



NAŠA GOSPODINJA

Domoljubova priloga
za gospodinje.

Štev. 1.

V Ljubljani, dne 16. januarja 1913.

Leto IV.

Vlažna stanovanja.

Suhe stene in suh pod so temeljni pogoji, katere nam mora nuditi sleherno stanovanje z zdravstvenega stališča. To se ne nanaša samo na podzemeljska stanovanja, na poslopja v močvirnatih krajih, ampak tudi na nove stavbe. Mokrota v stanovanjih povzroča in povečuje na različen način nagnenje k boleznim. Mokre stene lahko primerjamo mokrim oblekam. Vodene kapljice, katere zamašijo luknjice v stenah, ovirajo s tem naravno prezračevanje, in o važnosti naravnega prezračevanja se lahko prepričamo, ako pomislimo, da je edino, posebno v nižjih slojih, kjer se odpre le tuptam skozi celo zimo kako okno. V vseh onih stanovanjih, kjer ni nikakega prevetrovanja, se nabere vodeni gorki zrak, ker ne more zapustiti notranjih prostorov, v nevidne luknjice v steni. Vodna para, ki je nastala vsled dihanja in vsled domačih opravil, kakor kuhanja, umivanja in pranja zelo neugodno vpliva na človeško zdravje. Gorak in mokrotan zrak omehkuži pljuča, sapnik in sploh cel organizem. Ako stopi človek s svojim omehkuženim telesom na prosto, kjer je zrak mrzlejši in bolj suh, se takoj prehladi, kakor se tudi takoj prehladi, če stopi iz gorke kopelji na prosto.

Mokrotne stene zelo občutljivo vplivajo na gorkotne razmere stanovanj. Stene porabijo namreč mnogo gorkote, katera jim služi pri izhlapevanju vode v stenskih luknjicah; sobni zrak se pa s tem ohladi, začenja se vsled tega hitro pregibati, in to je posebno v mrzlem letnem času vzrok prehlajenja.

Iz mnogih preiskavanj slavnih bakterijologov vemo, da je potrebna za razvoj in razmnožitev najmanjših organizmov določena stopinja mokrote. In res, v vlažnih stanovanjih se zaredi

zelo hitro in lahko preobilica plesnivih in gnjilobnih glivic, katere vplivajo uničujoče na hrana, pohištvo, tramove in stene in katere škodujejo tudi zdravju prebivalcev s svojim neprijetnim plesnivim duhom. S prahom pridejo na vlažne stene tudi človeškemu organizmu neposredno škodljive bakterije, razmnože se silno hitro in povzročajo, kar se je že večkrat lahko opazalo, hude bolezni.

Ako nočemo škodovati svojemu zdravju, ako si nočemo skrajšati življenja, je neobhodno potrebno, kolikor mogoče hitro izvršiti vse naredbe, da se stanovanja posuše. Tu bodi omenjeno, da se pri visoki talni vodi brez škode lahko naseli v gorenjih nadstropjih, ker talna voda ne prekorači pritličja. Isto velja tudi o poslopjih v poplavljenih pokrajinah. Naj si je tudi vdrla voda v nadstropja, se vendar odcedi mokrota in vlažnost radi svoje teže v spodnje zidovje, vkljub temu se mora seveda vedno pustiti vstopu soncu in vetrovom s tem, da se odpro okna in duri. Kuriti se mora noč in dan v takozvanih koaksovih železnih koših ali pa v železnih pečeh, nikakor pa ne v lončenih. Tu namreč kakor tudi pri novih stavbah je prvi pogoj večinoma žareča toplota. Ako se postavi železni koš, napolnjen z žarečim koaksom, v bližini vlažne stene, se ta ogreje z žarenjem, voda izpuhteva kar vidno in vodno soparo odganja preprih. Iz še vedno vlažnih delov stene se pomika voda radi kapilarnosti v že suhe oddelke in posušenje se posreči bolj gotovo in hitreje na ta način, kakor pa z lončenimi pečmi, pri katerih bi se dosegla velika gorkota le s tem, da so take peči zelo velike, ali pa, da se porabi pri tem ogromno množino kuriva.

Ako povzroča v podzemeljskih stanovanjih mokrota talna voda, se je ne more nikdar odpraviti, ker prihaja vedno nova voda iz bližnje zemlje v ste-

no. Take prostore bi morala zdravstvena oblast prepovedati in odstraniti prebivalce.

Kdaj pa je nova stavba dovolj suha, da se vanjo lahko naselimo? Omenili smo že, da curlja voda po zidovju navzdol. Torej ne moremo soditi cele hiše po posušenju gorenjih nadstropij, posebno ker so poleg tega gorenja nadstropja pristopnejša solncu in vetrovom. Ako pa zapazimo, da je prostor, ki je v pritličju, obrnjen proti senčni strani, dovolj suh, tedaj sklepamo lahko z gotovostjo, da so tudi vsi drugi prostori hiše dovolj suhi.

Večkrat se dogodi, da se prikažejo v navidez že suhih novih stavbah, ko so se ljudje že vanje naselili, najraje ravno pri kurjenju, zopet temne, vlažne lise na steni. Ako ni bila stena že skozi in skozi popolnoma suha, zapro se luknjice tu pa tam na površju stene s kapljicami in prikažejo se omenjene vlažne lise, katere so navadno posledica vlažnega zraka. Gorkota v peči ogreje namreč najprej najbližjo okolico, voda izhlapi, tako da je kmalu zrak v sobi nasičen s parami. Kjer je pa stena bolj oddaljena od peči in vsled tega mrzlejša od zraka, ki je nasičen s parami, nastani se na istem mestu sopara, in ako je ostalo že od zidovja kaj vode v stenskih luknjicah, ni treba ravno mnogo, da se iste luknjice zopet napolnijo. Tudi tu je na mestu vedno prenovljenje zraka potom odprtih duri in oken pri sočasnem kurjenju.

Kuhinja

Jeterna juha. Praži na 8 dkg masti, na kosce zrezana jetra, zelenjavo in čebulo. Potem prilij malo juhe in duši tako dolgo, da postane zelenjava mehka;

nato jo pretlači skozi sito. S 6 dkg masti in 5 dkg moke naredi prežganje, zalij ga z juho, pridaj pretlačeno, malo popra in soli ter okisaj z jesihiom ali limonovim sokom. V juho deni ocvrt grah ali opečene žemeljne kocke. (Za deset oseb.)

Ocvrt grah. Napravi redko testo iz 3 jajc, nekoliko mleka, moke in soli ter ga vlivaj skozi strgalnik (ribežen) po malem v razbeljeno mast. Ko je grah rumeno ocvrt, ga poberi iz masti na krožnik in nakapaj drugzega v mast.

