

živu g. kaplan Gril, ki je bil duša cele lepe prireditve. Iskrena hvla vsem dobrotnikom in pa družbenkam, ki so neumorno pobirale prispevke! Od vseh udeležencev si pa išla smrtno sodbo: tako lepo znajo napraviti samo kat. družstva! Zato pa starši pošljite svoje otroke v Marijin vrtec in v orlovske naraščaj! In še eno si išla: Sedaj še le vidim, koliko nas je; zato mora pa naš kat. društveni dom, ki se bo še letošnje leto začel graditi, res odgovorjati tej naši moči. Nobenega odlašanja več! Nihče, ki se prišteva k nam, ne sme manjkati pri pripravah za ta naš toli potreben dom. Sram bi moralo biti vsakega, ki bi si upal odreči svojo pomoč. Zato pa na delo vsi, da bomo lahko s ponosom rekli: Naš dom smo gradili brez izjeme vsil! V to pomagaj Bog!

Pretep v Bočni pri Gornjem draču. Iz Bočne poročajo: Na Stefanovo je prišlo med tukajšnjimi fanti do budlega pretepa. Prepir in pretep sta povzročila Cigalova Anza in Tone. Cigalov Tone se je spozabil celo tako daleč, da je s takozvanim «tritelcom» pretepel svojo fastno mater, ki je pršla mirit. V medsebojnem rovanju in boju je Nošekov Lojz, ki je znan pretepač, z nočem nevarno obdelal Ivana Fricl. Celi pretep je že izročen sodišču v končno poravnano in določitev zaporne nagrade vsem pretepačem.

Novi zvonovi pri St. Petru na Medvedovem selu. Srčna želja vseh župljanov, zaslišati zopet enkrat zvočenje vseh zvonov, se je v nedeljo, dne 23. decembra izpolnila. Med sviranjem godbe in pokanjem topičev je pripeljal avto dva bronasta zvona do cerkve, kjer sta bila blagoslovljena. Po blagoslovlitvi je imel govor g. šekan iz Rogatca, nakar se je vršila slovesna sv. maša. Po maši sta bila zvona potegnjena v zvonik, odkoder sta se v veliko veselje vseh faranov oglasila v kratkem času. Za zvonova so žrtvovali farani 140 tisoč kron.

Hoče. Namesto venca za g. dekana Adam Grušovnika so darovali za dijaško semenišče: g. Gselman Jožef 100 din., tretji red 100 din.

