



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Osrednje zveze gostilničarskih zadrug na Slovenskem“.

— Líst izhaja 25. vsakega meseca. —
 Za člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno K 6.—. Sicer stane list celoletno K 10.—, polletno K 5.—, četrtletno K 2.50; posamezne številke 1 krono.

— Cena inseratom: 1/48 strani K 4.—, pri večkratnih objavah popust. —

Uredništvo in upravništvo je v Ljubljani, Marije Terezije cesta št. 16.

Strankam je uredništvo na razpolago vsak ponedeljek in petek od 4.—6. popoldne.

Rokopisi se ne vračajo. Rokopise in objave je pošiljati do 5. oziroma do 20. vsakega meseca, s tem dnem se uredništvo zaključí.

Št. 6. in 7.

V Ljubljani, 15. julija 1920.

Leto VII.

Ali je dežela v državi ali država v deželi?

Ko so koncem leta 1919 začeli gotovi borniranci stresati svojo onemoglost nad gostilničarstvom Jugoslavije, ter se prerili celo do vodilnih mest državnega krmilarstva in dobili priliko začeti snovati in tudi izdajati take naredbe, da bi bila gostilniška obrt oropana vseh pravic, izpostavljena pa neprestano nevarnosti, kazni in persekucijam, se je dvignilo gostilničarstvo celega kraljestva na kongres v Novem Sadu, ter ondi klicalo iz tisočev grl pravice in rešitve iz takega položaja. Ves ta mogočni zbor se je podal nato v našo prestolico, izročil ministrstvu svoje pritožbe in izposloval s tem naredbo ministrstva z dne 13. novembra 1919, ki urejuje točenje alkoholnih pijač za vso kraljestvo SHS. Dotičnih posvetovanj pri ministrstvu so se udeležili tudi zastopniki gostilničarstva iz cele kraljevine, zato je bila tudi izdelana tako, da je odgovarjala na vse strani in je povsodi še danes pravna in veljavna, ter se tudi izpolnjuje v vseh točkah.

V Sloveniji pa se ta naredba gotovim na vlado prišlecem zdi predemokratična, oni pihnejo nanjo, kaj ministrstvo in sosvet intersentov, mi, ki smo doslej šolskim pobom ušesa navijali, si drznemo še kaj več, tudi gostilničarstvu ušesa navijati. Kmetje, le kuhajte žganje iz pridelkov, ki niso za drugo rabo, tudi prodati ga smete ali točiti in piti ga pa ne sme nihče, prepovedujemo to mi, država v deželi. Za izdajanje ministrske naredbe za celo državo so bili v sosvet poklicani tudi zastopniki interesentov, tako da je bila stvar resnično sprejemljiva. V naši še po

prejšnji korupciji in avstrijski ogabnosti smrdeči deželici pa se zdi, da je ljudstvo nič. Kakov zelotski profesor ali osovraženi advokat imata absolutno moč in tako mora biti kakor se od njihove stranke suflira. Ako trpi pri tem pridelovalec, trgovec, obrtnik in največ pa še državni žakelj, to je modrega državnika, ki ima nekaj let, izkušenj pa nobenih, deveta briga. Žganjepitje je dandanes itak zelo minimalno, pije se le še za največjo potrebo. Delavcem na polju ga ni mogoče odreči za prvi zajutrek, naj si bo še tako drago, a uverjeni smo, da ako bi nanesel slučaj, da ga deli gospodar, ki ima tudi gostilno, pa da to vidi ovaduh, mu naša milosrdna vlada naloži brzo K 500 globe. Ker torej ignoriranje ministrske naredbe od strani naše vlade ne meri na drugega kot držati gostilničarstvo pod neprestanim strahom in kaznimi, je ogorčenje proti taki prepotenci prekipelo do viška. Gostilničarstvo je s prireditvijo lanskega kongresa žrtvovalo na stotisoče, zato se gotovo ne bo vdalo zavratnemu separatizmu posameznih pokrajinskih disponentov. Kakšno škodo imajo samo kavarnarji, ki so preje pri točenju nedolžnih likerjev in podobnega še največ zaslužili, danes si nekateri niti ne upajo dati ruma k čaju, ker je znano, da je bil neki gostilničar, ki je v času železničarskega štrajka dal ljudem čaj z vinom, kaznovan na K 4000 globe. — Takih razmer se na noben način ne more trpeti. Proti pijancem so že naredbe, kdor se nezmasno naliva in izpostavlja, naj ga zadene le dostojna kazen, kajti pijani prasac na ulici je resnično v nejevoljo vsakemu in tudi gostilničar naj dobi svoje, ako nalitemu sitnežu še pijače daje, da pa bi bilo vse vprek prepovedano zavžiti ča-

šico krepilne pijače ali oživljajoče kapljice po zmerni, da celo v nujno potrebni meri, pa ne more in ne sme držati. Zato pravimo, naredbo imamo, ki jo je izdala osrednja vlada za vso kraljevino sporazumno z interesenti in to velja, pokrajinska poverjeništa pa nimajo pravice ministerjalnih naredb razveljaviti, zato mora biti dovoljeno točiti tudi žganje v mejah, ki so bile določene z ministrsko naredbo z dne 13. novembra 1919, ki jo je razglasil uradni list dne 3. decembra 1919 št. 170. Po tej naredbi se ravna vsa ostala kraljevina in ker vemo, da poverjeniki v Sloveniji niso še ministri in da kljub čudnim časom hlapec še ne vladuje nad gospodarjem, kličemo vsemu organiziranemu gostilničarstvu, da je zanje glede točenja alkoholnih pijač merodajna le zgoraj navedena nardba, vse drugo je samovoljni napuh in stresanje strankarske nadutosti. Ne dajmo se, Beograd je na naši strani.

Na naslov pivovaren ili njih založbe.

Od vseh strani prihajajo pritožbe, da spečavajo pivovarne oziroma njih založniki pivo v steklenicah privatnikom, branjevcem ali sploh vsakomur, kdor hoče, gostilničarjem pa se po več dni ne dostavlja, češ, da ga primanjkuje. Tako postopata obe danes na Slovenskem delujoči pivovarni. Ljubljanska Unionska je prevzela za vzdrževanje vse založnike preje nemških pivovaren in ti karnajbolj hite prodajati direktno na privatnike in delajo s tem največjo škodo gostilničarjem. Istotako prihajajo pritožbe iz Štajerske, da imajo bančne pivovarne steklenično pivo

za kapitaliste in verižnike, gostilničar pa mora za božjo voljo prositi, da dobi pivo za svoj obrat. Gostilničarska organizacija si je že pred vojno mnogo prizadevala izposlovati od pivovaren zagotovilo, da se pivo privatnikom in nekoncesioniranim branjevcem ne bo dajalo na škodo gostilniških obratov, ker pivovarne ne bodo nič manj iztržile, če bo šel ves obrat piva le skozi gostilničarsko, ne pa, da bi se še vsakemu privatniku posebej tudi streglo kar naravnost iz pivovarne. Kako bi izgledalo, če bi tekstilne ali druge tovarne razpečavale svoje fabrikate kar naravnost konsumentom, mesto potom trgovstva na drobno. Zato pozivljamo pivovarne tu javno, naj se ne ponižajo na stopnjo krošnjarstva in naj ne »hauzirajo« s svojim blagom po privatnih hišah, ko imajo za svojo eksploatacijo tu vendar ponižnega sluga - razpečevalca gostilničarja, kateremu edinemu gre po zakonu pravica za nadrobno prodajo pijač.