Kruhova juha. Zreži 10 olupljenih žemelj ali kruha (tudi lahko porabiš ostanke kruha) na tanke rezine, stresi jih v lonec, zalij z $2\frac{1}{2}$ l vode, v katero si djala 2 do 3 »Maggijeve kocke«, ter kuhaj 2 uri. Potem jih dobro zamotaj in ako je pregosto, še zalij z vodo. Predno daš na mizo, prideni košček surovega masla in 3 v mrzli vodi raztepane rumenjake. Po okusu juhi lahko doliješ kozarec belega vina. Če rabiš juho za bolne osebe ali otroke, opusti vino.

Juha s telečje glave. Skuhaj telečjo glavo v slani vodi. Poberi kosti iz nje ter jo zreži na podolgaste rezine. Naredi prežganje iz 8 dkg masti in 6 dkg moke, dodaj drobno zrezanega zelenega peteršilja, zalij z vodo, osoli in ko zavre, pridaj zrezano glavo, nekoliko popra in na rezine zrezane, na masti pražene gobice. Če je juha preredka, dodaj ji, predno jo neseš na mizo, opečene žemeljne kocke.

Praška krompirjeva juha. Olupi $\frac{3}{4}$ kg krompirja, zreži ga na kocke in kuhaj v slani vodi. Ko je kuhan, ga pretlači skozi sito ali cedilko. Naredi blede rumeno prežganje iz 10 dkg masti in 8 dkg moke, prideni pretlačen krompir ter ga zalij z juho in mlekom. V juho deni na kocke zrezano prekajeno in kuhano svinjino in 2 žlici kisle smetane. Predno daš na mizo, primešaj v mrzli vodi stopen rumenjaki.

Soufflé à la imperial. Umešaj 7 dkg surovega masla in 3 rumenjake, potem prideni 20 dkg kuhane drobno sesekljanke šunke, 15 dkg pretlačenega kuhane krompirja, 3 dkg moke in sneg treh beljakov. To kuhaj v namazani obliki v sopari. Kuhano zreži na rezine in deni na dobro močno juho.

Parmezanski puding. Umešaj 12 dkg surovega masla s 6 rumenjaki, primešaj 6 žlic nastrganega parmezanskega sira, 6 žlic moke, $\frac{1}{4}$ l dobre kisle smetane, soli in sneg 6 beljakov. To zmes deni v pomazano obliko ter kuhaj pol ure v sopari. Puding olepšaj v obliki venca, z drobnimi sesekljano svinjino ali na koleščka zrezano klobaso. Lahko ga okinčaš tudi v kupčkih, in sicer menjavaj kupček drobno zrezane slanin s kupčkom na čveterokotnike zrezanim stročjim fižolom, ki si ga kuhala v slanem kropu in oprasila v masti. Puding daj za juho na mizo.

Mešana prikuha. Duši v kozi na surovem maslu: na rezance zrezano čebulo, zelje, kolerabo, korenje, grah in par krompirjev. Čez nekaj časa, ko je že mehko, dodaj skledico riža, malo dušnih gobic in karfijske. Če imaš, pretlači

vmes 1 kuhan paradižnik. Vse to duši, ko si zalila, toliko časa, da postane riž mehak. To prikuho naloži, v obliki venca, okoli narezane govedine.

Ohrovt. Osnaži ohrovtovo glavico ter jo zreži na široke rezance in skuha v slanem kropu. V kozi naredi prežganje iz 8 dkg masti in 7 dkg moke, pridaj ocejšen ohrovt, pol stroka s soljo zdrobljenega česna, malo popra, zalij z juho in prevri.

Krompirjeva polenta. Zmešaj 7 dkg surovega masla, 4 jajca, poln krožnik pretlačenega krompirja (v oblicah kuhane), 20 dkg moke, soli in 2 dkg nastrganega parmezanskega sira. Iz testa napravi debelo klobaso, zavij jo v namazan prt ter kuhaj pol ure v slanem kropu. Kuhano polento zreži na rezine, zabeli jo s surovim maslom in potresi s parmezanom.

Tirolski cmoki. Zreži na kocke 6 do 8 žemelj, zabeli jih z 10 dkg na kocke zrezano zarumenelo slanino. Potem jih oblij z $\frac{1}{4}$ l mleka, prideni 2 jajci in $\frac{1}{4}$ kg kuhane na kocke zrezane prekajene svinjine ali klobase. Iz tega naredi cmoke, kuhaj jih $\frac{1}{4}$ ure v slanem kropu in daj kot prilogo k pečenki na mizo.

Kašnato zelje. Praži na 12 dkg masti $\frac{1}{2}$ kg surovega zelja. Potem ga zalij z juho ali vodo, prideni $\frac{1}{4}$ kg v topli vodi dobro oprane kaše, mlo majarona in košček s soljo zdrobljenega česna. Kašo zabeli s surovim maslom ali z ocvirki. Na mizo jo daj k mesu, posebno h guljažu dobro pristojna.

Goveja pečenka. Potolci s kladivom kos govedine — križ ali stegno — natosoli ga in potresi nekoliko s poprom. (Pečenka se nikdar ne pere, ampak samo zbrise s čisto ruto.) Potem razpali v kozi 14 dkg masti, prideni na rezine zrezane čebule in zelenjave, celega popra, timijana in dišave (gvirca). Na zelenjavo položi meso, oblij ga s kozarcem belega vina ter duši pečenko $2\frac{1}{2}$ ure; medtem jo večkrat obrni in oblij s sokom. Ko je mehka, odlij mast, zelenjavo pa pretlači skozi sito. Odlito mast potresi z moko in zalij s precejenim sokom. To prevri in če je potreba, prilij še nekoliko juhe in vina. Omako daj posebej k mesu na mizo.

Lovska pečenka. Sesekljaj $\frac{1}{2}$ kg govedine, $\frac{1}{2}$ kg teletine, $\frac{1}{2}$ kg svinjine, 8 dkg svinjine in 3 osnažene sardele. Prideni 2 jajci, 3 namočene, ožete in pretlačene žemlje, nekoliko zelenega drobno zrezanega peteršilja, soli in precej drobno zrezane, na masti zarumenele čebule. Vse to dobro premešaj, naredi štruco ter jo speci na masti. Večkrat jo polij z juho.

Svinjska pečenka. Potolci $1\frac{1}{2}$ kg svinjine s kladivom, osoli in potresi jo s kimlom. Meso deni na 10 dkg razpalljene masti, peči ga v pečici ter ga večkrat polij z mastjo. Ko je zarumenelo, ga polij nekoliko z juho ali vodo in peči še približno $\frac{1}{4}$ ure.

