

Tržna poročila.

Ptuj, tedenski sejem dne 30. septembra 1908:

Vrsta	Mera in teža	Sred. cena	
		K	vin
Pšenica	50 kil	11	—
Rž	50 kil	10	—
Ječmen	50 kil	10	20
Oves	50 kil	10	—
Kuruz	50 kil	9	—
Proso	50 kil	8	—
Ajda	50 kil	10	—
Krompir	50 kil	3	20
Fizol	50 kil	9—14	—
Leča	1 kila	—	80
Grah	1 kila	—	56
Kaša	1 liter	—	24
Pšenični gris	1 kila	—	44
Riž	1 kila	—	40
Sladkor	1 kila (od)	—	84
Česplje	1 kila (do)	—	88
Cebule (luk)	1 kila	—	80
Kimel	1 kila	—	30
Brinjeve jagode	1 kila	—	60
Hren	1 kila	—	20
Zelenjava	1 kila	—	60
Ustna moka	1 kila (od)	—	44
Moka za žemlje	1 kila (do)	—	40
Polentna moka	1 kila (od)	—	38
Goveje maslo	1 kila (do)	—	36
Svinjska mast	1 kila	—	28
Špeh frišni	1 kila	—	3
Špeh okajeni	1 kila	—	76
Znave	1 kila	—	50
Česplje frišne	1 kila	—	70
Sol	1 kila	—	60
Puter frišni	1 kila	—	12
Sir, štajerski	1 kila	—	24
Jajca	35 kom.	—	3
Goveje meso	1 kila (od)	—	2
Telečje meso	1 kila (do)	—	1
Mlado svinjsko meso	1 kila (od)	—	1
Drevesno olje	1 kila (do)	—	1
Rips olje	1 kila	—	80
Sveče, steklo	1 kila	—	60
Zajfa navadna	1 kila	—	20
Zganje	1 liter	—	60
Pivo	1 liter	—	80
Vinski jesih	1 liter	—	44
Mleko, frišno	1 liter	—	40
Mleko brez smetane	1 liter	—	20
Les, trdi, meter dolgi	1 kub. met.	—	8
Les, mehki, meter dolgi	1 kub. met.	—	6
Lesni ogelji trdi	hektoliter	—	2
„mehki“	„	—	1
Premog (Steinkohle)	50 kila (od)	—	80
Mrva	50 kila (do)	—	1
Slama (Lager)	50 kil	—	70
Slama (stelja)	50 kil	—	6
Zelje, glava	1 kom. (od)	—	5
		—	40
		—	4
		—	20
		—	3
		—	40
		—	14
		—	20

Mestni urad ptujski, dne 30. sept. 1908.

Gospodarske.

Ali se sme staviti špirit v vino? Nov vinski zakon pravi, da se sme dati v vino kvečemu 1 odstotek špirta. Odlok c. kr. kmetijskega ministerstva z dne 22. novembra 1907, št. 45031 pravi glede uporabe špirta to-le: »Zakon določuje tudi uporabo alkohola, to pa samo v tlikar, v kolikor je ta uporaba v okvirju racionalnega kletarstva in navadi (čiščenje sodov in steklenic, priprava nekaterih vinskih čistil, ravnanje s kanastim vinom in enako). Vrh tega se sme uporabiti samo toliko alkohola, da ne pride s tem več, kot eden volumni odstotek alkohola v vino. V ta namen se sme rabiti v smislu § 6. zakona samo čist špirit, to je rafiniran, vsaj 95 odstoten alkohol, v katerem se ne nahaja fuzel, ali pa pravo vinsko zganje (vinski špirit). Nasprotno se mora smatrati kot nedovoljeno, ako se dodaja vinu alkohol samo zato, da se poveča množina alkohola v vinu.

Koliko je vredna gnojnica? Vrednost gnojnice je jako različna in se ravna seveda po tem, koliko redilnih snovi se nahaja v nji. V konjski scalnici je n. pr. povprečno 16 gramov dušika in 14 gramov kalija v litru. Hekto te gnojnice bi bil torej vredno približno 2,72 K. Če računimo toraj da ena žival okoli 22 hektov gnojnice na leto, bila bi ta vredna okoli 60 K. Ovčja gnojnica je še več vredna, goveja pa okoli polovice. Kmetje, nabirajte toraj gnojnico, ki je drago premoženje! Kdor nima še gnojnične jame, naj ne zamudi niti meseca z napravo.

