



Štev. 10.

V Ljubljani, dne 3. oktobra 1912.

Leto IV.

Beg deklet z doma.

Najprej dr. Kreku na njegov članek »Za ženske« nekaj v odgovor.

Če bi se hotelo natančno dognati, koliko deklet se po mestih izgubi, bi bilo pač treba prešteti, koliko je vseh delavk po mestih, koliko od teh jih je po naših društvih in koliko je zanesljivo dobrih. Potem bi po mojem mnenju sodba drugače izpadla. Župniki po deželi imajo v tem oziru precej skušnje in so splošno mnenja, da mesta in tujina požreta velik del deklet, ki se preselijo tja. In nezakonske matere po mestih, ali niso izvečine s kmetov doma? In saj ni skoro drugače mogoče. Če že na deželi vidimo, da se jih veliko pokvari izmed tistih, ki gredo služiti v nerodne in versko mlačne hiše, se mora to še v večji meri vršiti po mestih, kjer je znatna večina gospodarjev liberalna, na mizi slabi časopisi — da o drugem molčimo. Komisija za preskrbo stanovanj na Dunaju je v tem oziru razkrila grozne stvari! Sicer pa rad priznam, da je v Ljubljani in drugod veliko dobrih in izglednih poslov, posebno kuharic. Za dekleta je pa splošno slabo.

Obleka je sama na sebi le postranska stvar, ki se ravna po šegi kraja, toda tudi v obleki se kaže notranjost srca in človekov značaj. Ravno najboljše dekleta tudi v mestih ostanejo skromna v obleki, ko gizdavost v noši navadno kaže, da srce ni več isto, da je začela zginjati ponižnost in pobožnost.

Beg deklet v mesta na Gorenjskem ni tako hud, kot je na Dolenjskem. Tu se nahajajo fare, ko že ni prav nič odraščanih deklet doma. Vsak dan skoro slišimo, kako je ta ali ona zašla. Po mojem mnenju je nevarnost velika in preti izpodnesti skalo, na kateri sloni prihodnost našega naroda. Naj oni, ki so dobri ostali, zahvalijo Boga, ki jih je rešil in ubranil, toda naj nikar ne pozabijo, koliko drugih je nesrečno za-

šlo. Zato ni odveč, ako se tem, ki so še doma, nevarnosti po mestih in tovarnah pokažejo take, kakršne so. Morda se ta in ona vendar le reši. S tem pridem na nadaljno razpravo izprožene-ga vprašanja.

III. Kako se da to gibanje omejiti.

a) Nekateri vidijo najboljšo rešitev tega vprašanja v dobrem gospodinjskem poduku. Zanemarjene gospodarske razmere so res glavni vzrok izseljevanja. Ker ljudje kljub rodovitni zemlji niso našli doma zadosti kruha, so ga šli na tuje iskat. Ko bi znali prav gospodariti in vse izrabiti po naših razmerah, bi imeli kmetje lahko za polovico večje dohodke. Zato je naša dolžnost, da kmetom, ki so tako revni in vedno dobrega pouka željni, kažemo v gospodarstvu pravo pot. Vzgeda in navoda potrebuje ljudstvo. Koliko se da v tem doseči, vidimo v krajih, kjer so posamezni vzgledni gospodarji res modro uredili svoje gospodarstvo.

Tudi gospodinje so potrebne poduka. Čim bolj si bodo znale povsod pomagati in si boljše uravnale domačo hišo, boljše bo za splošno gospodarstvo. Sicer se ne čuti posebno pomanjkanje gospodinj, dasiravno dobrih ni preveč. Večina deklet komaj čaka na zakon. Mi najbolj pogrešamo dekel za polje, za prašiče in za krave, dekel, ki se vsakega dela z veseljem in vnemo lotijo in delajo ravno tako gospodarju, kakor bi sebi delale. Gotovo pa ni, če bo obširnejši gospodinjski pouk pomnožil veselje do težkega, ali kakor pravijo »umazanega« dela. One gojenke, ki so šole obiskovale ali se tečajev udeležile, bi morale biti vsem drugim v zgled, kako se vztrajno na polju dela, prašiče opravlja in vsakega dela prime. Že zdaj se dobe lahko gospodinje in kuharice, dekleta za doma in hišne, toda dekel za poljsko delo ni skoro dobiti. Ravno to nam kažejo tudi druge dežele. Na Moravskem, kjer da dežela milijone za poduk, kjer imajo povsod go-

spodinjske šole in tečaje, ni skoro mogoče dobiti zanesljive dekleta. Češka je še na višji stopinji gospodarske izobrazbe. A lani so sklicali posebni shod v nemškem kulturnem svetu, ki naj osvetli to vprašanje. Še veliko hujše je na Pruskem, hudo je v Švici. Poduk mora biti, in sicer za sedanji čas, ker se ne more tako gospodinjiti, kakor v starih časih. Vendar razen poduka je treba še drugih podlag.

b) Na Pruskem se je sprožila misel, da bi se do gotove starosti prepovedalo vsako izseljevanje, ker ravno v otroških in deklških letih do dvajsetega leta je tuj svet najbolj nevaren. Ko bi bila ostra prepoved, bi ostale doma, bi se dela navadile in počasi zgubile nekoliko veselja do tujine. Nasvet bi bil prav umesten tudi za nas. Ko bi pozneje tudi vse ravno tako šle, bi vendar imeli nekaj let več delavk na kmetih. To bi še precej pomagalo. Mnoge bi pa tudi doma ostale pozneje.

Seveda ne moremo rešitve socialne rane od paragrafov pričakovati. Pota bi se vedno dobila za skrivno uhajanje, ki bi se gotovo vršilo.

Ako bi pa država izdala kako tako zapoved, bi bili vsi kmetje zelo zadovoljni. Danes tega še upati ne moremo. Potrebno je pač, da stariši in varuhi malo bolj spoznajo svojo dolžnost nasproti otrokom in varovancem ter z odločnostjo prepovedo in zaprečijo selitev na tuje pred zrelostjo, ako ni prav posebnih vzrokov.

c) Selili so se pred nami in selili se bodo za nami v mesta in tovarne, ker kmetje zalagajo vse z vedno novo krvjo. Kmetje so v vedni zvezi z Bogom in zemljo, zato imajo največ naravne moči. Naša dolžnost je le omejiti izseljevanje deklet, tiste pa, ki morajo ali vendar gredo kljub svarilom, zavarovati pred pogubo. Kako bomo to dosegli? Po mojem mnenju je najbolj gotova rešitev v pravem duhu urejena Marijina deklška družba. Trta, ki rodi sad, mora biti na kolu, kjer jo solnce

ogreva in dež namaka, kjer raste, cveče in sad rodi. Če ni trta na kolu, je v blatu in segniji.