Gostilničar.

Zadružne zadeve.

Poročilo IX. rednega občnega zbora »Zadruga gostilničarjev, kavarnarjev, žganjetočnikov in izkuharjev za sodni okraj Kranj«, ki se je vršil dne 31. maja 1920 ob 14. uri v gostilniških prostorih gosp. Kuralta v Kranju.

Gospod načelnik Kuralt otvori redni občni zbor, konstatira sklepčnost z udeležbo 31 članov, pozdravi navzoče gostilničarje in gostilničarke ter preide na dnevni red.

Za zapisnikarja določi gosp. Mavriča Mayerja ml., za overovatelja zapisnika gg. Ivana Engelmana in Antona Križnarja.

1. točka: Čitanje zapisnika zadnjega rednega občnega zbora: Gosp. Ivan Gašperlin prečita zapisnik, ki se soglasno odobri.

2. točka: Poročilo načelstva. K drugi točki dnevnega reda poroča gosp. načelnik sledeče:

Zadruga je štela koncem leta 1919. le še 120 izvršujočih članov, umrla sta 2, nonovo je dobilo koncesijo 6, dve sta se izbrisali. Vajencev imamo še 19, nanovo smo vpisali 3. Zadruga je imela v letu 1919 šest odborovih sej, katere so se rešile: 7 ugodno, 4 pa so zavrnil. Obrtna oblast je tudi upoštevala naše mnenje, ter je odredila samo v enem slučaju proti našemu mnenju. Zadruga je intervenirala pri okrajnem glavarstvu večkrat glede policijske ure ter tudi napravila prošnjo na deželno vlado, nakar se ji je tudi kmalu ugodilo. Imeli smo več za nas neprijetnih odredb glede obratovanja gostilniških obrti kot na pr. prepoved prodajanja mesnih jedi v gotovih dneh v sejmih, se je tudi zadruga trudila, da se je čim prej uknila omenjena naredba. Zadruga je bila zastopana pri Zvezi na občnem zboru, kjer se je sklenilo, da Zveza kot taka najlažje priskoči svojim članicam na pomoč, glede skupne dobave sladkorja in piva. Sladkor je Zveza tudi enkrat sama naročila ter ga dala članicam, katerega smo bili tudi mi deležni s 600 kg. Poznej pa so se pokazale velike težkoče glede financiranja. Zadruga se je tudi trudila od okrajnega glavarstva izposlovati sladkor, katerega je tudi dobila, toda vedno le premalo, da nismo mogli člane popolnoma zadovoljiti, tako smo ga dobili enkrat 500 kg, drugič 610 kg. Iz tega je zadruga napravila tudi majhen prebitek. Saharina ni bilo dobiti. Zadruga je bila zastopana tudi na državnem zborovanju v Novem Sadu in Beogradu v mesecu oktobru po gosp. načelniku.

3. točka: Poročilo o računskem zaključku. Gosp. blagajnik Franc Benedik iz Kranja prečita posamezne dohodke in izdatke zadruga ter navaja: Skupni dohodki v minulem letu znašajo 1534 kron 04 vin., skupni izdatki v minulem letu

znašajo 641 K 33 vin., torej skupni prebitek 892 K 71 vin.

Pregledovalec računov gosp. Anton Križmar izjavlja, da se nahaja blagajniška knjiga v najlepšem redu in predlaga občnemu zboru, da se izreče blagajniku absolutorij. Soglasno sprejeto.

4. točka: Proračun za sedanje leto in sklepanje o dokladah. Na predlog gosp. Franca Juvana se sklene, da se plača letni prispevek 8 K.

5. točka: Dogovor o skupni zadružni kleti. Gosp. načelnik poroča obširno o pomenu te vrste inštitucije; nadaljna debata se preloži z ozirom na sedanjo nejasno situacijo na jesenski čas. Sklene se dalje na predlog gosp. Mayerja ml., da se bo vršil sestanek v mesecu septembru, na katerem se bo razmotrivalo vprašanje glede večjega nakupa vina za interesirane gostilničarje.

6. Slučajnosti:

a) Policijska ura. Sklene se, da vložimo potom okrajnega glavarstva na deželno vlado resolucijo, v kateri se vtmejuje s pozitivnimi dokazi našo prošnjo, da se podaljša policijska ura do 23. ure zvečer. K tožadnemu spisu gosp. načelnika se še dostavi, da se v sedanjem času ni bati izgređov ali kravalov, ki bi bili povzročeni kot posledica pijanosti.

Istočasno se pošlje prepis naše resolucije na ministrstvo za notranje zadeve v Beogradu s pripombo, da pospeši ugodno rešitev pri deželni vladi za Slovenijo.

b) Prepoved žganjetoča. Občni zbor pooblasti odbor, da napravi čez tri tedne primerne korake pri deželni vladi, da se dvigne splošna prepoved točenja žganja.

c) Cene pivu. Gosp. M. Mayr ml. poroča o neenakih cenah pri zalogah pivovarne Union in izjavlja, da bo pivovarna v kratkem vse cene regilirala. Sklene se enotna prodaja pivu v sodčilih.

d) Sladkor. Gosp. načelnik poroča, da so napravljeni vsi koraki in da pričakujejo v kratkem potom »Obrtnega tira-

Vinska trta!

Pač pil si na svetu le vince ti rad, zato pa ustvaril sem trtice sad.

Ko premišljujem v tihi samoti o teli vrsticah, se mi nehote vriva vprašanje, kako je mogoče, da se v sedanjem, prosvitljenem stoletju snujejo društva, napovedujoča ljuti boj tej božji kapljici; da se sklicujejo shodi, kjer se ogenj in žveplo suje na alkohol, po domače povedano, na vino. Vino je strup, vzrok telesnega in duševnega obolenja, poslabša razum, čuti in voljo — tako kriče raz odrov. Tem širiteljem nove vere bi svetoval, naj listajo po naši borni povestnici, tam bodo našli imena — recimo štajerskih — voditeljev, ki so prvi budili naš narod, cepili mu ljubezen do jezika, neustrašljivo zagovarjali njega pravice; in kje se je teli mož največ rodilo? — v Prlekovini, kjer raste najboljše vino. Njih dedje, očetje in tudi oni sami so gotovo tudi pili vino. Žlahtna kap-

ljica jim ni slabšala razuma, čuta in volje, nasprotno, neumorno so s trudili za dobrobit svojega naroda. Da vino ni strup telesu, vidimo pri delavcu. Viničar pri slabi svoji hrani preobrne z motiko širne vinske bregove; s slabo juho v želodcu pride zjutraj na delo, okolo 9. ure ga od slabosti motika več prav ne uboga. Daj mu kupico vina in opazil boš, da mu motika globlje v zemljo gre. — Daj oslabelemu starčku kozarec vina, poživljen, z rožicami na obličju, ti bo hvalil za dar.

