

Žlahtne in zdrave so štajarske vina, po širokim slovijo, in se visoko cenijo, posebno kar jih je iz spodnjih krajev. — Pa tudi vina nad Celjem imajo svojo vrednost, so berž še sladkeji, ko dolenske, desiravno ne tako močne; in skušnja me je izučila, de se dajo v zgornjih krajih tako zboljšati, de celo robo spodnjih krajev prekosijo.

Njih Cesarska Visokost, svitli Nadvojvoda Janez, čelovodja kmetijske družbe na Štajarskim, so nam Štajarcam razun velikih velikih dobro tudi to skazali, de so v nemškim Gradeu velik vert omislili, v katerim se drevje in terovje vsaciga plemena iz mnogih ptujih dežel plodi. Iz tega verta dobí, kdor hoče, prav dober kup, kar meni, de mu v njegovo kmetijstvo kaže.

Mnogoteri meni, de se naši zemlji le stvari priležejo, ki so že od nekdaj tukaj, in de bi s semeni in rastlinami ptujih dežel tudi ptijo zemljo, ptui zrak, ptui toploto dobiti mógli, ako želimo takošno blago pridelati, kakoršno bi se ptujim primerjati smelo: — ali jaz sim se prepričal, de se ljudje sploh, kakor v mnogi drugi, tudi v ti stvari débelo motijo.

De si je namreč ravno vino nad Celjem, sesebno v Klošterski komisiji, in pri sv. Martinu na Paki tako dobro, de naši oštirji vsak polovnjak tega po dva, tudi po štiri goldinarje dražji plačajo, kakor ga iz spodnjih krajev že pod streho dobijo, — in tako obstojoče, de se tudi štiri léta stare vina, in celo od slabih létin dobio (celo vino 34. léta tega kraja se še dandaňnji dobro nosi), sim vunder sklenil ga še zboljšati. Mislil sim: Ako se v tem kraji samuč iz beline, lipovšine, brajde, in nekaj maliga zelenike in lutemberšine taká roba dobí, kakošna kaplica me bo še le doletéla, ako si vinograd s tertami iz Graškega izgledniga verta zasadím. Kakor sklenil, sim storil. V létu 1843 vzamem v roko Trumerjevo knjigo „Klassification der steierm. Rebensorten“ imenovanu, ter si iz Gradea dobím tertnih sadežev s prav lepimi koreninicami, 100 za pol tretji goldinar od takih sort, ktere sim v ti knjigi narbolj pohvaljene bral, namreč: šipona, rabulino, javor, plavca, španjala (Gutedel) vših sort, tično, lutemberšino, kadarko, mušico zeleno in sivo, muskat, rudečiga, černiga in rumeniga, sipo (Zimmetraube), debeli refošk (rothstielig Dolcedo) mavrovno, laški moder, rivček (Wälschriesling) burgunder, žlahtno mušico (Klevner) belo in černo, moslovino, (Veltliener) traminca, rudečiga in beliga, klešica (Ortlieber), šopotno, kavko, mavrovno (früher blauer Portugieser), rabulino (Köllner). *) Z vsemi brez razločka sim celo po domače ravnal, jih po domače gnojil in rezal, in sim v létu 1846 od 80 tert 40 pintov sladkiga vina dobil, ktero je v rožnim cvetu 1847 po Hofnerjevim vinomenu 8 stopinj tehtalo, de si ga je ravno tako malo vkup bilo. — V létu 1844 pa sim iz gori imenovaniga, Graškega verta 1280 žlahtnih tert dobil, izmed kterih so nektere že lani tako pridno rodile, de sim cel polovnjak vina iz samiga žlahtnega grozdja napresal, ki je že zdaj tako močno sladko in disceče, de se ga ne bojim nar slovečišim štajarskim vinam primeriti, ki so od lanjskoga léta večidel kislóbne.