Mlado in še posebno dekliško srce potrebuje opore v nevarnostih in težavah življenja. Mati lepe ljubezni prihaja že pri jutranji zarji deklet s prošnjo: »Hči, daj mi svoje srce!« V dobri družbi spozna duha Križanega, duha zatajevanja in darovanja, duha pravega in ponižnega dela iz ljubezni do Boga po vzgledu svoje Matere. Srce mora nekaj ljubiti. Ako ljubi Boga in Marijo, če je vneto za cerkev in prejetje svetih zakramentov, potem izginja ljubezen do sveta, umirajo one prazne želje po sreči na tujem. Največja sreča se išče v zvestem izpolnjevanju volje božje, moč se pa zajema v najsv. zakramentu. Dekleta, ki tukaj iščejo moči, so srčne, močne in stano vitne, pripravne za vsako delo, ker drugače pobožnost ni prava. Te se ne bodo bale najtežavnejših in najbolj ponižnih del. Iz prave pobožnosti torej prihaja ona ljubezen do tabernaklja, do domače cerkve, do priljubljene družbe, ki je glavna opora zoper vabljeni svet. Skoro nemogoče se je ločiti od teh svetinj.

Če pa mlado dekliško srce nima te ljubezni do Boga in Marije, potem so vrata široko odprta vsem skušnjavam. Konec tega je navadno v blatu ali gnolobi. Mnogo naših gospodarjev so začetkom mislili, da so dekleta v družbah preveč pobožne in skoro neradi so zaupali svoje otroke in dekle družbi. Zdaj se povsod spoznava, da je ravno Marijina družba najboljša pomočnica kmetom. Še v službo ne vzamejo radi takih, ki niso v družbi in najhujši nasprotniki vzamejo najrajše v zakon dekleta iz družbe, ker je med njimi največ poštenih.

Naša sveta dolžnost je torej, da to najboljše rešilno pot svete vere, ki nas uči, da ne smemo strastem in svetu streči, ampak sebe premagati, še poglobimo in damo povsod temeljito vzgojo za notranje življenje.

Reklo se je že: »Ne toliko molitvenikov našim ljudem!« Jaz pravim: »Še več dobrih molitvenikov!« Vsem dekletom dobre volje, ki hočejo ostati zveste hčere Marijine, kličem: »Berite, kadar morete: Hojo za Kristusom, Filotejo, Življenje svetnikov ali Trpljenje Jezusovo. Tu se boste navzele duha krščanskega, duha matere Marije.«

Prav isto pot nam kaže zgodovina krščanstva. Ob času, ko so šli apostoli po svetu, ni bilo skoro nikjer svobodnih kmetov. Vse je drlo v mesta za kruhom in zabavo, zemljo so obdelovali sužnji po suženjsko. Brez tujega dovoza bi morala rodovitna Italija veliko pomanjkanje trpeti. Vera Križanega je učila ljudi delati in trpeti, sinovi najboljših hiš so šli Bogu služiti in so ponižno delali na polju. Znano je, kakšna pokvarjenost je vladala v starem Rimu, da device skoro dobiti ni bilo mogoče. Naša vera je vzgojila oni čisti rod devic in mučenic z duhom Kristusovim, s sprejetjem svetih zakramentov, oni vreden rod, ki nam v angelski

čistosti in premagovanju še danes vzbuja občudovanje. — Župnik Anton Oblak.



Sadno vino.

Pijačo narejeno iz jabolk ali hrušk imenujemo po navadi sadni mošt, sadjevec, tolkovec, hruškovec, jabolčnik itd. Ker ima pa ta pijača 3 do 5 ali celo več odstotkov vinskega cveta (alkohola), ki je nastal iz sadnega sladkorja potom kipenja, jo smemo imenovati po vsej pravici tudi sadno vino. Saj je pa tudi po svoji sestavi in svojih lastnostih, zlasti ako je pravilno narejena in pravilno oskrbovana, močno podobna grozdnemu vinu.

Žal, da pri nas še malokdo pozna pravilno izdelovanje sadnega vina in da se iz sadja izvečine pripravlja pijača, ki je komaj užitna pozimi, na pomlad in poleti se pa pokvari, dasi je večkrat iz najboljšega sadja in bi se s pametnim ravnanjem lahko pripravil dober izdelek.

Gospodarji, ki nameravate izdelovati sadno vino, ravnajte se po sledečih navodilih! Ne bo vam žal malo večjega truda in pazljivosti ali malenkostnih stroškov.

1. Sadje.

Za sadno vino najboljše sadje so sočna, kislja, jesenska in zimska jabolka, bodisi že katerekoli vrste. Seveda čim zlahtnejši vrste, tem boljši izdelek. Pa tudi močno kislja, sicer malovredna jabolka so uporabljiva, ako se pomešajo z drugimi boljšimi. Sladka jabolka sama zase niso za sadno vino, razven v nepreveliki meri primešana prav kislim. Mešanica različnih vrst je boljša, kakor ena sama vrsta.

Sladke namizne hruške, bodisi poletne ali jesenske, niso za sadno vino. Pač pa dajo moštnice dober izdelek za takojšnjo uporabo, a v obče tako vino nima tolike vrednosti, kakor ono iz jabolk. Mešanica iz jabolk in hrušk je pa v vsakem slučaju zelo priporočljiva.

Sadje za vino mora biti popolnoma zrelo, ker le tedaj so v njem razvite vse snovi, zlasti sladkor, v zadostni množini. Nezrelo sadje daje slabo, neokusno pijačo.

Poletna jabolka dozore na drevju; ko začno odpadati piškavci, je to znamenje, da so zrela. Treba jih je uporabiti prav kmalu. Jesenska, posebno pa zimska jabolka pa dozore šele v shrambi, kjer se nakopičijo v neprevisoki plasti. V dveh do treh tednih so godna, da se izdelajo v sadno vino. Pri hruških moštnicah je treba paziti, da ne zmečkajo, predno jih uporabimo; biti morajo sicer zrele, a še trde.

Sadje za mošt izvečine otresemo in vsled tega se kolikor toliko onesnaži, ako pada po potih, v luže, v apnenice ali gnojnice itd. Tako umazano sadje moramo na vsak način oprati pred uporabo, ker sicer bi dobilo vino ne-

prijeten duh in okus po različnih tvari, ki se je onečedilo z njimi pri spravljanju. Sploh je pa nujno priporočati, kjer je le količkaj mogoče, da je vse sadje pred izdelovanjem oprano. Zelo napačno je mnenje, češ, da se vsakovrstna nesnaga, ki pride s sadja v mošt, vsede brez škode na dno sode in se s pretakanjem itak odstrani.

Tudi nagnito, gnilo ali po različnih boleznih močno oškodovano sadje ni za sadno vino, ker jako slabo vpliva na okus in trpežnost. Gnilo sadje naj se skrbno odbere, nagnito obreže; pa tudi drugače zanikrno in pokvarjeno je treba odstraniti, kajti kakor povsod tako je tudi tukaj le od dobre surovine pričakovati dobrega izdelka.

2. Orodje in posodje.

Pri izdelovanju sadnega vina potrebujemo primeren sadni mlin, stiskalnico (prešo), sode in več različnih škafov in drugih posod za zdrobljeno sadje in za prestrezanje mošta, ko teče iz stiskalnice. Vrhutega moramo imeti toliko kipelnih veh, kolikor sodov mislimo napolniti s sadnim moštom. Da mora biti vse orodje in posodje namenjeno primerno izdelano, dovolj močno in solidno, je umevno samo ob sebi.

