

gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pôli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 4 gold., za pol leta 2 gold., za četrt leta 1 gold., pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gold. 60 kr., za pol leta 2 gold. 40 kr., za četrt leta 1 gold. 30 kr.

V Ljubljani 6. maja. 1885.

O b s e g: Naznanilo in razglas. — Čviček. — 68. odborova seja „Matice Slovenske“ dné 29. aprila. — Deželna razstava ogerska v Buda-Peštu. — Zamet v stepah. (Dalje.) — Naši dopisi. — Noviĉar.

Gospodarske stvari.

Naznanilo in razglas.

Novo šolsko leto na podkovski šoli ljubljanski se prične 1. dne julija 1885. leta.

S podukom v podkovstvu združen je tudi nauk o ogledovanji klavne živine in mesa. Kdor želi biti sprejet v šolo, mora se izkazati:

1. S spričevalom, da se je pri kakem kovaču za kovaškega pomočnika izučil;
2. s spričevalom župnika ali župana, da je poštenega obnašanja;
3. z domovinskim listom;
4. da zna brati in pisati slovensko.

Revni učenci zamorejo dobiti tudi štipendijo 50 gld. Prosilci za štipendije imajo predložiti:

1. ubožni list,
2. spričevalo poštenega obnašanja, in
3. potrdilo, da so uže dve leti kot kovaški pomočniki delali.

Prošnje z dotičnimi spričevali imajo se poslati vsaj do 15. junija glavnemu odboru c. kr. kmetijske družbe v Ljubljani.

Šola traja do konca decembra 1885. leta. Kdor preskušnjo dobro prestopi, more po postavi od 1873. leta dobiti patent podkovskega mojstra, ker sedaj brez preskušnje nihče ne more postati kovaški mojster. Nauk v tej šoli je brezplačen, vsak učenec ima skrbeti le za to, da si za šolski čas oskrbi živež in stanovanje, ter potrebne šolske knjige. Stanovanje dobijo učenci za majhno odškodnino v šolski hiši.

Učenci naj se oglašé vsaj dva dni pred šolskim začetkom v podkovski šoli na spodnjih Poljanah.

V Ljubljani 4. maja 1885.

Karol baron Wurzbach,

predsednik c. kr. kmetijski družbi kranjski.

Dr. Karol vitez Bleiweis-Trsteniški,

začasni vodja podkovske šole.

Cviček.

Spisal Gustav Pire.

Sam nisem vedel, kakošen naslov naj bi volil temu članku; slednjič sklenil sem ga imenovati „cviček“, ker ravno vino s tem imenom bilo je vzrok, da sem se namenil, ta članek spisati. Pisal pa ne bodem le o cvičku, razpravljati hočem v kratkih potezah dolenjsko vinarstvo in njega prihodnost ter ob enem braniti svoje stališče, katero zavzemam kot potovalni učitelj. Uže davno bil sem se namenil spisati večo razpravo o dolenjskem gospodarstvu, za kar sem si nabral uže mnogo gradiva, deloma ob priliki svojega potovanja, deloma iz statističnih podatkov, vendar moram to objavljeno prenesti na drugi čas ter danes le površno o tem pisati, da s tem vsaj za sedaj branim svoje stališče. Da moram braniti svoje mnenje, kojega imam o dolenjskem gospodarstvu, posebno pa o vinarstvu, vzrok sta izziva „Slov. Naroda“ in „Laib. Wochenblatt“, ter naj jima bode ta članek ob enem v odgovor. Memogredé naj pa omenim, da tema listoma le zato odgovarjam, ker sem prepričan, da jima je šlo le za reč, ne pa za osebo.

Ker morda nekateri izmed čast. čitateljev niso brali omenjenih člankov v „Slov. Narodu“, gotovo pa malo kedo v „Wochenblattu“, dovolim si to, kar je „Slov. Nar.“ z dné 23. aprila t. l. št. 91 pisal, tukaj še enkrat priobčiti:

V obrambo dolenjskega vina.

V sobotni številki poroča „Laibacherica“ o predavanji potnega učitelja gosp. Pirca v Radečah. Gosp. Pirc je po poročilu omenjenega lista med drugim rekel: „Ko bi trtna uš uničila vinograde na Dolenjskem, bi škoda ne bila tolika, kakor se misli. Vino je namreč po največ krajih veliko prekislo in preslabo in prodaja se le v Ljubljano in na Gorenjsko pod nič (um einen Spottpreis), kar kaže, da imajo vinski kupci ljubljanski neolikan okus za „cviček“. Take sodbe iz ust potovalnega učitelja bi se ne bili nadejali in čakali smo, da se morebiti prekliče. A ker je vse tiho, moramo navedene nepremišljene besede vendar zavrniti. Vsak razumnik je gotovo našega mnenja, da bi bila škoda, ko bi bili uničeni vsi dolenjski vinogradi, ogromna, in da bi vsa itak uže zanemarjena dolenjska stran gmotno popolnem propala. Kjer so pravi vino-

rodni kraji, ondi se vinstvo z živinorejo in sadjarstvom niti nadomestiti ne dá, kajti živina vendar ne živi ob božjem vzduhu in iz vinogradov ne dadó se napraviti travniki, sadno drevje pa potrebuje nekoliko let, predno daje dovolj ovočja. Dolenjsko vino res da se ne more primerjati s šampanjcem in z renskimi vini, a vsekakor je zdravo in jako pitno namizno vino, dal Bog, da bi ga vsekdar dovolj imeli. Kedar je letina dobra, dozoreva i na Dolenjskem izborna kapljica, celó v srednjih letinah je vino iz Krške gore, Gadove peči itd. jako priljubljena pijača, cena pa je dolenjskemu vinu vedno veliko boljša, nego navadnim hrvatskim in ogerskim vinom in koncem novembra je navadno vse vino uže poprodano. Vinskim kupcem ljubljanskim očitati, da imajo neolikan okus za čviček, je tudi popolnem neumestno. Da bi le vsi naši krčmarji kupovali dolenjsko vino, lahko bi bili veseli, pili bi vsaj poštenega čvička, tako pa se vedno bolj širi Sternovo narejeno vino, prava zavrenka, ki nikdar vinograda videla ni.

Kakor se razvidi iz „Narodovega“ članka, se gré za moje predavanje, katero sem imel 25. marca v Radečah na Dolenjskem.

