



Štev. 4.

V Ljubljani, dne 17. aprila 1913.

Leto IV.

## Umetna reja perutnine — ženski poklic.

(Pismo slovenskim gospodinjam in dekletom.)

Ljube tovarišice! Sicer sem doma iz mesta — ko sem bila še mlada, mi je marsikdo rekel, da sem mestna goska — in tudi še danes živim v bližini večjega mesta, a kljub temu upam, da tudi tovarišice z dežele ne boste zaničevale mojih dolgoletnih izkušenj, ki sem si jih nabrala vsled bridke potrebe v dolgih letih. Na podlagi teh izkušenj sem prišla do prepričanja, da je za ženske, ki imajo nekaj praktičnega talenta v glavi, so izgubile zgodaj moža in očeta svojim otrokom, za katere morajo zdaj skrbeti same, pa za to nimajo prihranjenega dovolj premoženja, za take žene, pravim, ga ni boljšega sredstva, da pridejo do malega premoženja, kot ravno umetna reja perutnine.

Vem, da se bo ta in ona namrdnila, češ: tam in tam so poskusili s to »kunštjo«, pa se je temu ponesrečilo v malem, drugemu zopet prav v velikem slogu. Tudi meni je to znano in zelo obžalujem take dogodke, ki so v stanu močno podkopati slovensko podjetnost. Toda v večini slučajev so bili ponesrečeni sami krivi svoje smole, bodisi da so začeli stvar, o kateri niso imeli niti najmanjšega pojma, tudi ne male izkušnje, ali pa so začeli stvar v tako velikem obsegu, da je niso zmogle njihove moči, vajene gospodariti le v malem. Poleg tega pa prosim, da ne pozabite, da je umetna reja perutnine zadnjih deset let, še bolj pa zadnjih pet let tako zelo napredovala, da se moramo naravnost čuditi.

Ameriki, deželi »pravilničnega perutninarstva«, ki daje svojim perutninarjem vsako leto več nego dve mili-

jardi (2000 milijonov) kron zaslužka, tej zemlji onkraj »velike luže« se imamo zahvaliti, da je čas poizkusov ali eksperimentov na tem polju preminul, danes imamo že natančne in preizkušene temeljne zakone, na katerih podlagi je — ako si tudi sicer snažna gospodinja in poznaš glavna pravila za rejo perutnine — uspeh v tej stroki popolnoma zasiguran in zagotovljen.

Kot meščanka naslavljam svoje današnje pismo seveda tudi na hčere in žene naših mest, seveda le one, ki ljubijo naš domači dom. Te opozarjam precej v začetku na to-le:

Ako si hočeš, meščanka, opomoči z mojimi nasveti, potem ne smeš ostati v kamenitem morju kakega večjega mesta ali tudi v njegovi najbližji okolici. Treba je ven v malo mesto ali trg, v čegar okolici ni težko dobiti pripravnega stanovanja in prostorov z nekoliko orali vrta ali polja zraven v našem.

Seveda tako čisto brez solda ni mogoče začeti, oziroma trajno voditi nobene obrti, pa v tem slučaju je treba le zelo skromnega začetnega kapitala (glavnice). Največ še vzamejo valivnice (valivni aparati) in priprave za rejo izleglih piščancev, toda dobijo se že tudi fabrikantje, ki pošljejo solidnim (zanesljivim) osebam potrebno orodje tudi pod ugodnimi plačilnimi pogoji, recimo na obroke ali celo proti najemnin, česar pa ne svetujemo, ker je taka kupčija navadno najdražja.

Jaz sama poznam več tovarišic, ki si zaslužijo z razumnim perutninarstvom na leto toliko, da morejo brez skrbi preživeti družino.

Perutninarstvo ima pred drugimi obrti to veliko prednost, da se lahko začne v prav majhnem obsegu, kjer ni skoro nobenega rizika, to je nobene nevarnosti izgubiti kaj. Koliko utegne prideti človek, ki ima seveda tudi nekaj sreče in božjega blagoslova za se-

boj, v kratkem doseči, naj Vas, drage tovarišice, podučiti naslednji slučaj, ki sem ga brala v nemškem strokovnem listu za perutninarstvo.

Neka gospa je začela rediti spomladi purane; pričela je s šestimi putami in enim samcem. Že prvo leto je vzredila iz tega debla nad 200 puranov. V jeseni si je pridržala 50 pur za plemo, drugo pa je prodala in utrgovala toliko, da je zamogla prerediti povečano svojo čredo.

V drugem letu je zredila že 1400 puranov, pri tem je morala dokupiti še jajec za valjenje — in je povišala svojo družino do lepega števila sto plemenskih pur. Ker se dobrega purana lahko proda po 4 do 5 kron, je prejele v drugem letu za prodano žival okoli pet do šest tisoč kron kosmatega denarja, trgovec bi rekel »brutto«. Nekaj let pozneje pa je znašal njen letni čisti (netto) dohodek celih deset tisoč kron.

Pripomniti moram seveda, da je bila ta gospa ne samo izvanredno pridna, izobražena precej čez srednjo mero na splošno, ampak tudi trgovsko popolnoma izurjena, drugače bi bil seveda dohodek, ki se bere kot dobiček na srečko, izključen.

Reja puranov je v obče mogoča le, če je na razpolago večja ploskev zemlje, umetna reja piščancev pa se da izpeljati na precej tesnem prostoru.

Glavno delo gospodinje obstoji v tem, da izvali s pomočjo valivnic kolikor mogoče veliko piščancev od kokoši dobrega plemena, ki je pripravno za pitanje; nadzirati (kontrolirati) mora obenem natančno svoje pute, koliko jajec izležejo na leto in kako so težka, zato, da ve izbirati zase za naprej le jajca najboljših jajčaric. Izležena piščeta redi nekaj tednov sama v posebnih prostorih, ki se dajo zakuriti, potem pa jih proda ali kot plemenske piščance v deželo, ali pa kot

živali za pitanje pitališčem, če so v deželi, če ne pa gostilnam ali manjšim perutninarjem, ki se pečajo samo s pitanjem mlade kuretnine.

S pitanjem samim naj bi se gospodinja, ki se peča z umetnim valjenjem, ne ukvarjala po svojih izkušnjah. Kajti za to je že treba večjega kapitala in pa neke trgovske kakor tudi tehnične spretnosti. Glavni cilj bodi: veliko piščancev, a te kar se da hitro na prodaj, da se mali prostori ne prenapolnijo in ne pride do izgub.