Meso s čebulo. Zarumeni na 10 dkg razpalljeni masti $\frac{1}{2}$ kg drobno zrezane čebule, prideni za noževu konico paprike, $1\frac{1}{2}$ kg na kocke zrezane govedine, malo jesiha (ali nazadnje limonovega

soka), timijana, materine dušice (šatraj), lavorjev list, majarona ter duši v tem meso tako dolgo, da se posuši sok, potresi ga z moko, zalij z vodo ali juho in kuhaj do mehkega. Iz omake vzemi dišave, predno daš na mizo.

Scagedinjski guljaš. V 10 dkg masti daj 1 veliko, drobno zrezano čebulo, $1\frac{1}{2}$ na kocke (ne majhne) zrezanega govejega mesa, ter duši tako dolgo, da je na pol mehko. Potem prideni $\frac{1}{4}$ kg surovega kislega zelja, $\frac{1}{4}$ l kisle smetane, ki si jo zmešala z žlico moke ter duši vse tako dolgo, da je mehko. H guljašu daj žgance, polento, makarone ali krompir.

Svinjski guljaš. Zreži $1\frac{1}{2}$ kg svinjskega mesa na precej velike kose. Na 10 dkg masti zarumeni $\frac{1}{2}$ kg dobro nasekljane čebule, prideni paprike, 3 žlice kisa, par žlic juhe, ali vode, zrezano meso, sol in kimel. To duši tako dolgo, da se posuši sok. Potem poberi meso iz kože, potresi mast z moko (5 dkg), zarumeni jo, deni meso zopet nazaj, zalij z juho in $\frac{1}{4}$ l kisle smetane in kuhaj še $\frac{1}{2}$ ure.

Špehovka. Raztopi v $\frac{1}{4}$ l toplega mleka 3 rumenjake, 6 dkg raztopljenega masla in soli ter vlij na $\frac{1}{2}$ kg pogrete moke, naredi testo in prideni še 3 dkg shajanega kvasa. Ko je dobro stepeno, ga pusti shajati. Medtem sevri 20 dkg sveže slanin (lahko vzameš tudi scvreto mast z ocvirki), razvaljaj vzhajano testo tanko, polij ga z ohlajeno slanino, potresi s sladkorjem in cimetom, kar tudi lahko opustiš, zvij testo v potico, deni v namazan model ter pusti zopet shajati. Ko je vzhajano, jo speci in daj gorko na mizo.

Pustni krofi. I. Mešaj $\frac{1}{4}$ l mlačne sladke smetane ali mleka, 7 rumenjakov, limonine lupinice, sok 1 pomeranče, 10 dkg surovega masla, 5 dkg sladkorja z vanilijo in par zrn soli. To vlij na 42 dkg segrete moke. Naredi testo iz nje in mu prideni še 2 dkg shajanega kvasa, ko si stepla testo, ga postavi na gorko, da vzhaja približno 1 uro. Nato ga deni na desko, razvaljaj za prst na debelo, izreži z obodom krofe, nadevaj jih s segreto mezo, pokrij z drugim krofom in pritisni na rahlo ob kraju. Nato izreži z drugim manjšim obodom in jih pusti shajati. Razpali mast v kozi, mora stati za 2 prsta visoko, polagaj krofe v mast tako, da pride tista stran, ki je bila na vrhu, na dno kože, hitro jih pokrij, ko so na eni strani zarumeneli, jih obrni. Paziti moraš, da so v sredi do dobra pečeni. Ocvrte krofe potresi s presejanim sladkorjem in daj gorke na mizo.

II. Pripravi v skledo $\frac{1}{2}$ kg segrete moke, malo soli, žlico stolčenega sladkorja in malo limonove lupinice; v $\frac{1}{4}$ l sladke mlačne smetane ali mleka raztepi 4 rumenjake in 7 dkg raztopljenega surovega masla, vlij vse na moko in naredi testo, pridaj še žlico ruma ali limonovega soka in $3\frac{1}{2}$ dkg vshajanega kvasa. Ko si stepla testo, ga postavi na gorko, da vzhaja, vse drugo delaj, kakor zgoraj.

**III. Mešaj 7 dkg surovega masla s 6 rumenjaki tako dolgo, da se speni, pri-
daj 1 žlico ruma, 28 dkg najboljše bele
pšenične moke, malo soli, 2 decilitra
mlačne sladke smetane ali mleka in
3 dkg vshajanega kvasa. Testo dobro
stepi, ga postavi na gorko, da vshaja,
vse drugo delaj kakor pri I.**

Masleno testo. Naredi testo iz 2 ru-
menjakov, 3 žlic vina, soka pol limone,
par zrn soli, nekoliko sladkorja in 25
dkg moke. Vina in vode prilivaš po po-
trebi, ker mora biti testo mehko. Stepaj
ga potem tako dolgo, da se napravijo
mehurji in da se loči od žlice. Testo pu-
sti počivati na hladnem. Medtem pri-
pravi drugo testo iz 28 dkg surovega
masla in 28 dkg moke, to testo lahko
narediš z lesenim nožem ali z valjar-
jem. Ko je gotovo, naredi podolgovato
štirioglasto ploščo in jo tudi pusti poči-
vati na hladnem. Razvaljaj potem prvo
testo tako, da bo približno štirikrat tako
veliko, kakor maslena plošča. Postavi
isto na sredo razvaljanega testa ter ga
zavij od vseh štirih strani. Testo na-
rahljaj potolci z valjarjem in ga pusti
počivati na hladnem $\frac{1}{2}$ ure. Potem ga
zopet razvaljaj (pazi, da se ne pretrga),
in spet zavij, kakor prej; to ponavljaj
štirikrat. Slednjič ga tenko razvaljaj in
poljubno uporabi.

Jabolka v haljici. Olupi jabolka,
zreži jih na štiri koščke in skuhaš v
sladki vodi, paziti moraš, da ne razpa-
dejo, poberi jih na krožnik, da se od-
cede in ohladi. Potem tanko razvaljaj
masleno testo, zreži s koleškom štiri-
kotnike, položi na sredo vsakega neko-
liko marmelade in košček jabolke ter
ga zavij v testo tako, da vzameš na
sredo vse štiri ogličke in jih pripneš z
dišečim klinčkom. Položi jabolko na po-
mazano pekačo, pomaži vsacega z raz-
tepenim jajcem in speci rumeno v peči-
ci, še gorko potresi s presejanim slad-
korjem.

Kremine rezine. Razvaljaj na lahko
masleno testo za slab centimeter na de-
belo, speci ga v pomazani pekači in na-
devaj potem s sledečim nadevom, polo-
ži drugi del po vrhu, zreži na rezine in
potresi s sladkorjem z vanilijo. — Na-
dev. Stepaj nad sopari 6 rumenjakov,
4 žlice sladkorja, 4 žlice mleka, žličico
rižve moke in košček vanilije, ko je
krema ohlajena, ji primešaj 16 dkg
umešanega dobrega surovega masla.

