

srednji. Med cvetom je odpalo vsled slabega, deževnega vremena tudi dobra četrtina in od ostalega se mora odračuniti škoda, ki so jo povzročili oidij, peronospora in druge ujme in ki znaša najmanj tudi 40—50%. Končni uspeh trgatve znal bi torej biti četrtina od pričakovanega pridelka. Razmere na Hrvaškem so slične; v Slavoniji in Vojvodini nekoliko boljše. Pa tudi v zadnjih dveh ne pričakujejo bogve kako bogote vinske letine, temveč le srednjo.

V očigled temu dejstvu in ker nikakor ni pričakovati količaja znatne nadprodukcije, je izključeno, da bi vinske cene znatno padle. Vinogradniki se torej svari in opozarjajo, da naj se nikar ne prenačijo z odprodajo vinskega pridelka. Padanje vinskih cen, kakor se nam to skuša natvesti, istodobno, ko vse drugo gre na kvišku, ko cene vseh predmetov in potrebščin vedno naraščajo, ni naravno in vzdržljivo. Gre se le za lahko prozoren maneuver, kakor se je tudi opazoval večkrat v normalnih časih pred trgatvo.

Vinogradniki! Ne nasedite tem limanicam ter počakajte z odprodajo do par tednov po trgatvi, dokler se ne dobi pregled čez dobljene množine in se razmere nekoliko ne ustalijo.

Vinogradniki, ki nimajo potrebne posode, naj si jo izposodijo od onih, ki jim take preostaje. Posestniki prazne posode naj pomislijo, da bodo sokrivci padanja vinskih cen in da škodujejo samemu sebi, če posode, ki je sami ne rabijo, drugim ne prepustijo in jih na ta način primorajo prodati vino za vsako ceno.

Vinarske in kletarske zadruge! Priskočite na pomoč onim posestnikom, ki nimajo svoje posode! Odkupite jim vino proti gotovi naplati in poznejemu obračunu! Storite svojo dolžnost v interesu posameznih, kakor tudi v občem interesu!

(Konec sledi.)

Nekaj besed k bližajoči se trgatvi.

(Konec.)

Pri trgatvi je skrbno ločiti nezrelo in gnilo ali drugače bolno grozdje od zrelega in zdravega, istotako belo od črnega posebno tam, kjer kupci ne marajo pri vinu visoke barve. Kjer je mogoče, naj se tudi posamezne vrste trgajo za se.

Skrbno, pravilno odbiranje povzroča res več dela, vendar je na ta način spravljeni pridelek zlahtnejši, ki se da tudi lažje in boljše razpečati; večji trud je torej obilno poplačan.

Sicer pa je mogoče narediti še dobro vino tudi iz gnilega grozdja, ako se ga hitro stisne in mošt natoči v zažveplan sod, da se lahko vsa nesnaga vsede na dno, predno prične vreti. Drugi ali tretji dan, na vsak način pred začetkom vretja, je tako očiščeni mošt pretočiti, da se nesnaga izloči, mošt pa prezrači in da izpuhti žveplena sokislina, ki sicer ovira vrenje mošta. Da se sedaj vrenje pospeši, je priporočljivo, dodati močno kipečega mošta iz zdravega grozdja.

Na enak način bode letos ravnati z moštom tam, kjer se je pozno žveplalo proti trsnim plesnobi, da se izloči med jagodami ostalo žveplo preje, kakor začne vreti, da torej ne dobi mošt okusa, oziroma duha po gnilih jajcih. Če bi se še pa vzlic temu pojavil ta neprijetni duh, tedaj je mošt hitro po burnem vrenju razpršeno pretočiti v nekoliko zažveplan sod, in je tako pretakanje ponavljati v presledkih tako dolgo, dokler ne dobi vino čistega okusa. Žveplena sokislina, ki jo spravimo z žveplanjem soda v vino in pa žvepleni vodik, ki povzroča oni neprijetni okus, se spojita namreč sčasoma v vodo in žveplo, ki se potem v obliki finega praha vsede na dno soda.

Druga važna, a pri nas še toli zanemarljena točka bodisi pri trgatvi, kakor pri poznejšem kletarjenju je snaga. Nikdar ni mogoče dovolj opozarjati na dejstvo, da brez snage ni dobrega, stanovitnega, čistookusnega vina. Komaj bi bilo dovolj, da bi se na vse posode,

orodje in shrambe vtisnila ali vžgala besedica „snaga“, ki naj bi vedno opominjala vsakega, kaj mu je storiti, predno rabi to ali ono.

