

Gospodarstvo.

Kako je ravnati z vinom, ki porjavi?

Če pustimo novo vino nekoliko časa v kozarcu stati, da pride v dotiko z zrakom, tedaj opazujemo lahko v nekaterih slučajih, da zgineva svetla barva in da prične vino od vrha doli rjaveti; spremeni pa tudi svoj okus in duh. To napako lahko opazujemo vedno tam, kjer se pri trgatvi ne odbira gnilo grozdje in če se mošt iz gnilega grozdja ne zdravi že od početka.

Prepreči se torej ta napaka, če pri trgatvi odbiramo zdravo grozdje od gnilega, če gnilo grozdje takoj stisnemo in dobljeni mošt natočimo v močno zažveplan sod ali pa če mu dodamo 5 gramov natrijevega bisulfita na en hektoliter. Čez dva dni, ko se je vsedla vsa gošča, ga s pretakanjem ločimo od nje in prezračimo ter ga na to zakvasimo z zdravim burno kipečim moštom.

Previden kletar bo pa pred vsakim pretakanjem napravil zgoraj omenjeno poskušnjo z vsakim vinom. Če vidi, da mu vino pri poskušnji porjavi, ga mora pretočiti v zažveplan, snažen sod, ali pa mu mora primešati 5 gramov natrijevega bisulfita na en hektoliter.

Natrijev bisulfit se pomeša v kupici z vodo, vlije v vino, ki ga je nato dobro premešati in zamašiti. Umevno je, da lahko zdravimo z natrijevim bisulfitom samo vino, ki ne leži več na drožeh, sicer bi se te zopet vzdignile.

Raba natrijevega bisulfita je posebno priporočljiva pri vinu, ki je predvrženo rjavenju, ako pride v dotiko z zrakom, ker se z njim lahko zažvepla vino, ne da bi ga bilo treba pretakati in če je na ta način ozdravljeno, mu potem zrak pri pretakanju ne škoduje več.

Ker se pa natrijev bisulfit na zraku rad naglo razkrajaja, kar slabi njegovo učinkujočo moč, ga je shraniti v posodi, ki se da dobro zamašiti.

Vino, ki je že porjavelo, se sicer po daljšem ležanju očisti tudi samo, če smo ga zdravili z žveplanjem bodisi z uporabo žvepla ali natrijevega bisulfita.

Če mu pa hočemo napako hitro odstraniti, ga moramo povrh še čistiti. Čisti se lahko z želatino, katere se rabi 30 do 35 dkg na polovnjak.

Čistilo se pa pripravi takole: Želatino, kolikor se je rabi, je zaviti v snažen prt in zdrobiti v majhne koščke, katere je potem namakati tako dolgo v mrzli vodi, da se želatina zmehča in razbuhne. Nato se voda odlije. Potem se med vednim mešanjem priliva vino (približno 4 litre na 30 dkg želatine) tako dolgo, da se želatina popolnoma razpusti. Sedaj se naj dobro stepe s čisto, t. j. snažno metljico, da se močno speni.

Tako pripravljeno čistilo je vlti v sod, iz katerega se je poprej odtočilo 1 do 2 škafa vina. Ko je čistilo v sodu, se naj vino s snažnim lesenim drogom dobro premeša. Nato se prej odtočeno vino dolije, še enkrat pomeša in sod zaveha. Prve dni je treba tu in tam po zgornjih dogah potrkati s kakim kladivom, da se čistilo ne prijema dog.

Čistilo dela takorekoč mrežo po vsem vinu. Ta mreža se pogrezuje in potegne s seboj vse snovi, ki povzročajo kalnost, oziroma rjavenja vina.

Krepka, oziroma trpka vina se dado na opisan način lepo čistiti, ne tako pa mehka šibka vina, ki imajo premalo čreslovine v sebi. Takemu vinu je treba dodati pred čiščenjem nekoliko čreslovine ali tanina. Računi se do 30 gramov na polovnjak. Če nismo vino že prej močno zažveplali z žveplom ali z natrijevim bisulfitom, tedaj mu sedaj neposredno pred čiščenjem primešamo še 15 gramov natrijevega bisulfita na polovnjak. Uspeh bo sigurnejši. Za dva do štiri tedne se je tako čiščeno vino popolnoma očistilo. Sedaj ga pretočimo v nekoliko zažveplan sod. Vzivati pa se ne sme to pretočeno vino naj-

manj še šest tednov ne, da se med tem izloči odvišni žveplov dvokis, ker bi sicer ta povzročilo glavobol.

