

Iz Planine poročajo: Dne 13. t. m. je v Debaru na albanski meji podlegel zahrbitni bolezni vrli mladenič iz Planine Anton Lončarič, sin posestnika in gostilničarja pri Mostu na Gračnici. Globoko potrti družini naše iskreno sožalje!

Novice iz Kozjega in okolice. V občinah kozjanskega okraja se bje hudo volilni boj za prevlado v občinah. Odločilna borba bo 14. septembra, ko se bodo vršile občinske volitve. Bori se med seboj večinoma samostojneži, ki so letos kljub pičlemu številu tako drzni, da se postavljajo po robu Kmetijski zvezi ali SLS. V občini Zdoles, ki je popolnoma kmetijska, so pod vodstvom svojih poveljnikov Centriha in Grobina skrpicali svojo kandidatno listo, iz strahu pa so imeli »Samostojna« izpustili ter se imenujejo sedaj samo »Kmetijska stranka«. Naši zavedni volilci jih bodo pa vkljub tej ovčji obleki na dan volitev poznali ter se njihove škrinjice izogibali. Škrinjica naše Kmetijske zveze je druga in v njo bo vsak zaveden volilec spustil kroglico. — V občini Vetrnik je vložen samo lista samostojnežev. V Kozjem se bodo borile pri volitvah kar tri stranke. — Kmetijska zveza, samostojneži in tržki »Jutrovci«. — Za kozjansko župno cerkev dobimo dne 15. septembra dva bronasta zvona iz livarne v Ljubljani. Ob enem pride 25 kg težek zvonček za Pletersko kapelico na Zdolah. Blagoslovitev zvonov se vrši dne 21. avgusta. — Kozjansko gasilno društvo je dne 15. avgusta obhajalo svoj 50 letnico. Ta pomeljni jubilej je proslavilo z blagoslovitvijo novega Gasilnega doma, ki je bil v kratkem času zgrajen po požrtnosti g. Podlinška in drugih dobrotnikov. Blagoslovil ga je preč. g. dr. Učič ob asistenci č. gg. dekana Tomažiča in kaplana. Vršila se je tudi dobro uspešna javna veselica.

Teška telesna poškodba. Iz Artič pri Brezicah poročajo, da so divjaški samostojneži Anton Novak in njegovi trije sinovi napadli s koli ter vinjeki posestnika Franca Blažević in ga težko telesno poškodovali. Celjsko sodišče jim bo za to čarugarstvo ohladilo preveč samostojno kri.

Romanje na sv. Gore nad St. Petrom. Kakor vsako leto, se tudi letos vrši romanje na sv. Gore nad St. Petrom o Mali Gospojnici. Pobožnosti začnejo dne 6. septembra ter trajajo do 15. septembra.

Pričetek šolskega leta 1924-25 na škofijski gimnaziji v St. Vidu nad Ljubljano. Učenci, ki bodo delali nižji tečajni izpit, in oni, ki imajo radi boleznj naknadne izpite, naj se vrnejo v zavod sv. Stanislava v ponedeljek, dne 8. septembra; učenci iz ostalih razredov, ki imajo ponavljalne izpite, naj pridejo v torek, dne 9. septembra; vsi ostali učenci pa naj se vrnejo v petek, dne 12. septembra. Sprejemni izpiti za I. razred se bodo vršili v petek, dne 12. 9. ob 10. uri.

Opozarjamo na umetniško-tiskarski zavod »Ažbe« v Mariboru. Glej današnji oglas!



Gospodarstvo.

PRESOJANJE IN OCENA VINA.

Važno opravilo vsakega vinskega producenta in vinkega trgovca je spoznavanje vina po njegovem značaju in vrednosti. To spoznavanje obstoji v pokušanju vina s jezikom in preiskovanju z različnimi instrumenti potom kemične analize. V največ slučajih ugotovimo že s pravičnim pokušanjem, jeli je vino zdravo in popolno, ali ima kako napako ali pa celo bolezen v početnem štadiju.

