

1926

G O S P O D A R

Št. 17.

Svinjska rdečica.

(Dopis z dežele.)

Ne vem, kako je v drugih krajih, toda pri nas nam letos ta bolezen dela veliko škodo. Marsikak gruntar ne bo vedel, kje jeseni dobiti denar za zimsko obutev in obleko, ker so mu došli prašiči namenjeni za prodajo in marsikak bajtar bo drugo leto brez zabele, ker mu je poginilo edino prase. Prizadeti so taki, ki so imeli cepljene prašiče in drugi, ki jih niso dali cepiti. Ker ima bolezen svoja nam neznan pota, ima dosedaj še marsikdo zdrave necepljene prašiče in ti gospodarji se sedaj nam posmehujejo, da smo tako neumni, da trosimo denar za cepljenje, ko nič ne pomaga. Imam precej večletnih skušenj o tem, zato napišem te vrstice morebiti kakemu tovarišu pomagam, manj pa upam, da bi se zganili on, ki jim je to na mari. Visoki gospodje navadno poznajo prašiča le v skledi.

Že več let redno dajem prašiča cepiti in tudi dvakrat, kakor priporoča živinozdravniška veda. Pred dvema letoma so cepali po celi vasi necepljeni prašiči, vsi cepljeni so bili obvarovani. Zato so se vaščani precej oprijeli cepljenja. Vsi ne, ker je predrago. In to je moja prva tožba. Živinozdravnik računa svojo pot in stroške za cepivo. Ako je mož količkaj hiter, zasluži vsak dan cepljenja par tisoč kron, če tudi sam plača cepivo. Vse mogoče komisije so od države plačane, kako da ravno živinozdravnik ne dobi svojih dijet, kakor jih dobi sodnik ali srezki poglavar, kadar kam gre, zakaj mu jih moramo mi kmetje plačevati. Tudi mi ne gre v glavo, da prodaja državni bakteriološki zavod v Zagrebu tako draga zdravila za cepljenje, saj so vendar profesorji od države plačani, sluge tudi, materijal tudi, hiša je tudi državna. Tu se vidi vsa skrb za kmeta. Cepljenja proti kozam za otroke tudi ni treba plačevati. Grdo je, bo kdo rekel, da primerjaš otroke prašičem. Res je grdo, toda zakaj nam pa ti gospodje ne dajo zdravil (seruma) v roke, da bi si mi sami pomagali, kadar pride bolezen v svinjak. O tega pa ne boste nikoli doživeli, mi je rekel pred kratkim neki živinozdravnik, ko sem mu povedal svoje težave. Kako to, da ne? Če imam bolnega očeta ali mater ali ženo ali otroka, dobim na zdravnikov recept vsaka zdravila v lekarni in vsi vemo, da je mnogo zdravil strupenih. Mi pa ne zahtevamo strupa — Bog varuj, da bi ga nepredvidneži kam zanesli — ampak protistrup, to je serum proti rdečici, ta vendar ne more v kmečkih rokah škodovati. Dobro mi je znan izrek ranjkega ravnatelja Kmet. družbe Pirca, ki je redno na to zahtevo odgovarjal: »Mežnar še ni nikoli maše bral.« In je ne bo, ampak kmet si bo izbiral svoja zdravila za prašiče v doglednem času, ki mu pravimo avtonomija. Zarja tega dneva se že kaže, mi čakamo na Slovenijo, ki bo dala svojim ljudem

pravico in prostost. Saj so vendar med gg. živinozdravniki tudi pametni možje, katerim bi predlagal sledeče: Kdor da spomladi cepiti prašiče, mu na živinozdravnikov recept izroči (proti plačilu seveda) vsaka lekarna primerno količino seruma proti rdečici (za šprice bodite brez skrbi, jih hitro dobimo). To vendar ne gre, da sem glede prašičje bolezni bolj odvisen kakor glede svoje. To je druga tožba.

Pride tretja. Letos sem dal cepiti 6 prašičev dne 6. maja. Drugi dan so bili prašiči popolnoma normalni in niso kazali nikakih posledic cepljenja. Za zadnja tri leta se dobro spominjam, da so prašiči vselej čutili cepljenje en do dva dneva, bili so bolj klavrni in neješčji. Natančno dva meseca in 15 dni po cepljenju mi zbolil prvi okoli 90 kg težki prašič in na pol breja svinja. Prašič je kljub pravilnemu ravnanju došel, svinjo smo rešili, a je povrgla. Kdo mi bo povrnil najmanj 10 tisoč kron škode. Nobeden, toda zakaj gospodje živinozdravniki garantirajo za 4 do 5 mesecev. Vpisal sem se tudi za drugo cepljenje, a do danes ni nikogar blizu, da cepi.