Torta iz planinskega masla. Mešaj
5 rumenjakov s 14 dkg sladkorja tako
dolgo, da se peni, pridaj sok in lupi-
nice četrtnine ($\frac{1}{4}$) limone. 8 dkg moke
polagoma s snegom 5 beljakov. Testo
speci v pomazanem z moko potresenem
obodu za torte. Shlajeno prereži dva-
krat in jo nadevaj s sledečim nadevom:
Stepaj na sopari $\frac{1}{2}$ l sladke smetane
s 4 rumenjaki in žličico moke, tako dol-
go, da se zgosti. Potem umešaj 14 dkg
prav dobrega surovega masla 5 dkg
sladkorja z vanilijo in prideni shlajeno
kremo. Polij jo s kavinim ledom.

Kavin led. 5 žlicam črne kave pri-
mešaj toliko presejanega sladkorja, da
bo precej gosto. Mešaj to $\frac{1}{2}$ ure na gor-
kem ognjišču ter prevleci s tem torto.

Zamorec v srajci. Mešaj 10 dkg su-
rovega masla, 10 dkg sladkorja, 6 rume-
njakov, 14 dkg zmletih mandeljev v lu-
pinah (mandelje s čisto ruto dobro zbrši-
ši), 5 koscev nastrgane čokolade in pri-
daj nazadnje sneg 6 beljakov. Deni vse
to v pomazano obliko za puding ter
kuhaj 1 uro v sopari. Potem ga zvrni
na skledo in deni v klet, da se popolno-
ma ohladi. Ohlajenega prevleci z gosto,
oslajeno spenjeno smetano. Dobro slad-
ko smetano tolci kakor sneg in prideni
nekoliko stolčenega, presejanega slad-
korja. Tako se prevleče, če daš mrzlega
na mizo. Ako daš gorkega, skuhaš 14
dkg sladkorja z 2 žlicama vode. Po-
tem naredi trd sneg iz 2 beljakov in
vlij počasi vanj shlajen kuhan sladkor,
in s tem prevleci puding.

Čarovniška pena. Speci $\frac{1}{2}$ kg jabol-
k v pečici, pretlači jih skozi sito ter pusti
ohladiti. Medtem stepi 4 beljake v sneg,
prideni 2 žlici mezge, 14 dkg sladkorja,
žlico ruma in pretlačena jabolka. Mešaj
to $\frac{1}{2}$ ure, potem postavi na led. Se da
k flancatom ali drugi močnati jedi na
mizo.

Španski veter. Na 1 beljak vzemi
7 dkg sladkorja pomešanega z vaniljo.
Naredi iz beljaka trd sneg, tega stepi v
sladkor. Potem polagaj sneg z žlico na
pomazano pekačo ali na oblate, kupčke
ter jih deni v pečico ali v peč, ko vzameš
kruh iz nje, sušiti.



Je-li med slaščica ali zdravilo?

Mojster Kneipp je rabil v mnogih
boleznih čebelni med z uspehom kot
zdravilo. Mnogo pa je ljudi, ki trde, da
je med bolj slaščica, kakor zdravilo.

Dokazano je dejstvo, da med ni sa-
mo zdravilo, ampak nam služi tudi kot
hrana. Skoraj ves med se izpremeni v
kri in pusti le malo ostankov. Če čisla-
mo med že kot hrano, se moramo ozi-
rati nanj kot zdravilo v dvojni meri.

Že od nekdaj si je znal ohraniti
svoje ime, in ljudski glas pravi, da
združuje med toliko zdravil, kolikor
cvetlic in rastlin je oddalo zanj svoje
skove. Nobeni gospodinj bi ne smel
manjkati med v jedilni hrambi!

V čem pa obstoji zdravilna moč
medu?

Cvetlični med vpliva neposredno in
posredno. Neposredno, če pride v doti-
ko z bolnimi deli telesa, torej v ustih,
goltancu, vratu in želodcu. Tu vpliva
proti gnilobi, ker zamori v medu se
nahajajoča mravska kislina vse glivice,
katerih se dotakne.

Dalje vpliva omehčajoče na sluzne
kožice, ki so radi prehlada otekle in se
strdile. V takih slučajih, posebno pri
malih otrocih, kjer se ne sme ali ne mo-
re rabiti medicinskih sredstev, je med
večkrat edina rešitev. Mnogo slučajev
bi se dalo navesti, v katerih so mali
otroci popolnoma ozdraveli, dasi so
imeli vnetico grla, samo ker so uživali

pristen med, zmešan z enako množino
čistega vinskega kisa. Taka ozdravlje-
nja so se mnogokrat dogajala v prej-
šnjih časih na deželi, ker je bival zdrav-
nik mnogo ur daleč in so se morali za-
tekati stariši k domačim sredstvom.
Dandanes, ko je lažje priti do zdravni-
ka, se je zavrglo in pozabilo na domača
sredstva.

Posredno vpliva med na ta način,
da deluje proti vsem povzročiteljem
bolezni, ker se postavlja kot lahko pre-
bavljiva in izborna hrana nasproti slabši
in napačni hrani in s tem odvrta ne-
štete bolezni.

Med dela tudi tolščo. Pljučnici se
pridruži kmalu shujšanje telesa, med
zasluži v boju proti tej bolezni vse pri-
znanje.

Med pomaga kot ogljikov vodik
proizvajati tudi potrebno gorkoto in je
pri tem eden najboljših urejevalcev že-
lodca, kakor priča sledeči dodatek.

Med je lahko čistilo želodca, med-
tem ko so druga sredstva bolj dražila,
ki slabe želodec in odpovedo polagoma
vse učinke. Sladkorju, ki nadomešča
večkrat med, manjka mravske kisline
in še mnogo drugih snovij, ki jih vse-
buje med. Ako se zavziva med dan na
dan kot zdravilo, ni strahu in bojazni,
da bi oslabil želodec, pač pa se opaža,
da se okrepi v najkrajšem času.

Dajajte otrokom medu bodisi na
kruhu, s surovim maslom ali brez nje-
ga ali pa mesto sladkorja v mlečno ka-
vo ali v mleko. Gotovo ga radi spreje-
majo in dobri uspehi ne izostanejo, pa
tudi veliki otroci naj se ne branijo me-
du, saj je med največji prijatelj
zdravja.

