

PTUJSKI LIST

Politično gospodarski tednik.

Stanc:

Za celo leto K 30—
za pol leta K 15—
za četrt leta K 7.50
za 1 mesec K 2.50

Posamezna številka 1 K.

Uredništvo in upravnništvo je v
Ptuju, Slovenski trg 3 (v starem
rotovžu), prtiličje, levo.

Rokopisi se ne vrnejo.

Štev. 37

Ptuj, 12. septembra 1920

II. letnik

Nekaj besed k bližajoči se trgatvi.

Pri nedvomno velikem napredku, kterega opazujemo pri obdelovanju vinske trte po nastopu trtne uši, se je pravzaprav čuditi, da je drugi del vinarstva, namreč kletarstvo ostalo še precej na isti stopnji, na kateri je bilo pred pojavom tega škodljivca.

Marsikateri je sicer dober vinogradnik, a prav slab kletar. A napredek je povsod potrebno in če je potreben pri gojenju vinske trte, ni nič manj potreben pri gojenju vinskega pridelka; saj je zdavnaj dognana resnica, da je vinoreja tam dobičkonosnejša, čim popolnejše je kletarstvo.

Marsikteri vinogradnik se je že prepričal sam, da je kupec sicer občudoval in hvalil njegov lepo obdelan vinograd, a njegovo vino pa imenoval brozgo ali čorbo, ki ima razne okuse, samo vinskega ne in ktere ne more rabiti. Pri slabem kletarjenju se pač pokvari tudi pridelek iz lepega in dobrega grozdja.

Pri dobri volji in pri vpoštevanju na razpolago stoječih navodil in nasvetov bi se lahko prepričali mnogi običajni pogreški bolezniki, ki delajo vina manj vredna in suh naš narodnogospodarski žep.

In ker imamo že ob trgatvi priliko vplivati na kakovost bodočega vina, je pač važno, da določimo pravi čas trgatve ter da isto izvršimo z največjo skrbnostjo. Posebno važna je pri nas določitev časa trgatve, kajti le premnogokrat se brez pravega vzroka prerano bere. To tudi marsikdo uvideva, a ne vpošteva. Znan mi je slučaj, da se je neki vinogradnik, ki je prerano bral in dobil zato pravo kislico, rotil, da bode postavil v vinograd kamen z vsekanim napisom, kedaj mu je v bodoče iti brat; do prihodnje jeseni pa je pozabil na kamen in na vse skupaj ter je bil eden prvih, ki so pričeli prerano s trgatvijo. Ravnal je kakor mnogi drugi proti boljšemu lastnemu prepričanju, boječ se, da mu par jagog segnije.

Pravda med Kebrom in Smolarjem.

(Konec.)

Ker se mu pa je to delo zdelo prerobato, bil bi rad skadil fajfco tobaka, ali zažgati ni mogel, ker v nobenem žepu ni bilo žveplenke najti. — Zdaj bi bil rad svojega soseda Kebra, ki je spredaj kučiral, nagovoril — ali tega ni smel, zato je samo prav na glas rekel: „Saparment — zdaj bi dal kaj za to, ko bi imel kakšno žveplenko!“ Kebra je nekaj zbadlo, ali bil je pretrd in molčal je dalje. Peljala sta se dalje, naenkrat pa je Smolar zakričal: „Kapa kosmata, takšen afokat pa mora že res lepe groše zaslužiti.“ S tem je pa zadel prav v sredino, v črno, kajti Keber je ravno tudi o tem premišljeval in tukaj mu je ušlo: „Mora že tako biti; koliko pa si moral dati?“ Smolar sedaj ni več mislil na zaprisego in rekel: „Štirideset kron je hotel, da bo pričel, potem pride v nedeljo sam k meni, da bo kraj pregledal in moja žena naj mu par rac speče in nudne in kofe naredi.“ Tu se je Keber glasno zasmel in

