

PTUJSKI LIST

Politično gospodarski tednik.

Štev. 8

Ptuj, 19. februarja 1922

IV. letnik

SHOD DEMOKRATSKE STRANKE V PTUJU

Dne 5. marca tl. ob 9. uri dopoldne se vrši v dvorani „Narodnega doma“ javen shod demokratske stranke v Ptuj.

Razen drugih govorita gg. DR. KUKOVEC in DR. KRAMER, min. na r.

Vabi se ves okraj na ta shod.

ODBOR JDS.

Draginja in pomanjkanje.

Marsikdo, bodi v mestu ali na kmetih, je že lani s skrbjo gledal v bližajočo se zimo. Suša je bila lani velika ne le pri nas, nego po vsej naši državi. Razen žita je vse slabo obrodilo. Glavnih naših pridelkov, krompirja, koruze in ajde, od česar živi zlasti siromak, je bilo jako malo.

Skromno smo se hranili in varčevali, da nam živeža prehitro ne zmanjka. Pritrgavali smo si ga sebi, pritrgavali tudi živini. Mnogemu se je milo zdelo, ko ni mogel svinje tako podrediti, kakor jo je podredil v prejšnjih letih.

Tako je minil božič, prišlo je novo leto. Kdor je imel male zaloge živeža, jih je skoro že vse porabil. Kdor je imel nekoliko večje zaloge, so se mu že tudi precej stanjšale. Celo oni, ki je v dobrih letih kaj odprodal, ne misli letos na to.

Glad se je priplazil v marsikatero gospodinjstvo. Idimo nekoliko med siromašne kočarje, zlasti po Halozah, pa bomo videli vse polno obrazov, ki so blede in shujšani. Na prvi mah se jim pozna, da ne jedo dovolj. Odtod njihova mršavost. Poglejmo samo otroke po šolah! Deca bi morala imeti polna, rdeča lica z brezskrbnim nasmehom okoli ust. A kaj vidimo sedaj? Suh, blede obrazi z napol ugaslimi očmi ti gledajo naproti.

Stariši gledajo, da bi kaj zaslužili. A kaj jim pomaga zaslužek? Navadno itak ni velik in če si tudi s trdom in stradanjem kaj prihranijo, je vse tako drago, da je treba zopet dalje gladovati in trpeti. Srečni so še oni, kateri imajo usmiljene gospodarje, ki jim mesto denarja pomorejo z živili.

Poleg vsega tega je pritislila letos še huda zima. Da vzdržimo mraz, bi se morali boljše hraniti pa tudi toplejše oblačiti. Ali letos je to za mnoge nemogoče. Dohodki so tako mali, draginja pa tolika, da si ni mogoče nabaviti niti potrebne hrane niti primerne obleke.

Žalostna je sedanost, a laže bi jo trpeli, ko bi vedeli, da kmalu neha in da pride boljše bodočnost. Toda ne obeta se nam boljše bodočnost, bati se je narobe, da bo bližnja prihodnost še hujša.

Živeža ni nikjer v izobilju. Kolikor ga pa pride na prodaj, je drag, da si ga moremo omisliti komaj za najnujnejše vsakdanje potrebe. Razen tega postaja pa še od dne do dne dražji. Ako se bodo življenske potrebščine vedno dalje dražile, bodo v resnici za mnoge nedosežne.

Preči pa še druga nevarnost za bodočnost.

V stiski človek porabi, kar ima. Saj mora gledati, da si ohrani vsaj golo življenje. V stiski bo porabil tudi blago, namenjeno za setev. In ko pride spomladi čas za setev, ne bo krompirja, ne fižola, da bi ga posadil. Ako ga pa ne posadi, o čem naj živi prihodnjo zimo?

V tem oziru bi bilo treba kaj storiti. Mnogo lahko store in že tudi delajo večji posestniki, ki so več pridelali in imajo večje zaloge. Ti naj pomagajo onim siromakom, kateri hodijo k njim delat. Pomagajo naj jim sedaj s hrano, kasneje pa jim omogočijo, da si nasade potrebne množine hranil. Pred očmi morajo imeti ti srečnejši posestniki, da so jim pripomogli do njihovih zalog prav siromašni prebivalci s svojim delom. Brez njih bi večja posestva ostala neobdelana, pridelek lastnih rok bi bil jako mali.

Česar bi pa posestniki sami ne mogli storiti, za to bi morala poskrbeti javna oblast. Njihova dolžnost je, da podpirajo prebivalstvo svojega okraja. Ako pomagajo potrebnim slojem, skrbe ne le za nje, nego za vse, zakaj v gospodarskem življenju smo navezani vsi drug na drugega.

Gospodarstvo.

Pretok vina.

