

vidno iz sledečih dejstev. Najprej si je kupoval «Marburger Zeitung», potem pa «Tabor», sedaj pa, ko Nemci vlečejo s srbskimi radikali, pa si je naročil «Jutranje Novosti». Pred volitvami se je nemškutar Ravnik delal pristaša SLS, če je prišel v doliko s kakšnim zavednim «klerikalcem», če pa je govoril z Dobnikom, s sokolašem Jarcem ali kakim drugim samostojnežem, tedaj pa je bil Ravnik pripravljen za samostojno smrt storiti, danes pa je radikal na zunaj, a v srcu je nemškutar, da mu ga ni para. Ob vsaki priliki hvali Schauerja in se poteguje zanj. Ravnik celo ve povedati, da je poslanec Schauer in edini Schauer odpravil carino na krompir in edini Schauer se v gospodarskem oziru poteguje za Slovence. Naravnost ogabno se zdi poštenemu človeku, če sliši tako lažljivo čevkanje. Ob vsaki priliki nemško tario naš dični Ravnik, s svojo ženo govori le nemški, če greš mimo njegovga stanovanja, ti doni na uho: «Bas, di . . .» Sedaj, ko je davek povišan, laže Ravnik okoli, da sta Korošec in Vesenjaka tega kriva. S pozivnim lističem je letal k zloglasnemu učitelju Jarcu in njemu tožil, koliko mora plačati. Postala sta ob tej priliki sokolaš in nemškutar Ravnik zopet velika prijatelja, dasi ga je lani hotel Jarc pretepeti radi nemškutarstva. Jarc si je mislil, dobro bo, sedaj bo pa Ravnik udaril po SLS, samo našutati ga je treba in Ravnik bo ljudi v svoji trgovini pri točenju žganja tako hujskal, da bodo vsi preklinjali Korošca in njegovo stranko. In res, Ravnik pridno hujskal! Da je pri šnopsu najlažje delati politiko in kmete farbat, to mi dobro vemo. V nedeljo med poznim opravilom pridejo fantje nad «šnops» k Ravniku, Jarc se temu smeje kot «učitelj-vzgojitelj», saj se pri Ravniku kuje bič za SLS, za Korošca, za domačega fajmoštra in kaplana itd., saj smo že Jarca samega videli med poznim sv. opravilom stari za Zelovim hlevom ter uganjati neslane šale, trgati lepake itd. Sedaj pa je tovarna za javno mnenje v Ravnikovi trgovini, ali boljše «šnopsarni». Skandal, da mu ga ni para, da imajo nemškutarji tako oblast pri nas, da lahko delajo in čevkajo, kar hočejo. Vprašamo pa: «Ali je okr. glavarstvu znano, kaka osebnost je nemškutar Ravnik tu v St. Janžu, da celo leto toči «šnops» in pivo brez dovoljenja in nesramno psuje vse, kar je slovenskega?!» Ako bi se morda mislilo, da navedena dejstva ne odgovarjajo resnici, naj se blagovoli vprašati pri tukajšnjih uradih! !!! Ali financarji njč ne vidijo in ne slišijo, kaj se godi v tukajšnji trgovini. Oblasti, zganite se!

Novice iz Vurberga pod Mariborom. Kakor že malodane povsod po Sloveniji smo si tudi pri nas nabavili dva nova zvana iz mariborske livarne Bühl. Blagoslovitev novih zvonov smo praznovali nad vse slovensko. Novim zvonom sta kumovala oba cerkvena ključarja Janez Lužnik in Franc Domiter. Dne 13. t. m. so nam novi zvonovi zapeli mrtvaško pesem in sicer žalibog ravno hčerki cerkvenega ključarja Lužnika, ki se je še le komaj februarja t. l. poročila z našim uglednim pristašem Ivanom Ravšl. Kako je bila blagopokojna pri ljubljena, je pričal njen pogreb, katerega so vkljub slabemu vremenu se udeležile množice ljudstva. Ob grobu se je poslovil od rajne mlade žene domači g. župnik, pevci so ji zapeli v slovo na domu ter ob grobu ganljive žalostinke. Rajni Miciki želimo večni mir, zalujoči rodbini pa naše sožalje. Vinska trgatev je pri nas razun v graščini, končana. Mošta je malo, ker je največ grozdja uničila peronospora ter plesnoba; a pridelana kapljica je dobra, ker je jesensko sonce nadomestilo, kar je zamudilo radi deževja poletno. V naši fari so se začeli v zadnjem času oglašati pri raznih hišah neznanzi uzmovi, ki kradejo kokoši. Teh tatvinskih nepoštenjakov še doslej ni bilo mogoče izslediti, a bodo že prišli v pest pravici.

Poroka. (Poročilo iz Gor. Polskave.) Pri nas se je poročil 22. t. m. g. Franc Kolar, posestnik in cerkveni ključar z ugledno kmetsko hčerko iz Vehovarjeve hiše. Bilo srečno! Ob priliki gostije je bilo darovanih za Dijaško večerjo 200 K.

Zanimivosti od Sv. Andraža v Slov. gor. Po dolgi in mučni bolezni je umrl blagi mladenič Leopold Kvar, star šele 23 let. Z velikim naporom je prišel ob roki svoje sestre prvi petek oktobra v cerkev k skupnemu sv. obhajilu. Vsem so bile oči slozne, ko smo gledali rajnega Leopolda, suhega in bledega kakor smrt, z globoko odprtimi očmi, le s težavo bližati se mizi Gospodovi, da se združi s presvetim Srcem Gospodovim v sv. obhajilu. Božje Srce bodi mu plačnik in dodeli njegovi duši večni mir. Našemu vrlemu možu Blažu Habjanič je pa neizprosna smrt pokosila majhno Lojziko in jo presadila iz te doline trpljenja v kraj večnega veselja. Najdoli pri Bogu za svoje žalostne starše. — Predrzna tatvina se je zgodila pri kmetu Grmu v Hvaletincih. V noči, ko so domači prešali, prišli so tolovaji z vozom in odpeljali, kar so kje našli. Celo noč so vršili svoj nepošten posel, še le proti jutru jih je pregnal domači fantek, ki je prišel polagat živini. Pokradli so vsakovrstno zrnje, moko, mast, meso itd. O tatovih pa še ni nobenega sledu. Kaj delajo orožniki? Toliko tatvin se vrši, in sicer velikih tatvin, o tatovih se pa nič ne zve. Ljudstvo je nemirno in nevoljno zaradi tega. — Tudi smo dobili položnice za davek. To je bila nevolja in godrnjanje vseh povsod. Bodo nas li res čisto ogulili? Vse pomiluje uboagega kmetiča, le gospodje demokrati in samostojni pravijo, da se kmetiču še vedno predobro godi, naj le plačuje, saj ima. Ob volitvah bodo se pa zopet sladkati in govorili: Le mi demokrati in samostojni vam hočemo dobro, sedaj pa pravijo, davki morajo biti še večji. Ali spoznavate te gospode?