Sadni sok ne sme priti pri mletju in prešanju niti v sodo v dotiko z železom, ker sicer dobi vino neprijetno lastnost, da na zraku počrni in vsled tega izgubi veliko na vrednosti. Zato je nujno potrebno, da popleskamo z belim, posebno za ta namen prirejenim lakom (Presslack), vse gole železne dele, ki pridejo v dotiko s sadnim zdrohom ali sokom. (Zobje in železni valjarji pri mlinu, vijak in odtok pri stiskalnici, vijak pri sodovih vratih itd.) Lak se dobi pri tvrdki Ph. Mayfarth & Comp. na Dunaju.

Predvsem moramo pa gledati pri vsakem orodju in vsem posodju, ki se rabi pri izdelovanju sadnega vina, na največjo snago. Mlin, stiskalnico in škafe moramo vselej srčno oprati, ko smo z delom prenehali, in to tudi tedaj, ako čez par dni delo nadaljujemo. Kdor dobi to orodje na posodo, naj mu bo prva skrb, da ga osnaži kolikor mogoče. Pri tem poslu prav s pridom uporabljamo ščet (krtačo), s kakršno snažimo tla. Ako je orodje zelo nesnažno in zanemarjeno, ga moramo snažiti s sodo. Posebno skrbno moramo izvršiti to delo, ko vzamemo orodje prvič v letu v rabo; tu je neobhodno potreba, da s ščetjo odrgnemo vsak posamezen del mlina in stiskalnice in ga nazadnje večkrat splaknemo s čisto studenčnico in dobro osušimo na zraku.

Smelo lahko trdimo, da je povoljen uspeh pri napravi sadnega vina zavisen v dobršni meri od snage, in čim gorkejšje je vreme, bolj moramo biti pazljivi v tem oziru, ker je tem večja nevarnost, da zatrosimo v mošt kalni poznejšim boleznim.

Vse povedano velja v polni meri tudi o sodih. V vinorodnih krajih izvečine dobro vedo, kakšen mora biti

dober vinski sod in znajo tudi prav ravnanje z njimi. Kljub temu se tu in tam sliši še dandanes: »Ta-le sod ni veliko prida, za sadjevec bo pa dober.« Še slabše je v tem oziru v krajih, kjer ne raste vinska trta.

Takoj, ko se kak sod sprazni, se mora temeljito pomiti z mrzlo vodo, potem se pusti odprt samo toliko časa, da se odcedi in nekoliko obsuši. Nato ga je treba takoj zažveplati, trdno (neprodušno) zabiti in spraviti na primeren, suh prostor. Žveplanje se mora ponoviti najmanj vsake tri mesece. Pokvarjene sode je treba s ščetjo in mrzlo vodo snažiti tako dolgo, da so popolnoma čisti in brez duha. Da je pa mogoče izvršiti to delo, se mora sodu odvzeti dno, večji sodi imajo pa itak vrtica, da more človek vanje. Plesnive sode moramo snažiti najprej z mrzlo vodo, potem izlužiti s sodo; večkrat jih je treba celo razdjati in les nanovo poskoblati. Vroča voda je za izpiranje plesnivih sodov škodljiva, ker se z njo duh po plesnobi spravi še globlje v les.

Sodova vaha mora biti popolnoma okrogla, da ni treba pilke ovijati s platnenimi krpami, ki povzročajo, da je vino v zvezi z vnanjim zrakom.

3. Klet.

Kakor pri vinarstvu v obče, tako je tudi pri napravi sadnega vina neobhodno potrebno, da poznamo in upoštevamo vsaj najvažnejša pravila umnega kletarstva in se za vselej otresemo naravnost nespametnega mnenja, češ, za sadjevec je vse dobro.

Kleti seveda v bistvu navadno ne moremo spremeniti, kakršno imamo, tako moramo rabiti. Pač pa v vseh slučajih lahko skrbimo, da je zračna, do skrajnosti snažna in da v njej ne hranimo jesiha, kislega zelja in drugih takih reči, ki silno neugodno vplivajo na vino. Navadno se uporablja v naših razmerah isti prostor (klet, hram itd.) za kipenje mošta in pozneje kot shramba za vino. Seveda moramo vedeti, da je za pravilno kipenje treba 15 do 20 stopinj Celzija gorkote, v shrambi gotovega vina pa naj bi bila toplina veliko nižja (8 do 10 stopinj Celzija). Nekoliko dosežemo to prepotrebno uravnavo kletne topline na ta način, da primerno zračimo. Ako je klet pregorka, jo po dnevi zapiramo, po noči pa odpiramo, ako je prehladna, ravnamo pa nasprotno. Kdor ima pa hladno podzemeljsko klet, ki se s prezračevanjem ne da ugreti, je to izvrsten prostor za hranjevanje vina, nikakor pa ne za kipenje. V takem slučaju je neobhodno potrebno, da si izberemo za kipenje drug toplejši prostor in šele gotovo vino ob pretakanju spravimo v klet ali pa da klet kurimo ob času kipenja. Toploter v kleti je jako koristno in potrebno orodje.

4. Kipenje.

Sadje, ki ga nameravamo naenkrat izdelati v sadjevec, naj se pripravi, kakor je bilo povedano v prvem odstavku. Ko se začne mleti (drobiti, tolči),

naj se to vrši kolikor moči hitro in naj se tudi zapored odtiska (preša), tako da v čim krajšem času napolnimo sod, ki je namenjen za pripravljeno množino sadja. Zelo napačno je dan za dnevno zmleti po nekoliko sadja in zalivati sod v majhnih količinah.

Čim toplejšje je vreme in čim primernejši prostor imamo za kipenje, tem prej, po navadi že takoj ko nalijemo sod, prične mošt kipeti. Kipenje je najvažnejša preosnova pri napravi vsakega vina, in kdor tega pojva vsaj v bistvu ne razume, ne more biti pri njem niti govora o kakem umnem kletarstvu.

Pri kipenju se razkrajata sadni sladkor v vinski cvet (alkohol) in ogljikovo kislino, in sicer dasta dva dela sladkorja približno en del ogljikove kisline, ali z drugimi besedami: ves sladkor v moštu se razkroji v približno dva enaka dela, en del je vinski cvet, drugi pa ogljikova kislina. Pri kipenju se tvorijo sicer še nekatere druge tvari, ki pa v našem slučaju niso tolike važnosti in jih lahko prezremo. Vinski cvet ostane v tekočini in naredi iz mošta vino, ogljikova kislina, ki je plinasto telo, pa vhaža povečjem iz mošta v zrak.

Kipenje povzročajo neskončno majhne glivice, ki se povsod nahajajo na sadju in preidejo pri mletju in stiskanju v mošt, kjer se ob ugodni toplini (15 do 18 stopinj Celzija) začne jako hitro razmnoževati in obenem razkrajati sladkor v vinski cvet in ogljikovo kislino, kakor je bilo povedano že prej. Brez teh glivic je vsako kipenje nemogoče, o čemer se lahko prepričamo, ako svež mošt skuhamo in dobro zapremo, da ne more do njega zrak. Leta in leta ostane sladak kakor bi bil ravnokar priteknel iz stiskalnice.