Četrta tožba. Mojemu sosedu je tri mesece po cepitvi zbolelo par prašičev. Eden je poginil, eden ostal. No, za 50 kg težkega prašiča se še potrpi. Prejšnji teden mu je zbolela svinja, težka okoli 120 kg. Mi smo hriboveci in imamo do živinozdravnika svojega okraja 6 ur daleč. Šel je mož v T. kamor je samo 3 ure. Toda tam zve veselo novico, da ta živinozdravnik ne sme posegati v delokrog svojega tovariša. Pa je svinja poginila, ker zrakoplovov še nimamo, da vozimo prašiče k živinozdravniku ali pa narobe.

Gravensteinsko jabolko in rdeči železnikar.

To sta zadnji dve jabolčni sorti našega izbora. Obe sicer stari sorti sta vendar pri nas bolj redki in splošno malo znani. Vsaka se odlikuje po posebnih med seboj popolnoma različnih svojstvih. Prvo prištevamo med najboljše in najzlahnejše namizna jabolka jesenske dobe, drugo pa k najtrpežnejšim gospodarskim sortam za pomlad in rano poletje.

Gravensteinsko jabolko je srednje debelo, včasih debelo, kalvilo podobno, nekoliko rebrasto jabolko, rumene temeljne barve, ki je rdeče nadahnjena in na solnčni strani rdeče rižasta. Pod prsti se nam zdi, kakor bi bila koža nekoliko mastna. Meso je rumeno, jako prhko, finega, dišavega okusa. Po značilni, močni vonjavi lahko ločimo to jabolko od drugih na zunaj podobnih sort. V toplih legah zori že koncem septembra, drugače pa oktobra meseca. V primerno hladni ahrambi se da ohraniti do decembra. Za daljše prevažanje je nekoliko občutljivo, ker ima nežno in mehko meso.

Drevo raste krepko in razvije širok, bolj na kvišku rastoč, jako obsežen vrh. Kjer raste v prikladnih razmerah, doseže tudi veliko starost. Liste ima velike in svetle. Cvete prav rano, pa vendar v cvetju ni občutljivo. Za to sorto je posebno značilno, da hoče imeti razen vlažne zemlje tudi mnogo zračne vlage. V suhih legah sploh ne uspeva. Za zimski mraz pa ni občutljiva. Zaradi prav pozno, ko je drevo staro 10—12 let in rodi potem vsako drugo ali celo šele na tretje leto. V toplejših legah je rodovitnejše. Vendar pa je sad iz mrzlejših krajev bolj okusen. Šklrpu je drevo jako nagnjeno in je neogibno potrebno, da preganjamo to bolezen z modro galico.

Gravensteinsko jabolko ni za splošno razširjanje. Spada le v vrtno nasade, kjer mu nudi narava in sadjar vse pogoje za uspevanje.

Rdeči železnikar je več sto let stara sorta nemškega rodu. Plod je srednje debel, stožčaste oblike, umazano zelene temeljne barve, ki je večinoma prekrita z zamolklo rdečico in preprežena z rdečimi rižami. Takoj z drevesa je koža modrikasto nadahnjena. Značilne so tudi velike belkaste ali rumenkaste pike, s katerimi je plod posut. Debel, kratek pecelj čepi v globoki lijasti jamici, ki je pokrita z rjavino v obliki zvezde. Okrog zaprte, volnate muhe je plod malce nagrban. Meso je zelenkasto belo, godno pa rumenkasto, sočno in na pomlad, ko so plodovi popolnoma vležani, prhko in sladkokiselkastega okusa brez kakršnekoli vonjave. Godno je od januarja dalje in se hrani do junija. Na pomlad je boljše nego pozimi. Ker je neobčutljivo, ga je lahko hraniti in prevažati brez škode.

Drevo raste sicer počasi toda krepko in se razvije v velika, čvrsta drevesa s košatimi vrhovi. Cvete prav pozno v maju in je v vsakem oziru skromno in neobčutljivo. Raste povsod, kjer je zemlja količkaj prikladna za jablane. Prav suhih leg ne mara. Zaradi pozno in je šele potem, ko odraste, prav rodovito.

