

rikalnega župana oddanih. Vsled tega je moral žreb odločiti in odločil je za zagriženega prvaka Thalerja. Tako je torej ta veliki Slovenec Thaler s svojim nemškim imenom župan v Št. Ilju. Nič ne dene! Mislimo, da je vkljub temu prvaštvu v Št. Ilju odklenalo in da vse farško nasilje proti temu ničesar napraviti ne more. Št. Ilj bode postal napreden, — in to že ob prihodnjih občinskih volitvah. Klerikalci se torej pač prerano v svojih listah veselijo nad dejstvom, da so imeli pri žrebanju srečo. Nemci pravijo: Der Dumme hat's Glück! Kmalu pa se bode položaj tako temeljito spremenil, da se bodejo prvaki kar čudili. Pri volitvi občinskih svetnikov pa prvaki niso imeli več svoje sreče. Izvoljeni ali izžrebani so bili namreč graščak Jos. Hornitzky, dr. F. Mendl in Joh. Freihaim. Naprednjaki torej še niso ubiti. Nasprotno, — mi gremo vedno naprej!

Popravek. Z ozirom na svoječasno notico glede samomora gđc. učiteljice Laibacher se nam še poroča: Sodnijske preiskave proti dr. Adamu Czmiel so sicer resnično ustavljene, ali zastopnik g. Laibacherja dr. E. Mravlag je stavil subsidiarni predlog glede zasledovanja imenovanega po § 335 k. z. S tem je za nas ta zadeva končana!

„Schweizerhaus“ v Ptujju je ena najlepših gostilen (Volksgarten). Zdaj jo je prevzel krmar g. Poye, ki si je že zadovoljnost gostov pridobil. Pijače in jedi so izborne in priporočamo to gostilno prav dobro. Kmete opozarjamo, da kupuje krmar tudi perutnino in „kic“.

Krojaški štrajk v Gradcu je končal s pogodbo, v kateri so stavkojoči delavci nekatere priboljške svojega položaja dosegli.

V Ljutomerju se vršijo občinske volitve dne 12. majnika. Izključeno je, da bi prvaški hujškači kakšne uspehe dosegli. Ljutomer ostane torej napredno mesto!

Šarlah, grozna otroška bolezen, divja v nekaterih krajih ptujske okolice. V sv. Lovrencu dr. p. je bilo v 14 hišah 18 bolnikov, od katerih jih je 10 umrlo.

Nabralo je okrajno glavarstvo v Radgoni za g. Marijo Friedl, ki je pogorela, skupno 216 kron.

Kolo izposodil si je v Mariboru hlapec Fritz od praktikanta Zmaška. Namesto, da bi kolo nazaj pripeljal, ga je pa Fritz raje za 30 kron prodal in denar zapil. Djali so fanta pod ključ.

Prijeti tat. V Mariboru so prijeli in zaprli delavca Antona Puca iz sv. Marjete. Dolgopreštež je kradel kosihi in purice ter jih prodajal.

Smrt požigalke. V Rottenmannu je zažgala dekla Riemelmoser neko šupo in ostala sredi v plamenih. Pridobila je take rane, da je na njih umrla. Baje je to v blaznosti storila.

Kravo (rujavo) v vrednosti 150 K je ukradel neznan tat posestniki Jos. Dokler v Višnjevcu pri Celju.

Smrt v morju. V Pulju je padel infanterist Anton Krajnc iz Celja čez neko skalo v morje in je utonil.

Padel je iz „grušta“ polir Joh. Jamernež v Lučah in se težko poškodoval.

Vsled opeklin umrla je neka kmetica v vasi Tepina pri Konjicah. Hotela je iz peči par kosov lesa vun vzeti. Ali goreči les je padel nanjo in jo je tako težko poškodoval, da je drugi dan umrla.

Vse pride na svetlo. V Mariboru je našel monter Posautz v kastnu vodovoda artiljerijske vojašnice 230 K. Ta denar je baje tisti huzar tja shranil, kateri je svoj čas gđc. Verth okradel.

Vlomili so v Rotvajnu pri branjevki Koss in ukradli 600 K. Baje so to tatvino trije fantje storili, ki se jih je takrat v bližini opazovalo.

Zopet tatvina. V Mariboru so zaprli nočnega čuvaja Jakoba Košnik, ker je bakrene stvari v vrednosti 50 K ukradel.

