



Štev. 7.

V Ljubljani, dne 17. julija 1913.

Leto IV.

Razpošiljanje svežega sadja.

Sadje, ki dospe na svoje mesto lično zabaleno, brez vsake poškodbe, je veselje vsake družine, kateri je bilo poslano. Bridke skušnje, da je dospelo sadje zmečkano in gnilo, ostrašijo marsikatero gospodinjo, ki bi iz svojega bogato obloženega vrta včasih rada poslala košarico sadja svojim sorodnikom. Včasih trdijo nekateri, da je bilo sadje vzorno zloženo, a da je kriva pošta, da so jabolka obtolčena, da je dospelo le pol košarice grozdja, iz katere se je celo pot cedil sok. V resnici je nam le redkokrat kriva pošta.

Prvi vzrok, da je dospelo sadje pokvarjeno, je navadno, ker je bilo že preveč zrelo, ko se je odposlalo. Sadje, ki ga odpošlješ, ne sme biti še užitno, zrelo, in posamezen kos brez vsake tudi najmanjše poškodbe. Obtolčeno ali madežasto sadje se vedno pokvari med vožnjo. Pri nas na Avstrijskem se razpošilja najlepše sadje iz Južne Tirolske, posebno iz Bozena in Merana. Tu se z vso skrbnostjo in pazljivostjo ne le zabali, temveč tudi obira sadje. Z rokavicami se v suhem vremenu trga narahlo sad z drevesa ali špalirja, polaga v mehko obšito košarico in že tu razprostire med vsako lego belo rutico. Le trd sad, brez najmanjšega madeža, se izbere za razpošiljanje.

Jabolka, hruške in marelice se posamezno zavijejo v svilen papir in trdo vložijo v mehko podlago iz lesne volne in svilenega papirja v lahke zabojčke ali v pletene košarice. Vsaka luknjica se tesno zamaši z razrezano lesno volno ali z mehkim zbalenim popirjem, tako da se posamezni sadovi ne morejo dotikati drug drugega in ne se premakniti. Kar veselje je pogledati tako s sadjem vloženo košarico ali zabojček, ki mu tudi premetavanje na po-

šti ne more škodovati. Sploh pa ravnajo poštni uslužbenci malo bolj oprežno z zabojčki, na katerih je zapisano »sveže sadje«. Zato je priporočati na vsako pošiljatev sadja napisati zgoraj navedene besede. Tudi je dobro natančno poizvedeti, kdaj prevzame in odide pošta, oziroma poštni vlak, ki ima prepeljati sadje, in ne oddati sadja dopoldne, če ima oditi šele zvečer. Če ni pot predolga, je izbrati večer in noč, ko je hladnejše, za prevažanje sadja.

Marelice, breskve in češplje so zelo občutljive. Boljše je med posamezne lege devati papir, kakor liste sadnih dreves ali vinskih trt. Listje naj bo le na vrhu, da kinča pošiljatev. Še bolj občutljive so jagode in grozdje. Le lepe, cele in ne prezrele jagode naloži v majhne lahke košarice. Prevelike množine skupaj vse pomečkajo. Več napolnjenih košaric zloži tesno v večji zaboj in tako odpošlji.

Grozdje, ne prezrelo, je varno in tesno naložiti v zaboj ali košarico, vsako mehko, prezrelo, poškodovano jagodo je odrezati, preden se vloži grozd. Zabojček se mora večkrat narahlo potresti, da se jagode že doma tesno vložijo, in naložiti nekoliko čez vrh, da pokrov še nalahko stisne grozdje, a paziti je, da ga ne pomečka.

Najprvo se moramo navaditi na pravilno, okusno zabalenje le zdravega sadja. Res to ne gre tako naglo, kakor smo bili vajeni dosedaj, kar stresti ga v zaboje in odposlati. Toda trud in potrpljenje nam bogato poplača veselje nad lepo, nepokvarjeno pošiljateljico.

Kuhinja

Paradižna juha. Zarumeni na 25 dkg masti čebule in zelenjave, pridaj pol kilograma opranih in razpolovlje-

nih paradižnikov ter jih duši tako dolgo, da se razpuste. Ko so mehki, jih pretlači z zelenjavo vred skozi sito. Nato naredi svetlorumeno prežganje iz 8 dkg masti in 7 dkg moke, prideni pretlačene paradižnike, zalij z juho ali vodo, osoli, osladi po okusu ter okisaj z limonovim sokom ali z vinom. Na juhi zakuhaj par pesti riža.

Rižibiži. Zarumeni na 8 dkg surovega masla sesekljanega zelenega peteršilja, prideni takoj zelenega izluščene graha ter ga zalij nekoliko z juho. Ko postane grah že nekoliko mehak, ga osoli, prideni še 35 dkg zbravnega in zbrisanega riža in toliko juhe, da stoji čez riž. Riž mora biti mehak, a vendar ne razkuhan. Namaži obliko s surovim maslom, natlači jo z rižom in postavi za par minut v pečico. Potem jo zvrni na krožnik in potresi s parmezanskim sirom. Deni ga posebej k juhi na mizo.

Laška riževa juha. Duši na surovem maslu ali na zrezani slanini rezance zrezan ohrovt ali zelje, korenje, krompir, drobno zrezan peteršil zeleno, lug, namesto luga lahko vzameš čebule in ako imaš kokošja jetrca in želodček (želodček duši s čebulo, jetrca dodaj pozneje). Prideni 35 dkg riža, duši ga nekaj časa, potem ga zalij z juho ali vodo, osoli in skuhaj.

Ragu-juha. Skuhaj najprej zelenjavo, cel poper in telečjo glavo. Na 5 dkg masti ali surovega masla duši na kocke zrezano telečjo glavo (tudi drugo meso je dobro). Posebej duši korenje, peteršilj, čebulo in cel poper. Potem napravi svetlorumeno prežganje iz 8 dkg masti in 7 dkg moke, zalij z juho in pretlačenimi dušenimi koreninami, prideni teletino, okisaj juho z belim vinom in limonovim sokom, prideni malo gorčice, soli, z zelenim zrezanim peteršiljem dušenih gobic in s karfijolo kuhanih možganov. Preden daš juho na mizo, zgosti jo z enim rumenjakom.

Jabolčen hren. Nastrgaj na strgalniku hrena in jabolka, poslednjih več, prideni sladkorja in kisa, dobro premešaj in postavi na hladno.

Kumarična omaka. Naredi prežganje iz 8 dkg masti in 8 dkg moke, prideni drobno zrezane čebule, na listke zrezane kumare, pokapaj jih s kisom in duši v tem nekoliko časa. Potem jih zalij z juho, osoli in nazadnje dodaj še nekoliko kisle smetane.

