

bivši strogo samostojni in sedaj radikalni prijatelj Kene. Kakor je sploh javnosti znano, se je Urek vedno tožaril in sedaj pa jo je izkupil, da bo ravno on slabostni general en celi mesec kašo pihal. Urek je torej začel z enim mescem, a bo v tej stroki gotovo napredoval in tak človek, ki je zrel za zapor, spada samo v samostojno in med slovenske radikale. G. Puciju in radikalom čestitam, da imajo v svojih vrstah tako »odlično« osebno, kakor je g. Ivan Urek iz Globokega pri Brežicah.

Obsodba zločinca Paskijeviča. V pondeljek se je končal v Zagrebu dolgotrajni proces proti morilecu Paskijeviču. Proces je trajal skoro cel mesec ter je vladalo za njega med zagrebškim občinstvom izredno zanimanje, kajti tak zločin, kot je Paskijevič, je tudi v velikem mestu zelo redek. Obtožen je, da je umoril ter oropal krojača Slavka Kanajeta ter Jeličiča. Paskijevič je še mlad — 18 letni fant, ter je zahajal v šesti razred gimnazije. Njegovi roditelji so zelo premožni ter so dajali sinu na razpolago precejšnje svote denarja, kar ga je pogubilo. Začel je zahajati v slabo družbo, zapravljal denar v družbi različnih žensk ter si nabavljaj razne nepotrebne stvari. Ker mu je vsled razsipnosti denar, ki ga je dobival od očeta, ni zadostoval, je začel trgovati s srebrnim in zlatim denarjem, katerega je prodajal tihotapecem. Na ta način se je seznanil tudi s žrtvami svoje pohlepnosti, s Kanajetom in Jeličičem, ki sta se bavila z enako trgovino. Pod pretvezo, da ve za nekoga, ki bi prodal veliko množino srebrnega denarja, ju je izvalil v gozd nad mestom, ter ju tam ubil iz samokresa. Po umoru jima je odvzel denar, katerega sta vzela s seboj v nadi, da kupita srebrne krone, nato pa je odšel domov v trdni nadi, da policija njega ne bo tako hitro zasledila. Ko so umor zasledili, so tudi njega kot znanca umorilcev na policiji zaslišali. Med zaslišanjem se je pa zapletel v protislovja in to je vzbudilo pri policiji sum, da je on morilec. Paskijevič je namerno policije zaslutil ter pobegnil v avtomobilu na Reko, hoteč od tam pobrisati v Ameriko. Policija ga je prehitela ter ga aretirala. V zaporu je zločin priznal, hotel pa se je razbremeniti na ta način, da je obdolžil Dražena Thierryja, svojega prijatelja, kot soudeleženca pri umoru. Med sodnijsko razpravo se je izkazalo, da je Thierry nedolžen. Sodnija je Paskijeviča obsodila na 10 let ječe, na najvišjo kazen, ki jo določa zakon za mladostne zločince. Ker pa je Thierryja po nedolžnem obdolžil, se bo vršila še posebna razprava, v kateri bo obsojen morda še na par let zopora. Plačati bo moral tudi odškodnino rodbinam umorjenih. Paskijevič je obsodbo čisto mirno sprejel, kakor se je tudi med razpravo brezskrbno vedel ter ni pokazal nikakega kesanja.

Dekle, ali že veš, kako se naroči »Vigred«, dekliški list, tvoje glasilo? Če ne veš, čuj in nauči se! Kupi si pošto dopisnico za 2 K in napiši na naslovno stran: Upravništvu Vigredi, Ljubljana, Ljudski dom. Na zadnjo stran pa to-le: Naročam »Vigred« — dodaj pa svoj natančni naslov. Tako izpolnjeno dopisnico vrzi v poštni nabiralnik in počakaj dva, tri dni. Prišla bo pošta in ti bo prinesla »Vigred«, tako lepo n cvetočo, da boš zares vesela. V njej boš našla polno zanimivega in poučnega branja, pa kmalu tudi navodilo za ženska ročna dela. Poleg tega boš našla v njej pošto polnožnico, na katero boš napisala tistih par potrebnih besed, priložila boš 25 dinarjev za vse leto (ali 12.50 dinarjev za pol leta) in vse skupaj spet oddala na pošto. Potem n eboš imela nobene najmanjše sitnosti več, pač pa mnogo veselja in srčne zadovoljnosti, ker se bo vsak mesec povrnila »Vigred« v tvoj vrtec. — Dekle, čemu se torej še obotavljaš in ne naročiš svojega glasila?

Okrajna hranilnica pri Sv. Lenartu v Slov. goricah je določila obrestno mero za leto 1924: hranilnim vlogam po 6%, posojilom po 9%.

Dijaška kuhinja v Celju je prejela od gospoda Josipa Weixl, župnika pri Sv. Križu pri Ljutomeru 120 D kot dar Mohorjanov.

Gospodarstvo.

PORJAVENJE VINA.

Porjavenje vina, ki ga prištevamo k napakam, ne k boleznim vina, je zelo razširjeno in je kaj neprijetno v kletarstvu. Bolezni vina nastajajo v splošnem radi škodljivih glivičastih organizmov, kakor n. pr. cik ali vksanje vina radi očetnih bakterijev, porjavenje kot napaka vina pa radi kemijskih izprememb ob sodelovanju fermenta, imenovanega oksidaza. Za vinske bolezni in napake velja, da jih laže preprečujemo, nego zdravimo in odpravljamo.

Vino v redno zapolnjevanem sodu je pred pretakanjem lepe svetle barve in tudi normalnega okusa; čim ga pretočimo s prežračevanjem, pa v gotovih slučajih bolj ali manj porjavi, spremeni tudi duh in okus, da spominja na kruh nove peke, ali na vlažno krušno skorjo, suho sadje, južna vina, včasih celo na seno. Vino v čaši, pravkar vzeto iz sode, je lepo, čim pa stoji nekaj časa na zraku, začne rjaveti z vrha navzdol, dokler vse ne porjavi. Vino v neprodušno zamašeni steklenici ostane dolgo svetlo; ko ga načnemo, porjavi. To se pojavlja pri vinih, ki nagibajo k porjavenju, odnosno vsebujejo pogoje za to. Taka vina pa porjavijo po končanem vrenju tudi že v sodu, ki ga ne zapolnjujemo redno ali imamo dolgo na pipi. Iz tega je razvidno, da pri teh spremembah sodeluje zrak, odnosno kisik zraka, kojega nekako prenaša tako imenovana oksidaza na organske snovi v vinu, ki radi tega porjavijo in izločajo nečedno usedlino. Dokler pa je v vinu ali nad njega površino še mnogo ogljikove kisline, ga ta konserverira, ker ne more do njega kisik iz zraka, ki je specifično lažji nego ogljikova kislina, tako dolgo vino ne porjavi.

Da se prepričamo o morebitni napaki, moramo tedaj oglikovo kislino najprej odstraniti (iztirati) s stresanjem ali s ponovnim pretakanjem vina, n. pr. iz čaše v čašo.

Včasih, a bolj po redko porjavijo tudi rdeča vina in črnina; taka vina izgledajo potem grdo rdečkasto-rjava, kot z zdrobljeno opeko pomešana voda. Človek z zdravim okusom odklanja rjava vina.

Nobenega vina naj ne pretočimo, dokler se nismo prepričali, kako se kaj izpreminja na zraku; taki zračni pokusi z novim vinom (v odprti čaši) trajajo kaka dva dni. Pri tem se tudi pokaže, da-li vino porjavi ali ne, kar je odločilno za način, kdaj naj pretakamo, in pa kako, kar je posebno važno.

Približno polstoletja je veljalo mnenje Nesslerjevo, da vino porjavi radi uporabe gnilega grozdja. To naziranje je ponavljala vsa znanstvena literatura o tem vprašanju do zadnjih dni. Temu je ugovarjala praksa, ki je že davno dokazala, da porjavijo tudi vina iz čisto zdravega grozdja, zlasti če je moči bil dalje časa na tropu, odnosno na tropinah. Tudi ta nazor so sicer sprejeli v literaturo, a vprašanje s tem še ni bilo razčiščeno.

Zdravo jabolko razrežem na kose in pustim sveže krhlje na zraku, ali pa sad enostavno olupim: vsa površina svežega sadu (brez olupka) porjavi čedalje bolj. Jabolčne ali grozdne tropine na zraku osobito ob toplejšem vremenu naglo rjavijo, kar opaziš redno pri nečedni in prepočasni obdelavi takega sadnega materiala. Tu je treba iskati početne vzroke za poznejše porjavenje pijače! Najboljša starina (od belega vina) je zlatorumena; je, kakor pravimo: »zlata« kapljica, ki kolikor toliko vsaj spominja na lahko porjavenje vina, če tudi ne kvari okusa itd.

V zadnjem času sta delala Müller-Thurgau in Osterwalder-Wädenswil v Švici točne poskuse z belimi vini iz zdravega in gnilega grozdja istih sort ob najrazličnejšem postopanju pri obdelavi, odnosno prešanju grozdnega materiala ter sta prišla do teh-le zaključkov:

1. Vina od pet različnih grozdnih sort (grozdje je bilo gnilo in se je naglo prešalo) so na zraku le malo porjavela, da so sličila čaju svetle barve, ker je bilo že gnilo grozdje take barve. Enako pripravljena vina istih pet sort iz zdravega grozdja so na zraku tudi le malo porjavela, vendar manj, nego prej navedena vina, ker je bilo že zdravo grozdje svetlejšje barve.

2. Vina iz zdravega grozdja, ki so vrela na tropu (kot drozga), so na zraku močno porjavela, najmanj tako kot enako pripravljena vina iz gnilega grozdja.

3. Naziranje, da povzroča porjavenje vina gniloba (v prvi vrsti zlahka gniloba — botrytis cinerea), tedaj ne drži.

4. Vina iz zdravih grozdnih jagod, ki so vrela na tropu (kot drozga), so manj porjavela, nego vina istih sort, kojih jagode so vrela na tropu s hlastinami ali peclji vred.

5. Hlastine v kipeči drozgi pospešujejo tedaj porjavenje znatno.

6. Tudi jako kislina vina morejo porjaveti, kar so doslej mnogi zanikali.

7. Porjavenje vina na zraku povzročajo v prvi vrsti črsovinaste snovi in morda še druge manj znane spojine s fenolnim značajem.

8. Porjavenje nastane radi sprejema kisika ali oksidacije teh spojin, bodisi pod vplivom posebnih oksidaz, odnosno encimov, ali brez teh (avtoksidacija), ali, kar je najverjetnejše, ob sodelovanju obeh kemijskih procesov.