Ob času zorenja pa zaleže par dni čakanja veliko, kajti grozdje pridobi vsak dan na sladkobi in izgubi na kislini, mohenice postanejo dan za dnevom tanjše, vsebina jagod pa sočnejša: vse to torej v obilni meri odvaga izgubo, ki zna morebiti nastati vsled tu in tam se pojavljajoče gnilobe. Kaj drugega je seveda, če gniloba prav močno nastopa; tedaj se lahko vsled čakanja več izgubi, kakor pridobi. V takih slučajih je treba podbirati, včasih tudi splošno brati. Vendar se taki pojavi dogode že bolj proti pravemu času trgatve. Nikakor pa ni opravičeno, pri nas pričeti s trgatvo pred oktobrom ali že celo v sredini septembra, kar se je v zadnjih letih po nekod dogajalo. Ni treba ravno posnemati vsakega strahopetca, ki se trese za vsako jagodo in prične trgati, če le vidi kje kako gnilo ali od ptičev, oziroma muh načeto jagodo, ne oziraje se na to, je-li grozdje zrelo ali ne. Taka preneglica posameznikov pokvari dostikrat kakovost vin celega okoliša, kajti za prvim pričenejo trgati drugi in marsikateri, ki bi sicer rad še čakal, je primoran tudi pričeti, sicer postane njegov vinograd pribežališče vseh grešnikov, krščenih in nekrščenih.

Bere naj se, kadar je grozdje zrelo in to je, ko prično pecelji leseniti, jagode pa dobivati na solnčni strani rujavkasto barvo, da zgledata, kakor bi bile opečene. Ob enem postaja listje rumenkasto, kar je znamenje, da mu že pojema sladkobotvorna moč. To je torej pravi čas trgatve. Nadalje naj se ne trga, dokler je grozdje mokro bodisi od rose ali dežja, ker zamore ta voda zdatno poslabšati pridelek. Le v slučaju, da nastopi dolgotrajno, deževno vreme, ki povzroča močno gnitje, ne kaže odlašati s trgatvijo, a tudi ob takih prilikah naj se vsaj počaka, da preneha deževati.

(Konec sledi.)

rekel: „Je li mogoče? Moj je pa kar petdeset kron zahteval in priti hoče v nedeljo pogledat in tudi mu naj kaj pripravim, kakšno piško ali kaj drugega tacega dobrega.“

„O norec, norec!“ pravi Smolar in potem sta zopet premišljevala. Ker pa je prisega (da ne bodeta med seboj govorila) tako prelomljena, govorila sta dalje in zmerjala čez afokate; eden čez afokata Krumauzerja, drugi čez afokata Gimpelkauerja. Pri vaškem krčmarju sta se zopet ustavila, pila in o tožbi govorila dalje. Podati se ni hotel nobeden, denarja, rac in pišek advokatom pa tudi nista privošila in bi gotovo ne prišla domov, ko bi krčmar ne bil pametnejši. On prinese svojo mero vina, ker tako daleč je že prišlo, da sta pila iz enega vrča in pravi: „Glejta, ljuba moža — ta zgodba je čisto priprosta!“ Podati se noče nobeden, to že zaradi značaja ne, ali kako pa bi bilo, da bi vidva to reč na čisto drug, zvijačen način spravila s tega sveta? Pazita torej: Franček in Trezika bodeda se vendar skupaj ženila — —!“ „Ni res to!“ zareži se Keber. „Iz tega ne bo nič!“ zarjove Smolar. — „Le nikar ne tako ne vpijta — jaz že tako dobro slišim“, pravi

Gospodarstvo.

Naprava sadjevca.

Da bo sadna pijača res prav dobra ter imela duh in okus tistega prijetnega „mirisa“, ki ga duhamo v kletih ali shrambi, kjer so hranjena jabolka, je potrebno to-le: Kadar otreseš jabolka, ne prešaj jih takoj, pusti jih ležati v senčni in suhi shrambi, da začnejo dišati, in ko vohaš prijeten vonj, tedaj jabolka stolči ter stolčene pusti zopet v kadi ali kaki drugi posodi vsaj 24 ur skupaj, v hladnem času tudi 48 ur in šele tedaj prešaj, ker ravno v olupku je tisti prijetni vonj, kateri se iz olupkov izloči ter preide v pijačo. Moram pa še omeniti, da se naj operejo vsa jabolka, predno se stolčejo, v snažni vodi, gnila in črviva pa odstranijo za drugo porabo, kot za jesih ali pa kot prihuho za svinje. Tako narejena pijača mora pa priti v ravnotako snažne sode, ni torej res, kakor je marsikdo mnenja, češ, za jabolčnik je vsaka posoda; ravno nasprotno: za dober jabolčnik mora biti prav tako osnažena in zdrava posoda, kakor za dobro vino. Tako napravljeni jabolčni mošt se pusti, ako ne začne kipeti, 24 ur pri miru, da se drože vsedejo, potem se pa pretoči in šele pretočen pusti kipeti. Nadaljno ravnanje je isto kot z vinom, pretaka se koncem prosinca, v zgodnji spomladi itd. Sod mora biti vedno poln in ne sme biti v kaki gorki kleti.