Fižolova omaka. Skuhaj strebljen stročji fižol v slanem kropu. Naredi prežganje, dodeni mu nekoliko drobno zrezane čebule, deni fižol vanj, zalij in opoprjaj. Okisaš ga lahko z limonovim sokom. Nazadnje prideni še žlico kisle smetane. Namesto smetane lahko dodaš pretlačenih kislih kuhanih jabolka.

Piščanci v papriki. Zreži piščance na precej velike kose in jih nasoli. Potem razbela 10 dkg na kocke zrezane čebule, žličico paprike in nato piščance. Ko so nekoliko zarumeneli, prilij juhe (ne dosti, ker ne sme biti veliko omake) in pol litra kisle smetane, v kateri si razmotala žlico moke. Omaka je lepa, če je rdeča, zato jo barvaj s paradiznikom. Daj piščance na mizo z makaroni ali z žličniki.

Sveži goveji jezik v omaki. Skuhaj jezik s koreninicami in z zelenjavo v slani vodi, kakor za juho, potem ga olup. Shlajenega preslanini, speci na razbeljeni masti in ga zarumeni na obeh straneh. Prideni sesekljanje slanine, čebule, žlico moke, kisle smetane, zajemalko juhe in pretlačen paradiznik. Prevri jezik v pripravljeni omaki, zreži ga na rezine, polij z omako in daj na mizo.

Goveji jezik s sardelami. Skuhaj jezik v slani vodi z vso zelenjavo, položi ga za eno minuto v vodo, potem ga olup. Olupljenega pretekni s slanino. Zarumeni na masti drobno zrezane čebule, vanjo položi pretaknjen jezik, pomaži ga s sardelnim maslom (pretlači skozi sito dve osnaženi sardeli s koščkom surovega masla). Čez nekaj časa ga polij nekoliko z juho, v kateri se je kuhal in peci v pečici pol ure. Pečene ga razreži na kosce, s soka, v katerem se je pekel, poberi mast, ostalo zapraši z moko (moka se lahko razmota v kisli smetani) in polij jezik.

Divje race, ki so ustreljene poleti ali jeseni, se zelo hitro usmradijo. Zato jih je porabiti, dokler je še trd zadnji del race in koža močna in svetla. Čisti oskubljeni raci odvzemi drob in jo izperi v vodi, v katero si vlila žlico žganja. Potem jo obloži z vejicami zelenega peteršilja, v prsno votlino pa naloži olupljenega, na kosce zrezanega, osoljenega surovega krompirja. Osoli jo po vrhu in peci, kakor domačo raco. Ko režeš, ji odstrani krompir, ki je le radi tega vložen, da odstrani raci neprijeten duh, peteršilj pa se doda radi izboljšanja okusa.

Osnažene tripe (vampe) kuhaj do mehkega v zelenjavi, kakor za juho. Nato jih zreži na rezance, naredi pre-

žganje iz 5 dkg masti in 5 dkg slanine, 5 dkg moke in žlico drobtin. Prideni s soljo strtega česna, sesekljanega zelenega peteršilja, popra in zrezane tripe. Zalij z vodo ali juho, pusti prevreti in prideni pretlačene paradiznike. Preden jih daš na mizo, jih potresi s parmezanskim sirom.

Potvorjena srna. I. Umešaj 32 dkg dobrega surovega masla z 48 dkg stolčnega presejanega sladkorja. Ko se peni, prideni polagoma 10 rumenjakov, 24 dkg nastrgane čokolade in 15 dkg v rumu in limonovem soku namočenih dobrih drobtin, 24 dkg olupljenih zrezanih mandeljnov in nekoliko limonovih lupinic. Sneg 10 beljakov privedvaj menjaje z mandeljni in drobtinami, vedno eno žlico snega, eno žlico mandeljnov in eno žlico drobtin. Testo mora biti zelo rahlo. Obliko, ki je nalašč narejena za hrbet srne (testa je za dva tortna oboda), namaži dobro s surovim maslom in potresi z drobtinami, vlij vanjo testo ter peci v srednje vroči pečici eno uro. Pečeno polij s čokoladnim ledom ter nabodi s pinolami ali z razrezanimi mandeljni.

Čokoladni led. Kuhaj tri osminke vode z 22 dkg sladkorja tako dolgo, da se vleče. Daj na toplo 13 dkg čokolade, ko postane mehka, jo mešaj v skledici in ji počasi prilivaj kuhani sladkor; ko postane gladka, jo polij po pecivu.

II. Umešaj 14 dkg surovega masla s 6 rumenjaki. Ko se peni, prideni 28 dkg stolčnega presejanega sladkorja, limonovih lupinic, dve tablici nastrgane čokolade, malo vanilije in menjaje trd sneg 6 beljakov s 14 dkg zmletih oljuljenih mandeljnov in 7 dkg zmletim rženim kruhom, namočenim v rumu. Testo daj v namazano in z drobtinami potreseno obliko ter peci počasi eno uro. Shlajeno napolni v sredi z marmelado, polij s čokoladnim ledom in okinčaj z narezanimi mandeljni.

Mandljeva torta. Zmešaj 6 rumenjakov z 10 žlicami sladkorja, prideni 13 dkg zrezanih olupljenih mandeljnov, limonove lupinice, žličico v limonovem soku namočenih dobrih drobtin in sneg 6 beljakov. Pečeno torto prevleci z rumovim ledom.

Rumov led. 30 dkg stočnega in presejanega sladkorja polij s 3 žlicami ruma, s sokom polovice limone in če je potreba še z malo gorke vode. Mešaj tako dolgo, da postane gladko ter enakomerno polij po torti. Okinčaj jo z razpolovljenimi olupljenimi mandeljni.

Kako se kuhajo stare kokoši. Stare kokoši dajo, kakor znano, izvrstno juho, toda meso ne postane mehko, če se prav kuha več ur, trdno se drži kosti, zato ni rezati staro kokoš najprijetnejše delo. Radi tega opusti marsikatera gospodinja sploh kuhanje stare kokoši. Ako vliješ v juho, v kateri se kuha kokoš, žlico žganja, postane meso bolj mehko. Hitreje se odloči od kosti, ako vtakneš v prsno votlino kokoši okrogel steklen zamašek, s katerim se zamaše boljše vrste steklenice, ter zašiješ spod-

njo odprtino pri vratu. Zamašek bije med kuhanjem na okostje kokoši in na ta način odloči meso od kosti, tudi povzroči zamašek, da voda vre valoma in od zunaj zmehta meso. Da postane meso sočnato, zato izreži toščo iz kokoši in jo daj, predno daš kokoš v pečico, mesto zamaška v prsno votlino, tudi zdaj zašij odprtino, tolšča ne ostane le v juhi, ampak se iz notranjosti kokoši razdeli po mesu. Ko zrežeš kokoš, polij meso še z mastjo, ki plava po vrhu juhe. Gospodinja, ki bo kuhala in pekla kokoš po navedenih nasvetih, bo prinesla tudi staro kokoš okusno in mehko na mizo.