Rdeči železnikar je trda sorta za mrzlejšje kraje in bolj odročne lege, ki so v nevarnosti pred tatovi in za občestne nasade. V toplejših krajih in ugodnejših legah bomo sadili boljše namizne sorte.

Prodajne cene čilskega solitra.

Uprava zveze proizvajalcev čilskega solitra je za dobo od 1. junija 1926. do 31. marca 1927. določila za čilski soliter nove prodajne cene, ki so pri 100 kg za 1 šiling (okrog 13.50 Din) nižje od prodajnih cen v prošli dobi 1925-26. Da bi se pa moglo to gnójilo še bolj poceniti, naprosila je uprava čilsko vlado, da tudi ona zniža izvozno takso na ta važen predmet, čemur pa enakrat ni bilo ustreženo. Tu navedene cene veljajo za 100 kg čilskega solitra brutto za netto v izvornih vrečah na čilski obali

za posamezne mesece v angleških funtih in v dinarjih (1 funt — 275 Din):

| | angl. funt | Din |
|------------------------------|------------|--------|
| Za junij 1926 | 0.18—3 | 250.95 |
| > julij 1926 | 0.18—4 | 252.08 |
| > 1.—15. avg. 1926 | 0.18—5 | 253.55 |
| > 16.—31. avg. 1926 | 0.18—7 | 255.52 |
| > 1.—15. sept. 1926 | 0.18—9 | 257.81 |
| > 16.—30. sept. 1926 | 0.18—11 | 260.11 |
| > 1.—15. okt. 1926 | 0.19—1 | 262.40 |
| > 16.—31. okt. 1926 | 0.19—3 | 264.69 |
| > 1.—15. nov. 1926 | 0.19—4½ | 266.41 |
| > 16.—30. nov. 1926 | 0.19—6 | 268.13 |
| > 1.—15. dec. 1926 | 0.19—7 | 269.27 |
| > 16.—31. dec. 1926 | 0.19—8 | 270.42 |
| od 1. jan. do 31. marca 1927 | 0.19—9 | 271.56 |

Cene za rafiniran čilski soliter (96%) in za druge špeciijelne izdelke po dogovoru. Prodaje se zaključujejo samo 1., 8., 16. in 23. dne vsakega meseca.

Denar.

g Vrednost denarja 5. t. m. Naš dinar je še vedno stalen in velja v Curihu 9-145 centimov. Druge valute se na naših borzah plačujejo po starih cenah, le italijanska lira se je nekoliko dvignila. V Zagrebu se je plačeval inozemski denar po teh-le cenah: 1 funt šterling 274-80 Din, 1 dolar 56-55 Din, 1 nemška marka 13-48 Din, 1 švicarski frank 10-94, 1 avstr. šiling 7-98 Din, 1 francoski frank 1-60 Din, 1 italijanska lira 2-10 Din, 1 češko krona 1-68 Din, 1 grška drahma 0-74 Din, 1 bolgarski lev 0-40 Din, 1 rumunski lej 0-24 Din, 10.000 madžarskih kron 7-94 Din.

g Denarni trg. Na denarnem trgu so se v zadnjem času pojavile večje množine razpoložljivega denarja. To izboljšanje, ki se pripisuje dobro izpadli žetvi, je vplivalo tudi na kurz državnih papirjev, ki se je v zadnjih tednih znatno dvignil. Precej je k temu ugodnemu stanju pripomogla tudi ugodna kupčija s hmeljem, ki je v Sloveniji že po večini prodan. Neumestno je torej od strani gospodarskih krogov belgrajske Trgovske zbornice, ki so o stanju našega gospodarstva izrazili svoje mišljenje, da preti naši valuti nevarnost s strani naše trgovske bilance, ki da bo baje pasivna. To nikakor ni v korist naši valuti, ker se s tem bega inozemstvo. V prvi polovici tekočega leta smo bili aktivni in dosedanj izgledi, posebno z ozirom na ugodno žetev, obetajo to tudi za drugo polletje. Iz tega razloga tudi ni pričakovati poslabšanja našega dinarja.

