



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSKE
GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 1.

V Ljubljani, dne 25. januarja 1912.

Leto III.

Računi gospodinje.

Draga gospodinja, danes ti hočem pojasniti, kako potrebno in dobro je, ako si vsaka gospodinja natanko preračuna vse dohodke in stroške.

Za vsako gospodinjino je nujno potrebno, da se priuči, kakšne redne dohodke in kakšne stroške bo imela. Treba ji je računati, koliko bo potrebovala za hrano, stanovanje, obleko, kurjavo in razne druge potrebščine. Tudi ji je treba preračunati in prepisati, ali bo v doglednem času potrebovala kako večjo vsoto, za katero ji je štediti. Skrbno gospodinjino razni še tako nepričakovani izdatki nikdar ne prestrašijo. Večji stroški, ki iznenadijo gospodinjino in njenega moža, povzročajo nezadovoljnost, kisle obraze, slabo voljo in kar je najhujše — dolgove. Dolgovi so vrata, skozi katera se priplazijo skrbi mučiti človeka in mu glodati njegovo zdravje.

Ako je pa gospodinja pravočasno pregledala večji izdatek in opozorila tudi svojega moža, lahko sta se na to pripravila in skrbita, da se poravnava vse pravočasno, ne da bi delala dolg. Tedaj je treba kupovati le potrebno, s tem se prihrani vsak teden mala vsotica.

Vsako gospodinjstvo zahteva neprenehoma večje izdatke, na to mora misliti vsaka gospodinja in svoj račun tako urediti, da ima zanje vedno pripravljen denar. Poleti je skrbeti za zimno, pripraviti denar za kurjavo, zimsko obleko, skrbeti je treba za hrano pozimi, ker se v letnem času bolj poceni dobi. Pozimi pa moraš skrbeti za obnovitev perila, hišno in kuhinjsko opravo, kakor tudi za letno obleko.

Vsikdar pa prihrani nekaj za slučaje bolezni, oziroma za čas, v katerem je tvoj mož brez dela. Ko si poravnala vse potrebno in ti ostane še nekaj kronic, nikar jih ne izdajaj po nepotrebnem za drago ruto ali drag klobuk, znabiti, da boš še britko obžalovala prehitri nakup drage rute, oziroma klobuka.

Kupuj najprej potrebno, potem koristno in nazadnje prijetno. Prav dobro, si misliš, ko prebereš zgornje besede. Tudi jaz mislim tako. Toda kdo mi pa pove, kaj je potrebno potrebno. Tobak in cigare za mojega moža niso potrebno potrebne in vendar ne smem zahtevati od njega, da bi jih opustil. Košček sladkorja tudi ne morem preiskati ali je potreben ali le prijeten. Dragi gospodinja, vedeti pa moraš, ne da bi te kdo posebno podučeval, da je potrebno plačati o pravem času stanovanje, da so potrebni celi čevlji in obleka, kurivo, olje za svetilko in kruh bolj, kakor marsikaj koristnega. Zato skrbi najprej za najpotrebnejše, potem za koristno in prijetno, le tako se ti bo posrečilo, da tvoji stroški ne bodo presegali dohodkov in mogoče boš z ostankom izpolnila še marsikatero tajno željo tvojega moža. Le potruditi se moraš, da dobiš jasen pregled vseh potrebščin, katere rabiš ti in tvoja družina. Stroške skrbno preračunaj in seštej, mogoče te bo presenetila visoka vsota, a ta te naj nikar ne moti, spodbudi naj te, da se boš tudi naslednjega navsila držala. Plačaj vedno v gotovem denarju! Na upanje jemlji pač le v najsikrajnejši sili in samo toliko, kolikor je potrebno potrebno. Nič ni težjega in hujšega, ko plačevati dolgove, ki se silno hitro množe. Tudi ne jemlji stvari na obroke, ako ni to nujno

potrebno! Hrani rajši denar in šele ko ga dovolj prihraniš, kupi ter plačaj! Tako boš kupila vedno cenejše in boljše.

Za vsak mesec si napravi že koncem prejšnjega meseca proračun in ko dobiš določeno vsoto, deni takoj na stran denar za stanovanje, oziroma davke, kurjavo, obleko in drugo, poravnaj vse stroške, kakor posle, mleko, prodajalno; kupi vse potrebno in preračunaj dnevne izdatke. Šele ko poravnaj vse to, moreš uporabljati ostanek za druge potrebe.

Jako potrebno in dobro je, da si vpisuje gospodinja vse, tudi najmanjše dnevne stroške v posebno knjižico. Te stroške naj sešteje zvečer ter naj jih vsakokrat odšteje od imetka, ki ga sme porabiti tekom meseca. Tako je jasno razvidno, ali ni gospodinja prekoračila proračuna; in če se je zgodilo to v prvi polovici meseca, bo vedela potem uravnati izdatke v drugi polovici meseca.

Tako gospodinja vedno nadzoruje samo sebe ter še lahko zasleduje, v katerem letnem času kako stvar najbolje in najcenejše kupi. Kdaj so izdatki največji in kdaj so najmanjši. Po tem se lahko ravna v prihodnje.



**Gospodinja, ne zapravljaj svojih
moči!**

Premnogokrat se zgodi, da ravno najboljše, najpridnejše in navestnejše gospodinjine zanemarjajo same sebe. Neumorno se trudijo in skrbje za svojo

družino, ne preostaja jim časa ne moči in tudi ne veselja skrbeti zase.

Ko bi te dobre nesebične duše le enkrat mirno premislile, kako hudo se pregreše zoper svojo družino, koliko bolj obzirne bi bile nasproti svojim domačim, ako bi redno skrbele tudi same zase.

Oglejmo si enkrat dom take gospodinje; ni ga težko najti, žalibog jih je preveč. Gospodinja, ki je ostala doma, vidi kot mlada žena odhajati svojega moža na delo, pozneje kot mati svoje otroke v šolo in zopet deset let pozneje tudi otroke na delo ali k izvrševanju svojih stanovskih dolžnosti. Vrata so se zaprla za njimi, poleg se je šum in nemir, tiho je kakor v cerkvi. Le ti isti red ne vlada okrog nje kakor v cerkvi. Kamor se ozre, vse razmeta. Vzdiha, potem se pa pripravi zopet vse urediti in pospraviti sebe.

