ramo dne 25. t. m. na vojaški ogled, je zopet kriv nesrečni dr. Korošec, pravi Špilanc; in še ponoči ne more zaspati naš dobri Anzek, se drugi dan pošteno jezi nad Korošcem! Sicer pa ni nič hudega, zelje nam dobro diši, malo samostojne jezice pa je po starem receptu najboljša zabelj.

Sv. Krištof. Občinski siromaki so revčeki povsod, tako tudi pri nas. Ko obnemore, ga kmetje ne morejo oskrbovati, v bolnico ga ne vzamejo, češ, saj ni bolan, je le obnemogel, a hiralnica v Vojniku pa tudi ne more sprejeti vseh. Da olajša tem siromakom trpljenje, je župan Sluga stavil dodatni proračun ter votiral 100.000 dinarjev za zavetišče občinskih revežev. Občinske doklade bi se dvignile le za 34%, torej od 161 na 195%, a občina bi imela od tega korist tudi v gospodarskem oziru, ker bi ne bilo treba siromakov pošiljati v Vojnik. Čudimo se pa onim od bornikom, ki so poprej med ljudstvom sicer delali za ta predlog, celo demokratski odborniki so povdarjali potrebo ter proglašali, da naj se naloži tonaža od iz občine izvoženega premoga, kar pa žal ni izvedljivo. Pri glasovanju so pa na mig rudniškega poduradnika vsa svoja socijalna čustva pozabili ter glasovali proti. — Prazne so tudi čenče, da bo TPD prenehala z obratom rudnika, ako bo občina sklenila še te občinske doklade. Trboveljska družba črpa milijone za premog iz naše zemlje, in če od teh da par drobtinic za občinske reveže, je gotovo upravičeno. Prenehali pa ne bodo, dokler se bo za premog dobivalo zlato.

Globoko pri Brežicah. Dne 17. t. m. smo spremili k večnemu počitku spoštovanega g. Blaža Tominca, nadučitelja v Globokem. Kmalu je sledil svojemu sinu gosp. Justeku in 90letnemu starčku očetu Jerneju. Rajni si je pridobil veliko zaslug v Globokem za šolo, kakor tudi za povzdigo sadjereje in kmetijstva. Krasno šolsko poslopje, poleti kakor napleteno, pri njem pa vzoren vrt kakor cvetličnjak, nam pričata o marljivosti rajnega gospoda. A ne le cvetlične grede, ampak tudi drevesnica je bila na šolskem vrtu, iz katere je oskrboval vso okolico z žlahtnim sadnim drevjem. Dragi g. nadučitelj, zadnje leto si bil vpokojen, a pokoj nisi užival; delal si, dokler Te večni ni poklical k sebi! Uživaj pri njem mir in plačilo! Zelo potrt rodbini naše sožalje!

Iz gospodarskega polja.

POSOJILNICAM, KI SO BILE VČLANJENE PRI GRAŠKEM »VERBANDU«.

Beograd, 20. marca.

Hud udarec je zadel posojilnice, ki so bile pred in med vojsko včlanjene pri graški zadružni zvezi. — Imele so tam naložene odvišne hranilne vloge. Ker je avstrijska krona po ustanovitvi republike Avstrije silno zgubila na vrednosti, so bile tudi vloge takorekoč izgubljene. Kar je bilo poprej 1000 kron je veljalo kar naenkrat samo 4 krone. Avstrijska vlada je izplačala lansko leto od 100 kron (zlate vrednosti) samo 32 kron. Tako so posojilnice izgubile nič manj nego 68 odstot. svojih vlog v Gradcu.

Na pritisk poslancev SLS je vlada v Beogradu po narodni skupščini leta 1925 obljubila državno podporo tem posojilnicam v znesku 1 milijon dinarjev. Res se je določilo tudi v proračunskih dvanajstinah za avgust-november 1925 svota po 500.000 dinarjev in za december 1925 do marca 1926 drugi obrok 500.000 dinarjev.