Sirovi rezanci. Umešaj 7 dkg surovega masla, 3 rumenjake, 2 jajci in 5 dkg sladkorja, prideni 14 dkg pretlačenega kravjega sira, 28 dkg moke, soli in 2 dkg shajanega kvasa. Testo stepaj tako dolgo, da se odloči od žlice, nakar ga pusti shajati pol ure. Potem reži od testa za oreh velike koščke, povaljaj jih z dlanjo v rezance in deni v kožo, v kateri imaš pol litra toplega mleka in 6 dkg masla. Ko si naložila plast rezancev, pomaži jih s surovim maslom, da se ne sprimejo, potresi z zrezanimi mandeljni in naloži zopet drugo plast, to tako dolgo, da vse testo porabiš. Ko so rezanci zopet shajali, speci jih v pečici. Spečene potresi s sladkorjem in daj na mizo.

Breskvina kolač. Zmešaj 24 dkg surovega masla, 30 dkg moke in 4 rumenjake v testo, zgneti ga ter pusti počivati na hladnem. Dve tretjini testa deni na pekačo, razvleci ga, po vrhu pa okraši z omrežjem, ki si ga naredila iz ene tretjine testa, pomaži z jajcem in speci v pečici. Medtem olup breskve, razpolovi jih in duši s par žlicami vode in sladkorjem do mehkega, nato jih poberi iz vode, sok pa kuhaj nadalje s sladkorjem, da bo bolj gost. Obloži pečeno kolač z breskvami in oblij s sokom.

Črna jajca v rumeni kremi. Dobro zmešaj $\frac{1}{4}$ litra mleka, 1 kos (približno $\frac{1}{4}$ kg) čokolade, $2\frac{1}{2}$ žlice moke in $1\frac{1}{2}$ žlice sladkorja. Zmešano deni kuhat na ognjišče ali boljše, če postaviš lonček v vrelo vodo, ker se rado pripali. Kuhaj toliko časa, da postane gosto testo. To pusti shladiti. Potem razdeli testo na enake kupčke, devaj posamezne v kozarec, ki si ga splahnila z mrzlo vodo in vrti testo v njem toliko časa, da postane okroglo, kakor jajce, zloži jajca takoj v lepem redu na krožnik ali skledico, ker pozneje pokvariš obliko, ako jih premakneš.

Krema. Vmešaj dobro 6 rumenjakov s 4 žlicami sladkorja, prideni malo finega ruma. Medtem ko mešaš, zavri pol litra dobrega mlekain ga počasi, še vročega, prilivaj vmešanim rumenjacom. Postavi skledico v vročo vodo in mešaj toliko časa nad ognjem, da zavre, hitro odstavi ter polij mrzlo čez črna jajca.

MALO PECIVO.

Badenske rezine. Razgrej 10 dkg dobrega surovega masla, pridaj 10 dkg stolčnega in presejanega sladkorja in

10 dkg moke, vse prav dobro ymešaj in prideni še enkrat 10 dkg moke. Iz testa nareži male rezine, okroži jih z dlanjo in peci na pomazani pekači.

Roglički. Mešaj 5 dkg surovega masla, 1 jajce, 1 rumenjaka, 10 dkg sladkorja in malo soli toliko časa, da se peni. Prideni drobno zrezanih limonovih lupinic in 13 do 14 dkg presejane moke. Daj vse na desko, zgneti testo, iz katerega izreži za oreh velike koščke in jih spogni v rogličke. Pokladaj jih na pomazano pekačo, pomaži z raztepenim jajcem, zrezanimi mandeljni in debelim sladkorjem ter speci svitlorjavo.

Škotsko čajno pecivo. Naredi naglo testo iz 25 dkg moke, 18 dkg sladkorja, 5 dkg olupljenih in zrezanih lešnikov, 3 dkg drobno zrezanega arancinija, limonove lupinice, 5 dkg sladkorja in iz žlice kisle smetane. Pusti ga nekoliko časa počivati, potem pa razvaljaj, izreži okrogle oblike, pomaži jih z jajcem, pokladaj na pomazano pekačo in speci.

Holandsko pecivo. Vmešaj 12 dkg surovega masla z 12 dkg sladkorja, ki si ga obdrgnila ob pomarančo, z velikim rumenjacom in 2 žlicama kisle smetane, prideni 15 dkg presejane moke in naredi iz tega testo, zvrni ga na desko in razvaljaj, izreži poljubne oblike, pokladaj jih na pomazano pekačo in speci. Pečene oblij s čokoladnim ledom.

Kolački iz testa s sirom. Vzemi enako težo surovega masla, kravjega sira in moke. Naredi naglo testo, zvaljaj ga tanko deski ter izreži s koleščkom male krpice. Na sredo vsake druge krpice daj nekoliko marmelade, pomaži robove z beljakom in položi krpico, ki jo nisi nadevala, nanj, pritisni robove malo s prstom ter jih pokladaj na pomazano pekačo. Po vrhu pomaži z raztepenim jajcem in potresi z debelim sladkorjem; peci jih tako dolgo, da postanejo lepo rumeni.

Huzarski hlebčki. Mešaj 14 dkg surovega masla tako dolgo, da se peni, prida 7 dkg stolčenega presejanega sladkorja, 2 rumenjaka, 17 dkg moke. Iz testa naredi hlebčke, vtisni vsakemu luknjico s prstom ali kuhlalnico. Pokladaj jih na pomazano pekačo, pomaži z raztepenim jajcem in potresi z zrezanimi mandeljni. Ko so pečeni, napolni luknjice z mezgo in potresi s sladkorjem.

VKUHAVANJE SADJA.

Brusnice I. se kaj rade vkuhavajo radi lepe barve in priprostega dela. Najprvo zberi sad, odstrani vso nesnago, vsako mehko, gnjilo ali nezrelo jagodo. Potem ga operi v čisti mrzli vodi in deni v glinasto posodo, prideni takoj stolčen presejan sladkor, in sicer na 1 kg brusnic $\frac{3}{4}$ kg sladkorja. Potem počasi razgrevaj in ne mešaj, da ne zdrobiš jagode. Ko zavro in postanejo jagode mehke, jih še vroče vlij v pregrete kozarce in zaveži s pergamentnim papirjem.

Brusnice II. Zberi in operi brusnice, nato jih popari dvakrat z vrelo vodo,

tako da stoji na njih vselej po 1 minuto. Pripravi kuhan sladkor (spinan), vlij vročega čez brusnice, takoj napolni kozarce, zaveži jih s pergamentnim papirjem in postavi na hladno. Jagode ohranijo svojo lepo rdečo barvo in se dobro drže do prihodnjega poletja.