Ali bi si taka mati ne prihranila mnogo časa in truda, ko bi privadila vsaj svoje otroke vstajati vsak dan pol ure prej. Mirno bi se vsak lahko pripravil na odhod in imel dovolj časa urediti in pospraviti svoje reči. Gospodinja stane to le malo trdne volje in vstrajnosti in doseženo je. Koliko truda bi ji bilo prihranjenega in kako bi varovala svoje moči. Nekaterim gospodinjam tega ne moreš dopovedati, one ne razumejo, da privadijo s tem otroke delu in redu. One se rajše žrtvujejo dan za dnem.

Takoj po odhodu otrok začne pridna hišna mati pospravljati, pometati in brisati prah, niti trenutek ji ne ostane, da se odpočije. Kdor misli, da je to malenkost, naj enkrat sam poskusi tako urejevanje. In kaj mislite, ko je gotova, da pomisli nase in na svoje zdravje, da si privošči kozarec mleka, jajce ali vsaj kosček kruha, ali da se odpočije in vzame v roko časopis. Bilo bi okrepčilo za telo in dušo, a le ona ga ceniti ne zna. Takoj mora zopet na delo. Pripravljati je za kosilo, tudi tu bi se lahko odpočila in sede snažila zelenjavo in drugo, a ona rajši stoji zapravljaja še zadnje moči.

Ali je potem čudno, da čmerna sprejme svojega moža in otroke, da sedi popolnoma potrita pri mizi in da zagreni s svojo nervozno nataknenostjo svoji družini življenje.

A tudi sedaj še ni zadosti storila za uničenje svojih moči. Mesto, da bi odraslim otrokom prepustila umivanje in pospravljanje posode, ali jo postavila v škap vode in se za pol ure odpočila, ter potem z novimi močmi urno pospravila. Toda, kaj, to je vse preleno, sama zopet umiva in pospravlja, pripravi kavo za popoldne, se vsede k šivalnemu stroju, šiva obleko in perilo, gre nakupovat, pripravi večerjo in tako dan za dnem. Ako ji hočejo otroci iz lastne volje pomagati, jih zavrne, da sama hitreje in spretnije vse naredi. Seveda je tudi njeno mnenje, da se otrok ne sme motiti pri učenju, da, celo pri igranju ne.

Da se je njeno razpoloženje do večera še poslabšalo, je razumljivo, še

bolj je postala nervozna in nataknenja, najmanjše nespornost je povzroči prepir. Zagrenjena in življenja sita poišče v solzah ležišče; ako najde tu miren počitek, je odvisno od tega, kako daleč je uničila že svoje zdravje z nespametnim mučenjem same sebe.

Vse drage čitateljice, ki z enako trmoglavostjo uničujete svoje zdravje, spoznajte se! Trudite se, ohraniti se svoji družini močne, zdrave in vesele, s tem ji pripravite prijeten dom, v katerem prebiva sreča, vsa družina vam bo hvaležna.

Žena, katera s svojo nespametno pridnostjo zapravlja svoje zdravje, uničuje domačo srečo, hvaležnosti ne bo žela, pač pa pomilovanje za svojo zaslepljenost.

Kuhinja

Novojednica (se veselo zavrti). Hopsasa, hejsasa, dideldumdaj! Spet je prišel veseli predpusni čas; zdaj se bomo pa spet malo zasukali in zavrteli.

Starokopitnica (čmerno in jezno). Viš jo, prismođe prismojene! Saj ste vendar že nekaj let omoženi, sosed, in otrok imate celo kopico, pa še zmerom mislite, kako bi se zasukali in zavrteli! Da Vas ni sram?

Novojednica (še zmerom vesela). Zakaj me bo sram? Menite, da mislim na ples? Kaj še! Jaz le pravim, da se bom zdaj pri ognjišču zasukala in zavrtela, ker bo treba ljubemu možu in poslom tudi kakšno veselje narediti.

Starokopitnica (kakor bi jo s krompom poparil). A, tako!

Novojednica. Tako, tako! Vidite, sosed, po mestih se zdaj po vseh pekarijah vidijo na prodaj lepi pustni krofi, da se mimoidočim kar skomine delajo. Jaz pa pravim: zakaj bi jaz tudi kaj ne ocvrla? Vsako nedeljo bom kaj na mizo dala: enkrat krofe, drugič drobljance (pohanje ali flancate), tretjič spehovko in tako dalje. Saj nam »Naša Gospodinja« zmerom priporoča, kaj naj za spremembo ob gotovih časih kuhamo in varimo. Človek se zmerom uči, dokler živi.

Starokopitnica. Kaj ni zadosti, če pustni torek naredim kaj boljšega?

Novojednica. Ni ne! Razlika mika. Zmerom nam ženskam očitajo, da imamo od Božiča do pusta široka usta; jaz pa hočem pokazati, da imamo tudi dobro srce in dober okus. Z Bogom, sosed!

Krompirjeva juha s suhimi gobami. Operi 5 dkg suhih gob, prevri jih, potem stresi na rešeto in oplakni še z mrzlo vodo. Zreži jih z okroglim nožem ter jih deni v rumeno prežganje, ki si ga napravila iz 5 dkg masti, velike žlice moke in mu pridejala strok drobno zrezanega česnja, čebulje in vejico peteršilja. Vse to pokrij in praži 5 do 10 minut, večkrat premešaj, da se ti

ne prismođi. Posebej v loncu pa kuhaj v poldrugem litru vode dva debela olupljena, na male kocke zrezana krompirja. Ko je krompir skoro kuhan, mu prideni gobe s prežganjem, lovorjev list in majeronovo vejico, osoli ga in kuhaj še 10 minut; prilij tudi nekoliko kisa! Ako hočeš imeti posebno dobro juho, ji lahko pridaš žlico kisle smetane in žlico pretlačenih paradižnikov.

Juha iz divjačine. Razreži slabši del divjačine, na primer polovico glave, vratu in reber kvašenega zajca ali srne. Kosce stresi v kozo v 4 dkg razpuščenega surovega masla ali masti, prideni malo čebulje, zelene, korenine peteršilja, korenja, pora in par zrn popra: kozo pokrij in vse skupaj duši, da je meso mehko, prilij tudi par žlic vode, da se ne prižge. Ko se zmehča in zarumeni, potresi z žlico moke in zalij z 2 litra juhe od kosti. (Juha od kosti: Ko kuhaš meso in porabiš prvo juho in meso, zalij ostale kosti in zelenjavo na novo z vodo in prekuhaj.) Vse skupaj naj vre še 15 do 20 minut. Meso vzemi iz kože, ga oberi od kosti, dobro zreži, deni ga nazaj v juho, katero precedi skozi sito in zakuhaj vanjo riža ali rezancev.