Pri pokušanju vina s jezikom sodeluje tudi oko in nos ter odloča o vrednosti vina z ozirom na sorto, letnik in kraj, kjer se je vino pridelalo. Po tej prvi naši oceni šele dobimo natančnejše podatke ter izvedemo, dali se strinjajo naša domnevanja o pravi vrednosti vina. Taka ocena zadostuje navadno samo za priprostega vinorejca in malega gostilničarja, ki izbira vino za svojo uporabo in svoj okus, kateremu so privrženi njegovi pivci. Za pravilno pokušnjo s jezikom je treba vaje ali prirojenega dobrega okusa.

Za večje vinorejce in vinske trgovce pa ne zadostuje samo pokušnja s jezikom. Oni se poslužujejo pripomočkov, s katerimi dokažejo natančno sestavino vina z ozirom na množino alkohola, vinske kisline, glicerina, ogljikove kisline, sladkorja itd. potom kemične analize in mikroskopa.

Vsak človek ni enako sposoben za pokušnjo vina. Pri tem odločajo različni počutki in okolnosti. Pravilno ne more pokušavati človek, ki uživa ostra, slana, poprana ali z mnogimi dišavami pripravljena jedila. Ne more se pokušati s katarom ali želodčno boleznijo, kakor tudi ne po bogati pojedini.

Z največjo gotovostjo pokušavamo predpoldne po prvem zajutruku. Pred ali med pokušanjem se lahko uživa kruh ali izplaknejo usta z vodo. Pri pokušanju igra tudi temperatura važno vlogo. Buketa namreč ne čutimo pod 5° C, in aroma trpi že pod 8° C. Bela vina najbolje pokušavamo pri 11° C, črno pri 16° C. Boljše kvalitete prinašajo večjo spremembo temperature, nego slabše sorte. Čim več ekstrakta vsebuje vino, tem manj se čutijo njegove napake pri navadni temperaturi.

Prostor za pokušnjo naj bo dovolj svetel, zračen, brez tujega duha in primerno temperiran. Čaše se uporabljajo v raznih oblikah, vendar so najboljše kelihu podobne čaše, ki so zgoraj nekoliko ožje, bokaste in brezbarvne. Aroma se čuti najbolje v bokastih kozarcih.

Poskuševalne kupice se napolnijo čez polovico. Vino se jemlje iz sode s stekleno natego, a ne gumijasto. Za pokušnjo je jemati vino bolj iz sredine sode, nikdar pa ne zgoraj, čisto ob pilki. Od zgoraj zaprto natego potisnemo zategadelj nekoliko bolj globoko v vino, nakar odpremo odprtino natega zgoraj, da more vino odspodaj dotekati v natego. Razumljivo je, da se samo čisto in obležano vino lahko natančno presodi.

S pokušnjo konstatiramo različne lastnosti vina. Primerjamo lahko med seboj samo vina, ki so v enakem štadiju razvoja, torej približno enake starosti. Poskušnje vin različnega značaja se vrste po tem-le sporedu: mlada pred starino, malo sladka pred sladkimi, lahka pred težkimi, mila pred trpkimi, meloeekstraktna pred ekstraktnimi, ne-dišeča pred buketnimi, bela pred črno. Posamezne kvalitete vrstimo zopet pravilno v medsebojne skupine in jih kvalificiramo strokovno s številkami, kakor: 0 pokvarjena, 1-10 zdrava vina, 10 najboljša.

Barva mladega vina je navadno zelenkasta, pozneje rumenkasta do zlatorumena. Črna je najlepša, ako je rdeča barva med rubinasto in granolasto, vselej pa mora biti prozorna. Ako opazimo vlačljivost, je znak velike količine alkohola, sladkorja ali ekstrakta. Šibko vino teče v čašo žuboreče, kakor voda. Sorto spoznamo po karakterističnem buketu (muškatelec, traminec). Napake, kakor cik, okus po plesni, lesu, sodu, drožah ali žveplovodiku lahko že spoznamo z vohanjem. Mladost vina se spozna po svežosti ogljikove kisline.

Okus določa seveda jezik. Vino mora na jezik vplivati dalje časa in ne samo na konec jezika, ampak na temeljni zadnji del, ki je najbolj občutljiv. Pri izpraznitvi ust se izraža značilen naknadni učinek. V usta se vzame le mali požirek, se razlije preko jezika in pritiska obenem s polnim jezikom na nebo. Pri tem delujejo cela usta in okus je najpopolnejši.