Kipelnih glivic je pa jako mnogo vrst, ki se med seboj močno razločujejo glede raznih bistvenih lastnosti. Na sadju se navadno nahaja dovolj glivic, zato tudi sadni mošt začne takoj kipeti. Pokazalo se je pa, da te glivice pripadajo povečini raznim manj vrednim in celo škodljivim vrstam. Zato je kakovost sadnega vina, ki je pokipelo samo ob sebi (na lastnih glivah) odvisna od slučaja. Ako so se nahajale v moštu dobre glivice v zadostni množini in so se mogle nemoteno razmnoževati, so spodrinile slabe in škodljive glivice. V tem slučaju dobimo primerno dobro vino. Ako pa dobe pri kipenju premoč slabe glivice in vrhutega pritisejo še razne druge neugodnosti, dobimo prav slabo malovredno pijačo, ki je vinu komaj podobna in podvržena vsem mogočim boleznim. Kdor torej pusti saden mošt pokipeti na lastnih glivah (divje kipenje), kakor je to pri nas sploh navada, se mora zadovoljiti z izdelkom, kakršen pač slučajno nastane.

Že pred več kot 20 leti so začeli v posebnih zavcdih umetno gojiti kipelne glivice najboljših vrst in dokazali so na brezštevilnih poskusih, da imamo kipenje mošta lahko popolnoma v

svoji oblasti, ako mu pridenemo, predno začne kipeti, umetno vzgojenih kipelnih glivic najboljše vrste, ki jih imenujemo tudi samočiste vinske drože. Na ta način si s primernim postopanjem zagotovimo z največjo gotovostjo izvrstno sadno vino, ki ima z ozirom na množino sladkorja gotovo množino vinskega cveta in vrhutega še vse druge dobre lastnosti v okusu in duhu.

Prednosti sadnega vina, ki je pokipelo na samočistih vinskih drožeh, so sledeče:

1. Kipenje se vrši hitro in se torej tudi hitro konča. Vino je hitro gotovo.

2. Taka sadna vina se hitreje učistijo. S tem se izognemo raznim nepravilnostim, ki se pojavljajo pri sadnem vinu pokipelim na lastnih glivah.

3. S samočistimi vinskimi drožmi pokipela sadna vina so trpežnejša in niso tako podvržena raznim vinskim boleznim.

4. Taka sadna vina imajo veliko boljše, naravnost vinski okus in duh.

Samočiste vinske drože se dobijo pri kmetijsko-kemičnem poskušališču za Kranjsko v Ljubljani in stane cevka za pokipenje 5 do 10 hl sadnega mošta s poštnino vred 50 h. Vsaki cevki je pridjano tudi navodilo za uporabo samočistih vinskih drož, ki se glasi:

»Nekaj dni pred mastenjem grozdja ali sadja se skuha približno 5 do 10 litrov svežeiztisnjene vinskega ali sadnega mošta, in sicer v pokritem, čistem in posklenjenem (emajliranem) loncu. Potem se mošt v pokritem loncu ohladi ter končno prelije v veliko steklenico, ki se zamaši z bombaževim zamaškom.

Nato se vzame cevka s samočistimi drožmi, se odmaši ter nje vsebina s pomočjo pletanke (pletalne iglice) prepolni v zgoraj pripravljeno kipelno steklenico, ki se potem takoj zopet zamaši z bombaževim zamaškom. V nekaterih dneh začne mošt v kipelni steklenici močno vreti (kipeti) in se potem lahko dodene k svežeiztisnjenemu moštu.

Vsebina kipelne steklenice (približno trije litri) zadostuje za povrtje 5 do 10 hektolitrov vinskega ali pa sadnega mošta. Mošt ne sme prej vreti (kipeti), ampak mora biti svežeiztisnjen.

Cevka s samočistimi drožmi se ne sme pred uporabo razmašiti. Do uporabe naj se hrani na hladu.

Morebiti še lažje bi se mošt pripravil za nastavljanje samočistih vinskih drož, ako bi se namesto v loncu nalil kar naravnost v veliko steklenico, ki drži 10 do 12 litrov. Tako s sveže iztisnjenim moštom nalita in skrbno z bombažem (bato) zamašena steklenica, v kateri pa mora ostati najmanj ena desetina praznega prostora, se postavi v primerno velik kotel na kako leseno podlago (da ne stoji na golem železu). Kotel se sedaj nalije do stekleničnega vratu z mrzlo vodo in podkuri. Ko voda v kotlu zavre, se tudi mošt v steklenici razgreje na 100 stopinj in ta vročina zadostuje, da se uničijo vse glivice, ki so v njem. Ko vrenje traja

kakih pet minut, vzamemo steklenico iz kotla in jo previdno postavimo na primeren prostor, kjer je kakih 15 do 18 stopinj Celzija gorkote. Tu se pusti (seveda dobro z bombažem zamašen) tako dolgo, da se popolnoma ohladi. Šele sedaj pridenemo moštu samočiste vinske drože in steklenico takoj zopet zamašimo z bombažem, ali še bolje s kako primerno kipelno pripravo.

Cevka s samočistimi vinskimi drožmi se mora hraniti do uporabe v suhem in hladnem prostoru. Naročiti se mora kakih deset dni prej, predno se začne mleti in prešati sadje. Za drugo leto drože nikakor niso uporabljive in se morajo torej vselej sproti naročati.

Bistvene važnosti pri uporabi samočistih drož je, da iste pravilno nastavljene in ravno takrat, ko nastavljen mošt v steklenici najbolj kipi, pridenemo moštu v sod, predno začne kipeti sam od sebe. Zato je potrebno, da vlijemo nastavljene drože v sod takoj, ko smo začeli vlivati vanj mošt. Ko bi jih pridjali pozneje, ko se je jelo v sodu že razvijati divje kipenje, bi ne koristile nič. Soda ne smemo naliti z moštom do vrha, ampak pustimo vsaj eno desetino praznega prostora.

Iz raznih vzrokov je jako škodljivo, ako ima zrak prost pristop do mošta in do poznejšega vina v sodu. Ker pa soda ne smemo zamašiti zaradi ogljikove kisline, se poslužujemo pri kipeju prepotrebne kipelne vehe, to je priprave, ki ogljikove kisline ne ovira, da bi ne mogla iz soda, pač pa popolnoma zapira zraku pot vanj. Kipelna veha je tako neobhodno potrebna priprava, da si umnega kletarstva niti misliti ne moremo brez nje, in kdor danes še tega ne veruje in pusti zlasti sadno vino kipeti pri odprtem sodu, tistemu ni pomagati. Kipelne vehe se dobe pri Administration der »Weinlaube« v Klosterneuburgu.

Kipelna veha se mora neprodušno pritrditi v sodovo odprtino tako, da more ogljikova kislina le skozi vodo, ki se nalije v veho, vhajati iz soda, zrak pa nikakor ne more vanj. Sod ostane z njo zaprt tako dolgo, da poneha prvo burno kipenje, ki navadno traja dva do štiri tedne, kakor je pač toplina v kleti in druge okolnosti.