Poročilo o tem predavanji poslal je iz Radeč v graško „Tagespost“ neki jako odlični gospodar iz tega okraja, morda bi se ga smelo imenovati najodličnejšim. Predavanje je, mimogredé rečeno, v tem listu pohvalno omenjeno. Dotični gospod, ki je poročilo pisal, vjema se z njegovimi nazori popolno z menoj, kar meni še toliko več velja, ker on slovi daleč na okrog kot umni gospodar. Iz „Tagespošte“ posnela je poročilo tudi „Laibacher Zeitung“ in od tod „Slov. Narod“.

Predno preidem k „dolenjskemu vinarstvu“, o čemur govoriti sem se prav za prav namenil, naj mi bode dovoljeno še nekaj družega „pro domo“ omeniti. Obseg potnih predavanj ima pomen edino le za okraj in bližnjo okolico kraja, v katerem se predava; to sledi uže iz narave potnih predavanj. Kar sem o Radečah govoril, to vse velja le za Rateče, ne pa za celo Dolenjsko, kakor se po vsi sili imeti hoče. Mislím, da to vsak razumník lahko sprevidi. Dostikrat se objavljajo po listih poročila o potnih predavanjih in dostikrat se naključí, da tako poročilo prinese nehoté veliko nezmisel, katera se ni nikdar izgovorila. Ali se zamore mene storiti za to odgovornega? Menim, da ne, popravljal pa tudi ne bodem napačnih dopisov pa tudi zavezan nisem vsega po listih prečitati. Govor, kateri traja pol drugo uro do dve uri, ne bode se zljubilo komu spisati ter v kak list poslati, tem manj, ker nastane veliko vprašanje, ali bode list sprejel tako obsežen dopis. Iz kratkih poročil pa sledi dosledno, da so v njih le glavne točke predavanja omenjene brez vsacega razloževanja in dokazovanja. Ako dopisnik poroča, da sem v Radečah pridelovanje čvička obsodil (tako moralo bi se glasiti), razlogov pa ne pové, s katerimi sem sodbo podprl, ni zaradi tega še tako trditi, da sem „nepremišljeno“ govoril, in ako se uže ravno hoče, da kako mojo sodbo jasno utemeljim, naj se me naravnost pozove in rad bodem to storil. Toraj k stvari!

Da si celo razpravo bolje razdelim, hočem v posameznih izrekih določiti moje mnenje o dolenjskem vinarstvu ali sploh gospodarstvu, ter potem k vsakemu takemu izreku razloge dodati, kateri so me privedeli k temu mnenju.

1. Sedanje vinarstvo na Dolenjskem se v največ krajih (so tudi morebiti izjeme) le slabo izplača ali pa niti izplača ne in to pri navadnih ugodnih (normalnih) razmerah.

Kraj, v katerem je sigurnost za dobro vinsko letino le majhna in koder ni vsako leto pričakovati, da bi grozdje popolno dozorelo, ne sme se prištevati pravim vinskim krajem. Koder je pa ta sigurnost tako majhna, da v desetih letih grozdje komaj trikrat ali dvakrat popolno dozori, je pa vinarstvo gospodarsko neopravičeno, ker pomeni le zgubo za vinogradnika in njega gospodarski pogin. Kako je pa na Dolenjskem? Pravih vinorodnih krajev, koder grozdje vsako leto dobro dozori, je na Dolenjskem presneto malo. Tudi krajev, v katerih več kot polovico leta grozdje popolnem dozori, je malo. Precej imamo pa na Dolenjskem krajev, v katerih vinarstvo gospodarsko ni opravičeno.

Obdelovanje vinogradov stane na Dolenjskem za vsako oralo

v radeškem okraji 69 gold.

v krškem okraji 92 „ 40 kr.

v novomeškem okraji 80 „ — „ do 90 gold.

Iz metliškega in črnomaljskega okraja mi niso znane razmere, bodo pa zeló enake navedenim; k tem stroškom niso pa vštete svote za davek, biro, obresti od zemljiščine glavnice in eventuelnih dolgov ter gnoj.

Vrednost mošta (ne vina!), ki se pridelala na enem oralu ob normalni letini znaša

v radeškem okraji 84 gold.,

v krškem okraji 58 do 145 gold.,

v novomeškem okraji 100 gold.,

v metliškem okraji 149 gold.

Ako primerjamo dohodke s stroški, ostane od enega orala

v radeškem okraji v najboljših legah 17 gold., v srednjih 9 in v slabih 2 gold.;

v krškem okraji v dobrih legah 25 gold., v srednjih 15 in v slabih prav nič;

v novomeškem okraji 10 do 20 gold.;

v metliškem okraji v dobrih legah 20 gold., v srednjih 13 gold. in v slabih 3 gold.

Kje je pa gnoj, davki itd.!

Res je, da se naredi iz mošta vino, ki ima boljšo ceno, a dohodek ostane slednjič vendar tisti, ker do časa, ko se vino prodá, ga dosti odpade, se porabi za družino in delalce ter se ga tudi dosti „vsuši“.

2. Neugodne slabe razmere na Dolenjskem pa naredijo, da vinogradnik od leta do leta bolj v dolgove zabrede.

Uže gori sem povedal, kako pičle dohodke daje vinarstvo na Dolenjskem pri normalnih razmerah. Ali se ima na svetu kje še kak drugi kmet bojevati s tolikimi neprilikami kot dolenjski vinogradnik? Mrzla in pozna spomlad, slana, dež med cvetjem, prevroče poletje, mrzla in kratka jesen, toča itd. krčijo Dolenjcu pridelek. Sedaj pa preti trtna uš in bolezen (glivica) „Peronospora viticola“, ki je tudi uže v obili meri na Dolenjskem. In ta zadnja bolezen? Amerikanci jo imenujejo „Mildew“ ter se jo bolj bojijo kot trtne uši.

Komaj so Francozi dobili v amerških trtah sredstvo zoper trtno uš, da naredijo vsako leto zopet na tisuče hektarov novih, trtni uši zoperstoječih vinogradov, ki se prav izvrstno sponašajo, prišla je pa „Peronospora“. Francoska vlada razpisala je darilo 1000 zlatov onim, ki izumi sredstvo proti „Peronospori“.

Pri vseh teh neprilikah ima pa Dolenjec le malo ali pa nič postranskega zaslužka, ker so druge stroke kmetijstva popolno zanemarjene. V desetih letih je komaj enkrat letina taka, da Dolenjec zamore izhajati, in ko bi bila tudi vsako drugo leto taka, on pri takih

razmerah, kot so sedaj na Dolenjskem, mora vendar še iti rakovo pot.