Kako odstranimo bradavice? Raz-
drobi svežo hrastovo skorjo v majhne
koščke in jih kuhaš dolgo časa. V vroči
vodi drži roke dvakrat zaporedoma
dalj časa in umivaj potem vsak dan bra-
davice z isto vodo, sedaj mrzlo, sedaj
toplo. V osmih dneh ti izginejo brada-
vice, ne da bi pustile kaj sledu za sabo.
Bradavice pa ne smejo biti ranjene.

Sredstvo proti influenci in nahodu.
Ko zbolíš za influenco, pij vsak dan zju-
traj in zvečer skodelico čaja iz rmana
in žlice medu. Tudi nahod odpraviš, če
spiješ skodelico zgoraj opisanega čaja.
Slabotni, bolehní in bledi otroci kakor
odrasli naj pijo tak čaj vsak dan.



Snaženje volnene obleke. V 1 litru
tople vode raztopi košček mila, tako
da je voda bela kakor mleko. V milnico
vlij pol žlice salmijaka, pol žlice ter-
pentinovega olja in čistega vinskega
cveta. V pripravljeno tekočino namoči
krpo in ž njo odrgni madež na obleki,
ki ga hočeš očistiti. Če imaš mehko
čisto krtačo, namoči jo v tekočino in ž
njo skrtaj madež po niti, nato ga pa
odrgni s krpo. Na ta način odpraviš sko-
raj vse madeže, posebno iz moške ob-
leke, ki izgleda po snaženju kakor nova.

Salmijak, ki ga rabimo tako pogosto v gospodinjstvu, se izdiši, to je, amonijak izhlapi, ako steklenica ni dobro zaprta in salmijak izgubi svojo moč.

Snaženje baržuna (žameta) na klobukih. Z baržunom podloženi klobuki postanejo pri noši mastni od las in na mastne madeže se kaj hitro nabere prah, ki se ne da skrtati. Pomoči čisto krpo v laško olje in ž njo nalahko odrgni madež, baržun postane kaj hitro popolnoma čist in svetel.

Madeže od rdečega vina ali sadnega soka pomoči s kislim mlekom in pustí mleko nekaj časa na madežih, potem izperi blago v mlačni vodi. Za lise od črnega vina zažgi malo žvepla ali žvepljenih vžigalic in drži umazani del blaga nad žvepljenim dimom, ki izvleče iz obleke vse madeže te vrste.

Črna krila, ki so postala siva in zaprašena, dobro izkrtati, deni jih na desko, na kateri navadno likaš ter jih pobriši povsod po dolgem s čisto gobo in salmijakovo vodo — salmijakovega cveta in vode, vsakega pol; — polagaj robec na krilo in ga zlikaj preko robca. Potem obesí krilo na prosto v senco, da se popolnoma posuši.

Orumenelo flanelo lahko obeliš na sledeči način: Stopi $\frac{3}{4}$ kg navadnega belega mila v mehki gorki vodi ter prideni tej milnici 20 gramov salmijakovega cveta. Namakaj v tej tekočini nekaj časa flanelo, preperi jo v njej ter jo končno izplakni v mehki mlačni vodi.

Iz papirja, pergamenta in usnja spraviš masne madeže z žgano magnezijo, katero zmešaj v gosto kašo s čistim špiritom in vodo. To kašo deni na madež; drugi dan pa odstrani z mehko krtačico magnezijo.

Obtiščane lise v plišastem pohištvu pomoči nalahko z vodo ter drži potem tesno nad istim mestom nekaj časa vroče železo, da se stlačeni delci pliša zopet dvignejo. — Ako je pliš sploh umazan, ga skrtati in ga potem lahko odrgni s platneno krpo, ki jo pomakaj v pol litra mlačne vode, kateri si pridejala eno žlico salmijaka. To odvzame vso nesnago.



Pridelovanje, kisanje in kuhinjska uporaba kisane rdeče pese.

Kisanje zelja in repe je pri nas dobro znano, popolnoma neznano pa je pri nas kisanje rdeče vrtné pese v izdelovanje takozvanega barščja (barszcz), kakor je oddavna v navadi med poljskim in rusinskim narodom v Galiciji in zunaj Avstrije, kjer se prišteva med narodna jedila.

V Galiciji sadijo takozvano egipčevsko peso (burak cwiklowy egipski) po vrtovih in v večji množini tudi na dobro obdelana polja, ki so bila leto

prej pognojena, koncem meseca aprila, oziroma pričetkom maja. Zagoni so po 1 meter 20 centimetrov široki, razdeljeni v 4 do 5 vrst in v teh se vseje v oddaljenosti 5 do 7 centimetrov dva do tri zrna pese, na kar se jih z zemljo na plitvo zagrne.

Kadar zrastejo rastlinice toliko, da imajo po par listkov, se jih preriva. Pri prerivanju zadobljene sadike se uporabljajo za daljše nasade, bodisi na drugih zagonih na polju ali po vrtovih za obrobjenje gredic.

Pesa se ne okopava, pač pa se večkrat opleve in pri tem zemlja zrahlja.

Do meseca julija zraste pesa že toliko velika, da se lahko uporabi za poletno rabo. Kakor drugo korenstvo pri nas, tako se tudi v Galiciji izkopava pesa v jeseni pred zimo, odbere se ji listje, očisti zemlje in ko je dovolj suha, spravlja bodisi v klet za korenstvo ali pa tudi v kupicah, kjer se pokrije najprvo s slamo in potem s prstjo. Po kmetih v Galiciji se na ta način spravlja tudi krompir in krmska pesa.

Kisanje pese se vrši za navadno malo domačo uporabo v manjših ali večjih lončenih posodah (loncih), tudi lahko v kozarcih, kakor jih rabimo za vlaganje kumar, v večji množini v bučkah in sodih. — Kisanje se vrši istim potom kakor kisanje zelja ali repe, to je potom mlečno kislega kipenja.

Za uporabo pa ni pesa kot taka, marveč le sok, ki se tvori pri kisanju in se imenuje baršč. Sok je lepe vijoličaste barve in ima zelo fin kislato vinski okus. — Pred kisanjem je treba peso dobro oprati, olupiti ali ostrgati, na ploščaste kose zrezati, v pripravljeno dobro osnaženo posodo spraviti in potem do vrha s prekuhanjo mlačno lahko slano vodo zaliti. Ako se hoče kisanje pospešiti, se lahko vrže na vrh par koščkov črnega na drožju umešanega kruha. Na ta način v malem nastavljen baršč je skisan, če ga postavimo na toplejše mesto, na primer na peč ali vrh štedilnika v teku 8 do 10 dni. Kadar je baršč dovolj kisel, treba ga je prenesti v mrzlo klet, da se kipeenje ustavi in ostane dalje časa svež.

