



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSkih
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 7.

V Ljubljani, dne 25. julija 1912.

Leto III.

Belokranjicam!

Dne 15. majnika t. l. na praznik Vnebohoda se je otvoril v Črnomlju prvi gospodinjski tečaj. Zadrževale so ga razne okolnosti. Boriti se je imel z neprijetnim nesorazumljenjem, manjkalo je prave volje in požrtvovalnosti, a zatreti ga vendar vse nasprotstvo ni zamoglo, slovesno se je končal dne 25. junija t. l. Gojenke so pokazale v krasno okinčanih šolskih prostorih zbranim občinstvu, kaj se zamore naučiti belokranjsko dekle v kratki dobi šestih tednov.

Res, prekratko je bilo, to sta pokazala posebno zadnja tedna, ko še dolgi kresni dnevi niso hoteli zadostovati delu, ki se je vedno bolj kupičilo. Podaljšanje tečaja pa je ovirala žetev, ki je z neizprosno silo trkala na vrata.

Kaj pa se je zamoglo naučiti v tako kratki dobi? vpraša marsikdo. Naučiti res ne veliko, a pokazal se je gojenkam pot, po katerem naj hodijo, na katerem bodo zamogle same nadaljevati in izpopolniti pridobljeno in na podlagi naučenega razširiti si obzor.

Nadaljne vrstice so namenjene vam, gojenke, prvega gospodinjskega tečaja v Beli Krajini. Uporabljajte in razširjajte nauke, ki ste jih slišale. Vzdržujte snago ne le v vaših belih oblekah, ki jih nosite za k maši, temveč tudi doma. Vaše stanovanje, kuhinja, klet hlev, prostor okrog hiše naj bo zrcalo pridne gospodinje. Ne puščajte in ne trpite umazanij ali celo mokrih oblek, perila, črevljev po klopih, za pečjo in na podstrešju. Lonce, skleda, kozarce očedite po vsaki uporabi, imejte orodja za ročna in poljska dela vedno na pravem mestu. Čedite po hiši, kuhinji in shrambah pod, ok-

na in mize; skrbite za lepoto v hiši, postavite cvetlice na okna, ki vam jih tako lepo obsenčijo krasno izpeljane vinske trte. Čas, ki ga za to uporabljate, ni izgubljen; otesite se zastarele umazanosti, ki se prav nič ne poda lepemu imenu Bela Krajina, upeljite na mesto nje snago in red v vaše hiše. Pustite zraku prost vstop v prostore, v katerih prebivate, privoščite ga tudi živini, kuretnini in prašičem, ki ga brezdvomno ravno tako potrebujejo, kakor vi sami. Brez zraka ni mogoče živeti ljudem ne živalim, brez zraka ne more rasti in se razvijati rastlina, slab, pokvarjen zrak pa uničuje zdravje in vodi v vaše hiše bolezen, katere nerazdružljivi prijatelji so pomanjkanje, skrb in žalost.

Ogradite si vrtec poleg vaše hiše, nasejte in nasadite ga z vso potrebno zelenjavo, kakor se vam je pokazalo in pridno jo uporabljajte pri vaših obedih. Ne pozabite na cvetice na vrtu, ki se tako bujno razvijajo pod vašim milim podnebjem; one so kras hiše in ponos domačega dekleta, oz. gospodinje.

Bodite prizanesljive s svojimi domačimi, kakor tudi s svojim bližnjim. Pomislite, da ima vsak človek poleg slabih tudi dobre lastnosti, upoštevajte jih in nikdar ne raznašajte slabosti svojega bližnjega. Ne ponašajte se s tem, kar znate. Razumno delo, pridnost, postrežnost in prijaznost naj bo vaše priporočilo pri ljudeh. Ne zapravljajte svojega dragega prostega časa po gostilnah, ki so premnogokrat poguba dekletom, odneso pa jim za vedno dobro ime. Berite v prostih urah, nedeljskih popoldnevih dobre časopise in primerne knjige, učite se iz njih, kar vam še manjka, da ne boste več zaostajale za drugimi Slovenkami.

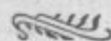
Bodite svojim otrokom enkrat dobre, razumne in skrbne matere, vzgajajte jih po navodilih, ki so se vam dala v gospodinjskem tečaju. Berite spise o vzgoji, ki so napisani nalašč za vas. Izobrazujte se, da bodete enkrat kos težki nalogi, ki vas čaka.

Ne zamenjavajte domače grude z neznanimi, oddaljenimi kraji, kjer izrabljajo le vaše sveže moči; posvetite jih v korist domačemu ljudstvu. Ostanite zveste svojim lepim narodnim običajem, hranite in izročajte jih mlajšim, da se ne izgube.

Bodite vrle in pridne gospodinje. Pripravite svojim domačim dom, kakoršnega ni moči najti v daljnem svetu. Delajte neumorno v njem, bodite prijazne, ljubeznjive in potrpežljive. Ne iščite tolažbe pri ljudeh, ki vam je ne morejo dati, vaša tolažba naj bo udanost v voljo Božjo, samozatajevanje, potrpljenje in delo. Preberite in zaponnite si besede iz pisma, ki ga je pisal dr. Krek »Domoljubu« ob slavlju 25letnice, v njem boste našle besede: »Življenje mi je delavnik. In takrat sem najbolj zadovoljen sam s seboj, ko docela utrujen od dela padem, kjer že bodi, v sladek sen, da se mi vrnejo izrabljene telesne sile. Takrat pa najmanj, ko zasledim kos komodnosti, ali senco lenobe v svojem življenju.«

Poslavljam se od vas, belokranjska dekleta. Za spomin si vzamem vaš lep blagodoneči slovenski jezik, vaše narodne običaje in noše, nepozabna mi bo vaša spretna preja in vaši narodni trudapolni šivi. Zahvalim vas za vašo udanost in ubogljivost v teku gospodinjskega tečaja.

Kličem vam: ostanite poštene, z Bogom!



Vrt

Nageljev cvet pa dišeč rožmarin,
Iz tega ti šopek nar'dim.