Vino pretakamo, da se čisti in zori. Zato je tudi pravilno pretakanje ob pravem času glavni pogoj umnega kletarstva, brez katerega ni dobre kapljice.

Pri pretakanju ločimo drože od vlna, ki ga ob enem zračimo, kadar je treba, da hitreje zori. Pri vsakokratnem pretakanju pa se še vedno vsede nekaj gošče, ki jo je treba s sledečim pretakanjem zopet ločiti od vina. Čim večkrat se vino prve čase pretoči, tem preje je čisto in stanovitno ter sposobno za buteljke.

Posebno važno je prvo pretakanje, ki se naj vrši po končanem burnem vrenju, ko se prične vino čistiti, to je nekako od konca novembra pa do sredine svečana. Lahka in malo kisline vsebujoča vina je pretakati preje, kakor močna ali pa kislina vina. Na vsak način pa je vino prvokrat pretočiti pred koncem zime. Tako je sedaj za lanski pridelek zadnji čas, da ga prvokrat pretočimo, sicer se prično drože razkrajati in tako vino dobi okus po drožeh, ostane rado motno, včasih tudi greni ali pa se vleče, to je teče, kakor olje. Okus po drožeh se že tu in tam pri nepretočenem vinu lahko opazuje; dokaz, da bi to vino moralo biti že zdavnaj pretočeno.

Vino brez napake se naj razpršeno pretoči v zdravo, snažno, toda nezažveplano posodo. Vino, pri katerem se čuti kakoršnakoli napaka, jo pa pretočiti v nekoliko zažveplan sod.

Drugokrat bo treba vino pretočiti v mesecu marcu ali aprilu, na vsak način pa predno se prične v kleti toplota dvigati, da se pravočasno izloči gošča, ki bi se sicer razkrajala ter pri ponovnem vrenju vzdignila in vsled tega dala vinu slab okus in motno barvo.

Tretjekrat se naj pretaka pred ali po trgatvi, ko se bo vino, ki bo poleti še vrelo, že popolnoma sčistilo.

Ako je treba zorenje vina pospešiti, recimo za buteljke, tedaj se naj vino v pričetku prihodnje zime pretoči četrto pretakanje v enem letu opusti, da obdrži vino sveži, rezki, konzumentom v sedanjem času prijazni okus. Zupanc.

Ozimine pod snežno skorjo v nevarnosti! Ako snežna skorja dalj časa pokriva ozimino in jim tako odteguje potrebni sveži zrak, tedaj je nevarnost velika, da splesnivijo, oziroma segnijejo. Posebno letos se je bati, ker je po južnem vremenu sneg kar čez noč zopet zmrznil ter vrh tega padel novi sneg. In sedaj pokriva nepredirna odeja ozimino, ki se bodo zadušile, ako ne dobé pravočasno zraka. Neobhodno potrebno je, da se snežna skorja na ta ali oni način predre bodisi z valarjem ali brano ali pa s tem, da se po ganja čez ozimna polja živino, ako je ta vstani predirati skorjo s svojo težo. Zupanc.

Prijava vinskega pridelka kupljenega vina. Poroča se nam, da je ministristvo za finance odredilo, da se proizvajalci vina v Sloveniji zavezani v roku 10 dni od dneva, ko so izprešali vino, prijaviti pridobljeno količino vina finančni kontroli. Proizvajalci vina, ki opuste to prijavo, kakor tudi oni, ki ne prijavijo finančni kontroli prodane količine vina pred prodajo kupcu, se kaznujejo radi prestopka zoper red po čl. 85 troš. pravilnik (kazen 100 din. in ob vsaki ponovitvi 300 din.) Kupci vina pa, ki ne prijavijo kupljene količine vina pristojnemu oblastvu, pri katerem je plačati trošarino (oddelku finančne kontrole), se smatrajo za tihotapce in so podvrženi kazni iz člena 77 troš. prav. Ta kazen znaša, razen redne trošarine in zaplembe blaga 5—10kratni znesek prikrajšane trošarine.

Kako zamašiš sod, ki moči? Vinogradnik piše: Iz osebnega izkustva mi je znano še eno sredstvo, kako naglo in poceni zamašiti sod, ki toči. Vinski kamen se stolče v prah, temu se pridene ravno toliko gašenega apna, oboje se dobro zmeša, sod do suhega obriše in s to zmesjo zamaže. To delo se pa mora naglo izvršiti, ker se ta zmes hitro strdi.

Vinski sodi, ki so bili dolgo prazni in večkrat žveplani, vsebujejo veliko množino žveplene kisline, ki se je od žveplanja v lesu nabrala. Ako se vlije v tak sod vinski mošt, se žveplena kislina razkroji, vino dobi grd okus in vre jako po malem. Take sode je treba teden dni pred branjem s čisto vodo