Natrijev bisulfit, tanin in želatina prodajajo v drogerijah. Ker bo treba sedaj prvokrat pretakati, naj vsak preje poskusi, ali je njegovo vino stanovitno na zraku. Ako ni, ga naj zažvepla po opisanem načinu, da prepreči rjavenje in mu ne bo treba čistiti. Malo zažveplati sode se pa priporoča tudi pri pretakanju sicer zdravega vina.

Vina, ki se nagibljejo na porjavenje, je vedno pretakati tako, da pridejo kolikor mogoče malo v dotiko z zrakom, najbolje s sesalko (pumpo) iz soda v sod. Jos. Zupanc.

* * *

Potovalnim učiteljem za čebelarstvo na Štajerskem in v Prekmurju je imenovan Jurančič iz Slov. Goric. Sprejet je v državno službo.

Trgovska pogodba med našo kraljevino in Italijo. Po členu 6 Saintmargheritske pogodbe ima se najpozneje v teku dveh mesecev sestati konferenca strokovnjakov, da sklene trgovsko pogodbo med obema državama, ki naj bi omogočila oživetvorenje gospodarskih stikov in ureditev finančnih in prometnih odnosov med obema državama. Ta pogodba je za nas Slovence kot mejaše napram Italiji izredno važnega pomena, ne samo radi naših razvitih trgovskih stikov s predvojno Italijo, temveč predvsem radi gospodarskih zvez, ki nas vežejo z zasedenim Primorjem. Velike važnosti je tudi ureditev tranzitnega prometa posebno preko Trsta, poraba tamošnjih skladišč in drugih pristanišnih naprav. Da bi zbrala potreben material, pozivlja trgovska in obrtniška zbornica v Ljubljani vse interesente, da ji javijo, kakšne predloge, želje oz. zahteve imajo v tem oziru. Interesenti naj predložijo svoje predloge v prometu, carinskem, trgovskem in finančnem oziru takoj, da bo redakcija materiala še pred odhodom delegatov mogoča.

Nova delniška družba za industrijo usnja se je ustanovila v Ljubljani, z glavnico 6 milijonov K. Upravni svetniki so štirje Polaki in zeta K. Polaka star., namreč bivši poverjenik inž. Remec in dr. Megler.

Poldrugo milijardo dinarjev kredita naši državi je dovolila Narodna banka. Dolg se mora vrniti v 10 letih.

Cena sladkorju v Ameriki je za kg 15 K našega denarja. Zakaj neki velja pri nas kg nad 60 K?

Dopisi.

V kavarni 'BALKAN', Ptuj
vsak večer KONCERT.

Čez 35 časopisov vsake vrste p.
n. občinstvu na razpolago.

JANKO VUČAK
kavarnar.

Na Miklavžev večer opozarja vse občinstvo ptujski Sokol, ki ga priredi v soboto, 4. t. m. ob 20. uri zvečer v društvenem domu. Deca nima k temu pristopa. Darila se sprejemajo v društvenem domu v soboto popoldne od 16. do 18. ure.

Miklavžev večer za deco se vrši v nedeljo ob 17. uri v Narodnem domu, kjer se sprejemajo darila od 10. do 12. ure in od 16. do 14. ure. Naše dame prosimo za pecivo, katero se naj pošlje v nedeljo dopoldne v Narodni dom.

Telovadba starejše ženske vrste se vrši vsak ponedeljek in četrtek od 18. do 20. ure v gimnazijski telovadnici. Ptujski Sokol.

Državna razredna loterija. V prihodnih dneh začela bode poslovati naša državna razredna loterija. Vsako kolo je razdeljeno v

5 razredov ter se bodo izdajale cele, polovične, četrtinske in osminske srečke. Cena celim srečkam za vsak razred znaša 192 K in bode v vsakem kolu izžrebana polovica vseh srečk. Glavni dobitnik znaša 4.000.000 K. Interesenti se opozarjajo, da si naročijo in pustijo rezervirati srečke že v naprej čim preje, da se jih zamore naročiti. Pooblaščen prometno mesto za državno loterijo v Ptujju je Podružnica Ljubljanske kreditne banke.

