
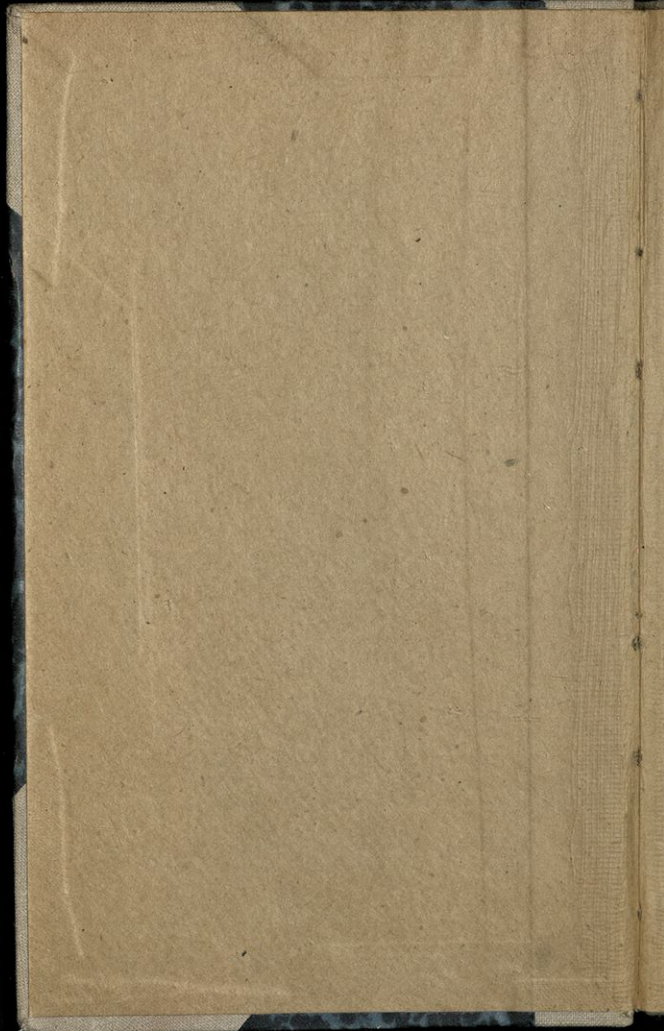
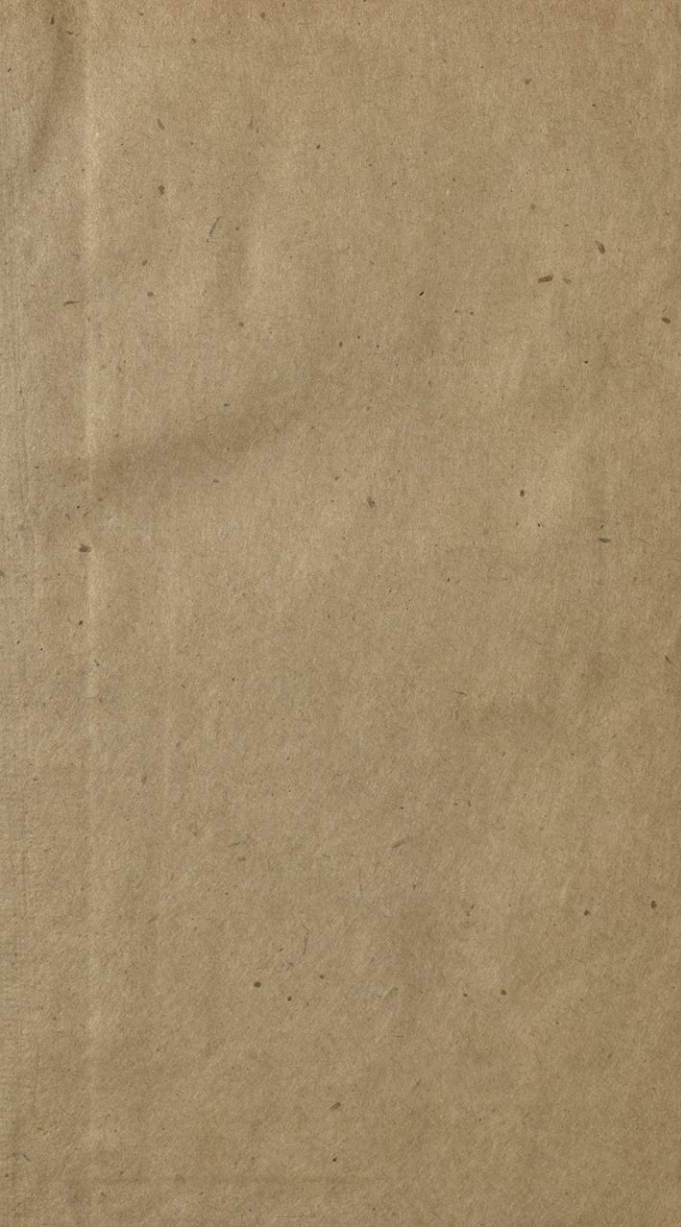


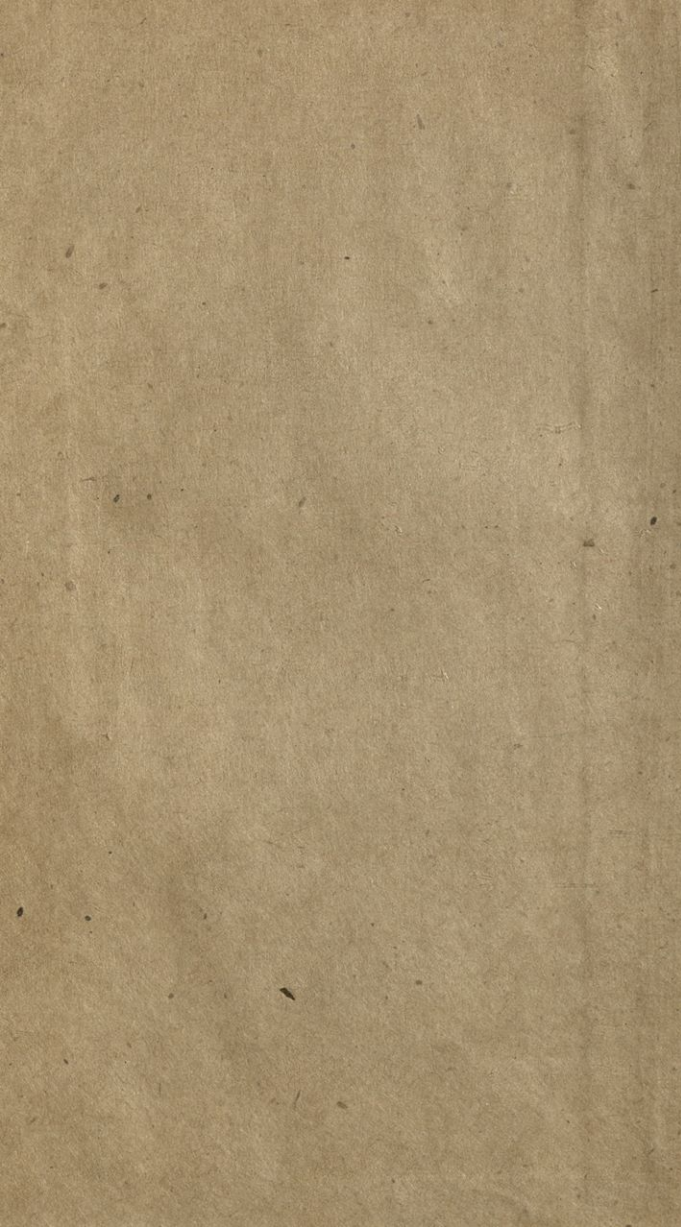
Narodna in univerzitetna knjižnica
v Ljubljani


50573











Umni
VINO REJEC.



Po lastnih skušnjah spisal
Fr. Jančar,
kaplan pri Negovi blizo Radgone.

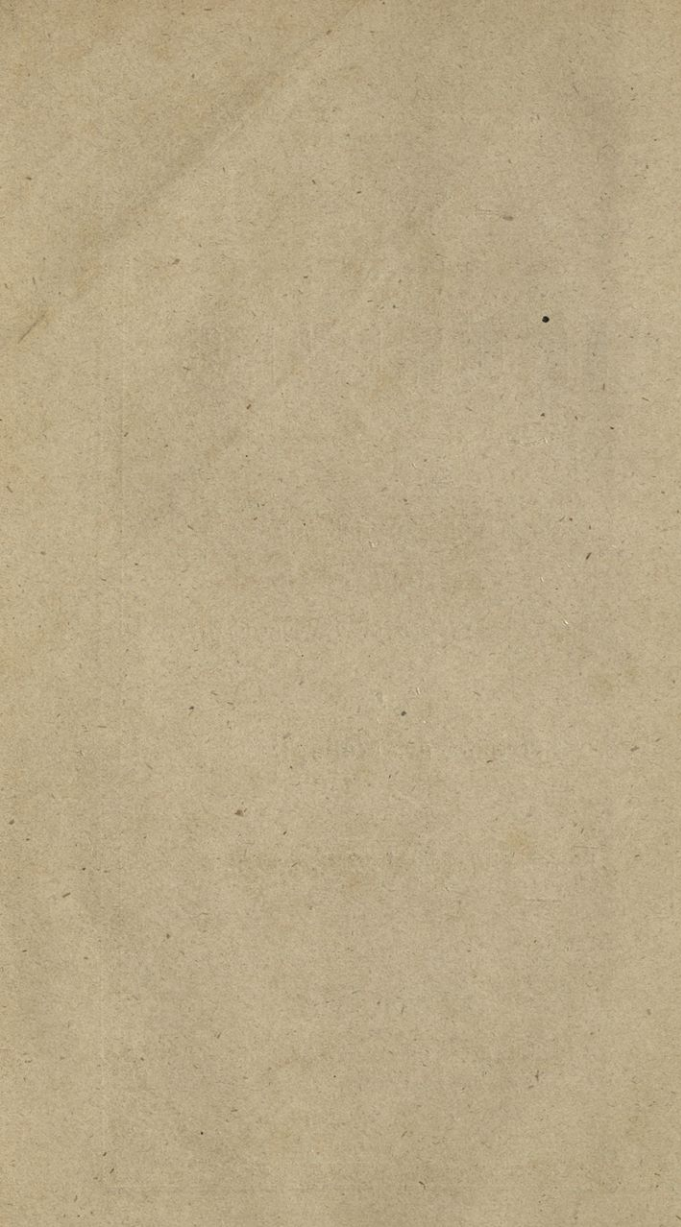
Izdala
Družba sv. Mohora.

Slovenskih večernic XVI. zvezek.

V Celovcu 1867.

Natisnil Jožef Blaznik v Ljubljani.





Umni
VINOREJEC.

Po lastnih skušnjah spisal

France Jančar,

kaplan pri Negovi blizo Radgone.

Izdala

družba sv. Mohora.

~~Slovenskih večernic XVI. zvezek.~~

ponota!

J. Urhovec

V Celovcu 1867.

Natisnil Jožef Blaznik v Ljubljani.

50573

~~50474~~

Z dovoljenjem vis. čast. kerškega knezoškofijstva.



D. (25. 4. 35)

~~50573~~
Inv. št. 030018704

V Celovcu 1887.

National-Jože-Blažnik v Ljubljani.

K a z a l o.

	Stran.
Predgovor	III
§. 1. Od vinske tertre ali tersa sploh	1
„ 2. Od tertnih delov	1
„ 3. Tertre za izverstno žlahtno vino	2
„ 4. Tertre za brajde, zobanje in slabo vino	17
„ 5. Od gnoja	24
„ 6. Od novega vinograda	26
„ 7. Od rožjensnice	29
„ 8. O grobanji	31
„ 9. Od obrezovanja tert	34
„ 10. Od okopavanja tert	37
„ 11. Od pletve tert	41
„ 12. Od vezatve	42
„ 13. Od kositve trave po goricah	45
„ 14. Od koljatve	46
„ 15. Od odščipavanja listja	48
„ 16. Od stiskavnice (preše)	49
„ 17. Od tergatve	51
„ 18. Od vinske posode	53
„ 19. Od pivnic ali kleti	55
„ 20. Od mošta	55
„ 21. Od raznih posebnih vin	58
„ 22. Od droží	60
„ 23. Od pošiljatve vin v razstave	61
„ 24. Od brajd	62
„ 25. Od sovražnikov tert	64
„ 26. Od zboljšanja stiskavnice	67
„ 27. Vinska ludra s sladkorjem ali tropinsko vino	69
„ 28. Opravila za vsaki mesec v letu	72
„ 29. Pregled, kako vinograd enega orala poplačuje stroške skozi leto	80
„ 30. O nekterih gospodarskih rečéh	82
Splošna vodila vinorejcu	95

Predgovor.

Dragi vinorejec! vtisni si te tri besede v serce:
„bodi zvest, pokoren in delaven!“ To troje je temelj tvoje in gospodarjeve sreče. Zvest si, ako se skerbno ne le sam, ampak tudi tvoja družina varuje vsake škode, ktera bi po vaši nepazljivosti lastnika zadela, bodi-si z nemarnostjo, lažjó, pijančevanjem, ponočnim voglarjenjem ali celó s tatvino. To vas sramoti pred svetom in pred Bogom, in taki, kakor večna Resnica pravi, „nebeškega kraljestva posedli ne bodo.“ **Bodite torej zvesti, da si časno pa večno srečo pridobite.**

Dalje vam pravim: **bodite pokorni svojim gospodarjem!** Pokorni ste, ako njih povelje na tanko spolnujete; saj veste, da je na tem veliko ležeče. Vi bi ne ubogali prav, ako bi vam lastnik rekel: „vežite terto“, vi bi pa druga dela opravljali; med tem pa bi prišla nevihta, vihar ali se vsula celó toča, in pridelek bi bil uničen za dve leti. — Lastnik je žalosten, in vi ste pobiti. **Povejte mi: kedaj boste škodo in krivico lastniku povernili? Zato rečem: ubogajte! in dobro se vam bo godilo. Zakaj sv. pismo uči: „ubogljivi mož bo o zmagah govoril.“**

Svetujem vam pa še to: „bodite delavni.“ Delavni boste, ako vas ljubezzen do dela veže in imate veselje nad svojimi opravili, brez ozira na plačilo, če vas tudi lastnik ne gleda, vidi vas pa Bog. To je vam samim tudi velika čast. Saj veste pregovor: „delo človeka hvali.“ Zató ljubite svoj stan, delajte radi, imejte veselje do svojih nalog in dolžnosti, in kar se danes lahko opravi, ne odlagajte na jutri; s tem si obvarujete zdravo telo, veselo življenje, sladko spanje ter si pripravite potrebni živež: „Kdor ne dela, naj tudi ne jé,“ uči sv. apostelj Pavel. Delati pa moramo vsi: eni s glavo, drugi s rokami, tretji s celim životom. Nikakoršno delo ni sramotno, le lenoba je sramota.

Zapomnite si torej te tri besede: „zvesto, pokorno, in delavno,“ tako si boste kruh in nebesa ob enem zaslužili. Ako vam je gospodar preterd, saj si lahko drugzega poiščete: pridni hlapec najde pridnega gospodarja. Vendar si zapomnite besede rajnega knezoškofa Slomšeka, ki pravijo: „goste preselitve, redke suknje“.

Učite se radi. Da se boste pa lože naučili in privadili svojih opravil, zató sem vam, dragi vinorejci! ob kratkem sestavil nekatere najpotrebniše nauke, sicer še bolj ali manj znane, kateri pa vam bodo vedno prijetniše življenje delali in vas še do večje popolnosti in sreče pripeljali. Tù najdete poredoma najvažnejša vodila: kako se mora oskerbovati gnojnišče, ker gnoj je „zlata ruda,“ da ga bo povsod zadosti: več gnoja, več blagá; kako s terto o različnih časih ravnati in jo obdelovati, da več grozdja dá itd. Tudi sem pridjal še nekoliko drugih gospodarskih reči, od katerih naj si vsak vinorejec saj toliko zapomni, da svojo pozornost

tudi na te oddelke domačega gospodarstva obrniti vé in se spozná.

Berite marljivo sami; ako pa vi sami ne znate, naj vam beró vaši otroci.

Naj se sprejme tudi drugi, veliko večí natis mojega „mladega vincarja“ z enako radostjo in blagovoljnostjo kakor prvi. S to prošnjo zjedinjam še željo, naj bi moje delo premili domovini, posebno pa mladim vinorejcem spešno koristilo; in ako sem le kapljico pridjal k blagru mile Slovenije, to mi bode plačila zadosti. Z Bogom!

Pri Negovi blizo Radgone 1. maja 1866.

Fr. Jančar.

§. 1. Od vinske terte ali tersa sploh.

Vinska terta je iz Azije domá. V Armeniji je Noe po splošnem potopu perve terte zasadil in je pridno obdeloval; on je bil prvi vincar ali vinorejec. V Kavkazu se nahajajo še zdaj najlepše in največe terte; en sam grozd tehta po 8 do 14 liber ali funtov, da ga imá cela družina dovolj zobati.

Vinska terta povsod raste; ali vina ne dá povsod, ker ne dozori. Solnčna lega jej je najljubša, ako ni premokra ali presuha. Plemén vinske terte štejejo okoli 4000.

Tù vam, predragi Slovenci, popisujem nekatere najboljše terte za razne kraje in lege za izverstno žlahtno vino, nekatere žlahtne pa za vino in za zobanje. Vinorejec naj perve pozná, da pridelke najžlahtnejše kapljice spešno in koristno na najvišo stopnjo spravi, in tako sebi in lastniku k blagostanju pomore; druge pa naj mu bodo znane za domačo lahko pijačo, za zobanje in prodajo grozdja, ter mu priložnost dadó, si sposobnih tert izvoliti za različne brajde.

Najpopred pa bo dobro, nekoliko razjasniti izraze in imena, ki se po slovenskem Štajerji rabijo:

§. 2. Od tertnih delov.

1. Rozga ali mladika je neposrednje dozorena izrastlina iz stare terte.

2. Reznik se imenuje mladika na eno, dve, tri ali štiri očesca (očka) obrezana.

3. Bik, konjič, butica, locen, vtikanica, ker se v nekterih krajih s koncem v zemljo vtakne, pravi se mladiki na 8, 10, 12 in še več očes obrezani.

4. Čerunič, verunik, šparón se imenuje mladika na 5 do 6 očés obrezana.

5. Ključ za rožjenišnico je mladika s 4 ali 5 očesi, do poldrugega čevlja dolga, z 1 palec dolgim starim lesom, ali tudi brez starega lesa.

6. Vlačenica je mladika pripognjena in v sredini zakopana v zemljo, kjer korenine požene. En konec se stare terte derži; drugi pa z dvema ali s tremi očesi, tudi v obliki bika, je zunaj zemlje; v zadnji podobi se z bičjem na količ priveže.

7. Zaležnica je mladičica, pognana na letošnji novi mladiki ali rozgi.

8. Kobila je suhi les na stari terti.

§. 3. Terte za izverstno žlahtno vino.

Za izverstno žlahtno vino v raznih krajih in legah so sledeče terte:

1. Rivček beli, (Weisser Riessling). Terta je majhna, podobe pritlikove, les kerhek, belorumen, z vidljivimi rujavimi risami in bližnjimi členi, očesi. List je 6 palcev dolg in širok, debel s petimi verhi, precej narezljan, kdaj kdaj tudi le s tremi verhi; srednji verh je širok, kratek, tumpasto osten, stranski verh narazen stoječi in razrezani; vsak verh je naprej in nazaj zavihan; razrezki so precej razširjeni; peceljnov razrez jako tesen, s spodnjimi stranskimi verhi močno prekrit, na kraju z velikimi in tumpastimi robmi; zgorej neraven, zgerbančen, kdaj kdaj mehurčast, spodaj volnat; na veršiču mladike večkrat z rumenimi kerpami. — Listni pecelj je 3 do 3½ palcev dolg, rudečkast, nekoliko volnat, krastav. — Grozd je majhen, gost, kdaj kdaj rahel, navadno nekoliko sveržnat, redkoma prost, grozdni pecelj kratek in debel; jagodni pecljiček debel, bradovičast, vzvišenina na koncu z rujavkasto rinčico obdana. Jagode majhne, okrogle, rumeno-zelene, belo-rumene, rumenoruja ve in v polni zrelosti rudeče-rujave, belomelnate, večkrat černo-pikaste, mesnate, dišeče, aromatične, prijetno in sladko okusne, z dvema peškama.

Ta terta je že precej daleč razširjena, in želi jako priležno južno ali južno-zahodno lego na bre-

žinah, kjer ima dovolj zavetja zoper ostre vetrove, ter bolj toplo in suho ko težko, vlažno ali mokro zemljo, v kateri je rada gobasta; v takošnji zemlji in legi grozdje popolnoma dozori in vino dobí svoj dišeči, aromatični okus. Kjer šipon raste in dozori, zamore se brez pomisleka ta terta zasajati. Terta v navadni zemlji le srednje v les raste in je majhna, v novini pa in na novo prekopani rodovitni zemlji zrastejo mladike poldrugi seženj dolge; ravno tako tudi v dobro pognojeni zemlji veselo stori in ima veliko večje grozdje. Lani sem dal ključe v novini zasaditi, in so nekteri 3 čevlje dolge mladike pognali. Vendar naj se ne obrezuje na bike, temuč na dva, tri reznike, tako grozdje pred dozori, je večje in daje boljše vino. Kdor tedaj izverstno, aromatično, dišeče vino želi, mora jo na reznike rezati.

O cvetji je jako stanovitna, ako le ni preveč merzlo, in navadno veliko kavernik grozdja nastavlja. Dozori pozno, kakor šipon, zato se ni prenagli s tergatvijo. Dokler so jagode zdrave in mesnate, še niso zadosti zrele; le takrat so svojo popolno zrelo dosegle, ko se je meso razkrojilo in se koža od jagod potegniti dá. Gnjlوبا rivčkova je posebne baže, ktera ne vniči grozdja tako naglo, kakor pri družih plemenih; jagode so še takrat stanovitne in rabljive, ko so že od terte padle. Ta terta je kralj za najizverstniša in najžlahtnejša vina; od nobene druge terte se ne dobí tako dobro, nježno, dišeče aromatično vino, in da bi tako dolgo stanovitno ležati smelo, kakor od rivčeka; toda to se le doseže z zasajanjem v prikladnih legah, z nizkim obdelovanjem in čakanjem do prezrelote njenega grozdja. Na tak način bo vinorejec sicer manj pridelal, zato bo pa sebi in kraju slavo izverstnih pridelkov pridobil. — Od takošnega vina naj se okoli 20 pintov (bokalov) med drugo nedišeče vino s petimi vedri avstrijskimi zmeša, pa bo vse drugačnega okusa, tudi nedišeče. Za tako vedro vina se 15 do 20 gld. plačuje; neki vinorejec je dobil celó 55 gld. za vedro vina od leta 1834.

2. Traminec rudeči, (Rother Traminer). Terta je majhna, les kratek, černo-rujav, gost, kakor s sajami posejan, pikast, s kratkimi členi. List je okrogel,

5 palcev dolg in širok, večkrat za $\frac{1}{2}$ palca širji ko daljši, s tremi verhi, kratek, navadno na eni strani globokeje vrezan; srednji verh širok, tumpast, na pol okroglo osten; stranski verhi široki, narazen stoječi, kdaj kdaj razrezani; zgorej temno-zelen, na rebrih in posebno pri peceljnu belovolnat, rumeno-umazan, navadno na krajih zavihan, neraven, spodaj blede-zelen, volnat; listna rebra spodaj in zgorej rudečkasta. Listni pecelj je kratek, rudeč, nekoliko volnat. Grozd majhen, gost, zgorej širok, sveržnat, grozdni pecelj kratek, rudečkast. Jagode so okrogle, inace podolgaste; o nepopolni zrelosti rudečkaste, s previdljivimi rumenomarmoriranimi risami, v popolni zrelosti svitlo rudeče, sivo-rudeče, bakrene boje, sive, skoraj modromelnate s previdljivimi pikami, ktere se navadno okoli prog znajdejo, sivo-progaste, nekoliko debele kože, mesnate, sočnate, jako sladke in dišečega, aromatičnega okusa z dvema peškama.

Terta hoče zavetje, bolj suho, toplo kot mokro in težko zemljo; v zadnji stori debeleji steržen in lože pozebe. Navadno preterpi in zderži bolj vroče in suhe letine ko kterakoli druga terta. Terta se mora nizko deržati in primerno obrezovati, inace v rodovitni zemlji na reznikih ni tako rodovitna in manjše grozdje ima kot na bikih. O cvetji je precej stalna in navadno dozori, ter rada rodi. Traminec rudeči daje posebno v mladosti prijetno, sladko, ognjeno, stanovitno vino, ktero se berž razvije. S tem se popravljajo druga vina, kterim slajave in moči manjka.

Grozdju mokrota nič ne škoduje in zamore do novembra na terti ostati, brez da bi gnjilo; o vroči letini stori civebe, iz kterih se samotok ali sladin dela. Ta terta tudi v srednjih legah veselo raste, in je vsega razširjenja vredna.

3. Traminec beli, (Weisser Traminer). Ta terta se od rudeče loči le po belo-zelenih in v zrelosti rumenih, žoltih jagodah ter po pepelno-sivem lesu. Listje ima z rudečo celó enako. Obdeluje se kakor rudeči Traminec, le nekoliko pozneje dozori, je pa zató bolj rodovitna. Vino je jako stanovitno, terpežno, zlato-rumeno, žolte boje, aromatično in ognjeno, ter se berž razvije. Grozdje je jako terpežno;

v topli jeseni se zgerbanči, osuši in se takrat sladin iz njega nareja.

4. Žlahtna mušica rudeča, (Rother Klevner). Terta je srednje velikosti, večkrat majhna; les tenek, temno-rujav, černo-umazan in pikast. Členi so 3 do 4 palce narazen. List je okrogel, 6 palcev dolg in širok, s tremi pa tudi petimi kratkimi vrezi, spodaj nag, le rebra in v kotih belo-volnat, nekaj dolgopeceljnati 3 in pol palcev. Grozd je majhen, jako gost, prost, navadno valeku podoben, kdaj kdaj sveržnat. Pecelj je kratek in debel; jagode jako sladke s prijetno dišavo, podolgaste, večkrat okrogle, umazano sivo-rudeče, v topli jeseni modro-rudeče, nekoliko pikaste, krastave, s sivo moko, tenke kože, jako sočnate, nježnega mesa, z dvema peškama. Boja se spreminja po letinah in je težko popisati, vendar se po slabi barvi spozná.

Terta povsod rada raste, v mladosti jako na les žene, potlej je rodovitna. Njen les pred dozori kot ktereколи druge terte, in je terpežna zoper zimski in pomladanski mraz; listje jej pred odpade. Obdeluje se na biki in reznike. Tudi za brajde je dobra. O cvetji je jako stanovitna, zgodaj dozori, odrasla je silo rodovitna. V slabelih legah zasluži prvo mesto in daje sladko prijetno vino, katero se z drugim pomešuje. To vino se najbolj za „peno“ šampanjevca rabi.

5. Žlahtna mušica modra, (Blauer Klevner). Ta terta se od rudeče v tem loči, da v jeseni njeno listje ali celó rudeče, ali pa samo rudeče-pikasto postane, in pa da je njeno grozdje temno-modro; od rane mušice se tudi v tem loči, da je 14 dni poznej grozdje modro in zrelo, ter ima tenko kožo in bolj sočnate jagode prijaznega okusa. Obdeluje se kakor rudeča žlahtna mušica, kateri je v rodu. Tudi rudeče izverstno vino se iz nje dela.

6. Habšovina bela (Fischtraube). Terta je močna, mladike blede-rumene, černo-pikaste, 3 do 4 palcev z naraznimi popki, členi. List je okrogel, s tremi verhi in kratkimi vrezi, zgornja stran gladka, na mlajših nekoliko volnata, spodaj volnata s 3 do 3½ palca dolgim peceljnom, belo-volnatim rudečim. Grozd je srednje velikosti, prost, rahel, dolg navadno 5 do 6

palcev in še čez do 12 palcev. Pecelj je tenek, 2 do 2 $\frac{1}{2}$ palca dolg, nekaj rudečkast. Jagode ima okrogle, večkrat majhne, rumeno-bele, močno černo-pikaste, tenke kože z vidljivimi žilami, sočnate, ognjene in sladke, dišavno-okusne, z eno redkokrat z dvema peškama. Obdeluje se navadno; ne raste močno v les, zato se naj na reznike reže; je rodovitna in ne dozori pozno.

Grozdje dá terpežno, jako dobro, nježno, sladko, aromatično, belo-zlato, žolto vino, z izverstno dišavo, skoraj kot rivček.

7. Šipon, (Mosler). Terta je močna; mladike rumeno-rujave, na veršičih belo-rumene, lepo-rujavo risaste, globoko brazdnate, černo-pikaste, z razširjenimi debelimi členi. List s tremi verhi, kratkimi vrezi, velik, zgorej blede-zelen, gladek, spodaj jako kosmat. Pecelj dolg in volnat. — Grozd je velik, gost, prost, redkokrat sveržnat, 6 do 8 palcev dolg; pecelj debel, rujav in kratek. Jagode podolgaste, proste, tudi okrogle, sočnate, rumeno-zelene, v dobrih letinah rujave s kostanjevo bojo prevlečene, v senci rumeno-zelene, tenko-pikaste, nekoliko debele kože, žilnate, sočnate, sladke, aromatične, z dvema peškama.

Ta terta je najbolj po slovenskem Štajerji razširjena. Želi pa gorek vroč kraj in toplo ozračje, zavetno lego v stranéh pobrežin. V težki zemlji in slabi legi, posebno nizki, namenu ne zadostuje; ona je jako nježna in terpi o mrazu zimskem in spomladanskem več od drugih plemen, najbolj v nizkih legah in v merzli zemlji; je le srednje rodovitnosti. Raste močno v les in se vsakemu obdelovanju prileže. O cvetji je stalna, pozno dozori, zato jej topla lega služi, da dozori in civébe stori, iz katerih se šladin nareja.

Iz šipona so do seh dob na Štajerskem najžlahtnejša vina delali, katerih slava je tudi po družih deželah znana, in v srednjem veku so ga velikaši kaj radi serkali. Tako je slovelo ljutomersko, radgonsko, mariborsko, kapelsko, črešnjevsko; ktero zadnje se je s svojo miloto in slajavo posebno odlikovalo, ljutomersko pa s svojo silno ognjeno močjó.

Vino je sladko, jako ognjeno, stanovitno in oljnato; manjka mu pa dišave, ktera druga vina zna-

čuje. To vino se še le v svojem tretjem letu razvije in zadobi svoj značaj, ktereга obderži do 7. ali 8. leta, potlej pa svojo ognjeno moč izgublja in mileje prihaja. Njegova moč se vkroti, ako se mu vino iz žlahtnih tert primeša. Da se pa moč ohrani, priliva se mu vsako drugo leto novo vino od šipona.

