

more. Eden zagovarja zato „špižanje“, ker meni, da s tem postane starina bolj mila, drugi zato, češ, da postane močnejša in stanovitnejša, in tretji — no ta pa ne ve hitro kaj reči — pa pravi, da zato „špiža“, ker je to navada, in kar je navada (bolje rečeno razvada), to je koristno ter potrebno in se ne sme opustiti, če gre tudi vse v nič in kmetija vrhu.

Kaj pa pravi o tem umni kletar? On zanikava, da je potreba „špižati“, trdi celo, da je škodljivo, vsaj je pa tudi le tam navadno, koder se ne drže važnega kletarskega pravila: „Imej vinske sode vedno polne“. Pojdi na Francosko, Nemško, Ogrsko in tudi na Štajarsko, koder so zaradi izvrstnih vin znani kraji, tam niti ne poznajo „špižanja“ ali pa se mu celo posmehujejo. „Špižanje“ je pa res smešno, a tem bolj, če je starina iz posebno dobre vinske letine. Zakaj pa pustimo, da se vino stara? Izjemno zato, ker ga nismo mogli prodati, splošno pa le zato, ker je starina boljša in več vredna. Zakaj je pa starina več vredna, in zakaj jo dražje plačujejo? Zato, ker je boljšega okusa ter duha in ker je dosti plemenitejša mimo mladega vina. A staro vino je pa le tedaj fina in veliko vredna starina, ako ž njim v kleti pravilno ravnaš, ako znaš v njem tudi ohraniti vse plemenite lastnosti, katere se mu s časom razvijo, in ne pokvariš s „špižanjem“ v četrtinki ure tisto, kar se je v enem ali več letih naredilo. V vinu se gode neprenehoma kemijske izpremembe, in to tem hitreje in povoljnejše, kolikor umneje kletariš, in starina postaja od dne do dne plemenitejša. Vse tiste lastnosti, katere značijo plemenitost starega vina, imenuje Nemec „Alter“, Slovenec bi rekel vino je starinsko. Naše dolenjske starine ne razodevajo niti približno pravega duha po starini, tudi nimajo potrebne miline in finega okusa. In zakaj ne? Res nimajo Dolenjci po svojih vinogradih v obče posebno finih trtnih vrst, kakeršne imajo po gori imenovanih deželah, — tudi ne ravnaajo pravilno ob trgatvi, puščajo zlasti predolgo mošt kipeti na tropinah ter ne kletarijo vedno pravilno; a da dolenske starine nimajo pravega značaja, prihaja pa le od tod, ker ne zalivajo točno svojih sodov, ker ne presnemljejo (pretakajo) dostikrat in ob pravem času vina in ker stara vina zalivajo z mladimi, to je, ker jih „špižajo“. Novo vino, katero primešaš starini, je še malo ali nič dozorelo, ono razredči tako rekoč fine lastnosti starine in jih vsled kemijskih pretvorov celo po nekoliko uniči. Starina se poslabša, ker je z novim, manj vrednim vinom razredčena in ker dobi manj vredni okus novega vina. Kdor hoče torej imeti res dobro starino, naj je nikdar ne „špiža“, le ob pravem času naj jo zaliva in presnemlje, in vse je s tem narejeno. Špižanje bi utegnilo biti le tedaj umestno, kadar hočeš prekislo starino narediti z bolj. milim mladim vinom milejšo, pokvariš pa vendar vinu duh in okus po starini. Prekislo starini narediš na boljši način milejšo, ako ji prideneš, na pr. na vsak hektoliter, $\frac{1}{4}$ litra glicerina.

Skrb za sadno drevje.

Zapuščeno in zanemarjeno drevo se mora boriti z vsemi neugodami. Lubad se strdi, pokrije jo mah, in lotijo se je drugi zajedalci, iz kratka: drevo živi borno in hitro pogiblje. Kdor svoje drevje uže iz prva pridno oskrbuje ter ga vsako jesen namaže z apnom in krvjo, njemu ne bode treba stare lubadi in mahu odstrgovati; vse nepotrebno pade samo od sebe raz drevje. Kdor ga pa uže mnogo let ni otrebil, a vendar enkrat to stori, ker ga vest peče, ta naj razprostre pod njim rjuho, na katero padajo vsi odlupki, ker ravno v stari lubadi in pod njo je pravo ležišče vsakovrstne škodljive zalege. Kadar drevo ostrgaš, namaži ga z apnenim beležem.

