



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

List izhaja 25. vsakega meseca.

Za člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno K 2.—. Sicer stane list celoletno K 5.—, polletno K 2.60, četrletno K 1.30; posamezne številke 25 vinarjev.

Cena inseratov: 1/48 strani K 1.50, 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 zadržuje.

Št. 20. in 24.

V Ljubljani, 25. decembra 1918.

Leto V.

Reforma obrtnega stanovskega združništva.

(Konec.)

Na predlog okrožne zadrugne zveze bi smela obrtna oblast druge stopnje tudi združiti obrtnike tehnološko-sorodnih obrtov v eno zadrugo. Tako bi se na pr. smeli v sodnih okrajih, kjer je premalo ključavničarjev ali kovačev za lastno zadrugo, združiti vsi kovinski obrtniki v eno samo zadrugo. Istotako bi kazalo, da se krojaškim zadrugam priključijo krznarji, klobučarji, rokovičarji in modisti, kajti te slednje obrtne vrste bodo kvečjem v velikih mestih štejele zadostno število obrtnikov za lastne zadruge.

Da bodo kolektivne zadruge povsem ustrezale svojemu namenu, naj bi zakon določal, da se imajo za one obrte, katerim pripada vsaj 10 združnikov, ustanoviti posebni dokaj samostojni strokovni odseki z lastnim načelnikom, podnačelnikom in plenarnimi sejami.

II. Zveze obrtnih zadrug. V krajih, kjer ima vsaj 10 obrtnih zadrug svoj sedež, se imajo iste združiti v krajevne zadrugne zveze. Naloga teh so skupne naprave za povzdigo gospodarstva in izobrazbe in v človekoljubne namene. V krajih, kjer je manj kakor 10 zadrug, bi se smele sicer zadruge tudi združiti, a le v gotove namene, potem ko so sklenile ustanovitev kake skupne naprave. Za ves okoliš obrtne oblasti druge stopnje naj zakon predpisuje ustanovitev občne okrožne zveze vseh krajevnih združnih zvez in onih zadrug, ki niso včlanjene pri krajevnih združnih zvezah. Za trgovske zadruge in za gostilničarske zadruge pa se ima z ozirom na bistveni gospodarski razloček med trgovino in obrtjo v ožjem pomenu ter z ozirom na vže obstoječo organizacijo gostilničarstva ustanoviti posebna strokovna okrožna zveza vseh trgovskih zadrug oziroma ravno taka zveza gostilničarskih zadrug.

Da pa tudi pri občni okrožni zvezi dovolj

vpoštevamo razloček med posameznimi obrtnimi vrstami, naj pri njej obstojajo za obrti, ki štejejo vsaj 5 strokovnih zadrug oziroma združnih strokovnih odsekov, posebni zadostno samostojni strokovni odseki z načelnikom, podnačelnikom in plenarnimi sejami.

Odbor občne okrožne zveze naj tvori skupno s primernim številom zastopnikov trgovske in pa gostilničarske zveze obrtni svet obrtne oblasti druge stopnje in mora biti primerno zastopan pri zavodu za pospeševanje obrta.

Za vso slovensko deželo se imajo ustanoviti deželna zveza vseh občnih okrožnih zvez, deželna zveza vseh trgovskih okrožnih zvez in deželna zveza vseh gostilničarskih okrožnih zvez. Odbor zgoraj navedene občne deželne zveze ima skupaj s primernim številom zastopnikov deželne strokovne trgovske in gostilničarske zveze obenem biti obrtni svet vrhovnega obrtnega oblastva.

III.) Po zaslišanju vrhovnega obrtnega sosveta izdana izvršilna naredba k zakonu o obrtnih zadrugah bi moral določiti pravilnike (pravila) za strokovne, za kolektivne zadruge, za zadrugne zveze, za združne strokovne odseke, za zvezine strokovne odseke, za pomočniške zbornice, za posredovalnice za delo, za pomočniške in mojstrske izpraševalne komisije, za razsodišča itd. Ti pravilniki bi imeli občno veljavo, ako bi pa hotela zadruga oziroma zveza spremeniti to ali ono točko teh normalnih pravil, bi morala prositi odobrenja pri obrtni oblasti druge ozir. tretje stopnje. Taka normalna pravila bi izdatno razbremenila poslovanje zadrug, ki mnogo časa tratijo s sestavo raznih pravil. Za druge zadrugne naprave kakor na pr. za vajenške dome, za vajenška zavetišča, za razne blagajne za social. zavarovanje pa bi se morala izdati vzorna pravila.

