

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 sredo 28. oktobra 1857.

Naznanje čbelarjem.

Gotove skušnje učé, da so preše morskega semena (Seesamkuchen) kaj dobra piča za čbele, ktere se jim z vodo nomočene v panj ali pa v posodo pred čbelnjak dajo. Po ti hrani se dobro preživé in rodovitne postanejo. Prodajajo se pa te preše v Ljubljani za zidom, kjer se za papirnico cunje kupujejo, po 4 gold. cent. Ker so ljube čbelice letos malo medú si nanesele, jim bojo mógli čbelarji z drugo hrano postreči, in tako kaj dobre so priporočene preše morskega semena.

Še en svét, kako bi se utegnilo pomanjkanju klaje prihodnjo spomlad v okom priti.

Ker je vreme še toplo, naj gospodarji ne zamúde zimské réží za klajo na take njive prav gosto sejati, kamor mislijo prihodnje leto prosó sejati, ali pa na zel-nike. Na to vizo ne zgubé za setev prihodnjega leta celó nič polja, ker réž za klajo se bode pred žela ali kosila, preden se bo prosó sejalo ali pa zelnik obdelaval, — réž pa bode spomladi pokošena za klajo veliko zalegla.

Jez sem že blizo 20 mernikov ozimne réží na prihodnje prosišče in zelnik vsejal in priporočam tudi to storiti vsem gospodarjem, kteri so v stiski zavolj klaje prihodnjo spomlad. Največja dobrota jim bode v največji sili!

Fid. Terpinc,
predstojnik kmetijske družbe.

Kako je komisija v dunajski razstavi mesca maja jugoslovanske vina sodila? *)

Iz časnika štajarske kmet. družbe.

Pri komisii za presojo vin so bili sledeči gospodje: Atems Herman grof, Braunböck Ferd., Greiner Jožef, Havas Jožef od, Hlubek F. Ks. dr., Scherzer J. G., Schrek Adam, Stipberger Bernard, Tomas Jožef in referent dr. Hlubek. Zaupniki pa: Ehrenberg Vilhelm, Faseth Fridrik, Leidenfrost Franc, Schvarzer Aloizi, Störger Juri in Čebul Vincenci.

Ta komisija je takole sodila:

Horvaške in slavonske vina.

Iz teh dveh kronovin je 65 vinorejcov okoli 130 sort vina v 780 buteljah in v več sodcih v razstavo poslalo.

Razpostavljene vina so v obče kazale, da je v vinonosnih deželah vinoreja in ravnanje z vinom v hramu še precej na niski stopnji.

*) „Novice“ so že omenile, da ne Horvatje, ne Krajnci, kteri vejo, da imajo tudi dobre vina, niso bili zadovoljni s preceno-stransko razsodbo horvaških in krajnskih vin v dunajski razstavi. Le zavoljo tega tedaj, da naši braveci na drobno zvejo, kaj je omenjena komisija rekla od jugoslovanskih vin, natisnemo gori navedeni reférat. Vred.

Kar se vinoreje vtiče, bi bilo pred ko ne mislite, da so terte uzrok, da nima vizo pravega okusa, ali pa ker jih previsoko rasti pusté, ali pa tudi ker nograde premalo prekopujejo in zemljo okrog tert preveč zarašati pusté.

Najnavadnije tertne plemena na Horvaškem in Slavon-skem so: modra kadárka, zelenika, bela vipavšica, bela mozlovina, černa kralljvina, topolovina, belina in tantovina i. t. d.

Te plemena, razun kraljevine, ktere so pri Zagrebu, Omiljem, Šent Ivanu, Doljancu, Plantovijaku in Vugrovecu skorej peti dél tertja, se prištevajo k poznim plemenom, in od kadárke in zelenike dobivajo doljni Štajarci tudi v prav vročih letih vino, da je komaj za vžiti. Tega je pa tudi uzrok pervič, ki je med ondotnimi tertami velika mešanca raznih sort pozno in bolj zgodaj zrelih, kakor na priliko: šopatna, cigan, lipošina ali tantovina, plava sipa, višnjeva gospinšica, plava pelésovna, bela kadárka, janševac ali joforko i. t. d. — drugič pa ker pusté posebno Horvatje in Slavonci terte štiri do šest čevljev visoko rasti, in ker nogradov ne prekopujejo in šavja ne trebijo; zato pa se ni čuditi, da horvaške in slavonske vina niso v ptujih deželah veliko obrajtane.

Kar pa obilnost vina zadeva, se horvaški in slavonski vinogradi v prvo versto štejejo, ker so tako rodovitni, da se v teh deželah po navadi na enem oralu po 7 štartinov ali 70 veder vina pridela, ki ga v nobeni drugi kronovini toliko ne pridela.

