

zdravo vino čistega okusa. Za nekaj dni se vretje ustavi že, če se v sodu toliko žvepla začne, kolikor ga zgori, dokler samo ne vgasne. Na ta način pride v 1 l do $\frac{1}{4}$ gr. žveplene sokisline (32 gr žvepla rabi 106 litrov zraka). Žvepla pa neha mnogo prej gojeti, predno ves zrak v sodu porabi. Da se pa namen popolnoma doseže, treba pa večkrat do 15 gr žveplene sokisline v hl mošta ali 0.15 gr v liter spraviti. S samim sežiganjem žvepla v sodu to ne gre, najbolje gre s tekočo žvepleno sokislinou, ali kjer te ni, da se doda poleg s sežiganjem v sodu nastale žveplene sokisline še na 1 l mošta po 5 gr natronovega bisulfita. Po dovršenem vrvežu in pretakanju se ni bat, da bi se s tako žveplanim moštom kršla postava, kajti preobilica žveplene sokisline se izgubi.

c) Žveplanje za vstavljanje bolezni vina. Če opazimo v vinu začetek ali naklonjenost h kakršnikole bolezni, je naša prva naloga, da uničimo njenega povzročitelja. Za to ima kletar dvoje izbornih sredstev: pasteriziranje in žvepleno sokislinou. Prvo zahetovo drage priprave in precej zvedenosti, tako da ostane navadnemu kletarju le še žveplena sokislinou. Kakor hitro hoče mlado vino na zraku rjaveti, zamori se v njem oksidat, a če hoče cikati, zavreti, zamore se v njem glice, če ima duh po gnilih jajicah, se izloži ta z žvepleno sokislinou. Tekoča žveplena sokislinou ali žveplena kislina natronovega bisulfita se spravi v vino tudi pred pretakanjem. Pri uživanju nastajajoča žveplena sokislinou pa se spravi v vino pri pretakanju. Poraba drugih običajnih sredstev proti tem nevarnostim je ali navadno mazaštvo, ki zlo navadno povraša ali pa se protivi postavi in izvaja strogo. Kdor noče slušati, naj tripi,

Kako padelamo in rabiemo žveplenje s Sokislinou? Učinkujoča snov nam je edino žveplena sokislinou. Večinoma se v kletarstvu proizvaja s sežiganjem žvepla. Dobiva in rabi pa se dandas tudi čista tekota sokislinou, ali žveplena sokislinou, vezana na kako osnovno, na pa vinski postavi dovoljen natron, kot natronov bisulfit.

Najbolj v rabi je sežiganje žvepla, ki ostane v venci slučajev tudi najprimernejši način žveplanja. Vendar pa je pri tej starodavni uporabi še premnogo nedostatkov. Največja in duhu vinske postave nasprotuječa nemnost je poraba z raznim zelišči in semenjem potrošenih žvepljenih trščic. Učinkuje le čisto žvepla. Zelišča delajo pri sežiganju le žarek dim, ki ne dela vinu prav nobene koristi, ampak od katerega ima večkrat prav neprijeten žarek okus. Namen, podelitevinu s takimi zelišči prijeten vonj, pa je po § 6. vinske postave navrnost kažnjiv. Kletar, pri katerem se tako žveplo najde je ravno nasprotno ko umen. Navadno in večinoma v rabi (jer jih v tem oziru nerazodna obrt v trgovina še največ ponuja, so žveplene trščice, pri katerih se na platneni vlogi nahaja debela plast žvepla. Pameten kletar bo tudi to zavrgel ker ve, da dim gorečega plinta smrdi da se pri lomljenju in nabadanju teh teržic na žico mnogo žvepla odluči, da pri zažiganju velik del neizgoritev žvepla odkapljje ali sublimira, se izlapi in na stene posode vseude. Njemu ni za take trške, ker ne mara smrdčnih proizvodov goreče cunje, kar ne more vsled luščenja, odkapljanja in sublimacije žvepla množine žveplene sokisline, nastale vsled gorenja, primereno odmeriti in ker je premnogokrat nesežganje dokapano, posebno pa sublimirano žveplo povod, da smrdi novo vino po ogljenevem žvepljenemu ali gnilim jajicam. Umen kletar rabi le tanke trščice s popirkato ali še bolje azbestovo vlogo. Zadnja je sicer nekoliko dražja, a ima zato, ker je neizgorljiva, to prednost, da zgori na njej le žveplo, da torej nastaja le čista žveplena sokislinou. Na takih trščicah zgori žveplo popoloma, ne odkapljje in ne sublimira. Pri teh deščicah vemo tudi natančneje, koliko žveplene sokisline nastane. Da je to žveplo popolnoma prsto arzenika, to zahteva postava.