Brusnice z vinom pripravi tako, kakor zgoraj, le v sladkor vlij nekaj belega vina, če hočeš tudi malo cimetove skorje in limonovih lupinic; tudi na ta način pripravljene brusnice se dobro ohranijo in zadobe po vinu prijeten okus.

Brusnice v sopari. Kolikor jagod, toliko stolčenega sladkorja zmešaj v kozarcih z jagodami, kozarce zaveži ali pokrij s steklenim pokrovom in gumijevim obročkom ter kuhaj v sopari.

Zdris (gelé) iz brusnic. Na 1 kg jagod kuhaj $\frac{3}{4}$ kg sladkorja in v vročega na ognju stresi zbrane jagode. Kuhaj jih tako dolgo, da razpočijo, odstrani jih od ognja in pusti tako stati čez noč. Drugi dan poberi jagode iz soka v kozarce in jih kmalu porabi. Sok kuhaj še 15 minut, kapni kapljo na porcelanasti krožnik, postavi ga na hladno, če je dovolj kuhan, se kapljica kmalu strdi, takoj napolni ž njim pogrete kozarce. Radi krasne rdeče barve se zdris iz brusnic rabi za kinčanje kompotov in raznega peciva.

Brusnice brez sladkorja. Zbrane brusnice deni v prsteno posodo in v vročo pečico, kjer morajo zavreti, potem ostanejo v posodi, katero se postavi na mrzlo in zaveže. Kjer se vkuha veliko množino brusnic, splača se že zato, ker se potem, ko se rabijo, pridevlje v mali množini sladkor in niso stroški zanj tako občutljivi. Z žličico ruma znatno izboljšaš na ta način vkuhane brusnice, ki imajo nekoliko trpek okus, a se tudi leta lahko dobro ohranijo, le barva ni tako lepa, kakor pri zgoraj opisanih konzervah. Tudi z rdečim vinom lahko zboljšaš okus, sladkorja se vselej pridene po okusu.

Kompot iz robidnic. Zberi lepe črne, dovolj zrele, a vendar ne prezrele jagode, operi jih in daj na rešeto ali preboj, da se odtečejo. Za vsak kilogram jagod skuhaj (spinaj) $\frac{1}{2}$ kg sladkorja. Ko je kuhan, stresi vanj jagode in jih kuhaj, ne da bi mešala, še počasi nekoliko časa, medtem pa posnemaj pene. Takoj, ko se začno potapljati, jih vzemi z ognjišča in z mrzlimi napolni kozarce. Zaveži s pergamentnim papirjem in jih pokrij s steklenim pokrovom in gumijevim obročkom ter kuhaj v sopari še 10 minut.

Kompot iz robidnic, II. Za 1 liter zrelih robidnic pripravi 300 gr sladkorja, kuhaj ga s celim cimetom in z lupino pol limone, ki si jo obdrgnila na sladkor. V njem kuhaj počasi robidnice 1 minuto, potem jih s penovko poberi v kozarce, kuhaj sladkor še nekoliko časa in ohlajenega zlij čez jagode.

Sok iz robidnic. Zelo zrele robidnice stresi v nov lonec, postavi ga v vrelo vodo in pusti tako dolgo, da se stopi

precej soka čez jagode. Sok odcedi in pusti jagode še naprej kuhati, tako dolgo, da nimajo več soka. Potem sčisti sok skozi čedno platneno ruto. Za $\frac{1}{2}$ kg soka pripravi 375 gr sladkorja, ki se toliko časa kuha, da mu odvzameš barvane pene, vlij vanj sok in pusti tako dolgo kuhati, da postane precej gost, vlij ga v kozarce in shrani dobro zamašenega. Sok iz robidnic je dobro sredstvo za spotenje, če se prehladiš; vlij ga moraš v vrelo vodo.

Kis (ocet) iz robidnic. $\frac{1}{2}$ kg zele zrelih jagod potresi s stolčenim sladkorjem in vlij čez $1\frac{1}{2}$ litra dobrega vinskega kisa. Za to so najboljše steklenice z zelo širokim vratom. Pusti jih tri tedne na solncu, potem jih precedi skozi čisto ruto in napolni steklenice, katere je dobro še 10 minut kuhati v sopari. Ohlajenega shrani v hladnem prostoru.

Mezga iz robidnic. Za 1 kg robidnic pripravi $\frac{3}{4}$ kg kuhanega sladkorja. V kuhanega stresi prebrane in oprane jagode ter jih kuhaj tako dolgo, da razpadejo. Pretlačiti jih ne smeš, ker ravno mala zrnca dajo mezgi dober okus. Napolni kozarce ali lonce, ko se nekoliko na vrhu osuše, jih pokrij s papirjem, ki si ga omočila v rum ali kako drugo žganje, potem pa zaveži s pergamentnim papirjem.

Malinovec. Prebrane zrele jagode zmečkaj z rokami in jih pusti tri do štiri dni, da pokiepe. Potem jih pretlači skozi čisto gosto platneno ruto ali skozi stiskalnico, če jo imaš. Pusti sok, da se sčisti, dodaj na 1 liter soka $\frac{3}{4}$ kg sladkorja in če hočeš soka polovice limone, nato ga skuhaj naglo na hudem ognju. Predolgo kuhanje škoduje soku na barvi in na okusu. Kuhan, še vroč sok vlij v pregrete steklenice, zapri ga takoj z v gorki vodi namočenim zamaškom. Dobro je, da ne pride zrak v steklenice, iste namočiti v raztopljen parafin in shraniti na suh, temen in hladni prostor.

Ravno tako, kakor malinovec, se dela sok iz ivanovega grozdjiča. Ker je grozdjiče bolj kisel, daj na vsak liter soka 1 kg sladkorja.

VKUHAVANJE GRAHA V PATENTNIH KOZARCIH.

Zlušči grah, odstrani vsa premajhna ali zdrobljena zrna. Zbrana zrna daj v čisto ruto in jo vtakni v vrelo vodo, v katero si djala nekoliko soli, v njej pusti vreti grah 5 minut, potem ga vtakni za kratek čas v mrzlo vodo in takoj napolni kozarce. Na vsak literski kozarec lahko daš eno žličico sladkorja. V kozarce vlij lahko solno raztopino, tako visoko, da je ves grah pokrit, zapri kozarec z gumijevim obročkom in steklenim pokrovčkom, nato takoj steriliziraj (pogrevaj) poldrugo uro v vreli vodi. Razgrevanje ponavljaj še dvakrat v presledkih treh do pet dni po pol ure.

Delo pri grahu se mora vršiti naglo drugo za drugim. Če pustiš grah dolgo časa zluščenega, postane kisel. Včasih

popije vso vodo, kar je popolnoma brez pomena.