Kuhinjska uporaba barščja je v podobni juhe, ki se imenuje istotako kakor surovina, baršč. Najboljši način priprave je ta, da se meša goveja ali še boljše juha iz prekajenega svinjskega mesa polovico na barščem, kojega je treba kuhati v čistem loncu le toliko časa, da zavre, in potem se odstavi, da ostané gorak, drugače izgubi barvo in očrni. Da postane baršč okusen, je neobhodno potrebno, da se zakuha na ocejnjeni juhi nekoliko sveže, na tanke rezine zrezane peše, katera se pomeša z juho in barščem. Posebno lepo barvani baršč se pa dobi, ako se nekaj sveže pese na strgalu (ribežnu) nastrga in potem precedi čez en vročo juho.

To je način kuhanja čistega barščja, priredi se ga tudi lahko na ta način, da se potem, ko je zmešan, primeša nekaj kisle smetane in stepe-

na sveža jajca. Pri tem zabelenem barščju (zabelany barszcz) se ne ozira na lepo barvo, radi tega ga ni precejati skozi nastrgano svežo peso. Čistemu ali pa tudi zabelenemu barščju je pridejati na juhi ukuhané »žlikrafe« in potem tudi dobro pridejati nekaj svinjskega na kocke zrezanega mesa ali na kolobarčke zrezane kuhane prekajene klobase. V juhini skledi je treba barščju pridejati še toliko sladkorja po okusu, da zadobi prijeten, sladkokislav pikanten okus. — Na priprostejši način je dati namesto »žlikrafov« posebej v slani vodi kuhan, na kocke zrezan krompir, katerega je posebej zabeliti na krožniku z mastjo in čebulico.

Med Poljaki je najti baršč povsod kot narodno jed, v priprostih kmečkih kakor tudi v najodličnejših gosposkih hišah. Tudi pri vsaki zabavi ali po veselicah se ga pije vročega popolnoma čistega namesto črne kave v čajnih skledicah, ker učinkuje na dobro prebavo in posebno osvežujoče.

Pripravlja ga lahko vsaka gospodinja sama sproti. Po mestih so pa tudi trgovci, ki se pečajo s kisanjem pese v veliki množini, ki prodajajo (točijo) baršč na trgu iz sodčkov na litre. (1 liter stane 12 do 14 vinarjev.)

Pri nas je znana rdeča pesa že dolgo kot zelenjadna vrtna rastlina in udomačena v kuhinjski uporabi kot salata, poskusimo razširiti njeno uporabo tudi na to stran in jo vpeljati kot priznano zdravo jed.



Oskrbovanje plemenskih mrjascev.

Mrjaškeke odberemo najboljše od dobre plemenske svinje od drugega do šestega gnezda v spomladi, ker je potem plemenskega mrjaška mogoče naravno vzgajati. Gledati je seveda tudi, da izvira mrjašek od dobrega plemena, katero hočemo gojiti. Paziti je posebno na to, da mrjašek ne izvira od starišev, ki so si morda v krvnem sorodstvu. Ni večje nesreče pri prašičih in wendar se tako mnogokrat dogaja, ker se ne deželi premalo pazi na to.

Ko smo odbrali najboljše razvitega mrjaška za plemo, je potrebno, da istega takoj odstranimo od svinjic. Zadnji čas za to je starost štirih mesecev, drugače se mrjašek lahko pokvari in postane pozneje neraben za plemo. Druge pujske moškega spola smo itak že poprej dali skopiti (rezati). Ti lahko ostanejo dalj časa pri svinjicah v enem kočju, če je dosti velik.

Mrjasca se vzgaja naravno kot druge mlade pujske. Treba ga je le posebej spuščati v tekališče, kjer lahko raje in se valja po vodi, ki naj je napolnjana v tekališče. Krma mora biti dobra, nikakor pa ne taka, kot za prašiče, ki se pitajo. Mrjasec bi se pri taki krmi preveč odebelil in bi postal nesposoben,

kadar bi se moral rabiti za plemenenje. Pri hitro rastočih pasmah lahko uporabljamo mrjasca za plemenenje v starosti 9 mesecev. Seveda smemo dovoliti mlademu mrjascu izjemoma poprej kak skok. Mrjasci počasi rastočih pasem naj se začnejo uporabljati za plemenenje v starosti enega leta.

Ako se od mrjasca pričakuje dosti zdravega zaroda, se mora isti kolikor je le mogoče vzgajati naravno in ne kakor je v mnogih krajih običajno, spustiti ga le na prosto, kadar pripeljejo svinjo k plemenjenju, drugače pa tesno zapreti v zaduhel hlev kot jetnika. V nekaterih krajih pa mrjasca še ob takih prilikah ne spuste na prosto, temveč zapro rajše svinjo v svinjak, kjer je še za mrjasca dostikrat premajhen prostor. Tako postopanje ni pravilno. V času od 1 do 1½ leta starosti se mora mrjasec dobro hraniti, dajati mu je tudi oves, ki ga ohrani čvrstega in žilavega. Posebno v času, kadar ima redno vsak dan en skok. Več se mu ne sme dovoliti, le v največji potrebi se sme spustiti dvakrat na dan. V tem oziru se gode velike napake, katere se morajo če ne takoj vsaj polagoma odpraviti. Posledice prepogostega spuščanja so včasih zelo občutne, svariti moramo vsakega prašičerejca pred tri- do osemkratnim spuščanjem mrjasev na dan, kar se zgodi še sedaj dostikrat.

Ako se skoki vrše redno skozi celo leto, potem smemo računati na vsakega mrjasca po 50, na stare mrjasce tudi več svinj. Pri nas se skoki navadno v gotovem času skupaj vrše po dvakrat na leto, zato tudi ne smemo računati več svinj na enega mrjasca kot 30.

Nezmislno je, voditi svinjo k ničvrednemu mrjascu zato, ker se plača manjšo skočnino. Pri skočnini se hoče nekaj prištediti, kar se pa po skotenju svinje drago plača na slabotnih puiških. Skočnina naj znaša najmanj 2 K, kar gotovo ni veliko, ako hoče prašičerejec mrjasca pravilno krmiti in oskrbovati in ne spuščati več kot po enkrat na dan. Kaj pomaga nizka skočnina, ako svinja stori malo ničvrednih puiškov, ki poerkajo v najkrajšem času po skotitvi. Saj drugače ne more biti, ker je mrjasec od prevečkratnega skakanja na dan izrabljen, kar mora zarod potem občutiti. Kdor se bode ravnal po zgoraj navedenih pravilih, bo sam sebi največ koristil.