Tekoča žveplena sokislinou se dobiva od tvrdke J. Medinger & Soehne, Dunaj, IV., Gussaussrassasse 30, v podolgovatih posodah, v kakršnih se prodajata tudi tekoča ogljeneva sokislinou, ki toči pivo. K temu še spada priprava, ki omogočuje natančno doziranje, razdelitev žveplene sokisline v posamesnih posodach. 1 kg žveplene sokisline (tekočo) stane le 80 V, torej je zelo po ceni; priprava za razdelitev (Schwefelungsapparat nach dr. Medinger-Schimb's) pa stane 80 K. V večih rokah je poraba tekoča žveplene sokisline najprimernejša bodisi za žveplanje prazne posode, mosta ali vina, ker se dajo najtočnejše primerne množine odmeriti in je preslabo ali premočno žveplanje izključeno. Večjim podjetjem se da kar najbolje priporočati.

Soli žveplene sokisline in sicer postavno dovoljeni natron bisulfit igrajo v kletarstvu tudi precejšnjo vlogo. Zlasti se porabijo pri vini, ki hoče rjaveti. Vsled sežiganja žvepljenih trščic nastajajoča žveplena sokislinou se da pri pretakanju uporabi, a nje množina se ne da popolnoma natančno odmeriti. Tekoča žveplena sokislinou pa se dva v vsakem slučaju najprimernejše porabiti, če je za nje razdelitev potrebna, sicer precej draga priprava na razpolago. Natronov bisulfit, ki ima približno polovico svoje težine žveplene sokisline, se lahko kakor žveplena sokislinou, rabi tudi pred pretakanjem naravnos v vino, za žveplanje prazne posode pa ni. Žveplena sokislinou te soli postane prostota le tedaj, če se mu ta sol priameša, S to soljo se da množina žveplene sokisline, ce

je sol sveža, neizhlaperi, precej natančno odmeriti. Sol se natančno stehta, za 100 l se naj ne vzame čez 5 gr, se v nekaj malega vode (nikakor pa ne v vinu, ker bi pognoalo sokislinino v zraku) rastopil to vinu dobro primes. Vsled dodatka 5 gr natronovega brsulfita na 100 l vina ali mošta pride vanj dva do trikrat toliko žveplene, kolikor je postavno dovojeno za vino, ki se neposredno toči. Mošti ali vino kateremu se je dodala ta sol, treba torej, predno se toči pivcem, še tako pretočiti, da se dobro prezrači.

Prevrevanje.

Tudi spremnemu kletarju se lahko nameni, da dobi vino kak neprijeten okus ali neprijetno zumanjost ali kako drugo napako. Mogoče, da je vino tudi presibko. Že od davnina so cenili kletarji prevrevanje kot najboljše sredstvo za odpravljanje marsikaterih napak v vinu. In s prevrevanjem se dosežejo navadno tudi čudežni ushehi. Če ima vino kak neprijeten duh, bodisi po posodi, po gnilobi i. t. d., če je grdo kalno, rjava in v mnogih drugih slučajih mu navaano pomaga najbolj le prevrevanje. Prevreto vino je nekako prerojeno. Bolezni katere povzročajo razni organizmi, cik i. t. d., se s prevrevanjem sicer ne zlečijo, dokler so skodljivi organizmi na zamorijo z zlepilom ali pasteriziranjem.

Za pravilno prevrevanje v tem smislu se smatra adinov poazročitev čistega alkoholičnega vrveža v že gotovem vinu na novo. Za to pa so potreben sledenih pogoj: 1. sladkor 2. kvassnice in 3. topilota. Čisti alkoholični vrvež se vrši vsled razkroja sladkorja, ki ga povzročajo glijive kvassnice, ki delujejo tem silnejše in močnejše, v čim bolj ugodne bogobe pridejo.

Gospodarske.