Ali kakor vodno, če je treba poslati kak denar iz Beograda v Slovenijo, tako je tudi izplačilo te podpore vlada zavlačevala do skrajnosti. Jugoslovanski klub je po svojih poslancih dr. Hohnjecu, Žebotu, Vesenjaku in Pušenjaku neprestano dregal, naj vendar izplačajo, kar je z zakonom določeno. Naši poslanci so morali ta mesec vsak dan posredovati v ministrstvu za kmetijstvo in finance, da so začeli spis vendarle obravnavati. Omenim še samo to, da bi bil celi milijon, določen za Slovenijo, propadel (zapadel), če ne bi bil denar do 1. aprila 1926 nakazan. Po neprestanem dreganju je bila ta zadeva te dni končnoveljavno rešena. Prvi obrok po 500.000 D je bil nakazan delegaciji v Ljubljani pod D R Br. 31814, dne 16. marca 1926, a drugi po 500.000 D pod D R Br. 34895, dne 17. oziroma 20. marca t. l. Delegacija finanč v Ljubljani ima naročilo, da mora podporo izplačati Zadružni zvezi v Ljubljani in Celju. Zveze pa bodo izplačevale podporo zopet prizadetim posojilnicam.

Če ne bi naši poslanci pritisnili na ministrstvo, ne bi bila zadeva izvršena do 1. aprila 1926. Poslanec Žebot je na primer bil od 1. do 20. marca skoro vsak dan radi te zadeve v ministrstvu za kmetijstvo in za finance. Moral je prenašati akte od referenta do referenta, sicer bi bila radi počasnega reševanja podpora zapadla. Hvala Bogu je zadeva sedaj ugodno rešena.

To sporočamo prizadetim posojilnicam v vednost.

— — —

Direktor Andrej Žmavc, Maribor:

SPLOSNA PRAVILA ZA POKUSANJE IN OCENO VINA.

Kemijska analiza ne more nadomeščati pokušnje, je pa dober pripomoček za pravilno presojo vina s pokušnjo.

V novejšem času podpira sigurnejšo oceno vina poleg kemijske analize **mikroskopija.**

Pokl'cno ali strokovno pokušanje (probiranje) vina ni pitje in uživanje, marveč težavno, resno delo.

Sodelujejo čuti vid, voh, okus, včasi tudi sluh (n. pr. pri šumenju in peckanju vina), tedaj **čutila** oko, nos, jezik, tudi uho.

Etiketa na steklenici (posebno neistinita) zavaja do napačnih zaključkov.

Dober jezik (v dobrem smislu, torej dobra in sigurna **pokušnja ali proba**) je človeku prirojen ali priučen in privzgojen po vaji: spoznavati je najrazličnejša, za redno pitje rabiti le zdrava vina, ker se sicer zgubi čut za pravilno presojo.

Pokuševalec se mora dobro počutiti, zato ne more pravilno ocenjevati, ako ima n. pr. katar ali kako želodčno bolezen, ne po bogati pojedini, ampak najbolje v jutro po prvem priprostem zajtrku, dasi je to najbolj razdražljivo za organizem in živce. Le-teh ne dražimo toliko, ako vinskih pokušenj ne požiramo, marveč jih izpljuvamo najbolje v posodo z vodo.

Uživanje ostrih jedil, kakor tudi **pušenje** pred ali med pokušnjo otežkoča presojo. Ako se pokuša več vrst zaporedoma, naj se jé vmes košček kruha ali izplahnjujejo usta z vodo.

Pravilna srednja temperatura za bela vina je 11° C, za črnino 16·5° C. Boljše kvalitete prenašajo večje razlike temperature! Buketne snovi se izgubljajo, odnosno se ne izražajo več v zadostni meri pri toploti pod 5° C, aromatične snovi pa pod 8° C. (Za peneča ali šumeča vina, šampanjec, je pravilna toplota 7—9° C.)

Prostor za pokušanje (pokuševalnica) bodi svetel, primerno temperiran, zračen.

Posoda (kupica, čaša, kozarec) bodi vselej iz brezbarvnega stekla in se naj napolnjuje kvečjemu do nekaj nad polovico. (Polnjenje čaše do vrha je sploh neukusno.) Čim manj je oglikove kisline v vinu, tem lepše zvonijo čaše ob običajnem trkanju.