Skaz darov za »Dijaško večerjo« od 7. novembra do 31. decembra 1923. V denarju: Pokrajinska uprava, oddelek za socialno oskrbo, je zopet nakazala 2500 dinarjev; Franc Hauptman, Urban pri Ptuj, je Konrad na gostijah; Belec Franc, Sv. Urban pri Ptuj, in Nabral na Besticah; Belec Hauptman-Reza Bračić (Dolič) in Konrad Gostic-Marija Kramberger (Ločič) med gosti 350 din.; na sedmini g. Antona Baumana v Pernicah (Sv. Marjeta ob Pesnici) se je nabralo 212.75 din.; na srebrni poroki g. Drozga v Najgenu 210 din.; poravnava Ulčar-Bregar, Maribor, 200 din.; Maks Volovlek in Eliza Detmar in Ljubnem sta nabrala 195.25 din.; Dekliška zveza pri Sv. Marjeti pod Ptujem račun živil v denarju 180 din.; na blagoslovljenju križa in Marijinega kipa v Pristavi in Stročji vasi (Ljutomer, pos. Anton in Mihael Kikec) 180 din.; mesto venca na grob g. Matilde Rutnik, Sv. Peter pri Mariboru, so darovali: obitelj Strakl-Kirerjeva 100, cecilijanci 60, Roza Duh 10, skupaj 170 din.; po 10 Odinarjev so darovali gg.: prof. v p. Hutter Ivan, Sv. Jakob v Rožu, P. Leopold Napotnik, oskrbnik v Svečini, Krošelj Franc, župnik v Mozirju, Korman Jožef, posestnik v M. Puščavi in Pošinger I. v Mariboru (drugi obrok): upravnništvo »Glasnika« je poklonilo Dijaški večerji darove za kruh sv. Antona in sicer: Marzel Marija, Šmartno pri Slovenjgradcu, Franc Slatinšek, posestnik v Podgorju in Neimenovan v Mozirju po 25 din., G. P. v Juršincih 10 din., skupaj 855 5 din.; na gostiji Jos. Mesarič-Julijana Lorber, Sv. Ana (Makole) gostje 85 din.; vojško č. g. župnika v Majšpergu, Jak. Mariniča, po odbitih stroških 73 din.; na gostiji Olup-Urlep na Žabljeku (Laporje) gostje 53 din.; Mohorjani pri Sp. Sv. Kungoti, M. Meško, Sv. Urban pri Ptuj, in Schlosser, kovač na Zg. Polskavi, vsako po 50 din.; Sert Franjo, rav. učitelj v p., Bednja pri Lepoglavi 25 din.; Rezman Alojzij, stolni kaplan v Mariboru, 15 din.; Seško Konrad, župnik pri Sv. Antonu na Pohorju, 12.50 din.; dr. Podlesnik M., okrožni zdravnik v Mariboru, 10 din. Na živilih so poklonili: Standerger Alojz, Gačnik, eno vrečo krompirja; Lobnik Anton ml., Orehova vas, 79 kg zelja; Galunder Filip, Sv. Križ, 16 kg zelja; Kronvogel Jože, Jarenina, eno vrečo krompirja in 50 glav zelja; Dekliška zveza Sv. Marjeta pod Ptujem (razum denarja) 1 kg zabele; poslanec Falež je poslal zbirko v Orehovi vasi (9 mernikov krompirja in 150 glav zelja) in v Hotinji vasi (11 mernikov krompirja); na Prihovi so nabrali: tri vreče krompirja, eno vrečo fižola, dve vreči zelja; Visočnik Helena, Sv. Lenart, Hoče, eno vrečo zelja; Sv. Anton v Slov. gor.: nabrano 40 kg fižole, 60 kg pšenice, 120 kg krompirja, 5 kg zabele; pri Sv. uriju v Slov. gor. sta nabrala fanta Berlič Franc in Drešak Franc 300 kg krompirja, en mernik fižole in eno vrečo mešanega žita; v Žičah pa sta nabrala Fras Jančez in Mezgec Alojz dva vagona krompirja in en vagon fižole; Segula Fr., župnik v Makolah, je nabral 122 kg krompirja, 100 kg fižole, okoli 100 kg koruze in pšenice. — Vsem darovalcem se odbor »Dijaške večerje« se najprizrečnejše zahvaljuje, želi vsem srečno in veselo novo leto ter prosi, da tudi znanprej ne pozabite ubogih dijakov, ampak se pri raznih priložnostih spominjate »Dijaške večerje.« Bog živil!

Gospodarstvo.

ZVEPLENI DUH ALI SMRDLIVOST VINA.

Na mnogobrojna vprašanja čitateljev »Slov. Gospodarja«, kako je postopati z vinom, ki je dobilo duh in okus po gnilih jajcih, podajemo v naslednjih vrsticah kratek opis o vzrokih in navodilo o zdravljenju te pogoste vinske bolezni.

Duh po gnilih jajcih ali duh po žveplu (nemški Böckser) izvira od žveplo-vodika (vodikov sulfid), ki nastane v vinu, v katerem se nahajajo večje ali manjše množine, ali pa tudi le sledovi prostega žvepla. Žveplovodik (kemlični snak H₂S) je brezbarven, po gnilih jajcih smrdeč, gorljiv plin, katerega pod močnim pritiskom lahko zgostimo v

tekočino. Razen v vinu se nahaja v plinih, ki jih izpuhtevajo ognjeniki ter se tvori pri trohnenju vseh organskih snovi, ki vsebujejo žveplo.

Manjše množine žveplovodika v vinu ugotovimo tudi na ta način, ako obesimo nad tekočino v sodu ali odprto steklenico trak svinčenega papirja. Svinčen papir je bel ter postane rujav in naposled črn, ako pride z žveplovodikom v dotiko.