Celotna ocena na podlagi skupnih vtisov, katere nudijo pri pokušnji oko, nos in jezik, se označi s temi-le izrazi: vino je suho, ki ni sveže, ne sladko, ampak nekako plehko, prazno, zračno in starikavo; vino je sveže in ostro, ako vsebuje veliko ogljikove kisline; vino je trdo, ako vsebuje veliko vinske kisline, vino z malo množino vinske kisline pa je mehko vino; sočno vino je polno ali elegantno in napolni usta harmonično. To so najnavadnejši izrazi o oceni vina, ki so udomačeni pri posameznikih.

Na podlagi dobre pokušnje šele spoznamo vrednost in značaj različnih vin, ki pridejo v promet. Skoro vsak kraj ali vrh rodi vino svojega značaja, po katerem ga cenimo in kupujemo.

Ivan Štampar, kletar, Maribor.

HMELJARJEMI

Letošnja hmeljska kupčija radi nasprotujočih si poročil še ni ustaljena. Pričakovalo se je, da bo letošnji pridelek izvrsten in da bo prekašal svetovni konzum. To je tudi uplivalo, da so bile cene nizke in se trgovina s hmeljem ni mogla ugodno razvijati. Zadnja neugodna poročila o hmeljski letini in poraba zalog iz prejšnjih let pa bodo nedvomno prisilila hmeljske trgovce, da se bodo morali intenzivneje zanimati za letošnji pridelek. Naša Savinjska dolina lahko upa na dobro kupčijo. Ceni se, da bodo Savinjski hmeljarji dobili za svoj hmelj najmanj 65 milijonov dinarjev.

Po naši Savinjski dolini se bo zopet pričel lov demokratskih bank za kmetiskim denarjem. Kakor lansko leto, bodo sigurno tudi letos hmeljski trgovci plačevali ne v gotovini, ampak v čekih, glasečih se na različne denarne zavode. Pri vnovčevanju čekov pa bodo naši hmeljarji doživeli isto kakor lansko leto: Eni denarni zavodi že bodo branili izplačati gotovino, češ, da nimajo kritja, drugi, in to po večini, pa bodo namesto denarja ponujali vložne knjižice. Kmet pa, ki rabi gotovino, bo v zadregi.

Da se tem neprilikam in stroškom pri vnovčevanju čekov odmore, opozarjamo že danes naše hmeljarje, naj vse čeke za hmelj vnovčujejo edinole pri naših posojilnicah, ki jo imajo v vsaki župniji. Ves kmečki hmeljski denar mora v naše kmečke banke, t. j. posojilnice. Posojilnice naj organizirajo med ljudmi zbiranje čekov in jih najhitreje vnovčujejo. Tako bo kmét hitro, brez truda in brez stroškov prišel do gotovega denarja.

Niti vinarja demokratskim bankam! Imamo v Celju našo Zadržno gospodarsko banko, ki je plod in last našega zadržništva. Ta posluje točno in precizno in bo s pomočjo naših posojilnic ustregla vsem željam in vsem zahtevam naših hmeljarjev kar najsolidneje in najtočneje.

Gospodarski sestanki hmeljarjev.

Prihodnjo nedeljo, dne 31. avgusta 1924, se vršijo gospodarski sestanki hmeljarjev po naslednjem redu:

1. Zalec v društveni sobi v kaplaniji ob ¼ na 8. uro dopoldne za župnije: Zalec, Griže, Gotovlje, Galicija in Gornja Ponikva.
2. St. Peter v Savinjski dolini v Društvenem domu ob ¼ na 8. uro dopoldne za župnijo St. Peter.
3. Petrovče v cerkveni hiši ob ¼ 9. uri dopoldne za župnijo Petrovče.
4. Braslovče v cerkveni hiši ob 10. uri dopoldne za župnijo Braslovče in Smarino ob Paki.
5. Vransko v društveni sobi v kaplaniji ob 11. uri dopoldne za župnijo Vransko.
6. St. Jurij ob Taboru v cerkveni hiši ob 1. uri popoldne za župnijo St. Jurij ob Taboru.
7. St. Pavel pri Preboldu v Društvenem domu ob ¼ 3. uri popoldne za župnijo St. Pavel pri Preboldu.