Smrtna nesreča. Dne 10. t. m. zvečer je padel Martin Preložnik, posestnik iz Zg. Pleterja, ki je bil precej vinjen, tako nesrečno iz voza, da je dan pozneje vsled pridobljenih telesnih poškodb umrl.

Požar. Dne 17. t. m. je v hlevu posestnika in mlinarja Petra Zdravca v Loperšicah, občina Frankovci, izbruhnil ogenj, ki je uničil hlev ter krog 5000 kg sena in slame. Škoda znaša približno 50.000 K. Zavarovano je bilo za 1200 K. Požar je nastal vsled neprevidnega ravnanja s svetilko.

Požar. Dne 20. t. m. opoldne nastal je v gospodarskem posloplju posestnika Franca Toplaka v Dornovi, občina Pacinje ogenj. Zgorelo je dotično posloplje z opravo in krog 30.000 kg sena, ter hiša soseda Franca Čuša z nekaj živežem, obleke in oprave. Škoda znaša pri Toplaku približno 100.000 K, pri Čušu pa 30.000 K. Zavarovana sta bila prvi za 1800, drugi pa za 2000 K. Požar so povzročili otroci, ki so si tik omenjenega posloplja zakurili.

Slovenske obrtnike-mojstre opozarja invalidski oddelek poverjenišva za socialno skrbstvo na sledeča dejstva: Velika večina slovenskih invalidov je zelo dela- in redoljubna, izjeme so čedalje redkejšje. Slovenski invalid je uvidel, da si le z lastnim sodelovanjem more izboljšati sedanje bedno stanje in zagotoviti si lepšo bodočnost. Mnogo slovenskih invalidov je tako pohabljenih, da ne morejo več opravljati svojih prejšnjih poklicev; zato se žele izučiti novih poklicev in invalidska uprava jih v tem pogledu podpira. Ustanovila je takozvano invalidsko šolo v Ljubljani, kjer dobivajo stanovanje, hrano in drugo oskrbo invalidi, ki se hodijo učiti v šole in k obrtnim mojstrom. Obrtniki-mojstri, ki imajo invalide-vajence, priznavajo soglasno, da imajo v teh invalidih prvovrstne redne in uporabne vajence, ter so z njimi povsem zadovoljni. Invalidska uprava želi, da bi se krog obrtnikov-mojstrov za sprejemanje invalidov-vajencev kolikor mogoče razširil v Ljubljani in po drugih krajih Slovenije. Invalidska uprava jamči za vsakega invalida, ki ga pošlje kakemu mojstru v učenje; zato želi, da bi se mojstri, ki bi lahko sprejeli invalide za vajence, priglasili v našem uradu (invalidski oddelek, St. Peterska vojašnica v Ljubljani.) Tekom prihodnjega leta napravi Invalidska uprava enak in morda še večji invalidski zavod v Celju. Za sedaj bi tudi invalidska uprava rada namestila invalide-vajence po drugih krajih in je pripravljena prispevati mojstrom samim za vzdrževanje invalidov ter pričakuje od strani mojstrov ponudb in priglasov.

Šest let niso videli domačih. V ruskem ujetništvu živi še več Slovencev in Hrvatov. Goreče pozdrave iz Turkestana pošiljajo sledeči: Fortunat Stanovšek iz Šoštanja pri Celju, Ivan Matjašič iz Vurberga pri Ptujju, Karl Mastnjak in Kos Ivan od sv. Jurija ob južni železnici, Josip Kostanjevec iz Stonje, okraj Ptuj, Regela Benko, selo Strnec pri Zagrebu, Jagorinac Fabijan iz Cvetlina, obč. Bednja, Ivan Bebek iz Koprivnice in Ivan Golac iz Grižan. Ako želite stariši ali sorodniki in znanci kaj najtančnejšega od zgoraj navedenih, obrnite se na mene pismeno ali pa ustno, ker rad ustrezem na vsako vprašanje. Vrnivši iz ruskega vjetništva Anton Jurgec, posestnik v Gruškovcu 151, okraj Ptuj.

Politične vesti.

Regent Aleksander je lahko obolel vsled prehlada povodom svojega potovanja po Sremu. Nevarnosti ni nobene.