Nedavno je nekdo piscu teh vrstic oporekal, da jabolka, ako dalje časa leže, ne dajo toliko mošta kot sveže. Imel je deloma prav, ali sok, ki ostane v delj časa ležečih jabolkah, se izrabi na ta način, da se na tropine, ko se vnamejo, nalije vode, to pusti 8 do 20 dni, potem izpreša; na tak način dobiš ravnotako dober in okusno dišeči jesih, kakor je bila poprej jabolčnica.

Leta 1900, ko je bilo toliko sadja, da

krčmar „ali pustita me vendar izgovoriti. — na primer, onadva se vzameta, potem daš ti svojo njivo Frančku in ti svojo njivo Treziki za doto in tako prideta potem ovi njivi skupaj in noben zlodej se celo življenje ne bo več prepiral ali kavsal za to!“

Kmeta sta še dolgo eden v drugega z odprtimi usti zijala, dokler ni Keber krepko s pestjo po mizi udaril in rekel: „Krčmar ima prav!“ Zdaj pa je po mizi vsekal tudi Smolar in kričal: „Prav imaš! Potem sta izpila še dve meri ljutomeržana, krčmar pa si je za „poglihanje“ in dober svet izgovoril samo oni dve raci, ki sta bili namenjeni advokatom. „Krajčidel“ vsedla sta se skupaj na voz, vzela mero vina še s seboj in sta tako vesela, popevajoče se pripeljala domov. Ko so ju domači zagledali, priletele je vse vkup, kar leze in živi, Kebrovka in Smolarca, Franček in Trezika ter ugibali, kakršen čudež se je zgodil. Skobacala sta se z voza in Kebrovka je prašala: „Odkod pa sta vendar prišla? In kako je s pravdo?“ Smejali so se in Keber je rekel: „Pravda — da! pravdo sva dobila midva, stroške bodo tokrat plačali afokati!“ —

še nikdar poprej in tudi ne pozneje, so prodajali posestniki jabolčnik polovnjak po 5 do 6 goldinarjev, torej liter po 2 krajcarja ali 4 vinarje. V neki gostilni je gostilničar vsled pomanjkanja posode ljudem, ki so prišli v gostilno samo jest in ne pit, brez naročila prinesel vsakemu gostu vrček dobrega jabolčnika ter mu pri jedi kratkoma zaračunal po 4 vinarje. To so bili zlati časi, menda se ne bodo ponovili nikdar več. Iz tega leta sem povabil prijatelja, da ga prepričam, kaka pijača da se na Nemškem dela iz naših jabolč iz Slovenskih gor, na Severno Štajersko v Hartberg k Ant. Schafflerju, kjer je šola za pridelovanje umetnih sadnih pijač in tam je moj prijatelj pil sadni „šampanjec“ iz naših jabolč, ki je stal takrat na veliko liter 2 K, pri nas tu pa hektoliter 4 K. Seveda, da je tam bila priprava tega „šampanjca“ nekako po mojem zgoraj navedenem receptu, dodana je bila umetno očiščenemu soku le ena kavina žlica dišečega izvlečka ter 5 dek rektificiranega špirta na liter in nič več. A nikdo bi ne verjel, da je kapljica sadjevca zraven. Leta 1908 je bilo zelo rodovitno sadno leto, jabolke so bile skoraj brez cene, takrat sem naredil na vlastelinstvu M. Bistrica mnogo polovnjakov jabolčnika po navedenem načinu in vsak kupec je hotel preje kupiti jabolčnik nego vino. Mnogi so mnenja, da se mora jabolčniku, ako hočemo, da bi bil dober in trpežen, pri prešljanju dodati vode. Ne, in stokrat ne! Nasprotno, kdor hoče imeti močan in stalen jabolčnik, ne sme priliti niti kapljice vode. Pač pa je potrebno, da se daje k sladkim jabolčkam ali hrušovcu po potrebi kislega soka od lesnika in ravno ta kislina, katera je trpežnosti pijače nujno potrebna, jo napravi stalno dobro in zaradi česlovine tudi čisto.