8. Polzela v gostilni Cisej ob ¼ 4. uri popoldne za župnijo Polzela in St. Andraž nad Polzelo.

9. Gomilsko v gasilnem domu ob ¼ 5. uri popoldne za župnijo Gomilsko.

Prosimo točnosti, ker govorniki ne morejo čakati!

XVIII. poročilo Hmeljarskega društva za Slovenijo o stanju hmeljskih nasadov doma in drugod. Zalec SHS, 19. 8. 1924. Tudi v minulem tednu so vremenske nezgode ovirale razvoj hmeljske rastline. Obiranje goldinga se je pričelo po malem in bo njegova letina večinoma daleč zastajala za lansko. Stanje poznega hmelja se je nadalje tako poslabšalo, da je izključeno, da bi se še sedaj tudi le približno dala določiti množina njegovega letošnjega pridelka. Došlo je že več hmeljskih prekupcev. — Vodstvo društva.

XIX. poročilo Hmeljarskega društva za Slovenijo o stanju hmeljskih nasadov in o hmeljski kupčiji doma in drugod. Zatec CSR, 18. 8. 1924. Velika množina hmeljarjev je pričela danes z obiranjem. Vreme je vetrovno in toplo; včeraj je pa izdatno deževalo, kar je povzročilo, da so nekateri hmeljarji preložili obiranje na dan 20. t. m. Obila mokrota povzroča, da se izvršuje pravilno okobuljenje in zorenje. Ker ni prevroče, se kobule tudi bolj počasi zapirajo, kar bo povzdignilo kakovost in težo hmelja. Dosedaj nabrano blago je lepe zelene barve, enake, skoro malo nadnormalne velikosti in je skrajno bogato lupuline ter je najboljše kakovosti. Takšno blago je kupcem in pivovarjem zelo ljubo in brez dvoma bo naš hmelj najfinejši in najboljši na svetovnem trgu. Da se bo pa vsa letina spravila srečno pod streho, potrebujemo stanovitno lepega vremena, brez katerega bi kobule izgubile lepo zeleno barvo. Na kmetih je bilo živahno povpraševanje in so se male, pa zelo lepe partije plačevale po 2300—2500 čK za 50 kg, izključno prometnega davka, ki znaša 2%. Prodajalo se je nekaj tudi po 2000 čK, pa le zato, ker hmeljarji niso bili zadostno podučeni. Pri živahnem povpraševanju in nakupovanju so cene in razpoloženje prav čvrste; cene so rastoče in se še bodo uravnale. — Savez hmeljarskih društev.

XX. poročilo Hmeljarskega društva za Slovenijo o stanju hmeljskih nasadov v Savinjski dolini. Zalec SHS, dne 26. 8. 1924. Množina po že večinoma končanem obiranju srednje-zgodnega hmelja zastaja precej za ono minulega leta. Hmelj je fine kakovosti, večinoma enakšen po obliki in zadovoljiv po barvi. Pozni hmelj je pa vsled peronosporne popolnoma odpovedal; le mali del te vrste se bo obral in daja pridelek nedopadljive barve. Naša poprejšna cenitev letošnje množine: 12.000 stotov se vsled neugodnega uspeha pri obiranju zmanjša za najmanj 2000 stotov. — Društveno vodstvo.

Drugo mednarodno zborovanje hmeljarjev v Zatecu dne 15. 8. 1924. Tega zborovanja se je udeležilo blizu 60 zastopnikov iz Čehoslovaške, iz Nemčije, Jugoslavije (g. Roblek), iz Poljske in Francije. Ko so posamezni delegati poročali o stanju hmeljskih nasadov v domačem okolišu, je na podlagi teh podatkov poročal g. ravatelj Gauba o množini letošnjega pridelka in o svetovnem tržnem položaju. Na podlagi tega poročila se da sklepati, da je v nekaterih okoliših sicer upanje na dobro letino, vendar so pa tudi dežele, katere bodo manj pridelovale kot lani. Situacija za hmeljarje celega sveta je torej izvanredno ugodna, ker pivovarji nimajo nikakoršnjih zalog. Z ozirom na to se je po daljšem razpravljanju sklenila sledeča resolucija: »Danes zbrani hmeljarji Srednje Evrope so prišli do prepričanja, da bo svetovna letina le pri najugodnejših vremenskih razmerah med obiranjem krila svetovni konzum. Ni torej vzroka, da bi hmeljarji zametavali svoj pridelek za ceno, katara bi ne krila pridelovalnih stroškov; hmeljarjem se nasprotno priporoča, svoj pridelek prodajati le v manjših partijah, da bodo dobivali pošteno plačilo za svoje prizadevanje. Svetovno cenitev letošnjega pridelka bo objavil poseben odbor mednarodnega hmeljarskega kongresa v času od 1. do 10. septembra t. l. Mednarodni hmeljarski kongres obsoja najostreje predprodajo hmelja in poziva vse hmeljarje, da jo opustijo znanprej, ker za more le občutno škodovati hmeljarstvu.« Dokler se ne ustanovi centrala vseh hmeljarskih organizacij Srednje Evrope, se naj izvršujejo in razpošiljajo poročila o stanju nasadov itd. v posameznih državah po dosedanjem načinu. Leta 1925 se bo vršilo mednarodno zborovanje srednjeevropskih hmeljarjev v Münchenu.