Na Horvaškem in v Slavonii imajo okoli 58,000 oralov vinogradov, v kterih na leto okoli 4,060,000 veder vina pridela, ktero je 16 do 20 milijonov gold. vredno.

Pohvalo sta dobila le gospod grof Jožef Chamore za černo od leta 56 in pa Njih visokos knez Lippe Schaumburg za belo od leta 53.

Vina dalmatinske.

Iz te dežele je bilo od 12 vinorejcov 18stero sort vina v 108 buteljah v razstavo poslanih.

Dalmatinske vina je komisija zastran dobrote in čistote posebno čislala in pohvalila, in od njih svoje mnenja razodela rekši: da se zamorejo sploh španjskim vinom prilikovati, posebno pa tisto, ki mu Pečeno pravijo, in ki ga je bila kmetijska okrajna družba iz Orebice v razstavo poslala, in pa Malvazija, ki jo je bila kmetijska družba iz Dobrovnika poslala; té ste bile naj več obrajtane. Za tema dvéma je komisija pa tisto za naj bolje spoznala, ki mu Dalmatinci Grk pravijo.

Po vinu „Pečeno“ imenovanem se je ob času tertne bolezní po Italii tako pogostoma popraševalo, da mu je cena za vedro na 20 goldinarjev poskočila.

Kmetijska okrajna družba v Orebici je za v razstavo poslana vina sreberno svetinjo prejela, gospod Poletti v Almisí pa bronasto; gosp. Bosetti-ove vina iz Kurkule so bile pa le pismeno pohvaljene.

V Dalmaciji se vino na 119,000 oralih prideluje, in ga sploh na vsakem oralu po 15 veder, po 4 gold. vrednosti, priraste, skupej pa 1,785,000 veder, ki veljá 7,140,000 gold. srebra; ktereга cena bi se dala na blizo 20 milijonov gold. povzdigniti, če bi se vinogradi z večim pridom ob-

delovali in vinska kupčija na višji stopnjo povzdignila, in takrat bi se znalo pričakovati, da bi dalmatinske vine španjske sčasoma prekosile in spodrinile, posebno pa vino madejra.

Vino- in sviloreja sta dva kmetijska pridelka v Dalmaciji, ktera utegneta sčasoma Dalmacijo na visoko stopnjo premožnosti povzdigniti.

Koroške.

Vin, ki jih je c. kr. kmetijska družba iz Celovca v razstavo poslala, niso bile vredne, da bi jih bila komisija presojevala.

Razun tega se mora tudi reči, da koroška dežela ni za vinorejo pristojna, sèm ter tje se kak posamezen prijatelj vinoreje s tertó peča. Na vsem Koroškem se na kakih 1000 oralih terta nahaja, kjer se kakih 1500 veder vina pridelava, ki je okoli 6000 gold. vredno.

(Dalje sledi.)

Kakošne meje je imela Kranjska v raznih časih.

Spisal P. Hicinger.

(Dalje.)

1. Kranjska v prvi dobi srednjega veka.

Po prihodu Longobardov in Slovincov, in zlasti po zmagi Frankov, se kažejo namesti imenovanih dežel v novo vstavljene pokrajne ali marke, ki imajo poprejšne mejnike, in se le drugač zovejo. Istria ali Istrianska marka (Marcha Istriae), ko je prišla v oblast Frankov za Karola Vélicege, se je še klicala po starem, segala je od morja do julskih planin, in oklepala razun isterskega polotoka še Kras, Vipavo in Pivko, kakor se kaže zlasti iz Oglejskih, pa tudi iz Teržaških in Frizinških listin: Karnia pod Longobardi je nastala Furlanija ali friulsko vojvodstvo (Ducatus Forumjullii, Friuli), je segala od Taljenta do julskih planin, in je v sebi imela tudi Tominsko stran z Istrijo vred; to razjasnujejo zlasti Oglejske pisma. Karniola, večji del sama svoja poleg longobardske oblasti, se je zvali jela Kranj ali Krajna, tudi Kranjska ali Krajska marka, ko je prišla pod Franke (Chreimarcha, pagus Chreine, Kraina), je segala od Hrušice in Triglava do Trojan, in od Ljubljane do Ljubela in Kranjske gore; oklepala je tedaj vso gorensko stran z Ljubljano, Verhniko in Cérknico vred. To razjasnujejo stare Frizinške, Briksenske, Oglejske in druge listine. Prejšnja Savia je bila po tem Slovenska stran, Vindska ali Posavska meja ali marka (Marcha, Vinidorum, Marcha ad Souam), in je segala od Drave do Loškega Snežnika, od Ljubljane do Kolpe in Sotle; odklepala je tedaj južno Štajersko, dolensko stran z Metliko in Šumberkom, in pa Lož z Oblokami vred. Vendar ta marka ni ostala pri toliki velikosti; krog l. 1100 je bil del med Savo in Dravo odločen, in priveržen k doljni Korotanski ali novi Štirski marki, dolenska stran z Ložem vred pa se je še dalje klicala za Slovensko stran ali Vindsko marko, dostikrat sploh za Marko. V zemljepisnih bukvah se večkrat nahaja pomota, da je Slovenska stran obsegala samo svet med Kerko in Kolpo, ali Metliško stran; pa stare Oglejske in druge listine kažejo, da se je tudi Šmarja, Šent-Vid, Kerka, Trebno, Merna peč, Mokronog in Kostanjevica štela k slovenski marki, kar se še veliko pozneje, v Valvazorjevem času, ni pozabilo. Vse to je bolj na drobno dokazano v sporočilih kranjskega zgodovinskega društva (Mittheilungen, l. 1836, str. 29 in d.)