Cene.

g Ljubljanska blagovna borza. Na borzi v Ljubljani se je kupčevalo bolj po malem. Tu označene cene veljajo za blago v vagonskih pošiljkih navadno na oddajni oziroma nakladalni postaji, in sicer za 100 kilogramov. Plačevalo se je: Pšenica nova 260; pšenica domača nova 285; koruza na nakladalni postaji 168; rž domača 215, oves novi 155; fižol beli 170; krompir rani na slov. postaji 90; laneno seme v Ljubljani 380; laneno seme iz Podravine 370; seno, sladko stisnjeno na slovenski postaji 100 Din.

g Ljubljanski trg. V zadnji dobi je ljubljanski trg dobro založen z zelenjavo kakor tudi s sadjem. Cene zelenjavi so v zadnjem tednu nekoliko porasle vsled slabega vremena, medtem ko so cene sadju rajši nazadovale, ker ga prihaja vedno več na trg. Minuli teden so bile naslednje cene: Meso in mast: goveje meso 15—19; telečje 17—20, svinjsko 19—22,50, trebušna slanina 18, mast 25, slanina mešana 19 Din za kg. — Perutnina: piščanci majhni 15—18, večji 20—25, kokoši 25—35, petelin 25—30, race 25 Din komad. — Mlečni proizvodi: mleko 2,50—3 Din liter, sirovo maslo 40, čajno 55, kuhano 45 Din za kg. — Jajca: 1—1,50 Din komad. — Sadje: jabolka 2—8, hruške 2—10, češplje 2—4, grozdje 8—10, breskve 5 do 8 Din za kg. — Krma: seno sladko 100, polsladko 80, kisló 75, slama 50 Din za 100 kg.

g Kupčija s fižolom. Letos je fižol v Sloveniji prilično dobro obrodil, vendar se ne doseže zanj takih cen, kakor smo jih pričakovali. Posebno treba poudariti, da se v zadnjih letih kaže manj zanimanja za bele in belopisane vrste, kakor so mandaloni in prepeličar. Lažje se razpeča ribničar in bohinec. Medtem ko imata mandalon in prepeličar, ki sta sicer pri nas bolj priljubljena, ceno 2,50—2,75 Din, se plačuje ribničar do 3,25 Din za kg. Kupčija s fižolom je še precej živahna. V glavnem pa ga kupijo nekatere veletrgovine, ki ga izvažajo. Žal, da se kmetje ne poslužijo direktne odprodaje trgovcu, ampak pustijo precejšen del izkupička posredovalcu.

g Tržišče jaje na Dunaju. Ker je položaj na dunajskem tržišču jaje merodajen tudi za cene v Jugoslaviji, hočemo na kratko navesti stanje v zadnjem tednu. — Povpraševanje po jajcih se je povečalo, tako da je računati z malim skokom cen. Na trgu je ruskega blaga dovolj, rumunskega pa manj. V veletrgovini se ponujajo: jugoslovanska jajca I. 17,2—17,5 grošev, madžarska 16,5—17 grošev, gradiščanska sodna 17 grošev, gornjeavstrijska 17,5 grošev, poljska 16—16,5 grošev, bolgarska slabša 15—15,5 grošev. 1 groš je naših 8 par.

g Lesni trg. Ker se je v zadnji dobi italijanska lira dvignila, je tudi lesna kupčija oživela. Izgledi za izvoz v Italijo so prav povoljni, kajti tamošnji lesni trgovci so sklenili že večje kupčije pri nas. Rumunska konkurenca je vsled dviga leja znatno popustila. Prav veliko izvažamo v zadnji dobi na Madžarsko. Tudi domače tr-

žišče je živahneje, ker so se pričele nabave za jesensko in zimsko dobo. Na jugoslovanskem tržišču se nadalje pojavljata kot kupca Anglija in Nizozemska.

g Ljubljanska lesna borza. Kupčija z lesom na ljubljanski borzi je bila zadnje dni nekoliko bolj mrtva, vendar so se sklenile nekatere kupčije. Plačeval se je les v vagonskih dobavah, navadno naložen na nakladalni postaji, kjer ni to drugače označeno: bukovi plohi I., II. in III. vrste močte, od 2 metra naprej na meji 460 Din; hrastovi plohi od 2,50 m naprej 750 Din; trami merkantilni na meji 270 Din; deske III. na meji 425 Din; letve 4 m dolge ostrorobe na meji 490 Din; bukova drva suha, meterska zdrava na meji 21 Din za 100 kg; hrastova drva suha 17 Din za 100 kg.