Jetična živina Kakor človeštvo, tako muči tudi živali strašna bolezen jetika. Nekateri menijo, da je najmanj 5% živine jetična, drugi pa pravijo, da je tudi 40 odstotkov. Resnica pa je, da je ta bolezen v nekaterih krajih bolj, v drugih manj razširjena. Pri živini ki se

redi vedno v hlevih je jetika bolj domača, nego pri oni, ki hodi na pašo. Posebno močno je podvržena jetiki lepa simodolska živina. Ta bolezen se da prenesti od živine tudi na človeka, zato bi moral vsak gospodar skrbeti, da se bolne živali iznebi. Seveda z gostovostjo se ne da določiti na priprnost način, ali je ta ali ona žival bolna za jetiko. Pač pa določi to lahko živino-zdravnik s tem, da vbrizga živali za kožo tuberkulin, to je neko sredstvo, ki prouzroča pri bolni živali nekako mrzlico pri zdravi pa nima učinka. Ker ni tuberkulin škodljiv, bi morali vsi posestniki, osobito oni, ki se pečajo s vzgojo plemenske živine ali pa z mlekarstvom dati svojo živino preskušati. Kar se pokaže bolnega, je treba zaklati ali vsaj odstraniti, da ne preide bolezen na drugo živino ali pa na človeka. Posebno postane človeku lahko nevarno mleko bolnih živali. Ako pijemo tako mleko surovo, si prav lahko nalezemo jetiko ki nas skoraj gotovo spravi v grob. Zato ne pijmo nikdar surovega mleka, marveč le prekuhanu. S kuhanjem se namreč dotične glive, ki prouzročajo bolezen, zamore in ne morejo škodovati.

Kdor prodaja kako žival, je po zakonu obvezan, da sprejme žival nazaj, ako se je pokazala v 30 dneh po kupčiji pri živali jetika ali tuberkuloza, kakor se tudi pravi ti bolezn.

Eternitne strešne plošče so se se začele zadnji čas tudi pri nas močno uporabljati za krite gospodarskih poslopj. Kdor je pogledal kedaj na strehe postaj in čuvalnic ob novi železnici, jih gotovo pozna. Te plošče so napravljene umetno in sicer se delajo iz asbesta in cementa. Ne ena, ne druga teh snovi ne gori v ognju, zato je streha krita z eternitnimi ploščami proti ognju popolnoma zavarovana. Največjo prednost pa imajo te plošče v tem, da so jako lahke. Z njimi si prihranimo zato osobito v oddaljenih krajih, kjer ni dobrih cest in poti mnogo vožnje, ki bi jo imeli z navadnimi strešniki; razun tega pa nam ni treba postavljati pod streho tako močnih tramov. Tudi hišno zidovlje je radi tega lahko nekoliko bolj slabotno. Ker se priprijo te plošče na strešne latve, ne morejo jih vetrovi tako lahko privzdigniti in razmetati, zato so take strehe, skoraj bi rekli, večne ter jih ni treba prav nič popravljati. Zato se ni bati, da bi streha kje prepuščala, kar se pri navadnih strešnikih prav pogosto dogaja. Koliko sena je že segnilo tudi tega, ker se je strešnik premaknil in je voda vdrla na senik! Zato moramo našim posestnikom, osobito tistim, ki nimajo blizu nobene opekarne, eternitne plošče le priporočati. Tudi cena tem ploščam ni prav visoka. En štajrški meter plošč postavljenih na streho stane 3-70 K. Niti slamnata streha ne stane mnogo manj, če pomislimo, da je treba za 1 m² strehe skoraj en cent slame. Res je pod slamnato streho poleti bolj hladno in pozimi bolj gorko, toda ta streha ne traja kot samo okoli 10 do 15 let in je pri vsem tem strahno nevarna za ogenj. Eternitne plošče so proti vremenskim nežgodam nepremljive. Kdor zida toraj novo poslopje, naj ne rabi nevarne slame. Ako le količjak premore, naroči naj si eternitne plošče, ki se dobivajo v mestih. Z njimi si ne bo kril svojega poslopja samo vstrajno, marveč da mu obenem tudi čedno obliko. In na lepoto moramo tudi nekaj gledati. Vsaka rosa dežja, ki pade na to streho priteče v vodnjak, ako smo nastavili žlebe. Pri slamatih strehah pa je treba velike plohe, predno je nalovimo par škafov. Kakšen pa je šele razloček v nalovljeni vodi! Tu umazana od saja in slame, tam čista kot kristal. Kjer nimajo studencev, je eternitna streha že radi vode neprepaljive vrednosti.