Kako naj se ravna s konjem, ki je dobil koliko? Takemu konju naj se dobro postelje, da se bo lahko valjal, ker si z valjanjem po tleh bolečine olajša. Paziti pa se mora, da se ne vrže konj preveč s silo na tla, ker mu vsled tega lahko poči želodci, ali pa črevo. Zato naj se takega konja večkrat zakriči ali pa naj se ga vodi na povodcu okrog. Klaje se mu ne sme dati nikake, predloži naj se mu pa mlačno vodo da jo lahko pije v poljubni množini. Ako konj vodo pije, je upanje da ozdravi. Da naj se mu obenem zmes, obstoječ iz dveh tretjin črne kave in ene tretjine žganja, ali pa čaj iz kamilic, poprove metice ali iz navadne komne, kateremu naj se doda nekoliko žganja. Ko se hoče konju zdravila zlit v grlo, privzdigne naj se mu glavo, sicer pa ne preveč visoko, ker potem ni v stanu pozirati. Ako med vlijanjem zdravil v gobec konj zakašija, naj se z vlijanjem nekoliko časa počaka, ker drugače se mu zaleti in ker mu dospe tekočina v pluča, dobi lahko vnetje pluč. Život naj se mu poškropi s trpentinovim oljem in na to otre prav dobro s slamo, da se konj spoti. Še hitreje se konj spoti, ako se mu da obenem gorke obkladke ali pa če se ga zavije v volnato odejo. Pogostoma se reši konja smrt, ako se mu živa v ritnik mlačno vodo ali še boljše od te je milinka, seveda se mora to izvršiti s pomočjo klistrne cevi ali kavčuka.

Kako naj se hrani jajca? Ako premotrivamo vse doseganje poskušnje in rezultate glede hranjenja jajec, pridemo do zaključka, da je še najboljše hraniti jajca na nalašč zato napravljeni policali v kaki kleti. Tako hranjena jajca so bila dobra in užitna še po 10 mesecih, le njihov okus je bil nekako pust. Dobro se je obneslo tudi hranjenje jajec v rezanicu, nasprotno pa so se pokvarila ona jajca, ki so bila zakopana v pesek, nahajajoči se v steklenih posodah; pokvarila so se že po 8 tednih. Iz tega lahko sklepamo, da se mora hraniti jajca na zračnem. Sicer pa ni dovolj, da je prostor le zračen, ampak mora biti obenem tudi hladen, za kar je najboljša klet, ki ni zaduhla in vlažna. Dalj časa so dade ohraniti jajca tudi s tem, da se jih namaže od zunaj s kakim lepivom; ta način se pa ni posebno obnesel. Izmed raztopin, v koi se jajca vlagajo, obnesla se je še najboljše 10-odstotna raztopina tekočega stekla (Wasserglas). Da se dobi to raztopino, naj se vzame 1 liter dobrega tekočega stekla in zlige v 10 l čiste in svež studenčnice. Ta količina raztopine zadošča za 140 do 160 jajec. Jajca, ki se jih hoče ž njo konservirati, naj se dene v poluščen ali glaziran lonec in zlige potem nanje to raztopino. Lonec naj se preveže nato s papirjem in postavi v kak kot v hladni kleti.

Ne pozabite nesrečnih kmetov, katerim je toča vse vzel! Nabirajte podpore. Vsakdo naj podeli vsaj malo svotico za te revče!

Loterijske številke.

Gradeč, dne 7. avgusta : 85, 37, 38, 66, 71

Trst, dne 14. avgusta : 31, 84, 63, 73, 83

Kdor boče na naše inzerate odgovor, npriloži vprašalnemu pismu return-marko, br. marke ne pošiljam odgovora.

Povodom birmo razpošilja svetozvana tvrdka u birmiških ur., zlatnine in srebrino po najnajibjih fabrikah vseh Dober glas in sedemdesetletni obstanek tvrdke jamči za izredno postrežbo. Naši cenjeni čitalci dobijo na naročilo tudi nad 5000 podobnima zastonj in franko.

Štiri novo zidane vile

s 5 sobami, 3 kuhinje, veža, lepa klet, kuhinja za predstudenec, lepi veliki vrt, 12 let davka oproščen, stojijo v Studenec pri Mariboru na Lembaski cesti in je vsaka 11.000 krov za prodat in za izplačat je 4.600 krov, drugi del je 4 $\frac{1}{4}$ % obrest. Za vprašati je v Maribor gospodu **Josefu Nekrepnu**, tesarski mojster, v Koroškem predmestju ali pa v Studenec v kavarno.