Odločen sovražnik sem brezmernega uživanja alkohola, s studom sem se obrnil v vojnem času od mize, po kateri je teklo vino in so pivci okoli dremali, ter preklinjal sem to dobo, boječ se za prihodnost našega naroda; pa razbrinila se mi je ta bojazen že sedaj, ker se je vse na mah predrugačilo. Kdor med ljudstvom živi in ga opazuje, si bo hitro raztolmačil njega vedenje v vojnem času. — Prepovedano je bilo točenje žganja, tudi ga ni bilo za drag denar dobiti; denar ležal je tako-

rekoč na cesti, le pobirati ga je trebalo; mastne vojne podpore, vse to je povzročilo, da se je popivalo brez mere. Sedaj, ko ni več podpor in je denar že skop, vidiš na deželi prazne gostilne, ne slišiš več hripavega petja — pijančevanje ponehava. Da so posestva radi pijančevanja prišla na boben, ni temu toliko vino krivo, pač pa domače razmere. Velika večina kmetij je prišla na kant zaradi nesoglasja med zakonci. Po domačih prepirih si je iskal gospodar duška v vinu, iz jeze je pohajal v gostilne, se pitju privadil in prišel je polom gospodarstva.

Recimo pa, da se zauživanje alkohola odpravi, kaj bode z našimi vinogradi, ki so edini dohodek vinogradnika? Antialkoholiki naj nam povedo, kaj naj sadimo potem po naših vinorodnih bregovih? Vino pije naš narod, odkar so ti bregovi s trto zasajeni, in oholi Nemeč ga ni mogel uničiti, kljuboval je vsemu tlačenju.

Pijanca mrzim, obžalujem pa tistega, ki se iz obupa vdaja pijači. Če je pa koga

nilnega in posojilnega društva« 500 kg sladkorja.

Ker se nihče več ne oglasi k besedi, zaključil gosp. načelnik ob 16. uri 15 minut občni zbor in se zahvali za udeležbo.

Dopis.

Ker traja prepoved točenja žganja že mesece in sem vsled tega v mojem obrtnem dohodku težko oškodovan, usojam si pa Zvezo opozoriti, da potrebno ukrene, da deželna vlada tozadevno naredbo nemudoma razveljavi.

Moja gostilna s koncesijo tudi točenja žganja se nahaja v kmetijskem predmestju Trnovo, kjer razen posestnikov skoro le tovarniško in poljedelsko ljudstvo prebiva. Kmetijsko kot delavsko prebivalstvo potrebuje v raznih urah in za običajno malico kot staro privajeno okrepčilo žganje, katero sedaj pri obstoječi draginji drugih živil in pijače občutno pogreša in me sili k tej prošnji.

To navado in da ohranim obstoj moje gostilničarske dolžnosti in da postrežem ljudem, mojim gostom, sem si oskrbel za sedanjo poljedelsko sezono in posebno že začeto košnjo večjo množino žganja.

Vsled te prepovedi pa mi se znatno kalira blago in izostajajo tudi za druge stvari nezadovoljni gostje.

S tem mi preti resno vzdržavanje ravnožeja, kajti dež. vlada je s tem do skrajnosti omejila doliodek, a niti za vinarja izdatke.

To je vendar uničenje obrtnika, kar zakon ne more opravičiti, saj je radi omejitve pljančevanja tako postavna omejitev kvantuma določena, docela prepoved potrebnega točenja torej nima pravnega smisla.

Prosim torej, da gostilniška organizacija tozadevno nemudoma potrebno ukrene.

v veseli družbi vino omamilo, mu ne vpišem za greh, saj se je kaj takega že vsakomur pripetilo, le s tem razločkom, da se je navaden zemljan opijanal, »boljši« pa je bil židane volje ali v rožicah, pijan pa ne. Da priložnost tatove dela, je stara resnica; vino pije vsak narod, kateremu je na razpolago, kako ga ne bi naš, ki ga prideluje? Zato pa ga ne smemo za narod pijancev razkričati. Saj je tudi prvi vinogradnik očak Noe, pil vino, omamilo ga je, pa sam on je kriv, da ima ta zlata kaplja tako čudodelno moč.

Ko si je Noe po občnem potopu poskusal torišče, kjer se je z družino naselil, ogledal si je nekega dne okolico. Dolgo je hodil, solnce je gorko pripekalo ter utrujen sede na kamen pod bregom ter zadržemlje. Ko se prebudi, opazi pred svojimi nogami rastlino, katera se mu tako dopade, da jo s koreninami izruje in nese domov. Solnce je močno pripekalo, zato se boji, da mu rastlina do doma ne ovne. Na potu opazi tičjo kost, jo pobere in vtakne

Važen sklep ministrskega sveta.

Dne 2. julija so prinesle novine vest iz Beograda, da je v seji dne 1. julija sklenil ministrski svet, da pokrajinske vlade nimajo pravice izdajati naredb, ki gredo preko okvira obstoječih zakonov. Za naredbe, ki menjajo ali ukinjajo obstoječe zakone, je potrebno, ako jih hočejo izdati posamezne pokrajinske vlade, v vsakem slučaju posebno pooblastilo ministrskega sveta. S tem svojim sklepom hoče vlada napraviti konec zakonodajni anarhiji, ki je zavladala v državi.

Pod to spada tudi naredba o prepovedi točenja žganih pijač v Sloveniji, ki si jo je izmislila deželna vlada, ker je bila ta naredba popolnoma protivna naredbi ministrstva, katero omenjamo v današnjem uvodnem članku.

Ustanovitev „Obrtne banke v Ljubljani.“

Stanovske združbe obrtnikov so predhodnice skupnih gospodarskih naprav. Stanovsko organizirani obrtniki navadno kmalu pridejo do tega, da začno misliti na zgraditev gospodarskih naprav, ki so potrebne njihovemu stanu v celoti ali pa posameznim njihovim skupinam in strokam.

Razveseljivo dejstvo je, da so naši obrtniki že prišli do tega, da si ustanavljajo skupne gospodarske naprave. Položaj našega obrtnika je danes tak, da ne more stati več ločen sam zase kot zakrknjen individualist, marveč da mora skušati dobiti opore in zaslombe v svojem obrtovanju pri svojih tovariših. V novih gospodarskih razmerah, ki so nastopile po vojnih grozotah, je naše obrtništvo prisiljeno, da v mnogem oziru ubira nova pota. Razmere so se zelo predrugačile. Odpirajo se lepe prilike za delo in zaslužek, ali položaj obrtnika našega je postal

rastlino vanjo. A v njegovi roki je rastla zel tako naglo, da je spodaj in zgoraj iz kosti molela. Boječ se, da mu ne ovne, misli na odpomoč. Zdaj najde levjo kost, vtakne rastlino s tičjo kostjo vred v levjo, pa tudi iz te je rastla rastlina vedno bolj. Zdaj vidi ob potu oslovo kost, ki je bila debelejša od levje; pobere jo, da rastlino s tičjo in levjo kostjo v oslovsko in tako prinese rastlino srečno domov. Ko jo hoče vsaditi, opazi, da so njene korenine vse kosti prepredle in da jih ne more odlučiti, ne da bi jih poškodoval. Zato jo vsadi s kostmi vred. Rastlina se je naglo razvila in njemu v veselje rodila najlepše grozdje, iz katerega je pripravil prvo vino in tudi svojim piti dal. A kaj zapazi? Ko so pili zmerno, so bili veseli kot tiči, ko so pili več, so bili močni kot levi, in če so še več pili, bili so kot — osli.

O ti nesrečni Noe, zakaj si pobral oslovsko kost!

