



gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za pol leta 1 gld. 80 kr., za četrt leta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrt leta 1 gld. 15 kr. nov. den.

~ V Ljubljani v sredo 28. januarja 1863. ~

Gospodarske stvari.

Pridelujmo več lanú in prediva!

Kar je amerikska vojska vzela evropejskim fabrikam dokaj pavole (bombaža), je poskočila cena pavoljnatega blaga (pavoljnega) tako, da je sila. Naši bravci vejo to iz lanskih „Novic“; gosp. Zupan je to dobro popisal.

Ni tedaj čuda, da v mnogih deželah so začeli več lanú sejati in prediva pridelovati. Od več strani se sliši glas: Pridelujmo več domače preje, pa nam ne bo treba ptuje pavoljnate, namesto pavoljnega; delajmo platno, pa bomo na dvojnem dobičku; eno je to, da si domá prihranimo dnar, ki je šel dozdej za pavolo na ptuje, in drugo je to, da nosimo bolj trdno robo.

Poprej, ko je platneno blago za polovico cenejše bilo, je že nizka cena na videz ličnega blaga vabila veliko ljudi, da so si kupovali pavoljnega. Zdaj pa, ko se je cena njegova v poslednjih dveh letih od 22 krajc. podražila pri vatlu na 32 krajc., za 40 krajc. pa se že vatel dobrega platna dobiva, — zdaj pač bolje kaže, da se par krajcarjev dodá, pa se kupi platneno blago, ki veliko veliko več strpí kakor pavoljnata roba. Vemo, da nam bo vsaka gospodinja to potrdila.

Ni tedaj čuda, zakaj zdaj vse bolj po platnu gleda in je hrbet obrnilo pavoljnemu, ki se je s tem prikupoval ljudem, da je bil dober kup. Ker pa je zdaj čedalje več kupca za platno, se mu bo tudi brž ko ne cena podražila. Če pa bo platno dražje, se bo tudi dražje plačevalo predivo, iz kterega se dela preja. To pa naravnost kaže, da bo gospodar dobro opravil, kdor seje več lanú. Pavola je poprej tlačila predivo, in gospodarji so jeli lan čedalje bolj opuščati; — zdaj pa bo stopilo predivo spet na vrh.

Naj gospodarji naši to reč sami prevdarijo: ali ni to pametna špekulacija? Špekulant mora pa svoje oči zmiraj v prihodnost obrnjene imeti, ne pa cincati sto korakov zadej.

Se divjá neprenehoma amerikska vojska; kdaj je bo konec, sam Bog vé. Pa če je bo tudi kmali, nasledki take nadloge se ne poravnajo v enem letu.

Zato gospodarji: Sejte več lanú!

Tako misli pametni nemški časnik „Kaufmannshalle“, — tako mislimo tudi mi. Menda se ne bomo goljufali.

Jože Pleiweis.

Kako je z govejo kugo na dalje.

Po sporočilu c. k. štajarskega deželnega poglavarstva v Gradcu se je 17. dné t. m. goveja kuga prikazala v okraji Vranskem, kjer je poginilo eno govedo.

Da se grozni kugi zabrani pot v našo deželo, se je meja proti Štajarskemu v kantonu Brdškem in Kam-

niškem zaprla in prepovedalo, da zlasti klavne živine se za ta čas celó nič ne smé iz Štajarskega na Krajnsko gnati. To se dá sploh na znanje s tem pristavkom, da enaka prepoved je zavolj kuge v Sevniskem okraji zadela celi kanton Krški in Rateški, in da že z ukazom od 15. nov. l. l. se je krajnska meja proti civilnemu in vojaškemu Hrvaškemu zaprla v kantonu Metliškem, Črnomeljskem, Novomeškem, Kostanjevškem, Kočevskem in Ložkem in da ta prepoved ostro še današnji dan veljá; zato naj se živinorejci in živinski kupci kakor tudi mesarji varujejo škode, da nikakor ne kupujejo živine iz takih krajev, kjer je že kuga ali kterim še le žuga.

Odprla pa se je krajnska meja proti Primorskemu v kantonu Senožeškem, Vipavskem in Bistriškem, ker po službenih naznanilih v Primorji ni kuge več.

C. k. deželna vlada 21. januarja 1863.

Na Vranskem ni dalje nobeno govedo več zbolelo, na Hrvaškem pa na novo 21. t. m. v Novakah pol ure od Karlovca 6, v Bedenici 2.

Bolezni vinske.