Recimo, da začneš s 50 kokošmi; te ti izležejo kakih 6000 jajec; od teh jih oddaš valivnicam, da se izležejo, recimo 4500, ostalih 1500 pa porabiš v gospodinjstvu. Od 4500 jajec dobiš kakih 3000 piškov, ki jih rediš v zakurjenih prostorih približno tri tedne. Ako dobiš za komad 50 do 70 vin., znaša to 1500 do 2100 kron kosmatega ali okrog 500 do 1000 kron čistega dobička. Pri tem si pridržiš še 50 živali za povečanje svoje reje.

V drugem letu imaš 100 plemenških kur, ki izležejo okoli 12.000 jajec. Od teh prodaj 3000 jajec kot plemenska jajca za valjenje, ki imajo neprijemno višjo ceno nego navadna za kuhinjo. Saj zahtevajo za taka jajca od čistokrvnih orpingtonk ali plymouthroks po 4 K za ducat, skoro 34 vin. za komad. Če zahtevaš za jajce le po 12 vin., dobiš za prodano blago 360 kron. Kakih 2000 jajec prodaj na trg, dobiš zopet krog 140 K in 1000 jih porabiš doma. Od 6000 jajec, ki si jih zaupala valivnicam, dobiš kakih 4500 piščancev. To leto utegneš tudi kakih 300 bolj pozno izvaljenih petelinčkov pridržati doma, jih zapreti skupaj in prodati okoli Božiča kot poularde (pulard je spitan piščanec ali tolsta piška); ti imajo v tem času visoko ceno, tako da se ti obesi na božično drevesce vsaj kakih šest do 900 kronic na enkrat. Vsega skupaj utrguješ v drugem letu vsaj kakih 2000 K, od česar pade znaten del na tvoj čisti zaslužek.

Pripomniti moram, da mi ni bilo usojeno živeti v domači slovenski zemlji, ampak so me razmere kot mlado poročeno ženo porinile v tujino, v večje nemško mesto, kjer sem si morala po zgodnji smrti soproga ogledati, odkod potrebnega za življenje svoje in treh nedoraslih otrok. Ker se mi je ponudila potem strokovnega časopisja ugodna prilika, sem tudi tam začela s svojimi izkušnjami v perutninstvu. Res je seveda, da so cene tu na severu za lepo perutninsko blago, bodisi jajca ali pa piščanci, mnogo višje nego sem jih stavila jaz v gorenji proračun, da se približam vsaj nekoliko slovenskim razmeram, ki so, žal, mnogo žalostnejše za producenta. Tako pri nas prodajamo jajca za kuhinjo vsepriek po 10 do 20 vinarjev, pitano mlado perutnino pozimi pa po 4 do 5 kron za komad! Seveda je tudi režija tu gori primerno višja. Na vse to opozarjam, da ne bi kaka tovarišica doma mislila: Če se žival tako dobro prodaja, začnem takoj kar na debelo, da prislužim vsaj

1200 kron čistega na leto, da bom vendar enkrat med tistimi »srečnimi«, ki smejo plačevati osebno dohodnino. Ta pot bi bila kriva. V malem začetku, pridobiti si zadostno izkušnje in potem povečavati organsko, to je članek za članom svojo rejo; to mora privedi do uspeha po pregovoru: Zrno do zrna pogača, kamen do kamna palača.

In kako zdravo, zanimivo ter lahko je delo take gospodinjke, ki se peča na debelo z umetnim perutninarstvom! Če treba, ima za snaženje še eno deklo. Popolnoma sama pa oskrbuje valivnice, za kar je treba zjutraj in zvečer le po kake pol ure; tudi mlado žival v toplih kurnikih oskrbuje sama s potrebno hrano in vodo. Zaneš se pri tem na katerokoli drugo osebo, bi se reklo izpostaviti svoje gospodarstvo največji nevarnosti. Priznati pa moram, da je krmljenje piščancev danes, ko imamo le »suho pičo«, neznansko priprosto. Piča, sestavljena iz raznovrstnega semena, deloma tudi iz umetno pripravljenega mesnega zdroba in kosti, se kar pristavi piščancem zunaj pred omrežje, ki je dovolj široko za njihove glave in se pusti na miru cel dan.

Gospodinja ima najbolj paziti na to, da se kurniki vsak dan na novo osnaženi, da petrolejke gore pravilno in se ne kade ter da imajo piščanci pravilno gorkoto, ne premalo, pa tudi ne preveč.

Glavno delo je torej le večkratni izprehod po njenem kraljestvu. Poleg tega ji ostane še veliko časa za druga opravila, za vzgojo otrok itd.

Povpraševanje po mladih piščancih takega plemena, ki je zelo pripravno za pitanje, je pri nas na Nemškem vedno večje. Vem za neko gospo, ki je opisala svojo rejo v nekem tukajšnjem perutninarskem listu in samo na podlagi tega opisa, brez posebnih inseratov, je dobila naročil za 10.000 (beri deset tisoč) piščancev, večje število od teh je imelo biti staro le po par dni.

V Ameriki se peča izmed okrog pet milijonov kmetovalcev več nego tri milijone gospodarjev tudi z umetnim perutninarstvom; več sto tisoč družin živi izključno ob njem in tukaj se nahaja tudi na stotine izobraženih žena, večinoma samk ali vdov, ki živijo ob umetni reji perutnine in so si pri tem mogle tudi še toliko prihraniti, da niso na stare dni odvisne od nikogar drugega kot od Boga.

Ne samo, da je gospodinja popolnoma sam »svoj gospod«, ima še vrhu vsega poleti od avgusta do oktobra, ko se kure golijo (mavsajo), skozi tri mesece počitnice, ker v tem času počiva valjenje. Edino delo takrat je zjutraj in zvečer suho krmljenje, kar se utegne zaupati tudi poštenu služkinji.

Večkrat prinašajo ameriški listi zanimive slike. Sredi mladih piščancev vidiš v belem predpasniku damo (gospo), njihovo gospodinjko pri njenem poslovanju; na drugi sliki pa se ti predstavlja ista ženska v sijajni toaleti (obleki) premožnejše ameriške

družbe, kot bi hotela reči: »Le pogledajte me! To si lahko privoščim pri svojem umetnem perutninarstvu, dočim ste ve učiteljice, uradnice in pod. izobraženke navezane leto za letom na zaduhle sobice in ne morete nikamor naprej.«

Poskusila sem, drage tovarišice v ljubi domačiji obrniti Vašo pozornost na stroko, ki bi Vam lahko neprereno ljivo veliko koristila. Tako lepo poje stara pesem:

Kranjec, tvoja zemlja je zdrava,  
Za pridne nje lega najprava ...

