

# NARODNI GOSPODAR

## GLASILO GOSPODARSKE ZVEZE.

Člani Gospodarske zveze dobivajo list brezplačno.  
Cena listu za nečlane po štiri krome na leto; za pol leta dve kroni;  
za četrt leta eno krono; posamne številke po 20 h.

Sklep urejevanja 5. in 20. vsakega meseca. — Rokopisi se ne  
vračajo. — Cene inseratov po 20 h od enostopne petit-vrste, za  
večkratno insercijo po dogovoru.

Telefon štev. 143.

V Ljubljani, 25. aprila 1902.

Poštno-bran. št. 849.872

### Kmetijstvo.

#### Vinogradništvo in vinarstvo

##### Filtriranje vina.

Vsled deževne jeseni je grozdje ne samo slabo dozorelo, marveč tudi jako gnilo, kar je primoralo mnogo vinogradnikov, da so pričeli s trgatvijo pred časom in celo ob prav slabem vremenu. Posledica temu je bila ta, da je prišlo med zdravo grozdje tudi mnogo gnilega, osobito tam, kjer so s tem kočljivim delom površno ravnali.

Ako pride gnilo grozdje med zdravo, ima to vedno prav zle posledice. Tako vino se namreč nerado čisti in je raznim boleznim podvrženo. Posebno kaj rado po leti zavre, osobito še, če je hranjeno v slabi kleti in če ni bilo pravočasno ali sploh pretočeno.

V mnogih krajih bodo vinogradniki takim nepravilnostim izpostavljeni. Zato pa jih hočemo še pravočasno opozoriti na sredstvo, s katerim se vtegneje takemu kritičnemu položaju izogniti.

Da se to doseže, mora vsakdo skrbeti, da odstrani iz vina vse kalnost prouzročujoče snovi. To doseže najjednostavnjeje z večkratnim pretakanjem. V nekaterih slučajih se pa tudi s pravilnim pretakanjem ne doseže zaželjeni cilj. Zato se pa mora posluževati

drugih boljših in gotovejših sredstev, namreč čiščenja.

V ta namen se rabi želatino, ribji klej, jajčni beljak, špansko zemljo se navadno rabi za čiščenje jako kalnih vin in bolj nižje vrste. Z želatino se vzame vinu tudi nekaj barve in tanina (čreslovine).

V slučaju, da je vino tako kalno, da izgleda kot kaka godla in da se ne da niti z želatino čistiti, se mora poslužiti španske zemlje, katere se vzame do  $\frac{1}{4}$  kg, za vsakih 100 l. vina.

Na vsak način in najhitreje se pa doseže zaželjeni cilj s precejanjem ali filtriranjem.

Cedilo ali filter je poseben v ta namen pripravljen stroj, obstoječ ali iz dolzega cilindra ali pa iz bobnu podobnega kotla, v katerem je ena ali več luknjastih mrež in priprav za sprejemanje čistila.

Filtrov je mnogo vrst. Glede velikosti so taki, ki filtrirajo na dan 1—60 in še več hl. toraj 100—6000 in še več litrov. Po velikosti se ravnajo tudi cene. Filter, ki filtrira po 60 hl. na dan stane 2400 kron. To je sicer svota, katero posamezniki le težko zmorejo, izvzemši, če ne pridelajo prav velike množine vina, pač pa bi kazalo omisliti si tak stroj več posestnikom skupaj ali posameznim društvom. V nevarnih letinah, ka-

kor n. pr. ravno letos, se izdatek za tak stroj pač kmalu izplača, kajti ne samo, da se vino pred nadaljnim pokvarjenjem obrani, temuč se ga more potem, ko je prefiltrirano, dražje prodati, ker prefiltrirano, kakor sploh vsako čiščeno vino, mnogo bolje postane. Taki stroji se pa lahko tudi drugim manjšim posestnikom proti gotovi odškodnini posojajo, odnosno se jim njihova vina primerni odškodnini n. pr. 50 hl. 1 krono. pred prodajo filtrirajo, da gredo takoj popolnoma čista v promet.

Iz gnilega grozdja napravljena vina se morajo, ako se prav nič ne čistijo, pretočiti v dobro zažvepljan sod. Sicer se pa to z vspehom dela tudi pri čiščenih in filtriranih vinih, z razločkom pa, da se tu prav malo zažvepla. Košček žvepla zadostuje za sod 10 do 15 hl. X.

Vinogradniki, omislite si pravočasno žvepla, galice in smodnika za streljanje zoper točo!

Bliža se čas, ko bo treba trte žveplati proti grozdni plesnobi in škropiti proti peronospori. To je delo, ki se v prihodnje v nobenem vinogradu ne sme opustiti, ako se hoče imeti zdravo grozdje in zelene krepke trte. Saj so že večletne skušnje pokazale, kaj se doseže z opustitvijo tega važnega dela.



Da se pa doseže ugoden vspeh, se mora žveplati in škropiti pravočasno. Žveplati se mora enkrat ali tudi dvakrat pred cvetjem in enkrat koj po cvetju, pozneje pa le tu pa tam, če se še bolezen pokaže. Koder bolezen leto za letom nastopa, se žvepla prvič, ko se prikaže zarod, v južnih krajih torej že v drugi polovici aprila gotovo pa začetkom maja, potem pa še enkrat pred cvetjem.

Za žvepljanje se rabi meh, s katerim se žveplo na rahlo in fino po trtah popuha. Preveč žvepla na trtne poganjke nametati ni priporočljivo, ker je to potrata žvepla in večkrat predebela plast žvepla več škoduje nego koristi. Žvepla naj se vedno v suhem in tihem vremenu.

Za škropljenje se rabi modra galica, katere se vzame 1—1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> kg na 100 litrov vode. Istotako kakor žveplati, se mora tudi škropiti prav zgodaj, ko se torej bolezen še ni pokazala. Prvič že maja, drugič pa meseca junija.

S temi sredstvi, ki se dobe tudi pri „Gospodarski Zvezi“, naj se vinogradniki čim prej preskrbe.

Ker kaže letos trta prav dobro, bilo bi istotako umestno, da si občine tudi smodnik za streljanje zoper točo omislijo. Istega oddaja deželni odbor kranjski in sicer v zabojih po 26 kg. Vsak tak zaboj stane 20 kron 60 h in se mora ta svota ob enem z naročbo deželni blagajnici v Ljubljani poslati. Prva pošiljatev se izvrši koncem t. m., pozneje pa prvi teden vsakega meseca.

X.

## Mlekarstvo in sirarstvo.

### Pravilna molža.

Tu navajamo nekoliko važnih opominov mlekarskega zavoda v Hamelnu, ki jih prav velikokrat zanemarjamo v svojo lastno škodo:

Zelo neugodno vpliva na množino mleka in vedno huje izpod-

kopuje mlečnost nepopolno izmolzenje; tudi, kadar tele sesa, je treba še za njim mlesti, da se ja vime popolnoma izprazni. Najboljšo kravo molznico si lahko izkvariš z nepravilno molžo; zato nadziraj skrbno molžo in rabi zato le zanesljive osebe. In ker je molža težko delo, ki zahteva moči in vztrajnosti, zato ne izročaj eni osebi več krav v molžo, kot je primerno njenim močem.

Pravico imamo, ako domnevamo, da je kravi le prijetno, ako je oslobodimo teže napolnjenega vimena. To je pa res le tedaj, ako se ne dela z molžo kravi neprijetnosti ali celo bolečin. Dobro je znano, da more krava mleko pridržavati in pričakovati je, da bo to tudi storila, ako je navajena iz skušnje, da se pri molži ž njo grdo ravna, jo tepe in suva. Ako krava med molžo noče stati, naj jo kak drug človek ta čas drži in gladi.

Posebno skrbno je paziti, ako ima krava na sescih bradavice, pri tem moramo tudi pomisliti, da ako tako bradavico ranimo in priteče iz rane kapljica krvi, da s tem zanesemo lahko bradavice tudi na druge še zdrave sesce. Ravno tako je treba z ranjenimi sesci posebno nežno ravnati in jih namazati z mastjo ali oljem, da se drgnjenje zmanjša. Ako ima krava kože ali kake druge otekline na sescih, potem je najbolje, da za nekaj časa ne molzemo z roko, ampak da odtegnemo mleko iz vimena s pomočjo posebnih mlečnih cevok ali mlečnega katetra.

Predno začneš mlesti, gneti na lahko vime mej rokami. Oseba, ki molze, se vsede na desno stran krave, prime z vsako roko en sesec in odpira in zapira menjaje roki tako, da se iz enega sesca mleko iztiska, dočim se drugi zopet z mlekem napolnuje. Na vsak način je dobro ob enem mlesti en sesec desne in leve polovice vimena. Posebno priporočajo molžo navzkriž (prednji sesec ene polo-

vice se ob enem molze z zadnjim seskom druge polovice vimena); če so pa sprednje vimenske četrtinke mnogo slabejše razvite, svetujemo, da se ti sesci najpreje in večkrat pomolzejo nego zadnji.

Z nerodno molžo lahko tudi vime zgubi lepo in pravilno obliko.

Kakor znano, suje sesajoče tele navzgor proti vimenu. Mi si mislimo, da to ugodno vpliva na tvorbo mleka, torej mora biti tudi ugodno, ako mi sami posnamemo to ravnanje teletovo. To izvršimo na ta način, da z roko, ki drži sesec, predno jo stisnemo na lahko pritisnemo navzgor. Malo zdražilo, ki ga s tem provzročimo, je vzrok, da kri obilneje priteče v vime in da žleze bolj delujejo, torej je vse to ravnanje le priporočila vredno. Samo ene stvari nikari ne pozabimo, da prehudo draženje deluje moreče.

