

jetno hladno solneno vreme. Bistričani so Orle gostojubno in nad vse prijazno sprejeli. Za Orli so začeli študije od vseh strani prihajati peš in na vozovih. Ob pol 10. uri se je vršila pod milim nebom na glavnem trgu služba božja. Sv. mašo je služil g. dekan Jožef Cerjak, pridigoval pa je gospod dr. Jerovek iz Maribora. V vznešenih besedah je opominjal mladino na delo za vero in podžigal ljubezen do cerkve. Po službi božji se je vršil fantovski tabor. Otvoril ga je v imenu SKSZ dr. Jeraja in predal vodstvo tabora gospodu Stabeju. Po vrsti so nastopali govorniki. Po pozdravih g. dekana Cerjaka, predsednika domačega Orla gospoda Kosa in obč. svetnika gospoda Grila, je govoril dr. Capuder. Povdarjal je, da kat. mladina noče delati z bomбами in silo, temveč s silo katoliških načel. P. Pavel ki je za njim nastopil, je opisal z odločnimi besedami katoliško moštvo in pozval vse mladeniče, da se oklemejo Kristusa. Vsi nadaljni govorniki, ki so še nastopili, mladenič Napotnik iz Konjic, akademik Leskovar, mladenič iz Laporja, so povdarjali pomen mladeniške organizacije, ki doseže najvišji svoj sijaj v orlovstvu. Po zborovanju se je razvil sijajen sprevod po mestu, na čelu konjeniki. Popoldne se je vršil telovadni nastop. Bilo je nekaj velikanskega opazovati strumne gibe Orlov, Orlic in obojega naraščaja. Vrhunec je dosežila telovadba v orodni telovadbi, kjer je orodna vrsta mariborskega okrožja proizvajala naravnost vratolomne vaje. Navzoč občinstvo, nad 1500 oseb, ni štedilo s priznanjem naši vrli mladini. Posebno je navdušil navzočo mladino g. Čampa, zastopnik OP s svojim globoko zamišljenim navduševalnim govorom. Po telovadbi se je razvila iskrena in neprisljena zabava. Ko so udeleženci zvečer odhajali, so se le težko ločili od naših ljubeznivih in gostoljubnih Bistričanov.

Prva orlovska telovadna akademija v Kozjem dne 12. avgusta 1923 na vrtu restavracije Podlinshek je nad vse sijajno uspela. Sodelovali so poleg domačih mladikov navdušenih Orlov, Orli in Orlice iz Pilštanja, Orlic Podrede, Orli iz Rimskih Toplic in tudi bratski odsek Rajhenburg je poslal svoje zastopstvo. Akademijo je otvoril orlovski pevski zbor z orlovsko himno in tej je sledil občinski spored. Tajnik SLS v Kozjem g. Deželjak je v vznešenih besedah pozdravil občinstvo. Burno pritrjevanje je pa sledilo jedernatemu programatičnemu govoru brata Ulage iz Rim. Toplic. Z živahnim odobravanjem so sledili gledalci telovadnim točkam na drogu in od prostih vaj so pa bile vaditeljske vaje na višku. Pa tudi Orlice in naraščajniki iz Pilštanja so želi priznanje in pohvalo. — Med posameznimi točkami je orlovski pevski zbor zapel več krasnih pesmic, s katerimi je naravnost vnel srca. — Kozje tako prekrasne prireditve se ni videlo. Mlademu kozjanskemu orlovskemu odseku pa bo ta prvi nastop in prvi uspeh nova podoba za nadaljno požrtovalno delo v duhu prelepe orlovske organizacije.

St. Lenart v Slov. gor. V nedeljo, dne 19. t. m. priredi tukajšnje kat. izobraževalno društvo v dvorani gostilne Arnaus pri Sv. Lenartu ob treh popoldne veselic s sledečim sporedom: 1. Vprizoritev žaloigre «Užitkanji. 2. Vprizoritev burke «Dva gluha.» 3. Nastop Orlov s skupniškimi vajami. 4. Prosta zabava. Vsi prijatelji društva in Orlov prav iskreno vabljeni!

Dopisli.

Dodatek k zlagljavi «Naši poslanci med ljudstvom».

St. Jurij ob Taboru, dne 7. avgusta. Zastopane so bile razne ene, vse župnije. Predsedoval je Avgust Manovi iz Braslovc. Poslanec Krajnc je poročal o delu in ljudi, a ne brezuspešni borbi, ki jo bide Jugoslovanski klub v Beogradu za avtonomijo. Po poročilu se je razvila živahna debata, v katero so posegli pridno skoro vsi skupniki. Obravnavalo se je dosedanje delo in kakšna naj bo v bodoče taktika Jugoslovanskega kluba. Po debati se je sklenila sledeča resolucija: Poslanec Jugoslovanskega kluba izrekamo popolno zaupnico in jih pozivamo, da vodijo tudi zanaprej neizprosen boj za avtonomijo Slovenije in za splošno dobrobit. Naj vzamejo takšno taktiko, kakor presodijo, da vodi sigurno in hitreje do cilja. Odločno protestiramo proti namodnjaškemu kuluku ter zahtevamo, da se v Sloveniji ne sme izvajati. Poslanecem se je tudi naročilo, da naj storijo vse, da se povzdigne hmeljarstvo v Savinjski dolini. Hmeljarsko društvo v Zalcu se poziva, da se obrne na našega poslanca in ne na samostojnega, ter mu izrazi svoje želje ter zahteva, katerim bo on drage volje del na roko. Društvo mora biti nepristransko.

