

storjeno. Prav storish, zhe mehkotne fámena in selisha, které bi flana she morila, le h konzu mesza v semljo dénefh. Kapufove in repne posadike pred desham na vézher všádi. Prevlezi ali prekoplj krompir, ko je do tréh pavzov odraftil; ravno takо obdeluj tudi drugo sadivno rastje. — Plevél is jariča shita potrébi. — Dételo v zvétju pokofi, in dobro posuheno v lépim vremenu spravljaj. — Šjuraj in svežhér pridno obéraj kébre in gofénze; posébno fe perkasuje v té mészu hudo shkodljiva gofénza, imenvana Šreberniza, ki je rujavka tozherena, prezej dolga in s kozinzami porašhena. Najdel jo bofh med rogovilami drevja. Nikar je ne persanefi; sakaj veliko shkode naredi. — S kébrov delaj masilo sa koléfa masati: vsemi dva pískra ali lonza, deni eniga verh drusiga na oginj. Sgorejniga na dnu prevertaj tako, de se bo is gorniga prevertaniga lahko maſti v sdolajniga istékala. — Gofénze, mrvavlje, lénne uſhi, oſe in ferjhéne, ki radi v drevju salégo délaio in tako drevju shkodljavo, satiraj. — Per sadnimu mladimu drevju poftanske mladike gladko poréshi. — Novo sa fajene drevézsa, de ti bojo naglo rastje in kmalo rodile, ob fuſhi salivaj, trébi in zhédi, perf po verhu srahaj, de bo mogla semlja potrében dober srak na se vlezhi. — Zhédi pridno tħtale; glej na to, de bo twoja shivina iméla mehko, fnashino in sdravo leſiſhe. Posébno v té mészu, ker shivina selene ali frove klaje dobi, je tréba tudi bolj pogostama naftiljati. — Seleno klajo sméshaj, s flamo, de ne bo shivino napihvala. Poprej ko jo sjutraj na paſho ſhenesh, pokladaj ji malo fuhe kerme v ſhtalji,

de ne sboli. Ovzé, prédin jih bofh ſtrigel, dobro okopaj, in ozhédi, de léphsi volno dobifh. — Ptize, poſtavim: ſnize, berkleſe, taſhize, pénize in druge take male ſhvergolevze, kteři od zhervov ſhivé ne pregajnaj od hifhe in verta, ſhe vabi jih, versi jim kaj sa posobati, gnéſd jim ne podéraj, ne puſti jih lovit, ker nobena rezh gofénz bolj ne smanjſha, kakor take ptize. — Kadar resh zveté, kurja ſhival, rada piko dobi, de fe odverne, vſaki dan vodno korito operi, ſriſhne vode ji sa piti nalji, in en malo kimelna v to vodo versi. — Okoli konza téga mésza ti bojo zhbéle rojile, imej tedej ſkerbno okó, de ti roj pobégnil ne bo.

K.

Vganjka.

Kdor dela, nezhe; kdor ukashe delati, ne potrebúje; kdor pa potrebuje, sa to ne vé. Kaj je to? B. Je....

Shitni kup.	U Ljubljani		U Krajinju	
	1. Velikitran-na.	29. Malitran-na.	fl.	kr.
1 mernik Pfenize domazhe	1	22	1	28
1 " " banafhke	1	25	1	29
1 " Turfhize . . .	1	2	—	—
1 " Sorfhize . . .	1	8	—	—
1 " Ershi . . .	—	59	1	4
1 " Jezhmena . . .	—	50	—	57
1 " Proſa . . .	1	2	1	2
1 " Ajde . . .	—	57	1	7
1 " Ovfa . . .	—	36	—	40

Oſnanilo.

Prav veliko prejemavzov naſnih „Noviz“ prebiva v krajih, kjer vinfka terte rafte; ned tému jih je pa gotovo lepa mnoshiza, ki imajo s vinorejo opraviti. De je pa vinoreja zhes in zhes v vſih svojih rasdelkih vezhidel ſhe le is debeliga, nam bo pazh vſak umen vinogradnik rad verjel, kteři vé, de njene opravila nifo kaka kajbodi rezh in de fe na ponatorne poftáve opérajo, kteře fo praw malo vinogradnikam snane.

Ravno sató miſlimo tudi, de bomo praw veliko bravzam naſnih Noviz vſtregli, zhe jim zeli podük od vinoreje v róke podamo, in fizer od nekiga moshá, zhigar imé nam je ſhe dovelj, miſli ſi, kaj praw verliga in posébniga perzhakovati od njega. Zhaſtitljivi gosp. Matija Vertovz, tovarfh z. k. kmetijske drushbe, in ſajmoſhter per ſ. Vidu nad Ipavo, ſo ſklenili, vſoje vezh ko trideſellétnje ſkuſhne od vinoreje v naſnih Novizah osnaniti in rasglafiti.

S veſeljem in hvaleshnoſtjo bo vſak nogradnik njih ſkuſhnje in podúke preysel, ki od moſha is-hajajo, kteřiga ſte umetnoſt in dolga ſkuſhnja mojſtra per vinoreji poterdile. Po njemu je vinoreja v Ipavi in ob meji Gorifhke komifije veliko koriftnih poprav pridobila. Le en glaf gre od njega, de fe v njegovimu klétu, v zeli Ipavi nar bolji kapljiza najde. Sató, ki kupzi s vinam njegovo blago nar vezh obrajtajo in zhiflajo, je veliko ljudi ménilo, de mora poſébne ſkrivnoſti imeti, de vé od vſih drusih Ipavzov nar bolj s vinam v zaker iti. — Tazih ſkrivnoſti je pazh veliko, kteře bi fe — fame na ſebe — marſikterimu majhine rezhí ſdélé, vſe ſkuſhne ſa ſtore, kar umetnoſt vinoreje imenujemo. Vſe svoje dela in ſkrivnoſti per vinoreji nam hozhejo gosp. ſajmoſhter osnaniti. Ko ſo nam fami pred nekimi tedni vefélo osnanilo podelili, de nam miſlijo poduk vinoreje ſa Novize poſlati, ſo nam té ſo naſledními beſédami osnanili: „Ni dávno, kar ſim **61** léto ſvoje ſtarosti naftopil; kratik je zhas, ki mi ga je ſhiveti ſhe, in preden ſe k ozhakam na pot podam, hozhem vſe ſvoje ſkrivnoſti — majhine rezhí ſo namrežh, na kteřich je pa vender veliko leſhijožhiga, — ſvojim dragim vinogradnikam rasodeti, in ſheljim, de bi bile, kolikor je mogozhe, povfod rasglafene.“

Vinoreja bo od zhafa do zhafa v perlognih liſtih na ſvetlo dajana, takó, de fe bodo potém, ko bo konzhaná, vſi liſti v edine bukvize ſkupej ſvesati dali. Po tému takim bodo prejemavzi naſnih Noviz koriftne in potrébne bukvize prejeli, in fizer bres vſiga plazhila. Ravno sató ſmo jim tudi obras (velikoft) navadnih bukev ſvoljili; podük bode ſhel v njih vedno naprej, bres de bi po navadním „Dalje ſledí“ prejenjal. Safran tega ſe bo more biti vezhkrat na konzu eniga liſta, v fredi eniga ſlavka prejenjati moglo, zhe ſe lih takó naleti. To naj bo k rasumnoſti naſnih bravzov rezheno, preden jim imenovani podük vinoreje v roke podamo.

Vredniſhtvo.

Danafhnuim ſluſtu je pervi del vinoreje perdjan.

V Ljubljani. Natiſnil in ſaloshil Joshef Blasnik.