Žveplovodik nastane v vinu ponajvečkrat ob koncu vrenja ali pa, ko je vino vrelo že nekaj časa. Vzrok njegovega nastanka je, kakor že omenjeno, navadno žveplo, včasih pa so povzročitelji tudi najnižja bitja ali mikroorganizmi, ki se nahajajo v vinu, v vodi in v nižjih plasteh zraka. Znanstvena raziskovanja so pokazala, da so kvasne glivice, ki povzročajo kipeenje, v stanu predelati ne samo groz dñi sladkor v alkohol in ogljikovo kislino, temveč tudi preobilno množino v moštu se nahajajočega žvepla v žveplovodik. Toda žvepla v prostem ali surovem stanju kvasne glivice vendar ne morejo same razkrojiti. Se le vinski alkohol kot produkt vrenja more raztopiti prosto žveplo, katerega potem kvasne glivice, odnosno stanični protoplazma teh glivic presnavlja v žveplovodik. Drugi del žvepla obdrži protoplazma za se ter ga porablja, akoravno v zelo majhnih količinah, za svojo rast, kajti brez žvepla bi bilo tudi delovanje kvasnih glivic in s tem alkoholno vrenje sploh nemogoče.

Žveplo pride v vinski mošt najčeste, ako smo žveplali vinsko posodo z žvepleni trščicami na platno in žveplo pri gorenju odpada na dno posode. Žveplo pa pride v vinski mošt tudi na ta način, ako smo žveplali od oidiia napadeno grozde v poznem letnem času in je žveplo obviselo na jagodah. Pri poznem žveplanju, ko so jagode presegle debelost graha, kakor tudi v letih, ko je vreme obzoriti grozda brez dežja, utegne ostati na jagodah toliko žvepla, da to zadostuje za tvorbo žveplovodika v poznejšem vinu. Celo pri uporabi najfinejšega azbestnega žvepla more priti žveplo v sod, ako smo vzeli preveliko množino žvepla in ga pustili zgoreti pri pomanjkanju zraka v trdno zamašenem sodu. V tem slučaju udari nekoliko žvepla v obliki finega žveplenega prahu na notranje stene sode, kjer se ga more opaziti kot fin žveplovodnih. Če spravimo v takšne sode kipeči mošt, tedaj raztopi alkohol nezgorelo razprašeno žveplo in povzroči smrdljivost vina.

Napačno je torej žveplati sode pod trdno zamašeno pilko in pustiti, da žveplo odpada na dno. Pri žveplanju z žvepleni trščicami na platno je uporabljati žveplano posodico, katero se vtakne zgoraj v sod in odpadajoče žveplo ujame v njo. Pilko v sodu je držati tako dolgo na rahlo, dokler žveplo ne zgori popolnoma. Šele potem, ko smo žico in nezgorljivi del žveplovega traku odstranili iz sode, je pilko zabiti trdno, da žveplov dvokis ni more uhajati.

V letošnji gorki jeseni so mnogi vinorejci žveplali vinske sode pred vsem zato, da bi zadržali burno kipeenje za več dni. Pri tem niso mislili na to, da žveplov dvokis zadrži delovanje kvasnih glivic samo za eden ali dva dni — pozneje pa jih izpodbudi še k večji delavnosti. Pri tem tudi niso upoštevali okolišnosti, da ob nezadostnem pristopu zraka žveplo ne zgori popolnoma ter utegne tako postati povod za tvorbo žveplovodika in povzročiti smrdljivost vina.

Zdravljenje vina, ki smrdi po žveplovodiku, ni združeno z velikimi težavami. Ker je žveplovodik zelo ubežne narave, se porazgubi po daljšem času večinoma sam od sebe. Pri neznatni množini žveplovodika v vinu zadostuje navadno samo enkratno pretakanje v nezažveplane sode, ki so bili malo časa poprej v uporabi. Najboljši so sodi, ki so bili dotle napolnjeni z zdravim vinom. Če pa je duh po žveplu zolester in se nahaja mnogim žveplovodika v vinu, tedaj je vino večkrat zaporedoma zračiti. To storimo na ta način, da ga pretočimo skozi razpršalnik v močno zažveplane sode. Žveplov dvokis izloči iz žveplovodika vso žveplo, katerega je po preteku 2—3 tednov iz vina odstraniti s čiščenjem ali ponovnim pretakanjem, sicer bi izločeno žveplo dalo znova povod k tvoritvi žveplovodika. Dokler mlado vino ni popolnoma čisto, to je v času od glavnega vrenja do približno polovice decembra, smemo z vinom vred pretočiti tudi njegove droži, v poznejšem času pa moramo izvajati strogo ločitev čistega vina od njegovih usedlin.