Gori je povedano, kako malo nese dolenjski vinograd. Ali mu pa v resnici še toliko nese? Ne! Vino sploh Dolenjec težko prodá (vsaj veliko večino) in ni res, da bi uže v novembru se težko dobilo (glej „Narodov“ članek), še meseca marca je dobra polovica še neprodanega. Neprodano ostane pa najdalje časa vino iz vinogradov s slabimi legami, teh je največ in te so lastnina velike večine dolenjskih posestnikov. Več časa, ko ima vinogradnik vino v zidanih, več se ga mu „posuši“. Pa vse to bi bilo še dobro. V slabi vinski letini, katerih je na Dolenjskem na izbero, se moša živež, ki ga Dolenjec mora kupovati, z gotovim denarjem plačevati, in usmiljeni trgovec dá mu na račun prihodnjega mošta kolikor hoče. Kako je pa stanje vinogradnika, ko je enkrat v rokah namoštnika in po kaki ceni mora dati mošt, v tem mislim, mi ni treba pisati, iz teh rok ne reši ga najbolja letina. K temu pa pridejo stroški za obleko, davki, bira in pa obresti za dolg.

Le en primer: V krškem okraji pride na eno oralo njiv, travnikov in vinogradov 93 gold. vknjiženega dolga. Njive in travniki Dolenjcu tako skoraj nič ne dajo in obresti dolgov, ki so na teh vknjiženi, mora plačati vinograd. Da ta dosti ne dá, sem uže gori razložil. Razmere so pa v resnici še dosto slabše. Ako se izvzamejo nezadolžena posestva veleposestnikov iz krškega okraja, ki imajo skupaj precejšnjo svota, pride na oralo kmečkega vinogradnika še enkrat toliko svota dolgov. Smelo trdim: Gori navedene dohodke vinogradov podvojene in ugodna letina vsako leto, vendar dolenjsko vinarstvo ne bode dovoljno uspevalo, dokler celi gospodarski način na Dolenjskem drugi ne postane.

3. Dolenjci naj obdržé vinograde le v dobrih legah, koder je pridelek oziroma dobiček gotov, drugod naj pa vinograde opusté. Tukaj kakor tam naj se pa poprimejo sadjarstva in živinoreje z vsemi silami.

Poprej sem uže omenil, kako slabo se na Dolenjskem izplača vinarstvo in to toliko bolj, kolikor slabša je lega vinogradova. Ako eno delo ne dá primernega dobička, mislim, da ga bode vsak razumni človek opustil. Tako naj bode je tudi na Dolenjskem z obdelovanjem vinogradov. — Drugače je pa v dobrih legah. V dobri legi storí uže solnce vino vsako leto bolj ali manj pitno, kar bi pa v nekaterih mrzlih letinah utegnilo še primanjkovati, to se dá pa nadomestiti s pravilnim obdelovanjem vinograda, umno izgojo in režnjo trt, s pravo izbiro trtnih sort in z umnim kletarstvom. Vse to pa dozda kmečki vinogradnik na Dolenjskem komaj po imenu pozná; ako on sploh še od vinarstva, če tudi le v dobrih legah, kaj pričakuje, mora obdelovanje trte in kletarstvo iz dna pretvoriti. Sicer ga bode pa k tem prej ali slej trtna uš prisilila.

Kaj pa sadjarstvo in živinoreja? Dosti ljudi se niti predstavljati ne more, da bi ti dve stroki kmetijstva na Dolenjskem zavzemali kedaj prvo mesto. In vendar je tako. Natančno razpravo o tem prihranim si za prihodnjič enkrat, danes naj mi bode dovoljeno, predmet le v kratkem omenjevati. Prvo, kar morajo Dolenjci storiti, je, pričeti nekoliko bolj spoštovati zemljo, od katere edino jim je kaj pričakovati. Kako pa je sedaj? Slabo obdelane njive, še slabše obdelani travniki in pašniki s prav dobro zemljo, ki pa na oralo komaj en goldinar dobička prinašaja. Koliko je pa še neobdelane zemlje?!

Naj se gredó Dolenjci učiti, kako zemljo obdelati, na Kras, v Vipavo, v vremsko-trnovsko dolino itd. Videli bodo v teh krajih, koliko zlata se iz zemlje dá

izkopati. Z intenzivnim obdelovanjem njiv in travnikov, s spreminjavo pašnikov v dobre senožeti in s porabo vsake pedi zemlje, ki jo imajo na razpolaganje, zamorejo Dolenjci živinarstvo pri dobri reji živine najmanj podvojiti, ne da bi se bilo bati, da bi živina od „vzduha“ živeti morala.

Bolj ugodnega kraja za sadjarstvo, kot je Dolenjska, ga skoraj ni v Avstriji. Primerno podnebje, dobra zemlja jamčita uže naprej dober uspeh od sadjarstva. In kako lahko se zasluži denar pri sadjarstvu? Vzemimo, na pr., ena občina razdeli svojo „gmajno“ (na Dolenjskem so gmajne s zemljo, ki je boljša od one v vipavskih zelnikih). Kmet dobi po eno oralo te gmajne, katero skrbno obdela ter v senožet spremeni. Seno tega orala izdalo mu bode več kot pa vsa poprejšnja gmajna, to je, se ve da če je bila razdelitev izvršena po pravilnem razmerji. Na tem oralu dá se nasaditi v vrstah, po 2 sežnja ena od drugih oddaljene, sadno drevje, ki stojí v vrsti tudi po 2 sežnja narazen. Na oralu je potem 400 sadnih dreves, bodi-si jabelk, hrušek ali češpelj. Recimo, da rodi to drevje le vsako drugo leto, ter daje drevo sadja v vrednosti le 50 kr., znese vrednost pridelka vsako drugo leto 200 gld. ali na leto 100 gold. Kako malo obdelovanja je to stalo in zraven je pa še krma! Pojte pogledat v vremsko dolino na Notranjskem, koliko češpelj imajo in koliko denarja jim donašajo!

Se ve da bi bilo treba skrbeti za razpečavanje sadja, kar pa sedaj ni več tako težko in celo gibanje, zadevajoče sadjarstvo, moralo bi se umno organizovati, če bi hoteli v resnici imeti kedaj od sadjarstva kaj dobička. Najimennitnejša skrb mora biti izbira dobrih in pravih sadnih sort za vsak kraj, ker le potem mogoča je dobra sadna kupčija.

