

Saditi jih mora  $\Xi$ o v dobro zemljo, katero treba pred sajenjem 5  $d/m$  globoko prerigolovati in dobro pognojiti. Ker pa malinice poženo veliko poganjkov iz korenin, izsesajo kmalu zemljo, in zato jih je treba vsaj vsakih 6 let presaditi.

Na pripravljeno gredo jih sadimo v vrsto po 5  $d/m$  vsaksebi. Posajene porežemo koreninam do vratu, da morejo lepše nove mladike pognati. Med letom puščamo le najmočnejše poganjke, vse druge pa odstranimo pri korenini. Na ta način dosežemo pravilen nasad, in pa ne unesejo se tako hitro.

Ko jeseni poneha rasti, režemo močne palice na 1  $m$ , slabejše pa na 8  $d/m$ . Take palice nam bodo rodile prihodnje leto obilo lepega sadu.

Drugo leto pustimo le najlepše poganjke, ki rasto v vrsti, odstranimo pa vse preobile in zanikarne. Palice, ki so rodile jeseni, odrežemo pri korenini, a one za prihodnji nasad skrajšamo kakor prvo leto. Pomniti je treba, da rode le na dvoletnih poganjkih.

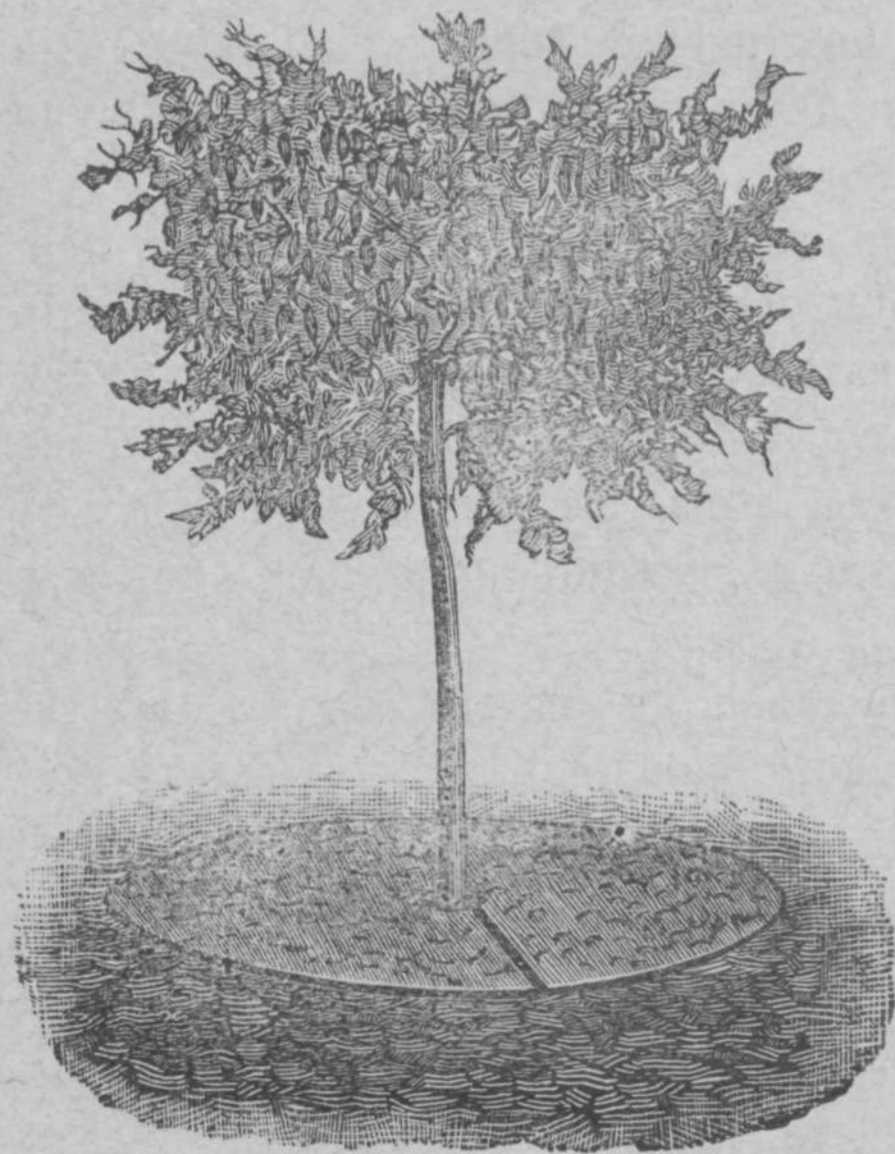
Nekatere malinice rode dvakrat v letu, a to le v ugodnem podnebj in v gorki legi.