Ravno tako kakor grah vkuhaj dober stročji fižol, brez niti. Pri fižolu zadostuje dvakratno pregrevanje, v drugič čez pet dni 20 minut. Stroke lepo vložij v kozarce, da stoje vsi pokoncu.



Hiša

Črne nogavice ohranijo svojo barvo in ne postanejo rjave, če jih prvokrat, ko jih opereš, vtakneš v vodo, v kateri si raztopila pest kuhinjske soli. Vzemi malo vode, ker mora biti solna raztopina močna. Ako hočeš popariti nove nogavice, jih namoči tudi prej v mlačno solno raztopino.

Duh po potu odstraniš iz volnenega perila, ako ga namočiš v mlačno vodo in namiliš s terpin-salmijakovim milom, pustiš v vodi dve do tri ure, nato šele opereš kakor po navadi.

Moderne vezene (štikane) bluze in obleke iz batista opereš, če so barvaste, najboljšje s pšeničnimi otrobi. Polij pšenične otrobe z vročo vodo, a nikakor ne s kropom, pusti ohladiti tekočino, potem jo precedj skozi čisto ruto in v njej operi pripravljeno obleko, namili le madeže, drugo ni potreba. Izperi obleko v čisti vodi, v zadnjo vlij nekoliko raztopljenega arabskega gumija. Zlikaj obleko še na pol mokro. Če hočeš osvežiti barve, prilij modrim oblekam raztopljenega modrila, rožnatim ezozina.

Bele obleke iz batista namili le na eno stran, kakor tečejo niti, z dobrim milom, izžemaj jih v mlačni vodi, ne da bi jih ovila, in suši, kakor barvane, v senci. Na pol mokre zlikaj z neprevročim železom.

Črevlji in kapice na črevljih, ki so iz svetlega usnja (lakasti) radi pokajo. Pokanje zabraniš le, ako imaš za svoje črevlje nalašč napravljeno kopito, in jih deneš na kopito; če ga nimaš, namaiš v črevlje svilenega papirja pozimi jih moraš varovati pred mrazom. Večkrat prah čisto zbrisati s krpo in namazati z vazelinom ali z neslanim surovim maslom in jih pokriti z mehko, najboljšje barhentasto ruto. Predno jih obuješ, zbriši tolščo z mehko ruto. Nekateri zdrgnejo včasih lakaste črevlje z narezano čebulo in umivajo z mlačnim mlekom, kar je tudi dobro.

Perilo, ki je doigo časa hranjeno nerabljeno, je včasih preprati z dobrim milom in do čistega izprati v mehki vodi. Likati perilo, ki se ne rabi, ni potrebno, ker postane vsled likanja sčasoma rumeno. Trdo zloženo perilo se kvari v gubah, zato ga je boljše zviti in tako shraniti. Dragoceni damasni prtji in prtji cesarske hiše so vsi zviti shranjeni v omarah.

Madež od črnila spraviš iz marmorja na sledeči način: Zmešaj malo klorovega apna z vodo; naredi iz njega testo in ga položi na madež. Čez približno 10 minut zdrgni madež z jantarje-

vim milom (Bernstein - Seife) in dobro zmij s čisto vodo, nazadnje zglađi marmor s snažno platneno krpo.

Srebrne žlice moraš rabiti previdno, posebno pri kisli hrani. Preizkusilo se je in našlo, da zgubi 13lotno srebro, ako leži 18 dni v kislu, 7 odstotkov svoje teže. Srebrna žlica, ki stoji en dan v kislu, postane sicer zelo svitla, a tudi lahneja. To se razlaga tako, da ostane del bakra, ki je vedno zmešan s srebrom, v jedi in jed postane škodljiva. Zato za kislila jedila ni priporočljivo srebrno namizno orodje.

Gozdni duh v sobi. Da dosežeš ta za stanovanja tako prijeten duh, naberi v pozni jeseni storže od jelke in jih posuši na zračnem prostoru. Položi tri do štiri storže po zimi na peč ali cev, ki vodi iz peči v dimnik in cela soba bo kmalu zadišala po gozdu. Vsak drug dan je treba prenoviti storže, ker se hitro izsuše in izpuhti dobro dišeče olje.

Če stopi človek, ki nosi očala, v toplo sobo, postanejo očala rosna, kar je včasih zelo mučno. Če zbriseš očala zjutraj s suhim milnim prahom, ostanejo tudi pri spremembi toplote čista.

Gumbi (knofi) se včasih silno težko vtaknejo v trdo škroben in zlikan ovratnik. Lahko jih vtakneš, ako pomočiš gumbnico narobe malo z vodo, tako da postane podloga mehka.



Zdravje

Lipa. Lipov cvet povzroča pot in potolaži krče. Porablja se za čaj, kakor tudi za soparne kopeli, posebno za glavo in oči. Kot čaj čisti sapnik, deluje proti bolečinam v spodnjem delu telesa posebno proti takim, ki izvirajo iz zasliženja obisti. Sok lipove skorje čisti kri, ozdravlja vnetja in opekline. Tudi čaj iz lipovega cvetja z medom je dobro čistilo krvi. Najbolj pa vpliva ogljeni prah lipovega lesa. Pepel mora biti svež, ker staro oglje posreba v zraku nahajajoče tvarine, zato moramo hraniti prah v dobro zaprti steklenici. Župnik Kneipp je svetoval okrevajočim bolnikom, ki potrebujejo krepkost celga organizma, torej onim, ki so bolehal na prebavnih organih, lipov ogljeni prah na mleku s sladkorjem. Le polna srednja žlica se sme porabiti na dan, katero se lahko vžije naenkrat vso ali dvakrat po pol žlice. Tako zdravilo oživlja prebavo in ozdravlja jeterne bolezni. Ne sme nas ustrašiti siva barva mleka, po katerem plavajo večji ogljeni delčki. — Lipov ogljeni prah vpliva tudi antiseptično, to je proti gnilobi, in sicer notranji in vnanji. Ako ga potreseš na gnoječe se turove, jih posuši in pospešuje obnovitev kože. Pri notranji uporabi služi zelo dobro nočnemu potenju, izpahku, lišaju, legarju in bledici. Iz navedenih vzrokov in ker je njegova priprava tako preprosta, bi moral biti lipov prah na glavnem mestu v domači lekarni.

Združen s prahom kaduljevega (žajblja) listja tvori najboljše čistilo za zobe.

Njivska preslica. Mnogostranske in izborne moči te zdravilne rastline ne moremo nikdar preveč priporočati. Ne služi samo pri umivanju posode, vsled česar je znana vsem gospodinjam kot izvrstno čistilo, ona zdravi in čisti notranje in vnanje hibe človeškega telesa.

