



## Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

— List izhaja 10. in 25. vsakega meseca. —  
 Za člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno K 4.—, za člane  
 onih zadrug, ki so uvedle obvezno naročbo lista za vse člane, pa celoletno K 2.—  
 Sicer stane list celoletno K 5.—, polletno K 2:60, četrtletno K 1:30 in posa-  
 mezna številka 25 vinarjev.

— Cena inseratov: 1/48 strani K 1:50, pri večkratnih objavah popust. —

Uredništvo in upravništvo je v Ljubljani, Marije Terezije cesta šte. 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 zaključuje.

Štev. 11.

V Ljubljani, 25. junija 1914.

Leto I.

### Zvezne objave.

Poučnozabavni izlet kranjskih gostilničarjev se vrši letos najbrž dne 9. julija t. l. v Novo mesto in Belo Krajino. Vabimo tovariše gostilničarje, gostilničarke ter prijatelje, da se čimprej priglase pri Zvezi. Vozil bo posebni vlak iz Ljubljane do Metlike in nazaj, ki se bo za dalj časa ustavil v Novem mestu. Podrobnosti so objavljene v današnjem listu.

### Naš občni zbor.

(Konec.)

K tajnikovemu poročilu se oglasi delegat Drašler in pravi, da je delovanje Zveze priznanja vredno in resno, toda uspehov ni bilo skoro nikakoršnih, kajti govorniku se zdi, da ima vlada gluha ušesa za vse naše pritožbe, resolucije in peticije.

K besedi se dalje oglasi zastopnik obrtnopospesovalnega urada g. Ložar, ki imenom zavoda priporoča gostilničarjem obisk knjigovodskega tečaja, ki se priredi kmalu, in bi bilo zlasti gostilničarjem svetovati, da se ga udeležijo v velikem številu. Dalje omenja, da namerava zavod prirediti kuharski tečaj, ki bi bil umesten v Novem mestu zaradi otvoritve belokranjske železnice. Zavod bo skrbel za pokritje stroškov, da se ta tečaj otvori. Dalje je zavod pripravljen prirediti tečaj za gostilničarskinaraščaj. Tudi to bi bilo potrebno, da dobe naši gostilničarji dober naraščaj. Ta tečaj naj bi se vršil v jeseni.

Tajnik poroča nato o računskem zaključku za leto 1913., ki izkazuje 1205 kron 33 v dohodkov in 1052 K 35 v izdatkov, torej 152 K 98 v prebitka.

V imenu pregledovalcev računov poroča delegat Šušteršič, da so se računi našli v redu, zato predlaga odboru absolutorij, kar se sprejme.

Istotako poroča tajnik o proračunu za leto 1914., ki izkazuje 1500 K izdatkov, ki naj se pokrijejo s prispevi zadrug in sicer

50 vinarjev, od člana. Tudi to se odobri. Pri tem se sklene, da zadruga, ki so sklenule obligatno naročbo »Gostilničarja« za vse člane, plačajo le 2 K letne naročnine za posameznega člana, prispevka pa ne. Pri tem se tudi poudarja, da bi moral vsak slovenski gostilničar imeti svoje stanovsko glasilo »Gostilničar«, ker je to ona tesna vez, ki veže cel stan in je iz njega tako delovanje organizacije razvidno kakor tudi napredek in izobrazba našega stanu.

O predlogu za spopolnitev § 16. obrtnega reda, da je s podelitvijo pravic črke f) podana zaeno pravica, privedati gorkim ali mrzlim poživlom potrebne ingredience ali pridanke, bodisi alkoholne ali brezalkoholne, je poročal delegat Drašler. To poročilo objavimo posebej.

Ker objavimo sčasoma vsa poročila v celoti, omenjamo tukaj samo pripombe delegatov k posameznim poročilom.