Dva detomora v Prekmurju. V Murskem Središču v Prekmurju je te dni našla neka deklica truplo novorojenega deteta. Deklica je vprašala potem navzočo Elizabeto Horvat, o kateri je vedela, da je rodila nezakon-

skega otroka, če je morda umorjeno dete njeno. Ta pogovor med deklicama je slučajno slišal mimoidoči orožnik ter takoj začel izpraševati Elizabeto Horvat, ki mu je po dolgem obutavljanju priznala, da je v resnici rodila dete ter ga umorila, toda, dete, najdeno pri mlinu, ni od nje, ker je ona svojega zakopala. V resnici so našli na od nje označenem mestu v zemlji truplo deteta, razsekano na drobne koščke. Nečloveško mater so takoj zaprli. Orožništvo pa še išče drugo detemorilko, katere otroka so našli za mlinom.

Strokovna zveza državnih cestarjev za Slovenijo ima po sklepu načelstva v Celju svoj občni zbor v nedeljo, dne 4. novembra t. l. v Zidanem mostu v prostorih Mozer ob pol 9. uri dopoldne. Ta občni zbor bo dal smernice našemu bodočemu strokovnemu delovanju in bo velike važnosti za bodočnost naše zveze. Na občni zbor pride tudi poslanec Jugoslovanskega kluba. Skupine morajo poslati po poslovniku svoje zastopnike. Dostop imajo in so vabljeni vsi člani zveze. Lahko se udeležijo tudi neorganizirani, kateri so namenjeni vstopiti v SZDC. Skupine prejmejo navodila v okrožnicah pravočasno. Vsak udeleženc običnega zbora se mora po dopisnici prijaviti vsaj 4 dni pred na naslov: Strokovna zveza drž. cestarjev Celje, hotel Beli vol in s pripombo: ali naroči obed. Udeleženci naj pridejo s prvimi jutranjimi vlaki, odpeljejo pa se že popoldne. Vse stvarne predloge se mora 4 dni prej vpsaliti načelstvu.

Okrajni cestarji. Kakor smo že poročali, se je ustanovila Strokovna zveza cestarjev za Slovenijo, ki je edina zastopnica državnih in okrajnih cestarjev, z namenom, da izvaja istim pravične delovne pogoje in možnost življenja. Da se omogoči pristop tudi tukajšnjim cestarjem, da bodo podučeni v delovanju organizacije, se vrši v pelek, dne 2. novembra ob 11. uri dopoldne strokovni sestanek cestarjev v dvorani kat. pomočniškega društva, Leksariška ulica št. 6-1. nadstropje. (Blizu mestnega magistrata). Pridite vsi, ki se zavedate, kako nujno potrebna vam je vaša strokovna organizacija.

Trafikanti Slovenije. Poslali smo vsem tovarišem, ki so priglasili svoj vstop v Zvezo trafikantov, pristopnice. Vsak se naj potrudi, da pridobi v svoji okolici toliko članov, koliko je prejel pristopnice. Le s sodelovanjem vseh nam bo mogoče ustreči velikim nalogam organizacije. Zeleli bi bilo, da se čim prej združi cela Slovenija v enotni organizaciji. Torej vsa pojasnila daje Pokrajninsko tajništvo Jug. strokovne zveze, Maribor, Wildenrainerjeva ulica 6.

Razlika med našim in samostojnim shodom. Iz Polja poročajo: «Kmet. list» št. 52 prinaša popolnoma lažnjiv dopis o shodu Slovenske ljudske stranke pri nas dne 30. septembra. V odgovor povemo samo to, da je bilo na našem krajevnom shodu v Polju petkrat toliko ljudi, kakor na samostojnem okrajnem shodu v Kozjem dne 21. oktobra, kjer je bilo baje celih 30 poslušalcev in še med temi dve tretjini somišljenikov Slov. ljudske stranke.

Zalostna usoda «prangerja» v Podsredi. Malokateri trg na Slov. Štajerskem je bil tako ponosen na svojega «prangerja» iz dobe srednjega veka, kot ravno trg Podsreda. «Slov. Gospodar» je prinesel opis tega spomenika in tudi boj sosednih Šentpeterčanov za posest tega kamna. Šentpetrani so namreč vedno zavidali Podsredčanom posest «prangerja», češ, ravno na ta kamen je navezana čast tržanstva, katera pa baje bolj pristojna St. Petru nego Podsredi. Ze pred desetletji so Šentpeterčani po noči ukradli Podsredi «pranger» in ga prepeljali v St. Peter. Iz cgle zadeve se je razvila dolgotrajna pravda, katere žrtev so bili Šentpeterčani. Sovraštvo med Podsredo in St. Petrom ni nehalo radi «prangerja» do danes ne. Podsredčani so namreč po oni tatvini svoj pranger priklenili k zemlji z železjem tako, da ga ni bilo mogoče po tihem in brez hrupa izmakniti. Sedaj nam je došlo poročilo iz Podsrede, da so v noči od 21. na 22. t. m. še doslej neodkriti Šentpetrani izruvali «pranger», ga prevrnili ter razbili. Iz cele malenkostne zadeve se bo gotovo razvil zopet čisto nepotreben prepir radi neznantnega sramotilnega kamena, ki pa nima glede trške časti prav nobenega pomena. Glede posesti prangerja bi se Podsreda in St. Peter mirnim potom lahko sporazumela.

Strah v Ljubljani. Po Spodnji Šiški pri Ljubljani že nekaj dni straši skrivnostna oseba, oblečena v črno moško obleko, na licu pa nosi črno masko. Pojavi se zdaj tu, zdaj tam ter zopet popolnoma skrivnostno zgine. Vse poiščevanje za čudnem neznanec je bilo dosedaj zastoj. On si pa dan za dnem izmišlja nove posebnosti, s katerimi straši ljudi. Tako je v nedeljo dobilo več ljudi pismo, v katerem se jih svari, da naj ne poskušajo zasledovati neznanca. Pismo je bilo podpisano s tremi križi. V ponedeljek je pa neznanec povabil v pisnu nekega pekovskega pomočnika, da naj pride zvečer na Ljubljansko polje k nekemu križu. Pomočnik je zelo korajžen fant, pa je sklenil, da pride na povabljeno mesto, kjer bo neznanec strašilo že posvetil. Ob določeni uri je res čakal pri križu z nabasanim samokresom v roki. V nekoliko minutah se je približal neznanec, zavil v temno haljo in z masko na licu. Ko je prišel v bližino, je pomočnik nameril samokres ter hotel ustreliti. Toda s samokresom, ki je poprej brez hibno deloval, se je zgodil nekaj čudež ter se ni dal izprožiti. Preplašen fant je sedaj ostal brez obrambe pred neznanecem. V tem trenutku pa se je pojavil za njegovim hrbtom, kakor da bi zraštel iz zemlje, še drug možakar, ravno tako oblečen in maskiran, kakor njegov drug in oba sta prišla pekovskega pomočnika, ki je bil že ves trd od strahu ter ga privezala na križ. Siromak je visel med nebom in zemljo kake četrte ure in slaba bi mu bila predla, da ga niso prišli iskati njegovi tovariši, ki so ga rešili. Po celi Ljubljani vlada radi tega silno veliko razburjenje.