Tako se sprejme, zdravo krepko 14–16 let staro deklico,

s primerno šolsko izobrazbo kot učenko v trgovini meščanskega blaga. J. Rudman, Kričavas Dolensko. 489

Franz Krausz na Skali pri 800 kvadrat-klefte

zemlje

za puvanje pri lepi cesti, v vasi in bližu hoče postaviti se povošalo se bodo tam tijih hiš. Kupec naj se ogleda in hišni štev. 8 na Skali.

Sodarski učenec se sprejme pri g. Hainrichu Gradeč, Zeleniških gospodarstvih.

Dra viničarja vsak s 3 do 5 ljudi spremeta se tako: Statnina lepo, pogoji dobr. Gertz v Framu (Frauenheim).

En priden konj

se sprejme 1. septembra Josef Prešker v Zeleni Konjicah.

Preddelavci (Platzmeister), zmoteno lesni trgovci, ozemljeni g. Franz Cleinreich, Tržič na Koroškem.

Kmetsko posestvo pri Hainburgu pri Velikovu na Koroškem (Temež-posestvo), z okrog 7 ha zemlje s 1/4 ha na kmetke travnika, 3 a sadnicnika, 30 a gozd; posloženo dobrov. stanju, vode dobre, pri hiši, se iz proste na proda. Plačilo po dogovoru.

Naznamjam tem potom, moj sin

Valerian Spruchina ni opravilen, da bi v mojem imenu denarje ali denarje vrednosti prejemal; za del, gove ki bi jih napravil, npr. pod nobenim pogojem plačati.

— Ptuj, 16. avg. 1909 — Gertrud Spruchina, mehaničarka v Politanu.

Pridni solidni kovači za kladivo, pri Hlaponih pri Ptuju, cimrašno stanovalno poslopje s hlevi za 10 komadov govede, klet, svinski hlevi z 10 oddelki, vse v dobrem stanju, 15 oravlov zemlje, se proda dne 29. avgusta t. l. ob 2. uri licitacijskem potom. Skupaj se pride pri Antonu Vičarju, p. d. Turman v Hlaponih.

Posestvo 510 v Hlaponih pri Ptuju, cimrašno stanovalno poslopje s hlevi za 10 komadov govede, klet, svinski hlevi z 10 oddelki, vse v dobrem stanju, 15 oravlov zemlje, se proda dne 29. avgusta t. l. ob 2. uri licitacijskem potom. Skupaj se pride pri Antonu Vičarju, p. d. Turman v Hlaponih.

Decorative separator consisting of a series of stylized '2' symbols.

Priporočamo našim gospodinjam pravi : FRANCKOV: kavni pridatek iz zagrebske tovarne.



!! Pozor !!

za vinsko trgatev 1909.

Večjo množino zelenih štartinskih

sodov brez napak odda od 40 do 44 kron

Karl Kržík v Mariboru, Burggasse 8. 490

Štiri tedne na poiskušnje



in ogled razpoliljam svoje kolesa (bicikle) proti posvetju. Deli koles čudevito ceno in dobro. Cenik s skami franko!

Franz DUŠEK, tovarna koles, Opočno Nr. 109
a. d. Staatsbahnhof, Böhmen.

Čudež industrije!

Vsled velikega sklepa oddajam po smešno nizki ceni samo 464

K 4-60

— érno krasno, tanko ameriško zlato-dublo švicarsko žepno uro, ki se ne da razločiti od pravega 14 karatnega zlata, s 36 urnim antimagnetičnim anker-kolesjem, s sekundnim kazalom 3 letno garancijo s fino po 1 kom. K 4.60 zlačeno verižico vred

3 kom. K 12.90

Natančno ista v nikelnem ali gloria srebru lepo gravirano pokrovje 1 kom. K 3.45 s posrebeno verižico

2 kom. K 6.50

Brez risik! Izmenjava dovoljena ali denar nazaj! Pošilja se po povzetju ali naprej-plaćilu svote. Il. ceniki zastonji in franko.

E. Holzer, Krakova, Stradom 18/26.

Tržna poročila.

