

posestnikov. Omenim pa naj le kmeta Zajca, ki je bil mnogoleten strežnik pri grofu Adamoviču in našega vrlega župana SLS Jakoba Lešnika, ki je bil že sedaj tretjič izvoljen županom. Izmed drevja se ti beli tudi dvonadstropna hiša, kjer uraduje naša pismonošinja Terezija Rebernik, ki nam skrbno donša novice celega sveta. Vsa čast! Ko tako korakaš zamišljen v naš raj, ti noga naenkrat zastane kot prikovana na mestu. Zagledaš našo prelepo cerkev, posvečeno sv. Janezu Krstniku, in župnišče, ki je vse postavljeno na rob velike skale, ki je baje nastala nekdanj vsled vode, ker ni iz navadnega kamna, ampak neke vrste lehnjak. Res je dobro, da se vse skup ne zruši, ker je skala prevrtana z votlinami, kakor postonjska jama. V župnišču prebiva nad vse poštrevni g. župnik Weiss, ki opravlja poleg naše še težavno šentjoško župnijo. Cerkev je zidana v gotskem slogu in je v notranjosti zelo lično poslikana. Poleg cerkve stoji šola, ki je sedaj razširjena v trirazrednico. Za stanovanjem šolskega upravitelja izvira bister potoček, ki je tudi vreden, da ga omenim, ker žene takoj od izvora zaporedoma kar 7 mlinov in 2 stopi. Pod cerkvijo vidiš lepo obdelano Kovačevo posestvo. Takoj v dolini pa je varčen posestnik Ciber, ki vedno drži vajeti v rokah in pripravljen vsakega za nizko ceno hitro kar najdalje zapeljati. Njegov sosed je Aleš, ki je cerkveni ključar in pa tudi izvošček. Pojdiva dalje. Sedaj prispeš v lepo vas, ki je podobna skoro kakemu trgu. Prvo je novozgrajeno Krančevo poslopje. Vse posestvo ima urejeno po ameriškem načinu, še lasten vodovod ima. Njegov sosed je Lešnik. To ti je brihtna glava. Kar oko vidi, roka naredi, še celo zobe ti naredi, če hočeš. V sredi vasi pa je daleč naokrog dobro znana gostilna pri Delakordi, p. d. Štajnerju, ki slovi po izredni gostoljubnosti in dobri vinski kapljici. G. Delakorda pa ima tudi tovarno cementnih izdelkov in če nima kdo strehe, naj se le pri njem zglesi. Pri sosedu Jugu pa dobiš cigaret, če si zaželiš kaditi. Malo naprej je veletrgovina pri Cviklnu, včasih je bila tu tudi gostilna. Sedaj pa jo kreneš po okrajni cesti in prideš mimo kovačnice do gostilničarja Arliča, kjer je rojstna hiša dobernskega č. g. župnika. Od tu zagledaš majhno prijazno vasico Prelsko, ki je bivališče miroljubnih vaščanov. Na sredi vasi je vaški vodnjak, o katerem je pravljica, da katera mladenka pride na dan sv. Treh kraljev zjutraj prva po vodo, se še tisto leto omoži. Če stopiš malo iz vasi, ti že od daleč udari na nos vonj po samih rožah iz vrta g. vrtnarja Nikolaja Schweigel, ki pa je obenem vremenski prerok.

Da št. Janžani dobro napredujejo, nam kaže polnoštevilni mešani in moški pevski zbor, ki dobro napreduje pod vodstvom č. g. župnika. Tudi imajo dobro izvežbano godbo »Šramel-kvartet«. Tudi vsakovrstnih rokodelcev se ne manjka, neka ženska je še celo dobro izvežbana fotografinja. Dolg čas nam torej ni. V poletnem času, pa tudi sedaj, je po naši cesti velik promet. Vozovi in avtomobili švigajo sem in tja. Neki Konrad pri nas gradi še celo aeroplan. Naši lovci pa sedaj pridno streljajo, ker namenijo prirediti lovsko veselico in vabijo vse cenjene čitatelje na zajčja jetrea.



Naravno čiščenje vina in prvo pretakanje.