Ocvrto ohrovtovo brstje. Osnaži bolj lepe ohrovtove glavice, operi jih ter prekuhaj v slani vodi, pa ne premešaj; deni jih potem na rešeto, da se odtečejo. Povaljaj jih v moki, potem v raztepenem jajcu in v kruhovih drobtinah ter ocvrni na masti ali ceres.

Laški makaroni. Pol kg makaronov nalomi na prst dolge kosčke, operi jih z vrelo vodo in kuhaj 20 do 25 minut v slani vodi. Ko so kuhani, jih stresi na rešeto, da se odteko in oplakni z mrzlo vodo. Potem razgrej v kozi za dve jajci (10 dkg) surovega masla, v kozo stresi makarone, jih premešaj in jih polij s polivko paradižnikov. Polivko pripravi tako-le: 4 srednje debele paradižnike razpolovi, deni jih v kozo in jim prideni nekoliko surovega masla ali masti in pa par kosčkov čebulje; ko se nekoliko popražijo, prilij en četrt litra gorke slane vode ter jih kuhaj še en četrt ure, nato jih pretlači skozi sito in jih primešaj k makaronom. Te potresi s parmazanskim sirom in jih pokrite postavi na stran, kjer jih pusti stati 5 minut. Postavi k makaronom še zribanega parmazanskega sira.

Kaša s fižolom. Namoči zvečer en četrt litra fižola; drugi dan fižol zavri in ko zavre, ga odcedi; zalij ga na novo z 1 in tri četrt litra gorke vode, osoli ga in kuhaj skoro do mehkega, prideni mu en četrt litra z vrelo vodo oprane kaše in pa majeronovo vejico. Kuhaj vse skupaj počasi 20 do 25 minut in pridaš še polovico žemlje, narezane na drobne kocke in precvrte v 4 dkg masla.

Hrenova polivka z žemljami. Zreži polovico stare žemlje na kolesca, deni jo v lonček in prilij en četrt litra juhe; ko zavre, prideni veliko žlico zribanega hrena; ko še malo prevre,

osoli, pridaj par kapljic kisā, potem vse dobro zbrodi, pa je gotovo.

Ajdovi žličniki za v juho. Vmešaj žlico surovega masla ali masti, primešaj dva rumenjaka, iz dveh beljakov sneg in dve polni žlici ajdove moke. Narahlo zmešaj. Nato vzemi žlico, jo vtakni v vrelo juho, zajemaj po polovico žlice testa in ga spuščaj v juho, ki seveda mora vreti. Kuhaj jih na rahlo v veliki široki kozi 8 do 10 minut.

Krompirjevi cmoki za v juho. Skuhaj 4 srednje debele krompirje, jih olup in še gorke v loncu stlači, primešaj jim žlico masti, rumenjaka, iz beljaka sneg, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule ali drobnjaka, nekoliko soli, pest drobtin in žlico moke. Ta krompir polagaj po žlici na razbeljeno mast, pri tem ponev tresi, da se cmoki zarumene, deni jih v skledo in nalij nanje čiste juhe.

Leča kot salata. Lečo, v slani vodi kuhano, odcedi in jo zabeli z oljem in kisom. Lahko jo potreseš z nasekljanimi, trdo kuhanimi jajci ali jo pa okinčaj z motovilcem ali nakrhlijano redkvijo. Daš jo lahko k pečenki kot salato ali za postno jed.

Zmečkan krompir kot salata. Skuhaj olupljen krompir v slani vodi, odcedi krompirjevo in krompir dobro stlači, primešaj mu olja in kisa ter ga dobro zmešaj. Naloži ga v skledi kot kopico, okoli pa deni, če hočeš, trdo kuhano, na kosčke narezana jajca; lahko tudi prideneš z oljem in kisom zabeljenega motovilca, pese ali osnaženih sardel, ki jih tudi zreži na kosčke.

Repna cima kot salata. Repno cimo v prostornem loncu skuha v slani vodi. Kuhano odcedi, stresi na rešeto in jo oplakni še z mrzlo vodo, osoli ter zabeli z oljem in kisom, potresi tudi ščep popra. Lahko ji primešaš tudi na kosčke zrezanega krompirja.

Pustni krofi prvi. Deni v gorko skledo 60 dkg lepe suhe moke in napravi v sredi jamico. Zmešaj v lončku 6 žlic mlačnega mleka, dva kosčka sladkorja, 3 do 4 dkg droži (presgerm) in pusti na gorkem, da vzide. Medtem mešaj v skledi na ognjišču 7 dkg surovega masla, 6 dkg sladkorja, žlico kisle smetane in pet rumenjakov; ko nekoliko naraste, prilij četrt litra toplega mleka, še malo pomešaj, prideni dve žlici ruma, pol žlice soli in vzhajani kvas. Vso to zmes vlij v pripravljeno moko, dobro zmešaj in stepaj vsaj četrt ure. Potem potresi po vrhu nekoliko z moko, dobro pokrij in postavi na gorko, da vzide. Vzhajano testo stresi na z moko potreseno desko, ga rahlo razvaljaj za pol prsta debelo (ali ga kar z rokami enakomerno razvleci) in izreži z okroglim obodcem hlebčke. Na polovico hlebčkov deni v sredo za lešnik marelične ali druge mezge (zalzna), z drugo polovico jih pa pokrivaj, in sicer tako, da pritisneš tisto stran, ki je bila prej zgoraj k nadevu. Ob kraju krog in krog stisni rahlo s prsti, da se hlebčka sprimeta. Zdaj jih izreži še z manjšim

obodcem ter jih položi tako, da ostane vmes za 2 prsta prostora, na z moko potresen prtič in deni na topel, ne prevroč prostor, da vzhajajo. Med tem deni v kozo masti in masla, vsakega pol, raztopljeni naj bo za dva prsta visoko; ko je mast vroča, jo postavi v stran, ter pokladaaj vzhajane krofe tako, da je zgornja stran krofa, najprej v masti. Ne devaj jih preveč naenkrat, ker se narastejo. Ko jih deneš v kozo, jih pokrij, da se malo vzdignejo in od spodaj zarumene, kadar so blede rumeni, jih obrni in jih sedaj več ne pokrivaj; ko se še na drugi strani zarumenijo, jih poberi z lopatico in jih pokladaaj na z belim popirjem pogrnjeno rešeto, da se odtečejo. Potresi jih dobro z vaniljevim sladkorjem in daj gorke na mizo.

