



NAŠA GOSPODINJA

GLASILO SLOVENSКИH
 GOSPODINJ IN DEKLET

Štev. 10.

V Ljubljani, dne 24. oktobra 1912.

Leto III.

Gospodinjski odseki v izobraževalnih društvih.

2. Potreba gospodinjske izobrazbe.

Gospodinjstvo je za kmečko gospodarstvo sila važno. Vsake reči se je treba učiti. Ravno gospodinja ima pa za to pri nas najmanj priložnosti. Ljudska šola ne daje v tem oziru domala ničesar. Šele zadnji čas se berila nekoliko ozirajo na gospodinjske potrebe. Moškim učiteljem ni zameriti, da ne segajo v to reč; povdarjati pa moramo, da so tudi učiteljice redko sejane, ki bi se zanjo zanimale. Ni čuda, njihova vzgoja v učiteljskih jih pravzaprav le odtuja od ljudskega življenja. Učiteljica, ki bi umevala posle kmečke gospodinj, se mora torej najprej oprostiti slabega vpliva svojega šolanja in mestnega življenja; treba se ji je učiti popolnoma nanovo, če hoče v tem oziru na plan.

Imamo več gospodinjskih šol, novejši čas tudi osemtedenske gospodinjske tečaje po deželi. Vse to je dobro in hvalevredno, toda zadeti more le nekateri; v velikem nima vpliva. Naše gospodinjske šole so dobre. Prav posebno se odlikuje Marijanišče v Ljubljani, ki sem o njem že pred leti pohvalno pisal v »Domoljubu«. Tudi Vrhnika, Šmihel in Repnje se po pravici hvalijo. Potrebne so te šole, ki pa jih morejo vendarle obiskovati majhni drobci bodočih gospodinj. Pa še to recimo: Ljudske šole imajo marsikje zelo slabe uspehe. Pri gospodinjskih tečajih, pa tudi v gospodinjskih šolah izkušajo učiteljice, da marsikje učenke znajo komaj pravilno brati, v računanju so pa splošno slabo podkovane. Slaba predizobrazba kali

in ovira uspešen napredek v gospodinjskih šolah in tečajih. Za gosposko vzgojo deklet, če smem tako reči, je boljše preskrbljeno. Javnih in zasebnih (zlasti samostanskih) osemrazrednih šol za deklice imamo precej na Slovenskem. Licej, trgovski tečaji, pripravniče se tudi ponujajo. Za kmečko gospodinjso se tu malo vjame. Oče, ki hoče svojo ukaželjno hčer izobraziti v kmetijstvu, ne najde v teh šolah tega, kar bi rad. Želja po šolanju, po izobrazbi napreduje med stariši in tudi med dekleti. Po moji sodbi je čas že zrel, da resno mislimo na ustanovitev kmetijske šole za žensko mladino. Če upoštevamo, da bi taka šola lahko služila ne samo Slovenkam, marveč tudi Hrvatim, in če pomislimo, da se more z uspehom v enem letniku učiti k večjemu po dvanajst deklet, potem smemo z gotovostjo sklepati, da bi dveletni ženski kmetijski šoli ne manjkalo učenk, tem manj, ker bi taka šola mogla vzgajati tudi prepotrebne učiteljice za gospodinjske tečaje. Saj je ravno to najtežje, ker se v današnjih razmerah morejo za gospodinjstvo vnete in za učiteljski posel dovolj izobražene osebe samo z največjimi težavami in z mnogimi osebnimi žrtvami podučiti v najpotrebnejših kmetijskih panogah. Srečna je bila misel Kranjskega deželnega odbora, da se za ženske uvede mlekarski tečaj na Vrhniki, žal da se ni izpeljala. Taki in podobni tečaji — n. pr. za vporabo sadja, za perutninarstvo itd. so in ostanejo potrebni še poleg vseh drugih šol in tečajev. Pri nas smo — to smemo reči — že precej bolj naprej, nego drugod, vendar tudi pri nas ne dalj nego v povojih. Pohvalno omenjamo pri ti priliki tudi pouk za bolniško strežbo, Vincencijeva družba

v Ljubljani ima že drugi tečaj za dekleta v ta namen.

Gospodinjski tečaji se udomačujejo. Vidi se pa že zdaj, da bo tu treba marsikaj izpremeniti. Nemogoče je, da bi iz Ljubljane ali iz Grma kmetijski veščaki redno poučevali v takih tečajih. To je na splošno nemogoče, pa tudi predrago; na drugi strani pa tudi ne smemo prezreti, da je gospodinjski tečaj za voditeljico združen že zdaj z ogromnim delom in trudom. Pa tudi, ko bi vse to šlo, more zadeti gospodinjski tečaj samo nekatera dekleta po nekaterih, organizacijsko že nekoliko naprednejših krajih.

Kaj pa z gospodinjami, ki so že v svojem težkem poslu? Lahko je reči, naj berejo kmetijske knjige, časopise in sestavke. Zanimanje za branje ne pride kar samo po sebi. Zato je treba vzgoje. Hvala Bogu, da imamo list »Naša gospodinja«, ki je poklicano glasilo za vse, kar se tiče gospodinjstva, torej tudi za razne odseke, zveze ali družbe v ta namen!

Za kmetijski pouk imamo vsaj na Kranjskem res dobre tečaje, pa prvič le na Kranjskem, in naša skrb se pa mora raztezati na vse slovenske gospodinj, in drugič so ti tečaji v prvi vrsti namenjeni moškim. Še to: dekleta, ki so se učila v kaki gospodinjski šoli, ali ki so dovršila kak gospodinjski tečaj, morajo izkušati, da ohranijo, izpopolnijo, kar so se naučila. Vsi ti vzroki govorijo za to, da je prav in koristno, misliti na združevanje žensk v ta namen, da se izobrazba v kmečkem gospodinjstvu razširi in poglobi. Nič ne škodi, če se ženske pri tem same zase posvetujejo tudi o drugih stvareh, ki se tičejo njihovega spola, dasi nimajo neposredne zveze z gospodinjstvom. Sem spa-

dajo n. pr. reči, ki jih pod naslovom »Za ženske« priobčujem na prvi strani »Domoljuba«. Sklenimo torej: Gospodinska izobrazba je potrebna. Da se razširi in izpopolni, je pa treba v ta namen združiti gospodinjje.

Dr. Krek.



Podrobni učni načrt za gospodinj-ske tečaje v kmetskih občinah.

Slovenski jezik. (2 uri na teden.)