Pri črnini je stvar drugačna in še ni razjasnjena; kajti vemo, da drozgo črnine puščamo, brez hlastin ali tudi z njimi (poslednje se ne priporoča), da dobro povre, vendar pa črnina ob sicer pravilnem postopanju le redkoma porjavi ali sploh ne. V tej smeri, radi točneje razlage te izjeme, se poskušaj nadaljevati.

Kako porjavenje belega vina preprečujemo, ali možnost njega nastopa vsaj zmanjšamo?

1. Sveže brano grozdje je po možnosti takoj pecljati ali robkati, na vsak način pa naglo zmastiti in naglo prešati, da prešni material ne porjavi že na zraku in da je moč čim krajši čas v dotiki s tropom.

2. Lahno je zažveplati sod, v katerega spravljamo mošt, da uničimo še morda navzoče povzročitelje porjavenja (oksidaze); uporabljati je le tanke azbestne trake z nekaplajočim žveplom pri gorenju, ali pa zažveplalnike (kadilke).

3. Mošt iz gnilega grozdja je — koj od preše — z zažveplanjem razsluziti, izčiščenega čez dva dni pa pretočiti ob temeljitem prežračevanju v nezažveplan sod z dodatkom čistih vinskih kvasnic, ali pa vsaj kipečega mošta iz zdravega grozdja.

4. Uporaba čistih vinskih kvasnic je priporočljiva v vsakem slučaju še iz mnogo drugih razlogov.

Kako zdravimo, odnosno odpravljamo porjavenje?

Najprej ugotovimo, da-li vino nagiba k porjavenju, s poskusom na zraku (primerjaj zgoraj!). Ako je na zraku stanovito, ga pretočimo s prežračevanjem o pravem času na običajen način. Ako pa na zraku porjavi, ga pretočimo brez pristopa zraka, z vinsko sesaljo — odnosno s kavčukovo cevjo — naravnost iz sode v sod, ki ga precej zažveplamo, da povzročitelje porjavenja uničimo; ali pa prej raztopimo v čaši vode največ pet gramov natrijevega bisulfita za 1 hl vina, v kojega to raztopino pomešamo in šele čez kak teden pretakamo z namenom, da prej oksidaze uničimo; potem pretakamo normalno.

Ako nam je pa vino že porjavelo pred pretakanjem ali pozneje, ne odpravimo tega z omenjenim preparatom, ampak le s primernim čiščenjem, n. pr. z želatino, tudi z rastlinskim ogljem (eponitom, enokarbonom, enoeponitom) itd. Predno pa čistimo, moramo povzročitelje porjavenja uničiti na omenjeni način, ker sicer se ta napaka vedno zopet ponovi.

Porjavenje draži tudi marsikaterga izkušenega kletarja, ker se ta grdoba včasih čisto nepričakovano znova pojavlja. Vendar pa je temu kriv vselej le — kletar.

Andrej Žmavc, Maribor.

Kmetijske podružnice, ki imate naše delegate, skrbite, da se vsi naši delegati udeležijo občnega zbora Kmetijske družbe, ki se vrši v sredo, dne 30. januarja 1924, ob 11. uri dopoldne v Ljubljani v dvorani Mestnega doma. Stajerci in Korošci se peljemo dne 30. januarja jutraj z vlakom, ki vozi iz Maribora ob 5. uri 25 minut jutraj. Na Zidanem mostu je treba prestopiti.

Napovedi za dohodnino je treba kolekovati s kolekom 5 dinarjev. Tako določa pravilnik novega zakona o takсах. Kdor je že vložil napoved brez koleka, naj do dne 28. februarja t. l. pošlje na davčno oblat kolek za 5 D.

Cebelarstva podružnica v Jarenini ima v nedeljo, dne 3. februarja, po ranem cerkvenem opravilu svoj redni občni zbor, ki se bo vršil v šoli. K udeležbi so tudi povabljeni čebelarji iz sosednih župnij.

Antonov sejm v Petrovčah. Dne 17. januarja t. l. se je vršil pri nas takozvani Antonov sejm. Z občudovanjem smo opazovali, kako številno so prihajali že v zgodnjih jutranjih urah sejmarji s svojim različnim blagom na sejmišče in sicer tako, da je bila prostorna vas napolnjena vseh vrst blaga. Obsežno živinsko sejmišče je bilo natlačeno polno lepe goveje živine, kakor še nikoli po vojnem času. Splošno se je opazilo, da prodajalci s svojim blagom niso prišli zastoj v prijazne Petrovče, ampak številni kupci so jim napolnili mošničke v toliki meri, da so prav veselih obrazov odhajali v nadi, da dne 4. marca t. l. še v večjem številu obiščejo naš sejm.

Gospodinjki tečaj v Beltincih v Prekmurju. Gospodinjki tečaj v Beltincih pri križarskih sestrah se začne še le dne 10. februarja 1924. Dekleta, ki se hočeje udeležiti tega tečaja, še imajo čas za priglasitev.

Tržne cene v Mariboru. V Mariboru stane 1 kg goveje mesa I. 25—27 D, II. 22—24, III. 16—20. Prvo vrstna teletina je po 26—30 D, II. 24—25. Svinjina je po 30—40 D. Konjsko meso I. 12—14, II. 8—10. Kože: 1 komad konjske kože 150—200, 1 kg goveje kože 17.50 do 22.50, telečje kože 30, svinjske kože 11.50, gornjega usnja 120, podplatov 80—125. Perutnina: 1 majhen piščanec 20—28, večji 26—40, ena kokoš 45—55, raca 45—70, gos 80—140, puran 120—170. Jabolka so po 4—8 D 1 kg. Zito: 1 kg pšenice 3.50, rži 3, ječmena 3, ovs 3, koruze 3.50, prosa 4, ajde 3, fižola navadnega 5—7, leče 14. Mlevski izdelki: 1 kg pšenične moke št. 0 6.50, št. 2 6, št. 4 5.75, št. 6 5, št. 7 4.25. 1 kg prosene kase 7.50, ješprenja 6.25, otrobov 2, koruzne moke 4, koruznega zdroba 5—6, pšeničnega zdroba 7, ajdove moke 7—8. Krma: 1 q sladkega sena 95—125, ovsene slame 70—75. Kuriyo: 1 kub. meter trdih drv 200, mehkih 175, 1 q premoga trboveljskega 42—45, velenjskega 37—30, 1 kg oglja 1.50—2 D.

Hmelj. XXXVIII. poročilo Hmeljarskega društva za Slovenijo o hmeljski kupčiji vobče. Zatec, CSR., dne 12. januarja 1924. V minulem tednu je trajalo neprenehoma povpraševanje po hmelju. Dnevno se je prodajalo po 20 do 50 bal srednje dobrega hmelja po 3950—3980 čK za 50 kg — prima pa po 4000—4040. — Na kmetih se je tudi vse pokupilo, kar se je dobilo po 3900—3950, sedaj se pa pod 4000 nič ne dobi. Danes se gibljejo cene tu na trgu za prima od 4000—4050, za srednje blago pa od 3950—4000 čK za 50 kg; vrhu tega plačujejo kupci tudi 2 odstot. prometnega davka. Tudi stari hmelj se je prodajal in sicer oni iz leta 1922 po 3000—3050, oni iz leta 1921 pa po 2200 čK za 50 kg. Konečno razpoloženje skrajno čvrsto, cene rasteče. — Savez hmeljarskih društev.

Hmelj. XXXIX. poročilo Hmeljarskega društva o hmeljski kupčiji vobče. Zatec, CSR., 18. 1. 1924. Ves teden je trajala živahna kupčija; dnevno se je prodajalo 50—200 stotov, začetkom po 4000—4100, pozneje po 4100—4200 čehoslovaških kron za 50 kilogramov. Zaloga hmelja se je toliko skrčila, da se cene pri mirnejšem razpoloženju ne bodo znižale. Živahno je bilo tudi povpraševanje po tujem hmelju, kateri se je plačeval po 3300 (letnik 1922) in po 2600 (letnik 1921) čehoslovaških K za 50 kilogramov. Iz Londona je došlo za hmeljarje veselo poročilo, vsled katerega se bode približno v treh tednih dovolil omejen uvoz tujega hmelja v Anglijo. — Savez hmeljarskih društev.

ZITNI TRG.

Cene na žitnem trgu v tem tednu so približno sledeče:

Moka nularica v Bački 530—540 dinarjev, v Zagrebu 570—585 dinarjev. V velikih množinah se je ponujala krušna in črna moka, katere so veliko pokupili liferanti za vojaštvo, prodajala se je po 350—360 dinarjev.

Pšenica je nekoliko poskočila v ceni. V Bački se prodaja po 340—345 dinarjev, v Sloveniji po 330, v Zagrebu pa po 325—330 dinarjev za 100 kilogramov.

Koruzna beleži še največji promet, ker edino to vrsto žita še izvažamo. Kupovali so jo pa v veliki meri tudi svinjerejci, ki se bavijo s pitanjem svinj. Cene so bile v Bački 255—265 dinarjev, v Sremu 265—270 dinarjev, v Zagrebu 290—300 dinarjev. Precej kupcev za koruzo je bilo iz Slovenije.

Oves se je nekoliko ožvrstil. Cena je poskočila za nekaj par ter se je prodaval v Zagrebu po 267—270 din. Ker je promet z Bosno vsled snega oviran, se bosanski oves ni kupoval.

Fižol so osobito kupovali Italijani, na prodaj pa so bile le manjše količine. Cene so dosegle že precejšnjo višino ter se je prodajal po 550—700 dinarjev.

bivši strogo samostojni in sedaj radikalni prijatelj Kene. Kakor je sploh javnosti znano, se je Urek vedno tožaril in sedaj pa jo je izkupil, da bo ravno on slabostni general en celi mesec kašo pihal. Urek je torej začel z enim mescem, a bo v tej stroki gotovo napredoval in tak človek, ki je zrel za zapor, spada samo v samostojno in med slovenske radikale. G. Puciju in radikalom čestitam, da imajo v svojih vrstah tako »odlično« osebno, kakor je g. Ivan Urek iz Globokega pri Brežicah.