Pustni krofi drugi. Vlij v skledo tri osminke litra mlačnega mleka, ga osoli, prideni 6 dkg sladkorja in 6 dkg surovega masla; ko se razpusti maslo, prideni žlico ruma, dva rumenjaka in celo jajce, vse dobro zmešaj ter prideni še kvas, ki si ga naredila iz 4 dkg droži, par žlic mleka s kosčkom sladkorja, v to zamešaj poldrugi liter (tričetrt kg) moke. Vse narahlo zmešaj in stepaj. Drugače pa napravi vse kakor pri prvih.

Pustni krofi tretji. Vlij v skledo 1 četrt litra mleka, osoli ga in prideni za oreh masla ali dve žlici smetane, dve kepici sladkorja, eno jajce in dva dkg droži, vzhajanih v dveh žlicah mleka s kosčkom sladkorja. Nato prideni liter moke ter testo s kuhalnico dobro stepaj, potresi z moko in deni na gorko, da vzhaja. Vzhajano testo stresi na desko z moko potreseno, narahlo ga z valjarjem razvaljaj za prst na debelo in izreži krofe z obodcem ali kozarcem, pokladaaj jih na prtič z moko potresen in razgrnjen na deski za dva prsta vsak sebi, pokrij in postavi na gorko, da vzhajajo. Med tem razgrej v kozi za dva prsta olja, ali masti, pokladaaj krofe vanj, pokrij jih da se malo vzdignejo in na spodnji strani zarumene, nato jih obrni, pa več ne pokrivaj in ko še na drugi strani zarumene, jih devaj v rešeto na čist popir, da se odtečejo. Potresi s sladkorjem in daj gorke na mizo.

O p o m b a : Od vseh krofov pa porabi tudi obrezke. Obrezke deni nazaj v skledo, prilij par žlic gorkega mleka in še malo stepaj, ko testo vzhaja, napravi zopet krofe. Ali pa prideni pest rozin, testo deni v pomazano kozo in ko vzide, ga speci.

Ajdove moke špehovka, prva. Popari v skledi pol litra ajdove moke s pol litrom osoljenega vrelega krova, to dobro s kuhalnico zmešaj in ko se nekoliko ohladi, prideni 2 dkg droži, namočenih v dveh žlicah mlačne vode, to zmešaj in polagoma v testo vgneti s tričetrt litra pšenične moke. Potem potresi testo z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzide. Vzhajano testo razvaljaj kolikor mogoče tenko, potresi na gosto z ocvirki, ki naj so razgreti in nekoliko shlajeni, potresi

tudi ščep stolčene dišave (gvirca). Nato testo tesno zvij in deni v pomazano kozo na gorko da vzide. Špehovko od zgoraj pomaži z mastjo in jo peci v precej hudi pečici eno uro. Pečeno daj gorko na mizo. Če imaš ocvirke, ki si jim odcedila mast, potem poleg ocvirkov razgrej še 7 dkg masti za toliko testa.

Ajdova špehovka z drobtinami, druga. Napravi vse, kakor prej, samo v 8 dkg čiste masti zarumeni dve pesti kruhovih drobtin in s tem potresi testo.

Ocvirkovka prva. Najprej namoči v štirih žlicah mlačnega mleka 2 dkg droži in kepico sladkorja. Nato napravi iz enega litra (pol kg) moke, nekoliko soli in en četrt litra gorke vode in pripravljenih droži testo, ki ga s kuhalnico do dobrega raztepi, potem pa pusti shajati; ko je vzšlo, razgrej ocvirke ter z njimi in s pestjo drobtin potresi testo, ki si ga razvaljala na prst debelo. Testo zvij v potico, ki naj shaja; potem pa jo speci in postavi gorko na mizo.

Boljša špehovka, druga. Najprej raztopi v dveh žlicah mleka 2 dkg droži in kosček sladkorja ter pusti shajati. Nato vlij v skledo en četrt litra gorkega mleka, ga osoli, mu prideni za oreh masla, dve kepici sladkorja, eno jajce in shajane droži, vse dobro zmešaj, potem pa zasuj z enim litrom (pol kg) moke in stepaj četrt ure. Potresi testo z moko, pokrij s prtičem in postavi na toplo, da vzhaja. Medtem vmešaj v skledi 10 do 14 dkg dobre svinjske masti, pridaj ji ščep cimeta in dva rumenjaka. Shajano testo razvaljaj za pol prsta na debelo v krpo, ki jo pomaži s pripravljeno nadevo, potresi z žlico in zvij v zavitek. Tega položi v dobro pomazano kozo (model), ki jo postavi na gorko, da špehovka vzhaja. Nato jo po vrhu pomaži z raztepenim jajcem in speci, pečeno pa zvrni na krožnik, potresi s sladkorjem, in daj še gorko na mizo.

Pečena kuretnina s kislim zeljem. Kislo zelje deni v lonec, ga osoli ter zalij z vročo ali mrzlo vodo. Ko se je en četrt ure kuhalo, ga odcedi in deni v kozo, v kateri si razbelila žlico masti in pridejala pol žlice moke; nato ga zalij z gorko vodo ali s krompirjevo in eno uro duši. Koncem mu prideni še kose kuretnine, (kokoši, purana ali zlasti gosi in race), ki so ti ostali od prejšnjega dne in jih duši v zelju en četrt ure. Tudi v kisli repi so ostanki ravno tako dobri.

Jabolka s snegom. Zarumeni blede rumeno 5 dkg sladkorja v dveh dkg surovega masla, prideni 38 dkg olupljenih na kosčke narezanih jabolk, katerim si odstranila peške, prilij žlico vina in žlico vode ter duši do mehkega, nato jim primešaj dve žlici marelične mezge. Vse skupaj deni v pomazano plitvo skledo. Napravi iz dveh beljakov sneg, pridaj pet dkg sladkorja in ta sneg razravnaj po jabolkah, potresi še s sladkorjem in deset minut peci.

