

Gospodarske.

Zimska jajca. Če hočete od kokoši tudi po zimi jajec, jih imej na gorkem in skrbi za tečno pičo. Jajce ima mnogo redilnih snovi v sebi in je treba kokošim zategadelj precej gradiva, da ti neso jajca. Če poletje dobi kokoš mnogo prikladnega živca zunaj na prostem, po zimi je pa tretja, de vse to nadomestimo z dobro in prikladno pičo doma po kurjih. Turčica ni dobra za nesne kokoši. Z njo se kokoši debele. Izmed zrnja je posebno dober ječmen, ki se naj poklada popoludne. Žutraj naj se poklada primerna gorka kuha iz krompirja, kateri se primeša deteljna rezanica, ki jo kaže prej popariti (najbolje je na predvečer) in pustiti v pokritih posodah nekaj časa stati, in pšenični otrobi ali pa lanene trepine. Ker potrebuje kokoš za tvorbo jajne lupine mnogo apna, je prav, če se jajčne lupine zbirajo, stožejo in med pičo pomisajo. Lahko se daje namesto tega tudi klajno apno.

Prvo pretakanje novega vina

(Izvirni spis.)

Kar se tih časa prvega pretakanja vina, se drže še mnogi vinogradniki krčevito starih običajev brez ozira na dejstvo, ali je tako ravnanje doberemu razvoju vina ugodno ali ne. Nekateri so še sploh zoper vsako pretakanje; drugi pa pretakajo vedno ob istem času, ne oziraje se na to, je li bilo v tem letu grozdje dobro dozorelo, snažno in sploh zdravo, kakor recimo na primer lani ali pa če je bilo po večini gnilo in deloma naspol zrelo, kakoršni slučaj imamo v mnogih krajih letos.

Kdor pa hoče umno kletariti, se ne sme ravnati po kakih labonah, ampak mora za vsak slučaj posebej preudariti, je li potrebno to ali ono delo izvršiti prej, ko je stoer splošno v navadi. Posebno mora biti v tem oziru pozoren tudi glede prvega pretakanja. S prvim pretakanjem po burnem vrenju dosežemo, da se loči vino kulikor mogoče od drošč in da se novo vino prezrači. Pride pa novo vino s zrakovom dovolj v dotik, lažje popolnoma povse in vsled tega brž zori. Most iz zrelega, zdravega grozdja prične hitro vreti, ako ima primerno toploto.

Po burnem vrenju se začne moč čistiti, drože, to so pomisle kvasne glivice in pa račne druge prineski, ki so prišli z grozdem v most, se namreč sedaj vsedejo na dno posode.

V drožah pa se nahajajo tudi snovi, ki lahko povzročajo v vinu razne bolezni, ako se začnejo razkrjati. A to hodemo to preprečiti, in torej neobhodno potrebno, da vino, kakor hitro se začne čistiti, ločimo od drošč, da ga pretočimo.

Skozi vino, to je tako, ki ima malo moči (alkohola) in kisline, se posebno rado pokvati. Pri tem se torej ne sme dolgo odlagati s prvim pretakanjem.

Če je tudi znanosti pri določenih okoliščinah pozno pretakanje tu in tam ugodno za razvoj vina, bode vendar za naše razmere več ali manj umestno, vino sploh hitro po burnem vrenju pretakati in čeravno je še le deloma čisto. Na ta način pride ono kvasne glivice, ki še plavajo v vinu v dotiko z zrakovom, kar jih na novo čisti, oziroma ojači in tako, če je primerna toplota vkljeti, prisili k zopetnemu delovanju, ki pa povzroči, da vino dolge povse in, kakor pravimo, brž zori.

Če je v ugodnih razmerah ne kaže predolgo čakati na pretok vina, je to tem manj umestno v slučaju, kakoršnega imamo letos, ko je bilo grozdje precej gnilo.

V vinu iz gnilega grozdja je veliko takih zelo malih rastlinskih bitij ali glivic, ki ga lahko skvarijo, ako so jim dani ugodni življenjski pogoji. Tu je takojšno pretakanje po burnem vrenju posebno na mestu, da se čim prej izločijo vinu škodljive snovi, sicer bi začele slabo učinkovati.