Išče te sreča, um ti je dan,  
Našel jo boš — ak' nisi zaspan!

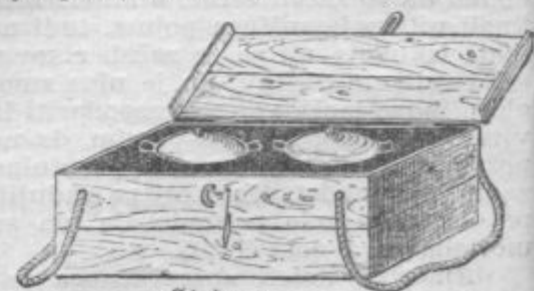
Zaspana ne smeš biti, draga moja, prizadevati si moraš neumorno, da se strokovno vedno bolj izobražuješ; tako posebno v perutninarstvu. Z velikim veseljem sem prejela letos v listu »Kmetovalec« posebno prilogo pod naslovom »Perutninar«. To je za Te kakor nalašč; če niste naročeni doma na list, pa ga ne pozabi skrbno prečitati v društveni sobi!

Le praktična vaja — v prvi vrsti — ki ji pa stoji na strani tudi teoretična izobrazba — v drugi vrsti — vodi do velikih uspehov, ki sem Vam jih opisala nekoliko v pouk in posnemo!

## Švedska skrinja.

Švedska skrinja je priprava, v kateri postane jed, ki smo jo zavreli na štedilniku, na ognjišču ali v peči, mehka. V ta namen se mora lonec, v katerem smo zavreli jed, tako tesno pokriti in obdati s slabimi prevodniki toplote, da vročina in sopara ne more iz njega. Jed ostane v loncu ali v koži cel čas vroča, postane mehka in je kuhana, ko jo čez štiri do osem ur rabimo za obed ali večerjo. Ker v tako dobro zaprti posodi para ne more odhajati in ž njjo ne dobri duh, ostane jed bolj okusna in se zviša njena redilna vrednost.

Švedska skrinja je jako priprosto sestavljena, pripravi jo lahko vsaka gospodinja sama z zelo majhnimi stroški. Zadostuje vsaka posoda, ki se dobro zapre, n. pr. navadni zaboj iz močnih desk brez špranj in močnim pokrovom, ki zaboj trdo zapre z železnim zaklepom. Da se ložje prenaša, ji pribijemo na vsaki strani vrstico ali usnjat pas (slika št. 1).



Slika 1.

Najložje in najboljše napolnimo švedsko skrinjo z lesno volno (drobni oblanci), ker se ne drobi in se da dobro stlačiti. Najprvo natlačimo lesno volno na dnu skrinje prav tesno, kakih 4 do 5 cm visoko, nato napolnimo skrinjo z lesno volno skoraj do vrha. Ako imamo le en lonec, napravimo v sredi luknjo, ako imamo dva ali tri lonce ali koze, tudi ob straneh. V luknje postavimo lonce, ki morajo biti le tolčki, da ostane še od vsake stranice, kakor tudi med loncema najmanj za 4 cm prostora (slika štev. 2).



Slika 2.

Tudi v te prostore zatlačimo lesno volno, kolikor mogoče tesno. Čim natančneje izvršujemo to delo, tem boljše nam bo služile švedske skrinje. Le nekoliko spretnosti in potrpljenja je potreba in skrinja se tako trdo natlači z lesno volno, da se ista niti ne premakne, če jemljemo lonce iz skrinje in jih vrnemo zopet nazaj. Na vrhu pokrijemo lonce z blazinico, ki smo jo napolnili s senom ali tudi z lesno volno; tako je tudi prostor nad loncem 4 do 5 cm visoko pokrit s slabim prevodnikom toplote.

Raba švedske skrinje je zelo priročna. Jed, ki jo hočemo skuhati, pripravimo v lonce ali koze, najboljše so taki z dobrim pokrovom in brez ročajev, ker ročaji vselej razkopljejo stisnjeno volno. V prodajalnah z železino dobimo lonce, ki so nalašč pripravljeni za švedsko skrinjo, v raznih velikosti. Vsaka jed se mora v loncu na štedilniku ali na ognjišču prekuhati, to je vreti mora toliko časa, da se skozi in skozi pregreje. Redko, lahko hrano, kakor juha, riž in drugo podobno, manj časa; zelje, fižol, leča i. dr. mora vreti najmanj pol ure prej. Paziti je, da se lonec ne odkrije najmanj 10 minut predno se postavi v skrinjo, da ostane vsa sopara v njem.

Hrano, ki jo rabimo opoldne, lahko pripravimo pri zajutruku, če jo rabimo zgodaj zjutraj, že prejšnji večer pri kuhanju večerje.

Ko je lonec z jedjo, ki smo jo predkuhali pripravljen, ga naglo vtaknemo v švedsko skrinjo, pokrijemo z blazino in trdo zapremo. Čez štiri do šest ur, da celo čez osem ur, jo lahko vzamemo še popolnoma vročo iz skrinje. Največ je jedil, ki jim predolgo kuhanje v švedski skrinji veliko manj škoduje, kakor predolgo kuhanje na odprtem ognju. Iz tega sledi, da se jedila, ki rabijo različno dolgo časa za kuhanje, lahko hkrati postavijo v skrinjo. Samooobsebi je umevno, da se skrinja med kuhanjem ne sme odpirati. Če se jo odpre, se mora postaviti jed še enkrat na ogenj, da zopet zavre.

V švedski skrinji se navadno pripravlja le taka hrana, ki rabi dolgo časa za kuhanje, kakor meso, fižol, leča, ješprenj, gulaž itd. Tudi se v njej zmeleča pečenka, ki se jo poprej opeče.

Nikdar se jed, če je na zgoraj omenjeni način predkuhana, v švedski skrinji ne skvari, prižge ali pripali.

Kdor uporablja švedsko skrinjo, prihrani mnogo časa, mnogo truda in mnogo drv, zato jo toplo priporočamo vsem gospodinjam. Neprecenljive vrednosti je v delavskih družinah, ko mora mati cel dan v tovarno za kruhom, v kmečkih hišah, ko ima gospodinja toliko najrazličnejšega dela, da ji za kuho preostaja silno malo časa. Za učiteljice, ki včasih tako težbo dobe hrano, in si v kratkem odmoru med šolo opoldne ne morejo skuhati kosila. Ljudje, ki delajo na polju, lahko vzamejo švedsko skrinjo seboj na njivo. Gospodinja, ki mora dajati hrano v presledkih, postavi isto v švedsko skrinjo, kjer se ne izsuši in ne postane neokusna, a ostane topla. Tudi pri bolniški postrežbi je neobhodno potrebna, hrana ostane v njej celo noč topla, istotako voda, ki se neštetokrat rabi. Led v koscih, ki ga rabimo v bolniški postrežbi, se ne staja 10 do 12 ur.

