

Prosim, naj ostane med nami...

Raznih ukinitvev in začetkov se ljudje veselijo, težko pa je najti človeka, ki bi se veselil ukinitve popoldnevnega vlaka na progi Pragersko—Središče.

Za delavce in nameščence ter dijake iz krajev med Središčem in Strniščem pomeni ukinitve tega vlaka začetek komplicirane življenja. Od 24 ur porabijo v obe smeri 2 in pol uri za potovanje, 8 ur za delo, 7 ur za čakanje na vlak, če ni zamude, pa 6 in pol ur za počitek in družinsko življenje.

Prizadeti so prepričani, da bi 6-urni počitek prej zadoščal kompoziciji popoldnevnega vlaka kakor pa večernim potnikom.

Uslužbenci MLO Ormož so zgledni čuvarje občeljudske imovine. Medsebojno celo tekmujejo, kdo jo bo dalje časa čuval.

Njihovo pozornost najbolj občuti ormoški občeljudski radio aparat, ki ga odnašajo po vrsti domov, da ne bi ostal v prostem času v pisarni nezavarovan.

Mestna gostinska podjetja v Ptuj bodo v kratkem otvorila kavarno »Moskva«.

Nova kavarna bo privlačna za ptujske in došle goste, če bo njeno osobe prijaznejše, kot so danes v Moskvi navajeni biti prijazni napram ljudem iz Jugoslavije.

Soteri avtobusov imajo večkrat težave, ker potniki tiščijo v avtobus, četudi je že poln.

Najmirnejše potnike je imel pred kratkim geodetski avtobus iz Ormoža. Z njim je prevažal repo za Potočnikove (gostilna Horvat). Te je res lahko naložil, kolikor so zdržale vzmeti, brez ozira na sedeže in stojišča.

SKUD »Jože Lacko« v Ptuj namerava odpraviti stojišča za gledališke predstave, kar predstavlja veliko obzirnost napram občudovalcem odrske umetnosti.

Enako obzirnost bi pozdravili tudi potniki, ki morajo v čakalnici na ptujski železniški postaji več ur stoje čakati na prihod vlakov.

Če bi vlaki tako poredkoma vozili, kot se vršijo v Ptuj gledališke predstave, pomanjkanja sedežev v čakalnici nikdo ne bi opazil.

Predlagam, da razširite rubriko za zadržno kmetijstvo »Teorija v zadržni praksi« tudi za zadržno gostinstvo.

V okraju imamo nekatere zadržne gostilne, v katerih strežejo starejši in mlajši gostilničarji, ki so se vedno držali teorije o mešanju vina z vodo, o posebnem dobičku in o izogibanju davkov. Na pijači čutimo, da se jim zdi ta teorija prikladna tudi za zadržne gostilne.

Predlagana rubrika bo sigurno dosegla, da se gostje teh zadržnih gostiln ne bodo več zadovoljili s tem, da bi bili na gostilnah zadržni napisi, v gostilnah pa gostilničarska privatna praksa.

Delitev 20.000 kg krompirja za prehrano v Ormožu je končala še preden so dobili krompir nekateri učitelji. Pri delitvi so bile vzete pri poedinčih v poštev vse okolnosti.

Škoda, da se tudi učitelji v Ormožu ne ukvarjajo z rejo prašičev, sicer bi jim Havlas Mirko pojasnil, kako se je mogoče izogniti čakanju na krompir.

(Nadaljevanje s 3. strani)

IV. Določanje obvezne prodaje ajde in prosa kmetijskim obdelovalnim zadržam in zadržnim ekonomijam

11. člen

Količino obvezne prodaje ajde in prosa za kmetijske obdelovalne zadrže in za zadržne ekonomije določijo okrajni (mestni) izvršilni odbori na podlagi navodila, ki ga izda minister za državne nabave v sporazumu z ministrom za kmetijstvo LRS.

V. Kazenske določbe

12. člen

Kolikor prekršitve te uredbe niso sodno kazniva dejanja, se kaznuje z denarno kaznijo do 50.000 dinarjev ali s poboljševalnim delom do 3 mesecev:

a) kdor brez utemeljenega razloga in namenoma ne izpolni obveznosti v določenem roku in količini;

b) kdor da netočne podatke, ki vplivajo na določitev obvezne prodaje;

c) kdor prikriva ajdo in prosa.

Poleg kazni iz prvega odstavka se lahko izreče odvzem tiste količine ajde

in prosa, glede katere je bil storjen prekršek.