Velikanski požar. Iz Leobna se poroča, da je v Kalwangu pogorela gozdna graščina viteza Guttmanna. Škode je baje za več kot en milijon kron.

Iz Koroškega.

Prvaška hujškarija v Rožni dolini. Kakor znano, so se prvaški hujškači iz „Š-Mirovega“ tabora s posebno divjostjo na krasno Rožno dolino vrgli, da bi tamošnjo mirno prebivalstvo za panslaviistične cilje pridobili. Skoraj v vsakem kraju v Rožni dolini so prvaki že pričeli sejati

senne razdora in domovinskega izdajstva. Posebno lahko jim je šlo to že zaradi tega, ker so zveze s Kranjsko po novih železnica tako ugodne postale. Največ truda so si delali prvaki pač v Sv. Jakobu, katero občino so hoteli popolnoma v svoje krepilje dobiti. Shod za shodom, sestanek za sestankom so prirejali skozi leta v sv. Jakobu in vodja vsega tega je bil katoliški duhovnik, znani Ražun. Seveda so imeli prvaki v prvi vrsti namen, da bi vse domače Nemce ali sploh Nemcem prijazne domačine kar žive pohrustali. Koliko se je le proti družini Schuster hujškalo! Pa vse to ni pomagalo. Tudi ciril-metodarska šola ni pomagala. Ljudstvo na Koroškem v pretežni večini želi mir in red. V političnem oziru pa obstoji ves „program“ slovenskih prvakov iz hujškanja proti nemštvu. Tega pa ljudstvo ne mara. Kmetje vedo prav dobro, da zamorejo le tedaj v gospodarskem oziru napredovati in si svoj položaj izboljšati, ako nastopajo skupno z nemškimi sodeželani in sotrpini. Kaj pa znajo slovenski prvaki v gospodarskem oziru, to so v sv. Jakobu dokazali takrat, ko je Kobentar tako lepo upravljaval občinske denarje in je „posojilnica“ tako lepo plačevala. Pretekli četrtek, na praznik Nebohoda, so hoteli prvaki v sv. Jakobu zopet veliko hujškarijo napraviti. Naznanili so namreč sokolski izlet. Iz vseh krajev sosedne Kranjske so hoteli zbohnati sokolske pretepače, da bi napredne domačine strahovali. Gotovo bi prišlo do velikih pretepev in morda tudi do prelihanja krvi. Ali oblast je bila vendar tako pametna, da je ta sokolski izlet prepovedala. Tako je ostalo vse mirno. Radovedni smo pač, kako dolgo bodejo kranjski hujškači še po Koroškem svojo strahovlado izvrševali? Ali mislijo ti zaslepljeni pritepenci res, da se bodejo domačini od njih zoperstavljanje in zatiranje pustili? Ne, tega pa ne! Po Koroškem se čuje vedno glasneje klic: Koroška Korošcem! In s tem bojnim klicom bodejo znali vrli Korošci braniti svojo domačo grudo pred vsem napadom. Prišel bode čas, ko bodejo Korošci prav pošteno in odločno s kranjskimi rogovileži pomedi!

V Podgorju imajo 17. t. m. veliki sejem (glej današnji inzerat).

Mladi goljuf. V Beljaku je osleparil neki 13 letni deček ženo strojevodje za 5 K. Smrkavega sleparja še niso prijeli.

Požar. V Hubnu pri Beljaku je pogorela šupa posestnika G. Nagiler. Zgorelo je tudi precej krme in nekaj mašin. Škode je za več kot 10.000 K. Baje je neki „vandrovec“ v ne previdnosti zažgal.

Sleparka. Neka vedno pijana ženska v Beljaku je zopet razne osebe osleparila. Ko so jo zaprli, je rekla, da je želela v ječo priti. No, taki želji se pač lahko ustreže.

Temna zadeva. Kolarja Mühlbacher v sv. Rupretu so našli s težko strelno rano. Rekel je, da ga je njegov nasprotnik mesar M. obstrelil.



Zum 550-jährig. Jubiläum d. Wallfahrtsortes Maria Luschari in Kärnten.

zaprli. Gre za neko zaljubljeno stvar. Oba sta že dolgo oženjena.

Pri delu je padel delavec Feigl v Celovcu v neko luknjo in se pri temu težko ranil.