Sestava in napisovanje enostavnih privatnih in trgovskih pisem. Pouk o poštnih odredbah in poštni hranilnici. Izpolnjevanje poštnih in železniških tiskovin. Branje voznega reda.

Računstvo. (2 uri na teden.)

Osnovni računi s celimi in decimalnimi števili. Procentni računi. Mere in vage. Naloge iz praktičnega gospodinskega življenja. Vodstvo gospodinske in mlekarke knjige.

Zdravstvo. (1 ura na teden.)

Človeško telo. Vpliv zraka, vode, hrane, stanovanja, obleke, kurjave in razsvetljave na zdravje. Postopanje pri nalezljivih in otroških boleznih. Ravnanje z dojenčki. Prva pomoč pri nesrečah. Domača lekarna.

Nauk o živilih. (1 ura na teden.)

Redilne snovi hrane. Hrana v primeri s cenami. Nakupovanje. Mleko — jajca — žito — kruh — meso — ribe — stročevje — krompir — zelenjad — sadje — začimbe — pijače. Alkoholne pijače. Kako pripravljati in spravljati živež za zimo. — Izbiranje hrane za obed.

Kuhanje. (18 ur na teden.)

Kuhanje, s posebnim ozirom na krajevne in časovne razmere priproste ljudske kuhinje. Peka kruha in navadnega peciva. Pripravljanje živil, kakor: solenje in sušenje mesa, izdelovanje klobas, vlaganje zelja in repe, postopanje pri pospravljanju sadja, sušenje in vkuhanje sadja.

Gospodinjstvo. (8 ur na teden.)

Kako čistiti in v dobrem stanju ohraniti sobe, spalnice, kuhinjo, shrambe, klet, drvarnico, vrata, okna, stopnice, tla, leseno in ublazinjeno pohištvo, hišna in kuhinjska posoda. Kako ravnati s perjem, žimo, kurjavo in lučjo. Kako se čisti in hrani perilo in obleka.

Pranje in likanje. (6 ur na teden.)

Pranje in likanje navadnega in škrobenega perila.

Šivanje. (8 ur na teden.)

Krpanje nogavic, perila in obleke. Izdelovanje perila s strojem in z roko. Risanje in vrezavanje krojev. Zaznamovanje perila.

Vrtnarstvo in sadjarstvo. (2 uri na teden.)

Razdelitev vrta. Pridelovanje različne zelenjave. Gojitev cvetlic na vrtu in v loncih. Pridelovanje in uporaba sadja.

Živinoreja. (3 ure na teden.)

Pomen in namen živinoreje. Način razplodbe. Izbiranje živali za plemo. Reja telet, bikov in krav. Krmljenje živine. Razne krme. Paša, goveji hlevi, gnojne jame in važnost gnojnice. Molža krav. Krmljenje prašičev. Izbiranje prašičev za plemo. Vzorni svinjaki.

Perutninarstvo. (1 ura na teden.)

Pomen perutninarstva. Plemen. Krmljenje perutnine. Valenje. Kurnik. Bolezni.

Mlekarstvo. (3 ure na teden.)

Sestava in napake mleka. Ravnanje z mlekom. Posnemanje na stari in novi način. Pridobitev mleka. Vpliv krme na mleko in molžo. Ravnanje s smetano, pinjenje, izdelovanje, pranje in modeliranje masla. Poraba masla in pinjenca. Shranjevanje in napake masla. Izdelovanje mehkih domačih sirov iz polnega in posnetega mleka. Ravnanje s sirom. Poraba sira in siratke.

Vzgojeslovje. (1 ura na teden.)

Spoznavanje dolžnosti do samega sebe, svoje rodbine in do svojega bližnjega. Najvažnejše iz telesne in duševne vzgoje otrok.

Kuhinja

Krušna juha. Štiri tenke kose črnega kruha (ali dve stari žemlji) deni v pečico na pekačo, da se malo popečejo, zlomi jih, deni v lonec ter polij s tri četrt litra osoljenim kropom. Lonec pokrij za deset minut, da se kruh napoji, ki ga potem zmešaj in stresi v skledo in zabeli z dvema dkg surovega masla, v katerega si zarumenela nekaj koščkov čebule. To jed lahko napraviš prav iz starega suhega kruha, ki ga sicer težko porabiš.

Žemeljni zrezki. Zreži tri velike stare žemlje na plošče in jih polij s četrt ($\frac{1}{4}$) litrom mleka. Ko se nekoliko napoje, jih zdrobi in jim prilij še četrt ($\frac{1}{4}$) litra mleka, v katerega si zbrodila eno jajce. Ko so žemlje že nekoliko napojene, jih stresi v kozo, ki si jo znotraj dobro namazala s surovim maslom ali mastjo, postavi jih v pečico in peci četrt ure. Pečene zreži na kose, naloži na krožnik ter jih postavi na mizo z jabolčno čežano, brusnicami ali čem enakim.

Ohrovtovo brstje z jajcem. Skuhaj pest ohrovtovega brstja, osoli ga in odcedi. Razbeli v plitvi kozi žlico surovega masla ter prideni kuhano brstje, ki ga parkrat premešaj. Posebej ubij v lonček eno jajce, ga zmešaj in potem polij po brstju, ki ga postavi v pečico, da se jajce zakrčne.

Krompir s kašo. Skuhaj v enem litru vode dva debela olupljena in na male kose zrezana krompirja. Ko krompir zavre, mu prideni eno osminsko litra oprane kaše, jo osoli in kuhaj 20 minut. Nato razgrej v ponvi žlico ocvirkov ali kake masti, v razbeljeno pridaj žlico moke in stresi v krompir.

Ko se prevre je jed gotova. Postavi jo kot samostojno jed na mizo.

Posiljeno rdeče zelje. Nareži srednje veliko glavo rdečega zelja malo debeleje, ko za salato. Potem deni v kozo dve žlici masti; ko je vroča, vrzi vanjo par koščkov čebulje, ko se ta zarumeni, prideni zelje, velik ščep kumne, soli, par žlic vode in žlico kisa, ga pokrij in duši do mehkega (eno uro). Potem potresi zelje z žlico moke in zalij z juho (približno eno osminsko litra). Ko še par minut vre, ga daj na mizo kot prikuho.

Gorka jabolčna omaka. Kuhaj pet drobnih kislih jabolk s četrt litrom vode; kuhane pretlači z vodo vred skozi sito. V kozi pa razpali žlico masla, pridaj malo kepico sladkorja in žlico moke. Ko se moka zarumeni, pridaj pretlačen sok, še malo sladkorja, par žlic vina in košček limonine lupine. Ko je kakih deset minut med večkratnim mešanjem vrelo, je polivka gotova.