V zadnji številki »Naših gorice« je izšel pod gornjim naslovom članek, ki ga je napisal inž. Zupanič.

Naknadno ali počasno vrenje ponehava; čim manj ogljikove kisline uhaja iz vina, čim mirnejše postaja vino, tem bolj se čisti. Vse, kar je v mladem vinu plavalo in ga kalilo, kakor razna nesnaga, kvasnice in spovi, ki so se pri vrenju v vinu pojavile v trdni obliki, se polagoma vsede na dno.

Da-li se vino lažje ali težje očisti, je odvisno od raznih okoliščin. Na prvem mestu pride do izraza gostota ali specifična teža vina. Mošt, ki vsebuje mnogo raztopljenega sladkorja, je gostejši in težji, nego popolnoma prevrelo vino. Čim bolj je torej vino prevrelo in čim manj je v vinu še nepovrelega sladkorja, tem redkejša je vino in tem lažje se čisti. Vsakdo, kdor hoče, da bo vino ob prvem pretakanju čisto, naj skrbi, da vino dotle popolnoma prevre. Na to vpliva tudi temperatura. Pri nizki temperaturi se čisti vino le počasi, kar je popolnoma naravno; saj radi nižje temperature postane vino gostejše ter velja pri tem to, kar smo rekli prej o gostoti. Vse, s čimer se podpira ali pospešuje vrenje, pospešuje tudi naravno čiščenje vina, zlasti ako smo prepreli mošt s čistimi vinskimi kvasnicami.

Čas prvega pretakanja je z ozirom na kakovost vina zelo različen ter traja od decembra do konca marca. Če so vina enake kakovosti, se ona iz zgodaj potrganega grozdja pretočijo v splošnem prej, kakor vina od pozne trgatve. Lahka vina, ki so razmeroma hitro povrela in se hitro očistila, se pretočijo prej, kakor težka vina, pri katerih vrenje kakor tudi čiščenje traja dalje časa. Vina iz gnilega grozdja se naj pretečijo bolj rano, kakor vina iz zdravega grozdja. V hladnih kletih je lahko vino dalje časa na drožah, kakor pa v toplih, kjer obstoja nevarnost, da se začnejo drože radi ugodne temperature razkrajati in kvariti vino.

V splošnem velja pravilo, da se pretočijo lahka vina v decembru, vina srednje kakovosti v januarju in februarju, močna kvaliteta vina pa šele v marcu. V vsakem posameznem slučaju določimo pravi čas pretakanja z vinsko poskušnjo. Vino naj bo po možnosti popolnoma prevrelo, naj ne vsebuje nepovrelega sladkorja, torej naj ne bo več sladko, mora pa biti v vsakem slučaju čisto.

Ker potrebuje mlado vino za svoj nadaljni razvoj zraka, oziroma zračnega kisika, se naj vina pretočijo prvič takoj, da pridejo kolikor največ mogoče z zrakom v dotiko. Pri običajnem pretakanju s škafi se to zgodi v zadostni meri. Vendar pa je tudi mogoče, da vpliva zrak neugodno in sicer takrat, če nagiba mlado vino k porjavenju. Vino porjavi na zraku zlasti, če je grozdje močno gnilo. Tako vino je treba pred pretakanjem ozdraviti s tem, da se da na vsak hektoliter do 5 g natrijevega bisulfitu, to je bela sol, ki se raztopi v majhni količini v vinu ter se ta raztopina z vinom v sodu temeljito premeša.

Posoda, v katero pretočimo mlado vino, mora biti čista, dobro umita, mora imeti dober vinski duh in se naj primerno zažvepla. Ako je vino ob prvem pretakanju še sladko, naj sod, v katerega pretakamo, ne zažveplamo, da s tem ne oslabimo kvasnic, ki naj vrenje nadaljujejo. V vsakem drugem slučaju se pa shod narahlo zažvepla, to je, na

vsak polovnjak s $\frac{1}{2}$ do 1 tablico azbestnega žvepla.

Za letošnjo kvaliteto bo čas prvega pretakanja v splošnem mesec januar, oziroma februar.