Obsodba zločinca Paskijeviča. V pondeljek se je končal v Zagrebu dolgotrajni proces proti morilecu Paskijeviču. Proces je trajal skoro cel mesec ter je vladalo za njega med zagrebškim občinstvom izredno zanimanje, kajti tak zločin, kot je Paskijevič, je tudi v velikem mestu zelo redek. Obtožen je, da je umoril ter oropal krojača Slavka Kanajeta ter Jeličiča. Paskijevič je še mlad — 18 letni fant, ter je zahajal v šesti razred gimnazije. Njegovi roditelji so zelo premožni ter so dajali sinu na razpolago precejšnje svote denarja, kar ga je pogubilo. Začel je zahajati v slabo družbo, zapravljal denar v družbi različnih žensk ter si nabavljaj razne nepotrebne stvari. Ker mu je vsled razsipnosti denar, ki ga je dobival od očeta, ni zadostoval, je začel trgovati s srebrnim in zlatim denarjem, katerega je prodajal tihotapecem. Na ta način se je seznanil tudi s žrtvami svoje pohlepnosti, s Kanajetom in Jeličičem, ki sta se bavila z enako trgovino. Pod pretvezo, da ve za nekoga, ki bi prodal veliko množino srebrnega denarja, ju je izvalil v gozd nad mestom, ter ju tam ubil iz samokresa. Po umoru jima je odvzel denar, katerega sta vzela s seboj v nadi, da kupita srebrne krone, nato pa je odšel domov v trdni nadi, da policija njega ne bo tako hitro zasledila. Ko so umor zasledili, so tudi njega kot znanca umorilcev na policiji zaslišali. Med zaslišanjem se je pa zapletel v protislovja in to je vzbudilo pri policiji sum, da je on morilec. Paskijevič je namerno policije zasluhlil ter pobegnil v avtomobilu na Reko, hoteč od tam pobrisati v Ameriko. Policija ga je prehitela ter ga aretirala. V zaporu je zločin priznal, hotel pa se je razbremeniti na ta način, da je obdolžil Dražena Thierryja, svojega prijatelja, kot soudeleženca pri umoru. Med sodnijsko razpravo se je izkazalo, da je Thierry nedolžen. Sodnija je Paskijeviča obsodila na 10 let ječe, na najvišjo kazen, ki jo določa zakon za mladostne zločince. Ker pa je Thierryja po nedolžnem obdolžil, se bo vršila še posebna razprava, v kateri bo obsojen morda še na par let zopora. Plačati bo moral tudi odškodnino rodbinam umorjenih. Paskijevič je obsodbo čisto mirno sprejel, kakor se je tudi med razpravo brezskrbno vedel ter ni pokazal nikakega kesanja.

Dekle, ali že veš, kako se naroči »Vigred«, dekliški list, tvoje glasilo? Če ne veš, čuj in nauči se! Kupi si pošto dopisnico za 2 K in napiši na naslovno stran: Upravništvu Vigredi, Ljubljana, Ljudski dom. Na zadnjo stran pa to-le: Naročam »Vigred« — dodaj pa svoj natančni naslov. Tako izpolnjeno dopisnico vrzi v poštni nabiralnik in počakaj dva, tri dni. Prišla bo pošta in ti bo prinesla »Vigred«, tako lepo n cvetočo, da boš zares vesela. V njej boš našla polno zanimivega in poučnega branja, pa kmalu tudi navodilo za ženska ročna dela. Poleg tega boš našla v njej pošto polonico, na katero boš napisala tistih par potrebnih besed, priložila boš 25 dinarjev za vse leto (ali 12.50 dinarjev za pol leta) in vse skupaj spet oddala na pošto. Potem n eboš imela nobene najmanjše sitnosti več, pač pa mnogo veselja in srčne zadovoljnosti, ker se bo vsak mesec povrnila »Vigred« v tvoj vrtec. — Dekle, čemu se torej še obotavljaš in ne naročiš svojega glasila?

Okrajna hranilnica pri Sv. Lenartu v Slov. goricah je določila obrestno mero za leto 1924: hranilnim vlogam po 6%, posojilom po 9%.

Dijaška kuhinja v Celju je prejela od gospoda Josipa Weixl, župnika pri Sv. Križu pri Ljutomeru 120 D kot dar Mohorjanov.

Gospodarstvo.

PORJAVENJE VINA.

Porjavenje vina, ki ga prištevamo k napakam, ne k boleznim vina, je zelo razširjeno in je kaj neprijetno v kletarstvu. Bolezni vina nastajajo v splošnem radi škodljivih glivičastih organizmov, kakor n. pr. cik ali vksanje vina radi očetnih bakterijev, porjavenje kot napaka vina pa radi kemijskih izprememb ob sodelovanju fermenta, imenovanega oksidaza. Za vinske bolezni in napake velja, da jih laže preprečujemo, nego zdravimo in odpravljamo.

Vino v redno zapolnjevanem sodu je pred pretakanjem lepe svetle barve in tudi normalnega okusa; čim ga pretočimo s prežračevanjem, pa v gotovih slučajih bolj ali manj porjavi, spremeni tudi duh in okus, da spominja na kruh nove peke, ali na vlažno krušno skorjo, suho sadje, južna vina, včasih celo na seno. Vino v čaši, pravkar vzeto iz sode, je lepo, čim pa stoji nekaj časa na zraku, začne rjaveti z vrha navzdol, dokler vse ne porjavi. Vino v neprodušno zamašeni steklenici ostane dolgo svetlo; ko ga načnemo, porjavi. To se pojavlja pri vinih, ki nagibajo k porjavenju, odnosno vsebujejo pogoje za to. Taka vina pa porjavijo po končanem vrenju tudi že v sodu, ki ga ne zapolnjujemo redno ali imamo dolgo na pipi. Iz tega je razvidno, da pri teh spremembah sodeluje zrak, odnosno kisik zraka, kojega nekako prenaša tako imenovana oksidaza na organske snovi v vinu, ki radi tega porjavijo in izločajo nečedno usedlino. Dokler pa je v vinu ali nad njega površino še mnogo ogljikove kisline, ga ta konserverira, ker ne more do njega kisik iz zraka, ki je specifično lažji nego ogljikova kislina, tako dolgo vino ne porjavi.

Da se prepričamo o morebitni napaki, moramo tedaj oglikovo kislino najprej odstraniti (iztirati) s stresanjem ali s ponovnim pretakanjem vina, n. pr. iz čaše v čašo.

Včasih, a bolj po redko porjavijo tudi rdeča vina in črnina; taka vina izgledajo potem grdo rdečkasto-rjava, kot z zdrobljeno opeko pomešana voda. Človek z zdravim okusom odklanja rjava vina.

Nobenega vina naj ne pretočimo, dokler se nismo prepričali, kako se kaj izpreminja na zraku; taki zračni pokusi z novim vinom (v odprti čaši) trajajo kaka dva dni. Pri tem se tudi pokaže, da-li vino porjavi ali ne, kar je odločilno za način, kdaj naj pretakamo, in pa kako, kar je posebno važno.

Približno polstoletja je veljalo mnenje Nesslerjevo, da vino porjavi radi uporabe gnilega grozdja. To naziranje je ponavljala vsa znanstvena literatura o tem vprašanju do zadnjih dni. Temu je ugovarjala praksa, ki je že davno dokazala, da porjavijo tudi vina iz čisto zdravega grozdja, zlasti če je moči bil dalje časa na tropu, odnosno na tropinah. Tudi ta nazor so sicer sprejeli v literaturo, a vprašanje s tem še ni bilo razčiščeno.

Zdravo jabolko razrežem na kose in pustim sveže krhlje na zraku, ali pa sad enostavno olupim: vsa površina svežega sadu (brez olupka) porjavi čedalje bolj. Jabolčne ali grozdne tropine na zraku osobito ob toplejšem vremenu naglo rjavijo, kar opaziš redno pri nečedni in prepočasni obdelavi takega sadnega materiala. Tu je treba iskati početne vzroke za poznejše porjavenje pijače! Najboljša starina (od belega vina) je zlatorumena; je, kakor pravimo: »zlata« kapljica, ki kolikor toliko vsaj spominja na lahko porjavenje vina, če tudi ne kvari okusa itd.

V zadnjem času sta delala Müller-Thurgau in Osterwalder-Wädenswil v Švici točne poskuse z belimi vini iz zdravega in gnilega grozdja istih sort ob najrazličnejšem postopanju pri obdelavi, odnosno prešanju grozdnega materiala ter sta prišla do teh-le zaključkov:

1. Vina od pet različnih grozdnih sort (grozdje je bilo gnilo in se je naglo prešalo) so na zraku le malo porjavela, da so sličila čajni svetle barve, ker je bilo že gnilo grozdje take barve. Enako pripravljena vina istih pet sort iz zdravega grozdja so na zraku tudi le malo porjavela, vendar manj, nego prej navedena vina, ker je bilo že zdravo grozdje svetlejše barve.

2. Vina iz zdravega grozdja, ki so vrela na tropu (kot drozga), so na zraku močno porjavela, najmanj tako kot enako pripravljena vina iz gnilega grozdja.

3. Naziranje, da povzroča porjavenje vina gniloba (v prvi vrsti zlahka gniloba — botrytis cinerea), tedaj ne drži.

4. Vina iz zdravih grozdnih jagod, ki so vrela na tropu (kot drozga), so manj porjavela, nego vina istih sort, kojih jagode so vrela na tropu s hlastinami ali peclji vred.

5. Hlastine v kipeči drozgi pospešujejo tedaj porjavenje znatno.

6. Tudi jako kislina vina morejo porjaveti, kar so doslej mnogi zanikali.

7. Porjavenje vina na zraku povzročajo v prvi vrsti črsovinaste snovi in morda še druge manj znane spojine s fenolnim značajem.

8. Porjavenje nastane radi sprejema kisika ali oksidacije teh spojin, bodisi pod vplivom posebnih oksidaz, odnosno encimov, ali brez teh (avtoksidacija), ali, kar je najverjetnejše, ob sodelovanju obeh kemijskih procesov.

Pri črnini je stvar drugačna in še ni razjasnjena; kajti vemo, da drozgo črnine puščamo, brez hlastin ali tudi z njimi (poslednje se ne priporoča), da dobro povre, vendar pa črnina ob sicer pravilnem postopanju le redkoma porjavi ali sploh ne. V tej smeri, radi točneje razlage te izjeme, se poskušaj nadaljevati.

Kako porjavenje belega vina preprečujemo, ali možnost njega nastopa vsaj zmanjšamo?

1. Sveže brano grozdje je po možnosti takoj pecljati ali robkati, na vsak način pa naglo zmastiti in naglo prešati, da prešni material ne porjavi že na zraku in da je moč čim krajši čas v dotiki s tropom.

2. Lahno je zažveplati sod, v katerega spravljamo mošt, da uničimo še morda navzoče povzročitelje porjavenja (oksidaze); uporabljati je le tanke azbestne trake z nekaplajočim žveplom pri gorenju, ali pa zažveplalnike (kadilke).

