

mi. Novemu paru želimo vse najlepše in najboljše v novemu stanu. Bog jih živi mnogo desetletij zdrava in srečna.

Lepa cerkvena slovesnost se je vršila dne 22. t. m. v podružnici sv. Fabjana in Sebastijana v Mostecu, žup nije Dobova. Vaščani so kupili v Zagrebu nov bronasti zvon za 23.666 K, ki je bil tudi tam posvečen. Od župne cerkve v Dobovi smo na okinčanem vozu v slovesni procesiji pripeljali k podružnici. Po primernem nagovoru je deklica Gačnikova ganljivo deklamovala pesem: «Večerni zvon», deklški zbor je to pesem mlo zapel. — Mnogi izmed ljudstva so z udarcem po zvonu izrekli srčna voščila za časnost in večnost. Med godbo in streljanjem so dvignili zvon v stolp in postavili ob stran starega zvona, v litega leta 1693, kateri ima zgodovinsko in umetniško vrednost. Slovesna sv. maša za dobrotnike, domačine in rojake v Ameriki je sledila. Podružnico radi obiskujejo obiskovalci Čateških toplic, topličarji bodo veseli lepega zvonjenja te cerkve postavljene leta 1794 vsled zaobljube obvarovanja kužnih bolezni.

Za občinske urade je založila Cirilova tiskarna v Mariboru tri zelo potrebne tiskovine, ki se rabijo pri poravnava v civilnopravnih zadevah in radi razžaljenja časti. V te tiskovine oziroma knjige morajo občinski uradi vpisovati vse poravnave oziroma poskuse poravnave, a dozdaj teh tiskovin ni bilo nikjer dobiti.

Gospodarstvo.

Kmetijski ravnatelj Andrej Zmavc, Maribor.

MLEKO KOT ČISTILNO ZA VINO.

Napake in bolezni vina se lažje preprečujejo, nego odpravljajo in zdravijo. Leta 1922 ni bilo dobro vinsko leto v kvalitativnem oziru radi neugodnega vremena ob trgatvi, zlasti še, ker so nam bili v predobrem spominu vinski pridelki izbornih letnikov 1917, 1920 in 1921. Ali umni vinogradar mogel je tudi preteklega leta, ko pri tej trgatvi popraviti marsikaj, kar mu je neizprosna sila narave pokvarila. Mošči od gnilega grozdja se morajo namreč redno izsluziti, uporabljati je za nje čiste vinske kvasnice ali vsaj kipeči mošt od zdravega grozdja, skrbeti je za snago, primerno temperaturo v moštu in kleti itd., kar pospešuje dobro alkoholno vrenje in pozneje zdrav razvoj vina. Kdor tega ni storil, ima sedaj dovolj posla in brige z najmlajšim vinskim letnikom, ki pa v splošnem niti ni tako slab, kakor so mnogi mislili prvotno.

Nova vina nekaterih vinogradarjev se ne čistijo lepo, so deloma še zdaj sladka, na zraku pa izpreminjajo svojo barvo in postajajo rjava; vsled tega trpi tudi njih okus kaj občutno. Taka vina naravno niso priljubljena, se težko vnovčujejo, niso sposobna za veliki vinski trg in — če vsebujejo še več sladkorja — prav rada zbolijo predvsem v slabih kletih, ki jih imamo žal še toliko.

Dohajajo poročila z več strani, da smatrajo mnogi vinski producenti kot nekako univerzalno sredstvo proti vsem tem neljubim pojavom v vinu kravje mleko, ki ga baje prav pridno uporabljajo kot domače vinski čistilo. Ne bode odveč, če spregovorimo o tem nekoliko besed.

V mleku sta dve beljakovinski snovi, namreč albumin (kakor v jajčnem beljaku) in sirnina (kazein). Kazein se ob navzočnosti kislin strne v kosmuljice (vsiri se) ter čisti izvrstno. Mleko je v praksi priljubljeno, ker temeljito čisti rjava vina ter hkrati izvleče iz vina snovi, ki kvarijo okus in duh pijače. Slaba stran pa je, da mleko izvleče tudi buketne snovi iz vina in vsebuje poleg čistilnih še druge tuje snovi, ki ostanejo v vinu in ga pod gotovimi okolnostmi močno kvarijo.

