

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.