

da jih lahko prej damo v steklenice. Posebno pri onih vinih, ki imajo malo alkohola v sebi, n. pr. onih, ki so narejena iz sadja, se naravno čiščenje vrši zelo počasi, posebno če še niso popolnoma prevrta. Kalnost povzroča pri vinih iz sadja in grozdja razne beljakovine, pektinaste snovi in razne male glivice, ki so potrebne za vretje, ki pa zelo močno vplivajo na okus vina in ga slabijo. Te tvarine, ki povzročajo kalnost, lahko na dva načina odpravimo: I. Z umetnim čiščenjem. II. S precejanjem ali filtriranjem. I. Umetno čiščenje. Za umetno čiščenje vina rabimo različne snovi, ki vplivajo na ta način, da se pri čiščenju počasi vležejo v vino in vzamejo tako s seboj vse tvarine, ki delajo vino kalno. Sredstva, ki se rabijo pri umetnem čiščenju, lahko razdelimo: V taka, ki ne spreminjajo vina in le mehnično vzamejo s seboj vse vinske kalne snovi; n. pr.: španska prst, celuloza in asbest. 2. V taka sredstva, ki se z vinsko čreslovino neločljivo spojinijo in torej vino kemično spremenijo. To so: beljugin klej, želatina, kokošja beljakovina, kri, mleko in razni lactococili. Beljakovina teh snovi se združi z vinsko čreslovino v obliki kosmičev, ki se vležejo na kalne snovi v vino in z njimi vred padejo počasi na dno. To čiščenje se posreči le tedaj dobro, če se v vinu ne pojavlja vretje. Da se ve zjeti primerna množica čistilnega sredstva, se mora prej narediti mal pokus, da se ga potem ne vzame ne preveč in ne premalo. Tudi je treba za to daljšega časa, da postane vino popolnoma čisto. Zato pa more biti na miru, da se vse kalne snovi lahko počasi vsedejo. Želatina in druge snovi, ki imajo v sebi beljakovino, ki je potrebna za čiščenje, vplivajo kemično na vino in spremenijo, dasi večkrat le malo, njegovo sestavo. Precejanje sčisti vino hitreje in bolj zanesljivo, ker ne spreminjajo nikakor sestave vina. Za čiščenje se rabi največkrat želatina in beljugin klej, redkeje jajčev beljak. Sedaj hočemo natančneje razložiti, kako se naj ravna s temi sredstvi. A. Čiščenje z vizinim klejem. Vizin klej (Hansenblase) je narejen iz onega mehurja vize ali beljuge, ki pomaga, ker je z zrakom napolnjen, tej ribi pri plavanju. Ta riba se najde v Črnem in Kaspiškem morju. Prodaja se klej v obliki širokih, ragastih, brezbarvnih listov. Vizin klej se zreže v male kose in položi za 24 ur v vodo, da se je lahko navleče. Potem se voda odlije in klej z rokami dobro premesi. Po mesenju se na klej vlije malo vina. Potem ko je klej popil vso vodo, se mu ga prilije zopet in to se ponavlja tako dolgo, da klej ne posrka več vina. To se zgodi navadno tretji dan. Na vsakih 10 g = 1 dkg vizinega kleja se računi ponavadi 1 l vina. Potem se klej zmelje na kaki gosti rešetki ali potisne skozi kako platno, da na ta način odstranimo iz njega dolge bele niti, ki so trde. To kašo, ki jo dobimo potem, spravimo v steklenicah, ki jih položimo (ne postavimo!) na kakem temnem kraju. Da ne začne vsa zmes gniti, dodamo na vsak liter 1 g natrijevega bisulfata. Koliko se mora vzeti vizinega kleja na vsak hl vina, to se ne da natanko določiti; množina se ravna po tem, ali je vino bolj ali manj kalno. Splošno se vzameta 2—4 g suhega vizinega kleja na hl. Klej vsipljemo potem v škafo in ga dobro z vinom premešamo; da pride v kolikor mogoče veliko dotiko z zrakom, ga prelijemo večkrat iz enega škafo v drugega. Na to vlijemo klej v sod in premešamo vino dobro z drogom, da se klej po celem sodu razdeli. Ko smo s tem gotovi, potrkamo z lesenim kladivom močno po sodovih dogah, da se odstrani z njih klej, ki se je mogoče bil na njih prijel. Potem dolijemo sod. Tri do štiri tedne po tem se mora vino pretočiti. Dobro je, če vzamemo prej mal pokus, n. pr. 1 l vina, da določimo, koliko čistilnega sredstva je potreba. B. Čiščenje z želatino. Pri čiščenju z želatino se hoče ravno to doseči pri vinu, kakor pri čiščenju z beljuginim klejem. Ker pa daje želatina drobno, prahu podobno spojino, ki se v vinu nazadnje vsede, je rabimo več ko beljuginega kleja. Torej je želatino priporočati bolj za sadna vina, ki imajo mnogo tanina, nikdar pa za fina zlahna bela vina, ki imajo malo beljakovine, ki se smejo čistiti le z vizinim klejem. Nasprotno pa se rabi želatina večkrat za popravo vina, posebno, če hočemo roda bela ali rdeča vina, ki imajo preveč