Kazni izrekajo okrajni (mestni) izvršilni odbori.

13. člen

Z denarno kaznijo do 10.000 dinarjev se kaznuje uradne osebe:

a) če zaradi nemarnega in birokratskega poslovanja ne ukrepejo potrebne, da se predpis obvezne prodaje izvrši pravilno in pravočasno;

b) če ne pošljejo poročil pravočasno in če ne pošljejo pravih poročil;

c) če ne vodijo na predpisan način evidence o obveznih prodajah ter o odkupljenih in oddanih količinah ajde in prosa.

Če razpolagajo z odkupljenimi količinami ajde in prosa v nasprotju z obstoječimi predpisi in proti izdanim dispozicijam.

Kazni izrekajo izvršilni odbori oblastnih ljudskih odborov.

VI. Končne določbe

14. člen

Natančneje predpise za izvajanje te uredbe izda po potrebi minister za

Fizkultura

Dobro pripravljene letne skupščine telovadnih društev so pogoj nadaljnjega uspešne gabela

V tekočem in prihodnjem mesecu bodo vse osnovne fizkulture organizacije — telovadna društva, aktivni, vodi, razna športna društva in sekcije ter klubi — izvedla letne skupščine. Iste morajo biti najvažnejši dogodek v nadaljnjem razvoju in krepitvi fizkulture organizacije. Za njihovo čim boljše izvedbo je treba vložiti ves napor, ker letne skupščine ne smejo izpasti kot zgolj formalnost, kjer bi s frazami skušali obiti vse napake in nedostatke v preteklosti.

Da bi torej letne skupščine bile izvedene tako kot je treba in da bi društva na njih lahko postavila svoje konkretne naloge, je potrebno ugotoviti bistvene napake, pa tudi izkušnje, ki so jih društva dobila v dosedanjem delovanju.

Telovadna društva svojih nalog do sedaj niso izvrševala. Vadenih ur splošne telesne vzgoje prav za prav nikjer ni bilo. Društva, ki so imela prostore, so v preteklem letu sicer imela vadbene ure, ki pa so se razvijale v popolnoma nepačni smeri. Sestojale so se v glavnem predvsem v višjih oddelkih iz izključno orodne telovadbe. Vodstva društev pa so na drugi strani izpadla tako kot nekaki odbori, katerih naloga je, da parkrat v letu organizirajo množične prireditve, štafete akademije, krose itd. Če pa pogledamo na neodgovornost telovadnih društev do izvedbe letošnjega jesenskega kroša, pa vidimo, da se še tega niso držali.

Druga, skoraj hujša napaka, pa je ta, da telovadna društva niso obračala prav nobene pozornosti na masovnost, ki je v današnji fizkulturi osnova vsemu napredku. Poglejmo konkreten primer TD Ptuj. V njegovih vrstah so aktivno sodelovali skoraj samo srednjeolci. V vrstah raznih športnih sekcij, ki jih je to društvo obsegalo, smo videli le ozek krog gimnazijcev, ki so vsakega novince začetnika prav po strani gledali. Rekviziti so seveda prišli v roke istih. Spominimo se samo, kakšen hrup je povzročilo to, da je sekretar OTO posodil dve žogici za tenis, ki sta ležali v predalu, v uporabo nekemu tovarišu, ki je hotel igrati tenis. Kakšna »krivica« je bila s tem storjena, da tudi ti dve nista prišli tja, kamor ostale. In o tej »krivici« se je nato govorilo še na mnogih sejah TD Ptuj. Vodstvo društva tudi ni razpravljalo o tem, kako se bodo napolnile telovadnice, ampak je raje govorilo o tem, komu se bodo nodelili smučarski čevlji, copate in podobno. Premalo pozornosti se je posvečalo povezavi z množičnimi organizacijami. Veliko pa je krivde tudi na poverjenikih za fizkulturo pri množičnih organizacijah, oziroma na organizacijah samih, ki teletni vzgoji niso posvetile potrebne pozornosti. Ogledalo temu more biti zonet letošnji jesenski kros — znano je, da ga ni izvedla še niti ena sindikalna podružnica, mladinski aktiv na le eden.

Opaziti je bilo tudi to, da telovadna društva niso vodila borbe za moralno politično vzgojo svojih članov, poleg fizične vzgoje. Telovadna društva v našem okraju, za primer lahko vzamemo zonet TD Ptuj, so zanadla v nekako anonimnost v svojem delovanju. Vedeti moramo, da je delo, tudi telovadnih društev, treba povezati z borbo naše

državne nabave v sporazumu z ministrom za kmetijstvo LRS.

