

Priloga k štev. 39. „Novic“.

Deželna kranjska vino- in sadjerejska šola na Slapu pri Vipavi,

oddaja v tekoči zimi in na spomlad prihodnjega leta, sledeče sorte, vinske trte, sadnega drevja i. t. d. po sledečih cenah.

A. Vinske trte.

I. Za črna vina	K o s o v	Bilfe	K o v č i			II. Za bela vina	K o s o v	Bilfe	K o v č i		
			2letne gl	1letne gl	gl kr				gl	gl	kr
I. Za črna vina											
1. <i>Modra frankinja</i> . (Blaufränkisch). Za vroče bolj suhe lege posebno priporočljiva. Daje prav fino tamno stanovitno vino.	1000	12	—	3	—	vino. Nobena sorta ni grozdni bolezni tako malo podvržena kakor ravno ta. Rodi močno, lego zahteva tako kakor rizling.	1000	—	—	3	—
2. <i>Modri Burgunder</i> (Blauerburgunder). Daje najfinejše črno vino. Saditi se ga zamore v bolj položne lege, rezati bolj na dolge napenjalce. Na tropinah pustiti se more mošt dolgo časa, kje do božiča, toda v pravih kadah.	1000	—	—	3	—	3. <i>Rudeči traminec</i> (Rother Traminer). Zahteva globok svet, dobro lego, daje kaj močno v dobroti prejšnjima dvema sortama približajoče vino. Izgoja in režnja kakor gori pri rizlingu.	1000	—	—	3	—
3. <i>Modra zgodnja portugalka</i> (Früh blauer Portogieser). Ona daje v vsakem svetu in vsaki legi enako dober pridelk. Zori prav zgodaj, kakor avgštana, je torej posebno za mrzle vinske kraje za priporočati; iz te sorte napravlja se Vöslauer. Dolenci naj bi se je močno poprijeli.	1000	12	—	3	—	4. <i>Zastavica</i> (Zierfandler). Zahteva dober svet, toda ne prevročo lego, ker kaj rada prezgodaj listje zgubi. Rodi močno, zori zgodaj, koj po portugalki, in daje kaj fino namizno vino. Znano vino „Gumpoldskirchner“ je sin te sorte.	100	1	1	—	50
II. Za bela vina											
1. <i>Rizling renski</i> (Reihnriesel). Ta sorta daje tudi na Avstrijanskem najfinejša dišeča vina (na primer v Klosterneburgu prodal se je rizling leta 1868 po 400, ne 40 forintov vedro. — Saditi se ga more v naj gorkejše kamenite lege, grozdje se more vsaj do polovice oktobra na trti pustiti, mošt kipeti mora 48 ur na orobljenih tropinah. Rodi močno, visoka izgoja pokvari vso dobroto.	1000	12	8	3	—	5. <i>Rudeči vrh</i> (Rothgipfler). Avstrijanska sorta, koja v dobrem svetu in legi prav dobro rodi. Nje vino se šteje med fine namizne.	100	—	—	50	—
2. <i>Rulandec</i> (Ruhländer pinotris). Daje kaj fino sladčikasto lepo dišeče	1000	—	—	3	—	6. <i>Hrustljati španjol</i> (Krachgutedel). Rodi v nižavi kakor tudi bolj v rebrih dobro. Daje milo namizno vino pa kaj fino zgodnje grozdje za kupčijo.	1000	—	—	3	—
						7. <i>Italijanski rizling</i> (Wälschriesling). Nobena sorta se ni tako močno in hitro razširila, kakor ravno ta, in zakaj? Zato ker v vsaki legi, vsakem svetu kaj močno rodi — pridelalo se je že dostikrat do 200 vedrov na oralu — in ker daje prav izvrstno namizno vino, katero že v prvem letu značaj starega vina zadobi. Rezati je treba kakor burgunder. Preveč na burjo se ga ne sme saditi.	1000	10	—	2	—

II. Za bela vina

K o s o v	Bilfe		K o v ċ i	K o s o v	Bilfe		K o v ċ i
	2letne gg	1letne gl			2letne gg	1letne gl	
8. <i>Kraljevina</i> (Rother Portugieser). Daje v dobi legi fino vino, katero se, ako je v pravih rokah, rizlinga nič ne ustraši.	1000	— —	3 —	njo. Za severne kraje ni, ker izvira iz Italije.	100	— —	50
9. <i>Grganja</i> . Se od drugih dobrih vipavskih sort v tem odlikuje, da prav kasno vzeljeni, pa vendar zgodaj dozori. Ona je toraj posebno za take kraje, kjer slana na spomlad škoduje. Rodi močno, daje dobro vino.	1000	— —	3 —	11. <i>Maslovina</i> (Šipon Mosler). Grozdje se v dobi letini in legi na trti posuši. „Lutenberger“ se iz te sorte napravlja. Rodi dobro.	1000	— —	3 —
10. <i>Ermežija</i> (Malvasi). Znana vipavska sorta; ona daje, kakor skušnja uči, kaj fino dišeče vino. Zahteva dober svet, še boljšo lego, dolgo rež-	1000	— —	4 —	12. <i>Pinola</i> . Tudi vipavska sorta, koja se je iz Francozkega zaplodila (Pino), roditi v dobrem svetu in tudi še v slabem prav redno in močno. V dobi legi, posebno bolj vetreni, daje močno namizno vino, v nižavi in zatišji kaj rada gnjije.	1000	— —	3 —

III. Namizne sorte.

1. Auguštana rumena.
2. Španjol hrustljati.
3. Španjol rudeči.
4. Muškat rumeni.
5. Muškat črni.
6. Muškatna damascena.
7. Vörös Dinka.
8. Zeleni veltliner.
9. Ermežija.