Vinogradnikom! Prvo poslovno leto Vinarskega društva v Mariboru, ki se je ustanovilo dne 2. aprila 1927, je končano. Glavna svrha tega društva je, da združi vse vinogradnike v boju za njih obstoje v močno organizacijo. Kako težek je položaj našega vinogradništva, ko je izvoz naših vin v Avstrijo zaradi previsoke carine le malenkost, in ko našim vinom uspešno konkurira dalmatince, ve pač vsakdo prav dobro. Kake ogromne stroške zahteva danes obdelovanje vinogradov, ki postaja čim dalje težje, ker se mora vinogradnik boriti z vedno večjim številom sovražnikov, je predobro znano. Uspešen boj proti sovražnikom in praktično izvrševanje vseh opravil v vinogradu je pa le mogoče, če izrabli vinogradnik vse pridobitve modernega vinarstva. S tem ga pa more seznaniti le dobra knjiga in strokovno časopisje. Tudi Vinarsko društvo izdaja v te svrhe strokovno glasilo, ilustrirani mesečnik »Naše gorice«, ki naj služi vinogradnikom in kmetovalcem sploh v pouk. Da zamore društvo uspešno zastopati interese vinogradnikov napram obasim, je potrebno, da se organizirajo vsi vinogradniki. Lepo število vinogradnikov je pristopilo k društvu že v prvem letu. Vendar pa je še vedno velika večina vinogradnikov izven društva. Vinarsko društvo v Mariboru vabi v novem letu vse neorganizirane vinogradnike, da pristopijo k društvu in s tem dvignejo moralno moč društva. Članarina oziroma naročnina za glasilo znaša za tuzemstvo Din 30.—, za inozemstvo pa Din 40.—.

Par opomb k vinski razstavi v Ptuj.

Kakor je znano, se trudijo merodajni krogi, prirediti za mariborsko oblast dne 15., 16. in 17. januarja v Ptuj uspešno vinsko razstavo, spojeno z vinskim sejmom.

Cuti je pa glasove, da letos ni sile se udeležiti te razstave, češ, da letošnja kakovost pri malih, na razpolago stoječih množinah jamči lahko oddajo.

Mislil bi, samo ob sebi je umevno, da je ravno v letih z dobro kakovostjo primerno prirediti vinske razstave, kajti te se ne prirejajo samo v svrhu dosege momentanega učinka, ampak one naj učinkujejo tudi v poznejših letih. To pa se doseže tem temeljiteje, čim boljša je kvaliteta razstavne leta in čim velikopoteznejša je prireditev. Presežek propagandnega uspeha v takih letih pride v dobro manj ugodnim časom, v katerih bo spet govora o vinski krizi.

To naj vpoštevajo vsi oni, ki mislijo, da je odveč se letos udeležiti vinske razstave. Zabavljanje in jadikovanje v časih slabe odprodaje, češ, nič se ne stori za reklamo našega vina, je brez vrednosti za uspeh, ako se nečete posluževati prilik k sodelovanju, kadar se nudijo.

Ker služi vinska razstava, kakor rečeno, tudi reklami za bodočnost, bi moral vsak, tudi oni, ki nima etos vina na prodaj, po mogočnosti sodelovati. Par steklenic vina, ki jih je treba v ta namen žrtvovati, je pa ta prireditev vendar vredna. Razven tega je še dana možnost, si pridobiti tudi vidna odlikovanja; saj se bodo delile zlate, srebrne in bakrene kolajne in diplome ter razno vinarško orodje.

Vinogradniki! Vinska razstava se prireja za vas, za vsakega in za vse, najmanj pa za prireditelje, ki polagajo ves svoj čas in trud v to delo, da bi rodilo zaželjeni uspeh, ki si pa bodo v bodoče dobro premislili, prevzeti

zopet skrb za zadevo, za katero kažejo najmanj uumevanja oni, ki jim je najbolj treba.

Prednje vrstice naj bodo opozorilo vsem, ki jih tiče, da je še čas za prigras k udeležbi.

Srezki kmet. ref. Josip Zupan.

Cene.