Med molžo mora biti v hlevu mir in tihota, že zato, da se lahko sliši, ali iz kakega sesca priteče še kaj mleka ali ne, kar se včasih z očmi težko vidi, ako se zelo nerodno sedi, drugič pa tudi zato, da gre delo urno izpod rok, mlesti pa je treba urno, pa brez hitrice.

Kadar mleko iz sescov ne priteka več v polnih curkih, po tem je treba skrbeti, da se vime kolikor moč do zadnje kaplje izprazni, to je potrebno ne samo zato, da se ohrani delavnost mlečnih žlez, ampak tudi zato, ker je poslednje mleko najmastneje.

Zelo mlečne krave je treba prvi čas po teletu mlesti pet do šestkrat na dan, če hočemo, da krava ne trpi škode vsled prenapetega vimena in da ne izteka mleko iz njega.

Dalje bi utegnil kdo vprašati, kaj je bolje, mlesti dva ali trikrat na dan?

Kolikor le mogoče naj se gleda na to, da bodo presledki med posameznimi molžami kolikor moč enakomerni.



Se drugo vprašanje, ki se pogosto prerешetava je to, jeli naj se molze pred, med ali po pokladanju krme.

Po pokladanju pustimo živino pri miru, da more prebavljati, med pokladanjem ne smemo mlesti na noben način. Delajo se grozni oblaki prahu v hlevu, ki so trpežnosti mleka silno v kvar, poleg tega pa je mej žretjem vedno nemir in premikanje, n. pr. vsled nevošljivosti za klajo.

Zato je najbolje, da se molzeje krave pred krmljenjem, ko nimajo z ničemer drugim opraviti. Treba je pa seveda tudi na to gledati, da se vselej molze strogo ob istem času. —o—

#### Nekaj namigov za manjše mlekarne.

Zelo važna točka pri napravi surovega masla je kisanje smetane, ako se ne dela puter iz še sladke smetane. Na to se največkrat veliko premalo pazi, če tudi od tega zavisi množina in kakovost presnega masla. Kakošna posoda pa naj se rabi za kisanje smetane? V manjših mlekarnah rabijo skoro brez izjeme ovalne, takoimenovane Švarcove posode, ki drže po 20 do 50 litrov, ki so tudi čisto pripravne, ako imamo opraviti le z majhnimi množinami smetane.

Veliko bolje je pa, ako spravimo vso smetano v eno samo posodo, ker se tako veliko enakomerneje kisa. Od 50 litrov smetane na dan naprej priporočamo smetanove kadi. To so pocinjene posode iz kositra, od zunaj z lesom izolirane. Te posode počivajo na štirih oseh v železnem stojalu, in se dado pri praznenji z lahka nagniti.

Smetana naj se ohladi na 15° C in ta toplina naj med celim časom kisanja ostane kolikor moč malo spremenjena.

Gori omenjene smetanove kadi imajo to prednost, da so od zunaj z lesom obložene in vsled tega

vnanje toplotne spremembe ne morejo vplivati na toplino smetane. Seveda je treba vedno na to gledati, da so smetanove posode natančno pocinjene, sicer bi lahko nastale pri kisanji razne napake. Mej kisanjem je treba smetano od časa do časa premešati, da gre kisanje bolj enakomerno iz pod rok, posebno tedaj, kadar je treba smetano od več posnematov v eni in isti posodi zbrati in zmešati.

Ne majhne važnosti za kakovost putra je pravilno dozorjena smetana. Smetana naj bo kiselkasta, vlačljivo tekoča, ne pa vže sirasto zagrizena. Znamenje, da je smetana pravilno okisana, ako odteka od vanjo premočene lesene palice le počasi, kakor bi se prela pajčevina in ji da tak svit, kakor bi bila lakirana.

Zelo dobro, bodisi ozir okusa, kakor tudi za trpežnost putra je kisanje smetane z bakterijami — umetno kisanje smetane.

To umetno kisanje s pomočjo čistih nasadov bakterij se je zadnja leta po Švedskem in Danskem močno razširilo in težko najdeš tamkaj še mlekarno, ki se ne bi posluževala tega pripomočka. Vzrok da je temu tako, bo pač iskati v visokih zahtevah, ki se stavijo dandanes na surovo maslo vsled vedno naraščajočega izvažanja.

Tudi naša Avstrija pričinja puter izvažati, toda dobičkonosen bo naš eksport le tedaj, ako si prizadevamo, da bo dobrota našega putra taka, da se ji ne bo bati tuje konkurence. Dobrota je pa v prvi vrsti odvisna od kisanja smetane in naravno kisanje je bogat vir nevarnostij za kakovost putra. Posebno po naših slovenskih mlekarnah, kojih liferantje so najrazličnejši posestniki, kjer je torej mleko zelo različno, ravno po teh naših mlekarnah je treba za pravilno izvršitev kisanja veliko skušenosti in ročnosti. Ob gotovih časih, posebno kadar preminjamo krmo, se časih pri največji pazljivosti in previdnosti vendarle

noče posrečiti, da bi napravili dober puter. To pa vsled tega ne, ker nastopijo razne napake pri kisanju, provzročene vsled razvoja škodljivih glivic, ki motijo normalni razvoj kisanja s tem, da zabranjajo pomnožitev mlečnokislil bakterij.

Ako pa smetani pridenemo čistih nasadov, ali kakor pravijo „čistih kultur“ mlečnokislil bakterij, potem je kisanje precej od začetka v pravem tiru.

Še bolje je, ako se smetana, predno se pridene čistih nasadov, pasterizuje (segreje na 70° C), kajti s segrevanjem se število glivic izvanredno zmanjša in se morajo po tem takem pridejane mlečno kisle bakterije toliko laglje razvijati.

Ako torej dan za dnem smetani pridevamo istih mlečnokislil bakterij, tako da je kisanje vedno enako, potem je pač lahko umljivo, da je kakovost putra tudi vedno ista.

Ako je mlečnokislil bakterij prav mnogo, se druge škodljive glivice ne morejo tako obilno pomnoževati in vsled tega je surovo maslo mnogo trpežneje.

Mej najboljše mlečnokisle glivične nasade prištevamo takozvane Barnekove okisevalce.

Ti se razpošiljajo v obliki belega praška v neprodušno zaprtih steklenicah.

Vsebina ene steklenice je za 5 litrov ali za 2 1/2 litra posnetega mleka odločena. Rabijo se ti okisovalci tako le:

Prahu samega ne moremo naravnost za kisanje smetane porabiti, ampak je treba najpreje ž njim okisati nekaj posnetega mleka in to pridejati smetani. Za eno steklenico prahu se vzame 5 litrov, oziroma 2 1/2 litra, sveže posnetega mleka, ki se ga najpreje 5 minut vre in potem urno (v vodi) na približno 30° C ohladi. Posneto mleko mora biti v dobro pocinjeni posodi. Zdaj se ves prašek ene steklenice strese v tako priprav-



ljeno posneto mleko, se dobro premeša, posoda se dobro pokrije, da ne pride zraven prah in nesnaga in zdaj se pusti stati pri 20° C en celi dan to je polnih 24 ur. Mej tem časom pa moramo posneto mleko kake pet do šestkrat dobro premešati, da je kisanje bolj enakomerno. Čez 24 ur je posneto mleko precej gostokislato, doseglo je potrebno zrelost.

Od tako nakisanega posnetega mleka pridenemo smetani, ki jo hočemo kisati, 5<sup>o</sup>/<sub>o</sub>.

Ako imamo torej 50 litrov smetane za kisati, ji bomo pridedjali 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> litra kislega posnetega mleka, za 60 litrov 3 litre itd. Ako imamo vsaki dan več nego 100 litrov, je treba napraviti tudi več okisevalca. Vzame se na vsakih 5 ozir. 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> litra posnetega mleka prašek ene stekleničice, nekoliko kislega posnetega mleka pa je treba obdržati za nadaljo razplodbo okisevalnih glivic za okisanje smetane prihodnjega dne. V ta namen se pripravi 5, 10 ali več litrov posnetega mleka na že znani način (vrenje, hlajenje itd.), kateremu se pa mesto praška pridene 5<sup>o</sup>/<sub>o</sub> kislega posnetega mleka, torej za 5 litrov kuhanega posnetega mleka se vzame <sup>1</sup>/<sub>4</sub> litra kislega posnetega mleka, za 10 litrov pol litra itd. in se ravna ž njim do prihodnjega dne na gori omenjeni način. Od tega posnetega mleka se pridrži zopet en del za nadaljno razplodbo in na ta način se rabi ena steklenica praška skozi 14 dni do 3 tednov.

Po tem času pa je okisevalec vže preslaboten in preveč zmešan z drugimi bakterijami, treba je torej vzeti novo steklenico okisevalca na pomoč.

Ako se pokažejo pri putru kake napake, je treba obnavljati okisevalca na vsakih 8—10 dnij.

Ko pridevamo kislino posneto mleko k smetani, je treba oboje temeljito premešati in se pusti na to smetana še skozi 24 ur pri toplini, kakih 12 do 15° C stati,

dokler se ne vpini; dočim se kisa, naj se smetana večkrat premeša.

Izvrstno je, če imamo za zorenje poseben prostor, če tudi čisto majhen. Treba je pa držati ga snažno in zračno, in toplina naj bo v njem kolikor moč vedno okrog 15° C. Ta sobica za smetano se mora pa dati po zimi zakuriti. Pri mlekarnah, kjer imajo paro, je priporočljiva parna peč napolnjena s kamenjem. To je čisto priprost cilinder iz železnega kositra, napolnjen z navadnim kamenjem. Kamenje se vsaki dan enkrat segreje v paro in daje potem skozi 24 ur prijetno enakomerno gorkoto.