Da pa ni vino tako škodljiva pijača, kakor nekaterniki trdijo, je dokaz čudež

na drugi strani mnogo težavnejši. Nima le velikih skrbi za obrtovališče, za opremo svoje delavnice, za uravnanje razmerja do delavstva in uslužbencev. Povsem nove skrbi mu nastajajo dandanašnji, ki mu dajejo opravka dovolj, če hoče vsaj za silo vzdržati svoj obrt v rednem teku. V prejšnjih časih so mu nosili blago, potrebščine, orodje, delovne pripomočke takorekoč v hišo. Komaj se je včasih otresal vsiljivih prodajalcev. Danes pa ima mnogokateri obrt prav nadležne in moreče skrbi, da se založi tudi le z najpotrebnejšimi stvarmi za svoj obrat. Najpotrebnejše orodje, surovine in polfabrikate le s težavo dobi. Če nabavlja potrebščine vsak posameznik zase, namerja na največje težkoče. Razmere so se poostrele za mnoge obrte v toliki meri, da so naši obrtniki, zlasti tudi v Ljubljani, naravnost primorani, da mislijo na čimprejšnjo ustanovitev gospodarskih združb. Taka prizadevanja so že v raznih strokah, tako v stavbinski, mesarski, kovinski.

Glede tega so se že vršila različna posvetovanja in pogajanja. Upati je, da bodo marljiva prizadevanja imela kmalu praktičen uspeh. Pri tem pa se že kaže sedaj in se bo, ko te skupne gospodarske naprave prično z delovanjem, pokazalo še jasneje, da obstoja še drug občutni nedostatek v naših gospodarskih uredbah, ki osebno našega malega in srednjega obrtnika zadeva neposredno. Dejstvo je namreč, da v sedanjih razmerah v našem kreditnem ustroju, akopram je že dosegel lepo stopnjo razvoja, manjka vendar še večjega in krepkejšega kreditnega zavoda, kateri bi sistematično gojil kot posebno stroko kredit, kakor ga potrebuje naš obrtnik. Naši večji denarni zavodi so danes okupirani po velikih nalogah in se od njih skoro ne more zahtevati, da se prilagode, odnosno specializirajo za posebne potrebe naših obrtnikov glede kreditnih vprašanj. Nove razmere provzročajo nove kreditne potre-

v Kani Galileji. Ko je gostom vina zmanjkalo, jim je Gospod še s čudežem pomagal; ni tedaj vinopitje za greh smatral. On nam je tudi porok, da bomo v večnosti tudi vino pili, ker je pri zadnji večerji svojim učencem rekel: »Resnično, resnično vam povem, da ne pijem prej sadu te trte, dokler ga ne bom z vami pil v kraljestvu mojega Očeta«.

Kakor sem neprijatelj popivanja, tako iskren prijatelj sem vesele družbe, kjer se mesto politiziranja in kritikovanja poje. Da pa se ne bodo naši antialkoholiki nad nami spodtikali, svetujem vsaki veseli družbi, naj vestno uvažuje besede našega Slomška:

Po pameti ga pijmo,
Da pamet' ne zgubimo,
Kak grdo bi bilo,
Ne znati kam domu.

Noba Doba.

be, posebne načine kreditnih kupčij, posebne uredbe kredita, kakor baš odgovarja potrebam obrtnika. V današnjih prilikah je treba celo misliti na to, da se uredi kredit različno za posamezne obrtne stroke. Praktične potrebe same vodijo do novih oblik, ali nastaja potreba, da se spričo takih posebnih kreditnih potreb poskrbi za zavod, ki se bo pečal z različnimi vrstami kredita, kakor so potrebne obrtnikom. Zgledoma je omeniti raznovrstne garancije, ki so potrebne pri naročanju in dobivanju blaga; predume, potrebne takim obrtnikom, ki prevzemajo dela za daljše dobe, pa dobivajo plačila šele ob doteku gotovih rokov; različne kredite, ki jih rabijo stavbeni obrtniki, potem pa sodelovanje kreditnega zavoda ob skupnih nabavah in razdeljevanju blaga, kupljene ga na skupni račun. Dalje je misliti na kredite proti zastavi izdelkov in proti zastavi terjatev, pri čemer prihajajo tudi dobave za vojaštvo in erar v poštev. Danes je v kupčiji treba dokaj kapitala in gotovine. Za kapital in za gotovino pa je jako trda. Obstoječi kreditni viri so za sedanje potrebe in za potrebe, ki v bodočnosti brezdvomno narastejo močno, nezadostni in premajhni, da bi bilo moč v polni meri zadostiti povečanim zahtevam. Zadovoljivi rešitvi vprašanja ureditve obrtnega kredita v našem gospodarskem stališču se odločno približamo, ko se osnuje nov večji kreditni zavod, kateri uravnava svoje poslovanje že od početka tako, kakor ustreza mnogolikim potrebam našega važnega obrtnega stanu. Priprave za osnovanje takega zavoda so dovršene. Želeti je, da obrtniki razumejo važnost take ustanovitve že ob času, ko se bo polagalo temelje denarnemu zavodu, namenjenemu domačim obrtnikom.

Trgovsko ministrstvo je nedavno dalo dovoljenje za ustanovitev »Obrtne banke v Ljubljani«, ki bo delniška družba. Našemu obrtništvu namenjeni zavod je zasnovan v soglasju s poklicnimi zastopniki naših obrtniških organizacij ob sodelovanju Ljubljanske kreditne banke.

Obrtna banka bo imela sedež v Ljubljani in je namenjena našemu obrtništvu. Gojila bo vse vrste kredita, kakor je potreben obrtnikom in njih gospodarskim organizacijam. Želeti je, da se domače obrtništvu oklene novega zavoda ter se v obilnem številu odzove pozivu na podpis delnic. Delniška glavnicca bo znašala prvotno 2 milijona kron. To osnovno glavnicco more občni zbor povišati na 5 milijonov kron. Delnice se bodo glasile na prinosca. Nominalna vrednost delnic znaša 200 K. Name-noma je postavljena vrednost delnic tako nizko zategadelj, da se more vsak, tudi manj imovit, udeležiti podpisovanja delnic. Poziv na subskripcijo izide v kratkem v dnevnikih. Priprave za otvoritev novega denarnega zavoda so v teku in je računati s tem, da bo zavod začel poslovati v bližnji bodočnosti. Obrtna banka sme po sklepu upravnega sveta otvarjati podružnice in agencije. Namen snovateljev je bil, iz-

graditi zavod, ki bo posloval z našimi obrtniki. Skrbljivo je tudi za to, da bodo v vodstvu zavoda poklicani zastopniki našega obrtništv.

Razno.

Vinski trg.

Poročila o vinski kupčiji se glase iz vseh strani enako; povpraševanja malo, nihče noče večjih partij, ker se vobče pričakuje padca vinskih cen. Letina obeta na vseh krajih dober in obilen pridelek. Na Štajerskem drže starim vinom še vedno kolosalno visoke cene, 25 do 33 kron za liter. Šibkejše kvalitete pa so se tudi že po 8, 9 in 10 kron ponujale. Vinorejci pravijo, ako zlezejo cene na to stopinjo, se ne bo izplačalo vina pridelovati. Ako se pojavi splošno padajoča tendenca v vseh pridelkih, bodo tudi delavske sile morale odjnjati s svojimi zahtevki ter se bo s tem zadeva že toliko izravnala, da bo tudi vinorejec prišel na svoj račun. Nastati mora konkurenca in padanje cen je neizogibno. Kakor poročajo, na Vipavskem že grozdje zori in se zatruje, da bo trgatv v tistih krajih letos, ako bo sedanje vreme vzdržalo, za cel mesec preje nego druga leta.