V zakonu bi se moralo tudi določiti, da se imajo združni zbori, zvezni zbori, odsekovne plenarne seje itd. že zaradi proračuna in računskega zaključka vršiti vsaj vsako pr-

vo in četrto četrletje, odborove seje pa vsaj vsako četrletje.

Deželne zveze bi morale imeti svoje lastno glasilo. V tem glasilu, ki ga dobi vsak združnik, je objaviti vsa vabila na zborovanja, vse objave glede sklenjenih doklad, vse opomine glede zapadlih doklad in sploh vse zadrugne razglase. Odpadlo bi zato vsako osebno vabilo združnikov, s čimur bi se zadruge in zveze prihranile mnogo stroškov.

Dosedanja uprava zadrugne imovine je preveč zamotana, vsled česar se ima zeno-staviti in naj odpadejo sedanji zakoniti predpisi o zaračunavanju posebnega inkorporacijskega in vajenškega zaklada. Da se denarno poslovanje olajša, bi se morale doklade zadrug kakor zvez določati enakomerno po glavah. Tudi doklade zvez bi pobirale zadruge in jih odposlale zvezam.

Umljivo je, da zadruga brez lastne pisarne in tajnika ne more povsem zadostiti svojemu namenu. Vsled tega je želeti, da bi zakon predpisal, da naj imajo vse v istem kraju se nahajajoče zadruge svojo skupno pisarno s skupnim združnim tajnikom in z določenimi uradnimi urami. Ta dolžnost glede skupne pisarne odpade le za dotične zadruge, ki imajo lastno pisarno z lastnim tajnikom.

Za slučaj, da bi se prisilno obrtno združništvo na tak način reformiralo in spopolnilo, naj bi se tudi institucija državnih združnih inštruktorjev opustila, kajti obrtne oblasti potem vsled enotnosti zadrugne organizacije ne bodo več rabile teh strokovnih organov, zadrugam oziroma nižjim zvezam pa naj pomagajo načelniki oziroma tajniki zvez višje vrste, kar je le v korist obrtni samoupravi. Država naj v ta namen zveze subvencionira.

IV.) V zvezi z reformo obrtnega združništva naj bi se v svrhu temeljitejše strokovne izobrazbe obrtnega naraščaja spopolnili tudi predpisi o dokazu usposobljenosti in o obrtnem nadaljevalnem šolstvu. Zakon naj določi, da imajo pri vseh obrtih, za kojih na-

stop obrtni red vobče zahteva dokaz usposobljenosti z učno in pomočniško dobo, od predpisane pomočniške dobe odpasti vsaj dve leti na čas po prestani pomočniški izkušnji (izprašani pomočniki). Pri teh obrtnih bi smeli izmed novih obrtnikov le oni, ki so se z uspehom podvrgli posebni mojstrski izkušnji (izprašani obrtniki) imeti vajence.

Dosedaj jako pičli zakoniti predpisi o obrtnih nadaljevalnih šolah se imajo izdatno spolniti. Določiti bi se moralo, pri katerem številu vajencev se imajo ustanoviti občne obrtne nadaljevalne šole, strokovni poduk v skupinah, oziroma strokovni oddelki na teh šolah strokovne obrtne nadaljevalne šole, vzporednice in pripravljalni razredi, nadalje kako se naj krijejo stroški za vzdrževanje teh šol in kdo naj te šole upravlja.

Vinska kupčija.