Jabolčno rdeče zelje. Zreži glavo rdečega zelja na rezance, deni jih v skledo, polij nekoliko s kisom, pokrij in tako pusti pol ure. Poldrugo uro pred kosilom deni v kozo za jajce surovega masla ali masti, nekaj koščkov čebulje in, ko se čebulja zarumeni, še zelje, ki ga osoli, po vrhu zelja pa naloži dve olupljeni srednje debeli in na kosce zrezani kisli jabolki, prilij osminsko litra vode. Vse skupaj duši, da se jabolka in zelje zmehča, dobro premešaj in daj kot prikuho na mizo.

Jajca v paradižnični omaki. Deni v kozico za oreh surovega masla; kadar se razgreje, mu prideni košček čebulje, mali storžek zelja in ohrovt, par koščkov korenja, peteršilja in kolerabe. To vse skupaj duši, da se zarumeni; potem prilij četrtinko litra gorke vode in kuhaj vse skupaj eno uro; potem prideni eno žlico pretlačenih paradižnic, malo kisa in soli. Ko vse še nekaj minut vre, pretlači zmes skozi sito v plitvo skledo in ubij noter dve jajci, drugo poleg drugega, ter postavi za deset minut v pečico. Jed postavi na mizo s praženim rižem, kruhovimi cmoki, makaroni ali s krompirjem.

Praščje zarebernice v paradižnični omaki. Odreži praščjo zarebernico malo jo potolci, osoli in potresi na eni strani z moko. Potem deni v kozo žlico masti in par koščkov čebulje in ko se malo zarumeni, položi zarebernice v mast tako, da pride z moko potresena stran na vrh. Kadar se na eni strani zarumeni, jo obrni, da se še na drugi. Ko je zarebernica po obeh straneh pečena, ji odlij polovico masti, prilij ji pa osminsko litra juhe in žlico pretlačenih paradižnic. Ko se v tej omaki zarebernica praži še kakih deset minut, ji pridaj žlico kisle smetane, pusti, da še enkrat prevre in gotova je. Zarebernico položi na krožnik in polij z omako, zraven pa daj makaronov, riža, krompirja ali kaj enakega.

Nadevana ohrovtova glava. Sesekljaj deset dekagramov surovega govejega mesa in 2 dkg slanine, stresi ga v skledo, primešaj eno jajce, dve žlici ki-

sle smetane, pest opranega riža, malo soli, popra in zrezane čebulje. Ohrovtovo glavo prevri v slani vodi in jo pusti, da se odteče. Nato odloži ohrovtova peresa od glave, in vsako pero posebej namaži z opisanim nadevom (katerega poprej dobro zmešaj), pričenši na sredi, ter peresa zopet pritisni k glavi. Potem naloži v kožo na zrezke zrezane slanice in na slanino ohrovtovo glavo. Še malo polij glavo z vročo mastjo, prideni par žlic vode in jo postavi v pečico za pol ure, da se speče, med pečenjem jo večkrat polij s scedenim sokom. Pečeno zreži kakor potico in jo zopet zloži. Na mizo jo postavi kot samostojno jed.

Makaroni z jabolki. Nalomi v skledo makaronov in jili polij z vrelo vodo. Potem zavri v kozi vode, osoli jo in stresi vanjo poparjene makarone, katere kuhaj dvajset minut. Nato jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. Sedaj namaži kožo s surovim maslom in naloži v njo vrsto makaronov in semtertja košček surovega masla, potem eno vrsto na plošče narezanih kislih jabolč, po jabolkah žlicico stolčnega sladkorja in sčep cimeta in zopet makaronov, surovo maslo in jabolka. Ko je koza polna, jo pokrij in postavi za pol ure v pečico. Potem jed premešaj, stresi v skledo in postavi na mizo za močnato jed.

Koštrun v šari. Pol kilograma koštruna polij z vrelim kropom. Deni ga v lonec ter mu prideni srednje debel osnažen in na tanke kosce narezan košen, srednje debelo rumeno kolerabo in srednje debelo repo, pa tudi par listov na debele rezance narezanega zelja. Vode nalij toliko, da sta koštrun in zelenjava pokrita. Osoli, prida nekaj kumne ter kuhaj eno uro, nato prideni še enega ali dva debela olupljena in na kose narezana krompirja. Ko kuhaš še pol ure, je jed gotova. Zelenjavo stresi v skledo, meso pa zreži na kose in ga položi po zelenjavi.

Krpice z orehi. Napravi testo iz pičlega pol litra moke, enega jajca in treh žlic vode. Zvaljaj ga za nožev rob na debelo, osušene pa zreži (s koleščkom, ki ga rabiš za flancate) na štiri voglate krpice. Skuhaj jih v poldrugem litru vrelega osoljenega krova, stresi jih na rešeto, da se odtečejo. V kožo pa deni tri žlice stopljenega surovega masla in žlico sladkorja. Ko sladkor zarumeni, dodaj četrto litra drobno zrezanih orehov, malo stolčnih klinčkov in cimeta ter odcejene krpice. Dobro vse premešaj ter postavi za par minut v pečico in postavi kot močnato jed na mizo.

Zabeljene krpice. Napravi krpice kakor zgoraj. Kuhane in odcejene stresi v kožo, v kateri si zarumenila v dveh žlicah surovega masla, pest krušnih drobtin, malo jih prepolji in postavi za par minut v pečico. Postavi jih na mizo kot samostojno jed.

Riževi cmoki za v juho. Prepraži dve pesti (7 dkg) riža v kozi, v katero si dejala za oreh surovega masla ali masti. Ko se malo popraži, mu prilij

tri osminke litra juhe ali vode, kuhaj ga četrto ure. Ko se shladi, mu prida drobno zrezanega peteršilja, čebulje, popra, malo soli, pest krušnih drobtin, žlico drobno zrezanega ostalega kuhanega mesa, pol žlice moke in eno debelo jajce vse dobro premešaj. Z mokro roko napravi iz tega testa dvanaest cmokov, ki jih kuhaj dvanaest minut v vreli juhi.

Okisani rezanci. Stresi na desko pičlega pol litra moke, na sredo napravi jamico in v njo ubij jajce in prilij tri žlice vode; iz tega napravi z nožem in rokami testo, katro dobro pogneti. Iz testa napravi dva hlečka in jih razvaljaj za nožev rob na debelo. Razvaljanje krpe razgri po čistem prtiču, da se osuše, prereži vsako po sredi, zgani skupaj in zreži drobne rezance, katere zakuhaj v dveh litrih vrele slane vode. Ko so deset minut vreli, jim prida rumeno prežganje iz štirih dekagramov masti in dveh žlic moke. Ko še par minut vre, jim prida žlico kisa in stresi v skledo. Na mizo postavi kot samostojno jed.

