

gospodarske, obertnijske in národske.

Izhajajo vsako sredo in saboto. Veljajo za celoletno po pošti 4 fl., sicer 3 fl.; za polleta 2 fl. po pošti, sicer 1 fl. 30 kr.

V Ljubljani v sredo 10. septembra 1856.

Nekaj za čbelarje in kupovavce medú.

Čas se bliža, da se bo méd (sterd) prodajal in kupoval. Naj tedaj prodajavcem in kupcem nekaj važnega povém.

Vsakemu je znano, kakor hitro paša za pridne čbelice mine, grejo že kupci z brentami in sodci méd skupavat, pa ne premislijo, da čbele tako dolgo, dokler kaj dobre paše imajo, zmiraj zalego nastavljajo, in da vsaki panj ima pri prvem koncu po 3 ali 4 funte nezvaljene zalege, katero čbele še le 14 dni potem, ko paša neha, popolnoma izvalijo.

Ako se tedaj čbelam med vzame, kadar paša neha, ta zalega (zaplunki) lepi med osmradi, in ako se s takim medom čbele hranijo, zbolijo pa pomerjejo. Tudi za medico ne more tak smrdljiv med dober biti. Resnično vam povém, čeravno sladke reči že 69 let rad jem in pijem, mi vendar medica zavoljo gori rečene smrdljive zalege nikakor ne diši.

Pametno in koristno bi tedaj bilo, da bi kupci 14 dni pozneje sterd kupovali in raji pol krajcarja vsaki funt dražje plačevali.

Morebiti bo pa kdo rekel: „po tem takem zgubim pri vsakterem polnem panji naj manj 4 do 5 funtov medú“. To je res, — al, dragi moj, pomisli, da vsaki cent tako čistega medú je 3, tudi 4 gold. več vreden, in vsaki pameten medár (lectar) bo tak čist med z veseljem vsaki funt 2 krajcarja dražje plačal, in tudi medica iz tako čistega medú se bo lože spečala.

Naj bi pač zavoljo pregrešne lakomnosti moje besede brez sadú ne ostale! Pač bi prav bilo, da bi vikša gosposka v teh zadevah postavila dala. J. Žavški.

Od vinskih posód nekoliko.

Žlahna kapljica se nam obeta letos od vseh strani, ker od 1834. leta se ne pomni več, da bi bilo grojzdje tako zgodaj zorilo kot letos. Bog obvaruj ljubo tertico le še ta mesec; naši gospodarji pa naj se ne prihité z branjem, da bo vino toliko bolje. Ker vse obeta dober pridelk, naj omenimo nekoliko od vinskih posod, ker one zamorejo dober pridelk dober ohraniti, pa ga tudi skaziti.

Že pri branji naj se skerbí, da so posode, škafi, brente, čebri, kadí, kakor je v vsem potreba, v lepem stanu, da je vse čedno in snažno, da v njih prej kislega zelja ali repe ali kake gnjilobe ali kaj tacega ni bilo. Če so take posode tudi potlej umite in osnažene, vendar ne veljajo več za branje, ker se les tacega duha navzame, ki ga ne zgubi več; ampak vsa posoda, kar je je za vino, naj bo posebej, v čednem kraji in v hramu, in samo za grojzdje in za vino, počejena in suha, in naj se varuje, da se kakega duška ne navzame, da kake droží v njih ne zastanejo in se ne usmradijo, ali da ne operhne, ali da se kisec s tako posodo ne zajema, ali v nji ne prenaša, ali v nji ne hrani itd.

To veljá tolikanj bolj od sodov, ker vino v njih ostane. Če se tedaj skozi leto kak sodec sprazne, če vrtec nima, naj se razdne; če pa vratica ima, naj se odpró, in naj se na suho, na sapo, pa ne na solnce, ampak v senco dene, da se dobro posuší; če ne, bo splesnjeval in po plesnobi dišal, in v tacega ni vina devati. Če je sodec majhen, se

posuší zunaj hrama tudi ne razdnen; večí sodje pa nerazdneni radi splesnjejo v hramu in zunaj. Ni puščati drož v njih, tudi malo ne, ki rade gnjijo in smrdljiv duh narejajo, ampak drože je treba vse čisto iz njih spraviti, in žganjarjem prodati, svinjem pa jih ni dajati, ker rade po njih šink ali ikre dobé. Če kaže, da se do bratve ali do novega vina sodec ne more več do dobrega posušiti, je boljše malo vina v njem pustiti, da vinski duh ohrani, kakor pa na pol posušenega ali velega za vino obrniti.

