

zdravo vino čistega okusa. Za nekaj dni se vretje ustavi, če se v sodu toliko žvepla zažge, kolikor ga zgori, dočeka samo ne vgasne. Na ta način pride v 1 l do 2 gr žveplene sokislina (32 gr žvepla rabi 106 litrov zraka). Žveplo pa neha mnogo prej goreti, predno ves zrak v sodu porabi. Da se pa namen popolnoma doseže, treba pa večkrat do 15 gr žveplene sokislina v hl mošta ali 0.15 gr v liter spraviti. S samim sežiganjem žvepla v sodu to ne gre, najbolje gre s tekočo žvepleno sokislino, ali kjer te ni, da se doda poleg s sežiganjem v sodu nastale žveplene sokislne še na 1 l mošta po 5 gr natronovega bisulfita. Po dovršenem vrvežu in pretakanju se ni bati, da bi se s tako žveplanim moštom kršila postava, kajti preobilica žveplene sokislne se izgubi.

c) Žveplanje za vstajanje boleznih vina. Če opazimo v vinu začetek ali naklonjenost h kakršnikoli bolezni, je naša prva naloga, da uničimo njenega povzročitelja. Za to ima kletar dvojne izbornih sredstev: pasteriziranje in žvepleno sokislino. Prvo zahteva drage priprave in precej zvedenosti, tako da ostane navadnemu kletarju le še žveplena sokislina. Kakor hitro hoče mlado vino na zraku rjaveti, zamori se v njem oksidator a če hoče cikati, zavreti, zamore se v njem glive, če ima duh po gnilih jajcih, se izloči ta z žvepleno sokislino. Tekoča žveplena sokislina ali žveplena kislina natronovega bisulfita se spravi v vino tudi pred pretakanjem. Pri užiganju nastajajoča žveplena sokislina pa se spravi v vino pri pretakanju. Poraba drugih običajnih sredstev proti tem nevarnostim je ali navadno mazašvo, ki zlo navadno povzroča ali pa se protivi postavi in izziva nje strogo. Kdor noče slušati, naj trpi.

Kako pa delamo in rabimo žvepleno sokislino? Učinkujoča snov nam je edinole žveplena sokislina. Večinoma se v kletarstvu proizvaja s sežiganjem žvepla. Dobiva in rabi pa se dandanes tudi čista tekoča sokislina, ali žveplena sokislina, vezana na kako osnovo, na po vinski postavi dovoljen natrij, kot natrijov bisulfid.

Najbolj v rabi je sežiganje žvepla, ki ostane v večini slučajev tudi najprimernejši način žveplanja. Vendar pa je pri tej starodavni uporabi še premnogo nedostatkov. Največja in duhu vinske postave nasprotujoča neumnost je poraba z raznimi želišči in semenjem potrošenih žveplanih tršic. Učinkuje le čisto žveplo. Želišča delajo pri sežiganju le žarek dim, ki ne dela vinu prav nobene koristi, ampak od katerega ima večkrat prav neprijeten žarek okus. Namen, podeliti vinu s takimi želišči prijeten vonj, pa je po § 6. vinske postave naravnost kašnjev. Kletar, pri katerem se tako žveplo najde je ravno nasprotno ko umen. Navadno in večinoma v rabi (ker jih v tem oziru nerazsodna obrt in trgovina še največ ponuja, so žveplene trščice, pri katerih se na platnjeni vlogi nahaja debela plast žvepla. Pameten kletar bo tudi to zavrgel ker ve, da dim goročega platna smrdi da se pri lomljenju in nabadanju teh trščic na žico mnogo žvepla odlusči, da pri zažiganju velik del neizgoretega žvepla odkaplje ali sublimira, se razhlapi in na stene posode vsede. Njemu ni za take trske, ker ne mara smrdeljih proizvodov goreče cunje, ker ne more vsled luščenja, odkapljanja in sublimacije žvepla množine žveplene sokislne, nastale vsled gorenja, primerno odmeriti in ker je premnogokrat nesežgano dokapano, posebno pa sublimirano žveplo povod, da smrdi novo vino po ogljenčevem žveplencu ali gnilih jajcih. Umen kletar rabi le tanke trščice s popimato ali še bolje azbestovo vlogo. Zadnja je sicer nekoliko dražja, a ima zato, ker je neizgorljiva, to prednost, da zgori na njej le žveplo, da torej nastaja le čista žveplena sokislina. Na takih trščicah zgori žveplo popoloma, ne odkalje in ne sublimira. Pri teh deščicah vemo tudi natančneje, koliko žveplene sokislne nastane. Da je to žveplo popolnoma prosto arzenika, to zahteva postava.