Iz teh razlag je jasno, da je Kranjska ali Krajska, Kranj ali Krajna, kedaj veliko manjša bila in komaj polovico sedanje obsegala. Po takem se pa tudi lahko razume, zakaj se Pivčan noče šteti za Kranjca ali Krajnca; on se je namreč kedaj prišteval k Istriji. Opomniti pa mo-

ram, da ne vé, kako je to. Ali Pivčani ne govorijo vsi enako, ali ima vsak poslušavec druge ušesa. Zakaj ko eden pripoveduje, da pravijo: sem bil v Krajni, zopet drugi govori, da se glasijo: sem bil v Kranji, grem v Kranj; to je namreč, ko se menijo od Cérknice ali od Ljubljane. Tudi Sebastjan Krel je pred časom pisal: po Krainu in po Koroški deželi (primeri Kopitar's Grammatik, str. 421). Po takem se kaže, da je v nekterih krajih tudi v navadi, oblika Kranj za celo deželo; oblika Krajna se nahaja sicer še v imenu Suhe Krajne.

(Dalje sledi.)

Ozir po domačii.

Potopis po Istri od Tersta do Pazina.

(Konec.)

Stopimo zopet na véliko cesto v Bajah proti Pazinu. Iz Buj se pol ure cesta med oljkami, njivami in brajdami vije in kaj lep pogled je tu na vse strani. Eno majhno uro hodá po ravni cesti prideš v vas Krasico; tu se pot med homci navzdol oberne, dokler pride do reke Kvieta, ktera pod Buzetom (Pinguente) izvira. V tem močirnem kraji, pet ur dolgi in četert ure široki ravnini, raste cesarsko hrastovje za vojaške ladje; tudi dobivajo kmetje veliko sená. V téj dolini so tudi sumporske toplice (Schwefelbad) pod steno ali pečevjem sv. Štefana, in pod farno vasjo „Sovinjak“ je tudi fabrika za vitriolj z jamami. Če se na mostu per Kvietu (ponte porton) nazaj oberneš, vidiš na visokem verhu med oljkami faro grizinjansko. Od mosta, kateri je tudi mejnik teržaške in porečke škofije, se cesta v hrib, kateri je z gostim gojzdom obraščen, z mnogimi ovinki proti Vizinadi oberne. Vizinada je stara fara, od ktere se že v življenjopisu sv. Romualda abata bere, da je utemélil samostan kamalduenski pri „Marii devici na polji“, ko je že čez sto let star bil, in da so, ko je želel zopet na Taljansko se verniti, se Porečani in njih gosp. škof grozili tistemu, ki bo sv. abatu iz Vizinade z besedo ali delom pomagal. iz njih društva izpoditi, in nazadnje je vendar sv. Romuald ptujo ladjo v Kvietu dobil, s katero se je v Kaorle prepeljal. Samostana ni zdaj več, samo cerkvice stoji še kake pol ure od Vizinade na desno stran ceste. Proti Vizinadi hodečemu se na desni strani reke Kvieta pokaže v podnožji verhov, cerkev in vas „Kastanja“, nekoliko bolj proti polnočni strani med dvema verhoma „Zaveršje“ (Piemonte), in še bolj proti izhodu Opertle (Portole). Naravnost proti Učki ali izhodu se ti pokaže na okroglem in precej visokem homcu mesto „Montona“, v katerem je fara s korarji in okrajna oblastnija. — Zvunaj Vizinade se cesta razdeli; ena gré proti jugo-zahodu v Poreč (Parenzo) do morja, druga ali vélika cesta se pa bolj na levo oberne proti Pazinu. Eno uro od Vizinade na verhu ravnine se cesta prekriža. Tista, ki je naravnost naprej, gré v sv. Lovrenc, desna proti zahodu v Višinjan in Poreč; poštna cesta se pa zdaj prav proti izhodu oberne. Od Vizinade do Karoibe vidiš le malo hiš pri cesti, ktera se naj večji del med pašniki vije. Eno uro pred Karoibo se Montona zopet pokaže, blizu pod cesto na levo vidiš farno cerkev „Rakotole“ med posameznimi hišami, dalje prideš v vas „Mačji bob“ in kmalo pod vasjo se stara poštna cesta zjedini z novo, in tukaj imaš pred seboj faro Karoibo. Od Karoibe greš v homec in zgorej na ravnini se ti na zahodu jadransko morje pokaže, kterege od zdaj po cesti hode dolgo časa več vidil ne boš. Cesta gré med pašniki in njivami in kmalo si v „novaškem selu.“ Od te vasi pol ure hodá prideš pod vas „Treviž“, ktero na desni strani na homcu zagledaš; in tukej je zopet teržaška škofija. V Trevižu je fara in na sredi vasi pred cerkvijo je četerivogljen stolp, kateri iz med hiš kakor zvonik molí, pa ni zvonik, ker po sredi ni prazen, ampak od zvonej so bile nekdej lesene stopnice do verha, da so