Pomniti je, da rabimo le sveže (seveda najboljše s centrifugo) posneto, tedaj sladko posneto in surovo (nekuhan) mleko za čiščenje vina. Povprečna kemična sestavina kravjega mleka je: 5 procentov mlečnega sladkorja, 3—4 proc. toščice (masti), 3—3.5 proc. kazeina, 0.5 proc. albumina, 0.7 proc. mineralnih sestavin, ostalo (kakih 87 proc.) je voda.

Za čiščenje sta neugodni posebej dve snovi v mleku: mlečni sladkor in toščica. Mlečni sladkor se more pretvarjati vsled navzočnosti mlečnih in drugih bakterij v mlečno kislino in še v druge kisline, česar posledica je tedaj lahko neprijetni cik po mlečni kislini. Toščica se pa porazdeli v najmanjših kapljicah in povzroča lahko dolgotrajno fino kalnost vina. Razun tega pa pridejo z mlekom v vino (poleg razmeroma precej vode) še razne druge bakterije, ki se lotijo eventualnega ostanka sladkorja in povzročajo tako neprijeten duh in okus vina. Množina takih bakterij je zelo različna in se ravna po tem, da-li je mleko čisto sveže, ali je že več ali manj prestano.

Iz navedenih razlogov je mleko kot čistilo rabiti le za vina slabše kvalitete in je tudi prej prevdariti, da-li ga ne bi bilo boljše nadomestiti z želatino in dodatkom tanina. Mleko bodi sveže od krave — ali boljše posneto. Pri posnemanju s centrifuge je paziti, da ne ostanejo v posnetem mleku sledi od olja ali masti, s katero je bil posnemačnik namazan. Kakršnokoli mleko rabimo, proces kisanja se še ni smel začeti.

Pri uporabi mleka je tedaj paziti predvsem na dve: 1. sladko posneto mleko mora biti sveže in surovo; 2. takega mleka vzamemo samo toliko, kolikor ga je za čiščenje vina neobhodno potrebno, da pride škodljivih tujih snovi čim manj v vino.

Jemlje se pol do največ 2 litra mleka na 1 hl vina. Pripravlja se tako, kot vsa druga čistila: predno se zmeša z vinom v sodu, se dobro meša z manjšo količino istega vina v vrčih ali škafih. Črez dva do tri teane se vino pretoči s čistila, ki se je med izločilo kot used-

lina. Ali tako čiščeno vino ni vselej kristalno čisto; če če hoče to doseči, je potrebno nakandno čiščenje še z ribjim kilejem.

Razume se, da se naj napravi najprej poizkus v malem. V splošnem rabimo na 1 hl vina samo pol do 1 l mleka.