Na dan 10. decembra je povabila Narodna vlada interesente na razgovor, kako urediti vinsko trgovino na Slovenskem. Od strani gostilničarstva je bil edino g. Kavčič, podpredsednik Zveze, navzoč. Od strani vinorejcev je bilo mnogo udeležencev. Zastopnik kmetijske družbe je zopet pogreval staro fabulo, da je natančno zračunil, da stane vinogradnika letošnji pridelek 5 K liter. (Vinorejci, kaj ne, da tega gospoda ne smatrate resnim?) Eden je zopet trdil, da so le gostilničarji sami gnali cene vinu kvišku, da pozna firme, ki so vino po 3 K kupile, prodajale pa po 12 kron. Zavrnil ga je g. Kavčič, da so mogli biti taki pač redki, ker je dokazano, da 90% gostilničarjev kupuje vino od veletržčev. Istina pa je, da je moral gostilničar, ki je šel sam po vino, v enem letu šestkrat in osemkrat po dve kroni dražje plačati, torej se je vino dražilo le v kleti vinorejca. Gospod podpredsednik Kavčič je podal na Narodno vlado pri tej priliki sledečo vlogo: Z ozirom na hitri padec cen vina v sosednih deželah, kakor so Slavonija in zapadne pokrajine bivše Ogrske, je uvidelo gostilničarstvo na Slovenskem nujno potrebo sklicati sestanek že dne 30. oktobra, na katerem se naj negotovost položaja vinske trgovine podvrže temeljitemu razmotrivanju. Nadalje ravno vsled tistega vzroka se je vršil dne 18. novembra t. l. izvanredni občni zbor Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem, v kateri zvezi je včlanjenih 20 zadrug s 3000 člani. Na tem občnem zboru, ki je bil zelo številno obiskan, se je današnji neizbistveni položaj vinske trgovine najtemeljiteje razmotrival. Vesti iz preje navedenih sosednih pokrajin poročajo vseskozi, da so v ondotnih krajih nova vina po 180 K do 200 K hektoliter. Z ogorčenjem se je vsled tega moralo konstatirati, da dolnjski in doljnoštajerski vinorejci kljub tej nepobitni konkurenci vstrajajo pri svojih, kvalitetno mnogo slabjših pridelkih letošnjega vina, po 9 do 10 kron za liter. V očigled temu, da je sigurno računati, da bodo cene vinu vsled zunanjega konkurenčnega pritiska v najkrajšem času morale pasti in da je radi tega vsako večje nakupovanje domačih vin zelo nevarno, da celo onemogočeno, so udeležniki rečenega shoda soglasno sklenili vsako kupčijo z novim vinom po zahtevanih cenah odklanjati, ter se posluževati uvoza iz drugih dežel. Da bi se pa ta uvoz ne godil preveč na škodo domačemu vinorejstvu, se je zajedno sklenilo zaprositi Narodno vlado, da uredi vinsko kupčijo v vseh slovenskih pokrajinah s tem, da vpelje striktno maksimalne cene za novo pri vinogradnikih in sicer bodisi po stopinjah alkohola ali v obče po kvaliteti od 2 do najvišje 3 K za liter, ter se

je sklenilo, da se letošnjih vin, ki so kvalitativno slaba, čez to najvišjo ceno absolutno ne plačuje. Ker so slovenski vinorejci vsled pravično visokih cen prejšnjih letnikov z denarjem zasuti in ošabni, ter po največkrat izjavljajo, da jim vina ni treba prodati, se zajedno prosi, da zaukaže vlada, da je smatrati vino kot potrebno živilo in ga pridelovalec mora vsaj 80% kar ga ne potrebuje zase, prodati, sicer je kaznjiv. Vsako ugovarjanje temu predlogu, bodisi od katerekoli strani, s katerim bi se morda hotelo dokazovati, da vinorejec ne more dati po teh cenah vina, zavračamo že sedaj najodločneje, ker pride vinogradnik na svoj račun ne le z ozirom na ogromne dobičke prejšnjih let, že s tem, ako bi prodal svoje letošnje vino po 1 K za liter. Prosi se torej vinsko trgovino na Slovenskem v zmislu predležeh predlogov urediti, da zamore priti gostilničarska obrt sebi in državi zopet v plodonosni tir.

Po daljši debati in semtertja ugibanju izjavi vladni referent takole: Pogajanja radi rednega prometa med vsemi sosednimi deželami so stopila slednji čas v prav ugoden štadij in je prav gotovo kmalu pričakovati otvoritve mej bivše Ogrske, Avstrije in Italije. Kadar se to dožene, bo vina iz Madžarske na preplavo po 2 K liter, iz Italije celo po 1 K, tako da bi bilo danes delati najvišje cene nezmišelj, ker bi jih nihče ne hotel plačati. Najbolje je tedaj, pustimo stvar samo sebi in pa konkurenci v prost razvoj.

Prehranjevalne razmere.