gospodarske, obertnijske in národske.

Ishajajo 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. oktobra 1857.

Dobro je kersnico sejati.

Tukaj je med ljudmi govoriča, da repa, ki se kersni dan seje, vselej dobro obrodi. Torej sem tudi poskusil, nekoliko repe vsejati na kersni večer, ki se tudi od tod kersnica (kresnica) zove.

Za to rabo je bil preoran kosček celine, ki je sila pusta bila, da ni skoraj nič trave prirasti moglo, toda ta prostor je bil na debelo pognojen.

Zavoljo suše se je le sém ter tje kaka repa pokazala, ki so jo bolhe pikale, pa vendar ne ugonobile. Dež je večkrat pičlo perosil, zemlje pa ni nikdar čez leto premočil, torej se tu ni bilo kersnice nadjati. Tisti prostor se s pepelom potrese, vnovič repa vseje in z matiko zadela, vendar tako, da se kersnica, kjer je ktera bila, ni smela poškodovati.

Komaj pa repa ozeleni, jo bolhe do čistega pozučajo. Njivica se v tretjič z repnim semenom oseje, pa je bila zopet bolham prijeten oblizek, — le korenina, ki je bila vsa ostaréla in je bila kaj redka, bolham ne dopada. Ona dolgo dolgo zedi, kar jame repnik poganjati in široke pleše okrog sebe pokrивati. Zdela se mi je kersnica 21. kozoperska zadosti debela, torej jo dam populiti in domú spraviti; bila je tako mladikasta, kakor da bi bila v enem dnevu zrastle. Bila je skorej vsa lepo debela, vendar sem odbral eno, ki se mi je najlepša zdela, in jo zvagam; tehtala je le eno rez manj kot 10 liber. Deževno in toplo vreme repi kaj streže, vendar mislim, da tako debele bo le malo letos.

Križnogorski.

Kako je komisija v dunajski razstavi mesca maja jugoslevanske vina sodila? *)

Iz časnika štajarske kmet. družbe.

(Dalje.)

Krajnske.

C. kr. kmetijska družba v Ljubljani je šestih sort vino od 5 vinorejcev v razstavo poslala, od katerih je bil gospod Gabriánov pikolit najbolji spoznan.

Vipavski „Oberfelder“ iz vinogradov gosp. grofa Lantieri-a, kteremu tudi sploh „Kindermacher“ pravijo, in kateri je sicer zló obrajtan, ni v razstavi svojega dobrega imena poterdil.

Škoda, da ni bilo zlo rudečega maruna v razstavo poslanega; bil bi od komisije gotovo zavoljo dobrote in niske cene pohvaljen bil.

Sploh pa ni na Krajnskem vinoreja do zdaj še na visoko stopnjo prišla, posebno na Dolenskem ni taka, kakoršna bi imela biti, menda večji del zato, ker se tukaj tertne sorte nahajajo, kakoršne so Horvatje v svoje verte zaplodili, h katerim so Dolenci še naslednje pridružili, nam-

reč: tičino, lipovšino, volovno in javor, — terte, ktere po navadi ne donšajo žlahne jagode.