Zaprli so v Arnoldsteinu delavca Tomažo Brenčič, Vlado Grbinič in Nikola Conič. Ti trije so 16. p. m. kramarico Pohl iz Beljaka umorili in oropali.

Pazite na deco. Iz Granitztala se poroča, da je prišla 2 letna hčerka posestnika Buchbauer z roko v mašino za rezanje krme. Stroj je odrezal otroku tri prste.

Iz tira skočila je v Arnoldsteinu mašina. Vlak je imel 3 urno zamudo. Druge nesreče ni bilo.

Po svetu.

Volkovi. Iz Serajeve se poroča, da so bili prebivalci Mioca in okolice vkljub mili zimni hudo od volkov nadlegovani. Volkovi so predirno v hleve silili in ropali koze in ovce.

Čudni par. V Budimpešti je oženil neki 62 letni fabrični vodja 12 letno deklico. Imel je namreč z dobro razvito deklico razmerje. Mati ga je vsled tega h ženitvi prisilila. Takoj po poroki je šla deklica za 4 leta v klošter. Potem šele bode pri „možeku spančkala“, ako bode ta še na skušnjave tega sveta mislil. Oj ti nori svet!

Velikanska povodenj je bila na Srbskem. V Kragujevacu se je 800 hiš podrla. Povsod je polno razvalin, blata in mrličov. Škoda je velikanska.

Blazna mati. Žena trgovca Andree v Leipzigu prerezala je najprej svojim 4 otrokom, potem pa sebi vrat. Storila je to v blaznosti. Vsi so mrtvi.

Obglavili so v Luzernu svinjskega trgovca Muffa, ki je umoril 4 osebe. Muff se je pred smrtjo popolnoma spokoril.

Gosenice!

Uničujte gosenice, nabirajte jih raz dreves in sežigajte jih. Pa ni dovolj, da samo sadno drevje čistite. V bližini hiš in sadonosnikov so tudi hrasti in druga drevesa polna mrčesja. Čistite i te, da se sadno drevje ne okuži. Delajte, dokler je čas!

Gospodarske.

Kakšno ima biti vino, ki se toči in kako naj se z njim ravna. Kakšno naj bo vino, ki se toči, je zelo važno, da ve ne le gostilničar in vinotočilec, ampak tudi vinogradnik in vinski trgovec, ker se očini ravno v vinotočilih, gostilnah in restorantih, posebno pa v vinorodnih krajih, prodaja največ vina. Pri vinu, ki se toči ali prodaja na drobno, ne gre le za navadna in cena vina, ampak večinoma za boljše in izborno vinsko kapljico. Iz prej navedenega vzroka se mora pobrigati in ne le vinotočilec in gostilničar, ampak tudi vinogradnik za to, da se pridobi kolikor mogoče mnogo vinopivcev. Da se pa to doseže, ne zadošča, da se toči le naravnopravna vina, ki so brez napake in po zmerni ceni, ampak da okus teh vin pivcem kolikor toliko ugaja. Če se v nekaterih krajih dandanes manj vina spiije, kakor se ga je popilo nekdanj, ali pa da ni število vinopivcev naraslo, vzrok je temu gotovo le nepravilno ravnanje z

Božji pot Marija Višarji na Koroškem.

Krasni je romarski cilj Marija Višarje na Koroškem. Sredi v gorovju v nebeški višini leži s prijazno svojo cerkvico. Letos je že 550 let, odkar obstoji ta božji pot na sosednem Koroškem. Ustanovljen je bil ta kraj namreč leta 1360. Milijoni romarjev so med tem časom že tukaj sreče in tolažbe iskali. Samo lansko leto je obiskalo Marija Višarje 40.000 romarjev. Kakor znano leži ta kraj v bližini Trbiža (Tarvis).

Ali si se že na

„Štajerca“

naročil? Ako ne, stori to takoj?