Tekoča žveplena sokislina se dobiva od tvrdke J. Medinger & Soehne, Dunaj, IV., Gussausstrasse 30, v podolgovatih posodah, v kakršnih se prodajata tudi tekoča ogjenčeva kislina, ki toči pivo. K temu še spada priprava, ki omogočuje natančno doziranje, razdelitev žveplene sokislne v posamesnih posodah. 1 kg žveplene sokislne (tekoče) stane le 80 v, torej je zelo poceni; priprava za razdelitev (Schweflungsapparat nach dr. Medinger-Schimbis) pa stane 80 K. V večjih rokah je poraba tekoče žveplene sokislne najprimernejša bodisi za žveplanje prazne posode, mosta ali vina, ker se dajo najtočnejše primerne množine odmeriti in je prelahko ali premočno žveplanje izključeno. Večjim podjetjem se da kar najbolje priporočati.

Soli žveplene sokislne in sicer postavno dovoljeni natrij bisulfid igrajo v kletarstvu tudi precejšnjo vlogo. Zlasti se porabljajo pri vinu, ki hoče rjaveti. Vsled sežiganja žveplanih trščic nastajajoča žveplena sokislina se da pri pretakanju uporabiti, a nje množina se ne da popolnoma natančno odmeriti. Tekoča žveplena sokislina pa se dva v vsakem slučaju najprimerneje porabi, če je za nje razdelitev potrebna, sicer precej draga priprava na razpolago. Natrijov bisulfid, ki ima približno polovico svoje težine žveplene sokislne, se lahko kakor žveplena sokislina, rabi tudi pred pretakanjem naravnost v vino, za žveplanje prazne posode pa ni. Žveplena sokislina te soli postane prosta še le vsled vpliva kisline v vinu ali moštu, torej učinkuje le tedaj, če se mu ta sol pri-meša, S to soljo se da množina žveplene sokislne, če

je sol sveža, neizhlapele, precej natančno odmeriti. Sol se natančno meša, za 100 l se naj ne vzame več 5 gr, se v nekaj malega vode (nikakor pa ne v vinu, ker bi pognelo sokislino v zrak) rastopi in vinu dobro pri-meša. Valed dodatka 5 gr natronovega bisulfita na 100 l vina ali mošta pride vanj dva do trikrat toliko žveplene; kolikor je postavno dovoljeno za vino, ki se neposredno toči, Mošt ali vino kateremu se je dodala ta sol, treba torej, predno se toči pivcem, še tako pretočiti, da se dobro prezrači.

Preprečevanje.

Tudi spretnemu kletarju se lahko nameri, da dobi vino kak neprijeten okus ali neprijetno zunanost ali kako drugo napako. Mogoče, da je vino tudi prešibko. Ze od davna so cenili kletarji preprečevanje kot najboljšo sredstvo za odpravljanje marsikaterih napak v vinu. In s preprečevanjem se dosežejo navadno tudi čudežni uspehi. Če ima vino kak neprijeten duh, bodisi po posodi, po gnilobi i. t. d., če je grdo kalno, rjavo in v mnogih drugih slučajih mu navadno pomaga najbolj le preprečevanje. Preveto vino je nekako prereno. Bolezni katere povzročajo razni organizmi, cik i. t. d., se s preprečevanjem sicer ne zlecijo, dokler se škodljivi organizmi ne zamorijo z žveplom ali pasteriziranjem.