Drobljanci (flancati z droži), prvi. Deni v lonček 4 žlice mlačnega mleka, kosček sladkorja in dva dkg droži. Zmešaj v skledi 1 četrt litra toplega mleka, eno jajce, žlico sladkorja, pol žličice soli in za debel oreh masla; prideni vzhajani kvas in en liter moke ter vse skupaj na rahlo zmešaj in stepi. Potresi z moko in postavi na gorko, da vzhaja. Vzhajano testo stresi na z moko potreseno desko, ga razvaljaj za prst debelo, potlej pa razreži s kolesčkom za dlan široke in malo dalje krpe. Naredi vsako krpico po tri zareze, ki naj bodo za prst narazen, pa ne prereži do kraja. Položi jih na z moko potresen prtič in postavi na gorko, da vzidejo. V kozi razbeli masti, olja ali ceres, da jo bo za dva prsta raztopljene. Ko drobljanci vzidejo, jih pokladaj v vročo mast. Pokrij s pokrovko in ko so na eni strani rumeni, obrni jih še na drugo in jih več ne pokrивaj. Ko so na obeh straneh lepo rumeni, jih poberi z lopatico iz masti in devaj na rešeto, ki ga pogrne s čistim popirjem. Slednjič potresi s sladkorjem.

Drobljanci (z drožmi), drugi. Na deski zgneti mehko testo iz enega litra moke, en četrt litra mrzlega mleka, 1 drobnega jajca in 3 žlice kisle smetane. V tem mleku moraš že prej raztopiti dva kosca sladkorja, nekoliko soli in 1 dkg droži. Tako pripravljeno in zgneto testo pokrij s skledo. Ko je približno pol ure počivalo, ga razvaljaj za nožovo hrbtišče na debelo v krpo. Iz te krpe nareži s kolescem za dlan dolge in štiri prste široke krpice, ki jim zareži podolgomu po sredi tri zareze, toda da ne segajo do konca. Nato jih naloži na desko, ki je pogrnjena s prtičem in potresena z moko, kjer naj počivajo četrt ure. Med tem razbeli v kozi za dva prsta masti ali ceres, in pokladaj vanjo krpe ter kozo z eno roko nekoliko stresaj, da cvrtje bolj naraste. Ko je rumeno na eni strani, ga obrni še na drugo stran. Ocvrte poberi z vilicami iz kože in potresi s sladkorjem.



Hrana.

Jabolka, ki so ovenela, težko tanko olupš; ako spustiš za trenutek v vrelo vodo, se koža kaj rada potegne z jabolka.

Krompir, ki ni dobrega okusa, zboljša se na sledeči način. Nalij olupljen ali neolupljen krompir, ki si ga prej oprala v mrzli vodi, z mrzlo vodo in ga postavi na štedilnik. Soli ne pridevaj in ne pokrивaj lonca. Takoj, ko voda zavre, jo odlij. Krompir nalij zopet z mrzlo vodo, pridaš soli in nekoliko zrn kumna, ter kuhaj v pokritem loncu, kakor navadno. Začudila se boš, za koliko se je zboljšal okus krompirja.

Kako hitreje umešaš surovo maslo. Marsikatera gospodinja je že skusila, kako težko se včasih umeša surovo

maslo do pene. Hitro se ti umeša tudi najtrše maslo, ako ga potreseš nekoliko z moko, ki jo imaš pozneje dodati.

Grah postane hitreje mehak, ako pustiš, da prav hitro zavre. Pri počasnem ogrevanju se ne zmehča zlepa.



Panje belih volnenih jopic. Kupi kos venecijanskega mila (Venezianische Wollwaschseife), zreži polovico v male kosce in vlij nanje 8 do 10 l vrele vode. Razdeli vodo v dve posodi in pusti skoraj popolnoma ohladiti. Potem izžmi dobro v prvi vodi volneno jopico, za 5 minut jo položi v drugo vodo, izperi jopico v tej vodi in potem še 3 do 4krat v čisti vodi, ki ima enako toploto, kakor milnica. Iztisni vodo in obesi jopico, da se še ostala voda odteče; kar se vode nabere v spodnjih delih jopice, moraš večkrat iztisniti. V zadnjo vodo, v kateri izpiraš, lahko pridaš malo plavila, ker postane bela barva jopice svetlejša. Jopice ne smeš sušiti na prevročem solncu. Na enak način operi tudi bele volnene rokavice.

Čiščenje belega krzna. Dobro pšenično moko počasi razgrej v skledici na štedilniku. V tej moki operi belo krzno, le paziti moraš, da je moka cel čas vroča. Ko si gotova, iztepi moko in krzno bo kakor novo. Na enak način lahko opereš belo obleko iz tibeta.

Kako razpodiš miši. Ako nimaš mišnice pri rokah ali nočeš ubiti miši, potresi prostore, na katerih si jih videla s suhimi kamelicami, ki jih tudi rabiš za čaj. Miši se na potresenih prostorih ne prikažejo več.

Madeže od sadja ali zelenjave odpraviš najhitreje z rok, ako jih umiješ s pinjencem.



Pozimi se mnogokrat prehladimo, ako stopimo neposredno iz tople sobe ali vroče dvorane na mrzel zrak. Človeka pretrese mraz, posledica je kihanje, pokašljevanje, ki se v dveh ali treh dneh spopolni v nahod, oziroma kašelj, influenco ali pljučnico.

Takemu prehlajenju se včasih lahko ogneš s tem, da takoj ko prideš iz vroče sobe na cesto, parkrat kolikor mogoče globoko vdihneš zrak, tako da se cela pljuča razširijo. Srce prične hitreje biti in kri s tako silo teče po žilah, da deluje hitreje tudi v najmanjših žilicah. Hitri tok krvi in kisik zraka povzročata toploto, ki se čuti po vsem telesu in prehlajenje je nemogoče. Veliko je tudi ležeče na tem, kako se izdihava zrak, prav počasi skozi nos in globoko vdihavanje ponovi večkrat v presledkih, približno dvanajest-

krat, medtem ko se vmes navadno diha.

Za slabokrvne in občutljive osebe je dobro, ako se ogrnejo par minut prej, predno zapuste gorko sobo, da se navzame obleka toplote, predno se premeni gorki zrak sobe z mrzlo in viharno cesto. Tudi ni dobro takoj iz vroče sobe ali dvorane stopiti v voz, boljše je vsaj četrt ure prej hoditi peš, da se telo privadi na mrzli zrak.



Gorka greda.

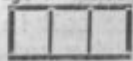
(Dalje.)

