

azpu- od ruskega biča, — zdaj pa hočejo osrednjim dele- silam komandirati. S to poljsko žlahto bo in se treba energično besedo izpregovoriti!

Ne podpisujte „jugoslovan- ske“ pole!

pan- Cesarska oblast ni odredila nobenega glasovanja med preprostim ljudstvom glede bodoče sestave naše domovine Avstro-Ogrske. Zato to podpisovanje

nima nobene veljave

e žen- in ima edino ta namen, da bi povzročilo neanalogno v vrstah poštenega avstrijskega prebivalstva. Nabiranje podpisov pa je tudi

protipostavno

svetnik in vsak nabiralec podpisov zamore priti pred kazensko sodnijo. To pa tembolj, ker a raje se to nabiranje vrši v mnogih slučajih

na sleparski način,

akšna ker se nevedne ženske in otroke v ta namen r druzorablja, ker se govori o rekviriranju in obegardo ta ljudem gradove. V resnici pa se ne gre da se za ničesar drugega nego za

razrušenje Avstrije

in za uresničenje neke nove „jugoslovanske države“, ki bi bila v prvi vrsti srbska a „Köln. država.

Nikdo

ezado- torej naj ne podpisuje te pole, pa jih naj prinese kdorkoli, nikomur se ne pustite zapeljovati na

protiavstrijsko pot.

ugoslo- S to „jugoslovansko“ hujskarijo se na govo- vsak način podaljša vojno in onem- ružitv- goči častni mir. Kajti naši sovražniki a nih mislijo vsled te hujskarije, da je res veliki elj- nadel avstrijskega prebivalstva protidomov- ker seskega mišljenja. Naši nasprotniki mislijo, da naj sesmo slabi in razdruženi, da smo revolucijske- odnema mnenja!

Naš cesar

je v prestolnem govoru jasno povedal, da

si bomo svoj dom sami uredili.

To je pravo načelo in edino na tej pod- lagi zamoremo doseči čimprejši in čimugod- nejši

mir!

Zato ne podpisujte protiavstrijske „jugoslo- vanske“ izjave, kajti trpeli bi sami z vso domo- vino velikansko škodo!

Gospodarske stvari.

Letni in živinski sejmi na Štajerskem.

Sejmi brez zvezdic so letni in kramarski sejmi; sejmi z znamen- vami z zvezdico (*) so živinski sejmi, sejmi z dvema zvezdicama (**) pomenijo letne in živinske sejme.

Dne 16. februarja: Vuzenica**, okr. Ma- renberg; Brežice (svinjski sejem).

Dne 19. februarja: Pišece**, okr. Breži- ce; Zgornja Poljskava**, okr. Slovenska Bi- strica; Ljutomer**: Voitsberg**: Murau*; Or- mož (svinjski sejem); Badgona*.

Dne 20. februarja: Imeno (svinjski se- jem), okr. Kozje; Ptuj (svinjski sejem).

Dne 21. februarja: Breg pri Ptuj (svin- jski sejem).

Dne 22. februarja: Sv. Vid ob Vogau**, okr. Lipnica; Teharje**, okr. Celje; Rogatec (svinjski sejem).

Dne 23. februarja: Slovenji Gradec**, Brežice (svinjski sejem).

Vodilo za pašo prašičev in plemenskih svinj.

1. Za pašo sta najboljša detelja in mehka trava, dokler so rastline mlade in mehke.

2. Z rastočim letnim časom so deteljni pašniki boljše od travnih pašnikov. Novo nasejana deteljišča so pozno poleti in v jeseni izvrstni pašniki za svinje.

3. Z mlado in mehko pašo se plemenske svinje lahko redijo. Dojnim svinjam se mora hrane dodati.

4. Ko se začne trava klasiti in detelja dreveniti, treba je piče dodajati. To se naj zgodi pri mladih svinjah prej kakor pri starih.

5. Ob vlažnem vremenu in pri mehkih pašnih rastlinah bodi čas za pašo krajši, približno 1 uro. Čim bolj suho je vreme, čim trše so pašne rastline, tem več časa rabijo svinje, da se napasejo.

6. Najboljši čas za pašo je rano jutro ali večer pred solničnim zahodom. Spomladi se lahko ob vsaki dnevni dobi pasi, najbolje zjutraj, opoldne in zvečer. Ob vročem vremenu najbolje dvakrat zjutraj, dvakrat popoldne, ob 10. ure popoldne do 4. ure popoldne bodi prestanek.