g Vinska kupčija. Za vinograde ugodno solnčno vreme septembra je znatno izboljšalo izgled vinske letine posebno z ozirom na kakovost pridelka. Množina bo seve znatno zaostala za lansko in sicer za približno 30—40 odstotkov. Zadnje neugodno vreme in vremenske katastrofe so zopet poslabšale to stanje, za to se opaža posebno na zunanjih tržiščih porast cen. Vzlic temu se kupčija ne razvija in tudi izvoz je zaenkrat zaostal. Na zagrebškem borznem sestanku so zabeležene naslednje cene vina: hrvatska vina: belo 280 do 400 Din za hektoliter, šiler zagorski 280 do 300 Din, stara vina 700—750, stara sorta vina 800—1000 Din; banaška vina: vršaško belo 275—400 Din, vršaško črno obelo 275 Din; dalmatinska vina po hektogradu Malligand: črno 43—46 Din, opolo 40—45 Din, belo 42—45 Din, viški sladki opolo 50—52 Din, viško belo 40—42 Din, neretvansko belo 30—35 Din. — V Sloveniji so zaloge starih vin že izčrpane: stara vina se plačujejo najslabša po 6—6,50 Din, srednje 7,50—8,50 Din in najboljša po 10 in več Din. Stara vina so že vsa v kletih večjih vinskih trgovcev.

g Tržišče s hmeljem. Kupčija na hmeljskem tržišču v Savinjski dolini se je v zadnji dobi zelo živahno razvila, tako da se računa, da je že do štiri petine hmelja prodanega. Cene so bile za srednjerni hmelj (Golding) do 120 Din, pozni hmelj pa do 78 Din za 1 kg. Tudi se je povpraševalo po pridelku iz leta 1924 in 1925 in sicer se je plačevalo za prvega po 50 Din, za drugega pa po 75 Din za 1 kg. Glede pridelka se ne bo dosegla pričakovana množina do 17.000 centov po 50 kg. — Glasom francoskega in belgijskega poročila se opa-



Enrilo

Splošno priljubljen

kavni nadomestek,

okusen i cenen.

Dobliva se v vseh
dobro asortiranih
kolonijalnih trgovinah.

V 4 do 6 tednih se boste odebelili za 2—5 kg. Mnogim ljudem ni dano od narave, da se zrede. Vedno so suhi, slabotni, bleedi in nerovni. **TRAGOL-**

bonboni Vam nudijo zdravo organsko hrano in novo kri. Bledica in nervoza izginja in telo postane z vsakim dnem polneje in trdnije. Brezplačna navodila in cenike pošilja Dr. D. MARIN Zagreb, Opatovina 8

ža na tamošnjem hmeljskem tržišču neka-ka negotovost. Nakupuje se le najboljše blago. Prej so kupci nervozno iskali blaga, sedaj pa je ravno narobe. Blaga je vedno več na trgu, kupci so pa počasnejši v izbiri.

Živina.

g Mariborski živinski sejem 28. t. m. Na sejemu je bilo prignanih: 3 konji, 16 bikov, 166 volov, 222 krav, skupaj 407 komadov. Cene so se plačevale sledeče za 1 kg žive teže: debeli voli 8—8.25 Din, poldebili 7—7.25, vprežni voli 6.75—7, biki za klanje 5—8.75, klavne krave debele 6.50—7.25, plemenske krave 5.50—6, krave za klobasarje 3—4, mlada živina 6.50 do 7 Din. Prodanih je bilo 225 komadov; od teh 70 v Avstrijo. Mesne cene: govedina 9 do 18 Din, teletina 12.50—19 Din, svinjina 10.50—27 Din kg. Radi slabega vremena je bila kupčija slaba.

g Svinjski sejem v Mariboru 24. t. m. Prignanih je bilo 339 prašičev, ki so se prodajali po teh-le cenah za komad: prašiči 5—6 tednov stari 80—100 Din, 7—9 tednov stari 125—150 Din, 3—4 mesece stari 250—300 Din, 5—7 mesecev stari 420 do 500 Din, 8—10 mesecev stari 525 do 550 Din, 1 leto stari 1000—1200 Din komad. Za kg žive teže se je plačevalo 9.25 do 10 Din, za kg mrtve teže 15—17 Din. Prodalo se je 217 komadov, kupčija je bila živahna.