Silno veliko je na dobri čedni posodi in na dobrih sodih ležeče. Beri tudi še tako zrelo in dobro grojzdje, če vino v smrdljivo posodo pride, boš le smrdljivca imel in ga sam pil. Vino dušča več ne zgubi. Da se to ne zgodi, je treba prej dobro pogledati, kam da se bo vino djalo, in je treba prej posodo v dober stan djati, preden se nalivati začne. Je kak sodec plesniv, ali pa so drože v njem zgnjile, ali ima sicer kak hud, zopern duh, ga je treba prej popraviti. Plesniv duh se odpravi, če žveplo v njem zažgemo, ali pa če ga z živim apnom še boljši pa s klorovim apnom, znotraj potrosimo, nekaj dni tako potrošenega pustimo, potlej dobro z vodo zmijemo, in mu zadnjič z dobrim vinom spet dober duh napravimo, in ga va-nj kako merico vlijemo in sod obračamo, da se ga doge napijó. — So droží v njem zgnjile, je treba sod razdnti, vso gnjilobo iz njega zvesto postergati, z živim ali pa klorovim apnom ga potrositi, in potlej z njim tako, kakor prej s plesnivim storiti. — Je sod pa suh in ne plesniv, ampak operhnjen ali kakega pustega duha, je treba ali malo žvepla v njem sožgati, ali ga pa samo pomiti in z dobrim vinom poboljšati. — Je bila v sodu prej kaka birsa, kak kovbin ali skaženo vino, setak sod ne dá več za dobro vino napraviti, posebno če je kovbin dolgo v njem bil, ker bo tak sod vino zmiraj kazil. Če je tak sod še nov in ga je škoda zavreči, svetujejo zurjeni vincarji sledečo pomoč, posebno če sod ni dolgo takega vina hranil. Tak sod se naj vès razdene, naj se vse doge prepahnejo; potlej naj se spet zloží, malo nabije, brez dnov po koncu postavi, in naj se v njem zakuri in precej močen ogenj kake pol ure v njem naredí in z vodo, da se vzame, gasí, da ogenj iz njega bolezen in hudobo vzame, tudi dni naj se tako ožgete; po tem se zaprè, in se z njim kakor z novim sodom ravná.

Nov sod pa se nar bolj tako za vino pripravi. Naj se vzamejo dobre droží ali pa vina po primeri soda, políč na vedro, in pa solí 1 lot na vedro, in naj se vse to v loncu dobro skuha da vrè, in naj se vrelo v nov sod vlije, berž zapili, semtertje nekaj časa valja in prekucuje, da se sod tako zakuha. Taka čorba naj bo v sodu kake dni, in preden se nastavi, se to iztoči in sod pomije. Je sod hrastovega lesa, je treba nekaj časa prej vode va-nj djati, nar boljši kropa, in ga vsak dan valiti, da voda sirovino in černilo iz lesa vzame, in se še le potlej, kakor je prej rečeno bilo, naj zakuha.

Da vinska posoda ni iz vsakega lesa dobra, je znano. Starega, mehkega, kerhkega hrasta, ali pa jelovega lesa je nar boljša, in pa mecesnovega. Terd, mladikast hrast dela terdo, neprijetno, včasih še kislo vino. Tudi iz murbinoga, čespljevega, verbovéga lesa je sod dober in rad dobro vino

dela; manj dober pa je češnjev ali bukev, gabrov in hrusev; za nič pa orehov. Kamniti sodje bi nar boljše bili, in jih imajo že nek po nekterih grajščinah na Ogorskem, tode dragi so. Če bi leseni sodje v kletu dobro vzdani in obzidani bili, bi, mislim, kamnite namestovali. To pa je le pri bogatih vinorednikih mogoče.

Te reči tedaj in take previdnosti zadevajo vinske shrambe in posode.

Zalokar.

Krajopisje.

Čičarija in pa Čiči. (Konec.)

Popisal sem čiško zemljo; naj še od Čičev, njih jezika, obleke in navad nekoliko govorim.