Za nemške kraje štajerske ta terta ni; tam zraste le kisló vino.

8. Rivček beli taljanski, (Weisser Wälschriessling). Terta je majhna, mladike tenke, berhke, rumeno-rujave, lepo risaste, gladke; členi $3\frac{1}{2}$ do 4 palce narazen. — List je 6 palcev širok, 7 dolg, tenek, s petimi verhi, globoko vrezan; na krajih jako ostro, dolgo in ostno ozobljen; zobci navadno rumeno-umazani; zgorej raven, gladek, svetlo-zelen, z rumeno-svitlimi rebri; spodaj tu in tam volnat. Listni pecelj nekoliko volnat, redkokrat rudečkast. — Grozd je srednje velikosti, rahel, sveržnat, kdaj kdaj gost, zgorej širok; navadno izvira iz zgornjega grozdnega peceljna stranski sverž, ki za-se majhen grozdič stori. Grozdni pecelj je navadno 2 do 3 palce dolg, rumeno-rujav, terd, sterljiv; jagodni pecelj dolg, tenek, z jako debelo kratko rinčico. Jagode okrogle, rumeno-zelene, v topli jeseni svetlo-rumene in rujavo-umazane, z vidljivimi žilami, redko pikaste, sivo-moknate, tenke kože, sočnate, o polni zrelosti prijaznega okusa, z dvema peškama. Terta je že močno razširjena in jako priljubljena. Želi pa zelo dobro rahlo lego, močno in toplo zemljo. Vendar tudi v težki zemlji rada raste, da je le zrahljana in rodovitna. Kjer šipon raste in dozori, tudi ta dobro stori, in še vsikakor prednost zasluđuje od une zavoljo svoje velike rodovitnosti in terpežnosti zoper zimski mraz.

Inače pa raste povsod, in v dobri zemlji stori les nad poldrugi seženj visok, da je vse prepreženo; v taki zemlji mu ne škodijo biki, sicer se pa na 3, 4 reznike obrezuje, in ti gotovo toliko donašajo grozdja kakor bik z reznikom, k temu še grozdje pred dozori.

V prekopani novini vsajeni ključi brez vsega dodatka spešno rastejo in storijo mladike nad 3 čevlje visoke v prvem letu. Južno-zahodna stran se jej dobro

prileže, tudi v bolj nizkih legah, ker ne pozebe rada, naj le ima zavetje.

Leta 1864 je toča meseca junija radgonske vinograde sila hudo potolkla, v jeseni pa še zgodnji mraz pritisnil, in tako ves up pridelka za prihodnje leto vničil; in zares niso druga plemena kavernik v tolikem številu nastavila, kakor oba rivčeka, ktera sta največ in najlepše grozdje dala, kar ju tudi v tem obziru jako priporočuje.

Ta terta daje jako močno in stanovitno vino, toda dišave — bouqueta — nima kakor uni rivček. Vendar se vino za 20 do 40 gld. štertinjak draže prodaja, kot vino od navadnih tert.

9. Plavec rumeni, (Gelber Plavez). Terta je močna, terpežna; mladike dolge, debele, rudeče-rumene, tenko brazdnate, le na zdolaj risaste, členi so 3 do 4 $\frac{1}{2}$ palca drug od družega z velikimi, modrimi gladkimi očesi. List je okrogel, velik, 7 palcev dolg in širok, s tremi verhi, s kratkimi vrezi; zgornja stran gladka, spodnja volnata z dolgim, rudečim, belo-volnatim peceljnom. Grozd je velik, rahel, sveržnat, redko gost, osten. Pecelj je dolg, debel, rumeno-zelen. Jagode navadno okrogle, proti peceljnu omlajene, svetlo-rumene, jako tenko pikaste, kakor z rijo poštopane; na solnčni strani kostanjasto-rujave, z belo moko, tenke kože, z vidljivimi žilami in peškami, jako sočnate, sladke in ognjene, z eno ali dvema peškama.

Terta močno v les raste; zató se na bike in reznike obrezuje in v vsaki zemlji rada raste. O cvetji je jako stanovitna in rodovitna, prenese celó jesensko mokroto, in navadno v jeseni dozori.

Ta rodovitna terta daje jako dobro, stanovitno, belo, visoko rumeno vino. Tudi za zobanje je prav dobra.

10. Žlahtna mušica bela, (Weisser Klevner). Terta je majhna, mladike kratke, kostanjeve, boje temno-risaste, černo pikaste, s kratkimi členi. — List okrogel, 6 palcev širok in dolg, tenek, s tremi, redkokrat s 5 verhi in kratkimi vrezi, rumeno-zelen; rebra pri peceljnu nekoliko volnata; mlado perje čisto; pecelj 3 palce dolg, na strani nekoliko rudečkast, čist. — Grozd majhen, debel, prost, kdaj kdaj sveržnat. Grozdni

pecelj kratek, debel, sterljiv, černo-pikast. Jagode okrogle, kakor pri modri žlahtni mušici, belo-rumene, s tenko sivo moko in nježno pikaste, tenke kože, mehko-mesnate, sočnate, jako sladke, s prijetnim okusom in z dvema peškama. Terta povsod rada raste, da se jej le gnoji, rano dozori in listje odpade. Kjer drugo grozdje ne dozori, je ta na pravem mestu.

Obdeluje se na reznike, hobato raste tudi na bike. O cvetji je stalna in terpežna, ter jako rodovitna, precej zgodaj dozori. Vino daje dobro, prijetno, sladko, katero se v mladosti posebno prikupi, v starosti pa močnejše postaja. Iz tega grozdja se tudi „pena“ šampanjevca dela. Naj se torej zasaja; rano dozori in je rodovitnejša od rudeče žlahtne mušice.

11. Klešec rumeni, (Gelber Ortlieber). Terta je srednje velikosti; mladike so svitlo-rujave s črnimi vzvišenimi pikami, drobno posejanimi, in s kratkimi členi. — List 6 palcev širok, kdaj kdaj daljši, debel, s tremi verhi, temno-zelen, z rudečimi rebri nekoliko volnatimi, od spodaj kocast; pecelj 3 do 4 palce dolg, rudečkast in kosmat. Grozd je majhen, prost, redkokrat sveržnat, jako gost, da se težko jagoda izvzame; pecelj navadno $1\frac{1}{2}$ palca dolg, debel rujavo-rudeč. Jagode so majhne, okrogle, kdaj kdaj stisnjene, belo-rumene, jako gosto s črnimi pikami in rijo posejane, sivo-bradovičaste, tenke kože, mehkega mesa, sočnate, sladke in prijaznega okusa, z dvema peškama.

Terta v težki zemlji prav dobro stori; toda grozdje rado gnjije o mokroti, v suhi letini pa zdravo ostane. Kedar druge terte zavoljo prevelike vročine poginejo, ta v lahki zemlji in v slabi letini spešno raste in jej nič ne škoduje. Ta terta je v vseh razmerah najrodovitniša že v tretjem letu. Obdeluje se na bike in reznike, in celó na zaleznicah in mladičicah, iz starine pognanih, ima grozdje. Ako s pomladi pozebe, požene na novo s kavernikami mladike; grozdov ima po 40 do 50. Škoda, da grozdje tako hitro gnjije; z zgodnjo pletvino, odščipavanjem listja in porezovanjem veršičev se temu nekoliko v okom pride, in takó grozdje bolj solnca vživa.

Vino se šteje k bolj izverstnim pridelkom, ima jako veliko slajave s prijaznim dišečim okusom, katero

s svojim sladkorjem celó bele in rudeče žlahtne mušice vino prekosi, in se zató močnim vinom primešuje, da sladkeja in mileja postanejo; samo za-se se rado skazi. Ta terta zasluži občne razširjave.

12. Žlahtnina rudeča, (Rother Gutedel). Terta je srednje velikosti; mladike so kratke, temno-rujave, z gostimi očesi in bolj risaste; grozdje ima rahlo, redko, sveržno, precej debelo; pecelj dolg, droben in nekoliko rudečkast; jagode so okrogle, rudeče, tenke kože, sočnate, sladkega okusa, z dvema peškama. Terta je za vsako lego in povsod rodovitna, toda vino je lahko. Ljubi težko in večkrat pognojeno zemljo. Obrezuje se bolj na reznike; o cvetji je stalna in tudi za brajde sposobna. Rodovitnost se v 5. letu začne.

13. Mušica zelena, zelenčič, (Grüner Sylvaner). Terta je srednje velikosti; mladike spodaj rumeno-rujave, v sredini nekoliko risaste, zgorej belorumene, z 2 do 3 palce naraznimi debelimi členi. — List s tremi verhi, okrogel, majhno vrezan; zgornja stran rumeno-zelena in rumeno-madežna; spodaj bledorumena, zelena, čista in gola. Pecelj 2 do 3 palcev dolg, rumeno-zelen, čist. Grozd sredenj, večkrat majhen, gost, prost, kdaj kdaj sveržnat; pecelj kratek, rumeno-zelen, tenek, žilav. Jagode okrogle, zeleno-rumene, malo malo pikaste, rujavo-krastave, tenke kože, sočnate, zelenega mesa, jako sladke, z dvema peškama.

Terta je nekoliko čutljiva in zbirljiva, kar se zemlje tiče; mladike so rahle, krastave, zgorej redko kdaj dozorijo, pozebejo o zgodnjem jesenskem in zimskem ostrem mrazu, posebno v težki in mokri ilovici, in takrat je nerodovitna.

Zavoljo rane zrelote jo je dobro saditi v manj primernih legah v suho zemljo, kjer je stanovitna in jako rodovitna. Ker rada pozebe, zató se le na reznike obrezuje. O cvetji je jako stanovitna in prenese mokro vreme brez škode; s tem bolj je pa grozdje čutljivo, o jesenski mokroti rado gnijje, posebno v težki zemlji, dozori zgodaj, že sredi septembra. Grozd je sila sladek in nježnega okusa. Terta je tudi za nizke brajde, in je jako rodovitna.

Za vino je izverstna v slabih legah, kjer boljša

plemena ne dozoriyo. Vino je v mladosti jako sladko, toda z drugim se mora zmešati, ker samo za-se se že v prvem letu skazi; zató se ima mlado povžiti, ali pa z drugim pomešati. Kedar se z drugim grozdom pomešano stiskuje, je vsega priporočila vredna.

14. *Kavka modra*, (Blaue Kauka). Terta je majhna, pritlikovna; les tenek, rudeče-rujav, črno-pikast, očesca 3 do 3½ palcev narazen. List okrogel, debel, triverhnat, kratko-narezlján, tudi cel s tremi ostni; zgorej negladek, gubast, proti jeseni z rudečimi kerpami, večkrat celó z rudečijo, spodaj kosmat; rebra jako kocasta in žimasta. Pecelj 3 do 4 palcev dolg, kosmat, rudečkast. — Grozd je srednje velikosti, večkrat majhen, rahel, sveržnat, redkokrat gost; grozdni pecelj 2 do 3 palce dolg, rujavo-rudeč, tenek; jagodni pecelj jako bradovičast, s povišenim sivim, ob času zrelosti rudečim robom. Jagode majhne, okrogle, večkrat plošnate, temno-modre, čutljivo-pikaste, žilave kože, sočnate, dišeče, aromatične, z dvema peškama.

Terta je nekoliko čutljiva in zbirdljiva v zemlji in legi; da bo grozdje sladko in dišeče, mora rasti v dobri legi južne brežine in v suhi topli zemlji, kakor: apneni, pešчени in kremeneni; v težki ilovici je nerodovitna in ne veljá. Da bo terta močno rastla, potrebuje rodovitne zemlje, večkrat pognojene.

Obrezuje se na reznike, tako pred dozori in grozdje je bolj aromatične slajave, ter boljše vino daje od grozdja, na bikih pridelanega. O cvetji je čutljiva. — Vino od rudeče-listne kavke se stavi v prvo versto, in je med rudečim vinom najbolj aromatično, dišeče, blizo tako, kakor vino od belega rivčeka, manjka mu pa prijetna slajava, ináče je jako ognjeno in stanovitno.

15. *Klešec modri*, (Blauer Ortlieber). Terta je terpežna, stanovitna; mladike drobne, rumeno-rujave, nekoliko pikaste, tenko in globoko brazdnate, s kratkimi členi. — List sredenj, okrogel, 5 palcev širok in dolg, s tremi verhi majhno vrezanimi, na krajih top; zgorej sivo-zelen, spodaj blede-zelen, v mladosti cunjast, volnat, kakor z moko posejan; pecelj 2½ do 3 palce dolg, navadno rumeno-zelen. — Grozd sredenj, tenek, mehek, na solnčni strani rudečkast; jagode okrogle, čutljivo pikaste z vzvišeno krasto, črno-

modre, z belo štupo, tenke kože, sočnate, sladke, nekoliko britkega okusa, s tremi peškami; pozno dozori.

V slabih legah in v topli letini daje jako dobro vino. Zasluži pa boljše lege, ker se v srednjih letinah še dobro vino prideluje. Terta je jako stanovitna, povsod rada raste in se na reznike obrezuje. — Grozdje daje jako močno, ognjeno, sladko, stanovitno, nekoliko britko-dišeče vino. Da se temno-rudeče vino dobi, odberó se jagode, zmečkajo in sok na jagodnih kožicah vreti pusti, potlej se iztisne. Vino se v dobrih letinah v steklenice pretoči in kot burgundsko vino prodaja. Ta terta je vredna zavoljo svoje stanovitosti o cvetji, rodovitnosti in dišave v toplih legah veliko večega razširjenja.

16. Kadarka modra, (Blaue Kadarka). Terta je jako močna; les debel, rudeče-rujav, temno-risast, černo-umazan. — List podolgast, 7 palcev širok in $7\frac{1}{2}$ dolg, debel, s tremi verhi, navadno kratko vrezan. Zgornja stran temno-zelena, svitla, zgerbančena in z bradovicami, spodnja klobučinasta, zgornje listje v šopkih volnato kosmato; rebra jako róda, sirova, rumena, z žilami vred belo-ščetinasta; pecelj $4\frac{1}{2}$ do 5 palcev dolg, rudečkast, gladek, redkokrat nekoliko volnat. — Grozd velik, gost, prost, navadno z dvema verhoma, iz peceljna še drugi verh požene, ki za-se nekoliko manjši grozd naredi. Pecelj kratek, rujavo-rudeč. Jagode okrogle, proti peceljnu omlajene, černo-modre, majhne, sivo-krastave, jako tenke kože, belo-mesnate, močno sočnate, prekoredno sladke in dišeče, z 2. ali 3. peškami.

Terta jako v les raste in vsako obdelovanje za ljubo ima; toda vsaka zemlja jej ni po volji; v apnenini, laporji in kremenini je sila rodovitna in zgodaj dozori. O cvetji je stalna, jako rodna, le v dolgem dežju in v neprilicni zemlji, posebno mokri, se rada otrese. — Grozd je sila sladek in okusen, jako tenke kože, ne gnjije hitro, v topli jeseni stori civebe, in dá jako sladko, rudeče stanovitno vino. V toplih krajih in legah se naj zasaja.

17. Portugizar rani modri, (Früher blauer Portugieser). Terta je srednje velikosti; mladike, les, cimetine boje, nekoliko risast, rujavo-pikast, z dva

— tri palce naraznimi členi, očesi, ki so temnejši od lesa. — List je 6 palcev dolg in širok, tenek, s petimi verhi, kratko zrezljanimi ali tudi celimi; zgornja stran je gladka, temno-zelena, skoraj svitla; spodnja blede-zelena, celó gola, le tú in tam v kotih na rebrih se vidijo tenke, bele dlake; proti jeseni postaja listje bolj ali menj rudeče. Pecelj je sredenj, $2\frac{1}{2}$ do $3\frac{1}{2}$ palca dolg, gol, zelen, redkokrat na solnčni strani rudečkast. — Grozd je srednje velikosti, gost, o neprijaznem času cvetja nekoliko rahel, prost, redko sveržnat. Pecelj tenek, kratek, rumeno-zelen, černo-risast. Jagode so okrogle, temno-černo-modre, rudeče-rujavo pikaste, tenko bradovičaste, belo-moknate, jako tenke kože, pod kožo rudeče-mesnate, z 2 ali 3 peškami, jako sladkega okusa. Grozd ima podobo zelene miške ali žlahtne mušice černe.

Terta skoraj v vsaki zemlji in legi rada raste; je tudi za brajde, kjer se na bike obrezuje; v goricah se pa mora na reznike rezati, da ne oslabí. Grozd je jako sladek in predobrega okusa, in ker zgodaj dozori, je prav, da se v slabelih in manj priličnih krajih in legah zasaja, kjer druga plemena ne dozori; ta terta še tam sladko, temno-rudeče in stanovitno vino daje.

18. Tičnik černikasti, (Wildbacher). Terta je srednje velikosti; les tenek, kerhek, gladek, nježno brazdast, svitlo rudeč, s 3 do $3\frac{1}{2}$ palca naraznimi z belo-volnatimi očesi. List je okrogel, $5\frac{1}{2}$ palca širok in dolg, s tremi verhi, majhno narezanimi; zgorej temno-zelen, gladek; spodaj gol, le reberne žile nježno-volnate, kosmate in ščetinaste. Glavna rebra v začetku rudečkasta, jako belo-ščetinasta. Pecelj navadno 3 palce dolg, modro-rudeč, belo-ščetinast, volnat, debel in zeleno-risast. — Grozd je sredenj, večkrat majhen, gost, kdaj kdaj rahel, sveržnat, tudi prost in gost. — Pecelj $1\frac{1}{2}$ —3 palce dolg, nekoliko volnat, rumeno-zelen, okoli mladike lesne boje, le na solnčnem kraji rujavo-rudeč. Jagode so majhne, okrogle in černo-modre, jako belo-volnate; po odstranjeni moki se vidijo nježne rujavo-rudeče pike, tenke, žilave kože, sočnate, kislo dišeče, navadno s tremi peškami.

Terta raste povsod, in se obdeluje kakor se komu poljubi. Na nemškem Štajerji sem videl 4 čevlje visoko in debelo ko roka; postara se jako, pa vendar ne izgubi svoje rodovitnosti. Posebno rodovitna je na reznikih, in celó na mladikah, iz spečih očes pogranih, ima obilno grozdja. Terta se tudi z dobrim vspehom na drevesa spušča in razpeljuje. V dobrih letinah dá močno, prijetno, britko pa stanovitno šilharsko vino; da bo vino bolj rudečkasto, zató se grozdje s peceljni vred iztiskuje.

19. Babo-va rudeča, (Babotraube). Terta je močna, les svitlo-rudeč, černo-pikast; očesi 3 do 4 palcev narazen. — List 7 do 8 palcev širok, in za $\frac{1}{2}$ palca daljši, tenek, s petimi verhi, kratko zrezlján; srednji verh jako širok in tumpast, s širokimi razrezi; stranski verhi jako veliki, narazen stoječi; zgorej gol, svitlo-zelen, navadno rumeno-umazan, celó gubast; spodaj jako tenko volnat, tako da se le réber in žilic derži. Pecelj 3, kdaj 4 palce dolg, debel, svitlo-rudeč, černo-pikast, kdaj kosmat. — Grozd je prost, precej velik, gost; le v neprijazni letini rahel; podoben v barvi in obliki prostemu grozdu rudeče žlahtnine; grozdni pecelj podolgast in močen; jagodni peceljček rumeno-zelen, sivo-pikast. Jagode so okrogle, svitlo-rudeče, precej z rumenimi črnkastimi pičicami posejane, sivo-bradovičaste, majhno melnate, tenke kože, sočnate, sladke in prijaznega okusa; redkokrat z dvema peškama.

Terta v dobri zemlji in pri dobrem obdelovanji močno v les raste in se lepo ponaša ob zidovji in v brajdah; zavoljo zgodnje zrelosti tudi v goricah dobro stori, toda tu se mora na reznike rezati, da ne oslabí, ako se jej ne gnoji, in je jako rodovitna. O cvetji je stanovitna in dozori pred ko žlahtna rudeča, navadno že sredi septembra. Za zobjanje je neki boljša ko za vino. Ta terta je še malo razširjena.

20. Arbst modri, (Blauer Arbst). Ta terta se loči od modre žlahtne mušice v tem, da ima manj narezljano, bolj ravno, skoraj okroglo listje, z debelim in krajšim listnim peceljnom, poglavitno pa s prav debelim grozdnim peceljnom in poznejo zrelo. Obdeluje se kakor modra žlahtna mušica in je nekoliko

bolj rodovitna, dozori pa nekaj pozneje, in daje močnejše vino od modre žlahtne mušice. Zasluži, da se razširi kakor modra žlahtna mušica.

21. Laški moder, (Früher blauer Wälscher). Terta je srednja, les temno-rujav in še temneje risast, z 2 do 3 palce naraznimi členi. List s tremi verhi, kratko vrezlján; srednji verh kratek in širok; stranski široki; list je majhen, 5 palcev dolg in širok, na krajih tumpasto-ozobljen; zgorej raven, temno-zelen, svitel; spodaj so rebra in žile jako kosmate in ščetinaste. Pecelj je rudeč, tenek, spodaj nekoliko kosmat, 3 palce dolg. Grozd je majhen, 3 do 4 palce dolg, navadno gost, sveržnat, kdaj kdaj rahel. Pecelj je tenek, rumen, 2 palca dolg. Jagode so okrogle, černo-modre, redko pikaste, rujavo-progaste, močno belomoknate, tenke kože, pod kožo z nježnim rudečim mesom, z dvema peškama, sladkega okusa. Ta terta je že precej razširjena. Raste v vsaki legi in zemlji, celó na zahodnjih krajih in v težki zemlji je še z obilnim grozdem obložena, ter precej zgodaj dozori. Grozd je sila sladek in dobrega okusa, zato je tudi za zobanje priljubljen; za vino je terta izverstna, posebno na severnih krajih in legah manj dobrih, kjer druga plemena ne dozoriijo.

Obdeluje se bolj nizko na reznike, kakor na bike, dozori zgodaj in je jako rodovitna. Na dolgih bikih oslabí in ne rodi; je stalna o cvetji in v mokroti grozdje ne gnjije lahko, v topli jeseni stori civebe, in daje jako dobro černo vino. S temno-zelenim in svitlim listjem ter z belo moko, s katero je grozdje prevlečeno, se v jeseni berž od drugih spozna.

22. Postič modri, (Blaue Müllertraube). Terta ima s pomladi celó belo, kakor z moko poštopano perje; je srednje velikosti, les dolg, grozdje srednje veliko, gosto; jagode modre, z modro moko, rudečim mesom, sočnate, precej sladke.

Terta je stalna o cvetji in rodovitna, v jeseni zgodaj dozori in daje tudi rudeče dobro vino; ljubi rodovitno, lahko zemljo, in se obrezuje na bike in reznike.

23. Brenkova rudeča, (Bettlertraube). Ta terta ima veliko grozdja in zgodaj dozori; ker je na

Štajerskem domá, naj se torej tú tudi omeni; grozdje se z drugim pomešano iztiskuje.

24. Mušica rana, gospinšnica, burgundar, (Früher blauer Burgunder-Klevner). Ta terta se loči od modre žlahtnine s svojo zgodnjo zreloto, manjšim rahlejšim grozdom, s terdimi kožicami na jagodah. Ta terta je skozi in skozi slaba terta za vino, in je le zavoljo svoje rane zreleto za brajde. Za zobanje ima toliko vrednosti, da je že julija in avgusta za to; toda jagode so majhne, meso terdo, in svojo slajavo še le o polni zrelosti dobijo. Ljubi pa toplo lego, inači se osiplje o cvetji in tudi ne dozori tako zgodaj; v slabi legi in lošnem kraji še le meseca oktobra dozori.

Ta terta se skoraj povsod najde, in tudi vino delajo iz njenega grozdja, toda jako malo zdá; ker pa ne gnije in grozdje lahko do oktobra na terti visi, ako ga tice, muhe, ose, mravlje ne povžijejo, zadobi grozdin sok veliko slajave, in se takrat že zamore burgundskemu vinu podobna pijača pridelati. K temu še terta v merzlih zimah ne pozebe lahko, kakor druga plemena, in ker zgodaj dozori, je še sposobna za tiste merzle kraje, kjer druge sorte ne dozori. Na Českem navadno to pleme kraljuje.

Še več plemen tert bi se dalo popisati, ktere izverstno vino dajejo, toda naj bo teh zadosti. Le toliko naj se še omeni v polajšek vinorejcu, da si za razna vina in razne kraje in lege vé sposobna plemena izvoliti, in sicer:

Plemena, iz kterih se najizverstniše in najžlahtnejše belo vino nareja so: 1. Rivček beli. 2. Traminec rudeči. 3. Traminec beli. 4. Žlahtna mušica rudeča. 5. Žlahtna mušica modra. 6. Habšovina bela. 7. Šipon.

Plemena, iz kterih se dobro, stanovitno, navadno močno belo vino dela na priličnih krajih in legah, sta: 1. Rivček beli, taljanski. 2. Plavec rumeni itd.

Plemena iz kterih se srednja, navadno lahka bela vina dobijo, so: 1. Žlahtna mušica bela. 2. Klešec rumeni. 3. Žlahtnina rudeča. 4. Mušica zelena itd.

Plemena, iz kterih se rudeče vino perve verste napravlja, so: 1. Žlahtna mušica modra. 2. Kavka modra. 3. Klešec modri. 4. Kadarka modra itd.

Za lahkeja rudeča vina so naslednja plemena:
1. Portugizar rani modri. 2. Laški moder. 3. Tičnik černikasti itd.

Plemena, ktere v najboljših legah najžlahtneje vino dajo in ob enem času dozori, so sledeča: 1. Rivček beli. 2. Rivček beli taljanski. 3. Šipon. 4. Habšovina bela. 5. Kavka modra. 6. Klešec modri. 7. Kaddarka modra.

Plemena, kterih grozdje precej zgodaj dozori, in še tudi v srednjih krajih in legah se dobro vino prideluje, so: 1. Traminec rudeči. 2. Traminec beli. 3. Plavec rumeni. 4. Klešec rumeni.

Plemena, kterih grozdje zgodaj dozori, celó na merzlih krajih in neugodnih legah, pa še vendar nježno vino daje, so ta-le: 1. Žlahtna mušica rudeča. 2. Žlahtna mušica modra. 3. Žlahtna mušica bela. 4. Arbst modri.

Plemena, ktere v toplih, vročih letinah civebe storijo in se iz njih sladina ali samotok dela, so: 1. Traminec rudeči. 2. Traminec beli. 3. Šipon itd.

Za „peno“ šampanjevca, so sledeča plemena:
1. Žlahtna mušica rudeča. 2. Žlahtna mušica bela.*)

§. 4. Terte za brajde, zobanje in slabo vino.

Doslej smo razkazali plemena tert za razna vina v različnih krajih in legah; sedaj pa naj sledé nekatere žlahtne terte za slabo vino, domačo pijačo, izverstne pa za zobanje in vspešno prodajo njih grozdja v bližnja mesta; ob enem se opisujejo tudi nekatere terte zavoljo svoje velikosti in posebnosti. Terte za brajde so:

1. Žlahtnina muškata, (Muskatgutedel). Ta terta daje najboljše grozdje za zobanje, ki je izverstnega okusa in jako terpežno. Od bele žlahtnine

*) **Opomba.** Le velikaši dobro storé, ako vsako pleme posebej zasajajo, posebej tergajo, posebej iztiskajo in posebej sode nalivajo; takim utegnejo razmere in različnosti vin bolj znane biti, da je zboljšajo in lože v ravno vago spravijo.

Manjši vinorejci pa naj plemena mešajo, grozdje raznih sort ob enem iztiskajo in čisto kapljico, brezi vode prilite, v sode spravljajo. Imeli bodo več in dobrega vina; pa tudi kupcev dovelj, kar jim iz serca želimo.

se ta-le v tem loči, da nekoliko slabeje mladike dela; grozdje je bolj terdo-meseno, z rumenejimi jagodami, ktere prikupuje sila nježni muškati okus; posebno v dobrih legah in primernem vremenu se tako odlikujejo, v slabih in mokrotnih letinah pa ta okus večkrat celó manjka; dozori v začetku oktobra.

Terta ljubi dobro zavarovano lego, močno zemljo in kratko rez, to je, na reznike se obrezuje. Je nekoliko čutljiva o cvetji, na pravem mestu pa precej stalna in terpežna, jako rodovitna, z velikimi in zgodaj dozorjenimi grozdi, ki imajo jako prijetni, sladki, nježni muškati okus.

2. Kerhlikovec, (Krachgutedel). Jagode so velike z debelim mesom; ko je zoblješ, pokajo med zobmi. Vino je boljše, ko od bele žlahtnine. Rada raste v močni zemlji na južni strani, in se prav prileže brajdam. O cvetji jej malo kaj škoduje, je rodovitna in dá velike lepe grozde, ki se dajo dalje hraniti, in rano dozori.

3. Žlahtnina bela, (Weisser Gutedel). Terta močno raste, požene dolge rudeče-rujave, risaste in pikaste mladike; grozdje ima rahlo, sveržnato, včasih gosto in prosto bolj dolgo; pecelj je dolg, tenek, rudeč, jagode so okrogle, tudi podolgaste, zeleno-rumene, rujavo-umazane, tenke kože, svitle in z belo mreno prevlečene. Meso je nježno, sočnato, sladko dišečega okusa, z dvema peškama. Kedar o cvetji dežuje, ima manjše jagode, vendar prav sladke. Vino dá slabo, lahko, mehko, brez moči, zato se mora mlado povžiti; po prvem zavrenji je boljše od rivčeka belega. Sadi se naj tam, kjer rivček in traminec ne dozorita. Za zobjanje je kaj dobra. Raste povsod in je tudi za brajde jako prikladna.

4. Žlahtnina pariška, (Pariser Gutedel). Ta terta je iz okolice Pariza na Francoskem; grozdje od te terte navadno v mesta na prodajo nosijo, ker ga mestjani jako ljubijo. Okoli 50 let je že tudi pri nas znana in precej razširjena, posebno med gosposkimi vinorejci. Ima belo-rumene in tenko naznamnjene jagode, nježen izversten okus; grozdje se dá dolgo dolgo hraniti.

Terta ne raste tako močno ko bela žlahtnina,

in ljubi zavarovano lego na brajdah ter nizko obrezovanje; tako je precej rodovitna in daje imenitno grozdje za mizo. Za gorice pa ni; tu ne rodi.

5. Španjol zrezljáni, (Geschlitzblättriger-Gutedel). Terta srednje raste; les je slab, tenek, rujavo-rudeč; očesi ima $2\frac{1}{2}$ palca narazen. List je petero-peceljat, ves zrezlján in se že od daleč pozna. — Grozd je rahel, sveržnat, v dobri zemlji velik; jagode so zeleno-rumene, v gorki jeseni s kostanjevimi kerpami, tenke kože, mehkega mesa, sočnate, dobrega okusa, z dvema peškama. Vino dá dobro in prijetno, toda ne stanovitno, je le za zobanje; po goricah zasajen ne rodi.