3. Mošt iz gnilega grozdja je — koj od preše — z zažveplanjem razsluziti, izčiščenega čez dva dni pa pretočiti ob temeljitem prežračevanju v nezažveplan sod z dodatkom čistih vinskih kvasnic, ali pa vsaj kipečega mošta iz zdravega grozdja.

4. Uporaba čistih vinskih kvasnic je priporočljiva v vsakem slučaju še iz mnogo drugih razlogov.

Kako zdravimo, odnosno odpravljamo porjavenje?

Najprej ugotovimo, da-li vino nagiba k porjavenju, s poskusom na zraku (primerjaj zgoraj!). Ako je na zraku stanovito, ga pretočimo s prežračevanjem o pravem času na običajen način. Ako pa na zraku porjavi, ga pretočimo brez pristopa zraka, z vinsko sesaljo — odnosno s kavčukovo cevjo — naravnost iz sode v sod, ki ga precej zažveplamo, da povzročitelje porjavenja uničimo; ali pa prej raztopimo v čaši vode največ pet gramov natrijevega bisulfita za 1 hl vina, v kojega to raztopino pomešamo in šele čez kak teden pretakamo z namenom, da prej oksidaze uničimo; potem pretakamo normalno.

Ako nam je pa vino že porjavelo pred pretakanjem ali pozneje, ne odpravimo tega z omenjenim preparatom, ampak le s primernim čiščenjem, n. pr. z želatino, tudi z rastlinskim ogljem (eponitom, enokarbonom, enoeponitom) itd. Predno pa čistimo, moramo povzročitelje porjavenja uničiti na omenjeni način, ker sicer se ta napaka vedno zopet ponovi.

Porjavenje draži tudi marsikaterga izkušenega kletarja, ker se ta grdoba včasih čisto nepričakovano znova pojavlja. Vendar pa je temu kriv vselej le — kletar.

Andrej Žmavc, Maribor.

Kmetijske podružnice, ki imate naše delegate, skrbite, da se vsi naši delegati udeležijo občnega zbora Kmetijske družbe, ki se vrši v sredo, dne 30. januarja 1924, ob 11. uri dopoldne v Ljubljani v dvorani Mestnega doma. Stajerci in Korošci se peljemo dne 30. januarja jutraj z vlakom, ki vozi iz Maribora ob 5. uri 25 minut jutraj. Na Zidanem mostu je treba prestopiti.

Napovedi za dohodnino je treba kolekovati s kolekom 5 dinarjev. Tako določa pravilnik novega zakona o takсах. Kdor je že vložil napoved brez koleka, naj do dne 28. februarja t. l. pošlje na davčno oblat kolek za 5 D.

Cebelarstva podružnica v Jarenini ima v nedeljo, dne 3. februarja, po ranem cerkvenem opravilu svoj redni občni zbor, ki se bo vršil v šoli. K udeležbi so tudi povabljeni čebelarji iz sosednih župnij.

Antonov sejm v Petrovčah. Dne 17. januarja t. l. se je vršil pri nas takozvani Antonov sejm. Z občudovanjem smo opazovali, kako številno so prihajali že v zgodnjih jutranjih urah sejmarji s svojim različnim blagom na sejmišče in sicer tako, da je bila prostorna vas napolnjena vseh vrst blaga. Obsežno živinsko sejmišče je bilo natlačeno polno lepe goveje živine, kakor še nikoli po vojnem času. Splošno se je opazilo, da prodajalci s svojim blagom niso prišli zastoj v prijazne Petrovče, ampak številni kupci so jim napolnili mošničke v toliki meri, da so prav veselih obrazov odhajali v nadi, da dne 4. marca t. l. še v večjem številu obiščejo naš sejm.

Gospodinjki tečaj v Beltincih v Prekmurju. Gospodinjki tečaj v Beltincih pri križarskih sestrah se začne še le dne 10. februarja 1924. Dekleta, ki se hočejo udeležiti tega tečaja, še imajo čas za priglasitev.

Tržne cene v Mariboru. V Mariboru stane 1 kg goveje mesa I. 25—27 D, II. 22—24, III. 16—20. Prvo vrstna teletina je po 26—30 D, II. 24—25. Svinjina je po 30—40 D. Konjsko meso I. 12—14, II. 8—10. Kože: 1 komad konjske kože 150—200, 1 kg goveje kože 17.50 do 22.50, telečje kože 30, svinjske kože 11.50, gornjega usnja 120, podplatov 80—125. Perutnina: 1 majhen piščanec 20—28, večji 26—40, ena kokoš 45—55, raca 45—70, gos 80—140, puran 120—170. Jabolka so po 4—8 D 1 kg. Zito: 1 kg pšenice 3.50, rži 3, ječmena 3, ovs 3, koruze 3.50, prosa 4, ajde 3, fižola navadnega 5—7, leče 14. Mlevski izdelki: 1 kg pšenične moke št. 0 6.50, št. 2 6, št. 4 5.75, št. 6 5, št. 7 4.25. 1 kg prosene kase 7.50, ješprenja 6.25, otrobov 2, koruzne moke 4, koruznega zdroba 5—6, pšeničnega zdroba 7, ajdove moke 7—8. Krma: 1 q sladkega sena 95—125, ovsene slame 70—75. Kuriyo: 1 kub. meter trdih drv 200, mehkih 175, 1 q premoga trboveljskega 42—45, velenjskega 37—30, 1 kg oglja 1.50—2 D.

Hmelj. XXXVIII. poročilo Hmeljarskega društva za Slovenijo o hmeljski kupčiji vobče. Zatec, CSR., dne 12. januarja 1924. V minulem tednu je trajalo neprenehoma povpraševanje po hmelju. Dnevno se je prodajalo po 20 do 50 bal srednje dobrega hmelja po 3950—3980 čK za 50 kg — prima pa po 4000—4040. — Na kmetih se je tudi vse pokupilo, kar se je dobilo po 3900—3950, sedaj se pa pod 4000 nič ne dobi. Danes se gibljejo cene tu na trgu za prima od 4000—4050, za srednje blago pa od 3950—4000 čK za 50 kg; vrhu tega plačujejo kupci tudi 2 odstot. prometnega davka. Tudi stari hmelj se je prodajal in sicer oni iz leta 1922 po 3000—3050, oni iz leta 1921 pa po 2200 čK za 50 kg. Konečno razpoloženje skrajno čvrsto, cene rasteče. — Savez hmeljarskih društev.

Hmelj. XXXIX. poročilo Hmeljarskega društva o hmeljski kupčiji vobče. Zatec, CSR., 18. 1. 1924. Ves teden je trajala živahna kupčija; dnevno se je prodajalo 50—200 stotov, začeloma po 4000—4100, pozneje po 4100—4200 čehoslovaških kron za 50 kilogramov. Zaloga hmelja se je toliko skrčila, da se cene pri mirnejšem razpoloženju ne bodo znižale. Živahno je bilo tudi povpraševanje po tujem hmelju, kateri se je plačeval po 3300 (letnik 1922) in po 2600 (letnik 1921) čehoslovaških K za 50 kilogramov. Iz Londona je došlo za hmeljarje veselo poročilo, vsled katerega se bode približno v treh tednih dovolil omejen uvoz tujega hmelja v Anglijo. — Savez hmeljarskih društev.

ZITNI TRG.

Cene na žitnem trgu v tem tednu so približno sledeče:

Moka nularica v Bački 530—540 dinarjev, v Zagrebu 570—585 dinarjev. V velikih množinah se je ponujala krušna in črna moka, katere so veliko pokupili liferanti za vojaštvo, prodajala se je po 350—360 dinarjev.

Pšenica je nekoliko poskočila v ceni. V Bački se prodaja po 340—345 dinarjev, v Sloveniji po 330, v Zagrebu pa po 325—330 dinarjev za 100 kilogramov.

Koruzna beleži še največji promet, ker edino to vrsto žita še izvažamo. Kupovali so jo pa v veliki meri tudi svinjerejci, ki se bavijo s pitanjem svinj. Cene so bile v Bački 255—265 dinarjev, v Sremu 265—270 dinarjev, v Zagrebu 290—300 dinarjev. Precej kupcev za koruzo je bilo iz Slovenije.

Oves se je nekoliko ožvrstil. Cena je poskočila za nekaj par ter se je prodaval v Zagrebu po 267—270 din. Ker je promet z Bosno vsled snega oviran, se bosanski oves ni kupoval.

Fižol so osobito kupovali Italijani, na prodaj pa so bile le manjše količine. Cene so dosegle že precejšnjo višino ter se je prodajal po 550—700 dinarjev.

Trgovino z žitom je zelo oviral visok sneg, ki je zapadel v Bački, Vojvodini in Banatu. Kraji so bili več dni popolnoma odrezani od sveta, ker je bil radi zametov celo železniški promet ustavljen. Zato je bilo trgovanje na novosadski žitni borzi manj živahno, nego običajno, dočim se je v Zagrebu na borzi precej žita prodalo. Kljub temu pa zagrebska borza izgublja vedno bolj svoj vpliv na trgovino z žitom in na določanje cen, njeno mesto pa bo prevzela novosadska borza. Sploh se danes prodavanje in kupovanje žita vrši večinoma na borzah. Borze za prodajo in nakup poljedelskih pridelkov so nastale v naših krajih šele po prevratu, pred vojno so bile samo v večjih mestih, kakor v Budimpešti itd. Najvažnejša žitna borza pri nas je v Novem Sadu, v srcu Vojvodine, ki prideluje največ žita. Našim kmetom, ki tisto malo količino pridelkov lahko tako prodajo, je način trgovanja na borzah neznan. Vojvodinski kmetje — večinoma sami veleposestniki — pa prodajo žito na veliko samo na borzah, ker tam dosežejo najboljše cene. Marsikateremu je še neznano, kaj je to: borza. Ta izraz pomeni poslopije, v katerem se shajajo vsak dan kupci in prodajalci ter sklepajo med sabo kupčije. Posestnik veliko vagonov žita v Vojvodini ne proda tega trgovcu doma, ampak ga ponudi v Novem Sadu na borzi. Tu ga kupi kak kupec, ki ga morda čez par minut že naprej proda z dobičkom, dasiravno kupljenega žita še ni videl ni. Tako se zgodi, da mora potem posestnik dobaviti prodano žito tretjemu ali četrtemu kupcu, s katerim on ni nikake kupčije sklenil. Trgovanje na borzi je za nevedčega precej opasno, ima pa to dobro stran, da kmete ne izkoriščajo toliko razni prekupčevalci ter da borze določajo ter razglašajo žitne cene, da se kmetje pri prodaji preveč ne ukanijo. Na naših žitnih borzah imajo velike inozemske tvrdke in mlini svoje agente, ki nakupujejo žito za svojo firmo. Zadnji čas pa se te tvrdke vedno bolj odražajo od naših žitnih tržišč. Kmetovalcem in mlinom, ki imajo nakopičene še velike zaloge žita, preti krize, kakor slovenskim vinogradnikom. Naše žitne cene so namreč mnogo višje, kakor cene v ostalih poljedelskih državah. Vzrok temu je v glavnem država, ki je kmetijski stan razmeroma najbolj obdavčila. Cene poljedelskih pridelkov so naravno morale poskočiti, ker drugače kmetje niti davkov ne bi mogli plačati. Ker pa vsak kupec hoče blago kar najceneje kupiti, je razumljivo, da so se vse inozemske žitne trgovine obrnile do Rusije, ki razpolaga čez ogromne množine cenega žita. Ravno sedaj poročajo časopisi, da je največja žitna veletrgovina v Srednji Evropi, Strasser in König v Pragi, ki oskrbuje z žitom ne samo Čehoslovaško, ampak tudi Avstrijo in Nemčijo, sklenila z Rusijo pogodbo za dobavo žita in v Trst je že prispel iz Odeše prvi transport pšenice, tri milijone kilogramov, ali 3000 vagonov, v kratkem času pa še pride v Trst 5000 vagonov žita, tako da bo s to množino letos Čehoslovaška s pšenico oskrbljena. Rusija ima še velikanske zaloge žita na prodaj, samo ga je težko spraviti do pristanišč zaradi slabih prometnih zvez. Italija išče trgovskih stikov z Rusijo največ radi skrbí, da si pridobi po ceni rusko žito. Italijanski mlini, ki so dosedaj kupovali žito pri nas in v Rumuniji, so prenehali z daljnim nakupovanjem ter čakajo, da dobe žito iz Rusije. Našim kmetom bo ostalo žito domo ali hodo po morali cene znižati, kar jim bo pa skoraj nemogoče, ker od prodaje žita so dosedaj živeli.

