

di ometati v mestih, trgih, v industrijskih občinah in rudniških krajih vsak mesec, v vseh drugih krajih pa vsaka dva meseca. Vse kurilne naprave in dimne odvode sme ometati samo upravičeni dimnikar, ki opravlja dimnikarske posle osebno, če pa ne dela osebno, mora postaviti poslovodja po zakonu. Dimnikar ali poslovodja je odgovoren za delo pomožnega osebja. Dan in uro ometanja je dimnikar dolžen pravočasno razglasiti na krajevno običajni način. Dimnikarju se ne sme braniti, da ob določenem času ometa, niti se ne sme pri delu ovirati. Ta pa je dolžen, da izvrši delo hitro, kar naj-snažnejše in brez pokvare prostorov. Izvrševanje dimnikarskega obrta sme ban omejiti na ometalne okoliše, v vsa kem ometalnem okolišu smejo obrt izvrševati samo tisti dimnikarji, ki imajo tam določen sedež obrta. G. ban dr. Marušič je tudi izdal cenovnik za dimnikarska dela. Ta cenovnik določa za enkratno ometanje odprtega kuhinjskega ognjišča 4 Din, za ometanje navadnega prelaznega dimnika pritlično 3 Din, za vsako nadaljnje nadstropje 0.50 Din, za ometanje ruskega ali valjastega dimnika pritlično 2 Din in za vsako nadaljnje nadstropje 0.50 Din, za ometanje štedilnika z eno pečico (in dimno cevjo do 1 m) 3 Din, z dvema pečicama 4 Din, s tremi pečicami 5 D; za ometanje železne peči z dimno cevjo do 1 m 2 Din, za velike železne peči 2.50 Din, za izredno velike pa 3.25 Din, za ometanje dimne cevi od 1 m navzgor 0.75 Din, za ometanje Lutzove peči (male, brez pečice) 6 Din, za ometanje pralnega kotla 1.50 Din, velikega 2 D. Ta cenovnik velja za redno ometanje. Če pa se delo izvrši po posebnem naročilu ali ob nevarnosti na nedeljo ali pa v hišah, ki so raztresene daleč iz vasi, se sme dogovoriti do 25 odstotkov povečano plačilo, v nočnem času (od 17. do 6. ure) pa se sme računati pov-šek od 50 odstotkov.

*

Telefon, ki sporoča nevarnosti.

Berlinski inženjer Richard Haase je izumil majhen dodatni aparat k telefonskemu aparatu, ki avtomatično naznanja vsakor- vrstne nevarnosti. V primeru vloma dvigne izvod iz dodatnega aparata slušalko, seže v primerno luknjico nad številkami in zavrti številnik, na kar se oglasi glasen, dve-minuten Morsejev znak na najbližji policijski stanici. Tu ugotovijo takoj, kje deluje vlomilec in ga še pravočasno zasačijo, kajti aparatura deluje v ogroženem prostoru tako tiho, da ne vzbudi vlomilčeve pozornosti. Dodatni apa-

Bridka zgodba skopuha.

(Dalje.)

»Moram romati k svetišču v Dhatar na Kathiarwaru, tudi tamkaj raste čudodelna rastlina, ki poseda še večjo moč nego askir v Kalyanu. Le to je, da ne poganja zate tako ugodno. Prihodnje leto se bomo že oskrbeli z askirom na Hadji Malangsu, in pazili, da nas starec ne bo prehitel. Dhatar leži nekoliko dalje in čas za nabiranje dvojnega askira še ni napočil.

Čas čakanja je minil tokrat Mohamedu prav izredno naglo. Modri ni pustil, da bi bil lenaril. Dajal mu je navodila, kaj vse je treba ukreniti, da se spremenijo cele košare malovrednih kovin v najčistejše zlato.

»Pojdi na trg«, mu je rekel lepega dne, »in vprašaj za baker iz Damaska. Ako ga zamoreš dobiti, prinesi mi ga in prepričaj se boš na lastne oči, kako znam z njim delati čudeže.«

Mohamed je bil le vesel, da bi se naj začel nabirati material za njegovo zlato kuhinjo.

Jedilni pribor...

čisti bleščeče čistilka Vim!

Seda se Vam pri čiščenju jedilnega pribora ni treba več toliko truditi. Potrebno je samo: vlažna krpa in malo VIM-a... nekoliko gibov rok in izginila je nesnaga z nožev, vilic in žlic. VIM čisti tako hitro, ker vsebuje milo. Zato ne pušča za seboj nobenega sledu in prask!

VIM

ČISTILKA VIM ČISTI VSE!



Izlet gostilničarjev v ormoško-ljutomerske gorice. Zveza gostilničarskih zadrug za dravsko banovino v Mariboru priredi dne 29. in 30. novembra t. l. organiziran izlet gostilničarjev v ormoško-ljutomerske gorice. Namen

tega izleta je predvsem ta, da se gostilničarji seznani z vinogradnikom in stopijo z njim v neposredne stike. Predpriprave za ta izlet so v polnem teku. Zveza je razposlala gostilničarjem svojega področja posebno okrožni-

9

Brez posebnega povabila sta ga spremljala oba pridigarja na dolgi poti, ker se je izkazalo, da je baker iz Damaska redkost.