Pokušnja iz soda se jemlje ne prav z vrha in le s stekleno natego, ne pa z natego iz morda celo nečiste gumijeve cevi. Pazi na snago okoli pilke!

Medsebojno primerjanje vin je mogoče, ako so vsa enako dobro povrela (niso več sladka) in če so sploh v enakem štadiju razvoja. Čim čistejše je vino, tem lažje se presoja pravilno. Vino ni sposobno za oceno koj po pretakanju, ker se vselej nekoliko skali, je nekoliko plehko radi izgube oglikove kisline ter ima več ali manj še neizločenega »žvepla« (žveplovega dvokisa) od žaževplanja.

Vrsta ali red, po katerem se vina pokušajo: nesladka (suha) pred sladkimi, lahka (šibka) pred težkimi (alkoholnimi), maloekstraktna (tanka) pred ekstraktnimi, mila pred trpkimi, tedaj bela vina pred črnino, nedišeča pred buketnimi, mlada vina pred starino.

Klasificiranje ali ocena se vrši navadno s številkami: 0 za pokvarjeno vino, 1 do največ 10 za zdrava (najvišja številka za najboljša vina), ali pa se jih oceni po njih tržni vrednosti v denarju.

Presoja z očesom: za navadni konsum zadostuje, ako je vino čisto ob dnevni svetlobi, za bolj kritično presojo pa rabimo umetno luč (n. pr. po filtriranju in čiščenju). Mlado belo vino je navadno zelenkasto, starina pa rumenkasta do zlatorumena. Črnina je najlepša, ako je rdeča barve nekako med rubinasto in granatasto, vselej pa bodi **prozorna.** Oko opazi vlečljivost (sluzavost), tudi obilico alkohola, ali ekstrakta, ali sladkorja, ako se namreč vino nekako oljnato »briše« (vleče) ob steklu, ko ga mešamo v čaši. Šibko, tanko vino teče v čašo kot voda.

Presoja z nosom: vinska napaka se spozna navadno že z nosom, tako osobito cik, tudi okus, odnosno duh po plesni, drožah, sodu, lesu, žveplovem vodikovcu (po gnilih jajcih), žveplovem dvokisu (po »žveplu«). Mladost vina se spozna po svežosti radi ogljenčeve kisline, vrsta (sorta) po značilni rožici (bukeju), kakor pri rizlingu, muškatu, dišečem tramincu i. dr.

Presoja z jezikom: okus določa jezik, na katerega mora vino — seve v zmerni množini — bolj dolgo vplivati, a ne samo na konec jezika, temveč tudi na njega temeljni zadnji del, ki je najbolj občutljiv. Važen je naknadni učinek, ko so usta prazna. Posrkne se majhen požirček ki se naj razlije po jeziku ter ž njim pritiska ob gornji del (nebo) ust. (Požirati ni treba, ker je tako srebanje po majhnih požirčkih mnogo bolj učinkovito, nego običajno pametno normalno pitje.)

Celotna ocena se napravi na podlagi skupnih vtisov, ki jih dobimo z očesom, nosom, jezikom, morda tudi z ušesom.

Nekateri običajni izrazi za oceno vina: pusto ali suho (ni sveže), starikavo (topo), sveže, rezko (preveč oglikove kisline), kislo, ostro (mnogo zlasti nezrele vinske kisline), mehko, plehko, milo (malo kisline), sočno (nasprotno od »suho«), ekstraktno, harmonično, elegantno, gladko, uglajeno, polno (napolni usta), buketno ali dišeče (s prijetno rožico), aromatično, težko ali močno (alkoholno), lahko, prazno (šibko, tanko), čedno in zdravo (čistega, zdravega okusa), nečistega okusa, trpko, zagatno, trdo, kosmato, žgoče ali pekoče (tako je mnogokrat umetno slajeno ali alkoholizirano vino, ki je sploh neharmoničnega okusa), strto (navadno po pretakanju in transportu), kanasto, grenko, cikasto, okus po zraku, žvepli, gnilobi, plesni (dušek, plesnivec), okus po zemlji itd. itd.