4. Trtna uš se je uže zaplodila v dolenjskih vinogradih, uničila je uže precej vinogradov in za gotovo se smé pričakovati, da bode svojo uničevalno silo razširila prej ali slej po vsih dolenjskih vinogradih. Z ameriškimi trtami dano nam je edino sredstvo, si vinarstvo vzlic trtni uši obdržati, a obdelovanje vinogradov, zasajenih z ameriškimi trtami, zahteva popoln preobrat dolenjskega vinogradstva.

Trtno uš imamo toraj na Dolenjskem in napačna je misel onih, koji vidijo v trtni uši nič drugega kot prazen strah, ki so ga izumili učenjaki za svoje veselje ali pa le sredstvo, s komur si gospodje od „komisije“ zamorejo denar služiti. Naj nam bodejo v izgled druge dežele, katerim je trtna uš milijone premoženja požrla ter porabimo precej izkušnje teh dežel, kako se proti trtni uši bojevati.

Vsa sredstva za uničenje uši skazala so se ničeva in danes se spozna kot edini pripomoček proti trtni uši ameriška, temu mrčesu zoperstoječa trta. — Grozdje ameriških trt je z ozirom na sorto trte tako, da nam ne bode mogoče ž njim računati, zato nam za naše razmere ne bode drugega preostajalo, kot cepljenje domačih trt na ameriške podlage. Zasajevanje takih vinogradov ter njih obdelovanje stalo bode pa več dela in denarja in vinograd se bode izplačal le v dobri vinogradski legi. Trtna uš storila bode konec tako priljubljenemu dolenjskemu „grubanju“, silila bode Dolenjca, opustiti slabe vinograde ter le take trte cepiti, od katerih se je nadejati dobrega vina. Trtna uš ne sme pomeniti pogin dolenjskega vinarstva, pomeni pa pogin „čvička“!

(Dalje prihodnjič.)

kmetovalcih severne Česke in to vsakikrat, kedar je bilo potreba vničiti šopiren travni plevel, kojega rašči kaj ugaja tamošnja podnebje. Le tako se s trdom pripori človek do boljšega kruha!

Mi sejemo štajarsko deteljo navadno v kolobaru in jo pustimo na dotični njivi le po eno do dve leti — ne oziraje se na leto setve, v katerem nam še tako ne daje pravega vžitka, ker še ni dovelj zrasla. Če hočemo dosedanje pridelke na štajarski detelji povekšati, potrebno je, da jo toraj uže v prihodnji spomladi, če je možno, to je, če se je detelja dovelj krepko v stališči s koreninami vtrdila (kar opazujemo navadno vselej tam, kjer smo jo vsejali med ozimno žito v jeseni prošlega leta) kakor tudi v spomladi družega leta, če jo še pustimo na polji, z brano krepko prevlačimo. Na korist večjega pridelka ji pa tudi kaj dobro ugaja naglavno gnojenje, osobito če jo pustimo dve leti na njivi. Gnoji naj si ji pa uže v prvem letu porabe za košnjo, ker je isto dokaj bolj uspešno, kakor gnojenje v drugem letu. S takim umnim oskrbovanjem, kakoršno se pa le redko, redko kje pri nas opazuje, povekšati se dá uže izdatno pridelek štajarske detelje.

Istotako ravnanje je pa še potrebnejši v dosego večjih pridelkov pri nemški detelji ali lucerni, katera ostane navadno po več let na enem prostoru. Vsakoletna krepka prevlaka z oestro brano je neizogibna potreba in zraven te pa tudi primerno gnojenje. Če hočemo, da nam nemška detelja po več let na istem prostoru uspešno raste in trpežno dobre košnje daje, treba jo je vsaj vsako drugo leto naglavno gnojiti ali domače rečeno — z gnojem poštupati. To delo in v to porabljenе stroške nam kaj obilno z večjim pridelkom, kojega tem potom uživamo, poplača.

(Konec prihodnjč.)

Cviček.

Spisal Gustav Pirc.

(Dalje.)

5. Dolenjci naj z izbero pravih trtnih sort, z umnim obdelovanjem vinogradov, s pravilno režnjo in umnim kletarstvom prideljujejo vino, koje naj sploh zadostuje vsaj zmernim tirjatvam, ki se stavijo na navadno namizno vino.

Eden ali drugi način kmetovanja je le tam na mestu, koder je vsaj toliko uspeha pričakovati, da dohodki krijejo stroške. Jaz, za svojo osebo bi niti s tem ne bil zadovoljen, ker zahteval bi vrh tega še dobiček, vsaj obresti od glavnice, ki tiči v posestvu. Ali je pa na Dolenjskem toliko uspeha? Ne, Dolenjec ni pokrtil s svojimi pridelki stroške, ki jih ima pri obdelovanji svojega posestva, ampak on uže skozi več desetletji od leta do leta mora dolagati in ker mu je vinograd uže davno ves denar požrl, mora se zadolževati.

Da Dolenjcu vinograd malo prinaša, vzrok sta podnebje in on sam. Koder je podnebje vzrok, to je z drugimi besedami: koder je lega vinograda absolutno nesposobna za uspešno pridelovanje vina, tam ni pomagati, vsak pameten človek opustil bode vinograd. Kjer je pa lega dobra in vendar uspeh ni primeren, vzrok je pa Dolenjec sam in tukaj dá se pa pomagati.

Dolenjec mora si svoj vinograd in svoje kletarstvo tako urediti, da mu je v večini let mogoče pripravljati za kupčijo primerno vino. Po zdajšnjem potu naprej iti in le vedno čakati, da bode vendar še enkrat dobra letina, je smešno. Kako postopati, tega ne bodem tukaj razpravljati, ker

mi ni namen, o umnem vinarstvu pisati; kako vino naj Dolenjec prideluje, o tem si pa vendar dovolim nekaj besedic spregovoriti.

Gori sem uže pisal, da mora Dolenjec skušati, da v večini let pripravi za kupčijo sposobno vino. Kako je pa tako vino?

Na to mi je v kratkem prav težko odgovoriti. Strokovnjak bi rekel, to je, harmonično vino, ki ugaja olikanemu okusu ter se po svoji kakovosti dá prištevati navadnim namiznim vinom (gewöhnlicher Tischwein). Kaj je harmonično vino? Vino, v katerem so glavne sestavine v takem razmerji zmešane, da je splošen okus prijeten. Kaj je pa olikan okus (pri vinu namreč)? To je okus, kojega posestnik vé razsoditi ali je okus sploh prijeten ali ne, ali zadostuje tirjatvam, ki se splošno na ene baže vino stavijo; ta okus mora imeti nekak gotov kosmopolitičen značaj.