Tajnik je poročal o akciji, da imajo gostilničarji pri prodaji cigar ozir. cigaret, le škodo, kajti plačati morajo isto ceno kakor drugi, kar se jim pa pokvari blaga, jim nihče ne povrne. Uvedli so se že v prejšnjem času listki po gostilnah, kjer se je zahtevala od gostov majhna odškodnina za postrežbo. Toda finančna oblast je to prepovedala. Zato predlaga zdaj, da se kupovalce cigar s primernim listkom le opozori, če hočejo kaj dati za postrežbo. Delegat Ceraar je mnenja, da za deželo to ni potrebno, dočim je delegat Kos za uvedbo teh listkov. Delegat Zajec meni, naj se še enkrat podreza v tej zadevi in napravi korake pri vladi in pri državnih poslancih. Če se ne bo nič doseglo, naj se pa sploh sklenu, da opusti gostilničarstvo prodajo tobačnih izdelkov.

K poročilu delegata Zajca, da se da zadrugam pravi pomen in vpoštevanje pri oddaji njihovega mnenja, bodisi da priporoča ali odklanja kako koncesijo, omenja delegat Kos zlasti vtesnitev podeljevanja žganjetočev. Nove koncesije sploh ni mogoče več dobiti, toda odvzame se koncesija celo sinu, ako oče umre. Navedel je slučaj, ko se sinu, ki mu je oče umrl, ni ho-

tel dovoliti žganjetoč v vasi, ki ima nad 500 prebivalcev in nima nobenega žganjetoča. In vendar je bil žganjetoč že petdeset let v hiši. Tudi delegat Ruch je mnenja, da ob takih vtesnitvah sploh ni vredno imeti žganjetoč, ko se ob nedeljah ne sme prodajati, zato naj se žganjetoči sploh zapro ali pa davek primerno zniža.

K poročilu delegata Grčarja o korakih za spremembo užitninskega davka priporoča delegat Bučar dodatek, naj se tudi ono vino oprosti užitnine, ki se daje v vinorodnih krajih dninarjem in delavcem, kajti v teh krajih se dobi delavca le proti temu, da se mu dá vino. K temu pripominja delegat Kos, da so delavci, ki jih najame gostilničar, mnenja, da se mu mora dati vino, kakor bi gostilničar imel zastonj vino, ko vendar njega dosti več stane kakor privatnika, ker mora plačati užitnino, ki je zasebniku ni treba.

Pri slučajnostih predlaga delegat Engelmann, naj Zveza izreče pismeno zahvalo gosp. c. kr. vinarskemu nadzorniku B. Skalickeemu in gosp. kletarskemu nadzorniku F. Gombachu za res poučne in izborne članke v »Gostilničarju« Predlog se soglasno sprejme.<sup>1)</sup>

Delegat Kos priporoča, naj Zveza dela na to, da se bodo gostilničarski tečaji vršili kolikor mogoče pogostoma in da bi se v teh tečajih gostilničarje poučevalo poleg kletarstva tudi o poznanju pravih in nepravih vin, o odpravi slabih okusov pri njih itd. na način, kakor to učijo izborni članki gospoda vinarskega nadzornika Skalickega.

Sprejeto soglasno.

Ker se nihče več ne oglasi k besedi, se gospod predsednik zahvali udeležencem za udeležbo in poučno razpravljanje ter zaključuje občni zbor.

<sup>1)</sup> Velika zahvala gre tudi zadrugnemu instruktorju gosp. c. kr. vlad. komisarju Steska, ki je istotako priobčil v listu že več člankov in zlasti navodil za zadruga brez podpisa. Tudi njemu bodi izrečena topla zahvala. Opomba\_ured.

