

# SLOVENSKI GOSPODAR.

List ljudstvu v pouk in zabavo.

Izhaja vsak četrtek in velja s poštno vred in v Mariboru s pošiljanjem na dom za celo leto 4 K, pol leta 2 K in za četrt leta 1 K. Naročnina za Nemčijo 6 K, za druge tuzemstvene dežele 6 K. Kdor hoče sam po njej, plača na leto samo 3 K. — Naročnina se pošilja na: Upravištvu „Slovenskega Gospodarja“ v Mariboru. — List se dopolnjuje do odgovoril. — Oddele „Kotoliškega tiskovnega društva“ dobivajo list brez posebne naročnine. — Posamezni listi stanejo 10 vin. — Uradništvo: Koroška cesta št. 5. — Rokopisni se ne vrabijo. — Upravištvu: Koroška cesta št. 5, uprejem: naročnino, inserate in reklamacije. — Za inserate se plačuje od enostopne pečitvite za enkrat 18 vin, ali kar je isto, 1 kvadratni centimeter prostora stane 12 vin. Za večkratne oglase primeren popust. V oddelku „Mala znamenja“ stane beseda 5 vin. Pariz in zahvale vsaka pečitvita 24 vin, izjave in Poslano 36 vin. — Inserati se sprejemajo do torka opoldne. — Menjane reklamacije so pošiljane gratis.

## Boji za Gorico.

### Primerne cene za Spodnji Štajer.

V petek, dne 12. novembra se je na okrajnem glavarstvu v Mariboru vršilo posvetovanje zaupnih mož-izvedencev. Določevali so se primerne cene za posamezne pridelke in živila. K posvetovanju so bili povabljeni zastopniki okrajnih glavarstev in mest Maribor, Celje in Ptuj. Od naše strani so bili navzoči: poslanec Pišek in posestniki Černej iz Frama, Kranjc iz Št. Jurja v Sl. gor., Korpar iz Leitersberga, Robič iz Lembaha, Peklar iz Št. Jakobina in Žebot iz Maribora. Posvetovanje je trajalo od 10. ure dopoldne do 6. ure zvečer. Določite so se sledeče primerne cene, ki bodo veljale za celo Sp. Štajersko:

Mleko: 1 liter v hlevu posestnika 26 v., če se nese v mesto pa toliko, kolikor določi mesto kot najvišjo ceno (2 do 4 v. pri litru več).  
Surovo maslo I vrste (slabše vodeno) 4 K, II iztisnjeno 5 K in III čajno surovo maslo (iz mlekar) 6 K 1 kg.  
Jajca: 16 komadov 2 K.  
Krompir: 100 kg 12 K na bližnji železniški postaji ali na javnem trgu v Mariboru, Ptuj in Celju in sicer za množine do 1000 kg.  
Strd (med), tekoč: 1 kg 3 K.  
Česenj: 2 K 1 kg.  
Čebula: 60 v. 1 kg.

Meso: za deželo za vse vrste govejega mesa 4 K; za mesta: I vrste (sprednje volovsko) 4 K 40 v. z 20 dkg lastnega pridevka; II vrste (zadnje volovsko in prednje kravje) z 20 dkg pridevka 4 K 10 v. in III vrste vse ostalo meso in meso mlade živine in bikov 3 K 80 v. z 20 dkg pridevka. Mesarji morajo imeti napisne table o vrstah mesa na vsakem posameznem kosu. Svinjsko meso na deželi 4 K 40 v. Ceno za teletino in vse ostale vrste mesa določijo mesta sama.

Te cene bodo veljale dokler politična oblastva drugače ne ukrenejo. Omenjamo, da sta zastopnika vojaške uprave izjavila, da bo tudi ista kupovala po teh cenah. Ko bodo politična oblastva izdala podrobna določila vseh cen, se bodo še povrnili k temu predmetu. Omenimo le toliko, da so naši zastopniki odločno branili kmečke koristi, kolikor je sploh bilo mogoče.

odposlanec cesarskega namestništva, namestniški tajnik Kraus iz Gradca vrlo zavzema za naše kmečke koristi in izborno povdarjal, da se morajo kmečki pridelki štiti pred prenizkimi cenami, kajti kmečko ljudstvo sedaj itak plačuje ne samo izredno veliki denarni ampak tudi krvni davek.

### Jajca, krompir in mleko.

Za Maribor in Ptuj.