Ko je mošt pokipel, je treba sod brez odloga napolniti blizu do vrha in zapreti zopet s kipelno veho ali pa zabiti z leseno prevrtano pilko, da propušča morebitno preveliko množino ogljikove kisline, ki se še pozneje tvori v sodu, a ne pusti zunanjega zraka v sod. Tako pilko si bo vsakdo naredil lahko sam, da jo le enkrat vidi. Odprtino v njej zapira kavčukast obroček (košček gumijevega šlavha). Pri tej pilki je pa paziti, da ne sega v vino, ampak da je med njo in površino vina par centimetrov praznega prostora.

Čez nekaj tednov preneha kipenje popolnoma in kipelne glivice se začno vsedati na dno soda, vino se polagoma učisti. Sedaj sod napolnimo prav do

vrha in ga neprodušno zabijemo z navadno pilko, ki sega v vino. Tako oskrbljene sode pustimo v miru še kak teden.

5. Pretakanje.

Nekako v začetku do konca novembra je čas, da se sadno vino pretoči. Vino, ki se misli porabiti pozimi in v zgodnji pomladi, lahko ostane na drožeh, pretakanje sme izostati. Nikakor se pa to ne sme opustiti pri vinu, ki ga hočemo ohraniti za poletje ali še za poznejša leta, ali ako ga namenimo za kupčijo.

Vino se mora pretočiti v skrbno osnažene sode, ki se nalijejo prav do vrha. V pretočenem vinu ostane gotovo še nekaj kipelnih glivic in male množine sladkorja. Zato tudi to vino še nekoliko kipi, a mora biti kljub temu zabito, da nastala ogljikova kislina ostane v vinu, kar je za njegov okus velike važnosti. Ako na pomlad ni opaziti nikakega kipeja, vina ni treba več pretakati; skrbeti nam je le, da so sodi vedno polni, zato jih moramo vsaka dva do tri tedne zaliti. Drugega dela nimamo z njimi nobenega.

Zgodí se pa tudi, da sadno vino začne spomladi znova kipeti. V tem slučaju ga moramo v tem letnem času vdružit pretočiti.

Vino, ki se ne učisti samo od sebe, moramo čistiti n. pr. z želatino ali s precejanjem (filtriranjem)

M. H u m e k.



Tržni pregled.

Kmetova žetev je od vremena odvisna. Letos je vse prav lepo obetalo, zdaj se je na slabo obrnilo. Vedno deževje je vzrok, da še polovico otave niso spravili. Kar so jo pa spravili, je bila slaba. Ajda ne more zoreti, turšica je zaostala, setev ozimnine je nemogoča. Spomladi bo skoro gotovo zopet pomanjkanje. V dolenskih vinogradih se je grozdje povečini osulo. Revni vinogradniki, ki so le na trto navezani, ne bodo imeli skoro ničesar na prodaj.

Svetovna trgovina se pa za take malenkosti ne meni, ona gre po svojem teku naprej. Če ni žita in blaga v enem kraju, bo pa v drugem.

Gotovo se je pridelalo po svetu prav obilo žita tudi letos. V Severni Ameriki in Kanadi bo vsega žita veliko več, kakor lani, dasiravno Amerikanci pšenico držijo, ko slišijo, kaka zadruga je v Evropi. Na Angleškem so povodnji skoro polovico žetve uničili. Na Nemškem niso v mrzlih krajih do septembra spravili žita. Rusija ima veliko žita, pa je le lahko in slabo. Pravijo, da se je v Rumunski pridelalo letos 2343 milijona q, lani 2603 milijona q, v Bulgariji letos 1735 milijona q, lani 1969 milijona q. Laška je tudi letos na slabem. Lani so imeli 524 milijona q letos le 45 milijonov q. Skoro gotovo bodo morali do 15 milijonov q pšenice kupiti, kar bi stalo do 300 milijonov kron. Na Francoskem so na boljšem

kakor lani. Letos so do 90 milj. q, lani 8773 milj. q pšenice pridelali. V Argentini pšenica še ne cvete. Na plantaže so prišle kobilice in napravile veliko škodo na žitnem polju. Splošno lahko rečemo, da bo žita zadosti za vse ljudi, cene bodo pa šle malo nazaj, če se napravi kmalu lepo vreme. — Z Dunaja prihaja poročilo, da je tam goved tako draga postala, kakor še nikdar popred. Mesarji so se šli pritožiti k notranjemu ministru zaradi draginje in zahtevali, da se meja odpre. Minister je pa vprašal mogočne može, kako je to, da gredo pri vsakem podraženju živine cene mesu neprimerno naprej, nikdar pa nazaj, kadar cena pada. Kako so se mesarji iz tega zmuzali, zgodovina ne pove.

Tudi v Ameriki so cene mesu v zadnjih letih skoro za polovico poskočile. V tem imajo trusti svoje prste.

Goveje živine so prignali 23. septembra na dunajski trg 3603 glave, od teh 2712 volov. Prodajali so se: ogrski voli I. a 108—130, II. a 102—118, III. a 94—106; gališki voli I. a 114—117, II. a 106—112; nemški voli I. a 111—128, II. a 104—110, III. 98—102.

Bike 93—108, debele krave 91—108. Cena se je dvignila za 3 do 4 K pri 100 kg. Dosegla se je najvišja cena na dunajskem trgu 130 K za 100 kg. Pri nas hočejo nekateri mešetarji ljudi prepričati, da je šla cena goveje živine nazaj.

Ker je vsled jesenske paše obilo mleka, je cena mlečnim izdelkom zelo padla. Po mestih imajo hladilne prostore polne masla. Mlekarne ne morejo oddati vsega mleka, maslo gre komaj izpod rok. Veliko se pa še vedno uvaža tujega masla, ki se primeroma še vedno drago pri nas prodaja.

Prašiči so ohranili izredno visoke cene. 24. septembra so prignali na Dunaj 18.236 prašičev, 9700 mladih, 8536 debelih. Prodajali so se: Mladi: I. a 130—144, II. a 116—129, III. a 104—115; debeli: I. a 140—148, II. a 136—141, III. a 128—135. Cena se je malo izboljšala v primeri s prejšnjim tednom. Letos ne bo kazalo s prodajo prašičev čakati do novega leta, ker takrat pride zopet ona velika množina iz Srbije in Rumunije.

Žitne cene so nekoliko padle. 29. septembra se je prodajala na Dunaju pšenica: najboljša ogrska 23.40—24.50, banaška 23—23.90, slovaška 21.60—22.50, navadna 20.40—21.50. Rž: slovaška 19.90—20.30, navadna 19.40—19.90; ječmen: moravski 21—23, slovaški 21—22, navadni 18—20.60, ječmen za krmo 17.20—17.80; oves: najboljši 21.70—22.40; navadni 18.90—20.20; turšica: 19.70—20.10; krompir 6—9 K.

Seno za 100 kg: travniško 6—9 K, otava 4.40—6, detelja 6—11; slama 4.20 do 4.80. Splošno se sedaj vse še zadosti dobro prodaja. Le s senom nikar najprej siliti. Spomladi zna zelo drago postati.

