

**Utonila** je v sv. lenarškem jezeru 13-letna hčerka Eliza ključarja Zieglerja pred očmi svojih staršev. Ni jo bilo mogoče rešiti.

### Po svetu.

**12 letni morilec.** V neki vasi pri Kecskemetu je ustrelil 12 letni Sigmund Farkas svojega 10 letnega tovariša Sebastijana iz maščevanja.

**Zelezniška nesreča.** Na progi Arpajon-Odeon na Francoskem trčila sta dva vlaka. Več vagonov je bilo razbitih. Pri tej nesreči našlo je 11 oseb svojo smrt, 20 oseb pa je bilo težko ranjenih.

### Telegrami.

#### Ruski roparji v Reki.

**Reka** (Fiume) 11. avg. V ljudsko banko so danes dopoldne trije ruski roparji vsilili. Najprve so iztrgali slugi 4000 K iz rok. Ko je prihitek blagajnik, so nanj streljali in ga tako težko ranili, da je popoldne umrl. Potem so oropali večjo svoto iz blagajne in zbežali. Neki stražnik jih je zasledoval in so tudi nanj streljali. Enega roparja, iz Odesse došlega Salomona Kisineski, so vjeli in zaprli.

#### Svedski splošni štrajk.

**Stockholm.** 11. avg. Splošni štrajk na Švedskem traja naprej. Delavci vzdržujejo vzorni red.

### Prenovljene ozkih ogonov v široke.

(Po lastnih iskušnjah zapisal Vičanski Skerlec pri Veliki nedelji.)

Res veselo je, da se je začelo že tu in tam daniti na polju, pri naših spodnjih štajerskih kmetih, oziroma pri mlajših posestnikih. Začeli so gledati po strani ozke malovredne ogone s širimi brazdami, ter napravljati iz njih takozvane široke sloge ali postati. Kaj pa so prav za prav ozki ogoni širimi brazdami? Na to bode vsak modrejši kmetovalec lahko odgovoril, da so taki ogoni potrata zemlje na njivah, ker polovicu njive se porabi za razgone, v katerih ne priraste čisto nič, po dveh brazdah, ki ležita zraven razgona raste malo in v sredini takega ogona, kje se nahaja celo zemlja ne more rasti zopet kaj prida. Ako pa nastopi mala suša, trpijo hudo rastline na ozkih ogonih. Vse drugače pa je na širokih kje je vsa zemlja ednakomerno sprezvana in je v ednakem kulturnem stanju, ter tudi ednakomerno rodi. Res je oranje in obdelovanje na širokih ogonih počasnejše, nasprotno pa tudi skoraj enkrat toliko priraste na taki njivi, kakor pa na njivi na kateri se nahajajo ozki ogoni. Ako se pa na takih širokih postatih sadi in seje v ravnih črtah fižol, koraža, krompir itd. se lahko obdeluje z živino in z luhkim trudem s takimi priprrostimi stroji, ki so nalašč za to pripravljeni, ki jih zna vsak vaški kovač izdelovati. Morda poreče kateri, da ni mogoče takega širokega ogona ednakomerno posejati z roko. Ja to je živa resnica. Pa kaj za to. Lahko se seje s širokim sejalnim strojem. (Drill-Breitsähmaschine) pri kateri setvi se veliko semena prihrani itd. O tej setvi pišem iz lastnega prepričanja v eni prihodni številki „Štajerca“.

Naprava iz ozkih ogonov široke, je čisto priprosta, lahko in hitro delo. Njiva se razdeli tako, da se vzame po šest do deset takih ozkih ogonov za en široki ogn. (To je odvisno kako široke kateri hoče imeti.) Potem se potegne zemlja iz ognja v razgon, pa le same toliko, da je razgon zasut. Tako delo ti lahko storijo otroki. Kje misliš imeti razgon, se pa pusti. Ko je to zgotovljeno, se po čez povlači in se začne od začetka njive orati. Ko je oranje dogotovljeno, imaš vso zemljo v ednakem kulturnem stanju. Nekateri pa, kakor sem vidil, orjejo take ozke ogone po dva in dva skupaj in ko pride zopet za oranje, storijo isto. Potem pa imajo tako široke razgone, da jih morajo zametati. Kaj takega ni dobro, ker je prvič veliko dela, in drugič pa zemlja ni ednaka.

Druži zelo priporočljiv način, pa je, da se od ozkega ogona odrežeta od vsake strani ena brazda. Ostali dve se pa z motiko razkopljeta in se izmeščeta vun. To tudi lahko otroci storijo. Kje pa je za razgon namenjeno, se razgon pusti odprt. Potem se povlači po čez, da se

zemlja zdrobi in splanira. Najboljši čas za to je sedaj, ko se napravljajo prah za jesensko setev. Dragi stanovski tovariš! Ako storis tako, bodeš imel vso njivo v ednakem kulturnem stanju in vse rastline ti bodejo jednakost rastle, ako si seme očistil le skoz sortir trier (Sortier Trieur Maschine) ne z nadavnim Trierjem. O temu sem popolnoma prepričan.

V Vičancih, dne 1. avgusta 1909.

### Najvažnejša kletarska sredstva v okviru vinske postave.

Vinski postavi z dne 12. aprila 1907 je § 3. za vinogradnika, vinotržca in krčmarja zelo važen. Večinoma ga pa posebno vinogradniki, ne umejajo prav, ker obsegata marsikaj, kaj je pri nas vsled — žalibog! — precej zaostalega kletarstva še tuje. In vendar je znanje unguega kletarstva za vinogradnika iste važnosti kot vinoigrad sam, če ne zna kletaristi tisti, ki je vino od njega kupil, tedaj lahko gre mnogo vina v izgubo, ki ga je z velikim naporom pridelal, ali pa ostane roba taka, da ne doseže razmernega viška dobrote in vrednosti.