Nageljček se po pravici prišteva narodnim cveticam. Najprej so ga poznali Francozi in ga visoko cenili. Pozneje pa se je udomačil po vsem svetu. Dandanes se ponaša z njim bogata mestna palača kakor revna gorska koča. Kako ljubko se poda postavljen na okno, viseč po zidu! Jih je več vrst z najrazličnejšimi barvami. Prvi so takozvani binkoštni nagelji z drobnim rožnim cvetom. Prezime na prostem, nekoliko pokriti z gnojem ali vrtnimi odpadki. Ko odcveto, jim poreži odcvetke, ker ti zelo zadržujejo rast. Bink. nagelji se razmnožujejo s potaknjenci v jeseni in spomladi. Najbolj se podajo ob krajih gredic. Za njimi razcveto beli polneni, ki tudi prezime na prostem pod istimi pogoji kot zgoraj navedeni. Razmnožujejo se tudi s potaknjenci in sicer v mescu juliju in avgustu. Delaj na sledeči način: Izruvaj cvetice s korenino. Odšči plji pri korenini stebeljca, kolikor si jih namenila za razmnožitev, odreži tudi odcvetke in vtakni stebelca v toplo gredo ali če te nimaš, na navadno gredico. Korenine, ki so ti ostale, pa posadi na stalno mesto. Zasenči jih teden dni proti solncu. Nagelji, ki si jih nasadila s korenino, ostanejo na mestu, kjer se ti bujno razvijo. Potaknjence pa spomladi presadi na zanje določeni kraj. Tretja vrsta so nagelji lončniki, ki ne prezime na prostem, vendar niso občutljivi proti mrazu. (Slišala sem že, da mora nagelj zmrzniti, ako hočemo, da drugo leto lepše cvete, pa ne vem, če je res.) Ko vsadiš tak nagelj na varno gredo, se ti bujno razraste. Razmnožujejo se s potaknjenci, vlačnicami in semenom. Za potaknjenco vzemi 1 dm dolgo mladiko, ki stoji na koščku starine, vstakni stari del v premočen droben pesek. Če imaš toplo gredo, napravi to v topli gredi, če pa ne, vsadi v lonce ali zaboje, ki jih postaviš na toplo. To seveda velja, če razmnožuješ spomladi. Razmnožuješ pa lahko tudi poletu in v jeseni, ko so nagelji odcveteli. Če razmnožuješ poleti, zasenči proti solncu, v jeseni ni treba zasenčiti.

Pri razmnoževanju z vlačnicami vsadi rastline matice v velike lonce ali pa na vrtno gredo. Položi vse mladike na tla in jih do vrha pokrij s prstjo. V šestih tednih so se položene mladike ukoreninile. Odreži jih od rastline matice in jih presadi v lonce ali pa na vrtno gredo. Z vlačnicami razmnožuj nagelje o poletnem času. Te vrste nagelje razmnožuj s semenom na ta način. Naberj semena od odcvetelih nageljev in sicer iz tistih glav, ki so prve odcvetele. Nasej seme v toplo gredo, če jo imaš, drugače pa kar na drug pripraven prostor. Seme nasej

v mesecu juliju ali avgustu. Pozimi ga pokrij z gnojem ali listjem. Spomladi presadi nagelje na stalen prostor. Tretja vrsta nageljev so takozvani »margaretni«. Za te nasej semena spomladi meseca sušca v toplo gredo. Če pa te nimaš, dobiš pri vrtnarju spomladi mladike in te presadi v začetku velikega travna na prosto, kjer cveto še tisto leto. V mili zimi prezime na prostem in so dvoletni. Če jih pa v jeseni pobereš iz zemlje v lonce, je bolj gotovo, da ti ne pozebejo.

Nagelj je še več vrst, ki se ločijo po barvi in raznovrstnem, enostavnem, manj ali bolj polnem cvetu. Znani so tudi kitajski klinčki v raznih barvah z enostavnim ali polnim cvetom. Lepi so za oko, a brez duha. Sadike odgajamo v topli gredi ali pa zunaj na prostem. Na prostem sejemo seme meseca velikega srpana in sadike posadimo, ko so godne za to. Pozimi se lahko pokrijejo z listjem.

Rožmarin je jako priljubljena cvetica lončnica. Če ga pa spomladi presadiš na prosto, se ti zaraste v bujen grmič. Diši zelo prijetno. Razmnožuje se s potaknjenci. Zalivati ga je treba pridno, ker je bolj žejne vrste. Njegova prava domovina so pokrajine ob Sredozemskem morju. Rožmarin je prava dekliska roža.

Nageljček, roženkraut, rožmarin,
Iz tega ti šopek nar'dim.

Endivija. V hudi poletni vročini vhititi solata rada v cvet in je potem neporabna za jed. Preskrbeti si je treba nadomestila. Endivija je uporabna celo jesen in če jo dobro spraviš, tudi celo zimo. Od srede rožnika do srede malega srpana se seje seme na grede setvenice. V kakih treh tednih so sadike godne za presaditev. Sade se po vrsti 30 do 40 cm vsaksebi. Ko so se razrastle, se začno vezati, pa ne vse na enkrat, ker povezane rade gnijo. Poveži samo toliko, kolikor rabiš za sproti. Povezovati se mora suha endivija, ker drugače prehitro gnije. Jesenska endivija je rmena, zimska pa bolj zelena. Po kakovosti je kodrasta in širokolistnata. Boljšega okusa je zadnja.

Kuhinja

Juha za bolnike. Zreži 1 kg mesa, ki ne sme biti mastno, na koščke, daj jih v lonec, nalij nanj 1 in pol litra mrzle vode in kuhaj dobro pokrito eno uro. V možnarju drobno stolci dobro osnaženega piščanca, zmešaj ga z dvema beljakoma in četrt litra mrzle vode, pridaj vse v lonec, v katerem se kuha meso in pusti vreti še eno uro, potem posnami vso mast, precedi juho skozi tanko rutico, osoli neposredno takrat, ko jo rabiš. Iz litra vode dobiš pol litra juhe.

Močna juha za bolnike. Zreži pol kilograma mesa od vola, ki ne sme biti

mastno, na koščke, prej mu še oberi vse kosti in žilice ter ga drobno stolci in zdrgni v možnarju. Nastalo zmes daj v kozo, nalij nanj pol litra mrzle vode in kuhaj četrt ure. Potem juho precedi skozi tanko sito, še boljše skozi ruto, malo posoli in pobarvaj z žganim sladkorjem. Tako kuhana juha je zelo močna, porabi se lahko tudi za zboljšanje slabih juh ali omač.