Naše gospodarje bo zanimalo, kam gre naše blago in kod mi dobimo, kar rabimo. Kupili smo: na Nemškem za 1262.8 milj., več +109.9 milj. kakor lani; v Ameriki (Združenih državah) za

289.8 milj. (+52.9), na Angleškem za 229.4 (+0.9), v Indiji za 219.7 (+5.7), na Ruskem za 209.2 (+42), na Laškem za 141.6 (+10.6), na Francoskem 112.4, v Braziliji za 75.4 (+16.4), v Turčiji 60.4 (+8.4), v Belgiji 50.2 (+1.6).

Izvozili smo v Nemčijo za 953.5 milj (manj —15.2 kakor 1910), na La-

ško 222.1 (-7.3), na Angleško 216.3 (-8.1), na Turško 126.5 (-2.3), na Rumunsko 124 (+21.1), v Švico 112.1 (+7.2), na Rusko 96.2 (+5.2), na Francosko 73 (-1.2), v Ameriko (Združene države) 58.5 (-22.9).

Skupno smo kupili: kmetijskih pridelkov za 1563 milj. K, prodali za

677.5 milj. K; kovin in premoga kupili za 420.3 milj., prodali za 186.2 milj. K; obrtnih izdelkov kupili za 1208.4 milj. kron, prodali za 1540.6 milj. K.

Skupno smo kupili za 3191.7 milj. kron, prodali za 2404.3 milj. K.



Majhni vzroki, veliki učinki.

Že od nekdaj narava čudno ravna s človekom. Iz človeka je napravila idealen umotvor in ga z materinsko skrbjo opremila z najodličnejšimi darovi, vendar pa ima tudi časih posebne muhe in ga večkrat preganja z brutalno silo. Časih ga tepe z elementarnimi silami, časih pošlje nadenj najbolj zavratne svoje hlapce: mikroorganizme, zbujačce najhujših bolezni, in sicer, da bi iz prahu rojenega vedno zopet spomnila na njegov izvor. In če se je človek tekom tisočletij navadil varovati se proti blisku in pomanjkanju vode, pa vendar ne ve ničesar, kadar se je treba braniti izpodkopavalnemu delu bacilov.

Na srečo si pa zemeljski popotnik ne da takoj vzeti poguma. Z neumornim delom študira zanj pogosto pogubni učinek ter tajno delovanje narave, ki mu ob uri sprave sem ter tja večkrat sama izda orožje, katerega naj se poslužuje v boju in katerega naj se

hlastno poprime, da se more z njim boriti spretno in uspešno.

Žal, da je zmaga le redkokdaj na njegovi strani. Mnogim boleznim s svojo taktiko ne more do živega in te mu pobero mnogo bratov. Da, nekatere bolezni nastopajo na tak način, da se po pravici lahko imenujejo bič človeštva.

Jetika, sušica! To ime ima kaj slab glas. Kako mnogim je že iztrgala po katerega njih dragih, in medtem, ko se veselimo svoje moči in zdravja, se je znabiti vtihotapila že tudi v naše nič hudega sluteče telo da ga počasi, pa zanesljivo ugonobi.

Sicer ta razdirajoča bolezen svojega bivanja v telesu ne more dolgo skrivati, in ko se je izdala, je že tudi najskrajnejši čas, pričeti z njo energično vojsko za samoohranitev, za obstanek.

Ali neenakomerni so bojevniki po številu, velikosti in vztrajnosti. Ubogi človek potrebuje torej sobojevalca, ki ga more uspešno podpirati. Dolgo se tak sobojevalec ni dal obiti, docela ga niso iz temnega njegovega skrivališča pri-

tegnili v službo človeštva. Imenuje se kreozot.

Ta, iz bukovega lesa pridobljena snov, katere proti gnilobi delujoče lastnosti so dosti znane, je takoj po svoji porabi v zdravniški praksi dosegla množico zdravih uspehov. Žal pa, da je to zdravilo pokazalo tudi neprijetne lastnosti, n. pr. zoprni okus ih vonj ter strupenost njegova, kar je poglavito povzročalo motenje želodca. Ker pa kreozot ni enotno kemično telo ter obsega tudi neučinkovite snovi, tako je bilo najprej treba žito očistiti plev, to se pravi odločiti koristne sestavine in jih spraviti v tako obliko, ki izključuje vsako motenje telesa, ne da bi pri tem specifični učinek kakorkoli trpel. V tej smeri lahko kemična tvornica F. Hoffmann-La Roche & Co. znanumajepopolen uspeh, ker pod imenom Sirolin „Roche“ izdeluje preparat, ki obsega samo učinkovite sestavine kreozota in ob popolni nestrupenosti razvija izborna, prej ne sluteno, sedaj pa splošno priznana zdravilno moč pri pljučnih boleznih.



Št. 1038. 14kar zlato K 15.—
Št. 1038. Novo zlato K 6.40
Št. 1064. Zlato na srebro K 2.70



Šr. 1046. 14 karat zlato K 9.—
Šr. 1046. Novo zlato K 4.70
Šr. 1068. Zlato na srebro K 2.50

Kesal

se je dosedaj še vsak, ki je kupil uro, zlatino in srebrnino, predno je videl velezanimivi in bogato ilustrovani cenik

H. Suttnerja

v Ljubljani, Mestni trg št. 25

ker se je moral prepričati, da se dobi tam res dobro trpežno in okusno blago po nizki ceni. Zahtevajte toraj predno se odločite za kak nakup cenik, ki se Vam dopošlje takoj, poštine prosto.

H. Suttner

Ljubljana

Mestni trg št. 25

Največja eksportna tvrdka ur, zlatnine in srebrnine.

Lastna protokolirana tovarna ur v Sveci.

Tovarniška znamka

„IKO“

Zastoni

dobi vsakdo

H. Suttnerjev

velezanimivi in bogato ilustrovani cenik za ure, zlatino in srebrnino, kdor žrtvuje

5 vinarjev

za dopisnico na tvrdko

H. Suttner

v Ljubljani, Mestni trg št. 25.

Predno se odločite za nakup ur, zlatnine in srebrnine zahtevajte cenik.



Št. 1109. 14-kar. zlato z opal-kam. K 9.70



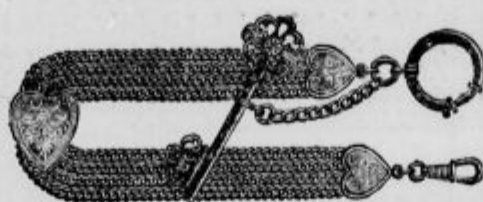
Št. 1149. Srebrna broška K 1.50

Zlato na srebro K 3.—



Št. 748. K 15.50
Št. 525. K 12.50

Št. 748. Srebrna cil.-rem., z dvojnimi pokrovi, fino trpežno kolesje na 6 kamnov, K 15.50
Št. 525. Srebrna anker-rem., Roskopf, z dvojnimi pokrovi, trpežno kolesje, K 12.50



Št. 873. Nikelnasta verižica z obeskom K 2.20
Št. 854. Srebrna verižica s srcem trivrstna 5.70
Št. 854. „ „ „ „ „ vrstna 7.50
Št. 854. „ „ „ „ „ „ 9.—
Št. 853. „ „ „ „ „ „ šestimi srci 12.20
Št. 853. „ „ „ „ „ „ 8 „ 15.80
Št. 861. „ „ „ „ „ „ 10 „ 26.—
Št. 860. „ „ „ „ „ „ 15 „ 42.—

Št. 720. K 9.70
Št. 725. K 11.70



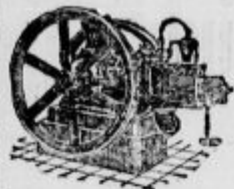
Št. 735. K 13.