ZITNI TRG.

Splošno je sedaj položaj na žitnem trgu precej ugoden tako za trgovce, kakor za kmete. Blago se hitro in dobro proda, dovoz na trg je živahen, izvoz pa deluje s polno paro. Kupuje se za izvoz pšenica, moka, oves, delajo se pa že kupčije za novo koruzo, ki še stoji na polju. Trgovino še ovira pomanjkanje denarja, vendar ne v toliki meri, da bi se pri cenah resno poznalo. Edino pšenica je radi tega nazadovala za nekaj par.

Pšenica se prodaja v Vojvodini po 385 din. Kupujejo za izvoz teletrgovine iz Čehoslovaške in Budimpešte.

Koruzo se vedno živahno zahteva ter se prodaja v Sremu po 300 din. in še višje, dočim je v Vojvodini še cenejša.

Oves kupujejo vojaške oblasti in trgovci za izvoz; prodaje se po 290 din.

Moko kupujejo največ čehoslovaške in avstrijske tvrdke. Nulerica se prodaja po 600—625 din.

Otrobi se plačujejo po 210—220 din.

Živahna je postala trgovina s fižolom, ki se prodaja po 475—525 din. Nekaj fižola se že izvaž, glavna sezona za izvoz pa bo v jeseni, če se bodo naše cene prilagodile svetovnim.

Izvoz trpi vsled slabih prometnih zvez. Ko bodo enkrat dograjene proge do jadranskih pristanišč, se bodo izvozu našega žita odprla povsem druga pota. Predvsem

se bo izvažale v Južno Italijo, kamor bo naše žito preko Jadranskega morja hitro dospelo ter prav uspešno konkuriralo s ameriškim, ki vlada na tamošnjih tržiščih.

Vrednosti denarja. Ameriški dolar stane 78—80 din., francoski frank 4.37 din., angleški funt 362 din., čehoslovaška kruna 2.58 din., italijanska lira 3.52 din., švicarski frank 13.10 din., 100 avstrijskih kron 11 para. V Curihu znaša vrednost dinarja 0.60 centimov.

MALA OZNANILA.

Dijaki se sprejmejo na stanovanje in hrano. Praprotnikova ulica 141, Krševina. 1086

Dva dijaka se sprejmeta na stanovanje in hrano. Mlinska ul. 31, Maribor. 1095

Dva do tri dijake se sprejme na stanovanje in hrano. Poljska cesta 16, Maribor. 1100

Na zdravo stanovanje blizu šole, in dobro hrano se sprejme več dijakov. Naslov v upravnistvu. 1092

Dva dijaka se sprejmeta na stanovanje in hrano. Marija Košak, Maribor, Korosčeva ul. 2. 1102

Majerja s štirimi delovnimi močmi sprejme Marija Lininger, Korosčeva ul. 32. 1102 3-1

Pridnega učenca, ki ima veselje do čevljarstva, sprejme takoj Ciril Lovce, Glavni trg 4, Maribor. 1106

Učenec, 16—18 let star, se takoj sprejme pri Ant. Marčič, usnar, Sl. Bistrica. Učna doba 3 leta. Za hrano in obleko se boče skrbelo. 1097 2-1

Trgovski pomočnik, 27 let, 10 let trgovske prakse z dobriimi spričevali, išče mesto v trgovini za 15. september. Naslov v upravnistvu. 1093