Marun, kterega Krajnci naj bolj obrajtajo, se prideluje naj bolj v štajarskih vinogradih ob Savi.

Vino se na Krajnskem na 16,700 oralih prideluje, kjer ga na leto okoli 324,000 veder pridelajo, ktero se na 1.296,000 gold. cení. Tega pa ni za potrebo krajnske dežele zadosti, zato se ga pa tudi več tavžent veder v deželo pripelje iz Štajarskega in Primorskega.

Dolenska stran je posebno za vino- in sadjorejo, kakor tudi za svilo- in čbelorejo kaj pripravna dežela, zato bi bilo tudi prav, da bi se ondašni kmetovavci omenjenih obdelovanj z večim trudom poprijeli. — Le škoda, da se tukaj z vinorejo ravno tako vkvarjajo kakor na Horvaškem!

Primorske.

Iz Primorskega je bilo iz Kopra vino z imenom vino roso v razstavo poslano, ktero se pa v vradnem imeniku ne nahaja, in nad kterim ni komisija nič posebnega našla.

Vino se prideluje v primorskih vinogradih na 32,200 oralih, kjer se ga na leto okoli 800,000 veder pridelala, in se na 3.200,000 gold. cení.

Černkasti pikolit in refošk sta na Primorskem skoraj naj več obrajtana; belih vin Primorec ne čisla veliko.

Na Primorskem bi se imele skorej samo černe vina pridelovati in le bolj zgodnje terte vpeljati, kjer jih po navadi visoko rasti pusté.

Zgodnja portugalska ali oportska terta, ktera je od nekdej že v Vipavi na grof Lantieri-jevih grajščinah zasajena, bi bila skorej naj gorša, da bi se na Primorskem sploh zasadila, zato, ker se rada na visoko spenja.

Ravno tako koristna bi bila na Primorskem tudi plava frankiška, ktera v Gumpoldskirhnu in Vezlavi že dolgo slovi.

Vojaške krajine.

Iz vojaške krajine sta le gospod Ilija Gavranović 7. graničarskega regimenta v Klokajseviku in g. Marko Tadianović, brodo-graničarskega regimente Nr. 7 v Kranovcah, černe vina v razstavo poslala.

Imenovane vina so bile ob enem s slovenskimi vred presojene bile, in kar se je od unih izreklo, tudi od téh veljá.

V vojaški granici raste terta na 48,000 oralih, kjer se vina na leto najmenj 1.449,000 veder za 4.347,000 gold. vrednosti pridelala. Vinogradi v vojaški granici so, kar rodovitost zadeva, ravno taki kakor na Horvaškem in Slavonskem.

(Konec sledi.)

Tudi gledé sadjoreje se je treba natornih postav deržati.

Po tistih okolicah, kjer so se ljudje dosihmal malo ali skorej nič s sadjorejo ukvarjali, se ne sodi krivo, ako se reče, da le sémtertje kdo nekoliko poveršne vednosti od

*) V poslednjem listu v opombi k temu sestavku zdolej na prvi strani, v 3. versti beri preenostrano (zu einseitig) namest precenostrano. Vred.

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 sredo 4. novembra 1857.

Kako se dajo večji prihodki na kmetú zadobiti?

Gospodarju je na njegovem posestvu skerbno gledati in varovati, da ne zabrede, ampak da izhaja; in je res, da po navadnem ravnanji se kar ne dá veliko na stran djati, ampak še Bog če more kmetovavec pri toliki spremenljivosti letin, in pri tolikanjih in tolikošnih plačilih sebe in svojo družino pošteno preživiti in brez dolgov biti.

Ali bi se pa ne dala zemlja prisiliti, da bi nam pri ravno teh plačilih in stroških več dala, kakor nam po navadi dáje, in toliko da bi ne le prav lahko izhajali, ampak tudi za svojo skerb še kaj spraviti imeli? V več krajih po svetu, na Nemškem, Holandskem, v Belgii, na Angležkem, ravno taka zemlja kakoršna naša, je po umnem in skerbem ravnanji prisiljena še enkrat in še dvakrat toliko dati, kakor zdaj naša: zakaj bi mogoče ne bilo tudi našo zemljo h taki rodovitnosti in obilnosti pripraviti?

Mogoče je, pa hočemo to važno reč bolj razločiti.

Če želimo (kar je prav in potrebno) večje prihodke od svojega ravno tega posestva, ktero je zdaj, imeti, moramo skrbeti, da se bo *a)* na našem posestvu več pridelovalo od doslej; *b)* da se bodo stroški zmanjšali; *c)* da se na našem posestvu še kaki drugi dobički poiščejo, kateri niso dozdej navadni bili; in *d)* da se tistega pridelka bolj primemo, ki več dobička kaže.