Je li mogoče na Dolenjskem tako vino pridelovati? Da, kajti izglede uže imamo. Pil sem vino „Burgundec“ iz mokronoškega okraja, vino „Rulandec“ in „Rizling“ iz črnomaljskega okraja, „Portugalko“ iz metliškega okraja in smelo trdim, da vsa ta vina, kot navadna namizna vina morajo vsakemu ugajati, ki ima le količkaj olikan okus.

Pridelovanje dobrih namiznih vin odprlo bode dolenjskemu vinu nova kupčijska pota, cena vinu bode boljša, vino se bode lahko prodajalo in vinograd bode z dobičkom povrnil Dolenjcu njegov trud.

Prav bode, ako na tem mestu spregovorim sedaj nekoliko o sedanjem dolenjskem vinu. Imel sem priliko, pokušati vino iz vseh dolenjskih krajev, pil sem dolenjsko vino v Ljubljani v mnogih gostilnah in ravno tako po celem Gorenjskem, in slobodno smem reči z malimi izjemami, dal se mi je povsod pravi „čviček“. Kaj pa se imenuje prav za prav „čviček“?

Po mojem mnenji bi jaz dejal, je čviček dolenjsko rudečkasto, neharmonično vino, praznega okusa, v katerem je vsled slabega dozorenja grozdja še mnogo jabolčne kisline in malo alkohola. To bi jaz rekel, je „čviček“, in tega producira dolenjski kmečki vinogradnik skoraj izključljivo. Zavarujem se proti temu, da sem govoril proti dolenjskemu vinu, koje zamore biti, kakor sem gori omenil prav dobro, govoril bodem pa vedno proti „čvičku“, kojega pridelovanje se nikdar ne bode izplačevalo. Prav zasajen in obdelan vinograd združen z dobrim kletarstvom tudi v slabi letini ne bode dal čvicka. Nasprotno pa mošt iz slabo obdelanega vinograda spremenjen v vino v sedanjih dolenjskih zidanicah ostal bode pa vedno malo vreden čviček. Navajale se mi bodo dobre letine, ki so naredile dolenjsko vino dokaj okusno, spominjali me bodete na leta 1822, 1834, 1839, 1841, 1846, 1848, 1859 in 1868. Pa kaj je to? Od leta 1820 do leta 1870, to je, v petih desetletjih bilo je osem vinskih letin! Ko bi se bilo takrat vino po 20 gld. vedro plačevalo, bi vendar danes Dolenjec nič na koljšem ne bil. Te dobre letine bile so izjema; — za Dolenjca je pa sedaj zadnji čas, da z umno vinorejo naredi slabe letine za izjemo ter pridela „dolenjsko vino“, ne pa čvicka.

Jaz sem do dobrega prepričan, da bode „čviček“, predno bode 20 let, iz kupčije izginil; ako ne bode k tem pripomogel razumni prevdarek, prisilila bode ta prevrat v dolenjsken vinarstvu trtna uš. Jaz smatram za svojo dolžnost pri potnih predavanjih o tem smislu delovati, ker vem in sem temeljito prepričan, da je pridelovanje „čvicka“ za Dolenjca zgubonosno. Ne bode me nikdar motilo zavračanje, da je „čviček“ v Ljubljani in na Gorenjskem priljubljeno zdravo in jako pitno namizno (?) vino, kajti na ljubo ljubljanskemu slabemu, nedikanemu okusu za vino ne sme

Dolenjec napačno gospodariti. Ako rečem, da je okus ljubljanskih vinopivcev slab in neolikan, ne menim s tem nobenega žaliti, ker to pišem le iz enologiškega stališča, ker svojemu okusu ni vsak posamezen vzrok, to stori navada, običaj in poročilo od očeta na sina itd. in tudi vinski okus je spremenljiv kakor moda, o čemur pa dalje spodaj še hočem govoriti.

Cviček je „pitna“ pijača. Da, pitna je za tistega, ki je od mladih nog na-njo navajen. Ali ste pa uže gledali obraz ptujca, ki je prvokrat cviček na jezik dobil? Raztegneni obraz je najboljši odgovor na vprašanja, ali je cviček pitno vino ali ne, in niti olikanega okusa ni treba imeti, da se obsodi cviček. Res je, da se navadi s časom človek na vsak okus, vsaj se je nekdanji glavni konsument dolenjskega vina, Gorenjec, navadil na negjusni okus žganja! Sicer pa „de gustibus non est disputandum“ vsak človek na mojem mestu moral bi tako pisati, če bi mu cviček še tako dobro ugajal.

„Cviček“ je zdravo vino. Vsako naravno vino zmerno užito je zdravo za zdravega; kedar bode pa treba zdravniku zapisati vino v zdravilo, potem bode pa cviček gotovo v najzadnji vrsti zadnji, če bode sploh še na vrsto prišel. Pri nas se dostikrat dá pridevek „zdravo“ onemu vinu, katerega je mogoče več litrov izpiti, ne da bi drugi dan „težko glavo“ imeli; če se „cviček“ v tem smislu „zdrav“ imenuje, potem pa zopet moram reči: Dolenjci ne bodo na lastno zgubo varovali takih pivcev pred „mačkom“!

Še nekaj! Slišal sem trditi, da bi Dolenjci razumno delali, ko bi svojo vino, enako vinogradnikom družih dežel, več let v kleti držali ter potem staro, umno prirejeno vino prodajali. Res je, da se na ta način vino izboljša, a za to mora biti tudi dober mošt, ne pa tisti, iz kojega se cviček dela. Ali bode pa to sploh kedaj mogoče storiti kmečkemu posestniku, je drugo vprašanje. Njegova zidanica za umno kletarstvo uže sedaj ne zadostuje, naj jo uže rabi za kipelno klet ali za vinsko klet, predrugačiti jo mora, če hoče dobro vino pridelovati; v teh zidanicah v jeseni mošt namesto da bi kipel, zmrzuje, in poleti namesto da bi bilo vino na hladnem, pa kipi. Kaj bi se pa zgodilo, ko bi hotel Dolenjec vino 3 leta hraniti? In od česa bi se pa prva 3 leta živel? Jaz menim, da je tako ravnanje z vinom stvar velikoposestnikova ali sploh premožnega vinogradnika, ne pa našega navadnega, kmečkega vinogradnika.