Iz Istre se vredništvu piše, da se je lani vino do gorkega poletja dobro ohranilo, pozneje pa je motno ali kalno postalo in se naposled popolnoma pokvarilo. To je zadelo tudi najboljše vina, čisto nič pokvarjene. Istrijani mislimo, da je te napake grojzdana bolezen kriva, ki je na trti nekoliko potihnila, pa je v vino potegnila. Je li to res, in kaj bi se dalo storiti zoper to?

Mogoče je, da je grojzdana bolezen tudi te napake vinske kriva. Al težko je po skušnjah najboljih vinorejcev vselej pravo zadeti. Podali bomo na gori imenovano pritožbo to, kar o vinskih boleznih Vertovec in Zalokar mislita, ki sta te bolezni opazovala na Vipavskem in Dolenskem.

Vertovec piše v svoji „Vinoreji“ sledeče:

Poletno vinovrenje. Kadar mošt, premrzlo držan, ni pred zimo iz debelega zvrel, mora poleti zvreti; to je pa v pregorkih vinohramih nevarno zato, ker bi novo vino utegnilo ob enem v kisanje, in ko ima premalo alkohola v sebi, še clo v gnijenje preskočiti. Nemci hladijo take sode, v kterih vino poleti preveč vrè, z mrzlo vodo; najbolje je pa poskrbeti, da se v premrzlem ne trže, ali da se grozdje in mošt kam v bolj gorko spravi, da iz debelega pred zimo zvrè.

Močno nategnjenje. Kadar grojzde zreja, največ živeža potrebuje in ga tudi na vso moč vleče; če pa ravno v enakem času hudo dežuje, ga potegne živeža čez vso méro tako, da mnogovrstne grojzdne plemena pokajo in gnijijo; če pa ljudje nečejo ali ne morejo počakati, da bi tak živež v grojzdi pri gorkem solnčnem vremenu se skuhal in zgotovil, in če tako grojzde potržejo, jim bo tak nezgotovljen živež kasneje v vinu kar hudo

nadlegoval in zabavljal. Naj se vino iz tacega grojzdja samo še tako lepo včisti, vendar kasneje, ko se pri pretakvanji ali presnemovanji s kislogazom zmeša, močno nategne; in ko ima kislogaz v večji méri, kakor postavimo v nadrtih sodih, prihod do njega, zamore nategniti ali še zlo zgostiti se. Tak v grojzdji po njegovi lastnosti nezgotovljen živež je veliko huji za vino od druge navadne železosladi. V bolj severnih vinskih deželah bi jim v 10 letih saj sedemkrat vina tako zabavljale, zakaj z zrejanjem grojzdja pridejo skorej vsako leto in večidel v premokro jesen; torej so še od starih časov primorani bili, vse svoje vina čistiti in jih pogostoma z žepлом kaditi, ker tako kadilo je še dan današnji edino sredstvo vina pred takim kar zopernim spreminovanjem obvarovati.

Francozke vina, ki jih večkrat pod slavnimi imeni prodajajo, in od katerih dr. Ritter pravi, da se v načetih guštarah do družega dneva večkrat tako spreminijo in rujave postanejo, da niso več za rabo, so iz tacih premokrih letin, v katerih je grojzdje pred potrgano bilo, kakor je preobilno na se potegnjeni živež v sebi prekuhalo. Gladovnost tudi Francoze zapeljuje, da si s tacimi vini sami sebi kupčijo kazijo. Če je na mehko grojzdje močno deževalo, in če ni grojzdje takega preobilnega živeža na solncu dobro prekuhalo, kar nikoli ne bo posebno dobrih in žlanih vin dalo, tudi esenci iz njega si ne bodo nobene posebne hvale pridobili.

