

Meščanska kuhinja

Kostanj, sladki kostanj!

Kostanj je zato redilen, ker vsebuje mnogo ogljikovih hidratov. Vse premalo pa poznajo gospodinje mnogostransko uporabljivost tega sladkega sadu. Nekaj načinov pripravljanja:

Kostanjev narastek

Potrebujemo: 28 dek kostanjev, 20 dek siróvega masla, 4 jajca, zavojček vanilijevega sladkorja, 21 dek sladkorja, nekoliko drobtinice.

Pripravimo: Skuhane kostanje olupimo in iztisnemo skozi sito. Kostanjevo kašo zmešamo z rumenjkom in sladkorjem in napravimo na deski testo. Ko je testo popolnoma hladno in trdo, ga strugamo na strgalu v droban riž. Kostanjev riž denemo na sredino skleda, okrog in okrog pa naložimo stolčeno sladko smetano.

Lepa Lola

Nadaljevanje s 6. strani.

»Vaša lepota sama govori, Lola! Vaša mladost razodeva resnico. Vem, da ne bi mogli iz srca žrtvovati tega, kar ste žrtvovali meni v teh mesecih. Prestar sem za vas; pohabljen sem. Nikoli se nisem upal popolnoma verjeti, da vas veže notranja potreba náme. Časih, samo časih sem upal... samo za trenutek. Uboga dobra mama si je vse to izmislila, samo da meni olajša gorje. Napravili so igralko iz vas; dolgočasna in mučna je morala biti ta vaša vloga. Nič več niste razkazovali prekrasnih oblek bogatim damam, ki so si vse po vrsti mislile, da bodo kupile z obleko vred tudi vaš ljubki smehljaj, lepoto in skladnost vašega telesa. Oprostite mi, ljuba, ljuba Lola, da so vas izbrali za žrtev.«

Lola je krčevito zajokala.

»Charles, ne obsojajte me. Resnično rada vas imam.«

»Vem, vem, toda to ne sme biti več vzrok, da bi še dalje žrtvovali svojo srečo pohabljenцу na ljubo. Vašemu fantu je brez vas dolgčas. Če ostanete še dalje pri meni, dobra Lola, bi se vam utegnil fant izpriditi. Nikoli, Lola, si ne bi odpustil, da sem bil kamen spotike vaši sreči. Pojdite, Lola, niti današnjega dne ne izgublajte več z menoj!«

Vsa srta in resnično žalostna je pohitela Lola h gospe Fontaineuve in se poslovila od nje.

V avtomobilu je odprla svojo torbico, da bi se napudrala, toda opazila je v njej drobno pismo. Odprla je ovitek in čitala: »Lepi Loli, ki lajša ubogim gorje, za doto!« Zraven je ležal ček na bajno vsoto.

Lola je velela šoferju, naj obrne.

Avtomobil je zdrvel nazaj proti posestvu Fontaineuvovih. Vsa zardela je pritekla Lola v sobo, pokleknila poleg Charlesa in ga vroče poljubila.

»Prinesla sem ti nazaj doto in sebe — za zmerom.«

IZJAVA

S tem opozarjamo vse imejitelje Singer šivalnih strojev, da ima tврdka svoje mehanike, ki popravljajo stroje znamke Singer brezplačno na podlagi kuponov, izdanih pri tврdki.

Naši mehaniki imajo pooblastila poleg slike in je kontrola mogoča, ako se jih legitimira.

To obvestilo izdajamo, da imejitelji Singer šivalnih strojev ne nasedajo raznim lažnim mehanikom, ki se izdajajo pod našim imenom, pokvarjajo stroje in povzročajo s tem, da zaračunavajo delavni čas, strankam nepotrebne stroške.

Prosimo, da vse takšne primere prijavite takoj policiji ali orožništvu.

Kdor nima še kupona za brezplačno popravilo Singer stroja, naj isto takoj zahteva od zastopnika ali v najbližji trgovini Singer.

Singer šivalni stroji d. d.

malo vanilijevega sladkorja, $\frac{1}{4}$ litra stolčene smetane.

Pripravimo: kuhane kostanje olupimo in iztisnemo skozi sito. Kostanjevo kašo zmešamo z rumenjkom in sladkorjem in napravimo na deski testo. Ko je testo popolnoma hladno in trdo, ga strugamo na strgalu v droban riž. Kostanjev riž denemo na sredino skleda, okrog in okrog pa naložimo stolčeno sladko smetano.