inom, ki se toči. V takih krajih se dobi malokdaj karec dobrega vina in posledica temu je, da so pivci akorekč pristiljeni piti pivo. Pri današnjih ugodnih propetih zvezah pač ne bo vinotočilu težko, zadovoljiti vije goste glede okusa vina. Saj si nabavi prav lahko različna vina in jih med sebo tako zreže, ali zmeša, da odo taka, kakor pivcem ugaajo. Kdor vino toči, mora krbeči, da bo točil vedno enaka vina. Prinaša naj pa benem vino tako na mizo, da bo vino pivca takorekč ablo, naj ga pije. Dasiravno se v marsikaterem kraju a čistost vina mnogo ne gleda, kljub temu bi se mo- lo poskrbeti, da se bo točilo le čisto vino, kajti če je mo še tako dobro in brez napake, zgubi takoj na do- rati, če je le količjak megleto t. j. ni ni nikdar takš- o, kakor bi bilo, če bi bilo popolnoma čisto. Kdor toči ara vina, naj poskrbi, da bodo pravilno vstarana ali anovtina t. j. da se pri točenju ne spremene. V takih rajih, kjer vinogradniki via pravilno ne starajo, bodisi, i jih hranijo v premizih kletih, v katerih vino ne po- je popolnoma, ali pa jih premalo ali celo nič ne pre- kaj, stara vina zavro in postanejo motna, kakor hitro jih vzame iz vinogradnikove kleti in postavi v drug ostor. Gostilničar, ki taka vina kupi, je primoran sta- ti taka vina še nadalje, ako jih hoče prinesiti na mizo. ostilničar pa, ki se mora ukvarjati z nadaljnjim stara- em nezrelh vin, pa mora založiti v vina precejšnjo avnico, ker mora imeti v kleti večjo množino vina, nemem pa mora imeti tudi prostorno klet, kakoršne se ečasih celo za drag denar ne dobi. Prejšnjemu nedo- tku, katerega zelo občuti tak, ki toči vino po nizkih nah, bi se prišlo najlaže v okom, ako bi vinogradniki roj na počitku pričeli z vinom pravilno ravnanj in od- jali kupcu kolikor mogoče dozorelo vino. Če bi od- jali iz svoje kleti taka vina, pripomogli bi marsikate- nu gostilničarju, da bi mnogo več vina potočil. Sicer da tudi starejša, dasi še ne popolnoma zrela vina stiti in sicer s prisilnimi sredstvi za staranje vin, po- mo pa s filtriranjem, da ostanejo tudi v točilnici vsaj oma čista. Vendar pa zgube filtrirana vina na svežo- oziroma postanejo nekako ubita, čimur pa se lahko omore, ako se jih po filtriranju pusti nekoliko časa odu počivati. Ako bi pa vinogradniki sami pravilno nali z vinom in ga umetno starali, potem bi imel ec z vinom malo ali prav nič cpravilo, vsled tega i manj stroškov. Prav pogostoma pa greše tudi oni, vino točijo in denejo na pipe sode, ki so v razmerju a množino vina, ki ga potočijo, preveliki in točijo potem jih po več tednov. Drugi puste sode, iz katerih to- , na vehi odprte ali pa jih zamaše z veho prav na tem. Pri takem ravnanju pa vino cihne in se pokvari. dar pa ne ravna tudi oni prav, ki pušča vino dalj i v napol praznem sodu, bodisi da sod na vehi tudi asi, kajti tako ohranjeno vino zveči in se ga poloti . Nekateri pokade napol prazen sod z žveplom, da vino ne pokvari. S tem se sicer prepreči, da se vino pokvari. Ali navadno se žvepla vino preveč. Po tej pride v vino toliko žveplene sokislina, da pride to- c vina lahko ne le v navskrižje z vinskim zakonom, ak škoduje obenem tudi pivcem na zdravju. Prea- a žveplena sokislina ali žvepleni dim, ki dospe v vino remočnim in pogostim žveplanjem, provzroči pivcem asni glavobol in pogostoma mislijo potem pivci, da a to iz alkohola, ki se ga je morda dodalo vinu. i leži vino dalj časa v napol praznem sodu, izloči se jeja ogljenčeva kislina, ki se nahaja že od narave em in vino dobi potem okus po zvečenem. Ako se a z vinom, ki se toči, na tak način, potem pride o tudi zelo solidna in realna vinska trdva ko dobro . Ako se ne potочи mnogo vina v kratkem času, naj likar ne deva na pipo velikih sodov, ampak naj se oči vino v primerno majhne sode ali take, ki se o v kratkem izprazni. Ako so ravna z vinom na način, potem se ni bati, da bi se vina polotil kan. se toči vino iz manjših sodov in se ga v kratkem i, ni treba pokaditi z žveplom, zlasti tedaj ne, če e utrdilo v predtano veho tako pripravo, skozi ka- prihaja v sod popolnoma čist zrak. Še boljše nego a je, ako se stlači v sod s posebno pripravo in z nim pritiskom ogljenčeva kislina. Ogljenčeva kislina ija v tem slučaju površino vina, ne pusti zraku do in ker zrak do njega ne more, se ne poloti vina kan in ne cik. Ako se rabi za vino, ki se toči nčeva kislina, potem se lahko dene na pipo tudi sode in ni strahu, da bi vino v sodu trpelo, še pa, da bi se pokvarilo. Dobro je tudi, če se one i iz kojih se toči, napoji ali impregnira od znotraj rafinom, ker stem se prepreči ne le, da vino ne in ne postane plehko, ampak zabraniti tudi usuši- ina. Nikar naj se ne rabi za točenje vina kovina- pip, ampak vedno le lesene. Ta poslednje naj se uporabo naj se pred uporabo pa namoči s parafi- . Take s parafinom napojene pipe ne postanejo in v pipi se ne napravi na plesen in ne cik, če e pipa tudi več časa v sodu. Kovinaste pipe, pa še tako dobro pocinčene ali celo iz čistega cina, le vinu, ki so se ustavlja v pipi, slab okus. Iz ena- vzroka naj se ne rabi za vino tudi cinastih vrčev, r se jih rabi ponekod, ampak toči naj se vino rajše čene ali posode iz kamene. Napačno je tudi, ako išča vino po več časa v odprtih posodah v točil- v kateri so že tako različni duhovi, kajti vino se h duhov zelo rado navzame. Ako se ne prinaša naravnost iz sode na mizo, naj se dene v stekle- držače 4 do 5 l, katere dobro zamaši in postavi v lei v posodo s hladno vodo. Tako ravnanje se pri- a posebno za take slučaje, ki se ne potочи mnogo in preide več ur, preden se vrče vina izprazni. Go- je vsakomur znano, da je vino okusno le tedaj, če imerno toplo. Ako ni klet ali prostor, v katerem se toči, primerno gorak, potem je treba poskrbeti, da

