

vicar...
let leta razmerno; za Ogrsko (v zaprti kuverti)
K 50 h za celo leto; za Nemčijo 5 K za celo
eto; za Ameriko 6 K za celo leto; za drugo
nozemstvo razmeroma. Naročnina se plača na-
rej. Posamezne številke kočnjak 6 vin.

Vsi na delo!

Kako se odpravi iz vina duh po plesnivcu in žveplu?

O tem piše g. R. Dolenc v „Wein Zeitung“
naslednje:
V vseh vinorodnih krajih je bila letos iz-
redno dobra vinska letina. Iz tega vzroka je
primanjalo povsod vinske posode in primoran
je bil marsikateri, da je posegel po starih sodih,
kateri so ležali že več let prazni in napolnili v
po pokvarjeno posodo svoj mošt. Zato se bo
mogoče v marsikateri kleti letos vino, ki bo smr-
lo po plesnivcu in žveplu in bi ga vsak zelo
rad popravil. Iz moje dolgoletne prakse v kle-
arstvu priporočam zlasti dva načina, ki sta se
v vsej izvrstno sponesla. Zoper duh po ples-
nivcu priporočam fino namizno olje, katero pa
ne sme imeti nikakega duha. Preden se vino
opravi, oljem, treba ga je najpoprej presku-
šati, če je primerno toplo. V ta namen naj se
zame steklenico od ene četrtinke ali pol litra,
ar se jo napolni z onim vinom, kateremu se
olje olja eno žličko za kavo in se vse skupaj
rav dobro premeša. Če je olje, ki se zbere po
nekotik urah na površini vina, tekoče, ni vino
remzlo, ter je sposobno za to, da se ga po-
ravi. Ako se pa zbere olje vrh vina v obliki
iserov ali zrnc, potem je vino prehladno in po-
akati se mora v tem slučaju s popraviljem
o prihodnje spomladi, dokler se primerno ne
greje. S plesnivim vinom ravnati je potem na
edeli način: Najprej naj se pripravi eden ali
dva zdravih sodov, ki drže vsi skupaj toliko,
koliko je pokvarjenega vina. V te sode naj se
vlečejo potem vino kolikor mogoče hitro z bren-
čali ali škafi, nikar pa ne s smrkom ali pumpo
zlija naj se med pretakanjem vanj večkrat
skoliko olja in sicer toliko, da pride na vsak
skoliter 0.25 l olja, toraj na 20 hl vina 5
l ali 6 litrov. Ko je vse vino pretočeno in mu je
la dodana primerna množina olja, vtakne naj
v sod skozi luknjo na vehi snažen kolec in
česa z njim vino tako dolgo, dokler se ne raz-
li vse olje po vinu. Pri večjih sodih naj se
česa 10—15 minut, na to naj se sod zaveha,
pusti popolnoma pri miru blizu 3 tedne. Ko
čas preteče, ločiti je treba olje iznad vina,
ar se zgodi najlažje na naslednji način: Krog
he naj se napravi nekaj jéz iz ila, pustivši
a eni strani nekaj odtok, (kifljice iz ila v obliki
isnjene podkve) in položi krog luknje na vehi.
Na oni strani, kjer je jéz (kifljice) odprt,
prina naj se dode soda omije in podstavi pod sod na
samo široko skledo, da bo teklo olje iz sode v
jo. Ako se vtakne v luknjo na vehi tak liječ,
se podaljšuje spodaj v dolgo cev in naliva
kozi njega vino v sod, izpodrine vino olje, ki
lava na površju vina iz sode. Da gre to delo
trejše od rok, treba je potolči med nalivanjem
na v sod večkrat krog veha z lesenim batom.
Olje, ki odteče iz sode, ima prav malo duha
o plesnivcu in porabi se ga prav lahko za za-
plo, iz vina pa se odpravi duh po plesnivcu
popolnoma.