Zahvala. Iskreno zahvalo izrekam del. zaupniku g. Vranjeku iz Griž in gospodu poslancu Gostinčarju. Pred štiri leti sem bil odpuščen brez vzroka iz železniške službe, obračal sem se na vse stranke in organizacije, da mi pomorejo, da službo zopet dobim, pa vse zastoj. Nazadnje sem se obrnil na Krščansko delavsko zvezo. Del. zaupnik g. Vranjek mi je sestavil prošnjo na ministrstvo saobračaja, gospod poslanec Gostinčar pa je posredoval, da je bila prošnja v Beogradu ugodno rešena. Po zaslugi gospoda poslanc in g. Vranjeka sem rešen iz obupnega stanja v katerem sem se nahajal. Priporočam vsem tovarišem-železničarjem, delavcem in drugim trpinom, organizirajmo se v SLS in njenih organizacijah, ker le na ta način bomo kaj dosegli. Matija Plevnik, Velenje.

Po Slovenskem Štajerskem znana tvrdka za izdelovanje in popravo orgel Brandl v Mariboru je izvršile zadnji čas več poprav orgel po Bački. Za vzorno popravo je prejela tvrdka več zasluženih pohvalnih pisem in tudi mi toplo priporočamo vsem cerkvenim predstojništvom, ki si nameravajo dati popraviti orgle.

Gospodarstvo.

Za prodajalce vina. Finančno okrajno ravnateljstvo v Mariboru opozarja vse proizvajalce vina, da so zavezani v roku 10 dni od dneva, ko so izprešali vino, prijaviti dobljeno količino vina pristojnemu oddelku fin. kontrole. Nadalje je vsak, kdor proda vino, dolžan, da prijavi pristojnemu oddelku fin. kontrole prodano količino vina, predno istega izroči kupcu. Na vsako tako prijavo dobi prodajalec vina od oddelka fin. kontrole za nezatrošarinjeno vino kontrolni list, za zatrosarinjeno vino pa svobodnico. Kontrolni list oziroma svobodnico mora prodajalec izročiti istočasno z vinom kupcu, ki pa mora kupljeno vino tekom 24 ur po prejemu prijavi svojemu pristojnemu oddelku fin. kontrole ter izročiti istemu tudi kontrolni list, oziroma svobodnico. Če pa je dobil kupec vino s kontrolnim listom, mora tudi v gori omenjenem roku 24 ur plačati odpadajočo trošarino in eventualno obč. doklado k trošarini. Kdor ne prijavi tekom 10 dni svojega vinskega pridelka ali opusti prijavo prodaje vina, bo kaznovan po čl. 85 trošarinskega pravilnika na denaro kazen 100 D. — Kupec vina pa, ki ne prijavi tekom 24 ur prejetega vina in ga ne zatrosarini v istem roku v slučaju, da je sprejel nezatrošarinjeno vino, se hode smatrata v smislu člena 77 tl. troš. pravilnika kot tihotapec ter ga čaka kazen v dva do štirikratnem znesku prikrajšane trošarine. Tudi se mu zapleni vino, ki ostane tako dolgo zaplenjeno, dokler ne plača prikrajšane trošarine in kazni.

RAVNANJE Z MOSTOM DO NJEGOVEGA POKIPENJA.

Ko smo pobrali grozdje ob lepem vremenu in ga sprešali v sladke mošt, tedaj še bodi naša skrb, da napravimo iz grozdnega soka čimprej dobro in stanovitno vino. Ako mošta nismo kar od preše prodali, moramo stremiti za tem, da negujemo naš pridelek kar najbolje ter ga pripravljamo za poznejšo uporabo. Produkt naših vinogradov spraviti na višek svoje popolnosti bodi naša največja naloga in dolžnost.

Zategadelj razumen in previden vinogradnik ne prodaja rad svojega vinskoga mošta, temveč ga neguje do zrelosti in potem kot kvalitetno vino proda potom vinarske zadruge ali naravnost potrošačem v roke. Da dosežemo dobro kvaliteto, se moramo držati vseh praktičnih izkušenj in pametnih navodil o ravnanju z vinskimi moštom.

Od preše naj teče mošt naravnost v sode, kjer bo pozneje kipel. Ob enem ga preizkusimo na gostosti, oz. na množini v njem se nahajajočega sladkorja. Za navadne potrebe so najboljše Klosterneuburske moštne tehtnice. V primerno posodico nalijmo mošt in v nje ga naravno spustimo čisto obrisano tehtnico. Tehtnica ima zaznamovane zarezne s številkami. Do katere številke se je tehtnica potopila, toliko odstotkov sladkorja se nahaja raztopljenega v moštu. Letos bo vokal mošt 16 do 20 odstot. V naših krajih vsebuje vinski mošt normalno 18—24 stopinj. Od množine sladkorja v moštu zavisi vrednost mošta ter se ga po njem tudi plačuje.

Osnažene sode zažveplamo pred vlivanjem z žveplom in sicer na polovnjak en pol do 1 in pol azbestne treščice. Druge vrste žveplo, katero kaplja pri gorenju, je za to svrho neuporabno, ker bi prišlo žveplo na dnu sode v dotiko s kipečim moštom in utegnilo pozneje vino pokvariti. Od tod izvira največkrat duh in okus vina po gnilih jajcih. Z žveplanjem uničimo vse škodljive glivice, ki se nahajajo v sodu in deloma tudi v moštu. Mošt od močno gnilega grozdja (podbirina) pretočimo po pretku 2 dni v drugi, močno zažveplani sod. Primerno žveplanje prepreči škodljivo delovanje glivič plesni in očetnih bakterij, obenem pa pospešuje razvoj koristnih, to je dobrih kvasnih glivic.

