

inom, ki se toči. V takih krajih se dobi malokdaj korec dobrega vina in posledica temu je, da so pivci nekorekci prisljeni piti pivo. Pri današnjih ugodnih projektih zvezah pač ne bo vinotočilcu težko, zadovoljiti svoje goste glede okusa vina. Saj si nabavi prav lahko različna vina in jih med sebo takozreže ali zmeša, da odo taka, kakor pivcem ugajajo. Kdor vino toči, mora krebeti, da bo točil vedno enaka vina. Prinaša naj pa benem vino tako na mizo, da bo vino pivca (takorekoč ablo, naj ga pije. Dasiravno se v marsikaterem kraju a čistost vina mnogo ne gleda, kljub temu bi se mo- lo poskrbeti, da se bo točilo le čisto vino, kajti če je no še tako dobro in brez napake, zgubi takoj na do- ruti, če je le količikaj megleno t. j. ni ni nikdar takš- a, kakor bi bilo, če bi bilo popolnoma čisto. Kdor toči ara vina, naj poskrbi, da bodo pravilno vstarana ali anovitna t. j. da se pri točenju ne spremene. V takih rajih, kjer vinogradniki via pravilno ne starajo, bodisi, i jih hranijo v premizih kleteh, v katerih vino ne po- e popolnoma, ali pa jih premalo ali celo nič ne pre- kajajo, stara vina zavro in postanejo motna, kakor hitro jih vzame iz vinogradnikove kleti in postavi v drug ostor. Gostilničar, ki taka vina kupi, je primoran sta- ti taka vina še nadalje, ako jih hoče prinesiti na mizo. ostilničar pa, ki se mora ukvarjati z nadaljnjim staran- em nezrelih vin, pa mora založiti v vina precejšnje avnico, ker mora imeti v kleti večjo množino vina, enem pa mora imeti tudi prostorno klet, kakoršne se e očasi celo za drag denar ne dobi. Prejšnjemu nedo- tku, katerega zelo občuti tak, ki toči vino po nizkih nah, bi se prišlo najlaže v okom, ako bi vinogradniki koj na početku pričeli z vinom pravilno ravnati in od- jali kupcu kolikor mogoče dozorelo vino. Če bi od- jali iz svoje kleti taka vina, pripomogli bi marsikate- ru gostilničarju, da bi mnogo več vina potočil. Sicer dda tudi starejša, dasi še ne popolnoma zrela vina stiti in sicer s prisljnim sredstvi za staranje vin, po- no pa s filtriranjem, da ostanejo tudi v točilnici vsaj oma čista. Vendar pa zgrebe filtrirana vina na svežo- oziroma postanejo nekako ubita, čimur pa se lahko omore, ako se jih po filtriranju pusti nekoliko časa odu počivati. Ako bi pa vinogradniki sami pravilno nali z vinom in ga umetno starali, potem bi imel ec z vinom malo ali prav nič cpravilo, vsled tega i manj stroškov. Prav pogostoma pa greše tudi oni, vino točijo in denejo na pipe sode, ki so v razmerju nožino vina, ki ga potočijo, preveliki in točijo potem njih po več tednov. Drugi puste sode, iz katerih to- , na vehi odprte ali pa jih zamaše z veho prav na tem. Pri takem ravnanju pa vino cihne in se pokvari. dar pa ne ravna tudi oni prav, ki pušča vino dalj i v napol praznem sodu, bodisi da sod na vehi tudi aši, kajti tako ohranjeno vino zveži in se ga poloti . Nekateri pokade napol prazen sod z žveplom, da vino ne pokvari. S tem se sicer prepreči, da se vino pokvari. ali navadno se žvepla vino preveč. Po tej pride v vino toliko žveplene sokislina, da pride to- cina lahko ne le v navskrižje z vinskim zakonom, ak škoduje obenem tudi pivcem na zdravju. Preo- a žveplena sokislina ali žvepleni dim, ki dospe v vino remočini in pogostim žveplanjem, provzročii pivcem asni glavobol in pogostoma mislijo potem pivci, da a to iz alkohola, ki se ga je morda dodalo vinu. i leži vino dalj časa v napol praznem sodu, izloči se jega ogljenčeva kislina, ki se nahaja že od narave em in vino dobi potem okus po zveženem. Ako se ia z vinom, ki se toči, na tak način, potem pride o tudi zelo solidna in realna vinska trvdka ob dobro . Ako se ne pototi mnogo vina v kratkem času, naj likar ne deva na pipo velikih sodov, ampak naj se oči vino v primerno majhne sode ali take, ki se o v kratkem izpraznijo. Ako so ravna z vinom na način, potem se ni bati, da bi se vina polotil kan. se toči vino iz manjših sodov in se ga v kratkem či, ni treba pokaditi z žveplom, zlasti tedaj ne, če e utrdilo v prevrtno veho tako pripravo, skozi ka- pribaja v sod popolnoma čist zrak. Še boljše nego a je, ako se stlačii v sod s posebno pripravo in z nim pritiskom ogljenčeva kislina. Ogljenčeva kislina iiva v tem slučaju površino vina, ne pusti zraku do in ker zrak do njega ne more, se ne poloti vina kan in ne cik. Ako se rabi za vino, ki se toči nčeva kislina, potem se lahko dene na pipo tudi sode in ni strahu, da bi vino v sodu trpelo, še pa, da bi se pokvarilo. Dobro je tudi, če se one iz kojih se toči, napoji ali impregnira od znotraj rafinom, ker stem se prepreči ne le, da vino ne in ne postane plehko, ampak zabranii tudi usuši- nina. Nikar naj se ne rabi za točenje vina kovina- pip, ampak vedno le lesene. Ta poslednje naj se uporabo naj se pred uporabo pa namoči s parafi- . Take s parafinom napojene pipe ne postanejo , in v pipi se ne napravi na plesen in ne cik, če e pipa tudi več časa v sodu. Kovinaste pipe, pa še tako dobro pocinjene ali celo iz čistega cina, le vinu, ki so se ustavlja v pipi, slab okus. Iz ena- vzroka naj se ne rabi za vino tudi cinastih vrčev, r se jih rabi ponekod, ampak toči naj se vino rajše čene ali posode iz kamene. Napačno je tudi, ako išča vino po več časa v odprtih posodah v točil- v kateri so že tako različni duhovi, kajti vino se b duhov zelo rado navzame. Ako se ne prinaša naravnost iz sode na mizo, naj se dene v stekle- držiče 4 do 5 l, katere dobro zamaši in postavi v lici v posodo s hladno vodo. Tako ravnanje se pri- ča posebno za take slučaje, ki se ne potočii mnogo in preide več ur, preden se vrče vina izprazni. Go- je vsakomur znano, da je vino okusno le tedaj, če imerno toplo. Ako ni klet ali prostor, v katerem se toči, primerno gorak, potem je treba poskrbeti, da

