

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 zimске 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, Stipperger 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-