

Ribe z dinamitom streljali in kradli so trije laški delavci v Dornbachu. Ko jih je neki lovec zasačil, so čez mejo pognili. Lastniku rib napravili so za 100 K škode.

Med „puferje“ prišel je na postaji Spodnji Drauburg železničar Franc Koller. Ranjen je težko.

Lisico vjeli so v sv. Jakobu v Rožu psi lovca g. Koreimanna. Lisica se je zatekla do šole, kjer so jo psi vjeli in segrizli.

Požig? V Debarju je pogorelo gospodarsko posestvo in hiša posestnika Martina Rosche; obenem ves pridelek s krmo, mnogo orodja in mašin. Živino so rešili. Škode je za 10.000 K, ki pa je krita z zavarovalnino. Pravijo, da je Rosche sam zažgal; zato so orožniki njega in njegova dva sinova zaprli.

Zobna kréma

KALODONT
Ustna voda 40

Pretakanje ali presnemanje vina.

Piše B. Skalicky, c. k. vinarski nadzornik za Kranjsko v Rudolfovem.

Pretakanje ali presnemanje vina je eno najvažnejših kletarskih opravil.

Namen posnemanja je:

- 1) da se loči vino od v njem nastalega kaleža,
- 2) da se vinu dovaja zračni kisik.

Ako se pusti vino dolgo časa na kaležu ali pa na drožeh, potem se začnejo te snovi, ki obstoje po večini iz jako hitro se kvarečih (gnjoičih) beljakovin, prej ali slej v vinu razkrajati in provzročijo, da vino zavre, ali pa da se vsaj skali in okus spremeni. Ti dve napaki pa se dasta spraviti iz vina včasih le z veliko težavo, včasih pa se to celo ne posreči.

Najbolj važno je prvo pretakanje, ker se gre pri njem za to, da se loči vino od drož, ki so najbolj podvržene pokvarjenju.

Zlasti drože vina, ki je bilo napravljeno iz gnilega ali bolnega grozdja, se prav radi pokvari, ker vsebuje veliko množino gnilobnih in drugih, vino kvarečih gliv.

Čim bolj močno je vino, tem dalje se bo zoperstavljalo temu, da bi se drože v njem pokvarile, ker je alkohol vina hud nasprotnik razvoju kvarljivih gliv.

Pri šibkih vinih, ki se pridelajo navadno v mokrih letinah, v katerih grozdje rado gnije, je treba toraj največ pazljivosti.

Ker vpliva na razvoj glivic zlasti toplota in zračni pritisk, zato moramo izvršiti prvo pretakanje vina takrat, ko je v kleti najbolj hladno, toraj navadno meseca decembra in sicer o lepem vremenu, kajti večji zračni pritisk deluje na to, da drože v vinu mirujejo in — kar velja zlasti tudi za naslednja pretakanja — ker vino pri večjem zračnem pritisku ne izgubi mnogo ogljikove kisline, katera mu daje prijetno rezkost.

Mrzlo vreme vpliva tudi s tem na čiščenje vina, da se izloči večji del vinskega kamna, ki je v vinu raztopljen.

Pri prvem pretakanju se navadno gleda na to, da se vino dobro prezači, da se toraj navzame zračnega kisika. Zračni kisik vpliva v prvi vrsti na razvoj kiselih gliv, ki se v mladem vinu še niso polegale na dno, ampak deloma še plavajo v njem.

Če ima mlado vino še kaj sladkorja v sebi, bodo toraj spremenile glivice po pretakanju in zračenju ta ostanek sladkorja v alkohol, vino bo pravilno pokipelo in postane nato tudi bolj stanovito.

Dalje vpliva zrak na beljakovine in sluznine, ki se v obilni meri nahajajo v mladem vinu in ga delajo nestanovitnega. Vслед zavžigata kisika se te snovi strdijo, postanejo neraztopne, se polagoma iz vina izločijo in padejo na dno. Zato se mlado vino po prvem presnemanju, posebno ako ga dobro prezačimo, močno skali, pozneje pa se začne lepo čistiti.

Zračiti pa se ne priporoča takih vin, ki so bila napravljena o mokrem, slabem vremenu iz gnilega ali bolnega grozdja. Takšna vina na zraku nategujejo barvo, to je porjavje in se zgostijo. Da se pa prepričamo o vinu, ali porjavje ali ne, natočimo nekoliko vina par dni pred pretakanjem v kozarec in pustimo ga stati v odprtem kozarcu.

Če se vino na zraku zgosti, se ga ne sme pre-

zračiti, če se pa čisti, ali postane vsaj bolj svetlo kot je bilo poprej, naj se ga prezači.

Vino, ki se na zraku zgosti, je treba pri pretakanju dobro zažveplati. Na 1 do 2 hl vina je vzeti en azbestov žvepleni trakec.

Vino, ki se na zraku rado čisti, ni treba nič ali samo malo požveplati (1 azbestov žvepleni trakec na 3—4 hl).