O zasegi jajc, krompirja in mleka v mariborskem in ptujem glavarstvu smo na uradnem mestu dobili sledeče podatke:

Jajca, krompir in mleko se iz okrajev Maribor in Ptuj ne smejo izvažati. Politična oblastva so do-

ločila po okraju nakupovalce, ki nakupujejo jajca, ki so zasežena za mesto Maribor, Ptuj in bolnišnico Šternthal. Ti nakupovalci imajo uradne izkaznice. Drugi trgovci so od kupčevanja z jajci izključeni. Promet v okrajih pa je v toliko prost, da si sme vsak posameznik svoje potrebščine prosto nakupiti v okraju. (Štajerčeva trditev, da bi se jajca ne smela nikomur drugemu oddajati kot mestni občini, torej ne odgovarja resnici.) Posameznik sme seveda le toliko kupiti, kolikor potrebuje za potrebo svoje družine. Naj se torej nihče ne da begati, da ne bi smel jajc, krompirja ali mleka prodajati svojim odjemalcem, ki rabijo kupljene predmete v lastnem gospodinjstvu. Če pa bi rad kaj prodal jajca, krompir ali mleko izven okraja, ali poslal te predmete kakemu sorodniku, n. pr. iz Jarenine v Gradec, mora dobiti poprej za prevoz iz okraja potrebno dovoljenje na okrajnem glavarstvu, za kar ne bo nobenih težav.

Glede cen pa določa uradna odredba sledeče: V slučaju, da se ne doseže sporazumljenje glede cen jajc in mleka med meškim nakupovalcem in kmetom, določi sodnija primerno ceno in sicer nespornim potom (ne potom advokata ali tožbe). To je novejša odločba, katere se je treba držati, dokler se drugače ne ukrene. Krompirju pa ne določa cene sodnija, ampak jo določi, ako se kupec in prodajalec ne moreta pobotati, cesarska namestnija po zaslišanju izvedencev. Sicer pa so primerne cene za krompir in za druge predmete, kakor poročamo na drugem mestu, že določene.

Omenjamo še, da bo mariborsko glavarstvo na mestne stroške odslej dalo po občinah zbirati mleko in sicer po posebnih vozniških. Občine so dobile v tem oziru primerna navodila. Kar potrebuje za se in svoje, tega ni treba prodati. Krompir pa kupuje mariborska mestna občina. Prosto je tudi, da se isti pripelje na trg v Maribor. Prodajna primerna cena je 12 K za 100 kg.

### Rjavenje vina.

Letošnja jesen je bila po večini deževna in grozdje je pričelo vsled tega v zadnjem času pred trgatvijo gniti. Tudi med trgatvijo je večkrat nagajal dež, tako, da ni bilo mogoče tako vestno gnilega grozdja, oziroma gnilih jagod odbirati, kakor bi bilo treba. Tudi je gotovo malokdo žveplal mošt, kar je v tem slučaju zelo priporočljivo. Zato je letos pričakovati, da bo vino sploh močno rjavelo.

Kaj imenujemo rjavenje vina, je večini vinogradnikov že znano. Vino, ki je podvrženo tej bolezni, je po kipenju v sodu še svetle barve. Kakor hitro pa pride v dotiko z zrakom, n. pr., če ga pretočimo ali nastavimo vino, ali če ni v prav polnem sodu, potem spremeni svojo barvo ter postane bolj temno in se noče učistiti. Pozneje postane rjavo in včasih celo tako gosto, da ni za rabo. V poletnem času pa tako vino, če ni pravočasno pretočeno in če ni z njim pravilno ravnanje, prav rado zavre in se pokvari. In vendar se da rjavenje vina in z njim združena nevarnost, da se vino pokvari, prav lahko odpraviti. Zato naj bi vsi vinogradniki, vinotročilci, gostilničarji in drugi, ki imajo z vinom opraviti, uvaževali sledeči strokovni nasvet: Mlado vino kaže letos na vsak način pred Božičem pretočiti in pri tem zažveplati. Predno vino pretakamo, se bolje že sedaj pri kipenju, je treba, da ga preskusimo, je-li stanovitno ali če je rjavenju podvrženo in v koliki meri. V to svrhu vzamemo iz vsakega sode kozarec vina in ga pustimo odprtega vsaj dva dni stati, najbolje kar na sodu, v katerem vino leži. Če po preteku tega časa vidimo, da je vino ostalo tako kot je bilo poprej, oziroma, da

se je začelo od vrha dole čistiti, potem je to znamenje, da vino nima nagnjenja k rjavenju. Tako vino ni ravno potreba žveplati, priporoča se pa vendar, da se ga pri prvem in drugem pretakanju nekoliko zažvepla. En tenek, azbestni trak žvepla zadostuje za bariglo (6-7 hl) vina.