V Jugoslaviji smo, ujedinjeni bratje sami med seboj, brat Srbin v Slavoniji in Banatu ima svega dosti, žita, mesa, masti, perutnine i. dr., brat Hrvat živi danes kakor pred vojno v izobilju, jedo beli kruh, mesnice so mu polne mesa, slanino in mast se prodaja na vseh trgih. Kaj pa mi brača Slovenci? Mi imamo pa prehranjevalne centrale, koje je škoda opustiti, ker so svetega nemškega izvora, nadalje imamo paševanje pod firmo Deželno mesto za vnovčevanje živine, to paševanje je še iz prokletstva Šustersiščeve vlade, ki tudi nese, imamo še raznih, od prejšnjih vlad privilegiranih central, ki vse ovirajo recen in reden promet z živili, a prizadeti rede okrogle trebuhe in obilne mošnjčke. Računali smo, da bo z nastopom divne Jugoslavije in nove vlade odnesel vihar tudi vse tiste proklete centrale, vnovčevalnice in odiralnice, a glej ga spaka, v ta temen kot pa ne more prodreti svetel žarek iz jutrovega. Poglejmo, kdo vse pa stoji napoti, a ja, sami znanci iz prejšnje kurupcijske dobe, razbitega deželnega odbora in stare SLS. — Vnovčevalnica za živino — ne rekli bi, ko bi bilo živine toliko, da kmet ne ve kam žnjo, potem bi bilo treba vnočevalnic, a dandanes kmet ne potrebuje nobenega posredovalca za vnovčevanje živine, ta inštitucija mu je le jarem na vratu in butara na plečih; ne vemo, zakaj se kmet v masah ne upre temu paševanju. Povsodi na deželi kot v mestih je najti te neznosne šikanosti od strani taci central in paševanj, vse dobivanje živil je podvezano. Vse mora iti na deželo in tam od producentov kupovati po nesramnih cenah, dobi se vsega, kako je vendar potem to, da aprovizacije pa ničesar ne dobodo, na trg pa tudi ne sme ničesar; ali ne bo še metle, trde, železne metle teh razmer razbiti. Prašičjega in telčejega mesa je lahko vsak dan na stojnicah toliko, da bi ostajalo, ker je živali na deželi zadosti, a vnovčevalnica tega ne dovoli, — vrzimo jo že enkrat v belehubovo brezdno, da se nikdar več ne pojavi. Ričeta, kaše, ajdove moke, fižola i. dr.

je dosti po deželi, vladajoči, napovejte pametno ravnalno ceno in povabite ljudi donesti te reči na trg, vemo, da se bo obrnilo na bolje. Za vse bodi prosta trgovina zopet, da nastane konkurenca. Imejte zmisel za slobodo v vseh panogah našega žitja, če hočete, da vas bo gledala zornega lica, zadovoljstvenih smehlajev naša Jugoslavija.

K novemu letu!

Razsut je in požgan Oglej! Tako pričinja Aškercova epopeja o Atilu in ribiču. Tudi novodobni Atile so vdarili na Slovanstvo, da bi je razsuli in požgali, ali prokletstvo tega zavrženega dejanja je vdarilo nazaj in razsul se je Oglej v bitju nekdanje Avstrije in Ogrske, teh dveh morilk slovenskih narodov. Vsak trezno misleč, bodisi politik ali gospodarstvenik, je bil prepričan, da bo ententa zmagala, ali na tak grozovit polom naših in nemških vojska, katere so preje že kar za zabavo požigale in morale, češ kdo nam pa kaj more — ni nobeden mislil. Čast našim državnikom, to je v prvi vrsti dalekovidnemu dr. Jan. Ev. Kreku in njegovemu nasledniku g. dr. Antonu Korošcu, ki sta hiteč z gorčo lunto v roki zažigala mine narodnega čustva, ter kliče boječim hitro na plan, planula zora, svanu je dan ustajte bračo sada je čas — da nam se naše očinstvo vrati. Reči: memo, da je bilo od strani našega parlamentarnega narodnega zastopa zelo skrbno vse pripravljeno za ta veliki trenotek, ki nas ni nešel nepripravljeni. Slava voditeljem! Hrvatska, Slavonija, Bosna, Hercegovina, Črna gora in Dalmacija, vse je bilo isti hip na nogah in roke sklenjene v slovansko kolo. Ples je bil kratek, ker treba hiteti le na delo, le na delo, da se urno in trdno zvari in z vijaki privije trdno naš jugoslovanski brod. No doslej je šlo, kar se da še dobro in ko so naši brodarji v imenu troimenega naroda proglasili ujedinenje Slovencev in Hrvatov s kraljevino Srbijo, je bilo vsega strahu konec, odslej nismo več troimeni, marveč troedini. Taki stopajmo v novo leto 1919. Gostilničarstvo bo imelo v bodoče gotovo veliko zadačo, kajti vsi faktorji bodo skrbeli, da se bo promet množil na vseh krajih. Tega se zaveda tudi naša posestrima Deželna zveza gostilničarskih zadrug v Zagrebu, ki nam ravnokar piše, da moramo delovati na to, da se bo vsak od največjega hotelirja pa do zadnjega krčmaroša zavedel svoje stanovske časti in dolžnosti. Zadružno življenje se bo v marsičem zboljšalo in spremenilo, kar razvidite vže iz današnjega uvodnega spisa, ker bodo že zakoni in obrtni red navajali tozadevna določila. Grozote svetovne vojne so končane, daj veliki jugoslovanski Bog, da nam bodoči mir prinese srečnejših dni. Kličemo torej vsem častitim tovarišem gostilničarjem srečno in veselo novo leto.