se vino primerno ohladi ali pa ogreje, preden se prinese na mizo. To se pa doseže najlaže s tem, da se denejo z vinom napolnjeni vrči ali steklenice v kakšno posodo, v kateri se nahaja primerno topła voda. Paziti pa se mora obenem, da se vino preveč in tudi prehitro ne ohladi. Zato nikar postavljati posode z vinom naravnost v led, da bi vino ohladil, ampak raj v vodo in le če je ta pregorka, naj se vrče v njo kose ledu. Ko se vino pije, niso tudi kozarci brez pomena, kajti vino zadobi popolno voljavo te tedaj, če se ga pije iz primerne- ga kozarca. Za vino naj se rabi toraj le kozarce iz čistega, brezbarvnega stekla. Za fina vina naj se pa vsame tanke kozarce z obrušeni gornjim robom, ker če se vino iz takih kozarcev pije, diši boljše, kakor če se ga pije iz kozarcev iz debelega stekla. Ti poslednji se smejo ra- biti le za navadna, nova in še motna vina.

Po „Wein-Ztg.“

Oberlajtnant Hofrichter priznal.

Kakor znano, je oberlajtnant Hofrichter že mesec sem v preiskavi. Dolži se ga namreč večkratnega poizkušene- ga umora s strupom. Kakor znano, dobila je pred 5 meseci cela vrsta oficirjev generalštaba pisma s pilnami, katere so se ponujale kot nekako zdravilo. Te pilne pa so bile s ciankalijem zastrupljene. Eden dotičnih oficirjev je tudi pilne zavžil in bil takoj



Oberleutnant Hofrichter hat ein Geständnis abgelegt

mrtev. Takrat so oberlajtnanta Hofrichterja zaprli, ker so ga sumnili. Ali mož je vedno tajil. Zdaj pa je vso krivdo priznal. Videl je namreč, da ima vojaška sodnija dovolj dokazov. Poskušil je umoriti vse tiste oficirje, ki so bili pred njim, tako da bi po njih smrti sam avanciral. Hofrichterja bodejo gotovo na smrt na vislicah obsodili. Tudi njegovo ženo so zdaj zaprli, češ da je kot priča po krivem izpovedala. Eden Hofrichterjevih profosov je dobil tudi že večletno ječo, ker mu je pisma nosil. Hofrichterjeva slika, ki jo tukaj prinašamo, je precej natančna.