6. Dolenjci, to je, njih zastopniki, kmetijske podružnice, razumniki itd. morajo vinsko kupčijo vrediti ter v svojih rokah obdržati, ne jo pa ptujim vinskim kupcem prepuščati.

Dolenjci svojo vino od leta do leta slabše prodajajo. To je res, to je faktum, kateri se ne dá tajiti. Vprašajte na železničnih postajah od Brežic do Zidanega mosta, vprašajte v Ljubljani na mitnicah in povedalo se Vam bode, kako neverjetno je padla kupčija z dolenjskim vinom. Kaj pa je temu vzrok? Pitje žganja na Gorenjskem, močnejša konsumcija piva, konkurenca družih, deloma boljših, deloma cenejih vin, in pa ravnanje vinskih trgovcev in krčmarjev.

Trg za dolenjsko vino je Gorenjsko in Ljubljana, in ta trg morajo si Dolenjci skušati obdržati. Da si bodo pa ta trg obdržali, treba jim je pridelovati vino, kakor sem ga prej gori uže označil, da jim bode moč konkurirati z ozirom na kakovost in ceno družih vin.

Vsaka reč je minljiva in tako zna tudi enkrat izginiti okus za cviček. Pa ne samo zná izginiti, pričel je uže izginjevati, ker ga spodriva ceneje in mileje hrvaško vino, dobro štajarsko vino, izborno črno istrsko vino in tudi se je pričelo siliti v deželo nikakor slabo

dalmatinsko vino. V vsaki boljši gostilni se uže dobi črno vino iz Istrije ali Dalmacije in neverjetno je, pa vendar-le res: toči se uže na Dolenjskem, posebno ob železnici, tujo, črno vino.

Kako se spreminja okus, hočem navesti dva izgleda, iz katerih Dolenjci dosto podučljivega lahko posnamejo.

Ni še dolgo od tega, ko je na Gorenjskem slovelo vipavsko vino najboljšem; na Gorenjskem je kmet v nedeljo, ako si je hotel kaj boljšega privoščiti, poklical vino iz Vipave. In danes? Gostilničar, ki bi točil vipavsko vino, zgubi vse goste.

Imamo drug izgled iz komaj preteklega časa. Tržačanu je bilo prvo vino na svetu kraški teran; plačavalo se je to vino na Krasu po 40—50 gold. kvinč (60 bokalov), na enkrat se Tržačanu okus spremeni, dopada mu sedaj bolj istrsko vino in danes prodaja Krašovec svoj teran komaj po 20 gold. hektoliter.

Kako žalostni so pa nasledki, če vino kupca zgubi, poduči se lahko vsak v vipavski dolini ali pa na Krasu.

Toraj Dolenjci, pozor! S časom je treba napredovati, kajti izginili so oni časi, ko se je v gostilnicah le domače vino pilo, ko žganja niti po imenu nismo poznali, ko je pivo pila le gospoda, ko je bilo v vsaki boljši hiši pri kosilu vino na mizi in ko so razmere dopuščale tudi nekaj čez mero piti. Danes pije se vina le malo in če se pije, privošči si vsak uže raje kozarec boljšega, vsaj mu ga železnica po tisti ceni ali pa še ceneje kot je domači cviček, pripelje. Dolenjec naj toraj pridelava dobro namizno vino, ki se bode dalo lahko prodati in to po zmerni ceni. Napačno je misliti, da bode vino tako pridelano, kakor sem poprej omenil, če bode tudi še toliko boljše, se dosti dražje prodajalo. Novočasni prometni zavodi nivelujejo ceno vsem pridelkom in izdelkom in ravno tako, kakor se trgovec s žitom ne zmeni zato, ali ima naš kmet pri pridelovanju pšenice kaj dobička ali ne ter plača za domačo pšenico toliko kot za ameriansko; ravno tako jo tudi in bode z vinom. Znamenja se uže kažejo in kdor ni slep, jih lahko zapazi. Dolenjec naj išče dobička iz svojega vinograda v tem, da se stori z umnim obdelovanjem neodvisnega od primerno slabega dolenjskega podnebja, on naj trte sadi, od katerih je dosti dobrega vina pričakovati, katero mu bode moč po zmerni ceni prodajati. Na mestu zdajšnje dolenjsko vino res ni drago, in dobro vino dalo se bode še precej dražje prodajati. V Ljubljani in na Gorenjskem je pa vino predrago, to neopravičeno visoko ceno zabraniti je pa dolžnost Dolenjcev in posrečilo se jim bode, ako umno uredijo vinsko kupčijo, o kateri prihodnjič še pišem.

(Dalje prihodnjič.)

Politične stvari.

Zahvala štajarskega „Slovenskega društva“ drugim slovenskim poslancem.

V št. 102 „Slov. Naroda“ nahajamo dopis iz Maribora, ki nam poroča o shodu „Slovenskega društva“ in pa zaupnih mož sklicanih v razgovor zaradi predstojecih volitev v državni zbor.

Imenovanje kandidatov vršilo se je točno, brez ugovora in potrdili so se dosedanji poslanci, edino da je na mesto dosedanjega dr. Jos. Vošnjaka stopil njegov

tijske namene in podvzetja, a tirja poprej načrt ali izkaz porabe. Take podpore so:

- za pokrajinsko razstavo živine v Postojni,
- za darila gospodarjem, ki napravijo umna gnojišča,
- za sadne sušilnice,
- za povzdigo sadjereje,
- za podporo mlekarским zadrugam.

Poročevalec tajnik G. Pirc predlaga: Ker je način porabe one subvencije, za katero je uže denar nakan, uže zaznačen v proračunu za podporo iz l. 1885., naj se čez to preide k dnevnem redu, odseku za splošne reči naj se pa naroči izdelati načrt za porabo onih subvencij, katere je ministerstvo pogojno obljubilo.

Predlog se sprejme.

