

šole, — udje pa so bili gg.: M. Fahrer, oskrbnik raške grajščine, Fr. Gregorič, Franjo Kastelic ml., Fr. Kastelic star., Oswald Schwarzer.

#### Razklad I.

##### Vina.

V ta razklad so poslali: Baron Gagern, grajščina Mokrice: navadno vino 1875, črno vino 1879, zelenika 1879, Izabela 1880, — Martin vitez Hočevnar, posestnik v Krškem: belo vino 1872, 1877, 1879, — Viljem Pfeifer, posestnik v Krškem, deželni in državni poslanec: belo vino 1868, 1875, 1876, 1879 dve vrsti, — Ivan Pfeifer, posestnik v Krškem: črno vino 1879, — Ivan Knavs, vikar v Krškem: belo vino 1875, 1879, črno vino 1880, — Jože Wester, oskrbnik Radelske grajščine: belo vino 1879, — J. Lenk iz Raške grajščine: belo vino 1878, 1879, črno vino 1880, — Franjo Gustin, kupec v Metliki: belo vino 1875, 1877, — Fr. vitez Langer iz grajščine Breitenau: tri vrste belega vina, — Ervin grof Auersperg: belo vino 1877—1880, črno vino 1879, — grof Anton Barbo, vino iz subih jagod 1875, 1879, belo vino 1879, črno vino 1879, — dr. Jožef Sapan, odvetnik v Ljubljani, črno vino 1879, — Fr. baron Wampold iz grajščine Hmelniške: belo vino dve vrsti 1877, 1878, 1879, tri vrste 1880, črno vino 1878, 1879, — Franjo Pintar, posestnik v Novomestu: dve vrsti belega vina 1879, dve vrsti črnega 1879, — deželna vinorejska šola na Slapu: Rizling 1877, 1879, Rulandec 1880, Burgunder 1880, — Franjo Gregorič, posestnik v Krškem: dve vrsti belega vina 1879, — Ana Jelenc, posestnica v Bršlinu: belo vino 1879.

#### Razklad II.

##### Grozdje.

V ta razklad so poslali: Viljem Pfeifer, Krško, 14 vrst, — Ivan Pfeifer, Krško, 12 vrst, — Ivan Knavs 8 vrst, — J. Lenk, Rake, 14 vrst, — Ervin Auersperg celo trto „beli španjol“ s 40 grozdi, — Anton grof Barbo 12 vrst, — Fr. baron Wampold 23 vrst, — Fr. Pintar 8 vrst, — Anton Aleš, dekan v Semiču, 12 vrst, — Fr. Wacha 20 vrst, — kmetijska podružnica iz Metlike 15 vrst, — Fr. Kerin iz sv. Križa 8 vrst, — F. Šveiger, župnik na Radovici, 20 vrst, — dr. J. Rozina 16 vrst, — Flor. Skaberne 15 vrst, — Fr. Rus 8 vrst, — Ivan Povše 1 vrsto „Izabelo“, — vitez Tous. Fichtenau 16 vrst.

#### Razklad III.

##### Postranski pridelki vinoreje.

V ta razklad so poslali: Anton grof Barbo: slivovko, — Ed. Kuralt iz turnške grajščine pri Semiču „galegno“ in žganje iz tropin, — Franjo Kastelic ml. galegno, žganje in slivovko, — Franjo Kastelic stareji vinski kamen, — Anton Smola murvino slivovko.

#### Razklad IV.

##### Sadje.

V ta razklad so poslali: Ervin grof Auersperg 9 vrst jabelk, — J. Lenk češplje brez dima, — kmetijska podružnica metliška 6 vrst jabelk, — Jožef Ekel, c. k. okrajni glavav, 1 vrsto hrušek in 1 vrsto breskev, — dr. Ferdo Böhm 1 vrsto jabelk, — Jan. Deak 2 vrsti hrušek in 4 vrste jabelk, — J. vitez Savinšek 1 vrsto jabelk in češplje brez dima, — Anton Aleš prunele, — Ed. Kuralt prunele.

#### Razklad V.

##### Žito in žitna semena.

V ta razklad so poslali: Baron Gagern 3 vrste ovsa, svitlo pšenico, — Ervin grof Auersperg 4 vrste koruze, — J. Lenk 1 vrsto pšenice, deteljno seme, in 4 vrste koruze, — Franjo vitez Langer svitlo pšenico, — J. vitez Savinšek 2 vrsti koruze, — Jože Mogolič ječmen brez lusk, Jak. Mehora 2 vrsti pšenice, — Anton Smola 2 vrsti pšenice, 3 vrste ovsa, — Fr. Bobner 3 vrste koruze.