Pokrajinski odbor za zaščito dece in mladine v Ljubljani vabi vse trgovce in obrtnike cele Slovenije, da mu takoj naznani, ako in za kateri čas potrebujejo vajence (ali vajenke) in pod kakimi pogoji jih sprejemajo.

Človekoljubnim srcem v predvarek. Otrok izgubi očeta in mater ter postane občinska sirota. Po hrano si hodi od hiše do hiše. Tu se naje do sitega, drugod mu dajo z godrnjanjem le skodelico tople vode, samo da ga odpravijo. Lačen zgrabi in ukrade, kjer vidi kaj primernege. V začetku krade malekosti, pozneje več in več. Skriva se pred ljudmi, postaja boječ in neodkrit ter snuje v samoti načrte, kako bi si pomagal. Kmalu zasovraži vse ljudi in postane nadloga cele občine. — In nezakonski otroci? — Oče se sramuje sadu svojega greha. Obupana mati služi bogve kje. Otrok dobi varuha, ki mu je ta skrb le nepotrebna nadloga. — In otroci pijancev, ki vidijo dan na dan doma vse najslabše in jih starši direktno navajajo v zločine? — In otroci delavcev? — Po šest in tudi več jih ostane doma, prepuščenih samim sebi, med tem, ko služita oče in mati vsakdanji kruh. — Ali se je tedaj čuditi, odkod toliko tatvine, požigov, ropov in nemoralnih zločinov od mladoletnih storilcev? — Za take moralno pokvarjene mlade ljudi otvori Pokrajinski odbor za zaščito dece in mladine v Ljubljani posebno vzgojevališča, da jih z vzgojnimi sredstvi s poukom in osobito s primerno zaposlitvijo spravi na pravo pot. Ali je pa treba, da so sploh zašli s prave poti? — Dobri ljudje, — ki nimate otrok, imate pa veselje do njih in sredstva, da bi lahko marsikoga rešili pred zločinom, prosimo

vas, javite nam svoje naslove, ako in pod kakimi pogoji ste pripravljeni sprejeti v odgojo kakega dečka ali deklico, ki jim usoda ni mila! Imamo otroke največje starosti — otroke, ki bi se radi učili obrti in trgovine, in pohabljene, ki so že nad 14 let stari. — **Pokrajinski odbor za zaščito dece in mladine.**

Gostilničarji ljubljanske okolice prejmejo sladkor v zadrudni pisarni Ljubljana, Gosposvetska cesta 16, vsako poljubno množino po dnevni cenah. Priporoča se, da jemljejo vsi člani zadruga to blago le od svoje stanovske organizacije, ne glede na to, če cene padajo, ker bodo mogli eventualno izgubo itak kriti, ker je ta nakup izveden po naročilu občnega zbora v imenu vseh.

Zahvala.

Pri poravnavi naročnine je poslal znatno preplačilo g. Franjo Ž a b k a r, naš stari pristaš, sedaj vratar v Grad Hotelu v Varaždinu, za kar bodi zavednemu tovarišu izrečena topla zahvala.

Eponit.

Eponit je danes eno najzanesljivejših sredstev za odstranjenje plesnobege okusa pri vinu. Državni kletarski nadzornik g. Gombač nam je pred leti poslal o »eponitu« in njega uporabi primeren opis. Povpraševanje po dotični številki »Gostilničarja« je bilo zelo pogosto in nam je pošla. Ker pa je zadeva obče koristna, je potrebno, da dotični člančič zopet ponatisnemo, kar bo marsikom prav prišlo.

»Od več strani, zlasti iz gostilniških krogov prihajajo dan za dnem pritožbe in pri mnogih vinogradnikih in gostilničarjih sem se tudi sam prepričal, da imajo mnoga lanskejšenska vina prav zoperen okus in duh po plesnivem ali po gnilem, ter da se tudi nerada čistijo, ali da celo barvo spreminjajo. Vse to je posledica slabe jeseni in površnega spravljjanja grozdja takoj ob trgatvi ter poznejšega slabega ravnanja z vinom.

Ko bi se vršilo pretakanje vina pravočasno in pravilno in ko bi vsi vinogradniki in kupci zažveplali svoja vina pri pretakanju, odnosno pri polnitvi, bi ostala vina stanovitna, izvzemši izvanredne slučaje, ter bi ne bila tako slabega okusa.

Ker se za odpravo takega zopernega okusa mnogi gostilničarji poslužujejo vsakovrstnih malo — ali ničvrednih snovi in pripomočkov, hočem tu navesti, da mi ne bo treba vedno vsakemu posebej odgovarjati, novo sredstvo, ki igra dandanes v kletarstvu isto ali še bolj važno vlogo kot žveplo, namreč »eponit«.

»Eponit« je v prah zmleto oglje, ki je še na poseben patentiran način za uspešno zdravljenje vina pripravljeno.

Z eponitom se odvzame vinu duhi po plesnivem, po gnilobi, po sodu, po droželi itd.; dalje se z eponitom rdeče vino raz-

barva, t. j. odvzame se mu barvilo, tako da postane popolnoma belo ali svetlo rdeče. Da bi se z eponitom ozdravila tudi cikasta vina, kakor nekateri tuji listi trde, ni istina, pač pa se kislina (vinska) nekoliko zmanjša.

Za vsakih 100 litrov pokvarjenega vina se vzame 30, 100—150 gramov (3, 10 do 15 dek), kar je odvisno od pokvarjenosti ali smradu in temne barve dotičnega vina. Čim bolj pokvarjeno in čim bolj rdeče je vino, tem več se vzame na hl.

Poraba je enostavno sledeča:

Za en sod n. pr. 5 hl odmerjeni eponit, recimo $\frac{1}{4}$ kg ($50 \text{ gr} \times 5 = 250 \text{ gr}$) se zmeša najprej v enem škaflu z dotičnim vinom ter vlije potem vse skupaj v sod. V sodu se z močno palico dobro premeša, ter to mešanje v sodu ponovi 2—3 dni vsak dan po 1—2krat, naj kar se pusti na miru dokler se učisti. Po tej manipulaciji izgubi vino popolnoma ves slab okus in duh.

Ko se je vino učistilo, se ga pretoči v nekoliko zažveplan sod ter če še ni popolnoma čisto, se ga čisti še z želatino ali z drugim čistilom. Kdor ima filter, je najbolje, da ga pri pretakanju filtrira.

Pri eponitu je edin ta nedostatek, da se pri večji množini počasi popolnoma vseda, zato ga je treba z drugim čistilom izločiti.

Če je vino po manipulaciji izgubilo vso barvo, se lahko zmeša z belim ali pa s kakršnim si bodi rdečim naravnim vinom, ker se potem nič več ne spremeni.

Tak eponit prodaja v Ljubljani drogist g. Kanc v Židovski ulici v različnih množinah. Nепorabljeni eponit naj se hrani na suhem v sobi, oddaljen od smradljivih snovi, najbolje v zaprti steklenici, ker drugače se pokvari. — Na podlagi lastnih izkušenj moram to sredstvo vsakemu toplo priporočati.

Kako določamo sladkor v moštu.

Za nakup mošta, kakor tudi za to, da vinogradnik že v naprej ve, kaka bo kakovost njegovega vina, je treba znati, koliko sladkorja da vsebuje vinski mošt.

