

nih pijač na drobno. Ker pa je izvedba takšno-kazenskega postopka proti krošnjarjenju z alkoholnimi pijačami večkrat nemogoča in tudi često brez finančnega uspeha in to spričo dejstva, da tudi krošnjarji pri obustavitvi navadno ne navedejo svojega pravega imena in bivališča, se more to nedopustno krošnjarjenje uspešno zatreti le na ta način, da finančni kontrolni organi zasežejo krošnjarjem z alkoholnimi pijačami vso zalogo, katero najdejo pri njih. Ta konfiskacija naj se izvrši kot edino preostajoče izjemno in učinkovito sredstvo za zatiranje krošnjarstva. Takojšnja prodaja zaplenjenih alkoholnih pijač na javni dražbi pa je v takih slučajih nedopustna. Le tedaj je dopustna, če obstoja nevarnost, da se zasežene količine alkoholnih pijač pokvariyo radi kakovosti ali pa radi neprikladnosti posod, v katerih so shranjene že ob zaplembi ali pa vsled naknadno iz kateregakoli vzroka nastalih nedostatkov shranjevalnih posod.

*

Točenje lastnega pridelka vinogradnikov.

ZANIMIVA RAZPRAVA DRŽAVNEGA SVETA.

Nedavno je izdal državni svet važno razsodbo, ki se tiče točenja vina — lastnega pridelka vinogradnikov. Neki vinogradnik, ki stalno prebiva v Mariboru, ima pa svoj vinograd izven Maribora, je zaprosil finančno direkcijo v Ljubljani, da mu dovoli točenje lastnega pridelka za tri mesece v letu, in sicer na njegovem domu v Mariboru. Finančna direkcija je prošnjo odbila, ker se nahaja vinograd drugje. Vinogradnik se je pritožil na finančno ministrstvo v Beograd, katero je njegovo pritožbo odbilo. Nato se je vinogradnik (D. T.) pritožil na državni svet, ki je o tej zadevi na seji 4. oddelka razpravljal ter nedavno izdal naslednjo razsodbo:

»Zahtevo tožilca za prodajo vina lastnega pridelka za tri mesece v letu v kraju njegovega stanovanja je odbil finančni minister iz razloga, ker je vinograd tožilca izven kraja njegovega stanovanja in se po razpisu G. D. P. Br. 17.796 1924 ne more vršiti točenje vina izven kraja, kjer je bilo pridelano. Poleg tega se sporni odlok opira na odločbo banske uprave št. 2934 od 1. 1931., ki vsebuje isto prepoved.

Navedeni razpis od 2. maja 1924 pa v nasprotju z navedbami v spornem odloku ne omenja prodaje vina lastnega proizvoda na kraju vinograda, temveč jo razširja tudi na kraj, kjer vinogradnik stalno stanuje. Odločba banske uprave, na katero se sklicuje minister v svojem odloku, ima samo značaj navodila banske uprave njenim podrejenim uradom in ni mogla priti v poštev v tem primeru, ker banska uprava kot splošna upravna oblast ne more odločati o vprašanju, kakor je odobrenje prodaje vina lastnega proizvoda, ki spada v kompetenco finančne uprave. Vrh tega izhaja tožilčeva pravica, da prodaja vino lastnega proizvoda v kraju stalnega stanovanja tudi iz čl. 16, točka g v zvezi s čl. 45, točka b pravilnika o gostilnicah, kavarnah in ostalih obratih z

alkoholnimi pijačami. Iz navedenih razlogov je državni svet razsodil, da se sporni odlok finančnega ministrstva uniči.«

*

Gospodarsko vprašanje in odgovor.

Vprašanje F. V. Dr. Imam 20 hl vina bolj ru-jave barve. Pred enim mesecem sem vino pretočil in je vino še bolj porjavelo in ima okus po gnilem grozdju. Kako odstranim iz vina rjavo barvo in okus po gnilem grozdju?

Odgovor: Vaše vino ima neprijetno napako, da je porjavelo in ima vrhutega še neprijeten duh in okus po gnilem grozdju. Vse to pove, da je bilo vino pridelano brčkone iz gnilega in plesnivega grozdja. Ker so taka in slična vprašanja pogosta, podajamo načeloma daljšo razpravo o porjavenju vina:

Vino ne samo, da se noče sčistiti, ampak kakor hitro ga pretočimo in pride z zrakom v dotiko, posebno pa, če stoji dalje časa v odprtem kozarcu, izpremeni barvo in postane bolj temno. Pozneje se močno skali in zgosti in dobi čuden neprijeten duh ali okus, ki nas spominja na kruh nove peke ali na vlažno krušno skorjo, na suho sadje, včasih celo na seno.