Sladka, nepovreta (češče umetno slajena) vina se ne morejo točno taksirati ali ceniti pri navadni pokušnji.

Dobra starina prija zdravju mnogo bolj kot nezrelo mlado vino, ako se po pameti uživa; zdravniki jo priporočajo bolnikom in starim ljudem kot zdravilo in krepčilo.

Katero vino je najboljše? O tem se češče po nepotrebnem prerekajo; kajti s prvovrstnimi kvalitetnimi vini raznih provenienc je pač tako kot s čednimi dekleti: je mnogo lepih deklet, toda vsako dekle je drugače lepo, kar je stvar okusa posameznega prevdarnega presojevalca, tedaj individualno.

— — —

Konje kupuje mariborski topniški polk v starosti od 4—7 let. Živali morajo biti brez napake, težke, srednje in lahke. Kupčije se vršijo vsak torek in soboto dopoldne v artilerijski vojašnici v Mariboru. Kupljeni konji se plačajo takoj.

Dražba vožnje in nabave prodca za okrajne ceste v ptujskem okraju se vrši nepreklicno v sredo, dne 7. aprila 1926, ob 9. uri v uradnih prostorih okrajnega zastopa v Ptuju. Dražitelji, ki morajo položiti vadij 10 odstot. izklicne svote pred dražbo, se smejo udeležiti dražbe, ter licitirati o dobavi, izdelovanju, dovozu in zlaganju gramoza. Razprave se vrše ustmeno in veljajo tudi pismene ponudbe, ako so vložene pred začetkom dražbe. Če se pri dražbi pokaže, da obstoje dogovori na škodo državnega in cestnega zakiada, se dražba ustavi. Vsak izdražitelj mora podpisati dražbene pogoje ter trpi vse državne pristojbine iz te pogodbe. Dražbeni pogoji so med uradnimi urami na okrajnem zastopu vsakemu na vpogled.

Močno padanje cen hišam in posestvom. Iz Prekmurja in Murskega polja nam poročajo, da rapidno padajo cene hišam in posestvom; v teku dveh let so padle za 200 odstotkov. Prekmursko, Mursko-štajersko polje, ki ima najbolj rodovitno zemljo v Sloveniji, se ponuja danes oral zemlje prvi razred 3—5 tisoč dinarjev in pred dvema letoma so plačevali kupci 15—20 tisoč dinarjev. To je torej dokaz, kako močno so padle cene v teku dveh let. Tudi med ljudstvom se opaža štedenje denarja.

Licencovanje in premiranje bikov v gornjegrajskem okraju se vrši: dne 26. t. m. na Ljubnem za občine: Ljubno, Gornjigrad, Nova Štifta, Solčava ter Bočna; dne 27. 3. pa v Mozirju za občine: tg Mozirje, okolica Mozirje, Rečica, Kokarje in del občine Bočna, kar pripada župniji Šmartno. Početek vselej ob 9. uri predpoldne. Dne 27. t. m. pa bode tudi ob 2. uri popoldne v Mozirju razstava plemenske živine in to za tiste občine kot poprej licencovanje bikov predpoldne v Mozirju, pri kateri razstavi se bode upoštevala samo Marijadvorska pasma od 6 mesecev naprej. Vabijo se kupci in živinorejci, da si ogledajo plemensko živino.

Licenciranje bikov v Ljubnem. V Ljubnem se vrši licenciranje bikov marijadvorske pasme dne 26. t. m. Hribovski posestniki so zelo nezadovoljni s tem, da se licencirajo samo marijadvorci, ker imajo po lastnih skušnjah v teh hribovitih krajih prav tako radi tudi druge pasme, zlasti pinogavsko. Krave te pasme so zelo dobre molznice, ki dajejo mnogo gostega in mastnega mleka in tudi voli so prikladni za vožnjo po hribih. Mesar pri nakupu živine tudi ne gleda na barvo, ampak samo na meso. Posestniki iz okolice Ljubna prosimo, da se licencira tudi bike drugih pasem, če odgovarjajo splošnim pogojem dobrega plemenjaka.