6. Žlahtnina rudeča, (Rother Gutedel). Je že zgorej popisana, število 12. str. 10.

7. Muškat sivi, (Grauer Muskateller). Ta se od unih le v tem loči, da ima manj muškatnega okusa, in z rudeče-sivo bojo na jagodah, ktere so nektare rudeče, blede-rudeče, večidel pa rudeče-marmorirane in risaste, med kterimi se nahajajo večkrat čisto rumene jagode. Grozdje je jako žlahtno za zobanje zavoljo svoje slajave, kar jo priporoča za brajde.

8. Muškat černi, (Schwarzer Muskatgutedel). Terta je močnejša in jagode so večje kot bele žlahtnine. Ljubi pa močno zemljo in zavetje na brajdah, jako v les žene, je stalna o cvetji, ter rodovitna na bikih in reznikih. Grozdje ima srednje velikosti, z okroglimi jagodami temno-modrimi, dozori oktobra in se dá dolgo ohraniti. Šteje se med najboljše grozdje za zobanje; loči se od rudeče žlahtnine z volnatimi veršiči na mladih rozgah, tudi ima večje černo-modre jagode z dobrim okusom in terdim mesom.

9. Muškat beli, (Weisser Muskateller). Grozdje po goricah malokdaj popolnoma dozori, zato je tudi vino le srednje, s tem bolj pa je za brajde na toplih krajih.

Grozdje je veliko, dolgo, z jako stisnjenimi jagodami, prosto, kdaj kdaj tudi sveržnato; pecelj je kratek in debel; jagode so srednje velikosti, okrogle, redkokrat podolgaste, rumene, pikaste, z vidljivimi žilami, z 2 ali 3 peškami; meso terdo, hrustnato, s sladkim muškatnim okusom; dozori zadnjega septembra.

Terta močno raste in stori dolge rudeče-pikaste mladike z volnatimi veršiči. Želi jako topli kraj pri zidovji, zató pa je sila rodovitna z izverstno okusnim grozdem. Zavoljo svojega močnega odrastka je sposobna za stene in svisli. Obrezuje se na reznike in bike. V dobri letini daje sila dišavno, sladko grozdje; v slabih letinah pa je kislo in nima muškatega okusa.

10. Muškat rudeči ali rujavi, (Rother oder brauner Muskateller). Ta terta daje prav okusno grozdje, in potrebuje toplega kraja pri stenah. Jagode so okrogle, navadno pol palca široke, temno-rudeče, na odsolnčnem kraju večkrat zelene, s sivo moko prevlečene, s tremi peškami. Meso je precej terdo z močnim muškatnim okusom. Dozori v začetku oktobra. Obdeluje se kakor bela žlahtnina.

11. Moršina modra, (Blauer Trollinger). Terta je jako močna, debelnata, v premerji več palcev debela. Les rumeno-rujav, skoraj belo-rumen, globoko brazdnat, zvito-risast, černo-pikast; členi so 3—4 palce narazen. — List je tenek, 8 palcev širok in dolg, s tremi redkokrat s petimi verhi, kratko narezljanimi; srednji verh je jako širok, kratek, enak. Zgornja stran je ravna, gladka, rumeno-zelena, spodnja svitlorumena, gola, z belo-lasnatimi rumenimi rebri in žilami. Listni pecelj je močen, 4—5 palcev dolg, navadno rumen, kdaj kdaj rudeč. — Grozd je velik, večkrat jako velik, 4 do 5 funtov težek, gosto sveržnat, piramidne podobe. Grozdni pecelj tenek, kratek, rumeno-zelen, od mladike do jagode zelen in rujavomazan. Jagodni pecelj tenek, kratek, rumeno-zelen, z majhnimi nježno-bradovičastimi verščeki. Jagode so okrogle, v stisnjenem stanu vidljivo podolgaste, temno-rujave, navadno proti peceljčku svitleje-modre, skoraj rudeče, brez pikic, tenko bradovičaste, nekoliko debele kože, mesnate, sočnate, z dvema peškama, dobrega okusa, pozne zreloste.

Terta je jako stanovitna, poganja zeló močne mladike, in pokrije steno več štirjaških sežnjev. Ako se na dva reznika odreže, požene mladike 12 do 15 sežnjev dolge; zató se najbolj prileže stenam in brajdam na topli južni strani, kjer se na reznike in bike obrezuje. O cvetji je nekoliko čutljiva; ako je dež

ne vlovi, je sila rodovitna, toda nekoliko pozno dozori; le v topli jeseni ob zidovji je grozdje jako dobrega okusa.

Ta terta daje največe grozde, 4 do 5 liber težke, tako da en grozd več ljudem zadostuje; o zrelosti je grozdje jako dobro; naj se torej pomnožuje.

Grozdje se dá jako dolgo hraniti, pa vendar ne gnjije; zató se pušča na terti in se v papirnate karpice obviije, da mu ptice in mokrota ne delate kvara, in tako se ohrani celó do božiča na terti.

12. Plavec rumeni, (Gelber Plavez). (Gl. st. 8).

13. Portugiška rana modra, (Früher blauer Portugieser). (Glej st. 12).

14. Žlahtnina-kraljeva, (Königsgutedel). Ta terta se od rudeče žlahtnine v tem loči, da je bolj temno-rudečih z modro štupo, rudeče-mesnatih jagod, ki se berž po cvetji v rudečnost spreminjajo in se vidijo kot dozorjene; grozdje je bolj rahlo, stergano, z majhnimi jagodami jako sladkimi. Koža med zobmi poka, ko se zoblje; meso je nježno in okusno, vendar ni tako dobro, kakor od žlahtnine rudeče. Jagode so okrogle, temno-rudeče, z modro moko in zvišano piko, ktero zeleni kolobar obdaja. Dozori v začetku oktobra z žlahtnino rudečo.

Terta močno raste; les je rudeče-rujav; listje ima temno-zeleno, ki se v rudečo bojo spreminja, tudi listni peceljni so rudeči; vse je na terti bolj rudečkasto mimo drugih plemen. Povsod rada raste; reže se na reznike in je precej stalna o cvetji in obilno rodi.

15. Babo-va rudeča, (Rothe Babotraube). (Glej st. 14).

16. Mušica zelena, (Grüner Sylvaner). (Glej st. 10).

17. Kraljeva bela, (Weisse Königstraube). Terta je jako močna; mladike dolge, spodaj svetlo-rudeče, zgorej blede-rudeče, černo-pikaste.

List je okrogel $6\frac{1}{2}$ palca širok in dolg, tenek, s petimi verhi, redkokrat s tremi; srednji verh je širok, serčne podobe, vrat na pol tako širok kakor srednji verh, kratko-osten; stranski verhi so razširjeni, široki, navadno razdeljeni s širokimi prerezi, v kterih se

večkrat zob vidi; zgorej raven, slabo zelen, spodaj tenko volnat; mlado listje skoraj golo, rebra rumena, jako ščetinasta; pecelj podolgast, zeleno-rumen, redko kdaj rudečkast.

Grozd je jako velik, rahel, dolgo-sveržnat, redek, viseč. Grozdni pecelj precej dolg, rudeče-rumen, jako bradovičast. Jagode nekoliko podolgate, blizo palca dolge in široke, rumeno-zelene, na solnčni strani belo-rumene, redko tenko sivo-pikaste, sive z velikimi progami, belo-pikaste, nekoliko debele kože, tenkega mesa, sočnate, sladke in prijetnega okusa, z 2 ali 3 peškami.

Obdeluje se kakor druge žlahtnine in povsod rada raste, je jako rodovitna in jej ni berž ktera enaka v rodovitnosti; o cvetji je jako stanovitna, kakor tudi v jesenskih mokrotah, ter precej zgodaj dozori.

18. Laški moder, (Früher blauer Wälscher). (Glej st. 15).

19. Mušica rana, (Früher blauer Burgunder). (Glej st. 16).

20. Damascén rani beli, (Früher weisser Damascener). Terta stori velik grozd, rahel, kdaj sveržnat; pecelj je dolg in zelen, jagodni peceljni so dolgi in tenki, zgorej debeleji in krastavi; jagode so dolge in rumene, tenko pikaste, sočnate, z nježnim mesom in prijetnim sladkim okusom, velike kakor rumene slive cibore. O neprijaznem vremenu je več majhnih nedoraščenih jagodic. Dozori v sredi oktobra. Terta zraste močna, in stori dolge, svitlo-rujave, risaste in pikaste mladike z golimi veršiči. O cvetji je občutljiva in terpi o merzloti, zato želi zavetja in toplih krajev. Obrezuje se na bike in reznike.

21. Izabela. Terta je iz severne Amerike, z dišečim grozdem, kakor jagode, srednje velikosti; jagode so černe, jako svitle, sivo-modre, podolgate-okrogle, mesnate. Dozori v začetku oktobra. Ta terta hitro raste, vsaka zemlja jej je dobra, in se ne dá lahko uničiti. Obrezuje se najbolj na bike, je za brajde in blizo potov dobra. Tudi po goricah rada rodi, toda prevelik les stori v dobri zemlji, in s tem senco dela drugim tertam; po dve in tri mla-

dičice požene iz enega očesa, in vsaka ima po dva grozdeka. Vino dobi poseben okus, ki se pa po času zgublja.

22. Žlahtnina cesarska, (Kaiserlicher Gut-edel). Terta ljubi dobro zemljo, s kamenjem in čepinjami zmešano. V prvem letu slabo raste, v 3. in 4. letu pa jako močne, z debelimi sterženi kratko-členate mladike požene, očesa ima le 2 palca narazen; je sila rodovitna; reže se na reznike. Grozdje je veliko, rahlo, sveržnato, večkrat en funt težko; jagode so rumeno-zelene, večkrat rujavo-umazane, svitle, zeló sočnate, okrogle, sila debele, tako da ena tehta pol lota, s tenko pa terdno kožo, in so torej terpežne. O cvetji jej berž hladna mokrota škoduje, dozori konec avgusta, in je le za brajde na topli strani kacega poslopja.

23. Gosjenog modri, (Blauer Gänsfüssler). Za brajde najbolj sposobna terta; pozno dozori. Grozdje ima veliko, 10 do 12 palcev dolgo in zgorej 6 palcev široko, gosto, z večimi verhi; pecelj je dolg in debel, v jeseni rudečkast; jagode so velike, stisnjene, podolgate, černo-modre, sladko-kislega okusa. Dozori v zadnji polovici oktobra. Terta močno raste, in postane s časom več čevljev v okroglini debela debela. Mladike so jako močne in dolge, rudeče-rujave in brazdnate, njih veršiči so volnati. O cvetji je nježna in jej berž kaj škoduje, zato se naj v zavetji razpeljuje.

24. Cesarski pénj s smokvinim listjem, (Feigenblättriger Imperial). Terta je drevnata, močna; mladike debele, rujavo-rumene, le spodaj risaste, členi 3 do 4 palce narazen, z mnogimi rujavimi kerpami. — List je velik, debel, s 5—7 verhi, srednji je dolg, proti peceljnu jako omlajen; stranski verhi so tumpasti, z omlajenim vratom; spodnji verh navadno razdeljen, kakor bi imel list 7 verhov, na krajih kratko, tumpasto, obodno zrezlján; vsi razrezi so razširjeni; zgorej je raven, temno-zelen, spodaj bolj ali manj belo-volnat, tako da se še listna ravnina vmes čista čuti, tenko žilast; rebra so precej močna, rumena, belo-ščetinasta, spodaj nekoliko volnata. — List je smokvinemu listu jako podoben. Listni pecelj je debel, navadno širok, gladek, na solčni

strani rudečkast, spodaj jako odebeljen, 4 palce dolg. — Grozd je jako velik, večkrat 3 do 5 liber (funtov) težek, en čevelj dolg, jako sveržnat, rahel, dolg, rumeno-zelen. Jagodni peceljni so tenki, dolgi, nekoliko bradovičasti; jagode so jako velike, okrogle, kdaj kdaj podolgaste, debelo-kožnate, nekoliko mehko-mesene z vidljivimi žilami, z 2 ali 3 peškami, rumeno-bele, nekaj melnate, na solncu rujavo-umazane, sive in majhno bradovičaste.

Dozori precej pozno, zató je za stene in brajde; obdeluje se bolj na biki in je pozno rodovitna. Grozdje je za zobjanje; menda pa tudi za vino, ktero se domá med delavci popije; z drugim grozrdjem iztisnjeno vendar ne bi črev pregrizlo.

V polajšavo pregleda in izvolitve boljših plemen za brajde, naj se tu njih vrednost ob kratkem ponovi.

Najnježnjeje grozrdje za zobjanje dajejo sledeča plemena: 1. Žlahtnina muškatna. 2. Kerhlikovec. 3. Žlahtnina bela. 4. Žlahtnina pariška. 5. Žlahtnina rudeča. 6. Muškat sivi. 7. Muškat črni. 8. Muškat beli. 9. Muškat rudeči ali rujavi.

Za temi sledijo plemena, od katerih se precej dobro grozrdje za zobjanje dóbi: 1. Moršina modra. 2. Plavec rumeni. 3. Portugiška rana modra. 4. Žlahtnina kraljeva. 5. Babova rudeča. 6. Mušica zelena. 7. Damascén rani beli.

Zgodnje grozrdje za zobjanje daje: 1. Mušica rana. 2. Laški moder.

Terte za velike brajde in zidovje so sledeče: 1. Moršina modra. 2. Gosjenog modri. 3. Izabela modra.

Grozrdje posebne velikosti in pozne zrelote dajejo naslednje terti: 1. Damascén rani beli. 2. Moršina modra. 3. Gosjenog modri. 4. Cesarski pénj.

§. 5. Od gnoja.

Na misel mi prihaja, da sem bral v nekih bukvah sledeče važne besede: „Ako hočeš svojo hčer omožiti, pojdi in poglej pri snubaču najprej njegovo gnojnišče, in berž boš videl, komu boš hčer dal; ali bo pri zetu tvojem kruh imela ali ne.“ In zares že pregovor pravi: „Kakoršno gnojnišče, takošen gospodar“.

Gnojnišče mora biti hlevu na senčni strani; ako pa to ni mogoče, naj se pri njem oreh ali kostanj zasadi, da gnoju senco dela in ga solnce ne osuši. Mora se pa tudi okoli gnojnišča rov ali graben izkopati, da se deževnica in snežnica mimo gnojnišča odtekate. Gnojnišče naj bo nagnjeno proti jami, v katero se steka gnojnica. Ta jama mora biti na najnižji strani gnojnišča tako napravljena, da iz hlevov vsa gnojnica (scavnica) po žlebéh va-njo teče, preobilna pa in po gnojnišči polita se lahko spet v jamo cedí. Sila nemumno ravnajo tam, kjer gnojnico iz hlevov naravnost po jarkih na pote, klance in ceste napeljujejo! Tak gospodar si sam podkopava lastna tla, na katerih vendar misli terdno stati, da se prej zgrudi z gospodarstvom vred. —

Gnojnišče naj bo tako veliko, da se vsikdar z novo izkidanim gnojem vès gnojni kup enako na debelo pokrije, ali saj polovica. Da boš vedno veliko gnoja imel, torej tudi kruha, skerbi za to, da ti nikoli ne zmanjka zemlje na drugi strani gnojnišča, in ako je ni blizo, navozi ali nanosi je, da jo vsakrat na novo izkidani gnoj 3 do 4 palce in še bolj na debelo razgerneš in ž njo gnoj pokriješ. Nikoli pa ne opusti, da berž ves kup (z gnojnico) poliješ, kar se mora vsak teden najmanj dvakrat, ako ni mogoče trikrat, zgoditi. Za polivanje so najboljša majhna vedra z ročnikom, kjer sesavek ni. Pripravljena perst ali zemlja, posebno pa peščenina, je tudi kaj dobra nastelj v hlevih pri govedih; s tem se veliko slame prihrani, kar posebno takrat veliko zaleže, ko se je malo slame in merve pridelalo. Tudi pepela na gnojnišče potrositi ne zanemarjaj; sicer pa spravlaj vse: blato, rušje, saje, plevel, rožje, smeti itd. na gnojnišče. Okoli hiše naj bo vse snažno.

Tako napravljene gnoj je za njive, travnike, posebno pa še za vinograde dober; ni se bati, da bi se terta od gorkega novega gnoja smodila; koristi že prvo leto. Vedi še to: ako je svet, ktereга misliš gnojiti, peščen, moraš na gnojnišče ilovice nametati. Ako pa moraš ilovnati svet gnojiti, poskerbi si peska za gnojnišče, tako boš zboljšal rodívno zemljo.

Tak gnoj je masten, vlažen in ni plesniv; plesniv

gnoj ni vreden, da se kramp zamahne va-nj, to so mi že moj rajni oče pravili. Ako je gnoj masten in vlažen, more se navadno izvažati, ko si ga na vozu z desko pogladil; inace se pa brez škode le v pletenih koših odpeljava, kamor ga je treba, in berž naj se podorje ali podkoplje. Sicer se pa mora z zemljo pokriti, kakor v goricah, kamor se v jeseni ali po zimi nanosi, kolikor le mogoče. Po travnikih se pa berž v jeseni raztrosi.

Ne čudi se, moj prijatelj, in ne rekaj: to je sitno delo, tako nikdo ne ravna itd. Ni res! Jaz že od leta 1852 tako gnojnišče oskerbljujem in prav zadovoljen sem. Tudi drugi umni gospodarji se tega derže in jim ni žal. Poskusi torej tudi ti in se pred prepričaj, ako te pod pazduho ne boli, in potlej reci: To ni prav, to ne velja. —

§. 6. Od novega vinograda.

Za nov vinograd ali gorico je najboljša zemlja tá, ktera ni pregosta, ni prerahla, vendar bolj rahla kot gosta, ktera ni sloka (lošna) niti prerodovitna, pa vendar bolj rodovitna kot sloka, ktera ni na ravnini niti na višini, temuč na majhni brežini, niti suha niti močvirna, pa vendar nekoliko vlažna, ktera nima virenščin, pa vendar zadostne vlage za tertne korenine. Ta vlaga pa ne smé biti ni britka ni slana, inace pokazi vinski okus in zaderžuje rast tert.

Naši vinorejci spoznavajo vedno bolj in bolj prednost rivčekovo, ker ga vsako leto več in več zasajajo; toda šipon, traminec, žlahtne mušice, klešec itd. se nimajo zanemarjati.

Ne najdeš radgonskih vinskih brežin ali goric, v kterih se ne bi videle saj tu in tam po 2—3 čevlje globoko prekopane ploše ali lehe sredi vinograda, ktere se s pomladi z rivčekom na novo zasade, slabeja plemena pa iztrebijo. Po goricah je tako globoko kopanje in premetavanje zemlje, da zgornja zemlja na dno pride, kaj dobro ne le za zboljšanje spodnje zemlje, temuč ima tudi to dobro, da se vse korenine starih tert čistejše izrujejo. Ali bolje bi še bilo, ko bi se stare

izkopane terte na dno pometale in z zemljo zasipale, kakor pa, da se domá sežigajo.

Dva do tri čevlje se mora tudi ondi prekopati zemlja, kjer se misli nov vinograd zasaditi.

Nov vinograd se more s sajenkami ali s ključi zasaditi, in to ali jeseni, ali pa s pomladi, kakor vreme dopusti. Navadno se s pomladi zasaja, in sicer s vkoreninjenimi sajenkami eno- ali dveletnimi; stareje se ne primejo tako hitro; en do poldruega čevlja globoko, ali kakor so dolge, dodaja se jim dobre sperstenine; le eno oko mora zunaj zemlje biti; narazen pa ena od druge 2—3 čevlje; koreninice se jim pred porežejo do 5 ali 6 palcev.

Z vlačenicami se najlože bližnji prazni prostori nadomestijo.

Nekteri vinorejci dajo po prekopenih plešah sajenke 3 čevlje eno od druge saditi tako, da je na vse strani rajda videti, kar je lepo gledati in tudi solnce terto od vseh strani lože obseva. Takim sajenkam se morajo količki postaviti, ker že prvo leto močne mladice poženo. Obdeluje se kakor drug vinograd, in še le v tretjem letu se mora terta na rod obrezati, ko se je že dobro vkoreninila. V taki sajenišnici se ne smé tudi v prvem letu noben drugi pridelek vsejati. Ako ktera terta ne raste, mora se z novo vkoreninjeno sajenko ali pa z vlačenco od bližnje terte prazni prostor napolniti, da vedno polne rajde ostanejo.

S sajenkami nov vinograd zasaditi, je dobro, ker se za eno leto pred pridelek pričaka. Za en oral se računi 10 tisuč sajenk, kjer se redkeje zasaja; ena tisučina sajenk veljá 15 do 18 gld. K temu še prekopanje zemlje, zasajenje in kolje itd. zató mora vinorejec 300 gld. pripravljenih imeti za en oral novega vinograda.

Lani sem dal dva orala gozda podreti, izruti, zemljo prekopati, in še maja meseca 2000 ključev od rivčeka zasaditi brez kacega dodatka, ker je zemlja deviška. Nekteri so pognali po dve mladiki, nad 3 čevlje visoke, ktere sem dal v jeseni izruti in je na drugih krajih tako globoko položiti, kakor so dozorene mladike dopustile, ter sem tako iz ene terte dve

novi mladi terti položeni ali pogrobani dobil. Letos pa so ostali prazni prostor do zadnjega aprila zasadili.

Zasaja se s ključi tako-le: Jame se od zgorej doli izkopljejo najmanj čevelj globoko, ker je zemlja že pred dva do tri čevlje prekopana in torej rahla. Ključi se v jame postavijo en čevelj saksebi; ker vsi ne rastejo, zató gosteje. Od spodaj mora biti dobra zemlja; kjer je ni, pridene se jim tratnice, dobre persti, nekoliko plevnjeka zavoljo vlage; vse se za-suje in potlači. Le eno oko naj bo zunaj, da ključ več koreninic stori. Druga rajda se napravi 3—4 čevlje od prve, da se že v drugem ali tretjem letu lože redoma na sterminah in brežinah, najmanj dva čevlja globoko, pogrobajo, tako da je potlej terta po dva čevlja povsod ena od druge, ali saj rajde po dva čevlja narazen; v rajdah pa tudi terte smejo le eden ali poldrugi čevelj stati, da se z motiko med nje zamore in je solnce lahko obseva.

Tudi te nježne mladike se morajo slabeje na eno oko, močnejše na dva očesca že jeseni ali s pomladi obrezati, skozi leto pa zemlja okoli njih skerbno rahljati in zemljina skorja pazljivo zdrobljevati, da mladičice lože ravno in brez ovir rastejo.

O kôpi se do tretjega člana korenine porežejo, ker ključi za nov vinograd morajo najmanj čevelj dolgi biti, da tako spodaj več korenine storé.

Zasaja se s ključi do Janževega. Nekteri jeseni ali s pomladi narezane ključe v zemljo na glavo postavijo, ter je do 4 perste na debelo zgorej s plevnjekom in perstenino pokrijó, češ, da pred koreninice spusté, in tako presajene se rajše primejo. Kjer ni časa za sajenje jeseni ali s pomladi, tam je dobro to ravnanje; ináče je pa najbolje ključe naravnost v odločeni kraj zasaditi, ko najpred s pomladi, da se okoli njih zemlja vleže in je pomladanski dež večkrat napaja; zalivati ves nov vinograd, ni mogoče.

S klinom ljuknjo napraviti in ključ va-njo vtakniti, ni prav.

Pervo leto zasajeni ključi ne potrebujejo neobhodno količkov, čeravno hobato rastejo. Tudi se zamore med rajdami novega vinograda proso ali ajda posejati prvo leto, da mladičicam senco dela; vendar ne pre-

blizo tert, da se lože obdeluje; najbolje je pa nič sejati, da bo zemlja močnejša.

S ključi nova gorica zasajena začne se v 4. letu na rod obrezovati, ker takrat je že zadosti vkoreninjena terta. Za en oral novega vinograda je treba 14 tisuč ključev, ki se med nami dobivajo po 2 do 3 gld. tisočina.

Ktera plemena si naj vinorejec izvoli za svojo novo gorico, to je že zgorej povedano. Vendar se to ne dá na tanko določiti, in se morajo razne reči presoditi in prevdariti, kakor: kraj, podnebje, lega, zemlja, zaželeno množina in dobroti pridelkov itd. Dobro obdelani in v moči ohranjeni vinograd mora 15 do 16.000 tert imeti na enem oralu. Tak vinograd ne bo imel preveč majhnih grabic, temuč večje grabice in lepo redno zasajeno tert. Po takem bo mejic manj in bolj ozkih, tako da se bo brenta in breme trave varno nosilo; ne pa tako široke, da bi se lahko s štirimi konji brez over vozilo! — Tako tudi naj ne bodo previsoki sepi, ki le senco delajo bližnjim tertam; kar se o kôpi zemlji odpotegne, to se mora od zgornje grabice napolniti, in ne le na sepe gledati, temuč na ves vinograd, ker se tudi po grabicah grozdje terga.

Kdor bi hotel na novo obsajenem vinogradu tert v nizke brajdice razpeljati, moral bi tert 4 do 5 čevljev saksebi v verste nasaditi. Tako razpeljane brajdice so lepe, in pri tleh dobro vino raste. Tudi se le same tert okopavajo, obdelujejo in gnojijo in veliko grozdja dadó.

Za takošne brajdice so dobri navadni koli. Poleg vinogradskih potov je terta izabela najsposobnejša, ker ljudjé njenega grozdja ne zobljejo zavoljo nenavadnega okusa in ker jako v les raste; zató bi se lahko dal z nekolikimi tertami ves vinograd v obliki brajd bolj ali manj obvarovati.

§. 7. Od rožjenišnice.

Vsak vinograd naj ima rožjenišnico boljših plemen. Zemlja, kjer se misli rožjenišnica napraviti, mora se pred dva čevlja globoko prekopati in prikladno južno lego imeti.

Rožjenišnica naj bo v obliki (podobi) gredic

osnovana, da se lože pleve, okopuje in obrezuje, slabše na eno, močnejše na dve očesi.

Kedar je treba za rožjensnico ali nasaditev novega vinograda ključev poskerbeti, (ki se pa morajo za en palec od lanskega lesa vrezati, ako je mogoče, ker terta na starem lesu največ koreninic spusti; za voljo te podobe se tako prirezani mladiki ali rozgi „ključ“ pravi), naj se to že meseca oktobra pred tergatvijo zgodi, ko se še grozdje in listje vidi na terti in lože spoznajo boljša plemena. Takrat je dobro takošna plemena z apnom precej pobeliti na starini, in če megla in dež opereta apno, ali pa v kole takih tert poprek treščico vtakniti; tudi je dobro belo cunjico obviti, da se zaznamnjajo. V jeseni novembra ali zgodaj s pomladi se od rodovitnih tert najmočnejše mladike porežejo in se berž v rožjensnico ali pa v nov vinograd zasadé. Ako bi v jeseni slabo vreme ne dopustilo saditve, morajo se ključi v kletih med pesek ali zunaj v zemljo pokopati po dolgem, da stojé in se od zgorej z dobro perstenino kacij 5 palcev pokrijejo; če tako delj časa s pomladi v zemlji ostanejo in so preobrnjeno postavljeni, spustijo tudi zgorej majhne koreninice, in se potem presadijo, kamor jih kdor hoče, še ob Janževem. Tako se tudi ravna s ključi, ki se s pomladi porežejo in se berž ne zasadijo, toda s tem razločkom, da teh ni treba globoko zagrebati, vsikakor jih pa z zemljo pokriti, in če se vsušé, če bi le na pol bili v zemlji, ker čez zimo ne ostanejo.

Naj se že v jeseni ali s pomladi ključi zasujejo, nikoli jih ne smé več na zraku biti, kakor le toliko, kolikor se jih neposrednje potrebuje, ko se sadí, kacij 100 k večemu; ostali pa morajo spet zagrebani ostati, ker jih veter, solnce, sila hitro osuší.

Za rožjensnico so ključi dobri, naj so le s tremi očesi, navadno pa en ali pol drugi čevelj dolgi. Za novo gorico pa morajo najmanj čevelj dolgi biti, da se lože vročini zoperstavlja in več vlage v globokeji zemlji vživajo.

Kratki ključi se morajo v rožjensnici zalivati, zategadel ti v novi gorici ne veljajo, ako so prekratki in bi se jim o prvi kôpi vse koreninice porzale; delo bi bilo vso zastonj.

V rožjensnici se ključi pol čevlja en od drugega pošev, nekoliko proti bregu nagnjeni, kakor so dolgi, plitveje ali globokeje, položijo v gredici poprek do zgornjega očesa v prvi rajdi. Druga rajda se spet za pol čevlja niže napravi, in ravno tako, kakor prva rajda, napolni itd.; očesa se nekoliko z drobno perstjo pokrijejo. Iz rožjensnice se potlej eno- ali dveletne sajenke najvspešneje presajajo; starejše 3 do 4 letne se sicer na novem svojem stanovitnem mestu v jame položijo, kakor pri grobanji, ker imajo daljše mladike, toda godi se jim kakor vlačenicam in stari presajeni terti: kumernega odrastka so v prvem letu.

V rožjensnico 10 štirjaških sežnjev gre nad 1400 ključev. Tisuč sajenk veljá 10 do 18 gld. med nami; torej barantija ne bi bila slaba!

Ako se imajo vkoreninjene terte, sajenke ali ključi kam poslati, morajo se v moker mah do zgornjega očesa zaviti, ključev pa še celó spodnji konci v repo ali krompir vtakniti ali v vlažno ilovico na en palec debelo djati in dobro povezati. Od bližnjih krajev se v škafi z nekoliko mlačne vode prenašajo postavljeni, ali pa prosto o večerih donesó in berž v zemljo pogrebejo.

Nekteri enoletno grobanje in položene vlačenice izvzemajo in presajajo, toda to se mi škoda zdí. Spet eni peške v gredice sejejo; drugi očka z en palec dolgim lesom iz mladik porežejo in tudi v gredice pogrebejo, in tako ne le sajenke pridobivajo, temuč še nova plemena na tak način odgojujejo; ali vse to, razun za kratek čas, bode jim, dozdeva se mi, komarje loviti in nič pridobiti: za kakih 7 do 8 let se še le kakošen pobirek na tako izrejeni terti dočaka.

Zgorej popisana pot je najkrajša in najvspešnejša.

§. 8. 0 grobanji.

Terta naj bo od terte dva čevlja; tako spešno raste, gorkoto in zračje vživa, rada rodi in grozdje dozori. Kdor pa želi gosteji vinograd in ga resnica vodi: „več tert več grozdja“ ta mora rajde vsikakor

dva čevlja narazen ohraniti, da se lože hodi, nosi, obdeluje in solnce grozdje obseva; v rajdah pa zamore terte tako saksebi imeti, da je z motiko lahko okopuje, tedaj en ali poldrugi čovelj eno od druge; inace ne bo niti cviček niti matiček: vse bo zadušeno.