Tajnik Pirc poroča v imenu odseka za splošne reči o potrebni subvenciji za l. 1886., za katero hoče glavni odbor pri sl. c. kr. kmetijskem ministerstvu prositi. Nasveti odseka za splošne reči sprejmejo se z nekaterimi malimi preuredbami, ter se sklene, sl. ministerstvo za sledeče podpore prositi:

1. Kmetijski poduk:

- a) dve štipendiji po 300 gold. skozi 3 leta takim, ki hočejo obiskati katero višo gospodarsko šolo, toraj za leto 1886 600 gold.
- b) subvencijo podkovski šoli 1200 "
- c) 8 štipendij po 50 gold. za učence podkovske šole 400 "
- d) 2 štipendiji po 300 gld. za kranjske slušatelje dunajskega živinozdravniškega zavoda 600 "
- e) za nakup kmetijskih strojev in kmetijskega orodja, koja imajo služiti v poduk, posebno pri potnem predavanji 400 "
- f) za podporo šolskim občinam, ki napravijo šolske vrte 500 "
- g) za potna predavanja o mlekarstvu in vinoreji 500 "
- h) za razširjevanje umnega kmetijstva, potem tiskanih razprav, knjig, knjižic itd., posebno v podporo družbenemu listu „Kmetovalcu“ 800 "

Dalje se prosi sl. ministerstvo, da blagovoli kot vsako leto, tako tudi l. 1885. deželno vinarsko in sadjarsko šolo na Slapu izdatno podpirati.

2. Razstave:

Za pokrajinsko razstavo l. 1886. v Kranji 1000 gold.

3. Melioracije:

- a) premije za umno napravljena gnojišča 300 "
- b) premije v zboljšanje pašnikov, planin itd. 400 "
- c) podpora za izsuševanje in namakanje zemljišč 400 "

4. Posebna rastlinoreja:

- a) za nakup pravega semena ruskega lanú 500 "
- b) za nakup dobrega, čistega deteljnega semena 300 "
- c) za povzdigo sadjarstva in v podporo družbenemu vrtu 500 "
- d) za napravo uzorne amerik. sadne sušilnice 500 "
- e) za nakup kolči in bilf amerikanskih trt, ki se ustavljajo trtni uši 400 "

5. Gozdarstvo:

Za premije pogozdovanja itd. 200 "

6. Živinoreja:

- a) za nakup dobre plemenske govedi . 6000 "

- b) za podporo na novo ustanovljenim mlekarским zadrugam 1000 gold.
- c) za nakup ukviških plemenskih ovnov 500 "
- d) podpora čebelarskemu in ribškemu društvu 200 "

Zahteva c. kr. kmetijskega ministerstva, da se predloži načrt premiranja govedi v Kranjski gori, se odstopi odseku za splošne reči, da v prihodnji seji o tem poroča.

Na znanje se vzame dopis intendance tretjega kora, da je c. k. vojno ministerstvo zaukazalo, kolikor moč kupovati potrebne reči za vojake neposredno pri producentih.

C. k. deželna vlada naznanja, da bode c. k. erar tudi letos kupoval konje, sposobne za vojaške namene, ob priliki premiranja konj pod tistimi pogoji, kot lansko leto.

Dr. Schuchardt iz Draždan pošlje po njem sestavljen načrt amerikanske sadne sušilnice ter poroča, da se bode v kratkem tudi v Ljubljani mudil ter se oglasil v pisarni kmetijske družbe.

Razgovor o zapisniku, kojega je sestavila komisija za ogledovanje nove ograje, ki jo je napravil sosed vrta c. k. kmetijske družbe Zdešar, preloži se na prihodnjo sejo.

Prošnja oskrbnništva grajščine bledske, da se dovoli prodati 25. novembra 1883. l. od kmetijske družbe kupljeni bik, ki ni več sposoben za pleme, se sklene rešiti po došlih poročilih, katere je naročil glavni odbor pri gospodu dekanu v Gradu.

Na novo v družbo se sprejme gosp. Karol Puppis, trgovec v Gorenjem Logatci.

Cviček.

Spisal Gustav Pirc.

(Konec.)

Zadnjič sem trdil, da je dolensko vino v Ljubljani in na Gorenjskem predrago. Splošno po vseh gostilnah se toči količakaj pitno dolensko vino po 40, 44 do 48 kr. liter. Ali je ta cena primerna? Nikakor ne! Spodnjeavstrijsko vino, kojega pridelovanje je mnogo dražje kot dolenskega vina, ki se pa še podraži s tem, da se mora po tri leta v kleti držati, ker drugače ni pitno. toči se na Dunaji v navadnih gostilnah liter po 32 in 36 kr. To vino pa nikakor ni slabo, dolensko se še od daleč ne dá z njim primerjati in zunaj tega mora se v poštrev jemati veči vžitninski davek na Dnnaji ter velike stroške tamošnjih gostilničarjev.

Sedaj si pa oglejmo račune naših ljubljanskih in gorenjskih gostilničarjev. Dolensko vino stane v Ljubljano ali v kak drug gorenjski kraj pripeljano 18 do 24 gold. in prodaja se po 40 do 48 gold. hektoliter. Toraj kupčuje gostilničar z 100%. Priznavam, da se najdejo tudi izjeme, da se vino mora dražje plačevati; plača se pa dostokrat tudi ceneje in splošno ali pa skoraj za vse slučaje je pa moja trditev vendar prava. Kako se pa razdeli za vino iztržena svota? Eno četrtno dobi vinogradnik, ena četrtna odpade na vožarino in užitninski davek, dve četrtni vtakne pa v žep gostilničar. — Vsak pošteno misleč in nepriistransko sodeč človek mora z menoj vred veliko krivico obsoditi, ki se godi na škodo dolenskemu vinogradniku. Ko bi se gostilničar zadovoljil s 50%, bilo bi vino ceneje ter bi se ga več popilo in vinogradnik bi hitreje in lože svoje vino poprodal. Morda se z mojo trditvijo komu zamerim, a kar je res, je res, vsaj

lahko vsak spozna, da pri nas na Kranjskem gre najboljše pekomo, mesarjem in gostilničarjem. Ko bi se gostilničarska obrt tako dobro ne izplačala, gotovo bi ne imeli toliko gostilničarjev. V bogati spodnji avstrijski deželi pride na 206 prebivalcev en gostilničar, v revni kranjski deželi, katera obsega tudi nerodovitni Kras in sploh dosto nerodovitne zemlje, pride pa le 124 prebivalcev na enega gostilničarja.

Vse te navedene razmere so na veliko kvar dolenjskemu vinarstvu in vstrično z prevratom dolenjskega gospodarstva mora se tudi reorganizovati vinska kupčija; kako to izvršiti, to je pa reč dolenjskih zastopnikov, kmetijskih podružnic itd.