V novejšem času prodajajo razne »termo-steklenice«, ki so narejene na isti način, kakor švedska skrinja. V sredini je steklenica, ki jo obdaja slab prevodnik toplote. V teh steklenicah ostane tekočina, ki se vlije vanjo, več ur, da celo noč topla. Take steklenice se priporočajo posebno materam, ki rabijo za male otroke ponoči toplo mleko.



**Cgrski kolač.** Najprej napravi kvas iz 3 dkg kvasa, 3 žlice mlačnega mleka in žlice sladkorja, zmešaj ga dobro in postavi v stran, da vzhaja. Na desko pa deni 1 liter moke in 8 dkg surovega masla. (Surovo maslo vsukaj med moko kakor za sok.) V skledo nalij četrtino litra gorkega mleka, pol žličice soli, žlico sladkorja, usukano moko in vshajani kvas. Testo dobro stepaj in pogneti še na deski s četrt litrom moke; potem ga razreži na šest enakih delov, iz katerih napravi okrogle hlebčke, in deni shajati; shajane razvaljaj za nožev hrbtišče na debelo. Vsako krpo pomaži z žlico raztopljenega surovega masla, potresi na redko z rozinami in ščepom vaniljevega sladkorja ali cimeta, vse krpe zloži drugo vrh druge in vse zvij v zavitek (štrukelj), katerega sukaj, kakor da bi ožemala perilo. Kolač deni na z maslom pomazano pekačo in ga postavi na gorko, da vzhaja. Vzhajanega pa pomaži z raztopljenim surovim maslom in ga peci v precej vroči pečici pol ure.

**Piškotni omlet.** Mešaj v skledi 2 rumenjaka, polno žlico sladkorja, malo

drobno zrezane limonine lupine, tri žlice kavine smetane ali mleka, par zrn soli, iz dveh beljakov sneg in 2 žlici moke, narahlo premešaj. Dobro namaži plitvo kožo z maslom in vlij vanjo pripravljeno mešanje ter za prst debelo po kozi razmaži. Postavi v precej hudo pečico, da se zarumeni (10 do 15 minut). Pečeno namaži z mezgo, zapogni čez pol in potresi s sladkorjem. Iz tolike množine lahko napraviš 2 omleti.

**Mrzla krompirjeva polivka.** Nastiraj tri debele kuhane krompirje, deni jih v skledo, primešaj 2 žlici nastrganega hrena, malo soli, eno žlico olja in par žlic kisa.

**Mali kolački.** V zadnji (št. (str. 11.) je prinesla »Naša gospodinja« med drugim tudi male kolačke, pri kojih se je vrinila pomota. Namesto 10 dkg surovega masla, deni na desko 10 dkg moke in 7 dkg surovega masla. Drugo vse kakor v zadnji številki.

**Ingverjevi piškoti.** Deni na desko 14 dkg moke, 1 dkg surovega masla, 7 dkg sladkorja, drobno jajce in kavino žličico nastrganega ingverja. Iz tega napravi testo in ga razvaljaj za nožev rob na debelo, razreži v različne oblike. Polagaj jih na pekačo in jih pusti stati 2 uri, nakar jih pomaži z jajcem in speci v slabi pečici ali v pečici po kruhu.

**Polica iz ajdove moke.** Popari v skledi pol litra ajdove moke s pol litrom osoljenega kropa, dobro s kuhano zmešaj in ko se nekoliko ohladi, pridaj 2 dkg kvasa, namočenega v 2 žlicah mlačne vode, vse dobro zmešaj in pogneti s tri četrt litrom pšenične moke. Potem potresi testo z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhaja. Vzhajano razvaljaj, kolikor mogoče tanko in pomaži s sledečim nadevom: Mešaj štiri žlice topljene smetane in eno drobno jajce, s tem pomaži testo, potresi po njem 2 pesti zmletih orehov, žlico sladkorja, ščep popra in cimeta, malo drobno zrezane limonine lupine in pest krušnih drobtin. Nato testo tesno skupaj zvij in deni v pomazano obliko, katero postavi na gorko, da vzhaja. Vzhajano pomaži z jajcem in mlekom in postavi v precej hudo pečico, da se speče (1 uro). Na mizo pa daj gorko ali mrzlo.

**Koruzna torta.** Deni v skledo 18 dkg sladkorja in 7 rumenjakov ter mešaj pol ure. Potem pridaj drobno zrezane limonine lupine, 6 dkg olupljenih in drobno zrezanih mandeljev, 3 dkg v rumu pomečenih drobtin, 9 dkg koruznega zdroba ali moke, vse narahlo premešaj in deni v obliko za torte, postavi jo v srednje vročo pečico ter peci pol ure. Pečeno in ohlajeno torto ploskoma prereži, namaži eno polovico z mezgo in jo zloži zopet skupaj. Obli, jo z malinovo ledico.

**Mandljevo mleko.** Popari in olup 40 gramov sladkih mandelnov, speri jih v mrzli vodi in stolci v možnarju z 20 grami sladkorja. Na stolčeno zmes vlij 1 liter vode in vse precedi skozi čisto ruto, ki si jo prej namočila v vročo vodo in dobro ožela. Tekočino osladi

po okusu. Pijača za bolnike, ki imajo mrzlico ali so bolni na želodcu.

**Za bolnike, ki trpe na vnetju črev,** na driski ali koliki, skuhaj skodelico ovsenega zdroba, riža ali sago v 1 litru vode ali na mleku, ko vre pol ure, prida malo sladkorja in limonovega soka ali za noževu konico soli.

Nekatere bolečine v želodcu, posebno v veliki vročini, prenehajo, če popiješ malo vode, v kateri si raztopila nekoliko kuhinjske soli. Pri vseh bolečinah v želodcu pa je treba vživati le lahko prebavljivo hrano, kakor suh kruh, ovseno juho itd.

**Žilasto meso** postane mehko, če ga dve do tri ure, preden ga daš kuhati ali peči, položiš v globoko skledo, vliješ čez njega par žlic jesiha in par žlic olja brez soli ter večkrat obrneš. Jesih in olje zmehčata žile.

