

SLOVENSKI GOSPODAR.

List ljudstvu v pouk in zabavo.

Izhaja vsak četrtek in velja s poštno vred in v Mariboru a pošiljanjem na dom za celo leto 4 K, pol leta 2 K in za četr let 1 K. Naročnina za Nemčijo 6 K, za druge tuzemstvske dežele 4 K. Kdor hodi sam po njega, plača na leto samo 3 K. — Naročnina se pošilja na: Upravištvu „Slovenskega Gospodarja“ v Mariboru. — List se dopolnjuje do odpovedi. — Učije „Katoliškega tiskovnega društva“ dobivajo list brez posebne naročnine. — Posamezni listi stanejo 10 v. — Uredništvo: Koroska cesta št. 5. — Rokopisi se ne vračajo. — Upravištvu: Koroska cesta št. 5, opreženo naročnino, inserate in reklamacije. — Za večkratne oglase primeren popust. V oddelku „Mala oznanila“ stane beseda 5 v. Pariz in zahvale vsaka petitvra 24 v., izjave in Postalo 30 v. — Inserati se sprejemajo do tozga opoldne. — Menjate reklamacije so poštno gratis.

Boji za Gorico.

Primerne cene za Spodnji Štajer.

V petek, dne 12. novembra se je na okrajnem glavarstvu v Mariboru vršilo posvetovanje zaupnih mož-izvedencev. Določevale so se primerne cene za posamezne pridelke in živila. K posvetovanju so bili povabljeni zastopniki okrajnih glavarstev in mest Maribor, Celje in Ptuj. Od naše strani so bili navzoči: poslanec Pišek in posestniki Černej iz Frama, Kranjc iz Št. Jurja v Sl. gor., Korpar iz Leitersberga, Robič iz Lembaha, Peklar iz Št. Jakobah in Žebot iz Maribora. Posvetovanje je trajalo od 10. ure dopoldne do 6. ure zvečer. Določite so se sledeče primerne cene, ki bodo veljale za celo Sp. Štajersko:

Mleko: 1 liter v hlevu posestnika 26 v., če se nese v mesto pa toliko, kolikor določi mesto kot najvišjo ceno (2 do 4 v. pri litru več).

Surovo maslo I. vrste (slabeše vodeno) 4 K, II. iztisnjeno 5 K in III. čajno surovo maslo (iz mlekarn) 6 K 1 kg.

Jajca: 16 komadov 2 K.

Krompir: 100 kg 12 K na bližnji železniški postaji ali na javnem trgu v Mariboru, Ptuj in Celju in sicer za množine do 1000 kg.

Strd (med), tekoč: 1 kg 3 K.

Česenj: 2 K 1 kg.

Čebula: 60 v. 1 kg.

Meso: za deželo za vse vrste govejega mesa 4 K; za mesta: I. vrste (sprednje volovsko) 4 K 40 v. z 20 dkg lasnega pridevka; II. vrste (zadnje volovsko in prednje kravje) z 20 dkg pridevka 4 K 10 v. in III. vrste vse ostalo meso in meso mlade živine in bikov 3 K 80 v. z 20 dkg pridevka. Mesarji morajo imeti napisne table o vrstah mesa na vsakem posameznem kosu. Svinjsko meso na deželi 4 K 40 v. Ceno za teletino in vse ostale vrste mesa določijo mesta sama.

Te cene bodo veljale dokler politična oblastva drugače ne ukrenejo. Omenjamo, da sta zastopnika vojaške uprave izjavila, da bo tudi ista kupovala po teh cenah. Ko bodo politična oblastva izdala podrobna določila vseh cen, se bomo še povrnili k temu predmetu. Omenimo le toliko, da so naši zastopniki odločno branili kmečke koristi, kolikor je sploh bilo mogoče.

odposlanec cesarskega namestništva, namestniški tajnik Kraus iz Gradca vrlo zavzemal za naše kmečke koristi in izbornu povdarjal, da se morajo kmečki pridelki štiti pred prenizkimi cenami, kajti kmečko ljudstvo sedaj itak plačuje ne samo izredno veliki denarni ampak tudi krvni davek.

Jajca, krompir in mleko.