Loterijske številke.

Gradec, dne 30. aprila: 50, 84, 85, 41, 71.
Trst, dne 23. aprila: 68, 50, 73, 5, 8.

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

Vsak birmanec je nesrečen, ako pri birni ne dobi Böhnel- ure, kajti le tako hoče vsak imeti. Zahtevajte torej takoj veliki cenik od firme Max Böhnel, Dunaj IV., Margaretenstrasse 27/27, ki se ga vsakomur zastoj in franko pošlje. Kdor vpošlje to no- tico, dobi 5% rabata.

Naravna Franc Jožef-ova grenočica je preizkušeno zdravilno sredstvo za močne, dobro re- jene osebe, ki so nagnjene h protinu, pri kate- rih se gre zato, da se s pospešitvijo prebave uredi presnavljanje in odstrani na zanesljiv in lahek način valovanje krvi. „Franc Jožef-ova“ grenočica se je vsled prijetne lastnosti, da celo v malih količinah in brez vsakih nadležnih po- stranskih pojavov zanesljivo učinkuje, izvrstno obnesla. Priporočajo jo prve zdravniške svetovne avtoritete in se dobiva v lekarnah, drogerijah in prodajalnah rudninskih voda. 10

391 **MAGGI** -JEVE
kocke goveje juhe
1 kocka **5** h
za **1/4** litra
najfinejše goveje juhe
samo prava z imenom **MAGGI** in
varstveno znamko **zvezdo s križcem.**

Za prah neprodorne
kavalske ure, ploščo pravo srebrno ohišje (e. kr. puncirano) s šarnirskim pokrovom za odpreti, popolnoma neprodorne za prah, arab. ali rimske številke, 3 zlati kazalci in izvrstno dobro remontoar-kolesje s patent-postavljenjem kazalcev s tem, da se izvleče krono.
Cena za kos K 12—
z dvojnimi mantelnim K 15—
v jeklu, nikeljnu ali goldinu K 7—
K temu primerne moderne srebrne ve- rižice K 4—
3 leta garancije. Pošlje po povzetju.
Max Böhnel, Dunaj
IV. Margaretenstrasse šte. 27/27
Ceniki zastoj. 358

Fabrika za opeko v Leitersbergu
pri Mariboru n. D. 380
priporoča od svojih izkušnih kobranih (gekollert), proti vrenemu trdnih izdelkov iz ilovičnega materiala mašinsko, stensko, dimniško opeko, nadalje rekontra Zaackenziegel, Pressfalz-, (izde- lano po originalu Wienerberg), Strangfalz- (zistem Stadler in Steinbrück) in Biberschwanzziegel.
15 kosov moje „Doppel-Preßfalz“ in „Strangfalz“-opeke krijejo en kvadratni meter strešne plošče. — V 10 ton- skemu vagonu se naloži 6000 kosov Biber, 5000 kosov Strangfalz in 4000 kosov Preßfalz. Razpošilja se na ne- varnost spremljevalca. — Z velespoštovanjem
Franz Derwuschek, stavbinski mojster in fabrični posest- nik. Telefon št. 18.
Zastopniki v posameznih krajih se iščejo in dobijo primerni rabat. Prodajalna mesta v Mariboru: Roman Pachner's Nflg., Postgasse in Ferdinand Rogatsch, trgovec s stavbinskim materialom, Reiserstrasse 26.

Jos. Kasimir
trgovina s špecerijo, barvami in z mešanim blagom nasproti W. Sirk's Nfl. in filijalka nasproti minorit- ske cerkve
v PTUJU
priporoča svojo bogato zalogo najfinejše surove in žgane kave, ruski čaj, kognak, rum, slivovka, najfinejše kandite, župne kocke, mineralne vode, najfinejše namizno olje, bučno olje, jesihova esenca in za izdelovanje žganja itd.
Semena za vrt, polje in travnik, stelja iz šote najboljša stelja, klajno apno, Lukulus, najboljša svinjska krma, karbolinej, teer, strešna papa, Portland-cement i. dr. mn. 360

Priložnostni nakup! 395
Hiršbart
samo K 4— plemeniti hiršbart z lepim rajfom, 14 cm dolg, z okvirjem iz starega srebra in jeleno- vem grandlom, vse skupaj
samo K 4—
Redka priljožnost.
Pošlje po povzetju:
Fenichel, Gembartbinder, Dunaj IX.
Altmittlergasse 3/1.