Da se odpravi iz vina duh po žveplu (gnilih
jih), ki se rad pojavi v vinih, ki se jih je
arilano v sode, katere se je žveplalo redno
kozi več let, toraj v take, ki niso plesnivi, je
boljše, ako se naliva vino v sod z bakrenim,
notraj nepocinjnim lijem. Vino pa se mora
etaktati s škafi ali brenčali, nikar ne s pumpo
med pretakanjem naj se lijem recimo po vsakem
lajsetem brenčanju odrgne s platneno ruto, da
ostane zopet svetel. Na enak način naj se ravna
vini, ki so dobila ta duh od žveplanega
vzdja.

Gospodarske.

Od kod so prinesli sviloprejško v Evropo?
Sviloprejška je doma na Kitajskem, kjer je goje že kakih
00 let. Kakor poroča prastara ustno sporočilo onega
likega cesarstva, je kakih 2600 let pred Kristusovim
svetom takratni cesar Ho-Hang-Ti bil prvi, ki je to
et na vse mogoče načine pospeševal; njegova soproga

cesarica Si-Ling-Chi, pa je uvedla med tamošnjimi pre-
bivalci pouk v sviloreji, o motanju in tkanju svile. Od
tam se je pozneje sviloreja razširila po Japonskem,
Osrednji Aziji in Indiji in odtod tudi po Perziji. Pripo-
veduje se, da sta okoli leta 550 po Kristusu prinesla
dva redovnika sv. Bazilija skrivaj majhno množino svilo-
dnega semena v Evropo in sicer v tedanjo cvetočo bi-
zantinsko državo. Na ta način se je razširila sviloreja iz
Azije po Evropi.

Naprava kislega zelja. Zeljnate glave razložiti
je v suhem prostoru nekaj dni, da nekoliko uvenejo.
Predno se denejo v nože se prerežejo v dva dela preko
srede a štrkel je nato odstraniti. Razrezano zelje dene
se nato v snažne sode ali kade a vsako plast zelja je
posoliti in z lesenim batom potlačiti. Na 100 kg zelja
deti je 1 do 3 kg soli. Čim bolj solimo, tem bolj kasno
ze zelje skisa. Če hočemo imeti toraj v kratkem kisel
zelje, moramo manj soliti. Kedar solimo, bodamo zelju
lahko tudi druge dišave, kakor čebulo, kimelj, brinjeve
jagode itd. Zadnjo plast zelja je nekoliko bolj posoliti,
da se tako lahko ne skvari. Zelje se pokrje nato s
čistim zeljnatim listjem a vrhu tega se dene kolobar, ki
se zbije iz desek. Na ta kolobar deti je prej lesene
čokiče a na te težko kamenje, ki bo zelje v sodu stiskalo.
Kamenje se ne sme močiti v zeljni vodi, ker bi mu
jemalo kisline. Kedar stavimo zemlje v sod, tlačiti ga je
tako, da se z lastno vodo pobrije. Če to ni mogoče,
prilijti je, ko smo sod napolnili, nekoliko vode, kateri se
je dodalo na 100 l 3 kg soli. Vrenje (kisanje) zelja vrši
se najboljšje pri 10—15° C, zato je skrbeti, da ne bo
dotični lokal premrzel. — Mlečna kislina, ki se pri tem
napravlja, ovira, da zelje ne gnije. Po vrenju se mora
motna voda vrhu zelja odliti in z novo vodo, v kateri
se jo raztopilo nekoliko soli, nadomestiti.

Zaradi varčnosti pri krmi je treba, dase krma
reže, ker se zrezane krme po navadi manj zavre kakor
cele. Največ zjedij dela živina pri celi krmi, ker pušča
vse v jasilih, kar je debelejšega in manj okusnega. Pri
rezanici pa to ni tako lahko mogoče, ker živina rezanice
ne more tako izbirati. Veliko se zavre pri nas zelene
krme, če je že prezorela in če živini več ne diši. Zato
pa na večjih gospodarstvih tudi zeleno krmo režejo in
jo po potrebi mešajo med slamno in drugo suho krmo,
da jim bolj zalaže.