1. Da se bo na našem posestvu več pridelovalo od doslej. To se zgodi *a)* če svoje polje, travnike vinograde prav dobro obdelujemo, zemljo kar je moč, globoko orjemo, plevéla trebimo, dobro gnojimo, da bo njiva pervega reda še enkrat in še dvakrat toliko dala kakor doslej. Dober gnoj pa je tisti, kateri ima v sebi za vso rastlinsko rast potrebni živež, razne soli in gaze, posebno dokaj gnojilca in amonjaka. Take dele ima človeška in živalska scavnica, ki se ji dvakrat toliko vode primeša, ali se pa na ilovčno nastel v hlevu nabira in ohrani, in taka ilovca z drugim gnojem pomeša. Pravi živelj rasti je dober gnoj; *b)* če se polje družega in tretjega reda s pridnim delom, z napeljevanjem boljše persti, in z okopovanjem in pridnim oranjem in gnojenjem tako zboljša, da bo stopilo v versto pervega reda; in ravno tako vinogradi; *c)* če se slabe košenine ali s potrebnimi grabni ali z drenažo ali z gnojem popravijo in pobiljšajo, in pa če so v bregih, z murbnim ali drugim sadnim drevjem nasadé, da bodo senco in večjo vlago in tako boljši rast imele. in še dobiček sadja dajale.

(Konec sledi.)

Gospodarske novice.

* (Najvéčja cégelunca) v Evropi je gotovo poleg Dunaja, ktera je last gosp. Miesbacha. Ta obsega 177 oralov svetá, ima 44 peči in prostora za blizo 4 milijone céglav in za 2000 délovcov, hlévvov za 400 kónj, gojišče za 120 otrók in bolnišnico za 60 bolnikov. Ta cégelunca izdela v letu 60 milijonov céglav (opék). To število pa zapopada cégel za olepšave, izdelke z gliné in podóbe, ktere

celó v Ameriko pošiljajo. Sploh preživlja ta fabrika 2500 ljudi. Lastnik žl. gosp. Miesbach je skerbel kakor oče za svoje delovce in tudi kakor dober kristján, kér imajo lepo opravljeno cerkev in pa tudi šolo za podúk otrók. Škoda le, da je tega žlahtnega gospoda pretečeno polétje Bog k sebi poklical. Bodi mu tudi med nami spominj — v izgléd! —

* (Mnogo čbél) so po pripovedovanji nekterih kmetijsko-gospodarskih časnikov iz Evrope v Ameriko speljali, s kterimi si néki prijátel čbelarstva prizadéva, evropejske čbele zaroditi. Nemára, da nas pridejo scasom naše krotke čbelice iz Amerike nazaj pikat, česar nas Bog varuj!

* (Néka učena družba) v novem Orleánu v Ameriki je leta 1856 blizo 300 fl. plačila tistemu obljubila, kateri bi najbolje odgovoril na vprašanje: „S čim bi se dale miši najbolj gotovo pregnati?“ Néki dohtar je odgovoril na to prav kratko, in mislite si kako? „z mačkami.“ Ali je prejel obljubljeni plačilo ali ne, nam še niso ne učena družba, ne miši in tudi ne mačke pisale.

Umetništvo.

Hvala komur hvala gré.

Pravica terja od nas, da omenivši gospod Strojevih podob za cerkev pri Divici Marii v Polji omenimo sedaj tudi romov, ki jih je za obé podobi z menso vred za obá oltarja naredil g. Matevž Tomec, podobar v Št. Vidu nad Ljubljano. Krog in krog po pol drugi čevelj široka roma sta tako lično izdelana in pozlačena, mensi ste tako okusno narejene, da mojster Tomec zasluži óčitne hvale. Če so o Strojevih podobah misli kritikarjev zlo različne, je v Tomcovem delu hvala enoglasna. Tudi cene mojster ni prenapél, ker romi so pravi velikani in zlata je bilo veliko potreba.

Kako je komisija v dunajski razstavi mesca maja jugoslovanske vina sodila?

Iz časnika štajarske kmet. družbe.

(Konec.)

Štajarske vina.

Iz Štajarskega je bilo od 32 vinorejcov 99 sort vina v 594 buteljah v dunajsko razstavo poslanih.

Štajarske vina so bile sploh s pohvalo in posebno mlajše vina enoglasno prav pripravne za napravo šampanjca spoznane.