Počrnelost pri sadjevcu. Josip Zupanc, okrajni ekonom v Ptujju piše v svoji ravnokar v samozaložbi izišli knjigi «Konserviranje sadja in vsakovrstne povrtnine za domačo uporabo» o tem takole: Pride sadjevec, ki ima sicer dovolj česlovine, a malo kisline, kar se čestokrat dogaja pri hruševcu, na ta ali oni način, bodisi pri mletju ali prešanju ali pa vsled ne dovolj zalitega železa na notranji strani vratic v dotiko z železom, tedaj pod vplivom zraka kaj rad počrni. Iz tega sledi, da se moramo pri napravi sadjevca izogibati golemu, posebno pa porjavemu železju. Kjer to ni mogoče, naj se železo, preden pride v dotiko s tropom ali moštom, skrbno očisti in namaže z dobrim lakom ali vsaj s finim sezamovim oljem, ki nima nikakršnega postranskega okusa. Pred uporabo soda pregledno vrata, ali je železo na notranji strani dobro zalito. Če ni, ga zalijmo s kovaško smolo ali s parafinom. Še bolj je pa je, če so vrata narejena tako, da železo na njihovi notranji strani dobro pokriva les, vdolan črez železo. Ima li sadjevec dovolj kisline, ne počrni, zato je prav, da že pri napravljanju sadjevca mešamo manj kisle sadje s prav kislim. Meša se lahko pa tudi že sprešani, manj kisli mošt s kislijšim. Če to ni mogoče, lahko dodamo 1 hl sadjevca okoli 16 g vinske kisline, ki jo dobimo v lekarni ali drogeriji. Sadevcu, ki je počrnel, se da odpraviti napaka na ta način, da ga razpršeno pretočimo. Po tem opravlilu bo sicer še bolj počrnel ali sčasoma se učisti sam od sebe. Lahko ga pa čistimo po pretoku še z želatino. Računa se 30 do 50 g želatine na 1 hl sadjevca. Čistilo se pa pripravi takole: Želatino, kolikor se je rabi, se zavije v snažen prt in zdrobi v majhne kosčke, katere potem tako dolgo namakamo v mrzli vodi, da se želatina zmehča in razbuhne. Nato se voda odlije. Med tem ko čistilo vedno mešamo, mu prilijemo nekaj litrov sadjevca, da se želatina popolnoma raztopi, na kar se dobro stepe s čisto metlico, da se močno spe-ni. Tako pripravljeno čistilo vlijemo v sod, iz katerega se je poprej odtočilo 1 do 2 škafa sadjevca. Ko je čistilo v sodu, sadjevec s snažnim lesenim drogom dobro premešamo. Nato se prej odtočeni sadjevec dolije, še enkrat premeša in sod na rahlo zabije. Prve dni je treba tuhtant potrkati po zgornjih dogah s kladivom, da se čistilo prijema dog. Navadno bo za dva tedna sadjevec čist, nakar ga pretočimo v snažen, nekoliko zažveplan sod.

Porjavlost sadjevca. Josip Zupanc, okrajni ekonom v Ptujju piše v svoji ravnokar v samozaložbi izišli knjigi «Konserviranje sadja in vsakovrstne povrtnine za domačo uporabo» o tem takole: Sadjevec, ki ni bil dovolj previdno pripravljen, bodisi, da je bilo sadje nesnažno ali pa se ni skrbno odbiralo nagnito sadje, ni stanovit. Rad porjavi, posebno ako pride z zrakom v dotiko. Tak sadjevec je treba pretočiti v močno žveplan sod (2 azbestna žveplena traka na 1 hl). Ako se še sedaj ne sčisti sam od sebe, ga moramo čistiti z želatino tako, kakor je bilo opisano v prejšnjem odstavku. Ker je pa tak sadjevec navadno premalo krepak, mu dodajmo tudi 10 g v čistem špiritu raztopljenega tanina na 1 hl, sicer čistilo ne učinkuje. Tanin se dobi v lekarni ali drogeriji.

Kmetijska podružnica na Frankolovem priredi čebelarški poučni shod v nedeljo dne 6. maja t. l. popoldne ob 3. uri pop. v Društvenem domu. Čebelarji pa tudi drugi se vabijo, da se v obilnem številu udeležijo.

Mariborsko sejmsko poročilo. Na svinjski sejm dne 20. aprila 1923 se je pripeljalo 267 svinj, 1 koza in 4 kozlički. Cene so bile: Mladi prašiči od 5 do 6 tednov stari kom. 700—1000, 7 do 9 tednov 1200—1400, 3 do 4 mesece 1800—2600, 5 do 7 mesecev 3500—4200, 8 do 10 mesecev 4600—5400 kron. Koze komad 700 in kozlički 300—400 kron.

Mariborsko sejmsko poročilo. Prignalo se je 6 konj, 5 bikov, 92 volov, 195 krav in 6 telet. Skupaj 304 komadov. Povprečne cene za različne živalske vrste na sejmu dne 24. aprila 1923 so bile sledeče: Debeli voli 1 kg žive teže: 52 do 60 kron, poldebili voli 49 do 51, plemenski voli 48, biki za klanje 36 do 54, klavne krave (debele) 45 do 53, plemenske krave 38 do 44, krave za klobasarje 31 do 37, molzne krave 31 do 50, breje krave 37 do 50, mlada živina 44 do 47.50 kron.