Da ohraniš jajce sveže, pomazi ga z lanenim
oljem, ki brani, da se jajce ne skvari in ne posuši. O
tem se je napravil sledeči poskus: Deset jajec pomazalo
se je z lanenim, 10 z makovim oljem, 10 pa se je pu-
stilo nenamazanih. Jajca so se shranila na pesku šest
mesecev in nato so se tehtala in potem podla. Nena-
mazana jajca so tehtala za 18% manj nego prej, pri
tem pa so se popolnoma skazila. Jajca namazana z ma-
kovim oljem izgubila so na teži 4 1/2%, ko so se odprla,
so bila polna in imela so dober okus. Konečno so se
preiskala jajca namazana z lanenim oljem; imela so težo
in okus kakor sveža. Radi tega še more to sredstvo za
hranjenje jajec najbolj priporočati. Poh.

**Sredstvo proti goltačnemu katarju pri
praseh.** — V spomladi in v jeseni, ko se vreme na-
vadno najbolj spreminja, pojavi se večkrat posebno pri
mladih praseh nekako vnetje (katar), katera bolezen
napade žival ravno v grlu pri požirniku. Bolezen se
opazi v tem, da žival težko požira, nekako hrope, ima
nekak suh kašelj in težko sapo. Proti tej bolezni svetuje
se obliž od goršice. Gorščino zrnje se izmelje v moko
in zmeša s kisom, da se napravi nekako testo. To se
namaže na večjo rjuho in obveže živali okoli bolnega
vratu. Za časa zdravljenja smemo dajati bolnej živali le
kislo mleko s smetano vred piti. Obliž mora ostati toliko
časa na vratu, da postane koža na njem rudeča. —
Tako piše neki češki listi. Poh.

Kako ravnati z mladimi konji pri kovanju?
— Kakor z vsako mlado žirino, treba je tudi s konjem
posebno v mladosti in začetku dela ravnati kolikor
mogoče lepo. Zlasti pri prvem podkovanju mora biti
človek moder. Žival se ne sme privezati, temuž držati
za navzgor vzdignjeno nogo, božati in gladiti, da se ne
straši. Le tako se bode privadila kmalo in pozneje ne
bodo več uporna pri kovaču. Poh.

Loterijske številke.

Gradec, dne 9. januarja: 84, 63, 16, 89, 72.
Trst, dne 2. januarja: 26, 78, 76, 51, 52.

Kdor hoče na naše inzerate odgovor, naj
priloži vprašalnemu pismu retur-marko. Brez
marke ne pošiljamo odgovora.

Na prodaj!

Na Spodnjem Štajerskem v enem mestu gostilna
(Einkehrghasthof) zraven vrt, 6 jehov njiv in
travnikov, šparkase in posojilnice ostane gor
10.000 kron, za plačati je 6.000 kron; izve se
pri Johan Toplak, Sv. Martin pod Wurmbergom
pri Ptuj. 26

Učenka, 33

nemškega in slovenskega jezika
zmožna; dobro ljudsko-solsko
izobrazbo; se pod dobrimi po-
goji v trgovini z mešanim bla-
gom Adolf Orel v Šostanju
pri Celju jako sprejme.

Posestvo za prodati

z lepim krasnim gospodarskim
poslopjem tik cerkve, se tudi
lahko hiša obrne, primerno za
vsaki obrt, zraven lepi sadni
vrt, 7 oraloj zemlje, v hiši 3
sobe, cena 9000 K. Več pove
upravnistvo „Štajerca“. 84

Gostilna s koncesijo

v neposredni bližini Celja se
tako prodajo ali v najem da.
Cena 14.500 K. Več se izve
pri upr. „Štajerca“. 82

Kupil sem

4.000 ur-budilnic

od falitne firme; preje K 4—,
zdaj K 2-40 komad s 3 letno
garancijo. Pošlje po napre-
platu (tudi marke) Max Böhnell
Dunaj IV. Margaretenstrasse
št. 27/27. 752