**Meso,** ki ga hočeš speči na ražnju, ne sme biti mrzlo ko led; pusti ga vselej nekaj časa na gorkem. Premrzto meso se težko zmehča.

**Mlade piščance, jerebice,** kakor tudi mlade goši, ki jih hočeš speči, ne daj takoj v pečico (ror). Dobro jih zveži in daj v pokrito kozo na ognjišče, da se dalje časa dušijo, šele nazadnje jih daj zarumeniti v pečico. Tako ostanejo sočni; medtem, ko se v pečici popolnoma izsuše in izgubé okus.

**Torto** zrežeš na lepe kosce, ako vselej, predno odrežeš kos, pomočiš nož v vročo vodo in ga naglo obrišeš.

**Rižibizi.** Zarumeni na osmih dkg masla zelenega peteršilja, temu prideni takoj zelenega graha ter ga zalij z juho, da stoji čez riž. Riž kuhaj tako dolgo, da postane mehak, a vendar ne razkuhan. Namaži obliko s surovim maslom, natlači jo z rižem in deni za par minut v pečico. Potem jo zvrni na krožnik in potresi s parmezanskim sirom. Daj ga posebej k juhi na mizo. — Riž se nikoli ne pere, samo zbere in dobro zbrise s čisto ruto.

**Močna juha za težkobolne.** Sesekljaj pol kg govejega mesa ter z njim napolni steklenico za pivo, ki se prav dobro zapre. Steklenico zapri, zavij v slamo ali seno in postavi v lonec, v katerega zatlači še nekoliko slame in nalij z mrzlo vodo; nekoli pusti na ognju štiri ure. Potem precedi sok, ki se je natekel iz mesa, skozi sito, prida nekaj soli in ga daj bolniku po malih čajnih žličicah.

**Krompirjeva juha.** Zreži 1 kg olupljenega krompirja na kocke ter ga skuhaj v slani vodi s peteršiljem, majaronom in materino dušico (šatraj). Ko je kuhan, naredi svetlorumeno prežganje iz 10 dkg masti in 3 dkg moke. Zarumeni v njem drobno zrezano čebulo in peteršilja. Zalij ga s krompirjevo, osoli, opopraj in okisaj ter prideni še krompir. Predno jo daš na mizo, poberi dišavo iz nje. (Za 10 oseb.)

**Dunajska fižolova juha.** Skuhaj stročji fižol v slani vodi ter ga pretlači skozi sito. Potem naredi prežganje iz 10 dkg surovega masla in 8 dkg moke, prideni pretlačeni fižol, soli, popra, kurji ali piščancev drob in na suro-

vem maslu dušene gobice. Predno daš na mizo, zagosti juho z dvema rumenjaka. (Za 10 oseb.) — Ako hočeš juho ali omako zagostiti z rumenjaki, razmotaj najprej rumenjake v žlici mrzle juhe ali vode in potem prilivaj gorko tekočino; pri tem pa vedno motaj, da se ti rumenjaki ne zakrkejo.

**Spinačin puding.** I. Umešaj 4 dkg surovega masla s 6 rumenjaki. Dodaj polagoma 18 dkg kuhane in pretlačene špinače, nekoliko drobno sesekljane peteršilja, 2 v mleku namočeni žemlji, 5 žlic kisle smetane, soli, popra in sneg 6 beljakov s 7 dkg presejanih drobtin. To zmes deni v pomazano tvorilo in kuhaj pol ure v sopari. Kuhaj puding polij s surovim maslom, na katerem si zarumenila nekoliko drobtin. Lahko ga daš po mesu na mizo.

II. Špinačo dobro očisti, operi in kuhaj odkrito v slani vodi. Lahko pridaš malo jedilne sode, da barva lepša ostane, potem jo pretlači skozi sito. V skledi umešaj 10 dkg masla, prida polagoma 9 rumenjakov, 3 v mleku namočene ožete in pretlačene žemlje, malo soli, popra in sneg 9 beljakov. Ko pridevaš sneg, vedno menjavaj žlico snega z žlico pretlačene špinače. Dobro vse premešaj in daj v obliko, ki si jo namazala z maslom in potresla z moko. Kuhaj v sopari 1 uro. Zraven lahko daš omako iz surovega masla.

**Omaka iz surovega masla.** Pripravi svetlo prežganje iz surovega masla in moke, razredči jo z juho ali vodo in pusti vreti 1 uro. Nazadnje jo zgosti z rumenjaki.

III. Umešaj 14 dkg surovega masla s 4 celimi jajci, prida 2 v mleku namočeni, ožeti in pretlačeni žemlji, polnih 6 žlic kisle smetane, polne 4 žlice kuhane in pretlačene špinače, nekoliko na drobne rezine zrezanega jezika. Obliko namaži s surovim maslom, v njo vlij pripravljeno zmes in kuhaj v sopari 1 uro. Zraven lahko daš na devana jajca. Kuhaj jajca na trdo. Kuhane prereži in odvzemi rumenjake, beljake pa nadevaj s sledečim nadevom: košček teletine prav dobro sesekljaj in opraži na surovem maslu, prida soli in malo muškatovega oreha. Lahko pridaš nadevi tudi rumenjake, ki si jih umešala z jesihom.

**Riž z možgani.** Prepraži četrt litra prebranega in zbrisanega riža v žlici surovega masla ali masti, zalij ga s pičlim litrom juhe, ko je napol kuhan, mu prideni za prst debele kosce možganov, katere pa prej osnaži in prevri v slani vodi. Ko riž z možgani počasi vre še 8 do 10 minut, ga stresli v skledo in potresi še po vrhu z nastrganim parmazanskim sirom. Jed daj kot samostojno ali jo postavi na mizo s čisto juho. Ako hočeš, prida masti, preden dodaš riž, par koščkov čebulje.

**Koprive in regrat.** Naberj pekočih kopriv in nekoliko regrada, liste odberi, operi in vse skupaj skuhaj. Kuhano odcedi in sesekljaj. Napravi redko prežganje iz masti in moke in malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in če-

bulje. Potem zalij nekoliko z juho ali vodo, pridaš ščep popra in soli, ko nekoliko prevre, pridaš par žlic kisle smetane in ko še prevre, je jed gotova. To je posebno zdrava prikuha.