Gospodarstvo.

UPORABA SADJA IN ZELENJAVE.

V članku «Kmetijska dela v mesecu avgustu» smo že povedali, da uporaba sadja pri nas ni takšna, kakršna bi morala biti. Mnogi gospodarji svojega sadja ne uporabljajo tako, da bi imeli od njega čim več koristi. Kaj nam sicer pomaga še tako lepo in bogato obloženo sadno drevje, če sadja ne uporabimo v našo dobrobit, ampak ga predelamo edinole v več ali manj okusno alkoholno pijačo, ki se nam navsezadnje vsled nepazljivosti še pokvari. Mi pa potem gledamo, kako naše gospodinje kupujejo razne drage dodatke k jedilom, kakor marmelade, rozine in drugo, naši mlački pa grizejo rožičke, pomaranče in cukereke, s čemer svojim nežnim želodcem vse prej škodujejo, nego koristijo. Koliko prikladnejši in zdravjejsi bi bili pač sadni izdelki v tej ali oni obliki, če bi jih nudili našim malim kri-

ščam. Pa tudi nam starejšim bi dišali prav dobro, saj sadje priporočajo celo zdravniki kot najbolj dietično živilo, ki še, bodisi sveže ali posušeno, nikomur ni škodovalo. Zato ga uživajo bolniki in tudi takšni ljudje, ki so si z alkoholnimi pijačami ali s premočno in pokvarjeno hrano pokvarili želodec.

Namen nastopnih vrstic je, pridobiti kmete-sadje-rejce za pametno sadno uporabo ter jih obenem seznaniti z najenostavnejšimi in praktičnimi metodami konserviranja sadja in povrtine, kajti če hočemo te pridelke s pridom uporabljati, jih moramo konservirati. Sadeže konservirati pomeni torej, varovati jih pred pokvarjenjem s tem, da jih spravimo v takšno stanje in obliko, v kateri jih je mogoče tudi za dalje časa ohraniti.

Pokvarjenje sadja in zelenjave povzročajo majhne glivice ali bakterije, ki se naselijo na te stvari ter jih razkrojijo pod vplivom vlage in toplote. S sušenjem pa jih odvezamo toliko vlage, da je razvoj škodljivih glivic nemogoč. Istotako s segrevanjem ali vkuhavanjem preprečimo uničevalno delo glivic in raznih bakterij, ker jih z močno toplino pri 100 stop. C pokončamo. Večkrat pa devamo kake stvari tudi na led ali jih vlagamo v hladilnice, da ostanejo zdrave. Tu mrzlota ovira razvoj glivic.

Uporaba sadja se začneja s pridom že tedaj, ko začno odpadati prvi nezreli in črvivi jabolčni sadeži. — Tašen trebež služi za narejanje sadnega kisa ali oceta. V to svrhu ga je očistiti od vsakršne nesnage, narezati na drobne krahle ter vložiti v lesene ali druge posode. Tako vloženo sadje je zaliti z vodo in postaviti na topel prostor, kjer se že po preteku nekaj dni začne kisati.

Ko pa sadje dozoreva, kar spoznamo po tem, da v večjih množinah odpada ter je zadobilo dotični sorti značilno barvo, tedaj je mogoče začeti z napravo sadnih zdrizov, sadnih mezg ali marmelad, sadnih kompotov, brezalkoholnih sadnih sokov, sadnih sirov in naposed v štadiju užitne zrelosti s sušenjem.

Sušenje sadja je bilo nekdanj po vaseh dosti bolj razširjeno, nego je dandanes. To nam pričajo tintam se nahajajoči ostanki nekdanjih takozvanih bikov ali pečnic, ki so služili obenem tudi za sušenje lanu.

Sušenje je najcenejši način konserviranja, ki je mo goč v vsakem tudi najmanjšem gospodinjstvu. Skrbne gospodinje izrabijo toploto ob času peke kruha ali pogac; pa tudi na samem solncu posušijo mnogo sadja.

Za hitrejše sušenje so večje ali manjše sušilnice zelo na mestu. Dobro bi bilo, da bi več gospodarjev skupaj, recimo posestniki ene vasi, naročili sušilnico primerne velikosti. Na srednji kmetijski šol v Mariboru vpeljujejo takimenovano dr. Stojkovičovo sušilnico, ki ima to prednost, da se s pomočjo vijugastih kanalov in pločevinastih cevi prav dobro izrablja kurivo.

