Srbska armada.

Glasom srbskih izjav postavi v vojnem času srbska armada 5 divizij, od katerih obsega vsaka po 4 infanterijske regimente. Skupno s kavaljerijo in artiljerijo bi torej srbska armada obsegala 231.000 mož. K temu pridejo še tehnični vojaki, katerih je baje 20.700 mož in in nadomestno vojaštvo v številu 16 500 mož. Ako pokliče Srbija vse pod orožje, kar ji njene postave dovolijo, potem ima 324.000 vojakov. Seveda je med temi polovica ljudi, ki v Avstriji sploh niso več vojaški službi podvrženi. Infanterija bi morala imeti magacinske puške (model Mauser 99, kaliber 7 mm). Srbska armada je jako slabo izvežbana in oborožena in vojaški strokovnjaki jo naravnost zasmehujejo. Naša slika kaže (od leve na desno): linijskega infanterista, gardeinfanterista, štabnega oficirja, kavaljerijskega oficirja, artiljerista, infanterista in kavaljeriste.

Bulgarska armada.

Bulgarska armada je v tej vojni najnevarnejši nasprotnik Turčije. Obstoji iz 3 inšpekcijskih okrožij, ki obsegajo zopet vsak po 3 divizij. V vojnem času šteje bulgarska armada 186.000 infanterije in artiljerije ter 5500 mož kavaljerije. Oboroženi so Bulgari z Mannlicher-repetirskimi puškami model 88—95 v 8 mm kalibru. Kavaljerija ima karabinerje istega zistema. Artiljerija ima kanone zistema Schneider-Kreusot kalibra 8 cm, pri gorski artiljeriji pa $7^1/_2$ cm. V vojnem času postavi tudi vsak infanterijski regiment 2 poljski bateriji, 1 depot-batajlon in 1 kompagnijo trêna. Naša slika kaže bulgarske vojake i. s.: 1. kavaljerista (v poletni uniformi); 2. generalštabovega oficirja; 3. in 4. infanteriste; 5. generala; 6. kavaljerijskega oficirja; 7. kavaljerista (v zimski uniformi); 8. artiljerista.

Gospodarske.

Kako se napravi prav dobro kislo zelje. — Takšno kislo zelje se zadobi samo iz velikih, trdih in takih glav, ki nimajo predebelih listnih reber ali žil. Ko se je kapus pobral, naj se spravi v kak suh prostor in sicer tako, da izhlapi lahko iz njega preobila voda. V tem prostoru naj se pusti nekaj dni. Preden se glave zribajo, izrezati se jim morajo štori. Najlaže pa se štori izrežejo, ako se glave razpolovičijo in nato iz vsake glave štor konično ali v obliki stožca izreže. Za tem se kapus na zeljnem ribežnu ali obliču razreže. Ko se devajo glave v oblič, naj se položijo vanj tako, da bo glava s prerezano stranjo ležala na nožih. Zriban kapus naj se spravi potem v dobro osnažene sodčeke. Vsaka plast zribanega kapusa naj se sproti posoli in z lesenim kolom dobro stlači. Z vlaganjem naj se na prejopisani način nadaljuje, dokler se je sodček ali kad napolnila oziroma ves zriban kapus pospravil. Posode za kisanje kapusa naj bodo rajši ozke in visoke, kakor pa široke in nizke. Ce se kapus pravilno ne skisa, tiči vzrok navadno v tem, da se ga je premalo ali pa premočno osolilo. Množina soli sme znašati 1 do 8 odstotke. Ako se vzame malo soli, se kapus oprej skisi, ali tako kislo zelje se ne vdrži tako dolgo kakor bolj močno osoljeno. Pri premočnem solenji pa se pojavi ravno nasprotno, po takšnem solenji zadobi kisav oster, grenak okus. Ko se zribano zelje vlaga, doda se mu lahko raznih dišavin in sicer takšnih, kakršne komu ugajajo. Sicer če se niso dodale dišavine kapusu pri vlaganju, dodajo se ko se dene kislo zeljo kuhat. Vrhnja lahko, plast naj se nekoliko bolj močno posoli, pokrije z opranimi zeljnimi listi, na nje se položijo pooblane in primerno prikrojene deske, ter obteže s kameni. Iz kisave sme priti le toliko vode, da so deske z njo popolnoma pokrite. Ako ni prišlo toliko zeljnice na vrh, naj se dolije 3 odstotna solna raztopina. Kisav se bolje uzdrži, če se nekoliko zeljnice iz kadi odtoči in jo nadomesti s slano vodo. Slana, dolita voda pa pospeši tudi vrenje, pri katerem se razvija mlečna kislina in katera prepreči, da se kisav ne pokvari. Najprimerneja temperatura za to vrenje je 10 do 15 stopinj C. Po vrenji naj se motna, penasta tekočina ali zeljnica zvrha pobere, zeljno listje naj se nadomesti s kako cunjo ali ruto in nalije navrh slane vode, ter obteži konečno oprane deske s kamenjem. Da zadobi kisav vinsko-kisli okus, mora kolikor mogoče hitro povreti, kar se pa doseže le tedaj, če se jo spravi v primerno topel prostor. Ko je kisav pravilno povrela, naj se prestavijo kadi ali čebri v klet. Pazi naj se, da bo kisav vedno pod vodo. Ako ni na vrh kisavi dovolj tekočine, naj se skuha solna raztopina in na se jo, ko se je ohladila, zlije navrh.