se vino primerno ohladi ali pa ogreje, preden se prinese na mizo. To se pa doseže najlaže s tem, da se denejo z vinom napolnjeni vrči ali steklenice v kakšno posodo, v kateri se nahaja primerno toplo voda. Paziti pa se mora obenem, da se vino preveč in tudi prehitro ne ohladi. Zato nikar postavljati posode z vinom naravnost v led, da bi vino ohladil, ampak raje v vodo in le če je ta pregorka, naj se vrže v njo kose ledu. Ko se vino pije, niso tudi kozarci brez pomena, kajti vino zadobi popolno voljavo te tedaj, če se ga pije iz primerne- ga kozarca. Za vino naj se rabi toraj le kozarce iz čistega, brezbarvne- ga stekla. Za fina vina naj se pa vsame tanke kozarce z obrušeni- mi gornji- mi robom, ker če se vino iz takih kozarcev pije, diši boljše, kakor če se ga pije iz kozarcev iz debele- ga stekla. Ti poslednji se smejo ra- biti le za navadna, nova in še motna vina.

Po „Wein-Ztg.“

Oberlajtnant Hofrichter — priznal.

Kakor znano, je oberlajtnant Hofrichter že meseci sem v preiskavi. Dolži se ga namreč večkratnega poizkušene- ga umora s strupom. Kakor znano, dobila je pred 5 meseci cela vrsta oficirjev generalštaba pisma s pilnami, katere so se ponujale kot nekako zdravi- lo. Te pilne pa so bile s ciankalijem zastrupljene. Eden dotičnih oficirjev je tudi pilne zavžil in bil takoj



Oberleutnant Hofrichter hat ein Geständnis abgelegt

mrtev. Takrat so oberlajtnanta Hofrichterja zaprli, ker so ga sumnili. Ali mož je vedno tajil. Zdaj pa je vso krivdo priznal. Videl je namreč, da ima vojaška sodnija dovolj dokazov. Poskušil je umoriti vse tiste oficirje, ki so bili pred njim, tako da bi po njih smrti sam avanciral. Hofrichterja bodejo gotovo na smrt na vislicah obsodili. Tudi njegovo ženo so zdaj zaprli, češ da je kot priča po krivem izpovedala. Eden Hofrichterjevih profesorov je dobil tudi že večletno ječo, ker mu je pisma nosil. Hofrichterjeva slika, ki jo tukaj prinašamo, je precej natančna.

Loterijske številke.