Stopimo za trenotek še v putrarno. Ta mora biti svetla in zračna in mora imeti, kot vsi mlekarnični prostori, dober tlak z odtokom. Zelo priporočljivo je pobarvati stene z emajlovo barvo, da se potem lahko zmivajo in brišejo. Putrarna naj bo obrnjena proti severu in precej pri nji naj bo ledenica. Pinja naj bo na svetlem kraju blizu okna, pa vendar ne izpostavljena solnčnim žarkom. Predno zliješ smetano v pinjo, ne zabi, to še enkrat splakniti. Ako ima sobica za smetano pravilno toplino, potem največkrat smetane ni potreba temperirati t. j. greti ali hladiti. Tudi smetanova kad, ki smo jo preje opisali, drži zelo enakomerno toploto. Smetana naj se zlije skozi sito, kajti pri najprevidnejšem kisanju se ni mogoče izogniti, da se ne bi tu in tam sirna snov in tolsčca ne sprijela v majhne drobce.

Vselej je treba natančno zaznamovati toplino smetane, trajanje medenja in koliko putra se je dobilo iz 100 kg. mleka.

Gnetilnik naj bo kolikor moči blizo pinje. Ako je precej oddaljen, ali celo v drugem prostoru, potem se prepeljava puter najlažje od pinje k gnetilniku na posebni prepeljivi banji.

Nikari tudi ne zabiti pinje, gnetilnika, sploh vsega lesenega oro-

dja kar največkrat izpostavljati svežemu zraku in od časa do časa mlečno kislino, ki se nabira in vseda v špranje, otopiti z vapneno vodo. To se zvrši s tem, da se lesene dele namaže z vapnenim beležem in belež čez nekaj ur z vročo vodo zopet odstrani.

Po Alfovih vesteh.

#### Popravek.

V zadnji številki prišli so pomotoma članki tičoči se mlekarstva pod zaglavje: Vinogradništvo in vinarstvo. To napako je itak vsak pazljiv čitatelj videl in popravil.

### Splošno.

#### Delavsko vprašanje na deželi.

(Konec.)

Koliko več delavcev in poslov bi se potrebovalo, našlo, pošteno in trajno v službo sprejelo, in kak napredek bi bil nakrat v kmetijstvu zaznamovati!

Država imela bi pri tem sama največ dobička v vsakem oziru, bodisi v gmotnem, bodisi v moralnem oziru. V gmotnem, ker bi se davčna moč kmečkega stanu sama povzdignila in povečala, in kjer ima kmečko prebivalstvo samo dobro materijelno stanje, tam žive tudi vsi drugi stanovi dobro. Kmečki stan podpira direktno in indirektno vse druge stanove. Moralno zato, ker bi se število vsakovrstnih zločinov vidno zmanjšalo. Pošten, priden in v dobrih razmerah živeči človek nagiblje veliko manj k zločinom, prestopkom itd., kakor pa beraški človek.

Kmetsko prebivalstvo se pa zato ne more obrniti v dobavo posojil do denarnih zavodov, ker kmetije v povprek ne donšajo po pet ali več odstotkov, kmetije pri dobrem obdelovanju donšajo samo toliko, da se pri tem živi, kakor hitro pa nastane večji dolg, od katerega je treba plačevati obresti, se uniči prej ali slej vsaka domačija.



Ravno kmetijski stan je pa tisti, za katerega se je doslej pri nas najmanj storilo. Zidajo se ceste in železnice, napravljajo se boljše vodne zveze, podpira se trgovina in obrt, nastajajo šole in vsakovrstne moderne naprave in vpeljave, komu služi v prvi vrsti vse to?

Vse bolj se ozira na druge stanove, nego na kmečki stan, akoravno samo ta tvori 58 do 60 odstotkov vsega prebivalstva. Država misli s 1000 milijoni izvesti razna velikanska dela, s katerimi hoče povzdigniti trgovino in obrt, naj priskoči z 200 do 300 milijoni tudi kmečkemu stanu v pomoč, ne da bi jih temu darovala, ampak da jih investira za dobo 10—15 let kot neobrestna posojila in strmela bode nad napredkom v kmetijstvu in nad močjo in krepostjo davčne moči svojih podanikov.

In kdo bode pri tem tudi mnogo pridobil? Najrevnejši sloji kmečkega prebivalstva, to so ubožni mali zemljiščni posestniki, kočarji, osebenkarji in posli. Ti bodo zadobili dela in ž njim zaslužka dovolj, ponehalo bode sedanje izseljevanje v velikih dimenzijah. Lastniki zemljišč pa bodo drugače in moderno — po ameriškem načinu — ravnali s svojimi delavci, imajoč samo vrednost njih dela pred očmi.

To storiti je pa državi moralna dolžnost. Po tem vzgledu dosegli so vzlasti v Nemčiji, po katere delovanju se tako radi ravnamo, da se je povzdignilo materijelno stanje kmečkega stanu in da se je omejilo izseljevanje. Zato pa upajmo, da se bode i pri nas kmalu jednaka akcija pričela; v tem smislu so bile pisane te vrste!

Ni pa ta misel morda kaj novega, ampak se je pred sto leti in poprej že uporabljevala v velikih in majhni meri bodisi pri navadnih in manjših posestnikih. Že takrat so čutili živo potrebo, da se mora i kmečkemu stanu

pomagati, ako se hoče i od njega neizcrpne zaklade in žrtve dobiti, že takrat je tičal v hudih sponah, a ni še spoznal današnjih potreb in težav.

Tako bi se pa tudi najbolje rešilo delavsko vprašanje na deželi

#### Odredba dež. vlade glede svinjske kuge.

Ker se je svinjska kuga pokazala tudi v šestih občinah in štirinajstih vaseh sodnega okraja Kočevje, zatorej deželna vlada privzema tudi ta sodni okraj k zaprtemu ozemlju ter razteza omejitve in druge odredbe glede prometa s prašiči zdaj na ves obseg političnega okraja Kočevje.

Prestopki te odredbe, ki stopi v veljavnost s tistim dnevom, ko se razglasi v časopisu „Laibacher Zeitung“, se kaznujejo po zakonu o dne 24. maja 1882. drž. zak. šte. 51.

#### Preložen semenj.

Semenj, ki bi se imel dne 4. maja letos vršiti v Domžalah, se je preložil z vladnim dovoljenjem na 1. maja.

#### Vprašanja in odgovori.

*Vprašanje 23.*: A. R. posestnik v Šeb. Prosim naznanite mi potom „Narodnega Gospodarja“, kje se dobo sadna drevesa kakor jabolka, hruške i. t. d.

*Odgovor 23.*: Taka drevesa oddaja: Vinko Veršec, posestnik drevesnice na Bizeljskem, pošta Sušica, (Štajersko). Gr. Simončič, posestnik v Sevnici (Štajersko). Wilhelm Klenert, Handelsgärtneri in Graz. Kmetijska šola v Gorici. Lepe češplje pa oddaja Savo Kojdič v Brčki, Bosna. Lepa drevesa in po ceni dobite tudi od „Vereinigte Obstbaumschule“ in Arth na Zgornjem Avstrijskem.

*Vprašanje 24.*: P. A. S. v Pt. Sodar je sode za jabolčnik močno zažvepljal tako, da jabolčnik, če malo časa v kupici stoji, dobiva temno (črnkasto) barvo. Kako naj to barvo odpravim?

*Odgovor 24.*: Da Vaš jabolčnik sčrni, ko pride z zrakom v dotiko, ni vzrok žveplo, marveč pridejo tu po-

polnoma drugi nedostatki v poštev. Jabolka in ve. mošt pride pogostokrat z železom v dotiko, bodisi v mlinu ali v preši. Razun tega pa je prišlo mogoče še mnogo gnilega sadja vmes in nazadnje znabiti dotičnega mošta še dosedaj pretočili niste. Hitro, ko pride tako vino z zrakom v dotiko se oksidira, vrše se nove spojine, ki prouzročje kalnost in spreminjajo vinu barvo. In ravno v takem slučaju se poslužujemo žvepljanja, da se vino še bolj ne pokvari. Torej je žveplo nasprotno le dobrodošlo sredstvo.

Dotični jabolčnik morate sedaj pretočiti v snažen sod, ali v pomanjkanju tega, najpred v kad, potem sperite sod in napolnite ga spet s pretočenim vinom. Vsekakor pa mora priti tako vino pri pretakanju kolikor mogoče z zrakom v dotiko, iz soda naj teče najpred v skaf in iz tega naj se ga šele spravi v drugo posodo.

Jabolčnik se bo potem sam ob sebi včistil, a hitrejše dosežete ta smoter, če ga par dni po pretakanju čistite z želatino (8—15 gr. na 100 l.) ali s špansko zemljo (200—300 gr na 100 litrov).

Pri pretakanju mu lahko dodaste 1—2 litra močnega špirta (alkohola) na hl. kar čiščenje pospeši in zboljša pridelek.

Če bi ta jabolčnik slučajno imel duh po žveplu, kar pa najbrže da nima, ga zgubi pri pretakanju.

*Vprašanje 25.*: M. M. v Št. V. Kje in pod kakimi pogoji dohim smodnika za streljanje proti toči?

*Odgovor 25.*: Na to vprašanje odgovarja Vam današnji naš članek: Vinogradniki, omislite si pravočasno žveplo, galico in smodnik za streljanje zoper točo.

*Vprašanje 26.*: L. R. v D. Moje vino se neče čistiti, ker je grozdje gnilo, moral sem kmalo trgati, bojim se, da se mi vino ne bi spridilo. Kaj storiti?

*Odgovor 26.*: Današnji naš članek „Filtriranje vina“ je odgovor na Vaše vprašanje.

**Priporočja se:** Vzajemna zavarovalnica proti požarnim škodam in poškodbi zvonov.

Edini domači zavod te stroke: Ljubljana, Medjatova hiša.