Uredništvo.

Razno.

* **Kako se človek okuži z jetiko?** Glavni vir bacilov tuberkuloze je jetičen človek. Ta strup dobimo lahko v vseh izločilih njegovega telesa. Največkrat se prenaša po pljuvkah ali pljuvotini jetičnikov. Če jetičnik ne pazi na izmečke, pljuje po tleh ali v žepni robc, se bacili jetike s pljuvotino posuše in sčasoma razprše. S prahom se zopet dvigajo v zrak, tako da jih lahko vdihamo in se s tem okužimo. Na ta način ne obole le zdravi ljud-

je za jetiko, tèmeječ tudi jetičnik sam si na ta način lahko okuži dotlej zdrave dele svojih pljuč. — To imenujemo okužbo po prahu. Nič manj ni nevarna okužba po kapljicah. Človek razpršuje pri kašljanju, kihanju in govorjenju iz sebe najmanjše sluzne kapljice. O tem se lahko prepričamo, če držimo pri govorjenju pred se zrcalo. V kratkem času je pokrito z najmanjšimi kapljicami. Pri jetičniku so v teh kapljicah bacili. Če nam tedaj jetičnik kašlja naravnost v obraz.

VINO

staro in novo v vsaki količini,
jako dobre kakovosti in zmernih
cen prodaja

Ladislav Pollak, Jaska, Hrvatska.

Croatia

zavar. zadruga v Zagrebu

usoja si tem potom naznaniti, da ustanovi s
1. decembrom t. l. svoje

GLAVNO ZASTOPSTVO

za Kranjsko, Štajersko in Koroško s sedežem v
Ljubljani, Stari trg 11, ter da je vodstvo tega
zastopstva poverila gospodu

Stanku Jesenko,

trgovcu z mešanim blagom na de-
belo v Ljubljani.

Priporoča g. **Stanka Jesenko** kot
našega glavnega zastopnika vsestranski pozor-
nosti in podpori, beležimo

velespoštovanjem

CROATIA,

zavarovalna zadruga v Zagrebu.

Z ozirom na poleg stoečo objavo
mi je čast javiti slavnemu občinstvu, da
sem prevzel

GLAVNO ZASTOPSTVO

našega jugoslovanskega zavarovalnega zavoda

CROATIA

ZAVAROVALNA ZADRUGA

ustanovljena leta 1884 v Zagrebu,
ter prosim, da mi ono zaupanje, katero mi
je doslej izkazovalo, blagovoli ohraniti tudi
v nadalje.

Velespoštovanjem

Stanko Jesenko,

Ljubljana, Stari trg 11.

Ekstrakt

za

sadni punč.

Ia kvalitete umetno s saharinom oslajen da z vročo vodo izorno
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.

NUDIM SLIVOVKO,

tropinjevec in konjak
:: le trgovcem in gostilničarjem. ::
Viljem Spitzer, Ljubljana, Kolizej.

Citronin in malinov sok

prve vrste

umeten, z saharinom oslajen, zelo izdaten in
se ne pokvari, koncentrirano fini okus in
vonj, razpošilja od 10 kg naprej po 10 K kg.

Adolf Tosek, Praga

Kralj. Vinogradi, čišlo 1274-G.

Zamaške

nove in stare, kupi vsako množino
tvrdka Ljubljanska industrija
probkovich zamaškov
Jelačin & Ko. Ljubljana.

I. kranjska tovarna mineralnih
vodá, sodavice i. t. d.

Ljubljana, Slomškova ulica št. 27

priporoča:

sodavico, pokallice, naravni mali-
nov in citronov sok, nadalje izborne
sadne pijače v pat. steklenicah: jagodovec,
nektar, kristalne citronado, jabol-
čni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!