Mariborski novoletni trg dne 31. decembra 1927. Trg je bil kolikor toliko dobro založen in obiskan. Bilo je 70 slaninarjev, ki so prodajali meso in slanino kakor po navadi po 20 do 30 Din za 1 kg na drobno in po 15 do 17 Din za 1 kg na debelo. Okoli poldneva so kakor vsakokrat znižali cene. Tudi domači mesarji so znižali cene proti poldnevu. Pri klobasah so cene koliko toliko stalne. Perutnine in drugih domačih živali je bilo to pot le okoli 400 komadov na trgu. Cene so bile precej visoke in sicer: piščancem 15 do 25 Din, kokošem 35 do 50 Din, racam 40 do 50 Din, gosem 50 do 90 Din, puranom 60 do 150 Din, domačim zajcem 10 do 35 Din komad. — Krompirja je bilo samo 8 vozov. Cene so bile 6 do 7 Din za mernik, kislemu zelju 4 D, kisli repi 2 Din, čebuli 2 do 3 Din, česnu 10 do 15 Din za kg, glavni solati in endiviji 1 do 3 Din, ohrovu 1 do 1.50 Din, rdeči pesi 1 do 2 Din, kolerabi 1 do 2 Din komad, paradižnikom 4 Din, hrenu 6 do 8 Din, medu 25 do 30 Din kg. Sadju: jabolkom 5 do 10 D, hruškam 8 do 12 Din, posušenim slivam 10 do 12 Din kg, pomerančam 1 do 3 Din, limonam 1 do 2 Din komad, luščenim orehom 35 do 40 Din, mandeljem 55 do 65 Din, dateljem 24 do 36 Din. Cvetlicam: 25 p do 7 Din, z lonci vred 20 do 50 Din komad. — Lesena in lončena roba 1 do 80 Din, brezove metle 2 do 6 Din komad, koruzna slama 25 do 30 D vreča. — Seno in slama: Vsled snežnega vre mena so kmetje pripeljali v sredo samo 1 voz sena, v soboto pa 2 voza slame in 1 voz slame na trg. Cene so bile za seno 80 Din, za slamo pa 50 Din za 100 kg.

Cene živini in svinjam so ostale v Mariboru neizpremenjene izza zadnjega sejma. Natančno mariborsko sejmsko poročilo bo prinesel šele prihodnji »Gospodar«, ker se bo med tem vršil sejm.

Zimska dela v sadovnjaku.

Navadno mislimo, da se sadjarsko delo začne s spomladanskim zelenjem drevja in se konča s spravljanjem sadja. V resnici pa je začetek sadjarskega leta takoj po spravljaju sadja in je zato zimski čas, ki ga naš sadjar pušča čisto iz vidika, prav tako važen, kot ostali letni časi. Saj drevo tudi po zimi živi in je zato potrebno, da nanj mislimo tudi ob tem letnem času, zlasti še zato, ker ravno po zimi lahko zelo vplivamo na sadno letino s pravičnim negovanjem in oskrbovanjem drevja. Druge kulture se res ne dajo tekom zime v bogve kako velikih merah pospeševati, zato pa imamo časa in prilike dovolj, da vsaj ta čas prav temeljito porabimo v korist našega sadnega drevja.

Kaj lahko delamo pozimi v korist našega sadnega drevja? Tekom leta, ko smo opravljali razna dela v sadovnjakih, smo opazili marsikako posušeno sadno drevo; vse tako suho in napol suho sadno drevo bomo neusmiljeno pometali iz sadovnjakov ven. Ne smatramo vsake zelene veje na sicer suhem drevesu za vrednost, ki bi podaljšala života-rjenje napol suhega drevesa.

Ko se bomo iznebili iz sadovnjakov vseh takih dreves, bomo šli pa nad bolnike. Prav skrbno jim bomo obžagali vse suhe in namoljene veje, razredčili pregoste veje, zlasti vse one, ki se križajo in zato drgnejo med seboj. Po teh težkih operacijah bomo pogledali tudi na manj nevarne, kot so preštevilni vodeni poganjki, ki jih bomo odstranili (po deblu, debelejših vejah, vrhovih, poganjke iz

korenin), ali pa bomo pogledali, če nismo mogoče rešitev za vejo in vodene poganjke ohranili za naprej, a odžagali vejo, od katere ne pričakujemo za naprej sadja.

