

Učenka, 33

nemškega in slovenskega jezika zmožna in dobro ljudsko-šolsko izobrazbo; se pod dobrimi pogoji v trgovini s mešanimi blagom Adolfa Orel v Šoštanju pri Celju lahko sprejme.

Posestvo za prodati

z lepim krasnim gospodarskim poslojem tik cerkve, se tudi lahko hiša obrne, primerno za vsaki obrt, zraven lepi sadni vrt, 7 orlov zemlje, v hiši 3 sobe, cena 9000 K. Več pove upravnitvo „Štajerca“. 84

Gostilna s koncesijo

v neposredni bližini Celja se takoj proda ali v najem da. Cena 14.500 K. Več se izve pri upravi „Štajerca“. 82

Kupil sem

4.000 ur-budilnic

od falitne firme; preje K 4—, zdaj K 2-40 komad s 3 letno garancijo. Pošlje po naprejšu plačilu (tudi marke) Max Böhnell Dunaj IV. Margaretenstrasse Stev. 27/27. 752

Prodajam

zemljišče

(Bauherrn-Grund), obstoječe iz gozda, njive, travnika, hiše in gospodarskega poslopja, primerno za celjskega gozdnika. Več pove g. Franz Petzsch v Celju. 20

Oženjeni viničar

se takoj sprejme pri g. Frane Kossi, krojaški mojster v Ptuj. 31

Viničar

z 4 delavskimi močmi se sprejme pri g. Brüdermann, Gams pri Mariboru. 24

Lepo posestvo

obstoječe iz travnikov, njiv, sadonosnik, gozd in gospodarsko poslopje pri glavni cesti v občini Samarkova pošta, Sv. Lenart, Slov. gor. se po ugodnih pogojih proda. Več pove Juliana Šollack, posestnik tamkaj. 30

Ženitna poudbala

Samostalni trgovec na delu 45 let star zeli se sprosto deklino ali pa vdovo 30 do 40 let stari z nekaj gotovino oženiti. Ponudbe prosijo se na uredništvo „Štajerca“ pod „Resnica 5000“. 28

Takoj se proda 29

prav lepo posestvo na Tresternici pri Mariboru, obstoječe iz njiv, travnika, sadonosnika, vinograda in gozda z lepo zidanim in gospodarskim poslojem vse v najboljšem stanu se takoj iz proste roke zavoljo družinskih razmer proda. Natlačneje pozvedbe odposelnic Marie Breza K. pod Šnidbauer na Tresternici pri Mariboru. Pridna svinjska dekla v starosti proti 30. leti se takoj sprejme pri gospe Pogatschnigg na Bregu pri Ptuj. 27

2000 kil sladke krme

se po ceni prodaj. Kje, pove upravnitvo „Štajerca“. 23

Več partij

tesarjev

in delovodij, zanesljivih, pridnih, se sprejme za dela v režiji in akordu. Ponudbe z zahtevano plačo pod „Nüchtern und tüchtig“ upravnitvu tega lista. 25

**Svarilo**  
pred oleparjenjem!



Opozorjam cenjene čitatelje tega lista, da posnemajo tuji v zadnjem času zopet moje inzerate ter da prodajajo navadne pluhaste ure, ki se jih doli poved po K 3.—, kot prave „železniške Roskopf“. Prave „železniške Roskopf“ ure, katere prodajam že mnogo let v polno zadovoljnost e. k. državnih zveznic, se dobio le z zgorajšino varstveno marko po moji firmi in so vsa druga naznanila navadne separije. Moja originalna „železniška Roskopf“ košta brez sekundnega kazalca K 7.—, s sekundnim kazalcem K 8.—, 3 leta garancija. Se pošlje po povzetju

**Max Böhnell, Dunaj**  
IV. Margaretenstrasse 27/27  
uraz, sodn. zapr. cenilnik in strokovnjak.  
Katalog s 5000 slikami zastojn in peštinne prosto. 692

Pravo domače platno

za rjuhe in obleko priporočam vedno v veliki zalogi trgovina

Brata Slawitsch v Ptuj (pri mostu Wagplatz). 696

V ptujskem mestnem soparnem kopaljšču

se dobijo odsilhal kopole s hiapenem po sledočih jako znižanih cenah. Vsak navaden dan ob 1 uri popoldan in vsako nedolje in vsak praznik ob 1/4 uri predpoldan za 60 vin. (30 krajcarjev.) 676  
Vodstvo ptujskega mestnega kopaljšča (Pottauer Badeanstalt).

Mešćanska parna žaga.

Na novem lontanem trgu (Lendplatz) v Ptuj z raven klanice in plinarske hiše postavljena je nova parna žaga vsakemu v porabo. Vsakemu se les hlodi, itd. po zahtevi takoj razžaga. Vsakdo pa sme tudi sam oblati, vrtniti in spahati i. t. d. 56

vicarist leta razmerno; za Ogrsko (v zaprti kuverti) 5 K za celo leto; za Nemčijo 5 K za celo leto; za Ameriko 6 K za celo leto; za drugo nozemstvo razmerno. Naročnina se plača na prej. Posamezne številke koščaja 6 vin.