Vrančni žličnjiki za na juho. Umešaj 3 dkg surovega masla, da se peni, primešaj tri rumenjake, eno celo ostrgano vranco, dve v vodi namočeni in ožeti žemlji, nekoliko soli, popra in pusti vse eno uro pražiti. Iz shladenega testa vkuhavaj žličnjike v slano vodo, pusti jih deset minut vreti in jih daj na juho.

Vrančne rezine za na juho. Umešaj košček surovega masla, pridaj ostrgano vranco, nekoliko popra in soli. S tem namaži žemljne rezine ali lepo izrezana koleščka iz kruha, precej na debelo, cevri jih v vreli masti, daj v skledo, polij čez nje juho in daj na mizo.

Kruhove rezine za na juho. Nareži bel kruh ali žemlje na male rezine ali koleščka in jih namaži s sledečim nadevom: Jetrca prav drobno sesekljaj, pridaj popra, soli, drobno zrezane čebulje, peteršilja in malo majarone, vse dobro premešaj in namaži rezine, potem jih ocvri v razpaljeni masti na obeh straneh. Daj jih na krožniku posebej k juhi na mizo.

Grahova juha. Zruži in operi grah ter ga daj kuhati. Zreži želodček, vrat, glavo in kremplje in pridaj grahu; dobro je tudi košček korenja, paradižnika in zelene. Ko je grah napol kuhan, ga osoli in pridaj tri pesti riža. Na razpaljeno mast daj drobno zrezane čebule in peteršilja, naredi rmeno prežganje in z njim zabeli juho.

Grah na francoski način. Zruži tri četrt do 1 kg graha. Zreži 25 do 28 dekagramov špeha na male kocke in daj jih s surovim maslom v kozo na štedilnik, da postanejo svetlormeni, potem kocke poberi v skledico, v masti pa zarumeni dve žlici moke, razredči z vodo ali z juho in kuhaj tako dolgo, da postane lepo gladko. V to daj zruženi grah, kocke špeha, malo čebule, drobno zrezanega peteršilja, noževo konico popra in pusti tako dolgo na ognju, da postane grah mehak, osoli ter daj v gorki skledi na mizo.

Fižol v stročju. Obreži na koncih fižolove stroke, odstrani jim kolikor mogoče nitke, za stročji fižol jemlji le take vrste, ki ali nimajo niti ali pa jih imajo prav malo. Skuhaj fižol v slani vodi, potem ga odcedi, posipaj s sek-ljanim peteršiljem in česnjem in še gorkega zabeli z oljem, ko se pohladi, pa še z jesihom. — Skuhaj ravno tako fižol, kakor zgoraj v slani vodi, odcedi ga, potresi z drobtinami ter zabeli s surovim maslom ali špehom.

Fižol s smetano. Razbeli surovega masla ali masti, deni vanjo drobno zrezane čebule in malo moke, ko se zarumeni, deni vanjo stročji fižol, ki si ga

kuhala, kakor zgoraj, le večje stroke poševno razreži na dva, oziroma tri kose, zalij ga z juho ali kropom, potresi z drobno sesekanim peteršiljem in pusti nekoliko časa vreti. Predno ga daš na mizo, prideni par žlic dobre, kisle smetane. Ako hočeš, pridaš tudi lahko malo popra.

Dušen fižol. Razbeli v kozji mast, prideni ji drobno zrezane čebule in peteršilja; ko se čebula zarumeni, deni fižol, ki si ga oprala in zrezala na poševne rezine, na mast. Pusti ga dušiti toliko časa, da postane mehak. V skledico pripravi jesiha, vanj namoči dva lecta, ko je popolnoma razmočen, ga dobro razmotaj in pridaž že mehкому fižolu. Tudi soliti ne pozabi!

Zarebrnice (pržole). Očisti zarebrnice s snažno ruto, odberi vso maščobo in prestriži na dveh ali na treh mestih kožo, da se pri opekanju ne skrči. Potolci vsako zarebrnico posebej z lesenim kladivom, osoli in potresi jo z moko, potem jih opeci v plitvi ponvi na obeh straneh. Posebej zarumeni drobno zrezano čebulo in pokladaj opečene zarebrnice nanjo. Ko so vse opečene, vlij v ponev, v kateri so se opekali, nekoliko juhe ali vode, sok dobro premešaj in vlij na zarebrnice, pokrite pusti dušiti tako dolgo, da postanejo mehki, včasih jih moraš obrniti in paziti, da se sok ne prime kože.

Zarebrnice s smetano. Pripravi zarebrnice kakor zgoraj, opeci jih in duši tako dolgo, da postanejo mehke, prideni par žlic kisle smetane, v kateri si razmotala žlico moke. K tem zarebrnicam lahko podaš pražen krompir ali riž, široke rezance, makarone i. dr.

Oblož ne zarebrnice. Zarebrnice potolci, osoli in potresi vsako malo s stolčenim poprom, opeci jih na obeh straneh hitro pri hudem ognju, potem jih potresi s čebulo, ki si jo zrezala na tanke rezine in zarumenila na masti, položi zarebrnice na krožnik in jih obloži na sledeči način: Ocvri žemeljne ali kruhove rezine na eni strani v surovem maslu ali v masti, pomaži eno rezino s sardelnim maslom, drugo s kavjarom, po dve in dve rezini deni okrog zarebrnic, med nje pa daj kupček pražene krompirja.

Sardelno maslo. Pretlači skozi penovko ali žičasto sito očejene in sesekljane sardele, pretlačenim dobro primešaj surovo maslo.

Zrezki od pljučne pečenke. Za prst debele zrezke od pljučne pečenke potolci na obeh straneh, osoli in daj na razpaljeno mast, peci jih na vsaki strani po 4 minute in gotovi so. Preslaninjene, tolčene in nasoljene za prst debele zrezke od pljučne pečenke duši s slanino, čebulo, limonovimi olupki, celim poprom, dišavo in juho. Ko so mehki, precedi sok, primešaj mu par žlic kisle smetane ter prevri zrezke v njem še enkrat.