Kdaj naj se spravi šelin ali zelena pod streho. S pospravljanjem šelina naj se prične, kakor hitro ne vpognejo zunanji listi k tlom. Izkopajo naj se rastline z lopato, korenin držeča se zemlja naj se odstrani, odstranijo naj se pa tudi spodnji listi in stranske korenine. Puste naj se le notranji listi ali tako zvano srce, kajti, če se to odstrani, začne koren gniti. Tako očiščene rastline naj se nato prisujejo v vlažen pesek v kaki kleti.

Ali se sme namazati petrina naravnost na deblo drevja? — Poudarjali smo že večkrat, da se ne sme namazati petrina ali sploh vsako tej enako sestavljeno lepivo naravnost na debla. Vkljub temu pa se dobe še dandanes takšni kmetovalci, ki se za to svarilo niti ne zmenijo. Lepivo si še kupujejo ali papirja pa ne, ker ne verjamejo, da bi zamoglo to mazilo lubadi škodovati ali pa morda zato, da si prihranijo par vinarjev. Poznam kmeta, ki je prišel te dni k meni pritožit se, da mu je mnogo onega drevja, ki je bilo s petrino namazano, usahnilo. Poprašam ga, kako pa je to mazilo uporabljal. Povedal mi je, da ni hotel preveč časa zgubiti, zato pa da je petrino kar naravnost na debla namazal. Seveda našel sem na to takoj vzrok, zakaj je ono drevje usahnilo. Zapomnite si toraj dobro, da se ne sme namazati raznih lepil za lovenje predicev naravnost na debla, ampak da se mora djati oziroma privezati krog debel najpoprej papirni pas in šele na tega naj se namaže petrina.

Nagrobne vence

v najlepši izpeljavi poceni od K 3.—, do 10·—; nadalje

trake (Schleifen) za vence

priporoča trgovina 931

Brata Slawitsch v Ptuju.

En milijon konjskih odej

Samo **K 1.95**

kompletno velike

Neobhodno potrebne za svacega lastnika konj so naše znamenite **za vodo neprodorne strapačne konjske odeje**, ki so kompl. velike, iz posebno **debele, gorke** Brnske voljne izdelane ter vsled tega konje pred vsakim prehlajenjem varujejo in vedno zdrave obdržijo. Naše **strapačne konjske odeje** se dobijo v vsaki poljubni barvi in se od neke uničene fabrike po sledečih **izredno nizkih cenah** prodajo.

1 kos konjska odeja, kompletna, velika . . . . . samo K 1·95
3 „ konjska odeja, „ „ . . . . . „ K 5·70
6 „ „ „ „ „ . . . . . „ K 11·—

Edina razprodaja po povzetju:

M. Swoboda, Dunaj, III., Hiessgasse 13—114. 921

Ženitna ponudba.

Pošten mladenič srednje starosti s 3000 kron prihranka, želi v zakon pošteno mladenko ali vdovo brez otrok, ki ima svoje posestvo, trgovino ali krčmo. Naslov: „Fahrmeister“ poste restante St. Lorenzen ob Marburg. 933

Ženitna ponudba.

Mlad 27 let star izvrsten mož za vsako obrt s par tisoč kron dote, se želi oženiti na kakšno domačijo in si išče ženo v srednjih letih. Ponudbe naj se pošiljajo na „M. F.“ v upravništvo tega lista. 929

Pekarija 922

na najbolj obiskanem tržnem prostoru Spodnje Štajerske se pod ugodnimi pogoji proda oziroma v najem odda. Pojasnila daje Franz Skasa, Šele pri Velenju (Selle bei Wöllan).

Čevljarski pomočnik,

priden, za lepo delo, se takoj sprejme pri Mat. Lorentschitsch, čevljarski mojster v sv. Lenartu slov. gor. 928

Pozor!

50.000. parev čevelj, 4 pare čevelj za le K 8·50.

Zaradi vstavljenja plačil večih velikih fabrik se mi je naročilo, da veliko množino čevelj globoko pod izdelovalno ceno oddam. Prodam vsled tega vsakomur 2 para žnorastih čevelj za gospode in 2 para žnorastih čevelj za dame, usnje, rujavo ali črno, galoširano, trdno žeblјana usnjata podloga, veleelegantna najnov. facija, velikost po štev. Vsi 4 pari stanejo le K 8·50. Pošlje po povzetju J. Gelb, eksport čevelj Neu-Sandez štev. 53.

Izmenjava dovoljena ali denar nazaj. 917

Malo posestvo 926

¼ ure od mesta Ptuj pri Grajeni se takoj proda. — Naslov pove uprava „Štajerca.“

Pridni in trezni

konjski hlapec

se takoj sprejme pri Hans Toplak, trgovcu v Juršinci pri Ptuju. 930