Za pravilno preprečevanje v tem smislu se smatra adinole pozoročitev čistega alkoholičnega vrveža v že gotovem vinu na novo. Za to pa so potrebni sledeči pogoji: 1. sladkori 2. kvasnice in 3. toplota. Čisti alkoholični vrvež se vrši vsled razkorja sladkorja, ki ga povzroča gljive kvasnice, ki delujejo tem silneje in močnejše, v čim bolj ugodne bogoje pridejo.

Gospodarske.

Kako naj se ravna s konjem, ki je dobil koliko? Takemu konju naj se dobro postelje, da se bo lahko valjal, ker si z valjanjem po tleh bolečine olajša. Paziti pa se mora, da se ne vrže konj preveč s silo na tla, ker mu vsled tega lahko počli ledodec ali pa črevo. Zato naj se takega konja večkrat zakriči ali pa naj se ga vodi na povodcu okrog. Klaje se mu ne sme dati nikake, predloži naj se mu pa mlačno vodo da jo lahko pije v poljubni množini. Ako konj vodo pije, je upanje da ozdravi. Da naj se mu obenem zmes, obstoječo iz dveh tretjin črne kave in ene tretjine žganja, ali pa čaj iz kamilice, poprove metice ali iz navadne komne, kateremu naj se doda nekoliko žganja. Ko se hoče konju zdravila zlit v grlo, privzdigne naj se mu glavo, sicer pa ne preveč visoko, ker potem ni v stanju požirati. Ako med vlivljanjem zdravil v gobec konj začkašja, naj se z vlivljanjem nekoliko časa počaka, ker drugače se mu zaleti in ker mu dospe tekočina v pluća, dobi lahko vnetje pluć. Život naj se mu poškopri s trpentinovim oljem in na to otre prav dobro s slamo, da se konj spoti. Še hitreje se konj spoti, ako se mu da obenem gorke obkladke ali pa če se ga živije v volnat oedeo. Pogostoma se reši konja smrti, ako se mu zliiva v ritnik mlačno vodo ali še boljše od te je milnica, seveda se mora to izvršiti s pomočjo klisrine cevi ali kavčuka.

Kako naj se hrani jajca? Ako premotivamo vse dosedanje poskušnje in rezultate glede hranjenja jajec, pridemo do zaključka, da je še najboljša hraniti jajca na nalašč zato napravljenih polihav v kaki kleti. Tako hranjena jajca so bila dobra in užitna še po 10 mesecih, le njihov okus je bil nekoliko pust. Dobro se je obneslo tudi hranjenje jajec v rezanici, nasprotno pa so se pokvarila ona jajca, ki so bila zakopana v pesek, nahajajoči se v steklenih posodah; pokvarila so se že po 8 tednih. Iz tega lahko sklepamo, da se mora hraniti jajca na zračnem. Sicer pa ni dovolj, da je prostor le zračen, ampak mora biti obenem tudi hladen, za kar je najboljša klet, ki ni zaduhla in vlažna. Dalj časa so dado ohraniti jajca tudi s tem, da se jih namaže od zunaj s kalcim lepivom; ta način se pa ni posebno obnesel. Izmed raztopin, v koje se jajca vlagajo, obnesla se je še najboljša 10-odstotna raztopina tekočega stekla (Wasserglas). Da se dobi to raztopino, naj se vzame 1 liter dobrega tekočega stekla in zlije v 10 l čiste in sveže studenčnice. Ta količina raztopine zadošča za 140 do 160 jajec. Jajca, ki se jih hoče z njo konservirati, naj se dene v položčen ali glaziran lonec in zlije potem nanje to raztopino. Lonec naj se preveže nato s papirjem in postavi v kak kot v hladni kleti.