Kuhana svinjina s hrenom. Kos svinjine, pleče, gnat (šunken) moči 1 do 2 uri v mrzli vodi, da potegne voda malo soli iz svinjine; če je le mogoče,

jo ne sekaj in ne reži, ako jo sekaš ali režeš, ti izteče najboljši sok v vodo. Operi jo v gorki vodi in daj v mrzlo kuhati; ogenj naj ne bo prehud. Ako je svinjina pravilno sušena, je kuhana, če počasi vre, v eni uri, odstavi lonec in pusti svinjino v vodi shladiti. Ko je mrzla, jo vzemi iz lonca in šele takrat predno jo rabiš, jo zreži na tanke, podolgaste rezine. Zloži iste na podolgovat krožnik in okraši s hrenom, jajcem, peteršiljem i. dr. Nastrgaj hren z ostrim nožem, ter ga deni v obliki zvezd ali cvetlic med narezano svinjino; vmes pa zatakni peresca zelenega peteršilja. Pobarvaš tudi lahko polovico naštrganega hrena s pesnim jesihom (kisom) ali bretonom (to je barva, ki je nalašč pripravljena za barvanje v kuhinji, dobiš jo v večjih trgovinah, kjer prodajajo svinjino ali v drogerijah.) Tako lahko napraviš polovico rdečih, polovico belih cvetlic, ki jih sestavi s pomočjo zelenega peteršilja v šopke.

Jajca za krašenje svinjine trdo skuha, pusti jih vreti deset minut, razreži jih na četrtinke in obloži z njimi svinjino.

Snegule. Na eno skodelico mleka pripravi eno skodelico vode, dve skodelici moke in osem jajc. Odmeri v kozo skodelico vode in skodelico mleka, pridaž košček surovega masla približno orehove velikosti, malo soli in košček vanilije; to vse pusti na ognjišču, da zavre. Ko lahno vre, primešavaj in dobro mešaj dve skodelici moke, mešati moraš tako dolgo pri ognju, da postane gosta kaša in se lepo odloči od dna. Potem odstavi na hladno, a mešaj še naprej, da se shladi. V hladno pridaž limonine lupinice, par kapljic ruma, približno deset kapljic belega vina, osem celih jajc in malo sladkorja. (Testo ne sme biti sladko, šele gotovo se potrese dobro s sladkorjem). Iz tega naredi testo, katero mora biti popolnoma gladko in se mora svetiti. Pripravi v kozo mast; ko je razpaljena, zajemaj z žlico koščke in jih spuščaj v mast. Ako se počasi cvro, se narastejo za trikratno prvotno velikost. K snegulam podajaj zgoščeno vino (šato) ali šokoladno polivko.

Zgoščeno vino. Na četrt litra belega vina daj šest rumenjakov in tri žlice stolčenega sladkorja, postavi loneček v posodo vrele vode in motaj z motičem tako dolgo, da postane gosto.

Šokoladna polivka. Zmešaj dobro 14 dekagramov naštrganega šokolada, 14 dekagramov stolčenega sladkorja in štiri decilitre vode, kuha tako, kakor zgoščeno vino. Ali: Zmešaj štiri rumenjake, 12 dekagramov stolčenega sladkorja in štiri decilitre in tri četrt (¾) litra mleka ter motaj tako dolgo na žrjavici ali v vreli vodi, da se zgosti.

Črešnjev kipnik. Mešaj ¼ ure 14 dekagramov surovega masla in osem rumenjakov, prideni 14 dekagramov sladkorja, 14 dekagramov zrezanih mandeljnov in mešaj zopet ¼ ure, potem daj še sok in lupinice polovice limone, dva klinčka, 10 dekagramov finih drobtinic in nazadnje narahlo prime-

šaj sneg 8 beljakov. Vse to daj v pripravljeno obliko za torte ali v kozo, na vrh pa precej lepih, črnih, opranih in osušenih črešenj in speci v pečici.

Piškotni zvitki. Zmešaj 14 dekagramov sladkorja s petimi rumenjaki; prideni sneg petih beljakov in 12 dekagramov moke, razmaži testo za pol prsta debelo po namazanih pekači ter ga speci. Ko je pečeno, ga obrni, namaži z gorko marelično ali kako drugo mezgo (Salse) in ga deni nazaj v pečico, da se segreje; potem ga zvij trdo skupaj kakor gibanico ter ga zreži na prst široke rezine.



Vkuhavanje sadja v patentne kozarce.

V novejšem času so se v našem gospodinjstvu že zelo udomačili patentni kozarci, v katerih naše gospodinjke vkuhavajo sadje. So sicer precej dragi, a ta izdatek je le enkrat, ako zna gospodinja varčno ravnati s kozarci, jih lahko ohrani celo življenje. Sade, vkuhano v patentnih kozarcih, je bolj zdravo, ker ne potrebuje toliko sladkorja in sladka sadna voda nam ugasi žejo. Poleg kozarca moramo imeti tudi pokrov, gumijev obroček in pero iz žice ali pločevine, ki se rabi med kuhanjem, da trdo tišči na pokrov. Za kuhanje rabiš še širok lonec, v katerega moraš postaviti leseno dno, da kozarci ne popokajo. Zelo pripravi so nalašč za to izdelani lonci s toplomerom, a so še precej dragi. Ako vkuhavaš v patentne kozarce, pazi na sledeče: Vsa posoda, ki jo rabiš za vkuhavanje, mora biti snažna. Pokvarjene kozarce, pokrove, gumijeve obročke, kakor peresa, ki več trdo ne zapro, ne rabi. Posodo iz pločevine, ki jo dalje časa ne misliš rabiti, namaži z oljem, da ne zrjavi. Gumijeve obročke umij vselej, predno jih rabiš, v topli vodi, v kateri si raztopila nekoliko sode, in jih izplahni v čisti mrzli vodi. Kadar odpreš kak kozarec, položi obroček takoj v mrzlo vodo, ga pozneje čisto izmij v topli vodi in shrani suhega zavitega v papir ali obesi na lesen drog in hrani na suhem prostoru, kjer ne vleče. Obročki se kaj lahko pokvarijo, če jih pa čiste lepo shraniš, ostanejo mehki in so uporabni več let. Obročki, ki si jih spravila umazane, se začno lomiti že prvo leto in niso za rabo.

Vse, kar hočeš vkuhati, bodisi že jagode, sadje ali zelenjava, mora biti najboljše vrste, izbrano, lepo ocedeno in oprano. Z vkuhavanjem ne odlašaj; takoj, ko vse pripraviš, začni vkuhavati. Živila, ki imajo že v sebi kal gnjilobe, ne vkuhavaj.