Nežno rastlinje bi se pa ne zadovoljilo samo s toploto od zgoraj, posebno ne v zgodnji pomladi, ko je ta toplota tako nestanovitna, ker popolnoma preneha ponoči in ob oblačnih dneh.

Treba je torej misliti na stanovitno toploto, ki naj razgreva zemljo tudi od spodaj. To pa dosežemo prav lahko in gotovo, ako jamo pravilno nadevamo s kako tvarino, ki gnije in pri tem razvija primerno toploto. Najboljše take tvarine so: konjski, ovčji in kozji gnoj in pa listje. Nerabljev je goveji in svinjski gnoj, ker je premrzel.

Navadno se rabi pri nas v ta namen izključno le konjski gnoj, ker se dobi najlažje v večjih množinah. Ta mora biti svež ali pa tako nakopičen, da se še ni ogrel (vnel). Čim več je v njem slame ali kake druge stelje, tem slabejši je.

O b o d. Vrtnarske gnojne grede, ki obsegajo včasih po več sto oken, imajo navadno lesene obode. Zbiti so iz 30 do 40 cm širokih in 3 do 4 cm debelih smrekovih ali jelovih plohov, tako, da je ena podolžna stran 10 do 15 cm višja kakor druga.

Najbolje bo stvar umljiva, ako opišemo majhno gorko gredo, ki obsega tri okna. Za njo vzamemo štiri jelove (še bolje hrastove ali mecesnové) plohe po kake 3 do 4 cm debele, in sicer dva podolžna ploha po 3 m, dva povprečna pa po 1 m 50 cm dolga. Zbijemo jih kakor zaboj z močnimi žebli v taki-le obliki. Znotraj v kotih pri-
bijemo štirioglate stebre, ki nosijo obod in mu dajejo večjo stanovitnost. Da je obod jačji in da ga okna bolje zapirajo, ima zgoraj pritrjena dva povprečna remeljna, tako da se zgornji rob oboda razdeli v tri enake dele.

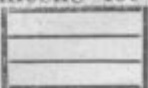
Ako imamo na razpolago kaka stara okna, ki so za naš namen še dobro rabljiva, omerimo obod po njih, ker v tem slučaju ne rabimo novih.

Glede širokosti plohov je pomniti, da zadostuje 30 cm, le en podolžni ploh naj bi bil za kakih 10 do 15 cm širji.

V novejšem času izdelujejo vedno pogostejše obode za gorke grede iz betona. Seveda so taki obodi lični in ve-

liko trpežnejši kakor leseni, ampak zato tudi zelo dragi in veliko mrzlejši.

O k n a. Za našo gorko gredo potrebujemo tri okna po 1 m široka in 1 m 50 cm visoka. Vsako okno ima močan vnanji okvir, okovan na oglih z železnimi kljukami in dva ali tri podolžne, nekoliko šibkejšje vmesne letve. Za taka okna moramo vzeti mecesnov les, ker je lovina bi prehitro zgnojila.



Šipe se vložijo tako kakor opeka na strehi, da zlahka odteka deževnica z oken in ne poceja v gorko gredo. Priprjene morajo biti prav trdno v okvirje in zakitane z dobrim steklarskim kitom. Zelo napačno bi bilo, ko bi obod in okvir namazali s ka bolinejem, češ, da bi bili ti leseni deli bolj trpežni. Karbolinejevi hlapi bi gotovo zamorili nežne rastline pod steklom, in to tudi tedaj, ko bi se karbolinej, predno se okna rabijo, še tako dobro posušil. Pač pa je prav koristno okvirje prepleškati s firnežem.

Komur bi se zdele šipe predrage, si lahko pomaga na ta način, da prevleče okvirje z močnim pergamentnim papirjem in ga prepoji s firnežem. Papir sicer ne postane na ta način popolnoma prozoren, pač pa toliko prosojen, da propušča dovolj svetlobe.

O deja in senčila. Gnojne grede prirejamo zgodaj pomladi, ko so zlasti noči hladne, da včasih zelo mrzle in grede bi se čez noč tako ohladile, da bi prenehala vsaka rast in bi največ rastlin celo poginilo. Zato moramo skrbeti za primerno odejo, ki jo pregrnemo čez okna takoj po solnčnem zahodu. Vrtnarji rabijo v ta namen iz slame sešite plahte, ki jih pokrijejo še z diljami ali iz dilj zbitimi pokrovi. Kjer nimamo in si tudi ne moremo prirediti slamnatih odej, zadostujejo tudi stare vreče, zavižene posteljne odeje, stare preproge in razna taka šara, ki se da hitro in snažno pregrniti po oknih in zopet hitro odstraniti. Seveda vrhu vsake take odeje moramo položiti še lesene pokrove, ki močno ovirajo izhlapevanje toplote, vrhu tega pa varujejo spodnjo odejo, da je ne odnese veter.

Ob jasnih dneh razgrejejo solnčni žarki gnojno gredo tako močno, da bi se osmodile nežne rastline pod steklom. Da se to prepreči, imajo vrtnarji posebne priprave, ki z njimi obsenčijo okna in tako zabranijo prehudo

vročino. Najnadnejša senčila so iz drobnih remeljcev sestavljene pletenine, ki se po potrebi hitro razgrnejo po oknih in lahko hitro zopet odstranijo.

Prav dobra senca se naredi s smrekovimi vejami, ko so jim odpadle igle. Dobra, a trajna senca se tudi dobi, ako šipe namažemo ali poškopimo z navadnim apnenim beležem. Pozimi in prav zgodaj pomladi se ni tako bati škode od prehudih solnčnih žarkov, a čim dalje gremo v pomlad in čim višje sioji solnce na nebu, tem bolj moramo paziti, ker majhna zamuda ali malomarnost povzroči lahko, da je zaman ves trud.

Zemlja za gorko gredo. Najvažnejša potreščina za gorko gredo je primerna zemlja. Ko si prvič prirejamo gorko gredo, si moramo pomagati pač s tako zemljo, ki jo moremo sploh dobiti na vrtu. Najboljši je dobro predelelan kompost. Ako pa tudi tega ni, zadostuje za silo zgornja plast pregnoje, rodovitne vrtnje zemlje, zlasti ako jo v ta namen pripravimo že jeseni na kupe, jo večkrat polijemo z gnojnico in nekočkrat premečemo, da dobro prezebe. Pozneja leta imamo pa že dovolj boljše snovi za dobro zemljo. Tvarine (navadno konjski gnoj), ki z njimi napolnjujemo jame gnojnih gred, da dajejo potrebno gorkoto, med letom sprhnijo v jami. V jeseni jih zmečemo na ozke podolgaste kupe, da prezebejo. Že naslednjo pomlad, še bolje pa čez eno leto, dajo te tvarine izvrstno, rodovito zemljo za gnojne grede. Seveda je treba te kupe pozimi večkrat premetati, da se gnoj razkroji in docela sprsteni. Tako iz gnoja nastalo zemljo presejemo in ji po potrebi primešamo nekoliko drobnega peska, da je rahlejša. Kdor namerava prirediti gorko gredo prav zgodaj na pomlad ali celo še pozimi, mora pripraviti zemljo še v jeseni.