Po navedenem ravnanju izgubi vino razen žveplovodika obenem tudi mnogo dišečin in alkohola ter postane vsled tega manj vredno. Zategadelj se za takšna vina priporoča uvesti ponovno kipeenje z dodatkom čistorejnih drož in sladkorja. Vse druge manipulacije se vrše na večjo ali manjšo škodo glede kakovosti obolelega vina ter jih je vsled tega rajši opustiti.

Vekoslav Štampar.

Preluknanje kotlov. Z ozirom na številne pritožbe, da financarji sekirajo naše ljudi še vedno s preluknanjem žganjskih kotlov, javimo vsem prizadetim, da je preluknanje kotlov po novem zakonu, ki je stetil 20. novembra 1923 v veljavo, ukinjeno. Ako še kak financar kljub temu luknja kotle, naj vsak prizadeti to takoj javi poslancu svojega okraja. Še enkrat ponavljamo, žganjekuha je za kmetijske posestnike in njihov družine ter delavce prosta. Financarji nimajo od 20. novembra 1923 naprej nobenega opravila več z žganjskimi kotli pri kmetijskih posestnikih.

Kmetijski pouk po deželi na Štajerskem in v Prekmurju. Oddelek za kmetijstvo priredi v prvi polovici meseca januarja 1924 sledeča predavanja: V nedeljo, dne 6. jan. 1924: Vauča vas v Prekmurju, o kmetijstvu, Pavlica. V nedeljo, dne 13. januarja 1924: Sv. Jernej, okr. Konjice, o kmetijstvu, Štamberger. Filovci v Prekmurju, o kmetijstvu, Vojsk. Borejci v Prekmurju, o travništvu, Pavlica.

Gospodinjki tečaj pri sestrah križarkah v Beltincih. V malem gradu se prične prve dni po Novem letu gospodinjki tečaj in bo trajal 10 tednov. Kmetijske deklice, 16 stare in zdrave bodo tu imele priliko, v kratkem času se priučiti dobremu gospodinjstvu, predvsem kuhanju, šivanju, likanju, pletenju, v vseh ročnih delih, dalje bodo dobile glavne pojme o vzgoji otrok in vsem domačem delu. Starši, pošljite v zimskem času svoje hčerke v to prekristno šolo. Priglasiti se je ustmeno ali pismeno pri sestrah križarkah v Beltincih.

Cebelarska podružnica za Maribor in okolico ima svoj redni občni zbor v nedeljo, dne 6. januarja 1924 ob 9. uri dopoldne v dvorani okrajnega zastopa v Mariboru, Koroška cesta 26.

Praktikanti (vajenci) na drž. vinarsko in sadjarsko šolo v Mariboru se sprejemajo tekom mesca februarja in marca 1924. Pogoji: starost najmanj 16 let, dovršena najmanj ljudska šola z dobrim uspehom, telesna sposobnost. Prednost imajo kmetijski sinovi, ki ostanejo pozneje doma. Praktikanti obiskujejo jezikovni in računski pouk, drugače pa delajo z drugimi učenci zavoda praktično v vseh panogah šolskega gospodarstva pod strokovnim vodstvom. Za to dobivajo stanovanje in hrano brezplačno ter imajo prednost pri sprejemu za prihodnje šolsko leto 1924-25 kot redni učenci; v slučaju ubožnosti imajo potem tudi prednost pri podelitvi brezplačnih mest v zavodu in so ob zadovoljivem napredovanju oproščeni sprejemnega izpita. Je to najboljša pripravljalnica za resne kmetijske mladeniče s pomanjkljivo predizobrazbo za vstop v prvi letnik prihodnjega šolskega leta; bivši praktikanti so potem navadno najboljši redni učenci. Na celo polo lastnoročno pisane in kolkovane prošnje (kolek 25 dinarjev) za sprejem praktikantov je poslati ravnateljstvu drž. vinarske in sadjarske šole v Mariboru najkasneje do 31. januarja 1924 s sledečimi prilogami: 1. krstni list, 2. domovnica, 3. zadnje šolsko spričevalo in 4. spričevalo o nravnosti. Sprejem ali odklonitev se naznani pismeno.