Rjavenje povzroča neko kvasilo po imenu oksidaza, ki zračni kisik privlačuje in z njim potem razkrajja razne snovi v vinu, predvsem beljakovine in barvila. To kvasilo in razne škodljive glivice se nahajajo posebno v gnilem grozdju in pridejo potem v mošt in pozneje v vino in to tem bolj, čim dalje časa je bil mošt z gnilem tropom v dotiki.

Tako si lahko razlagamo, zakaj ravno po neugodnih, deževnih jesenih, kadar grozdje gni, je vina tako rada rjavijo. V takih letih se rjavenje prepreči s tem, da ob trgatvi gnilo grozdje skrbno odbiramo in takoj iztisnemo. Mošt napolnimo v močno zažveplan sod, dva ali tri dni, pozneje ga pretočimo, prezračimo in mu dodamo čisto kipečega kvasnega mošta. Ali tudi navidezno zdravega, v mokri jeseni pridelanega grozdja ne pustimo kipeti na tropu, temveč ga hitro sprešamo in mošt nekoliko zažveplamo. Po burnem kipenju pa sode do vrha zalijemo.

V takih neugodnih letih vina bolj zgođaj pretakamo, in sicer vino iz gnilega grozdja že meseca novembra, vino iz zdravega grozdja pa vsaj pred Božičem.

Predno pretakamo, vino preskusimo, če rjavi, in sicer tako, da ga pustimo dva do tri dni v odprtem kozarcu na zraku. Če nam vino pri tej poskušnji v kozarcu porjavi, potem ga pretočimo v dobro zažveplan sod, in sicer tako, da pride z zrakom čim najmanj v dotiko. Deset dni pozneje vino ponovno preskusimo in če še rjavi, mu na vsak hektoliter vina dodamo še 5 do 10 gramov kalijevega metabisulfitu. Deset dni pozneje vino čistimo ali filtriramo. Čistimo pa ga v lažjem slučaju z želatino z dodatkom tanina, v težjem slučaju pa, če je že močno rjave barve in vrhutega še sladkega okusa, z mlekom ali s sirnino.

Tri do štiri tedne po čiščenju se vino pretoči v nekoliko zažveplan sod. Če pa imamo filter na razpologo, tedaj vino filtriramo, toda po prej ga z eponitom razbarvamo.

Preden nastane hujša vročina, torej do meseca maja, pretočimo vino v drugič in ga pri tem le malo zažveplamo. Preko poletja moramo hraniti vino v hladni kleti in v polnih sodih. Zveplanega vina ne smemo točiti prej, kakor šele 14 dni po pretakanju. Medtem že duh po žveplovi dvokisu iz njega izgine.

==



Nekaj, kar je lepo in nič ne stane.

(Dalje.)

Veliko nesnage povzroči v kuhinji dim, ako se vse prek lahko kadi. Zaka-jena kuhinja ni lepa in tudi ni zdrava. Če že drugega ne povzroči, to gotovo, da se gospodinja prehladi, ker mora biti v taki kuhinji stalni preprih, da se sploh obstoji v njej.

Ako kuriš v peči, ti je težje zabraniti dim, da ne pride v kuhinjo. Na vsak način naj bo tudi pri peči izpeljan izhod za dim tako, da ga zrak preje, predno bi prišel dim v kuhinjo, potegne v dimnik. Ako se dim prosto pod stropom ziblje, dokler se kje ven ne spravi, tudi kuriti ne bo mogoče dobro. Za okajenje mesa je veliko boljše napraviti na podstrešju poleg dimnika malo kamrico, v katero se v slučaju potrebe spuščajo dim. Na meso, ki visi v kuhinji, vpliva tudi druga sopara, ki prihaja pri kuhanju raznih stvari, včasih tudi perila, svinjske krme itd. pod strop.

Večinoma zaradi tega, ker je to bolj varčno in tudi bolj priročno, pa kuhajo tudi naše gospodinjice na štedilnikih. Tudi štedilnik včasih nagaja. Ali ni prav narejen, ali pa ne vleče, ker ni pravilno zakurjen. Glede izdelave štedilnika moramo samo to povedati, da je treba za postavitve istega človeka, ki se na to spozna, ne pa kar navadnega zidarja. Ako delaš nov štedilnik, poizvej, katera soseda ima prav dobrega, pa naj ga po dotičnem načinu napravi. Glavno je tole: Dotok zraka od spodaj mora biti direktnen in obsežen ter se mora s spodnjimi vratci regulirati. Enako mora biti izhod v dimnik brez ovir in zavojev. Na isto je paziti tudi pri kurjavi. Katera bo kar natlačila štedilnik, se bo jezila, da ne gori, goreti pa ne more, ker ni dotoka in odtoka zraka. Sprednja vrata, kjer se nalaga, se pa morajo dobro zapirati, sicer dotok zraka od tukaj vira gorenje.