Za Maribor in Ptuj.

O zasegi jajc, krompirja in mleka v mariborskem in ptujskem glavarstvu smo na uradnem mestu dobili sledeče podatke:

Jajca, krompir in mleko se iz okrajev Maribor in Ptuj ne smejo izvažati. Politična oblastva so do-

ločila po okraju nakupovalce, ki nakupujejo jajca, ki so zasežena za mesto Maribor, Ptuj in bolnišnico Šternatal. Ti nakupovalci imajo uradne izkaznice. Drugi trgovci so od kupčevanja z jajci izključeni. Promet v okrajih pa je v toliko prost, da si sme vsak posameznik svoje potrebščine prosto nakupiti v okraju. (»Štajerčeva« trditev, da bi se jajca ne smela nikomur drugemu oddajati kot mestni občini, torej ne odgovarja resnici.) Posameznik sme seveda je toliko kupiti, kolikor potrebuje za potrebo svoje družine. Naj se torej nihče ne da begati, da ne bi smel jajc, krompirja ali mleka prodajati svojim odjemalcem, ki rabijo kupljene predmete v lastnem gospodinjstvu. Če pa bi rad kio prodal jajca, krompir ali mleko izven okraja, ali poslal te predmete kakemu sorodniku, n. pr. iz Jarenine v Gradec, mora dobiti poprej za prevoz iz okraja potrebno dovoljenje na okrajnem glavarstvu, za kar ne bo nobenih težav.

Glede cen pa določa uradna odredba sledeče: V slučaju, da se ne doseže sporazumljenje glede cen jajc in mleka med meščanin nakupovalcem in kmetom, določi sodnija primerno ceno in sicer nespornim potom (ne potom advokata ali tožbe). To je novejša odločba, katere se je treba držati, dokler se drugače ne ukrene. Krompirju pa ne določa cene sodnija, ampak jo določi, ako se kupec in prodajalec ne moreta pobotati, cesarska namestnija po zaslišanju izvedencev. Sicer pa so primerne cene za krompir in za druge predmete, kakor poročamo na drugem mestu, že določene.

Omenjamo še, da bo mariborsko glavarstvo na mestne stroške odslej dalo po občinah zbirati mleko in sicer po posebnih vozniških. Občine so dobile v tem oziru primerna navodila. Kar potrebuješ za se in svoje, tega ni treba prodati. Krompir pa kupuje mariborska mestna občina. Prosto je tudi, da se isti pripelje na trg v Maribor. Prodajna primerna cena je 12 K za 100 kg.

Rjavenje vina.

Letošnja jesen je bila po večini deževna in grozdje je pričelo vsled tega v zadnjem času pred trgatvijo gniti. Tudi med trgatvijo je večkrat nagajal dež, tako, da ni bilo mogoče tako vestno gnilega grozdja, oziroma gnilih jagod odbirati, kakor bi bilo treba. Tudi je gotovo malokdo žveplal mošt, kar je v tem slučaju zelo priporočljivo. Zato je letos pričakovati, da bo vino sploh močno rjavele.

Kaj imenujemo rjavenje vina, je večini vinogradnikov že znano. Vino, ki je podvrženo tej bolezni, je po kipenju v sodu še svetle barve. Kakor hitro pa pride v dotiko z zrakov, n. pr., če ga pretočimo ali nastavimo vino, ali če ni v prav polnem sodu, potem spremeni svojo barvo ter postane bolj temno in se noče učistiti. Pozneje postane rjavo in včasih celo tako gosto, da ni za rabo. V poletnem času pa tako vino, če ni pravočasno pretočeno in če ni z njim pravilno ravnano, prav rado zavre in se pokvari. In vendar se da rjavenje vina in z njim združena nevarnost, da se vino pokvari, prav lahko odpraviti. Zato naj bi vsi vinogradniki, vinotržci, gostilničarji in drugi, ki imajo z vinom opraviti, uvaževali sledeči strokovni nasvet: Mlado vino kaže letos na vsak način pred Božičem pretočiti in pri tem zažveplati. Predno vino pretakamo, se bolje že sedaj pri kipenju, je treba, da ga preskusimo, je-li stanovitno ali če je rjavenju podvrženo in v koliki meri. V to svrhu vzamemo iz vsakega sode kozarec vina in ga pustimo odprtega vsaj dva dni stati, najbolje kar na sodu, v katerem vino leži. Če po preteku tega časa vidimo, da je vino ostalo tako kot je bilo poprej, oziroma, da