Iščem službo kot viničar, oskrbnik ali majer. Oženjen z dvema otrokoma. Nasl. v upravn. 1088

Priden, močan pekarski učenec se sprejme v pekarni Schober, Kralja Petra trg 2, Maribor. 1098

Žensko, trdnega zdravja, vajeno gospodinjstva na deželi, ki zna tudi boljše kuhati, sprejme kot gospodinjstvo samostojen gospod. Nastopi lahko takoj. Naslov v upravnistvu. 1077

Sprejme se trgovski pomočnik za detaljno trgovino pri prostem stanu in hrani pri trvdki Ed. Suppanz, Pristava. 1089

Hlapca in deklo sprejme trgovec D. Tombah, Sv. Vid pri Ptuj. 1055 2-1

Išče se majer s 3—4 delovnimi močmi. Naslov v upravn. Slov. Gospodarja. 1038 2-1

Učenca sprejme Marko Keuc, mizarjski mojster, Zg. Žerjavce, Sv. Lenart v Sl. gor. 1036 3-1

Trgovski učenec z dobrim spričevalom iz dobre hiše s primerno šolsko izobrazbo se sprejme v trgovino z mešanim blagom A. Pinter, Sl. Bistrica. 1045 2-1

Iščem dobro, stalno viničarstvo ali majerstvo za več delovnih moči pod dobrimi pogoji za več let. Razumem vinorejo, živinorejo in poljedelstvo. J. Skok, Mestni vrh 23, Ptuj. 1045

Priljetna, zanesljiva ženska za upravljanje lahkega hišnega dela v podporo gospodinjstva se takoj sprejme v trgovski hiši na deželi. Ponudbe je poslati pod zanesljivostjo na upravo lista. 1044 2-1

Sprejme se pri Viljemu Elsbacher v Ptuj (pisarna Huster) viničar z več delovnimi močmi, kateri ima tudi oskrbovati 10 glav živine. 950

Safar, več sadije in vinoreje, se večletno prakso išče primerne službe. 1026 3-1

Mlinarji pozor! Proda se posestvo okrog 15 orolov prvovrstne zemlje, zidano poslopje, mlin z dvema tečajema, v prometnem kraju blizu glavnega holodvora, brez konkurence, ali da v najem pod jako ugodnimi pogoji. Kie pove upravnistvo Sl. Gospodarja. 1105

Rodovitno posestvo, poleg farne cerkve, eno uro od Maribora, 3 orole vinograda, 6 orolov sadonosnika, 5 njiv, veliki travniki, redi se lahko 12 glav živine, 3 hiše, ugodno na prodaj. P. Jasnikar daje: Sonenvald, Maribor, Grajski trg 2.

Večje množino debelih, smrekovih hlodov kakor tudi stojčih les, kupi Matija Obrar, električar na žaga, Maribor, Loška ulica št. 15. 1003 8-1

Suhe gobe, brinjevo olje in fižol kupuje po najvišjih dnevnih cenah ter prosi za povzrojene ponudbe trvdka Fr. Sire, Kranj 870 26-1



Ne zamudite :

Rudečko, solnčne pege in vse nečistosti v obrazu prežene pri dnevni uporabi prav temeljito edinole

Rožni sneg!

Cena 10— Din.

Lekarna „pri Zamorecu“

Karol Wolf, Maribor, Gosposka ulica 12.

Kapli po Eudorfu... senah došlo... kretone, dr... tiekovino, volnene blage... moške in ženske... avžane ruto ter vse druge... pol izreči

Martin Šumer

Konjica, Slovakijske

Ne 1 80 84.

Oglas.

Dne 9. 9. t. l. ob 10. uri se vrši z začetkom v Virštanj pri Kozjem prostovoljna javna dražba zemljišč Eme Schober, Alice Sušic, dr. Ludvika, ordana in dr. Rajmunda Redwitz-Jordana in sicer vl. št. 123, 234, 245, 253, 254, 255, 256, 407 k. o. Virštanj, vl. št. 76, 86, 205, 206 k. o. Buče, vl. št. 267 k. o. Imeno (sodni okraj Kozje) in vl. št. 132 k. o. Loka (sodni okraj Šmarje pri Jelšah).