Sode napolnimo različno po velikosti sodov in letnika. Dober vinski mošt od dobrega vinskoga letnika kipi počasi in dalje časa, nego manj vreden mošt od slabega vinskoga letnika in kraja. Za kipenje pustimo pri polovnjaku do 15 cm, pri večjih sodih pa sorazmerno več praznega prostora pod pilko. Vso posodo, ki se uporablja pri napolnjevanju sodov, je večkrat izplakniti s čisto vodo, da se ne zarede očetne glivice na njej.

Pri razpošiljanju mošta je sod močno zažveplati, da zadržimo kipenje za nekaj dni. Razen tega je pustiti pod pilko tudi nekaj praznega prostora ter postaviti v sod polčevinasto transportno vehico. Za transporte v bližini lahko sod napolnimo in zabijemo, ako se vrenje še ni začelo.

Za kipeenje se uporabljajo steklene, porcelanaste ali glinaste kipeelne vehe. Vehe sicer niso neobhodno potrebne, toda za vrenje mošta zelo koristne. Kipeelne vehe je postaviti trdno v sode, da zrak ne more dohajati do mošta. Kipeelne vehe omogočajo, da pri vrenju tvoreča se ogljenčeva kislina uhaja nemoteno na plan, zunanji, s škodljivimi glivicami nasičeni zrak pa ne more do mošta. Na ta način lahko mošt gladko in v redu pokipi.

Sodi za moštom za kipeenje se naj nahajajo v posebnem prostoru ali kipeelni kleti. Glavni pogoj za dobro pokipeenje je primerna toplina, ki naj ne pade pod 12 stopinj in naj ne presega 16 stopinj C. Slabi mošt pokipi tudi pri nižji temperaturi od 12 stop. C, ravno tako tudi pri uporabi čistorejnih drož. Zelo sladki mošt kipi manj burno, a za to dalje časa. Potrebna mu je stalna in višja temperatura. Pri toplini pod 12 stop. C kipi takšen mošt prepočasno in nepopolno, ali se celo ustavi ter ponavljajo ob nastopu toplega vremena. Nepopolnoma pokipeelo vino je podvrženo raznim boleznim, kakor cikku, vlečljivosti itd. Pri toplini nad 16 stop. C se vrši kipeenje preburno. Ogljenčeva kislina, ki pri vrenju uhaja iz mošta, potegne seboj preveč alkohola in buketnih snovi, kar pomenja občutno izgubo na kvaliteti. Pri visoki temperaturi pa nastane lahko tudi cik. Naglo se tvo reči alkohol ovira drože v njih delovanju in to tembolj pri visoki temperaturi. Kipeči mošt je toplejši od zraka v kleti ter dvigne vsled tega tudi kletno temperaturo. Premrzlo klet je treba segreti s kurjenjem.

Kipeenje pospešujemo z mešanjem drož v sodu. To je potrebno, če temperatura pade pod 12 stop. C. Boljše kipeenje dosežemo tudi z dodatkom čistorejnih drož v primerni množini. Čistorejne drože zagospodujejo prav kmalu nad drugimi škodljivimi glivicami, kakor divjimi drožami, glivicami od plesni in kana in očetnimi bakterijami, ki ovirajo pravilno kipeenje. Vname se pravca boj med čistorejnymi glivicami in zgoraj navedenimi škodljivimi bakterijami, v katerem neljubi vsiljivci podležejo. Zato so vina, ki pokipe s pomočjo čistih drož proti boleznim tudi bolj odporna. V znamenitih vinorodnih krajih se nahajajo že v zemlji dobre plemenske kwasne glivice, vsled česar tamkaj umetne čiste drože niso tolikega pomena.

Čiste drože se dobijo pri kemičnih preizkuševališčih v Mariboru in Ljubljani v malih steklenih cevčkah (pipetah) konservirane na želatini. Uporabljajo se na sledeči način. Segrejeemo 3 do 10 litrov mošta na 70 stop. C., da uničimo v njem vse žive organizme. Ko se je mošt nekoliko shladil, mu dodamo čistih drož, ki se v njem silno naglo razmnože in povzročijo kipeenje. To se zgodi najbolje v veliki steklenici zamašeni z vato. Potrebna toplota je 16 do 17 stop. C. Ko je kipeenje nekoliko ponehalo in so se začele drože sesedati na dno, je poslala tekočina ugodna za uporabo. Zmeša se do dna ter se pridene pol do 1 l na 100 l mošta. Moštu iz gnilega grozdja dodamo še več. Čiste drože je dodatni moštu po napolnjevanju v sode, predno je začel sam vreti, ker le na ta način morejo zagospodovati nad slabimi drožami. Pripraviti pa moramo čiste drože vsaj teden dni pred trgatvijo, da jih imamo ob nalivanju mošta uporabne.

Ko je burno kipeenje končano in se sliši samo še rahlo šumenje uhajajoče ogljenčeve kisline, tedaj odvezamemo kipeelne vehe. Notranjost sode okoli pilke očistimo s posebno za to pripravno ščetko ter sod napolnimo po možnosti z enako kvaliteto. Nato ga samo narahlo zadelamo, da more ogljenčeva kislina še naprej uhajati.

Po končanem burnem vrenju mešamo drože, ki so se sesedle na dno sode, ko smo ga že napolnili do vrha. Mešanje mladega vina je potrebno zlasti tedaj, ako so se vsled nizke kletne temperature začele drože sesedati na dno, predno je vino popolnoma pokipeelo. Z mešanjem prisilimo drože k ponovnemu delovanju; tudi omogočimo uhajanje ogljenčeve kisline, ki vrenje zadržuje. Mešanje se priporoča tudi za to, da se mlado vino poprej očisti. To je pripisovati okolnosti, da drože pri sesedanju po zakonu o privlačnosti teles v vinu plavaajo se snovi seboj vzamejo. Največje važnosti pa je mešanje pri kislih vinih. V drožah se nahajajo razven kvasnih glivic tudi organizmi, ki žive zgolj ob vinski kislini in jo porablajo za svoj življenski obstoj. Z mešanjem spravimo imenovane bakterije v vinom tesneje v dotiko in jih prisilimo k večji uporabi kisline. Prvotno kisla vina je torej mogoče na omenjeni način v okusu znatno zboljšati. Z mešanjem preprečimo tudi rjavost vina. Vina s premajhno množino kisline ne mešajmo z drožami, ker bi izgubila preveč kisline, ki je sicer potrebna za konserviranje vina. Mešanje se vrši s kakim zakrivljenim kolom, ali pa s posebno, za to pripravljeno kositrno lato po razmerah vsaki drugi ali tretji dan in to skozi tri tedne.