Mesne cene v Mariboru. Volovske meso I. vrste: 92—96, II. vrste 88—92, meso od bikov, krav, telic, 84, telečje meso I. vrste 96, II. vrste 92, svinjsko sveže meso 140—160 kron 1 kg.

Vrednost denarja. Ameriški denar stane 98, francoski frank 6.50 din. Za sto avstrijskih kron je plačati —1380, za 100 češkoslovaških kron 297.—, za 100 nemških mark —35 in za 100 laških lir 488.— din. V Curihu znaša vrednost dinarja 5.55 cent. (1 centim je 1 para). Od zadnjega poročila je vrednost dinarja padla za 25 točk.

NAŠE PRIREDITVE.

Sv. Jurij v Slov. gor. Naše bralno društvo priredi v nedeljo dne 6. maja popoldne ob 3. uri pri Krajcu «Miklovo Zalo», krasno ljudsko igro iz turških časov v osmih slikah. Po igri pa petje mešanih in moških zborov.

Sv. Lenart v Slov. gor. Na praznik Vnebohoda Kristusovega, dne 10. maja, nas poseti bralno društvo «Edinost» od Sv. Jurija v Slov. goricah, ki bo igralo tukaj «Miklovo Zalo», krasno ljudsko igro iz turških časov v osmih slikah, po igri pa proizvajalo lepe pevske točke. Sentlenarčani in sosedje, pridite v prav obilnem številu!

Levee pri Petrovčah. Tukajšnje gasilno društvo priredi dne 2. junija t. l. v Levcu veliko vrtno veselico. Sosednja društva naj se blagovolijo na to ozirati.

V libijski puščavi.

(Dalje.)

«Tippy Tilly! Hicks Paša!» je pravil črnc.

«Zdi se, da nam mož ni nenaklonjen, toda razumeti ga ni mogoče!» je dejal Cochrane Belmontu. «Ali hoče reči, da je njegovo ime Tippy Tilly in da je ubil Hicks Pašo?»

Črnc se je zarežal do ušes in pokazal svoje bele zobe, ko je čul svoje besede iz ust polkovnika. «Ajval!» je dejal. «Tippy Tilly — bimbaši Mormor — bum!»

«Ej — imam jo!» je vzkliknil Belmont. Mož skuša govoriti angleški! «Tippy Tilly» — to je po njegovem zasukanu za: «egiptovska artilerija!» Služil je pri njej pod bimbašijem Mortimerjem. Derviši so ga ujeli, tisti-krat, ko so ugonobili Hicks Pašo in njegove čete. Prestopil je v njihove vrste, da bi si rešil življenje. — Tako bo! Vprašajte ga, gospod Cochrane.

Polkovnik je poskusil par arabskih besed s črncem in ta mu je odgovoril. Pa približala sta se dva Arabca, in črnc je pospešil svojo žival in odjezdil naprej.

«Čisto prav ste pogodili!» je dejal polkovnik. «Mož nam je prijazen in bi rajši služil kedivu nego mahdiju. — Ne vem sicer trenutno, kako bi nam mogel pomagati, pa bil sem že v hujših zagatah in vsikdar sem se srečno izmuznil. Končno — nismo še predaleč od Nila in tudi tekem 24 ur ne bomo predaleč prišli. Angleška posadka nas še vedno lahko dojde!»

Belmont je računal, počasi in premišljeno, kakor je bila njegova navada.

«Poldne je bilo približno, ko smo prišli do Abusira. Na parniku bodo vznemirjeni, če se ne vrnemo do dveh.»

«Da!» je odgovoril polkovnik. «Ob dveh je bil pripravljen naš obed! Spominjam se še, kaj sem dejal, da si želim — O Bog, bolje da ne mislim na to —!»