Ko pa imamo ta dela opravljena, tedaj pa še nad starikava, a zdrava drevesa, ki nam vsled starosti ne dajo več sadov. Taka drevesa bomo pomladili, to pa tako, da bomo najbolj klaverno veje požagali tik pri deblu, a one, ki jih še upamo pripraviti do rodovitnosti, v primerni oddaljenosti od debla in to tako, da bo pomlajeno drevo ohranilo prvotno drevesno obliko. Na isti način bomo pomladili tudi vsa ona drevesa, ki jih nameravamo precepiti.

Ko pa imamo ta dela opravljena, tedaj pa gremo na nego debla in vej. Z žičnato krtačo ali drugim primernim orodjem bomo drevje skrbno očistili mahu, lišajev in starega, razpokanega lubja. Očiščena debla bomo namazali vsaj z apnenim beležem, ki varuje drevje pred pozebami, deloma pred zajcem in uničuje zajedalce sadnega drevja. Če pa hočemo temeljito pregnati iz sadovnjakov še tudi rastlinske sadne zajedalce, tedaj bomo skrbeli, da celo drevo prav dobro poskropimo z arborinom.

Sedaj je tudi zajec velika nevarnost zlasti za mlajše sadno drevje, ki ga moramo pred njim zavarovati s slamnatimi ali trnjevim ovoji, ali s smrekovim lubjem in to povsod, kjer nam sadovnjakov ne varuje dober plot (drevesnice).

Golovo smo jeseni pozabili okopati drevje in ga pognojiti, zato pa takoj na delo in kar po snegu razvažamo gnojnico in kompost. Ko pa se bo zemlja iznebila snežene odeje in ne bo zmrznjena, tedaj pa pridno prekopavamo rušo pod drevesno krono, ali pa napravimo vsaj pod kapom krone pol metra široke kolobarje, kjer podkopljimo kompost, hlevski ali umetni gnoj. Da bo gnojnica lažje prodrla do drevesnih korenin, vrtajmo s posebnim svedom ali kar z navadnim drogom globoke luknje, ki jih napolnimo z gnojnico.

Ko bomo imeli vse drevje že pognojeno, tedaj pa začnimo s kopanjem novih jam za sadno drevje. Skrbeli bomo pred vsem, da bodo jame čim širše in da bomo navozili k njim dovolj komposta.

Natančno moramo vedeti, kaj bomo sadili in kje bomo drevje dobili. Sadili bomo ona plemena in sorte, ki nam v naših razmerah največ vržejo, in drevje bomo naročili, če si ga sami nismo vzgojili, pri drevesničarju, ki nam garantira za pristnost sorte. Se najbolje storimo, če gremo kar sami k drevesničarju in na licu mesta izberemo drevje, ki nam ugaja.

Tekom januarja in februarja bomo narezali tudi cepiče, ki jih rabimo ali za precep-ljanje drevja, ali za vzgojo drevja. Te cepiče bomo hranili kar na prostem v senčnatem kraju, da nam predčasno ne poženejo.

Pri mladem sadnem drevju bomo tudi osmukali listje, ki je morda ostalo še na drevesu, ker se listja sneg najbolj oprijemlje in je zato v nevarnosti, da nam ga sneg polo-mi. Pri takem drevju bomo pregledali tudi kolje, če nam morda ni segnilo in morda ne rabi nadomestila. Najslabši je vsekakor oni gospodar, ki pusti, da mlado drevesce drži kol, mesto obratno.

V sadni shrambi sproti odbirajmo vse nagnite plodove, da nam ne okužijo zdravih.

Dober sadjar pozimi tudi mnogo čita; največ pač da na ono časopisje, ki ga izobrazuje tudi v sadjarstvu. Ti časopisi so pri nas »Sadjar in vrtinar«, »Slovenski Gospodar« in »Domoljub«, ki mu bodo s častitkami za do-sti uspehov v novem letu nudili tudi še strokovnega znanja.

