

ristov. Ob jubileju angleškega dramatika Bernarda Shawa mu je poslala čajno garnituro, izdelano na čipkarski šoli v Zireh.

Prevedla je tudi v angleščino tekst o slovenskem čipkarstvu za reprezentativni album, ki je bil tiskan v bakrotisku leta 1937.

Za vse njeno prizadevanje pri čipkarstvu se s hvaležnostjo spominjamo njene pomoči in ji bomo ohranili topel in hvaležen spomin.

Božo Račič

DROBCI IZ LOŠKEGA ARHIVA

Občinski arhiv, 1870/805

Poslušajte!

Kaj se vam psti od viš gosposke klicat. De more vsak Gospodar iz svoje ceste sneg in blat v dveh dneh to je Jutri in ta drug dan čist dol spraviti, in kdor ne bo ob tem času tega naredil se bo na njegove Unkoštinge najelo al pa bo Gospodar od ceste z ena štrafinga od 5. gl. obložen ino v dveh dneh se bo ogledalo.

Občinski arhiv 1870/1087

Gospodu Alojzu Glavič-u posestniku hšt. 96 v Škofji Loki.

Se vam naročuje, da imate tista dva trama, katera v vašimu zidu tičeta in na ulice, katere se bodo zdaj usnažile, (:usra-na gasa:) moleta, v 3 dneh odstraniti, da bodo imenovane ulice na ta način olepšane, in vašo streho tolko v krajšati, da bo kap bil iz drugim na tla v enaki versti ali pa napravite žlebe, in sicer to u 14 dneh.

Srenjsko predstojništvo Škofjeloke 5. Septembra 1870.

Enako na g. Luka Juvana hšt. 110 v Škofjiloki.

Občinski arhiv 1879/169

Razglašeno pred kopcinsko Cirkoja dne 16/3 1879

Razglašeno na tergu pred mestno hiša dne 17/3 1879

Razglašeno po mest na vseh odločenih krajih dne 17/3 1879

Razglašeno pred kopcinsko Cirkoja dne 19/3 1879

Anton Kermel

RAZGLAS

Opozorujejo se nujno vsi posestniki, da nemudoma oberajo gosnice od dreves.

Kdor bi tega ne stori mu postava ojstro kaznen zažuga.

Mestno predstojništvo Škofja Loka dne 8 marca 1879.

Bl. Mohar

KUHARSKI RECEPTI IZ 19. STOLETTJA

Sgubljeni ajerspais

Ainbren is putra, kakor peterschilam in moke narejen se denejo sresani maurahi in grah sraven in se polije is ribjo schupo potem se ubijejo urelo in slano vodo zele jajza in se pustejo de se notri sgubejo, per narihtainu se strese ta ainbren ukrog sgubljenih jajz.

221.

Pohane jen fühlane Jabuke

Usem osem Jabuk jeh olup pokrouzke jen is srede isrihtej jih kuhej u vinu pa ne prevezh mehku jen pokrozke preh von usem jen ishlad, fühlä nared usem en loth zukra en loth mandelnu is oschinam dej zucker u koso jen ena schliza vode sraun kader se spina pa den mandelne not jen jeh tako nared koker te zukrene pol jeh ishlad jen fein istouz usem u ena schala en mal zukra jen dva ermenaka dobru meschej pol dej te istouzene mandelne not gvirza lemonovih schal jen istouzenga zimeta jabuka na füllej is pokrouzka pokri u jajz povalej pa u kruh jen ispohej.

Kaiserpuding

4 lote putra se smeschaja, potem 4 rumenake 1 1/2 fain sresanih mandelnov serdiza od enga kifelza ktera pa more bit poprej u smeten namozhena 3 snege in 1 1/2 lota mandelnov sraven in ta puding, se pezhe al pa se skuha na sopari in se naredi kan de an zhesch.

16.

Puternokerlzi

Se more mal putra umeschat, potem se deneta 2 rumenaka v blak snega malo moke in soli sraven potem se is schliza devajo na schupa, in skuha.

24.

Kaiserpischkoti

21 lotu zukra vanil in 8 rumenakov in enim zelim jajzam se morjo dolgo zhascha meschati potem se dene 21 lotov moke in 8 snegu sraven potem se dene en poben popirja na 1 pleh se naredi en skernizel se napolne s testam se naredo majhni pischkoti na papir in se pusteja kader se s zukram potreseja, u pezh pezhi.

211.

Meschana poschteta

8 lotu putra meschaj den 8 ermänaku not potem sameschej 8 kuhounz moke famane blake pa u modu den in spezi, fash nared, kuhane telezhje pluzha skuhej is-sekaj — kroh u mlek pomozh pol pa kruh pretinstaj pluzha u puter prentinstaj, potem den not popra nagelgvirza