



gospodarske, obertniške in narodne.

Izhajajo vsako sredo po celi pōli. Veljajo v tiskarnici jemane za celo leto 3 fl. 40 kr., za pol leta 1 fl. 50 kr., za četert leta 55 kr.; pošiljane po pošti pa za celo leto 4 fl. 40, za pol leta 2 fl. 20 kr., za četert leta 1 fl. 10 kr.

V Ljubljani v sredo 29. septembra 1858.

Dober svēt vinorejcom na Dolenskem.

Dolensko grojzdje je letos še prekislo, da bi bil že zdaj čas za branje ali terganje. To so nam pravili že nekteri Dolenci; tega smo se tudi sami prepričali pred malo dnevi, ko smo pokusili grojzdje iz dveh dolenskih sicer dobrih nogradov. Znabiti, da je v kakšnem nogradu že kaj bolj dozorelo, — gotovo pa še nikjer tako, da bi bilo že zdaj za terganje godno.

Da se pa grojzdje letos ni še skuhalo do dobrega, ni čuda; saj celo poletje nismo imeli dosti vročih dni zaporedoma, in uni mesec je bil dosti slabši za zoritev jagod kakor zdaj ta.

Naj se tedaj vinorejci naši, če si nočejo kisovca pridelati, nikar ne prihité s tergatvijo, in naj raji čakajo saj do sv. Terezije, ako bojo vidili, da vreme ostane dosti toplo in nedeževno.

Da se pa to more brez škode za vsakega zgoditi, je treba, da vsi tako storé in da vsi odložijo tergatev saj še kakih 14 dni, dokler ni grojzdje kar največ zrelo, ali da se saj ne terga vsako grojzdje. Se vé, če le eden ostane, vsi njegovi sosedje pa okrog njega so potergali, se mu mora škoda goditi, ker muhe, ôse, tiči in tatovi grejo potem le na edinega samca. Ravno za tega voljo so nogradske postave zlo potrebne, ker one zapovedujejo vsem storiti, kar bi sicer le umni gospodarji posamno radi storili.

Okoli Dunaja, na priliko, in tudi drugod po Nemškem itd., kjer imajo dobre vina, bojo tergali še le o vseh Svetih: naj si iz tega posnamejo nauk naši vinorejci! Vsak dan, ki nam ga bo Bog dal še toplega, se bo zboljšalo vino še veliko veliko, — in dobro blago se lože in dražje spečá.

Zdaj pa še eno. Mi sicer na tiste vraže nič ne deržimo, ki se pritikujejo repatim zvezdam, — pa če si jih že kdo ne dá iz glave izbiti, naj vsega družega ne verjame, ampak samo to, da leta 1811 je bilo vino kaj dobro in tudi takrat je bila repatica na nebu. Naj ji tedaj tudi letos prepusti grojzdje dobro zgoditi! Ta vraža se mu bo saj dobro splačala.

Gospodarske skušnje.

(Rèženi snetljivec ali rèženi rogci, tudi rožički) dobro phani, potem na mleku kuhani in v majhni črepinji hišnim muham nastavljeni, jih gotovo pokončajo.

Od kebrovega olja nekaj.

V mnogih časnikih smo že brali, da se dá iz kebrov dobro olje za škornje ali kola mazati, tudi za svečavo itd. izkuhati. Ker je ravno letos bilo tega merčesa sila veliko, se zménimo, da hočemo poskusiti: ali je res to, kar časniki od kebrovega olja govorijo. 8. majnika popoldan se zberemo skupaj, vzamemo dva lonca, enega manjega, ki je meril okoli dva bokala in ki je bil precej širok na verhu,

enega pa večjega, ki je deržal blizo pol mernika, temu smo na dnu štiri luknjice nekoliko manjše od graha zvertali. Po tem grémo v bližnji bukov gojzd, kjer je več kot preveč tega zlo škodljivega merčesa bilo. Tukaj zakopljemo manji lonec tako v zemljo, da je bil vés do verha v nji; družega večjega pa napolnemo z nabranimi kebrji, ga postavimo na pervega, pokrijemo z nekim lončnim pokrivalom, denemo na verh tega še nekoliko ruše, in zamažemo z glino med pokrivalom in loncom vse okoli in okoli tako, da se ni moglo oglje s soparico izkaditi. Zdaj smo zakurili okoli zgornjega lonca, in smo kurili skoraj poldrugo uro prav močno, tako, da smo mislili, da v tem času in v tako hudi vročini bi gotovo mogli kebrji ne le olje od sebe dati, temuč tudi že vsi sožgani v loncu biti. Zato odgrebljemo žerjavico od njih in jih odkrijemo. Pa kaj najdemo? Kebrje tako stisnjene, da jih je bilo za četerti del manj viditi v loncu, vse mastne, ravno take barve kot prej. Potem hočemo videti, koliko se je olja v spodnji loncu nateklo? Torej potegnemo zgornji lonec preč — in res je bilo v njem za pol malega kozarca olja. Ko bi bili kake 3 ure kebre kuhali, bi bili morebiti polič olja dobili.

Al napol kuhani kebrji so s svojim oljem vred deleč okoli tako hud smrad napravili, da ga ni bilo prestat. Kar smo mogli smo vsi bežali, in eden drugemu rekli: Nikoli nisem še bil v takem smradu, pa tudi nikoli več ne bomo iz kebrov olja kuhali.

Janez Ziegler.

Kratek popis kmetijstva po ribniškem okraji.

Spisal fajmošter Janez Ziegler.

I.

Vunanja in notranja podoba zemlje.

Ribniški okraj je kakih 12 ur hoda proti jugu od Ljubljane. Dolina tega okraja je 4 ure dolga in večidel eno uro široka, le proti Sodarškemu tergu je bolj stisnjena; tudi se šteje k temu okraju ozka hribovska dolina Obloškega potoka. Od solnčnega izhoda proti zahodu ima le-ta okrajna na levo in desno stran precej visoke hribe in gojzde. Proti izhodu se po lepi cesti čez homec, kateri se Jasenec imenuje, pelje na Kočevsko, in proti zahodu čez visoke Obloške planjave do Cerknice in do Rakeka k železnici, tudi po lepi cesti kakih šest ur hodá.

V tem kraju ste dve fari, 3 vikarijati in 2 kaplanii z 13 duhovnimi, ribniški terg s 45 vasmí in okoli 9600 ljudmí.

Obnebje je tukaj dosti ojstreje od ljubljanskega, zatoraj vsaka setev kakih 14 dni pozneje dozori kot okolj Ljubljane; v Obloškem potoku in po Gerčarcih pa še pozneje. Ne seje se tukaj ajda nikjer in tudi nikjer ni nogradov zavoljo prezgodnje jesenske slane pa tudi prepozne tihe gorkote spomladi.

Zavoljo večkratne burje od solnčnega izhoda je po ribniški dolini večidel zdravo obnebje; zdrave vode nikjer ne manjka, in večidel je izpod gorá toliko izvira, da malne goni in večjim potokom podobna začasno poverh teče, pa se kmalo zopet v zemljo zgubi. Kadar pa dolgo dežuje ali