Po končani kuhi, posebno zvečer, vsaj ob sobotah, pa mora biti štedilnik popolnoma snažen, čeprav vzame to nekaj časa. Najpreje iztrosi ven pepel ter osnaži pečice, najbolje s časopisnim papirjem. Ploščo ognjišča osnaži najpreje ostankov jedi, nato jo zričaj z vročo vodo in krtačo, če treba tudi s peskom, nakar jo umij in osuši. Kar je iz medi, osnaži, da se bo bliskalo! Uporabi sidol. Emajlirane stvari zmyj s toplo vodo in osuši s suho cunjjo.

(Dalje sledi.)

*

Kako preženem miši? Gotovo je in ostane stara sovražnica miši — domača mačka. Seveda pa te ne smeš krmiti preveč s čim drugim, tudi jo moraš zapirati, da si sama ne pomaga. Kadar se pripravljáš, da bi jo spustila nad miši, tedaj jo en dan izstradaj v zaprti sobi in jo zvečer spusti v sobo, kjer preganjaš miši. — Če se v celoti ne zanesesh na mačke, poizkusi še s sledečim: Grenke mandeljne, zdrobljene in zmešane s

sladkorjem, natrosi na kraj, kjer prihajajo iz lukenj. Ali stolči oleandrove liste v prah, jih zmešaj s peskom in to nasuj v luknje. Miši ne morejo prenesti duha po oleandru. — Strupa ne uporabljaj, se lahko prenese, ali ti miš pogine pod podom.

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg dne 21. maja so pripeljali špeharji in mesarji 19 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 12 do 13 Din, špeh po 10 do 12 Din. Kmetje so pripeljali 16 voz sena po 65 do 95 Din, štiri vozove otave po 80 do 90 Din, dva voza slame po 60 do 70 Din, 6 voz škopa (komad) 1.50 do 2 Din, 16 kozličkov po 45 do 75 Din, 2 jagnjeta po 80 Din, 68 vreč krompirja po 1.50 do 2 Din, 10 vreč čebule po 5.50 do 6 Din (česen 10 do 12 Din). Pšenica 1.75 do 2 Din, rž 1.75, ječmen 1.50, oves 1 do 1.25, koruza 1.50, proso 1.75 do 2 Din, ajda 1.25 do 1.50, fižol 2.50 do 3 Din. Celi orehi 5.50 do 6 Din, luščeni 16 do 18 Din. Hren 8 do 10 Din, karfičola 5 do 10 Din, kislo zelje 3 do 4 Din, repa 2 Din. Glavnata solata 0.5 do 2 Din, špinača 1 Din, jabolka 8 do 12 Din, italijanske črešnje 24 Din. Mleko 2 do 3 Din, smetana 10 do 12 Din, surovo maslo 24 do 30 Din. Jajca 0.50 do 0.75, med 14 do 20 Din, suhe slive 8 do 12 Din, špargelj (šopek) 7 do 10 Din.

Mariborski svinjski sejem. Na svinjski sejem dne 20. maja 1932 je bilo pripeljanih 248 svinj in ena koza; cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5 do 6 tednov stari komad 80 do 100 Din; 7 do 9 tednov stari 120 do 130 Din; 3 do 4 mesece stari 160 do 250 Din; 5 do 7 mesecev stari 300 do 350 Din; 8 do 10 mesecev stari 400 do 450 Din; eno leto stari 500 do 780 Din; 1 kg žive teže so prodajali po Din 5.— do 6.50; 1 kg mrtve teže pa po 8 do 9 Din. Prodanih je bilo 182 komadov.

„Slov. Gospodar“ stane:

Celoletno 32 Din.

Polletno 16 Din.

Četrtno 9 Din.

PRAVILNO UMIVANJE živlensko vprašanje Vaših las!

Življenje in rast las zavisi od pravilne nege. Nežni Elida Shampoo, kateri ne vsebuje sode, čisti temeljito in se da popolnoma izprati iz las. Tako ohrani Elida Shampoo za vedno čudoviti sijaj in lepoto las.



UMIVAJTE GLAVO VSAK TEDEN!