Za pokipeelo vino je treba nižje kletne temperature to je 12 stop. C. Sodi naj se dolivajo vsakih 14 dni. Pri napolnjevanju obrišimo pilko, še bolj pa je, ako je z vročo vodo umijemo. Pilke naj bodo iz trdega lesa in tako izstrugane, da moli tretjina pilke iz sode, druga tretjina zapira odprtino, zadnja pa se namaka v vinu. Samo takšne pilke so pravilne.

Za napravo črnine moramo vzeti le popolnoma dozorelo in zdravo grozdje temnomodre barve. Gnilo grozdje nima več barvila. Prireja se na sledeči način. Grozdje se dobro zmasti in zreblja. Peclji se prešajo posebej z gnili grozdem. Dobro zmešano drozgo pustimo kipeeti v kipeelnih kadeh ali sodih, ki jih postavimo na dno, zgornje dno pa odstranimo. Posoda ne sme biti do vrha polna. Mekine (jagodne lupine) zadržimo pod tekočino s posebnim premikajočim vmesnim dnom, ki je večkrat preluknjano in se pritrdi v primerni višini. Kipeelno posodo je dobro pokriti, da zrak ne more dohajati do mekin in preprečimo tvorbo očetne kisline. — Skozi deset dni drozgo dnevno po dvakrat premešamo.

Na ta način se odstrani ogljenčeva kislina in barvilo se bolj izluži. Ako hočemo imeti dobro črnino, je vmesno dno, ki vzdržuje mekine pod kipečim moštom, neobhodno potrebno. Pod tem dnom se tvori vsled dviganja lupin nekaj klobuk. Ko se začne sesedati, je glavno kipeenje končano. Za kipeenje je potrebna temperatura, kakor pri belem vinu. Boljša je še nekoliko višja, da se barvilo bolje izluži. Ko je glavno kipeenje pri kraju, se drozga spreša. Ako rabimo čiste droži, jih dodamo sveži drozgi pred početkom vrenja v kadi. Pred nalivanjem naj se sod le malo zažvepla, ker bi žveplena sokislina razkrajala barvilo. Sod zadelamo narahlo, ali pa vtaknemo vanj malo kipelelo veho, ki omogočuje nadaljnjo tiho in dobro vrenje v sodu. Nadalje ravnamo s črnino kot z belim vinom. — Ivan Štampar, ekonom, graščina Ormož.

ZGANJĚKUHĀ BO PROSTA.

Naši poslanci nam poročajo:

V Srbiji že od nekdanj kuhajo domače žganje iz sliv, drož in grozdja, trošarine prosto. Financarji nimajo tam z žgalnimi kotli nobenega opravka. Tam torej tudi ni sekatur in drugih sitnosti, ki jih uganjajo pri nas mnogi neprijazni financarji.

Slovenski poslanci smo nepreslano protestirali proti razliki med Slovenijo in Srbijo glede žganjekuhe. V finančnem odboru smo neprestano zahtevali, da se morajo vse pravice in dolžnosti izenačiti. Finančni minister dr. Stojadinovič je hotel naložiti tudi srbskim kmetom enako trošarino, kot pri nas. A temu so se uprli srbski kmeti. Da pa bi samo Slovenija in Hrvatska plačevali trošarino, pa smo odločno protestirali slovenski poslanci. Zahtevali smo tudi odpravo nadziranja in pečatenja kotlov.

Naši zahtevi se je moral finančni minister udati. Dne 9. oktobra je predložil narodni skupščini predlog zakona, po katerem bo žganjekuha prosta trošarine. Ko bo ta zakon stopil v veljavo, financarji ne bodo imeli prav nobenega opravka več pri žgalnih pripravah. Konec bo s tem tudi vseh tozadevnih sekatur. Te dni bo finančni odbor razpravljajal o tem zakonu. Če bo državni zbor zakon sprejel, bo ta stopil v veljavo okoli Novega leta. Počakajte do tedaj z žganjekuhom. Trošarina se bo v bodoče plačevala samo od žganja, koje se proda.

V «Slov. Gospodarju» bomo o tej zadevi še natančneje poročali.

ODKOD, DA ŽRO KURE JAJCA?

Gotovo je vsaka gospodinja že slišala, ali jej je celo znano iz lastne izkušnje, da žre marsikatera kura jajca. Vprašati je: Odkod to? Kateri bi zamogli biti vzroki te nenaravne navade in lastnosti priljubljene kure? Redko kedaj je kura naravno tako izprijena, da poseže po tej slaščici ter se loti jajc. Ako opazuješ kuro, jo vidiš pogosto ob steni, kjer pridno pobira, kako marljivo išče po dvorišču in po pesku ter požira, čeravno si jej ponudila ravnokar zrnje, ki ga vsega ni niti pozobala. Če slučajno najde jajčno lupino, jo zdrobi in pozoblje. Kaj torej išče in pobira ob steni, na dvorišču, v pesku in tako rada poseže po jajčni lupini?

Ona išče in si pridobiva apnenih snovi, ki jih po svoji naravi potrebuje za dovolj trdno jajčno lupino. Pomanjkanje teh apnenih snovi je eden vzrok, zakaj si privoščijo jajca.

Kura se bo nadalje privadila žreti jajca, če je zaprta, ako ne more na dvorišče, na trato, sploh v prostost. Dolg čas jej postane takorekoč in spravi se nad jajca.

Kura se potem navadi rada te grde lastnosti, ako je imela priložnost, priti do razbitih jajc. Ni jej zameriti, ako si privoščijo prijeten okus svojega lastnega proizvoda. Leže pa kura vsled pomanjkanja apnenih snovi mehka jajca, jajca brez trde lupine, takozvane metuše, se najhitreje in najraje privadi grde navade: žreti jajca.

Iz tega že lahko sklepamo na sredstvo, ki se naj rabi, da branimo kuro pred to nenaravno razvado. Svetovati je, da se zlasti po zimi, ko so kure bolj zaprte in si ne morejo priskrbiti same dovolj apnenih snovi, pri meša zrnju nekoliko suhega apna. Na ta način zabraniš, da kura ni primorana posegati po izvanrednih sredstvih, v našem slučaju po jajciah, pridobiti si potrebnih apnenih snovi, koje rabi za trdo jajčno lupino. Da bi se dobro posušene in razdrobljene jajčne lupine v ta namen ne smeje podajati kuram, ker bi se od njih navadile kure žreti jajca, se ne uresničuje. Veliko več ravno to zabrani, da kure ne posegajo po jajciah, ker imajo priložnost, si pridobiti na ta način dovolj apnenih snovi. Nikakor ne bo gospodinja odvadila take kure omenjene nenaravne lastnosti, če napolnjuje prazno jajce s poprom in z drugimi smrdječimi rečmi. Dobro stori hišna mati, kakor hitro je prišla pri kurah na to sled, da opazuje najhujše požrešnice ter jih odvadi, dokler niso tolikanj navajene, če mogoče, naj jih opazuje, da, kakor hitro so znesle — se jim odvzame jajce. (Prih. dalje. — Kurjerejec iz samostana.)