Vino, ki še sladi, ni treba žveplati, ker žveplanje delovanje kiselih glivic ovira. V tem slučaju moramo toraj žveplanje opustiti, kajti ko bi kiselne glivice umorili, bi se pričele rediti na sladkorju druge glivice in sicer takšne, ki sladkor kvarijo. Takšno vino postane rado vlečljivo (oljnato).

Mlado vino, ki diši po kipenju po žveplu vodik (gailih jajcih), kar se rado zgodi zlasti takrat, kadar pozno žveplamo proti plesnobi, je treba kmalu pretočiti, dobro prezačiti in napolniti v dobro zažveplan sod (1 azbestov žvepleni trakec na 1—2 hl).

Za zračenje vina pri pretakanju je najbolj pripraven cedilnik, podoben onemu pri zalivalnih kanglah. Ta cedilnik naj se natakne na pipo tako, da bo teklo vino v finih curkih v škaf in se tem potom močno zmeša z zrakom.

Jako priporočljive so za pretakanje vina vinske sesalke ali pumpe.

S sesalkami gre presnemanje hitreje od rok in potra se manj vina kot pri presnemanju s škafi, zato tudi manj stane.

Ker se po prvem pretakanju, ki smo ga izvršili meseca decembra, izloči iz vina zopet nekaj drož, beljakovin, vinskega kamna (birse) in drugih takih snovi, se napravi v vinu kalež, ki bi se lahko spomladi o nastopivšem gorkem vremenu enako drožam razkrojil in vino pokvaril.

Preden toraj nastopi gorko vreme, kar je navadno meseca svečana, presnema se vino v drugič.

Če je vino takrat že precej čisto, ga ni treba zračiti s pomočjo cedilnika. Lahko pa ga nekoliko zažveplamo, da bo bolj stanovito. Na 200 do 400 l vina zadošča en azbestov žvepleni trakec.

Če pa vino ni čisto in še nekoliko sladi, naj se ga rajši prezači in nič zažvepla, da popolnoma pokipi. Če bi takšno vino ne zamoglo pokipeti, naj se pretoči spomladi (aprila—maja) še enkrat.

Ko se je vino učistilo, postalo na zraku stanovito, naj se pretaka le poredkoma, sicer pa vselej tako, da zgubi čim močnejše malo ogljikove kisline. Najbolje je toraj, da se pretaka takšno vino z vinsko sesalko ali tako, da teče iz enega sode naravnost v drug sod po cevi. To velja zlasti za bolj šibka vina.

Na vsak način naj se pretoči vino v prvem letu, če ga nismo prodali, še enkrat v jeseni pred novo trgatvijo.

Če se vino ne učisti samo ob sebi v gotovem času, treba ga je s čististi umetnim potom in sicer najbolj s filtrirnim strojem. (Prim. Gosp.)

Grof Aehrenthal.

V hudih časih, v katerih živimo in v katerih se lahko vsak trenutke izbruh grozovite svetovne vojske pričakuje, treba se je tudi seznaniti z voditelji evropske politike. Med te voditelje spada naš minister za zunanje zadeve, katerega podoba danes prinašamo. Kakor znano, je grof Aehrenthal tudi v prvi vrsti vzrok odstopa dosedanjega šefa generalštaba, Konrada pl. Hötendorfa. Zadnji



Graf Aehrenthal

je namreč iz vojaškega stališča nasprotoval Aehrenthalu, ki se kot zastopnik trozveze zavzema za Italijo. Aehrenthal stoji na stališču, da je Italija naša zvesta zaveznica; Hötendorf in vsi tisti, ki stojijo za njim in med katerimi se nahaja baje tudi naš prestolonaslednik, so prepričani, da je italijanski prijateljstvo do Avstrije le — navidezno. Splošno se govori, da je stališče grofa Aehrenthala omejeno in da bomo kmalu drugega ministra za zunanje zadeve dobili.

Gospodarske.

Sejemska poročila.

Živinski in konjski sejem v Ptuj dne 5. decembra in svinjski sejem dne 6. decembra. — Prignalo se je 210 konjev, 870 kšvov goveda in 730 svinj, vse lepo plemo, večidel iz pujske okolice. Cene v razmerju z dobrim blagom jako nizke in zaradi tega se je tudi vse gladko prodalo.

Špeharski sejem v Ptuj dne 7. decembra 1911. Špeharji so sejem jako številno obiskali. Prišlo je tudi precej tujih kupcev, ali lahko bi jih bilo še več. Prodajalo se je le prima-blogo.

Cene:

Prima-špeh (brez kože)	od K 1.60 do 1.90
šmer	» 1.70 » 1.80
šunka	» 1.24 » 1.30
pleče	» 1.20 » 1.30
hrbet (riba)	» 2.— » 2.20
klobasnato meso	» 1.60 » 1.80

Prihodni živinski in konjski sejem dne 19. svinjski sejem dne 20. decembra. Živahno udeležbo se pričakuje. Pojasnila daje mestni sejmski komisariat.

Zedinjenje štajerskih čebelarjev.