Prodajala se bodo zemljišča razkosana v 28 zaokroženih skupinah v izmeri od 18 a 59 kv. m do 8 ha 15 a 67 kv. m po izklicnih cenah od 4000 din. do 540.000 D in obstoje zemljišča iz vinogradov, gozdov, travnikov, njiv, pašnikov in stavnih parcel, deloma z gospodarskimi poslopji. Zdražitelj mora takoj pri izdražbanju položiti le eno tretjino najvišjega ponudka za izdražbano skupino. Zemljišča se prodajo bremena prosta. Natančnejši dražbeni pogoji in točna sestava posameznih skupin so razvidni in vsakemu interesentu med uradnimi urami na vpogled pri podpisnem notarju kot sodnemu poverjeniku in v notarski pisarni dr. Josipa Barle v Mariboru.

Kr. okrajno sodišče v Kozjem, dne 10. 8. 1924.

Otmir Golob, notar v Kozjem, kot sodni poverjenik. 1090

Okrožni zdravnik v Šoštanju

Dr. FERDO KORUN

zopet redno ordinira za vse zdravilstvo.

Prvovrstne sode

v vseh velikostih, dobavlja takoj in poceni mehanična sodarna

R. Pichler-ja sin, Maribor.

Prodajalnica Tiskovnega društva

Slovenski trg 1 PTUJ Slovenski trg 1

ima na razpolago vse šolske knjige in vse druge šolske in pisarniške potrebščine.

Sirarja

z nastopom službe takoj, išče Mljekarska udruga, Virovitica.

JUHAN



KREPČAJTE OTROKE IN BOLNIKE Z JUHANOM!

Izjava.

Podpisani Josip Horvat, posestnik v Dornavi, obžalujem, da sem žalil dne 18. avgusta t. l. g. Franca Čuša, posestnika in sodnega cenilca v Dornavi, in obžalujem vse žalitve ter se mu zahvaljujem, da je odstopil od sodnega zasledovanja. 1103

Horvat Jožef.

Pozor!

Pozor!

Dalmatinska klet

J. Povodnik, Maribor,

Vojašniška ulica 6 Masarska ulica 5

toči prvovrstno dalmatinsko vino in ima vedno v zalogi več vagonov zajamčeno pristnega Dalmatinca. Vse kar v to klet leze, gre in vre, prav dobro ve, da vino pristno dalmatinsko je! Vrhu tega leži v kleti vsakemu gostu uradno uverjenje v vpogled, da je vino dalmatinskega izvora in prisino. 503

Poskusite samo

in boste prepričani, da Vam za Vašo staro železo, litino (Guss), kosti, papirnate in krojaške odpadke plača najboljša cena

veletrgovina s surovinami

IVAN SLUGA, MARIBOR,

Tržaška cesta 5. Telefon št. 460.

Istotam večja množina dobro ohranjenih obročev na prodaj.



Globoko potrti naznanjamo, da je naš nepozabni soprog in oče, gospod

Josip Godicl,

posestnik v Petrovčah,

dne 23. avgusta 1924 ob 6. uri s večer preminul v celjski bolnici.

Pogreb se je vršil v ponedeljek, 25. avg. 1924 ob 5. uri popoldne na žalskem pokopališču.

Žalujoča žena in otroci.

ZAHVALA.

Ob nenadni smrti naše nepozabne

Dragice

nam je bilo sočustvovanje in pomoč sosedov v veliko tolažbo. Presrečno zahvalo izrekamo predvsem mladencam, ki so jo dne 24. t. m. ponesle k večnemu počitku in cerkvenemu pevskemu zboru za tolažbo polno nagrobnico. Iskrena zahvala mnogobrojnim spremljevalcem na njeni zadnji poti, kakor tudi darovalkam cvetic.

Vsem, ki so nam v teh težkih dnevih pomagali, najlepša hvala!

Selnica ob Dravi, 25. avg. 1924.

Rodbina Božič.

V novi obleki

namreč v svojo modro-bele etiketi je sodaj v prometu davno preizkušeni in priljubljeni »Franckov«; glavni pridatek v zabojčih. — V varstvo proti požarom se za to etiketo posebno izločijo glavna oblačila, namreč hlače »Franck« in »kavni mlazček«. — »Franck«; »FRANCK«; z mlazčkom je izari točno poudarjen, kakor mlazček juhi. —