

Arabijo in Afriko, in sicer radi kratkega stika v kabini I. razreda. Širil se je z bliskavico in pregnal potnike z ležišč. Plameni so hitro dosegli brezžično postajo in radi tega tudi ni bilo mogoče klicati na pomoč. Na krovu so se odigravali pretresljivi prizori. Posadka je ločila najprej moške od žen ter otrok in spravila predvsem slednje v rešilne čolne. Mnogo moških je poskakalo v morje, da bi se rešili s plavanjem, a bi jih bili požrli morskí psi, da se jih niso usmili veslači v rešilnih čolnih. Po uradnih poročilih je zahtevala sicer velika nesreča zelo malo smrtnih žrtev.

Velika nesreča v predoru. Pod gorovjem Andov v Južni Ameriki kopljejo v državi Čile pri Lonquimaja predor. Naenkrat pa sta zasula kamenje in zemlja delavcem izhod in dohod zraka. V predoru se je zadušilo 52 delavcev. Bili so že vsi mrtvi, ko so dokopali do njih.

Dr. Zdenko Matiašič ordinira zopet redno v Mariboru, Slomškov trg 6 (nasproti škofije).

Sanatorij v Mariboru, Gosposka ulica 49, telefon 23-58, lastnik in vodja kirurg dr. Cerinč. — Najmodernejše urejen za operacije. — Zdravilni aparat: višinsko solnce, diatermija, ionizator, račnica »Hala«, emterocleaner. — Zdravljenje z radijem (pijača in kopelji). — Cene zmerno.

Ali Vas boli glava? Od želodca? Fellerjeve Elsa-pilule 6 škatlic Din 30.— in Elsa Švedske kapljice 2 steklenici za Din 50.—, vse z zavojino in poštino vred dobite pri lekarnarju Eugen V. Feller, Stubica Donja, Elzatr 341 (Savska banovina).

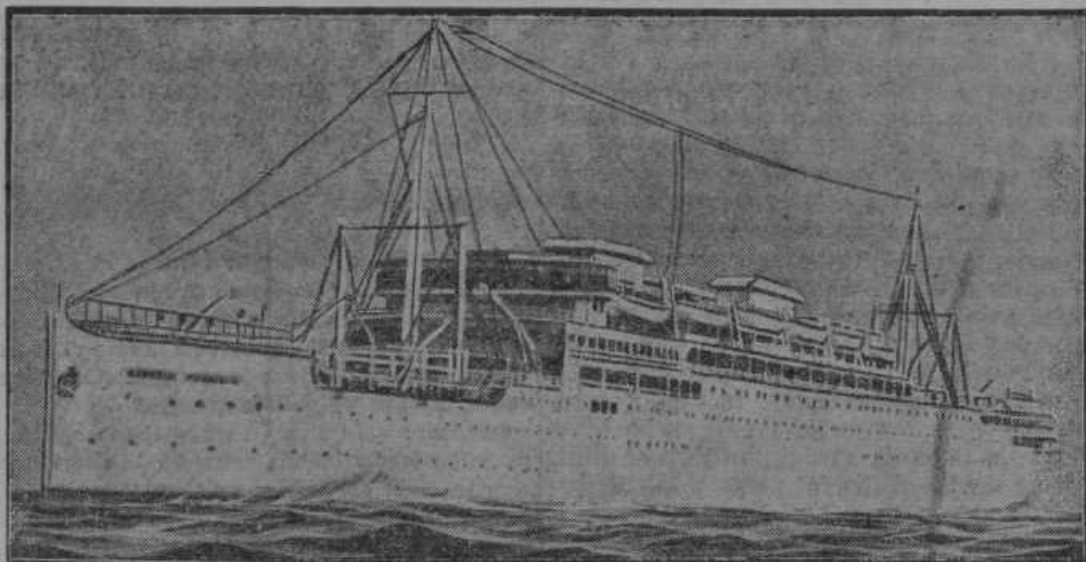


Cepano, žagano in okroglo kolje kakor vsake debelosti rezan les prodaja ali zamenja za izborna vino trdka Gnilšek v Mariboru, Razlagova ulica 25.

Občinam. Nekateri občine nam sedaj pošiljajo terjatev, da plačamo za račune iz leta 1929 prometni davek. Ta znaša večinoma komaj toliko, kolikor znaša poština. Zato priporočamo občinam, ki po svoji lastni krivdi niso odtegnile davka, katerega smo mi posebej plačali, da iz svoje blagajne te zneske poravnajo. — Tiskarna sv. Cirila v Mariboru.