Pri vseh poškodbah, gnilih ranah, pri vseh celo rakastih uljesih, pri bramorki je preslica izvrstno lečilo. Izmiiva, razkrajja, izžiga takorekoč vsako poškodbo. Rastlino se ne rabi samo prevreto v vodi za izmivanje, obkladke in povoje, ampak se njo samo tudi zavije v mokre rute, katere se potem polaga na bolna mesta in slednjič je koristna tudi pri parnih kopeljih.

Čaj preslice izčisti želodec. Olajšuje bolečine vsem onim, ki se jim zapira voda. V tem slučaju res ne poznamo nobene enake rastline. Omenimo samo preslične pare, posebno za take bolezni, ki povzročajo hude bolečine. Vsak dan naj bi izpili bolniki malo čašico presličnega čaja poleg tega, da uporabljajo rastlino tudi na zunaj.

Pri krvavenju zavzema presličen čaj prvo mesto. Kdor bljuje kri, naj si takoj oskrbi preslice in kri se mu bo ustavila.

Ako ti teče kri iz nosu, potegni parkrat nekaj čaja skozi nos, ker on stisne odprta mesta in potolaži krvavenje.

V vsaki domači lekarni ne bi smela manjkati preslica, ker človek jo rabi včasih hipoma in slabo maletj, če jo nima koj pri rokah.



Vrt

Čebuljne in gomoljne cvetice, ki cveto poletni in jeseni. Ker nam s svojim bogatim, tako zaslužnim cvetjem krase vrtove celo poletje in še dolgo v jeseni, in ker ne potrebujejo posebne střežbe, so se nam zelo priljubile in so tudi zelo priporočljive. Njih čebulje in gomolje rabimo dolgo vrsto let in so potemtakem ceneje ko marsikatero druge. Vzemimo najprej **gomoljasto begonijo**. Delijo se v polne z velikim raznobojnim cvetjem in v enostavne tudi z različnim cvetjem. Razmnožujejo se s semenom, potaknjenci in z razdeljevanjem gomoljev. Kdor ima zimnico (Glashaus) na razpolago, lahko razmnožuje te cvetice s semenom. Seme se dobi pri večjih vrtarjih in se naseje v zimnice januarja in februarja. Nasejati jih je treba prav blizu okna. Ko so nekoliko dorastle, se presade v gnojak. V juniju in juliju se pa posade v lonce ali pa za to pripravljen prostor v vrtni gredi. Drugo leto imaš pa že gomolje, katere nasadiš v lonce začetkom aprila. Če nimaš zimnice, postavi jih k oknu v zakurjeni sobi. Cveti navadno v sredi poletja. Cvetje je temnordeče, rožnato, rmeno in čisto belo. Razmnožuje se nadalje s po-

taknjenci in z razdelitvijo gomoljev. S potaknjenci se razmnožujejo tako, da se odrežejo stranski izrastki in se vsade v lonce in ti postavijo na toplo. To naj se zgodi z zgodnji spomladi. Z razdelitvijo gomoljev pa naj se počaka gorkega letnega časa. Nekatere vrste begonjk so: bavarija z enostavnim rožnim cvetjem, lafajete s polnim rdečim cvetom, Helena Harms z rumenim cvetom, Alice Trowse rožno cvetje. Prevročega solnca ne preneso. V polsenci najboljše uspevajo. Zemlja mora biti dobro pognojena.

Hane so cvetice, ki jih razmnožimo spomladi z razdelitvijo gomoljev. Gomolji se nasade v toplo gredo meseca aprila ali pa kar na vrtno gredo v drugi polovici majnika. Proti mrazu so zelo občutljive. Razdrobljeno oglje pomešano s prstjo jim prav zelo pospešuje rast. Krase nam vrtove z rdečim, rožnatim, rumenim in belkastim cvetjem, ki je polnjeno ali enostavno. Na solnčni dobro pognojeni vrtni gredi najboljše uspevajo. Saditi se morajo globoko in prav pridno zamakati. Zamakanje z gnojnico je zelo priporočljivo. V jeseni se pobere iz zemlje in prezime na suhem, ne premrzlem prostoru. Nekatere vrste izmed njih: Ema Bedau cvete krvavo rdeče; Meteor temnordeče; Watson rumeno in še druge. H gomoljkami prištevamo tudi georgine (Dahlia). Razmnožujejo se z razdeljevanjem gomoljev. Spomladi se nasade s koncem aprila na vrtno gredo. Cveto že začetkom meseca junija in do pozne jeseni, dokler jim utrga slana nit življenja. V jeseni se spravijo na suh, ne premrzeli prostor. Po vrsti se dele v polnjene in enostavne. Njih cvetje je vseh barv.

Gladijole in lilije tudi spadajo med čebulnate cvetice.

Delo na vrtu v mesecu juliju. Vrtnicam pridno obiraj uši, poreži jim odvetke. Škropiti z galico je zelo priporočljivo. Čas za razmnožitev vrtnic s potaknjenci in cepljenje na divjake je julij, avgust in prva polovica septembra. Nasej tudi endivijo, špinačo in koleračo. Zelje, ki imaš nasajenega okoplji in osuj.



O prebavljanju in krmljenju prašičev.

Vsak živinorejec stremi za največjim dobičkom in poskuša doseči tega pri izreji živine na različne načine. On gleda v prvi vrsti, da si zbere primerno pasmo, skrbi za dobre hleve, svojo živino pravilno oskrbuje ter dobro in kolikor mogoče poceni krmi. Kajne, taka živinoreja bo gotovo prinašala nekaj dobička, posebno pa tedaj, ako se živinoreja vsestransko preudari. Tako se lahko obvarujemo marsikatere škode, ki je neizogibna, ako je premalo pazljivosti. Ravno isto je tudi pri prašičjereji. Ne zadostuje le, če smo zbrali dobro pleme, poskrbeli za dobre svinjake, s prašiči pa napačno ravnamo in jih poleg tega slabo krmimo, brez ozira, da premalo pa-

zimo na pokvarjeno krmo. V praksi je opaziti, da se prašičem ne poklada zadosti krme. Morda radi tega, ker jo primanjkuje; še večkrat pa je opaziti, da so prašiči le zato napačno krmljeni, ker si ne znamo razlagati potrebno množino krmil. Jasno je, da potrebuje mlad pusek v primeri s svojo težo dosti več krme, kakor odrasčen prašič. Mladi pusek rabi redilne snovi za tvorbo mesa, kosti, tolšče in gorkote. Odrasčen plemenski prašič ne raste več v isti meri kot mlad pusek, izvzemši tedaj, ko ga pitamo. Znano je tudi, da se pri pitanju starejših prašičev drugače sestavlja krma, kakor pri vzgoji pujskov, ki se bodo odbrali za pitanje. Navedeni razlogi nas silijo k preišljevanju o načinu prebave in o sestavi snovi, ki so potrebne za vzrejo prašičev.