Za sušenje namenjeno sadje mora biti popolnoma zrelo, jabolka in hruške ne premeheke. Črešnje, češnje in slive pa so najboljše takrat, ko so začele grbančiti lupijo, izpahnejo peščice in razrežejo sadje v krahle ali režnje ter izrežejo peščiče, da dobimo lepši in okusnejši sadni izdelek. Dobe se tudi stroji, ki obenem lupijo, izpahnejo peščiče in razrežejo sadje o krahle ali majhne obročke. Hruške se na peči ali na solncu kaj nerade sušijo; zato jih je neposredno pred sušenjem pariti v sopari tako dolgo, da postanejo mehke. Za takšno parjenje nam služi najboljše parni kotliček. Ako pa tega nimamo, pa navadni kotel, v katerega postavimo trinog in na njo jerbašček s hruškami. Na dno nalijemo toliko vode, da krop ne doseže sadja. Pokrov ovijemo s cunjami, da para ne odhaja. Ako hočemo, da obdrži sadje svojo barvo, ga položimo pred sušenjem v slano vodo. Ena žlica soli zadostuje na 1 liter vode.

Na približno enak način kakor sadje sušimo tudi sočivje in zelenjavo. Tudi tega polagamo pred sušenjem v slano vodo. Če hočemo hitro sušiti in dobiti okusnejši izdelek, moramo sočivje poprej pariti tako dolgo, da je mogoče posamezne komade pretakniti s slannato bil ko. Sušenje se priporoča pri fižolu in grahu, poreju in paradiznicah.

Sadni zdris ali želé dobimo, ako neprezrelo sadje z nekoliko vode samo toliko časa kuhamo, da iztisnemo iz njega sok. Poslajšan sok kuhamo nato še toliko časa, da se s pomočjo pektinovin snovi, ki se nahajajo le v trdem sadju (največ v kutinah), strne in postane vlečljiv. Pri vkuhavanju je paziti na to, da ne zamudimo trenutka strjenja, kajti po dolgem kuhanju postane zdris zopet redka tekočina. O tem se prepričamo, ako med kuhanjem večkrat vlijemo par kapljic na mrzel krožnik ter pogledamo, ali se tekočina strdi ali ne. Če se napravi čez kapljico tanka kožica, je čas, da se posoda potegne od ognja. Vroča tekočina se zlije v primerne posode in ko se je ohladila, postane žolčasta. Posode zavežemo s pergamentnim papirjem, katerega smo poprej pomočili v čisti špirit. Da dosežemo pri patentovanih konservnih steklenicah neprodušno zaprtje, jih steriliziramo, to je, segrevamo 10—15 minut pri 80—90 stop. C.

Sadni kompot se razločuje od mezge ali marmelade po tem, da za kompot vkuhamo celo ali razkosano sadje z dodatkom malo vode in sladkorja, med tem ko so pa mezge sparjeni, skozi sito pretlačeni in nato s primer- nim kuhanjem zgoščeni sadni izdelki. Mezge iz marelic, breskev in češpelj so najokusnejše in osobito za pripravljanje ometel najprikladnejše.

Sadni sir se pripravlja iz sadnih vrst, ki vsebujejo precej pektinovin snovi, kakor iz kutin, češpelj in jabolk. Najprej se priredi mezga, katero kuhamo potem tako dolgo, dokler v kepah ne odpada od kuhače. Nato jo damo v primerne oblike ali modla, da se sir nekoliko osuši. Tako osušen sir zvrnemo na papir potrošen s sladkorjem. Ko je dovolj posušen, ga zavijemo v bel papir in shranimo v škatljah ali lončenih posodah.

Sadni sir se v primeru z drugimi mehkiimi izdelki najbolje drži.

Sadni sok brez alkohola napravimo, ako sok zrelega sadja s pomočjo pare izlužimo, stisnimo, steriliziramo in v neprodušne steklenice nalijemo. Koliko je pridevati sladkorja, je okus vsakega posameznika. Sadni sok je shraniti na hladnem prostoru, da se ne pokvari.

Sočivje in zelenjavo konserviramo najenostavnejše z vlaganjem v kis, kateri način je zlasti pri kumarah povsod v navadi. V to svrhu vzamemo male, sveže kumare brez poškodb, jih dobro osolimo in po preteku 12 ur vložimo v lonce ali druge posode. Vmes denemo nekoliko popra, zelene paprike, višnjevega listja in jagneža. Nato jih zalijemo z vinskim kisom ali zelo dobrim sadnim kisom. Čez osem dni kis odljemo, prekuhamo in pene posnamemo. Ohlajen kis nalijemo zopet na kumare, zavežemo posode s pergamentnim papirjem in jih hranimo na suhem, hladnem prostoru.