#### Razklad VII.

##### Sočivje.

V ta razklad so poslali: Baron Gagern Oberdorferjevo peso, — Ervin grof Auersperg več vrst izvrstnega sočivja, Oberdorferjevo peso, 4 vrste krompirja, — J. Lenk izvrstno sočivje, 4 vrste krompirja, — Fl. Zorko zelje in krompir, — Janez Povše krompir, — Alojzij Črnič izvrstno sočivje, 1 vrsto krompirja, — dr. Jožef Rozina izvrstno sočivje, 1 vrsto krompirja, — dr. vitez Savinšek 5 vrst fižola, redkve in zelja, — Jak. Mehora izvrstno sočivje, 1 vrsto fižola, 3 vrste krompirja, — A. Knafelc fižol, grah, buče, — Anton Smola sočivje, 5 vrst fižola, 2 vrsti krompirja, — Simon Wilfan, prošt, 1 velikansko bučo, — kmetijska podružnica metliška „Sopolak“ krompir, — Fr. Rus zelje in krompir, — Fr. Gregorič vel kansko redkev, — Jak. Košak krompir.

#### Razklad VII.

##### Hmelj.

V ta razklad je poslal: J. vitez Savinšek 1 vrsto hmelja.

#### Razklad VIII.

##### Kmetijski stroji in orodja.

V ta razklad so poslali: J. Lenk zalogo poljedelskih orodij, — Fr. baron Wampold poljedelsko orodje, sejalni stroj, stroj za ruženje koruze, mlin za debelo moko, trieur, stroj za snaženje žita, stroj sejalni za koruzo, vinski precejalnik, — Fr. vitez Langer stroj za snaženje žita, — Fr. Kastelic mlajši mlativni stroj, — Jože Hren grozdni mlin, — kmetijska podružnica novomeška grozdni mlin iz plehnih valjarjev, železni plug s pluzjem, trtne škarje, orodje za cepljenje dreves.

#### Razklad IX.

##### Učni pripomočki in priprave za preiskovanje mošta in vina.

V ta razklad je poslal: Anton Ogulin grozdni atlas Göte-a, amplografični leksikon, knjige o sadje- in vinoreji, moštno tehtnico, orodje, s katerim se natančno določuje vinsko kislino, sacharometer, tehtnico za žganje itd.

(Konec prihodnjic.)

## Lukasov nauk,

### kako sadje dobro sušiti.

Če je gospodar še tako dobro odbral sadje, ki ga hoče sušiti, in ima še tako dobro sušilnico, ne bode si nasušil niti za dom niti za prodaj lepega in dobrega blaga, ako se pri sušenju ne ravna tako, kakor nas podučuje slavni sadjerejec Lukas. On pa nas uči tako-le:

Kar se tiče toplote v sušilnici (pajštvi) ali v peči, treba je delati razloček med sadjem s peškami (ka-

kor so jabelka in hruške) in pa med sadjem s košicami (kakor so češplje ali slive, češnje in breskve).

Sadje s peškami potrebuje iz začetka prav vroče peči (kakor se kruh peče ali 60 do 80 stopinj gorkote po Romirjevem gorkomeru), počasi pa naj toplota odjenjuje do polovice poprejšnje (na 45 do 50 stopinj ali kakor je peč, kedar se kruh ven vzame). Sadje, katero se v svojem soparu čeravno le malo časa pokuha, se bolje susi in je sladkeje in okusniše, pa se tudi bolje kuhati dá kakor uno, ki se ni pokuhalo v svojem soparu. Kakor hitro zapaziš, da se je sadje izkuhalo, in to se spozna po tem, ako ga lahko s slamnato bilko prebodeš, tedaj je čas, sušiti sadje v manjši gorkoti. Zatega voljo je dobro, ako sta dva prostora pripravljena za sušilo: eden zeló vroč, drugi manj.

Sadje s košicami naj se pa nasproti unemu suši iz začetka v manj vroči peči, da sok ne izteče; kakor hitro pa so se luknjice pri receljnih osušile, naj se pa pridaja več toplote.

Če se sadje prepočasi suši ali če se suši v pre-malo topli peči, bode kislo. Kdor je jabelčne krlje posušil le na sapi (zraku), naj jih dene malo časa tudi v peč: veliko sladkeji bodo.

Nobeno sadje naj se pri sušilu v peči počasi ne shladí; če se počasi v peči razhladí, ni ne lepo ne svetlo. Da se nekatero suho sadje prelepo sveti, izvira odtod, da je prav vroče prišlo iz peči in se je zunaj na zraku hitro shladilo.

Če se sadje večkrat v peč dene in potem vselej hitro shladí, bode tudi sladkeje.

Sadje, ki ga posušiti hočeš, naj je s peškami ali košicami, celo ali na krlje zrezano, naj na lesah v sušilnici nikdar na kupe ne leži, ampak naj je vselej eno zraven drugega lepo razpoloženo.

Češplje ali slive, češnje, višnje in drobne neolupljene hruške položi, če le moreš na lese vselej tako, da z receljni kviško stojé.

Prezeló posušeno sadje je žilavo in se ne skuha rado mehko; vselej pa se je varovati, da se pri sušenju ne sožgè in da po dimu ne diši; tako sadje je malo obrajtano in se prodá le takim ljudém, kateri ne vedó, kakošno mora suho sadje biti. \*)

Iz vsega sadja s košicami, kedar je na pol suho, se dajo košice lahko izpraviti, če se malo stisne, in potem je tako sadje več vredno.