Letina.

g Zboljšanje vinskega pridelka. Vsled hladnega in deževnega poletja kakor tudi deževne in mrzle jeseni se je bati, da bo grozdje slabo dozorelo in zaostalo glede svoje kakovosti. Zato so oblasti dovolile splošno sladkanje mošta, kakor ga predvideva ministrska odredba. Sladkati se sme le vinski mošt od začetka trgatve do 15. novembra t. l. v kraju pridelovanja oziroma v njega bližini. Za zboljšanje mošta se sme porabiti samo čisti konzumni sladkor v kristalnih ali kockah, raztopljen v moštu samem, ne pa v vodi. Največ se sme dodati do 4 kg sladkorja na 100 l mošta. Prošnje in naznanila o izvršenem sladkanju odpa-dejo. —

Krasno posestvo arondirano, 36 oral, z vsemi gosp. poslopji, njive vse obdelane, prodam radi odhoda v Ameriko za 150.000 Din. Posestvo je blizu fare in ceste ter žel. postaje. Za denar se čaka. - Naslov pove uprava »Domoljuba« pod šte. 6739.

Čevljar. vajenca sprejemem takoj z vso preskrbo. — K. KOKALJ — Križe na Gorenjskem. 6795

„Težakovo hranilno in zdravilno olje za živino“.

1. KAJ JE »TEŽAKOVO HRANILNO IN ZDRAVILNO OLJE ZA ŽIVINO«?

To olje je poseben preparat, ki vsebuje zdravilne snovi: jod in brom, ter zdravilne in obenem zelo hranilne, za organizem neobhodno potrebne snovi: vitamine.

2. ZA KAJ SE RABI »TEŽAKOVO HRANILNO IN ZDRAVILNO OLJE ZA ŽIVINO«?

To olje se rabi:

- Za ozdravljenje zahiranih mladih prašičkov, odraslih prašičev, telet, goveda, žrebet in konj.
- Za pospeševanje pitanja prašičkov in prašičev ter za pospeševanje njihovega razplojevanja.

3. KAKO SE MORA DAJATI »TEŽAKOVO HRANILNO IN ZDRAVILNO OLJE ZA ŽIVINO« ZAHIRANI ŽIVINI?

To olje se mora dajati zahirani živini na sledeči način:

- Prašičkom se daje pri vsakem obroku v hrano po eno kavino žličko za vsakega, in sicer trikrat na dan.
- Prašičem po eno navadno žlico, sicer pa kakor pod točko a).
- Teletom in žrebetom po eno kavino žlico zjutraj in zvečer, to je samo dvakrat na dan. Olje se primeša otrobom ali ovsu, ali pa se vlije v grlo.
- Zahirani govedi in konjem se daje to olje kakor pod točko c), samo s to razliko, da se daje po eno navadno žlico.

4. KAKO SE MORA DAJATI »TEŽAKOVO HRANILNO IN ZDRAVILNO OLJE ZA ŽIVINO« ZA POSPEŠEVANJE PITANJA?

V te namene se daje olje prvih 14 dni pri vsakem obroku po eno navadno žlico v hrano, in sicer trikrat dnevno, po preteku 14 dni pa se daje po dve navadni žlici zjutraj in zvečer in po eno žlico opoldne. V vsakem slučaju mora biti olje dobro pomešano s hrano. Pri tem se posebno poudarja, da pitanje vrši brez močnih krmil, kakor so koruza, otrobi itd., ter se rabi za pitanje z oljem samo krompir, repa, korenje in pesa ter se močna krmila s tem prihranijo. Pitanje na ta način traja približno dva meseca in pol in se rabi za enega prašiča približno dva in pol kilograma olja. Pripominja se še, da zadnjih 14 dni pred klanjem ni potreba več dajati olja.

5. KJE IN KAKO DOBIM »TEŽAKOVO HRANILNO IN ZDRAVILNO OLJE ZA ŽIVINO«?

To olje dobim izključno samo pri tvrdki:

M. TEŽAK, Zagreb, Gunduličeva ul. 13

v ročkah (kantah) od 5 kg po ceni 125 Din za eno ročko in se pošilja s poštnim povzetjem.

Tvrdka dobaviteljica je dobila že več sto priznanih pisem od svojih odjemalcev, kar je najboljši dokaz, da je to olje velikanske zdravilne in hranilne vrednosti in da prekaša to olje vsa druga sredstva, ki se rabijo v slične namene.