Slično kakor kumare, konserviramo tudi fižol v stročju. Za to je pripraven fižol z manj razvitim zrnjem, ki nima še nobenih niti. Ko smo ga očistili, ga kuhamo 5 minut v slani vodi. Nato fižol stresemo v rešeto, da se odcedi in presipljemo v skledo ter polijemo z vrelin kisom. Prihodnji dan ga vlagamo v steklenice in zalijemo s kisom. Med stročje denemo nekoliko popra in lavorjevega listja. Da se fižol ne pokvari, nalijemo na vrh nekoliko namiznega olja, ki zabranjuje pristop zraka. Steklenice zavežemo s pergamentnim papirjem in hranimo na primerem kraju.

Kako je pripravljati kislo zelje in kislo repo, pa tukaj ne bom navajal, ker so v teh poslih naše gospodinje povečini že dovolj izkušene.

Navedeni načini konserviranja so najpreprostejši in povsod najlažje izvedljivi. Zeleti bi bilo samo to, da pametna uporaba sadja, sočivja in zelenjave prodre v slednjo hišo. S tem se bomo obvarovali pred izgubami, ki bi sicer nastale včasih vsled preobilice teh za prehrano človeštva prekoristnih sadežev ter izognili nakupovanju dragih, toda manj vrednih surogatov.

Kdor želi natančnejše razprave o tem predmetu, ali se hoče baviti s konserviranjem v večjem obsegu, naj naroči knjigo «Konserviranje sadja in vsakovrstnih povrtin za domačo uporabo», ki jo je spisal g. Josip Zupanc, okrajni ekonom v Ptuj. Dobi se pri njem, ali pa v tiskarni sv. Cirila v Mariboru.

Vekoslav Štampar.

NASIM DEKLETOM-VRTNARICAM.

Največji ponos vsakega slovensko-kmetskega dekleta so: vrt, greda in okna. In zakaj? Radi cvetic, ki jih gojijo ter negujejo slovenska dekleta v svojih vrtovih, na gredah in v cvetličnih lončkih na oknih. Ponos na cvetlice, na nežno grlo in na milo slovensko pesem je nekaj res hvalevrednega pri naši kmetijski ženski mladeži. Naša vrta, za vse dobro vneto kmetska dekleta so bile doslej tudi glavna opora in ponos naše stranke. Osobito naše časopisje se ima edinoče zahvaliti vstrajni in požrtvovalni agitaciji naših kmetski deklet, da je prodrlo in se razširilo po vseh vaseh ter hišah Slovenske Stajerske. Radi neumornega dela naše dekliške mladine za razširjenje našega tiska se bi rad «Slov. Gospodar» našim dekletom tudi hvaležnega izkazal. In v čem bode v prihodnje obstojala ta hvaležnost? V zbujanju ter podžiganju glavnega dekliškega ponosa, v strokovnem poduku: kako gojiti in negovati cvetlice na vrtu, gredi in v lončkih na oknih. Začeli bomo v prihodnji številki v opisovanjem najlepše, najbolj prijetno duhteče in najbolj razširjene vrtnne rože — vrtnice. Bavili se bomo z njo od izkopavanja ter saditve divjaka do njenega bajno lepega cvetja in do pozimske ohranitve vrtnice pred mrazom. Res je, da je marsikatero kmetsko deklet prav dobro poučeno glede gojenja vrtnic, a naš namen s opisovanjem umetnega gojenja vrtnic bi naj bil ta, da bi si vsako deklet znalo z malim trudom vzgojiti raznobarvne in najlepše vrtnice s čim najmanjšim trudom, a v tako bunjih barvah in prijetnem vonju, da bodo ponos, kras in veselje vsakega kmetskega vrta. Kakor hitro pa bomo končali s temeljitim poukom glede gojenja vrtnic, pa se bomo lotili nageljčka in za tem še vseh drugih cvetic, ki rastejo, uspevajo in so udomačene po naših kmetskih vrtovih.

Dekleta pa bodo vprašala: Kdo neki vam bom za vsako številko preskrbel take spise, ker ste do sedaj pisali samo o vinski trti, gnoju, živini itd., a niti enkrat ne o vrtnih cveticah. Ravno glede tega pomisleka ste lahko dekleta čisto brez skrbi. Kakor znano, je bilo doslej videti najlepše in glede kakovosti najprijetnejše cvetlice po samostanskih vrtovih, gredah, oknih in altarjih. Samostanski vrtnarji so glede res strokovnega gojenja cvetic pri nas na Slovenskem najboljši strokovnjaki. In ravno staropreiskusnega samostanskega vrtnarja si je «Slov. Gospodar» že naprosil, da bo skozi leta za vsako številko napisal nekaj o sajenju, rasti, gojenju in ohranitvi onih cvetic, katere pozna in jih ljubi srce slovensko-kmetskega dekleta. Ta samostanski vrtnar je tudi radevolje objubil, da bo potem «Gospodarja» odgovarjal na vsa vprašanja deklet-rtnaric glede gojenja, negovanja in boleznih te ali one vrtnice cvetlice. Vsa tozadevna vprašanja bomo vsak teden poslali našemu vrtnarskemu večaku, on bo odgovoril in odgovor bomo potem vsem v pouk objavili v «Gospodarju».