**Kašnati žganci.** Polij z vrelo vodo četrt litra kaše, jo odcedi in še z mrzlo poplakni. Potem zavri v loncu liter vode, jo osoli in ji pridaš kašo. Kuhaj počasi, da kaša vso mokroto popije. Deni v ponev nekoliko masti in ko se razpali, jo pridaš kaši, katero z vilicami prav dobro zmešaj. Pokrij jo in postavi za 5 minut v stran. Potem žgance zdrobi v skledo in jih zabeli po vrhu z razgreti ocvirki.

**Telečja jetra z gorčico.** Operi jetra v mleku ali jih hitro preplakni v mrzli vodi. Nato jih zreži na tanke liste. V ponvi pa razgrej za žlico masti, ji pridaš par koščkov čebulje in ko se zarumeni, prideni jetra, ki jih praži osem minut. Da se ne prismoje, jih vedno mešaj. Potem jih potresi s pol žlice moke, jih osoli, pridaš pol žlice kisa, nekoliko popra, žličico gorčice in osminko litra juhe. Ko prevro, so gotova.

**Krompirjevi cmoki za prikuho.** Nastrži šest kuhanih in olupljenih krompirjev, deni jih v skledo in primešaj na male kocke zrezano žemljo, katere polovico ocvri na masti, dve jajci, malo drobno zrezanega drobnjaka, ščep popra in soli; vse dobro zmešaj, potem pusti stati eno uro in nato napravi z mokro roko za pomarančo velike cmoke, ki jih kuhaj 10 do 12 minut v slani vodi in jih zabeli z zarumenelimi drobtinami.

**Prešičeva zarebernica (kr. menatelj.)** S čisto ruto zbrisan zarebernico potolci, osoli in potresi na eni strani z moko. Speci jo na obeh straneh na masti, da je lepo rumena. Nato deni v kozo dva srednje debela olupljena, na plošče zrezana krompirja, prideni nekaj zrn kumne, prilij 4 žlice juhe ali vode in jo duši pokrito, da se krompir zmehča.

**Švabska pečenka.** Potolci četrt kg pljučne pečenke, jo osoli in deni v kozo; pridaš par koščkov čebulje, košček slanine in limonine lupine, par zrn cellega popra, eno nageljnovo žbico, pol lovorjevega lista in par žlic juhe. Pokrij in duši, ko se nekoliko zarumeni in zmehča, pridaš par žlic kisle smetane, ko prevre, zreži meso in polij s polivko. Zraven pa daj močnate žličnjike ali kaj enakega.



Zapihal je jug. Oživela, prerajena je vstala narava in se veselí življenja. Mlado, nežno zelenje se razvija po vrtovih in gričih. Črešnje in marelice so že razsule svoje deviško-belo cvetje. Breskve in hruške se pa ravno sedaj ponašajo v svojih prazničnih oblekah in jabolka hite za njimi. Na vrtu prid-

no lopatimo, presajamo kolerabe, sato in druge sadike, ki so zrastle v gnojnih ali pa smo jih preskrbeli pri vrtnarju. Grah že leze iz zemlje, nasaditi treba drugega, da ga nam ne zmanjka ob času, ko je goden za kuho. A nimam namena popisovati različno zelenjavo, ker je že lansko leto vse to prinesla »Naša Gospodinja«. Danes hočem popisati najimenoitnejšo, trajno zelenjadnico — špargelj.

**Špargelj.** Doma je menda na Ruskem v Kazanu, kjer še dandanes divji raste. Tudi v južnih delih Evrope se nahaja divji. Pri nas ga pridelujemo že nad 400 let. Špargelj je najdražja zelenjadnica in to radi finega okusa. Deli se v več vrst, kakor: erfurtski, velikanski, rani argentevljski, pozni argentevljski. Sadike se dobe pri vrtnarjih. Zahteva predvsem solčno lego in rahlo zemljo. Grede je najboljšje prejarčiti že v jeseni, in sicer 80 cm globoko. Založiti treba z gnojem od tal do vrha in zamočiti z gnojnico. Med prst pa nemešaj drvnega pepela, kompostne prsti in žagovine. Spomladi, ko je čas za saditev (april in maj), naredi po dolgem 25 cm globoke in 30 cm široke jarke po 1 m narazen. Prst zmeči med jarke. Po jarkih nasadi špargljeve sadike po 50 cm vsaksebi tako, da bo vsaka sadika, ki pride v prihodnjo vrsto, stala med dvema prve vrste. Prostor, na katerega nasadiš sadike, zaznamuj s količki. Okoli količka naredi pol pedi visok kupček, na katerega postavi špargljevo sadiko, tako da objema s svojimi gostimi koreninami kupček prsti. Nato zasuj previdno jarke s prstjo tako visoko, da pridejo sadike 8 cm pod zemljo. Poleti pridno rahljaj prst okoli korenin in če je suho, pridno zamakaj; jeseni pa odreži vsako steblo 10 cm nad zemljo in pokrij sadike s preležanim gnojem. Naslednjo pomlad zapipli jarke do vrha (gnoj pusti v jarkih) s prstjo, ki je ležala med vrstami. Poleti in jeseni ravnaj kakor prvo leto. Tretjo pomlad potegni gnoj z vrst, na mesto med vrstami ter previdno rahljaj zemljo okoli rastlin. Ko se je zemlja usedla in znižala, navozi na gredo kakih 12 cm visoko rahle, z drobnim peskom pomešane prsti. Ko začno mladike bosti iz zemlje, jih skrbno osipavaj, da ostanejo blede in nežne. Po nekaterih krajih pokrivajo špargljeve sadike s posebnimi lonci. Nekateri trdijo, da so pokrite boljše okusa, drugi zopet ravno nasprotno. Najmočnejše lahko porežeš, slabše pa pusti, da rasto kvišku. To leto reži samo do konca majnika. Jeseni in vsako naslednjo jesen poreži stebila in pokrij gredo z gnojem.

Prihodnje leto režeš lahko do srede junija in še pozneje do konca imenovanega meseca.

Šparglji, pripravljeni in gojeni na popisan način, trajajo 20 do 25 let. Rezati je najbolje zjutraj. Zalivanje z gnojnico je tudi priporočljivo.

Kakor vsaka zelenjad, tako tudi špargelj ni brez sovražnika. Najnevar-

nejši je špargljeva muha; njene ličinke in bube žive v spodnjem delu stebila. Ako zapaziš, da začno špargljevi vrhi bledeti in se sušiti, je to znamenje, da je v njih špargljeva muha. Odkoplji špargelje do korenine. Bolna stebila poreži in sežgi.