ELIDA SHAMPOO

DRUŠTVENE VESTI

Povodom proslave svoje 30 letnice obstoja priredi Kršč. žen. zveza v Mariboru svojo letno skupščino v Rajhenburgu, in sicer dne 9. in 10. julija. V to svrhu je dovolilo ministrstvo snobračaja v Beogradu polovično vožnjo vsem udeležencem od vstopne postaje na Slovenskem Štajerskem pa do Rajhenburga in nazaj proti izkaznici, katero da Krščanska ženska zveza vsakemu udeležencu proti plačilu 5 Din. Prijave se sprejemajo najpozneje do 22. junija. Prijave in denar za izkaznice sprejema predsednica društva ga. Bauman Katarina, Maribor, Cvetlična ulica 23. Odhod vlaka iz Maribora se bo objavil v »Slov. gospodarju«, »Slovenec« in »Nedelje« pravočasno. K obilni udeležbi vabi odbor.

St. Andraž pri Valenju. Katoliško prosvetno društvo se zopet pripravlja na krasno tridejansko igro »Pri kapelici«, ki jo uprizori v nedeljo, dne 5. junija v društvenem domu. Začetek ob 3. uri popoldne. Igra je polna šaljivih prizorov, obenem pa tako napeta, da bodo gledalci komaj čakali nadaljnjih prizorov. Naj tokrat nikdo ne pozabi priti pogledat, posebno še, ker nastopita tudi pevski in tamburaški zbor. Vstopnina znaša: sedeži 5 Din, stojišča 3 Din, za šolarje 1 Din. Torej 5. junija na svidenje v društvenem domu!

Gornja Ponikva. Gre ponkovski France v St.

Strupena kača v spalnici.

V neki vasi pod Tat-
ro v Karpatih je odšel
kmet v gozd in prinesel
domov veliko butaro
drv. Postavil je drva v
kuhinja, da se posuši-
jo. Med drvami se je
nahajal modras, ki se
je vsled toplote zbudil
iz zimskega spanja.
Pričel se je gibati in
lezli ter tako prilezel
v sobo, kjer so spali do-
mači. V tej blodnji je
prilezel v zibelko, kjer
je spal edini sinček, ki
se je radi hladnega do-
tika zbudil in strupeno
kačo odrinil z nežno
rokco. Vsled otrokove-
ga jokanja se je zbu-
dila mati. Ko je videla
kačo, jo je zgrabila,
vendar jo je modras
pičil v roko. Na njeno
kričanje se je zbudil

Januš Golec:

Trojno gorje.

Ljudska povest o trojnem gorju slovenskih
in hrvatskih pradedov.

22

Rešiteljica spodnjih krajev — Ema je izrabila
zaželjeno mirno dobo za ukoreninjenje dobredel-
nosti med narodom in za povzdigo verskega živ-
ljenja. Kmet se je še vedno spominjal z naježenimi
lasi strahot kužnega leta in se je zavedal, da ga je
otela popolne propasti edino le Marijina priproš-
nja. V dobrih letih po kugi je bilo ob Sotli ter Bi-
strici popravljenih ter osnaženih veliko cerkev,
kapelic in svetih znamenj po poljih.

Posamezni vikarijati pražupnije Pilštajn so
dobili dobro duhovščino, ki je skrbela za redno
službo božjo in jej je bilo na srcu vestno dušno
pastirotanje. Našega kmeta je ostavila vsled pri-
tiska usode vcepljena surovost in mlačnost v iz-
polnjevanju verskih dolžnosti.

Pilštajnski tržani pa si v očigled dobrim ča-
som niso mogli razlagati, zakaj je njih ponos in
veselje Ema vedno tako resna, da, večkrat celo

(Dalje.)

otožna, kakor bi jo pri vsem blagostanju nekaj
na znotraj privijalo. Pozabili so že bili na njeno
slovesno obljubo na sv. evangelij in v roke škofa
žalostni Materi božji na starih Gorah nad Pod-
sredo. Obljubila je bila s sveto prisego v slučaju
uslišanja nekaj za žensko izredno velikega. Ob-
ljuba dela dolg, in o tem je razmišljala Ema po-
gostoma. Skrbno je zasledovala turško gibanje.
Obveščale so jo o vseh pripravah za obrambo
turške sile kovačnice v Lesični, ki so bile v pol-
nem obratu za izdelavo orožja in topov za
trdnjave po Vojni krajini. V Lesično so prihajali
generali in sploh visoki oficirji z vedno no-
vimi naročili in razlagali o neznosni turški nad-
logi, s katero je bilo tedaj prizanešeno Obsotelča-
nom. Građovi: Kunšperg, Podsreda, Pilštajn itd.
so bili za vse slučaje opremljeni z grmadami.
Podružne cerkve pilštajnske pražupnije so bile
obzidane, utrjene in spremenjene v tabore, da bi
odbili lahko tudi kmetje napade turških ropar-
jev. Turka ni bilo v to deželo, dasiravno so ječale
pod turško peto jugoslovanske pokrajine od
Carigrada do Save in Drave.