Kmetijska podružnica Maribor in okoliš ima prihodnjo nedeljo, dne 29. maja, v sobi sadjarske in vinarske šole svoj letošnji občni zbor z volitvijo delegatov za skupščino. Pri tej priliki bo g. ravnatelj Josip Priol predaval o poletnem zatiranju škodljivcev sadnega drevja. Udje se opozarjajo, da se zborovanja v polnem številu udeležijo. Začetek ob 9. uri.

XII. velesejm v Ljubljani se bo vršil od 4. do 13. junija. Z velesejmsko legitimacijo je dovoljen 50 odstotni popust na železnici. Naj nikdo ne zamudi ogledati si te velike, krasne prireditve. Nad 700 domačih in inozemskih tovarn razstavi najrazličnejše blago. Zlasti opozarjamo na oddelke tekstila, usnja, papirja, pohištva, strojev, kovin, poljedelskih strojev, moderne higijene, perutnine in kuncev, oficijelne razstave Poljske republike, razstave »Priatelj prirode v stanovanju«, tujsko-prometno



Ponesrečena francoska ladja »Georges Philippart«, o kateri poročamo med novicami.

razstavo. Legitimacije se dobe pri Putniku, denarnih zavodih, trgovskih organizacijah, večjih železniških postajnih blagajnah Dravske banovine itd. in direktno od velesejmskega urada.

Enodnevni tečaj za zeleno cepljenje in precepljanje šmarnice se bo vršil v četrtek, dne 9. junija tega leta pri bano-vinski trsnici in drevesnici v Pekrah pri Mariboru. Tečaj je teoretičen in praktičen ter traja od 8. do 12. in od 14. do 17. ure. Prijave se sprejemajo do vključno 8. maja. Zadostuje dopisnica.

*

Krošnjarenje z vinom in alkoholnimi pijačami.

V poslednjem času se dogaja čisto, da prodajajo vinogradniki in tudi drugi vino in žganje od hiše do hiše, to je krošnjarijo s temi pijačami in to zlasti v mestih in industrijskih krajih (Trbovlje, Zagorje, Hrastnik) in tudi drugod, kjer je zaposleno delavstvo v večjem številu. Finančni organi so v tem oziru

dobili navodila: Krošnjarenje z alkoholnimi pijačami je nedopustno in kaznjivo po točki 7, par. 182 novega zakona o obrti, ki je stopil v veljavo 9. marca 1932. Vsled tega je tudi z ozirom na jasne določbe par. 183 tega zakona izključeno, da bi se mogle osebe, ki se bavijo s krošnjarenjem z alkoholnimi pijačami, sklicevati na morebitno jim podeljeno dovoljenje za krošnjarenje tudi z alkoholnimi pijačami, ker po pristojnem upravnem oblastvu prve stopnje izdana krošnjarska knjižica (dovolilo) mora točno označiti blago, s katerim sme imetnik knjižice trgovati (alkoholne pijače pa so izključene po točki 7 že omenjenega paragrafa 182). Par. 176 tega zakona pa jasno določa, katerih poslov ni smatrati za obrte po 7 poglavju osnovnega zakona, to je krošnjarske obrti. S finančno-pravnega stališča pa krošnjarenje z alkoholnimi pijačami z ozirom na določbe tar. post. 62 taksnega zakona, trošarinskega pravilnika ter novele k trošarinskemu zakonu od 18. aprila 1932 tudi ni dopustno in je kaznjivo kot brezpravno točenje alkohol-



Povodenj nemške reke Mosel. Tri metre visoko valovje drvi s hribov po ulicah mesta Gils.

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 preostajajoče 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 pre-točil 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 raz-pravo 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 grozde 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 pre-takamo, 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 mese-ca 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 bi-ti 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 iz-hod za dim tako, da ga zrak preje, predno bi prišel dim v kuhinjo, potegne v dimnik. Ako se dim prosto pod stro-pom ziblje, dokler se kje ven ne spravi, tudi kuriti ne bo mogoče dobro. Za oka-jenje mesa je veliko bolje napraviti na podstrešju poleg dimnika malo kamri-co, v katero se v slučaju potrebe spušča dim. Na meso, ki visi v kuhinji, vpliva tudi druga sopara, ki prihaja pri kuha-nju 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 šte-dilnika 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, po-izvej, 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 naj-preje ostankov jedi, nato jo zričaj z vro-čo vodo in krtačo, če treba tudi s pes-kom, nakar jo umij in osuši. Kar je iz medi, osnaži, da se bo bliskalo! Uporabi sidol. Emajlirane stvari zmyj s toplo vo-do 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 za-pirati, 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 prega-njaš miši. — Če se v celoti ne zanesesh na mačke, poizkusi še s sledečim: Gren-ke mandeljne, zdrobljene in zmešane s