Zrelo grojzdje pa ne potrebuje več tolikanj živeža, in ga tudi v taki meri na-se ne vleče. Če na-nj tudi močno dežuje, ne bo ne tako pokalo, tudi ne tako močno gnjilo. Ker pa v bolj gorkih deželah grojzdje lože zoreja, in ga večidel tudi sozrejeno tržejo, se v tacih krajih zlo malokrat vina na to vižo spremenjujejo. Tako se vé, da v naši ipavski dolini je pred 20 leti bilo 38 let preteklo, da niso vina v tem tukaj imenovanem zapopadku nategovale. Pred 20 leti smo pa imeli tako vino; ljudem se je kar čudno zdelo, in za tolikanj več, ki niso bili navajeni, in tudi ne razumeli, kako jih kaditi; pa tudi leta 1835 je bilo grojzdja čez méro, — tako grojzdje veliko težeje zori — in dežja je bilo pred in ob trganji tudi čez vso mero; vina so ob presnemovanji, posebno pa nadržte, močno nategovale, in vendar taka obilnost vina se je do prihodnje bendime čisto poprodala, brez da bi ga bilo en sam kozarec pod zlo prišlo. Ko bi se bal, da bi vina zavolj prevelicij dežjev pred bendimo stanovitne ne bile, vtoči jih iz vsakega soda, potem kadar so se že včistile, ki po pol kozarca, in ga za 14 dni kam na zrak ali v vinohram, ali v kako stanico postavi; če vina lepe in čiste ostanejo, je prav, sicer bi jih mogel ob presnemovanji nekoliko pokaditi. Take vina včasih tudi same od sebe tako lastnost zgubijo; leta 1835 nismo nobenega svojih vin kadili, vendar smo jih bili kasno prav lahko prodali, in nihče teh, ki so jih bili kupili, se ni pritožil, da bi bile kaj nategnile ali se kaj zgostile. Najbolje bi pa bilo — ko bi se vedilo — da bi se po dolzih in močnih dežjih kake 4 do 6 dni prav gorkega vremena pred trganjem pričakovalo, da bi tako grojzdje preobilen živež prekuhalo, in bolj dobre in stanovitne vina dalo. (Dal. prih.)

Narodopisne stvari.

Novi dokazi, da Panoni so bili Slovenci.

Spisal Davorin Terstenjak.

(Konec.)

Sv. Hieronim piše (in Esaiam 6, 19), da so Panoni „ex frugibus et aqua confectum“ pijačo imenovali tudi: **Sabajum** = **Zabaj**. Tudi ta beseda je slovenska in

pomenja iz zob napravljeno pijačo, primeri česki zob „Fruchtkörner, frumentum, fruges“, ruski zob, Körnerfutter, srbski zob, oves, ječmen itd., slov. zob, oves. Od Panonov so to ime tudi prejeli ilirski Dalmatinci. Zavoljo sufiksa primeri: lišaj, tečaj itd. Hispani so pivo imenovali: cerea, ceria in caelia, Galli: cervesia. Pavel Orosius (V. c. 7) piše, da je ceria bila „ex succo tritici“ napravljena pijača. Cera, Cela je brez dvombe obče blago arjansko-evropejskih jezikov in pomenja pšenico. V češčini najdemo: celta „Weizenkuchen.“

Sv. Hieronim (Comment. in cap. IV, Ezechielis) piše, da se je v „gentili Sermone Italiae Panoniaeque“ *Zea, Zeia* velela: far, Korn, Dunkel, tudi: spica, spelta, „Spelweizen.“ Ker se glasnik *r* ali *celó* z vokalom ujema, ali pa v vokal prelazi, primeri: „čez, žebe, čehnoti, fajmešter“, za: „črez, žrebe, črhnoti, farmešter“, tedaj tudi *Zea, Zeia* stoji za: *Zea, Zeia* = Cera, Ceria, in ker imamo v češčini: celta, iz certa „Weizenkuchen“, je tedaj to znamenje, da so tudi Slovani besedo: cera, ceria, cela, celia dialektično: cea, ceja poznali, in da so jo prebivavci Italije utegnili od Panonov sprejeti. Mogoče je tudi, da je izprva izključivo slovanska, in priromala do Hispanov in Galov, ker Gali nimajo gotove etimologije za cervesia, zakaj Diefenbachova izpeljava iz novokeltskih jezikov: ceirch, cerch, core, coire, avena, oves, ni temeljita, ker zadnji glasnik je koreničen (wurzelhaft), tudi sam ne verjame svoji izpeljavi rekši: „wenn wir ceria oder celia auch zu den keltischen rechnen.“*)

Tako utegne biti grško-egiptski *ζυθος* tudi slovenskega početka in najti v svojo razlago v deblu žito, s katero besedo Hrvati poznamljajo: proso, Štajarci rž in proso, v Srbii: ječmen, tudi v Istri ječmen. *Zythos* bi toraj bil: žitoš iz žita — prosa, bera, ječmena napravljena pijača. Grški jezik nima temeljite korenike, ako *ζυθος* ne stoji za *ζεθος* iz *ζέω*, kochen, sieden, gähren. Nemci imajo: bier, beor, ber, biar, beor v različnih svojih narečjih, al gotove etimologije jim manjka, ali ne bi se smelo misliti na slov. bar, ber, *κερχρος*, Fenchel, panicum, foeniculum? in slaviti k panonskemu imenu baravija, beravija, izvorna pijača iz bara, bera *ἀπο κερχρον*?