#### Hranilnica in posojilnica v Marezigah pri Kopru

ima mnogo pristnega črnega vina liter od 18 do 24 kr. in Refoška liter od 30 do 35 kr., prosto postaja Trst ter vabi konsumente za nakup.



**Tko želi,** da svojo obitelj oskrbi pravim vinom, neka se obrati na podpisano Juraj Gamulin, Jelsa — otok Hvar, Dalmacija.

**Kdor želi dobro, pristno istersko vino** kupiti, obrne naj se na preč. gosp. Josip Gojtan-a, župnik, Kašćerga, pošta Trviž — Istra.

**Veliko lepih in debelih hrastov** ima na prodaj: Ivan Dolžan na Maljevem brdu pri Goričah, pošta Kranj.

**Fižol** „Mauthnerjev brezperesni“ izborna dobra vrsta nizkega fižola, koja se pri meni že več let izvrstno obnaša in čudovito dobro rodi, razpošiljam v zaviti-kih po 5 kilogr. za 3 krone 80 vin. poštnine prosto. Katarina Zihlerl, St. Jurij pri Kranju.

**Veleposestvo** najlepše na Spod. Štajarskem se zaradi bolehnosti posestnika proda za 80 000 kron. Pogoji ugodni. Dopise sprejema uredništvo tega lista. 147 6—2

**Pri posestnikih v Batujah in Selu** sredi Vipavske doline dobi se izvrstno novo belo vino. Cene zmerne. Obrne naj na župnika v Batujah, pošta Črniče. Goriško.

**Kmetijsko društvo v Gorjah pri Bledu na Gorenjskem**

ima na prodaj železne izdelke kakor: sekire, krampe, capine, lopate, živinske zvonce prav lične in dr.

**6000 na zeleno cepljenih trt** finih vrst, 3000 divjakov in dobrega ru-dečega vina ima na prodaj Josip Rožman, Glogovbrod 1, pošta Brežica.

**V Buzetski občini v Istri** je še do 18.000 htl. črnega in 28.000 htl. belega vina na prodaj. P. t. gostilničarji in drugi interesentje naj se obrnejo na županstvo v Buzetu ali pa na tamošnje društvo za „štednju i zajmove“, katero posreduje prodajo nepo-sredno od producenta.

**Kmetijsko društvo v Vipavi** oskrbuje svojim članom:

- 1.) Vse potrebščine za vinogradništvo: žveplo, galico, gumico, škropilnice, ce-pilno orodje, orodje in stroje za kme-tijstvo, dalje vsakovrstna semena in umetna gnojila.
- 2.) a) Razprodaja zajamčeno pristno vino, napravljeno iz grozdja svojih članov po novem franc. načinu po 30 kron in višej 100 litrov loco Postojna, bolj trda ki-slasta vina rudeče in belo (kakor cviček) iz hribov pa po znatno nižej ceni.  
b) Posreduje p. n. kupcem, ki želijo kupiti pristno vino po nižej ceni od 24 kron naprej nakup in odpošiljatev.
- 3.) Prodaja iz svoje trtnice na Portalis in Monticolo požlahtnjene trte, beli bur-gundec, zeleniko, zelen po 14 vinarjev komad.
- 4.) Prodaja iz svoje zaloge tudi pristni „tropinovec“, vzorec in cene na zahte-vanje.

**Oglas iz Istre!** „Gospodarsko društvo“ v Pazinu posreduje pri kupovanju vina. Opozorujejo se na te tr-govci z vinom. Društveni urad je v hiši predsednika dr. Kureliča.

**Več tisoč sadnih divjakov** 2—4letne in nekaj sto komadov hrastovih sadik kupi kmetij. podružnica na Rakeku.

**28 vedrov** namiznega vina ima za pro-dati Andrej Pirc, Ravna št. 1 fara Sv. Duh pri Krškem.

**Kmet. društvo v Vipavi** proda dobro ohranjen stroj za cepiti trte po znižani ceni.

## Trgovina in obrt.

### Trgovina.

Poštarne pristojbine in nekoliko črtic o pošti.

(Zapisal Abc.)

(Nadaljevanje.)

(RO) (Remettre ouvert). Vsakdo lahko zahteva, da se njegova br-zojavka odprta dostavi. Kedaj se take brzojavke oddajo? Prigodi se pogosto, da imamo važno po-ročilo na dom, ali kako drugo družino, vendar ni nam ležeče na tem, kdo brzojavko prebere, pač pa, da se takoj njena vsebina v krogu domačih izve. N. pr. Jaz brzojavim bratu, ali komu druge-mu domačih, naj me pride na ko-lodvor ob tej in tej uri z vozom čakati. Ker je dvomljivo, je li na-slovnik doma, in bi drugi brzo-javke mogoče ne odprli, bi jaz zastonj na voz čakal. Zapišem pa pred naslovom (RO), se brzojavka odprta dostavi, in jo lahko vsakdo prebere, tedaj vsi domači vedo, da jaz pridem na kolodvor in želim voz, katerega mi tudi lahko, ako ni naslovnika, drugi preskrbe. To pomenja torej, da naj se brzojavka takoj prebere, če ni družega tudi hlapec ali dekla, sploh vsakdo domačih jo sme prevzeti in pre-brati. Posebnih pristojbin za te brzojavke ni, ampak se taksirajo kakor navadne brzojavke.

(MP) (Remettre en mains pro-pres). Te vrste brzojavke so ravno nasprotne lastnosti od (RO) brzo-javk. Zapišemo namreč pred na-slovom (MP), tedaj se smejo do-staviti le naslovniku in nikomur drugemu. Teh bi se torej poslu-ževali, ako hočemo, da brzojavko naslovnik sam prevzame in pre-bere, ter nočemo, da bi njeno vse-bino drugi zvedeli. Tudi za te brzojavke ni posebnih pristojbin.

(TR) (Télégraphe restant) in (PG) (Poste restante). Ako hoče naslovnik, da bi se njegove brzo-javke njemu ne dostavljale, ampak pride sam na poštni ali brzojavni urad po njih prašati, tedaj na-piše pred naslovom (TR) oziroma (PG), ravno tako kakor pri pismih. Te brzojavke ostanejo pri poštnem ali brzojavnem uradu, dokler jih naslovnik ne prevzame. To velja osobito za potnike tvrdek, kateri ne vedo, kje bodo stanovali, in si že naprej naroče vse brzojavke poste restante nasloviti.

(TMX) Ena brzojavka ima lahko tudi več naslovov, a to le tedaj, ako vsi naslovniki v omre-žju enega brzojavnega urada sta-nujejo. Ako želim poročati kako novico ljubljanskim časnikom, te-daj napišem vse naslove zapore-doma pred njimi pa konventio-nelno znamenje. (TM številko na-slovov) n. pr. (TM3) „Slovenec“, „Slovenski List“, „Laibacher Zeitung“, Ljubljana. Brzojavka se seveda odbrzojavi samo enkrat, ali pri ljubljanskem uradu se tri-krat prepíše in sicer tako, da vsak naslovnik svojo brzojavko sprejme in to samo z enim naslovom. Za-hteva se pa tudi lahko, da vsak naslovnik vse naslove izve. Tedaj treba napisati: Communiquer toutes adresses, navesti vse naslove, sämtliche Adressen angeben.

Pristojbine se računajo, kakor pri navadnih brzojavkah, vrhutega še tolikrat po 50 vinarjev, kolikor je naslovov, manj enkrat. In sicer velja to do 100 besed, za daljše brzojavke plača se od vsakih 10



besed 50 v. od naslova. Ako ima torej brzojavka kakor v gori navedenem slučaji tri naslove, plača se prvič za vsako besedo 6 vinarjev in vrhu tega še dvakrat po 50 vinarjev od naslova, izvzemči prvi naslov, kjer so se besede taksirale.

Ker navadno brzojavljamo bolj silne stvari in mnogokrat na osebe, katere nimajo stalnega bivališča, dopuščeni so pri brzojavkah razni naslovi, s katerimi bi se navadna pisma ne dostavila. N. pr. Lahko brzojavimo potnikom v vlaku. Treba le natančnega naslova. Ako se kdo odpelje iz Trsta na Dunaj in ga hočem jaz o kom prej obvestiti, kakor dospe na Dunaj, tedaj brzojavim v Celje, Gradec ali kako drugo postajo, kamor ni še vlak dospel. Naslov bi se glasil: N. N. Gradec dostaviti pri brzovlaku št. 1.

## Obrt.

### Pletenice.

Eksportna študija o domačej kmečkej obrti.

(Iz Aleksandrije, Egipt.)

(Konec.)

Ta eksportna trgovina s pletenicami iz Slovenskega je na slabem. Vsak kraj, kjer se to blago izdeluje, ima svoje mešetarje; ti prodajajo ali v bližnje mesto, ali v Trst Lahom. Lahi Tržačani ga prodajajo potem v Egipt. Ker je ta domača kmečka obrt zelo raztresena, v dosti krajih morda prav nezmatna, mi je bilo vkljub vsemu povpraševanju nemogoče zvedeti, kje se to blago povsod izdeluje, zdi se mi sploh, da se na Slovenskem s pletenicami ni še nikdo podrobno pečal ter isto kot domačo obrt proučeval. Kje po Slovenskem slovenski kmetje povsod pletenice izdelujejo, ne ve noben Slovenec, kakor se mi zdi, to vedo le Lahi v Trstu, to je vsak posamezni Lah v Trstu ima svoj kraj in svoje mešetarje med „ščavi“, kjer blago po navadi dobiva, jeden tu, drugi drugod.