Rezanci s sirom. Napravi rezance iz pičlega pol litra moke, enega jajca in treh žlic vode. Zreži jih na prst dolge in pol prsta široke rezance. Skuhaj jih v poldrugem litru vrele slane vode, nato jih odcedi, v kozico pa deni tri žlice stopljenega surovega masla ali masti in pest krušnih drobtin. Ko se drobtine rumene, stresi vanje rezance in četrto litra zdrobljenega sira. Nato vse dobro zmešaj, postavi v pečico, za par minut in daj na mizo.

Rezanci s paradižniki. Napravi rezance kakor zgoraj. Skuhaj jih v poldrugem litru vrele slane vode, nato jih odcedi. V kozico pa deni dve žlici stopljene masti, ko se razgreje, ji prideni pest krušnih drobtin; ko se drobtine zarumene, stresi vanje odcejene rezance. Posebej pa deni v kožo dve žlici pretlačenih paradižnic, prida jim dve žlici juhe ali vode in jih, ko prevro, prida rezancem ter dobro premešaj. Naloži na krožnik in potresi s parmezanskim sirom.

Fazanova torta. Mešaj 15 dkg sladkorja s 5 rumenjaki pol ure. Potem prida 8 dkg stopljenega (a ne vročega) surovega masla, drobno zrezane limonine lupine, 5 beljakov sneg in 14 dkg moke. Ko vse skupaj na rahlo zmešaš, deni v pomazan in z moko potresen obod za torte, peci jo v pečici v srednji vročini pičle pol ure. Potem jo vzemi iz pečice in pomaži z mezgo. Napravi iz treh beljakov sneg, prida mu tri žlice sladkorja, na rahlo premešaj in pomaži s tem snegom pečeno torto, postavi jo še za 10 do 15 minut v pečico, da se sneg nekoliko zarumeni. Pečeno zreži in postavi gorko ali mrzlo na mizo. (Obod za to torto naj bo precej širok, da ne bo previsoka.)

Zdravilni čaj. Deni v liter vode toliko posušenega lipovega cvetja, kolikor ga moreš prijeti s tremi prsti in eno polno žlico posušenih bezgovih jagod ter ga pusti, da vre dobrih pet minut. Nato ga odcedi, prideni par koščkov

sladkorja in malo limoninega soka in postavi prav vročega na mizo.

Topla limonada. Deni v lonec četrto litra vode in 8 dkg sladkorja. Ko voda zavre, jo odstavi in primešaj sok ene limone. Toliko ga zadostuje za eno osebo.



Ravnanje s šivankami. Mnogokrat zapazi gospodinja, da je zarjavela šivanka, s katero hoče šivati, kar ji je vselej neprijetno in lahko postane tudi nevarno, če se zbudemo ž njo. Šivanka najhitreje zarjavi v novih ali vlažnih stanovanjih. — Navadno spravimo šivanke v lesene ali pločevinaste puščice ali zaklopnice (škatljice) ali jih pa pustimo kar v papirju, v katerem smo jih kupili. To je napačno. Vлага, ki je zaprta v tako tesnem prostoru, se vleče na šivanke in naravna posledica je, da začno rjaveti. — Naredi za šivanke malo vrečico iz volnene krpe, v to daj nekoliko železnega praha (šmirgel) ali železnih odpadkov, šivanke v taki vrečici nikdar ne zarjave. — Zarjavele šivanke pravzaprav niso za rabo, prvič se ž njimi silno počasi šiva in obleka se vsa zamaže; drugič lahko postane zarjavela šivanka smrtnonevarna, ako se zbodeš ž njo, zastrupiš si lahko kri. A zavreči jih je tudi škoda. Na sledeči način jih lahko osnažiš: Nalij četrtno kozarca laškega olja in v olje pol žlice petroleja, v to tekočino stresi šivanke. Čez 24 ur jih vzemi iz tekočine in zbriši s pivnikom, potem jih stresi v enakomerno, drobno, zelo suho žaganje, dobro jih pretresi in pusti v njem kakih pet ur. Ko jih vzameš iz žaganja, se svetijo kakor nove. — Šivanke so mnogokrat pri ušescu zbrusene, tako da se ujeta nitka vedno utrga in silno zadržuje delo. Tudi to napako lahko sama popraviš. Drži ušesce pokvarjene šivanke na plamen špirita ali sveče, toda le zelo kratek čas, da se ne prebarva. Ko je vroča, podrgni s konico (špico) druge šivanke po ušescu in takoj postane popolnoma gladko.

Snaženje zlatega ali srebrnega nakita z dragimi kameni. Vzemi v skledo drobnega žaganja, dobro ga razgrej na štedilniku ali kakem drugem plamenu. V vročega daj uhane, prstane ali kaj drugega, kar hočeš očistiti, in malahko drgni z vročim žaganjem, potem pa očisti s krtačico. Mokro umivanje dragih kamnov, kakor diaman-tov, briljantov itd. škoduje čistemu blesku.

Kako obvarujemo predmete iz gumija, da ne razpokajo? Glicerin je najboljšo sredstvo, s katerim ohranimo gumijeve stvari pred razpokanjem. Gumijeve cevi, kape, gumijeve obroče za kozarce in drugo namaži včasih z glicerinom in razpok ne bo več.

Kako popravimo predmete iz celoluida? Lasne igle, glavniki in drugo

iz celoluida se kaj radi upognejo in postanejo zelo nepripravni ali celo nerabni. Poljubno jih zopet lahko popravimo, ako jih za hip vtaknemo v vročo vodo.

Madeže od sveče na ublažinjeni opravi odstraniš, ako jih potreseš z vročim, belim peskom. Če madež še ni izginil, potresi ga še enkrat z novim vročim peskom in potem skrtači.

Sajaste madeže, ki se dobe od štedilnika ali črnega lonca na perilu, lahko odstraniš, če jih obdrgneš s sredico črnega kruha.

Bakrena posoda ostane dolgo lepa, ako jo očistiš s pinjencem, kateremu si dodala nekoliko jesiha, nazadnje pa zdrgneš z izžeto limono.