Zgornji rob kozarca, gumijev obroček in pokrov mora biti popolnoma suh, ko zložiš kozarec.

Ne napolni kozarcev s sladkorno vodo prav do vrha, da pri kuhanju ne teče iz kozarca.

V mrzle kozarce ne vlivaj vroče vode in v vroče ne mrzle vode, tudi ne postavljalj vročih kozarcev v mrzlo vodo, na kamen ali preprih, mrzle kozarce pa ne v vročo vodo. Ko je sadje kuhano,

ne jemlji jih iz lonca, dokler se ne ohladi.

Predno začneš vkuhavati, pregledaj dobro, ali je položen obroček natanko na rob kozarca, in ako pero trdo tišči na pokrov. Drugi ali tretji dan pregledaj vse vkuhane kozarce, ali so vsi zaprti. Če najdeš kak kozarec odprt, preišči ga, da najdeš napako; pogledaj, če je rob kozarca gladko brušen, če ni odbit pokrov, če je obroček pravilno na kozarcu. Slabo brušene kozarce ali pokrove navadno zamenja tvrdka, kjer si jih kupila.

Hrani kozarce na suhem, hladnem, temnem prostoru. Predno rabiš vkuhana živila, jih vselej prej poduhaj in pokusi, ako se ti zdi duh ali okus neprijeten, jih ne rabi, ker to je znamenje, da so pokvarjeni.

Kuhaj, če le mogoče, kozarce ene velikosti in enake vsebine skupaj.

Sadje vkuhavamo navadno surovo s pridatkom sladkorja in vode. Vsako sadje, ki ga hočeš vkuhati, mora biti popolnoma zrelo, a ne prezrelo. Prezreli sad spoznaš na tem, da je moker, ali da je mokra posoda, v kateri je bil shranjen. Velika pozornost je potrebna pri vkuhavanju jagod, da ohranijo lepo obliko. Nikdar ne pusti jagod zavreti v loncu, zadostuje popolnoma toplota 80° C.

Koščičasto sadje lahko vkuhamo s koščico ali brez nje. Pri sadju, od katerega se lahko izloči, jo odstranimo, pri drugem pustimo, ker bi sadje ne izgledalo lepo. Ako sadju odstraniš koščico, pridaj na vsak liter približno šest iztolčenih jedrc iz koščic dotičnega sadja.

Večji sad, kakor breskve in češplje, imajo trdo kožo, to navadno olupimo. Najlažje se olupí na sledeči način: Naloži sadja na preluknjano posodo, sito ali preboj le toliko, da pokrije dno, vtakni posodo v krop, poskusi, ako se koža rada odloči, ako ne, vtakni še enkrat v krop in potem hitro v mrzlo vodo. Ko se sadje odteče, ga daj v skledo. Potem zopet naloži dno posode s sadjem in ponovi parenje, tako dolgo, da je vse sadje pripravljeno, kakor kuhan krompir ga boš lahko olupila. Lupljenje se priporoča le za večji sad, mali se vloží s kožo vred.

Pečkasto sadje se navadno olupí, le manjše vrste hrušk s tanko kožico vloží neolupljene, cele, razpolovljene ali zrezane na četrtinke, po velikosti hrušk. Izreži vselej peške in muho. Ako lupiš jabolka, oziroma hruške, deni krljce v mrzlo vodo, v katero si kanila citronovega soka, da ne postanejo rjaví, kar pa ne pomaga dosti, zato jih moraš hitro vložiti in vkuhati.

V patentne kozarce vkuhaš sadje tudi lahko brez sladkorja, ker se sadni sladkor zgubi v tekočino, sadje ni tako okusno. Za ljudi, ki bolehalo na sladkorni bolezní, vkuhavati moraš sadje le brez sladkorja.

Za sladko sadje, n. pr. sladke češnje, zadostuje popolnoma 300 gramov sladkorja na 1 liter vode, za kislo sadje

moraš vzeti več sladkorja, največ ga zahtevajo breskve.

Najboljši sladkor za vkuhavanje sadja je nebarvan, takozvani zdrobov sladkor; istega daj v mrzlo vodo, ko se razstopí, nalij ž njim kozarce s sadjem. Če hočeš razstopiti več kakor 400 gramov sladkorja v 1 litru vode, moraš isto zavreti in z ohlajeno naliti kozarce.

Vsak kozarec potrebuje približno tretjino sladkorne vode. Ako imaš šest kozarcev po 1 liter vloženih s sladkimi češnjami, rabiš $6 \times \frac{1}{3}$ l sladkorne vode, to je 2 litra, in če računamo na 1 l vode 300 g sladkorja, rabimo za šest literskih kozarcev 600 g sladkorja, katere razstopiš, kakor zgoraj omenjeno. Sladkorno vodo, ki včasih ostane, vlij v kozarec in kuhaj z drugimi kozarci. Tako ti ostane nepokvarjena in jo, ko drugič vkuhavaš, lahko porabiš.

Vrtne jagode rabijo mnogo pazljivosti pri vkuhavanju, da se ne pomečkajo. Odstrani jim peclje, umij jih v mrzli vodi, potem jih vlagaj takoj s srebrno žlico v kozarce. Drži kozarec po strani, da lažje vlagáš, napolni ga do vrha; dobro je, da začneš vlagati eno uro predno misliš vkuhavati; jagode se namreč hitro vsedejo, da lahko kozarec pred vkuhanjem še enkrat napolniš. Sladkorja vzemi na 1 liter vode 600 g, torej ga moraš prekuhati. Jagode kuhaj 10 do 15 minut pri 75° C. Nujno je potrebno pri jagodah, da se voda zelo počasi ogreva, drugače izteče skoraj ves sok iz jagod.

Gozdne jagode ne moreš vkuhati, ker zgube popolnoma barvo in dobe grenak okus. Iz gozdnih jagod dobiš izvrsten odcedek (Abguß).