Vsem onim, kateri niso zadovoljni z rodnostjo svojega drevja, prav zelo priporočamo, naj potrebito z njega vse nepotrebno vejevje, da bodeta zrak in solnce mogla do listja, naj pomažejo deblo in veje ter nekaj let zapored drevju guoje. Ako vse to ne pomaga, pa je še vedno čas za pomlajanje kron. Pomlajaj pa tako: Skrajšaj nekaj vej po manj, te bodo sok na se vlekli, druge pa močno. Veje nažagaj vedno spodaj, potem jih šele zgoraj zareži, da se ne morejo odkrehniti. Obžagano mesto gladko poreži z nožem, rano pa zamaži s cepilno smolo ali pa, če je prevelika, z zmesjo od kravjaka in ilovice.

Razne reči.

* Mnogo dreves ima prav šibka debela, in ko se vrh prav povoljno razširja in razvija, je deblo vendar le vedno šibko. To pa je za trpežnost drevesa napačno, in treba napako popraviti s tem, da siliš deblo debeleti. Naredi mu po dolgem na eni ali dveh plateh zareze, ki segajo do lesa, a ne gredo vanj. Zareze delaj z rtom ostrega noža, katerega z dvema prstoma tako drži, da more le do gotove globočine skozi lubad. Take zareze bistveno pomagajo, da se jači deblo.

* Sadno vino, tolkovec ali mošt imenovano, lahko hitro in ceno učistiš, ako primešaš vsakemu hektolitr vina en liter sladkega posnetega mleka. Kadar se je učistilo, pretoči ga v znažno in zdravo posodo.

* Kdor hoče imeti lepe, debele in gosto rastoče špangle, naj ne zabi še ta mesec politi gred z gnojnico iz stranisč. Ako še sneg leži, polij gnojnico po njem, drugače pa jo z vodo razredči in pusti nekaj ni na zraku, in potem polivaj.

* Bujno rastoče drevo, katero pa noče roditi, narediš plodno, ako izkoplješ okoli njega $\frac{3}{4}$ do 1 m globok jarek, in sicer toliko proč od debla, da vejni vihovi še molijo nanj. Vse korenine, ki segajo vanj, odreži gladko z nožem, jarek pa potem napolni s kompostom. Ker so korenine tako skrajšane za tretjino, poženo veliko novih, katere iz gnojne zemlje srkajo obilo hrane in naredi, da drevo drugo leto obilo rodi.

* Najboljše vrste kutine so: Portugiška, jabolčna, nova de Bourgeaut in nova Meech Prolific.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje 1. „Wiener landw. Zeitung“ št. 102. iz l. 1889. priporoča „Torfmull“, t. j. mislim, zdrobljena suha šota, katera je neki izvrstnejša za raskužanje stranišč, nego karbolna kislina ali železni vitrijol, ker ne le, da ne pokvari gnoja, ampak ga še izboljša. Aii je morda dobiti take šote na ljubljanskem močvirji ali sploh kje blizu in po kaki ceni? (R. Š. v B. na Štajarskem.)

Odgovor: Torfmull imenuje Nemec najvrhnejšo, t. j. najmlajšo šoto, kateri naši barjani cunja pravijo. Cunja od šote, dobro posušena in v prah zmleta je izvrstno razkužilo in izvrsten nastil. Na ljubljanskemu barji pričel se je pečati z izdelovanjem prirejenega šotnega prahu gospod Ivan Kosler v Cekinovem gradu pri Ljubljani. Za prirejanje takega prahu je treba velikih sušilnih shramb in pa strojev, ki drobe.

Vprašanje 2. Pri nas se močno pečamo z izdelovanjem škrlavnihih streh in rabimo pri tem mnogo raznih žeblicev. Blagovolite odgovoriti, katere domače tovarne izdelujejo žičaste (dratene) žeblice? (T. N. v D.)

Odgovor: Domači izdelovalci žičastih žeblicev (Drahtstift) so: Ivan Globočnik, tovarnar v Ljubljani, in Franca Pirca sinovi v Kropi.

Vprašanje 3. Ali je nemški „Weisser Winter Taffetapfel“ slovenski tofelj? Moti me, ker jabolka, katera smo imenovali pri nas doma za toflje, niso bila bela, ampak po eni strani rdeča. (M. H. profesor v R. na Ruskem.)