To se da najenostavneje določiti z moštno tehtnico. Moštne tehtnice poznamo najrazličnejše sestave, a za določanje sladkorja v moštu ste pripravni zlasti dve in sicer Klosterneuburška ali Babova moštna tehtnica (sestavljena po ravnateljstvu državne višje vinarske šole v Klosterneuburgu, baronu Babo) in pa Oechslejeva moštna tehtnica (sestavljena po nemškem kemiku Oechsleju, beri Eksleju).

Prva tehtnica je bila v rabi po vsej bivši Avstro-Ogrski, med tem ko drugo rabijo večinoma le v Nemčiji. Obe tehtnici ste araeometri ali gostomeri, to so v

spodnjem koncu razširjene in s svincem ali živim srebrom obtežene cevke v kojih v ožjem gorenjem koncu je vdelana merilna lestvica.

Taka cevka plava v pokončni legi v tekočini, v kateri se pogrezne tem bolj globoko, čim bolj redka je tekočina. Od tod ime gostomer.

V čisti vodi se pogrezne gostomer do točke 0, v vodi pa, v kateri je raztopljena kaka snov, ki jo dela bolj gosto, n. pr. sladkor, ne tako globoko in štrli tem višje iz tekočine, čim gostejša je tekočina.

Klosterneuburška moštna tehtnica je tako sestavljena, da kaže v 14°R (17.5°C) toplem vinskem moštu, koliko odstotkov sladkorja mošt vsebuje, to je koliko kilogramov sladkorja je v sto litrih mošta. Ako hočemo iz sladkorja preračunati alkohol, ki ga bo po končanem kipenju vsebovalo vino, pomnožimo odštete odstotke sladkorja s $\frac{9}{10}$ (0.6), nakar dobimo volumno ali prostorninske odstotke alkohola. Ako kaže mošt n. pr. 15 odst. sladkorja po Klosterneuburški moštni tehtnici, preračunima $15 \cdot 0.6 = 9$ vol. odst. alkohola, to je v 100 litrih vina iz tega mošta bo 9 l čistega alkohola.

Boljše moštne tehtnice imajo vdelan toplomer. Ako kaže ta nadnormalno toploto mošta, tedaj nad 14°R , ozir. nad 17.5°C potem se za vsake 2 stopinji toplote prišteje $\frac{1}{10}$ odst. k temu, kar kaže moštna tehtnica. Ako je toplota nižja (pod 14°R) se pa ravno toliko odšteje, kajti mrzla tekočina je vselej gostejša kot topla.

Kadar mošt tehtamo, ne sme še kľpeti, kajti potem bi ne ne kazala nobena tehtnica prav. Mošt mora biti čist, brez velike goščave, zato ga pred tehtanjem precedimo skozi platno ali skozi filtrirni papir. Pri klosterneuburški moštni tehtnici odštevamo vodoravno, to je v višini tekočine v merilni posodi. Za merilno posodo je najbolj pripravna steklena valčasta posoda visoka kakih 30 cm. — Oechslejeva moštna tehtnica ne kaže, koliko je sladkorja v moštu, temveč kaže specifično težo mošta, samo da izpušča stotine.

Liter čiste vode tehta 1 kg ali 1000 gramov, liter mošta tehta več, to je nad 1000 gr. Koliko gramov nad tisoč tehta mošt, to nam kaže Oechslejeva tehtnica. Če tedaj odštejemo na njej 80, vemo, da tehta liter mošta 1080, tedaj za 80 gramov več kot liter vode, oziroma da je specifična teža tega mošta 1080.

Ako delimo stopinje Oechslejeve tehtnice s štirimi in odštejemo tri (po obrazcu $\frac{\text{Oechsle}}{4} - 3$), dobimo odstotke sladkorja v moštu.

Če kaže tedaj Oechslejeva tehtnica 80, vsebuje mošt ($80 : 4 = 20 - 3 =$) 17 odstotkov sladkorja. Tam, kjer kaže Oechslejeva tehtnica 80, bi tedaj kazala Klosterneuburška tehtnica 17.

Ako hočemo preračunati, koliko alkohola bo imelo vino iz takega mošta, ga preračunimo lahko iz stopinj Oechslejeve

tehtnice na sledeči način: Ako delimo stopinje Oechslejeve tehtnice z desetimi

$$\frac{\text{(Oechsle)}}{10}$$

dobimo težne odstotke alkohola v bodočem vinu. V zgornjem slučaju bode imelo vino tedaj ($80 : 10 =$) 8 težnih odstotkov alkohola, torej 8 kg alkohola v 100 litrih vina. Ker pa je alkohol lažji kot voda in tehta liter alkohola blizu 800 g, preračunimo lahko težne odstotke alkohola v prostorninske ali volumnne, ako jih pomnožimo s $\frac{5}{4}$. V zgornjem slučaju bomo torej računali $8 \times \frac{5}{4} =$ ($8 \times 5 = 40 : 4 =$) 10 vol. odst. alkohola. Mošt, ki kaže 80 po Oechsleju, bode dal, kadar popolnoma pokipi, 10 prostorninskih odstotkov alkohola, to je 10 litrov alkohola v 100 litrih vina.

Pri Oechslejevi moštni tehtnici se odšteva v vodoravni legi moštne površine, torej enako kot pri Klosterneuburški. Tehtnica kaže prav pri 12°R ali 15°C . Ako je mošt mrzlejši, odštejemo na vsakih 5°C toplote no stopinjo Oechsle, ako je pa toplejši, ravno toliko prištejemo.

Tehtanje mošta z navadno trgovinsko tehtnico.

Ako razumemo, kaj je specifična teža mošta, oziroma ako poznamo znano Oechslejevo moštno tehtnico, potem bomo lahko razumeli, da se da sladkor v moštu določiti tudi s pomočjo navadne trgovske tehtnice, če je le količjak zanesljiva.

Vzemimo prazno, približno 1 liter držečo steklenico z ozkim grlom in jo iztarirajmo tako, da kažeta jezička tehtnice ravnatežje. Nato napolnimo posodo s čisto, mrzlo vodo, najbolje z deževno, in jo postavimo na eno skledčko tehtnice. Na drugo skledčko tehtnice denimo utež 1 kg. Če smo napolnili v steklenico natančno en liter vode, mora tehtati ravno 1 kg. Če je kaj razločka, dolijemo ali odlijemo toliko vode, da tehta steklenica z vodo 1 kg. Mesto, do kamor voda v steklenici seže, si natančno zaznamujemo, in sicer najenostavneje na ta način, da tik ob površini vode prilepimo zunaj na steklenici ozek košček papirja, kojega gornji rob leži v visočini vodne površine v steklenici.

Nato izlijemo vodo in napolnimo steklenico s precejnim, še nekipečim moštom natančno do one višine, do katere je stala voda. Videli bomo takoj, da je mošt težji od vode. Sedaj dodenemo toliko uteži, da kažeta tehtnična jezička zopet ravnatežje. Kolikor gramov tehta mošt nad en kg, to so stopinje Oechslejeve moštne tehtnice. Ako jih delimo s štirimi in odštejemo tri, dobimo odstotke sladkorja v moštu. Ako jih delimo z 10, dobimo težne odstotke alkohola v bodočem vinu. Ako pa težne odstotke alkohola pomnožimo s $\frac{5}{4}$, izvemo, koliko volumnih odstotkov alkohola bo vsebovalo vino iz tega mošta.

B. Skalický.

Organizacija.