Suho čiščenje bele volnene obleke z mavcem. Položi obleko na snažno mizo, potrosi jo z mavčnim prahom in zdrgni mavce z mehko ruto po obleki, nato jo zbrši še s čisto ruto, sprši in skrtači. Tudi bele čipke osnažiš lahko z mavcem, če jih položiš med dve ruti, potreseš z mavčnim prahom in nalahko zdrgneš. Za snaženje bele obleke, posebno tibeta, priporoča se tudi snaženje z vročo pšenično moko. Bele usnjate rokavice in usnjati pasovi se očistijo na enak način. Stresi mavce v skledo, obleci rokavice in drgni jih z mavcem. Celo zelo umazane postanejo na ta priprost način kakor nove. Usnjate pasove pa očisti tako, kakor obleko.

Kako se spozna pristno platno od mešanega? Kani na platno kapljico laškega olja; ako ostane kaplja okrogla, je platno pristno, če se pa razleže, je mešano z bombažem.

Ako se naredi kravi pod jezikom črna žila, zdrgni jezik s soljo in z laškim oljem.

Če napenja živino po krmi, skuhaj čaj iz kamelic in ga ji daj, tudi naravno žganje pomaga, ako ga po malem vlivaš v gobec.

Če se prašičem zapira ali če si jim dala zmrzjeno jed (buče), daj jim piti grenke soli v vodi raztopljene. Če jih napada sploh kaka bolezen, je najboljšo dobro zdrgniti jih z mlačno vodo in potem z vinskim cvetom ali žganjem.

Vrt

Hijacinta. Snežena odeja pokriva še naravo. Mraz riše na okna prekrasne a ne dišeče rože. Hijacinta pa že cvete in duhti. Iznad zelenega listja se vzdiguje dolg klas poln najlepšega cvetja. Raznobarvno je to cvetje, kakor: belo, žolto, rdeče, modro, vijoličasto, svetlo žolto, svetlo rdeče itd. Pravi njegov dom je Mala Azija. Angleži so jo prvi prinesli v svojo domovino. Sedaj pa je udomačena že po vsem svetu. V Harlemu na Holandskem so celi travniki hijacint. Od tam pošiljajo čebule v je-

seni po vsem svetu.¹ Hijacinta se sadi v lonce, kozarce ali pa na vrtno gredo. V lonce se sadi v mesecu oktobru in novembru. Prst naj bo lahka, gnojna in pomešana s prav drobnim peskom. Napolni lonec do polovice s prstjo, položi nanjo čebulico, zasuj jo s prstjo do vrha in pritlači prst k čebuli. Nesi tako zasajene lonce na vrt, zakoplji jih v zemljo tako, da se samo rob vzdiguje iz prsti in jih pusti tam pet do šest tednov, da se čebulice vkoreninijo. Da jih obvaruješ pred slamo, jih pokrij z listjem ali slamo. Če nimaš vrta, pa deni lonec za toliko časa v klet, ki ni premrzla, ali v kak temen kot. Potem jih prenesi v sobo in tako razdeli, da bodo dalje časa cvetele. Če jih imaš na gorkem, cveto že v januarju in februarju. Priporočljiva je hijacinta tudi za okrašnje cerkvenih oltarjev. Saj je vendar najlepši kras oltarja dišeče raznobarvno cvetje. Veliko ceneje je naročiti čebule v jeseni na Holandskem, kakor pa spomladi drago plačevane pri vrtnarju. Za kozarce so priporočljive hijacinte samo z enostavnim cvetjem. Kozarci so nalašč za to narejeni; napolni se samo spodnji del z dežnico, kateri se pri-meša malo soli in malo stolčenega oglja. Voda ne sme močiti čebule, ampak samo korenine. Najprej se postavijo kozarci v temo v mrzlo, a ne premrzlo sobo. Temperatura mora biti enakomerna in zrak ne presuh. Ko so stale kake štiri tedne v temi, jih prenesi v gorkejšo sobo, da zacveto. Sade se kakor v lonce v mesecu oktobru in novembru. Na vrtno gredo se sade hijacinte v oktobru, novembru in prvi polovici decembra. Vendar sta boljša prva dva meseca. Zemlja naj bo lahka, peščena. Zato pomešaj dobro zemljo s preležanim kravjekom in z drobnim peskom, mlivka imenovanim, ki ga vode puščajo ob bregovih. Nasadi čebule 7 do 8 cm globoko in 12 cm narazen. Pokrij jih kakih 7 cm na debelo s suhim listjem in drugimi lahkimi stvarmi. Spomladi, ko odide hudi mraz, jih odkrij in prikazalo se bode kmalu novo življenje. Zares krasna je skupina raznobarvnih hijacintov spomladi. Ko ti odcveto, poreži jim cvetje, poberi jih z zemlje, osnaži jim čebule in jih posuši v senci. Potem jih pa spravi na suh prostor za drugo leto. Sicer ni cvetje več tako lepo, a vendar jih je vredno še nasaditi.

Za hijacinto zasluži gotovo **tulpa** prvo mesto. Kako lepa je v zgodnji spomladi s svojim mnogobarvnim cvetjem. Tulp je več vrst v vseh barvah. Ločijo se v enostavne in napolnjene in v zgodnje in pozne. Sade se ob istem času kot hijacinte. Za v lonce se navadno vzamejo tri čebulice ene vrste in barve. Ko odcveto, se ravna z njimi istotako kot s hijacintami. Čebule se naroče pri isti tvrdki kot hijacinte.

Prezimovanje čebulnate begonjke. Ko je že slana pomorila vse liste be-

gonjke, je čas, da jo vzdigneš iz zemlje in ji pripraviš varen kotiček za prezimovanje. Čebule vzemi varno iz zemlje, poreži jim ovelo listje, tako da pustiš na vsaki čebuli eno stebelce. Posuši čebule na suhem, ne premrzlem prostoru; poreži čebulam mrtve in nezdrave korenine (zdrave korenine so bele, bolne pa črne) in jih položi po vrsti na suh pesek ali pa na šoto v plitve zaboje. Pod +8° R ne sme biti. Čebule večkrat preglej, da ne segnijo. Če se pokaže gniloba, jo takoj odstrani in potresi čebule z ogljenim prahom. Če ti zmanjkue prostora, tudi lahko postaviš zaboj na zaboj, vendar pa tako, da pride zrak do vsakega zaboja. Na ta način se ti ne bo zgodila škoda pri čebulah. Spomladi v začetku majnika pa presadiš čebule na vrtno gredo ali pa v lonce že meseca marca ali aprila. Če imaš narcise na vrtu in jih hočeš pomnožiti, napravi na ta način. Izkoplji previdno čebulice iz zemlje, razdeli jih in presadi. Za presaditev je najboljši čas mesec oktober in november.