Ptuj, tedenski sejem dne 18. avgusta 1909:

Vrsta	Mera in teža	Sred. cena	
		K	vñ
Pšenica	50 kil	14	50
Rž	50 kil	10	—
Ječmen	50 kil	9	50
Oves	50 kil	11	—
Kuruz	50 kil	9	—
Proso	50 kil	10	—
Ajda	50 kil	9	50
Krompir	50 kil	2	80
Fižol	50 kil	—	—
Leča	1 kilo	64	—
Grah	1 kilo	56	—
Kaša	1 liter	28	—
Pšenični gris	1 kilo	60	—
Rž	1 kilo	44	—
Sladkor	1 kilo	84	—
Češplje	1 kilo	88	—
Cebule (luk)	1 kilo	48	—
Kimel	1 kilo	32	—
Brinjeve jagode	1 kilo	1	40
Hren	1 kilo	1	—
Zelenjava	1 kilo	60	—
Ustna moka	1 kilo	54	—
Moka za žemlje	1 kilo	52	—
Polenata moka	1 kilo	48	—
Goveje maslo	1 kilo	46	—
Svinjska mast	1 kilo	2	—
Špeh frišni	1 kilo	—	—
Špen okajeni	1 kilo	1	90
Žmavc	1 kilo	—	—
Češplje frišne	1 kilo	24	—
Sol	1 kilo	3	20
Puter frišni	1 kilo	—	—
Sir, štajerski	1 kilo	—	—
Jajca	33 kom.	2	—
Goveje meso	1 kilo	1	40
Teleće meso	1 kilo	1	46
Mlado svinjsko meso	1 kilo	1	36
Drevesno olje	1 kilo	1	40
Rips olje	1 kilo	1	20
Sveče, steklo	1 kilo	1	80
Zajfa navadna	1 kilo	1	70
Zganje	1 liter	60	—
Pivo	1 liter	88	—
Vinski jesih	1 liter	44	—
Mleko, frišno	1 liter	40	—
Mleko brez smetane	1 liter	20	—
Les, trdi, meter dolgi	1 kub. met.	16	—
Les, mehki, meter dolgi	1 kub. met.	9	—
Lesni ogelj trdi	hektoliter	7	—
mehki	—	2	—
Premog (Steinkohle)	100 kila	1	70
Mrva	50 kila	2	70
Slama (Lager)	50 kil	7	—
Slama (stelja)	50 kil	6	—
Zejje, glava	1 kom.	4	80
	od	3	80
	do	—	—

Mestni urad ptujski, dne 18. avgusta 1909.

Giht, revmatizem in astma



se uspešno zdravijo z rabo mojega že leta sem znanega Eucalyptus-olja (avstralsko, narurni produkt). Cena originalne steklenice 1 K 50 h. Popis z mnogimi zahvalnimi pismi zastonji in postnime prosilo. Eucalyptus-milo najboljše sredstvo proti pegami, vimerli, jeterini znaki in drugimi nečistostmi obrazca. Eucalyptus-bonboni nedosežno zdravili proti kašlu, oslovskemu kašiju, astmi itd.

P. Jurišiča,
lekarnarja v Pakracu št. 200 (Slavonija).

90

Pred ponarejenjem naj se varuje s tem, da se ozira na to varnostno marko.

Dobi se tudi v Ptiju

756

apoteka „zum Mohren“ H. Molitor.

Fotografična manufaktura

FRUWIRTH & COMP.

Dunaj VI. Gumpendorferstrasse 9.

Vsi modeli

398

fotografičnih aparatov

Prizmen-glaži ltd.

Solventno olajšanje plačil za odjemalce.

Cenik zastonji in franko.

170

zanimivo knjigo

čisto zastonji brez vsake obsegnosti

gratis in franko

primo kuvertom vsakomur pošljemo, kdor se na nas obrne.

elektro - terapeutična ordinacija,
aj. I. Schwangaße 1, Mezzanin odd. 74.

Kupon na brezplačno knjigo:

N. spr. 22./8. 09

elektro-terapeutična ordinacija

DUNAJ I., Schwangaße 1, mezz. odd. 74.

Prosim, posljeti mi knjigo: „Razprava o moderni

elektro-terapiji“ zastonji in franko pod zapito kuverto.

Ime:

Naslov:

Brata Slawitsch

v Ptiju

priporočata izvrstne šivalne stroje (Nähmaschinen) po srednici ceni:

Singer A . . . 70 K — h

Singer Medium 90

Singer Titania 120

 140

 100

 160

 90

Elastik za čevljarje . . . 180

Bestandteile za čevljarje . . . 180

(Bestandteile) za vsakovrstne stroje. Najine

ni niže kakor povsodi in se po pogodbni

tudi lahko na obroke (rate). Cenik brez-

plačno.