V prvo versto nepenečih vin so bile od komisije tiste vina spoznane, ki jih je gosp. Vilhelm Ehrenberg, ključar Njih ces. visokosti, svitlega Nadvojvoda Joana iz Pe-karskih nogradov poleg Marburga v razstavo poslal. Svitle Nadvojvoda Joan so bili prvi, ki so obilno žlahnih tert na Štajarskem (26 oralov v Pikarjih poleg Marburga) zarediti dali, in gospod Ehrenberg je v djanji skazal, da se tudi v nogradih, kateri se v legi k verlim vinskim goricam

nikakor prištevati ne dajo, prav dobro vino pridelala; zato je bil pa tudi risling od 55. leta najboljše, tramin pa od ravno tega leta za najprijetnije vino enoglasno poterjen, akoravno nista na najboljših vinogradih prirastla. Rulendarja od 48. leta je komisija prijetno in ob enem tudi močno vino kerstila; traminarja od 50. leta pa ni taka pohvala doletela. Sploh so bile iz črnega traminarja pridelane vina več obrajtane in za boljše presojene, kakor vina od kakoršnih koli drugih tert.

Izgled, ki so ga svitli Nadvojvoda Joan v vinoreji štajarkim vinorejcom dali, je veliko pripomogel k povzdigi štajarske vinoreje. Obudil je poslednje leta došti vinorejcov, da so jeli iz svojih vinskih goric slabeje tertne plemena metati in jih z boljšimi, kakor z drobnim in laškim rivčkom, s črnim tramincom, belo, černo in plavo mušico, černo mavrovno, zeleno in plavo mušico, s plavo frenkiško in černo cirfandlersko tertno i. t. d. zasajati.

Po izverstnih in žlahnih vinih s pekarskih goric Njih ces. visokosti, svitlega Nadvojvoda Joana, za ktere je dunajska komisija veliko sreberno svetinjo odločila, je bil radiseler iz prve vinokupčije štajarskih vinorejcov v Marburgu, in gospod Klemena grofa Brandis-a za najprijetnije štajarsko vino spoznano; prvemu je bila velika, drugemu pa mala sreberna svetinja odločena.

Med Radgonskimi vini je od 46. leta gospod Vinzenc Čebulov kersbaher vse druge prekosil, in je dobil veliko sreberno svetinjo, med lutenberškimi je bilo pa tisto za najžlahneje enoglasno spoznano, ki ga je atmontški samostan od leta 55 v razstavo poslal, za ktero je malo sreberno svetinjo s tem pristavkom prejel, da se naj bolj tokajskim vinom prilikuje.

Obžalovaje pa moramo reči, da se lutenberšina z grünauerjem (zeleniko?) ni obnesla, kakor bi se bila obnesti imela, posebno, ker je znano, da se v lutenberških goricah kaj žlahna kaplja prideluje.

Naj boljšo zeleniko je v dunajsko razstavo gosp. vitez J. Pistor od leta 56 poslal, ktera je bila tudi pohvaljena; od drugih vinogradnikov so bile ali kalne vina poslane, ali so imele pa kak poseben slaj.

Med lutenberškimi in radgonskimi so bile vina gospod Riharda žlahnega Kodoliča pohvaljene. Od teh vin se pa še reči zamore, da morajo v kletih s posebno skerbjo gleštane biti, ker se vino od toliko poslanih butelj ni v nobeni pohabilo, čeravno so bile na Dunaji delj časa v prav gorkem kraju hranjene.

Za lutenberšino se je samotok (Ausbruch) g. Franca Sartory-a naj bolj čislal in pohvalil.

Brandner, šmic- in rittersberger niso pri presoji posebno dobro obstali. In še sicer sam brandner, kterege nekteri vinorejci za kralja med štajarskimi vini imajo, se ni prikupil popolnoma; samo gospod Franc Druškevič-ev od leta 55 je bil nekoliko pohvaljen.

Ptujske mestne vina so si v razstavi veljavo in dobro ime pridobile, toda le premalo se jih je v razstavo poslalo, zato so bile pa samo gospod Fürst-ove od leta 39 pohvaljene.

Zaveršje in kološke vina, ktere na Štajarskem že dolgo dolgo slujejo, in po kterih se bo še zló popraševalo, so se v razstavi pogrešale.

Med šilherji je ono gospé Ane Saurau-ove grofinje, za ktero je veliko bronasto svetinjo prejela, vse druge prekosilo; razun tega je bilo tudi gosp. J. Störger-jevo v Stajncu pohvaljeno.

Med črnimi vini, kterih pa ni bilo v razstavi veliko, posebno ker so se izverstne zavzalarške pogrešale, zasluži samo Konjiški (Vinarij) od leta 56, ki ga je bil gospod Jožef Pan na Dunaj poslal, imenovano biti.