«Ladijski kapitan je počasen, zaspan človek», je nadaljeval Belmont. «Toda jaz popolnoma zaupam na odločnost svoje žene. Ne bo dala miru, dokler ne bodo obveščeni v Wadi Halfi, da se nismo vrnili, in dokler se ne poskusi za našo rešitev vse, kar je mogoče. — Denimo, da so odpluli nazaj ob poltreh, bodo ob treh v Halfi, ker gre po reki navzdol mreže. Koliko časa so pravili častniki, da potrebujejo za odhod —?»

«Recimo eno uro.»

«In še eno uro, da pridejo črez Nil. Torej bi bili pri Abusiru približno ob šestih zvečer. Tam bodo našli našo sled. — In nato je stvar enostavna in zavisi od brzih nog njihovih jezdskih živali. Samo štiri ure smo jim naprej in nekatere naših kamel so zdelane. — Rešitev je možna, Cochrane!»

«Za nekatere izmed nas morebiti — Ne verjamem, da bo tale pridigar jutri še živel, tudi gospodični Adams ne dajem mnogo upanja. Taki ljudje niso ustvarjeni za napore in za ponočno notovanje po puščavi —! Znanja je tudi zlobna navada dervišev, da pomorijo svoje ujetnike, ako vidijo, da jim je kdo za petami. Zato je treba, da smo pripravljeni na vse. — In glejte, Belmont, za slučaj, da se vi vrnete, jaz pa ne, za ta slučaj bi vas prosil, da mi uredite neko denarno zadevo. To naj bo nekako moja poslednja volja —!»

Tesno sta jezdila drugi ob drugem, zatopljeni v pogovore —

Črnc, ki se je imenoval Tippy Tilly, je med tem stisnil Stephensu v roko kos sukna, ki ga je skrivaj omočil z vodo iz svojega meha. Stephens je dal sukno gospodični Adams, ki si je z njim ohladila ustnice. Samo par kapljic je bilo, pa že te so ji osvežile moči in ker je obenem že tudi prebolela prvo grozo nad svojo nesrečno usodo, se je kmalu spet oglasila njena žilava, prožna, amerišanska narava:

«Tle ljudje ne izgledajo, kot da bi nam hoteli kaj hudega storiti, gospod Stephens!» je začela. «Prepričana sem, da imajo gotovo tudi svojo vero, in kar je greh pri nas, je greh tudi pri njih.»

Stephens je otožno in molče zmajal z glavo. Videl je, kako so poginili nesrečni gonjači, gospodična Adams pa tega ni videla —

«Morebiti je prav nas poslala božja Previdnost semkaj, da jih pripeljemo na boljšo pot! Morebiti smo prav mi izbrani, da vršimo apostolsko in misijonsko delo med temi ljudmi —!» je pravila.

Da ni bilo nečakinja, gotovo bi se bila stara, pa podjetna in odločna ženica lotila izpreobračanja nevernih, krutih dervišev in celega gornjega Egipta ter bi bila skušala izpremeniti Kartum in Omdurman v snažna, lepo urejena in marljiva mesta po vzorcu Bostona —

«Ali veste, na kaj sem mislila ves čas sedajle?» se je oglasila Sadie. «Se spominjate tistega tempeljna, ki smo ga videli — kedaj neki je bilo —? Da, danes zjutraj je bilo —!»

Vsi trije so iznenadeni vzkliknili —

Zares, to jutro komaj je bilo, da so gledali ostanke Tutmosisovega tempeljna, — pa zdelo se jim je, da leži dogodek daleč, daleč nekje v megleni preteklosti, tako silna je bila izprememba, tako nove in vse obvladujoče so bile misli, ki so se medtem pojavile v njihovem življenju.

Molče so jezdili in mislili na čudežne, neverjetne reči, ki so jih v pretečenih par urah doživeli. Dokler ni Stephens opomnil, da Sadie še ni povedala, na kaj je pravzaprav ves čas mislila.

* Bimbaši (turški) — major.

* Angleški podkralj v Egiptu.

(Dalje prihodnjič.)