Ribizelj. Ako je potrebno, operi sad, potem ga s srebrnimi vilicami osmukaj od pecljev in deni jagode v pripravljen lonec. Skuhaj sladkorno vodo, in sicer 750 g sladkorja na 1 liter vode, ter jo vlij ohlajeno na ribizljeve jagode. Potem pristavi lonec z jagodami k ognju in jih kuhaj 20 minut pri 90° C. Nato jih postavi za 24 ur v hladno shrambo. Drugi dan previdno napolni kozarce, prilij potrebnega soka, zaprij kozarce in jih kuhaj 15 do 20 minut pri 80° C.

Maline in robidnice kuhaj na isti način. Pri malinah zadostuje 500 gramov sladkorja na 1 liter vode, pri robidnicah 700 g sladkorja na 1 l vode.

Borovnice (črnicе, črne jagode), izberi in operi v večih vodah, pusti jih, da se odcede, še vlažne jagode zmešaj z leseno žlico s sladkorjem; tu je najboljši zdrobovi sladkor, na 1 kg jagod daj 140 g sladkorja. S sladkorjem pomešane jagode strési v kozarce; dobro jih pretresi, da se jagode lepo vležejo, zapri kozarce in jih kuhaj 20 minut pri 80° C. Borovnice, ki jih misliš rabiti za torte in drugo pecivo, vkuhaj brez sladkorja.

Češnje so jako dobre za vkuhavanje, ker imajo trdo meso, lep duh in ravno pravo velikost. Vkuhavajo se rajše črne češnje, rdeče češnje nimajo lepe barve v kozarcih. Češnje morajo

biti zrele, a ne prezrele, paziti je na črve, ki so posebno v suhih letih radi v češnjah.

Zbranim in opranim češnjam previdno odstrani peclje in jih tesno vloží v kozarce. Za sladke češnje zadostuje 300 g sladkorja na 1 liter vode, za kisle češnje, višnje pa 720 g. Sladkorno vodo vlij v kozarce, zaprij jih in kuhaj bolj mehke češnje 5 minut pri 90° C, bolj trde 10 minut. Paziti je, da češnje ne razpokajo.

Višnje tudi lahko vkuhaš, ako vliješ nanje sledečo sladkorno raztopljino: pol litra jesiha, pol litra vode, 700 g sladkorja, malo cimeta in par nagejevih žbic. Ohlajeno in precejeno raztopljino vlij na tesno vložene višnje in jih kuhaj 10 do 20 minut pri 90° C.

Češplje za vkuhavanje morajo biti velike, temnomodre in ne preveč zrele. Da jih olupiš, jih naloži v sito in potopi za pol minute v vrelo vodo, nato hitro še v mrzlo vodo. Ko so olupljene, jih vloží v kozarce, nalij nanje sladkorne raztopljine, 600 g sladkorja na 1 l vode, kuhaj jih 10 minut pri 80° C.

Češplje v jesih u. Češpljam pusti pecelj, lepo jih zbríši in vloží v kozarce, nanje vlij sledečo raztopljino: 1 l vinskega jesiha, 750 g sladkorja, malo cimeta in nageljevih žbic, zadnje zavij v čisto krpico, ohlajeno tekočino vlij v kozarce čez češplje in jih kuhaj 10 minut pri 95° C.

Marelice so za vkuhavanje najbolj priljubljen sad. Manjše marelice se vkuhajo cele, večje se olupijo in razpolove. Pri marelicah je najtežje zadeti pravo zrelost; premalo zrele niso dobre, preveč tudi ne.

O olupijo se, kakor drugo sadje, da se jih potopi na situ najprvo v vrelo, potem v mrzlo vodo, koža počí in kaj hitro so olupljene. Nato se jih razpolovi, odstrani koščico in naloži v kozarce tako, da je okrogla stran obrnjena na vzunaj. Ker smo odvezli koščice, jim dodamo nekaj stolčenih jedrc, te vložimo med polovice, da se na vnarni strani ne vidijo. Na nje vlijemo sladkorno raztopljino, in sicer 500 g sladkorja na 1 l vode. Kuhajo se 10 do 15 minut pri 90° C. Cele vložene marelice pa 15 do 20 minut pri 90° C.

Hruške se previdno olupijo, pecelj se ostrga, da postane lepo bel in pusti pri hruškah, peške moramo lepo izrezati. Male hruške je najboljšje vkuhati cele, večje se razpolove ali razrežejo na četrtinke. Olupljene kosce je vlagati v vodo s citronovo kislino. Potem se jih vloží v kozarce, nanje vlije sladkorno raztopljino, 600 g sladkorja na 1 l vode. Kuhajo se 5 do 30 minut pri 100 stop. C.



Ob času poletnega velikega pospravljanja se trudi marljiva gospodinja, da poleg navadnega izprašenja posteljne oprave tudi pohištvo vrne ko-

kakor mogoče svoje prvotno svitlo lice. Ako je pohišstvo politirano in že staro, se ga lahko zelo lepo očisti na sledeč način: Najprvo se dobro izbriše prah, nato je zelo umazan, se umije z mlačno milnico in dobro presuši. Nato se pripravi moča za poliranje tako-le: V malo skodelico vlij štiri žlice rdečega vina in dve žlici finega namiznega olja, naredi iz bombaža malo kepico in jo zavij v mehko platneno krpo. To kepico pomoči v močo tako, da vsakokrat močo dobro premešaš, da ne pride samo olje na kepico, potem pa drgni pohišstvo enakomerno po legi lesa. Ko si gotova, izbriši z drugo suho krpico še enkrat kakor poprej z oljnato in pohišstvo se bode lepo svetilo.

Pohišstvo novejše vrste, ki se ne svetli, izdrgni z brunolinom ali z orehovim oljem. Ako nimaš olja doma, stri prehovno jedro na sukneno krpo in z isto izdrgni pohišstvo.

Kako čistiti posodo iz cina ali pločevine. Zelo lepo se čisti taka posoda, ako se jo suho obrilje z navadnim, finim peskom in zdrgne s papirjem od časnikov.

Še sveži madeži od kave na perilu ali obliki se takoj odpravijo, ako se jih pokapa s kolinsko vodo, zdrgne in izpere.

Izborna tinktura za muhe. Deni v steklenico 15 g bonzoe-tinkture, 15 g ocetne kisline, 15 g nageljnovnega olja in 300 g kolinske vode. Dobro pretresi steklenico in trdno zamaši. Ako se vlije tekočine dve čajevi žličici na vroč štedilnik ali na kak drug vroč železen predmet in odpre okna, zbeže vse muhe iz kuhinje ali sobe, ker ne morejo prenašati zoprnega duha. To ponovi parkrat na dan in rešena boš nadležnih muh. Tinkturo si lahkoпустиš pripraviti v lekarni ali drogeriji.