Mesec oktober je najboljši čas za sejanje **zimske solate**, da se vkorenini in okrepi, predno nastopi mraz. Čez zimo pokrij ozelenelo solato z vejami. Spomladi, ko se začne tajati zemlja, je dobro jo politi z gnojnico, ki izvanredno pospešuje rast in krepi glavice. — Tudi **korenje**, ki ga rabiš za juho, in **peteršilj** lahko seješ jeseni v dobro prekopano zemljo, čez zimo ga moraš dobro pokriti z vejami, praprotjo ali slamo. Peteršilja ne smeš nikdar zalivati z gnojnico, tudi škoduje koreninam svež gnoj, ker postanejo rujave, kakor bi bile zrjavele.

Zdravje

Težko je opustiti mnenja in navede, posebno če so iste že ukoreninjene med ljudstvom. Tudi v zdravstvenem oziru so razširjena nekatera naziranja in razvade, katere nekoliko pojasniti se mi zdi potrebno.

Splošno je razširjeno mnenje, da so le jetični (tuberkulozni) ljudje nositelji strašnih bacilov, ki povzročijo jetiko. Da postane človek lahko jetičen, če se prehladi, to verjame vsakdo, a da se jetika tudi naleze, to je našim ljudem še vedno neumljivo. Kje in kdo si lahko naleze to včasih tako dolgo-trajno in mučno bolezen? Vsak, tudi zdrav človek, vdihava na cesti, v sobi, ja pri vsakem koraku povzročitelje jetike, le njegova trdna zdrava pljuča niso zanj rodovitna tla, na katerih ne morejo uspevati in se razmnoževati.

Človek, ki je primoran vedno vdihavati le slab, pokvarjen zrak, napolnjen z bakterijami in prahom, postane bled in oslavljen. Tanke kožice pljuč, ki so ga tako uspešno varovale pred jetiko, oslabe in pljuča so pripravljena za sprejem nevarnih bacilov. Nevar-

¹ Prav priporočljiva je tvrdka: E. H. Krelage & Sohn, Haarlem, Holland. Cenik pošlje zastoj.

nost postane čim večja, ako živi tako oslavljen človek v bližini jetičnega. Izmečki jetičnih vsebujejo največ jetičnih bacilov, ki preidejo v zrak in z zrakom v človeška pljuča. Zato je tako umestna in za zdravje prekoristna prepoved pljuvanja po javnih prostorih, kateri ukloniti se nekateri ljudje kar ne morejo, ker so navajeni doma s svojim brezobzirnim pljuvanjem vse ponesnažiti. Gospodinja pa gre naloga, pripraviti v hiši pljuvalnik, napolnjen z vodo, katerega postavi najmanj pol metra od zidu na pripraven prostor in vsak dan premeni vodo.

Jetika, pravijo, se podeduje, je v rodbini. Bolezen sama se ne podeduje, le nagnenje do jetike in slabotna pljuča se podedujejo. Svež in čist zrak, naravno življenje lahko okrepi in utrdi slabotna pljuča; podedovano zlo postane manj nevarno in reši otroke jetičnih staršev pred dolgotrajno boleznijo in prezgodnjo smrtjo.

»Potenje nog je zdravo, ker sčisti kri,« pravijo ljudje. Če pa pomislimo, je potenje nog nenaravno in vse nenaravno je nezdravo. Prehudo potenje na kateremkoli delu telesa je znamenje motenega zdravja. Kako neprijetna je v družbi potna noga, ve najboljše oni, ki sam trpi na potenju nog in oni, ki je primoran bivati poleg njega. In to naj bi bilo zdravo!

Potnim nogam škoduje usnjato obuvalo, ki ne prepušča zadosti zraka, zato je kolikor mogoče nositi poleti platnene, pozimi pa suknjene čevlje. Opustiti je vsaka alkoholna pijača, hrana z začimbami (gvirci), jesih (ocet), kavo in kolikor mogoče meso, zato pa se priporoča mnogo mleka, sadja, zelenjave in gorke vodne in zračne kopelji, ki pospešujejo pravilni tok krvi.

Navadno premalo pazimo na mrzle noge, na katerih trpe največ gospodinj, in vendar so pogostokrat svarilno znamenje, ki ga prepozno upoštevamo. V mrzlih nogah je premalo krvi, kri, ki bi morala biti v nogah, je v kakem drugem delu telesa, kjer zaostaja. Mrzle noge odpravimo s telovadbo, hojo po hribih, globokim dihanjem, ako kopljemo noge najprvo v vroči, potem v mrzli vodi, ako nosimo mesto usnjatega, platneno in suknjeno obuvalo, to vse pospešuje pravilen tok krvi, in ko je kri po vsem telesu naravno razdeljena, zginejo mrzle noge. Toplim nogam sledi zdrav spanec, katerega pogreša posebno oni, ki leže v posteljo z mrzlimi nogami.

Napačno mnenje imajo ljudje, ko mislijo, da pridno umivanje rok obvaruje iste pred razpokanjem. Seveda si moramo umiti roke vselej, kadar so umazane, posebno dobro in do suhega jih je treba zbrisati onemu, kateremu rade pokajo; v globinicah med kožo in v črtah roke kaj rada zaostaja vlaga, ki povzroča razpoke. Umivanje z gorko vodo zmehča kožo, ista postane mnogo občutljivejša za vremenske premembe in tem rajši razpoka. Mazanje in dobro zdrgnjenje rok po vsakem

umivanju, s kapljico glicerina, ki se ga kane v vodo, zabrani razpokanje. Po čistem glicerinu postanejo roke premehke in preobčutljive in tem rajše pokajo.

Kurjava zahteva prenovljenje zraka. Mnogo je gospodinj, posebno po deželi, ki se ne upajo odpreti okna, češ, saj se vse shladi in zlepa zopet ne pregreje. Saj shladiti sobe ni treba, le prenoviti zrak je potrebno, to se zgodi najhitreje, ako se odpro vrata in nasprotno okno, v par minutah je prezračena soba. Slab, zaduhel, smradljiv zrak se zlepa ne segreje, prezračena soba pa je hitro topla. Pozimi, ko smo navezani na zaprte prostore, rabimo v istih mnogo več svežega zraka, kakor poleti. Zato gospodinj, opustite staro navado, zabijati pozimi okna, odpirajte jih in prepričajte se same, koliko se prihrani drv, ako se pravilno zračni.