Sredstvo zoper miši pri jesenski setvi sadnih pešk. Že večkrat je kateri strokovnjak spisal kak poučen članek v »Slov. Gospodarju« o setvi sadnih pešk in povdarjal, da je jesenska setev najboljša. Seveda tudi jaz temu pritrdim, ko bi jesenska setev ne bila združena z neko posebno nepriliko. Gorje peškam, ako jih ovohajo miši in drugi taki sladkosnedeži, katerim so sadne peške posebna slaščica. Tudi meni se je že zgodilo, da so mi miši do zadnjega zrna uničile jesensko setev. Ko sem nekoč tuhatl, kako bi se bilo teh škodljivcev mogoče ubraniti, se domislil, da tukaj pri nas nekateri kmeti poskropijo semensko koruzo s petrolejem predno sejejo, češ, da potem ne pridejo zraven črvi. To bi pa ne bilo napačno, si mislim, tudi pri sadnih peškah. Gotovo tudi miši ne ljubijo zopernega petrolejskega duha. Posvetoval sem se z nekim tukajšnjim strokovnjakom, a ta mi ni popolnoma pritrđil, češ, da bi mogoče petrolej slabo vplival na kaljivost semena. A vendar sem lani napravil prvo poskušnjo z gori omenjenim sredstvom. Obneslo se je izvrstno. Vsako zrnce je sklilo, tako, da sem moral pozneje eno tretjino divjakov porovati, ker so bili pregosti. Ker še dosedaj nobeden strokovnjak ni omenil nebenega sredstva zoper miši, sem si dovolil omeniti to sicer jako preprosto sredstvo. Ferdo Meško, posestnik pri Veliki Nedelji.

Izmenjajte pravočasno 10 dinarske bankovce! — Kakor poročamo zgoraj, se je pojavilo v prometu zelo veliko število ponarejenih 10 dinarskih bankovcev takozvanih kovačev. Ti bankovci bodo vzeti iz prometa do 1. februarja 1924. Po 1. februarju bo zamenjavala te bankovce samo še Narodna banka. Vse one, ki so v posesti tega denarja, opozarjamo na pozivamo, naj izmenjajo te bankovce meseca januarja pri državnih uradih, ker poznejša izmenjava bo združena z velikimi nepotrebnimi neprilikami.

Vrednost denarja. Ameriški dolar stane 87—88 D, 100 francoskih frankov stane 450—455 D, za 100 čehoslovaških kron je plačati 259—262 D, za 100 avstrijskih kron je plačati 0.123—0.125 D, za 100 laških lir 378 do 381 D. V Curihu znaša vrednost dinarja 6 cent. (1 centim je 1 para).

Dopisi.

Leskovec pri Ptuj. (Goljuviv poštar). Vincenc Stoklas, že večkrat predkaznovan radi tavine si je te dni zopet privoščil. Prišel je v St. Vid pri Ptuj na pošto in se poštarici, ki je šele par dni v tem kraju in ne pozna ljudi, predstavil za poštarja Horvata iz Leskovca. Prosil je poštarico, da naj mu izroči pošto vrečo za Leskovec, da bo pregledal Leskovsko pošto, ker je na potu v Ptuj in rabi neko pismo. Poštarici je bilo znano, da je v Leskovcu za poštarja neki Horvat, ker ga pa ni poznala, je mislila, pač, da je Stoklas poštar ter mu izročila vrečo, iz katere je goljuf izmaknil par pisem, vrečo zopet vrnil in odšel. Koj po njegovem odhodu je prišel na pošto poštni sel, ki nosi pošto iz St. Vida v Leskovec in poštarica mu je povedala, da je bil tu že poštar in da je vzel par pisem. Ko pa je sel povedal, da je to nemogoče, ker je leskovški poštar doma, ter ga je nato poštarici natančno orisal spoznali, da je ta lažipoštar bil mladi Vinko Stoklas.

NAROČNINA »SLOV. GOSPODARJA« ZA L. 1924.

»Slovenski Gospodar« stane za celo leto 32 D
za pol leta 16 D
za četrt leta 8 D

Naročnina se pošlje na upravnništvo »Slovenskega Gospodarja« v Mariboru.