Velik del teh snovi pa izločimo lahko tudi že, ako most sploh pretočimo, predno je začel vreti, ker se, kakor je znano, hitro po stiskanju precej te nesnage vsede, ki se še le pri vrenju zopet vzdigne. Tako ravnanje z mostom je posebno priporočljivo tedaj, kadar pride mnogo gnilega grozdja v stiskalnico.

Čim hladneje je za časa trgatve, tem pozneje začne most vreti in tem več se vsede na dno posode te nesnage, ki jo lahko odstranimo s pretakanjem pred vrenjem. Ako pa je ob trgatvi jako toplo vreme, tedaj vre most takorekōč že na stiskalnici in se pred vrenjem nič ne čisti. Ako hočemo v takem slučaju itak le odstraniti pred glavnim vrenjem vsaj deloma: one snovi, ki bi mogoče vinu dale slab okus ali ga sploh skvarile, tedaj moramo vrenje preprečiti s tem, da nalijemo most v zaševplane sode. Pri ževplanju sodov se deia žveplena sokislina, ki omami kvasne glivice, da ne morejo povzročiti vrenja; posledica tega je, da se začne moč čistiti. Sedaj pa ga moramo pretočiti tako, da se dobro prezrači, kar najlažje dosežemo, ako natakemo na pipo primeren iz bakrene pločevine narejen razpršilnik. Dobro zračenje mosta pospešuje njegovo vrenje. Se boljši uspeh bomo pa imeli, če mu še razvev tega prilijemo nekaj že v burnem vrenju se nahajajočega mosta ali ako se poslužimo samo čistih kvasnic, ki jih s primernim navodilom dobimo pri delavnih ali delnih kmetijskih kemikalnih preskuševališčih. Tako ravnanje z mostom pred vrenjem pa seveda ne premeni zgoraj navedenega mnenja glede časa prvega pretakanja po glavnem vrenju. Torej bode kazalo tu v tem slučaju priti s pretokom hitro po glavnem vrenju.

Da se moramo posluževati pri pretakanju čiste, primerno pripravljene posode, je samo ob sebi umestno. Drugo vprašanje je pa, ali naj sode, v katere mislimo pretakati, zaševplamo ali ne; to je pač popolnoma odvisno od vina, ki prihaja tu v vpoštev.

Vino iz zdravega, čistega grozdja, ki je pravilno odvrelo in ne spreminja svoje barve, ne bomo pretakali v zaševplane, ampak v snažne, s čisto vodo splahnjene sode.

Ako pa imamo vino iz gnilega grozdja, ki rado spreminja barvo in se je celo bati, da bo dobilo slab okus, tedaj je vsakiokor priporočljivo, da sode, predno v nje pretakamo, nekoliko zaševplamo. Žveplena sokislina prepreči namreč razvoj vinu škodljivih snovi.

Žveplo, ki prihaja v kletarstvu v vpoštev, naj bo čisto, brez vseh primeskov in je najbolj priporočljivo takomenovano azbestno žveplo. Žveplo je tu vltito na nezgorljive azbestne trake tako na tanko, da popolnoma zgori, torej ne kaplja na dno in ne dela tam znane, nadležne žveplene ilindre, ki je dostikrat vzrok, da dobi vino okus in duh po gnilih jateh ali žveplnem vodik. »Gosp. Gl. Zupanc.

!! Ženitna ponudba !!

Slovenec se želi seznaniti z mlado Slovenko v starosti od 18 do 24 let, čeprav malo starejša, pa čez 75 let ne sme imeti. Prednost imajo, ki znajo nekoliko nemščine in malo števiti. Katera bi se hotela močiti, naj piše in priloži sliko pod znamenjem „Srečna bodočnost“ Lincoln, Ill., Nord Amerika, West 5, Street 533. Naslov se tudi pri „Štajercu“ izve. 787

Fabrika kmetških in vinogradniških mašin

Jos. Dangel's nasled. v Gleisdorfu (Štajersko)



priporočamo najnovejše vitale mlaitilne stroje, stroje za rezanje krme, šrot-mline, za rezanje repe, rebler za koruzo, senalnice za gnojnice, trijerje, stroje za mah, grablje za mrvo, ročne grablje (Handschlepp- und Pferdebeurche) za mrvo obračati sadne mlince in kamenitih valčih zacinane, hidravlične prese, prese za sadje in vino. (Orig. Oberdruck Differenzial Hebelpresswerke) patent „Düchschel“, dajo za več tekočine, se dobijo le pri meni. Angleške nože (Gusstahl), rezervne dele, prodaja mašin na čas in garancije. — Cenik zastoj in franko.