Kot najboljše sredstvo, ki hitro lajša in prežene kašelj ter nas pri obolenju na dihalih obvaruje hujših bolečin, se izkazuje Thymomel Scillae iz lekarne B. Fragnerja v Pragi. Dobi se skoro v vseh lekarnah in velja 1 steklenica 2 K 20 h. Na ime Thymomel Scillae se mora strogo paziti.

MOJA STARA

izkušnja me uči, da moram za nego kože rabiti le Stockenferd's lijeno mlačno milo Bergmann's & Co., Tešin ob Labi. Komad po 80 vin. se dobiva povsod. 442/II/12

Sukno

za moške in volneno za ženske obleke zadnje mode razpošilja najceneje Jugoslov. razpošiljalna R. STERMECKI v Celju št. 305. Vzorci in cenik čez 1000 stvari s slikami poštine prosto.

Zavod za tečaje o TRGOVSKI VEŠI

Frid. Mestur, imejitelj preko evropske meje znane bivše trgovske akademije, Lipsko. Prospekte pošilja zastonj ravnanstvu. 3317

Gotova eksistenca,

in dokazano trajen dohodek

K 8.000 do 15.000

nudi prevzetje izdelovanja patent. uradno zavar. stavb. predmeta, ki ga izdeluje lahko vsak brez strok. znanja. Že uveden v nad 100 okrajih, Trajna izdatna podpora od strani glavne tvrdke. Najboljša priložnost za osamosvojitve, primerne tudi kot stranski zaslužek. Ni potreben strojni obrat.

Resni ponudniki, ki razpolagajo s 3-5000 K kapitala, naj se oglase pri

„Union West-deutsche Bau-industrie“

G. m. b. H.

Düsseldorf 519.

3343

Zasluzek

2-4 K na dan in stalno z lahkim in priljubljenim pletenjem doma, s hitrim pletilnim strojem „Patenthebel“ nedosežno praktičnim in trpežnim. Nauči se lahko in zastonj. Zajemčeno, da se delo povsod lahko oddaja. Pojasnila daje zastonj podjelje za povzdigo domačega pletenja Karl Wolf, Dunaj VII., Mariahilferstrasse št. 62. 2907

Najcenejši vir za bombaževino in platno.

Zavitek suhna, ostanek, govar. stavb. predmeta, ki ga izdeluje lahko vsak brez strok. znanja. Že uveden v nad 100 okrajih, Trajna izdatna podpora od strani glavne tvrdke. Najboljša priložnost za osamosvojitve, primerne tudi kot stranski zaslužek. Ni potreben strojni obrat.

Johann Schkoda
Roth-Kastelitz št. 11, Češko.

Tkalnica platna in bombaževine.

Pitana perutnina! Meso! Franko po povzetju: 5 kg košara vsebuje: 1 mastno gos ali 3-4 kokoši za juho, pulardi ali race (najfinejše sveže zaklano) ali sveže volovsko meso ali teletina K 670. — 3258 M. J. Schwarz, Buczacz.

Na prodaj majhna kmetija z vsem gospod. poslopjem, krito opek, 8 oraloj zemljišča, sadni vrt, njiva ter gozd. Cena 7000 K. Več pove: Franc Golob, Slape št. 24 p. D. M. v Polju. 3348

Sodarji, mizarji, pozor!

Po ugodni ceni so naprodaj razni stroji za sodarje ter mizarje kot žage, brusilni stroji ter razni stroji za obrezovanje, prirezovanje ter žamanje dog. Proda se tudi troje železnih vozov in več metrov tračnic. Več pove tajništvo „Živnorejske zveze“ v Šmarci, p. Kamnik. 3303

Le pri vprabi od leta 1886 sijajno pohvaljenega, z znakom

„Seehund“ zakonito zajamčene gumitrane masti za čevlje postavljene čevlji

repremočni, zelo trpežni, mehki in sposobni za tečenje. Izbori tudi za preproge za vozove, konjsko opravo, gonilna jermena it. Dobi se povsod v škaflijah po 20 vin. in večjih posodah, kjer ni pri samorastopstvu J. Lorenz & Co., Heb na Češkem in Böhme & Lorenz, Chemnitz, Saško.

Blagovolite mi zopet poslati gumitrane, kajti jako doba se obnese pri opravi za konje in pri obutvi.

Brassó Földvár, 1. septembra 1905.

Fr. Tichy.

Lovske puške

izvrstno zastreljene, najboljše kakovosti dobavlja po najnižjih cenah

c. in kr. dvorni založnik JAN KONRAD v Brúx-u št. 4486 (Češko).

Lancastrske dvocevke z jeklenimi cevmi in vložnimi srebrnimi pasami K 46—, 62—, 67-50, 72—, 79-50 in naprej. Hammerlesove dvocevke samonapetnice brez potelinov, nov model, trikratni Greenjev zaklep, ognji z varstveno napravo K 112—, Največje izbiro lovske puške in samokresov dobite v mojem glavnem katalogu, s 4000 slikami, ki se vsakomer pošlje zastonj in franko.

Krojaškega pomočnika ali vajenca
sprejme takoj **L. Rebolj v Kranju.**

Zimski barhenti!

Kdor rabi dobre in pristnobarhente, flanele za srajce in drugo perilo, lanene in bombažaste kanafase, cečire, platno, inlet, brisače, rjuhe, zimsko blago za dame in gospode, žep. robce in drugo tkanino, naj se obrne na kršćansko trdiko

Jaroslav Marek, ročna tkalnica štev. 45.

v Bistrem pri Novem Mestu ob Met. (Češko).

Vzorci se pošiljajo zastonj in poštne prosto. V zalogi imam tudi veliko množino ostankov zimskega barhenta, flanele, kanafasa itd., in razpošiljam v zavojih po 40 m za 16 K, prve vrste za 20 K, finejše vrste za 25 K franko po povzetju. Od ostankov se vzorci ne pošiljajo. Srajce za gospode iz flanele ali cečirja 1 komad K 1'80, 2'20, 2'60, 3, in 4. Pri odjemu 6 kom. srajce jih pošljem franko. Pri naročilih zadošča navedba širine vratu. Dopisuje se slovensko.