Opozorjam še posebno na to, da bo sadno drevje v veliki sili, ono mora dajati svojemu sadu vse moči, da ga izredi, a pri tem samo ne usahne in za vedno ne umre, je nujno treba, da mu po mogočnosti priskočimo na pomoč s tem, da naredimo pod krovo drevesa nekaj luknjic z ozko motiko, v te jamice nalijemo zredčene gnojnice, to po večerih in nikoli v jutro. Ako je gnojnica vodena, je dobra; močna in gosta pa se mora z vodo do in čez polovico zredčiti. To naj bi se storilo drevescem, ki se nahajajo na obrežju v suhljati prsti, dočim istim po mekrotnem dvorišču ni neobhodno potrebno.

V. Kosi (Makole-Poljčane.)

* * *

Vrednost našega denarja. Finančnemu ministru Stojanoviću se je bilo posrečilo, da se je začela dvigati vrednost našega denarja. Bilo je to v mesecih juniju in julija. Cene raznemu blagu, zlasti pa manufakturnemu so se radi tega precej znižale, skoro za polovico, ker je bil naš dinar dosegel italijansko liro. Prišla pa je v juliju ministrska kriza in vrednost našega denarja je začela padati in še pada, ne sicer proti avstrijskim kronam, pač pa proti liri in frankom. Za 100 naših kron dobiš še vedno kakor julija 235 avstrijskih kron, italijanskih lir pa še samo 19 (v juliju 25), švicarskih frankov pa 5.5 (v juliju 7.55). Ko se je sedaj ministrska kriza končala, je isti finančni minister takoj zopet začel delati za zboljšanje naše denarne vrednosti. Odredil je nove državne kurze, vsled katerih se bo menjavalo pri državnih blagajnah 100 franc. frankov za 150 dinarjev, 100 italijanskih lir za 105 dinarjev, 1 dolar za 20 dinarjev, 100 švicarskih frankov za 308 dinarjev in 100 českoslovaških kron za 40 dinarjev. Razen tega je sklical konferenco vseh bankirjev in pridobitnih krogov, ki naj bi razpravljala, kaj je potrebno storiti za zaščito naše valute. Sklenili so: 1. Da se dvigne naša valuta, je treba, da se osvobodi in pospeši izvoz vseh predmetov, razen onih, ki so neizogibno potrebni za obnovo zemlje in prehrano prebivalstva. 2. Izvažati naj se za našo in ne za tuje valute. 3. Devizna centrala naj se takoj ukine. 4. Revidirati se mora uvozna carina. Treba je, da se zmanjša za nekatere predmete 5. Treba je omejiti uvoz luksuzne-

ga blaga tako, da bo postala naša zunanja trgovina aktivna.

Monopolni zakon veljaven za vso kraljevino. Upravni odbor državnih monopolov je sklenil, da se monopolni zakon, ki je do sedaj veljal za Srbijo, razširi od sedaj na vse kraje Jugoslavije.

Kuhanje žganja za domačo potrebo dovoljeno. Po obvestilu finančnega ministrstva je uvrščen v finančni zakon za 1920—1921. poseben predpis, s katerim se dovoljuje v določeni meri kuhanje žganja za domačo potrebo brez plačevanja davka. Ta predpis stopi v veljavo istočasno s sprejemom finančnega zakona in bo v veljavi za Hrvatsko, Vojvodino, Slovenijo, Bosno in Dalmacijo.

Tvornica vžgalic v Rušah je prešla v narodne roke. Podjetje je prevzela družba z omejeno zavezo. Z obratom bo pričela v kratkem.