Kar mi „Slov. Narod“ očita, da sem v Radečah trdil, da imajo ljubljanski vinski kupci neolikan okus zavino, sem trdil le od ljubljanskih vinskih konsumentov, ali imajo pa za cviček olikan ali neolikan okus, to je pa meni vse eno. Da imajo res ljubljanski vinopivci slab okus, potrjuje „Narod“ sam, ker pravi, „da se širi vedno bolj Sternovo narejeno vino, prava zavrenka, ki nikdar vinograda videla ni.“ Ako bi pivci zavrnil krčmarja, ki se jim upa ponuditi zavrenke, gotovo se za prihodnost preskrbi z naravnim vinom; sicer se pa v Ljubljani ne toči le Sternovo narejeno vino, ampak tudi dosto tacega, ki se je pridelalo na drožjah dolenjskega vina, a ne na Dolenjskem, ampak v temnih ljubljanskih kletih. Konečno naj še omenim, kako se v Ljubljani vino pozna: Neko vino, ki je bilo na neki dolenjski razstavi takoj zavrženo in niti k presojevanji pripuščeno, ker je bilo, kakor Nemec pravi, „gepantscht“ ter zalito s „tropinovcem“, prodano je bilo v Ljubljano, kjer je do zadnje kapljice kot izvrsten „cviček“ slovelo. Kaj pa porečete o onem ljubljanskem gostilničarji, ki je slovel za izvrstnega spoznavatelja vin in kojega je kranjska kmetijska družba imenovala udom presojevalne komisije pri mariborski vinski razstavi? Ta gospod je pri presojevanji izvrstnega buketnega vina rekel: „stinkt nach dem Fass“.

Marsikaj mi je še na srci, posebno kletarstvo naših gostilničarjev, a ker je spis uže tako predolg postal, prihranim si to za drugi pot.

Vse, kar sem tukaj o dolenjskem kmetijstvu pisal, sem tudi uže pri raznih prilikah na Dolenjskem in tako tudi v Radečah ustno povdarjal, in čeravno sem imel kmete pred seboj, ni se mi skoraj zdelo potrebno še posebej praviti, da se ta gospodarski prevrat ne more v teku enega leta niti v teku enega desetletja izvršiti, ampak da je treba počasi in po možnosti tak prevrat osnovati. Gotovo pa nisem nikdar tako nerazumljivo govoril, da bi zamogel najbolj zabiti kmet iz mojega govora sklepati, da bi vsled ravnanja po mojem navodu morala živina od „božjega vzduha“ živeti. Res je pa, da sem trdil:

Ako Dolenjci pravočasno svoje kmetijstvo preustroje primerno zdajšnjim razmeram ter uže sedaj poprimejo za orožje proti trtni uši, ne bode škoda, ki jo prouzroči ta mrčes, tako velika, kakor se misli.

Odkar sem pričel z objavljenjem tega članka, došlo mi je mnogo dopisov, kateri me potrjujejo v mojem prepričanju in iz katerih zamorem posneti, da nisem napačno sodil dolenjskega vinarstva; došlo mi je pa ob enem še mnogo gradiva, kojega za sedaj nisem porabil, kar pa v prihodnji priliki hočem storiti.

Pospeševati preobrat dolenjskega gospodarstva naj bo dolžnost vsacega, ki mu je zato prilika dana, ker slabo gmotno stanje je do vrhunca prikipelo, in

ako Dolenjci ne bodo v pravem času na drugo pot v svojem gospodarstvu ukrenili, ni pričakovati konca njih bedi in rešila jih tudi ne bode tako vroče zaželjena železnica. Dolenjska je po vsem agrikulturna pokrajina in železnica bo le takrat zaželeno korist donasala, ako bodo imeli Dolenjci kaj prirodnih pridelkov za izvaževanje.

Dodatek. V „Slov. Narodu“ od 19. maja se mi zopet nekako zbadljivo očita brezvestnost, ker sem v 19. številki „Novic“ pisal, da „danes Krašovec prodaja svoj teran komaj po 20 gold. hektoliter.“ Slavnemu vredništvu „Sl. Nar.“ priznavam, da se nisem obračal pri sestavi dotičnega članka do posameznih trgovcev z vinom in tudi mislim, da bi tega nihče na mojem mestu ne bil storil, a porabil sem pa vinsko statistiko, izdano od c. k. ministerstva za poljedelstvo, ki je meni po vsem merodajna.

V imenovani statistiki stoji:

Tabelle	Weinbaugebiet	Durchschnittspreise der letzten 3 Jahre für fertige Weine pr. Eimer
VI	Karstgebiet der Stadt Triest	Terran 8 fl. (Hektol. 14·13)
VII	Unteres Karstgebiet	Prosecco, Terran & Merzemin 9—15·48 fl. (Hektoliter 15·9—27·35)
VII	Oberes Karstgebiet	Prosecco, Terran & Merzemin 6·75—8·33 fl. (Hektol. 11·93—14·72 fl.)

Naslanjaje se na te številke vzel sem povprečno ceno z 20 gold. za hektoliter, ki je toliko bolj opravičena, ker gorenji Kras in pa tržaški Kras imata skupaj veliko večino trt vsega Krasa, in ker je cena vina na spodnjem Krasu zato toliko višje zaznamovanja, ker v tej pokrajini so po imenovani statistiki trte bolj žlahtnih plemen (Merzemin, Rifošk, Korvin, Pignol), kakor pa v unih dveh pokrajinah, koder je večina trt Rifošk, Dolgarepka in Gnjet. Priznavam, da se dá s časnikarskimi članki kaki stvari ali osebi škodovati, ali moj namen vsaj ni bil nikdar oškodovati producentov kraškega terana.

Bike čistega muricodolskega plemena

kupili so na dražbi 23. dne t. m. v Postojni sledeči gg. gospodarji: Anton Frenetič iz Dolenje vasi, Anton Kovšca iz Planine, Peter Kraigher iz Hraš, Janez Otoničar iz Cirknice, Anton Poljšak iz Šturije, Janez Ziherl iz Logatca.

Vsled odloka c. k. ministerstva za poljedelstvo od 28. aprila 1885. l., št. 5209, dobila je županija ilirsko bistrška bika proti polovici cene in županija zemonska enega bika zastonj.

Politične stvari.

Volilno gibanje.

Najpomembnejša dogodba preteklega tedna gledé volitev med Slovenci je oklic konservativnega volilnega odbora kranjskih velikih posestnikov in njegovega načelnika grofa Hohenwarta; to so besede, katere bodo dolgo časa zvonele še po ušesih naših Afaltrernovcev; veselo pa bodo tudi odmevale po široki naši avstrijski domovini.