Št. 735. K 13.—
Št. 736. K 13.70

Št. 735. Srebrna cil.-rem., z močnimi pokrovi, fino kolesje, na 6 kamnov, K 13.—
Št. 725. Jednaka nekoliko večja K 11.70
Št. 736. Jednaka nekoliko večja z zlatim obročkom, K 13.70
Št. 720. Srebrna cil.-rem., z navadnim kolesjem, brez okraska, K 9.70

CLIMAX motori na petrolej

Najcenejši obrat.



Komandilna družba
Bachrich & Co.
tovarna za motorje
DUNAJ XIX 6,

Heiligenstädterstr. 81 je.

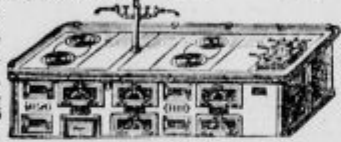
Najstarejša specialna tovarna motorjev za dvofazne motorje na surovo olje.

Tovarna štedilnikov H. Koloseus, Wels, Zg. Avstrijsko.

Po dobroti in kakovosti nepokosljiv železni, emajlirani, pocelastni štedilniki kakor tudi majolike za gospodinjstvo, hotel, restavracije i d. Načrti za kuhinje na paro, plinove štedilnike, irske peči za trajno kurjavo. Dobijo se v vsaki železni trgovini, kjer ne, se pošiljajo naravnost.



Zahtevajte
„Izvirne Koloseus - štedilnike“ in izvornite slabše izdelke. 2973
Ceniki zastoj.



Vaš želodec

slabo prebavlja, ne počutite se dobro

CONTRHEUMAN

ki je vedno zanesljivo sredstvo,

za hitro pomiritev in ozdravljenje, za splahnitev oteklin in zopetno pridobitev pregrbnosti členkov in odstranitav utripanja učinkuje presenetljivo, zanesljivo za vrbavanje, masažo ali obkladke. 1 pušica 1 krono.

Izdelovalnica in glavna zaloga v lekarni **B. FRÄGNER-ja**

c. kr. dvornega dobavitelja, PRAGA III., št. 203.

Pri naprej plačila K 1.50 se pošlje 1 pušica franco

Pozor na ime izdelka in izdelovaltelja!

ZALOGA V LEKARNAH.

V Ljubljani: Rih. Sušnik, Jos. Čizmač, dr. G. Piccoli. 3117



Razpošiljam orožje vsake vrste

za poskušajo za tednevni ogled. Puška enocevka Lancaster K 20, dvocevka Lancaster K 30, Hammerless-puška K 76, Flobert K B-; samokres K 5, pišcola od 2 K naprej. Ilustrovan cenik zastoj. F. DUŠEK, tovarna orožj., Opatovo št. 2137, ob drž. želez. Če. ko.

Umetne zobe

Brez rivanja zobnih korenin se ustavljajo ameriški umetni zobje, posamezno ali cela zobovja, izvezeni medelje in praznike vsak dan od 8 ure zjutraj do 6 zvečer v konc. zobarsk. atelje

O. Seydl

16 Ljubljana, Stritarjeva ulica št. 7.



Čujte!

Čujte!

Sovražnik! Sovražnik! lastnega denarja ste, ako kupujete izgotovljen

RUM

Altwater liker, Allasch kimljevec itd. Z mojim izvirnim

ESENCAMI

naredite brez vsakoga truda najfinejše likerje za polovičen denar. 1 stekl. zadostuje za 5 l ruma prve vrste, 3 l najfin. Altwater-likerja in 3 l Allasch-kimljeveca stane z nat. navod. samo K 1.20, 3 stekl. skupaj K 3.-. Posam. stekl. samo, ako se denar pošlje naprej tudi v znakah; od 3 stekl. naprej pa tudi po povz. Hirschmann, izdelovalnica esence Rumpolec št. 101, Češko. Na tisoče prizn. pisem.

Na svetu

že povsod poznajo izborno razkužilo **Lysoform** (orig. steklenca 80 vml.) za umivanje rok in instrumentov, kakor tudi za vsa okuževanja in odpravo zopernega duha, vendar

vlada

že povsod nevednost o tem, da izdelujemo tudi izborno razkužilo za usta, ki je znanstveno preizkušeno in učinkuje točno in zanesljivo. — To razkužilo za usta

Lysoform s poprovo meto

Poizkusite enkrat!

se prodaja v 100 gramskih steklenicah po K 1.60. Malo kapljico v steklenico mlačne vode da izborno ustno vodo, ki takoj odstrani zopern duh iz ust in ohranja zobe. Silno izdatno, zatorej jako ceno. Ena steklenica zadostuje pri vsakdanji dvakratni rabi skoro za 3 mesece. Za prgranje pri nahodu, vratnem kataru, kašljanju izborno preizkušeno.

Počtno in odličnega zdravnika spisano brošuro o „Zdravju in desintekciji“ Vam pošlje kemik HUBMANN, referen. „Lysoformwerke“ Dunaj XX, Petraschgasse št. 4, takoj zastoj in poštnine prosto.



Napačno je kuhati krompir!

Pri kuhanju se izgubi preveč redilnih snovi. Le parjena krma ima v sebi največ redilnih snovi, ter je tudi lažje prebavna in se lahko vzdrži dalje. Znanjajo se bolzni pri živini.

John-ov parilnik za krmo „AUTOCLAV“

Naglo parjenje, se porabi malo goriva, težka solidna konstrukcija.

J. A. John, A. G., Dunaj IV, Frankenberggasse 4/144.

Naročajte „Domoljuba“!

Gospodinje!

Pozor!

Ne kupujte presnega masla ali nadomestila zanje, dokler niste poizkusile slovite, splošno znane, svetovne znamke

BLAIMSCHEINA

„UNIKUM“

MARGARINE

„UNIKUM“ ni rastlinska margarina.

nega masla in zajamčeno mnogo izdatnejši nego to.

„UNIKUM“ se izdeluje iz najčistejše goveje obistne tolsče z visoko pasterizirano smetano, ima torej največjo redilno vrednost in je resnično zdrav.

Samo Blaimscheina-ov „UNIKUM“ je resnično edino in pravo nadomestilo za presno maslo, ki daleč prekaša vse doslej hvalisano.

„UNIKUM“ ni umeten, nego najčistejši naravni izdelek.

Izdelovanje Blaimscheina „UNIKUM“ je varovano s stalno državno kontrolo in je to razvidno na vsakem zavitku.

„UNIKUM“ je cenejši od navadnega presnega masla za 50 %

Cenjena gospodinja!