Kar je pa za prizadete slovenske kmete prava nesreča, je to, da je ta eksportna trgovina infinitezimalno v male koščke razdrobljena, ter da se z njo ponajveč čisto neolikani, ordinarni ljudje pečajo, marmolja. Kakor se ob sebi razume, leži

cela modrost teh v tem, da si med seboj cene spodbijajo. Kdor postavi isto blago za par beličev ceneji na trg, seveda druge vse potlači ter v kolikor ima kapitala, v toliko lahko trg monopolizira, da je podjeten. Tako se je zadnjič zgodilo, da je začel prodajati neki aleksandrijski Jud Romano 100 kosov prilično kar po 3 gld. ceneji nego vsakdo drugi; Lah v Trstu, odkoder blago dobiva, bo tudi na konju. Tako imata v tem trenutku ta dva ves eksport s pletenicami v rokah. Dosti drugih v Aleksandriji in v Trstu je moralo vse delo vstaviti. Ti brezdelci v Aleksandriji seveda tlačijo na Tržačane, Tržačani na mešetarje, mešetarji na slovenske kmete, da stisnejo kmetu ceno. Jutri morda bo prišel zopet kdo drugi še z nižjo ceno, in preša-stiskalnica pride zopet v tek. Razložil sem celo stvar bolj natančno, da pokažem, da so pletenice domača kmečka obrt, ki je jako sposobna do konkurence (konkurrenzfähig), ker je brez vsake konkurence, ki je jako sposobna za eksport (exportfähig), ker izključljivo le ona sama eksportira, vendar v jako bednem stanu, da delavci-kmetje tu skoro gladu mro. Vzrok tu niso velike tovarne, vzrok so tu kmetje sami. Kmetje sami so krivi, ker se puste po svojih priganjalcih tirati, da se v divji, krvavi konkurenci med seboj mesarijo. Deloma je stvar nekako odpustljiva, vendar le tako daleč, v kolikor jih v to sili lastna nadprodukcija. V kolikej meri se tu blaga več izdelata, nego ga trg potrebuje, obsega nadprodukcije te domače obrti, jaz tu v Egiptu seveda ne morem določiti.

Cel slučaj nam jasno kaže, da celo domače obrti, ki so na jako zdravih tleh, ne morejo vspevati, ako niso organizirane. Slučaj nam kaže, da imajo celo take obrti naravno tendenco, se med seboj divjim srdom krvavo mesariti, jedino le zaradi tega, ker niso organizirane, ker kmet hoče takoj denar, ker slepa kmečka nadprodukcija ne čaka ugodnejšega časa, temveč kar slapo na trg meče. Ko ima enkrat trgovec blago v rokah, ni ga kupil, da je gleda, on je seveda proda, — in cena je padla. Naravna posledica vsega tega je seveda ta, da cena leto za leto bolj pada pri jako — zdravej domačej obrti.

„Gospodarska Zveza“ v Ljubljani, to je njen odlični ter jako

sposobni vodja gosp. Jeglič, kojemu sem veliko hvale dolžan, mi je šel jako na roko. Vprašanje, tudapolno vprašanje je to le: koje slovenske domače kmečke obrti so sposobne za eksport in koje niso. Obe vrsti sta dandanes skoro jednako v blatu, ni jih skoro razločiti. Tu zamore le poskus po vzorcih odločiti

a) Domače kmečke obrti, ki dandanes same po sebi niso sposobne za eksport, je treba ločiti. Tu bi trebalo organizacije in veliko kapitala — vspeh ostane i potem dvomljiv. V to se seveda ne bo nikdo spuščal in prav je tako.

b) Domače kmečke obrti, ki so i brez organizacije sposobne za eksport, ki dejanski eksportirajo, le teh se je treba držati. Tu je treba organizacije, „sindikata“, „trusta“ v malem in zadeva dobi čisto drugo lice. Kapitala tu čisto ni treba.

Za te poslednje se posebno zanimamo. Ker sem danes že pri pletenicah, prosil bi vse bralce, v kojih domačem kraju se pletenice izdelujejo, naj to javijo čim preje „Go. spodarski Zvezi“ v Ljubljano ter pošljejo, če je mogoče tudi par kosov kot vzorce. Razven omenjenih treh vrst pletenic, ki grejo na debelo, eksportirajo se i finejše, če tudi le po malem. — In ker se ne gre tu samo za pletenice, temveč za vse domače kmečke obrti, prosil bi sploh, da se pošljejo vzorci od vseh prizadetih krajev tja. Ti vzorci pridejo potem v Aleksandriji na trg postavljeni, da se praktično izve, kaj gre in kaj ne. Mogoče je celo, da koja stvar zaradi nebrojnih prekupcev ne gre, v direktnem eksportu pa vendarle vspe. Poskus nikakor ne škoduje, a v praktičnih stvareh odloča le ta pot. Posebno opozarjam na lesene izdelke: držala za lopate, itd. demontirane za boje itd. Sploh o izdelkih, o kojih se ve, da se prodajajo v Trst ali v kako drugo pomorsko mesto. Ljubo bi mi bilo, ako se pošljejo vzorci i meni v Aleksandrijo, a treba mi je i cen franko bord Trst. Toliko na to stran.

Po teh občnih razmotrivanjih, ki imajo — mutatis mutandis — svojo vrednost za vse domače kmečke obrti, preidem konečno k svojemu prvotnemu predmetu, k pletenicam.

Vzemimo 1 zavoj po 20, recimo, da je ista velikost, isto protje,



vendar tu je delo boljše, tam čisto površno. Tam je zopet velikost manjša, protje najpriprostejše, delo zelo površno nekaka 3. vrsta, najboljši kup, dosti boljši kup od 2. vrste in ta zopet od 1. vrste. Cene so tedaj precej različne po kakovosti dela, protja ter velikosti ne samo pri zavojih po 20, istotako i pri zavojih po 10 ter pri cankarjih.

Zastopi se vendar povsod belo, oluščeno protje.

Po cenah imamo tedaj:

Zavoji po 20: 100 kosov fob. Trst

I. vrsta kron —

II. vrsta kron —

III. vrsta kron —

Zavoji po 10: 100 kosov fob. Trst

I. vrsta kron —

II. vrsta kron —

III. vrsta kron —

Canjkarji: 100 fob. Trst

I. vrsta kron —

II. vrsta kron —

III. vrsta kron —

Vsako večje pletarsko središče mora seveda imeti vse tri vrste ter

vseh devet vrstinih kakovostij, ako hoče redno eksportirati. Te naše pletenice kupujejo ter rabijo skoro izključljivo le milijoni Jutrovcev najsiromašnejših ter najnižjih slojev. Zastopi se tedaj samo po sebi, da gre III., najcenejše vrste največ, če ne izključljivo le ta. Pletarsko središče, ki hoče vspevati, naj se spominja vedno siromaštva jutrovskih odjemalcev. Če tudi protje belo, olupljeno vedno, bodi vendar delo pri 95 odstotkov vsega izdelka najbolj površno ko mogoče, da le po na prvi hip izgleda, to je povsod najcenejša III. vrsta. Jutrovci so zelo siromašni in tega ne bo nikdo spremenil, obrt pa mora slediti dejanskim razmeram in jedino le tem, vse drugo so utopije.

Kakor stvari danes stojijo, kmeti, izdelovalci slovenski nimajo niti najmanjšega upliva na določanje cen. Recimo zopet, da se nam posreči, spraviti eksport deloma v slovenske roke. Slovenec bo seveda moral po isti ceni prodajati, kakor drugi, če

hoče kaj prodati, potem takem izdelovalcem kmetom ne bo mogel niti beliča več plačati kakor drugi. Ako hočejo tedaj kmečki izdelovalci dobiti več, ali ves upliv na določanje cen, se mora drugod začeti. Dandanes so pletarska središča raztresena širom Slovenije, in jedno o drugem nič ne ve, čeda brez pastirja, razkropljena, volk gospodar. Organizacije, združenja je tu potreba. Prizadeta pletarska središča naj se ganejo, naj se združijo! Več jih pristopi, večjo moč bojo dobila na določanje cen. Le po tej poti je mogoče, dobiti za to domačo kmečko obrt sčasoma boljši zaslužek, vstanoviti obrt, ki redi obrtnika. In kar velja o pletarske domačej obrti, velja i o drugih domačih kmečkih obrtih, ki so sposobne za eksport ali le za trgovino v ožjih mejah. Kličem tedaj prizadetim: Ganite se, združite se, le v slogi je moč!

Dr. Karol Pečnik,  
Aleksandrija [Egipet].

## ZADRUGA

### „Ljudske posojilnice“ v Ljubljani računski sklep za šesto upravno leto 1901.

„Ljudska posojilnica“ izdala je ob sklepu šestega upravnega leta (1901) sledeče

#### poročilo:

V upravnem letu pristopilo je na novo 200 zadrušnikov in izstopilo šestnajst.