Vsak, ki se hoče pečati s prašičjerejo, mora znati, kako prebava prašič in najti snovi, ki so potrebne, da prašič hitro zraste, se odebeli in da vzreja in pitanje ne pride predrago. Ta nauk je gotovo potreben za onega, ki hoče s prašičjerejo mnogo zaslužiti, ne da bi se tratila krmila vsled nezadostne prebave.

Če vprašam gospodinjjo, zakaj poklada prašičem tako mokro krmo, dobim odgovor, da je ta način že od nekdanj v navadi, ne da bi sama kdaj pomislila, je-li tudi pravilen. No, in če hočeš morda razlagati, da bi se krma lahko bolje izrabila potom pravilnejšega pokladanja, potem pa dobiš odgovor, da prašiči tako najraje jedo. Še manj uspeha pa je, ako priporočaš drug način pokladanja krme. Potrebno se mi torej zdi, prebavljanje prašičev v »Naši Gospodinjji« nekoliko razjasniti z ozirom na željo, ki jo izražajo nekatere bolj izobražene gospodinjje.

Med prebavilne organe prašiča štejemo zobe, katerih ima prašič 44. Torej najpopolnejše zobovje izmed vseh domačih živali. Zakaj pa jih ima prašič? Menda zato, da krmo z njimi drobi in napravi sprejemljivo za želodec. Prašiči pa se povčini krmijo tako, da krmo bolj posrebuje kakor pa, da bi jo pregrizevali, kar bi bilo mnogo bolje, vode pa menda ni treba pregrizevati, ker jo želodec itak lahko sprejme. Že ta pojav nas uči, da je način mokrega krmljenja zelo napačen z ozirom na dobro prebavljanje redilnih snovi v krmi.

Jezik je istotako prebavilni organ. Ta obrača krmo in jo spravlja pod zobe, da se lahko popolnoma zdrobi. Med pregrizevanjem torej jezik vedno sodeluje in meša krmo s slino, ki se prideluje med pregrizovanjem. Bolj ko prašič pregrizuje krmo, več se prideluje slin, ki se meša med krmila, raztaplja škrob in ga spreminja v raztopljive vrste sladkorja. Prašič ima tri pare žlez, ki pridelujejo slino in te izpolnjujejo svojo nalogo le tedaj dobro, če se jih dosti draži; to se zgodi med pregrizevanjem. Le slina ima raztopilno moč, ne voda, kakor se to napačno razlaga. Krompirjevega škroba ne topi voda med krmo pomešana, temveč slina, ki ima zato neke vrste ferment v sebi. Ne sme se pa ta pojav napačno razumeti, da bi morda kdo mislil, češ, prašič morda laho živi brez vode. Prašič rabi dosti vode za prebavo, za tvorbo prebavnih sokov in končno tudi za pridelovanje slin. Seve mora ta voda

napraviti že gotovo pot po živalskem telesu, potem je šele res koristna živalskemu telesu. Mislim, da je ta zadeva sedaj dosti jasna; kajti gre se za to, da se prepreči napačno pripravlanje krme s svojimi slabimi posledicami. Gotovo pa je, da se starejši prašiči težje navadijo bolj trde krme, ker so razvajeni. Treba je torej že mlade pujske vzgajati v tem smislu. Bolj ko prašič krmo pregrizuje, bolje jo oslini in pripravi za sprejem v želodec, ki je enostaven, ne razdeljen kot želodec goveje živine. Oddelki želodca pri goveji živini služijo v prvi vrsti le prežvekovanju. Prašič pa ne prežvekuje krme, zato se mu naj poklada na tak način, da jo napravi že v gobcu kolikor mogoče pripravljeno za prebavo v želodcu. To se tudi zgodi pri pokladanju trde krme, katero prašič med svojim zobovjem lahko temeljito zmelje, ako ni prevodena. Bolj trda oziroma suha krma se mora tudi vsled tega osliniti, da lahko smukne po požiralniku v želodec. Slina, pomešana med krmo, draži želodčne stene. Te pridelujejo razne prebavilne soke in kisline. Kisline in sokki nadaljujejo započeto prebavo, da dovršijo svojo nalogo, jim pridejo na pomoč še razne bakterije. Prebava se po črevah nadaljuje. Skozi ozko črevo, ki vodi od želodca, se vije krmna zmes v tankih plasteh, ta vsebuje še dosti težko prebavnih redilnih snovi, ki se s pomočjo trebušnega soka, žolca in bakterij tudi še prebavijo. Žolec ima tudi nalogo, da nekoliko omili moč solne kisline, da ne more nadalje škodljivo vplivati po črevih. Ne-prebavna zmes se po širokih črevah nadalje iztisči.

Med prebavo raztopljenih redilnih snovi se po črevih posrkajo od sesalnih naprav in privedejo po določenih potih slednjic v krvni tok. Krvni tok vodi redilne snovi skozi pljuča, kjer se združijo s kisikom zraka. Zato morajo imeti prašiči svež zrak. Srce pritiska kri na vse dele živalskega telesa. Iz krvi se tvori meso, kosti, tolšča, proizvaja se gorkota in moč. Neporabne snovi krvi se po krvnem toku izločijo ali iztisčijo skozi kožo, največ pa jih preide po obistih v mehur.

Kratek opis prebavljanja nas uči, da moramo krmljenju in načinu pripravlanja krme posvečati največjo pozornost. Ni vseeno, kako prašič krmo požre. Hitrejša kot jo požira, manj se drobi in slini in vsled tega tudi slabše prebavi. Ako se krma preveč razredči z vodo, je hitro požiranje neizogibno in posledica tega je slabejša prebava. Tako se potratijo dosti redilnih snovi v krmi. Krma naj se prašičem poklada najprej v obliki žgancev, zatem se da prašiču piti dosti vode. Tako se bodo najboljše izrabile redilne snovi vseh krmil. Taka krmna zmes bi se dosegla, ako se kuhan krompir zmečka, pomeša z otrobi, plevami, močnimi krmili in dobro pomešano poklada v obliki žgancev. Žita je pokladati zdrobljena, ne preveč zmlata. Vsa krmila, izvzemši krompirja, se lahko pokladajo surova. Pri tem se prihrani mnogo dela, na kar se je ozirati v današnjem času. To opazimo tudi tedaj, ako se spuščajo prašič na pašo. Prašič je na paši najbolj zdrav, akoravno vso krmo pojé surovo, poleg tega požre dosti škodljivcev, predvsem hroščev, ne da bi bilo opaziti kakih zlih

posledic. V mesecu majniku so pač prašiči na sadnih vrtovih najboljši poberači hroščev. Gospodinje, svetujem Vam, poskusite!