Kdaj in kako se prireja gorka greda. Vrtnarji narejajo gorke grede že meseca januarja, najkasneje februarja. Za naše navadne potrebe je to pre zgodaj in vsled tega združeno s precejšnjimi težavami. Najlepše vspehe bomo imeli z gorko gredo, ako počakamo s tem delom do začetka marca, ko moremo že z gotovostjo računati na solnčno gorkoto. Zlasti je priporočati pozneje prirejanje začetnikom, dokler nimajo vaje in skušenj v teh opravilih. Ako gnojno gredo obsejemo o Sv. Jože-

fu, vzgojimo lahko dovolj zgodnje sadike od razne povrtnine in cvetic, pa tudi glavno solato, korenček, redkvico in še marsikaj drugega.

Kdor hoče torej v sredi marca pričeti s setvijo, naj kakih 10 dni prej skoplje v prejšnjem odstavku opisano jamo, pritrdi v njo obod in pripravi okna in odejo. Ko je vse to v redu, si oskrbi primerno množino konjskega gnoja, ki pa mora biti svež, naravnost iz hleva, torej tak, ki ni še ležal na kupu, da bi se bil vnel. Pripravimo si tudi lahko nekoliko listja, ki nam bo dobro služilo, zlasti ako imamo malo gnoja.

Najvažnejše delo pri napravi gorke grede je pravilno vlaganje gnoja. Najprej denemo na dno jame nekoliko mehkega listja, žaganja, šote ali kaj podobnega. Nato začnemo metati gnoj v jamo z vilami in sicer tako, da pride povsod enakomerno razdeljen. Jako napačno bi bilo, gnoj spravljati v jamo v velikih množinah naenkrat, na primer ko bi kar cele koše ali vozove zvrčali naravnost vanjo. Ko napolnimo jamo z gnojem narahlo in čim bolj enakomerno gor do roba oboda, gnoj potlačimo tako, da 10 do 15krat prehodimo vso gnojno plast. Posebno dobro moramo pritisniti gnoj ob obodu. Sedaj zopet namečemo gnoj do roba in ga istotako zopet potlačimo. Ko to ponovimo še enkrat, pridemo z gnojem navadno dovolj visoko, do blizu vrha oboda. Precej, ko je jama na ta način napolnjena, jo pokrijemo z okni in odenemo z odejo, kakor smo si pripravili v ta namen.

V slučaju, da nimamo dovolj dobrega konjskega gnoja, si pomagamo z listjem in sicer na ta način, da vložimo v jamo na dnu plast listja, potem plast gnoja, potem zopet listje, nazadnje gnoj. Napačno pa bi bilo listje kar zmešati z gnojem. Pri napolnjevanju jame moramo paziti, da ne pride med gnoj sneg ali koščki ledu, ker to bi provzročilo, da bi se gnoj ne vnel, ampak ostal mrzel.

Ob neugodnem vremenu in ponoči pustimo tako napolnjene gorke grede pokrite, ob solnčnem vremenu pa odstranimo odejo, ker solnce veliko pripomore, da se gnoj prej vname.

(Dalje.)

Materinska ljubezen

je gotovo eno najplemenitejših čustev, kar jih pozna človeštvo. Ta ljubezen je globoko vkoreninjena v materinem srcu. Mati želi svojemu detetu vedno le vse najboljše. Dala bi mu vse, kar ima in premore, da se mu le godi dobro. Srečna je, če njen otrok srečen, in žalostna je, če se njenemu otroku kaj slabega pripeti. Prav zelo je ta zlata materinska ljubezen razvita v slovenskem narodu in že narodna pesem jo velikokrat prav lepo in genljivo opeva. Ni ga pa tudi hujšega udarca za ljubeče materino srce, kot če se otrok izneveri temu, kar ga je

mati učila. Žalibog, da se to velikokrat tudi pri nas dogaja. Prav velikokrat se otrok, ko doraste, izneveri milemu jeziku, v katerem mu je ljubeča mati prepevala lepe pesmice, in v katerem ga je učila prvih molitvic. Velikokrat se zgodi, da otrok potem, ko odraste, zaničuje blagolasno materino besedo in začne višje ceniti tuje glasove. To se prav pogostoma dogaja na mejah, kjer so sovražniki na delu, da izpulijo slovenskemu detetu ljubezen do rodne govorice in do rodne grude. Ali naj to molče trpimo? Ne, nikakor ne! Zato se je začelo v zadnjem času prav krepko delati na to, da se slovenski otroci ne bodo več potujčevali, začelo se je krepko delo za obmejne Slovence. Nas vseh sveta dolžnost je, da to plemenito delo po svojih močeh podpiramo. Vsakdo lahko priskoči na pomoč. Stvar ni težka. Kolinska tovarna za kavine primesi v Ljubljani se je zavezala, da bo odštela v korist obmejnim Slovencem vsako leto od prodane kavine primesi ali cikoriije primeren letni prispevek. Kolinska tovarna je skozi in skozi domače podjetje, njeni izdelki so prav izvrstni in nadkriljujejo vse enakovrstne produkte. Čim več se bo prodalo Kolinske kavine primesi, tem več bodo od tega imeli naši obmejni Slovenci. Zato je dolžnost vsake slovenske gospodinje, da kupuje in povsod zahteva edinole Kolinsko cikorijo, kajti s tem podpira delo za obmejne Slovence. Zato polagamo vsem slovenskim gospodinjam prav toplo na srce: **Zahtevajte v prodajalnah vedno le Kolinsko kavino primes v korist obmejnim Slovencem in priporočajte jo povsod, kjer morete.** Objednem opozarjamo slovenske gospodinje, da Kolinska tovarna izdeluje tudi izborno **žitno in sladno kavo**, ki se je v kratkem času že povsod in prav zelo priljubila.