čreslovine, narediti milejša. Pač pa se morajo vedno rabiti le take vrste želatine, ki so nalašč prirejene za čiščenje vina in ki je za to že preskušena. Najbolj priljubljene vrste želatine so: „Weinlaube“. (Coignet) in „Laine“, ki se prodajo v štirioglatih, rjavih, prozornih tabletah. Želatino pripravimo na ta način, da zvijemo posamezne tablice, ki tehtajo po 10 g, v ruto, jih dobro stolčemo in denemo v posodo. Potem nalijemo nanjo mrzle vode in pustimo, da se je napije. Vodo, ki je preostala, odlijemo in potem dolijemo 1 l vina; vse mešamo tako dolgo, da se je vsa želatina raztopila. Tako dobimo 1% no mešanico za čiščenje vina. Za 1 hl vina rabimo 8—10 g suhe želatine; mrzlo prirejena mešanica nam daje kosmičasto spojino, ki sicer vino sčisti, a mu vzame tudi nekaj njegove barve. Dobro raztopina želatine sme sicer malo dišati po kleju ali limu, ne sme pa imeti niti najmanjšega duha po gnijobi ali plesni. (Konec sledi.)

Kmetje pozor! Večkrat sem že omenil da je treba pri nakupu umetnih gnojil biti posebno previden. V zadnjem času se množijo pritožbe da se tudi z Thomasovo moko goljufa. Naročniti si toraj po kmetijskih podružnicah to gnojilo le na cele vagone in zahtevajte garancijo za vsebino na odstotke. Zahtevajte da se Vam vpošlje takoj z naročilnim potrdilom takoiimenovani „Probenahme-Attest“, kakor pa pride vagon vzamite vsaj iz vsacega 10-tega žakla po na goraj imenovanem listu razvidnem predpisu vzorec. Vzorce skupaj dobro pomešate in napolnite z njimi 3 steklenice po četrt lit. zamašite iste in zapečatite z dvem pečatom. Probenahme-Attest se izpolni in od adresata in ene priče trikrat podpiše. Na to se pošlje ena sklenica z 1 kuponom „Probenahmeattesta“ na preskuševališče „Av. chem. Versuchstation Marburg a. D.“ kateri zavod potem brezplačno preišče in Vam pošlje preiskovalno spridevalo. Razvidno iz istega da je diferenca v Vašo škodo nad 1/2 imate to liferantu takoj naznaniti in odločno zahtevati da Vam povrne diferenco. Ker pa je stvar komplicirana se priporoča da se gnojila le po podružnicah ali zanesljivih trgovcih (kateri pa se morajo z preiskovalnim spridevalom skazati) naročajo. Previdnost kmeta vam pomaga pred škodo. And. Drogenig, kmetovalec.

Kdor ljubi resnico

in sicer brezobzirno, naravno, neprikrito resnico, ki ne pozna osebnih razločkov in osebnega dobička, — ta mora biti naročnik

„Štajerca“.