Vinograd se najlože zgosti z grobanjem, kedar je les zdrav, dozorel in zadosti velik; po toči se naj nikoli ne groba; nabite mladike pogrobane v zemlji odperhné, in tako se mladike s staro pogrobano terto vred končajo. Tudi vlačenicice se takrat naj ne vlagajo; bolje je s sajenkami prazne prostore zasajati, ker teh rezniki zunaj zemlje ostanejo.

Kjer je tedaj praznega prostora, kar se vsako leto najde, če tudi se vinograd skerbno obdeluje (zakaj mraz, goba, miš, červ, motika, toča itd. veliko tert uniči), tam naj se z grobanjem, vlačenicami in vkořeninjenimi tertami ali sajenkami iz rožjениšnice napolni. Zató bo priden vinorejec že o pletvini prevdarjal, kje da so rečine, in ktera terta boljšega plemena naj se pripravi z večimi mladikami za jesensko ali spomladansko grobanje; šilharja, zeleniko in vsake take baže terte pa bo iztrebil, ktere ne rodé, se poviničijo, ne dozorijo ali slabo vino dadó, vendar tako, da ne bo pustil praznega prostora, saj je „bolje nekaj kakor nikaj.“

O grobanji se jama izkoplje dva čevlja, tudi pet, šest itd. dolga, kedar se več starih tert vlaga v eno jamo, en ali dva čevlja široko, kakor rajda nanese in potrebuje, do enega in pol globoko; na dno se nekoliko dobre zemlje nasterže, stara terta se na-njo položi, mladike se varno v rajde razpostavijo, na te se spet nekaj dobre persti dene, sedaj se gnoja napsiplje v primeri tert in razgerne po jami, toda ne na mladike neposrednje, potem se pa jama z zemljo napolni in potlači; mladike se zunaj zemlje porežejo do 2 ali 3 očes. Pri razpolaganji mora grobar paziti, da jih ne polomi, inace je zastonj delo; pa tudi gledati na to, da se stara terta saj za eno koreninico derži, bodi-si kot nit debelo, je že zadosti, bo že rastla vspešno, sicer se bo slabo deržala saj prvo leto, dokler spet novih koreninic ne stori, ali pa celó usahne, toliko na tem leži. Tudi stara terta dobrega plemena

z eno mladiko se tako pomladí. Da se mora na stermih brežinah dva čevlja in še čez globoko grobati, vsak vincar vé, ker tam voda največ persti odnaša in tako gnjezdo na dan spravlja in tertó slabí. Na bolj vlažnih krajih je treba globoke jame izkopati, na dno vejnik vložiti, na to dobre persti, potem tertó, na-njo spet dobre zemlje in gnoja, zadnjič pa vse dobro zasuti in potlačiti. V take dnike je tudi dobro peska nanositi, da se preveliki mokroti in tertnim gobam v okom pride, ako se noče graben izkopati, s kamenjem nasipati in zgorej z vejem in zemljo pokriti, in še-le na to tertó razpeljevati ali zasaditi. Inače pa terta komaj čevelj globoko okoli sebe živež serka iz zemlje in dobro stori, česar se vsak lahko prepriča o kôpi, ko se korenine do tretjega člena porezati morajo, da jih torej zgorej največ novih požene.

Za grobanjem se z vlačenicami najpred stanovitna rodna terta dobí. Mladika se en čevelj in še čez globoko v sredi zakoplje; en konec mladike se derží stare terte; drugi konec pa z 2 ali 3 očesi, tudi v obliki bika z 8 očesi, je zunaj zemlje in se količu priveže; tako veliko grozdja dá; v jeseni ali s pomladi se od stare terte odreže, in tudi en čevelj in še čez globoko zakoplje, toda korenin ne otresati; s sprednjim koncem vlačenice se ravná kakor z drugo tertó. Tako postane na mestu stanovitna terta, ako se ne presadí.

Da so le dolge, močne in zdrave mladike za vlačenice, to se ume že iz zgorej rečenega. Kjer tedaj ni tako dolgih mladik, potreba pa je očitvidna, zamore se na bikih zadnja najdaljša mladika za vlačenico osnovati; kar je pa na starem biku mladik, se močneje na reznike obrežejo, potlej pa se odreže tik glavne terte vse, in tudi s starino vred enako globoko pokoplje, tako da najmočnejše mladike na bikovem rezniku spet nove po rajdah razpostavljene stanovitne terte dadó. Tudi je dobro v jeseni, ako vreme dopušča, iz rožjensnice eno- ali dveletne vkoreninjene terte, sajenke, globoko do enega očesa zasaditi, ker se s pomladi dostikrat opravila kopičijo. Kjer v rajdah za vsaki ključ ali sajenko posebej jamico delajo in jim še kake dobre reči pridevajo, v bližini je pa zemlja slaba, tam bo sicer prvo leto spešno rastla, dokler

najde dobre sperstenine, potlej bo pa terta kumerno životarila; zató je svetovati, naj bi se saj v slabi zemlji naravnoč po rajdi jame izkopale, in po celi jami dobre sperstenine potrosilo, da tako terta saj po jamah najde dobrega živeža, ker terta sila dolge korenine v dobri zemlji že prvo leto požene, večkrat na tri čevlje dolge. Poslednjič še to: Kdor želi, da mu presajena terta že prvo leto rodi, naj s pomladi zdravo mladiko v sredi upogne in jo v spleteni jerbas ali koš vloži, kakor vlačenicu v zemljo; naj jamo izkoplje, jerbas, v katerem je mladika, s perstjo napolni in vse skupaj zakoplje, koncu mladike pa količ pristavi, da se nove mladike privežejo na-nj. V jeseni ali s pomladi se iz zemlje vzame, ko se je konec pri stari terti odrezal, in se zakoplje na novem mestu z jerbasom in zemljo vred, pa ne da bi se v jerbasu vkoreninjena terta otresla. Tako hitro rodi, ker je v stari legi in zemlji.

Kdor hoče priljubljeno žlahtno tertó pomnožiti, naj zeleno mladiko o Janževem v zemljo vloži in jo nekoliko s perstjo zasuje in zagrebe; tako raste na obeh stranéh, v sredi korenine spusti; potlej se od terté odreže in presadí.

Rozge ali ključe naravnost med staro tertó po vinogradu saditi, je brez vspeha. 13 let je moj vincar tako ravnal, pa sem zeló malo ali ničesa dočakal, ker v enem mojih vinogradov trava večkrat nad 5 čevljev visoka zraste; moški je prezrejo okopavati skozi leto, ženske pa s travo vred tudi mladičice pokosijo.

§. 9. Od obrezovanja tert.

Terta se spešno s škarjami obrezuje; kobile pa ali z večimi škarjami ali pa z ročno žagico požagajo, da bo vsa terta gladka in lična.

Pri tem opravilu naj si vincar zapomni kot poglavitno reč to, da bo terta „pravo mero“ visoka, in sicer: ne nižá od pol čevlja, in ne višá od čevlja. Ako je nižá, pride grozdje na zemljo, ako pa je višá, bo grozdje kislo. Nizka terta močnejše raste, rajša rodi in dozori.

Za biki in reznike se morajo vselej najmočnejše

in dozorjene mladike odločiti, tako tudi za vlačence in ključe, najdaljše za prve, in od krepkih rodovitnih tert pa za poslednje osnovati.

Terte se obrezujejo mesca februarja ali svečana, ako je mogoče. Tudi v jeseni je prav dobro in koristno, naj le vreme in druga opravila dopusté, ker se obrezina osuši, očesa bolj s sokom napnó in tako so terte rodovitneje. Včasi jim je sneg dobra odeja. Vsikdar je pa najbolj takrat obrezovati, ko „muzga več ne kroži po terti“, ináče veliko moči zgubi, ako se joče. Obrezovati se mora vselej en palec nad očesom gladko brez razpokline, da se prvo oko ne zalije in ne osuši.

Ako je terta slaba, odrežejo se tik debla vse izrastlike razun ene najmočnejše zrele mladike, ktera se obreže do 2 ali 3 očes; če je pa stara terta visoka, na najnižji mladiki, zgornja pa naj bo za bika; v prihodnjič se bik s starino vred do najnižega reznika poreže ali odžaga, da bo terta nižja. Ako je pa terta močna, pustita se jej bik in reznik; vse druge izrastlike se pa gladko odrežejo. Nekatere terte so jako močne, ne le na sepih in mejicah, temuč tudi po dobro obdelanem vinogradu, grabicah; tem naj se 2 reznika in bik, ali pa en reznik in 2 bika naložijo izmed najmočnejših mladik; ali pa po 3, 4 in še več reznikov, ker nekatere terte tako ne smejo na bika obrezane biti, postavim: rivček, klešec in vse, ktere kratek les storijo: K čemu je krava v hlevu, ako ne molze.

Biki naj bodo, ako je le mogoče, zgornje najviše mladike, da terta nizka ostane, ker se biki drugo leto porežejo. Se vé, da se takim tertam prihodnje leto ne sme toliko naložiti; namesti teh pa bodo druge terte sposobne.

Nekatere terte jako v les rastejo, kakor: šilhar, izabela itd. Tem se po dva in še več bikov, pa en ali dva reznika pustita; prva terta ináče ne rodi, drugi pa ne škoduje.

Je pa tudi terta, ktera veliko kavernik nastavi, potlej se pa ali osiplje ali grozdje pouniči in jagodice postanejo sila drobne; taka terta naj se izruje ali z boljšo pocepi, ináče nič ne pomaga. Cepi se terta v zemlji ali zunaj zemlje. V zemlji se terta pol čevlja

globoko prereže, v sredi razkolje in ena ali dve mladiki boljšega plemena vtaknete, da se skorja skorje prejme, potem se z ilovico okleje in s cunjjo obveže cep in ilovica tako, da samo mladike zunaj cepljenja ostanejo, jama pa se rahlo zasuje. Zunaj zemlje se ravno tako cepi; toda v zemlji kaže bolje, ker zunaj zemlje cepljena terta še rada nove mladike iz zemlje poganja. Ali paziti je treba prvo leto, da se prijete mladike ne polomijo. Se vé, da mladike tako dolge biti morajo, da jim zunaj zemlje še dve očesi ostanete.

Toda svetovati je, naj bi se rajše z vlačenicami slabe nerodovitne ali inace nekazne terte nadomestile tako, da se od najbližnje dobre terte mladika v obliki vlačenice ali z grobanjem na izkopano slabe terte mesto vloži in to tako dolgo dela, dokler se vse terte manjše vrednosti ne odstranijo, kdor noče vse na enkrat izkopati in boljša plemena zasaditi. Tako ravnanje je veliko bolj zanesljivo od cepljenja.

Ako bi pa kdo želel za kratek čas občudovanja vredno terto imeti, in sicer ob poslopji ali brajdah, zamore jo z različnimi plemeni zunaj zemlje v lanske mladike do dve očesi porezane ali tudi stareje cepiti.

Na brajdah so slobodno 3 ali 4 čevlje dolgi biki, ako je terta močna. Na velicih brajdah pri poslopjih se more tako ena terta počasi na vse kraje razpeljati, in veliko grozdja dá. Pred 5 leti sem neki terti 4 mladike na dolgost enega sežna razpeljal; terta še zdaj lepo raste in rada rodi; toda vino na brajdah ni stanovitno niti dobro; ali za domačo potrebo in pijačo bi bilo vendar svetovati, naj bi pod vinogradi, kjer je sadonosno drevje redoma nasajeno, se med drevesa žlahtne terte zasadile in na vsako stran drevesino razpeljale; kedar ni sadja, bode vendar grozdja; slive so s tem kaj zadovoljne in še rajše rodé.

Pri obrezovanji brajd se mora posebno na to gledati, da se mladika mladike ne dotika, temuč da je mladika od mladike najmanj čevelj viša ali nižja, tako tudi rezniki ne smejo pregosto skupaj biti; inace postane goščava, in grozdje ne bo solnea vživalo, pa tudi nove mladike se ne morejo povezati. Stari les z enim ali dvema reznikom naj se odreže, da tertne mladike bolj narazen pridejo, spešneje rastejo

in bolj rodijo. Ni pametno vse mladike pustiti; le močnejše naj ostanejo, in ktere se brajdam in prostoru po zmožnosti terte bolj prilégajo itd.

Na čiruniče po goricah rezati ni priporočila vredno, ker navadno na zgornje dve ali 3 očesa žene, reznik s tremi očesi pa izostane, ne žene in tako visok, krempljast, gerd ters zraste. Bolje kaže, jej dva krajša reznika naložiti, ki nič manj grozdja ne dasta, in terta je lična.

Pogrobani terti se drugo leto nič ne naloži; navadno tudi grozdja nima.

Stara koža na terti se mora odergniti, in se jej vse nepotrebne gumpe, kremplji, kobile odžagati, skorja pa obere in poterga.

Kedar toča poslednje dni maja ali perve dni junija (rožnika) terto potolče in so mladike zelo poškodovane, tedaj se spet do enega očesa obrežejo; kajti upati je, da saj za reznike terta dozori, ako je le količkaj jesen lepa. Poznej se že nič več ne da storiti.

Ko je leta 1861 strašen vihár eno stran ljutomerskih goric v začetku junija uničil, obrezal sem eno terto z dvema mladikama, zelenima brez grozdja in že en čevelj visokima do dveh očesec, in jako me je veselilo videti nove pognane mladike z grozdičema, ki sta še menda dozorela, ker je bila dolga, lepa in topla jesen.

Ako pa je spomladanski mraz terti škodoval, obrežejo se bolj odgnane mladike. To isto je učiniti o smodu, ko terta nobene mladike ne stori, temuč vse je kot v šopeku zgnjeteno listje, naj se najmočnejša izrastlika do enega očesa poreže, druge pa oberó in omulijo. V tem očesu se terta zopet oživi, da je še celó kaj sadú dočakovati. Eno leto se na tak način vsikdar pridobí.

§. 10. Od okopavanja tert.

Vinogradi se okopujejo navadno dvakrat, čim prej, tem bolje. Do zadnjega marca bi se morala prva kop dokončati. Sicer se nekteri vinorejci s tem tolažijo, da se z odlaganjem perve kôpi spomladanskemu mrazu v okom pride, kajti po kôpi terta kacih

8 dni miruje; toda resnično je tudi to: „v otepi kopati je polovico obrati.“ Zató naj se nikoli ne odlaga kôp, ko je vgoden čas; le v lepem vremenu naj se gorice okopujejo. Pred kôpjo naj se toliko kolja izpiplje in na zemljo položi, ne pomeče, ker bi se tertina očesca lahko poškodovala, kolikor se misli okopati, da kolje zastonj na zemlji ne perhni, ker včasi delj časa de-žuje ali celó sneži. Pri okopovanji naj bo ljudi raje manj ko več; za en oral so dve ali tri osebe zadosti, da ga spešno in krepko obdelajo. Kopači naj so trezni in naj pazljivo delajo, da tert ne posekajo in poškodvajo. Zgornje korenine se morajo do tretjega člena, posebno pri mladi terti in grobanji, porezati, da terta na spodnje korenine bolj dela; ináče bi spodnje korenine odperhnele, zgornje se pa porezale in tako bi terta usahnila. Le kjer so terte plitvo sajene ali pogrobane, porežejo se korenine do drugega člena; zemlja se ima dobro, najmanj za pol čevlja zrahljati. Nikoli pa naj ne opusté kopači poveršne tratnice k terti, in kedar se ob enem gnojí, gnojja blizo terte pristergati. Gnoj se mora v težki in mokri zemlji plitvo podkopati, ker tû tudi korenine niso globoke, da lože živež dobivajo; v lahki in peščeni zemlji pa čevelj globoko, ker so korenine v taki zemlji zmožne globokeje segati, in se jim torej le tako ustreže z gnojem. Grude kaže vsikdar spreobniti, da se trava ne vidi in zemlja lepo poravná; kolje pa k vsaki terti 4 do 5 palcev više postavi. Vsaka terta naj bo v breg nagnjena. „Dobro kopati je polovico gnojiti“.

Pri mladih nježnih zasajenih tertah se ne smejo količki izpipati, da se vidijo in ne poteptajo; s posebno pazljivostjo naj se obdelujejo, da se ves up ne uniči.

Rožje namesto gnojja o kôpi k tertam devati in podkapati, to ni svetovati, razun ako se prav globoko podkoplje in se kopač truda ne ustraši, ináče ga prihodnjo kôp spet najde in mu veliko ovir dela; verh tega utegne še plitvo pokopano rasti, kakor se vidi po klancih. — Prav dobro in koristno pa je o grobanji, rožje namesto vejnika na dno polagati; tudi z zemljo pokrito, da strohni in preperelo z zemljo vred v vinograd nanošeno, je tertam velika dobrota. Ali našim vinorejcem služi v kurjavo.

Ako bi o prvi kôpi dež ali celó sneg zemljo uterdil, treba je to v drugi kôpi z globokejim delom o lepem vremenu popraviti.

Kjer se lično dela in je malo kopačev, skoplje se od žlaka do sepa en jan; potem kopači ritniško gredó in pred seboj poravnavaajo in kolje stavijo k tertam, da se nobena stopinja ne vidi in je ravno, čisto kakor na gredah po vertih. Kjer je veliko kopačev, tam so tudi posebni ravnači, ki pa vsi enako iz dneva v dan delajo, kakor tisti težaki, katerim je le za to mar, da dan preide, oni pa dnino vzdignejo. Zató je po takih goricah in pri takih kopačih in ravnačih za ravnači tako zeleno kakor pred kopači, le raztergane zelene képe se vidijo; terta pa nič ne vé o najmanjši postrežbi. Uboga terta, kako si poterpežljiva in zadovoljna!

Berž po prvi kôpi se povežejo biki z bičjem h količem; najbolje s konci na vzdol, ako je mogoče, kajti biki morajo s konci nagnjeni biti proti zemlji kake 3—4 perste, da se terte tako ne slabijo in se grozdje zemlje ne dotika, ináče pa popred ali kakor bolje kaže. Povežejo se zató berž po kopi, da redno ženó in več grozdja dadó ter se napeta očesa ne obrijejo; pri všibovanji je paziti, da se ne zlomijo in ne potarejo.

Tudi je dobro bike k lastni terti v obliki oboda spodaj privezati, ali paziti je, da jih ne stareš in polomiš, ker so kerhki. Takošno ravnanje terte ne slabí.

Nekteri dve — tri očesa na bikovem veršiču potergajo ali porežejo, in tako veršič v zemljo kake 4—5 palcev globoko vtaknejo, da koreninic ne spusté; toda terta pri tem več terpi, ker mladike in grozdje na biku ali vtikanici ves živež le od nje vlečejo in dobivajo.

Za posebnosti voljo, ali kjer je dovolj prostora, tudi ne škoduje, če se biki z zdravimi očesi na veršičih pol ali en čevelj globoko v zemljo vtaknejo ali zakopljejo, da koreninice poženó, in tako pusté; potlej se pa ž njimi ravná kakor z drugo terto, samo da se jim prihodnje leto rezniki na obodu prirežejo; pri zemlji pa se z mladikami ravná kakor s staro terto. Takošna terta dobí podobo brajdice, ktera dosti grozdja

dá. Pri brajdah je taka oblika najprikladniša in kaj prijetna.

Potem se sepi nasipljejo, ako se to ni že zgodilo pred povezovanjem bikov, od katerih se o prvi kôpi ne sme brez pomislika zemlja preveč odstraniti, da se koj zadostno z zemljo od zgornje grabice pod sepom napolnijo, vendar ne previsoko kot zglavniki, da sence ne delajo in mejice očistijo. Pri nasipovanji sepov je treba paziti, da se zeló rahlo mladje ne odkerhlja. Napravijo se tudi jame po mejicah, da se zemlja vpravlja in ne splavi v doline.

Da bo vinograd vedno močen in rodoviten, naj se skerbí, da se saj vsako peto leto z gnojem pognoji; peščeni pa vsako tretje leto; ináče pa naj se marljivo groba, ko je les za to.

V drugič se vinogradi kopati prično perve dni meseca maja, ko je že mladje nekoliko odraslo in so mladičice uterjene, tedaj 3—5 palcev dolge. Koplje se bolj plitvo in po verhu, da se zemlja okoli korenin še enkrat zrahljá, in da se plevel zatara. Navadno se začne druga kôp okoli sredi maja.

Da se trava, posebno perenka ali pirnica zatara, ki tertnim koreninam veliko živeža prikrajša in odvzame, in terta bolj živahno raste, dajo nekteri vinorejci v tretje kopati, in sicer ko je že po vinogradu grozdje ocvetelo; tedaj okoli zadnjega junija ali v začetku julija. Ta kôp je dobra, toda neogibno potrebna ni. Tudi vreme in druga pravila je večkrat ne dopusté.

Kdor tretjo kôp želi, vincarju drugo kermo odkaže, da zamore svojo živino prerediti, ker vincar navadno z vinogradsko mervo svoja goveda redi.

Drugi pa z grahorom (grahorko) svoje vinograde gnojé, to je: grahora dajo posejati po slabih grabicah, kjer terta kumerno raste; toda podkopati jo morajo takrat, ko je v cvetji, ináče nič ne izdá, marveč škoduje, ker terta nima ne zračja ne gorkote, in jo zaduší. Podkopovanje (podkašanje) grahora se mora varno goditi, ker se to delo ravno takrat opravlja, ko se grozdje mehča in se lahko z motikami natolče in poškoduje, večkrat pa celó odkerhne. Tako gleštana terta zares začne živahneje rasti in zelení v pozno jesen, ter visoke

mladike požene, da se lahko pogroba; kar se ne sme zamuditi, ker ta moč berž mine.

§. 11. Od pletve tert.

Po drugi kôpi se začne pletev, kedar so že mladike en peden ali 5 do 6 palcev dolge in se grozdeki že vsi vidijo, kar se godi do sv. Urbana; vsikako se pa mora pletev dokončati pred cvetjem. Ta pletev je zató, da terta ne oslabí, da se sposobne mladike poskerbé in ohranijo za sedanji in prihodnji rod, terti pa nepotrebne moči ne jemljejo, ter da več zraka, svetlobe in solnca vživa. Zató se morajo vodene mladice po stari terti, ali kjer dve vkup rastete in ktere nič grozdja nimajo, obrati, da ne jemljejo potrebnega živeža grozdnati mladiki. Tako se tudi na reznikih in bikih vse mladice potergajo, ktere nimajo kavernik, razun če so močne mladike in se za prihodnje leto pustiti morajo, bodi-si na reznikih, iz kterih bodo prihodnji rezniki in biki, ali na stari terti spodaj, da bo prihodnje leto spodaj reznik, in se tako stara visoka terta zniža; tudi takrat je terti več mladice pustiti dobro, če tudi nima kavernik, kedar je treba rečine z grobanjem napolniti, vlačénice napeljati, ali prazni kraj na brajdah prihodnjič prepreči.

Razun tega je treba gledati pri tem opraviu, da se mladike z grozdjičem ne omulijo in ne potergajo.

Ob kratkem si naj plevec ali plevkinja zapomni: naj se na visoki stari terti tudi majhna mladica, blizo zemlje pognana, za prihodnji reznik ohrani in ne omuli. Ob enem naj se pazi za potrebno prihodnje grobanje na vlačénice, obilnejši rod pri močnih tertah, da se jim pusti več krepkih mladik, akoravno so brez grozdja. „Rezač in plevec“, sta največa toča v vinogradu, ako svojega dela ne umeta.

Pred cvetjem se v drugič poišče in poterga vse, kar nima grozdja in kar ne kaže za prihodnjo potrebo, tako da samo mladike z grozdjem in tiste, ktere so za prihodnje reznike in biki ali druge potrebe, ostanejo. Ob enem se zdaj tudi na bikovih mladicach veršiči pritergujejo ali odščipavajo, saj pred cvetjem,

če je mogoče, ko imajo že 8 do 10 listov, in če pa po cvetji, tako da se jim samo 2 do 3 listi nad zgornjim zadnjim grozdom pusté; tako bo grozdje večje, pred dozori in več solnca vživa.

Nekteri tudi drugim mladikam veršiče ob istem času pritergavajo, da debeleji in čversteji les postane, ali bolj na rod dozori in se mrazu lože ubrani ter večje grozdje daje; biki pa tako niso daljši, ko k večjemu 12 očesec dolgi, in jim torej tako ravnanje ne škoduje za prihodnje leto: komur vreme in čas dovoli, naj tako dela. Inače pa se to isto dožene tudi takrat, ko se trava iz vinogradov kosí in spravlja, ter ob enem veršiči mladikam porezujejo. Tudi na brajdah se veršiči mladikam odščipavajo, kakor razmera ukazuje.

Da na takih odščipanih mladikah potlej zaležnice poženo ali izrastejo, to se tako razume. Zató je treba tudi te odščipovati do 2 ali 3 očes, ko se trava kosí, ako se že pred ni zgodilo. Nikoli se pa ne smejo zaležnice od mladike odtergati, bodi-si na rodni ali jalovi mladiki; kajti zaležnica ravno terti in grozdju pripomore, da debeleje postane, in vodeni sok iz gornjih koreninic in bližnjega očesca serka in povživa, da ne požene. Če ostanejo zaležnice na mladiki do jeseni, bode oko prihodnje leto rodovitno; ako se pa po leti poterga ali poreže, bo oko le na les gnalo, grozdja ti pa ne bo dalo: zato se morajo zaležnicam samo veršiči pritergovati ali odščipavati.

Plevel se ne sme po vinogradu na kolji sušiti, temuč zunaj vinograda kje, ker se lahko na kup zgrudi in mladike na terti odkerhne, pa tudi senco terti dela. Plevel je dobra klaja za živino.

§. 12. Od vezatve.

Ko se je doveršila pletev ali muljatev, in so mladike že poldrugi čevelj visoke, tedaj ni odlagati z vezatvijo; in če vetrovi in večkrat viharji hobato rašče mladike polomijo in odtergajo v veliko škodo z najobilnejšim grozdom, posebno na sepih in mladem grobanji, kjer terta najpred žene.

O vezatvi se navadno novo kolje v vinograde

nosi. Nese naj se ga vselej le toliko na enkrat v vinograd, kolikor se ga potrebuje o vezi, da se ne zaliva kake 3—4 tedne zastonj po mejicah in sepih ležeče. Močno ga postavi 4 palce nad terto in od solnca, da bo terta bolj na solncu, in če ni močno postavljeno, ga veter podira in mladike odkerhuje. Močna, hobato rašča terta potrebuje močnejih kolov, manjša pa slabejih in krajših. Tako tudi mlado grobanje in sajenke ne potrebujejo močnih kolov; na grobanji bodo rezniki le kratki prihodnje leto, ki navadno grozdja nimajo, sajenke pa tako preveč ne ženó.

Zgodnja vezatev najbolj pospešuje in ohranjuje močen, raven les, mladike in terto jako jako varuje škode po toči, ktera tako le po kolji in veršičih tertinih klesti, do grozdja pa v dobro obdelanem vinogradu ne more, in dostikrat se je cela mladika za kolom zdrava z grozdem vred obvarovala.

O vezatvi je posebno gledati in skerbno paziti, da nikjer grozdič ne pride med vezilo (povreslo), ker tako zaviti bi ne mogel cvesti, ne se razviti in lepo dozoreti; majhen pritlikovec ti ostane. Pervo povezilo se vsikdar nad grozdem napravi; mladike naj se nekoliko proti zemlji potisnejo, da grozdje bolj zunaj okoli mladik visi, lepše raste, ga solnce bolj obsijava in lože zori. Drugo povezilo pride nad prvo itd., tedaj po dvoje in troje, kakor potrebuje dolgost mladik. Dobro je povezavati saj tu in tam, kjer so mladike hobato izrastle in so za prihodnjo potrebo.

Tudi brez kolov je dobro krajše mladike na veršičih v šopek povezati z enim povezilom. In kedar toča pred vezatvo vinograde potolče, se mladike tudi le v šopke povežejo, ker prihodnje leto ni veliko dočakati, tedaj les brez koristi.

Kjer terte en do poldrugega čevlja v rajdah ali sicer narazen stojé, zadostuje en kol, na kateri se mladike od obeh tert privežejo.

O vezatvi je treba paziti, da se mladike ne zlo-mijo, posebno že precej uterjene in odrastle na grobanji.

Na brajdah se tako povežejo, da se stena ali prazni kraj pokrije, in mladike v križ, ena na drugo, ne pridejo in sence grozdju ne delajo.

Veže se navadno z reženo slamo; dve betvi se v sredi zlomite, da vezilo iz 4 betev obstoji, kar se lahko stori, ako je slama pred namočena bila. Tudi pšenična slama je dobra; ali vincarji je nočejo rabiti, menda ker jo rajši živini pokladajo.

Nekteri vinorejci ne puščajo ljudi v vinograde, kedar je grozdje v cvetji ali pa moka na njem, češ, da to sila škoduje. Na enem grozdju na brajdah sem moko vso obrisal, pa vendar je dozorel. In tako bi ta utegnila bosa biti. Toda svetoval ne bi nikomur, ker je zoper naravo, kajti kar grozdu gre, naj mu bode. V manjših goricaah je to mogoče in se lahko tako ravna. Ali kdaj bodo pa večji vinorejci svoje vinograde obdelali, ako bi vincarji ne smeli v vinograd, kedar grozdje cvete, kar 14 dni, včasi tudi tri tedne terpi. Pa ravno majhni vinorejci malo na to gledajo, in vendar se v primeri veliko večih in tudi dobrih pridelkov veselé od unih.

Iz tega izvira ta-le nauk: Po vinogradu naj se delo redoma opravlja, kakor stan terte potrebuje in vreme dopušča. Drugič naj vincar pazi, da sam cvečemu grozdju škode ne dela s tem, da mu z oblačilom cvetje pobriše in poterga. Tretjič dokler je kakošno delo po vinogradu, naj ga ne odlaga, bolje prej ko potlej, kedar je ugodno vreme za to; naj marljivo in pazljivo dela, kedar le v gorico more, inace se primeri, da bi rad delal, pa ne bo mogel, ali pa je že prepozno.

Tu sem naj se pristavi še drugo nenavadno opravilo, in sicer: rinkanje tert. Za tako delo imajo posebno orodje, take škarje, ktere berž zgotovijo rinkanje; inace se pa to tudi z nožem opravi. Z nožem se namreč skorja na stari lanski terti dvakrat okroži en četertal palca = v širini; toda stari les se ne sme raniti, niti svoje perve neposrednje kožice omajiti; poveršnja vnanja skorja se oluplje (oderzne) in delo je dogotovljeno. S tem, pravijo, se pridobi večé grozdje in večé mladike; ker skozi prerezano skorjo sok ne more hitro v zgornjo mladiko, dokler rinčica spet ne zaraste, postaja grozd večí in mladika debeleja.