10. Portugalka.
11. Kraljevina.
12. Ošip (ta sorta se da naj dalje časa frišna obdržati).

Namizne sorte oddajejo se le v majhnem številu. Posamezne bilfe stanejo 4 kr., posamezne kovči 2 kr. Ako ni bilf, se dajo kovči. Vsacih 10 bilf več, stane le 25 vsacih 10 kovči več, le 12 kr.

B. Sadno drevje.

I. Jabelka.

Visoko debelnata (5 čevljev debla) stanejo 25 kr.

Poldebelnata (3 čevlje debla) stanejo 20 kr.

Nizkodebelnata požlahtnena na jabelko S-
Ivana 15 kr.

a. visoko in poldebelnate sorte.

1. Rudeči zimski kalvil.
2. Langstonovo jabelko brez primere.
3. Kanadenska raineta.
4. Pariški rambur.
5. Tafelček.
6. Beli zimski kalvil.
7. Angležka zimska parmena.
8. Rumeni štajerski mašancker.

9. Piemeniti zimski borsdorfer.
10. Kaselska raineta.
11. Karmelitanska raineta.
12. Šampanjska raineta.
13. Karpentinska raineta.
14. Pisana raineta.
15. Zlato jabelko.
16. Astrakan beli.

b. nizko debelnate sorte.

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 1. Pariški rambur. | 5. Kaselska raineta. |
| 2. Langstonovo jabelko brez primere. | 6. Frasov poletni kalvil. |
| 3. Tafelček. | 7. Beli zimski kalvil. |
| 4. Pisana raineta. | 8. Zlato jabelko. |

II. Hruške.

- | | |
|--|--------------------------|
| Nizkodebelnate požlahtnene na kutnjo stanejo
15 kr. | 5. Zimska maslenka. |
| 1. Francoska ječmenka. | 6. Viliamova kristjanka. |
| 2. Rudeča ječmenka. | 7. Motova divjaka. |
| 3. Zimska maslenka. | 8. Miramarka. |
| 4. Hardenponov grižlej. | 9. Poletna maslenka. |
| | 10. Zimska maures. |

III. Češnje in višnje.

Visoko debelnate (debla 5 čevljev) stanejo 25 kr.

Poldebelnate (debla 3 čevlje) 20 kr.

a. visoko in poldebelnate sorte.

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1. Španska višnja | 6. Zgodnja iz Rihenberka |
| 2. Vipavska rudeča mehkužnica | 7. Zgodnja iz Dornberka |
| 3. Vipavska črna mehkužnica | 8. Najzgodnejša is Klosterneuburga |
| 4. Najdebelejša mehkužnica | 9. Crna hrustavka |
| 5. Zgodnja vipavska belica | |

IV. Breskve.

Požlahtnene na mandelj, vsako deblo stane 30 kr.

- | |
|---|
| 3. Rumeno rudeča prav debela kostenica. |
| 4. Debela mignona |
| 5. Reine Vergers |
| 6. Magdalenska |

- | |
|---------------------------|
| 1. Prav zgodnja mohorovka |
| 2. Bela Nektarina |

V. Marelice ali aprikoze.

Požlahtnene na slive, vsako deblo stane 20 kr.

- | |
|--------------------|
| 3. Ambrozija |
| 4. Debela zgodnja. |

- | |
|---------------------|
| 1. Klosterneuburška |
| 2. Debela Vipavska. |

VI. Orehi.

Dolenjski mehčaki 2 leti stari, vsako deblo — 15 kr.

VII. Kostanji.

Nepožlahtneni, srednje debeli 3 leta stari vsako deblo 10 kr.

Cepiči vseh navednih jabelk, hrušk, češenj, višenj, breskvi, marelic in še dosti drugih, posebno hrušk in jabelk, vse z pravim pomologičnim imenom, se oddajejo po 1 kr. eden. En cepič zadostuje za 5 požlahtnitev. Kdor več cepičev ene sorte naroči, dobi jih še cenejši.

C. Debele jagode.

12 sadik vsake sorte stane 5 kr.

1. Wonder fuul
2. La Constante
3. Emprechs Eugenie
4. Eugenia
5. La Mondami

6. Duc de Malackoff
7. Mošus
8. Britisch queen
9. Mai queen
10. Margueritte
11. Jukunda.

D. Seme kuhinskih rastlin.

Prodaja se seme sledečih kuhinskih rastlin v najboljših sortah, veliko cenejši kakor vsaki semenski prodajalnici na primer 20 gramov narboljše poletne ali zimske sorte solate stane le 10 krajcerjev. Brokoli. Brzote ali vohrovt. Kavjaste Brzote. Zelje. Zélena. Solata: poletna, zimska. Endivja. Radič. Čebula bela, rudeča rumena. Mesična redkvica. Zimska redkev. Paradižniki. Kumare. Melone. Špargeljni. Ardičoki. Paprika. Grah. Fižol opletnik in pritlikovec.

Opazka.

Dolgost kovči in bilf, znaša pri vseh sortah 24 palcov.

Plačilo se razumi loco Slap. Embalaža izvrši se popolnoma varno, zaračuni se le potrebni material, kakor slama i. t. d. Naslov naročiteljev bode naj kar le mogoče razločno pisan.

Vodstvo

deželne kranjske vino- in sadjerejske šole na Slapu pri Vipavi.