Lesni trg. V lesni trgovini vladajo sedaj približno sledeče cene (mislimo cene v dinarjih, franko vagon nakladne postaje): Hrast za furnirje 2600—3000, hrastovi plohi I. vrste 2100—2600, II. vrste 1500—2000, najboljši hrastov les, rezan 3000—5000, hrastove doge za sode 1000 komadov 15.000—20.000. Tramovi 1600—2250, štafli 2000—2200. Bukovi plohi I. vrste 350—460, bukov rezan les I. parjen 1400—1800, bukov tram 750—900, javorovi plohi I. 700—800, jesenov plohi, prvovrstni 650—800, mehki rezan les 500—650; tesan les 350—500, železniški pragi, hrastovi komad po 40—70, bukov po 30—50, dva bukova 2200—3200 za vagon.

Vrednost denarja. Ameriški dolar stane 86.50 din., 100 francoskih frankov stane 383—387 din., za 100 avstrijskih kron je plačati 0.12 din., za 100 čehoslovaških kron je plačati 249 din. in za 100 laških lir 378—380 din. V Curihu znaša vrednost dinarja 6.65 cent. (1 centim je 1 para).

Nova gospodarska knjiga. Ivan Belle: »Sadjarstvo«, v tekstu 147 slik in 18 prilog. Ljubljana, 1923. Založba in tisk Učiteljske tiskarne v Ljubljani. Cena 85 dinarjev. — Odveč bi bilo povdarjati, kako važnega pomena je sadjereja za naše kraje. Iz bivše Spodnje Stajerske se je izvažalo pred vojno v količkah dobrih sadnih letinah 1000 do 3000 vagonov namiznega sadja v inozemstvo, a dva do trikrat toliko se ga je porabilo poleg tega doma. Naše sadje, osobito namizna jabolka, so si priborila na razstavih v Parizu in v Düsseldorfu svetovni sloves. V našem, kakor tudi v interesu našega narodnega gospodarstva je sedaj, da ta sloves našega sadja ne le ohranimo, temveč po možnosti še povečamo. To je pa možno le tedaj, ako damo slovo mnogim zastarelim, zanikarnim in češče povsem napačnim načinom oskrbovanja, gnojenja itd. ter postavimo naše sadjarstvo na novo podlago, ki ima za osnovo temeljito in vsestranski preizkušeno sadjarsko in kmetijsko vedo. V ta namen nam bo izborna služila pričujoča knjiga. V njej najdemo vse, kar nam je treba znati o vzgoji sadnih rastlin, uredbi in napravi novih nasadov, sajenju in oskrbi sadnega drevja, gnojenju in umnem obdelovanju zemlje v sadonosnikih, varstvu sadnega drevja, zatiranju škodljivcev in boleznih, spravljaju, shranjevanju in prodaji sadja, praktični pomologiji, izbiri sadnih sort za razne gospodarske namene z ozirom na lego, zemljo itd. Z eno besedo: popolna sadjarska knjiga, na katero smo Slovenci lahko ponosni! Snov je zajeta iz globine naših razmer, prilagoden stanju današnje teorije in prakse ter

razporejena sistematično in pregledno, da more najti bralec takoj, kar ga zanima. Stevilne izvršne slike med tekstom in fotografski posnetki v prilogi nam olajšajo umevanje sicer sicer jasne vsebine. Skoda, da je zagrešila tiskarna nekatere hibe, pred vsem zamenjavo par števk na podobah in pa deloma nerodno razvrščanje nekaterih slik. Pa vendar so te napake precej neznatne in pretežno estetskega značaja, ki vrednosti knjige niti najmanj ne zmanjšajo. Knjiga bo vreden in stvaren svetovalec našim ukancin napredkaželnim kmetovalcem-sadjarjem in bo služila tudi izvrstno kot učni pomoček na naših kmetijskih šolah. Vsakomur najtopleje priporočamo! — J. P.

NAROČNINA «SLOV. GOSPODARJA» ZA L. 1924.

«Slovenski Gospodar» stane za celo leto 32 D
za pol leta 16 D
za četrt leta 8 D

Naročnina se pošlje na upravnništvo «Slovenskega Gospodarja» v Mariboru.

Najboljše je, da se vsak posluži položnice, ker s tem prihrani sebi in nam poštne stroške. Poštno položnico je treha dobro shraniti.

MALA OZNANILA.

Pod ugodnimi pogoji sprejemam za stiskalnik pridno, zvesto in pošteno delo, lepega vedenja, v starosti od 16 do 18 let, katera bi obvladala hišne opravke in bi imela veselje do otrok. Nastop službe takoj. Mr. Bogdan Devidé, lekarnar, Sv. Lenart v Slov. goricah. 123

Malo, 4—5 mesecev staro deklico vzamem na stanovanje in hrano. Naslo v upravnistvu. 12

Ekonom kmet. šole, izurjen v vseh panogah kmetijstva, išče primerne službe. Naslov pove upravnistvu. 122

Postena kuharica, srednjih let zmožna vseh del, želi mesta pri boljši družini. Nova kolonija, Testova ulica 7. 116

Viničar, priden in pošten s tri del. močmi, se pod ugodnimi pogoji sprejme. Zglašiti se je Koroška cesta 53, mizarstvo. 114 2—1

Varčna kuharica ali gospodinja išče stalno mesto na deželi. Naslov v upravnistvu. 113

Dva kovaška učenca v starosti 15 do 16 let sprejme Anton Ferenčak, kovač v Brežicah ob Savi 115. 108 3—1

Kuharica iz Slovenije, stara 40 let, večša v vsem gospodinjstvu želi nastopiti službo do 1. marca t. l. pri kakem župnišču ali kakim drugi manjši družini v mestu ali na deželi. Ponudbe na upravo lista pod šifro »spretna kuharica«. 98

Učenec v starosti 16 do 18 let se takoj sprejme na tri leta. Za hrano in obleko se bo de skrbelo. Anton Marčič, usnar Slov. Bistrica. 100 2—1

1 žagmojster in 1 cirkularist se sprejme na žagi M. Obrat, Maribor, Tattenbachova ulica. 82 3—1

Organist in cerkovnik, oženjen, zmožen orgljanja in vodstva večjega pevskega zbora, se sprejme čimprej pri Sv. Tomažu nad Ormožem. Poleg stanovanja je tudi malo zemljišča in zbirca, da se lahko redi nekaj živine. Ponudbe vsaj do 1. februarja na cerkveno predstojništvo. Prednost imajo mlajši. 66 3—1

Organist, Ceciljanec, prost vojaščine, izurjen pevovodja, išče primerne službe. Vzame v najem tudi lokal, ki bi bil primeren za trgovino z mesnim blagom. Naslov v upravnistvu. 38

Išče se prvi blavec, rodbina z več delavskimi moči za kravji hlev ter nekaj blavec. Poizvedbe pri gozdnem in goščinskem ravnanstvu v Ptuj. 53 3—1

Malo posestvo, 3 orali v Jenčah 19, hiša z opeko pokrita, lep vinograd, sadonosnik; njiva, ob glavni cesti, se prodaja. 126

Velika izbira sukna za ženske in neveste, tiskovine, platna vseh vrst itd. se dobi po znižanih cenah pri J. Trpin, Maribor, Glavni trg 17. 94 10—1

Koleselj prvovrsten se prodaja ali zamenja za les. M. Obrat, žaga, Maribor, Tattenbachova ulica. 62 5—1

Kupi se manjša hiša v Savinjski dolini, po možnosti v bližini postaje in mesta. Cenj. ponudbe na upravnistvo lista. 110 3—1

Hiša z gostilno in trafiko, lepim vrtom in malo njivo se radi starosti ugodno prodaja. Hiša je ob cesti in je s pritlikavim se gospodarskim poslopijem v dobrem stanu. Cena po dogovoru. Več pove: Ivan Vrhovnik, Paka, p. Velenje. 101 3—1

Proda se posestvo, 4 orale zemlje: sadonosnik, njive in poslopja, blizu papirne tovarne. Cena 45 tisoč dinarjev. — Franc Skofič, Sladki vrh pri Mariji Snežni. 105

Posestvo na prodaj, Rabečja vas št. 17 pri Ljudskem vrtu (Volksgarten), 5 minut od Ptuj. Bohat, Vičava pri Ptuj. 106

Pes, volčje pasme, 7 mesecev star, se po ceni prodaja. Ogner, Vetrinjska ulica 5. 121

Lep travnik v Dragučovi v izmeri 1 in četrt orala se prodaja za 20.000 dinarjev. Dietz, Jarenina. 118

Lep gozd, 1380 kv. klastrov, sam bukov les za sekati v Humskem gozdu se prodaja. — Josip Dietz, Jarenina. 119