To se utegne po vinogradu za kratek čas tu ali tam, na brajdah pa veliko lože storiti in poskušati,

kdor ima mirno roko, da vse skorje do lesa ne oderzne; ináče pa ne bo ne večega grozdja niti večé mladike dočakal, marveč grozdje in mladike v nevarnost postavil, da je prvi veter polomi, ker so potem jako rahle ali se pa celó posušé. Po tem takem to opravilo ni vredno nobenega priporočila.

§. 13. Od kositve trave po goricah.

Za vezatvijo sledi kositev trave po vinogradih. Kteri vinorejci dadó trikrat gorico kopati, tem ni treba trave kositi. Ali navadno se tako ne ravná; in vincarji radi gledajo, da si čem več merve za živino spravijo iz vinogradov, ker ti so večidel njih edini travniki; zató pa radi čakajo s kositvo, da jim trava večá zraste, grozdje pa zadušeno po močnih goricah po svitlobi in zraku zdihuje; ob enem pa tudi sajenke terpé, ker je zavoljo obilnosti trave zanemarjajo in rajši pusté, kakor bi pa okoli njih travo izruli in ob to betvico prišli. Da je temu tako, spričuje tudi to, da nekteri vincarji le zategadel celó grahora sejejo po goricah, da si več klaje pripravijo; terti pa naj bo, kakor rado. To pa ni prav. Star vinorejec je rekel: „do vélike gospojnice (vélikega šmarna) mora trava iz vinograda biti“. Ker pa to dostikrat po velicih vinogradih ni mogoče, zakaj po težkih dogotovljenih opravilih vinograjskih navadno moški oddirjajo s trebuhom za kruhom; včasi tudi ženske in dekline s serpmí ali motikami na Hervaško odrinejo, da si par krajcarjev zaslužijo za obleko in svoje potrebe, in tako le vincarice same travo kosijo. Na vsak način pa naj se opravi kositev saj do male gospojnice (malega šmarna). Pri tej žalostni prikazni je pa vendar to dobro: da je, ker se pozneje kosí in če utegne med tem kaka nevihta ali celó toča prihruti, grozdje nekako bolj v zavetji; verh tega branijo grozdje tudi tertni veršiči, ki se navadno o kositvi porežejo. V dobro gleštanem in gnojenem vinogradu zraste trava 4—5 čevljev visoko in še čez.

Kositi naj se začne tam, kjer se je vezatev začela; kositi se mora poredoma, ne zdaj tú, zdaj tam. Ako je majhna trava, pusti jo. Dobro je paziti in gledati

pri kositvi na sajenke, ktere imajo še nježne in male mladičice; inace je vse upanje zastonj, ako se jim mladičice s travo vred pokosé. Raztresene ženske, ki le na travo in druge reči mislijo, ne pa na svoje delo, pa to rade storé.

Sedaj se morajo tudi veršiči mladikam porezati, ker že mladike spodaj začenjajo rujave prihajati, in je že les blizo svojo visokost dosegel ali dorastel; toda paziti je na prostor, ali ni za prihodnje grobanje, ali za polaganje vlačenic in potrebo ključev, da se prenizko ne porežejo. Tudi na bikih in zaležnicah se veršiči odlomijo ali porežejo. To porezovanje pomaga, da je terta čverstejša, bolj močna in rodovitniša, ter se mrazu lože ubrani, grozdje pa pred dozori.

Da se mora pokošena trava zunaj vinograda sušiti, to se samo po sebi razume. Nespodobno in jako škodljivo ravnajo torej one ženske, ktere travo v snope vežejo in je na kole natikajo in tako sušé. Ako kdaj potrebujeta terta in grozdje svitlobe, zračja in gorkega solnca, gotovo je sedaj skrajni čas, da se terti in grozdju privoši ta neobhodna potreba: ven tedaj s travo, ven s snopjem.

§. 14. Od koljatve.

Kolje pri nas navadno skozi celo zimo in leto po vinogradih postavljeno ostane, in tako le spodnji del kola strohni in se tudi drugače brez velikih stroškov in zamude silnejih opravil ne dá storiti. Le o prvi kôpi se izpiplje in med terte položi, pri nježnih sajenkah pa mora ostati, da se ne pomendrajo in zasipljejo. Vsak kopač pred seboj ležeče kole vzdigne in je za seboj na že okopani kraj dene tako, da oces na tertah ne poškodeje, ako ga sam berž za seboj k terti ne postavi; inace pa poravnači to storé. Kol mora na zgornjem severnem kraji terte 4—5 palcev od nje postavljen biti, da koreninic ne poškodeje in ne rani, pri pogrobani terti pa bliže, ker ta še nima korenin.

Kolje naj ne bo ne previsoko in ne predebelo, da grozdju sence ne dela, tudi ne visoko ošpičeno, da prehitro ne strohni in ne odpade; kakošnih 4—5

čevljev naj je visoko in dober palec debelo, pa lepo gladko. Tudi je dobro kolje preobračati, to je: spodnji del, ki je zdaj v zemlji, naj bo vprihodnjič zgorej, tako se nek kol uterdi in veliko dalje terpi; osti se le novo kolje.

Kolje tam staviti, kjer terte ni, je potrata; in vendar se to v mnogih goricah, posebno na sepih in mejicah najde in vidi, češ, da to je lepo: le ker-tove pameti ljudje tako delajo.

Kolje se nareja iz jel; od mladih jel ni terpežno; v tretjem letu je že po njem; od starejih smolnatih pa 4—5 let terpi in še dalje. Tisuč tacih kolov je pred veljalo 10—12 gld., sedaj se ga dobiva po 8 gld. — Mecesnovo kolje je kaj dobro in terpežno, toda predrago pride; velja nad 15 gld. tisočina. — Kostanjevo in hrastovo je jako redko videti, in je še draže od mecesnovega. Ogri, ki si krajcarja iščejo, iz česar ga le dobiti morejo, ga nek sedaj v Radgono privažajo po 12 gld.; tako zakladajo tudi z dervami vse mesto za majhen denar; sila kola lomi. Toda to za nas ni pravilo.

Tudi sem videl svilo ali drat po rajdah razpe-ljano, namesto kolja, in sohicam pribito; ali za na-vadno rabo to ni.

Iz slivovega lesa se jako dolgo terpeči količki narejajo; naj se torej take priložnosti ne opuščajo. Taki količki so tudi za nizke brajde sila prikladni.

Najbolji kup pa tudi najbolje terpeče kolje je akacijev, katero se vsako leto lahko seka tam, kjer je dovolj zasajenih mladih akacij, ki so že v prvem letu nektere za kol zadosti debele; le obelijo se in poostrijo na debelejšem koncu; iz korenin berž še v obilnejšem številu rastejo. Taki kotički ali prostori se že najdejo, da se akacijve sajenke ali seme posa-dijo ali poseje. Takošna hosta je kaj koristna.

Za en oral goric v najboljšem stanu se potre-buje vsako leto dve tisočine kolja.

Terta je že povezana, trava že pokošena, veršiči na mladikah tudi porezani, pa vincar še-le ne sme rok križem držati.

Včasí pridervi kakošen vihar, in velika sreča je, da je terti in grozdju prizanesel in le kolje poderl.

Zató naj vzame voljno kladivec v roko, in naj z veseljem poderte kole postavlja in zabija, ako drugače ne more. Naj gleda na grozdje, da nikjer na zemlji ne leži ali se je ne dotika; tu naj zemljo odgrebe, da grozdje ne gnjije. Tako naj pričakuje vesele tergatve. Poprej naj pa še eno sliši.

§. 15. Od odščipavanja listja.

Dva ali tri tedne pred tergatvo dajo nekteri vinorejci listje okoli grozdja odščipati, da grozdje bolj zori. V dobrih, gorkih, toplih letinah, ko je skozi leto bolj suho ko mokro, je terta meseca oktobra že zrela, saj od spodaj, in grozdje se lahko praži. V slabih, mokrotnih, deževnih letinah bo pa malo zdalo in koristilo, prej še škodovalo, ker terta se iznebí listja, s katerim zrak serka in živež dobiva, grozdje pa se spari, ker nagloma na svitlo vroče solnce pride in terdo, debelo kožo dobí.

Ako se terta skozi leto primerno glešta in ovezatvi umno ravná, kakor letina doneše: vino bo dobro ali slabo, izverstno ali pa cviček. Če bi k temu pa še huda ura ali toča prihrula, pa je škoda še večja. Ker je pa vse naše delo srečkanje: naj stori torej vsak, kakor mu je drago. Le pri rumenem klešču bi bilo naravnoč ukazano takrat listje odščipati, in to samo okoli grozdja, kedar se je bati mokre jeseni. To naj bi se storilo rajše prej ko potlej, ker ta terta zgodaj dozori, grozdje pa rado gnjije, in bi se tako nekoliko gnjilobi v okom prišlo, ker bi grozdje več solnca vživalo. Pri drugih tertah pa bi bilo le v suhih letinah tû pomoči iskati, kedar kerme za živino primanjkuje; listje se pa mora odščipovati in ne tergati, da očesom ne škoduješ. Sila napačno je z roko mladiko od zgorej do tal vleči, in tako ne le vse listje omuliti in očesa obrisati, temuč še z listjem vred kožo po mladikah razčesati: to delo ni le brez usmiljenja, marveč brez pameti. Varuj se tega.

Sedaj se pa raduj pridni vincar, ker tvoja skerb in strah skozi leto se bližata zaželenemu koncu; toda vse naj se zmerno, redno, možato godí, zakaj nevarnosti so še le takrat prestane, kedar je mošt že v kleti.

§. 16. Od stiskavnice (preše).

Preden se od tergatve govori, ne zdi se nam odveč, da se nekoliko stiskavnica (preša) in stiskanje ne slovenskem Štajerji v splošni rabi in navadi popiše.

Od spodaj ima stiskavnica dva podvala, dva čevlja široka in visoka, poldrugi seženj pa dolga. Nad tima leže štiri tramovi, blizo en čevelj debeli in dva sežnja dolgi, kateri imajo na koncéh glavice vrezane, da se zagozde primejo in dno lože skupaj žene. Na te se položi 4—5 dilj; vsaka meri 10 čevljev dolžine, dva širine, in 3—4 palce debelosti, na koncéh so izdobljene 3 palce v širini in enega v globini, da se poprek položi v dolbljino po robu spet ena dilja, poldrugi seženj dolga na tej in uni strani, in en čevelj visoka; zgorej se jima pa napravi lična lišta „pest“, kar znese blizo poldrugi čevelj višine. Ta stranska stena se z železom od zgorej doli skozi prevertano pest in diljo spodaj pod majhnim tramičem močno zaškerne na obeh stranéh. Na drugih dveh stranéh se ravno tako dve dilji blizo dva čevlja visoki in 3 palce debeli položite in spodaj z zagozdami stisnete z vsemi položenimi diljami, na koncih pa v sredi z železom zaškernete s poprečnima diljama. Tej štirivoglati podobi, v znotrajni svitlobi poldrugi seženj dolgi in široki, v stenah pa poldrugi čevelj visoki, pravi se „kernica, pod, preša“, tù sem se o tergatvi grozdje nosi.

Pri glavicah srednjih dveh tramov, na podvalih ležečih, ste spet v prednji podval vdolbeni in močno vterjeni dve sohi „preslici“ z imenom, dva sežnja visoki in pol čevlja debeli; v zadnjem podvalu pa tudi dve preslici jako vdelani, in le poldrugi seženj dolgi, blizo en čevelj pa debeli; obe preslici ste s poprečnim lesom, „sedlo“ se temu lesu pravi, zgorej zvezani prednje in zadnje; nad sedlom je pa „konj“ iz hojevega lesa, tako se reče tramiču, ki preslice prednje in zadnje zgorej skupaj derži.

Med preslicami leži stiskavnik (prešpan) na porivavnikih, iz gabrovega ali bukovega lesa narejenih (riglih), ki so skozi predobljene preslice porinjani, 3—4 čevlje dolgi in dva dobra palca debeli, s kratkimi ročniki, v zadnjih preslicah jih je po 6—7 razne

širine potisnjenih, v prednjih pa le en sam „persni porivavnik“ štirivoglati; prejšni se rabijo o stiskanji, na zadnjem se pa stiskavnik kakor na persih ziblje. Zató imate prednji dve preslici le vsaka 3 posamezne štirivoglate luknje, med tem ko ste zadnji dve preslici blizo 6 čevljev predolbeni, v katerih porivavniki drug na drugem ležé, na njih pa stiskavnik.

Stiskavnik ima pri zadnjem koncu gabrov okrogel les porinjen, ki séga skozi obé preslici, da ne more niti naprej niti nazaj, „igla“ se mu velí. Predej pa, kak poldrug seženj od preslic, ima štirivoglato luknjo, skozi katero gre premikavni, tudi v sredi luknjat plohič iz hruškovege lesa, „žmek“ po imenu; ravno na tem mestu je pa od spodaj gori okrogla luknja skozi stiskavnik in žmek, skozi katero se vreteno, iz hruškovega lesa, po glavicaah ali jabelkih pomika, katero, ko se zavertuje, stiskavnik gori ali doli žene. Kedar ga gori žene, morajo se od zad porivavniki izvzeti, da niže zamore, in se nad stiskavnikom porinejo; med tem se tudi persni porivavnik izvzame, da se stiskavnik predej niže premikuje, in tako ves koš stisne. Že pred od moških, v sili tudi od žensk, z bosimi umitimi nogami zdruzgano in zmečkanó grozdje se v 4 perste široko, iz borovice spleteno, 8—10 sežnjev dolgo ostno (cufto) povije in pomeče; ali pa, kakor je sedaj že splošna navada, v obroče spravi, katerih spodnji je največi, zgornji pa najmanjši; temu kupu se pravi „koš.“ Nad ta kup se okrogla plošča „dveri“ imenovana, ker zapre verh koša, na vsaki strani z dvema kratkima ročnikoma položi; na dveri pridejo plohi po dvoje navskriž in tako versto naredé, katerih zadnji je „mečak“, ki poprek leži in ga stiskavnik popolnoma prime ali se na-nj vleže in koš silno stisne. Vreteno ima na spodnjem koncu večkrat kakih 15 stotov težko kamneno težilo, in kedar to visi, pravi se: „težilo visi“. To se pa razun prvega koša veselej godí; pri prvem se zavoljo preobilne soče ne dá obesiti; takrat se z razdiranjem koša le pol ure čaka, da se nekoliko obcedí. Pri drugem košu se že težilo obesi in visi eno uro, pri ostalih pa se prenehuje poldrugo ali dve uri s predelovanjem koša. Koši se 6 do 7krat narejajo skozi noč.

Tu je popisana le srednja stiskavnica; nahajajo se pa še večje in manjše. Razun omenjenega lesa, je drugo vse iz hrastovega. Nekteri posestniki imajo kaj lične stiskavnice, ne le razno umetno narezljane, z oljem napojene, ampak celó barvane; taka stiskavnica veljá 300—500 gld.

Da so naše stiskavnice velikanske in dosti prostora potrebujejo, to se more iz zgorej povedanega razviditi. Zató imajo nekteri vinorejci stiskavnice v posebnem hramu, z imenom stiskavnica, preša, iz kterega mošt narice mošt v škafih v pivnico (klet) v sode nosijo. Drugi imajo stiskavnico blizo pivnice pod eno streho, od koder po žlebu mošt v kad, v pivnici na primernem kraju postavljeno, teče. Pri tretjih se nahaja stiskavnica neposrednje nad pivnico, v katero mošt po cevih naravnoč skozi rešeto v kad teče, kar je najprikladneje.

Pred tergatvijo kakih 4—5 dni naj vincar kernico, skozi leto razsušeno, z zagozdami stisne, železna vertila zaškerne in potem s kropom zapari, da se navleče; zató naj jej večkrat dno z vodo poliva. Voda naj do zadnjega dné pred tergatvijo na kernici ostane, potlej se pa iz nje izpustí, in kernica lepo oplakne, pomije in pomete. Tudi druge posode, kakor škafje, brente, pute, čebri, lajte in vse, kar se pri tergatvi potrebuje, bodi čedno in snažno. Voda naj bo pripravljena za kuhanje ali parjenje sodov, za umivanje rok in nog stiskavničarjev, prešarjev in oplakovanje lopat, motik in metelj.

§. 17. Od tergateve.

Čas tergateve se ne dá določno vstanoviti, ker zračje, lega, zemlja, pa tudi različna plemena tert razni čas odkazujejo. Rivček dozori poznej ko zelena mušica, ta spet poznej ko žlahtna mušica in klešec itd. Poglavitno pravilo je, takrat tergati, ko je že najviša zrelota dognana, ker takrat je največ sladkorja v grozdju.

Pozneja tergatev kakih 8 ali 14 dni stori velikanski razloček v obilnosti sladkorja in dobroti vina. Bolj ko je grozdje zrelo, boljše je; vendar je gledati na

mehko grozdje, katero hitreje gnjije in se uniči, da ni škode. Pri najžlahtnejem grozdju, kakor rivčeku, tramincu itd., katero še le v svoji prezreloti, rivček celó še-le v prvi gnjilobi najvišjo stopinjo žlahtnosti doseže, je pozna tergatev najboljša; sicer je vina manj, pa je tem boljše.

Jesenski mraz le nedozorelemu grozdju škoduje, zrelemu pa ne. Ako sneg na grozdje pade in je to zrelo, tedaj mu nič ne škoduje; inace pa naj se nekoliko soli potrosi in večkrat pretaka, bo pa tudi dobro, kakor sem se leta 1859 prepričal v ljutomerskih gorica h o vinu, katero se je iz grozdja iz pod snega leta 1858 nabralo in iztisnilo, in prav dobro bilo tudi brez dodane soli.

Vsako pleme bi se moralo posebej tergati: zrelo posebej in nezrelo posebej, tako tudi zdravo in gnjilo; uno bo izverstno vino, to lahko in za domače potrebe. Tako naj ravnajo, ki si slavo pridobiti želé s prežlahtno vinsko kapljico, in dobro ime zunaj dežele razširiti prizadevajo.

Manjši vinorejci pa dobro storé, ako vse grozdje brez razločka dozorjeno tergajo in ga ob enem izstisnejo, in tudi dobro vino dobé. Koliko je tako vino bolji kup, toliko ga večá obilnost nadomesti.

Gnjili okus se o prvem pretakanji zgubi in nič ne škoduje.

Pri vsakem delu je bolje manj ljudi imeti, le pri tergatvi naj jih bo več, da se pred stiskanje začne, če mogoče, že po poldne, da se kernica do drugega dne okoli osmih zjutraj že sprazni tropin, in spet grozdje na-njo nositi zamore, kedar tergatev več dni terpi.

Kolikor se grozdja čez dan naterga, mora se skozi noč izstisniti, da se grozdje ne pari in vgorkoti (segreje). Tergatev se naj opravlja o lepem vremenu. V brentah grozdje mečkati je jako nevarno za nošnjo in celó škoda, ker se najboljši mošt razčapljuje.

Kedar je po letu v premerji 18 stopinj gorkote R., tedaj bo vselej dobro vino.

O času tergatve za naše kraje pa naj se sploh pomni: Tergatev bi se ne smela pred sv. Terezijo začeti, da grozdje bolj dozori in več sladkorja dobí, pa tudi ne po vseh Svetih, ker je nevarno zavoljo

nestalnega vremena; inače pa se po letini in vremenu kraja ravná. Le zrelo grozdje naj se terga in v lepem vremenu; suhe, černe jagode na grozdih se morajo odstraniti, da mošta ne pijó. Kdor v dežji bere, dóbi res deseti del več, pa tudi desetkrat slabeje vino. Zrelo grozdje se pozná na suhem, rujavem peclju. Nezrelo grozdje naj ostane za domlatke. —

Pri tej priložnosti je prav dobro, povezila prerezavati, da so mladike proste in se majajo, in ako je velik sneg, da jih k zemlji pripogne, ker s snegom pokrite manj pozebejo.

Kedar je slaba letina, kakor leta 1864, in grozdje ni prav zrelo, od toče jako natolčeno, ali o zgodnem jesenskem mrazu celó več ali manj pozeblo, tedaj je dobro, v vsako šesto brento (puto) eno šako (pest) kuhinske soli potrositi, vino se tako pred očisti, postane gladkeje in bo potem bolj zdravo. Najbolje pa je, komur se stroški ne smilijo, v vsaki polnjak s petimi vedri 25 ali saj 15 funtov sladkorja vreči, se ve, stolčenega, in to berž, ko je do dveh ali treh palcev do pilike napolnjen sod, da zdrobljeni sladkor z moštom vred zavre; poznej bi se sladkor na dno vsedel brez koristi. Tako se dá vsaki manj sladki mošt zboljšati.

§. 18. Od vinske posode.

Že zgorej smo rekli, naj se pred tergatvo vse posode, škafi, brente itd. očedijo in osnažijo. Lijavka (lakomica) in škafi za mošt in pretakanje vina in vse, kar v to služi, naj bo posebej v čednem kraji hranjeno.

Vse to veljá toliko bolj od sodov, da so snažni in dobri, ker v njih vino ostane.

Ako se je skozi leto kak sod izpraznil in je velik z vratcami, naj se dobro izpere in z metljo skozi vratca omije. Ker se iz pivnice zavoljo prevelikosti ne more spraviti, če se ne razdene, zató naj se v kleti par dni na vratca postavi, da se ocedí, potlej se spet zadela in se mu žveplo vžge, da ga znotraj popolnoma osuší; kar se mora vsak mesec skozi leto ponavljati. Če je pa manjši sod, polnjak, mora se tudi dobro z verigo omiti in zadnjič s čisto vodo oplakniti, potem se pa v senco na sapo dene z od-

perto piliko navzdol in brez čepa na dnu, da se hitreje posuši; zato je dobro sod precej podložiti, potlej ga pa na suhem kraji hraniti.

Droži ni puščati v sodu; treba je vse čisto iz soda spraviti, ker rade gnjijó in smerdljiv duh narejajo. Svinjam jih je nevarno dajati, ker rade po njih ikre dobijo. Kako z drožmi ravnati, to bom pozneje povedal.

Nov sod, s petimi vedri, je najboljši za mošt in zlasti za vino. Staro posodo je treba prej dobro pogledati; ali ni plesnjiva, ali niso droži v nji segnjile, ali ima inace kak hud, zopern duh. Tak sod se mora prej popraviti ali z žveplom ali z živim apnom; najboljše pa je, da se izkuri, to je, dno se izvzame in se slama ali rožje ali skalje v njem sežgè, in tako ožgè ves sod, potem dobro izmije; zadnjič se spet zadela in zapari s pridjano eno ali več žlicami soli, ali pa se z vinom izkuha in zapari. Nov sod se s kropom zapari, kteremu nekteri vinorejci tertnega listja, kutine, dišeče trave: janževe itd. pridevajo, sicer pa je ni tako v zmes neobhodno potrebno. Sod se nekoliko prekucuje in valja, dušek izpustí in zopet zabije; čez nekoliko ur se voda, ko se je sod že navlekel, izlije in s čisto vodo izplakne ter ohladi.

Na vsak polnjak se računi 15 Brent ali put grozdja; in tako se berž ve, koliko polnjakov bo treba, ko je že znano, koliko Brent je grozdja.

Vsak les za vinsko posodo ni dober; iz starega, mehkega in kerhkega hrasta je najboljši. Nekteri tudi dobre in sposobne sode za vino iz jelovega in mecesnovega lesa narejajo. Pravi se, da terd, mladikast hrast dela terdo, neprijetno, včasi še celo kislo vino; tega se še nisem prepričal. Menda bi utegnilo temu mnenju pripomoči tudi to, da se ta les teže obdeluje mimo pervega kerhkega hrasta. Vendar tudi tak hrastov les ni velikega priporočila vreden, ki ima velike luknjice, skozi ktere vedno vino moči, in je le z oljem ali firnižem namazan boljši.

Tudi iz murbnega, slivovega, verbovega lesa je sod dober in rad dobro vino dela; manje vrednosti je pa črešnjev ali bukov, gabrov in hruškov, za nič pa orehov.

Za hrastovim lesom je najboljši kostanjev, toda zavoljo velikih luknjic namazan ali pobojen naj bo. Nekteri imajo celó kamnite sode; ali predragi so.

§. 19. Od pivnic ali kleti.

Dobra pivnica nareja dobra vina. Pivnice naj so, kar je najbolj moč, na severnih podzemeljskih hladnih in suhih krajih, da se vina ne skazijo in obroči raz sodove ne popokajo in tako nenadoma vino izteče; toplota je za grozdje, pa ne za vino. Take pivnice imajo po zimi zadostne gorkote, da vino ne zmerzne, po leti pa dovolj hladnosti, da se vino ne pokvari; vino je v rednem miru. Le v nadzemeljskih kletih v hudih zimah zmerzne vodena reč, pa vino ne. V sredi ostane najmočnejše vino, med tem ko je okoli vina voda zmerznila in se lahko skozi prebiti led pretoči. Kolikor več je vode med vinom, toliko raje zmerzne.

Takim kletém naj se o poletni vročini s tem v okom pride, da se jim z zasajenim drevjem senca naredi in vino hladno obvaruje. Tu so brajde posebno dobre.

Tudi vetrovi vino jako vzdignejo; zato naj so pivnice v zavetji, in se jim takrat okna nimajo odpirati. Po zimi pa o silnem mrazu naj se celó z ajdovico ali ajdinično slamo zadelajo.

Dalje stresovanje ali nabijanje v hišah, pod kterimi so pivnice ali kleti in je vino v njih, ali pa tudi poleg hiš, da se tla in poslopja stresajo, bodi-si s sekanjem derv ali strelbo — vse to vzdigne droži. Vino hoče mir imeti.

Posebno so pa škodljive dišeče reči v pivnicah, kjer je vino, kakor: kislina, repa, krompir, zelje itd. ker vino rado tak duh na-se vleče. Kislo zelje naj se par ur v skledi nad piliko postavi, pa je vse vino skaženo, tudi najboljše; tega sem se v neki hiši sam prepričal, naj torej služi v svarilo drugim.

§. 20. Od mošta.

Pervi mošt, ki se v kad nateče, je najboljši; ta ima najmanj žlemastih delov in droži v sebi, in daje

najžlahtnejše vino. Ker se koš šest- do sedemkrat nareja, mora po takem tudi mošt razne vrednosti in lastnosti biti, ki se v kad nateka. Da bo pa vendar vse vino enako, mora se od prvega mošta, ki se v kad nateče, v vsaki polnjak 10—12 škafov viliti. Potem se spet 6—8 škafov v vsak polnjak vlije; sedaj se z nalivanjem preneha tako dolgo, da je ves mošt, ki se je iz večih košev izstisnil, v kadi; s tem se poslednjič dopolni do dva ali tri palce pod piliko, da mošt v sodu vrè in ne izmetuje. Le tako bo vino v vseh sodih enako. Sedaj se pilika s tertinim listjem po dvoje ali troje skupaj pokrije, da jih miši ne odnesó.

Mošt naj se v 24 urah pretoči, da se berž oprosti velike in debeleje nesnage, čorbe, droži; vino bo tako dosti prijetneje. Včasi se zamore že za 10 ali 12 ur v drugi dobro pripravljene sod pretočiti, ki pa naj dobí precéj žvepla vžganega, da se ostale droži rajše vsedajo in vrenje polagoma godí, kar se ima vsikdar pri mladem vinu učiniti; s tem se tudi vino prej izčisti in dalje sladko ostane, ker bolj rahlo vre. Pri starem vinu pa ni žvepleno vžiganje neobhodno potrebno, razun da se sod spozná, ali je plesnjiv ali ne.

Ako se še drugi dan terga in stiskuje, je dobro, te sicer še ne goste droži na koš viliti in je z grozdem vred stisniti. Kedar pa to ni, naj se v poseben sodec vlijó in naj čakajo do februarnega pretakanja; ali pa se, če je letina prav dobra in grozdje popolnoma dozorelo, da so tudi droži prav dobre, v slabo, kislo starše vino vlijó in se tako zboljša. Škoda pa je, z dobrim vinom kislo poboljšati, ker malo kislega vina, kislemu prilitega nič ne zdá, mnogo dobrega pa škoduje dobremu vinu, ker je potem tega manj, uno pa pri vsem tem ni veliko boljše.

Ko je sod tako napolnjen, začne v gorkem vremenu berž vreti, in to s tem prej, čem bolj toplo grozdje se je natergalo. Ako v pivnici ni 12 stopinj gorkote, mošt ne vrè; tako ostane dolgo sladek, pa tudi dolgo godlja. Mošt od leta 1858 je skozi celo zimo in še prihodnje leto čutljivo vrel, in sod ni smel zabit biti, ker je v mrazu izpod snega grozdje nabrano bilo.

Navadno silno vrenje terpi le kakih 10—12 dni, redkokrat dalje.

O dobri letini naj se v pivnice, kjer je veliko mošta v prvem vrenji, varno hodi, da močni hlap, hudi dušivec, človeka nagloma ne zaduši.

Nekteri napolnijo sode celó do pilike z moštom, ki o vrenji s prvega izmeče od sebe bolj debele mesnate grozdne reči, potlej pa pene; te porabijo skerbne gospodinje za drožice, se pomesijo med proseno moko, naredé majhne hlebčike, ki berž skipé in je na solncu ali v hiši posušé, da potlej ž njimi kruh mesijo. Toda zavoljo velike zgube mošta in potem vina ni svetovati splošnega takega ravnanja.

V drugič se vino meseca februarja (svečana) pretaka, proti jeseni tretjikrat, in prihodnje leto četertikrat; potem naj mirno leži in se z dobrim vinom dopolnuje, tako terpi blizo 50 let vedno boljše prihajajoče, razun ako okolšine drugače pokažejo. Dokler mošt vre, pokrije se sod s tertnim listjem, potlej s plošnatim čistim kamnjem, zadnjič z hrastovim okroglim čepom zadeluje pilika, ki pa tudi okrogla naj bo, da se sod popolneje zadeluje, ko se vino dopolnuje.

Vino se mora dopolnjevati, sicer bi kislo in kanasto postalo, ker vino vedno izhlapuje in zrak prazni prostor napolnuje. To se pa s tem odpravi, da se redno dopolnjava: novo, ko je zavrelo, kar 8 ali 14 dni terpi, vsaki 8. dan, potlej vsaki 14. dan in zadnjič vsak mesec. Zató je najboljšé onega plemena vino, kakoršno je v sodu. Ako ga pa ni, naj se saj slabeje ne jemlje. Stara izverstna kapljica se s čistim kremenom, kižljekom, dopolnuje. Kedar se pa z novim vinom polni, mora se večkrat pretakati, ker vedno vrè in droži dela. Da se vsikdar čep in pilika snažno obrisati morata, to se samo ob sebi razume. Kedar je pa že kan, kar se pri slabem vinu rado najde, je lijina cev globokeje v vino spustiti, da se z vinom ne zmeša. Kanasto vino se le skozi čisto ruto pretočeno očisti, in naj se popije.

Belo navadno vino je najbolj terpežno, rudeče je že bolj nevarno; s tem pretakanjem se pa vsako vino najpred popravi, včasih tudi, če se mu novega dodá in spet vreti mora.