Zmed teh tert pa je perviga priporočila vreden šipon. V vinoreji, to je, v dostavku, se mu krivica godí, kér se rēče, de je v zemlji in zraku tako zbirljiv! Jaz sim se prepričal, de je kralj štajarskoga terovja, kér on sam le vinu pravo moč, obstoječnost, in prijeten duh daja, in bi zavolj tih lastnost naše vina veliko zboljšal in požlahtnil.

*) Ti tertni perimki so iz doklade slavne Vertoveeve Vinoreje. Pisatelj.

Šipon dozorí ob sveti Terezii z našo lipovšino; je posebno v težki zemlji, v gnojni ilovki rodotven, kakor ona; ne pozébe tako rad, in tudi ob cvetu se bolj zderži. — Povsod, kjer sloveče vina imajo, ga je tri četrti v goricah. V Bistriškim Brantnerji ga je več ko polovica, ki mu moč in duh daja, sladkošť pa ima od španjóla.

V Radgoni, Lutenbergu, spodnjih Halozah, v Pékerjah, na vogerski in hrovaški meji, v Bištrici, po celim Poherji je večidel šipon, in ravno zato te vina toliko slovio.

Kér on tedaj povsod dobro stori, ako je ravno v spodnjih krajih ilovka, po Poherji pa pešnata zemlja, se očitno vidi, de ne more tako zbirljiv biti.

Tudi vse druge plemena terti, ki sim jih zgorej imenoval in ktere sim tudi skušal, se zamorejo zavoljo rodotvenosti in posebne sladkosti in tudi moči priporočiti, posebno za združenje s šiponovim vinam, v tistih krajih, od koder ga naši oštirji poleti vozijo, kadar našiga zmanjka, kér je za drugo sicer zdravo, pa v prvem létu tako kislo, de bi na solato naj bolj veljalo! —

Kmetovavci! kér se zdaj vsak grič ternja čisti, in s terovjem obsaja, imamo v malo léti veliko vina pričakovati! Kér se bo pa le posebno dobro vino lahko prodalo, hitimo tedej svoje gorice z boljšimi tertami obsaditi! Sej se to brez zgube in brez velikih troškov lahko izpelja. (Konec sledi.)

Urno, kaj noviga?

Gosp. Blaznik, založnik in tiskar Novic, se pripravlja poseben od Novic ločen list „slovenske politiske Novice“ (politische Zeitung) na svitlo dati. Kdaj in kako se bo to zgodilo, bo ob svojem času po naših Novicah oznanil.

Poslavljjenje.

Visoko spoštovaní gosp. Jožef Poklukar, iskreni Slovenec in c. k. profesor duhovnega pastirstva v Ljubljani, so bili 5. svečana od presvitliga Cesarja kora r Ljubljanske stolne cerkve izvoljeni, in so se 20. sušča od svojih učencev poslovili.

Veselo oznanilo kmetam.

Ravno ko smo namenili Novice v natis dati, smo gotovo zvedili, de bojo že k prihodnjimu velikimu zboru deželnih stanov v Ljubljani — 6. dan tega mesca — trije kmetje poklicani, ki so posestniki, in sicer iz vsake kresije eden, de bojo zavoljo prošinj, ktere bo Krajnska dežela na Dunaj postala, tudi misli in vošila kmetiškiga stanu na znanje dali.

Čast in hvala.

Gospá častitiga c. k. kantonskiga sodnika gosp. Konšeka v Krajinji je napravila vsem našim mestnim stražnikam lične žimnate kokarde. Slava takim verlim Slovenkom!

Konrad Pleiweis, višji oficir Krajnske národne straže.

Žitni kup. (Srednja cena).	V Ljubljani		V Krajinji	
	1. Maliga travna.		27. Sušča.	
	gold.	kr.	gold.	kr.
1 mernik Pšenice domače	2	19	2	23
1 » banáške	2	20	2	24
1 » Turšice.....	1	31	1	32
1 » Sorsice.....	—	—	1	56
1 » Rézi.....	1	44	1	50
1 » Ječmena	—	—	1	34
1 » Prosa	1	49	1	36
1 » Ajde	1	31	1	28
1 » Ovsu	—	59	—	54