## Odprava vinotočev pod vejo.

O tem predmetu je podal delegat gospod L. B u č a r na občnem zboru Deželne zveze kranjskih gostilničarskih zadrug jako temeljito poročilo. Gostilničarji v vinorodnih krajih so največji reveži, ker so takorekoč izpostavljeni dvema odbijačema. Najhujšo konkurenco jim delajo vinotoči pod vejo, ker točijo ti lastno vino, plačajo veliko manj davka in nimajo nobene režije. Obrtna, oziroma politična oblast izdaja taka dovoljenja zelo rada. Ker se dobi tudi dovoljenje, da se sme klati doma izrejeno živino in prodajati meso, se včasih vršijo kar cele veselice pri takih vinotočih. Zakolje se teleta ali prašiča, harmonika zapiska in vse se veselo vrti v plesu. Gostilničar naj pa gleda po gostih, ki jih od nikoder ni. Kdo naj pa hodi, ko se je zdaj vsled novih deželnih doklad vino zopet podražilo za 8 vinarjev pri litru?

Imovitejši pijejo lastno vino, ki ga ali sami pridelajo ali pa kupijo, revnejši gre pa k vinotoču pod vejo, kjer dobi cenejše vino. Odločujoči faktorji še pospešujejo take vinotoče in se prav nič ne ozirajo, če se da desetim v eni vasi dovoljenje. Koliko je vinotočev, ki vino še dokupujejo in ga potem točijo kot lastni pridelek. In če se ovadi takega, se sicer po orožnikih pozveduje, toda redno zaspi vsa stvar v miru, ne da bi prišlo do kakšne kazni.

Poročevalec je omenjal konkretne slučaje, koliko dovoljenj se daje v eni občini, ter končno predlagal naslednjo resolucijo:

»Gostilničarstvo cele Kranjske, zastopano in zbrano na občnem zboru Deželne zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani z dne 28. maja 1914, smatra, da je gubernijalna naredba 1. januarja 1843 številka 680/3732, s katero se dovoljuje vinogradnikom točiti brezpogojno lastno pridelano vino »pod vejo«, kot popolnoma zastarelo in krivično. V dobi, ko se vino lahko izvažajo v daljnje kraje, je ta naredba izgubila svojo obstojno upravičenost. Z ozirom na dejstvo, da prizadevajo vinotoči lastno pridelanega vina leto za letom najobčutnejšo škodo gostilničarstvu v vinorodnih krajih, ki na noben način ne more konkurirati v cenah z davka in režije prostimi vinskimi producenti, uvideva zbrano gostilničarstvo cele Kranjske, da bi morala gori omenjena naredba že z uveljav-

ljenjem novega obrtnega reda izginiti iz avstrijskih postav. Žalibog pa je navedena naredba še danes v veljavi in gostilničarstvo v vinorodnih krajih stoji ob svojem propadu. Kajti dognano je, da pomeni otvoritev večih vinotočev v kaki občini ravno toliko, kakor dovolitev novih gostilničarskih koncesij.

Poleg tega pa se še zlorablja vinotoče v svrhu izsiljevanja na ta način, da je gostilničar navsezadnje primoran od producenta kupiti slabo vino za prav visoke cene, samo, ker se mu grozi s točenjem vina pod vejo tik njegovega obratovališča. Z ozirom na navedeno, smatra skupno gostilničarstvo še nadaljnje izvrševanje zastarele naredbe iz leta 1843. kot krivično ter neprimerno današnjim razmeram, in zahteva enoglasno, da se le-to razveljavi.

Resolucija je bila soglasno sprejeta in se bo predložila na pristojna mesta.

## Vpoštevanje združnih mnenj.

(Poročal na občnem zboru delegat A. Zajec.)

Slavni občni zbor!