Stanje koncem leta 1901: 1283 zadrušnikov z opravnimi deleži v skupnem znesku . . . K 5.132.—

Glavni delež ni bil dovoljen tekom leta 1901 nobeden;

stanje glavnih deležev je torej ostalo . . . „ 4.200.—

Svota vplačenih deležev koncem leta 1901 . . . K 9.332.—

Denarni promet leta 1901:

Sprejemki . . . K 11,795.632·97

Izdatki . . . „ 11,763.978·23

Svota prometa . . . K 23,559.611·20

Hranilnih vlog se je v upravnem letu

vložilo . . . K 2,553.716·68

in vzdignilo . . . „ 1,853.949·84

ostaje . . . K 699.766·84

Stanje koncem leta 1900 je bilo . . . K 5,348.369·03

in sklepom leta 1901 se je pripisalo obresti . . . „ 240.122·59

Stanje hranilnih vlog sklepom leta 1901 . . . K 6,288.258·46

Na tekoči račun B se je v upravnem letu

vložilo . . . K 1,411.174·30

in vzdignilo . . . „ 703.472·18 ostaje K 707.702·12

Stanje koncem leta 1900 je bilo . . . K 813.483·01

Sklepom leta 1901 se je pripisalo obresti . . . „ 53.850·26

Stanje koncem leta 1901 . . . K 1,575.035·39

Stanje vlog na tekoči račun A s prirastlimi obrestmi koncem leta 1901 . . . „ 5.507·26

Skupno stanje vlog sklepom leta 1901 . . . K 7,868.801·11



Posojil se je izplačalo leta 1901 in sicer:

a) navadnih posojil, na hipoteko, drugo zastavo in proti poroštvu	K	1,146.645-09
b) posojil v tekočem računu	„	682.720-—
	skupaj torej	K 1,829.365-09

Nasproti se je vrnilo in sicer:

a) Navadnih posojil	K	512.752-49
b) posojil v tekočem računu	„	499.801-63
	skupaj torej	K 1,012.554-12
		K 816.810-97

Stanje koncem leta 1900 je bilo:

a) navadnih posojil	K	2,725.034-22
b) posojil v tekočem računu	„	1,847.160-11
	skupaj torej	K 4,572.194-33

Stanje posojil sklepom leta 1901 . . . . . K 5,389.005-30

Čisti dobiček upravnega leta znaša K 20.382-22, in se porabi po § 13 pravil nastopno:

Najprej se odračuni 10 <sup>0</sup> / <sub>0</sub> t. j.	K	2.038-22
na korist splošnemu rezervnemu zakladu;		
potem se pokrije 5 <sup>0</sup> / <sub>0</sub> dividenda glavih deležev v znesku	„	210-—
ostanek v znesku	„	18.134-—
s kojim je vsa svota čistega dobička	K	20.382-22

pokrita, se pa razdeli tako, da pripada prva polovica rezervi, druga polovica pa razpoložnemu zakladu.

Glede prve polovice v znesku K 9067-— bode v zmislu § 13. pravil načelstvo občnemu zboru predlagalo, da naj se ta svota porabi za pomnožitev posebnega rezervnega zaklada za pokritje morebitnih takih glavnicih izgub, ki se ne dajo pokriti iz upravnih dohodkov tekočega leta.

Po predstojećem se sklepom leta 1901 lastna glavnica posojilnice zračuni nastopno:

Rezervni zaklad iz leta 1900	K	5.557-52 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
Prirastek iz leta 1901	„	2.038-22
Razpoložni zaklad iz leta 1900	„	22.864-90 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
Prirastek iz leta 1901	„	9.067-—
Posebna rezerva za glavnicih izgube iz leta 1900	„	22.808-84 <sup>1</sup> / <sub>4</sub>
Nadaljna rezerva iz leta 1901	„	9.067-—
(o kateri ima sklepati občni zbor, se li pridene v splošni rezervni zaklad, ali pa pridene posebni rezervi.)		
Deleži	„	9.332-—
	Svota lastne glavnice	K 80.735-49

»Ljudska posojilnica« nima namena, kopičiti lastne glavnice, ker sloni na neomejeni zvezi, tedaj vsi njeni člani jamčijo solidarno z vsem svojim imetjem za v posojilnici naložene tuje kapitalije (hranilne vloge), in to jamstvo zadostuje za mnogo večje svote, nego so v posojilnici naložene. Kljub temu lastna glavnica krepko narašča, kot naravni izraz krepkega razvoja in racionalnega poslovanja zadruga.

Leta 1901 so, kakor je razvidno iz računov, hranilne vloge zopet izdatno narasle. Ker »Ljudska posojilnica« plačuje od hranilnih vlog visoke obresti, 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub><sup>0</sup>/<sub>0</sub>, in odrajuje vrhu tega še rentni davek sama, je naravno, da mora pri svojem velikem prometu razmeroma velike svote imeti naložene proti nižjim obrestim nego jih sama odrajuje, ker jih le tako zamore imeti vsaki čas na razpolago. Naravno je, da ta diferenca posojilnico obremenjuje. Zato pa je bila posojilnica tudi v položaju, vsako vlogo vsaki stranki takoj na zahtevanje izplačati. Kakor se razvidi iz denarnega prometa, izplačala je tekom upravnega leta vlog v znesku K 2,557.422-02. Pri nobenem izplačilu se ni poslužila v pravih pridržane jej pravice odpovednega roka. To je mogoče le s tem, da ima vedno velike svote za izplačilo hranilnih vlog na razpolago. Zadevno zgubo lahko trpi, ker ni zasnovana na dobičkarijo in jej zadostuje zmerno naraščanje rezerve.

„Ljudska posojilnica“ je član „Gospodarske zveze“ in izvršuje v okviru svojih pravil tudi nalogo centralne blagajne zadrug, ki so v navedeni „Zvezi“.

„Ljudska posojilnica“ sprejema hranilne vloge od vsakega, je-li njen zadružnik ali ne, in jih obrestuje po 4<sup>1</sup>/<sub>2</sub><sup>0</sup>/<sub>0</sub> brez kakega odbitka, ker plačuje rentni davek iz svojega.

**V posojilnični uradnici sprejemajo se hranilne vloge vsak delavnik od 8. zjutraj do 1. popoldan.**



# Denarni promet za leto 1901.

	Kron	vin.	
<b>Prejemki</b>			
Račun opravičnih deležev: Vplačila . . . . .	800	—	
" hranilnih vlog: Vloge . . . . .	2,553.716	68	
" tekoči A: Vloge in vzdignjen naložen denar . . . . .	5,567.288	82	
" tekoči B: Vloge . . . . .	1,411.174	30	
" posojil: Vrmena posojila . . . . .	512.752	49	
" tekočih posojil: Vrmena posojila . . . . .	499.801	63	
" efektov: Prodani efekti . . . . .	100.870	65	
" menic: Plačila . . . . .	548.503	80	
" nepremičnin: Sprejemki . . . . .	14.644	83	
" pro diversi: Razni sprejemki . . . . .	245.172	57	
" pristopnine: Vplačila . . . . .	200	—	
" posojilnihobrest: Plačila . . . . .	138.771	74	
" obrest: tekočih posojil: Plačila . . . . .	99.459	54	
" tekočih obrest: A: Prejete obresti od naloženega denarja . . . . .	76.923	93	
" efektov: Prejete obresti . . . . .	5.788	45	
" zamudnih obrest: Prejete zamudne obresti . . . . .	2.005	88	
" meničnih obrest: Prejete obresti . . . . .	11.576	94	
" upravnega prispevka: Prejemki . . . . .	6.180	72	
" Gotovina v blagajni začetkom leta 1901 . . . . .	37.883	28	
	11,833.516	25	
<b>Izdatki</b>			
Račun opravičnih deležev: Vrneni deleži . . . . .	64	—	
" hranilnih vlog: Vzdignene hranilne vloge . . . . .	1,853.949	84	
" tekoči A: Vzdignene vloge in naložen denar pri raznih zavodih . . . . .	6,387.505	38	
" tekoči B: Vzdignene vloge . . . . .	703.472	18	
" posojil: Izplačana posojila . . . . .	1,146.645	09	
" tekočih posojil: Izplačana posojila v tekočem računu efektov: Nakupljeni efekti . . . . .	682.720	—	
" menic: Eskomptovane menice . . . . .	786	50	
" nepremičnin: Plačila in investicijski stroški . . . . .	664.899	77	
" pro diversi: Razna izplačila . . . . .	29.519	50	
" pristopnine: Vrmena pristopnina . . . . .	242.787	39	
" obrest: hranilnih vlog: Izplačane obresti . . . . .	2	—	
" posojilnih obrest: Vrmenne obresti . . . . .	13.660	91	
" obrest: tekočih posojil: Vrmenne obresti . . . . .	539	38	
" tekočih posojil: A: Izplačane obresti . . . . .	2.518	48	
" tekočih obrest: B: Izplačane obresti . . . . .	311	79	
" meničnih obrest: Povrnene obresti . . . . .	412	21	
" inventarja: Nakup inventarja . . . . .	163	48	
" davkov in pristojbin: Plačani davki in pristojbine . . . . .	110	—	
" dividend: Izplačana dividenda . . . . .	5.356	39	
" upravnih stroškov: Izdatki . . . . .	170	—	
" Gotovina v blagajni koncem leta 1901 . . . . .	28.383	94	
	69.538	02	
	11,833.516	25	

**Denarni promet:**

Sprejemki . . . . .	K 11,795.632-97
Izdatki . . . . .	" 11,763.978-23
	K 23,559.611-20







# Pregled

o prometu in vspehu od 31. decembra 1895 do 31. decembra 1901.

Po- slovn leto	Denarni promet		Število zadruž- nikov	Deležnih vlog		Vlog na tekoči račun				Skupno stanje vlog		Posojil		Čisti dobiček		Lastna glavnica	
	Kron	vin.		Kron	vin.	hranilnih	Kron	vin.	Kron	vin.	Kron	vin.	Kron	vin.	Kron	vin.	Kron
	1896	1,203.822	70	159	636	330.239	82	—	—	330.239	82	309.861	88	556	06	1.192	06
1897	7,008.663	18	457	5628	1,416.824	50	—	—	1,416.824	50	1,217.335	28	9.874	82	15.868	88	
1898	13,822.487	74	687	6748	3,081.688	10	1.937	59	3,083.625	69	2,412.450	50	11.108	22	27.897	10	
1899	17,888.456	50	910	7640	4,642.543	80	13.910	26	4,656.454	06	3,465.072	67	10.037	05	38.526	15	
1900	24,185.294	76	1099	8596	5,348.369	03	817.848	83	6,166.217	86	4,572.194	33	20.555	12	59.827	27	
1901	23,559.611	20	1283	9332	6,288.258	46	1,580.542	65	7,868.801	11	5,389.005	30	20.382	22	80.735	49	

Denarni promet hranilnic in posojilnic.