Kadar mislimo tedaj vino pretočiti, si pripravimo dober, snažen sod, dobro ga pomijemo in na to v njem zažgemo toliko trakov na žici obešenega azbestnega žvepla, kolikorkrat 6 hl sod držl. Več pa kot 3 do 4 trake na enkrat ni priporočljivo zažgati, ker sicer žveplo v takem slučaju nepopolno pogori. Če je sod velik in je tedaj treba žvepla več zažgati, zažgemo 2 do 3 krat vselej samo po 3 trake. Koj na to, ko je vse žveplo v sodu pogorelo, začnemo vanj pretakati vino in ko je sod pričetkom spomladi, tedaj mesca svečana ali sušca, pretočimo vino na ta način še enkrat. Nekaj drugega je, če postane vino, ki smo ga dali v kozarec „na probu“, po preteku dveh dni bolj temno, to je temnorumene barve, potem zadostuje, ako pri pretakanju zažgemo v sodu na vsakih 300 litrov en azbestni trak žvepla. Ako pa se vino obenem zgosti in prične izločevati rujavkasto blato, obenem pa se prikažejo na površju vina neki masni madeži, tedaj je v njem veliko škodljivih glivic, ki bi ga gotovo popolnoma pokvarile. Da se to ne zgodi, ga moramo močno zažveplati, to je vzeti na vsakih 100 do 150 l vina en azbestni trak žvepla.

Rjavenju podvrženo vino pa pretakamo vedno tako, da pride čim manj mogoče z zrakom v dotiko, tedaj najbolje iz sode v sod in s pomočjo vinske pumpe. Kdo pa je zamudil vino žveplati pri pretakanju ali ga je žveplal premalo, tako da še ni stanovitno, ta naj mu dodane pozneje nekaj natrijevega bisulfitu, ki se razmeša v kozarcu vode, nalije v sod in potem dobro premeša. Seveda je treba tudi bolno vino spomladi še enkrat pretočiti, pri tem pa le malo zažveplati, zlasti če je po prvem pretakanju in žveplanju že stanovitno.

Močno žveplano vino diši v pričetku po žveplu (žveplenem dvokisu) in povzroča v večji meri zaužito, glavobol. V nekaj tednih se pa ta duh iz vina izkadi, oziroma v njem preustroji v drugo obliko in tako iz vina izgine. Zato moramo žveplano vino pustiti vsaj nekaj tednov (v prvem slučaju 14 dni, v drugem 4 tedne in v tretjem 6 tednov) ležati, predno ga nastavimo za prodajo. To velja zlasti za gostilničarje, ki pri polnjenju vina žveplajo, kajti vinogradnik ga itak na drobno letos ne bo prodajal.

Svetujem nujno vsakemu, ki ima z vinom opraviti, da se ravna po teh nasvetih, sicer zna utrpeti veliko škode, ki bi pa bila posebno občutna, ko je vina malo in ko ima visoko ceno.

Vinarski nadzornik Skalicky.

### Avstrijsko-italijansko bojišče.

Boji za Gorico se naljujejo. Strašni in krvavi boji. Italijani ne morejo naprejš.

Grdo pa je, da se najdejo ljudje, ki razširjajo po mestih in trgih, mogoče tudi po vaseh, od časa do časa vznemirjajočo vest, češ, da je Gorica padla. Raznaševalce takih vesti, najsi bodo kake narodnosti ali stanu bodi, je treba brez usmiljenja nanznaniti. To vendar ne gre, da bi pokveke razširjale daleč za fronto take govornice, dočim se naši slovenski in hrvatski in drugi fantje na fronti noč in dan borijo v najhujšem ognju in z največjim junaštvom za našo varnost. To se pravi, ne zapuati našim braniteljem! Tako mišljenje se ne more dovolj strogo obsojati.

Mi stavimo slejkoprej vse naše zaupanje na hrabrost našega vojaštva na fronti proti Italijanom. Pač pa ne damo mnogo na različne čenčarije, ki prihajajo baje preko Švice iz Italije. Tako n. pa da je ljudstvo vedno bolj razburjeno vsled neuspe