Kar pa peneče vina cele razstave zadeva, so bile Kleinošek-ove najboljše in enoglasno pohvaljene, zato jim je pa tudi komisija zlato svetinjo priznala. Ker ste bile za vina pa le samo dvě zlate svetinji odločene, je

velika komisija sklenila, da naj se brata Kleinošekova z veliko sreberno svetinjo poslovita, ktero sta tudi prejela. Brata Kleinošeka sta si v resnici velike zasluge v vinoreji pridobila; zakaj ona sta s svojo bistro previdnostjo, marljivostjo in obertnostjo v djanji pokazala, da so štajarske vina za napravo penečih vin zares pripravne, in če bi se Štajarci naprave penečih vin z večim trudom poprijeli, bi se v našem cesarstvu gotovo toliko dragega šampanjerja ne popilo, za kterege se leto za letom lepega denarja iz dežele na Francozko pošilja.

Razun téh so bile še vina naslednjih vinorejcov pohvaljene, namreč: grajšinskega oskerbništva kneza Vindišgraetza na Štajarskem za poslani ritterspergar od leta 56, samostana Šent-Pavla v Marburgu, za pekarsko vino od leta 56, gospod Dominika Čolnika iz Dervanj, za mnogoverstne vina, med kterimi so bile nektore prav izverstne; Ormuške grajščine za lutmerski samotok od leta 1855 in Rajnski samostan za zandbersko vino od ravno tega leta.

Na Štajarskem raste vino na 60,000 oralih, kjer se ga na leto 1.200,000 veder za 6 milijonov vrednosti pridelala.

Kakošne meje je imela Kranjska v raznih časih.

Spisal P. Hicinger.

4. Kranjska v novejšem času.

(Konec.)

V takem obsežku, od Ljubeljna do Reškega zaliva, in od Kerškega polja do Teržaškega zaliva, je stala Kranjska dežela do leta 1809; samo od Goriške knežije, ki je leta 1500 prišla k Austriji, se je Idria začela ločiti, in h Kranjski prištevati, kar je ondašnje rudarstvo leta 1580 prišlo v last nadvojvodu Karolu; nasprot pa je Šumberska okolica prišla k Horvatii, ko so jo l. 1550 Uskoki posedli. Vsa dežela se je dolgo časa delila v pet strani; razločila se je namreč Gorenska stran, Dolenska stran, Srednji del ali Metliški kraj, Notranji del s Krasom in Pivko in Istrijo; za vsakteri del je bil, kar se je tikalo zastran vojske, odločen poseben glavar, v Ljubljani pa je stal deželni poglavar. Po ukazu cesarice Marije Terezije se je leta 1748 vsa dežela razdelila v tri kroge ali kresije; Ljubljanska je veljala za Gorensko, Novomeška za Dolensko z delom srednje strani, Postojnska za ostanek srednje strani, za Notrajnsko, Kras, Pivko in Istrijo. Po cesarji Jožefu II. pa je bila leta 1784 za Istrijo posebna kresija odločena, namreč Pazenska. Francozka vlada je l. 1811 obsežek kranjske dežele stisnila na tesneje mejnike; odločila je namreč Vipavo, gornjo Pivko, Kras in Istrijo, ter vse to pridjala Teržaškemu Primorju ali isterski provincii. Ko je Kranjsko zopet prišlo pod austrijsko oblast, je po ukazu cesarja Franca I. k tej deželi zopet bila pridružena Vipava s Pivko vred, in v teh mejah je bilo Kranjsko vojvodstvo tudi poterjeno po novi vstavi cesarja Franc Jožefa I. Do l. 1849 je bila dežela še razdeljena v tri kresije, Ljubljansko, Novomeško in Postojnsko; po novi osnovi pa je nehala ta rezdelitev, in vsa dežela se razločuje le v okraje ali kantone.

Po vsem tem razlaganji se h koncu smé še enkrat povzeti vprašanje, od kod je prišlo ime kranjske ali krajske zemlje? ali je po koreniki karn, skalnat verh, ali po koreniki kraj, meja, mesto? Ako se povzame vse skupaj, kar je bilo govorjeno o tem imenu, bi se utegnulo morebiti nar bolj po resnici reči, da ime kranjske ali krajske zemlje ima dvojno obliko.*) Da severno-zahodni Slovenci sploh govorijo Kranjsko, Kranjec ali Kranec, da Horvatje z njimi vred kličejo Kranjac, da se od no-

*) Ne bilo bi napačno, ko bi še kdo drug dal na znanje, kje je oblika Krajna ali Kranj za celo deželo v navadi. Pis.