Za mesec januar:

**Hranilnica in posojilnica v Rovtah:**  
Prejemki 3848 K 58 h, izdatki 2438 K 06 h, denarni promet 6286 K 64 h, prejete hranilne vloge 1983 K 53 h, izplačane hranilne vloge 675 K 01 h, dana posojila 560 K, vrnena posojila 840 K.

**Hranilnica in posojilnica v Mengšu:**  
Prejemki 10333 K 94 h, izdatki 8379 K — h, denarni promet 18712 K 94 h, prejete hranilne vloge 4699 K — h, izplačane hranilne vloge 1787 K 20 h, dana posojila 2970 K, vrnena posojila 1184 K — h.

**Hranilnica in posojilnica v Šmartnem pri Litiji:** Prejemki 6021 K 97 h, izdatki 1976 K 10 h, denarni promet 7998 K 07 h, prejete hranilne vloge 3176 K — h, izplačane hranilne vloge 448 K 94 h, dana posojila 1440 K, vrnena posojila 280 K.

V mesecu februarju:

**Hranilnica in posojilnica v Šmartnem pri Litiji:** Prejemki 7497 K 49 h, izdatki 4666 K 26 h, denarni promet 12163 K 75 h, prejete hranilne vloge 3256 K — h, izplačane hranilne vloge 2810 K 47 h, dana posojila 1750 K, vrnena posojila 125 K 67 h.

**Hranilnica in posojilnica v Metliki:**  
Prejemki 22944 K 92 h, izdatki 22175 K 34 h, denarni promet 45120 K 26 h, prejete hranilne vloge 8750 K — h, izplačane hranilne vloge 2953 K 39 h, dana posojila 19196 K — h, vrnena posojila 6037 K 85 h.

**Hranilnica in posojilnica v Rovtah pri Logatcu:** Prejemki 3925 K 20 h, izdatki 3637 K 94 h, denarni promet 7563 K 14 h, prejete hranilne vloge 1416 K 41 h, izplačane hranilne vloge 219 K 09 h, dana posojila 1016 K, vrnena posojila 684 K 40 h.

**Hranilnica in posojilnica v Mengšu:**  
Prejemki 13096 K 19 h, izdatki 10669 K 12 h, denarni promet 23765 K 31 h, prejete hranilne vloge 8965 K — h, izplačane hranilne vloge 3247 K 17 h, dana posojila 2804 K, vrnena posojila 1400 K.

**Hranilnica in posojilnica v Žužemberku:**  
Prejemki 6034 K — h, izdatki 5149 K 80 h, denarni promet 11183 K 80 h, prejete hranilne vloge 5890 K — h, izplačane hranilne vloge — K — h, dana posojila — K, vrnena posojila — K — h.

V mesecu marcu:

**Hranilnica in posojilnica v Metliki:**  
Prejemki 37450 K 43 h, izdatki 30805 K 42 h, denarni promet 68255 K 85 h, prejete hranilne vloge 16667 K — h, izplačane hranilne vloge 9219 K 96 h, dana posojila 21250 K — h, vrnena posojila 4650 K — h.

**Hranilnica in posojilnica v Rovtah:**  
Prejemki 3789 K 44 h, izdatki 3438 K 17 h, denarni promet 7227 K 61 h, prejete hranilne vloge 1094 K 80 h, izplačane hranilne vloge 1573 K 80 h, dana posojila 1780 K, vrnena posojila 1450 K.

**Hranilnica in posojilnica v Mengšu:**  
Prejemki 7825 K 03 h, izdatki 4954 K 04 h, denarni promet 12779 K 07 h, prejete hranilne vloge 3499 K — h, izplačane hranilne vloge 3442 K 48 h, dana posojila 1504 K, vrnena posojila 340 K.

**Hranilnica in posojilnica v Polhovem Gradcu:** Prejemki 4084 K 18 h, izdatki 2314 K 76 h, denarni promet 6398 K 94 h, prejete hranilne vloge 3469 K 60 h, izplačane hranilne vloge 1203 K 03 h, dana posojila 260 K, vrnena posojila 120 K — h.

**Hranilnica in posojilnica v Cerknem Goriško:** Prejemki 54972 K 25 h, izdatki 44644 K 98 h, denarni promet 99617 K 23 h, prejete hranilne vloge 16407 K 94 h, izplačane hranilne vloge 12997 K 67 h, dana posojila 7424 K — h, vrnena posojila 2140 K — h.

**Hranilnica in posojilnica v Stariloki:**  
Prejemki 13656 K 36 h, izdatki 11252 K 81 h, denarni promet 24909 K 17 h, prejete hranilne vloge 4437 K — h, izplačane hranilne vloge 6173 K 65 h, dana posojila 180 K, vrnena posojila 4760 K — h.



**Hranilnica in posojilnica v Sturiji:**  
Prejemki 6686 K 81 h, izdatki 4376 K, 28 h, denarni promet 11063 K 09 h, prejete hranilne vloge 2327 K, 44 h, izplačane hranilne vloge 1869 K 78 h, dana posojila 2490 K, vrnena posojila 226 K.

**Hranilnica in posojilnica v Št. Petru:**  
Prejemki 13111 K 03 h, izdatki 11131 K 04 h, denarni promet 24242 K 07 h, prejete hranilne vloge 9146 K — h, izplačane hranilne vloge 1607 K 98 h, dana posojila 2460 K — h, vrnena posojila 525 K 90 h.

**Hranilnica in posojilnica za Trebelno:**  
Prejemki 4010 K 05 h, izdatki 3793 K — h, denarni promet 7803 K 05 h, prejete hranilne vloge 2814 K — h, izplačane hranilne vloge 320 K — h, dana posojila 1554 K — h, vrnena posojila 100 K.

**Hranilnica in posojilnica na Igu pri Ljubljani:** Prejemki 6558 K 55 h, izdatki 4481 K 65 h, denarni promet 11040 K 20 h, prejete hranilne vloge 3541 K — h, izplačane hranilne vloge 849 K 75 h, dana posojila 2600 K, vrnena posojila 500 K — h.

**Hranilnica in posojilnica v Naklem pri Kranju:** Prejemki 7024 K 33 h, izdatki 5446 K 59 h, denarni promet 12470 K 92 h, prejete hranilne vloge 6891 K 93 h, izplačane hranilne vloge — K — h, dana posojila 400 K, vrnena posojila — K.

**Hranilnica in posojilnica v Cirknici:** Prejemki 17358 K 23 h, izdatki 11578 K 13 h, denarni promet 28936 K 36 h, prejete hranilne vloge 10153 K 13 h, izplačane hranilne vloge 4286 K 87 h, dana posojila 3260 K, vrnena posojila 2360 K.

**Hranilnica in posojilnica v Št. Jurju pri Kranju:** Prejemki 8352 K 15 h, izdatki 7264 K 96 h, denarni promet 15617 K 11 h, prejete hranilne vloge 1760 K 18 h, izplačane hranilne vloge 1027 K 99 h, dana posojila 6190 K, vrnena posojila 350 K — h.

**Hranilnica in posojilnica v Robu:** Prejemki 6376 K 83 h, izdatki 4774 K 08 h, denarni promet 11150 K 91 h, prejete hranilne vloge 3673 K — h, izplačane hranilne vloge 863 K 88 h, dana posojila 400 K, vrnena posojila 720 K.

**Hranilnica in posojilnica v Kranjski Gori:** Prejemki 13847 K 70 h, izdatki 13379 K 48 h, denarni promet 27227 K 18 h, prejete hranilne vloge 1993 K — h, izplačane hranilne vloge 2052 K 35 h, dana posojila 10900 K — h, vrnena posojila 640 K — h.

**VABILO**

Po § 36. pravil vrši se

**II. redni občni zbor**

Kmtijskega društva v Kamniku

registrov. zadruga z omejeno zavezo, v nedeljo dne 18. maja ob 1. uri popoldne v gostilni „pri Kristofu“ na Šutni.

Vspored:

1. Poročilo načelstva.
2. Poročilo nadzorstva.
3. Potrjenje računa za l. 1901.
4. Volitev 3. članov načelstva.
5. Prememba pravil.
6. Volitev nadzorstva.
7. Različnosti.

V Kamniku 19. aprila 1902.

Načelstvo.

NB. Ker ni bil prvi občni zbor, sklican dne 13. t. m., sklepčen, se pripomni, da bo sedanji občni zbor sklepčen brez ozira na število vdeležencev.

**Razpis.**

„Gospodarska Zveza“ išče za dve novoustanovljeni mlekarni dva dobro izvežbana mlekarja ozir. sirarja z mesečno plačo od 50 do 80 kron.

Zahteva se izurjenost osobito v izdelovanju surovega masla, kakor tudi sira.

Prosilci vpošljejo naj svoje prošnje na „Gospodarsko Zvezo“ v Ljubljani.

**Razglas.**

Mlekarska zadruga v Ra-dečah, registrovana zadruga z omejenim poroštvom, daje s tem na znanje, da je pri rednem občnem zboru dne 9. pr. m. sklenila razdružbo zadruga in se vsled tega opozarjajo ozir. pozivljajo upniki, da se pri podpisani za-drugi pravočasno zglasijo.

Mlekarska zadruga v Ra-dečah pri Zidanem Mostu, reg. zadruga v omej poroštvom.

**A. Zamrl l. r., J. Ravnikar l. r.,**  
načelnik. tajnik.

Kot  
**dobrota**  
za vsako družino se  
izkazuje uporaba =

**Kathreiner-Kneippove**  
sladne kave.

Nobena skrbna gospodinja naj se ne pomišlja dalje uvesti to zdravo pljačo.

Najbolj priporočna primes in najboljše nadomestilo za zrnato kavo.

Kathreiner-Kneippova sladna kava se dobiva pristna samo v izvirnih zavojčkih z varstveno znamko »župnik Kneipp« in imenom =

**Kathreiner.**



## Ing. Math. Quinz, Dunaj

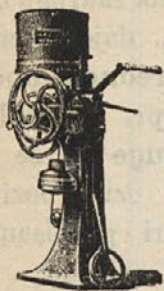
III/2 Obere Weissgärberstr. 14.