§. 21. Od raznih posebnih vin.

1. Sirup.

Ta sladki, gosti in prijetni požirek se na Ogerskem o dobrih letinah nareja, in sicer tako-le: O tergatvi se odbere najbolj zrelo grozdje najslajšega plemena; jagode se osmučejo, zmečkajo in zdruzgajo, mošt pa v kotel spravi, v katerem pri ognju zavrè; potem se vlije v čisto snažno vreče, skozi katero se v posodico ali steklenice odceja; posode se močno zadelajo in na hladen kraj postavijo.

2. Sladin ali samotok.

Ta prijetna, okusna, sladka kapljica se pri nas prideluje, kedar grozdje civebe o preveliki zrelosti v gorkih letinah nareja, ali je inače prezrelo grozdje najžlahtnejih plemen, kakor: šipona, traminca itd. Naj se civebe od šipona in traminca v posebno posodo odberó, na to se od tretjega koša mošt va-njo vlije, da se civebi navlečejo in napijó, potem se s kakim ročnikom premešajo in zdruzgajo, in zadnjič stisnejo ter mošt v sod spravi. Ali pa, kedar ni civeb, mora se najlepše grozdje zdravo in najbolj zrelo o suhem vremenu potergati in na slamo položiti, da se osuší; potem se jagode odpecljajo v posodo, ktera se z dobrim vinom nalije v razmeri zgerbančenih jagod, več ali manj, da se napijó, in se ravna kakor zgorej rečeno.

Leta 1858 sem videl pri nekem vinorejcu, ki je na prvi način tri polnjake sladina naredil, in pint (bokal) za 1 gold. v okolici prodajal.

3. Pelinovec.

Ta britka, sicer zdrava pijača, katero sem pred 25 leti na Hervaškem pokusil, dela se tako-le: Sod se razdni in po koncu postavi; va-nj se na dno prva versta najboljšega in najlepšega grozdja zdeva, potlej druga versta pelina in drugih dišečih reči, tretja versta spet grozdja, četerta pelina itd. do verha sodovega,

ki se napolnjen dobro zaveči in nabije, potlej se z dobrim starim vinom nalije skozi piliko, ter za varnosti voljo z verigami terdno poveže, da ga ne razžene. Čez nekoliko tednov, ko se je znotranja zmes navzela in očistila, je dobra pijača.

4. Pena ali šampanjevec.

Ta pijača veliko šundra dela in se je drago plačevala; sedaj se tudi pri nas v Gradcu dela in ni tako grozno draga. To sloveče šumeče francosko vino, ki se iz žlahtne mušice, rudeče in bele, dela vsako leto, bodi-si letina kakoršna koli; kedar vino ni dobro dodenejo toliko sladkorja, da je prijetno in sladko, ki se pri vrenji popolnoma zedini in razkroji. Vino očistijo z ribjim klejem, da je čisto ko solnce; da vino šumi, ne pusté ga popolnoma zavreti, temuč ga s pomladi berž v steklenice pretočijo in terdno zamašijo in zavežejo. Steklenice na posebne, zato že narejene lište razpoložijo na glaviško, in je časi kakošne nesnage, droži, oprosté in spet dopolnijo, ali pa je v pesek potisnejo. Izmed sto jih kdaj kdaj čez polovico razžene: tedaj ni čuda, da je tako drag.

5. Prosta dobra kapljica.

Da se s posebno dobro kapljico brez vsega truda tudi manj premožni vinorejec razveseliti zamore v sredi svoje družine, zadobi tako izverstno kapljico, ako si od tretjega koša steklenice (fľaške) napolni, pretoči in dobro zamaši. Taka pijača je ko ogenj; in čem stareja, tem boljša.

6. Rudeče ali černo vino.

Rudeče ali černo vino se nareja iz rudečega ali črnega grozdja. Vino dobí rudečo ali černo bojo iz kožic rudečih ali černih jagod. V ta namen mora mošt na združenih in zmečkanih jagodah ali grozdji v pokritem sodu, da se preveč ne izhlapi (na kernici bi se zeló spuhtilo, ker se lahko pokriti ne more), kakih 14 dni ali tri tedne pustiti, da se prav mošt

rudečine ali černine navzame in zavrè; potlej se na kernico spravi vse skupaj, mošt in zmečkano grozdje, se izstisne ko navadno večkrat do čistega; sodi se nalijó po znanem načinu, in se potlej ž njim ravna kakor z drugim moštom in vinom; toda tako vino je manj stanovitno in terpežno.

§. 22. Od droži.

Že zgorej je bilo povedano, da se mlade droži, ktere se v 10 ali 24 urah po prvem pretakanji mošta dobijo, lahko drugi dan z grozdem ob enem stisnejo, če se več dni terga; ako pa to ni, naj se te droži v slabo vino vlijó, da ga zboljšajo. Tudi jabelčnici ali hruškovici ne škodujejo, marveč pijači večo moč in boljši okus dajó. Nikoli pa ni svetovati jabelčnice ali hruškovice, še tako malo in še tako dobre, vinu prilijati: tako se ne le pijača, temuč tudi polnjak pokvari, da ni za vino. Sicer pa naj se v posebni posodi droži do spomladi ohranijo, in kar se je vina učistilo, ker so se droži med tem časom uterdile in vsedle, pretoči. Droži se z unimi, ktere se o drugem pretakanji dobé, v eno ali več prav močnih vreč na kernici vlijó in terdno zavežejo ter eno čez drugo, in na té dve poprek spet dve napolnjeni vreči, položijo, ako jih toliko treba. Nad ta vreča se dveri denejo s plohi, in kakor navadno izstisnejo, s tem razločkom, da se to rahlo, po malem in pazljivo opravlja, da vreča ne popokajo: tako se iz dveh veder droži eno vedro takošnega vina pridobí, kakoršno je na drožéh bilo. Stare droži ne dajo okusnega vina.

Suhe droži v vrečih se v kad vsipljejo in z vodo stanjšajo, in še-le sedaj se žganje iz njih kuha. Ako bi se te skuhane droži zopet kuhale, toda z močnejim ognjem, bi se voda in rujavo-oljnate kaplje cedile, in dalo bi to „grozdno olje“, ktero ima popolnoma vinski okus. V slabo, lahko vino tako grozdno olje djano, ga jako zboljša.

Take droži, že v drugič skuhane, se potem v kotlu ali kadi tri ali štiri dni mirno pusté, da se počasi ohladijo, in se zgorej na verhnini in ob stenah terda skorja napravi, „vinski kamen“, ki se pobere in prodá

kakor uni iz sodov. Ostanke so prav dober gnoj, ki se na gnojnišče spravi ali pa k najslabejim tertam naravnost v vinograd.

Tako se droži najbolj koristno in spešno porabijo. Kdor ne verjame, naj poskusi.

§. 23. Od pošiljatve vin v razstave.

Vsako leto se razpisujejo v raznih državah in deželah razstave za vino; zató ne bo škodovalo nekoliko besedic tudi o tej zadevi spregovoriti v pridobitje večje slave vinskim pridelkom. Kdor želi vino v razstavo kamurkoli poslati, naj si sledeče zapomni: Steklenica naj bo lična, snažna in do zamaška popolnoma napolnjena, čez vse prijaznega in vabljivega pogleda, z lepimi, z različno bojo olepšanimi napisnimi listki, ki se z bukvoveznim klejem ali gumijem na steklenico prilepijo.

Napisi, naj so prav lično in čitavno napisani. Te besede in mnenje naj se nikomur otroče ne dozdeva: svet je že takov; v steklenici utegne zlata vredna kapljica biti, pa zavoljo svoje zunanje slabe ali nobene mikavne vabljivosti nikogar ne briga, mimo se gre brez pogleda na zlato robo.

Vino za razstavo mora biti dobro, čisto in lepo; mora se že pred olepšati in očistiti v drugi požvepljeni posodi, potem pa za kakih 8 dni po pretaki s čistim ribjim klejem (Hausenblase) očistiti, da bo svitlo ko solnce. Ko je takó vino popolnoma čisto in svitlo, ne spravi se po čepu ali pipi, ampak po vlakcu, najbolje po cevi iz gutaperče ali gumilastike, ktere en konec se v sodec drugi v steklenico do dna postavi, iz posode mirno v steklenico.

Zamaški morajo na tistem koncu, kjer se vina dotikajo, brez luknjic biti; zató naj se pred v čisto vroči vodi razmočijo, dobro obrišejo in s strojem (mašino) v steklenico potisnejo, ali pa s kakim lesom tako v steklenico zabijejo, da tik vina pridejo. Od zunaj se zamašek tik stekleničnega vratú odreže, s cinkovim papirjem ovije in terdno z motvozjo zaveže.

Vino poblojeno, motno ali kalno, in ktero se na boji (barvi) preminja, naj se ne pošilja v razstave;

to bi škodovalo ne le razstavniku, ampak vsemu vinu ondašnjega kraja.

§. 24. Od brajd.

Med vsemi sadonosnimi rastlinami je terta naj-sposobniša, da se ž njo koristno olepšajo stene, svisli in brajde. V vsaki obliki in podobi se zamore spešno obdelovati. Pri parnah, hlevih, stenah, drevji, brajdah, veselišnicah (Lusthaus) se majheni trud z velikim in obilnim sladkim pridelkom, večkrat bolj ko po goricah v nekih letinah odškoduje in poplača. Vsako leto navadno kratkočasno njeno obdelovanje se poverne z denarjem iz prodanega grozdja in po pridelani pijači za domače potrebe.

Vem za nekega verhovščaka, ki ima eno terto na hruški razpeljano, od ktere navadno vsako leto 2—3 vedra vina prideluje; inace pa goric nima. Drugega posestnika poznam, ki v svojem vertu, četert orala velikem, na brajdah, med gredicami postavljenih, z raznimi tertami 12—15 veder vina dobiva; veliko grozdja pa še prodá in ga družina pozoblje. Jaz sam sem leta 1864 na brajdah največ grozdja natergal, ker ga tam silna toča ni tako ostro oklestila.

Vino iz brajdnega grozdja sicer ni posebne do-brote; lahko in mehko je brez ognjene moči, tedaj ni za prodajo. Ali ker je vendar dobra pijača za te-žake in domače potrebe, in se v enem letu popije, ker terpežno ni in stanovitno, stroškov pa nobenih posebnih ne vzrokuje: zató naj se ne zanemarja tako lepa prilika s toliko obilnimi obrestmi, ki se še s tem lahko pomnožijo, da se odločijo za brajde izverstna plemena, katerih dišeče in prijetno grozdje se v bliž-njih mestih drago prodaja.

Med té plemena se štejejo, kakor je že v večem številu spredej popisanih in se nektere le zavoljo lah-kejega pregleda ob kratkem tù ponovijo, sledeča :

1. Žlahtnina muškatna. V dobri legi in pri-jetnem vremenu dobí grozdje sila dober muškatni okus, ki mu pa v slabih letinah popolnoma manjka. Za zobjanje je perve verste, jako terpežna terta in dozori v začetku meseca oktobra.

2. Kerhlikovec. Ima prijetno sladko nježno meso, je rodovitna terta, zgodaj dozori, že zadnjega septembra, in je terpežno grozdje ter splošno ljubljeno.

3. Žlahtnina bela. Ta terta zasluži zavoljo svoje zgodnje zrelosti, že zadnjega septembra dozori, svojega prijetno-sladkega okusa in terpežnosti v ohranjenji prvo versto za zobanje in splošnega zasajanja.

4. Žlahtnina pariška. Ta terta daje izverstno grozdje za zobanje, želi pa topli kraj in zavetje.

5. Žlahtnina rudeča. V močni dobri zemlji je jako rodovitna in ni zberljiva, se zamore na zahodnji ali izhodnji strani zasaditi. Ko so jagode popolnoma rudeče, tedaj so najboljše.

6. Muškat černi. Terta želi topli zavarovani kraj, ne prenaša mokrega vremena in prevelike vročine, tudi je nježna o cvetji, ima najlepše černo grozdje. Terta je sila rodovitna izmed vseh plemen, in ima velike večkrat čevelj dolge grozde, ki navadno terto pokrijó, da človek ostermi o njeni obilnosti; toda muškata okusa nima.

7. Muškat beli. Ta terta dobro stori v zavetju na toplem kraju v močni zemlji, je za olepšanje zidovja in svisel itd. V dobrih letinah daje drago izverstno dišečo, jako sladko grozdje, ktero se dobro plačuje.

8. Žlahtnina kraljeva. Ta terta se s tem odlikuje, da so vsi deli rudeči. Jagode že po cvetji rudeče prihajajo, kar jo povišuje; daje za zobanje priljubljen grozd in se na reznike obrezuje.

9. Žlahtna mušica rudeča. Za nizke brajde je najsposobnejša, v prvih letih močno v les žene, potlej je pa jako rodovitna.

10. Gosjenog. Kdor hoče obširen prostor ali kraj ob poslopji ali drugej z eno terto pokriti, je ta najboljša, zavoljo svojega lepega odrastka, prekoredne rodovitnosti in posebnosti svojega grozdja. Š to terto se celo dvorišče lahko pokrije in s tem prijetna senca dobí.

Kar se tiče obdelovanja brajd, povedali smo že pri posameznih tertnih opravilih; tù naj se le to še opomni, da se biki na brajdah ne smejo previniti, kakor se rado po vinogradih z biki dela. Na brajdinih bikih bodo prihodnje leto spet biki in rezniki

puščeni, zato se presukniti ali natreti ne smejo, le s koncem niže privezati, da ves tertin sok v prednje očesa ne tišči. Da se na brajdah stari les z enim ali dvema, tudi z večimi, pa slabimi rezniki iztrebiti mora, to je že rečeno. Gleda naj se le na to, ali je terta močna ali ne; prvi se več naloži, zadnji manj. Tudi ni pozabiti svitlobe, ktere grozdje potrebuje, da se vse ne pomota kakor snop, in tako senca dela. Vse naj bo lično in koristno razpeljano, da se mladike med in nad grozdem lahko povežejo. Mladike, ktere niso za prihodnjo rabo, ali pa predolge, te se slobodno pritergujejo; le zaležnic ni tergati, ampak porezati, kakor je že zgorej omenjeno. Pamet, bistra glava bo ostalo izpeljala, da bo hasnovito in razveseljevavno.

O sajenji tert blizo zidin je treba vedeti, da se terta najmanj 2—3 čevlje od stene zasadi, in še le potlej, v drugem ali tretjem letu bliže pogroba, ker pri steni vlage nima; živež terta od zunanje zemlje dobiva, kjer svoje korenine razprostira. Luknje, ktere miši skozi steno narejajo, morajo se zamašiti.

Da se na različne načine tudi v posodah za okna terta lahko rodovitno obdeluje, in se iz nje vsake baže podobe napravljajo, tega se bo iz vsega popisane in povedane vsak vinorejec sam lahko prepričal, in če se mu zljubi, to tudi poskusil.

Tudi od hranitve grozdja se le toliko omeni, naj se tisto grozdje za to odloči, ktero je terde kože in prav dozorelo, naj se pusti na brajdah, dokler je le moč, potlej pa v hladnem suhem hramu obesi ali pa na suho slamo položi, da se nekoliko posuši ali zvene; tako se dá zlo dolgo, včasi celó do novine ohraniti. Grozdje mora biti zdravo in čisto; ktero je za to najprikladneje, razvidi se lahko iz popisanih plemen. Zató ne kaže dalje od tega govoriti, ker poglobitna reč je: pridelke pomnožiti in blagostanje povikšati.

§. 25. Od sovražnikov tert.

Ob kratkem se naj nekoliko pové od sovražnikov vinske terte, da se pridni vinorejec tudi tem vé ju-naško v bran postaviti.

1. Vinorejec sam.

Marsikteri vinorejec z nenaravnim in napačnim obdelovanjem terto terpinči in sebi največo škodo dela. To se godí o kôpi, obrezovanji, pletvini itd., ako se ne gleda ne na moč in lastnost terte, niti na zemljo itd. Pri umnem, rednem in skerbnem opazovanji in obdelovanji bo pa vinorejec vedno z večimi pridelki odškodovan, ako se derží po razmerah navedenih pravil.

2. Drevje.

Posebno visoki černi les: hoje, smreke se morajo odpraviti, ker terta njih hlap in puhtenje serka, in tako grozdju, ako ga še nekoliko v bližini zraste, neprijeten okus daje. Isto škodljivo je sadonosno visoko drevje blizo ali celó v grabicah vinograda, ker terta svitlobe in solnca želi, pod drevjem in v senci pa grozdja ne storí. Zato naj orehi, kostanji, jablane, črešnje, hruške niso preblizo goríc; v vertu naj so.

3. Štirinogate živali.

Psi, zajci, lesice itd. veliko škodo narejajo, ker veliko grozdja poškodijo in uničijo, ako se ga navadijo; zajci celó terto oglojejo in ohrustajo. Postreljati je, to je najbolje. Tudi miši in podgane sila veliko kvaro storijo. V njih luknje se naj borovice natlači ali položijo kroglice, napravljene iz krušne meče, v katero se fosfor ali glavice od vžigalic pomešajo.

4. Ptice.

Najhujši so borovnjaki, škvorci, drozgi in vrabci, ki v trumah priletajo, jagode snedó ali raztergajo, da je potlej muhe, mravlje, ose itd. popijó. Tu dobro storé uni, ki blizo gozda terto z belim grozdem zasadé, ker rudeče ali modro grozdje srake in druge ptice pred zagledajo. Nekoliko jih tudi klopotci ostrášijo, bolje pa je odganjati jih ali streljati. Gnjezda os in seršenov se naj pokončajo, mravljinjaki pa s kropom poparijo.

5. Suček (vincar), Rebenstecher.

Ta stvar je silo škodljiva drevju in terti, inace lepa stvarca; navadno je svitla, zlato-zelena, z rudečimi nogicami, truplo je skoraj štirivoglato, od zad okroglasto, moški ima na vratu dva ostna (špici). Ne zasučejo samo listja, v katerih jajčica zalegajo, temuč kavernike (grozdice) in mladičice prebodejo, da se vsuše. Poklati jih je najbolje, zasukano listje pa pobrati in sežgati.

6. Hrošči.

Tudi ti veliko škodo delajo, zato se naj pobirajo in pokoljejo, ker dadó dober gnoj.

7. Mraz.

Kedar skozi zimo terta pozebe, najprej glej, ali je s koreninami vred pozebla. Taka se mora izruti. Ako je pa samo nad zemljo zmerznila, taka se naj z boljšo zacepi tako: v staro terto se luknja zverta in nova mladika va-njo vtakne in obveže ter z zemljo zasuje; dobro je pri nji znamenje napraviti, da se lože obvaruje prvo leto.

Spomladanski mraz še bolj škoduje terti ko zimski, ker ta posamezne vniči, uni pa sploh mladičice popari. Ako je mraz škodoval meseca maja, tedaj naj se večje mladike do enega očesca porežejo, nektere celó grozdje imajo, ki ga pred niso imele.

Tudi je dobro, kedar se je bati s pomladi v jasni mirni noči brez vetra, da bi utegnilo zmerzovati, da se zažgó na večer velike kupe vlažne, mokre slame, plevela in germovja. Tak ogenj napravi veliko gostega in mokrega dima, ki se vleče čez vinograd; ta dim pa tudi zrak tik tal napolni z vodenim soparjem, in to brani, da zemlja ne zmerzne. Ko je mirna noč brez sape, ostane dim na mestu; toda vsi bi morali tako ravnati.

8. Smod in plesnina.

O smodu se mora terta na novo do enega očesca obrezati, kakor o spomladanskem mrazu.

Za plesnino so pa različna sredstva iztuhtali, kakor: žvepleniti tertó, s pepelom gnojiti itd., ali najbolj je tertó močno ohraniti, jo umno obdelovati in s popisanim gnojem jej v pomoč prihajati, ter vse dobro od zgorej pričakovati: zakaj le edini Bog je, ki bo tertó ozdravil. On daje rast in vse, kar imamo.

§. 26. Od zboljšanja stiskavnic.

Gospoda si veliko prizadeva, kako bi se stiskanje grozdja polehkotilo, zboljšalo in z manjšimi stroški opravljalo, pa vendar popolnoma delo dognalo. Iznašli so že različne stroje ali mašine (stiskavnice), toda naših navadnih stiskavnic (preš) še ni nič nadomestilo, tem manj prekosilo. S tem pa ne rečem, da ne dobimo kedaj boljših, priličniših novih stiskavnic, ki ne bodo tolikega prostora potrebovale, pa tudi družganje grozdja z nogami odstranile; kar je dostikrat manj vabljivo gledati, posebno ko so še ženske na kernici podvezane.

Ker se tedaj rabijo skor povsod stare navadne stiskavnice, kakor so popisane v §. 16, zató je želeti, naj bi tam, kjer se na novo delajo in stavijo, ne bile na tako visoki podvali, in vretena se niže spustila, da ne bo treba visoko po več stopnicah na kernico grozdja nositi, ampak od tal naj bi se lahko čez pesti na dno (pod) iz brente vsipavalo; tako bi se dosti blata odstranilo, kterege inace brentarji na črevljih v kernico ali dno nanosijo, in večkrat celó v moštu čapljajo in hodijo, ko grozdje nosijo. Nekoliko se temu v okom pride, ako se deska čez pesti položi ali v kernico na kratkih nogah klop postavi.

Taka vsa nova stiskavnica veljá 300—500 gld.; nekte so jako lične in obširne. Škoda, da toliko prostora jemljejo in veliko podstrešja potrebujejo; včasí je stiskavnik sam nad 4 sežnjev dolg, kernica pa dva sežnja široka in dolga.

Za polajšanje stiskanja in spešnega urnejega opravila, nam je mlin (kista) z dvema valekoma znan in ni drag: za 2, 3 gld. se dobí. Mlin se v kernico postavi, in dva človeka, eden na eni strani, drugi na drugi verti valeka tako, da se valek proti valeku obrača ali vertí. Nad valekoma je grad ali kišta,

zgorej širja, spodaj ozka, da grozdje samo med valeka pride. V grod ali kišto se iz brente grozdje vsiplje, valeka se zavertita, in že je vse grozdje zmečkano na podu z moštom vred; mošt se v kad odceja skozi rešeto, peceljni in jagodine kože se pa proč porivajo. Tako je veliko več prostora na kernici, kakor bi ga bilo, ako bi se celo grozdje v kernico nosilo. Potlej se ta drobiž na en kup, ki se „koš“ imenuje, v cufto ali, kakor je sedaj že splošna navada, v brezove obroče pomeče; nekteri imajo celó železne, ki so pa manj prilični zavoljo teže. Na ta koš pridejo „dveri“, na te plohiči križema, katerih zgornji je „mečak“; vreteno dva človeka ženeta in stiskavnik se vleže na mečaka in tako koš stisne. Ko se še težilo na vretenu vzdigne, ktero je skozi žmek visoko zgnano, stisne se koš silovito; zakaj stiskavnik sam ima nad 50—80 stotov, k temu še težilo na vretenu kakih 15 stotov ali centov.

S cufto, ktera je iz borovice spletena, 4 palce široka in 10 sežnjev dolga, in menda zavoljo nepriličnosti in težkega vzdigovanja že iz navade in rabe, stiskajo le še stareji vinorejci; inace je pa jako terpežna do 30 let in še čez. Ako se varno rabi, ne potrebuje popravka, med tem ko se obroči skoraj vsakokrat popravljajo.

Koši se razdirajo in narejajo 6- do 7krat, od popoldneva in skozi noč do družega dne; s pervim se le pol ure čaka, z drugim eno uro, z ostalimi pa poldrugo ali dve ure prenehuje. Tako se 10—12 polnjakov natisne ali napreša skozi noč; pa bolje kaže manj in čisteje, ko dosti in slabeje.

Tropine se za žganje porabijo, potlej pa svinjam dajejo; nekteri je pa proč mečejo. Naj bi je saj na gnojnišče pometali!

Kjer imajo take kište (mline), ljudje lahko do večera tergajo, in dosti več oberó, ker se jim ni bati velikega kupa na kernici; na večer berž stiskavničarji, 3—4 jih mora biti, zamorejo stiskati, in mošt nobene sile ne dela. Sicer je pa bolje pred začeti, popoldne berž, ko je že kakih 90—120 brent na kernici, z družganjem in z mečkanjem, da si stiskavničarji vsaj nekoliko proti jutru počijejo, posebno takrat, kedar tergatev skozi cel teden in še dalje pri enem vinorejcu

terpi. Zató je dobro več ljudi za tergatev najeti, da od osmih zjutraj do opoldne ali do ene po poldne omenjeno število brent grozdja natergajo. Zobjanje naj tû lastnika ne ostraši; zakaj to je vse eno: ako je tergavcev veliko, bodo se enkrat nazobali; ako jih je pa malo, bodo pa ti večkrat zobali, ker morajo večkrat in dalje tergati.

Na tropine nekteri vode nanosijo in dajo je skisati, potlej pa stisnejo. Iz začetka je to pijača, „ludra“ imenovana, potlej pa je jesih. Ko bi se to ponavljalo in še kakih 10—12 funtov sladkorja na vsako vedro pridevalo, tedaj bi se pijača sila pomnožila, pa tudi draga bi bila.

Tako po priliki sta dva Francoza delala in veliko halabuko, vrisk in ropot po svetu zagnala. — Nam tega ni treba, ker, žalibog! še naravnega in dobrega vina draže prodajati in ga dalje čez avstrijske meje dober kup spraviti ne moremo. Tega se hočemo prepričati v sledečem sestavku.

§. 27. Vinska ludra s sladkorjem ali tropinsko vino.

Tû naj stoji ves sostavek, ki sem ga razglasil v „Novicah“ l. 1865, str. 338, od besede do besede, da se ob kratkem razvidijo vse okoliščine unega leta, in delovanje vinske ludre s sladkorjem. Sestavek se glasi:

Sila malo se je letos v onih goricah, kjer je lani toča vse pomandrala, grozdja natergalo. Tej pomanjkljivosti je nekoliko še spomladanski mraz in neprijazno vreme o času cvetja pripomoglo. Ali tako lepo dozorjenega grozdja še ne pomnim, kakor je letošnje. Ne le šipon je imel, rekel bi, polovico zgerbančenega jagodja ali civeb, tudi mavrovina (portugizar) in celó rivček, pečen in rumen (žolt), ki je letos največ in najlepšega grozdja dal, se je kerčil na nekterih tersih.

Da se je letos v mnogih goricah, posebno v radgonskih, natergalo malo grozdja, vidi se na priliko iz tega: Eden je dobil iz nograda z 19 orali komaj 27 brent, drugi na 3 oralih poldrugo brento ali puto grozdja, manjši posestniki so pa grozdje ali pozobali, ali, če ga je brenta bila, po 2 gld. prodali. Toda

kapljica bo izverstna, ktera se že v kadi po 80 gld. štertinjak plačuje brez posode.

Tudi jaz sem le 31 brent natergal v enem vino-gradu na enem oralu. In ker je mošt ko olje, morajo tudi tropine prav dobre biti in po tem boljše, ker je bilo veliko civeb, ktere se izstisniti popolnoma ne dajo. Zató si mislim, bilo bi škoda, ako bi se te prilžnosti ne poslužil in si en polnjak ludre s sladkorjem v poskušnjo ne napravil, češ, „ako je že krava preč, naj še tele gre“, ako je ne zadenem, kakor graški tednik priobčuje.

Šestkrat dam izstisniti ali koš napraviti iz naterganega grozdja, ter napolnim dva polnjaka. Drugi dan ob osmih zjutraj oprostijo koš in ga pusté. Ob devetih dam 40 funtov sladkorja v grudah, prav dobrega, na kernici (stiskavnici) razdrobiti, tedaj 8 funtov na 40 bokalov vode. Potem prekopljejo koš in ga na stran v kernici spravijo. Sedaj nanosijo vode za en polnjak na sladkor, ki se berž raztaja, potlej pa tropine razgernejo. Popoldan pretočijo mošt in tudi droži, okoli 30 pintov ali bokalov, to je vsedenega, gostega mošta, zaukažem na kernico med vodo in tropine vlti. Vse to dam dobro premešati, da se tropine navlečejo.

Čez 4 dni in noči grem gledat in si mislim, da bo ta mešanica vrela in se skvarila; toda mošt v sodu ni veliko gibal ali vrel, še manj pa tropine na osladkorjeni vodi; menda, ker je o tergatvi precej hladen veter vlekel, potlej pa je dva dni deževalo in nekoliko merzlo bilo. Dam torej napojene tropine poteptati in trikrat stisniti, to je: trikrat koš narediti; vsakokrat je tehtilo (vaga) eno uro viselo. In tako dobim en polnjak ali 5 veder ludre s sladkorjem.

Po okusu se nič ne loči od mošta: mastno je, pikeče, sladko, le bolj prazno, mehko, vodeno od pravega mošta se okuša, kar je naravno. Menda bo vrelo v sodu, in se tako razvilo in razodelo, kakošne važnosti da je to početje. Inače pa stane vkupno polnjak 14 gld. 48 kr.

Toliko priobčujem za zdaj. Ko se bom pa pričal o terpežu in lastnosti te pijače, bom dragim našim vinorejcem naznanil.

Pri Negovi 14. oktobra 1865.

Na to razglasilo morem že sedaj odgovoriti, ko je tropinsko vino s sladkorjem že veliko čez polleta staro, in sicer sledeče:

Vinska ludra s sladkorjem je delala v sodu kakor uno čisto in naravno pridelano: je vrela (šumela), ali bolj na tiho in mirno, tudi gren (čern) se je pokusil na-nj za 8 ali 10 dni; vendar se je že takrat precej grenko ali britko po peceljnih okušalo, in to še tudi sedaj prevladuje, čeravno je za 6 tednov pretočeno bilo in srednji škaaf droži imelo; kar bo se menda po času zgubilo, pa tudi ludra pošla. —

Inače je lepe, svitle, rujave boje; ne kislo, ne sladko, ne vino, ne jabelčnik ali hruškovec, z eno besedo: ne vé se, kaj se pije; prazno, lahko, mehko, brinjeva predsili; nekoliko bolje od naravne vode: žejo ti ugasi.

Da je temu taka, čuditi se ni; saj je le nekterim mogoče kemijsko reči razkrojiti in tako pomanjkljivost umetno nadomestiti. Komur so znane te-le reči: alkohol (moč), ogelna kislina (oglec), sladkorja obilnost, kislina, droži, vode ne reči, potrebno primerjanje ozračja, gorkote, vlažnosti itd. skozi leto, v tropinah, moštu ali vinu, od kterega leta je: ta naj z umetnijo pomnožuje, popravlja in zboljšuje svoje pridelke, ako si noče drago pameti kupiti. S tem manj je pa to priporočila vredno tem, ki si naravne dobre pijače v zadostilo za domače ljudi in težake iz grozdja od tert na drevji razpeljanih, od brajd na stenah in posebej postavljenih, iz jabelk, hrušek, in celó iz tropin jabelčnih, hruškovih in grozdinih prosto ludro lahko popravljajo brez posebnih stroškov; inace pa saj dober kup si je lahko poskerbijo.