Škafi (vedrice), brente (pute), stiskalnice, kadi, sodi, klet itd.: vse to mora biti pred trgatvo skrbno osnaženo, četudi je tu in tam trda za vodo. Klet je prezračiti, očistiti vseh trohljivih snovij, pomesti ter pobeliti, kar se lahko zgodi s trsno škropilnico. Beležu se naj dodene nekoliko bakrene galice, ki zatire razne plesnobe in prhnjenje povzročajoče glivice. Zavoljo tega je pobeliti še s to smesjo tudi gantare. Če se belež na zidu noče sušiti, kar je v vlažnih kletih skoraj gotovo, tedaj se priporoča poprašiti stene s fino zmletim gipsom. Posebno lahko se opravi to delo z žveplalnikom.

Priporočljivo je tudi klet, ko smo jo dovolj prezračili, žveplati na ta način, da vsujemo na žrjavico nekoliko žvepla; okna in duri je treba pa dobro zamašiti, da je učinek boljši. Pozneje je seveda klet zopet primerno prezračiti, sicer bi ne bilo obstati v njej.

Slaba, a neredka razvada je, puščati ostanke zadjega stiskanja na stiskalnici včasih do prihodnje trgatve. Ti ostanki se kisajo in povzročajo, ako se stiskalnice prav temeljito ne osnaži, cikanje prihodnjic stiskanega pridelka. Stiskalnice je torej takoj po uporabi in potem pred uporabo dobro očistiti. Z u p a n c.

VOLITVE.

Razpisane so volitve za 28. november. Do 25. septembra morajo biti v občinah gotovi abecedni volilni imeniki, 26. septembra pa jih pošljejo županstva iz Kranjske in okraja Borovlje deželni sodniji v Ljubljani, iz Štajerske, velikovškega okraja in Prekmurja pa okrožni sodniji v Mariboru, da jih potrdi. Ko se vrnejo imeniki občinam, bodo 8 dni javno razporeženi pri njih in na deželni, oziroma okrožni sodniji. Reklamacije bo reševala sodnija.

Med 11. in 21. novembrom se bodo predlagale sodniji tiskane kandidatne liste, ki jih dostavi sodnija občinam po 1 izvod za vsako glasovalno mesto. 27. novembra ob 3. uri popoldne prevzame volilna komisija od županstev imenike, volilne skatle, kroglice in material za popisovanje. 28. novembra, od 7. ure zjutraj do 6. ure zvečer se bo vršila volitev po vsej državi.

Volilno pravico ima vsak Slovan, ki se je pri nas trajno naselil in je ob začetku sestavljenja volilnih imenikov dovršil 21. leto. Pogoji je le, da biva v občini že 6 mesecev. Aktivni oficirji in vojaki nimajo volilne pravice. Vojak, ki bo pred 28. novembrom odslužil, ima pravico voliti. Voliti ne smejo še: kdor je obsojen zaradi zločina ali prestopka tatvine, poneverjenja, sleparije, odušitva, verižništva; oni, ki so v konkurzu ali pod kuratelo.

Nemci po krvi in plemenu, ki imajo pravico izbirati svoje državljanstvo, nimajo volilne pravice.

Kandidati morajo biti 25 let stari in „pismeni.“ Poznamo pa kvalificirane in ne-kvalificirane kandidate. Prvi so oni z vseučiliško naobrazbo. Na vsake 4 mandate pridejo 3 splošni in 1 kvalificiran kandidat. Politični uradniki ne morejo kandidirati. Morejo pa kandidirati drugi uradniki, sodniki pa ne v svojem sodnem okraju. Ako bo državni uradnik izvoljen, mora pustiti službo, če pa je že služil 10 let, prejema pokojnino.

Slovenija se deli v 3 volilne okraje. Ljubljana mesto (4 mandati), Kranjska z borovljskim okrajem (14 mandatov), Štajerska s Prekmurjem in velikovskim okrajem (20 ali 21 mandatov). Za volilni okraj Ljubljana niso predpisani kvalificirani mandati, a za dežele pa na vsake 4 mandate 1 kvalificiran mandat.