Gradec, dne 30. aprila: 50, 84, 85, 41, 71.
Trst, dne 23. aprila: 68, 50, 73, 5, 8.

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

Vsak birmanec je nesrečen, ako pri birni ne dobi Böhnel- ure, kajti le tako hoče vsak imeti. Zahtevajte torej takoj veliki cenik od firme Max Böhnel, Dunaj IV., Margaretenstrasse 27/27, ki se ga vsakomur zastojni in franko pošlje. Kdor vpošlje to no- tico, dobi 5% rabata.

Naravna Franc Jožef-ova grenčica je preiz- kušeno zdravilno sredstvo za močne, dobro re- jene osebe, ki so nagjene h protinu, pri kate- rih se gre zato, da se s pospešitvijo prebave uredi presnavljanje in odstrani na zanesljiv in lahek način valovanje krvi. „Franc Jožef-ova“ grenčica se je vsled prijetne lastnosti, da celo v malih količinah in brez vsakih nadležnih po- stranskih pojavov zanesljivo učinkuje, izvrstno obnesla. Priporočajo jo prve zdravniške svetovne avtoritete in se dobiva v lekarnah, drogerijah in prodajalnah rudninskih voda.

10

391
MAGGI-JEVE

kocke goveje juhe

1 kocka
za
5 h
1/4 litra

najfinejše goveje juhe

samo prava z imenom
MAGGI in

varstveno znamko
zvezdo s križcem.

Za prah neprodorne

kavalijske ure, ploščo pravo srebrno ohišje (e. kr. puncirano) s šarnirskim pokrovom za odpreti, popolnoma neprodorne za prah, arab. ali rimske številke, 3 zlati kazalci in izvrstno dobro remontoar-kolesje s patent-postavljenjem kazalcev s tem, da se izvleče krono.

Cena za kos K 12—
z dvojnim mantelnom K 15—
v jeklu, nikelnju ali goldinu K 7—
K temu primerne moderne srebrne ve-
rižice K 4—.

3 leta garancije. Pošlje po povzetju.

Max Böhnel, Dunaj

IV. Margaretenstrasse šte. 27/27

Ceniki zastojni. 358

Fabrika za opeko v Leitersbergu

pri Mariboru n. D. 380

priporoča od svojih izkušnih, kobranih (gekollert), proti vremenu trdnih izdelkov iz ilovinega materiala mašinsko, stensko, dimniško opeko, nadalje rekontra Zackenziegel, Pressfalz-, (izde- lano po originalu Wienerberg), Strangfalz- (zistem Stadler in Steinbrück) in Biberschwanzziegel.

15 kosov moje „Doppel-Preßfalz“ in „Strangfalz“-opeke krijejo en kvadratni meter strešne plošče. — V 10 ton- skemu vagonu se naloži 6000 kosov Biber, 5000 kosov Strangfalz in 4000 kosov Preßfalz. Razpošilja se na ne- varnost spremljevalca. — Z veseloštopovanjem

Franz Derwuschek

stavninski mojster
in fabrični posest-
nik. Telefon št. 18.

Zastopniki v posameznih krajih se iščejo in dobijo primerni rabat. Prodajalna mesta v Mariboru: Roman Pachner's Nflg., Postgasse in Ferdinand Rogatsch, trgovec s stavbinskim materialom, Reiserstrasse 26.

Jos. Kasimir

trgovina s špecerijo, barvami in z mešanim blagom
nasproti W. Sirk's Nfl. in filijalka nasproti minorit-
ske cerkve

PTUJU

priporoča svojo bogato zalogo najfinejše surove in žgane kave, ruski čaj, kognak, rum, slivovka, najfinejše kandite, župne kocke, mineralne vode, najfinejše namizno olje, bučno olje, jesihova esenca in za izdelovanje žganja itd.

Semena za vrt, polje in travnik, stelja iz šote najboljša stelja, klajno apno, Lukulus, najboljša svinjska krma, karbolinej, teer, strešna papa, Portland-cement i. dr. mn.

360

Priložnostni nakup!

Hiršbart

samo K 4— plemeniti hiršbart z lepim rajfom, 14 cm dolg, z okvirjem iz starega srebra in jelenu- vem grandlom, vse skupaj

samo K 4—

Redka priloznost.
Pošlje po povzetju:

Fenichel, Gernsbartbinder, Dunaj IX.
Altmuttergasse 3/1.