se je začelo od vrha doli čistiti, potem je to znamenje, da vino nima nagnjenja k rjavenju. Tako vino ni ravno potreba žveplati, priporoča se pa vendar, da se ga pri prvem in drugem pretakanju nekoliko zažvepla. En tenek, azbestni trak žvepla zadostuje za bariglo (6-7 hl) vina.

Kadar mislimo tedaj vino pretočiti, si pripravimo dober, snažen sod, dobro ga pomijemo in na to v njem zažgemo toliko trakov na žici obešenega azbestnega žvepla, kolikorkrat 6 hl sod držl. Več pa kot 3 do 4 trake na enkrat ni priporočljivo zažgati, ker sicer žveplo v takem slučaju nepopolno pogori. Če je sod velik in je tedaj treba žvepla več zažgati, zažgemo 2 do 3 krat vselej samo po 3 trake. Koj na to, ko je vse žveplo v sodu pogorelo, začnemo vanj pretakati vino in ko je sod pričetkom spomladi, tedaj meseca svečana ali sušca, pretočimo vino na ta način še enkrat. Nekaj drugega je, če postane vino, ki smo ga dali v kozarec „na probu“, po preteku dveh dni bolj temno, to je temnorumene barve, potem zadostuje, ako pri pretakanju zažgemo v sodu na vsakih 300 litrov en azbestni trak žvepla. Ako pa se vino obenem zgosti in prične izločevati rujavkasto blato, obenem pa se prikažejo na površju vina neki maslni madeži, tedaj je v njem veliko škodljivih glivic, ki bi ga gotovo popolnoma pokvarile. Da se to ne zgodi, ga moramo močno zažveplati, to je vzeti na vsakih 100 do 150 l vina en azbestni trak žvepla.

Rjavenju podvrženo vino pa pretakamo vedno tako, da pride čim manj mogoče z zrakov in dotiko, tedaj najbolje iz sode v sod in s pomočjo vinske pumpe. Kdo pa je zamudil vino žveplati pri pretakanju ali ga je žveplal premalo, tako da še ni stanovitno, ta naj mu dodene pozneje nekaj natrijevega bisulfitu, ki se razmeša v kozarec vode, nalije v sod in potem dobro premeša. Seveva je treba tudi bolno vino spomladi še enkrat pretočiti, pri tem pa le malo zažveplati, zlasti če je po prvem pretakanju in žveplanju že stanovitno.

Močno žveplano vino diši v pričetku po žveplu (žveplenem dvokisu) in povzroča v večji meri zaužito, glavobol. V nekaj tednih se pa ta duh iz vina izkadi, oziroma v njem preustroji v drugo obliko in tako iz vina izgine. Zato moramo žveplano vino pustiti vsaj nekaj tednov (v prvem slučaju 14 dni, v drugem 4 tedne in v tretjem 6 tednov) ležati, predno ga nastavimo za prodajo. To velja zlasti za gostilničarje, ki pri polnjenju vina žveplajo, kajti vinogradnik ga itak na drobno letos ne bo prodajal.

Svetujem nujno vsakemu, ki ima z vinom opraviti, da se ravna po teh nasvetih, sicer zna utrpeti veliko škode, ki bi pa bila posebno občutna, ko je vina malo in ko ima visoko ceno.

Vinarski nadzornik Skalicky.

Avstrijsko-italijansko bojišče.

Boji za Gorico se naljujejo. Strašni in krvavi boji. Italijani ne morejo naprejš.

Grdo pa je, da se znajdejo ljudje, ki razširjajo po mestih in trgih, mogoče tudi po vaseh, od časa do časa vznemirjajočo vest, češ, da je Gorica padla. Raznaševalce takih vesti, najsi bodo kake narodnosti ali stanu bodi, je treba brez usmiljenja nazznaniti. To vendar ne gre, da bi pokveke razširjale daleč za fronto take govornice, dočim se naši slovenski in hrvatski in drugi fantje na fronti noč in dan borijo v najhujšem ognju in z največjim junaštvom za našo varnost. To se pravi, ne zapupati našim braniteljem! Tako mišljenje se ne more dovolj strogo obsojati.