Azurin je spojina bakra in amonijaka in se rabi proti peronospori in drugim takim glivicam ki uničuje naše kulturne rastline.

Azurin se prodaja v zavojčkih po 1/4 kg; obstoji iz temnomodrih malih koščičev ki se v vodi v par minutah rastopijo. To raztopino se rabi kot navadno modro galico za škropljenje.

Raba azurina za trte ni preveč priporočljiva, ker je isti razmerona drag. 1 kg stane 80—100; druga lastnost azurina je, da se isti po škropljenju na listju mnogo ne pozna in je radi tega težje dognati kedaj naj se škropljenje ponovi.

Pač pa je raba istega priporočljiva pri sadnem drevju in vrtnicah, kjer navadno modra galica listje in sad, oziroma cvet preveč pomaže.

Okus po plesnu ali posodi v vinu je pri naših kmetih nekaj navadnega. Dokler je kaj v sodu, do tedaj boš videl gospodarja ali gospodinjjo vedno okoli njega, čim pa odreče svojo dobrohotnost, pa ga vse zapusti. Nikdo se ne pobriga več zanj in posledica temu je, da ga napade plesnoba (mufa). V jeseni, ko nima gospodar kam deti sadu svojega truda, pa vlje v naglici v oni sod, ki je ravno na razpolago in dobra kapljica je pokvarjena! Če je okus po plesnobi velik, je tako vino skoraj neuporabno, če se pa samo nekoliko pozna, vblažimo ga lahko s tem, da se zmeša tako vino s zdravim in se na ta način okus nekako razširi. Črno vino zakrije lažje ta okus nego belo. Seveda prej nego mešamo na veliko, moramo poskušati v steklenici, ali ne bi mogoče s tem tudi dobrega vina pokvarili. Če nimamo dobrega okusa, poprašajmo izvedenca. Nekoliko se da ublažiti okus po plesnobi tudi z oljem, ki se pomeša med vino. Ko se je olje vzdignilo na površje, treba je vino pretočiti. Po večkratnem pretakanju tudi izgine nekoliko neprijetnega okusa. Čiščenje z jajčjo beljakovino pomaga tudi kolikor toliko. Popolnoma odvzeti ta okus pa ni mogoče. Celu v zganje preide. Zato skrbite, da ohranite zdravo vinsko posodo in predno devate v njo vino, poduhajte jo!

Drobno ameriškansko rožje naj se ne zametuje, marveč posadi naj se v trtnico, da si pripravimo za prihodnje leto okoreničenke. Kolči naj bodo okoli 10 do 15 cm dolge. Če jih ne rabimo koj po sajenju, jih na-

slednje leto lahko požlahtnimo v zeleno in dobimo na ta način najljepše cepeljenke.

Orehli so se pri nas zadnji čas močno iztrebili, le vendar je ta sad tako žlahten, kakor malo kateri. Kamor ga zasadiš, tam raste. Posebno v kraški grizi, ob cestah potem ob potokih in vodnih jarkih kaj dobro uspeva. Ni skoraj bolj potrpežljivega sadnega drevesa. In vendar ga naši ljudje zametajo. Kar je bilo starega drevesa so poprodali, mlado saditi pa se jim ne ljubi. Orehove pice pa bi vsi radi jedli. Letos niso imeli naši fantje ob novem letu nič, kar bi ponudili svojim punicam. O lenuhi leni, zakaj pa ne sadijo orehov! Brž skopajte toraj široke jame ob poti, ob potoku in tam, kjer je kak kotiček, ki ga ne znate drugače izkoristiti in ga zasadijte žlatne orehe. Krasna drevesca, ki so nad 2 m visoka, dobite lahko še vedno v slovenski kmetijski šoli v Gorici po majhni ceni 20 vinarjev. Hitro po njej Kdor prej pride, bolj gotov je, da jih dobi.