Določo § 3. pa so velevažne zato, ker izrečno navajajo, kaj se ne sme smatrati za pačenje vina, da ne obsojajo pretirani nazori kletarskih sredstev, brez katerih se ne da izhajati. Vino je pač jako občutna, raznini prememb podvržena tvarina, katere vrednost je odvisna od čistote, prijetnosti, zunjanosti in okusa. Torej je vpliv na te lastnosti z raznimi dovoljenimi sredstvi potreben.

Ker ima vsakdo, ki se peča s prometom vina, nabit izvleček iz vinske postave, najde tam tudi § 3., torej ga tukaj ne eomo posebe navajali. V naslednjem hočemo govoriti o nekaterih za nas važnejših kletarskih sredstvih, ki so po njem dovoljena, in sicer ne po vrsti, kakor jih postava navaja, ampak bolj po vrsti, ki prihaja v voštven za praktične razmere. Razpravljati hočemo o žvepljanju ali istovrednem dodajanju natronovega bisulfita, prevarevanju, razbarvanju, barvanju, regulirjanju kislino (odkisanju in pomnoževanju kislino), čiščenju, mešanju itd.

#### Žvepljanje.

Eno najvažnejših sredstev v kletarstvu je žveplo. Če žveplo zažgemo, se spaja s kisecem zraka v žvepleno sokislino, ki se kaže v dimu, ki nastaja pri zažiganju žvepla. Iz enega utežnega dela žvepla nastaneta približno dva utečna dela žveplene sokislino. Če zgori n. pr. 10 gr. žvepla popolnoma, nastane iz tega 20 gr. žveplene sokislino. Žveplena sokislina pa je hud strup raznimi gljivam in njih trosom, plesnobi in raznim drugim organizmom, ki lahko škodljivo vplivajo na razvoj in zdravje vina. Ravnino ta lastnost žvepla pa je za kletarje velike važnosti. Dasi je žveplena sokislina v večji meri strup tudi za človeka, vendar jo je vinska postava proti določenim postavam za živila izvezela, in dovolila nje pametno porabo. Postavno pa je določeno, da smo imeti vina, ki se točijo, le do 8 mg proste žveplene sokislino v litru. Večja množina v takem vnu, ki se toči, je po določbah najvišjega sanitetnega sveta prepovedana, obdolženci zapadejo po §§ 14, 18 ali postavi za živila občutni kazni. Pri umni porabi žvepla pa ni trebi dovoljeni mej prekoračiti in če kdo to storii, storii to le iz neumnosti. Kakor pa pri nas nekateri žvepljanje pretiravajo, tako imajo zopet drugi mržnjo proti žveplu. Eni žveplajo vino po nepotrebni, pri vsakem pretakanju in ga tako prenasicijo z žvepleno sokislino, ki je v preveliki množini zdravju škodljiva, ki pa tudi nasprotuje namenu pretakanja. Zorenju vina. Eden ali drug možkar se zopet baha, da ne trpi žvepla vsojti kleti, da ne žvepla niti sodov niti vina. Prvi povzroča pvcem glavobol, drugi pa lahko pvcu vino prigabi zaradi njegovega nečistega okosa ali z bolnim vino, ki ravno tako malo ali manj prija ko žveplo. Za oba pa se nahajajo paragrafi v zakonu za živila. Srednja pot je tudi takaj najboljša. Rabimo žveplo po pameti, da ohranimo vino in posodo zdravo, a ne pretiravajmo ne na eno ne na drugo stran.

#### Žveplamo ga :

1. Da ohranimo posodo zdravo in okusno;
2. da zabranimo v moštu prenaglo vreme;
3. da vstavimo začetek raznih bolezni in zatremo povzročitelje, ki so pred žvepleno sokislino zelo občutni.

a) **Žveplanje posode:** Sovražniki žvepla si pomagajo, da ohranijo prazno posodo, na razne, bolj ali manj neumne načine. Eni sušijo prazno posodo na zraku. Plesnoba se sicer v takem suhem sodu ne vgnezdi, zato pa se v sodu razkratijo ostanki droži in vino dobri v takem sodu, če se ne žvepla, značilen pust okus. Ohranijo se pa tudi trosi škodljivih gljivic, ki lahko začnejo kmalu na vino škodljivo vplivati. Drugi pustijo zopet v sodu ostanke vina, ki ga sicer branijo pred plesnobo, ki pa so najboljša podlaga raznimi vino razkratil gljivam, ki napadejo v tak sod vrito vino, kakor hitro nastopijo za to ugodni pogoji, s tem večjo močjo. Tako in drugače si pomagajo ljudje prepričani, da so vkenili najpametnejše. Da se spozna nepravilnost takega ravnana, za to pač treba malo več razodsnosti. Umen kletar pa prazno posodo najprej do dobra izpere, jo pusti očediti, da izteče voda iz nje, lo zge z žveplom, dobro zapre in žveplanje po prebri vsak ali vsaka 2 meseca ponovi. Tako ravna ne samo v kleti, temveč tudi če ima posodo zunaj na zraku, kjer bi se mu razrušila in tudi bi plesnila. Ko posodo zopet rabi, jo z vodo dobro izpere, da spravi iz nje vso ostalo žvepleno sokislino, nastalo žvepleno kislino itd. Pameten kletar na takoj izpiranje sicer čiste posode, ki je bila prazna, pa večkrat žveplena mnogo drži, ker ve, da naj ne pride v vino