Mariborski trg dne 20. marca 1926. Radi dveh praznikov 19. in 21. marca je bil trg zelo slabo preskrbljen in tudi slabo obiskan. Bilo je namreč samo 38 slaninarjev, ki so pripeljali 94 zaklanih svinj na trg ter so prodajali svinjino po 15 do 20 din., slanino po 18 do 22 din., popoldne po 15 do 17.50 din. 1 kg. Domači mesarji pa so prodajali govedino po 8 do 15 din., prvovrstno volovsko meso pa po 15 do 17.50 din., teletino po 12.50 do 20 din. kg, svinjino po 18 do 20 din. Cene klobasam so ostale stare. — Perutnine je bilo okoli 300 komadov na trgu. Cene so bile piščancem 20 do 30 din. za par, kokoši 30—75, race, goske in pure po 50 do 120 din. komad. — Domači zajci so bili po 10 do 50 din., Angora zajci po 47.50 do 75 din., morski prašički po 8 do 12.50 din., domači golobi po 7 din. komad. — Krompir, zelenjava, druga živila, sadje, sadike: Krompir 5 do 5.50 din. mernik (7 in pol kg) ali 0.75 do 1.75 din. 1 kg, čebula 1.50 do 6 din., česen 10 do 20 din. venec, solata 1 do 2 din. kupček, oziroma boljša 8 do 18 din. kg, glavnata solata in zelnate glave 3 do 6 din. komad, kislo zelje 3 din., kisla repa 2 din., maslo 44 do 48 din., kuhano 50 do 56 din. kg. Krompirja in zelenjave je bilo vsega vkup 16 vozov, jabolk pa 10 vozov na trgu. Jabolka in hruške po 6 do 16 din. kg, limone 0.75 do 1.50 din., pomaranče 1 do 3 din. komad, datelji 25 do 30 din. kg, med 25 din. kg. Mleko se je podražilo, med tem ko so se jajca pocenila, namreč mleko 3 do 3.50 din., olčno olje 30 do 50 din., bučno olje 26 do 28 din., smetana 14 do 16 din. liter, jajca 1 do 1.50 din. komad (jajca se bodo proti Veliki noči podražila. — Sadike, posebno jablane in hruške, se vedno v večji meri prinašajo na trg. Cene so jim 10 do 25 din. komad. — Z lončeno in leseno robo je bil trg srednje oskrbljen. Roba se je prodajala po 1 do 100 din. komad, brezove metle po 2 do 5 din., koruzna slama 25 do 32.50 din. vreča. Lesene grablje so se prodajale po 8 din. — Seno in slama: V sredo, dne 17. t. m., so kmetje pripeljali 6 vozov sena in 3 vozove slame, v soboto, dne 20. t. m., pa 10 vozov sena, 4 vozove otave in 6 vozov slame na trg. Cene so bile senu 65 do 90 din., otavi 75 din, slami pa 40 do 55 din. za 100 kg.

Mariborsko sejmsko poročilo. Na svinjski sejem dne 18. marca 1926 se je pripeljalo 123 svinj in 5 ovc. Cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5—6 tednov stari 1 komad 80 do 100 din., 7—9 tednov stari 150 do 200 din., 3—4 mesece stari 350 do 380 din., 5—7 mesecev stari 400 do 450 din., 8—10 mesecev stari 550 do580 din., 1 leto 1600 do 2200 din., 1 kg mrtve teže 10.50 do 12.50 din., 1 kg mrtve teže 15 do 17 din. Prodalo se je 43 svinj in 2 ovci.

— — —

Vrednost denarja. Ameriški dolar stane 56 din., nemška marka 13.50 din., italijanska lira 2.27 din., angleški funt 276 din., čehoslovaška krona 1.68 din., švicarski frank 10.93 din., avstrijski šiling 8 din., inozemski goldinar 22.70 din. V Curihu znaša vrednost dinarja 9.14 c.

V hrib ti pot ne bo naporna,
če oprema je povoljna,
seveda tudi »BUDDHA« čaj
spada med opremo zdaj!