Od kod imé Čiči, se ne vé. Valvazor v svojih bukvah piše, da so Čiči v starodavnih časih iz Azije les prišli in da imajo od nekega azijskega naroda imé. Pa kdo zamore resnico tega zagotoviti!

Čiči, terdi in krepki ljudje, so vajeni vsakega dela in uterjeni v terpljenji in nevarnostih. Večidel so velike postave. Ni v vsem resnica, kar se od njih slabega po svetu govori; sedanji rod je miroljuben in pošten. Po Čičarji v temni noči lahko potuješ brez strahu, brez nevarnosti. Že več let je preteklo, da se od ropa nič slišalo ni. Tajiti se pa ne more, da nekdanj je bilo vse drugače. Ko so v naših deželah Francozi vladali, so v Čičarji navadno ropanje ostro kaznovali. Še sedaj pametijo priletni možje kraj, kjer je bil Čič obešen za male krajcarje, ki jih je ukradel. In še sedaj je v nekem kraju viditi poderta hišica, kjer je bila zmiraj vojaška straža. Al sedaj vsega tega treba ni.

Tudi prijazni so Čiči; kadar te sreča Čič, te prijazno pozdravlja: „Hvaljen Isus i Marija“. Prijazno ti pot pokaže in rad pové česar ga vprašaš.

Čiči radi vino pijejo in včasih še preveč. Kadar se pa napijejo, so veseli in pojejo, da je kaj. Ako človek v nedeljo pri kaki kerčmi stoji, si mora ušesa mašiti, — tako strašno vriskajo!

Blizo krajnske meje bivajoči Čiči govoré slovenski jezik, ki pa je s hervaškimi besedami zmešan, — tisti pa, ki blizo Istre bivajo, govoré hervaško s slovenskim mešano narečje. — Samo v dvéh vaséh, kjer je jedro Čičev, govoré svoj lasten jezik, kateri menda nobenemu evropskemu jeziku ni podoben *). Drugi Čiči ga ne govoré, pa razumejo ga skorej vsi. Naj bolj je ciganskemu podoben. Misli se smé, da so Čiči iz ptujih krajev ta jezik prinesli, pa ga malo po malem s slovenskim in hervaškim sosednim jezikom zamenjali. Le v Munah in Žejanah — dvéh od drugih ločenih vaséh — se je še obdržal.

Oblačijo se Čiči v debelo večidel domá pridelano suknjo. Možki nosijo bele hlače in rujave jopiče, opanke na nogah, na glavi pa širok klobuk. Kadar je hud mraz, imajo še suknjo do kolen dolgo. Ženske pa so skoraj ravno tako oblečene kakor Krajnice. Le v pred omenjenih dvéh vaséh je, kakor jezik, tako tudi obleka čudna. Čičke imajo zgora druge obleke iz celega kosa rujavega sukna narejeno suknjo; to verh druge obleke oblačijo in se še z rudečim pasom opasujejo. Zmiraj gologlave imajo čudno spletene kite, med kitami pa rudeče trakove zamotane. — Zgodaj v jutro nosijo v Bistrici na herbtu žito v mlin in svoje narodne pesmi popevajo.

Kakošna pa je hrana (živež) Čičev? Ker je narava Čičarijo le z malo rodovitne zemlje obdarovala, si morajo Čiči po drugih potih potrebne hrane služiti. Nekteri vozijo ali s konji ali pa s kravicami po cestah. Čudno se bo zdelo mojim bravcem, da rečem „s kravicami vozijo“. In res je taka. Krav vpregati sicer ni napačno, al treba jim je potem obilneje klaje. Kjer pa te ni, ostane živina tako majhna in slaba, da bi se čiške krave lahko za koze imele, ako ne bi mukale in bi brado imele.

*) Škoda, da ga nam niste dali nekoliko za pokušnjo. Kako, na priliko, molijo Oče naš? Vred.