Celi dan so taval po ulicah v dežju in nevihtah.

Bil je že čas obeda, ko so zašli v izgubljenem kotu v neznatno kovačnico.

Mojster je bil prav pridno na delu.

»Kovač, iščemo baker iz Damaska, hočemo ga kupiti.«

Mož je izpustil ves prestrašen kladivo iz rok.

»Kaj? Baker iz Damaska? Ga sploh poznate? Zakaj?«

»Priatelj«, je tolmačil Omar, »mi ne potrebujemo kovine za nas, ampak za modrega, ki ni bogat, tudi mi smo uboge pare. Tale je svečenik, midva pa neznatna pridigarja. Verem musliman si in moraš častiti prerokove služabnike. Kovino nam moraš prodati poceni!«

»Ne, ne morem! Prerok je zaupal kovino le moji družini in je pri njej že skozi nekaj rodov. Dragocenejša je nego zlato. Ne, ne storim tega!«

to, pa tudi seznam vseh najboljših vinogradnikov in v njih kletih se nahajajočih vinskih zalog. Na ta izlet so povabljeni tudi gostilničarji iz sosedne Nemške Avstrije. Od svoje strani pa se pripravljajo tudi vinogradniki prav pridno na dostojen sprejem udeležencev-gostov. Po predloženem načrtu dopujejo udeleženci dne 29. t. m. zjutraj z vlakom ali avtobusi v Ormož, kjer se vrši v hotelu Rajh slavnostni sprejem. Po kratkem odmoru in poskušnji vina v Ormožu se podajo udeleženci proti Sv. Miklavžu kot središču ormoško-ljutomerskih gor, od tam pa v posameznih skupinah na okrog ležeče vinske griče, kjer se v posameznih kletih vrši poskušnja letošnjega vinskega pridelka. Obisk velja naslednjim gričem: Vinski vrh, Brebrovnik, Svetinje, Pavlovski vrh, Kajžar, Sv. Miklavž, Ilovec, Cerovec, vinogradno posestvo nemškega viteškega reda itd. Za tem odhod čez svetovno nani vinski grič Jeruzalem proti Ljutomeru in drugi dar od tam proti Gornji Radgoni v Slovenske gorice. Gostilničarji! Sedaj se Vam nudi najlepša prilika, da se seznanite tam, kjer se je vino pridelalo, z vinogradnikom in njegovim letošnjim vinškim pridelkom! V kleti vinogradnika najdete to, kar rabite: dobro, pošteno, pristno vinsko kapljico po nepretirani ceni. Zato, udeležite se tega poučnega izleta!

Poslovni davek tudi na kmetstvo mlenje. Finančni minister je izdal uredbu, s katero določa plačevanje poslovnega davka za žito, ki se zamelje v mlinih. Za trgovske mline je odredjena posebna tarifa. Tudi za kmečko mlenje je predpisan poslovni davek in sicer se plača v mlinih dva odstotni davek od zaslužka mlinarja.

Tečaj o sajenju sadnega drevja. Okr. načelstvo v Slovenjgradcu nam poroča: V smislu zadevne uredbe so novi, pravilno urejeni sadovnjaki oproščeni od davkov. Radi tega bo načelstvo priredilo v nedeljo dne 27. t. m., ob pol 11. uri po sv. maši v slučaju lepega vre-

mena v Št. Janžu pri Dravogradu na travniku pred »Taubenwirtom« praktičen tečaj. Vsi sadjarji in ljubitelji sadjarstva so vabljeni na tečaj!

Galicija. Letos je sadje pri nas obilno obrodilo. Zlasti so jabolka prvovrstna mizna. Kupcev je malo in zato cene jabolkam niso prav zadovoljive. Razne renete in kanadke so pestre boje in nenavadno okusne.

*

Cene in sejmska poročila.

Mariborski trg. Na mariborski trg v soboto dne 19. novembra so pripeljali špeharji 85 komadov zaklanih svinj. Svinjsko meso je bilo po 11–12 Din, slanina po 14–15. Kmetje so pripeljali 19 voz sena po 90–95, 1 voz detelje po 100, 28 voz krompirja po 1–1.50, 4 čebule po 3 (česen 8–10), 30 voz zelja po 1–2. Kislo zelje 4, repa 2, ohrovt 1–2, endivija 1–2, motovillec (kup) 1, radič 1, špinača 1 Din, koleraba 0.50–1, jabolke 2–4, hruške 4–7, grozdje 4–8, celi orehi 4, luščeni 16–20, kostanj 1.25, pečeni 4–5. Pšenica 1.50, rž 1.50, ječmen 1.50, koruza 1.15, oves 1–1.25, proso 1.50, ajda 1.25, ajdovo pšeno, 6, fižol 2.50–4. Srna 1 kg 8–10, rajec komad 20–28, fazan 15–18, kokoš 20–25, piščanci 20–50, gos 30–50, raca 15–25, puran 35–60. Mleko 2–3, surovo maslo 20–24, jajca 1.50–1.75 Din.