SKODLJIVCI IN SKODLJIVKE VRTNICE V NJENEM RAZVOJU IN CVETJU.

Smo že omenili, da ima vrtnica sovražnike in še zelo nevarne. Teh sovražnikov jo je treba varovati ter braniti. Dva sovražnika sta se že pred vsem imenovala: Rožna osa, ki napada vrtnico na kroni v vejicah samih, ter krtica, ki jo ogroža v koreninah, takorekoč v srcu. Omenile sta se to dve škodljivki vrtnice radi tega, da pravočasno opozorim ljubiteljice kraljice vseh vrtnih cvetlic, da jo varujejo in ubranijo pred tema dvema sovražnikoma, dokler je še čas in ni prepozno.

Drugi škodljivci in škodljivke, pred katerimi je treba braniti vrtnice, da se ne uničijo nade, koje gojimo

glede nje, hočem natančneje opisati v naslednji razpravi:

Vsem, ki se bavijo z gojitvijo vrtnic, naj služi skratka načelo: kar se razun čebelice in črmlja nahaja živčnega, lazi ter plazi po vrtnici, nima z njo dobrega namena. Komur je torej le količkaj ležeče na vrtnici, jej bo tuintam daroval pozornost, pobiral na njej nahajajoče se hrošče, kakor krilca (Rosenkäfer), majnikovega hrošča ter njemu podobnega pri vejicah, popkih in v cvetju čepečega takozvanega junijskega hrošča ali prosnice. Te-le škodljivce lahko opazimo na vrtnici in imaš lahko delo, da jih pokončaš. Več skrbi in bolj dolgo trajnega truda bo treba, da pokončaš razne gosenice, ki vrtnico napadajo v svoji nenasitljivi požrešnosti ter jej uničujejo peresa in to najrajši najbolj nežna, žro okoli popka in cvetja. Odrežeš si cvet od vrtnice ali zase ali za druge, če primanjkuje lepo zelenega peresa krog cveta, ne ugaja ne tebi, ne drugim, ker ni okrašen s potrebnim zelenjem. A vrh tega škoduje gosenica rasti vrtnice, ker uničuje peresca. Zatorej gosenice raznih vrst zasleduj, ako jih najdeš na vrtnici. Mudijo se na popkih in vejicah, ob gornji in spodnji strani peresc, pogosto tudi zavite v peresce. Da se znebiš te golazni, ti ne preostaja nič drugega, kakor jih pobrati in pomandrat na tleh. Najbolje in najsigurneje nastopaš proti tem škodljivkam, ako zasačiš zalego njihovih jajčic ter jo uničiš. Najdeš jo okrog vejic ob peresih in v peresce povito.

Kaj pa z listno ušjo, ki je kar mrgoli ob koncu nežnih vejic? Spreminja se vreme, sedaj toplo solnce, sedaj topel dež, listno uš to hitro pomnoži in ni je vrtnice, na kateri bi v množini ne nastopila v zeleni in rujavni barvi ter je zelo nadležna vsakteremu, ki se bavi z vrtnicami. Da vrtnico očistiš listne uši, deni staro obrabljeno rokavico na roko in zmečkaj to golazen. Ali pa skuhaj zavoječek tobaka v 6 l vode ter pomoči v to že ohlajeno tekočino od uši obdane vejice. Tekočino pa ohrani, ker jo mogoče še potrebuješ ob drugih prilikah.

Neka druga uš se tesno drži stebelc in tudi vejic vrtnice. Izgleda kakor bela krasta. Sredstva zoper njo so ščetka (krtača), tako močna, kakor se rabi za čedenje obuvala, sok tobaka, ali pa se vrtnica rano prireže, predno so se izlegle uši iz jajčic.

(Dalje prih. — Samostanski vrtnar.)

Nekaj o klinčku ali nageljčku. Ena najbolj priljubljenih cvetic, ki jih goji slovensko srce na oknih in na gredicah, je klinček. Razločujemo poletni nageljček in pa zimski, pravijo mu tudi cepljeni klinček. Poletni nageljček vzgojiš iz semena, ki ga nabiraš od ocvetelih cvetk ter ga useješ na gredice koj spomladi. To leto ti še ne bo cvetel, se bo le razvijal in prezimi ti na vrtu. V drugi spomladi ga zasadi na prostore, kjer ga hočeš imeti. Tam ti cveti v raznih priprostih cvetih (einfache Blüten), a v raznih barvah in kaj dobro služi za šopke. Bolj imeniten in po svoji krasoti sloveč je klinček, ki ga imenujemo zimski ali cepljeni. Njegov cvet je dvojen (doppelt) in se ga goji na oknih ter ne prezimi, če bi ga pustila v zimskem času na vrtu. Najraje ga gojilo v lončkih na oknih in zelo ponosno je dekle, če se ji dobro posreči gojitev te cvetke. Toda, kako ga pomnožiš? Odreži popolno dozorelo vejico, ki ima mogoče kakih 6—8 udov. Iz take vejice se lahko vzgojita že dva klinčka. Prereži vejico na dva dela, vsak del ima 3 ude. Tik pod udom odreži in ta ud položi v vlažno, s peskom premešano zemljo, ki je bolj v senci, nego na solncu. Položi ta ud tako globoko v zemljo, da drugi ud in z njim tretji gleda iz zemlje. Skrbi, da bo zemlja vedno vlažna in kmalu zapaziš, da začne vejica poganjati iz obeh udov, izpod tretjega v zemlji pa ti zrastlejo koreninice. Vejico razcepiti ter v njo položiti oves in da vsled kličočega ovsaja vejica požene korenine, je popolnoma prazna vera.