Sapa (ljuft) v sušilnicah mora suha biti, ne pa po mokrem soparu vlažna; paziti je tedaj dobro na to, da le topla suha sapa je v pajštvi in se vlaga odpravi, kar se lahko zgodi s tem, da se napravijo duški, ki se odpró in zapró, ali pa take cevi, katere odpeljujejo sopare.

Posušeno sadje mora nekoliko dni še na sapi (solncu) ležati, da se do dobrega osuši.

Da je sadje popolno posušeno, spozná se iz tega, da ne kapljice več ne moreš iztisniti iz preklane suhe češplje, hruške itd.

Suhega sadja nikoli ne smeš še toplega zložiti (zapokati) ali v zadelano tružico djati.

Ako suho sadje plesnije ali če črviči žugajo se v njem zarediti, deni ga brž v srednjo toploto, to je, v peč, ko se je kruh po peki iz nje vzel, in posuši še enkrat ga.

V suhah zračnih krajih, tudi v zabojih (kištah), če je pokrov prevrtan in v žakljih, če na sapi visijo, se suho sadje ohrani 6 do 10 let dobro.

*Za izvažanje prešičev in svinjskega mesa iz Srbije*  
se je v Belemgradu ustanovila družba trgovcev. Vlada jej s podeljenimi mnogimi pravicami na roke gre pod dvema pogojema, da donese 1) to podvzetje vsaj 3 in pol milijona frankov in da se 2) izvozi na leto in dan najmanj 50.000 prešičev.

*Kranjskih prešičev na Bavarsko*  
gre letos uže tretji pot nad 200. To je vzrok, da cena svinjini le še ne pade, pa utegne še po novi klavnici viša postati.

## Zgodovinske stvari.

### Meje dežele Kranjske v raznih časih.

(Dalje.)

#### Kranjska v drugi dobi srednjega veka.

Vse imenovane pokrajine ali marke so večidel imele po samem svoje kneze ali grofe, skupaj pa so za čas Karola Velicega stale pod furlanskim vojvodo; po tem so bile zopet bolj razločene. Ko je pa Italija s cesarsko krono došla nemškemu kralju Otonu I., bile so tiste strani izročene koroškimi vojvodam, prav za prav, da se je varovala pot v Italijo. Leta 1077. pa je cesar Henrik IV. furlansko vojvodstvo, istrijsko in kranjsko marko, kakor se kaže, s slovensko vred, izročil oglejskemu patrijarhu Sigeardu in njegovim naslednikom v lastino, tako sicer, da so se patrijarhi bolj šteli med italske kot med nemške kneze. Patrijarhi so Furlanijo oskrbovali sami, Istrijo, Kranjsko s Slovensko marko vred pa so prepuščali nekaj časa Koroškimi, pozneje zopet Meranskimi vojvodam kakor v najem; tudi manjša posesti so delili raznim grajščakom v najemščine ali fevde. Ščasoma pa so si ti najemniki ali fevdatorji, kakor se je sploh zgodilo po Nemčiji, povzeli večje pravice, in oblast Oglejskih patrijarhov se je zmanjšala. Tako so si Goriški grofje ali knezi osvojili Goriško, Pazensko in Metliško knežijo, Vipavo in Postojno; Divinski gospodje so se polastili Krasa in Pivke; Korotanski vojvoda Udalrik III. se je od l. 1251. štel za gospoda na Kranjskem, in njegove posesti se je kot dedič l. 1270. polastil česki kralj Otokar II.; le v Istriji in Furlaniji so se patrijarhi še več časa obdržali v svoji moči, dokler jim Benečani niso vzeli vse posesti, kar se je zgodilo za patrijarhom Ludovikom III. l. 1445.

Po tem, ko je kralja Otokarja III. zmagal, je cesar Rudolf I. leta 1282. Albertu in Rudolfu, svojima sinoma, podelil Kranjsko s Slovensko marko vred, \*) kakor jima je dal tudi Avstrijsko in Štajarsko.

Tem novim avstrijskim vojvodam iz habsburške hiše se je krog l. 1366. podvrgel Hugon, gospod na Reki, in posestnik Divinske, Senožeske, Premške in drugih grajščin na Krasu; od Goriških knezov jim je ravno takrat došla Postojna in Vipava; leta 1374. pa sta vojvodi Albert III. in Leopold III. podedovala Pazensko in Metliško knežijo po smrti kneza Alberta II.

Na to sta vojvodi v Ljubljani zbrala stanove Kranjske, Slovenske strani, Metlike, Pivke,

\*) Zategadel bode Kranjska dežela prihodnje leto slovesno obhajala 600letnico, kar je združena s Habsburško monarhijo.

\*) Naj bi pomnili to posebno naši gospodarji, da dim suhim češpljam ali slivam jemlje ceno.