Gostilničarstvo cele kraljevine se zopet pripravlja za kongres, katerega hoče letos obdržavati v Beogradu. V dnevih 30. in 31. julija se vrši vrhovno gostilničarsko posvetovanje organizacij iz Beograda, Dubrovnika, Sarajeva, Novega Sada, Subotice, Ljubljane in Zagreba v Slavonskem Brodu na Savi. Obravnavale in pripravljale se bodo osnutbe predlogov, ki se imajo na glavni skupščini, oziroma kongresu v Beogradu sklepati in predlagati vladi, da postanejo zakoni. Posvetovanja se bodo nanašala po največ na točarinske zakone in predpise, ki so doslej bile v vsaki kronovini drugačni in se morajo preurediti ali reformirati v jedinstveni točarinski zakon za skupno kraljestvo. Razgovori se bodo vršili tudi o končni ustanovitvi državne Zveze vseh gostilničarskih organizacij Jugoslavije.

Zveza gostilničarskih zadrug v Zagrebu je podala tamkajšnji zemaljski vladi peticijo na oddelek za notranje zadeve, da naj se pri njem kreira oddelek za gostilničarsko stroko, da bi tako organizacija dobila laglje razumevanje v svojem stremljenju za moderni, napredni razvoj. Prošnjo se je utemeljevalo z razlogi, da se doslej gostilničarstvu glede njegovega razvitka daje vse premalo pažnje in opore, kakršno po svoji važnosti zahtevati more, ker se ne ve, je li je uvrščeno med trgovinstvo ali obrtništvo.

Tudi ta točka bo na kongresu pomembna, ker se hoče doseči, da bodo pri vseh vladah, tako pri osrednji kot po pokrajinskih vpostavljeni oddelki za gostilničarski promet. Gostilničarstvo iz Bačke, Baranje in Banata je imelo istotako zadnje dni junija v Novem Sadu velika zborovanja, katerih smoter je bil zahtevanje odprave mnogih zastarelih, ne časa primerljivih zakonov in naredb v tamošnjih pokrajinah.

Kdo jim da zadoščenje?

Kakor znano, se je pojavila v začetku letošnjega leta bolezen preganjanja gostilničarjev radi navijanja cen. Vsak posamezni slučaj, pri katerem so mladi gospodje dotičnih resortov spoznali ali smatrali dejstvo za kaznivo in izrekli svojo grozotno sodbo, seve brez preiskave in razprave, se je stvar obesila brž na velik zvon in zazvonilo v svet, posebno pa v gostilničarstvu neprijaznih časnikov, katere vsak izmed gostilničarstva dobro pozna, a jih kljub temu podpira z narovevanjem — glejte, ta in ta gostilničar, ta in ta restavrater, ta in ta veletržec z vinom in ta in ta trgovec so bili obsojeni pri uradu zoper navijanje cen, ta na 10.000 K globe, dva meseca zapora in zaplembo celih vagonov vina, drugi istotako v večjo ali manjšo globo. Vse prizadete stranke so se pritožile, predložile pri naši organizaciji sestavljene in verodostojno dokazane kalkulacije in po večkratni interven-

ciji od strani naše centralne organizacije vse te obdolžitve izpodbili in bili vsi tehi barbarično namišljenih kazni oproščeni, a nikjer še do danes nismo čitali razglasitve tistih imen, ki so bili preje tako škodoželjno o njih kazni oznanjeni v svet, da so oproščeni in nedolžni. Pozivljamo merodajne faktorje, da dajo vsem onim, ki so preje, osramočeni vsled razglasitve neutemeljenih razsodb, pretrpeli mučno sramoto, z javno razglasitvijo njih oproščenja zopet zadostno povrnitev časti in zadoščenje.

Cena premogu se je zvišala od 34 na 55 K 5 vin. pri met. st. Ker zadene tako horendno zviševanje kuriva gostilničarsko obrt na najobčutnejši način, je umevno, da smo se vsled tega poročila nemašo zavzeli in razmišljali, odkod izvira opravičenje na tako podražjenje tega predmeta. O tem nam podaje »Nova Doba« nekaj rešitve te uganke in piše sledeče: Ker se je to moglo zgoditi samo s privoljenjem naše deželne vlade v Ljubljani, vprašamo dr. Brejca in dr. Remca: Kdaj in zakaj sta privolila v zvišanje cene premogu, predmetu, ki je poleg živih najvažnejša potrebščina prebivalstva in bi mu vsled tega morala biti cena znižana, ne pa zvišana? Ali je res, da sta klerikalec dr. Benkovič in socialist dr. Korun sprejela mesta upravnih svetnikov v Trboveljski družbi in da sta zaradi tega obe ti stranki privolili v zvišanje? Javnost pričakuje odgovora.

OBRTNA BANKA V LJUBLJANI.

Poziv na podpisovanje delnic.

Minister trgovine in industrije je s svojim rešenjem z dne 5. maja 1920 VI št. 734 dovolil ustanoviti delniško družbo „Obrtna banka v Ljubljani“. Ministrstvo trgovine in industrije, odd. v Ljubljani je z razpisom z dne 26. 5. 1920, št. 3708 potrdilo predložena pravila.

Po §§ 3 in 4 potrjenih pravil znaša delniška glavnica 2.000.000 K in je razdeljena na 10.000 v gotovini polno vplačanih delnic po K 200.—. Delnice se glase na imejtelja Delniška glavica se sme na sklep občnega zbora povišati do zneska 5.000.000 K.

Za osnovno glavico K 2.000.000.— razpisujemo javno subskripcijo

10.000 delnic po K 200.— nominale.

Nominalno ceno za podpisane delnice je pri subskripciji takoj v gotovini plačati. Za vsako delnico je plačati za stroške izdaje po K 30.—.

Podpisovanje delnic se vrši v času od 20. junija do 20. julija 1920.

Prijave sprejema: Ljubljanska kreditna banka v Ljubljani in njeni podružnici v Celju in Mariboru.

Vsak podpisovalec dobi od vplačilnega mesta potrdilo o številu dodeljenih delnic. Kdor sploh ne bi dobil delnic, ali manjše število, nego jih je podpisal, prejme povrnjeno celo, odnosno delno vsoto svojega vplačila.

Delnice same se izroče interesentom svojčas proti vrnitvi potrdil o dodeljenih delnicah. Obrtna banka je namenjena našemu obrtništvu. V prvi vrsti hoče skrbeti za kreditne potrebe našega domačega obrtnega stanu. Gojila bo vse vrste kredita, kakor je potreben obrtnikom in njih organizacijam. Zeleti je, da se domače obrtništvo oklene novega zavoda ter se v obilnem številu odzove pozivu na podpisovanje delnic. Ob dodeljevanju delnic se bo jemalo poseben ožir na prijave iz krogov obrtkov.

V LJUBLJANI, 17. junija 1920.

Ljubljanska kreditna banka
v Ljubljani.

Engelbert Franchetti,
brivski mojster in načelnik Zveze obrtnih zadrug.

Josip Jakopič,
posestnik in tovarnar v Ljubljani.

Fran Kavčič,
gostilničar in načelnik Gostilničarske zadruge
v Ljubljani.

Anton Krejči,
krznarski mojster in predsednik Obrtnega pomožnega društva v Ljubljani.

Dr. Janko Žirovnik,
odvetnik v Ljubljani.

Andrej Marčan,
mesarski mojster in načelnik Zadruga mesarjev
v Ljubljani.