Zatiranje predenice (grinte) v detelji. Ker je v zadnji številki «Slov. Gospodarja» neki pisec zaprosil (iz Salovec pri Središču), da bi naj kdo razložil, kako se zatira grinta, zato hočem to nakratko navesti. Kakor hitro se zapazi predenica v detelji, mora se takoj ta pogubonosna zajedavka iztrebiti. Napaden prostor in še en meter naokoli se mora požeti, grintavo deteljo na mestu sežgati in praznino prekopati. Detelja okoli gnezda (en meter naokoli) pa se lahko da živini, če še predenica nima cvetja; mora pa se spravit z njive tako, da se nič ne raztroši. Da grintava detelja rada pogori, pomešati jo je s slamo in nekoliko s petrolejem požropiti. Vsekako pa še kaže grintove detelje pokladati živini, ker seme pride kaljivo na gnoj in od tam zopet na njivo in tako se te kvartiljike ne rešimo nikdar. Ako se pojavi predenica med deteljo, ki traja več let (lucerna), naj se prekopana mesta zopet posejajo, da ni praznin. Tudi se priporoča, da se grinta poškopri z 15—18 odstot. železnim vitrijolom, ki uniči predenico in detelja pa se opomore. Vendar pa je zatiranje priporočljivejše ter se je istega posluževati vsakomur, ki še z drugimi sredstvi nima skušenj. Predenica se razmnožuje s semenom in seme je od deteljnega težko razločiti. Priporočljivo je, da si naj vsaki nabavi deteljno seme od Kmetijske družbe, ker dotično seme je očiščeno. Ako pa se potem kljub temu v detelji predenica pojavi, ne sme to biti nerazumljivo, ker predenično seme je lahko bilo že poprej več let v zemlji, ali pa se tudi raznosi po ptičih. — Nekatere rim se namreč vidi vse takoj goljufivo in nerazumljivo. Znan je namreč daleč naokoli neki grajščinski oskrbnik blizu Ormoža, ki smatra to za nerazumljivo, če pride v preši, kjer se najprej prešajo jabolke, potem pa grozdje, jabolkov zdrob (ali drobci) v vinski mošt.

Val. Brumen.

Kmetijska podružnica Maribor in okoliš ima svoj letošnji občni zbor v nedeljo, dne 4. novembra v dvorani okrajnega zastopa (Koroška cesta) z naslednjim

vsporedom: 1. Poročilo. 2. Volitev delegatov za skupščino. 3. Slučajnosti. 4. Predavanje gozd. svetnika g. Urbasa.

Kmetijska podružnica na Frankolovem ima poučni shod v nedeljo, dne 4. novembra popoldne po večernicah v društveni dvorani. Govoril bo potovalni učitelj g. M. Zupanc iz Celja o svinjereji. Vabijo se vsi, zlasti žene, da se v najboljnejšem številu udeležijo iz domače in sosednih župnij.

ZITNI TRG.

Porast vrednosti dinarja in občutno pomanjkanje gotovine sta precej spremenila položaj na žitnem trgu. Dočim smo v začetku žetve pričakovali, da bo mogoče celo količino za izvoz določenega žita izvoziti v dveh mesecih, vidimo sedaj, da se je izvozilo iz naše države od 1. julija do 1. oktobra samo 14.600 vagonov žita, za izvoz pa še ostane 55.000 vagonov. Ker pa je pričakovati, da bo dinar še nadalje raste, naši pasivni kraji pa letos tudi ne bodo toliko rabili, kakor lansko leto, zato hitijo vsi producenti žita, da kolikor mogoče hitro prodajo svoje blago. Konzum pa se vzdržuje večjih nakupov, ker bodo cene morale na vsak način pasti.

Moka. Pri moki neprestano padajo cen, pa se dobi v Bački nularica že 100 kg po 550 D. Na zagrebški žitni borzi je bila moka dražja in sicer se je prodajala po 585—590 D.

Pšenica. Cene pri pšenici padajo, sicer ne tako naglo, kot pri moki, toda stalno. Prodajala se je v začetku po 355 D, proti koncu tedna pa je padla na 340 D. Pa tudi na tej višini se ne bo mogla obdržati, ker jo ponekod v Banatu ponujajo že po 330 D. Po tej ceni bi se lahko prodala pšenica v Čehoslovaško in Avstrijo, ki pa še čakata na nadaljni padec cen.

Koruza. Trgovina s koruzo postaja živahnejša. — Producenti ponujajo v velikih količinah novo koruzo v klasju, pa tudi že izluščeno, umetno posušeno. Stare koruze pa nihče ne kupuje, samo v Novem Sadu je bilo prodanih nekoliko vagonov. Cene novi koruzi v klasju za 100 kg 160—165 D. Nova, umetno sušena koruza se je prodajala po 240—250 D. Stara koruza po 255—265 D.

Oves se ponuja zlasti v Bosni in Slavoniji. Ker se oves ne izvažajo, ga malokdo kupuje. Cena 220—235 D za 100 kg.

Fizol. Pri fizolu nam je začela resno konkurirati Rumunija, kjer zlasti Italija, vsled nizke rumunske valute kupuje velike količine fizola. Pisani fizol se prodaja 100 kg po 400 D, dočim je beli nekoliko dražji.

Tržne cene v Mariboru. V Mariboru stane 1 kg govejega mesa I. 26.50 D, II. 24, III. 20. 1 kg teletine I. 32.50, II. 30. Svinjsko meso je po 35—40 1 kg. Konjsko meso je po I. 12—15, II. 8—10. Kože: 1 kom. konjske kože 150, goveje 240—22.50, telečje 30—32.50, svinjske 7.50—10, 1 kg gornjega usnja 105—120, podplato 100 do 140. Perutnina: 1 majhen piščanec 20—25, večji 30 do 40, kokoš 50—55, raca 30—40, gos 60—80. Mleviski izdelki: 1 kg pšenične moke št. 0 6.75, št. 1 6.50, št. 2 6. prosena kaša 7.50, ješpren 6.50, otrobi 2.25, koruzna mo-

ka 4, koruzni zdrob 5—6.25, pšenični zdrob 7.50, ajde I. 16, II. 8.50. Krma: 1 met. stot sladkega sena 75—100, otave 75, ovsene slame 65—75. Kurivo: 1 kub. meter trdih drv 200, mehkih 110 dinarjev.

Lesni trg. Na zagrebški lesni borzi so bile cene (v dinarjih) sredi tega meseca za les, naložen na vagon v Sloveniji ali na Hrvaškem, sledeče: Hrastovi plohi za I. vrste 1900—2200, II. vrste 1300—1600. Hrastovi plohi za furnir 2400—2700. Prvovrstne hrastove deske 2600 do 2800. Izbrana hrastova roba 4200—5000. Hrastove doge 1000 komadov 15.000—18.000. Bukovi plohi I. vrste 300—400; bukov rezan les, parjen, I. vrste 1400—1800. Javorjevi plohi I. vrste 700—800; jesenovi plohi I. vrste 700—800. Mehki les, tesan 350—450; mehki les, rezan 600—700. Brzojavni drogi: hrastovi 60—80, smrekovi 60—70. Železniški pragi: hrastovi 35 do 75, bukovi 40 do 50. Drva za kurjavo: vagon prvovrstnih bukovih 2750—3200, drugovrstnih 2200—2400. Drva, mešana, vagon 2400—2700. Bukovo oglje, vagon 10.000—12.000.