Mlin, komplet, trda stajba z mlinskima kamnom po 36 colov višine z vrečico za 13 tisoč dinarjev, potem enaka naprava s stiskalnicco za olje za 18.000 dinarjev, radi vzida žage takoj na prodaj. Vzame se tudi družabnik za skupno izrabo mlina. Natančneje se poizve pri Oglasnem zavodu Fran Vorišč, Maribor, Slomškov trg 16. 107

Konjska oprema za 2 konja, še nerabljena, se ceno prodaja. Naslov pove: Oglasni zavod Vorišč-Maribor, Slomškov trg 16. 115

Cepljene trte na podlagi Götthe št. 9 in Rip. port. in vkoreninjene divjake Götthe št. 9 in Rip. port. prodaja Franc Zelenko, pos. in trtničar, Ručmanci, Sv. Tomaž pri Ormožu, Slovenija. Za pismena vprašanja je priložiti znamko. 95 2—1

Krasna sadna drevesca in cepljene trte poljubnih vrst oddaja po zmerani ceni Drevosnica Gradišnik, St. Janž-Velenje. 49 10—1

S 15. marcem ali 1. aprilom se išče na deželi pekarija v najem ali zakup. Ponudbe pod »Pekarija« na upravnistvo «Slov. Gosp.» 17

Izjava. Jaz podpisani Franc Jamnikar, železniški čuvaj in posestnik v Sevnici obžalujem, da sem dne 9. januarja 1924 g. Martina Kozince, posestnika iz Prešna loke v gostilni g. R. Cimperšek v Sevnici, v svoji nepremišljenosti zelo občutno razžalil, preključem svoje trditve kot neresnične in proslo izmišljene, ter se g. M. Kozincu zahvaljujem, da je odstopil od tožbe. Vse stroške nosim jaz. V Sevnici, dne 17. januarja 1924. Franc Jamnikar. 99

Posestvo v Halozah na prodaj. Proda se zelo obsežno posestvo v občini Kožice, okraj Ptuj, obstoječe iz 1 in pol orala vinograda, 7 oralov njiv, 10 oralov travnika in sadonosnika, 2 orala pašnika in 20 oralov starega in mlađega gozda za vsak posek sposobnega. Na sredini posestva je hiša, gospodarsko poslopje, shramba itd. Cena je 200.000 dinarjev. Kupci naj se blagovoljno zglašijo pisмено ali ustmeno pri Juriju Topolovec posestniku na Ptujski gori. 88 2—1

Vinogradniki pozor! Na suho cepljene trte so na prodaj in sicer najrodovitnejše vrste. V zalogi je vkoreninjeni divjak Riparia portalis in Götthe št. 9. Kdor si želi naročiti lepe in močne trte za svoj vinograd naj se takoj oglasi ustmeno ali pisмено pri Francu Slodnjak, trtničar, pošta Juršinci pri Ptuj. Trte se dobijo po najbolj nizki ceni. Za odgovor se naj priloži znamka. 1263

Cepljene trse na prodaj in sicer: veliki rizling, burgen-dec, beli in plavi, silvanec, silvanec-muskat, pošip, gutedel bel in rdeč, dišeči traminec, tulandec, rudiči traminec, kapčina, beli ranfol. — Vse vrste so cepljene na Götthe št. 9 in Rip. portalis. Imam več tisoč korenjakov Götthe. Trte se dobijo po nizki ceni naročila se sprejemajo pisмено ali ustmeno; za odgovor se naj priložijo znamke. Janez Vrtnjak, trtničar, Breg pri Ptuj 115, Slovenija. 54 3—1

Na portalis cepljene trte: pošip, veliki rezling, žlahtnina, ranfol, dokler jih je kaj v zalogi prodaja Franc Rausl, trtnar na Kukavi, pošta Juršinci. Cena po dogovoru.

Priporočamo

vsem, da si pred nakupom blaga za obleke, za perilo vsake vrste, za nevestine bale itd., ogledajo zalogo

Oblačilnice za Slovenijo

r. z. z. o. z.

v Ljubljani. Njena osrednja prodajalna je v

Ljubljani v hiši »Vzajemne posojilnice«

na Miklošičevi cesti, poleg »Uniona.«

Podružnica se nahaja pa v hiši »Gospodarske zveze« na Dunajski cesti št. 29. 125 20—T

Cene zelo zmernel

Zadružno podjetje

Vabilo

na

redni občni zbor

Gospodarske nabavljalne in prodajne zadruge v Mozirju, r. z. z. o. z.

ki se vrši dne 2. februarja 1924, ob 9. uri predpoldne, v prostorih stare šole v Mozirju.

Dnevni red:

1. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora.
2. Poročilo načelstva in nadzorstva.
3. Odobrenje računskega zaključka za leto 1923.
4. Čitanje revizijskega poročila.
5. Volitev nadzorstva.
6. Slučajnosti.

Vabilo

na

občni zbor

Posojilnice pri Sv. Lenartu v Slov. gor. dne 11. marca 1924, ob 2. uri popoldne v zadružni pisarni.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva in nadzorstva.
2. Odobritev letnega računa za leto 1923.
3. Razdelitev čistega dobička.
4. Sprememba pravil.

Ako bi občni zbor dne 11. marca 1924 ne bil sklepčen, se vrši tri tedne pozneje, t. j. dne 1. aprila 1924, ob isti uri in na istem mestu nov občni zbor, ki bo sklepčen pri vsakem številu navzočih udov. 124

Načelstvo,

300%



prilhranka

nudi
primeroma
usnjenem potplatu
Palma kavčukov
potpetnik in potplat.

Za dolge in puste zimske večere kupujte knjige
„Cirilove knjižnice“ Dosedaj izšlo 7 knjig
Dobite jih po zelo nizki ceni v prodajalni
TISKARNA SV. CIRILA V MARIBORU.

Prostovoljna javna dražba.

Na predlog Aleksandra Baržili, posestnika na Ptuj-
ski gori se bode v soboto dne

2. februarja 1923 ob 11. uri predpoldne

na licu mesta v Podložu št. 6 to je v trgu Ptujška gora
potom prostovoljne dražbe prodalo zemljišče vlož. št.
127 d. o. Podlož, sestojee iz parcele št. 58 stavbišče v iz-
meri 1 a 16 kv. m, in parcele št. 447 vinograd v iz-
meri 19 a 15 kv. m s pritliklinami za izklicno ceno
15.000 D in zemljišče vlož. št. 95 d. o. Janžki vrh, se-
stojee iz parcele 109 stavbišče za prešo, parc. št. 488
gozd, 489 pašnik, 491 pašnik in gozd v skupni iz-
meri 1 ha 07 a 40 kv. m, za izklicno ceno 4000 D in po-
tem različno pohišto in premičnine. Poslopje je zidano,
v opeko krito, s strešvodom, 2 lepima sobama, obokano
kletjo, štedilnikom, novimi okvirji v oknah, sploh je
bilo prošlega leta vse popravljeno. Zemljišče pri hiši
obstoji tudi iz vinograda, sadonosnika, nasajenega tudi
z novimi drevesi in vrta za zelenjavo. Drugo zemljišče
pod Janževski vrh je arondirano in pripravno za ob-
zovitev vinograda.

Hiša in zemljišče pri njej ima krasno solnčno lego
in je jako pripravno za trgovca, upokojenca itd. Kupcu
bode takoj stanovanje na razpolago. Dražbeni pogoji so
na vpogled v pisarni kr. notarja Franceta Strafella v
Ptuj med uradnimi urami.

96 Kr. okrajno sodišče v Ptuj.

Javna zahvala.

Podpisani se najpristneje zahvaljujem za zdrav-
niško pomoč (uspešno operacijo) po primariju javne
bolnice v Slovenjgradcu gospodu dr. V. Zeleznikar. —
Trpel sem na «abscessus intraperitonealis» in le spret-
nost gospoda dr. Zeleznikarja mi je ohranila življenje.
Čut hvalečnosti ma narekuje, da se mu tem potom jav-
no zahvalim.

St. Janž pri Dravogradu, 30. decembra 1923.

105 Ivan Poberžnik, tesar.

ZOBJE

umetni v kaučuku ali zlatu, zobje na vijake, zlate ka-
pice in mostke, popravila, ceno; zelo solidna in takoj-
šnja izvršitev zajamčena. Vprašati pri N. Mogilnicka,
čena zdravnika v St. Jurju ob juž. žel. Istotam: ruvanje
zob brez bolečin, zalivanje zob (plombe) od najcenejših
priprostitih do najfinejših.

102

Kdor hoče kupiti zelo poceni

naj gre v prodajalno

TISKARNE SV. CIRILA V MARIBORU!

ZAHVALA.

Zalostnim srcem naznanjamo vsem pri-
jateljem in znancem, da so naš ljubljani oče,
oz. stari oče

Antan Povše

dne 13. januarja 1924 po dolgi, mučni bolezni,
večkrat prevideni s sv. zakramenti za umirajo-
če, mirno v Gospodu zaspali.

Zahvalimo se tem potom vsem, ki so jih v
času bolezni obiskovali ter jih tolažili, zlasti
oč. gg. dušnim pastirjem. Zahvalo izrekamo tu-
di vsem sosedom za vso požrtvovalnost in na-
klonjenost ob njihovi smrti in vsem sorodni-
kom in prijateljem, ki so jih v tako obilnem
številu spremljali na zadnji poti, posebno do-
mači preč. duhovščini in g. patru Hubertu Ma-
rovč, domačemu pevskemu društvu za ginjačo
žalostinko in sploh vsem, ki so nas na kakršen-
koli način tolažili. — Priporočamo jih v mo-
litev in blag spomin!

Topovlje—Braslovče, 17. januarja 1924.

Rodbina Marovč-ova.

Združene mlekarne d. d. v Ljubljani

centrala slovenskih mlekarskih zadrug,
nudi prvovrsten ementalški polnomastni

sir
in

**namizno
maslo**

v vsaki množini.

Iščemo tudi stalne dobavitelje za mleko.

Ceneno češko posteljno perje



Kilogram sivega na pol (cufanega) perja 60
din., polbelo 75, belo 85, boljše 95, fino 115,
na pol puh 145, fino 178, najfinejše 220 din.
Beli puh 370, snežnobeli parni puh 445 din.
Franko in carine prosto proti povzetju. Neuga-
jajoče se lahko vrne. Vzorci zastoj. Mnogo priznanj in
naknadnih naročil.

Razpošiljalnica posteljnega perja SACHSEL & CO.,
Wien, XIV., Geibelgasse 9-6. 76 6-1

Klobuke

perilo

čevlje

dežne plašče, dežnike, nogavice, kravate itd. kupite naj-
ceneje pri

Jakobu Lah, Maribor, Glavni trg št. 2.