- „Štajerca“ biča odločno in nevtrajeno pijavke ljudstva, naj si potem bodo v kuti ali uniformi, v fraku ali talarju.
- „Štajerca“ biča slabe duhovnike, ker hoče, da bi ostala vera prosta posvetne politike in da bi bili duhovniki pošteni očetje ljudstva.
- „Štajerca“ biča pravaške advokate, ker vidi, kako si nabirajo zakladov na troške ljudstva.
- „Štajerca“ ni pisan v tonu gospodskih frajlic, kajti robato a resnično se podre nasprotnika.
- „Štajerca“ je skozinazoz list kmetov, obrtnikov in delavcev, ki zagovarja interese delavnega ljudstva.

Naročniki in prijatelji!

Zopet prihaja novo četrletje in opomnimo vas, da ponovite svojo naročnino. Cena naročnine je mala: Za Avstrijo celo leto 3 K, pol leta 1.50 K; za Nemčijo 5 K, za Ameriko in drugo inozemstvo 6 K.

Vsak naročnik mora biti obenem sobojevnik, — iskati in pridobivati mora novih naročnikov, da postane številno naših odjemalcev vedno večje!

Kdor ljubi resnico

naj stopi v naše vrste.

Uredništvo in upravnništvo

„Štajerca“.

Kmetijske podružnice in kmetovalci pozor!

Kmetijska podružnica na Slatini je sklenila, prirediti meseca januarja ali februarja tečaj za varstvo rastlin (Kurs für Pflanzenschutz) v prvi vrsti za gospode poučevalce za varstvo rastlin (für die Herren Berichterstatter für Pflanzenschutz) in tudi za druge posestnike, kateri se zmožni, nemškemu predavanju nekega slovečega strokovnjaka na Dunaju slediti.

Tečaj bi se imel na Slatini (Kurort Rohitsch-Sauerbrunn) v deželnem poslopju vršiti in upa podružnica čez primerno število brezplačnih stanovanj za isti čas razpolagati.

Vabljeni so torej vse kmetске podružnice, da nemudoma imenujejo iste ude, kateri želijo tečaj obiskati. Omenjeno naj bo, da bo podružnica tudi poskrbela, da se bodejo udeležencem vožni stroški povrnili. Natančneje se izve pri

Andrej Drogenig, kmetovalec, Podplat.

Detelja in lucerne dajejo kot na fosforjevi kislini in apnu bogate rastline živini močne kosti. Z dobrim gnojenjem z Thomasovo moko zlasti po travnikih in pašah se pripelja zdej fosforjeva kislina in apno v posebno primerni obliki v rastline. Podpira se to gnojenje tudi z močnim kajutim gnojenjem. Na dobro gnojeni zemlji ne raste samo več, ampak tudi boljša krma.

Kašljajoče opozarjamo na inzerat glede Thymomel Scillae, ki je od zdravnikov dostikrat priporočan, splošno znani preparat.

Trgovino Johann Koss v Celju na kolodvorskem prostoru nam priporoča vsakdo, ki jo je le enkrat obiskal. Tam se dobi po izredno nizkih cenah prav lepo blago, robe, strikane stvari, potrebščine za neveste, gotove obleke, bluze, srajce, otroške vozčke, nagrobne vence itd. Tudi mi priporočamo to pošteno firmo!

Promet razpisiljalne trgovine zahteva aparat, od katerega velikosti nima navadni človek niti pojma. Pomisliti je na tisoče in zopet tisoče komadov blaga, ki morajo biti naloženi, da se kupcem pravočasno ugodno. Marsikatero blago ima zopet razne vrste po velikosti, barvi in muštru. Vsak posamezni komad vsake vrste blaga mora biti posebej numeriran, registriran, pri prodaji fakturiran in izbrisan iz skladiščnih registrov. Numeriranje gre v milijone in tako se lahko predstavljamo, koliko oseb in koliko delavske moči je v tej zalogi potrebno. Razpisiljalna hiša Hanns Konrad vsiljuje zdej 200 oseb; o njih delu najdemo neke članke v letnikih 1907 in 1908. Hanns Konradovega kolektarja, katerega dobijo vsi kupci te firme zastoj in poštnine prosto.