Brastove deske po 3 cm debele poljubne dolžine in širjave kupuje proti takojšnjemu plačilu **Ivan Šiška**, parketna tovarna, Ljubljana, Metelkova ulica št. 4. 217 6-1

Adolf Hauptmann-a nasled.
A. ZANKL SINOVI
tvornica barv, lakov in firnežev
priporoča: 214
oljnate, suhe, emajlne in fasadne barve, firnež kranjski, laki, mavec (Gyps) olje za pode in stroje, karbolinaj, čopiči itd.
Naslov zadostuje: A. Zankl sinovi, Ljubljana. Cenik zastoj.

Katera nevesta

želi kupiti lep pozlačen ali posrebrjen pas (sklepanec) ga dobi **Sv. Petra cesta št. 15 v Ljubljani** 220 1-2

Razpisuje se do 28. februarja 1912 služba organista in cerkovnika

v Hodičah. Služba daje v gotovini 400 K brez pripadkov. Zraven ima cerkovnik vrt, nekaj polja in travnikov za uporabo in dobi tudi štiri kladre drv. Nastop 11. aprila 1912. 182

Župni urad Hodiše, Koroško.

Domač gorski tkalec sem,

in pošiljam razno blago

40 do 50 metrov za ceno K 18 do 22

po povzetju, zajamčeno pralnih barv, brez hrib

KANAFASA **TKAN. BARHENTA**
PLATNA **OKSFORDA**
KRISETA **BRISAČ**
PELENA **FLANELE**
za krila **CEPIRA** za bluze

1 tucat težkih, čisto volnenih brisač, 110 cm dolg, 60 cm šir. K 7, sedaj K 6-50.

Vse ze o močno izdelano, zelo krasno, trpežno, pošilja

Fr. Maršik, domači **Čes. Čerma** pri **Nachodu** tkalec **Česko.** 119

Le pri uporabi od leta 1896 sijajno pohvaljenega, z znakom

„Seehund“ 2633 **čevlji**
gumitrane masti za čevlje postanejo
nepremočni, zelo trpežni, mehki in sposobni za leščenje. Izborna tudi za preproge za vozove, konjsko opravo, gonilna jermena itd. - Dobi se povsod v skatljah po 30 vin. in večjih posodah kjer ne, pri samozastopstvu J. Lorenz & Co., Heb na Češkem in Böhme & Lorenz, Chemnitz, Saško. - Sodba se glasi: Na priporočilo grofa Merveldt-a in mnogo drugih častnikov prosim, da bi mi poslali 1 kg „gumitrane“ masti. *Mogliano Veneto, Italija 25. III. 1902.* Ferdinand baron Bianchi.

V lastno korist

naj pazi vsak na svoje zdravje. Zelo važno je boleznim se obvarovati, in zato naj nikdo ne pozabi dolgo preizkušena, od domačih zdravnikov priporočena domača zdravila imeti vedno pri hiši. Kot tako slovi slast pospešujoč in dobro dišeč **Örkény-jev** lipov med (sirup), ki naj bi ga imela vsaka skrbna družina vedno doma. Uporaba tega preizkušenega sredstva nas obvaruje mnogo boleznim. Steklenica za poskušnjo stane K 3, velika steklenica K 5, tri velike steklenice poštnine prosto K 15. Naroča se proti povzetju pri edinem izdelovalcu **Hugo Örkény**, lekarnar, Budapešta, **Thököly-út 28, zaloga 45.** 3272

Ceno Posteljno Perje

1 kg sivoga skubljenega K 2, boljšega K 2 40, pol belega prima K 2 80, belega K 4, finega mehkega puha K 6, prvovrstnega K 7, 8 in 9-60. Sivoga puha K 6, 7, belega finega K 10, prsnega puha K 12 - od pet kg naprej franko.

Dovršene napolnjene postelje

iz gostega, trpežnega, rdečega modrega ali belega inlet (nanking) blaga. 1 pernica 180 cm dolga, 120 cm široka, z 2 vzglavnicama, vsaka ca. 80 cm dolga, 60 cm široka, zadostno napolnjena z novim silim, puhastim in trpežnim postelnim perjem K 16, s pol puhom K 20, s puh perjem K 24. Posamezne pernice K 10, 12, 14, 16. Posamezne vzglavnice K 3, 5, 6, 4. Pernice 200 krat 140 cm velike K 13, 15, 18, 20. Vzglavnice 90x70 cm velike K 4-50, 5, 5-50. Spod. pernice iz najboljši gradila za postelje 180x110 cm velike K 13 in 15, razpošilja proti povzetju ali naprej v plačilo.

Maks Berger Dešenica št. 412 a Češki les. Nikak riziko, ker se zamenjava dovoli ali denar vrne. Bogati ilustr. ceniki vsega postelnega blaga zastoj. 1117

Vse Vaše življenje

je uničeno, če trpite na revmatizmu, protinu ali nevralgiji in se ne borite uspešno zoper to zlo. Gotov uspeh ima v vseh slučajih zdravniško priporočeni

CONTHREUMAN 8

ki je vedno zanesljivo sredstvo,

za hitro pomiritev in ozdravljenje, za splahnitev oteklin in zopetno pridobitev pregibnosti členkov in odstranitev utripanja učinkuje presenetljivo, zanesljivo za vribavanje, masažo ali obkladke, 1 pušica 1 krono.

Izdelovalnica in glavna zaloga v lekarni **B. FRAGNER**-ja, c. kr. dvornega dobavitelja, **PRAGA III., št. 203.** Pri naprej plačilu K 1-50 se pošlje 1 pušica franko.

" " " " 5 " " 5 " " " " " " 9 " " " 10 " " " **Pozor na ime izdelka in izdelovalca!** **ZALOGA V LEKARNAH.**

V Ljubljani: Rih. Sušnik, Jos. Čizmar, dr. G. Piccoli. 3117

Serravallo

železnato Kina-Vino

Higijena razstava na Dunaju 1906

Državno odlikovanje in častni diplom k zlati kolajni.

Povzroča slast do jedi, okrepi živce, zboljša kri in je rekonvalescentom in malokrvnim zelo priporočeno od zdravniških avtoritet.

Izborni okus.

Večkrat odlikovano.

Nad 7000 zdravniških spričeval.

J. SERRAVALLO, c. in kr. dvorni dobavitelj **TRST-Barkovlje.**