Vrednost denarja. Ameriški dolar stane 82—83 in pol D, 100 francoskih frankov stane 484—485 D, za 100 avstrijskih kron je plačati 0.1160—0.1170 D, za 100 čeho slovaških kron 246—247 in pol D, nemška marka ne notira več na zagrebški borzi in za 100 laških lir 370 do 377 in pol D. V Curihu znaša vrednost dinarja 6.87 in pol cent. (1 centim je 1 para). Od zadnjega poročila je vrednost denarja poskočila za 23 in pol točk.

P. n. občinstvo se opozarja, da pošta ne pošilja nobenih pošilk naprej, ki se glase na kakšne črke kratice (šifre) in poštoležeče. Pri poštoležečih dopisnicah, listih itd. mora biti ime spremljevalca popolnoma izpisano. Škoda za denar, ki ga nepotrebno izdate za »šifrirane« poštoležeče pošiljke! — Upravništvo.

V Slov. Bistrici sta na mestu prejšnjega trgovca Strassgütl otvorila novo trgovino z mešanim blagom Jerman in Vajdič, ki se občinstvu toplo priporočata.

Naše prireditve.

Kat. izobraževalno društvo za Spuhljo, Zabovce in Brstje priredi v nedeljo, 28. okt. v gostilni g. Brenčiča domačo zabavo in tam nastopi prvokrat novostanovljeni tamburaški in pevski zbor. Začetek ob 3. uri popoldne. Vstopnina za osebo 2 D.

Sv. Jurij ob Ščavnici. V nedeljo 28. okt. ob priliki blagoslovljanja zvonov vabimo na ponavljanje igre »Cvetina Borograjska« v 7 dejanjih z mešanimi vlogami. Vmes kaka deklamacija, če mogoče tudi petje. — Vrši se po večernicah pri Repenšku.

Med. univ. dr. Ferdo Korun
zdravnik v Šoštanju
ordinira v hotelu „Jugoslavija“.

!! Poskusite enkrat !!
in prepričali se boste, da se dobi v trgovini
Franc Senčar, Mala Nedelja
in v
podružnici v Ljutomeru

razno prvovrstno oblačilno, špecerijsko in drobno blago v veliki izbiri po najnižjih cenah. — Zaloga vseh čevljarskih potrebščin posebno prvovrstnih lesenih žebeljev. Istotam lahko prodajo vedno po najboljši dnevni ceni maslo, jajca, suhe gobe, fižol in vse poljske pridelke. Vsakemu se v svojo lastno korist priporoča obisk te solidne trgovine. — 210

Sadna drevesca se zopet dobe pri M. Hudelist v Mariboru, Ruška cesta 15. 1088

Vrtnarsko posestvo: hiša s 3 stanovanji 3800 kv. m vrta, krasen položaj elektr. luč in vodovod, prodaje Ferdo Kočevar, Maribor, Koroška cesta 63. 1105

Fižol vsako množino kupujemo. Ponudbe z vzorci na Goljič in Co, Celje. 1089 3—1

Na prodaj je v mestu Maribor stanovanjsko poslopje, obstoječe iz 2 sob, kuhinje in hleva, posebno za voznike ali obrtnike, ker se iz hleva lahko napravi delavnico. Pri hiši je velik vrt. Vpraša se v Slovenski ulici 37-I. J. Czerny. 1108

Lepo posestvo, blizu Maribora, 6 oralov vinograd, sadonosnik, njive, gozd, žganjarija in čebelarja. Ivan Mlinarič, Glavni trg 17. 1096 2—1

Lepa hiša z velikim vrtom v mestu, v bližini cerkve se prodaja za 400.000 D. Plačilni pogoji lahki. Vpraša se od 2. do 5. ure pop. Ob bregu 24, Maribor. 1086

Cepljene trte vkoreninjenih divjakov in sadna drevesca vseh najbolj rodovitnih in priporočljivih vrst oddaja že sedaj v jeseni po ugodni ceni dobro in zanesljivo blago. Za pismen odgovor je treba priložiti znamke. Alojz Grabar, posestnik in trinar, Zagorci, pošta Juršinci p. Ptuj. 1033 4—1

Zagač, samski in priden, se sprejme takoj pri Stefanu Kumparič, umetni mlin in žaga, Razkrižje p. Strigova v Medjimurju. 1054 3—1

Prostor za trgovino z mešanim blagom, na prometnem kraju v mestu ali na deželi z inventarjem ali brez, se išče. Lastnik, kateri s takim prostorom in primernim kapitalom razpolaga, se sprejme tudi kot kompanjon, četudi ni strokovnjak. Oglasi pod »Lepe prilika« na upravo lista. 1063 3—1

Prodam hiše na najbolj prometnem prostoru v Trbovljah. Hiša je prtilična, popolnoma podkletena, s podstrešnim stanovanjem ter je zelo pripravna za kakega obrtnika ali manjšega trgovca. Cena 350.000 D. Drugi podatki se dobijo pri zidarjem mojstru Jur. Ferencu, Trbovlje. 1094 2—1

Malo posestvo v dobrem stanju se prodaja zaradi preselitve. Justina Drobir, Kolberk, p. Zg. Poiskava. 1097

Izjava. Podpisana izjavljava, da ne odgovarjajo v nobenem oziru za dejanja najinega sina Mihaela Božič ter vsled tega nisva plačnika za vse njegove morebitne dolgov. — Sp. Grušovlje, dne 21. oktobra 1923. Miha in Jozefa Božič. 1104

Priporočila se

na novo otvorjena trgovina z mešanim blagom

Jerman & Vajdič

(preje Strassgütl)

v Slovenski Bistrici.

Svoji k svojim

1—1 195

Priden in zanesljiv krojaški učence se takoj sprejme pri F. Bračko, cerkvenik in krojač na Ptujski gori. Zraven se lahko tudi uči cerkveniške službe; mora imeti veselje do cerkve. 1110 2—1

Pletarje izurjene sprejme proti dobri plači od komada Pletarna v Strnišču, Slovenija r. z. z. o. z. Stanovanje preskrbljeno. Delo stalno. 1028

Mlinarskega učence sprejme takoj Franc Lebarič, umetni mlin, Zg. Sv. Kungota. 1109

Učence, poštenih staršev se sprejme v pekarni Iv. Francel, Frankopanova ulica 9, Maribor. 1093

Nov enovprezni voz se prodaja v Dev. Mariji v Brezju št. 55 pri Mariboru. 1102

Cenjenemu občinstvu uljudno naznanjamo, da smo

s 25. oktobrom

[cene vsemu blagu]

znižali za 15%

Vsakdor, ki si hoče svoje potrebščine za jesen in zimo po res nizkih cenah nakupiti, naj torej ne pozabi si pred nakupom ogledati našo zalogo.

MASTEK & KARNIČNIK, in modna trgovina **Maribor, Glavni trg 16.**