Av gust Agnola

Ljubljana, Dunajska cesta 13.
Zaloga raznovrstnega namizja 242
za gostilne, hotele in kavarne

Jakob Zalaznik

pekarija, slačičarna in
kavarna 31 25—24

Stari trg 21

se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele

na zajutrak.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruge v Ljubljani

Marije Terezije cesta št. 16

posreduje brezplačno
za vse službo iščoče

: v gostilničarskem obrtu :

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

Tovariši gostilničarji! Poslu-
žujte se te ugodne prilike!

26 23—24

Največja slovenska hranilnica

Mestna hranilnica ljubljanska

Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.

je imela konec leta 1916 vlog . . . K 66,200,000—

hipotečnih in občinskih posojil . . . 27,000,000—

rezervnega zaklada . . . 2,000,000—

Sprejema vloge vsak delavnik in jih

obrestuje najvišje po 4%, večje in

nestalne vloge po dogovoru.

Hranilnica je pupi- larno varna.

Za varčevanje ima vpeljane lične
domače hranilnike.

Pozna na zemljišča in posojila na Kranjskem proti 5%, izven
Kranjske pa proti 5 1/4% okrajini in proti najmanj 1 %
oztr. 3/4% odplačevanje na dolg.

V podpiranju trgovcev in obrtnikov ima ustanovljeno

Kreditno društvo.

Zamaški za sode

(vehe in čepinci) leseni v vsaki
množini in velikosti so na raz-
polago.

Vpraša se pri

JOS. ŠREYU,
v Ljubljani,

Sodna ulica št. 2 II. nadstropje.

Tovariši! Tovarišice! Kupujte le pri tvrdkah, ki podpirajo in oglašajo v „Gostilničarju“, v Vašem glasilu.

Z vsemi v špecerijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje
8 25—24 in najsolidneje tvrdka

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

Velepražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

Zaloga stekla, porcelana in svetilk
Fr. Kollmann
 11 v Ljubljani 24-24
 dovoli gostilničarjem in ka-
 varnarjem pri večji naročbi
 izdatno znižane cene.

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

Mazilo zoper „Srbečico“ garje,
 lišaje za ljudi in živino, stane
 en lonček 4 krone, po pošti 5 K.
 Mazilo je belo, ne smrdi, ne
 maže perila. — Dobi se v
 lekarni

Trnkoczy, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepic
 Spodnja Šiška šte. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo
 veliko zalogo zajamčeno naravnih
 vin iz dolenskih, goriških, istrskih
 in štajerskih vinskih gor.
 Telefon št. 262.14 25-24

Pivovarna „Reininghaus“
 Gradec — Steinfeld
 priporočata
 svoja najboljša piva,
 kakor:
 marčno carsko, vležano
 in bavarsko v sodčkih in
 steklenicah. 27 23-24
 Specijaliteta Reininghausovo dvojno sladno
 pivo „St. Peter“ v originalnih steklenicah.
 Glavno zastopstvo pivovarn Reininghaus in Puntigam
 Telefon št. 80. v Ljubljani, Martinova cesta 28. Telefon št. 80.

Pivovarna Göss
 priporoča svoj priznani priljubljeni izdelek
marčno pivo
 v sodčkih in steklenicah.
 Pojasnila daje **Fr. Sitar**, zaloga pivovarne Göss,
 Ljubljana VII. (Spodnja Šiška.)
 Istotam se nahaja zastopstvo preblavske slatine.

VINO belo in
 rudeče
 od 56 litrov dalje.
Kislo vodo za brizganec
 in namizno
 zdrav. slatino
 od 25 steklenic dalje.
 Razpošilja:
A. OSET, Guštajn, Koroško.
 Kupim vsake vrste steklenice, za-
 maške in sode.

Pristni brinjevec
 se dobi po primerni ceni pri
Franc Švigelju na Bregu
 pošta Borovnica, Kranjsko.

KLEINOSCHEG-
 39 25-24
DERBY SEC

Vinometre „Bernatot“. — Asbestov bombaž in prašek. — Eponit. — Francosko želatino
 Lipovo oglje. — Marmornat prašek. — Modro galico. — Natrijev bisulfit. — Ribji mehur.
 Špansko 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, Židovska ulica 1.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
 (Spodnja Šiška)
 priporoča svoje izborne izdelke, kakor:
marčno, dvojno marčno in izvožno
pivo v sodčkih in steklenicah.
 Dobé se tudi tropine in sladne cime, ki so kot živlaska krma zelo priporočljive. 3 24-24