Milijon odev za konje

Le K 1'95

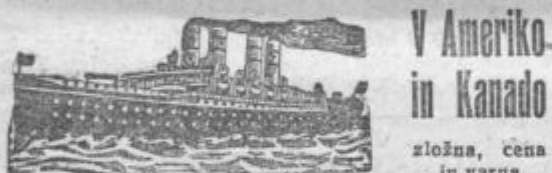
kompl. velike



Neobhodno potrebne za vsakega lastnika konj so naše svetovnoznane, nepremišljive, zelo trpežne odevje za konje, ki so izdelane kompl. vel. iz posebno debele, tople, brnske volne, valodi česar varujejo konje pred vsakim prehlajenjem in obdrži vedno zdrave. Naše trpežne odevje za konje se dobivajo v vsaki poljubni barvi in se prodajajo od propadle tovarne po naslednjih izredno nizkih cenah:

1 komad konjska odeja, kompletna, velika le . . . K 1'95
3 komadi konjskih odev, 5'70
6 komadov 11'—

M. Swoboda, Dunaj III. Hiesgasse 13-106.



vožnja s **Cunard Line**
4598/12

Bližnji odhod iz domače luke

Trsta: Ivernica 29./10. Carpathia 12./11. Laconia 28./11. 1912.

Iz Liverpoola: Lusitania, (najhitrejši največji in najlepši parnik sveta), 26./10., 14./12. 1912, Mauritania 16./11., 7./12. 1912.

Pojasnila in vožne karte pri **Andrej Odlasek, Ljubljana, Slomšk. ul. 25, blizu cerkve Srca Jezusov.** Cena vožnji Trst-New-Jork III. razred K 220'— za odraslo osebo vstevši davek in K 120.— za otroka pod deset let vstevši davek.



Jan Konrad, e. in kr. dvorni založnik v Brux-u
Bogato ilustrovani glavni katalog s 4000 slikami na zahtevo zastonj in poštne prosto.

ZNAMKA
AUSTRIA
Ceno posteljno perje
znanka Avstrija priporočajo najbolje
5 kg K 0'00, boljše K 12'—, belo K 18'—, snežnobelo K 20'—, K 30'—, najfinejše K 42'— K 48'—, naredi polne in najlažje postelje, zelo velike pernice z dvema blazinama od 16 K naprej. Dobiva se le

D. Schnurmacher, Taus 246 Češko

Vzorci in cenik tudi za narejene postelje zastonj. Pošilja poštne in carine prosto po povzetju.

Ne stane prav nič!

Zastonj razpošiljam povsod vzorce suknenege blaga, blaga za obleke, blaga za bluze, perilnega blaga, modnega barhanta, platnena blaga, oksforda, blaga za postelje, kakor vseh vrst blaga za domačo uporabo, s čimer si pri veliki izbiri in pri nizkih cenah tudi doma svoj nakup lahko dočete po zelo ugodnih prednostih.

KARL WORSCH, Maribor ob Dravi,
Herrengasse 10. 2740

Vsaka obitelj

naj bi zahtevala pred nakupom potrebnih za jesen in zimo, in sicer blaga za dame in gospode, barhenta, perila za dame in gospe, konfekcije, pletenin, robcev, platnine, zastorov, preprog itd. na vsak način 3337 veliki bogato ilust. cenik trtiko (6)

Kastner & Ohler v Gradcu
zastonj in franko, da se more prebrati o veliki izbiri in posebno nizki ceni blaga.



Razpošiljam orožje vsake vrste

za poskušnjo za 10dnevni ogled. Puška enocevka Lancaster K 30'—, dvocevka Lancaster K 30'—, Hammerless-puška K 70'—, Flobert K 8'—, samokres K 5'—, pištola od 2 K naprej. Ilustrovan cenik zastonj. **F. DUŠEK, tovarna orožj., Opocno št. 2137, ob drž. želez. Ce ko.**

3000 kupcev

ali sondeleženec za vsako vrsto tukajšnjih ali zunanjih trgovin, hotelov, hiš, posestev i. t. d. najdete takoj in brez plačila provizije pri

Vermittlungs-Reform

za varstvo interesov prometa s posestvi

Dunaj I., Fleischmarkt 9.

Glavna zastopstva:

Inomost, Praga, Monakovo.

Zahtevajte v svrhu dogovora brezplačni obisk našega glavnega zastopnika za Vaš kraj. Enako prosimo vse, ki imajo napredaj kako posest ali se menijo soudeležiti, da nam natančno naznanijo svoje želje in jim moremo brezplačno postreči.

Le naravnost
od tovarniške razpošiljalnice
„SUDETIA“
Krnov štev. 301 (avstr. Slezijska)
kupite 3030
blago za moške in ženske obleke kakor tudi žensko platnino najboljše kakovosti po najnižjih tovarniških cenah. Ostanki zelo poceni. Zahtevajte vzorce. Krasne sezonske novosti.

Ne smete pozabiti,

imamo zdravniško priporočeno in okusno sredstvo, ki lajša in popolnoma odstrani oslovski kašelj in to je

Thymomel Scillae.

Izdelovanje in glavna zaloga v

B. FRAGNER-ja lekarni

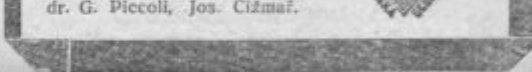
c. in kr. dvor. dobavitelj Praga III., št. 203.

Prosimo, vprašajte svojega zdravnika!

1 steklenica K 2'20. Po pošti franko proti naprej pošiljavi K 2'90. 3 steklenice proti naprej pošiljavi 7 K. 10 steklenic proti naprej pošiljavi 20 K.

Pazor na imo sredstva, izdelovalca le varstveno znamko. 3115

Dobiva se v vseh lekarnah. V Ljubljani: Rihard Snšnik, dr. G. Piccoli, Jos. Čizmaž.



Gospodinje! Pozor!

Ne kupujte presnega masla ali nadomestila zanje, dokler niste poizkusile slovite, splošno znane, svetovne znamke

BLAIMSCHEINA

„UNIKUM“

MARGARINE

ni rastlinska margarina.

se izdeluje iz najčistejših goveje obistne toščke

z visoko pastirizirano smetano, ima torej največjo redilno vrednost in je resnično zdrav.

ni umeten, nego najčistejši naravni izdelek.

je za 50 % cenejši od navadnega pres-

nega masla in zajamčeno mnogo izdatnejši nego to.

Samo Blaimscheina „Unikum“ je resnično edino in pravo nadomestilo za presno maslo, ki daleč prekaša vse doslej hvalisano.

Izdelovanje Blaimscheina „Unikum“ je varovano s stalno državno kontrolo in je to razvidno na vsakem zavitku.

Cenjena gospodinja!

Ne dajte se torej begati od drugih oglasov in rabite za nadomestilo presnega masla za

pečenje praženje kuhanje maslen kruh

samo **Blaimscheina „Unikum“** margarino

Dobiva se povsod. — Poizkušnje gratis in franko.

Združene tvornice za margarino in presno maslo, Dunaj XIV.