Žitna kava

je najboljšo nadomestilo za navadno zrnato kavo. Izvstno žitno kavo izdeluje Kolinska tovarna v Ljubljani, ki nam je že dobro znana po svoji nedosežni Kolinski kavini primesi v korist obmejnim Slovincem. Kolinska žitna kava se dobiva pri trgovcih v platnenih vrečkah po pet kilogramov. Naravnost je tovarna ne razpošilja, ker ne mara po nepotrebnem oškodovati slovenskih trgovcev. Kolinska žitna kava je od vseh najcenejša, cenejša od vsake druge žitne kave. O tem se vsak lahko sam prepriča. Kolinska žitna kava je izdelana iz domačega žita, ki je povsod priznan kot izvsteno.

Prav posebno dobra pijača je žitna kava, če se ji pridene Kolinske kavine primesi v korist obmejnim Slovincem.

Kakor je znano našim bralcem že prav dobro, je Kolinska tovarna domače podjetje, edino te vrste na celem našem jugu. Nobene domače tovarne ni, izvzemši Kolinsko tovarno, ki izdelovala tako dobro blago. O tem se je vsak že davno lahko prepričal.

Eno moramo pa vendarle — akoravno smo to že večkrat storili — spet iznova poudariti, namreč to, da od Kolinske tovarne, t. j. od čistega letnega dobička, ki ga donaja tovarni prodano blago, dobiva vsakoletni redni donesek »Slovenska Straža« za svoje delo v korist obmejnim Slovincem. Malo, zelo malo je domačih podjetij, ki bi se tako zvesto spominjala naših narodnih potreb, kakor Kolinska tovarna. Zato je pa na drugi strani tembolj naša sveta dolžnost, da jo podpiramo s tem, da kupujemo blago, ki ga izdeluje: Kolinsko kavino primes in Kolinsko žitno kavo. S tem ne kupujemo le izvstnega blaga, temveč podpiramo tudi domače podjetje in pa delo naše »Slovenske Straže« v korist obmejnim Slovincem. Kolinsko žitno kavo in Kolinsko kavino primes prav toplo priporočamo vsem našim bralcem, posebno pa vsem našim gospodinjam. Nobene res slovenske hiše bi ne smelo biti, kjer bi ne poznali naših domačih izdelkov iz naše domače Kolinske tovarne v Ljubljani.



penzionat za deklice

Kristina Joanowits 1718
Dunaj VIII., Pfeilgasse 5 (vhod Lerchengasse)
Vestna vzgoja in pouk po srednješolskih profesorjih.
Velik vrt. — Razkošna oprema. — Izborne reference.

Milijon kron zneskov za opravo je izplačal v nekaj mesecih 2063 „MÄDCHENHORT“.

Prvo splošno humanitetno društvo za opravo možitve godnih deklet, Dunaj I. Franz Josefs-Kal Nr. 43.

Predsednik: Prior Rudolf graf Mels-Coloredo. — Vsak član vplača v 2 letih k večjemu K 294 — in dobi v slučaju možitve po 2 letih K 600 potemtakem obrestovanje po 124%.

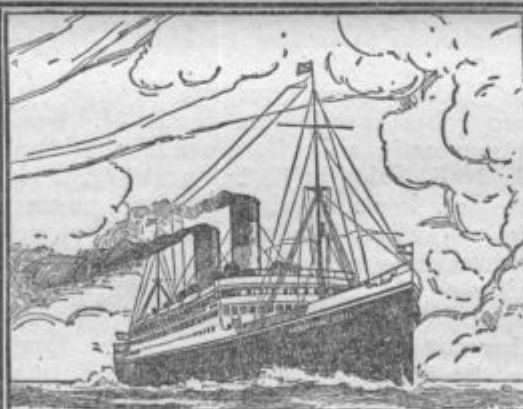
Sprejem { brez določene starosti
brez razlike vere
brez zdravniškega spričevala
Sprejmejo se zastopniki pod godnimi pogoji. — Plačila sprejema: Martin Raznožnik Spodnja Šiška v Ljubljani, Cesta na državno železnico 149.

Odkar zajtrkujem in južnam

Sladni čaj

ne maram za noben drugi zajutek in se počutim zdravega, močnega in prihranim polovico denarja v gospodinjstvu tudi na mleku in sladkorju. Za dojenčke ni boljšega redilnega sredstva.

Take pohvale dohajajo dnevno pri zopetnih naročilih dr. pl. Trnkóczy-jevega Sladnega čaja znamka Sladin izdelovaltelju lekarnarju Trnkóczy, Ljubljana, zraven rotočva, ki je vzgojil s sladnim čajem svojih 8 zdravih otrok. Po pošti najmanj 5 zavitekov 4 K; poštni zavitek 5 kg po 16 zavitekov 10 K franko. Zavitek 1/4 kg po 60 v. tudi pri trgovcih. Glavne zaloge na Dunaju v lekarnah Trnkóczy: Schönbrunnerstr. 109, Radeckypfatz 4, Josefstädterstraße 25, v Gradcu Sackstraße 4.



Potniki v Ameriko

kateri želijo dobro, poceni in zanesljivo potovati, naj se obrnejo na 22

Simona Kmetetz-a

v Ljubljani, Kolodvorska ulica 26.

Vsa pojasnila se dobe brezplačno.

Carl Kronsteiner-jeve

trpežne, apnene

lačadne barve

postavno zavarovane

v 50 vrstah od 24 v kg naprej.

Ze desetletja dobro preizkušene in so prekosile vsa ponarejenja. — Edino sredstvo za pleskanje za façade, ki so bile že pobarvane. 934

Email-façadne barve, ki se ne in krijejo ob prvi potezi, torej nepotrebno pleskanje z drugo barvo, trde kot email, vporabne pomešane samo z mrzlo vodo. Antiseptičke, proste strupa, luknjičave. Idealni plesk za notranje prostore, še nepobarvane façade, lesene zgradbe: kot kobile, paviljone, ograje itd. Dobiva se v vseh vrstah, stroški za m² 5 vin. Cenik in prospekte za stonj in poštnine prosto.

Karl Kronsteiner, Dunaj III. Hauptstrasse 120
Zaloga: Brata Eberl, Ljubljana.

Veliko zalogo in ugodne cene najdete pri nakupu blaga za obleke

pri

R. MIKLAUC

Ljubljana, Stritarjeva ulica št. 5.

Ustanovno leto 1869.

Cenik na zahtevo brezplačno.



661

Parna tovarna opeke na Brdu p. Vič, tvrdke I. Knez v Ljubljani

= priporoča svoje izdelke strojne zidne in =

vsakovrstne zarezane strešne opeke, garantirano dobre in trpežne kakovosti, po nižanih cenah.

Vzorke pošilja brezplačno. — Sprejema zastopnike.