ORIGINAL SINGER družinski šivalni stroji so najkoristnejša božična darila!

Singer Co. akt. dr. šivalnih strojev
Ptuj, Hauptplatz 1.

Prijazna opomba! Vse od drugih trgovin pod imenom „Singer“ ponujane mašine so narejene po enemu naših starejših sistemov, ki zaostaja daleč za našim novjšim sistemom in to v konstrukciji, trajnosti in porabljivosti. 779

Tržna poročila.

Ptuj, tedenski sejem dne 15. decembra 1909.

Vrsta	Mera in teža	Sred. cena	
		K	vn
Pšenica	50 kil	13	50
Ri	50 kil	9	50
Ječmen	50 kil	9	50
Oves	50 kil	9	—
Kuruza	50 kil	8	—
Proso	50 kil	8	—
Ajda	50 kil	7	70
Krompir	50 kil	2	50
Fižol	50 kil	10	16
Leča	1 kila	—	56
Grah	1 kila	—	64
Kaša	1 liter	—	30
Pšenični gris	1 kila	—	52
Ri	1 kila	—	44
Sladkor	1 kila	od	88
Česplje	1 kila	do	92
Čebule (luk)	1 kila	—	60
Kimel	1 kila	—	30
Brinjeve jagode	1 kila	—	1
Hren	1 kila	—	1
Zelenjava	1 kila	—	50
Ustna moka	1 kila	od	48
		do	46
Moka za žemlje	1 kila	od	44
		do	42
Polentna moka	1 kila	—	32
Goveje maslo	1 kila	—	3
Svinjska mast	1 kila	—	2
Speh friši	1 kila	—	1
Speh okajeni	1 kila	—	2
Zrnave	1 kila	—	2
Česplje frišne	1 kila	—	—
Sol	1 kila	—	24
Puter friši	1 kila	—	3
Sir, štajerski	1 kila	—	40
Jajca	20 koom	—	2
Goveje meso	1 kila	od	1
		do	80
Telečje meso	1 kila	od	1
		do	40
Mlado svinjsko meso	1 kila	od	2
		do	80
Drevesno oije	1 kila	—	20
Rips oije	1 kila	—	80
Sveče, steklo	1 kila	—	1
Žajfa navadna	1 kila	—	70
Žganje	1 liter	—	30
Privo	1 liter	—	44
Vinski jesih	1 liter	—	40
Mleko, frišno	1 liter	—	22
Mleko brez smetane	1 liter	—	18
Les, trdi, meter dolgi	1 kub. met.	—	9
Les, mehki, meter dolgi	1 kub. met.	—	7
Lesni ogelj trdi	hektoliter	—	2
„ mehki	—	—	1
Premog (Steinkohle)	100 kila	od	2
		do	30
Mrva	50 kila	od	5
		do	60
Slama (Lager)	50 kil	—	4
Slama (stelja)	50 kil	—	3
Zelje, glava	100 k	od	—
		do	—

Mestni urad ptujski, dne 15. decembra 1909.

Budinica s stolpovim zvonenjem in šlagver'com 647

la, kvaliteta, 3 očetnje na pot in cele ure, tudi s glasnim stolpovim zvonenjem, cifernica iz stekla, polirana. Okroglo okvirje, 20 cm skos sreda . . . K 6— s avtilo cifernico . . . K 6-50

3 leta garancija izmenjav ali dronar nazaj. Pošlje po povratju

MAX BÖHNEL
DUNAJ

IV., Margaretenstrasse 41 27 27
urad, sodn. zapisi, cestelj. Ustanovljena 1840

Zahtevatje moj veliki cenik z 5000 podobami, katerega se vsakomur zastoj in franko pošlje, brez da bi se ga v kupčijo sililo.