808

Vozički za otroke

(Kinder-Sitz- und Liegewagen), v katereh lahko otrok sedi, pa tudi take za ležati, imata vedno v zalogi in priporočata po 12, 16, 20, 24, 30, 35, 40—50 K.

Cene so nizke, vozički so lčno in močno izdelani. Pismenim naročilom se hitro, pošteno in točno ustreže.

Brata Slawitsch, trgovca v Ptiju.

abljene sode

vseh velikosti prodajo

486

FÜRST & SINOVI

Ptuj.

iko manufaktурно

trgovino

Johann Koss, Celje na kolodvorskem prostoru na voglu (Stadt Wien)

priporočamo zaradi njene solidnosti in nizkih cen najtoplješ.

Razpis!



Ljudska kopelj mestnega kopališča v Ptiju.

Čas za kopanje: na delavnikih od 12. ure do 2. ure popoldne (blagajna je od 12. do 1. ure zaprta); na nedeljah in praznikih od 11. do 12. ure opoldne.

1 kopelj z vročim zrakom, paro ali „brausebad“ z rjuhu K — 60; postrežba K — 10.



Vinske preše, sadne preše

z zboljšanim „doppeldruck-
werkem“ za ročni promet, se
zarejo z rigelini,
grozdní mlinci, grozdní
reblerji, sadni mlinci
v najnovejši, najizdatnejši
konstrukciji izborne vrste ter
masine za pripravo krme,
hekslerji, rez za repo, šrotovi
mlinci, demperji za kromo, ge-
peljni, vorgeleži iz fabrike
poljedelskih mlinov in gizarie
zelezja Franz EISENSCHIMMEL
& Comp., Raudnitz a/E. Glavna
prodajalna pisarna

Franz MELICHAR, Rudolf BÄCHER

Dunaj III/2, Löwengasse 37.
Natančni cenik zastonj in franko.

Išče se solidne zastopnike in napred-prodajalec.

8 dni na poskus.

Najnovejša ura na nihalo z godbo in
bilom, budilnica in godba



v krasnem okvirju iz pristnega orehovega
lesa, 75 cm visoka, bije cele in polovične
ure, budi in svira najlepše komade v kateri
koli ur in se zavežemo uro tekomo 8 dneh,
ako ni poskodovana, franko nazaj zveti in
v posljem tudi celo znesek nazaj.

Komad po K 14. Brez godbe K 10.
3 letna pismena garancija, pošilja se po
poštrem povzetju.

Prva in največja zalogu ur
Max Böhnel, Dunaj
IV. Margaretenstrasse 27/27.

Roskopf ura iz nikelnega K 3—. Srebrna K 7—. „Omega“
K 18—. Zlate ure K 18—. Zlate verizice K 20—. Zlati pr-
stani K 5—. Ura na nihalo K 7—. Budilnica K 2—.
Zahtevanje moj veliki cenik z nad 5000 podobami, ki se vsa-
kemu na zahtevanje vpošlje zastonj in franko.

Hiša

15 minut od Celja, na tako lepi legi ob okrajni cesti
se takoj proda. Hiša je pripravna za več namenov, ima
studenc z dobropitno vodo ter malo lepo gospodarsko
poslopje, veliki vrt in travnik in je vse zagajeno. Po-
sestvo je v dobrem stanu. Natančnejše informacije se iz-
vejo pri Anton Topolak, trgovec, Celje.

Mesto občinskega redarja
v Spod. Poljskavi je do 1. septembra t. l.
nadomestiti.
Dohodki: Mesečna plača 60 K, obleka in prosto-
stanovanje. Prositelji, nemškega in slovenskega
jezika v govoru in pisavi veči, naj pošlijo
svoje prošnje do 20. avgusta t. l. na podpisano
predstojništvo.

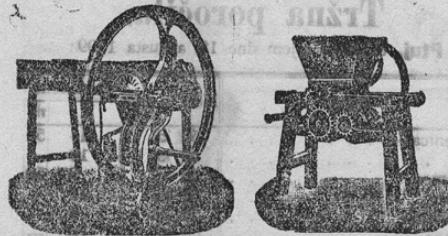
Obč. predstojništvo Spod. Poljskava,

29. julija 1909.