Tudi hodijo nekteri na Hervaško po vino; prodavajo ga kerčmarjem, imenujejo jih „tovornike“. Drugi, ki so bliže Reke, nosijo ali na herbtu, ali na osliču ali muli v Reko derva, in se s tem živijo. Drugi spet, ki blizo gojzda stanujejo, hodijo v gojzd, žgejo oglje in ga okoli prodavajo, naj več ga pa v Reko in Terst na mulah znosijo. Ti oglarji so naj več Munci, Žejanci in Bergojci. Kaj bi ti revni ljudje počeli, ako bi gojzda ne imeli! Kar je modri Stvarnik na eni strani vzel, je dal na drugi. — Malo Čičev se živi z živinorejo. Nekteri delajo jesih in ga križem po svetu prodajajo, drugi pa, ko so se postarali ali pa so lenúhi, katerim se delo merzi, se klatijo okoli s periščem lorbarja in s tem potoma milošne prosijo. Pač bolje bi za take lenúhe bilo, da bi se kakega dela poprijeli! —

Naj še v kratkem čiške šege ali navade popišem. Kar se njih ženitev tiče, se malokdaj vidi o pustu ženitev. Le malokdo se pri njih o pustu ženi; vsi čakajo, da se jim ovce in kostruni odebelé. Tistikrat, to je, v jeseni, je pa vse polno ženitovanj. Po tri dni imajo velike pojedine, pri katerih pojejo in plešejo svoj národni ples. Njih ples pa ni drugega ko golo skakanje po miri.

Pri kerstu otrok nimajo posebnih navad.

Pri pogrebih spremljajo vsi sorodniki, znanci in prijatli mertvega na pokopališče. Ko je mertvi zakopan, se veržejo sorodniki na grob ter mlo jokaje vse dobre dela mertvega preštevajo. — Ko so se jokati in stokati naveličali, gredó vsi skupaj na dom mertvega, kjer veliko pojedino naredé. Opijanijo se velikrat in vriskaje gredó potem vsak na svoj dom. Žalost so potopili v vince.

Popisal sem tako ob kratkem čiško zemljo, hribe, doline in prebivavce, naznanil sem njih dobre in slabe lastnosti. Vidili smo po kako mnogoverstnih potih si ti ljudje potrebnega živeža iščejo, ker vidijo, da jih zemlja sama rediti ne more. Naj nam bodo v izgled, da trud in delo vse premagata!

V Bistrici 26. augusta 1856.

Janez Bilc.

Slovstvine stvari.

Kratek pregled starega slovstva hervaškega.

Po Ant. Mažuraniću poslovenil Fr. Bradaška.

(Dalje.)

Noveji pesniki so se trudili, da bi bili jezik po izgledu talijanskega blagoglasnejega in gladkejega napravili, al s tem so se vse bolj oddaljevali od naravnega jezika.

Pervi začetek v tem, misli se, da je storil Čubranović v svoji „Agystiern“, in ker je ta občinstvu jako dopadla, sledili so ga poznejši pesniki čedalje bolj. Ko je pa nazadnje eden njegovih slediteljev Gundulić stareji (1638) hervaško pesništvo na najvišji verhunc povzdignil, potrudil se je vsak, kateri je bolj dopasti želel, da je stavil vso skerb na blagoglasje verzov. Al skerbni za unajno lepoto in oglaženost verza, padali so vse bolj v nasprotni pogrešek, da jim je bil jezik čedalje manj naraven pesniške lepote. To pa je uzrok, da je po smrti Gundulića začelo padati naše pesništvo, kajti ga poznejši pesniki: oba Palmotića, Jon in Jakop, štirje Bunići, Ivan stareji in mlaji, Nikola in Savo, Ivanišević Bračan, Vladislav Minčetić, Hanašević Horčulan, Vitezović Senjan, Vitaljić Višanec, Gundulić mlaji in drugi, ki so tistega stoletja sledili, tudi z največjo prizadevo niso mogli na enaki višini vzdržati. Sicer tudi pozneje ni manjkalo takih pesnikov, ki so se raji starih držali, kakor na pr. ban Zrinski (1660), Baraković Zadran (1682) itd., — al ti, ako ravno so iz ene strani morebiti še pretekli svoje učitelje v pogreških, niso mogli iz druge doseči njihovih krepost, ter so tako le majhno si pridobili slavo.

Tako nam je padalo pesništvo sto let, dokler se ni uperl Gjorgjić (1737), da ga s svojim jakim umom zopet do Gundulićeve višine povzdigne. In zares je mnogo storil v tem; ali ni mu bilo potem ne enega s tako jakim duhom.