Naznanilo. Slav. občinstvu naznanjam, da sem otvoril urarsko delavnico v prostorih pok. Ant. Murovca v Radovljici ter se za naklonjenost toplo priporočam. — PAVEL ČERNE, urar — RADOVLJICA šte. 40. 6650

Prodajam krasno vinogradno POSESTVO blizu fare, z gosp. poslopjem. Cena 35.000 Din. - Naslov pove uprava »Domoljuba« pod šte. 6740.

Franjo Neubauer:

Ob ajdi.

I.

Ajda bela, zarudela,
kolikrat ob tebi sanjal,
pesmice sem ti poklanjal,
ti pa si mi zaduhtela,
v pelin mojih je čutil
vonj sladkosti tvoje lil.

Po dolinah in goricah
cvetja malo je ostalo,
tvoje še se dviga zalo
v burji hladni in v meglicah.
Solnce ga ogreje soj,
nanj zleti čebelic roj.

Malo cvetja tudi meni
še cvetle v jesenskih dnevih.
Žalost moja v tihih spevih
toži v dobi zapuščenih.
Žar ne sije mi gorak,
cvet ne dije mi sladak.

Dókler mladi so cvetovi
dokler polni so medice,
veselé se jih družice,
pesmi jim pojó drugovi.
Ko hladán zaveje dih,
cvet umira sam in tih.

II.

Davno cvetje več ne dije,
dež na zrna črna lije,
željen čaka srp zaviti,
da rasti odreže nit.

Z Bogom jasni solnčni dnevi,
ptičkov in čebelic spevi,
z Bogom sladki cvet in vonji
Roji so čebelic tihih,
moje želje, moji vzdih
vračajo se le — zastonji!

Vračajo se moje sanje
a cvetja polne dni nekdanje: —
Sanje proč! — zdaj vse zoril
Ta je srečen, kdor pozanje
in na novo delovanje
v nove dneve pokiti!

Pozor krojači, šivilje in nešivilje na deželji

Tečaj krojenja in modeliranja, t. j. izrezovanja po vseh mod. listih in merah po znanem, lahko umljivem preizkuš. sistemu, da se ga lahko vsak brez velikega računanja tekem tečaja privadi. Pričetek 17. okt. t. l. Zunanjim učencem se preskrbi hrana in stanovanje pri zanesljivih ljudeh. Pouk je urejen tako, da imajo učenci zveze z vlaki. Revnejšim tečaj ceneje. Izdelov. krojev po vseh merah. Učencem, ki dobro izvršijo tečaj, preskrbimo službe. Kdor ne more priti v Ljubljano, lahko dobi pism. pouk potom pošte. Krojno učilišče: Ravnateljstvo F. Potočnik, Ljubljana, Stari trg 19, član mednarod. anglo-francoske akademije, izvedenec Rimske razstave, odlikovan l. 1926 z zlato medaljo itd. in naslovom profesorja. 6813

Da je „Alga“ izborno zdravilo, se bodele prepričali, ako prečitate nižje navedeno **zahvalo**:

Laboratorij Alga, Sušak.

Blagorodni gospodi! Lepo Vas pozdravljam in se Vam zahvaljujem. Naročila sem 6 steklenic, ki sem jih preizkusila s svojimi prijateljicami, pa so nam zelo ugodno delovale. Zato sem pred 3 tedni naročila še 25 steklenic, ki sem jih že razdelila med prijateljice in znance, ker so me prosili zanje od vseh strani. Sedaj sem ostala brez tega zdravila, pa Vas lepo prosim, da mi čimprej pošljete še 12 steklenic „Algo“. Zelo me je trgalo v boku, da sem hudo trpela, a sedaj, krala Bogu, ne čutim nobenih bolesi.

V Rasbojišču. S spoštovanjem KATA MATISA.

Kdor ima revmatizem, večkratni glavobol, zobobol, omotico, prehlad v nosu, grlu ali prsih, naj poizkusi in z vspehom bo zadovoljen

„ALGO“ proti revmatizmu.

„Alga“ je zdravilo, brez katerega ne bi smela biti nobena družina. „Alga“ je lek, ki Vam more večkrat koristiti. Vsaki steklenici je priloženo, točno navodilo.

| | |
|------------------------------------|--------|
| 4 steklenice s poštnino in zavojem | 77 Din |
| 8 steklenic | 131 " |
| 14 " | 205 " |
| 25 " | 320 " |

Adresa za naročila

Laboratorij „ALGA“, Sušak 4.