Sedaj goji, okopava ter zaliva takozvani dekliški vrtec «Naš dom.» Na tem dekliškem vrtcu pa poganjajo same cvetke umstvene in srčne izobrazbe, «Gospodarje» dekliški vrtec pa se bo pečal v prihodnje s strokovnjaškim gojenjem resničnih cvetic. Upamo in pričakujemo, da bo «Gospodarjev» dekliški vrtec vzbudil pri

naših vrlih dekletih obeno pozornost, zanimanje ter pozornost njegovih naukov. Prihodnjic torej začnemo z našim resničnim dekliškim vrtom in sicer z vrtnico. Dekleta, bodoče strokovno naobražene vrtnarice, na vsakotedensko svidenje v resničnem dekliškem vrtu, ki bi naj po letih temeljitega opisovanja raznih pri nas udomaćenih cvetic postal tako lep, duhteč in vabljiv, kot je kak samostanski cvetlični vrt. Toliko za uvod — samostanski vrtnar.

NEKAJ ZA NAŠE GOSPODINJE.

Našim dekliškim vrtnaricam smo obljubili v «Gospodarju» stalno gredo. Pa, ako dobijo nekaj dekleta, morajo dobiti tudi žene in gospodinje, ker pretežna večina in vsebina «Gospodarja» je namenjena ter posvečena politični in gospodarski izobrazbi naših fantov in mož.

Glede deklet smo rekli, da je njihov ponos: vrt, greda in okno. Ponos prave kmetijske gospodinje pa je dvorišče in na dvorišču pa raznovrstna kurja družina — od priproste kokoši do orjaškega purana. Saj je ravno dvorišče prvo, kar si ogleda vsaka gospodinja, ako se mudi na nedeljskem obisku pri sosedih. Za dvoriščem šele pridejo svinjaki in ogled ostalega kraljestva slovenske gospodinje. In ravno s kurjim dvorom, tem ponosom slovenskih gospodinj, se bo v prihodnje začel pečati «Slov. Gospodar» v strokovnjaškem oziru. Našim vrlim gospodinjam v pouk bomo začeli izpod peresa praktičnega strokovnjaka priobčevati članke, ki bodo obravnavali umno, za naše kmetijske razmere praktično, pa tudi dobičkanosno kurjerejo.

Kurjereja je pri nas na Slovenskem in osobito še na kmetih tako nekaj bolj postranskega. Kure se nekako redijo same, gospodinja se zmeni za nje le zjutraj, ko jih izpusti iz kurjeka in zvečer, ko zapre na kurjeku vrata. Ob nedeljah, praznikih, in raznih drugih slovesnih pri ikah, ko romajo kurja življenja pod nož, v peč in v človeški želodec. Namen kurjerejih člankov v «Gospodarju» za prihodnje bi bil ta:

Vzбудiti pri naših gospodinjah zanimanje za kurjerejo po pasmah, ki pri nas na Slov. Štajerskem najbolj prosperajo, se najbolj obnesejo in vržejo tudi največ dobička z ozirom na meso in jajca.

Torej slovenske gospodinje, da ne boste v prihodnje godrnjale nad «Gospodarjem», da je pisan samo za izobrazbo moškega spola, bomo tudi vam odkazali stalni kotichek, ki se bo stalno bavil z umno ter dobičkanosno kurjerejo. Zagotavljamo vas, ako se boste ravnale po nasvetih res praktično preizkušenega «Gospodarjevega» kurjereja, ne bo vaš kurji dvor samo vaš ponos, ampak vam bo nosil mesečno lep denarni izkupiček, ob nedeljah, praznikih in drugih slovesnih prilikah pa bo nudil celi družini slastno, okusno in tečno pečenko. Gospodinje, na svidenje prihodnjic — — umni in praktični kurjerejec — — doma v samostanu.

Kmetijski pouk po deželi. Oddelek za kmetijstvo priredi v drugi polovici meseca avgusta sledeča predavanja: na Štajerskem: v nedeljo, dne 19. avgusta: 1. v Trbojnjah o živinoreji, Wernig, 2. v Stranicač o kmetijstvu, Stamberger, 2. v Hotiči o živinoreji, Vojsk, 4. v Murskih Petrovcih o sadjarstvu, Pavlica, 5. v St. Jurju ob Šč., o vrnarstvu, Maljašič. V nedeljo, dne 26. avgusta: 1. V Matjancih o živinoreji, Pavlica.

Sv. Lenart v Slov. gor. Zadnje nedeljo meseca avgusta t. l. se vrši pri Sv. Lenartu v Slov. gor. občni zbor tukajšnje podružnice čebelarkega društva za Slovenija. Vsi prijatelji in gojitelji čebel ter člani podružnice ste povabljeni, da se zborovanja, na katerem bo priznani strokovnjak g. Ivan Jurančič poročal o čebelarstem zakonu in o čebelarstem kongresu in razstavi v Sarajevu, katera je bila otvorjena dne 12. t. m.