Kako se snažijo krtače, ščetke. Krtače, ki jih rabiš za snaženje obleke, še bolj pa one, s katerimi si krtačiš lase, se večkrat zanemarijo. Z umazano krtačo obleke ne osnažiš, ampak jo celo umažeš, istotako lase. Osnažiš jih lahko, ako jih obdrgneš na papir. Položi papir na rob mize in drgni krtače ob njega, ko je ob robu umazan, ga pomakni naprej, to ponavljaš tako dolgo, da ostane papir čist, akoravno ga še drgneš s krtačo. Včasih pa je potrebno umiti krtače. Daj v skledo žličico boksarskega, ki ga dobiš v vsaki prodajalni, nanj vlij vrele vode, le za prst visoko; v to vodo položi krtačo. Videla boš, kako hitro postane voda umazana, ščetke krtače pa čiste, splahni krtačo še v mlačni vodi in oprano posuši na zraku. Paziti pa moraš, da ne zmoliš les, ker bi se poškodovala barva.



Praščjereja.

Ravnanje s svinjo pri skotenju.

Teden pred skotenjem je odločiti svinji poseben kot v svinjaku, ki naj bode tako prostoren, da se svinja lahko

obrača v njem. To je tembolj potrebno tam, kjer brejih svinj iz raznih ozirov ni mogoče spuščati na prosto. To so slabo, mrzlo, deževno, vetrovno vreme ali nerodno narejena vrata v svinjak, ki so precej visoko od tal, s še višjim pragom, čez katerega mora breja svinja skakati, ako hoče iz hleva na prosto. Da se gospodinja izogne nesrečam, pusti rajši brejo svinjo v hlevu zaprto, kar pa ni dobro. Še zadnji teden pred skotitvijo lahko spuščamo, če je vreme mirno in lepo, svinjo na prosto, ako je svinjak zato pripraven in se svinja složno in polagoma lahko premika iz hleva. To pregibanje je za svinjo potrebno in ugodno vpliva na porod, ki je navadno lažji, kakor pri svinjah, ki so vedno zaprte v hlevu.

Ko je minulo tri mesece, tri tedne in tri dni, je prišel čas za skotitev, kar mora vsaka gospodinja natančno vedeti iz svojih gospodinjjskih zapiskov, ki so ji premnogokrat nujno potrebni; zapisati je dan pripuščanja, da se ne pozabi na vse potrebno za pravilno skotitev. Bližanje skotitve se kaže s tem, da znaša svinja nastiljo skupaj na kak prostor in postaja vedno bolj nemirna. Najboljša nastilja je suha slama, ki ne sme biti predolga, ker se mladi pujski v dolgi slami lahko zapleta, ako se nekoliko zmoli.

Skotenje pujskov se vrši jako hitro in navadno brez vsake pomoči, kar je seveda najboljše. Le pri mladih svinjah je včasih potrebna pomoč. Mlade svinje naj se že pred skotitvijo na to pripravljajo, kar se godi z božanjem in drgnjenjem trebuha. Tako se mlada svinja navadi gotove osebe, ki ji obenem tudi prigovarja in privadi, da se rada vleže, kar je pri skotenju mladih svinj večkrat potrebno. Najbolje je, da pazi na skotitev tista oseba, na katero je svinja navajena. Radovednežev pri takih prilikah ni potreba, ker lahko več škodujejo kot koristijo. Svinja se vznemirja, skoči pokoncu in tako zavleče in otežkoči ves porod. Nekatere gospodinjje se same preveč vznemirjajo ob navzočnosti skotitve, druge zopet kriče nad svinjo. Ker tako početje nič ne pomaga, zato je bolje, da se opusti. Potrebna je mirna kri in lepo ravnanje s svinjo.

Pujske je sproti jemati od svinje in jih devati na suh prostor, ki je nekoliko oddaljen od svinje. Ako se pujske pusti, lahko kateri zleze v kak kotiček, da ga svinja zmečka, ker se ne more nikamor umakniti. Ako pride pujske v mehurju, se mora isti previdno odstraniti in žilo pri popku odrezati, kadar je to potrebno. Navadno se žila sama odrta, ako pa se sama ne odrta, potem se lahko zgodi, da pujske izkrvavi. V tem slučaju je treba žilo prevezati, paziti je, da ima oseba, ki prevezuje, snažne roke; nesnaga lahko zastrupi kri ali povzroči prisad na popku. Sluz iz nosnic je odstraniti, da pujski takoj lahko prično pravilno dihati.

Kadar je skotitev končana, se dajo pujski takoj k svinji in se jih navaja k sesanju. Slabe pujske je dati k se-

scem v sredini, ki imajo največ mleka da se okrepe, navadno ostanejo potem cel čas pri sescih, na katerih najprej sesajo. Ako dobe pa slabiči slabe sesce, potem jih odrinejo polagoma močnejši še od teh in tako ostanejo vedno slabotni, ker trpe lakoto. Ako skoti svinja več pujskov, kot ima sescev, je najbolje navaditi pujska, ki je odveč, na sesanje ali pitje kravjega mleka, kar se navadno prav dobro posreči, ako ima pujske dosti življenjske sile v sebi. Prav slabotnih pujskov se ne izplača vzgajati, ker le preradi poginejo in ima s temi gospodinja nepotrebne skrbi in sitnosti. Bolje je seveda, da se da slabotne pujske dobiti drugi svinji, ki ima morda manj pujskov in je tudi pred kratkim skotila. To se še prej posreči, kakor napajanje, pri katerem je potrebno v začetku precej previdnosti in potrpežljivosti. Vedeti je potrebno, da sestava kravjega in mleka od svinje ni jednaka. Vsled tega kravje mleko le prerado škoduje želodcu mladega pujska. Sveže kravje mleko naj se z vodo razredči in daje dobro prekuhanu in potem shlajeno na krvno gorkoto (36—38° C.