Vsi na delo!

Kako se odpravi iz vina duh po plesnivcu in žveplu?

O tem piše g. R. Dolenc v „Wein Zeitung“ naslednje:

V vseh vinorodnih krajih je bila letos izredno dobra vinska letina. Iz tega vzroka je rimirajkvalo povsod vinske posede in primoran bil marsikateri, da je posegel po starih sodih, kateri so ležali že več let prazni in napolnili v pokvarjeno posodo svoj mošt. Zato se hočelo v marsikateri kleti letos vino, ki bo smrdelo po plesnivcu in žveplu in bi ga vsak zelo rad popravil. Iz moje dolgoletne prakse v klenarstvu priporočam zlasti dva načina, ki sta se v vselej izvrstno sponesla. Zoper duh po plesnivcu priporočam fino namizno olje, katero pa sme imeti nikakega duha. Preden se vino opravlja z oljem, treba ga je najpoprej preskustiti, če je primerno toplo. V ta namen naj se zame steklenico od ene četrtinke ali pol litra, ar se jo napolni z onim vinom, kateremu se olje olja eno žličko za kavo in se vse skupaj rav dobro premeša. Če je olje, ki se zbere po nekotlih urah na površini vina, tekoče, ni vino remzlo, ter je sposobno za to, da se ga popravi. Ako se pa zbere olje vrh vina v obliki iserov ali zrc, potem je vino prehladno in pokakati se mora v tem slučaju s popraviljanjem o prihodnje spomladi, dokler se primerno ne greje. S plesnivim vinom ravnavati je potem na edeči način: Najprej naj se pripravi eden ali dva zdravih sodov, ki drže vsi skupaj toliko, kolikor je pokvarjenega vina. V te sode naj se teoči potem vino kolikor mogoče hitro z brenčiči ali škafi, nikar pa ne s smarkom ali pumpo zlivlja naj se med pretakanjem vanj večkrat skolkilo olja in sicer toliko, da pride na vsak skoltoliter 0-25 l olja, toraj na 20 hl. vina 5 do 6 litrov. Ko je vse vino pretočeno in mu je bila dodana primerna množina olja, vtakne naj v sod skozi luknjo na vehi sražen kolec in meša z njim vino tako dolgo, dokler se ne razsli vse olje po vinu. Pri večjih sodih naj se meša 10—15 minut, na to naj se sod zaveha, pusti popolnoma pri miru blizu 3 tedne. Ko čas preteče, ločiti je treba olje iznad vina, ar se zgodi najlažje na naslednji način: Krog šhe naj se napravi nekak jež iz ila, pustivši a eni strani nekak otdok, (kifeljc iz ila v obliki isnjene podkve) in položi krog luknje na vehi.

Na oni strani, kjer je jež (kifeljc) odprt, prinaaj se doge sode omije in podstavi pod sod na samo široko skledo, da bo teklo olje iz sode v jo. Ako se vtakne v luknjo na vehi tak liječ, se podaljšuje spodaj v dolgo cev in naliva koji njega vino v sod, izpodrine vino olje, ki lava na površju vina iz sode. Da gre to delo tretjeje od rok, treba je potolči med nalivanjem na v sod večkrat krog vehu z lesenim batom. Olje, ki odteče iz sode, ima prav malo duha po plesnivcu in porabi se ga prav lahko za zalatlo, iz vina pa se odpravi duh po plesnivcu popolnoma.

Da se odpravi iz vina duh po žveplu (gnilih ojih), ki se rad pojavi v vinih, ki se jih je arnilo v sode, katere se je žveplalo redno tozi več let, toraj v take, ki niso plesnjivi, je najboljše, ako se naliva vino v sod z bakrenim, notraj nepocinjenim lijem. Vino pa se mora etakati s škafi ali brenčiči, nikar ne s pumpo rajšetmed brenčičem odrgne s platneno ruto, da ostane zopet svetel. Na enak način naj se ravna vini, ki so dobila ta duh od žveplanega ozdja.

Gospodarske.

Odkod so prinesli sviloprejko v Evropaj? iloprejka je doma na Kitajskem, kjer je goje že kakih 00 let. Kakor poročam prastara ustno sporočilo onega ilikega cesarstva, je kakih 2600 let pred Kristusovim stvom takratni cesar Ho-Hang-Ti bil prvi, ki je to et na vse mogoče načine pospeševal; njegova soproga

cesarica Si-Ling-Chi, pa je uvedla med tamošnjimi prebivalci pouk v sviloreji, o motanju in tkanju svile. Od tam se je pozneje sviloreja razširila po Japonskem, Osrednji Aziji in Indiji in otdot tudi po Perziji. Pripoveduje se, da sta okoli leta 550 po Kristusu prinesla dva redovnika sv. Bazilija skrivaj majhno množino svilodnega semena v Evropo in sicer v tedanje cvetočo bizantinsko državo. Na ta način se je razširila sviloreja iz Azije po Evropi.