Žitni trg. Cena žita na trgu je še vedno previsoka, pa vlada radi tega veliko mrtvilo v trgovini z žitom in moko. Krivda leži na krogih, ki mislijo, da bodo zadržali nadaljnje padanje cen pri žitu ter svoje zaloge drago prodali. Ker so pa na svetovnih tržiščih cene nepriemerno nižje, bodo morali producenti na vsak način cene izravnati z svetovnimi, če bodo hoteli svoje zaloge prodati vsaj na domačem trgu. Zato pa se kupci držijo zelo v ozadju ter kupujejo samo za najnujnejšo potrebo. — Pšenica se je od vseh strani ponujala v izredno dobri kakovosti. Na trg je prišla tudi pšenica iz Mače v Srbiji in sicer v začetku po 340 din., pozneje pa po 330 din. Tudi Vojvodinci so popustili v ceni ter so pšenico, ki so jo v začetku cenili po 360 din., pozneje prodajali po 345 din. Trgovski zaključki pa so bili v kljub znižanju nezadovoljni. — R. ž. Cena 320—330 din. za 100 kg postavljena na postajo v Bački. Zanimanje za rž je bilo zelo slabo. — Za ječmen je bilo istotako malo kupcev. Pivovarne še čakajo na nadaljnji padec cen. Prodajal se je vojvodinski ječmen po 285 din., srbski po 250—275 din. — Oves. Prihaja ga mnogo na trg, posebno iz Bosne in Južne Srbije. Kupuje ga do sedaj edino vojaška uprava. Cena bosanskemu ovsu 275—285 din., bačkemu pa 290—295 din. — Kupčija s koruzo počiva. Blaga je dovolj na prodaj po 280—290 din., samo kupcev je izredno malo, ker raje čakajo na novo koruzo. — Moka. Cena istotako padla. Vojvodinski producenti in velemlinarji zelo nudijo moko, ker se boje še nadaljnega padca, kar bi jih občutno oškodovalo, ker še imajo precej moke od starega žita. Cene za mularico 585—600 din za 100 kg, ob enem z vrečami. — Otrobe. Za otrobe je zelo malo kupcev. Cena 145—155 din. za 100 kg.

XVIII. poročilo Hmeljarskega društva za Slovenijo o stanju hmeljskih nasadov doma in drugod. Zatec, CSR., dne 10. avgusta 1923. Pri ugodnem vremenu prehaja v škropljenih nasadih cvet v kobule; tu in tam se rastlina tudi še le pripravlja na cvet. Za popolno oko-

buljenje bilo bi temeljito preomečanje zemlje nujno potrebno, kar pa pri stanovitnem vremenskem značaju ni pričakovati; k večjemu, da se bo zemlja povodom neviht nekoliko zmočila. Bolani in slabotni nasadi so se še bolj poslabšali in bodo brez pridelka. V mnogih nasadih se opazuje solnčni palež.

Upanje na novo letino se je vobče poslabšalo in bo množina letošnjega pridelka znesla komaj eno tretjino lanskega. Z obiranjem bomo pričeli še le zadnji teden meseca avgusta; tu pa tam tudi še le začetkom meseca septembra. Novi hmelj bo najboljše kakovosti. Mrčes je ves izginit. Z ozirom na vse to je razpoloženje na trgu zelo črvsto, cene pa rastejo od ure do ure. Hmelj iz leta 1922 se plačuje do 2600, oni iz leta 1921 pa do 2000 EK za 50 kg. Povprašanje prekorača ponudbe. — Savez hmelj. društev.

Vrednost denarja. Ameriški dolar stane 93 in pol do 94 in pol dinarjev, 100 francoskih frankov stane 533—538 D, za 100 avstrijskih kron je plačati 0.1322 in pol do 0.1332 in pol D, za 100 češkoslovaških kron 277 do 270 D, za 100 nemških mark 0.0025 do 0.0026 D in za 100 laških lir 405 in pol do 407 in pol dinarjev. V Curihu znaša vrednost dinarja 5.85 cent. (1 centim je 1 para). Od zadnjega poročila je vrednost dinarja padla za pet točk.

V 45 vrstah

se izdelujejo testenine «Pekatele.» Nekaterim ugajajo debeli, drugim drobni makaroni, tem vrvice, onim polži itd., vse pa so tečne, redilne in tako okusne, da jih vsepovsod hvalijo.