Ivan Mikuž,
ravnatelj Deželne banke v Ljubljani.

Valentin Urbančič,
kovaški mojster in načelnik Kovinske zadruge
v Ljubljani.

Ing. Viktor Turnšek,
ravnatelj Urada za pospeševanje obrta v Ljubljani.

Dr. Fran Windscher,
tajnik Trgovske in obrtne zbornice v Ljubljani.

Zalogo VINA

izvrstnega, dolenskega, hrvatskega, banaškega, priporoča tovarišem gostilničarjem
Franc Kuralt, gostilničar v Kranju.

VINO

iz leta 1919 belo in rdeče, kakor
tudi žganje, slivovko in tropinoveo
ima za oddati **Janko Karlovšek**
Smarjeta, Dolenjsko.

Gostilničarji, pozor!!!

Proda se:

gramofon za gostilno, hlodi
(lege) za sode, razni kozarci in steklenice za
vino, namizni prihi,
prazne steklenice od bu-
teljk.

Vprašanja na poštni predal št. 136
Ljubljana.

Prva jugoslovanska prometna pisarna LJUBLJANA

Dalmatinova ulica št. 3, I.

Reklamacije, revizija tovornih listov, trgovska špedicija :: in gospodarski :: promet.

Naznanilo!

Cenj. občinstvu ter vsem turistom vljudno naznanjam, da sem otvoril gostilno in prenočišče v Stražišču pri Kranju.

Točil bom vedno najboljša pristna vina vseh vrst, preskrbljeno bo za vsakovrstna gorka in mrzla jedila, ker je v hiši dobro vpeljana mesarija in prekajevalnica.

Za solidno postrežbo jamči

Anton Križnar,
posestnik in gostilničar.

Proda se decimalna in centimalna tehtnica

cementirani na 500 kg, po ugodni ceni pri Antonu Križnarju, trgovcu in gostilničarju v Stražišču pri Kranju.

Tovariši!

Izboljšajte si svoj obrat s pivom Delniške pivovarne v Laškem, koje prekaša danes vse te vrste izdelke na našem ozemlju. Naročila sprejema založništvo v Ljubljani, Gosposvetska cesta 16 (Zvezina pisarna).

AVGUST AGNOLA

Ljubljana, Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja 242
za gostilne, hotele in kavarne.

Vino, belo in rdeče

izborne kakovosti v vsaki množini po primerni ceni nudi

Fran Jakovac, Jaska.

Zastopnik.

Ivan Lovšin, Ribnica.

Zamaške

nové in stare, kupi vsako množino
trvdka Ljubljanska industrija
probkovič zamaškov

Jelačin & Ko. Ljubljana.

Ekstrakt

za

sadni punč.

Ia kvalitete umetno s saharinom oslajen da z vročo vodo izborno pijačo. Okus in vonj pravega punča. Sladkorja ni potreba. Pošilja se od 5 kg naprej po K 10— kilogram.

ADOLF TOSEK, Praga

Kral. Vinogradi št. 1274/G.

Raznovrstno rudninsko vodo

priporoča

A. ŠARABON v Ljubljani.

Glavna zaloga rudninske vode in špecerijska veletrgovina

Ceniki na razpolago!

Ceniki na razpolago!

Vinometre „Bernatot“. — Asbestov bombaž in prašek. — Eponit. — Francosko želatino. — Lipovo oglje. — Marmornat prašek. — Modro gallico. — Natrijev bisulfit. — Ribji mehur. — Spansko zemljo. — Tanin. — Žveplo na asbestu. — Žveplo v prahu. — Limonovo kislino. — Vinsko kislino. — Soda bikarbono. — Strupa proste barve itd.

ima v zalogi po najnižji ceni

Drogerija Anton Kanc

Ljubljana, Zidovská ulica 1.

Z vsemi v špecerijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje in najsolidneje trvdka

T. MENCINGER, Ljubljana, vogal Sv. Petra ceste in Resljeve ceste.

Volepražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kollmann
v Ljubljani

dovoli gostilničarjem in ka-
varnarjem pri večji naročbi
izdatno znižane cene.



A. Bajec
cvetlični salon
Pod Trančo 2
vrtnarinja
Tržaška cesta 34
v Ljubljani.



Mazilo zoper „**Srbečico**“ garje,
lišaje za ljudi in živino, stane
en lonček 8 K, po pošti 10:50 K.
Mazilo je belo, ne smrdi, ne
maže perila. — Dobi se v
lekarni

Trnkoczy, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepic

Spodnja Šiška št. 256
priporoča p. n. gostilničarjem svojo
veliko zalogo zajamčeno naravnih
vin iz dolenskih, goriških, istrskih
in štajerskih vinskih gorc.
Telefon št. 262

Slivovko
tropinovec
rum

cognac-medicinal
razne fine likerje

:: ter vsakovrstno kolonijalno blago priporoča tvrdka ::

Gregorc & Verlič
Ljubljana, Cesta na Gorenjsko žel. 7.

Obrtno izprašani sodarski mojster, cenilec-izvedenec
Ljubljana, Kolezijska ulica št. 18.

Franjo Repič.

P. n.

Usojam si Vam naznaniti, da sem prevzel od pokojnega očeta so-
darsko delavnico.

Obrt sem moderno, materijelno in osobno zvečal, ter se Vam do-
voljujem nuditi bogato zalogo v poljubni izbi:

Sode vseh velikosti za vino, žganje, kis, olje in mast. Kadi
ledenice za sladoled, cvetlične, pralne, kopalne posode in po-
sode za živino. Ravno tako vse zgoraj navedena popravila in klo-
tarska dela. Na zahtevo izvršujem popravila tudi na domu.

Parafiniranje sodov!

Zagotavljam, da bodem naročbe točno, ceno in solidno izvrševal, ter
uljudno prosim naročila.

Z odličnim spoštovanjem

Franjo Repič
sodarski mojster.

Jakob Zalaznik

pekarija, slaščičarna in
kavarna

Starl trg 21

se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele

na zajutr.

Posredovalnica za službe
gostilničarske zadruga v Ljubljani
Marije Terezije cesta št. 16

posreduje brezplačno
za vse službo liščoče

: v gostilničarskem obrtu :

Gospodarji iz Ljubljane plačajo 60 v,
z dežele 1 K.

Tovariši gostilničarji! Poslu-
žite se te ugodne prilike!

Največja slovenska hranilnica

Mestna hranilnica ljubljanska

Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.

Je imela koncem leta 1918 vlog . . . K 80.000.000—
rezervnega zaklada „ 2.500.000—

Sprejema vloge vsak delavnik

Za varčevanje ima vpeljane lične

domače hranilnike.

Hranilnica je pupi-
larno varna.

Dovoljuje posojila na zemljišča in po-
slopja proti nizkemu obrestovanju in
obligatornemu odplačevanju dolga.

V podpiranje trgovcev in obrtnikov ima ustanovljeno

Kreditno društvo.

Vinska trgovina Ant. Müllerja v Domžalah

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih
vin iz dolenskih, hrvatskih in štajerskih vinskih gorc ter
zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

Pristni brinjevec

se dobi po primerni ceni pri

Franc Švigelju na Bregu
pošta Borovnica, Kranjsko.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
(Spodnja Šiška)

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

marčno, dvojno marčno in izvožno
pivo v sodčkih in steklenicah.

Dobé se tudi tropne in sladne cime, ki so kot živinska krma zelo priporočljive.