473

Fabrika kinetskih in vinogradniških
mašin

Jos. Dangl's nasled. v Gleisdorfu
(Štajersko)



pripreča najnovejše vitale mlatilne stroje, stroje
za rezanje krme, šrot-mline, za rezanje repe, re-
bri za koruzo, sesalnice za gnojnico, trijerje,
stroje za mah, grablje za mrvo, ročne grablje
(Handschlepp- und Pferdecheurechen) za mrvo obračati,
stroj za košnjo trave in žitja, najnovejše gleisdorske
sadne mline v kamenitih valčkih zacinane, hidratilne
preše, preše za sadje in vino. (Orig. Oberdruck
Differenzial Hebelpressbel) patent „Duchscher“, dajo
največ tekočine, se dobijo le pri meni. Angleške nože
(Gusstahl), rezervne dele, prodaja mašin na čas in
garancijo. — Cenik zastonj in franko

14

Pozor, gospodje in mladeniči!

V svoji lekarinski praksi, ki jo iz-
vršujem že več nego 30 let, se
mi je posrečilo iznajti najboljše
sredstvo za rast brk, brade in
proti izpadanju brk in las
in to je KAPILOR št. 1. On
deluje, da lasje in brke postanejo
gosti in dolgi, odstranjuje
praljaj in vsako druge
kožno bolezen glave. Naroči
naj si vsaka družina. Imam mnogo priznalcev in zahval-
nic. Stane franko na vsako pošto 1 lončka 3 K 66 h.
2 lončka 5 K.

Naročajte samo pri meni pod naslovom

Peter Jurišić

lekarnar v Pakracu štev. 200 v Slaveniji.



89

Vinogradniška
zadruga
(Weinbaugenossenschaft),
r. z. z. neom. z. v
PTUJU

priporoča uljudno nakup v sodih
od 56 litrov naprej:
1908. haloška in zavrčka

natura vina
po ceni od K 32— do K 50—
pri hektolitru.

Sortna vina, cene po kakovosti in
natura vina prejšnjih letnikov naj-
boljše in srednje kvalitete po pri-
mernih cenah.



Najboljša pemska razprodaja!

Ceno perje za postelje

1 kg. svih šlisnih 2 K; boljih 2 K
40 h; na pol boljih 2 K 80 h; bolj
4 K; bolj melikih 5 K 10 h; in
najnajvečjih, sneženo-delih, šlisnih
6 K 40 h, 8 K; 1 kg. fluma (luben)
najnajvečjih prsnih 12 K. Ako se vzame 5 K, potem franko

Gotove postelje

iz kreplrega, rdečega, plavega, ali rumenega naravnega
1 tuhen, 180 cm. dolg, 116 cm. širok, z 2 glavnimi blazinami
vsaka 80 cm. dolga, 58 cm. široka, napojljene z novim, sir-
trajnim in flaminstrem perjeni za postelje 16 K; podlane 16 K;
dante 24 K; posamezni tuheni 10 K, 12 K, 14 K, 16 K;
glavne blazine 3 K, 3 K 50, 4 K. Se pošije po povzetju od
12 K naprej franko. Izmenjava ali vrnilje franko dovoljeno.
Ker ne dopada denar nazaj. S. Benisch, Deschenzelt Nr. 716
Böhmerwald. Cenik gratis in franko.

Puške!

Lancaster od K 26—, flobert-puške od K 850,
pištele od K 2, samokresi od 5—. Popravljanja
po ceni.

Cenik s slikami franko.

F. Dušek, Opočno
št. 104 a. d. Staatsbahn, Böhmen.

**Hranilnica (Sparkassa)
vlad. državnega mesta
Ptuj**

Vstanovljena
leta

1862.

Čeckovnemu ra-
čunu št. 298051
pri c. kr. poš-
tae-hranilničnem
uradu.

Mestni de-
narni zavod.

Giro konto pri
podružnici avst.
ogersk. banke
v Gradcu.

Uradne ure
za poslovanje s
strankami ob de-
lavnikih od
8—12 ure.

Občenje z
avst. ogersko
banko.

pripreča se glede vsa-
tega med hranilnične zadave spada-
jočega posredovanja, istotake tudi za posredo-
vanje vzakoritnega posla z avst. ogersk. banko.

Strankam se med uradnimi urami radovaljno in brezplačno
vsaka zadava pojaski in po vsem vstreže.

Ravnateljstvo.