Draginja skokoma narašča, kljub temu pa se vsled ugodnega stanja dinarja kupi vseh vrst manufakturno in modno blago po priznani nizkih cenah pri vsem dobroznani in priljubljeni tvrdki Franc Mastek, Maribor, Glavni trg 16. Prepričajte se! 680

Draginja narašča. Vkljub temu se v novo otvorjeni trgovini Franc Senčar, Ljutomer—Mala Nedelja prodaja razno oblačilno, specerijsko in drobno blago vsled ugodnega nakupa po izredno nizkih cenah. Prepričajte se. 800 2—1

Nova knjiga! Gladiatorji. Zgodovinski roman iz leta 70. po Kristusu. Angleški spisal Whyte Melville. I. in II. del. Založila Tiskarna sv. Cirila v Mariboru. — Naša tiskarna je izdala Gladiatorje v ponatisu. S tem je jako ustregla našemu ljudstvu. Zdaj že skoraj ni več dobiti poštene pripovedne knjig, starih ni več, novih pa radi draginje nikdo več ne založi. Gladiatorji so krasen roman iz prvih časov krščanstva. Kdor začne to povest enkrat brati, je ne odloži poprej, dokler je ne prečita. Cela povest obsega dva zvezka. Cena je za naše razmere zelo nizka. Prvi del stane s poštnino vred 9 D, drgi del 11 D. Dobi se v Cirilovi tiskarni, Maribor.

P. n. občinstvo se ponovno opozarja, da upravnistvo na vprašanja brez priložene poštnine ne odgovarja.

MALA OZGANILA.

Profesor vzame gimnazijca na hrano in stanovanje. F.G., Krekova ulica 14-1. 854
Tri dijake ali dijakinje sprejme na stanovanje in hrano J. S., Koroščevo ul. 6-11. Glasovir na razpolago. 862
Lepo stanovanje in dobro hrano najdeta 1—2 dijaka iz dobre družine. Naslov Karol Berdan, Vošnjakova ul. 22-1. 860
Za naslove, kjer bi se sprejele dijakinje na hrano in stanovanje, se prosil. Naslov v upravnistvu. 835 2—
Mlado ročno dekle za knjigovoznico se takoj sprejme. Vpraša se pri g. W. Blanke, knjigovoznica, Ptuj. 853
Viničarja išče gospa Emilija Rak na Grušovi št. 26 — tri do štiri delavce — naj se takoj oglasi. 866

Sprejme se na srednje posestvo majerja, ki razume vsa poljska dela in ima nekaj delavskih moči. Več se izve v upravi. 847 2—1
Viničar s 3—4 dorastlimi delovnimi močmi se išče za Limbuš. Pojasnila daje oglasni zavod Vorišič, Maribor, Šlomškov trg 16. 865
Pristavnik (majerja) ter viničarja z večjo družino sprejme pod ugodnimi pogoji uprava posest. Strassenhofen, pošta Gor. Sv. Kungota. 848
Dva dijaka se sprejmeta na stanovanje in hrano. Mlinska ulica št. 31. Maribor. 863
Viničar in majer s 4 do 5 ljudmi se pod zelo dobrim pogojem sprejmeta pri Richardu Ogriseg, občina Lajtersberg pri Mariboru. 831

Sprejemem takoj eno pridno in pošteno dekle nad 25 let staro, katera zna kuhati in tudi druga gospodinjstva dela. Prednost imajo liste iz dežele. Plača po dogovoru. Nastop takoj. Oglasili se je pri Fani Polanc, valjčni mlin, Radeče pri Zidanem mostu. 829 2—

Lepa enonadstropna trgovska hiša v sredini manjšega mesta, tik cerkve in kolodvora se takoj prodaja za 140 tisoč din. Zraven je precej zemljišča. Naslov v upravnistvu. 856

Malo lepo posestvo na prodaj. Sadonosnik, travnik in zelo dobro njiva, stara, velika kmetijska hiša, tri četrt ure od mesta. Pojasnila daje Zrinjskega ulica 16. Studenci pri Mariboru. 851

Proda se hiša v Kostanjevici pripravna za vsako obrt, 10 oralov travnika, 3 orale njiv in 5 oralov gozda. Naslov v upravnistvu. 858

Malo posestvo, pol ure od postaje Pragersko, 4 orale, lepa lega, se prodaja. Jožef Jerič, Leskovec 29. 861

Proda se takoj manjše posestvo v župniji Sv. Jurij na Ščavnici. Naslov v upravi. 852

Posestvo v Gor. Ložnici, pet oralov travnika, 4 orale njiv, s hišo, se da s 1. novembrom v najem ali se prodaja. — Viljem Abt, Maribor, Kežarjeva ulica 8. 850 2—1

Hiša na prodaj. Obstoječa iz 4 stanovanj, električna razsvetljava, pri glavni cesti, 10 minut od mesta Celje, Gaberje, zraven je čez en oral zemlje ali še več, kakor je kupcu ugodneje, nekaj gospodarstvenega poslopja, pripravno za kakega obrtnika; prodaja se po ugodni ceni zavoljo preselitve. Izve se pri Jos. Verbnik, tesarski mojster, Gaberje 134 Celje. 163

Dve vinogradni posestvi, obstoječi iz 9 oralov zemlje, poleg gozd, tri njive in sadonosnik, se prodaja skupaj ali pa tudi vsako posebej. Letošnja trgatega okoli 40 polovnjakov, se na željo prodaja zra ven. Posestvo leži v Spodnji Jakobskem dolu. Več pove gostilničar Ketiš tam. 3.