**Naprava kislega zelja.** Zeljnate glave razložiti je v suhem prostoru nekaj dni, da nekoliko uvenejo. Predno se denejo v nože se prerežejo v dva dela preko srede a štrkelj je nato odstraniti. Razrezano zelje dene se nato v snažne sode ali kade a vsako plast zelja je posoliti in z lesenim batom potlačiti. Na 100 kg zelja deti je 1 do 3 kg soli. Čim bolj solimo, tem bolj kasno ze zelje skisa. Če hočemo imeti toraj v kratkem kisllo zelje, moramo manje soliti. Kedar solimo, bodamo zelju lahko tudi druge dišave, kakor čebulo, kimmelj, brinjeve jagode itd. Zadnjeo plast zelja je nekoliko bolj posoliti, da se tako lahko ne skviri. Zelje se pokrije nato s čistim zeljnatim listjem a vrhu tega se dene kolobar, ki se zbije iz desek. Na ta kolobar deti je prej lesene čokiče a na te težko kamenje, ki bo zelje v sodu stiskalo. Kamenje se ne sme močiti v zeljni vodi, ker bi mu jemalo kisline. Kedar stavimo zemlje v sod, tlačiti ga je tako, da se z lastno vodo pobrije. Če to ni mogoče, prilijti je, ko smo sod napolnili, nekoliko vode, kateri se je dodalo na 100 l 3 kg soli. Vrenje (kisanje) zelja vrši se najboljše pri 10—15° C, zato je skrbeti, da ne bo dotični lokal premrzel. — Mlečna kislina, ki se pri tem napravlja, ovira, da zelje ne gnije. Po vrenju se mora motna voda vrhu zelja otdliti in v novo vodo, v kateri se jo raztopilo nekoliko soli, nadomestiti.

**Zaradi varnosti pri krmi je treba, dase krma reže, ker se zrezane krme po navadi manj zavre kakor cele. Največ zjedij dela živina pri celi krmi, ker pušča vse v jasliah, kar je debelejšega in manj okusnega. Pri rezanici pa to ni tako lahko mogoče, ker živina rezanice ne more tako izbirati. Veliko se zavre pri nas zelene krme, če je že prezorela in če živini več ne diši. Zato pa na večjih gospodarskih tudi zeleno krmo režejo in jo po potrebi mešajo med slamno in drugo suho krmo, da jim bolj zalaže.**

**Da ohraniš jajce sveže, pomazi ga z lanenim oljem, ki brani, da se jajce ne skviri in ne posuši. O tem se je napravil sledeči poskus: Deset jajec pomazalo se je z lanenim, 10 z makovim oljem, 10 pa se je pustilo nenamazanih. Jajca so se shranila na pesku šest mesecev in nato so se tehtala in potem podda. Nenamazana jajca so tehtala za 18% manj nego prej, pri tem pa so se popolnoma skkazila. Jajca namazana z makovim oljem izgubila so na težji 4 1/2%, ko so se odprla, so bila polna in imela so dober okus. Konečno so se preiskala jajca namazana z lanenim oljem; imela so težo in okus kakor sveža. Radi tega še more to sredstvo za hranjeenje jajec najbolj priporočati. Poh.**

**Sredstvo proti goltanemu katarju pri prascih.** — V spomladi in v jeseni, ko se vreme navadno najbolj spreminja, pojavi se večkrat posebno pri mladih prascih nekako vnetje (katar), katera bolezen napade žival ravno v gru pri požirniaku. Bolezen se opazi v tem, da žival težko požira, nekako hrope, ima nekak suh kašelj in težko sapa. Proti tej bolezni svetuje se obliž od goršice. Goršičino zrnje se izmelje v moko in zmeša s kisom, da se napravi nekako testo. To se namaže na večjo rjuho in obveže živali okoli bolnega vratu. Za časa zdravljenja smemo dajati bolnej živali le kisllo mleko s smetano vred piti. Obliž mora ostati toliko časa na vratu, da postane koža na njem rudeča. — Tako piše neki češki listi. Poh.

**Kako ravnavi z mladimi konji pri kovanju?** — Kakor z vsako mlado živino, treba je tudi s konjem posebno v mladosti in začetku dela ravnavi kolikor mogoče lepo. Zlasti pri prvem podkovanju mora biti človek moder. Žival se ne sme privezati, temuč držati za navzgor vzdignjeno nogo, božati in gladiti, da se ne straši. Le tako se bude privadila kmalo in pozneje ne bodo več uporna pri kovaču. Poh.

Loterijske številke.

Gradec, dne 9. januarja: 84, 63, 16, 89, 72.  
Trst, dne 2. januarja: 26, 78, 76, 51, 52.

Kdor hoče na naše inzerate odgovor, naj priloži vprašalnemu pismu retur-marko. Brez marke ne pošiljamo odgovora.

Na prodaj!

Na Spodnjem Štajerskem v enem mestu gostilna (Einkehr-gasthof) zraven vrt, 6 johov njiv in travnikov, šparkase in posojilnice ostane gor 10.000 kron, za plačati je 6.000 kron; izve se pri Johan Toplak, Sv. Martin pod Wurmbergom pri Ptuj. 26