Združna načelstva morajo večkrat opaziti, da se obrtne oblasti z nekakim preziranjem postavijo na stališče popolnoma drugega mnenja, kot pa prizadeti obrtniki, zastopani po združnem odboru. Res, da daje obrtni zakon oblastvom pravico prostega preudarka pri podeljevanju ali odklonitvi gostilničarskih ali krčmarskih koncesij, vendar pa se sme le trditi, da ga ni modrijana na svetu, ki bi mogel vse prav sam ukreniti. Zato so se ustanovile zadruga in se jim je določila pravica, oddajati svoje mnenje. Zadruga, oziroma njeni člani, kot direktno prizadeti, so pa tudi v tem pogledu tak faktor, da bi se jih moralo čim največ vpoštevati. Občine na primer se le v izredno redkih slučajih upirajo podelitvam novih obrtov, ker imajo vedno svoj dobiček pri dokladah na razne davke, kajti čim več obratovališč, tem več doklad. Drugače pa je pri obrtnikih samih. Tem so obrtne razmere in krajevna potreba znane, ti vedo natanko, ali bo mogoče še komu na novo poleg že obstoječih shajati, ali bo za vse skupaj slabejše. Pri zadrugah prihaja vedno v poštev krajevna potreba in pa stanovski interes, ko se nasprotno dandanes pri občinah prav mnogo-

krat vpoštevajo osebnosti ali pa tudi politično strankarstvo. Zadruga imajo pravico pritožbe tudi tedaj, ako se pravice niso podelile. Doslej se je še malo slišalo o takih rekurzijah, da bi se zadruga za podelitev borila, ker končno je za že obstoječe vendar le boljše, če je njih število manjše. So pa slučajji, da se zadruga po svojem vestnem preudarku izreko za podelitev in razložijo potrebo za tako eventualnost. Največkrat gre za nadaljni obstoj že starih gostiln, od katerega obstoja je tudi odvisna eksistenca prizadetih rodbin. Zadruga to ve in uvaža ter podelitev zaprosenih pravic naslednikom priporoča. Ker ji ni vseeno, da uspeva le posameznik, ampak se ji zdi tudi važno, da je splošno narodno gospodarstvo na boljših nogah, se vedno priporoča podelitev vseh dotlej pri eni in isti rodbini izvrševanih pravic, in to pa radi tega, ker je naslednik sicer takoj uničen, ako ne more v tistem obsegu vršiti svojega obratovanja, kakor je bilo ljudstvo doslej ondot navajeno.

Zato predlagam: Občni zbor skleni, da razpošlje Deželna zveza tozadevno spomenico deželni vladi in vsem c. kr. okrajnim glavarstvom na Kranjskem, Državni zvezi na Dunaju pa peticijo, da ista potom obrtnega sveta izposluje naredbo, da bodo imele zadruga v slučajjih, v katerih se je jasno dokazalo, da je njihovo mnenje in stališče pravo, odločilno veljavno.

Predlog je bil soglasno sprejet.

## Sprememba užitninskega davka.

(Poročal na občnem zboru Deželne zveze kranjskih gostilničarskih zadrug delegat Grčar.)

Predloge za preuredbo užitninskega davka, ki meri na to, da bi se gostilničarju odpisalo pri zadacanju vina za vsušitev, za goščo, za raztresenje pri pretakanju in za razni kalo najmanj 6%, ter da se pusti gostilničarju po številu družine primerna množina vina užitninskega davka prosto, in da se petiot in enaka polvina, ki po novem vinskem zakonu niso dovoljena za prodajo gostom, tudi izločijo iz vrste užitnini podvrženih pijač, je Zveza že drugič razposlala na merodajna mesta s potrebnimi utemeljitvami. Tako prvič lansko leto naravnost na finančno ministrstvo in

## LISTEK.

### Potreba pouka v kletarstvu.

Resnični doživljaji, priobčil R. Dolenc.

(Dalje.)

Ko me ta zagleda, stopi koj k meni ter mi pove, da se nahaja v Lukovi kleti gospod Ribič, ki se mu »zelen« jako dopada, več kakor 8 forintov pa da noče za hekto plačati, ker kaže njegova vinska tehtnica le 8 granov alkohola. Obenem me je Tine naprosil, da sem šel z njim nazaj v klet, kar je sosedu Luki bilo pogodu. Ko sva se z gosp. Ribičem pozdravila ter seznanila, poskusil sem tudi jaz vina ter »zelen« posebno pohvalil. Zanje po gosp. Ribiču ponujano ceno sem pa odločno za veliko prenizko označil. Gospod Ribič me pri tej priliki debelo pogleda ter opozori na vinsko tehtnico, ki je še vrhu soda stala, z besedami: »Prosim, gospod vodja, pogledjte sami vinsko tehtnico, na katero se gotovo vsaj taliko dobro razumete ka-

