

če hočemo doseči nove mlade sadne pope. Drevju z obširnimi vejevjem, koje še morda k tlam visi, zamoremo z iztrebljenjem dati tudi boljšo obliko in ugodnejšo rast.

S pomlajenjem ali iztrebljenjem, ki obstoji v tem, da porežemo in obrežemo drevesno krono toliko kot je primerno, dosežemo, da ima drevo prihodnje leto manj očes in popov za preživeti, toraj ostale boljše preživi in njih stvorjenje okrepi. Veje je tam nazaj rezati, kjer se nahaja dovelj mladega lesa, ali vsaj zdravi sadni les z mladimi popi. Rane je s cepilno smolo dobro zamazati.

V drugi jeseni se ve da treba je napraviti med novo izrastlimi vejami red, kar je prepogostega, treba je odrezati in le take poganjke pustiti, ki so primerni za nove veje.

Koliko naj je zemlja vlažna za setev?

Prava vlažnost zemlje važna je toliko za njeno obdelovanje, kolikor za kalenje semena. Ako je težka zemlja premokrotna, obda posamezna zrna s trdo skorjo, katera ne dopušča k zrnu zrakú in zrno slabo ali pa nič ne kali. To je slučajno, kedar je zelo deževno vreme ob setvi. Pri veliki suši pa seme slabo in neenakomerno kali. Dostokrat je njiva, ki je ravno kar zorana, vlažna in godna, a se kmalu izsuši. Na taki njivi in v tacem slučaju je naglo sejati, predno se zamore zemlja izsušiti.

Rž ima rada rahlo in zdrobljeno zemljo, ki se je pa morala uže posesti, drugače je kalenje deloma ovirano. Na močno prsteni (humozni) zemlji, naj je njiva za rž nekaj dni poprej zorana.

Pri pšenici naj je zemlja toliko zrahljana, da pride zrno v fino zemljo, ter da zamorajo se razširjevati koreninice. Drugače je pa za pšenično njivo dobro, če je površje njive gručasto, ker gruče, to je kepe varujejo mlade pšenične rastlinice pred mrzlimi severnimi vetrovi. Nemški pregovor pravi: Kdor v jeseni na njivi gručo razbije, razbije hlebec kruha. Gruče povečajo tudi površje njive, vpoji se zaradi tega še več toplote in vlažnosti iz zraka, in slednjič dajo spomladi razpadle gruče rastlinam od novega zemljo.

Kje dobiti dobro seme za zimsko setev?

Vsak kranjski gospodar, koji je enkrat seme premenil, zlasti če ga je iz prave roke dobil, prepričal se je o velikem dobičku, ki ga donaša prememba semena, in pa prava vrsta semena. Sedaj prišel je zopet čas, omisliti si dobro seme in vsak naj dobro gleda, da ne bode goljufan. Naš list je večkrat priporočal enega ali drugega trgovca s semenom in gledal vedno na to, da priporoča le zanesljivega. Semenska postaja grofa Attemsa v Šentpetru pri Gradci je žalibog svoje delovanje ostavila; semenska postaja C. Rambouseka v Zborowu daje nam pa tudi poroštvo, da postreže s svojim dobrim in zanesljivim blagom.

Toraj gospodarji, koji želite imeti dobro semensko blago, obrnite se na „semensko postajo C. Rambouseka v Zborowu, pošta Forbes na Českem“ in dobro bodete postreženi. Postaja Vam na zahtevo precej dopošle svoj cenik. Dobiti pa zamorete za prihodnjo setev sledeča semena: Urtoba pšenica, Austral. Ahaby pšenica, požlahnena menjalna pšenica, Zborovska menjalna rž, velikanska rž, Labradorška rž, švedska snežna rž, gorska rž, menjalni ječmen.

Kako vino pred kanom obvarovati.

Kaj nepovoljna prikazen pri vinu razun pri najmočnejšem z 10 do 12% alkohola in pa pri tako zvanem likernem vinu (pikolit) je pač to, da se napravi, ako posoda, v kateri leži, prav polna ni, na površju kan. Uže celó je to pri slabotnejšem vinu, katero je nastavljeno, ali kakor se tudi reče, na pipi, slučajno. Ker kan vino onesnaži in ga tudi oslabi, da lahko še celó popolnoma ugonobi, skušalo se je uže od nekdanj nastanju kana v okom priti. — Najstarejši in najnavadnejši sredstvo v ta namen je pač zakadenje prostora vrhu vina s žveplom. Ako se namreč nastavljeno vino vsak teden enkrat na površji z žveplom dobro zakadi, ne nastane kan. Vendar ima pa dolgo časa nadaljevano zakadenje vrhu vina ta slabi nasledek, da poslednje vino prav neprijetno po žveplu diši (prav za prav smrdi) in da tudi v ustih in grlu neprijetno peče.

Da ne more tako vino zdravju hasljivo biti, razume se pa tudi samo o sebi. In zato trudil se je uže marsikdo, za žveplo kako drugo neškodljivo sredstvo izumiti. Baron Babo priporočal je na pr. uže zdavno konprimirani zrak ali pa oglenčevo kislino vrhu nastavljenega vina napeljati. Vspeh je res izvrsten, kan ne nastane pod konprimiranim zrakom ali pa pod oglenčevo kislino, toda s prevelikimi, veliko prevelikimi stroški je to v zvezi, osobito pa z neročnostjo.

No, v najnovejšem času izumil je, kakor „Weinzeitung“ po magjarskem vinarskem časniku „Boraszoti lapok“ poroča, nek Fr. Nagy (Noč) v Daruváru čisto po ceni, in kaj priročno sredstvo zoper nastanje kana. Nagy namoči namreč čisto ruto ali pa gobo v fini špirit, jo zažge, ter na žico pritrjeno, urno v vinsko ne popolnoma polno posodo vtakne, vého samo (luknjo) pa z drugo, v čisti vodi namočeno ruto dobro zatisne. Kedar špirit pogori, vzame ruto hitro iz posode in veho trdno zabije. Nagy trdi, da tako vporabljeni špirit gledé nastanja kana popolnoma nadomestuje žveplo. On pravi pa tudi, da najposlednejši kanec vina najmanjšega neprijetnega duha ali okusa ne razodeva. Da ne more s špiritom zakajeno vino nezdravo biti, to razume se pa tako samo ob sebi.

Z žveplom zakajevala se je pa do zdaj tudi prazna vinska posoda, da ni splesnila ali se zacikala, sploh, poškodovala. V ta namen zažgala se je v vsaki prazni posodi gotova množina žvepla, in posoda se je res čisto zdrava ohranila. Pred zopetno porabo take posode jo je bilo treba se vé da prav fino z vodo izprati. Gospod Nagy trdi, da tudi na spravo prazne posode ni se treba več žvepla posluževati, ampak tudi za to zažganega špirta. On pravi, da, ako se vsake 3 mesece prazna vinska posoda po enkrat s špiritom zažge ali zakadi, kakor se uže hoče reči, se ona ravno tako dobra nepoškodovana ohrani, kakor ako bi se je tolikokrat s žveplom zakadila.

Iznajdba je gotovo velikega pomena, kajti zdaj je v stanu vsak, posebno pa kdor se je do zdaj v enaki namen le z največjo nevoljo žvepla posluževal, po popolnoma neškodljivem špirtu seči. Proč toraj s peklenskim žveplom!
R. Dolénc.

Gospodarske izkušnje.

Kravam mleko pregnati.

Ako hočemo kravam, kojih ne mislimo več molzti, mleko pregnati, skuhajmo orehovega listja ter potem s to vodo na dan najmanj 4 do 5krat umivajmo vime