Točno dobavni:

Plinosesalni motorji

za 12, 16, 20, 25, 35, 45, 60, 70 HP.

Benzinmotorji

za 1-2, 4, 7, 8, 10, 12, 20, 25, 40 HP.

Motorji za surovo olje

za 5, 10, 12, 20 HP.

Parni stroji in motorji

za 2, 3, 4, 6, 7, 15, 100-120 HP.

Motorji v vseh velikostih za vse kurivne snovi, tudi na
kolesih, se dobavijo v kratkem času.

Ing. Emil Plewa, strojna tovarna

WIEN, XVII., Wattgasse 78-80.



Popolnoma zastoni

dobite pri meni za mali trud:
blago za moško ali žensko oble-
ko, platno, kotenino, uro budilko
itd. Pošljite mi v pismu za po-
jasnilo marko za odgovor in svoj
natančen naslov.

Josip Batič, Lila 73.

Ena steklenica Elzafluida nadomesti 3 steklenice francoskega žganja!

Vsebinska to naredi!



Sestava Fellerjevega Elzafluida iz najmočnejših
esencev zdravilnih zelišč, cvetja, korenin in listja
z najfinešim destilatom žganja je že čez 25 let
vzrok zahvalnosti nebroj ljudi v vseh delih sveta,
ker jim kakor dober prijatelj v težkih dneh bo-
lečine prečene. Imate bolečine v udih? V hrbtu?
Zobobol? Nahod? Ste slabi, prenapeti, izmučeni
in preveč občutljivi? Želite dober kosmetikum za
zobe, zobno meso, lice, glavo? Ali želite v vseh
priložnostih imeti zanesljivo sredstvo pri hiši?
Poskusite pravi Fellerjev Elzafluid! Kmalu bo-
dete rekli tudi vi:

To je najbolje, kar sem kdaj okušal!

Je veliko močnejši in izdatnejši kot francosko žganje in najboljši
sredstvo te vrste. V vseh dotičnih poslovnih zahtevajte samo-
pravi Elzafluid od lekarnarja Feller. S pakovanjem in poštnino
stane, če se pošlje denar naprej ali po povzetju: 3 dvojnat ali
1 specijalna steklenica 24 dinarjev, 12 dvojnatih ali 4 specijalne
steklenice 85 dinarjev, 24 dvojnatih ali 8 specijalnih steklenic
151 dinarjev, 36 dvojnatih ali 1 specijalnih steklenic 214 dinar.

Kot primot: Elza-obliž zoper kurja očesa 4 D in
6 D; Elza-mentolni črtniki 7 D; Elza-švedska tinktura
za želodec D; Elza-zagorski prsni in kašeljni sok D;
Elza-ribje olje 20 D; Elza-voda za usta 12 D; Elza-
kolinska voda 15 D; Elza-šumski miris za sobo 15 D;
Glycerin 4.80 D in 18 D; Lysol, Lysoform 25 D; Kineški
čaj od 2 D dalje; originalno Radikum francosko žganje
velika steklenica 15 D; Elza-mrčesni prašek 10 D; strup
za podgane in miši 8 D. Za primot se pakovanje in
poštnina posebej računa.

Na te cene se računa sedaj 10 odstot. doplatka. Pis-
ma je natančno adresirati na: Eugen V. FELLER, le-
karnar, Stubica donja, Elzatr g. št. 341, Hrvaško.

Postelino perie

v veliki izbiri in po zelo nizkih cenah se dobi samo pri

J. Dreac,

manufakturna trgovina Maribor, Glavni trg 15.

Kie Vi kupujete

Ure, veržice, prstane, rinčice, zapestnice, zlatnino in srebrnino,
nakit in slične potrebščine?



Že 20 let znana od-
pošiljalna trdka ur
H. SUTTNER je
uredila svoje poslo-
vanje zelo bobro za
svoje odjemalce,
tako, da more vsak
vrniti predmet, kate-
rega ne želi obdržati,
a za oni denar se
mu pošlje vsak drug
zaželen predmet.
Nimate tedaj nikake
rizike in morete priti
do dobre, zanesljive

are, katera Vam prihrani popravke in jezo; ravnotako Vam pošlje
vsak drug predmet iz zlata, srebra ali kovine v najlepši in naj-
boljši trzdbi. Tu najdete vse; kar iščete za sebe ali za darila.
Zahtevajte krasno ilustrovan cenik, za katerega Vam je treba
poslati samo 2 dinarja.

Odpošiljalna trdka za ure:

H SUTTNER, Ljubljana 992

ZVONARNA IN LIVARNA



ŠT. VID NAD LJUBLJANO

vliva

BRONASTE ZVONOVE

v vseh velikostih za župne cerkve, podruž-
nice in kapele po najnižji cenah.

Kupuje stare in razbite zvonove po najvišjih
cenah.

Trgovino z žitom je zelo oviral visok sneg, ki je zapadel v Bački, Vojvodini in Banatu. Kraji so bili več dni popolnoma odrezani od sveta, ker je bil radi zametov celo železniški promet ustavljen. Zato je bilo trgovanje na novosadski žitni borzi manj živahno, nego običajno, dočim se je v Zagrebu na borzi precej žita prodalo. Kljub temu pa zagrebska borza izgublja vedno bolj svoj vpliv na trgovino z žitom in na določanje cen, njeno mesto pa bo prevzela novosadska borza. Sploh se danes prodavanje in kupovanje žita vrši večinoma na borzah. Borze za prodajo in nakup poljedelskih pridelkov so nastale v naših krajih šele po prevratu, pred vojno so bile samo v večjih mestih, kakor v Budimpešti itd. Najvažnejša žitna borza pri nas je v Novem Sadu, v srcu Vojvodine, ki prideluje največ žita. Našim kmetom, ki tisto malo količino pridelkov lahko tako prodajo, je način trgovanja na borzah neznan. Vojvodinski kmetje — večinoma sami veleposestniki — pa prodajo žito na veliko samo na borzah, ker tam dosežejo najboljše cene. Marsikateremu je še neznano, kaj je to: borza. Ta izraz pomeni poslopije, v katerem se shajajo vsak dan kupci in prodajalci ter sklepajo med sabo kupčije. Posestnik veliko vagonov žita v Vojvodini ne proda tega trgovcu doma, ampak ga ponudi v Novem Sadu na borzi. Tu ga kupi kak kupec, ki ga morda čez par minut že naprej proda z dobičkom, dasiravno kupljenega žita še ni videl ni. Tako se zgodi, da mora potem posestnik dobaviti prodano žito tretjemu ali četrtemu kupcu, s katerim on ni nikake kupčije sklenil. Trgovanje na borzi je za nevedčega precej opasno, ima pa to dobro stran, da kmete ne izkoriščajo toliko razni prekupčevalci ter da borze določajo ter razglašajo žitne cene, da se kmetje pri prodaji preveč ne ukanijo. Na naših žitnih borzah imajo velike inozemske tvrdke in mlini svoje agente, ki nakupujejo žito za svojo firmo. Zadnji čas pa se te tvrdke vedno bolj odražajo od naših žitnih tržišč. Kmetovalcem in mlinom, ki imajo nakopičene še velike zaloge žita, preti krize, kakor slovenskim vinogradnikom. Naše žitne cene so namreč mnogo višje, kakor cene v ostalih poljedelskih državah. Vzrok temu je v glavnem država, ki je kmetijski stan razmeroma najbolj obdavčila. Cene poljedelskih pridelkov so naravno morale poskočiti, ker drugače kmetje niti davkov ne bi mogli plačati. Ker pa vsak kupec hoče blago kar najceneje kupiti, je razumljivo, da so se vse inozemske žitne trgovine obrnile do Rusije, ki razpolaga čez ogromne množine cenega žita. Ravno sedaj poročajo časopisi, da je največja žitna veletrgovina v Srednji Evropi, Strasser in König v Pragi, ki oskrbuje z žitom ne samo Čehoslovaško, ampak tudi Avstrijo in Nemčijo, sklenila z Rusijo pogodbo za dobavo žita in v Trst je že prispel iz Odeše prvi transport pšenice, tri milijone kilogramov, ali 3000 vagonov, v kratkem času pa še pride v Trst 5000 vagonov žita, tako da bo s to množino letos Čehoslovaška s pšenico oskrbljena. Rusija ima še velikanske zaloge žita na prodaj, samo ga je težko spraviti do pristanišč zaradi slabih prometnih zvez. Italija išče trgovskih stikov z Rusijo največ radi skrbí, da si pridobi po ceni rusko žito. Italijanski mlini, ki so dosedaj kupovali žito pri nas in v Rumuniji, so prenehali z daljnim nakupovanjem ter čakajo, da dobe žito iz Rusije. Našim kmetom bo ostalo žito domo ali hodo po morali cene znižati, kar jim bo pa skoraj nemogoče, ker od prodaje žita so dosedaj živeli.

Lesni trg. V lesni trgovini vladajo sedaj približno sledeče cene (mislimo cene v dinarjih, franko vagon nakladalne postaje): Hrast za furnirje 2600—3000, hrastovi plohi I. vrste 2100—2600, II. vrste 1500—2000, najboljši hrastov les, rezan 3000—5000, hrastove doge za sode 1000 komadov 15.000—20.000. Tramovi 1600—2250, štafli 2000—2200. Bukovi plohi I. vrste 350—460, bukov rezan les I. parjen 1400—1800, bukov tram 750—900, javorovi plohi I. 700—800, jesenov plohi, prvovrstni 650—800, mehki rezan les 500—650; tesan les 350—500, železniški pragi, hrastovi komad po 40—70, bukov po 30—50, dva bukova 2200—3200 za vagon.

Vrednost denarja. Ameriški dolar stane 86.50 din., 100 francoskih frankov stane 383—387 din., za 100 avstrijskih kron je plačati 0.12 din., za 100 čehoslovaških kron je plačati 249 din. in za 100 laških lir 378—380 din. V Curihu znaša vrednost dinarja 6.65 cent. (1 centim je 1 para).