7. Dokler so svinje lačne, se pasejo, ko so site, začnejo rovat in se naj poženejo v ograjo, da ne kva- rijo pašnika. Nekatere svinje rijejo vedno, takšne se mo- rajo zakrogiti (zatrnkati). Pri drugih svinjah tega ni treba storiti, ker je to trpinčenje in živalim škoduje.

8. Svinje, ki tehtajo 80—100 funtov, se pri dobri paši lahko popolnoma same redijo. Mlajšim živalim je treba piče prilagati.

9. Neobhodno potrebno je, da dobijo pasoce se živali v odmorih senčnato zavetje. Vode za pijačo in kališanje morajo vedno imeti.

10. Ako se radi trdih pašnih rastlin ali iz drugih razlogov mora piča prilagati, zgodi se to najbolje zve- čer ali opoldne. Na vsak način se poženejo svinje lačne na pašo.

11. Neobhodno potrebno je, da se vsaka žival tudi pri dobri paši opazuje, da se prepreči izgube. Pri slabi paši in vročini je treba še natančneje opazo- vati in se ne sme predolgo odlašati s prilaganjem piče, ako je potrebno. („Gosp. Glasn.“)

Gospodarski svetnik H. Kolahl, Zernickow.

Natrijev bisulfit kot nado- mestno sredstvo za žveplo.

Vsled vojnih razmer trpimo pomanjkanje raznih potrebščin, kakor tudi zlasti pomanjka- nje žvepla za žveplanje sodov in vina.

Od mnogih, od raznih strani priporočenih nadomestnih sredstev za žveplo pride v prvi vrsti o pošto natrijev bisulfit, beli močno po žveplenem dvokisu dišeči prašek, ki smo ga doslej uporabljali le za ozdravljenje rjavečih vin.

Natrijev bisulfit ali žveplenokisli sodik je prenasočena spojina žveplovega dvokisa z natrijem (sodikom). Že na zraku se hitro raz- kraja in oddaja žveplov dvokis, to je tisto spojino žvepla s kisikom, ki se razvija ako žveplo gori, ki je dušek, brezbarven plin.

Se hitreje se to godi, če se natrijev bi- sulfit pomeša s kako kislo tekočino (na. pr. z vinom). Močnejša (vinska) kislina prepodi žveplov dvokis iz rahle spojine s sodikom in se z njim sama spoji. Tako oproščen žveplov dvokis učinkuje ravnokot, kakor oni, ki se razvije v sodu, ako v njem sežgemo žveplo. Iz tega sledi, da se da z natrijem bisulfitom vino ravnokot žveplati kot z žveplom.

Da, natrijev bisulfit ima še mnogo pred- nosti pred žveplom. Prva prednost je ta, da ga lahko natančno odtehtamo in tako na- tančno vemo, koliko žveplovega dvokisa vinu dodamo, kar pri porabi žvepla ni, ker en del žveplovega dvokisa, ki se ne da določiti iz sode pri natakanju vina, zopet odide.

Vinski zakon dovoljuje, da se sme pri zdravljenju obolenih vin porabiti največ pet gramov (1/2 dk) natrijevega bisulfitna na sto litrov vina. Ta množina v vsakem slučaju, to je naj si bo vino podvrženo rjavenju, služnosti (vlačljivosti) ali drugi bolezni, zadostuje.

Če hočemo pa zdravo vino zažveplati, kar se pri pretakanju vedno priporoča, da obdrži vino svojo svetlo barvo in da se rajši ucisti, potem zadostuje polovica te množine bisulfitna, torej 2 do 3 g na hl.

Druga prednost natrijevega bisulfitna je, da se z njim vino lahko zažvepla, na da bi ga bilo treba pretakati.

To pride zlasti pri vinih prav, ki so pod- vržena rjavenju in ki jim zrak, kojega se vino pri pretakanju več ali manj vselej nasrka, škoduje.

Natrijev bisulfit se razmeša v kozarcu vode, nato se raztopina vlije v vine, z njim se dobro premeša in žveplanje je izvršeno.

Edina napaka natrijevega bisulfitna je, da se na zraku hitro razkraja in postaja vedno slabši. Zato se ga mora braniti v dobro za- prti posodi, najbolje v steklenici s širokim grlom, kakor jih na pr. rabimo za ukuhava- nje sadja. Seveda je treba steklenico z za- maškomo iz plutovine, ali pa vsaj s tesno pri- legajočim pokrovom dobro zamašiti.