Odgovor: To jabolko, katero Nemci imenujejo „W. W. Taffelapfel“, pri nas povsod imenujejo tofelj. Res je, da tofelj ni popolnoma bel, vendar ima kožo tako blede rumeno, da je skoraj bela. Po solnčni strani je tofelj rožasto rdeč, a ta barva je nekako prozorna. Meso je trdo ter podobno belemu porcelanu. Tofelj je jako fino namizno jabolko, le zelo občutljivo je, ker uže najrahljši sunek naredi, da gnije.

Vprašanje 4. Kje je dobiti najbliže „tera“ in kako ceno ima? (D. S. v Sl. na Štajarskem.)

Odgovor: Ker je tér ali katran odpadek pri izdelovanju svetilnega plina, doboste ga v vsaki plinarni, n. pr. v Mariboru, v Ljubljani ali v Zagrebu. Cene mu ne vemo, a drag ni, skoro največ stoji vožnja.

Vprašanje 5. Imel sem cesarskega žrebca 8 let v zasobni oskrbi, ter je sedaj po tej dobi postal moja svojina. Ker je pa žrebec še dober za pleme, hočem ga spuščati, in zato Vas vprašam, ali ga moram vse e^g dati licencevati, če je bil tudi poprej cesarski? (Fr. N. v T.)

Odgovor: Žrebca smatrajo sedaj za zasobnega, in dokler ga spuščate, toliko časa ga morate dati vsako leto licencevati.

Vprašanje 6. Uže več let kuham žganje iz češpelj, a sedaj imam nekaj suhih, iz katerih tudi mislim skuhati žganje. Kako naj ravnam z njimi, da bodo pripravne za kuho. (And. Ž. v Š.)

Odgovor: Žganje, bodisi to ali ono, je vedno alkohol (špirit), kateremu so primešane razne druge snovi, ki so zavisne od tvarine, iz katere se žganje kuha. Kuhanje žganja ni nič drugega nego ločitev alkohola od kake zmesi s toploto. To delo je prekapanje (destilovanje.) Z njim se alkoholov par, zmešan z vodenim in nekaterimi drugimi pari, zopet izpremeni v hladilniku v tekočino, katero imenujemo žganje. Alkohol (špirit) se pa dela vsled kipenja samo iz slad. Zatorej pravimo: Slad ima lastnost, da poleg zraka in primerne toplote pokipi, t. j. izpremeni se v alkohol. Poznamo pa mnogo vrst sladov, katerih nekateri lahko, drugi teže in tretji prav nič ne pokipe. V svežih češpljah je slad, ki prav lahko pokipi, ter se naredi alkohol, od katerega postane s kuho slivovec. Drugače je pa s suhimi češpljami, v njih je tudi slad, a vsled sušila je z večine tak, da ne more več kipeti. Zaradi tega ne boste dobili iz suhih češpelj niti približno toliko žganja, kolikor iz svežih. Ako hočete narediti poskušnjo, češplje vse zmečkajte, koščice zdrobite (to da žganju dober okus) ter vse to z mlačno vodo zalijte. Zmes bodi v topli shrambi spravljena, in paziti je, da se ne skisa. Kadar je slad v tej zmesi pokipel, tedaj pa pričnite kuhati iz nje žganje.

(Dalje prihodnjič.)

Podučne stvari.

Zemljepisni in narodopisni obrazi.

Nabral Fr. Jaroslav.

(Dalje.)

148.

Beg s Kimberleya.

Keiskamma nad Vaalom 1880.

Ne morem Vam povedati, kako me je jeza porabila. Do sedaj sem popisaval svoja potovanja, zapisaval sem imena rastlin in sploh vse take stvari in reči, katere človeku rade iz glave uidejo. Prišel sem k Olifants-riveru, na čegar bregu sem prenočil. Ta reka je deroča in se izliva v Indijsko morje. Na misel so mi hodile vse neprijetnosti, ki sem jih pred leti užil v domovini svoje, ki je tako iskreno ljubim. A sedaj sem bil zopet na begu, pa v Afriki, da bi ušel zalezovanju, ki se mi je napravilo iz domovine. Vzel sem v roke vse popirje, raztrgal jih na drobne kosce in poslal po