

Gospodarske.

Zimska jaja. Če hočete od kokoši tudi po zimi jajec, jih imej na gorkem in skrbni za točno 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 živila zunaj na prostem, po zimi je pa treba, da vse to nadomestimo z dobro in prikladno pičo doma po kurških. Turčica ni dobra za nesne kokoši. Z njo se kokoši debele. Izmed zrnja je posebno dober ječmen, ki se naj poklada popoldne. Zjutraj 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, stolečjo in med pičo pomislijo. Lahko se daje namesto tega tudi klajno apno.

Prvo pretakanje novega vina

(Izvirni spis.)

Kar se tiče 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 dozrelo, snadno in sploh zdravo, kakor recimo na primer lani ali pa če je bilo po večini gnilo in deloma napol zrelo, kakoršni slučaj imamo v mnogih krajih letos.

Kdor pa hoče umno kletariti, se ne sme ravnati po kakih kablonah, ampak mora za vsak slučaj posebej preudari, je li potrebno to ali ono delo izvršiti prej, ko je sicer 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 kuhlikor mogoče od droži in da se novo vino prezrači. Pride pa novo vino s zrakovno dovolj v dotik, lažje popolnoma povrne in valed tega brž zori. Most iz zrelega, zdravega grozdja prinese hitro vreti, ako ima primerno toploto.

Po burnem vrenju se začne moč čistiti, drože, to so pomislek kvasne glivice in pa račun druge primeti, ki so prišle 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 razkrniti. A ko hočemo to preprečiti, je torej neobhodno potrebno, da vino, kakor hitro se začne čistiti, ločimo od droži, da ga pretočimo.

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

Če je tudi znani 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 le deloma čisto. Na ta način pridemo one kvasne glivice, ki se plavajo v vinu v dotik z zrakov, kar jih na novo čisti, oziroma ojači in tako, če je primerna toplota v kleti, prišli k zopetnemu delovanju, ki pa povzroči, da vino dobro povrne 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 gniliga 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 le pri vrenju zopet vzdigne. Tako ravnanje s mostom je posebno priporočljivo tedaj, kadar pride mnogo gnilega grozdja v stiskalnice.

Čim bližnje 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 takorekoč 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 zaševane sode. Pri žveplanju sodov se dela žveplena sokislina, ki omami kvasne glivice, da ne morejo povzročiti vrenja; posledica tega je, da se začne most čistiti. Sedaj pa ga moramo pretočiti tako, da se dobro prezrači, kar najlažje dosežemo, ako natakemo na pipo primeren iz bakrene pločevine narejen razkršnik. Dobro zračenje mosta pospešuje njegovo vrenje. Se boljše uspeh bomo pa imeli, če mu še razven tega prilijemo nekaj že v burnem vrenju se nahajajočega mosta ali ako se poslužimo samo čistih kvasnic, ki jih s primernim navodilom dobimo pri državnih ali delovnih kmetijskih kemikalnih preskuševališčih. Tako ravnanje s 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, zaševamo 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 zaševane, 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 vsakakor priporočljivo, da sode, predno v nje pretakamo, nekoliko zaševamo. 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 vito 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 žveplenem vodiku.

»Gosp. Gl. Zupanc.

!! Ženitna ponudba !!

Slovenec se čeli seznaniti z mlado Slovenko v starosti od 18 do 24 let, čeprav malo starejša, pa čez 75 let ne sme umreti. Prednost imajo, ki znajo nekoliko nemščine in malo švabi. Katera bi se hotela močiti, naj pije in priloži sliko pod znamenjem „Srečna bodočnost“ Lincoln, Ill., Nord-Amerika, West 5, Street 533. Naslov se tudi pri „Štajercu“ izve. 797

Fabrika kmetstkih in vinogradniških masin

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



priporočila najnovejše vitale mlatilne stroje, stroje za rezanje krme, šrot-mline, za rezanje repe, reber za koruzo, senalnice za gnojnice, trijerje, stroje za mah, grablje za mrvo, ročne grablje (Handschlepp- und Pferdeheutechen) za mrvo obračati stroj za košnjo trave in žitja, najnovejši gleisdorfske sadne mline v kamenitih valčkih zacinane, hidravlične prese, prese za sadje in vino. (Orig. Oberdruck Differenzial Hebelpresswerke) patent „Duchischer“, dajo največ tekočine, se dobijo le pri meni. Angleske nože (Gusstahl), rezervne dele, prodaja masin na čas in garancije. — Cenik zastoj in franko.



Potniki v Ameriko
Kateri želijo dobro, po ceni in
varnosti potovati naj se obrnejo
na
Simona Kmetek,
v Gledjani Kolodvorske ulice 20.
Zlobovratno Popravilo daje za brezplačno

Tržna poročila.

Ptuj, tedenski sejem dne 15. decembra 1909.

Vrsta	Mera in teža	Sred. cena
	K	ina
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
Rž	1 kila	— 44
Sladkor	1 kila	— 88
Čipčipe	1 kila	— 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	— 48
Moka za žemlje	1 kila	— 46
Polentna moka	1 kila	— 44
Goveje maslo	1 kila	— 32
Svinjska mast	1 kila	— 3
Speh friši	1 kila	2 20
Speh okajeni	1 kila	1 86
Zmave	1 kila	2 20
Čipčipe frišne	1 kila	2 —
Sol	1 kila	— 24
Puter friši	1 kila	3 40
Sir, štajerski	1 kila	— —
Jajca	20 kom.	2 —
Goveje meso	1 kila	— 40
Telečje meso	1 kila	— 80
Mlado svinjsko meso	1 kila	— 40
Drevesno olje	1 kila	2 80
Rips olje	1 kila	2 —
Sveče, steklo	1 kila	1 20
Žajfa navadna	1 kila	— 80
Žganje	1 liter	— 60
Prvo	1 liter	— 30
Vinski jesli	1 liter	— 44
Mleko, frišno	1 liter	— 40
Mleko brez smetane	1 liter	— 22
Les, trdi, meter dolgi	1 kub. met.	— 18
Les, mehki, meter dolgi	1 kub. met.	9 —
Lesni ogelj trdi	hektoliter	7 —
„ mehki	„	2 —
Premog (Steinkohle)	100 kila	— 80
Mrva	50 kila	— 3
Slama (Lager)	50 kil	5 80
Slama (stela)	50 kil	6 70
Zelje, glava	100 k.	4 50

Mestni urad ptujski, dne 15. decembra 1909.

Budičina s stolpovim zvonenjem in šlagverkom 647
la, kvaliteta, 3 očetje na pol in cele ure, tudi s glasnim stolpovim zvonenjem, ciferica iz stekla, polirana. Okroglo okvirje, 20 cm široko sred. . . K 6—
s svitlo ciferico . . . K 6-50
3 leta garancija. Iznemaj ali denar nazaj. Pošlje po povzetju.
MAX BÖHNEL
DUNAJ
IV., Margaretenstrasse 41 27 27
urar, sodn. zapisa. emetelj. Ustanovljena 1840.
Zahtevajte moj veliki cenik s 5000 podobami, katerega se vsak komur zastoj in franko pošlje, brez da bi se ga v kupčijo sililo.

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 novejšim sistemom in to v konstrukciji, trajnosti in porabljivosti. 798