Adria prašek je boljši

ohlajene kostanje ter mešamo temeljito 20 minut. H koncu rahlo vmešamo sneg štirih beljakov. Pekačo omaslimo, potresemo z drobtinami in napolnimo s pripravljenim testom. V vroči pečnici pečemo narastek, dokler lepo ne zarumeni. Pečenega obrnemo na krožnik in ga potresemo s sladkornim prahom.

Kostanjeva kaša (k mesu)

Potrebujemo: $\frac{1}{4}$ kile kostanja, malo mleka, nekoliko sladkorja in siróvega masla.

Pripravimo: V prav malo slani vodi skuhamo kostanj, ga iztisnemo skozi sito in zalijemo z mlekom. Sladkamo po okusu, h koncu pa vmešamo še malo siróvega masla. Kostanjeva kaša mora biti gosta. Serviramo jo k mesnim jedem.

Kostanjeva torta

Potrebujemo: 4 jajca, 15 dek sladkorja, pol kile kostanja, nekoliko vanilijevega sladkorja in drobtinice.

Pripravimo: Štiri rumenjake spenimo s sladkorjem. Kuhani in iztisnjeni kostanj vmešamo po žličkah v spenjene rumenjake, prav tako

Vabimo Vas k nakupu v najcenejši oblačilnici

A. Presker

Sv. Petra cesta 14

vanilijev sladkor in tudi sneg iz štirih beljakov. Pekačo omaslimo in potresemo z drobtinicami in napolnimo s testom. Torto pečemo v zmerno vroči pečnici eno uro.

Kostanjev nadev za meso ali gos.

Potrebujemo: 4 žemlje, čebulo, peteršilj, malo jeter in srca, $\frac{1}{4}$ kile kostanja, sol, poper in sirovo maslo.

Pripravimo: Žemlje zrežemo v kocke in jih na maslu zdušimo. Čebulo, peteršilj, srce in jeter fino sesekljamo in zmešamo. Skuhane kostanje olupimo, iztisnemo skozi sito in pridenemo pripravljeni zmesi. Ko se vse ohladi, popramo in solimo in porabimo za nadev.

Kostanjev riž s stolčeno smetano

Potrebujemo: pol kile kostanja, rumenjaki, 5 dek sladkorja,



Ne bojte se zime!
Dobro oblečen človek je zaščiten proti mrazu. Naše nizke cene omogočajo vsakomur, da se dobro obleče.
Obiščite naše prodajalne

TIVAR OBLEKE

Dopisna šola

Nemščino, esperanto in slovenščino poučuje pismenim potom Jezikovna dopisna šola na Jesenicah (Gorenjsko). Učnina nizka.

Zahtevajte prospekt. Priložite znamko za odgovor.

Nepotrebnih dlačic

na obrazu, rokah, nogah, prsih itd. se z lahkoto, hitro in zanesljivo odkrižate z uporabo Erbol-praška. — To sredstvo takoj odstrani dlačice s koreninami vred in slane z navodilom Din 15.—. Po pošti razpošilja parfumerija Nobilior, Zagreb, Ilica 34.

Izpadanje las in prhljaj

prepreči samo znano sredstvo Voda iz kopriv. Lasje postanejo spet bujni, vrne se jim lesk in postanejo popolnoma zdravi, če jo redno dvakrat na teden uporabljate. 1 steklenica z navodilom stane Din 30.—. Po pošti razpošilja parfumerija Nobilior, Zagreb, Ilica 34.

Dlake, cenj. dame!

na licu itd. Vas ženirajo, kvarijo Vam lepoto, eleganco in sramežljivost.

»Venerac eliksir Vas reši v par sekundah, brez bolečin, brez opasnosti vseh nepotrebnih dlak.

Naročite še danes lepo dišeči »Venerac eliksir, ne bo Vam žal.

Dobi se ali po pošti pošlje:

1 stekl. za Din 10.— (predplačilo), na povzetje 18.—, dve Din 28.—, tri Din 38.—.

COTIC RUDOLF, Ljubljana VII

Janševa 27 (prej Kamniška 10 a)

Din 1000- plačam

ako Vam »Radio Balzamac« ne odstrani kurjih oces, bradavic, trde kože, bul itd.

Ze dalj časa nisem nič naročil, ker ljudje poskušajo raznovrstna sredstva, a sedaj so se prepričali, da je Vaš preparat še najboljši, in ga zopet zahtevajo. Frane Maček, čevljarna, Dol. Logatec.

Zahtevajte povsod v Vašem interesu samo »Radio Balzamac«. Dobi se ali po pošti pošlje: 1 lonček za Din 10.— (predplačilo), Na povzetje Din 18.—, dva 28.—, tri Din 38.—.

RUDOLF COTIC, Ljubljana VII

Janševa 27 (prej Kamniška 10 a)