Ne dajte se torej bogati od drugih oglasov in rabite za nadomestilo presnega masla za

pečenje praženje kuhanje maslen kruh

samo Blaimscheina „UNIKUM“ margarino

Dobiva se povsod. — Poizkušnje gratis in franco. Združene tvornice za margarino in presno maslo, Dunaj XIV.

Varstvo proti požarom!

Ako hočete mirno spati, krijte strehe z asbestnim škrikljem



ki je štirikrat lažji od opeke, zelo ličen in ne drag.

ZAJEC & HORN, betonsko podjetje, Ljubljana.

Zadnji čas je,

3035

da naročite vzorce od sukna za moške, volne, flanelne in porhanta za ženske obleke in bluze.

Vsako občuduje najino veliko zalogo, zares lepo, moderno blago in nizke cene.

Konkurenca se jezli, najino geslo pa ostane: „Majhen dobiček, a velik skupiček.“ Prepričajte se, saj ne stane nič, pri tvrdki:

Hedžet & Koritnik, Gorica, Primorsko.

Daje po**4³/₄ %**

Vzajemno podporno društvo v Ljubljani

Kongresni trg 19

registrovana zadruga z omejenim poroštvom

Kongresni trg 19

sprejema hranilne vloge vsak delavnik od 8. do 12. ure dopoldne in jih obrestuje - po 4³/₄ % brez odbitka, tako, da dobi vlagatelj od vsakih vloženih 100 K čistih 4 K 75 v na leto. Rentni davek plačuje društvo samo. Daje tudi svojim članom predjme na osebni kredit, vračljive v 7 in pol letih (90 mesecih ali 390 tednih) v tedenskih, oziroma mesečnih obrokih, kakor tudi posojila na zadolžnice in menjice.

Dr. Fr. Dolšak l. r.,
zdravnik v Ljubljani, podpredsednik,

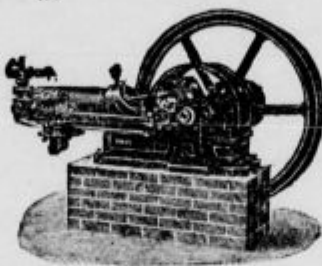
Prelat A. Kalan l. r.,
predsednik.

Kanonik I. Sušnik l. r.,
podpredsednik.

Usi, ki ste skrbni možje in očetje!

Ali hočete vsaj 10 vinarjev na teden žrtvovati za svojo, oziroma za prihodnost svojih otrok? Potem pišite „Slovenski Straži“ v Ljubljani po knjižico gosp. župnika Haaseja o ljudskem zavarovanju, ki se vsakomur dopošlje popolnoma zastonj. 2156

Razširjajte Domoljuba.



Motorji. Motorji na surovo olje in z močnim priliskom od 16 do 20 HP. Obratni stroški 1-1¹/₂ vinarja na uro za konjsko silo.

Ležeči ali stoječi motorji na : bencin, petrolin ali bencol : od 1-20 HP, kakor tudi lokomobli od 2-20 HP. Obratni stroški 5-6 vinarjev na uro za konjsko silo.

I. WARCHALOWSKI

Dunaj, III., Pauusgasse 3. — Budapešta, VI., Váci-körút 37.
Ugodni plačilni pogoji. — Ceniki in obiski odjemalcev zastonj.



Najboljša in najsigurnejša prilika za štedenje!

Denarni promet do 31. decembra 1911
čez 82 milijonov kron.

Lastna glavnica K 704.939.27

Stanje vlog dne 31. decembra 1911
čez 22 milijonov kron.

LJUDSKA POSOJILNICA

registrovana zadruga z neomejeno zavezo

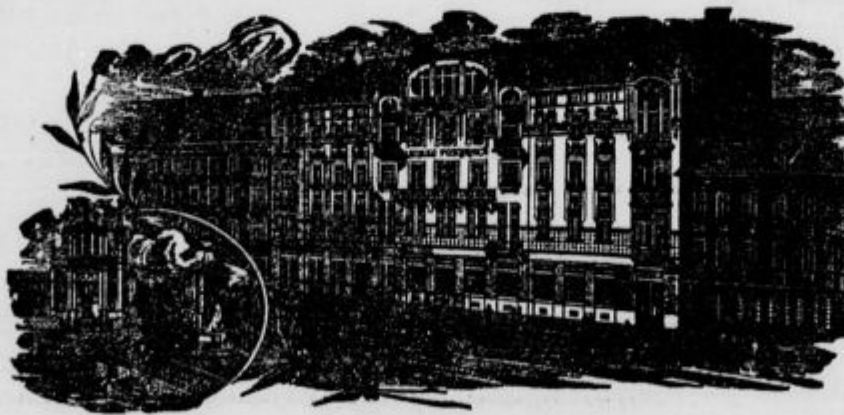
6

Ljubljana, Miklošičeva cesta st. 6, prtiličje, v lastni hiši nasproti hotela „Unlon“ za frančiškansko cerkvi

sprejema hranilne vloge vsak delavnik od 8. ure zjutraj do 1. ure popoldan ter jih obrestuje po

4¹/₂ %

brez kakega odbitka, tako da prejme vložnik od vsakih vloženih 100 kron čistih 4.50 kron na leto.



Za nalaganje po pošti so poštno-hranilne položnice na razpolaganje. Sprejema tudi vloge na tekoči račun ter daje svojim združnikom posojila proti vknjižbi z in brez amortizacije, na osebni kredit (proti poroštvu) in zastavi vredn. papirjev. Menjice se najkulant. eskomptirajo.

Fran Povše, komercialni svetnik, vodja, graščak, državni in deželni poslanec, predsednik. Josip Šiška, stolni kanonik, podpredsednik. Odborniki: Anton Belec, posestnik, podjetnik in trgovec v St. Vidu nad Ljubljano. Dr. Josip Dermastia, Anton Kobi, deželni poslanec, posestnik in trgovec, Breg p. B. Karol Kauschegg, veleposestnik v Ljubljani. Matija Kolar, stolni dekan v Ljubljani. Ivan Kregar, hišni posestnik v Ljubljani. Fran Leskovic, hišni posestnik in blagajnik „Ljudske posojilnice“. Ivan Pollak ml., tovarnar. Karol Pollak, tovarnar in posestnik v Ljubljani. Gregor Šibar, župnik na Rudniku.

Kranjska deželna banka v Ljubljani v deželnem dvorcu, vhod v Gosposki ulici števil 2.

Obrestuje hranilne vloge po 4¹/₄ % brez vsacega odbitka. Obesti se pripisujejo glavnici pololetno. Vloge v tekočem, giro-računu in na blagajniške liste po najugodnejših pogojih.

Daje komunalna posojila občinam, okrajinam in solskim odborom ter zdravstvenim zastopom v 4¹/₂ % komunalnih zadolžnicah. 340

Hipotekarna posojila v zastavnih listih po 4¹/₂ %

Eskomptuje menice denarnih zavodov in daje lombardna posojila. Prodaja lastne papirarno-varne komunalne zadolžnice in zastavne liste.

Banka je papirarno varen zavod, ter jamči za njo dežela Kranjska.

Uradne ure za stranke vsak delavnik od pol 9. ure dopoldne do 1. ure popoldne.