15. člen

Ta uredba velja od dneva objave v »Uradnem listu LRS«.

St. S — zak 657

Ljubljana dne 5. oktobra 1949.

Predsednik vlade LRS:

Milica Marinko l. r.

Minister za državne nabave LRS:

Milan Škerlavaj l. r.

Minister za kmetijstvo LRS:

Ing. Jože Levstik l. r.

na pipo. Podoben učinek dosežemo, če vino v večji posodi dobro premešamo z oguljeno brezovo metlico.

Druga, zaradi uporabe žvepla v kletarstvu nastala napaka vina je v tem, da ima vino neprijeten, surov okus po žveplu stari. Ta okus dobi vino vsled ponovnega močnega žveplanja, največkrat ga dobi od močno in dalje časa žveplanih praznih sodov. Sode žveplamo in svrhu ohranitve pred plesnijo. Žveplov dvokis se tekom časa od vplivu zraka in vlage spreminja v žvepleno kislino, ta pa se s kalijem vinskega kamna spoji v kalijev sulfat, ki daje vino neprijeten okus po žvepleni stari. Da vse to preprečimo, je treba vinske sode pred zopetno uporabo za vino dobro izprati. Če sod dalje časa ni bil uporabljen (nad šest mesecev) pa medtem večkrat žveplani, je treba žveplovo kislino iz njega izlužiti. V to svrhu ga napolnimo z vodo, v katero smo dali nekaj sode. Vodo pustimo v sodu 8 do 14 dni. Če pa sod ni bil rabljen leto ali več dni, ga je treba zakuhati, kar storimo z vrelim sodnim lugom (1 do 2 kg sode na 100 litrov vode) ter ga potem umijemo še z krtačo ali verigo. Okus po žveplu stari je iz vina težko spraviti. Najbolje je, če vino s takim okusom režemo z mladim rezkim vinom.

Duh po žveplovi vodi je še bolj neprijeten kakor duh žveplovega dvo-kisa, povzroča pa tudi glavobol in bruhanje. Žveplov vodik se razvije v vinu le takrat, če mošt ali vino kipi v posodi, kjer se nahaja nekaj žvepla. Pri kipevanju odtegujejo kvasne glivice, ki spremi-

najo sladkor v alkohol in v ogljikovo kislino CO₂ vodo, ki se nahaja v moštu ali vinu. Ker pa je voda spojina kisika in vodik, se vodik zaradi tega sprosti. Če se ob tem v vinu ali moštu najde kaj žvepla, se to z vodikom spoja in nastaja žveplov vodik — plin, ki po svojem duhu spominja na gnila jajca, v katerih se tudi v resnici nahaja. Žveplo pride lahko na razne načine v mošt ali vino. Najčešče se to dogodi, če smo grozdje kratko pred trgatvijo žveplali proti plesnobi. Če je vreme potem pred trgatvijo bilo vse čas suho in dež žveplene moke ni iz grozja izpral pride ta v mošt in se pri kipevanju na opisan način pretvarja v žveplov vodik. Enako se dogodi, če mošt kipi v posodi, ki je bila prazna in neprevodno žveplana (če je od goreče trske žveplo kapljalo v sod in tam ugasnilo). Če žveplamo sode preden jih napolnimo z vinom in če pri tem žveplo slabo gori, se deloma sublimira, to je, mesto da bi zgorelo samo izhlapeva in se vseda na dno kot fin prah. Tako nepopolno goreče žveplo razvija pri gorenju bel dim. Navadno gorijo na ta način debele žveplene trske ter jih iz tega vidika ni dobro porabljati.

Možno je, da tudi iz zemlje pride žveplo v mošt, posebno če trta raste na zelo gnoini ali z žveplom bogati zemlji. Ker je žveplovodik zelo nestanovitna, ga je mogoče spraviti iz vina. Če opazimo, da mošt med kipevanjem ali po kipevanju dobiva duha po žveplovdiku, ga moramo takoj po končanem burnem vretju, ko so se drože v glavnem po-plegle, pretočiti, ker bi sicer vino čim

dalj bi ležalo na drožeh, tembolj smrde- lo. Pretakanje je treba zopet izvršiti na opisan način, da se vino dobro prezrači.