## Zdravje

**Nosite na solnce posteljno perilo in obleke!** Priprosto ljudstvo je ohranilo že od nekdaj lepo navado, da solnči obleke in postelje, posebno bolnikov in umrlih ljudi. To pa dela le vsled mnenja, da se s tem pospeši zračenje, da se prej odstranijo slabi duhovi, kar se tudi brezdvomno doseže, kar nas lahko prepriča sledeči poizkus: postavi eno dveh slabo dišečih steklenic na solnce, drugo v temo; pri prvi izgine kmalu neprijetni in zoprni duh, med tem ko se isti pri drugi prej poveča, kakor zmanjša.

Pravo razkužujočo moč solnca je dokazal komaj profesor Esmarch v Kielu po mnogih poizkusih. Z najrazličnejšimi povzročitelji bolezni je inficiral (okužil) obleke, postelje, pohištvo, perilo itd., izpostavil vse te stvari vplivu solnčnih žarkov in preiskoval potem vsako uro, če je sploh še kak povzročitelj bolezni (bacil) in koliko bacilov je še živih. Njegovo preiskovanje je bilo zelo uspešno. Solnce je zamorilo v kratkem času posebno kužne bacile ne samo na površju, ampak tudi v globljih plasteh postelje. V daljšem času so uničili solnčni žarki povzročitelje (bakterije) legarja, vraničnega prisada, jetike in drugih kužnih bolezni. Solnčenje je torej za nas najboljšje razkuževalno sredstvo, katero je zelo dober kup, ker ne plačujemo še davkov od solnčnih žarkov. To sredstvo pa pomaga le tam, kjer so bakterije pravi povzročitelji in ne spremljevalci bolezni.

Za vsakdanje življenje je to dejstvo seveda velikega pomena. Ker se namreč povsod nahajajo taki povzročitelji bolezni, moramo izpostaviti vse predmete, kateri so v ožji dotiki z našim telesom, kakor postelje, obleke in perilo po več ur na dan vplivu solnčnih žarkov. S tem uničimo bakterije, kateri se ne morejo pomnožiti v taki meri, da bi jim je moral človek slednjič podleči. Sploh moramo vedno dobro prezračiti in presolnčiti svoje spalnice in ne smemo jih izpremeniti z gostimi zavetami v temne mrtvašnice. Dobro bi bilo tudi, ako bi polagali glavnike, ščetke (krtače), zobne ščetke, brisače in gobe po vsaki rabi na okno ali na kako drugo solčno mesto, ker se s tem ne odstrani samo mokrotni duh, ampak tudi odtegne bakterijam ugodna tla za naselitev in življenje. Ako se poslužujemo večurnega solnčenja večkrat kot razkuževalno sredstvo, se ne bo

dogajalo tolikrat, da se pojavljajo v družinah kužne bolezni hipoma na nerazumljiv način.

**Trdo kožo** na nogah najboljšje odpraviš, ako držiš vsak dan zjutraj in zvečer noge v topli vodi, potem jih pa vselej krepko zdrgneš z glicerinom. Koža postaja čimdalje mehkejša in na posled izgine, le vztrajnosti je potreba.

*Smile*

## Oskrbovanje pujskov po odstavljenju

ni tako enostavno. Če so pujski osem do devet tednov sesali, se lažje zadene pravo oskrbovanje ko tedaj, kadar smo prisiljeni, pujske preživljati že v sedmem tednu z navadno krmo. Če je na razpolago dosti kravjega mleka, ki je za pujske najboljšje krmilo v zgodnji mladosti, smo rešeni večjih skrbi. Brez kravjega mleka je težko vzgajati mlade pujske, ker navadno gospodinjne ne znajo sestavljati krmo, ki bi imela iste redilne snovi ko mleko. Za pujske tudi lahko rabimo posneto mleko, ki pa ne sme biti pokvarjeno ali kislo, ker tako bi jim lahko škodovalo. Na deželi je razširjeno mnenje, da je posneto mleko ničvredno, kar ne odgovarja resnici. Polno mleko krmiti mladim pujskom, ki so stari čez osem tednov, ni gospodarsko. V posnetem mleku manjka le maščobe, ki ni glavna redilna snov; ono vsebuje še nekaj toščobe, beljakovine, sirpne in mlečnega sladkorja, katerega se nahaja v dobrem mleku 45 do 5% in je jako redilen. Nadalje ostanejo v posnetem mleku tudi mlečne soli (pepel), v katerih se nahaja dosti fosforjevokislega apna. Beljakovina in sirnina je potrebna za rast mesa, mlečni sladkor za pridelovanje toščice in tvorbo gorkote, mlečne soli pospešujejo rast kosti.

Iz predstoječega je razvidno, da lahko pogrešamo toščico v mleku za pujske. Seveda se ne sme takoj preiti od polnega mleka na posneto mleko, na pr. danes se krmi še polno mleko, jutri že posneto. Tak prehod bi bil za mladega pujska prenagel in kvarljiv. Vsak dan moramo prilijati več posnetega k polnemu mleku, in tako polagoma preiti na samo posneto mleko. Prehod se izvrši počasi in mali želodec se na to polagoma navadi, zato tudi ne bode škodoval.

V 11 tednu že brez skrbi lahko damo posneto mleko, ako smo napravili za to potrebni prehod. V tem času pojedjo pujski tudi precej kuhanega krompirja, zmešanega z ječmenovim zdrobom. Ječmen je cel ali zdrobljen najboljše piča za mlade pujske.

Ako ni mleka na razpolago, je potrebno za pujske napraviti mleku podobno tekočino, katera se napravi iz ječmenove ali ovsene moke. Kadar so pujski dosegli, pri skrbni vzgoji, sta-

rost 12 tednov, so zmožni uživati tudi pinjenec. Kadar se krmi pinjenec ali posneto mleko, je paziti na največjo snago. Posoda, v kateri dajemo pinjenec, se včasih okisa in lahko povzroča bolezni ali pokvari pujskom želodec.

Nikakor se pri tem ne sme pozabiti na naravno vzgojo. Vsak dan naj se spuščajo pujski redno vsaj 2 uri na prosto, kjer se pregibljejo in utrdijo svoje zdravje. Pujsek, ki se vedno spušča na prosto, nekoliko utrujen rad žre in mirno leži v hlevu.

V tekalšču se pujskom lahko daje zelenjave (plevela, salato, deteljo), kar se jim zelo prileže. Pujski, ki se spuščajo na prosto, predno se začno pitati, so mnogo bolj utrjeni in lahko prenese čas pitanja v zaprtem hlevu. V času pitanja se mora spuščanje opustiti. Poizkušnje so pokazale, da so se prašički, ki so se redno spuščali na prosto, veliko hitreje opitali, ko oni, ki so se vzgajali le v hlevu. Tudi meso in zabela je boljši od pujskov, ki so v mladosti naravno vzgojeni.