Mariborska sadjarska in vrtinarska podružnica ima svoj redni občni zbor v nedeljo, dne 8. t. m., ob 9. uri dopoldne na srednji vi-narski in sadjarski šoli. Ker se bo vršilo ob

enem zanimivo predavanje o najvažnejših škodljivcih in boleznih sadjarstva in vrtinarstva, združeno s skioptičnimi slikami, se va-bijo člani, kakor tudi nečlani obojega spola, da se občnega zbora v čim večjem številu udeleže.

Gospodarska obvestila.

Vojnik. Kmetijska podružnica prosi, da vsak član poravnava članarino vsaj do 15. t. m., sicer se imena neplačanih udov pošlje Kmet. družbi v Ljubljano v svrhu izbrisa ali izter-jatve udnine. Naša podružnica ima najnovejši žitočistilnik, kultivator, travniško brano itd., česar se lahko samo člani brezplačno poslužujejo. Dobivajo pa tudi list »Kmeto-valec«, kateri je sam vreden onih 20 Din. Vsled koristi, katere imajo lahko udje, se pričakuje njih znaten porast.

Zadrugarstvo v Sloveniji. Zadruga v Slo-veniji so včlanjene pri štirih zvezah. Naj-večja med temi je Zadruga zveza v Ljub-ljani, ki je imela koncem leta 1925 — 500 članic. Vseh zadrug v Sloveniji je bilo kon-cem leta 1925 — 828. Na prvem mestu so kreditne zadruga, nato sledijo razne blago-vne in obrtne zadruga, za njimi pa pridejo mlekar-ske, živinorejske in elektrarske za-druge.

Italijanska lira. Italija je uvedla z 22. de-cembrom 1927 zopet zlato valuto in sicer na tej podlagi, da je vredno 100 lir 7 gramov in 919 miligramov zlata. V drugih valutah odgovarja to 10 lir za 1 dolar, ali 92.46 lir za 1 funt šterlingov. V razmerju z dinarjem je vrednih 100 lir 299.40 Din. S tem se je vrednost lire, ki je bila v zadnjih letih zelo nestalna, ustalila. Da bo mogoče, obdržati lro neizpremenjeno na tej vrednosti, je na-pravila italijanska narodna banka dogovor s 14 velikimi ameriški, angleškimi in ja-ponskimi bankami. S tem je pa seveda prišlo tudi gospodarstvo Italije pod vpliv Ja-ponske, Amerike in Anglije.

Svetovna produkcija hmelja v letu 1927 znaša skupno okrog 1,188.000 do 1,200.000 centov po 50 kg. Od tega odpadejo na posa-mezne države, ki gojijo hmelj, sledeče količine: Amerika pridelala 268.000 centov, Velika Britanija 260.000, Francoska 99.000, Belgija 57.000, Avstrija 3000, Čehoslovaška republi-ka 200.000 centov, Nemčija 180.000, Jugosla-vija 81.000, in Poljska 49.000 centov.

POZOR!

Svinjske, govejske in telečje surove kože kupujem od sedaj naprej po najvišji dnevni ceni. Cenjenemu občinstvu se pri-poročam. Valentin Dreó, Sv. trojica v Slov. goricah. 44

Sprejme se učenec za trgovino z mešanim blagom. Nastop takoj. Hrana in stanovanje v hiši. Ponudbe na upravo lista.

Pekovski pomočnik išče delo. Prejac Ferdo, Rošpah 194, Maribor. 39

Sani za pet oseb se prodajo. Maribor, Fran-kopanova ulica 41. 38

1000 Din dam tistemu, kateri me ozdravi rev-matizma. Naslov v upravi ista. 31

Vino vsake vrste in vsako množino kupi D. Pačnik, veletrgovina z vinom, Laško. 41

Posestvo, 5 orolov njiv, sadonosnika in vi-nogradu v ravnini, solčna južna lega, po-slopja zidana in v dobrem stanu, zelo pri-merno za penzionista, se vsled smrti ta-kaj proda. Cena 50.000 Din. Naslov: Alojz Groleger, Oplotnica. 42

Posestvo malo, v bližini Maribora, se vzame v najem. Naslov v upravi ista. 40