Na zraku se namreč žveplovodik s pomočjo kisika, ki se v zraku spreminja zopet v vodo, žveplo pa se sprosti ter poleže na dno sode. To pogrešimo še, če obenem vino še zažveplamo. Ko se vino po kakšnih treh tednih očisti, moramo vino na opisan način zopet pretočiti, seveda zopet v zažveplan sod. Žveplena kislina se v tem primeru spoji z žveplovodikom ter da vodo ter prosto žveplo, ki se v obliki finega prahu poleže po dogah.

Predno vino začne dokipevati, torej spomladati, ga je treba vnovič pretočiti, ker bi se v nasprotnem slučaju lahko zgodilo, da bi se že izločeno žveplo pri dokipevanju zopet izpremenilo v žveplovodik.

Bakreni lijak nam v vseh teh opravilih dobro služi. Baker privlačuje žveplovodik ter tvori iz njega in v vinu nahajajoče se vode žveplenokisli baker, t. j. modro galico. Lijak se pri pretakanju kmalu prevleče z modro galico, zato ga je treba med pretakanjem večkrat dobro odrgniti in oprati z vodo.

Z večkratnim pretakanjem na opisan način, kakor tudi z žveplanjem posode, kamor smo smrdne vino pretočili ter z uporabo bakrenega lijaka, se duha po žveplovdiku kmalu in popolnoma odpravi iz vina. Vino, ki je imelo to napako, se navadno potem še raje čisti in je še bolj stanovitno, kakor marsikatero drugo.

vratarju, kakor tudi slabemu sodniko- vemu obvladanju igre dosegli še dva zgoditka. Tako se je to srečanje končalo z rezultatom 4:2 v korist Bratstva.

Tekma v Hrastniku bila za vsakega nepristanskega opazovalca zelo neugodno vplivala z ozirom na surovo igro posameznih igralcev in nešportno vedenje domačih gledalcev. Pod vtisom teh dejstev so dirigirani sodniki tudi nujno pri- morani hoteli ali nehoti voditi igro v ško- do gostujočega moštva. Takšni pojavi se zelo nezdrevi in kvarno vplivajo na so- cialistični razvoj našega fizkulturenega iz- življanja. Zapuščajo slab vtis v prizade- tem moštvo, kakor tudi pri solidnih gledal- cih, ki si želijo športnega užitka, ne pa brezsmiselne surove igre. To je bilo ugotoviti pri gotovem delu gledalcev v Hrastniku, ki poteka in izda tekme niso odobraval. Za podobna srečanja je že-leti, da se dirigirajo od GOFZS sodniki z več avtoritete, odnosno, da se takšna srečanja odigravajo na nevtralnih igriščih.

Pred šolskimi otroci se ne moremo opravičevati

V Cirkulane odhajajo v šolo iz vseh okoliških hribov otroci vinogradnikov in njihovih delavcev, včasih mokri, drugič prezebljeni in ostajajo taki v šoli v nezakurjenih prostorih po več ur. Ni čudno, da nekateri kašljajo ali drugače bole- hajo zaradi močnega prehlada.

Vse to bi izostalo če bi lastniki goz- zdov iz vsega šolskega okoliša za svoje otroke in otroke svojih delavcev spravi- li v šolo primerne količine drv. Upamo, da lastniki gozdov v okolici Cirkulan ne čakajo na to, da bi dali prvi drva kmetje iz Paradiža, temveč bo dal drva vsakdo, ki ima čut do otrok, ki si sami ne mo- rejo pomagati, zato pa pričakujejo, da bodo imeli razumevanje zanje odrasli.

DOPISI

Velika Nedelja, novembra 1949.

»Tudi mi se lahko postavimo,« pravijo danes Velikonedeljanci. Niso pa mogli tega reči pred kakim letom. Takrat je bila Velika Nedelja, kar se tiče življenja in organizacijah in napredka, najbrže med zadnjimi. Obstojele je le dramsko društvo, ki je tu in tam vprizorilo kakšno igro.

Danes je pri Veliki Nedelji drugače. Dokaz za to je že fizkultureno društvo. Nekaj mladincev in mladink so poslali na tečaj. Z znanjem, ki so si ga mladinci in mladinke pridobili na tečaju, so šli na delo ter naučili sovrsnostne precej lep- jih vaj, s katerimi bodo najbrže v do- glednem času nastopili.

Ustanovili so tudi godbeni orkester. Ta je imel v začetku precej težav po- sebno zaradi nabave godbenih instrumen- tov. Toda mladinci so premagali vse težave. Do sedaj so se že naučili nekaj komadov ter Velikonedeljanci upamo, da se nam bodo v kratkem predstavili z uspehim nastopom.