Prve dni po skotitvi so pujski še bolj okorni, zato se lahko zgodi, da svinja katerega izmed njih zmečka, ker se ne zna ali ne more umakniti. Pri mladih svinjah se to večkrat dogaja, starejše svinje se le počasi vlegajo in tudi natančno pazijo na cviljenje pujskov. Že iz tega razloga je potrebno obdržati svinje dalj časa za pleme, posebno tiste, ki so se izkazale kot dobre vzgojiteljice pujskov, ki imajo dosti mleka ter ne povržejo manj kot osem pujskov. Mladi svinji mora gospodinja posvetiti veliko več pazljivosti, kakor starejši, ki je vsega že vajena in se ni bati nesreče.

Trebilo se mora odstraniti iz hleva, da ga svinja ne požre; posledica bi bila poželenje do mesa in za pujske nevarnost, da se jih ne loti.

Kljub vsej previdnosti se vseeno še zgodi, da svinja požre mladiče. Vzrok je lahko poledovana lastnost. Ako je to resnica, potem takih svinj ne smemo rabiti za pleme, ker se ta slaba lastnost kaj rada prenaša na mladiče. Zgodi se tudi, da imajo mladi pujski prav ostre zobe in svinji pri sesanju povzročajo bolečine. Ostri zobje se zato poščipljejo s posebnimi za to pripravnimi kleščami.

Potreben mir, prijazno ravnanje in razum odločujejo pri ravnanju s skotnimi svinjami. Gospodinjje naj si to zapomnijo, ako hočejo imeti srečo pri izreji mladih pujskov.

Najcenejši nakup

sukna, ženskega blaga, najboljših šifonov, cvilha razne vrste odej in prtov itd. si vsakdo nabavi, kdor se obrne na domačo manufakturno trgovino

I. Kostevc, Ljubljana, Sv. Petra cesta 4.

Vzorci pošljem poštne prosto. 3579

CLIMAX motori na petrolej

Najcenejši obrat.



Komandilna družba
Bachrich & Co.
tovarna za motorje
DUNAJ XIX/6,
Heiligenstädterstr. 83/je.

Najstarejša specialna tovarna motorje za dvovaljne motorje na srebrovalje.

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

Po dobroti in kakovosti neprekosljivi železni, emajlirani, porcelanasti štedilniki kakor tudi iz majolike za gospodinjstvo, hotele, 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 neravnost.




Zahtevajte
"Izvirne Koloseus-štedilnike" in zvrnite slabše izdelke. - 3973
Ceniki zastoj

1688

Zahtevajte

vselej izrecno le tekom 19 let najbolj preizkušeno
„Barthel“-ovo klajno apno.

Ponaredbe zavrnite!

Dobiva se pri vseh trgovcih; kjer ne, pišite naravnost

Mihaelu Barthel & Co., Dunaj X/1 Siecardsburgg. 44
5 kg 2 K z Dunaja, 50 kg 11 K iz Ljubljane ali Maribora

Dopisuje se slovensko!

Nikake utrujenosti

2085



ne občuti pridni telovadec in vztrajni pešec tudi pri večjem naporu, ako si omisli na pete **pristne**

PALMA kavčug-podpetnike

Dobiva se v vseh zadevnih trgovinah.

Najboljša češka tvrdka.

Ceno posteljno perje!



1 kg sivoga, dobrega skubljenega 2 K; boljšega 2 K 40; prima polbelega 2 K 80; belega 4 K; belega puha 5 K 10; 1 kg izredno finega, snežnobelega, skubljenega 6 K 40, 8 K; 1 kg puha 6 K, 7 K; belega puha 10 K; najfinjši prani puh 12 K. — Pri 5 kg se pošlje franko.

Dovršene napolnjene postelje

iz zelo gostega rdečega, modrega, belega ali rumenega nanking-blaga, 1 pernica 180 cm dolga, 120 cm široka z 2 blazinama, vsaka 80 cm dolga, 60 cm široka, napolnjena z novim, sivim, zelo trpežnim, puhastim posteljinim perjem 16 K; s polpuhom 20 K; s puhom 24 K; posamezne pernice 10 K, 12 K, 14 K, 16 K; blazine 3 K, 3 K 50, 4 K; pernice 200 cm dolge, 140 cm široke, K 13, 14 K 70, 17 K 80, 21 K; blazine 90 cm dolge, 70 cm široke, 4 K 50, 5 K 20, 5 K 70; apodeje pernice iz močnega, pasnega gradla 180 cm dolge, 110 cm široke, 12 K 80, 14 K 80. Pošilja proti povzelnju od K 12 višje franko. Zamena dovoljena; za nepovoljno denar nazaj.

Cenik zastoj in franko. 2261
S. BENISCH, v Dešenici štev. 71, Češko.

8000 metrov ostankov

volnena in polvolnena blaga za ženske obleke se bodo skozi tri tedne razpošiljalo (ako poprej ne poide) globoko

pod ceno

in sicer blago treh vrst in cenah

stane

K	meter	K	meter	K	stane
1.—		1.25		1.50	

vsaka mera

dobi se v vseh barvah široko 110 cm. Ta nakup je posebna ugodnost.

Vzorci se na zahtevo po pošti pošljejo zadostuje dopisnica z naslovom:

Pošiljateljstva trgovina
R. Miklauc Ljubljana 1.

Varstvo proti požarom!

Ako hočete mirno spati, krijte strehe z asbestnim škrikljem **„ZENIT“**

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

ZAJEC & HORN, betonsko podjetje, Ljubljana.

1711

Superfosfat vsake vrste razpošilja

Tovarna kemičnih izdelkov na Hrastniku.

829

HEINRICH LANZ MANNHEIM

največja in najznamenitejša tovarna lokomobilov v Nemčiji priporoča

VENTIL-LOKOMOBILE

za obrat do 1000 HP.

najpripravnejše za vročo paro.

Avstrijska prodajalnica: Emil Honigmann, Dunaj IX.

Gospodinje! Pozor!

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

„UNIKUM“

MARGARINE

„UNIKUM“ ni rastlinska margarina.

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

„UNIKUM“ ni umeten, nego najčistejši naravni izdelek.

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

nega masla in zajamčeno mnogo izdatnejši nego to.

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

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

Cenjena gospodinja!

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

pečenje praženje kuhanje maslen kruh

samo **Blaimscheina „Unikum“ margarine**

Dobiva se povsod. — Poizkušnje gratis in franko.

Združene tvornice za margarino in presno maslo, Dunaj XIV.