Od četrtega meseca naprej se pujskom lahko daje vsakovrstna krma, katero prašiči sploh jedo. Lahko se krmi pleve, kuhinjske odpadke, trava, detelja itd. Ako se je do tretjega meseca skrbelo zato, da so se pujski po pravih vzgajali, potem so toliko razviti in požrešni, da pojedjo vsako, tudi najslabšo krmo. Iz tega vzroka tudi prašiče imenujemo vsesnedce.



# Dobra kakovost

je prva lastnost, ki jo zahtevamo od vsakega blaga, ki ga hočemo kupiti. Kajti blago slabe kakovosti, pa če bi tudi morda bilo cenejše, ne more nikogar zadovoljiti, in denar, ki smo ga zanj izdali, je v resnici stran vržen. Če se pa z dobro kakovostjo blaga družijo tudi ta njegova lastnost, da je domačega izvora, sta pa dana oba pogoja, ki nas naravnost silita, da to blago kupujemo.

Kolinska kavna primes v korist obmejnem Slovencem je blago, ki zadošča obema omenjenima pogojema. Izvrstno kakovost Kolinske kavne primesi v korist obmejnem Slovencem so naše gospodinjke že davno do dobra preizkusile in spoznale. Prišle so do prepričanja, da je Kolinska kavna primes v korist obmejnem Slovencem najboljši kavni pridatek in da samo ona napravi najboljšo kavo. Samo tista kava, kateri je pridejana Kolinska kavna primes v korist obmejnem Slovencem, ima res izvrsten okus, prijeten vonj in lepo barvo. Vsakemu mora ugajati, celo tistemu, ki kave sicer nima rad. Po vsej pravici je torej Kolinska kavna primes v korist obmejnem Slovencem prišla na glas najboljšega kavnega pridata.

Obenem pa je Kolinska kavna primes v korist obmejnem Slovencem pristno domače blago. Kolinska tovarna v Ljubljani je namreč naše domače podjetje; domača podjetja podpirati pa je dolžnost vsake zavedne slovenske gospodinjke. Ravno one imajo tu važno nalogo, kajti one so tiste, ki po večini oskrbujejo nakupovanje blaga. Njih dolžnost je, da kupujejo samo domače blago, da — kadar kupujejo cikorijo — zahtevajo vedno samo Kolinsko kavno primes v korist obmejnem Slovencem. To ne samo zaradi tega, ker je ta kavni pridatek izvrstno pristno domače blago, temveč tudi zato, ker je na prodaj v korist obmejnem Slovencem. Kolinska tovarna daje vsako leto znatne svote „Slovenski Straži“ za njeno delo v korist obmejnem Slovencem. Naj bi jo v tem posnemala tudi druga domača podjetja!

Opozarjamo naše gospodinjke, da je samo tista Kolinska kavna primes v korist obmejnem Slovencem, pristna, ki ima na škatljici to ime in obenem pritisnjen pečat „Slovenske Straže“.

## Cefiri. Ne smete pozabiti! Kanafasi.

Dobro in pristnoharvno blago vsakdo najbolje in najceneje kupi naravnost pri izdelovalcu.

Kdor rabi lanene in bombažaste kanafase, cefire, rjake, damaste, batiste, svilo, atlase, blago za dame in gospode, platno, brisače in druge tkanine, naj se obrne na znano kranjsko tvrdko

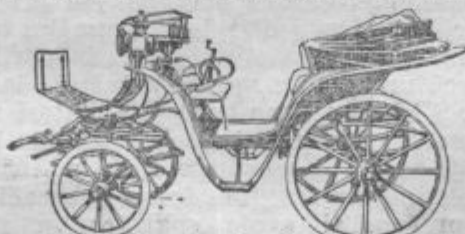
**Jaroslav Marek, ročna tkalnica št. 45 v Bistrem pri Novem Mestu ob Met. (češko).**

Vzorci se pošiljajo zastoj in poštne prosto. V zalogi imam tudi veliko množino ostankov cefirja, detelja, kanafasa itd. in razpošiljam v zavojih po 40 metrov za 16 K, prve vrste za 20 K, finejši vrste za 25 K franko po povzetju. Od ostankov re vzorci ne pošiljajo. — Srajce za gospode iz cefirja ali oxforda 1 komad K 180, 220, 240, 300, 400 in 450. Pri naročilih zadošča navedba širine vrata. Dopisuje se slovensko. V enem letu nad 300 priznanje od Slovencev. 1054

## LEPO POSESTVO 1059

se proda iz proste roke. Posestvo ima 3 gozde, 42 oralov posestva, 2 travnika; vse v dobrem stanju, in vodovod v hiši. Natančno se izve pri g. Matiji Černe, Kokriško predmestje 8, Kranj.

**IVAN ZAJC,** izdelovatelj raznih vozov in posestnikov na Viru št. 14 ob drž. cesti p. Dob. železniška postaja Domžale. Več let dobro obstoječa tvrdka. Priporočam cenjenim naročnikom različne vozove, kolesarje, kočije itd., katere imam že popolnoma izgotovljene v zalogi. Vozovi so naj-



boljše kakovosti iz dobrega suhega lesa in jako trpežno kovani. Tudi izdelujem po naročilu natančno in zanesljivo ter se za delo jamči. Jemljejo se tudi stari vozovi v popravila in v menjavo. Kovače in druge zasebnike opozarjam, da razpošiljam različno izdelano lesnino; posebno praktično se izdelujejo vozna kolesa, ker se delajo s strojem. Priporočila in pohvalna pisma so na razpolago. 114

## Oskrbnik za planino živinorejske zadrage

se sprejme s 1. majem. Plača 80 kron mesečno. — Oženjeni brez otrok imajo prednost. — Ponudbe na upravnishstvo lista pod šifro: Oskrbnik S. 1086.



Najboljše in najmodernejše sukno za moške in voleno za ženske obleke razpošilja najceneje Jugoslovanska razpošiljalna R. Strmečki v Celju št. 305. Vzorci in cenik čez tisoč stvari s slikami poštne prosto. 239

## SANATORIUM EMONA

v Ljubljani. — Kemenskega ulica št. 4.

Privatno zdravišče za notranje in kirurške bolezni. — Porodnišnica. — Medicinalne kopeli.

Lastnik in šef-zdravnik Dr. Fr. Berganc, primar. I. kir. odd. dež. bolnice.