Še eno besedo iz jezika starih Panonov morem omeniti. Martialis (Epigram XIII, 69) hvali: „panonicae cattae“. Ker te živali stojijo v eni vrsti s ptiči, ter je tedaj kata, pernata žival, ptič, ker ni verjeti, da bi stari Panoni mačke (česk. kotka) bili jedli, s katerim imenom se beseda „catta“ identična dozdeva.

Ker v srbščini se pipac, pipavica veli vrabelj, in pipavica je enako z besedo katan v otročji igri „Pipavica“, tedaj kata pomenja vrablja.**) Misliti se dá tudi na: kot, Brut, kot, klicaj za goske, saj klici za živino prvotno poznamljajo živinče samo, primeri suk, suk! klic za svinjo, sansk.: *çukha*, litev. *sukha*, svinja, dalje: bista hare! klic za konja, har, konj, serbsk. har, stabulum equorum, čib, čib! klic za piše, ruski čiba, kokoš itd.

Tako smo sopet naveli dokazov dovelj za to, da so Slovenci bili Panoni, o katerih Appian (Ilir. 6) piše, da imajo obče, to je, samo politično imenovanje

*) Za koreniko bi postavil sansk. *çar*, scindere, secare, toraj cera = secare, gotovo tudi iz te korenike Ceres, Getreidegöttin. Pis.

**) Slovani so nekaj živeli skoro večidel ob kaši, saj še sedaj velja prislovica: „kaša mat naša“; sejali so tedaj obilno prosa, in kjer je dovelj prosa, je tudi vrabec tečen; zakaj bi ga toraj ne bi bil čislal slastljivi Rimljan? Ta igra se pri Slovencih veli vrabičkanje. Pis.



gospodarske, obrtniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi poli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 gld. 60 kr., za pol leta 1 gld. 80 kr., za četrt leta 90 kr. pošiljane po pošti pa za celo leto 4 gld. 20 kr., za pol leta 2 gld. 20 kr., za četrt leta 1 gld. 15 kr. nov. den.

~ V Ljubljani v sredo 4. februarja 1863. ~

Gospodarske stvari.

Bolezni vinske.

(Dalje.)

Vlečljivost (zäher, schwerer Wein). Po vseh bolj severnih deželah jim postajajo bele vina večkrat poleti v premalo hladnih vinohramih vlečljive, da več ne rovtajo, ampak nekoliko se gosto in tiho kakor olje v niti vlečejo: Francozi pravijo, da „predejo“. Vsi učeni vinorejci trdijo, da pomanjkanje alkohola in grenkoza-goltnosti to nanese, da še clo vina iz obranih jagod take postajajo; tudi šampanjar, kakor smo že povedali, večkrat prede. Kakšenkrat se prigodi, da se take vina same in za več let popravijo, največkrat jih pa z ribjim mehurjem, in kakor pravi Šaptal, tudi z jajčnimi beljaki čistijo, in kar dobro pretepajo. Nam se pozdeva, da v bolj gorkih vinskih krajih je tak prikazek neznan; nismo še slišali po vseh teh krajih od tacega vina.

Kanj. Kaj je neki rastlinski spaček kakor plesenj; žlahni esenci, če še toliko sladine v sebi imajo, in stare vina, ki so čisto brez vse žlezoslaline, ne delajo kanja; vse druge vsakdanje vina pa po primeri, kakor manj alkohola in več žlezoslaline v sebi imajo, in kakor se v bolj gorkem hranijo, postanejo pri pristopku kislogaza toliko bolj kanjaste.

Ker je kanj neka mrenica, ki vino od zgorej zakriva, ne gré nadrtega soda, v katerem je kanjasto vino, obgugati; pa tudi, ko se mu kaj vina dolije, ga gré po kaki slami ali cevi, ki v vino seže, priliti, da se kanj po vinu ne pomeša; če bi se pa tudi kaj pomešal, počasi sam na vrh splava ali v drožje pade. Če se tak sod izprazne, ga je treba s kako verigo (ketino) prav dobro in večkrat oprati, da se prisušeni kanj dobro odrgne in odpravi. Kolikor bolj pogostoma boš sode zalival, in bolj zaveševal, tolikanj manj kanjaste vina boš imel. Po bolj severnih krajih nadržte in nastavljene vina kadé, menda jih pa vendar s kajenjem popolnoma kanja ne obvarujejo; kanj je zlo nedolžna reč.