Kupujte samo prvovrsten pridatek h kavi in takšen je
naša prava **„Kolinska cikorija“**
domača ki daje kavi dober okus, izdatnost in lepo barvo!



**GAZELA
MILO**

Tako krasno se pere edino le z
milom
„Gazela“

To res pravo gospodinjsko
milo učinkuje temeljito in isto-
časno blagodejno na vsako,
tudi najfinejše perilo. Uporab-
ljajte samo to milo, kajli z
njim prali je prava igrača.

**Vedite pa tudi, da se v vsakem
tisočem kosu nahaja zlatnik.**
Ako ga najdete, pomeni to za Vas dvojno srečo!

Edino najboljši **šivalni stroji in kolesa**
za rodbino, obrt in industrijo so le
Jos. Petelinca
Gritzner, Adler
Najnižje cene! Tudi na obroke!
Ljubljana
blizu Prešernovega spomenika.
Pouk v vezenju brezplačno.
Večletna garancija.



Kdor hoče

biti postrežen z dobrim blagom
naj pride ali piše

po sukno ali kamgarn za moške in ženske obleke,
parhet, flanele, kambrik, rute, odeje itd. v znano
in zanesljivo trgovino

R. Miklauc „Pri Škofu“
Ljubljana, Lingarjeva ulica

(v lastnik prostornih)

Obstoj tvrdirke blizu 60 let

Damam na deželi,

ki so v zadregi za šiviljo — priporočamo atelje
za žensko krojaštvo **M. KEPA — LJUBLJANA**
Bleivsisova cesta 18, I. nadstropje, levo. 6438

Mizarskega vajenca sprejemem. Oskrba
vsa pri hiši. —
Poizve se pri g. Ivanu Trnovcu, mizar. mojstru
na Brodu, p. št. Vid nad Ljubljano. 6758

Špinačo letošnjega pridelka, hijacinte, tulpe,
narcize in krokuse smo pravkar
prejeli. - SEVER & KOMP. — Ljubljana. 6631

POROČNE PRSTANE

v veliki izbiri priporoča **JOSIP JANKO**, urar v
Kamniku na Štani, nasproti farne cerkve. 6648

Preklic. Podpisana preklicujem, kar sem go-
vorila o g. Sodnikar in gđc. Peklaj
z Viča. ANGELA SKOF.

BRINJE (laško in hrvaško)

se dobi pri **FRAN POGAČNIK**, Ljubljana,
Dunajska cesta št. 36. 6433

**Zlatnike v „ZLATOROG“ TERPENTINOVEM
MILU** so dalje našle sledeče osebe:
Cilka Ničman, Ljubljana, Trnovski pristan; Marija
Pinter, gostilničarka, Trbovlje-Loka; Marija Pukšič,
Maribor, Kopitarjeva ulica 11; Zabukovec Franči-
ška, Litija; M. Bionelli, Trbovlje, Premogokopna
družba; Ana Medic, Kočevje; Justa Brenčič, Ger-
nici pri Ptuj; Franc Osojnik, Mežica; Malika Sušec
Parednova, Straža pri Mislinjah; Marija Smrekar,
Jesenice; Marija Artnik, Dobrava; Babka-Strle,
Šiška, Jernejeva ulica 47; Otilija Car, Zagreb,
Hatzova ul. 23; Franjo Dropučič, Sisak; Ludmila
Tadej, Dubrava; Julka Antonović, Kotorvarov;
Marica Božič, Vrbovsko 136; Kata Presečan, Nova
Gradiška; N. Zupanič, Ludbreg.

K. Pečenko

trgovina vseh vrst **USNJA** ter čevljarških
potrebščin na debelo in na drobno.
Ljubljana, Sv. Petra cesta šte. 13.

CREVA

vsakovrstna po najugodnejši ceni kakor vsako
leto vendno v zalogi. Kupim tudi
surovi in stopljeni toj
in ga plačam po najvišji dnevni ceni.
Jos. Bergman, Ljubljana, Poljanska cesta 85.

**Nova trgovina manufakture,
novo blago in nove nizke cene**

Josip Šlibar

Ljubljana, Stari trg 21 poleg Zalaznika

P. n. občinstvu vljudno naznanjam, da sem s **1. okto-
brom t. l.** prevzel

Kolodvorsko restavraco v Ljubljani (Glavni kolodvor)

ter se slavnemu občinstvu najudaneje priporočam.

Z najodličnejšim spoštovanjem

H. Tomec.