Medtem, ko je raba natrijevega bisulfitna za žveplanje vina že davno znana, se natri- jevega bisulfitna doslej ni rabilo za žveplanje prazne posode, ki ima namen, da se obvaru- je posodo pred škodljivimi glivicami, zlasti pred plesnobo.

V 50. šte. „Allg. Weinzeitung“ iz leta 1917. priporoča g. dvorni svetnik Karol plem. Portele, referent za vinarstvo v c. kr. kme- tijskem ministrstvu na Dunaju, natrijev bi- sulfit tudi za žveplanje praznih sodov.

Vsakemu umnemu kletarju je znano, da je treba sod takoj, ko ga izpraznimo, dobro pomiti, posušiti, zažveplati in zabiti in da je le tako mogoče sod ohraniti pred pustim du- hom ali pred plesnobo. Pri gorenju žvepla se razvijajoč plin, žveplov dvokis, zabrani razvoj škodljivih glivic na lesu in sodu in ohrani sod pred pokvarjenjem.

Iz prakse vemo, da je treba za enkratno žveplanje sodov vzeti pri manjših sodih (do 6 hl) 5 g, to je pol deke žvepla na vsak hektoliter vsebine.

Pri večjih sodih se vzame žvepla lahko nekoliko manj, ker je površina sode v raz- merju z vsebino veliko manjša, kajti sod od 1 hl ima notranje površine 1.69 m², sod 10 hl vsebine 6.6 m² in sod 100 hl samo 22 m² površine. Zato zadostuje za konserviranje lesa vesa velikih sodov razmeroma veliko manj žvepla kot pri malih sodih, in sicer: za žve- planje 10 hl sodov 25 do 30 g (3 deke) žve- pla in za žveplanje 100 hl sodov samo 100 do 120 g (10 do 12 dk) žvepla.

Ker žveplov dvokis iz sode sčasoma zopet izhlapi, ozir. se izpremeni v drugo obliko, je treba žveplanje vsaka dva do 3 mesece po- noviti.

Ker se pa pri žveplanju sodov nabere v njih, zlasti po večkratnem žveplanju, preeej- šnja množina žveplove kisline, ki ki na okus vina slabo vplivala, je treba pred zopetno uporabo za vino sod dobro pomiti, če pa že dolgo časa ni bil v rabi in je bil večkrat žveplan, se priporoča sod bodisi s čisto vodo, ki smo je dodali nekoliko sode, izlužiti.

Ako rabimo namesto žvepla za žvepla- nje sodov natrijev bisulfit, potem se to zgodi na sledeči način:

Izpraznjen sod od vina najprej dobro po- mijemo potem ga pa pustimo nekoliko časa (2 do 3 dni) da se posuši.

Nato vzamemo toliko vode, kolikor je treba, da se z njo sod po dogah in dneh dobro pomoči (oplakne). V tej vodi raztopi- mo primerno množino natrijevega bisulfitna, kar se ravna po velikosti sode, ki ga je za- žveplati.

Na vsak hl (100 litrov vsebine vzamemo pri manjših sodih (do 6 hl) 10 g (eno deko) natrijevega bisulfitna, pri večjih sodih lahko nekoliko manj. V splošnem se lahko reče, da se potrebuje za žveplanje praznih sodov bi- sulfitna še enkrat toliko kot žvepla.

S pripravljeno raztopino natrijevega bi- sulfitna v vodi na to sod dobro izplaknemo. Najbolje, da nalijemo raztopino v sod, sod zamašimo in ga toliko časa semtertja kota- mo, da se po dogah in dneh s to tekočino povsod dobro pomoči.

Sod ostane zabiti in je potem varen pred pokvarjenjem. Po preteku 2 do 3 mesecev, sploh vselej takrat, ko sod, če ga odmašimo in poduhamo, ne diši več po žveplov sokis- lini, je treba žveplanje ponoviti.

Velike sode, ki imajo vratica, zažvepla- mo z natrijevim bisulfitom tudi lahko na sle- deči način:

Odtehtano množino natrijevega bisulfitna (6 do 8 g na hl) stresemo v kako lončeno skledico in jo polijemo s kozarcem stanjšane solne kisline. Nato vratica hitro zapremo in tudi veho (najbolje že poprej) dobro zamaši- mo. Močnejša solna kislina prežene iz natri-