Prodam

zemljišče

(Bauhern-Grund), obstoječe iz
gozda, njive, travnika, hiše in
gospodarskega poslopja, pri-
merno za celjskega voznika.
Več pove g. Franz Petschuch
v Celju. 20

Oženjeni viničar

se takoj sprejme pri g. Franc
Kossi, krojaški mojster v Ptuj. 31

Viničar

z 4 delavskimi močmi se sprej-
me pri g. Brüdermann, Gams
pri Mariboru. 24

Lepo posestvo

obstoječe iz travnikov, njiv,
sadosnik, gozd in gospodar-
sko poslopje pri glavni cesti
v občini Samarkova pošta,
Sv. Lenart, Slov. gor. se po
ugodnih pogojih prodaja. Več
pove Juliana Šollack, posestni-
ca tamkaj. 30

Ženitna ponudba!

Samostalni trgovec na delu
45 let star želi se sprost
deklino ali pa vdovo 30 do 40
let stari z nekaj gotovino ože-
niti. Ponudbe prosijo se na
uredništvo „Štajerca“ pod
„Resnica 5000“. 28

Takoj se prodaja

prav lepo posestvo na Tre-
sternici pri Mariboru, obstoječe
iz njiv, travnika, sadosnika,
vinograde in gozda z lepo zi-
daninam in gospodarskim po-
slopjem vse v najboljšem stanu
se takoj iz proste roke zavoljo
družinskih razmer prodaja. Na-
taneje poizvedbe odposlanca
Marie Breznik, pod Šnidbauer
na Tresternici pri Mariboru.

Pridna

svinjska dekla
v starosti proti 30. leti se takoj
sprejme pri gospe Pogatschnig
na Bregu pri Ptuj. 27

2000 kil sladke

krme

se po ceni prodaja. Kje, pove
upravnistvo „Štajerca“. 23

Več partij

tesarjev

in delovodij, zanesljivih, pridnih, se sprejme za
dela v režiji in akordu. Ponudbe z zahtevano
plačo pod „Nüchtern und tüchtig“ upravnistvu
tega lista. 25

Svarilo

pred osleparjenjem!

Opozorjam cenjene čitatelje tega lista,
da posnemajo tuji v zadnjem zvezku
moje inzerate ter da prodajojo na-
vade plehate ure, ki se jih doli po-
ved po K 3—, kot prave „železniške
Roskopf“. Prave „železniške Roskopf“-
ure, katere prodajam že mnogo let v
polno zadovoljnost c. k. državnih želez-
nic, se dobijo le z zgorajšnje varstveno
marko po moji firmi in so vsa druga
naznanila navadne sleparije.
Moja originalna „železniška Roskopf“-
košta brez sekundnega kazalca K 7—,
s sekundnim kazalcem K 8—, 3 leta
garancija. Se pošlje po povzetju

Max Böhnell, Dunaj
IV. Margaretenstrasse 27/27
urar, sodn. zapr. cenilnik in strokovnjak.
Katalog s 5000 slikami zastoj in po-
stnine prosto. 692

Pravo domače platno

za rjuhe in obleko priporoča vedno v veliki za-
logi trgovina

Brata Slawitsch v Ptuj

(pri mostu Wagplatz). 696

V ptujskem mestnem sopar- nem kopališču

se dobijo odmahal kopole s hiapenem po sledo-
čih jako znižanih cenah. Vsak navaden dan ob
1 uri popoldan in vsako nedeljo in vsak praznik
ob 1/2 uri predpoldan za 60 vin. (30 kraj-
carjev.) 876

Vodstvo ptujskega mestnega kopališča (Pettauer
Badeanstalt).

Meščanska parna žaga.

Na novem lentnem trgu (Lendplatz) v Ptuj
zraven klanice in plinarske hiše postavljena je
nova parna žaga vsakemu v porabi.

Vsakemu se les hlodi, itd. po zahtevi takoj raz-
žaga. Vsakdo pa sme tudi sam oblati, vrtni in
spahati i. t. d. 56