Za postno kuhinjo. V novejšem času se rabi kokosove orehe pri pripravi rib in močnatih jedi. V to je „Ceres-jedilna mast“ edino najboljša, ker se izpreža v Ustju v lastnem zavodu iz suvih, na solcu posušenih kokosovih orehov in je obarvana, pred vsako živalsko mastjo. Priporočamo vsem prijateljem postnih jedil fino „Ceres-jedilno mast“. Krofi s „Ceres-jedilno mast“ so imenito okusni in najlažje prebavljivi.

Dviganje živinoreje je nemogoče brez krme, ki ima dovolj živeza. Da se lako pridobi, treba je gnojiti travnike in pašne ter polja za krmo in plodove. Gnojenje s samim hlevskim gnojem in gnojnic ne zadostuje, ker jima primanjkuje fosforjeve kisline; morata se mešati z Thomasovo moko. V mnogih slučajih se pa poleg Thomasove moke tudi kajnit gnoj, kar je priporočljivo zlasti pri slahem hlevskem gnojenju.

Trezen in priden rokodelc

izučen tesar, mizar in zidar in zmožen kmetijstva, išče službo v graščini ali na en majerhof. Naslov dotičnika se izve pri „Štajerca“ 845

Fotografije kot znamenje

(marke liki znamkam na pisnam in depisnice s sliko izdeluje po vsaki poslani fotografiji po ceni Otto Neumann, Prag, Karolinertov št. 130. Ceniki se pošljejo na zahtevanje brezplačno in franko. 844

Lepo malo posestvo

tik okrajne ceste v Ptujski okolici obstojijo iz travnika, njivo, gozda in pašnika, skupaj 7 oravov se prodaja za 2400 gold. in sicer bi bilo 1200 gold. takoj pri kupitju za plačati; 1200 goldinarjev pa lahko obelži. Naslov Joh. Toplak, Sv. Martin pri Verbrger. 847

Viničar

z večim pomožnimi osebami, kateri je zmožen vinogradstva z novimi trtami, posebno zelene cepelne se sprejme. Pojasnila da G. Josef Prstec trgovec v Mariboru Triesterstrasse Nr. 7.

Denarna posojila

vsake velikosti po 4 do 5%, proti dolžnemu listu z ali brez priča za jamstvo, plača se v mesečnih obrokih v 1—10 let. Brez posredovalnih pristojbin. Posojila na realitete po 3 1/2%, na 30—60 let največje svote; večja finančiranja. 817 Hitro in diskretno se vse izvrši

Administracija

„Börsen-Courir“

Budapest Postfach.

Porto za nazaj se pros. Pros se nemško korespondenco.

Učenec za kovačijo

z bakrom (Kupferschmiedehrling) se sprejme pri Peter Marchetti kovač z bakrom Miltstatt na jezeru Korosko. 831

Nova davka prosta hisa

s 4 sobami, gospodarskim poslopjem (2 sobi 1 kuhinja, 10 minut od Ptuja ležeče proda se takej. Naslov prodajalca pove „Štajerca“ 853

Mizarska delavnica

za 4 mizarje prostor z stanovanjem (2 sobi 1 kuhinja) na Bregi pri Ptuju se da ob novem letu pod ugodnimi pogoji v najem. Več se izve pri Antonu Zilantihi na Bregi, št. 44 pri Ptuju. 842

PIPE

iz Bruyere lesa

prima kvalitet, iz pravega, nevnetljivega Bruyere-lesa. Gladka glava z daleč za vitim Bruyere-odlivom, višnji ror, nastnik iz roga in slah, cena 21 cm. dolga K 1.50. Ista pipa, ali z okoli rezano Bruyere-leseno glavo K 1.80. Največja izbira v rekvizitah za kadeenje dobitve v mojem ceniku, k se razpisiljalni zastoj in poštnine prosto. Dobiti setpri:

c. in k. dvornem liferantu

Hanns Konrad

razpisiljalna hiša

Brux št. 876 (Češko.)

Zahtevajte v lastnem interesu

moj bogato ilustrirani glavni

cenik s čez 3000 podobami

zastoj in poštnine prosto.