II. tečaj bolniških strežnic.

Slovesen je bil sklep. Težko so se ložile učenke; vezala jih je medsebojna ljubezen. Nerade so ostavile bolnico. To je znak, da se jim je priljubilo v kratkem času težavno delovanje bolniške strežnice. Z velikim zanimanjem so sledile teoretičnemu in praktičnemu pouku. Že prvi dan jim je vedel vcepiti gosp. ravnatelj dr. Dolšak toliko poguma in veselja, da so rade vztra-

jale, četudi ni vse lahko. Takoj je bil storjen sklep, skušati po njegovem navodilu postati v znamenju križa duševno in telesno usposobljena, če treba tudi za pomoč vojski in ne se strašiti pokanja pušk in gromenja topov, potokov krvi in pretresljivih groznih prizorov padlih ranjencev na bojnem polju. Požrtvovalno streči bolniku v tihi bolniški sobi, zanimati se zanj tudi ponoči; ne imeti razlike med bogatinom in revežem, pa tudi ne razločka glede bolezni; da, celo revnejšim bolnikom in ostudnim boleznim posvetiti se s tem večjo požrtvovalnostjo.

Zanimanje je rastlo s slehernim predavanjem. Poljudno je razlagal in kazal g. primarij dr. Derganc kirurške stvari. Na lahko umeven način je vedel vpeljati dr. Levičnik slušateljice v zaznamovanje različnih notranjih bolezni in razlagal njih zapletenost in pokazal glavne znake nalezljivih bolezni. Težka naloga dr. Plečnika je

ljivih prizorih. Dajal je prečastiti tudi navodila, kako olajšati duševne boleti trpinom na bolniški, zlasti na smrtni postelji. Tu smo zopet spoznale, da je vera in krščanska ljubezen ono dragoceno krepilo, ki olajša, da celo oslajša težka opravila bolniških strežnic.

V bolnici so učenke opazovale in se zgledovale na prijazni, ljubeznivi in požrtvovalni postrežbi blagih redovnic. Občudovale so učenke prijazno, dobrohotno in požrtvovalno postopanje gg. zdravnikov z bolniki. Občudovale so tudi spretnost pri težkih operacijah, kakor slepiča, kile, želodca itd. Zanimivo je bilo gledati hitro zdravljenje že postarne žene, ki je bila težko operirana na črevih in obenem želodcu po primariju dr. Dergancu in nekega moža na raku po primariju dr. Stojcu.

Slavnemu deželnemu odboru in prečastiti Vincencijevi družbi, ki sta omogočila naobrazbo bolniških strežnic, najiskre-



Nekatere udeleženke II. tečaja bolniških strežnic.

bila — katero je pa sijajno izvršil — razlagati higijeno in v to stroko spadajoče kemične spojine. Udeleženke, katerih velika večina je dovršila samo ljudsko šolo na kmetih, so nepričakovano dobro razumele razlago. Enako spretno je pojasnjeval dr. Ješe nauk o somatologiji (organih človeškega telesa). Vse to na predmetih iz narave. Tudi praktične vaje v bolnici je vodil in dajal dokaj pojasnil; enako dr. Polc in dr. Toplak.

Požrtvovalnost slavnega učnega oseba je bila tem večjega pomena, ker so gospodje poleg svojih obilih stanovskih opravil poučevali v tečaju tri tedne vsak dan že navsezgodaj.

Za teoretičnim poukom je sledila štiritedska praksa. Tu so učenke večkrat okušale težavna opravila bolniške strežnice. Kako je mogoče vztrajati celo z veseljem in ljubeznijo tudi v najtežjih opravilih, to je pokazal preč. g. dr. Nastran z globoko zamišljenim verskim poukom. Brez te podlage bi menda ne mogla vztrajati niti vsaka druga, zlasti ne pri pretres-

nejša zahvala. Nič manj topla zahvala gre veleblag. g. ravnatelju dr. Dolšaku kot voditelju, gg. primarijem, vsem gg. zdravnikom, preč. g. dr. Nastranu, blagim čč. redovnicam, zlasti čč. ss. Rafaeli in Ambergi in vsem, ki so se požrtvovalno trudili s poukom; enaka najtoplejša zahvala preč. predstojništvu v Marijinem Domu, ki je imelo toliko opravila z oskrbo učenk.

S prirejanjem teh tečajev se izvršuje veliko delo v blagor ljudstva. Naj bi se v mnogem številu udeleževale dekleta III. tečaja bolniških strežnic!

Vaše zdravje si ohranite! Oslabelost in bolečine izginejo! Vaše oči, živci, mišice, kite se okrepijo, spanec ozdravi, Vaše splošno zdravje se zopet utrdi, ako rabite pristni Fellerjev fluid z znamko „Elsa-Fluid“. Dvanajstotica za poizkušnjo 5 kron franko. Izdelovatelj samo lekarnar F. V. Feller v Stubici, Elsa trg št. 16 (Hrvaško).



Inž-nerska akademija

Wismar, Ostsee.

Za strojno in elektr. inženjerstvo, stavn. inženjerstvo, omrežje in arhitekturo. — Želzobetonska gradnja, geokultura in tehnika. — Novi laboratoriji. — Študijski absolventi višjih obrtnih šol se sprejemajo.

Vse slovenske gospodinje

so s Kolinsko kavno primesjo v korist obmejnim Slovencem kar najbolj zadovoljne, kajti edino s tem kavnim pridatkom se da napraviti res dobro kavo. Dobra je samo tista kava, ki ima dober okus, prijeten vonj in lepo barvo — teh lastnosti ne moremo pogrešati pri nobeni kavi. In te lastnosti daje kavi v najpopolnejši meri samo Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem. To je razumljivo, če se pomisli, da je Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem napravljena iz najizbranejših surovin po načinu, ki se je kot najboljši obnesel in so ga kot takega tudi strokovnjaki v dolgih preizkušnjah spoznali. Z eno besedo: Kolinska kavna primes je po pravici na glasu kot najboljši kavni pridatek. To je prvi glavni vzrok, da se je Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem slovenskim gospodinjam tako zelo priljubila.

Nič manj važen pa ni drugi vzrok, namreč ta, da je Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem pristno domače blago, in sicer edino te vrste na celim slovanskem jugu. Jasno je, da vsaka gospodinja vedno v prvi vrsti pri nakupovanju blaga vpoštevata domače blago, če je le vsaj enakovredno s tujim blagom, še bolj pa seveda, če je domače blago boljše, kajti zavedna gospodinja dobro ve, da tudi nji pripada naloga v našem narodnem življenju, in ta naloga leži v veliki meri tudi v tem, da z nakupovanjem domačega blaga podpira domačo industrijo in domačo trgovino.

Izvrstna kakovost Kolinske kavne primesi v korist obmejnim Slovencem in pa dejstva, da je ta kavni pridatek edino domače blago te vrste, sta vzrok splošne priljubljenosti tega kavnega pridata pri slovenskih gospodinjah.

