

kratko rez, ker silno rodi. Treba mu večkrat gnojiti. Daje celo do 100 hl vina na en ha zemlje z 10 do 24 ‰ sladkorja in 5 do 9 ‰ kisline. O ugodnih letinah je dobro, o slabih pa nekaj prekislo.

10. Rudeči vrh (beli), (weisser Rothgipfler), je glede zemlje jako skromen, uspeva dobro v visokih in nizkih legah, proti mrazu je precej neobčutljiv, rodi obilo in daje dobro, nekoliko vonjavno vino z 20 do 28 ‰ sladkorja in 7 do 9 ‰ kisline.

11. Rivček laški, beli (Wälschriesling) jako rodi v rahlih dobrih zemljah, dozoreva nekaj pozno, zahteva kratko rez in daje izvrstno vino z 18 do 24 ‰ sladkorja in 5 do 7 ‰ kisline toda brez vonjave.

II. Vrste, ki dajejo črna vina. 1. Vrste Bordeaux na pr. Cabernet Sauvignon za gorke lege. Reže se dolgo in daje najplemeniteje črno vino. 20 do 28 ‰ sladkorja in 6 do 7 ‰ k.sline.

2. Burgundec modri zahteva močno, zmerno vlažno, toplo in ravno lego ter dolgo rez. Proti boleznim in mrazu ni preveč občutljiv, sadi se tudi v ravnino, v vznožje vinogradov. Zori jako zgodaj in rodi obilo ter daje jako prijetno fino vino, iz katerega delajo večinoma šampanjec, za tega se grozdje takoj stiska. 20 do 25 ‰ sladkorja in 5 do 6 ‰ kisline.

3. Mavrovna (vrhpoljska, Oberfelder) je za vroče kraje kaj izvrstna (na pr. za vipavsko dolino).

4. Muškat, modri, zahteva dobro prst in suhe vroče lege. Reže se kratko. Vino mu je izvrstno močno in dobro barvano, z muškatno vonjavo. 20 do 28 ‰ sladkorja in 4 do 6 ‰ kisline.

5. Mlinarica (Müllerrebe) je kaj skromna, dozoreva zgodaj in močno rodi. Vino nima burgundove dobrote, je pa vender jako dobro, temno in za mešanje z burgundcem ali z drugim pripravno. 20 ‰ sladkorja in 5 do 6 ‰ kisline.

6. Črnina, modra tična (Zimmettraube) zahteva kakor vranek in dimnik dobro in gorke lego ter suho zemljo. Ker močno v les žene, mora se na dolgo rezati ter jako močno rodi. O cvetji je kaj malo občutljiva. Ako samo to črnino stiskamo, dobimo lahko črno vino z 18 ‰ sladkorja in 8 do 9 ‰ kisline. Vino je pripravno za mešanje n. pr. z vinom od kavke in je jako izvrstno. Zbok svojih obilih dobrih lastnostij se zelo priporoča za južne kraje.

7. Portugalka modra je občutna proti mrazu in mokroti. Ugajajo ji visoke lege in zlasti peščena zemlja. Reže se kratko. Ker zgodaj zori in jako močno odganja, je kaj dobra za brajde. Rodi močno in daje fino, nekoliko trpko črno vino. 20 do 25 ‰ sladkorja in 6 do 7 ‰ kisline.

8. Sv. Lorenca trta ni izbirčna, najbolj ji pa pri-
jajo gnojne vapnene ali glinaste zemlje. Zori jako zgodaj in močno rodi ter daje bolj lahko a žlahtno bordeau-xu podobno vino. 20 do 22 ‰ sladkorja, kisline pa 6 do 7 ‰.

9. Liverdun je soroden burgundcu. Jagode so blizu dvakrat večje nego burgundove. Rodi silno močno, toda

vino ni tako plemenito kakor pri prvem. Sladkorja je 20 do 22 ‰, kisline pa 6 do 7 ‰. (Konec sledi.)

Kmetijske raznoterosti.

Kako ravnaj z ozimino? Kolikor moreš odstrani vse škodljive vplive setvam ali jih pa vsaj pomanjšaj. Posebno glej, da na njivi ne bode stala voda, zatoorej morajo odvoditi za vodo biti vedno v dobrem stanju. Če sneg zmrzne na njivi, je treba v več krajih skorjo predreti, da more zrak skozi. Slabo prezimelim žitom pognoji po vrhu, najbolje s čilskim solitrom. Skrbeti je tudi treba, da plevel žita ne preraste.

Gnoj na njivi naj se precej raztrese. Ako pustiš gnoj v kupih in se razgreje, zgubi mnogo amonijaka, kadar ga pozneje premešavaš. Sicer pa žito rado poleže, kjer so dolgo časa ležali kupi gnoja.

Molženje krav. Kravo moraš vselej dobro pomolzti. Zadnje mleko je najbolje in krava začne zgubljati mleko, ako se vselej dobro ne pomolze.

Živo apno za ohranjenje sadja. Sadje in krompir se dolgo ohrani, ako ga posujemo z mletim živim apnom. Krompir se je na ta način ohranil štirinajst mesecev.

Spargeljne sejaj jeseni. Neki ruski list priporoča, da se spargeljni sejejo jeseni, ker potem bolje uspevajo, nego bi jih sejali pomladi.

Jajca se dolgo ohranijo, če jih denemo v ovsene pleve. Tudi jabelka se v plevah ohranijo, samo da morajo biti dobro suha.

Črni kruh je tečnejši pa tudi zdravejši od belega. V deželah, v katerih jedo črn kruh, ni toliko bebecv in blaznih kakor v deželah, v katerih je navaden beli kruh.

Poučni in zabavni del.

Sijam in Sijamci.

(Dalje.)

Trgovina in obrtnija se v Sijamu kakor sploh v Zadnji Indiji nista mogli posebno razviti. Močno jo ovirajo razni državni monopoli, kateri je posebno v Sijamu silno veliko. Trgovina je sploh monopol plemenitnikov in pa kralja samega. V deželi naseljeni Kitajci si pa znajo s pomočjo plemenitnikov dobiti kak monopol ali pa pobiranje davka v najem. Kitajci davke iztirjavajo z ne-
navadno ostrojtjo. Vderejo v hiše, pobero vse, kar do-
sežejo.

Denar v Sijamu ima podobo kroglice in se imenuje tikal. Na njih je ime kraljevo. Poleg tega pa v nekaterih krajih kupujejo in prodajajo tudi z igračami od porcelana. Od kar je dežela v zvezi z evropskimi državami, so se v Sijamu začeli udomačevati tudi razni evropski denarji. Naprej so prišle v navado rupije, kakoršne imajo angleška posestva v Indiji, sedaj pa začenjajo krožiti francoski franki, ki bodo najbrž polagoma izpodrinili druge denarje.

V drugih krajih Zadnje Indije so zelo v navadi kitajski denarji, ker imajo Kitajci celo trgovino v rokah. V Sijamu so pa kitajski denarji redkejši.

Davki so v prejšnjih časih bili večinoma v delu, torej tlaka, zadnji čas seveda se udomačujejo vedno bolj