Pri vsem tem, da zasledujejo vsa čebelarstva družstva enake cilje, sta na Štajerskem delovali do sedaj 2 nemški in na Spodnjem Štajerskem 1 slovensko čebelarstvo. Obe nemški društvi se nameravata združiti, četudi sta se od sredine leta 1910 ločili ter a med tem časom precej oistro nasprotovali. Članom in nikakor ugajalo in zato se je delovalo vedno na to — da se nemški čebelarji zedinijo. To je napredek, ki zasluži tudi pri naših čebelarjih pozornosti in — posnemanja.

Letos v jeseni so se začela pogajanja s tako polvolnim uspehom, da se je na nadaljnjih sknpskih 26. oktobra, 11., 18. in 25. novembra t. l. že med obojema štajerskima odboroma oficijelno začelo delati na pojedini medsebojnih odnosov in dosego sporazumljenja, končno se je prašanje glede zedinjenja tudi rešilo.

V posebnih odborovih sejah društev »Zentralausschuß des steiermärkischen Bienenzuchtvereines« in »Ausschuß des Verbandes steirischer Bienenzüchter« se sprejeli pogoji, vodeči k zedinjenju, soglasno. Pri tej priliki se je nadalje določilo, člane obeh društev dne 17. decembra t. l. ob 10. uri popoldne sklicati k izrednemu občnemu zboru. »Steiermärkischer Bienenzuchtverein« zboruje v hotelu »Drei Hacken« in »Verband steirischer Bienenzüchter« v hotelu »Florian« v Gradcu. Člani obeh društev se seznajajo s pogoji, ki naj zedinje obe omenjeni društvi v eno. Če se odobre pogoji na obeh občnih zborih, se vrši takoj popoldne ob 2. uri v viteški dvorani deželne hiše ustanovno zborovanje zedinjenih čebelarskih društev.

P. n. člani obeh dosedanjih društev kakor tudi vsi prijatelji čebelarstva se vabijo z ujudno in nujno prošnjo, da pridejo k temu zborovanju kolikor močnejše množično, da so priča uspehom trudapolnega in previdnega dela, ki bo služilo na vsak način napredku štajerskega čebelarstva in gospodarskemu razvoju na Štajerskem. Od čebel so se ljudje že marsičesar naučili.

Loterijske številke.

Gradec, dne 9. decembra: 79, 10, 7, 86, 70.

Trst, dne 2. decembra: 18, 44, 67, 22, 82.

Življenje zastrupi kašelj, ki oslabi truplo in oteži vsako delo. Hitro izboljšanje in kmalušnje odstranjenje omogoči dobrokmalno sredstvo Thymomel Seillae iz apoteke B. Fragner v Pragi. Staknice po K 2.20 se dobijo skoraj v vseh apotekah; ali pazite natančno na ime preparata in izdelovalca!

Komaj in komaj zamore kmetovalce letos svojo živino zimo preživeti, ker vlada vsled suše pomanjkanje krme. Temporebnejša je hitra preskrba živine z zeleno krmo, da ne bode kmalu treba živine razprodati. Močno hitro žetev pa se doseže najprej s krepkim gnojenjem s Tomaževo moko po travnikih, pašah in poljih za krmo, to pa že v jeseni.

Iz mašinske industrije. Kako priznanje doseže nemška mašinska industrija, to dokazuje dejstvo, da so dobili patent-ventilni lokomobili za vročo paro znane firme Heinrich Lanz, Mannheim, na internacionalni razstavi železne in mašinske industrije v Budimpešti najvišje odlikovanje, namreč zlato državno medaljo, na razstavi v Turinu pa »3. grand-prix«. Tudi na veliki industrijski in obrtni razstavi v Krefeldu dobila je ta firma najvišje odlikovanje, zlato medaljo in na internacionalni razstavi za higijeno v Državnih »Veliko ceno«. To je pa dokaz najlepšega napredovanja.

Prava katastrofa za otroke je božična miza brez pogate, pečene z dra. Oetkerja praškom za pecivo. Ta prašek napravi vse močnate jedi imenite in lahko prebavljive. Porabite za božično pecivo recepte, ki se jih dobi zastojni in poštnine prosto od dra. Oetker, Baden-Dunaj 16; dopisnica z naslovom zadostuje.

Slaba žetev gliv je posledica nenavadno vročega poletja. Glive so poletomkat redke in temu primerno drage. Mnogo ljudi se bo moralo odreči svoji omiljeni navadi, vsakdanjo juho s glivami jesti. V tem slučaju pa priskoči na pomoč Maggijeva zabela; le mali dodatek te zabele da slabim juham, omakam, prikuham itd. presenetljivo tečen okus. Maggijeva zabela — samo prava z zvezdo s križcem — je jako izdatna, zatoj cena pri vporabi.

Vsaka gospodinja,

190 katera želi pripraviti dobro kavo, uporablja najraje „pravega :Francka:“ s kavnim mlinčkom, ki se izdeluje temeljem največje skrbnosti že dolgo let v zagrebški tovarni.

Ta izborni domači izdelek najtopleje priporočamo.