Patent «Lanz»-ov

Posnemalnik za mleko

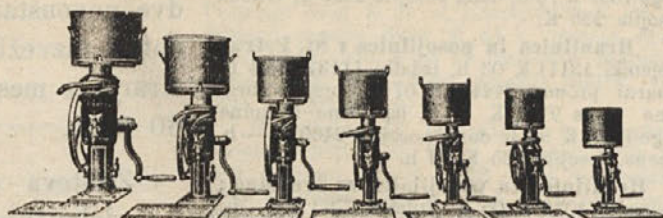
na roko in močno silo garantovano najboljše posnemanje.

140 12-6 Zaloga vseh poljedelskih strojev stroji za košnjo po ameriškem sistemu Jones



Do 1 kilo surovega masla dobimo od krave na teden več, ako rabimo posnemalnik (najboljši na svetu)

## „Teutonia“



Cene :	500	300	200	130	100	75	50 litrov na uro
	775	460	350	275	240	210	150 kron

ocarinjen z Dunaja ali pa od avstrijske meje. Posnemalnik „Teutonia“ se dobiva naravnost iz tovarne ali pa iz skladišča na Dunaju. Zastopništva na gotov račun ali pa proti proviziji ustanavljajo se do 1. aprila t. l. po posebno prikladnih izvanrednih pogojih. Vsa vprašanja treba je poslati na

(146) x-3

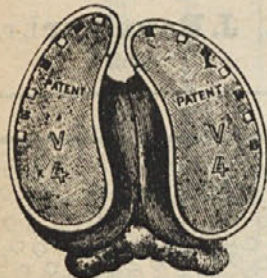
»Märkische Maschinenbau-Anstalt »Teutonia« G. m. b. H. Frankfurt a. Oder.

Novo!

## Podkev za goveje parklje

patent Zehetbauer-jev.

Neobhodno potrebno za kmetovalce, oskrbnike, pivovarne, žgalnice itd.



Novo!

Poljedelska razstava v Ried-u 1901 najvišje odlikovanje s zlato svetinjo.

Glavna prodajalca

ECHINGER & FERNAU, Dunaj XV., Neubaugürtel 7 in 9.

Razglede na zahtevanje. (125) 10-9

## !! Najbolji vozovi za gnojnico!!

iz jeklene pločevine drojno pocinjene v obsegu od 4-25 hl.



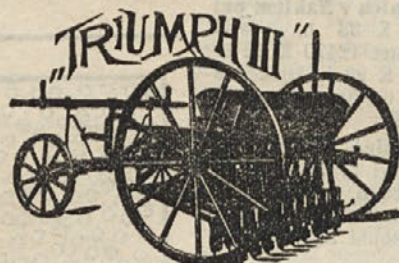
Nedosežljive verižne sesaljke. Patentovane brizgalnice z medenim škornjem. 141 12-3

Najbolj priznana strgala za krompir in repo.

Izdeluje specijelno

## JOS. KLEMENT,

tovarna za sesaljke in gospodarske stroje. Hrobce-Roudnice, Češko.



## „Triumph III“

je na Avstrijskem najboljši stroj za sejati.

Posebna tovarna

## Josip Friedlaender

145 15-3 Dunaj, XX., Dresdnerstr. 42.

C. kr. priv.

pred ognjem in tatovi varne

blagajne

prodaja najceneje dobro znana tovarna blagajnic

## M. Adlersflügel

založnik Raiffeisnovih posojilnic

Dunaj, I., Franz Josephs-Quai št. 13.

(134) 24-8

## Jajca za valjenje

148 6-2 od plemenitih kur, kakor:

Plymouth Roks . . . . .	eno po	40 vin.
Hudan velike z čopom . . . . .	»	40 »
Dorking srebrnovratne . . . . .	»	40 »
bele . . . . .	»	50 »
Leghorn bele . . . . .	»	50 »
Paduvanke bele . . . . .	»	50 »
Taljane progaste . . . . .	»	50 »
Vyandot zlatoprogaste . . . . .	»	50 »
Lak srebrni . . . . .	»	60 »
Hamburški zlatoprizni domači fazan . . . . .	»	60 »
belgijske velike kunce prodaja		

## Ivan Kranjc

v Št. Ilju p. Velenje, Štajarsko.

Manj ko 10 jajc se ne odpošlje.

Zaloga:

## „Gospodarska

Zveza“

Ljubljani.

(129) 12-12

Ali želite:

mного jajc po zimi?

več dobrega mleka?

hitro debele rejene prešiče?

zdravo lepo govejo živino?

močno trpežno vožno živino?

potem mešajte s krmo samo

Barthelovo apneno klajo.

Za male stroške Vam ne bo nikdar

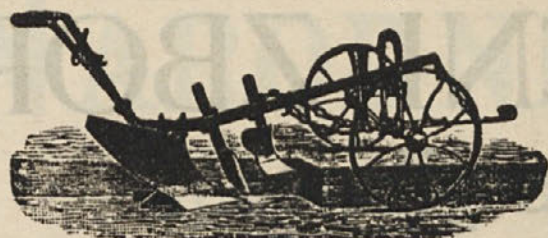
žal. Navodilo zastonj. ~ ~ ~ ~

M. BARTHEL & C<sup>o</sup>  
Dunaj X, Keplergasse 20.

Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi »Gosp. Zveza« po orig. cenah.



## Kdor rabi za spomlad



en dober plug, naj si ogleda naše jeklene pluge, katerih ni potreba nič držati, — za orati so veliko lažji in trežnejši kakor navadni plugi.

**Vsakdo dobi plug na poskušnjo**

in ga lahko vrne, če mu ne ugaja.

Znano dobra in lahko tekoča vratila, mlatilnice, slamoreznice, čistilnice, mlina za žito z kameni, mlini in stikalnice za sadje in grozdje, vse vrste trombe in cevi za vodovode itd. v veliki izbiri v zalogi.

### Samo blage prve vrste.

Traverze, železniške šine in vse potrebščine za stavbe dobi se po jako nizki ceni in točni postrežbi pri

Karol Kavšeka nasl.

## Schneider & Verovšek

trgovina z železnino na debelo in drobno in zaloga poljedeljskih strojev

Ljubljana, Dunajska cesta št. 16.

(135) —8

## Vsak kmetovalec



se lahko prepriča, da je najboljšo sredstvo konje, krave, teleta, vole, ovce, prašiče i. t. d.

zdrave, močne, hlastežne in debele ohraniti (144) 24—3

## živinski prašek

iz lekarne Piccoli „pri angelju“

v Ljubljani, Dunajska cesta.

Zavitek  $\frac{1}{4}$  kile velja 50 vinarjev; 10 zavitkov 4 krone.

Pošiljatvena naročila proti povzetju.

Centrala za nakup in prodajo!

# Gospodarska Zveza

»»»»»»»»»»»»»»»» v Ljubljani »»»»»»»»»»»»»»»»

posreduje svojim članom

**nakup** vsakovrstnih kmetijskih potrebščin, kakor umetnih gnojil, modre galice, žvepla; raznih poljedelskih strojev, vsakovrstnih semen; koruze, moke, otrobov itd. po najnižjih cenah;

**prodajo** vse vrste kmetijskih pridelkov itd. ter ima v zalogi vse tiskovine za raiffeisenske hranilnice in posojilnice, katerim preskrbi po znižani ceni tudi železne blagajne, varne proti požaru in vlomu.

➡ Zaloga Barthel-ovega klajnega apna, oddaja se od 5 kg naprej. ➡

**Posredovalnica za Zvezine trgovce!**

➡ Vse tu naznanjene predmete preskrbi tudi »Gosp. Zveza« po orig. cenah. ➡



# VABILO

na

# REDNI OBČNI ZBOR

## „Ljudske posojilnice

regist. zadruga z neomejeno zavezo“ v Ljubljani,

ki se vrši

dne 28. aprila 1902. l. ob 6. uri zvečer v društvenih prostorih,  
Kongresni trg št. 2.

### DNEVNI RED:

1. Poročilo načelstva.
2. Poročilo nadzorstva.
3. Sklepanje o potrditvi računa.
4. Sklepanje o porabi dobička.
5. Volitev nadzorstva petero članov.
6. Dopolnilna volitev štirih udov načelstva.\*
7. Slučajnosti.

\* V smislu §§ 17. in 27. pravil izstopijo letos naslednji udje načelstva: **Karol Kauschegg, Ivan Kregar, Karol Pollak, dr. Aleš Ušeničnik.**

### Račun zgube in dobička.

Debet	K		v.		Kredit	K		v.	
Račun tekočih obresti A: izplačanih:			311	79	Račun posojilnih obresti			162.780	64
obresti hran. vlog: izplačanih	13.660	91			obresti tekočih posojil			96.389	42
kapitalizovanih	240.122	59	253.783	50	tekočih obresti			76.923	93
tekočih obresti B: izplačanih	412	21			meničnih obresti			10.372	07
kapitalizovanih	53.850	26	54.262	47	efektnih obresti			6.245	42
inventarja: 10% odpisa			619	78	zamnudnih obresti			2.005	88
davkov in pristojbin			5.356	39	upravnega prispevka			6.180	72
upravnih stroškov			28.383	94	pristopnine			198	—
bilance: čisti dobiček			20.382	22	nepremičnin			421	91
					efektov, kurzna razlika			1.582	10
			363.100	09				363.100	09

Izdajatelj: Gospodarska zveza v Ljubljani.

Odgovorni urednik dr. Viljem Schweitzer, odbornik Gospodarske zveze v Ljubljani. — Tisk Zadrugne tiskarne v Ljubljani.