Mi stavimo slejkoprej vse naše zaupanje na hrabrost našega vojaštva na fronti proti Italijanom. Pač pa ne damo mnogo na različne čenčarije, ki prihajajo baje preko Švice iz Italije. Tako n. pa da je ljudstvo vedno bolj razburjeno vsled neuspe

Za zdravje želodca!

Čez



FLORIAN

ga ni!
Po njem ti jediši,
Zeldec ne speša
In glava ne beli!

Zahtevajte izrečno „FLORIAN!“
Zavračajte ponaredbe!

Ako naročite

in to nemudoma storne,

- 1 srečko avstrijskega Rudečega križa
- 1 srečko ogriskega Rudečega križa
- 1 srečko budimpoštanske bazilike
- 1 dobitni list 3% zemlj. srečk iz l. 1880
- 1 dobitni list 4% ogriske hip. srečk iz l. 1884

Mesečni obrok za vseh pet srečk ozir. dobitnih listov samo 5 kron

12 žrebanj vsako leto, glavni dobitki 630.000 K

dobite igralno pravico do dobitkov ene turške srečke v znesku do

4000 frankov popolnoma zastonj.

Pojasnila in igralni načrt pošilja brezplačno

Srečkovno zastopstvo 15, Ljubljana.

Kupim

večjo množino lepo posušene koruzne (tursične) slame in večjo množino svežih leskovih palic, odrezanih na grmu, dalje želoda in bukovega žira. Ponudbe in vprašanja: R. Starovašnik, Konjice 62, Štajersko.

Nova pošiljatev vina

iz Bola (otok Brač) je došla dne 13. okt.

kljub velikim težavam v dobrem stanu v Maribor. Cenjeno občinstvo, naj blagovoli vzeti to na znanje, da se podpisana tvrdka nahaja v prijetnem položaju, da lahko prevzame zopet večje pošiljatev, dokler bo namreč zaloga zadostovala.

Vino se radi dobre kakovosti toplo priporoča posebno ljudem, ki so slabokrvni in ki so na potu okrevanja. Za izvor in pristnost vina prevzame tvrdka vsako jamstvo.

Tvrdka F. Cvitanič-vdova,

vinska trgovina Maribor, Šolska ulica št. 5.

Edine zastopstvo in glavna zaloga za Avstro-Ogrsko od originalnih armadnih in železničarskih Roskopf-ur 5R.

Jamstvo 3 leta.



Po 14 dnevni poskušnji

se lahko vsaka ura proti popolni sveti nepot zamaša, torej ni nobene ravnice, ampak se lahko vsak sama prepriča o teh izbornih urah. Prednost teh ur: Prava železničarska Roskopf-ura se je, ne dolgo tega, našla za železnične in širapacne službe z nove konstrukcije zboljšala, debila presiljaki tek, posebej močnejši osi, kolese se vse vrte v kramenih. Ura teče 32 ur in ide točno na pol minute, če tudi ura leži, visi ali se nosi v žepu. Ura je zavarovana proti preveliki napetosti peresa, obloja je iz čistega nikla ter je zavarovane še z enim plaščem za varstvo zoper prah ter se vsi pokrovi strogo in natančno zapirajo. Po dobri preizkušnji so se te ure radi nizke cene in vendar dobrega teka uradno upeljale pri armadi in različnih železnicah. Prosim Vas torej, da te ure ne zamenjate z drugimi sličnimi urami, ki se dobijo v trgovinah. — Vsak si naj brez nevarnosti, — Velik cenik škoda, naroči moje ceno uro. — Velik cenik popolnoma zastonj.

A. RIFFMANN, Maribor ob Dravi št. 8, največja tovarniška zaloga ur, srebrnine in zlatnine, razpočilja v vse dežele. — Specialisti za boljše ure

Oklic prostovoljne sodne dražbe.