Organizaciji OF in LMS sta v zadnjem času tudi oživeli, kar je zasluga dobrega vodstva. Večkrat imata sestanke, na katerih razpravljajo o vseh mogočih perečih vprašanjih.

Tako večina ljudstva v Veliki Nedelji sledi razvoju drugih krajev naše domo- vine. Manjšina pa, sicer mala, pa ne sledi tej poti, temveč gleda nazaj. Tem ljudem je treba povedati da je nova Jugoslavija nepremagljiva, ker je njena pot jasno začrtana, velika večina nje- nega ljudstva pa trdno odločena zgra- diti socializem — svoje boljše življenje, če je to mamišni prav ali ne M. M.

MESTNI KINO PTUJ predvaja sedeče filme:

Od 18. do 21. nov.: »Delo Artamanovih« — sovjetski film.

Od 22. do 28. nov.: »Tarzanov zaklad« — ameriški film.

Od 29. nov. do 1. dec.: »Sodišče časti« — sovjetski film.

Od 2. do 5. dec.: »Državljan Kane« — ameriški film.

Od 6. do 8. dec.: »Silva« — sovjetski film.

TEORIJA V ZADRŽNI PRAKSI

Pri žveplanju sodov in vina je treba biti previden

Dipl. ing. Zorec Egon

V vinarstvu se včasih ob spravljanju in hranjenju vinskega pridelka dogodi, da dobi vino duha in okus po žveplu. Takšno vino je manj vredno ter se s tem dogaja gospodarska škoda. Zato je treba spoznati vzrok te napake vina ter znati razlikovati duha po žveplovi dvo- kisu (žveplov kislini), to je plinu, ki se razvija iz gorečega žvepla in po njem nastale spojine od duha po žveplovi vodik, ki spominja na duha gnilih jajc ali drugih gnijočih beljakovin.

Duha po žveplenem dvo-kisu dobi vino le tedaj, če smo vino, oziroma sode, v katere smo vino pretočili, premočno žveplali. Žveplov dvo-kis daje vinu oster, trd, surov okus in duha, ki spominja na duha gorečega žvepla. Močno, sveže žveplano vino, zavžito v večji meri povzroča glavobol ali celo bruhanje in je torej zdravju škodljivo. Nevešč človek dobi vtis, da je vino pokvarjeno ali celo ponarejeno. Kljub temu pa je jasno, da je uporaba žvepla v vinarstvu in kletar- stvu neobhodna, treba se je le varovati nesmiselnega in nepotrebnega žveplanja.

Razlikujemo zmerno, srednje in močno žveplanje vina. Navadno izvršujemo le prvo in drugo, tretje pa je izjemoma, če vino zbolji. Zmerno zažveplamo vino te- dai, če zažgemo eno tanko azbestno

trščico žvepla (4 do 5 gr težko) na 3 hl vina, oziroma eno debelo (20 do 30 gr težko) na 10 do 12 hl vina. Srednje žveplamo, če porabimo eno tanko deščico žvepla na 2 hl, oziroma eno debelo na 7 do 8 hl, močno pa, če zažgemo tanko na 1 hl, debelo pa na 5 hl vina. Pripo- ročljivo je vedno uporabljati tanke de- ščice žvepla, ker te popolnoma zgorijo in pri gorenju razvijajo res samo žve- plov dvo-kis, ne pa tudi drugih žveplo- vih spojin.

Za žveplanje obolenih, zlasti rjavčih vin, rabimo mesto žvepla lahko tudi kalcijev bisulfid. Vsako žveplano vino mora nekaj časa ostati v miru. Pri tem velja pravilo: čim bolj je vino žveplano, tem dalj časa mora ostati na miru, da izgine iz njega duha po žveplovi dvo- kisu, oziroma da se žveplov dvo-kis spremeni v drugo neškodljivo obliko. V starem in močnem vinu se to dogaja hitreje, kakor mladem in šibkem. Če smo vino preveč zažveplali, je potrebno, da preveliko količino žveplove kisline spravimo iz njega. To opravimo z več- kratnim pretakanjem in zračenjem vina, to se pravi, da pustimo vino pretočiti v tankih curkih. Pri tem nam dobro služi pocinjen škropilnik, kakor ga rabimo pri vrtnih škropilnicah, ki ga pritrđimo