Če je slaba letina, bode vino slabo, kislo; in to z boljšim vinom popravljati, je očitno škoda; po takem je boljšega vina manj, kislo pa ni zboljšano. Tedaj najbolje: dobri kup ga prodati, in se tolažiti: „da nisi goric prodal“, temuč le kislo vino; ali pa ga sam popij, če se ti čreva ne smilijo: popravljajo naj vina barantači, kakor jim drago. Za dobra vina se pa tako kupci potegujejo.

§. 28. Opravila za vsaki mesec v letu.

Ko je tako vse leto v vednem strahu in bojzani pred nevihtami in drugimi nesrečami mirno prešlo; ko je tergatev veselo dognana, in mošt v pivnicah in hramih že svoj prijazni duh okoli razširja, naj skerbni in pošteni vinorejec na novo misli, česa je tu ali tam treba. Zató bo berž po tergatvi pod vinogradom ali na drugih homcih zemlje na kupe nametal, tako imenovane „oslice“ delal, in jim po verhu jame napravil, da je z gnojnico poliva in zboljšuje, ter si tako dobre persti pripravil za grobanje, sajenje in sepe, ne pa, kakor nekteri neporedni, neumni vincarji delajo, po vinogradih živine pasel, — česar noben umen vinorejec ne terpi.

Da se mladi vincar lože ravná in spominja svojih opravil, zató se mu tù ob kratkem ponavljajo:

Mesca januarja (prosinea). Zavoljo snega in mraza se ne dá veliko storiti ta mesec; vendar so večkrat prav lepi dnevi, v katerih se lahko kaj dela, na priliko:

Za nov vinograd ali kjer se stara nerodovitna z novo boljšo terto zasadi misli, naj se zemlja o lepih dnevih, 2—3 čevlje prekopuje, da se zrahljá in dobra poveršna zemlja na dno, slaba pa na vzgor pride. Stara izruta terta s koreninami vred se naj v pervo na dno pomeče, in še-le na-njo dobra zemlja. V taki zemlji se sajenke in ključi najrajši prijemljejo, rastejo in rodijo, v deviški zemlji celó brezi vsega dodatka.

Kjer je močvirje in zategadel grabice ozke, visoke in mnoge, da terta gobava ne postaja, kar jej pa malo pomaga — naj se grabni 4—5 čevljev globoki, enga do dva pa široki izkopljejo. To se do 2 čevlja s kamenjem, kremenom, vejami, hlodjem itd. napolni, ako se nočejo za take vodotoke posebne perstene cevi kupiti in vložiti, kar bi rekel vekoma brez popravkov terpi, potem pa z zemljo zasuje, da se voda odceja in rast pospešuje. Na tako vsušenem kraji se morejo večje in širje grabice narediti; mejic pa ni treba širokih delati; 3—4 čevlje so zadosti široke, da se lahko trava, gnoj itd. sem ter tje nosi.

Naj se pripravljajo jame 2—3 čevlje dolge in še čez, ako misliš več sajenk ali ključev saditi po redu; globoke naj bodo te jame dva čevlja, enega pa široke, kjer se ima s pomladi terta saditi.

Take jame so jako pripravne za spomladansko sajenje.

Naj vincar napravlja kole iz hrastovih ali kostanjevih vej, ker ostali les se mora za potrebniše reči obrniti, 4—5 čevljev so zadosti dolgi. Tudi iz slivovega lesa so jako terpežni koli; za palec debele akacije se morajo za to rabo presekat.

Gnoj, ki se pa mora z zemljo pokriti, in mešanica (kompost) naj se v vinograde nosi.

Zadnjič, ako zavoljo slabega vremena ne moreš zunaj delati, popravljaljaj si svoje orodje, motike, lopate za metanje grozdja na koš, sekire, nože, vijenke, škarje, lestvice, metlje, brente, škafe, jerbace itd.

Mesca februarja (svečana). Kar se ni januarja dognalo, to naj se zdaj stori. Kjer so terte položene in pokrite ali v slamo zavite, naj se oprosti in odmotajo, ako se ni več bati hudega mraza, kar se na nekterih mestih z brajdnimi tertami godi.

Pri obrezovanji terte se mora vselej na zrele, zdrave in močne, rodovitne mladike gledati; večkrat so drobne čverste mladike bolj rodne od debelih z velikim sterženom. Take naj se na rod, z dvema bikoma in reznikoma obrezujejo, inace pa na kratke reznike; po tri, štiri se jim puščajo. Naj se pazi na sad, plod in na prihodnji močni les; grobanju enega leta, sajenkam do tretjega, ključem pa do četrtega se nič ne naklada; prvo navadno nima grozdja v drugem letu, zadnje se pa mora bolj vkoreniniti. Ako je škodoval zimski mraz, naj se vsa pozebljina poréže tik debela; inace pa do čverstega zdravega očesa. Réz naj se naredí vsikdar med očesoma, bolje više ko niže, da se zgornje oko ne zalije ali osuši; stari kremplji se pa morajo odrezati in skorja odderzati. Na čiruniče ni kazno rezati; kjer misliš čirunič narezati, naj bo reznik, in dobro boš zadel. Obrezuje naj se terta vsikdar takrat, ko še ni muzga v nji; jeseni ali zgodaj s pomladi, naj se le v vinograd

more, kar je večkrat o lepem vremenu od devetih zjutraj do treh popoldne menda mogoče. Ne gledi na druge, in ne rekaj: „drugi tudi še ne režejo, kopljejo“ itd.; čem pred je delo dogotovljeno, tem bolje je.

Po toči nabite, ranjene mladike so dobre za bike, da so le očesca zdrava; pa za drugo rabo ves les ni.

Mesca marca (sušca). O obrezovanji naj se vzamejo mladike za ključe od zdravih dozorelih tert, ki so močne in če tudi ne debele, imajo pa gosteja očesa in tanek steržen, ter so čverstega lesa in rodne. Ako je mogoče, naj bo za en palec starega lesa na ključih, kjer vsajeni največ koreninic spustijo; in če se pa spodnji konec tik očesa prereže na ključu, ki v zemljo pride. Po 30, 50—100 se jih poveže in v zemljo pogrebe, ako se berž v rožjensnico ne položijo en čevelj dolge, pošev pol čevlja saksebi, da se koreninice ne tergajo in ranijo, kedar je izkopujejo in dalje sadé. Tudi ključi s tremi, štirimi očesi so dobri za rožjensnico; potlej se o presaditvi globokeje položijo, kakor nova pognana mladičica dopušča, da jej samo eno oko zunaj zemlje ostane.

Z grobanjem se najhitreje vinograd zgosti, potem z vlačenicami; toda to se naj le takrat dela, kedar skozi leto ni bilo toče in je terta dozorela. Pri vlačenicah je to dobro, da, če tudi miš ali červ, iz katerih postanejo hrošči, vlačenco pohrustajo, še vendar stara terta čversta in zdrava ostane. Kjer v rajdah ena ali več tert ven pride, tam se od bližnje terte z zdravo mladiko prostor napolni, ali pa cela stara terta pogroba in rajda dopolni. Dobro je, da taka vlačenica, ako na mestu ostane, gnoja dobí; ako se pa presadí, tedaj ga jej ni treba. Pri grobanji pa gnoja naj ne zmanjkuje ali saj prav dobre persti; če se spodaj še vejnika dobí, je pa še bolje.

Tudi cepiti terto je dobro, komur se ne vnoža, z boljšo in rodovitnejo; to hitro poboljša terto; le prvo leto je paziti pri okopavanji na cepljenje, da se ne pogrudi. Cepi se kakor drevje, toda šest palcev v zemlji najboljše kaže; ali pa se luknja v staro terto zverta in žlahtna bolja mladika va-njo vtakne, z ilovico zadela in s cunjjo obviije, ter terta z zemljo zasuje.

Brajde naj se tudi otrebijo in okopljejo. Naj se skerbi za bičje brezovo za povezila bikov in brajd; toda brezinih veršičev ne rezati, na stranskih vejah se naj poišče. Tudi špagovina ali zaverniki so za to dobri. Kôp se zdaj začne.

Mesca aprila (malega travna). Kar se ni marca zgodilo, mora se doveršiti zdaj. Perva kôp naj bi se v začetku marca opravila, inace pa saj do polovice tega mesca. V otepi kopati, je polovica obrati, dalje: dobro kopati, je pol gnojiti. O kôpi se kolje izpiplje in polaga, ne meče med terto, in berž za seboj na okopani kraj k terti postavlja 3—4 palce nad terto severnega kraja, da jej sence ne dela. Močnejša terta dobí močnejše kolje, slabejša slabeje. Pri mladih sajenkah in grobanji se kolje ne izpiplje, da se sadež ne pomandra in pohodi ali celó zasiplje. Kolje naj bo brez skorje in gladko, 4—5 čevljev visoko.

Nov vinograd se zdaj sadi, ako se ni že jeseni ali pred prvo kôpjo, da nježne sajenke ali ključe aprilovo deževno vreme večkrat namaka in se zemlja okoli njih vsede; inace pa ne škoduje tudi poznej, celó o Janževem saditi: vendar prej je boljše. Jame naj se poprek ali po dolgem brežine izkopljejo in dobre sperstenine va-nje nasiplje, da sajenke ali ključi saj po jamah dobrega živeža najdejo, kjer je slaba zemlja.

Berž po prvi kôpi se morajo sepi nasipati, da se očesca na bikih in reznikih ne otepejo, grabice in mejice sčistijo in strebijo, in jame v nižavah naredijo, da voda zemlje ne odnaša. Od sepo naj se ne vleče brez pomisleka o kôpi preveč zemlje preč, sepi da se lože iz grabic napolnijo, kjer druge nanošene zemlje za to ni; tudi ni treba jih previsoko nasipavati. Če je terta že stara in visoka, pogrobaj jo.

Potem se biki privežejo z brezovim bičjem, špagovino ali zavernkami h količku ali k lastni terti; nekoliko se morajo previniti po vinogradih, ali na brajdah pa ne, in s prednjim koncem niže privezati; toda paziti je treba, da se ne zlomijo in da si mladike potlej sence ne delajo. Na že rahle pognane popke gledaj, da jih ne obriseš in potergaš ali omuliš.

O prvi kôpi se najmanj pol čevlja globoko koplje,

in koreninice se do tretjega člena porežejo, posebno pri grobanji in mladih sajenkah, da terta globokeje korenine poganja in se tako hitro ne uniči. Gnoj se deva blizo terte, v težki zemlji plitveje, 4—5 palcev globoko, v lahki peščeni pa tudi čevelj globoko, zgornja zemlja pa vsikdar k terti pristeržuje. Taka kôp je zlata vredna. Po malo, pa dobro naj se koplje.

Mesca maja (vélikega travna). V tem mescu se prejšnja dela dokončajo. Ključi se v rožjensnico pošev razpoložijo in pogrebejo, ako se to prej ni zgodilo, da-si so že pognali. Tako se dalje tudi nov vinograd ž njimi zasaja. Potem je drugo okopavanje bolj plitvo in rahlo, da se plevel zatara in zemlja nekoliko zrahljá.

O pletvi se vse odbere in poterga, kar ne kaže za drugo leto, da bi se pleše zagrobale ali terta znižala. Na mladičicah, posebno bikovih, morajo se ob enem veršiči do dva lista nad zadnjim grozdekom odščipovati in vse nepotrebne izrastlike pobrati, da terti živeža brez koristi ne jemljó. Inače naj se pa pusté mladike tudi brez grozdja za prihodnji les, za znižanje terte, ako je visoka in je mladika spodaj iz starine izrasla; ali paziti je, da se mladičice z grozdem ne potergajo.

Tudi novo zasajeni vinograd se zopet zrahljá, da mladičice čversteje in bolj ravno rasti zamorejo; kjer mladje ne morejo ven, naj se zemlja varno in pazljivo odgrebe, da se ne osmuče. Dostikrat se pre-zre o rezi in kôpi sajenka, da raste potlej na vsa očesa in mladičice so šopku podobne; tù naj se najmočnejša pusti, vse druge pa potergajo, ináče ne bo ni ena, ni druga kaj prida. To isto naj se stori o smodu ali kedar ktera terta v germ zelení in nobene prave mladike ne požene, da namreč najmočnejšo mladičico pusti, ostalo pa vse pobere in pomuli; tako bo živahneje rasti jela.

Ako ktera dobra stara terta medlo (kumerno) raste, vzemi kravjeka in scavnice, še bolje živinske kervi, prilij jej toliko ali dvakrat več vode, pomešaj vse dobro in daj nekoliko dni stati. Potlej odgrebi pri terti na zgornjem kraji zemljo, pa tako, da do korenin ne prideš, vlij 2—3 pinte (bokale) tega

zdravila proti večeru v jamo, in pusti jo odperto skozi noč, potlej jo pa zasuj.

Ako bi v tem mescu mraz ali toča terto poškodovala, morajo se iznova obrezati, saj bolj odgnane mladike, ker še za reznike mladika dozori.

Mesca junija (rožnika). Ako se zapazijo kje nepotrebne izrastlike na bikih, reznikih ali starini, naj se še zdaj omulijo; zaležnice pa pritergujejo ali odščipavajo.

Na grobanji, sepéh in mejicah, pa tudi mende po grabicah v dobri zemlji terta močne mladike dela, ki tako rekoč vidama rastejo; naj se vežejo čem prej, tem bolje. To je jako brani in obvaruje pred točo in viharji, in lepo ravno rastejo. Ker so pa kerhljive, morajo se pazljivo od zemlje vzdigovati, da se ne odkerhnejo. Vežejo se z reženo slamo (tudi pšenična je dobra), dva čevlja dolgo. Dve betvi na dvoje djani ste zadosti za eno vezilo; napravi se jih po dvoje, troje itd., kolikor dolgost potrebuje; dobro je povezovati, kjer je treba; mladike se morajo nekoliko proti zemlji pritisniti, da lepše grozdje zunaj na zračji in solncu visi; nikoli se ne sme listje, tem manj pa še grozdje vmes povezati. Vez se naj ne odlaga. Do zadnjega tega mesca se ima vez dogotoviti.

Mesca julija (malega serpana). Kjer se še ni vez dognala, naj se berž doverši. Terta, ktera nima grozdja ali inace za prihodnjo rabo potrebnega daljšega lesa, zamore se zgorej v šopek povezati; tako naj se zvežejo tudi druge terte pritlikovčeve podobe, bodi-si z grozdem brez kolov, včasi pa tudi dve terti z mladikami na sred nju postavljeni kol, da se tako kolja prihrani, kjer ga ni neobhodno treba.

Tu pa tam se že morejo veršiči na mladikah pritergovati, da grozdje in les bolj čversta postaneta, predno dozorita, in se tako mrazu lože ubranita. Na novih mladikah, kjer zaležnice poženo, ne smejo se potergati, ampak veršiči porezati 2—3 liste nazaj.

Ako je burja kolje poderla, naj se postavi in grozdje oprosti, kjer se zemlje dotika. Tudi trava se že mora začeti kositi.

Mesca avgusta (vélikega serpana). V tem mescu je dobro vso travo po vinogradih pokositi

in jo odpraviti; v snopéh na kolji se ne sme po goricah sušiti, da grozdju ne dela sence, ktere najmanj potrebuje, in da grozdje zračja in svetlobe več dobiva in gorkote vživa.

Kjer je grahor za gnojenje posejan, mora se, predno je v cvetji, podkopati, da grozdja ne zaduši; kositev naj se varno opravlja, da se grozdje ne pobije ali podere. Isto naj pazijo tisti, ki v tretjič vinograde brez grahora okopujejo, da ne bo več škode, ko prida.

Med gospojnicama (šmarnicama) naj se vejnik dela, ki je jako koristen pod grobanjem. Najboljši vejnik je iz jelševih vej z listjem vred; tudi je dober od okleščenih živih mej, ali pa po hostah nekazno germovje: mlade topole, ternje, škrobotinje itd. Vsa taka zbrav, v majhne snopičke, en čevelj dolge in pol debele, povezana, je izverstna podlaga pri kakošnem koli grobanji. Naj se torej ta jako hasnovita reč ne zanemarja in tudi tam vpelje, kjer še dosehdob ni v navadi, postavim v ljutomerskih in radgonskih goricah; se ve, da se mora potem globokeje grobati: to pa vendar nič ne škoduje.

Mesca septembra (kimovca). Nekteri še v tem mescu vinograd v tretjič okopujejo, ko se grozdje začenja mehčati, kar pa ni velike vrednosti, ker grozdje je po tem sila potolčeno in zmlačeno. — Vejnik se naj dodela, kolikor ga bo treba, trave po goricah ne sme več cemperja biti. Nekteri odščipujejo tudi listje, da grozdje več solnčne gorkote dobiva; pa bolje je veršiče prirezovati mladikam, da bode les čversteji in rodovitnejši in da grozdje pred dozori z lesom vred, tako listje že samo po sebi od zrelote odpade do tergatve. O deževnem vremeni se še celó ne sme odščipavati, ker bi gnjilo. Pri klešču bi še bila izjema, ker ta terta zgodaj dozori in njeno grozdje o mokroti berž gnjuje; ali le okoli grozdja bi se jej naj odščipalo in precej zgodaj.

Kjer grozdje na zemlji leži, izkoplje se jamica, da prosto visi in ne gnjuje. Kedar ose ali seršeni grozdje serkajo in pijó, morajo se gnjezda poiskati in pokončati. Tako se morajo tudi mravljinjaki, ki

drevju in grozdju jako škodujejo, s kropom popariti in ugonobiti.

Mesca oktobra (vinotoka). Da se boljša plemena tert za pomnožitev poznajo, zato se v tem mescu zaznamvajo z apnom na starini, s tresčico v kol poprek vtaknjeno ali s kako cunjico obvezano. Kernica se kakih 4—5 dni pred tergatvijo s kropom zapari, da se navleče; vsa druga posoda naj bo čista, snažna in pripravljena.

Tergatev se ne začenja povsod ob enem času zavoljo raznega podnebja in različnosti tert, katerih ene prej, ene pozneje dozorijo. Nekteri vinorejci želé veliko imeti vina; ti prej tergajo; katerim pa je za boljše vino mar, tergajo poznej. Pri nas na Štajerskem najbolj kaže, tergati od sv. Terezije do vseh Svetnikov. Vince bo, kakoršna je letina, suha ali mokra, vino dobro ali slabo. — V dežji naj se ne terga, naj se povezila prerezavajo, da bo terta prosta in se majala. Mošt se ne sme nikoli v slab, plesnjiv sod djati; ta plesnjevi okus se nikdar od vina ne spravi: sam ga boš pil.

Pri tergatvi naj so ljudjé vedno pošteni, zmerni in v božji dobri volji.

Mesca novembra (listopada). Kjer je potreba in skozi leto toče ni bilo, naj se zdrave terte pogrobajo, vlačénice položijo; tudi iz rožjénišnice naj se sajenke presadé. Ako vreme dopušča, mora se terta obrezovati; rane se prej zacelijo, očesa se s sokom bolj napolnijo in napnó, in tako rodovitneje postanejo; tudi se ne jokajo; močno je slabí, če se s pomladi pozno obrežejo in solzijo. Slaba terta se mora na kratki reznik obrezati, da k moči pride in si opomore ali pa jo pogroba, če ravno ima eno mladiko. Na drugih krajih terto polagajo in jo z zemljo ali listjem pokrivajo; kjer se dá, naj se tako stori, saj pri bolj nježnih in občutljivih tertah. Na brajdah se pa terta v slamo povije in obveže, in tako mraza obvaruje. Kjer je pa že obrezana in terta v rajdah stoji in je nizka, more se z zemljo osipati in tako zoper mraz obvarovati. Kjer so vinogradi na ravnini, tam se vse skozi tako dela.

Mesca decembra (grudna). V tem mescu se

zemlja, dobra perst iz „oslic“ in gnoj v gorico nosi. Tedaj naj se gnoj z zemljo pokrije, kolikor se dá o zmerznjeni zemlji. Peščeni vinograd se mora vsako tretje leto pognojiti, ilovnati s težko zemljo pa vsako peto leto najmanj.

Ako se skerbno groba in zasaja in dobro okopuje, bode vinograd vedno močen in veliko pridelkov do našal. Še celó takrat, ko drugi, ki bi le tergali in tergali in mnogo natergali, vinogradu pa nič ne dajali — tako rekoč skozi perste gledajo, bode se umen vinorejec veselil nad svojim pridelkom iz svojega dobro oskerbovanega vinograda. Kravo le doжити, klaje jej pa ne dajati, to bi vsak bedak rad.

Se vé da se ves vinograd na enkrat ne pognoji; to ni mogoče, temuč tako in toliko se mora vsako leto grabic pognojiti, da se najmanj tretje v peščenem, peto léto pa v ilovnatem vinogradu z gnojem spet tje pride, kjer se je pred tolikimi leti začelo; ináče se pa mora tam gnojiti, kjer je les najslabeji, in tako dalje: kar je vse eno. Kedar se pa še druga dela dajo opravljati v tem času, naj se doženó.

Ináče naj pa si mladi vincar in pridni obdelovavec vinograda oddahne in odpočije, da se z veselim upom v novem letu novih, zopet obilnih pridelkov razveseljuje, sebi in drugim v blagostan, kar mu iz serca vošimo.

§. 29. Pregled, kako vinograd enega orala poplačuje stroške skozi leto.

V sledečem razkazku podajam častitemu bralcu pregled, kako vinograd enega orala poplačuje stroške skozi leto. Zaznamoval sem si je za svoj pomnež vsako leto od goric po svojem rajnem očetu podedovanih od leta 1848 do konca leta 1865. Očividni so veči pridelki od leta 1856 naprej; to pa od tod, ker sem se leta 1854 na domačo milo mi zemljo preselil, in tako večkrat priložnost imel, gorico videti in jo krepko obdelovati.

Leto	Čas tergatve	Število brent	Štev. polnja- kov nalitih	Pintov ali bo- kalov	Lastnost vina letnega	Štev. polnja- kov prodanih brez posode	Cena 1 šter- tinjaka gld.	Vkupni znesek gld.	Opomba.
1848	18. oktobra.	123	8	120	izverstno	6	65	195	vsre- bru
1849	20. oktobra	123	8	120	dobro	6	50	150	„
1850	15. oktobra	27	2	—	srednje	1. 48ga leta	41	41	„
1851	22. oktobra	48	3	—	„	—	—	—	—
1852	5. novembra	68	5	120	dobro	2	74	74	„
1853	18. oktobra	23	1	20	točevina	—	—	—	—
1854	15. oktobra	10	—	160	dobro	—	—	—	—
1855	16. oktobra	93	6	20	prav dobro	10	85	425	„
1856	15. oktobra	124	9	30	dobro	4	75	150	„
1857	19. in 20. oktobra	176	14	40	izverstno	18	70	630	„
1858	18. in 19. oktobra	203	14	100	dobro	—	—	—	—
1859	14. oktobra	81	4	140	močno	—	—	—	—
1860	15. oktobra	74	4	—	kislo	—	—	—	—
1861	18. oktobra	83	5	20	izverstno	22	108	1188	avst. velj.
1862	8. in 9. oktobra	203	15	40	prav dobro	14	70	630	„
1863	6. in 7. oktobra	267	20	120	„	20	80	800	„
1864	18. oktobra	42	2	50	točevina, sila kislo	—	—	—	—
1865	4. oktobra	31	2	—	izverstno, trtj. civb.	4	50	100	„

Splošni stroški za en oral vinograda znašajo 50 gld.
vsako leto.

Doklada.

§. 30. O nekterih gospodarskih rečéh.

Dobro in koristno je vinorejcu tudi o gospodarskih rečéh kaj vedeti; zakaj večkrat se mora pogajati za gospoda po njivah, travnikih itd. in ga nadomestovati. Pa tudi samemu vincarju in prostemu poljedelcu je treba v sedanjem času kaj več vedeti, ko le hruške peči. Svet napreduje v raznih iznajdbah, stroški so vedno večji; kdor tedaj ne maha naprej, zaostane s kislim obrazom sebi in drugim v nadlogo.

Zatorej ponujam tù vinorejcem nekoliko poduka o njivah, travnikih, o živinoreji, o sadnem vertu in o gozdu.

a) Od njiv.

Vincarji navadno nimajo veliko njiv v svojo rabo, in zato ne kaže obširno o poljedelstvu govoriti. Naj to, kar imajo, dobro obdelujejo, ne le vincarji, temuč tudi drugi posestniki. Kjer so njive na homcih ali na brežinah ležé, tam se ne sme navzdol orati, temuč poprek, da se dobra zemlja ne odplavi brez koristi na ceste in v grape.

Ako je peščena njiva pognojiti, mora se na gnojnišča ilovice nametati; kjer pa je ilovno polje, naj se peska primeša gnoju; tako se svet popravi in zboljša. Da bo veselih pridelkov pričakovati, treba je ž njiv vse stran spraviti, kar sevi ali obdelovanju škodovati zamore. Kamenje naj se skerbno pobira in ž njim potje poravnajo, kateri so večidel sila slabi za ljudi in za živino; pečine je treba, ako so v zemlji izkopati ali izstreliti, in kar je moč z njive spraviti, če ni mogoče prvo leto — pa drugo.

Okoli njiv se mora nepotrebno germovje in hrästi, ki jako škodijo setvi, posekati; kjer so pa žive meje, naj se ponižajo, da žitu sence ne delajo in se merčesi ne redé. Mejnike je treba spoštovati ko lastno punčico.

Ogoni naj so široki, ker se na takih več prideluje, razun če je njiva močirna; v peščeni zemlji pa že celó ni treba ozkih ogonov.

Leta 1856 kupim njivo, en oral veliko, in prašam, koliko je ta njiva pridelkov dajala, imela je ozke ogone. Rekó mi: v najboljši letini priraste na njej 6 kôp žita. Jaz dam iz 16 ogonov 8 napraviti, in od tistega časa pridelujem 10—12 kôp: razloček očividen.

Za seme se mora vselej najlepše in najteže zernje odločiti; tako zerno ima močno kal, včasi dve po tri betvi požene. Zató ne kaže v dobri zemlji pregosto sejati, celó ozimine ne, posebno če se še jeseni precej vkorenini.

Sejejo in sadé naj se take reči, ktere več haska ali koristi donášajo, in se lože v denar spravijo ter so potrebnejše, postavim: pšenica, koruza, merkvica (korenje), bob, fižol, leča itd. Koruzo je dobro poprej s terpentinovim oljem pomočiti, da je ptice ne požró.

Ako se z gnojem tako ravna, kakor je v začetku popisano, bode ga povsod zadosti, in vsaka njiva za razna semena sposobna in dobra.

Svetovati je, naj bi se kmetovavci strojev ali mašin čedalje bolj posluževali, tako bi veliko več pridelovali in na sev manj zernja pometali, delo pa bi hitreje od rok šlo, česar se pri sejanji koruze z mašino vsak lahko prepriča.

Oj, da bi se posestniki porazumeli in razmetana svoja zemljišča skup djali, da bi jih ne imeli tako oddaljenih in razkosanih! —

Naši vinorejci, pa tudi drugi posestniki, radi dosti živine redé, ker to je njih blago. Dobro; naj pa tudi za veliko kerme skerbé s tem, da si travnike zboljšajo, detelje na njive in po travnikih na razmetane kertine posejejo, ter si pese obilno pripravijo za-se in živino. Kjer je več njiv, naj se cela, kjer jih pa ni, naj se pod goricami ali saj po dva ali tri ogone na njive in celó po sadunosniku nemške detelje (lucerne) poseje! Zató mora zemlja dobra in precej globoko zorana ali prekopana biti. Ta majhni trud pa tudi nemška detelja obilno povrača skozi 15—20 let in še dalje brez vsega opravila, k večemu da se jej z mavcem kdaj kdaj postreže. Daje se po štirikrat v letu kositi. S pomladi, ko je še vse rujavo, že ta zeleni, ker več čevljev globoke korenine dela in jej tudi nobena suša ne škoduje. Tako ne bo trebalo

po gozdih in drugih ptujih krajih trave skrivoma nabirati ali krasti, kjer se večkrat mlado drevje s travo vred pokosí, kar je sila gerdo in greh.

b) Od travnikov.

Po travnikih nekteri iz jarkov izkopano zemljo na obé strani nakupičijo v podobi jezov; potlej se pa čudijo, od kod da mokrota na travnik prihaja, in da kislá merva raste namesti sladke. Na tak način voda v travnik prihaja, ali odtekati v jarke in grabne ne more, ker jo jez zadržuje. Zató naj marljivi vincar in skerbni gospodar take jeze pri grabnih, homce in zvišave na travnikih v nižave in mokrotne kraje razvozi in razgerne, da se voda lahko v jarke odceja.

Ako je pa kak studenček kriv, da je travnik močiren, naj se po travniku brazda vreže ali izkoplje rov pošev, ne z ravnima stenama, če tudi čevelj globok; zgorej naj bo čevelj širok, na dnu pa ozek. Kjer je treba 2—3 čevlje globokega grabna ali jarka, naj se izkoplje za čevelj širok in tako globok, da se more voda v glavni jarek odtekati, njemu na dno naj se dene kamenja, sosebno kremena (kižleka), (tudi jelše so dobre tako položene, da ena poleg druge, tretja pa na njima v jarku leži); to naj se z vejami pokrije in z zemljo spet zadela in poravná: tako se voda odceja v glavni jarek, zverh pa lepa trava raste. Sicer pa tudi ne prizadene preveliko stroškov, kdor si perstene cevi omisli in je tako v globok jarek položi, da se ena druge derži, in so nekoliko nagnjene proti glavnemu jarku, kamor se ima voda odcejati; ali jarka ni treba tako širokega kopati. Zadnjič se tudi ta z zemljo zaspè; travnik bo suh in dobra merva bode rastla.

Na tako nasipani in poravnani travnik se s pomladi seneni drob, travna semena ali detelja poseje; drugače se pa kislá merva s potrošenim pepelom berž v deteljo in sladko kermo spreoberne.

Ako so travniki bolj suhotni, naj se jeseni z gnojem ali z gnojnico, kateri se dva dela vode prilije, pognojijo. Tudi s pepelom, sajami, apnom, mavcem, celó s krompirjevo natjo (zelenjadjo) se travniki gnojé.

Voda naj se, kjer se dá, le s pomladi na travnike

spušča, in sicer, dokler ni trava že za dva palca dolga. S pomladi se mora s travnikov vse dračje pobrati, gnoj, jeseni raztrošen, pograbiti in na kupe spraviti, potlej pa na gnojnišče ali s perstjo zmešan v vinograd ali na njivo ž njim; tudi kertine razkoplji in jarke iztrebi, in ves ta trebež na gnojnišče zvozi. — Nobenega germa po travnikih ne terpi. Mejnike spoštuj, posebno o kositvi.