Zvepljanje vinske posode. — Ko se je vino izpraznilo iz sode, mora se sod dobro oprati in ocediti nato ga je zapuhati z zveplanim dimom. Zveplani dim (zveplena sokislina) je namreč hud strup proti plesnobi in drugim glivam, ki bi se razvijale na vinskem kamnu, pa tudi na lesu samem. Zveplani dim mora ostati seveda v posodi, da bo deloval. Zato je treba zvepljanje posode ponoviti, ko se je prvi dim izgubil, oziroma spremeni v zvepleno kislino. Navadno se ponavlja to delo vsaka dva, kvečemu tri mesece. Osobito treba paziti, da se vinska posoda pravočasno zapuha, v vlažni kleti, kaj tu se plesen rajši razvija, nego v suhi. Za zapuhanje vinske posode je najboljša priprava zapuhalnik podobna majhni peči. Kdor nima takega, napravi si iz žice in nekoliko kositerja lahko sam povesni zveplanik. Ta zveplanik, se vtakne pri vohi v sod in s tem, da se veče luknji pritrdi, obesi se priprava sama. Zvepelne treščice deti je med žično mrežo. Raztopljeno zveplo ne pada na dno posode, marveč v majhno, orehovi lupini podobno kositerjevo posodico.

Cenjeni naročniki in prijatelji!

Naš priljubljeni list

„Štajerc“

je že v 4. četrtletju IX. svojega letnika. Da ne pride do kakšnega motenja v dopošiljanju, prosimo vse svoje cenjene naročnike, da poravnajo čimprej naročnino.

Naročnina stane: Za Avstrijo na leto 3 K, na pol leta 1-50 K. Za Ogrsko in Hrvatsko na leto K 4-50, na pol in četrt leta razmerno. Da je ta cena tako visoka, so krivi Košutovi veleizdajalci, ki se bojijo „Štajerčevega“ biča. Za Nemčijo na leto 5 K. Za Ameriko 6 K. Za vse druge inozemske dežele se računi naročnina z ozirom na visokost poštnine.

Naročnina,

katero naj blagovolijo naročniki čimprej poravnati, je gotovo tako nizka, da je komaj papir plačan. Mi naprednjaki tudi ne iščemo dobička temveč nam je edini namen, da izvršimo potrebno delo v prid ljudstva. To lahko rečemo, da ni noben slovensko pisani list tako odločno borbo proti ljudskim zatiralcem peljal, kakor naš „Štajerc“.

„Štajerc“ se ne ozira ne na levo, ne na desno, temveč dela edino in izključno za ljudstvo.

„Štajerc“ biča brez usmiljenja vse, kar je ljudstvu sovražnega in škodljivega.

„Štajerc“ hoče na gospodarskem polju zboljšanje žalostnih razmer kmeta, obrtnika in delavca. Na polju politike zahteva, da bi imeli delavni sloji isti vpliv kot gosposka. Na kulturnem polju pa zahteva „Štajerc“ čimveč izobrazbe za vso ljudstvo.

To je naš namen! Kdo ima pogum, da bi očrnil, osmešil ali zasramoval ta namen? Mi pravimo: Vero se ne sme omadeževati s politiko! Narodnost se ne sme zlorabljati v strankarske namene. Kmet, obrtnik in delavec pa so večni stebri človeške družbe in brez njih, proti njih volji se ne sme ničesar več zgoditi.

Zato pa ne sme manjkati „Štajerc“

v nobeni hiši.

Delajte, razširjajte vaš list, naročajte se, agitirajte za nove naročnike. Ako vsak naših odje-