Poteglej na drénj (stichig werden). Šaptal in baron Barbo pravita, da na Francozkem in na Rajnu včasih celi sodi in sicer bolj belih vin in teranov „na drénj“ potegnajo; ali je pa to jesiho- ali kaka druga kisloba? Tega pa ne razodeneta. Da bi v naših krajih celi sodi na drénj potegnili, tega nismo še slišali; da pa pri hudih vročinah in v gorkih hramih bolje vina v nadržtih sodih, posebno h koncu, kadar je malo več v njih, na drénj potegnajo, to se pa večkrat primeri; toraj se imajo vselej pri hudih vročinah raje manjši sodci vina za dom in oštarije nastaviti, kakor večji, in kar dobro zamašeni držati, da kislogas toliko manj in v manjši meri do vina pride. Tako, kadar iz soda vino popolniš, da ti ga ostane v njem 10 — 50 bokalov, nikar ne pij,

kakor praviš „nángo“ iz soda, ampak nángo ali ostanek potoči v primerjeni sodec, da ti na drénj ne potegne. Kislate vina se ne dajo več nikakor pošteno in popolnoma popraviti, toraj raje popred poskrbi, da ti kislate ne postanejo. V bolj severnih krajih ožveplenijo nadržte vina, da kislogas nima prihoda do njih. (Dal. prih.)

Poduk za življenje, pot k premoženju.

Iz „zlatih bukev“ prestavil Juri Pajk.

Ne davnej sem se s svojim konjem ustavil v nekem selu, kjer se je množica ljudi h neki dražbi zberala. Nanesli so pomenki govorico na sedanje slabe čase. Eden od gostov se obrne na nekega starega, po videzu premožnega moža s sivo glavo in ga vpraša: No, oče Abraham, kaj pa vi mislite od sedanjih časov? Ali ne mislite tudi vi, da bojo naši preveliki davki deželo popolnoma zmolzli? Kako bi si mogel človek kaj več dohodkov pridobiti, da bi mogel izhajati?

Tù se starček vzdigne in tako-le odgovori:

Ljubi prijatli! davki so res veliki; marsikter s krvavimi rokami komaj toliko pridobi, da jih plačati more. Al vendar ko bi mi nobenih družih davkov ne imeli, kot te, ki jih gosposki plačujemo, bi jih že še premagali. Al mi imamo še veliko družih, ktere nekteri med nami sila težko zmagajo.

Naša lenoba, na priliko, nam dvakrat več vzame, kot gosposka, naš napuh trikrat, in naša neumnost štirikrat več. Teh davkov nas nikdo rešiti ne more, kot sami, pa vendar še ni vse zgubljeno; še veljá svét: Pomagaj si sam, pa ti Bog pomagal bode.

Čez vlado, ktera bi nas deseti del časa na tlako silila, bi vse upilo; čez lenobo pa, ki večidel vsem med nami veliko več časa vzame, se nihče ne pritoži. Pre-rajtajte čas, ki ga zgubite s postopanjem, pa se bote prepričali, da je beseda moja resnična.

Lenoba človeka bolj strdi kot delo. Ključ, ki se vedno rabi, se vedno sveti. Če življenje ljubite, ne zametujte časa; čas je reč, iz ktere se življenje dela. Koliko smo s tem na zgubi, da dalje ležimo kot je treba, in ne pomislimo, da lesica, če spi, kakoši ne vjame. Ako je čas najdražja reč od vseh reči, je potraten čas največja potrata. Lenoba tako počasi leze, da jo revščina pred, ko si misli, dojde. Hiti z delom in ne čakaj, da bi te delo gonilo. Zgodaj v postljo in sopet zgodaj na noge, stori človeka zdravega, bogatega in modrega.

Kaj pomaga se boljših časov veseliti in se boljših nadjati! Le mi se preobrnimo, pa se bojo tudi časi obrnili. Delavnost ne potrebuje nekakošnih vošil; kdor si z vošili pomagati hoče, je v nevarnosti, lakote umreti. Ni zaslužka brez truda; če nimam polja, si pomagam z rokami, temveč pa moram delati, če polja imam, ker je zlo z davki obloženo. Kdor ima kakoršno