Nova gospodarska knjiga. Ivan Belle: »Sadjarstvo«, v tekstu 147 slik in 18 prilog. Ljubljana, 1923. Založba in tisk Učiteljske tiskarne v Ljubljani. Cena 85 dinarjev. — Odveč bi bilo povdarjati, kako važnega pomena je sadjereja za naše kraje. Iz bivše Spodnje Stajerske se je izvažalo pred vojno v količkah dobrih sadnih letinah 1000 do 3000 vagonov namiznega sadja v inozemstvo, a dva do trikrat toliko se ga je porabilo poleg tega doma. Naše sadje, osobito namizna jabolka, so si priborila na razstavah v Parizu in v Düsseldorfu svetovni sloves. V našem, kakor tudi v interesu našega narodnega gospodarstva je sedaj, da ta sloves našega sadja ne le ohranimo, temveč po možnosti še povečamo. To je pa možno le tedaj, ako damo slovo mnogim zastarelim, zanikarnim in češče povsem napačnim načinom oskrbovanja, gnojenja itd. ter postavimo naše sadjarstvo na novo podlago, ki ima za osnovo temeljito in vsestranski preizkušeno sadjarsko in kmetijsko vedo. V ta namen nam bo izborna služila pričujoča knjiga. V njej najdemo vse, kar nam je treba znati o vzgoji sadnih rastlin, uredbi in napravi novih nasadov, sajenju in oskrbi sadnega drevja, gnojenju in umnem obdelovanju zemlje v sadonosnikih, varstvu sadnega drevja, zatiranju škodljivcev in boleznih, spravljaju, shranjevanju in prodaji sadja, praktični pomologiji, izbiri sadnih sort za razne gospodarske namene z ozirom na lego, zemljo itd. Z eno besedo: popolna sadjarska knjiga, na katero smo Slovenci lahko ponosni! Snov je zajeta iz globine naših razmer, prilagoden stanju današnje teorije in prakse ter

razporejena sistematično in pregledno, da more najti bralec takoj, kar ga zanima. Stevilne izvršne slike med tekstom in fotografski posnetki v prilogi nam olajšajo umevanje sicer sicer jasne vsebine. Skoda, da je zagrešila tiskarna nekatere hibe, pred vsem zamenjavo par števk na podobah in pa deloma nerodno razvrščanje nekaterih slik. Pa vendar so te napake precej neznatne in pretežno estetskega značaja, ki vrednosti knjige niti najmanj ne zmanjšajo. Knjiga bo vreden in stvaren svetovalec našim ukancin napredkaželnim kmetovalcem-sadjarjem in bo služila tudi izvrstno kot učni pomoček na naših kmetijskih šolah. Vsakomur najtopleje priporočamo! — J. P.

NAROČNINA «SLOV. GOSPODARJA» ZA L. 1924.

«Slovenski Gospodar» stane za celo leto 32 D
za pol leta 16 D
za četrt leta 8 D

Naročnina se pošlje na upravnništvo «Slovenskega Gospodarja» v Mariboru.

Najboljše je, da se vsak posluži položnice, ker s tem prihrani sebi in nam poštne stroške. Poštno položnico je treha dobro shraniti.

MALA OZNANILA.

Pod ugodnimi pogoji sprejemam za stiskalnik pridno, zvesto in pošteno delo, lepega vedenja, v starosti od 16 do 18 let, katera bi obvladala hišne opravke in bi imela veselje do otrok. Nastop službe takoj. Mr. Bogdan Devidé, lekarnar, Sv. Lenart v Slov. goricah. 123

Malo, 4—5 mesecev staro deklico vzamem na stanovanje in hrano. Naslo v upravnistvu. 12

Ekonom kmet. šole, izurjen v vseh panogah kmetijstva, išče primerne službe. Naslov pove upravnistvu. 122

Postena kuharica, srednjih let zmožna vseh del, želi mesta pri boljši družini. Nova kolonija, Testova ulica 7. 116

Viničar, priden in pošten s tri del. močmi, se pod ugodnimi pogoji sprejme. Zglašiti se je Koroška cesta 53, mizarstvo. 114 2—1

Varčna kuharica ali gospodinja išče stalno mesto na deželi. Naslov v upravnistvu. 113

Dva kovaška učenca v starosti 15 do 16 let sprejme Anton Ferenčak, kovač v Brežicah ob Savi 115. 108 3—1

Kuharica iz Slovenije, stara 40 let, večja v vsem gospodinjstvu želi nastopiti službo do 1. marca t. l. pri kakem župnišču ali kakim drugi manjši družini v mestu ali na deželi. Ponudbe na upravo lista pod šifro »spretna kuharica«. 98

Učenec v starosti 16 do 18 let se takoj sprejme na tri leta. Za hrano in obleko se bo de skrbelo. Anton Marčič, usnar Slov. Bistrica. 100 2—1

1 žagmojster in 1 cirkularist se sprejme na žagi M. Obrat, Maribor, Tattenbachova ulica. 82 3—1

Organist in cerkovnik, oženjen, zmožen orgljanja in vodstva večjega pevskega zbora, se sprejme čimprej pri Sv. Tomažu nad Ormožem. Poleg stanovanja je tudi malo zemljišča in zbirca, da se lahko redi nekaj živine. Ponudbe vsaj do 1. februarja na cerkveno predstojništvo. Prednost imajo mlajši. 66 3—1

Organist, Ceciljanec, prost vojaščine, izurjen pevovodja, išče primerne službe. Vzame v najem tudi lokal, ki bi bil primeren za trgovino z mesnim blagom. Naslov v upravnistvu. 38

Išče se prvi blavec, rodbina z več delavskimi moči za kravji hlev ter nekaj blavec. Poizvedbe pri gozdnem in goščinskem ravnanstvu v Ptuj. 53 3—1

Malo posestvo, 3 orali v Jenčah 19, hiša z opeko pokrita, lep vinograd, sadonosnik; njiva, ob glavni cesti, se prodaja. 126

Velika izbira sukna za ženske in neveste, tiskovine, platna vseh vrst itd. se dobi po znižanih cenah pri J. Trpin, Maribor, Glavni trg 17. 94 10—1

Koleselj prvovrsten se prodaja ali zamenja za les. M. Obrat, žaga, Maribor, Tattenbachova ulica. 62 5—1

Posestvo v Halozah na prodaj. Proda se zelo obsežno posestvo v občini Kožice, okraj Ptuj, obsežaje iz 1 in pol orala vinograda, 7 oralov njiv, 10 oralov travnika in sadonosnika, 2 orala pašnika in 20 oralov starega in mlađega gozda za vsak posek sposobnega. Na sredini posestva je hiša, gospodarsko poslopije, shramba itd. Cena je 200.000 dinarjev. Kupci naj se blagovoljno zglašijo pisмено ali ustmeno pri Juriju Topolovec posestniku na Ptujski gori. 88 2—1

Vinogradniki pozor! Na suho cepljene trte so na prodaj in sicer najrodovitnejše vrste. V zalogi je vkoreninjeni divjak Riparia portalis in Götthe št. 9. Kdor si želi naročiti lepe in močne trte za svoj vinograd naj se takoj oglasi ustmeno ali pisмено pri Francu Slodnjaku, trtničar, pošta Juršinci pri Ptuj. Trte se dobijo po najbolj nizki ceni. Za odgovor se naj priloži znamka. 1263

Cepljene trse na prodaj in sicer: veliki rizling, burgen-dec, beli in plavi, silvanec, silvanec-muskat, pošip, gutedel bel in rdeč, dišeči traminec, tulandec, rudiči traminec, kapčina, beli ranfol. — Vse vrste so cepljene na Götthe št. 9 in Rip. portalis. Imam več tisoč korenjakov Götthe. Trte se dobijo po nizki ceni naročila se sprejemajo pisмено ali ustmeno; za odgovor se naj priloži znamka. Janez Vrtnjak, trtničar, Breg pri Ptuj 115, Slovenija. 54 3—1

Na portalis cepljene trte: pošip, veliki rezling, žlahtnina, ranfol, dokler jih je kaj v zalogi prodaja Franc Rausl, trtnar na Kukavi, pošta Juršinci. Cena po dogovoru.

Priporočamo

vsem, da si pred nakupom blaga za obleke, za perilo vsake vrste, za nevestine bale itd., ogledajo zalogo

Oblačilnice za Slovenijo

r. z. z. o. z.

v Ljubljani. Njena osrednja prodajalna je v

Ljubljani v hiši »Vzajemne posojilnice« na Miklošičevi cesti, poleg »Uniona.«

Podružnica se nahaja pa v hiši »Gospodarske zveze« na Dunajski cesti št. 29. 125 20—T

Cene zelo zmernel

Zadružno podjetje

Vabilo

na

redni občni zbor

Gospodarske nabavljalne in prodajne zadruge v Mozirju, r. z. z. o. z.

ki se vrši dne 2. februarja 1924, ob 9. uri predpoldne, v prostorih stare šole v Mozirju.

Dnevni red:

1. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora.
2. Poročilo načelstva in nadzorstva.
3. Odobrenje računskega zaključka za leto 1923.
4. Čitanje revizijskega poročila.
5. Volitev nadzorstva.
6. Slučajnosti.

Vabilo

na

občni zbor

Posojilnice pri Sv. Lenartu v Slov. gor. dne 11. marca 1924, ob 2. uri popoldne v zadružni pisarni.

Dnevni red:

1. Poročilo načelstva in nadzorstva.
2. Odobritev letnega računa za leto 1923.
3. Razdelitev čistega dobička.
4. Sprememba pravil.

Ako bi občni zbor dne 11. marca 1924 ne bil sklepčen, se vrši tri tedne pozneje, t. j. dne 1. aprila 1924, ob isti uri in na istem mestu nov občni zbor, ki bo sklepčen pri vsakem številu navzočih udov. 124

Načelstvo,

Smrekove in borove hlobo kupuje stavbenik g. Ubald Nassimbeni, Maribor, Vrtna ulica 12. Tam se tudi prevzame vsaka množica hlobov za baganje. 75 3—1

Harmonika trivrstna, dvojno-iglašena, s 16 dur, molin kom trabasi, v zajamčeno dobrem stanju se iz zdravstvenih ozirov za 1000 dinarjev proda. Vpraša se pri Francu Skerlec, Vlčanci 16, pošta Velika Nedelja. 80 2—1

Zaključje, lisičje, kunine, vidrine, dihurjeve, veverične in druge kože kupuje po najvišji ceni Karl Granitz, Maribor, Gosposka ulica 7. 41 2—1

Stajerski fižol, orehe, sadje, suhe gobe kupuje in plačuje po najvišjih dnevnih cenah: »Agraria«, veletrgovina z deželnimi pridelki d. z. o. z. Maribor, Aleksandrova cesta št. 57. 1281 8—1

PODPLATI IN USNJE

se kupijo po najnižjih cenah pri Ivo Grgič, Glavni trg 21. Sprejemajo se tudi vsakovrstne kože v delo. 6—1

„MANA“

tovarna kandičev d. z. o. z.

glavna zaloga:

Maribor, Stalna ulica 4.

Priporočam vse vrste bonbonov, peciva in čokolade po najnižjih tovarniških cenah.

Na drobno! Na debelo!