Ne pozabite nesrečnih kmetov, katerim je toča vse vzela! Nabirajte podpore. Vsakdo naj podeli vsaj malo svotico za te reveže!

Loterijske številke.

Gradec, dne 7. avgusta: 85, 37, 38, 66, 1
Trst, dne 14. avgusta: 31, 84, 63, 73, 8

Kdor hoče na naše inzerate odgovoriti, priloži vprašalnemu pismu retur-marko. Brez marke ne pošiljamo odgovora.

Povodom birne razpošilja svetovna tržnica v k. Bihnel na Dunaju, IV., Margarethenstrasse št. 27/27, pri birmah ur, zlatnine in srebrnine po najnižjih ceni. Dober glas in sedemdesetletni obstanek trdke jamčijo za resno postrežbo. Naši cenjeni čitatelji dobijo na naročilo ali z nad 5000 podobama zastoj in franko.

Štiri novo zidane vile

s 5 sobami, 3 kuhinje, veža, lepa klet, kuhinja za pet studenec, lepi veliki vrt, 12 let davka oproščen, stojijo v dneh pri Mariboru na Lembaški cesti in je vsa 11.000 kron za prodaj in za izplačat je 4.600 kron, drugi del je 4%, obrest. Za vprašat je v Mariboru gospodu **Josefu Nekrepu**, tesarski mojster, Maribor v Koroškem predmestju ali pa v Studencih v Kavca

Učenec

Takoj se sprejme, zdravo krepko 14-16 let staro

deklico,

s primerno šolsko izobrazbo kot učenko v trgovino mesa, nega blaga J. Rudman, Kri-kavas Dolensko. 489

Mlad komi

za železno trgovino, priden za delo, z dobrimi referencami, se išče za 1. 9. t. l. ali najkasneje za 15. 9. t. l. Zmožen mora biti obeh jezikov. **Joh. Slawitsch**, železarska trgovina, Sv. Lenart sl. g. 491

Gostilna

v okolici Celja s pohištvo, koncesijo, vrtom za sedeti in za zelenjavo, se takoj po ceni prodaja ali v najem. Vpraša se pri **M. Wakonig**, Oostrožno pri Celju. 492

Delavci

pridejo do prepičanja, da dobro šivano perilo, hlače, obleke itd. najbolje pri **Wesslaku v Mariboru**, Draugasse, kupijo.

Damske

bluze, šosi, predpasniki itd. gotovi ali po meri, kupuje se kakor znano najbolje pri **Wesslaku v Mariboru**, Draugasse. 459

Zdrave delavce in delavke

tudi cele družine dobijo v tovarni užigalnega blaga v **Mariji Rastu** pri Mariboru trajno in dobro delo ter tudi prosto stanovanje. 359

Pridni, solidni kovači za kladivo,

ki se razumejo pri izdelovanju seki za les vsake vrste, ki znajo dobro "lobat" kovati (ausschmieden, ausmachen), dobijo v štajerskem podjetju "Columbushütte" **Maria Rast**, sp. Štajersko, trajno in dobro akordno delo. Zene in hčerke oženjenih kovačev pa dobijo lahko pri isti firmi v fabriki užigalnega blaga v **Mariji Rastu** delo. 436

Posestvo

510 v Hlaponah pri Ptuj, cimirno stanovanjsko poslopje s hlevi za 14 komadov govede, klet, svinjski hlevi z 10 oddelki, vse v dobrem stanju, 15 arov zemlje, se prodaja dne 29. avgusta t. l. ob 2. uri licitacijskim putem. Skupaj se pride pri **g. Anton Vičar**, p. d. Zurlman v Hlaponah.

Pridni, solidni ljudje

z 2-3 delavskimi močmi, z znanjem nasadov amek, trtnih sol se sprejmejo pri **Anton Grandner**, Poltane.

Priporočamo našim gospodinjam pravi **FRANKOV**: kavni pridatek iz zagrebske tovarne.