Izvoz sliv. Iz naše države se izvažajo velike množine sliv. Glavni kupec je Nemčija, Avstrija pa vsled svoje slabe valute le posre dovalec. V zabojih po 25 kg, postaja ob Savi in ocarinjeno, stanejo slive po 15 K kilogram neto. Avstrijski posredovalci ponujajo v Slovenskih goricah in mariborski okolici za sveže slive po 60 vin. do 1.50 K kilogram. Res so naše slive kakovostno manjše od bosanskih, vendar je ta cena vsekakor prenizka. Veliko škode trpi naš sadjerejec, ker ni nikogar, ki bi se pečal s sušenjem in izvozom sliv. Lepo etuirano blago se prav lahko prodaja na Francosko in Angleško.

Živinorejci, pozor pred slinovko in parkljevko! Da se prepreči prenos kužne živinske bolezni slinovke in parkljevke iz nemške Koroške in nemške Štajerske v Slovenijo, je izdala deželna vlada za Slovenijo v Ljubljani naredbo: Dognano je, da je več okrajev Koroške in Štajerske, ki pripadajo Nemški Avstriji, zakuženih po slinovki in parkljevki. Ta kužna bolezen se nagloma širi in je zelo nevarna živinoreji. Zakuženi so skoro vsi okrajji Koroške in Štajerske, ki pripadajo Nemški Avstriji, zlasti okrajji: Sv. Vid, Spital, Wolfsberg in Šmohor na Koroškem, Judenburg, Hartberg, Nemški Lonč, Gradec in Lipnica na Štajerskem. Da se prepreči prenos te nevarne kužne bolezni v Slovenijo, zlasti v naše obmejne okraje, se določajo sledeče varnostne odredbe: 1. Strogo je prepovedan vsak uvoz parkljate živine kot goved, ovc, koz in prašičev bodisi po železnici ali drugače iz vseh krajev Koroške in Štajerske, ki pripadajo Nemški Avstriji. 2. Prepovedan je vsak promet s parkljato živino iz glasovalnega pasa B v pas A in tudi nasprotno. 3. Osebam, ki prihajajo po svojem poklicu v dotiko s parkljato živino, torej: mesarjem, klalčcem, gostilničarjem, živinskim trgovcem, rezarjem, konjačem itd., katerih bivališče je v enem navedenih političnih okrajev Nemške Avstrije, je strogo prepovedano, hoditi v Slovenijo od vasi do vasi ali od dvorca do dvorca v kakršenkoli namen. Za prestopke te naredbe so določene zelo ostre kazni. Naše kmetsko ljudstvo naj vsak tozadevni prestoppek v svojo lastno korist nemudoma naznani oblasti.

Kaj moramo vinogradniki zahtevati od naše vlade. Piše Robert Košar. Ker je vlada vsled nepoznanih razmer v naši novi državi izdala odredbe, ki so stagnirale ves naš promet posebno z inozemstvom, moramo ji pojasniti naše želje in zahteve, katere hočem na podlagi pogovorov z vinogradniki in raznih poročil v listih zbrati in formulirati sledeče: 1. Država naj ščiti vinarstvo in vinsko trgovino kot skupno last troimenega naroda. 2. Pri centralni vladi v Beogradu naj bo strokovnjak, ki soodločuje pri vseh naredbah, tičočih se vinarstva. Ta uradnik-strokovnjak je soodgovoren za izdane odredbe. 3. Kmetijsko strokovne in gospodarske organizacije naše države se naj pritegnejo k obravnavi važnih vprašanj iz vinarstva in vinske trgovine. 4. Država naj na Dunaju nastavi pri našem poslaništvu v svrhu informacije strokovnjaka vinske trgovine, ki bo iskal tudi vezi z nemškimi, čehoslovaškimi in poljskimi vinskimi trgovci. 5. Vino mora biti prosto izvozne ca-

rine, ali da se ista vsaj ne zviša. 6. Izvoz vina ne sme biti vezan na izvozna dovoljenja. 7. Za vinske pošiljatve se morajo na železnicah uvesti izjemni, kolikor mogoče nizki tarifi. 8. Vse priprave, orodje in material, ki se rabi v vinogradu in v kletih za potrebe jugoslovanskih vinogradnikov, naj bo prost uvozne carine. 9. Prazna vinska posoda za vinske pošiljatve v inozemstvo se naj uvažata brez carine. 10. Železnice naj jamčijo za vse vinske transporte. 11. Vinski davek, ki se pobira le v nekaterih delih naše države, se naj odpravi. 12. Pri sklepanju trgovskih pogodb z Nemško Avstrijo, Čehoslovaško in Poljsko se naj vlada ozira tudi na izvoz našega vina. Države, ki rabijo naše žito, ne smejo otežkočiti uvoza našega vina. Poiam te točke v korekturo in dopolnitev. Delajmo, da nas ne prehitijo Italijani na inozemskih trgih vina!