Prav posebno poudariti je treba še to, da je ta kavna primes, kakor že njeno ime kaže, na prodaj v korist obmejnim Slovencem. Delo za obmejne Slovence, ki ga tako uspešno vrši „Slovenska Straža“, zasluži krepke podpore, in ta podpora obstoji v veliki meri v tem, da se kupuje blago, ki je naprodaj v korist obmejnim Slovencem — in tu zavzema važno mesto ravno Kolinska kavna primes v korist obmejnim Slovencem. Pri nakupu je treba strogo paziti na napis „v korist obmejnim Slovencem“ in pa na to, da je na vsaki škatljici pritisnjen pečat „Slovenske Straže“.



Lep okrasek

za vrsto sobo so smirna imit. stenske preproge.

Št. 1097 v 1. kakovosti, na obeh straneh enaka v različnih vzorcih kakor:

smrkova rodbina, labod, škrt, lev, lovski pes, dve papigi, lisica, tiger, gos, srne, jeleni, v lepih barvah izvršena, 10 cm široka, 200 cm dolga, komad po K 6-8; št. 2098, ista z okraški srne, jelena, leva, psa, približno 90 cm široka, 180 cm dolga samo K 4-60. Največja izbira namiznih in posteljskih garnitur, flanel, spalnih odev, živalskih odev itd. Nikak riziko! Zarena dovoljena ali denar nazaj! Razpošilja po povzetju ali naprej plačilo c. in kr. dvorni založnik

Jan Konrad

razpošiljalnica v Brúxu št. 4481 (Češko).

Glavni cenik s 4000 slikami na zahtevo zastoj in pošiljine prosto.

Milijon odev za konje

Le K 1-95



kompl. velike

Neobhodno potrebne za vsakega lastnika konj, so naše svetovnoznane, nepremotljive, zelo trpežne odevje za konje, ki so izdelane kompl. vel. iz posebno debele, tople, brnske volne, vsled 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 3335 po naslednjih izredno nizkih cenah:

1 komad, konjaka odeva, kompletna, velika, le . . . K 1.95
3 komadi konjskih odev, 5-70
6 komadov 11-

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

Najboljši teški izvor!

Krčanska trdnja.



Dobro in ceno posteljno perje

1 kg novega, sivga, skubljenega postelnega perja 2 K, boljsega K 2-40, polbelega K 2-80, belega K 4, boljsega K 6, snežnobelega za gospodo K 8, puha, sivga K 6, 7, in 8, puha belega K 10, prsnega puha K 12, cesarskega puha K 14, od 5 kg naprej franko.

Dovršene postelje iz gostega rdečega, modrega rumenega ali belega nanking blaga, 1 pernica, otoli 180x120 cm velika z dvema zglatnicama vsaka ca 80x60 cm velika, zadostno napolnjena z novim sivim trpežnim perjem K 16, s polpuhom K 20, s puhom K 24, pernica sama K 12, 14 in 16. Zglatnica sama K 3, 3-50 in K 4, pernica ca 180x140 cm velike K 15, 18 in K 20, vzglavnice ca 50x70 cm velike 4-50 5 in K 5-50, spodnja pernica ca 180x116 cm velika K 13, 15 in K 18. Otroče postelje, posteljne preobleke, platnene rjuhe, flanelaste odev, koltri modroci itd. najceneje razpošilja po povzetju, od 10 K naprej franko.

Josip Blahut, Dešenice 35 (Češki les)

Za neupajoče zamena ali denar nazaj. Zahtevajte listovani cenik zastoj in franko.

Nedosežen je novi „Juwo“-Separator

iz najboljšega švedskega gradiva.



Zajamčeno najostrejšje posnemanje.

Posname v uri 125 litrov, Luna K 150-.

Tako cen in dober stroj se dosedaj čeni izdeloval.

Cenike pošilja na zahtevo:

Josip Drol
Ljubljana
Kolizej 69

generalno zastopstvo
tovarne mlekarških
strojev (3)

Jurani in Wolfrum
Dunaj XX.2.



1 kg sivga skubljenega K 2-40, boljsega K 2-40, polbelega prima K 2-80, belega K 4-80, finega mehkega puha K 1, prvo ratnega K 7-80, 8-80 in 9-80. Sivga puha K 6-80, 7-80, belega finega K 10-80, prsnega puha K 12-80, od pet kg naprej franko.

Dovršene napolnjene postelje

iz gostega, trpežnega, rdečega modrega ali belega inlet (nanking) blaga 1 pernica 180 cm dolga, 120 cm široka, z 2 zglatnicama, vsaka ca 80 cm dolga, 60 cm široka, zadostno napolnjena z novim sivim, puhastim in trpežnim posteljskim perjem K 16-80, s polpuhom K 20-80, s puhom K 24-80. Posamezne pernice K 10-80, 12-80, 14-80, 16-80. Posamezne vzglavnice K 3-80, 3-50 4-80. Pernice 200x140 cm velike K 13-80, 15-80, 18-80, 20-80. Vzglavnice 90x70 cm velike K 4-50, 5-50, 6-50. Spod. pernice iz najboljšega gradiva za postelje 180x116 cm velike K 13-80 in 15-80, razpošilja od 10 K naprej franko proti povzetju ali predplačilu.

Maks Berger Dešenica št. a/235 Češki les.
Nikak riziko, ker se zamenjava dovolj ali denar vrne. Bogati ilustr. cenik vsake postelne blaga zastoj.

Samokres



skrbno izdelan iz državnim pečatom za streljanje. Le dobra kakovost in lepo izdelano blago. Jamstvo za dobro funkcioniranje. Stev. 100 Letouchur-samokres, kaliber 9 mm, 6 strelcov s patrone s štiftom s svetlopoliranim orehovim držalom varnostnega zapora, dolgotrajni 24 cm K 8-1; stev. 101 kaliber 9 mm najtineje poniklan K 9-1; stev. 104 samokres s centralnim zapiranjem kaliber 9 mm, 6 strelcov, 22 cm dolg K 10-1; stev. 105 isti najtineje poniklan kaliber 9 mm, 21 cm dolg K 11-50. Največja izbira samokresov, šepnih pištol, tercerol, pištol za gonjaje in vinogradnike, flobert, Teisinga lovskih pušk, lovskih potrebnih, streliva itd. najdete v mojem glavnem katalogu s 4000 slikami, ki se pošlje vsakomur zastoj in franko. C. in kr. dvorni založnik **Jan Konrad, razpošiljalnica v Brúxu št. 4485 (Češko).** Pošlje se po povzetju. Nikak riziko! Zamena dovoljena ali denar nazaj.