Navadno kosijo travnike okoli sv. Vida. Kosí naj se takrat, kedar je trava že večidel ocvetela; ináče ni niti seno, niti slama, niti otava. Otava pa se kosí, kedar je toliko zrastle, da ni upati večé.

Ako je pa travnik tako močen in dober, da se dá trikrat kositi, je prav, pervikrat kositi zadnjega maja ali ko začénja cvesti; drugič zadnjega julija, ali kedar otava dosti velika zraste; in tretjič zadnjega septembra, ali kedar vreme dopustí in velikost trave kaže. Se ve da se takemu travniku mora v pomoč priteči, bodi-si z gnojem, bodi-si z zredčeno gnojnico, da zamore trava globokeje svoje korenine v zemljo poganjati, in da se po vodi nanošena razna semena lože in hitreje vkoreninijo. Kar še potem zraste, naj se pokosí ali o suhem vremenu popase.

Vsa merva, bodi-si senó ali otava ali kar si bodi, mora biti dobro posušena, in se najbolje hranuje pod slamnato streho v skednju ali v parnah; toda tú morajo podloženi biti tramovi, da spodnja merva ne operhne. Včasi je slabo vreme o kositvi in se ne dá na travniku do dobrega posušiti, tedaj naj se v senci tako sklada, da pride ena lega slame, druga merve itd. Tudi je dobro, jo osoliti in stlačiti, da se skisa.

Hrani naj se senó posebej, ktero je za konje in vole, in pa otava posebej, ktera je za molzne krave.

Tošelj (divji čebul) se rad po neštevilnem semenu zaplodi tudi na dobre travnike. V jeseni požene iz čebula po pokošeni otavi berž kake 3—4 palce dolgo, blede-rudeče cvetje, prihodnje leto pa so bombeki polni z obilnim semenom; tí naj se pokosé, ako ga popipati ni mogoče, z zelenim precej velikim perjem vred, kakor hitro se zapazijo glavice med perjem, in zelenjad za gnoj oberne.

c) Od živine.

Lepa živina je posestniku ponos. Lepo živino bo le tisti imel, ki jo ljubi; pa tudi živina bo njega ljubila. Pregovor pravi: kakoršen je človek do živine, takošen je do človeka.

Živine naj vsak posestnik, torej tudi vinorejec, le toliko redí, kolikor je lahko prerediti. Boljše manj pa dobro, kot veliko pa slabo; verjemi, zgube ne bo nikjer. — Tudi terpinči je ne, ker je to zoper zapoved božjo.

Živini se mora vsikdar zvesto, in sicer v obrokih kerme dajati; ne preveč na enkrat, da je pod se ne vleče, temuč večkrat toda toliko, da se nasiti; poslednjič se napojí ali v hlevu ali se na vodo žene, tako se ob enem tudi sprehodi.

Kermi se živina trikrat na dan: zjutraj od petih do sedmih, opoldne od ednajstih do ene, zvečer od petih do sedmih. Na nekterih krajih sem videl le dvakrat na dan živini klaje dajati in jo kermiti, in sicer od osmih do desetih pred poldnem, in popoldne od treh do petih; pa to ni priporočila vredno. Tudi mi se radi trikrat na dan nasitimo, in verh tega še kakega namečka ne čertimo, marveč želimo; tem bolj pa živina, ki nam pomaga vse opravljati in nam vse daje, kar imá. To umé vsaka kmetica, želarkinja in vincarica, ki komaj čaka molže, in to po trikrat na dan.

Pasti živino je potrata in velika zguba; na slabih spašnikih živina terpi in gnoja nič ni; le jeseni se sme na dobrih pašnikih o lepem vremenu pripustiti.

Vsak večer naj se živini dobro nastelje; tudi ilovica je dobra stelja; izkida pa po leti vsak teden dvakrat, po zimi pa enkrat, iz konjskih hlevov pa vsaki dan, da konjem kopita ne gnijó.

Hlevi naj so snažni in čedni, brez pajčevin in zračni; ni dobro, da so po leti vedno zaperti.

Gnojnica (scavnica) se mora iz hlevov po položenih žlebih v gnojniščno jamo brez over odcejati, da zidovje škode ne terpi in da živina na suhem stoji. Pri snagoljubnih ljudéh sta v vsakem dobro vravnanem hlevu v kakem koticu: kertača in češelj (štrigel), s kterima

se živina snaži in čisti, kar jej sila dobro tekne: to je pol klaje.

Živina se ne sme naglo prehladiti; vroči, potni živini se ne smé dajati niti jesti, niti piti, dokler se ne ohladi. Ako zbolí, pokličí učenega in skušenega zdravnika; nikoli pa ne kliči neumnega mazača. Za rano merzla voda pomaga. Ako se je prehladila, s slamo jo ribaj in odeni. Ako jo napne, vzemi nekoliko neugašenega apna in z vodo jej ga v gobec vlij ali pa nekoliko salmijaka, ki ga v lekarnici ali apoteki dobiš; to zadnje pomaga hitro, ko bi pihnil. Kdor pa želi več o tem vedeti, naj si kupi „živinozdravilstvo“, ktero sta spisala dr. J. Bleiweis in dr. Strupi v Ljubljani.

Tudi sol za lizanje živini jako koristi; ináče jej pa kaj dobro tekne s slano vodo poškopljena suha kerma ali klaja, ktero s slastjo je; toda preveč solí se jej ne sme dajati.

Pretepajo in terpinčijo živino le hudobnega serca ljudje; le taki pravijo: „Saj ne moli, in tudi v nebesa ne pride!“ pa tudi ti ne, dokler boš tak. —

Z brejo živino posebno lepo ravnaj in jo oskerbuj; bolj jo kermi, ker za sé in za mlado več živeža potrebuje, vendar ne preveč, da ti ne zbolí; ta ti premoženje povekša. Le neusmiljeni bedaki brejo živino po trebuhu ali po glavi in očéh tepó in bijejo, jej velika bremena nakladajo in v klance ž njo dirjajo, po kerčmah posedavajo in serkajo, živino pa brez klaje zunaj pusté, potlej pa z brejo kobiló leté ali naglo jezdarijo proti domu, bodi-si v ravnica ali po klancih. Enako sirovo in neumno je, ovce poditi ali pripustiti, da se breje krave bodejo itd.; vse to spravi žival v nevarnost, da utegne zvreči.

Manjše živali, kakor ovce, svinje ne potrebujejo pomoči o rojstvu, kobile in krave pa večkrat. Takrat se mora izučeni živinozdravnik poklicati. Mlado živalšče pústi materi, ki ga najbolj redí in varuje; le svinje včasi svoje mlade raztergajo in požró. Mlade z žganjem namazati, je smerti obvaruje. Teleta in žrebeta pa naj so v maternem toplém hlevu posebno po zimi; ni tedaj usmiljeno, mlade v drug hlev zapirati in je ob rokih k materam spuščati. Ako so matere zeló molzne, naj se pomolzejo, da mleko ne zastane in se

ne sterdi in tako vime ne zbolí, dokler mlado vsega mleka brez škode ne posesá. Kdor hoče mlado žival odrediti, mora jo najmanj 6—8 tednov pri sescu pustiti, dokler se navadne kerme priučí. Kedar je mati na paši, naj tudi mlado skakljá, to mu koristi. Kedar matere ni, daje se mlademu mlačno moknato mleko. Da se mora mati v tem stanu dobro rediti, to se samo ob sebi razume, to materi in mlademu jako tekne. Perva in zadnja teleta so za mesarja. Ako želiš veliko žival, moraš veliko mater imeti; bik tù nič ne pripomore. Pravijo: kdor hoče teličko, ko se krava pója, naj jo poprej pomolze; kdor si pa bikca želi, naj kravo s polnim vimenom k biku žene.

Tele se zadosti odebelí pri materi skozi 4 do 5 tednov; kedar se mu pa še jajca v mlačno moknato mleko priterjajo in dajejo, bode pa ko cmok debelo. Odraščena goveda se po majhnem debelé ali pitajo, in sicer tako, da se jim iz začetka dobrega sená in v poparjeni rezanici repa, pesa, korenje itd. daje; potlej pa se jim klade več dobre kerme potresene, tudi korenstva kuhanega ali sirovega, nekoliko osoljenega z oblodo na debelo zmlete koruze, rži itd. daje.

Svinjam se iz začetka z dobrimi pomijami repa daje, potlej gosteje, vmes kuhano ali sirovo zrezano korenje, pesa, kompir, ječmen itd. Želod da terdo mast.

Svinjina se mora vsikdar prav dobro v vreli vodi skuhati ali speči; to isto naj se zgodi s klobasami, mesenimi in drugimi, v katerih je kaj svinjskega droba, tako se mogoče trihine pokončajo, in jed je zdrava.

d) Od sadonosnega drevja.

Kakor naj ima vsak vinograd svojo rožjenišnico, tako naj bi imel tudi vsak sadonosnik svojo drevesnico, iz ktere se prazni prostori vsadovniku nadomestujejo.

Vsak človek ljubi sad, tem bolj ako je žlahten, ker je zdrava jed; tudi vincarju ne preseda.

Sadonosno drevje je ali divje ali žlahtno. Divje ni vredno, da žlahtnemu prostor krade. Zategadel se morajo na priličnih solčnih krajih in legah: pod vinogradi, po brežinah, pri potih in cestah, pri hišah itd. divjaki, ako žlahtnih dreves ni dobiti, že jeseni posaditi; ako pa to ni mogoče, naj se jim jeseni vsaj

jame izkopljejo, da se s pomladi v dobro pripravljeno zemljo redoma presadé in cepijo.

Za cepljenje so le leseni popki, ki so sredi veršnih mladik nastavljeni in najlepši; mladike se pri cepljenji za 3 popke prikrajšajo, da lepše ženó. Ti cepiči se z verhov žlahtnih dreves urežejo, predno muzga žene in se ohranijo v persti, palec globoko zakopani.

Požlahtnujejo se divjaki različno; tu naj se navadno cepljenje omeni: boljše je jedro od lupine.

Cepi se v razklad. Deblo se gladko odreže, razkolje in žlahtni cep pri strani v podobi zagozdice v nežlahtno deblo tako vtakne, da se lub z lubom sprime; cepa spodnji popek naj bo noter obrnjen, da se deblo prej zaraste in pokrije, oboje se pa s trakom, z voskom namazanim, poveže, ko se je vsa rana s cepilnim voskom poprej zamazala.

Cepilni vosek se pa tako-le dela: vzemi rumenega voska, čiste smole in terpentina v enaki primeri; to troje na žerjavici vkup stopi, potem pa v merzlo vodo v skledo zlij in z rokami stlači.

Pri vsakem cepljenji, kakor je že zgoraj rečeno, mora spodnji cepičev popek znotraj in ne zunaj debela biti, da se rana lepše zaraste in gladko deblo postane; cepa ni nikoli osliniti, ali ga v ustih imeti.

V razklad cepiti je najstarša in najnavadniša šega žlahtniti divja drevesa, kar zanesljiva rast cepljenja, dobro opravljenega, poterjuje in priporoča. Cepi se od februarja do majnika, ko se že napeti ali zeleni popki kažejo. Divje drevesce mora biti v soku, cep pa, da v sok prihaja.

Le sadje enakega plemena se dá vkup žlahtniti. Hruške pa se dajo v mnoge hruškove divjake, v kutino in v glog cepiti; črešnje v višnje in višnje v črešnje; marelice v breskve in slive itd. Cepi se v razni visokosti debela ali celó na vejah za to odločenega drevesca. V sredi debela ne kaže cepiti, posebno takrat ne, ko je že predebelo, cep pa majhen, ki ne more obširnost starega debela napolniti in se rana zarasti. Sploh naj se 5 do 6 čevljev nad korenino mlado drevesce cepi; to pa naj bo en perst ali saj pol palca debelo.

Lepo je gledati drevo z raznimi plemeni cepljeno;

človek se nehoté čudi obilnosti raznega sadja, njegovi barvi, velikosti in zrelosti. Eno mojih sadonosnih dreves, jablan, ima 10 plemen raznih jabelk cepljenih, in me jako razveseljuje.

Sadonosno drevo, jablan, hruška itd. mora šest do sedem čevljev visoko deblo imeti, in pa lepo krono, tako da ena serčna veja naravnoč kviško raste, tri ali štiri pa okoli one; zató se postranske in ne prilične veje porežejo, kakor tudi one, ktere bolj na vzdol rastejo in se obešajo, razun tistih, ki je sad pripogiblje pri že bolj odrašenih; takrat se pa morajo spodnje veje ali podpreti ali privezati z vervjo ali z drugo kako rečjó k gornjim vejam.

Da bo lepo drevo spodobne visokosti in lepe krone (kar je posebno pri jablanih in hruškah blizo cest in potov zasajenih gledati, da veje ne visijo preveč na cesto in vozačem neprilik ne delajo), mora se mlado drevesce že od tretjega do petega leta obrezovati in se mu prihodnja lična podoba dajati.

Kdor pa želi pritlikovce (nizka drevesa), ta naj je niže cepi in tako obrezuje, da mu zaželeno podobo dadó. Za tó so jablančki in tudi hruške, v kutino cepljene, in breskve itd. sposobne. Celó v posodah se tako drevesce lahko za kratek čas in lepoto obdeluje, vendar se mora mesca junija v drugo obrezovati in mu posoda večkrat premenjevati, da korenine več prostora dobivajo.

Izmed jablan kaže najbolj „kosmače“ (mošanc-karje itd.) pomnoževati. Ta jabelka so okusna, dišeča in dolgo terpé; tudi dobra jabelčnica je iz njih in se sirova prelahko prodajajo. Med hruškami pa dajo najboljšo hruškovico tepke, naj se torej zasajajo, ki rade rodé. Tudi maslenke, ki se že v velikem številu med nami najdejo, se naj razširjajo. Žlahtni jablančki in hruške se torej lahko dobivajo.

Ako močno rašče drevo vendar ne rodi, naj se mu nekoliko korenin poseka, nekaj vej odvzame, koža prereže, toda ne do lesa; ali pa se spodnje veje k deblu privežejo v obliki oboda. Eno mojih jablan že 20. leto raste in še nisem videl le enega jabelka, in letos je polno polno cvetja.

Vse sadonosno drevje naj se v taki razmeri za-

saja, da bo zrelega sadja skozi celo leto do pozne jeseni dovolj.

Jame se morajo 2 čevlja globoko in 3—4 široko izkopati. Ako je zemlja mokrotna, treba je za en čevlj debelo kremena in drugega kamenja na dno nametati in drevesce više, celó zraven zemlje, na dobro perst postaviti, h količku privezati in majhen zasip okoli njega napraviti. Slaba zemlja se mora z boljšo perstjó popraviti, in drevesca tako globoko vsaditi, kakor je pred presajanjem v zemlji bilo. V jeseni je najbolj mesca novembra saditi; tako drevce s pomladi raste, kakor bi vedno tam stalo. Poškodovane korenine je treba porezati, vej pa toliko, kolikor imá korenin: več korenin, več vej. Drevesca v gnojnici namakati, to je umorí; bolje je je v zemljo na pol pogrebsti, da se jim korenine ne usušé, kdor jih berž ne zasadi.

Drevesca naj so zdrava in lepo rašča in ravnega gladkega debla.

Sadé se pa 2—4 sežnje saksebi, kakor prihodnja velikost drevesa potrebuje: slive gosteje, hruške, jablane, orehi, kostanji redčeji, da si sence ne delajo. Vsikdar se pa mora suhljad iztrebiti in pregoste veje porezati, da je solnce lože obseva in sad dozori.

Obrezovati in iztrebljati drevesa mora se že jeseni skozi vso zimo do pomladi, dokler spet muzga ne kroži; le pri orehih se nikoli ne sme veršič porezati, ker ima velik steržen, in drevo bi usahnilo ali saj od znotraj trohneti jelo; niže postranske veje pa naj se le porežejo ali požagajo, da dobí lepšo podobo; tudi deblo bo veliko več vredno z lepšim lesom. To isto naj se godí s kostanji, ki potem prav veselo na visoko in debelo rastejo.

Jablančki se ne sadé pregloboko, tudi preplitvo ne, da se jim korenine ne osušé, najboljše kakor so pred stali, toda ljubijo bolj dobro ko preslabo zemljo. Okopavanje jim jako hasni, in rodovitnost pomnoži bolj kot gnoj. Dobro jim teknejo venci, narejeni okoli debel, da se voda vlavlja in korenine dosti vlage dobivajo in živahneje rastejo. — Jabelko je sila koristen sad: za jabelčnik, jesih, za sirovo jéd in za prodajo; suh je kaj dober in zdrav, ako se skuha.

Jabelčnih plemen je blizo tisoč. Tako štejejo tudi hruškinih plemen čez 900.

Hruške ljubijo bolj rahlo zemljo, sperstenino in topel kraj. Sadé se malo globokejše od jablanek, in okopavanje jim zlo hasni. Tudi hruške so velik blagoslov božji; za kaj in kako so dobre, vsak vé.

Češnje v vsaki zemlji rastejo. Sadé se plitvo, le malo globokejše od sliv.

Slive ali češplje in vsa enaka plemena se morajo plitvo saditi, da le zemlja korenine zakrije. Slive ne terpe dolgo; zato je treba, da si jih vincar in vsak posestnik vsako leto kaj zasadi. Gosto posajene dobro storijo; vendar naj se po redu sadé, da pogleda ne žalijo in lahkomišelnosti gospodarjeve ne oznanujejo; ljubijo zavetje. Pri hišah, kjer imajo dobro zemljo, katero posebno ljubijo in ktera jim dobro tekne, rade rastejo in rodijo. Na katerih je vinska terta, imajo skorej vsako leto nekoliko sadja, če tudi indej ni ne ene slive videti. Trebijo naj se; iz korenin pognanih mladik ni puščati, da se odurnemu germu v okom pride. Daj jim sperstenine okoli debla. Koliko je ta sad vreden in koristen zdravim in bolnim ljudém, tega se je menda že vsakdo prepričal.

Orehi ljubijo vsako zemljo, niso zbirljivji; vendar se po brežinah najboljše obnašajo, velika drevesa so in radi rodé. Sirovi orehov sad se jeseni z lupino vred sadi, in sicer le kakošna dva palca globoko, s pomladi že kalí in raste, ako ga miši niso pojedle. Orehi radi pozebejo. Tudi orehov les je za mizarska dela kaj hasnovit.

Kostanj ne pozebe tako hitro, in za ljubo ima vsako zemljo; tudi na odsolnčni strani dobro storí. Od mladega se mora trebiti in snažiti; tako bo lepše rastel, lepši les dal (ki je tudi za doge in za kolje jako dober po vinogradu) in imel veliko več sadú, ki prav za tergatev o sv. Mihelu dozori. Sad dolgo ne terpi, berž se zgerbanči ali očervivi. V ježicah v suhi pesek zakopan se najdalje ohrani. Inače pa se tudi tako ohranjuje in jako dolgo ostane: posuši kostanje na peči do dobrega, in potlej jih na suh kraj spravi. Tako posušeni kostanji se morajo pred kuho ali rabo kakih 24 ur v vodi namakati, da se napnó in lože skuhajo; potem so ti tako lični in dobri, kakor bi je

ravno z drevesa otresel. Sadi se jeseni sirovi kostanj, in s pomladi žene in raste.

Da se sadonosno drevce strupenega zajčjega zoba obvaruje, napravljajo nekteri iz kravjeka, peska, ilovice in apna, kar v vodi zmešajo, zmes, s katero debela omažejo; nekteri pa je jeseni s slamo obvijó. Drugi svetujejo, debela namazati s salom. Mazanje debela sicer čisti skorjo maha in merčesev; toda ponavljati ga je treba, ker megla in dež pa tudi sneg maz operó in debela so spet gola. S slamo obvijati drevesca najbolj kaže (tudi koruzna slama je dobra), ker je to najgotoviša pomoč zoper zajca, in o hudi zimi tudi zoper pozebo. Žadnjič svetujejo nekteri, da se iz slame napravljeni traki tako na vejice obešajo, da se gibljejo in bingljaje zajca odpodijo.

Črešnjev, slivov, kostanjev, hruškov, orehov les je koristen za mizarska, tesarska, kolarska in druga dela; zató naj se brez pomislika ne žgé. Drevje je treba merčesev čistiti in obirati; z mjilino vodo (žajfnico) gosence pomočene k mestu poginejo.

e) Od sadja.

Zrelo sadje se pozna na suhih pecljih. Kar je žlahtnega, za shrambo namenjenega sadja; naj se previdno obterguje, da se ne natolče. Sad pa, iz katerega se dela pijača, naj se otrese, ne oprekla, s preklo se drevesu veje klestijo in sadje natolče in bi poprej jelo gnjiti.

Zimska jabelka in hruške, ktere dolgo terpé in se lahko prodajajo, je treba posebno skerbno spraviti, in je v kaki sapni shrambi na dilje na muhe postaviti, kjer ne zmerznejo.

Noben sad ni ves ob enem času zrel, tudi na istem drevesu ne. Torej se mora nedozorelo sadje pobirati, svinjam kuhati ali za jesih obračati. Sadje se sirovo je ali iztisne ali posuši. Proda se sirovo ali suho.

V dimu se ne sme nikoli sad sušiti, ampak v peči po kruhu, ali pa, kedar ga je dosti, v takih sušivnicah, ki imajo spodaj obokano peč, nad njo pa več les, ktere se dobro zapró, da se od prave, ne prehude vročine suši. Olupljeno in izkoščičeno sadje: slive, hruške, breskve itd. tako posušeno, se lahko in drago prodá.

Tudi žganje se dela iz sliv, breskev, hrušek itd. Srednji in nekazni sad se oberne za drugo rabo, sosebno za jabelčnik ali hruškovec. Ta pijača terpi 2—3 leta; mora pa se večkrat pretočiti: prvo leto dvakrat, drugo in tretje leto pa enkrat, da se ne skisa.

V taksod ne sme priti vino, ker jabelčnikov okus dobi. Za jabelčnik in hruškovec naj bo slabiji sod, ki ni za vino. Nikoli se ne sme jabelčnik, bodi-si še tako dober, k vinu prilivati; zakaj potem ni vino niti jabelčnik.

Bolj zgodnji sad se navadno ne dá dolgo časa sirov ohraniti.

Sad jesenskih, tedaj poznejših jabelčnih ali hruškovih plemen, se najboljše čez zimo hrani v kletih na suhem zračnem kraji na policah in večkrat do binkošti terpi; toda tedaj ni več tako prijetnega okusa.

Tudi dobro stori, kdor jabelka (menda tudi hruške) zdrava v kako posodo, polnjak ali kišto tako nadeva, da vso lego napolni, med prazne prostore pa peska nasiplje in nekoliko prvo versto pokrije, potem se druga lega ali versta jabelk nadeva, in spet s peskom pokrije, in tako do verha ravna, dokler se posoda ne napolni. Pesek vlago na se vleče, in jabelka vedno prijaznega okusa ostanejo, toda pred rabo jih je treba omiti.

f) Od gozdov.

Veči vinorejci in posestniki imajo tudi gozde, in ker je sami redkokrat vidijo in pregledujejo, je vinarjeva dolžnost čuvati je in oskerbovati prostovoljno ali z dovoljenjem gospodarjevim.

Kjer je gozd, ima vinar listja za nasteljo dovolj, in gotovo si sme v njem tudi suhljad za kurjavo nabirati, ako že odločenih derv ne dobiva.

Kjer je temu tako, naj si prizadeva, grozdne tave odganjati, kateri travo z mladim drevjem vred tergajo in kosijo ali v mladih hostah celó živino pasejo — in tako mlademu drevju sila veliko škodo delajo, ker je živina objé; zgodí se pa tudi, da sami rašči les sekajo.

Listje, ki lesu gnojí, se ne sme vsako leto na enem kraji grabiti, temuč vsako drugo ali tretje leto. Le krevljasti, dostali les naj se iztrebi, nikdar pa

rašči; in kedar je ukazano gozd podirati, naj se poredom v enem delu vse poseka, da mlad lože raste.

Skerbeti je, da se po primernih krajih akacija zaseje ali zasadí, ktera bo vsako leto dovolj in jako terpečega kolja za vinograde dajala. Na prostornih legah naj se želod in kostanj, dva palca globoko v zemljo že jeseni zaseje ali zasadí, da se dobí več listja in boljšega lesa za sode in druge reči. Orehe pa na sterminah in brežinah sádi. Kjer jako redko drevesa stojé, naj se jesen, jelka, hoja in smrečje, dve- ali triletne, jeseni ali s pomladi varno zasadí, da se koreninice ne poškodujejo. Travje in roževje naj se od časa do časa pomuli, goščava pa, ko že odraste, naj se potlej iztrebi s koreninami, da gozd bolj raste. Smreke, hoje in mecesni se ne smejo klestiti, ti se sami čistijo; po klestenji dobijo rane, iz katerih se smola cedí, kar jih v rasti zadržuje. Topole, mačkovec in malovredna v goščavi stoječa drevesa naj se posekajo in vejnik iz njih napravi, kakor tudi od malopridnih gozdnih tatov ob glavo djano drevje, to je: katerim so tatovi veršiče porezali ali posekali.

Za vsako rabo najbolj kaže mesca decembra, potem pa januarja les sekati, in sicer od kraja, kjer je ukazano, da se lože spet na novo zaredí.

Kdor o gospodarskih rečéh želi popolnejšega poduka, naj si omisli Zalokarjevo „Umno kmetovanje“.

Splošna vodila vinorejcu.

Ob koncu naj se dostavijo nektera vodila za povišanje časnega blagostanja in večne sreče:

1. Bodi živ, z dušo in telesom resničen kristjan; vadi se v ponižnosti in terpljenji; spolnuj dolžnosti sv. vere brez ozira na to, kar drugi delajo; nedelje in praznike posvečuj, in se varuj o takih dnevih posvetnih opravil sam in tvoja družina: s tem bi si nakopal prokletstvo namesto blagoslova. Juterne in večerne molitve nikdar nikoli ne opusti; ostajaj rad domá in prebiraj dobre knjige, da se iz njih kaj prida naučiš.

2. Bodi mož beseda; ljubi resnico ko nebesa, laž pa čerti ko pekel. Ne terpi opravljanja, kletve,

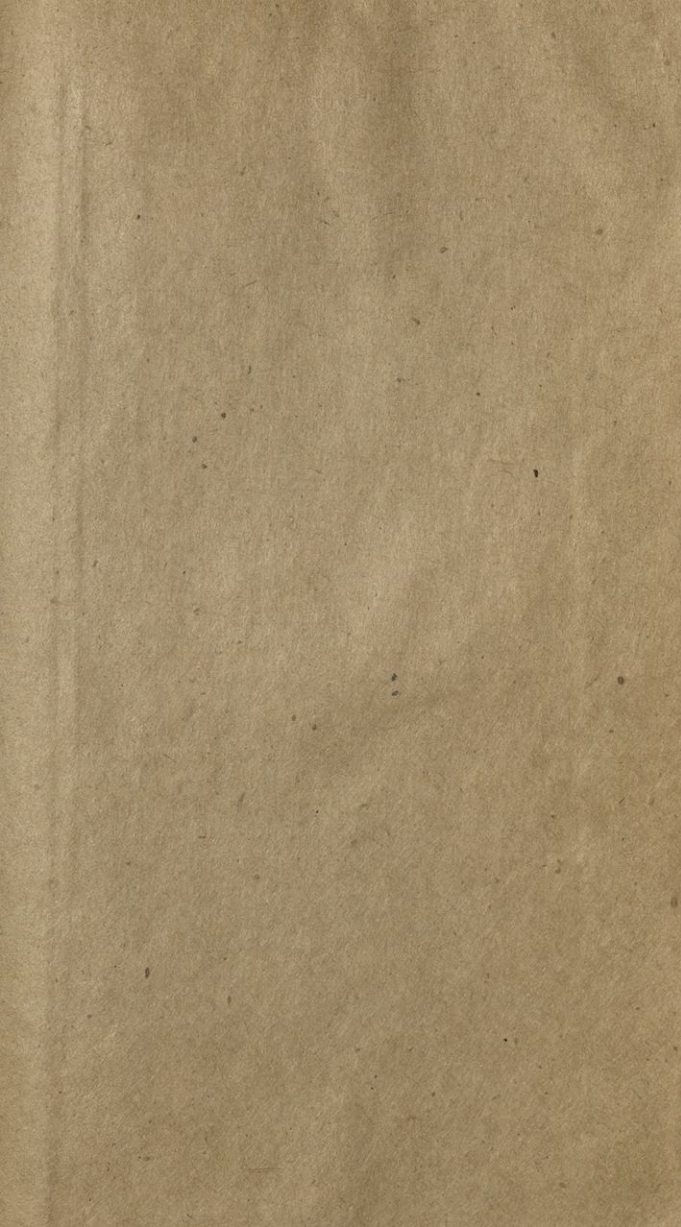
pijančevanja, nečistosti in tatvin še v tako majhnih rečéh. Skerbi, da boš sam vsega za sé in družino dovolj imel. Dobivaj in služi si več, kakor izdajaš: tako si boš opomogel. Ptuje ljudi in mejnike pri miru pusti.

3. Ljubi red in snago v hiši in zunaj hiše, česar naj se tudi vsa družina privadi. O pravem času se naj gre k jedi, k delu, k molitvi in počitku. Vsako orodje naj bo snažno in vsikdar na svojem kraju. Bodi skerbni in pazljiv v majhnih rečéh, da do večih prideš; saj veš, da se iz jagod polnjak vina nalije, in iz zerna se gibanica speče. Trebuh naj ne bo tvoj bog.

4. Bodi pravičen; daj družini, kar jej gré, bolje več, ko manj. Tirjaj pa tudi od nje keršansko zadržanje, zvestobo pri opravljenih in lepo ravnanje z živino. Živina, ktera rebra kaže, in streha, na kateri se raglje vidijo, je žalostno spričevalo slabega gospodarstva; varuj se tega. Kedar imaš dobro letino, prodaj, kar je odveč, in denar posodi poštemu človeku, na kterege se v prihodnjic opiraš, ali ga pa vloží v hranilnico. Pomisli, da ima leto 365 dni in da se vsak dan trikrat jé. Ne kupuj reči, če jih ne potrebuješ; ináče so ti predrage.

5. Bodi terd in varčen sam in družina tvoja; ne terpi prevzetne ošabne noše, ne hodi po kerčmah, plesiščih, sejmih in pojedinah; nikoli pa ne gledaj na krajcarje za čast božjo ali za domače potrebe, da v gospodarstvu kaj zboljšaš in si lepših dohodkov zagotoviš. Na novo poslopje takrat misli, ko imaš drugo že vse pripravljeno: bolja je bajtica slamnata, kakor palača zlata — v dolgovich; na lastne noge se opiraj. Omisli si tudi kako slovensko knjigo, kak časnik: Novice itd., kar dostikrat več zdá, ko ves trud in delo skozi leto, ako se napačno opravlja.





NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA



00000421713