Po c. kr. okrajnemu sodišču v Šoštanj se bode vsled predlega lastnice Zadrugne Zveze v Celju, reg. zadruga z omenjeno zavezo, javno prodalo zemljišče vl. št. 633. k. o. Šoštanj, obstoječe iz parc. št. 610, 590/1, 607/1, 609/1, 617/8 travnik v izmeri 1896 m² in paro. 611, 606, 605/1, 608/1 in 612/3 njive v izmeri 8578 m². Izlicna cena je 4000 K.

Dražba se vrši dne 20. decembra 1915 ob 10. uri dopoldne v pisarni c. kr. notarja dr. Hans Winklerja v Šoštanju.

Ponudbe pod izključno ceno se ne sprejemajo. Na posestvu zavarovanim upnikom se zastavne pravice pridržijo brez ozira na prodajno ceno.

Prodajalka si pridrži pravico, da se sme tekom 3 dneh odkloniti prodaja ali da v istem času odobri tudi tak ponudek, ki ne dosega najvišjega ponudka. Vsi ponudki so v tem času treh dni po dražbenem naroku na svoje ponudbe vezani.

Vsi pogoji glede rokov in kraja plačila se lahko vpogledajo pri sodnem komisarju dr. Hans Winkler, c. kr. notar v Šoštanju.

C. kr. okrajna sodnja v Šoštanju odd. II dne. 25. oktobra 1915.

Vinograd na prodaj!

V ormoško - ljutomerskih gorinah je na prodaj majhen vinograd z lepo gosposko in viničarsko hišo, s sadonosnikom in z njivo. Vprašanja pod Poštoležeče 51, Središče.

Orehe, proso,

solnčne in bučne peške kupu e

H. MATIČ v Celju.

Manufakturno trgovino J. FAULAND v Ptuju se najbolj priporoča.

Spodnještaj. ljudska posojilnica v Mariboru.



Hranilne vloge se sprejemajo od vsakega in se obratujejo: mesečno po 4 1/2%, proti trimesčni odplačevni po 4%. Obresti se pripisujejo h končnim 1. januarja in 1. julija vsakega leta. Hranilna knjižica se sprejemajo kot gotov denar, ne da bi se njih obratovanje kaj preoblašča. Za zalaganje po pošti so poštno knjižico položajca (87.070) na razpolago. Rentni davek plača posojilnica sama.

Posojila se dajajo le članom in sicer: na vknjižbo proti poplačani vredenosti po 5 1/2%, na vknjižbo spleh po 5 1/2%, na vknjižbo in poročilo po 5 1/2%, in na obeh kreditih po 6%. Nadejajo se posojajo na mestno vrednostnih papirjev. Dolgoro pri drugih denarnih sredstvih prevzame posojilnica v svoje lasti proti povratni gotovih sredstvom, ki pa nikdar ne presegajo 7 kron. Prošnje na vknjižbo dela posojilnica brezplačno, stranka plača le knjižo.

Uradne ure se vrše med in četrtak od 9. do 12. ure dopoldne in vrate sobote od 9. do 12. ure dopoldne vsakega ponedeljka. V uradnih urah se sprejemajo in odplačuje denar.

Pojasnila se dajajo in posilje prejemajo vsak delavnik od 9. do 12. ure dopoldne in od 2. do 5. ure popoldne. — Posojilnica ima tudi na razpolago domače hranilne nabiralnice.

Stolna ulica št. 6 (med Glavnim trgom in stolno cerkvijo).

Ljudska hranilnica in posojilnica v Celju

registrovana zadruga z noom. zavezo

Obrestuje hranilne vloge se **4 1/2%** od dneva vloge do dneva vzdiga. Rentni davek plača posojilnica sama.

Daje posojila na vknjižbo, na osebni kredit in na zastavo vrednostnih listin pod zelo ugodnimi pogoji. Prošnje za vknjižbo dela posojilnica brezplačno, stranka plača le knjižo.

Uradne ure za stranke vsak delavnik od 9. do 12. ure dopoldne. — Posojilnica daje tudi domače hranilnice.

v lastni hiši (Hotel „Pri bolem volu“) v Celju, Graška cesta 9, I. nadstr.