Čitajte in razširjajte „Ptujski list.“

Gospodarstvo.

Ličkanje (kožuhanje) koruze. Pri nas je splošna navada, da se koruzni storži slečejo že tisti večer, ko so se pripeljali z njive. Kmetijski veščak pa priporoča, naj se storži ne slečejo takoj do golega, temuč naj se zvežejo le za zunanje liste, ter se z notranjimi listi vred obesijo na sušilo. Na ta način dozore v nekaj dneh tudi še zeleni storži, poleg tega pa tudi ptiči ne morejo do zrnja. Prav tako se tudi listi (slačkanje) na ta način lepo presuše. Popolnoma se slečejo storži šele pred robkanjem. Poizkusite!

Nova kosa, ki jo je izumel neki tirolski ključavničar, razdeli travo enakomerno pri košnji ter omogoča hitrejše in lažje delo.

Iz Italije se smejo prosto izvažati paprika, grozdje, maslo, vosek, kože, barve, zdravniški predmeti in zdravila. Prepovedano pa je izvažati laneno olje.

Izvoz sladkorja iz Češkoslovaške je znašal meseca julija 163.116 meterskih stotov, od tega je prišlo v Jugoslavijo le 2792 meterskih stotov,

Volne za izvoz ima letos Madžarska za 400 milijonov kron.

Naša denarna vrednost raste v inozemstvu, ker tuje banke veliko povprašujejo po dinarjih, s katerimi se mora plačevati naš izvoz. Padanje naše valute v Švici je navadna borzna spekulacija.

Monopolski zakon, ki je veljal dosedaj le za Srbijo, se je uveljavil za vso državo.

Uvoz živine iz Avstrije v našo državo je strogo prepovedan, ker so vsi obmejni avstrijski kraji okuženi.

Vino. Na Ogrskem leži na vinu izvozna taksa 150 ogrskih kron za hektoliter vina. Pričakovalo se je, da bodo cene vinu na Ogrskem padle, ker bo trgategv zelo bogata in ker primanjkuje sodov. Vendar se cene še drže. Računajo, da bo prišel mošt 600 do 700 K za hektoliter, kar bi odgovarjalo, če se vpošteva kalo pri vrenju in ležanju, 900 do 1000 ogrskih kron za hektoliter vina. Le malo višje so cene staremu vinu (9 do 10 odstotkov). — Na Spodnjem Avstrijskem so pričakovali boljšo letino. Pomlad je pokazala kar najlepše. Med letom pa je neugodno vreme zmanjšalo letino skoro za polovico. Lansko leto je stal hektoliter vina 1600 do 2000 avstrijskih kron. Letos se zahteva za vrsto in hektoliter po 200 do 300 avstrijskih kron več. — V Češkoslovaški je vinska trgovina še slaba. Na trgu podobne razmere kakor v Nemški Avstriji. — V Italiji so cene vinu še vedno visoke, čeprav bo letošnja letina jako bogata. Trgovine malo, trgovci čakajo na padanje cen. Tudi v Trstu ni prometa. Kar gre še transportov v Češkoslovaško in Nemško Avstrijo, je to vino, ki je bilo kupljeno že preje. Težka vina stanejo 21 do 23, lahka 19 do 21 lir za hektoliter.

Dopisi.

Profesor Rajko Pirnat, neumorni vaditelj sokolski v Ptujju in okolici, predsednik dramatičnega društva, odhaja po skoro dveletnem tukajšnjem delovanju v Celje.

Učitelj Peček Avgust se je poročil z gospodično Marto, roj. Božičevo. Častitamo!

Za Dijaško kuhinjo v Ptujju je podaril mesto venca na grob nadkom. Meži Franc Čuček 100 kron.

Prošnja! Obračam se na vse prijatelje in znance pokojnega gosp. nadkomisarja Miloša Meža, ki ga želijo ohraniti v dobrem spominu, da po možnosti prispevajo k zbirki za spomenik, ki se postavi na grobišču v Hajdini nesrečnemu možu. Prispevke bo sprejemalo uredništvo „Ptujškega lista“ oziroma se bodo pobirali po posebni poli.

Dr. Fermevc.

Vpisovanje v mestno glasbeno šolo v Ptujju se vrši dne 16., 17. in 18. septembra od 9. do 12. ure in od 15. do 17. ure v dosedanjih