Sadimo jih navadno v kraje, katere hočemo prikriti, n. pr. pred kompostni kup itd., ali pa v take, koder ne bi uspevalo drugo rodno grmovje ali sadje, n. pr. v brezsolne severne gredice.

Pomnožujemo jih najuspešneje z razdelitvijo korenin.  
J. Žirovnik.

### Proti gosenicam.

V kmetijskem listu „Oeconomu“ priporočana je naprava proti gosenicam, ki je prav dobra. Vzemi kos stare strešne lepnice ali kaj drugega takega, naredi na



Podoba 1.

sredi luknjo, zao-

kroži in prereži ga na eni strani od srede do roba, da ga moreš položiti pod drevo, kakor ti kaže podoba 1. Lepnico namaži potem s katranom. Ako drevo potreseš — veliko drevje najlaže z vrvjo, katero priveži blizu krone — popadajo gosenice doli in se prilepijo na katran. Od gosenic, ki padejo na katran, ne pride nobena več na drevo. Samo ob sebi je umevno, da mora vedno katran

### Kako z letošnjimi dolenskim vini ravnati.

Strupena rosa je letos zakrivila, da je po dolenskih vinogradih grozdje večinoma le slabo dozorelo. Ob trgatvi smo imeli skoraj nepretrgano deževno vreme; dosti grozdja je pričelo vsled tega gniti, vse se je pa nasrkalo jako vode. Nasledek vsega tega je bil, da je imel mošt le jako malo sladku, dosti preveč vode, kisline in beljakovine v sebi. Daljni nasledek tega pa je, da imamo zdaj kaj malo alkoholasta vina, pa polna vode, kisline in beljakovine. Kar je, je, hvala Bogu za to! Toda, kdo dvomi, da se letošnja vina ne bodo nič kaj pošteno obnašala? Gotovo se bodo rada kvarila, ker imajo premalo alkohola (moči), preveč pa vode in beljakovine v sebi. Kislina je koristna, da se vino ohrani, dasi je kaj neprijetna, ako jo je preveč. Z umnim ravnanjem se pa dá ohraniti marsikatero vino, katero se drugače gotovo izpridi. Prav bode torej, ako se tudi o tem nekoliko pomenimo; kako z letošnjimi vini ravnati, da se bodo ohranila, a ne pokvarila.

Pred vsem je potrebno, da imamo sode vedno polne, da jih vsakih osem dni gotovo z zdravo zalijo zalijemo. Zalivanje je zaradi tega potrebno, da na dnu ne nastaje kan; kajti kan se živi ob alkoholu. Malo alkoholasto in vrhu še kanasto vino izgubi pa v kratkem vso svojo moč. V nepolnih sodih se vino tudi kaj močno zveši, posebno nealkoholasto, pa tudi kaj lahko scika.

Torej vsak, kdor ima vino, napolni sode do vrha in zalivaj jih vsakih osem dni.

Drugič je potrebno, da vino zadostokrat in v pravem času presnamemo, pretočimo. Presneti moramo vino v prvič o božiči, bodi že čisto ali pa ne, vse eno. Presneti moramo pa o božiči vino tako, da pride v kar le mogoče v veliko dotiko z zrakom. Najbolje je torej, da natakneš na pipo, po kateri vino iz soda teče, torilce, podobno vrtni škropilnici, tako da je vino prisiljeno teči po dosti curkih v podstavljeno posodo.

Zakaj pa naj se vino kolikor mogoče veliko dotika z zrakom? Zato, da se spajajo beljakovine, kolikor jih je preveč in katere vino vedno izkušajo izpriditi, z zračnim kisikom, vsled tega se strdijo in strjene padajo na dno soda. Pri presnemanju jih pa lahko iz soda spraviš. Vemo, da bode rekel marsikdo, kateri bode te vrstice čital: „Ako se vino presname, izgubi vso moč“. No, tako more govoriti le tist, kateri stvari bolje ne razume. Vsak drug umen in izkušen kletar pa ve, da je pretočeno vino le kakih 14 dni kalno in v okusu nekam medlo, po 14 dneh ali največ štirih tednih se pa zopet popolnoma učisti, in okus nam razodeva zopet prejšnjo moč njegovo. Kako more vendar presnemanje vinu moč odvzeti, saj presnemanje čisto nič alkohola iz vina ne vzame? — Pri prvem presnemanju treba kaj dobro paziti, da ne pride čisto nič droži v drugi, popolnoma čisto oprani sod. Po prvem presnetju morajo sodi zopet vedno biti polni.