Pozor vinogradnikom! Vinogradniki, katerih skupni dohodki so se vsled plesnobe ali drugih uim znižali za eno tretjino, imajo pravico do odpisa davka, ako vložijo koleka proste prošnje pri davčni oblasti tako pravčasno, da je še mogoče škodo konstatirati.

Določbe glede izvoza. Z ozirom na nejasnosti glede izvoza podajamo sledeče pojasnilo: Načeloma je izvoz vsega blaga dovoljen. Zabrane pa je v smislu čl. 2. naredbe od 10. avgusta 1920 izvoz sledečih predmetov: 1. oves; 2. konji in kobile, razen starih preko 16 let. Izvoz teh (nad 16 let starih) konj se mora vršiti samo preko štirih sledečih carinaren: Gjevgljela, Subotica, Špilje in Koprivnica. Na teh carinarnicah pregleda živinozdravnik živino in potrdi na carinski deklaraciji, da so konji stari nad 16 let. 3. Goveda, izvzemši vole nad 10 let, pitani voli. Formalnosti glede izvoza teh volov so iste kakor pri konjih nad 16 let. 4. ovce. 5. volna in volneni izdelki, izvzemši preproge. 6. goveje, telečje, bivolve, konjske in oslovske kože ter njih izdelki. 7. ovsena moka. 8. sladkor. 9. premog; 10. mineralna olja; 11. kristalna voda, pečena, kaustična voda, natrijev hidrat in natrijev bikarbonat; 12. zlato in srebro ter izdelki; 13. staro in sirovo železo, navadno jeklo v palicah in polupredelano, izvzemši hladno valjano obročasto železo. Vsi drugi predmeti, ki niso tu naštet, se smejo izvažati. Samo glede pšenice, oziroma pšenične moke velja omejitev, da se sme izvoziti do 15.000 vagonov. Potrebno je naglasiti, da je sedaj dovoljen izvoz tudi v Madžarsko, ki je bil doslej prepovedan. Izvozna carina se plača pri glavnih carinarnicah, in sicer v Sloveniji: v Ljubljani, Mariboru, Boh. Bistrici, Žihpolju, Borovnici in Celju. Valuta se osigura pri delegacijah ministra financ ali pa v Beogradu pri devizni centrali.

Dopisi.

Državna realna gimnazija v Ptuju. Vpisovanje v I. razred pismeno do 16. septembra ali 17. septembra od 8.—9 ure, vpisovanje novih dijakov v II.—VIII. razred 17. septembra od 9.—11. ure, vpisovanje starih dijakov 18. septembra od 10.—11. ure. Sprejemni izpit za I. razred 17. septembra, pismeno od 9.—11. ure, ustno popoldne, event. sprejemni izpiti za II.—VIII. razred 16. in 17. septembra, ponavljalni in naknadni izpiti 16. in 17. septembra. Predloži se krstni list in zadnje izpričevalo. Ravnateljstvo.

Deška meščanska šola v Ptuju. Šolsko leto 1920/21 se prične dne 16. septembra 1920. Vpisovanje novih učencev se vrši dne 16., 17. in 18. septembra od 9.—12. ure popoldne v pisarni šolskega poslopja pri okrajnem glavarstvu. Sprejemajo se učenci ljudskih šol, ki so s povoljnim uspehom dovršili najmanj 5. šolsko leto. Razen šolskega izpričevala in krstnega lista treba za sprejem še podatke o domovinski pristojnosti in o bivališču starišev. Učenci, ki so dovršili 5. šolsko leto na javni ljudski šoli, morajo napraviti sprejemni izpit iz slovenščine in računstva. Vsi drugi učenci, ki so dovršili 6. ali 7. šolsko