Mariborski svinjski sejem dne 18. XI. 1932. Na ta svinjski sejem je bilo pripeljanih 212 svinj. Cene so bile sledeče: Mladi prašiči 5–6 tednov stari komad 100 do 110 Din, 7–9 tednov stari 150 do 180 Din, 3–4 mesece stari 250 do 280 Din, 5–7 mesecev stari 350 do 450 Din, 8–10 mesecev stari 480 do 500 Din, 1 leto stari 850 do 1000 Din, 1 kg žive teže 6.50 do 7 Din, 1 kg mrtve teže 9 do 10 Din. Prodanih je bilo 134 svinj.

Živinski in svinjski sejem v Ptuj. Živinski sejem v torek dne 15. t. m. je bil precej dobro obiskan. Prignanih je bilo 288 krav, 112 telic, 140 volov, 32 bikov in 81 konj, skupaj: 653 glav. Cene so ble iste, kakor pri zadnjem živinskem sejmu in sicer: krave 1.25–3.25 D, telice 2–4 Din, voli 2.50–4 Din in biki 2–2.50 Din za 1 kg žive teže. Konji so se prodajali po kakovosti od 100–2800 Din. Svinjski

sejem v sredo dne 16. t. m. je bil slabo obiskan in sicer je bilo prignanih 185 svinj. Cene so zopet nekoliko poskočile. Prolenki 6–7 D, polmastne 7–8 Din žive vage, plemenske svinje 200–400 Din, drobnarija pa 60–200 Din komad.

Kaj pa gospodinje?

Letos gospodinje nimajo svojega koledarja, pač pa imajo v koledarju »Slovenskega gospodarja« lepe članke tudi za gospodinjstvo. Opozorjamo prav posebno na sledeče:

Prva pomoč v nesreči,

Domača zdravila,

Kako snažimo madeže?

Kaj naj gospodinja uvažuje pri prehranitvi?

Oporoka.

Pa tudi ostalo vsebino in tabele bode vsaka gospodinja s pridom uporabljala.



Zaradi tega, ker je vedno več naročil, smo koledar »Slovenskega gospodarja« vendarle dali še drugič natisniti in se

»Koliko pa zahtevaš?« je vprašal Mohamed že ves plašen.

»Ne dam je, ker ne vem, kaj nameravate z njo!«

Svečenik se je zvijal sem ter tja. Omar pa je pogledal grdo kovača in mu namignil.

»Svetniški mož si«, je odnehoval kovač, »ne bom spraševal dalje. Prerok ti je gotovo prepovedal nadaljna pojasnila. Nekaj ti pa moram zaupati: iz te kovine je mogoče napraviti zlato, ako zna kedo to skrivnost in radi tega je tako draga kakor čisto zlato.«

»Toliko ne morem in nočem plačati! Kaj blebečeš o zlatu! Kako bi naj bilo mogoče, baker spremeniti v zlato? Budalost! Ne, tako visoke cene ne plačam!«

Ves besen je ostavil Mohamed, spremljan od pridigarjev, kovačnico.

Tvornica za zlato.

Brez bakra iz Damaska so se vrnili trije junaki domov. Mohamed je razložil svetcu s hriba

potek barantanja. Ko je omenil kovača in njegove besede, je skočil modri po koncu:

»Ah, le pusti ga v kovačnici, ne pripelji ga semkaj! Nikar mu ne pripoveduj o meni! Spoznal bi me, in naše podjetje, ki je že uspelo tako daleč, bi se izjalovilo. Podaj se še enkrat tja, prinesi baker, plačaj, koliko zahteva! Baker je dragocenejši od zlata. Da namreč dvojno količino, pa tega mu ne zaupaj!«

S to razlago se je moral Mohamed zadovoljiti. Šel je še enkrat h kovaču in odtehtal baker za zlato.

Ko so zaklenili dragoceno kovino v blagajno, je razlagal modri veselo in slovesno:

»Potrebujemo samo še nekaj! Gotovo rastlino, ne askir korenino, zato je že prepozno, je še drugo zelišče, ki vsebuje bolj učinkovito moč. Ako ga imamo, nam je treba baker oprati in se pretvori v zlato, v čisto zlato.«

Ubogega Mohameda srce je nabijalo slišno.

»Rastlina raste samo na enem prostoru, ki se zove Dhalai in leži pri Dhataru južnozpadno od Kathiawara. Tjakaj se popeljem, tamkaj sem

rat pa se v tem primeru sproži po vsej priliki s pomočjo svetlobne celice. S pomočjo naraščajoče temperature se sproži v primeru požara in obvesti istotako gasilsko postajo.

Nesrečna iznajdba.

Ne daleč od Budimpešte sta dva sportnika hotela preizkusiti novo vozilo, takoimenovani leteči avto, s pogonom na propeler. Ko je pa hotelo vozilo prevoziti neko oviro, je motor eksplodiral, in oba moža sta ostala na mestu mrtva. Iznajditelja tega novega motorja je pa policija zaprla.