Proda se posestvo, lepa lega, 7 oralov, 50 korakov od okr. ceste, pol ure od Rogatec, stanovanje takoj na razpolago. Cena 65.000 D. Anton Kidrič, Vičja vas 30, pošta Rogatec. 815 2—

Redka priložnost! Mlin, zidan z opeko krit, z dvema tečajema, na močni stalni vodi; nekaj je popravila. Zraven je en travnik, prostor primeren za stavbišče, tik kolodvora, ob državni cesti, se takoj prodaja. Cena po dogovoru. Natančneje se izve pri Mihaelu Gobec, Mestinje, p. Podplat. 811 3—

Prodaj posestvo, blizu 4 orale, hiša ugodna za trgovino hlev. Cena 45.000 D. Vpraša se: Vončina, Sromlje pri Brežicah. 812 2—

Občni zbor posojilnice in hranilnice pri Sv. Emi se vrši dne 26. avgusta 1923 v posojilniških prostorih ob 3. uri popoldne. 1. Citanje zadnjega zapisnika. 2. poročilo načelstva in nadzorstva. 3. Volitev načelstva in nadzorstva. 4. Odobritev rač. zaključka za 1. 1922. 5. Slučajnosti. 855

Hiša z vrtom, njivo in svinjskim hlevom, se v Studenci pri Mariboru, na glavni prometni cesti, po ceni za 45000 K prodaja. Stanovanje z nakupom takoj prosto. Vpraša se pri K. Bajer, Maribor, Frankopanova ul. 11, I. 838 2—

Proda se umetni mlin na stalni močni vodi, pekarna z branjarjo in gospodarsko poslopje z svojo električno lučjo, štirje vrtovi. Proda se pekarna z dvema vrtoma tudi posebej. Pridela se 11 hl vina in 28 hl jabolenika. Košnje za eno govedo, cena ugodna. Naslov v upravnistvu. 713

Dva nova poljedelska vitlja, eden stoječ, drugi ležeč, se prodajata pri Karolu Scholl, Sv. Ilij v Slov. gor. 841 2—

Dobroohranjen harmonijs 5 registri, ameriški sistem (Saugluft) se po ceni prodaja. Naslov v upravnistvu. 816

Kupim razno orodje (tudi stroje) za vezanje knjig. Orodje je lahko rabljeno. Naslov pove upravnistvo «Slov. Gospodarja.» 824 5—

KUPUJEM

po najvišji dnevni ceni rezane in izpadene lase.

IZDELUJEM

in prodajam kite in vsa lasna dela

M. Fetteh-Frankheim, časalni salon za dame. Maribor, Stolna ulica 2. 833 10—

BRATA VOŠNJAK, PTUJ. Prvovrstni podplati.

Najboljše zgoranje usnje. 633

Marija BAUMGARTNER
zaloga pohištva
Celje, Gosposka ulica 25

Opekarna

JAKOB MATZUN, Ptuj

Opeke
vseh vrst

Apno

Cement

Premog

Opekarna

JAKOB MATZUN, Ptuj

CEMENT

osilci (travérze) vedno v zalogi in v vsaki množini ter najnižji ceni pri

Franc Drogenik, Poljčane. 14 431

Priznano najboljše

mekienske kose
(Höllensosen)

sriporočila založnik in samoprolaja te znamke za Jugoslavijo tvrdka F. S. Škrabar, Višnja gora. Preprodajalec ugodne cene! 11—15 523

LES

orehov in jesenov kupuje

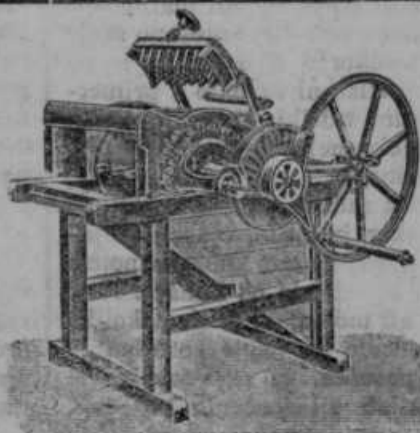
M. OBRAN

električna žaga

Maribor, Tattenbachova ulica 792 10—

Tovarna kmetijskih strojev in livarna železa

J. PFEIFER ml., Hoče pri Mariboru



Izdeluje: mlatilnice za roko, vitelj in motor-no moč, vitelje za 1 in 2 konja, vejalnice, slamoreznice, sadne mline, brane za travnike, reporeznice itd. Železno opremo za žage, vencičianerce vseh vrst, cirkularne žage, transmisije, vse litvine iz železa in kovine.

Popravila vseh strojev in motorjev. Postrežba točna, zmerne cene.

Oglejte si moje izdelke v mariborski razstavi!