kor se jaz, prepričali se boste, da nima več kakor 8 granov. Gran po forintu plačujem, dražje nikakor ne.« Spoznal sem takoj tega strokovnjaka, ki sem si ga hotel nekoliko privoščiti. Delal sem se neumnega, kakor da bi mi vinska tehtnica ne bila do dobrega znana, in gospoda Ribiča vprašal, ako je tehtnica tudi zanesljiva?

»O, popolnoma, še nikoli me ni varala, in nekaj tisoč estrajhov vina sem že na njeni podlagi kupil, posebno po Dolenjskem,« je bil njegov odgovor. Ne bodi len, sem ga prosil, da bi mi dovolil neko moje, to je švedsko vino, na njegovi tehtnici preskusiti, koliko alkohola da vsebuje, ker se mi zdi, da šolska tehtnica ni popolnoma pravična.

»O drage volje vam to dovolim, le vzemite tehtnico in kozarec s seboj in preskušajte vino!« Vzel sem pa le njegov kozarec, ki sem ga izpraznil, in s tem šel ne domov, ampak koj v sosedno hišo, to je v tedanjo kuracijo h kuratu gospodu M. Koderju. Temu sem celo stvar v naglici raz-

odel in ga naprosil, da mi Ribičev kozarec z njegovim izbornim »pikolitom« napolni. Pikolit, to je iz suhega grozdja (posušenega) narejeno, že več let staro likerino, to je sladko vino, kakoršno je gospod Koder po 4 forinte stari bokal prodajal. Preljubenzjivi mož je moji želji takoj radostno ustregel in vrnil sem se s polnim kozarcem pikolita v Lukovo klet. Tja dosevši, se je gospod Ribič izjavil, vino že na daljavo opazuje: »No — ako je to vino tako dobro kakor je lepo, potem mora pa že prav obilo granov alkohola« — rekel je pravzaprav, »gajsta — v sebi imeti«. Prav blizu mu pa z vinom nisem hotel priti, da bi kaj ne zavohal, in vtaknil sem še oddaljen tehtnico vanje. A kako se je mož začudil in kako se mi je zakrohotal, ko je zapazil, da ni njegova tehtnica v vinu niti enega grana kazala.

Delal sem se nato žalostnega ter neumnega obenem, ter rekel: »Gospod Ribič, vaša tehtnica ne more biti prava, kajti

državnozbornsko komisijo, letos pa potom državne zveze, oziroma kongresa v Solnogradu na državni obrtni svet. Vendar pa še vedno ne smemo začeti čakati, kaj se bo s tem zgodilo. Zadeva je tako pereča in pomembna za gostilničarstvo, da jo moramo neprestano urgirati in ne odjenjati poprej, dokler se nam ta krivica potom zakona ne odpravi. Zato predlagam sledečo resolucijo:

»Vse gostilničarstvo kranjske dežele, zbrano dne 28. maja 1914 po svojih delegatih na občnem zboru »Deželne zveze gostilničarskih zadrug«, obsoja kričeče krivice, ki se mu godijo s tem, da mora plačati do zadnje kaplje vina užitnino, dasi prav gotovo ne dobi nikdar tistega denarja povrnjenega, ker se pijača ogromno vsuši, raztrese in končno vsled godlje ostane mnogo neužitnega. Nadalje poudarja še enkrat, da je krivično, da mora gostilničar zadacati tudi take pijače, ki jih použije izključno le njegova družina in delavstvo. Zategadelj zahtevamo, da naša deželna in državna organizacija ne odjenja poprej, da se užitninski zakon v zmislu že od te strani podanih resolucij in peticij preuredi.« — To resolucijo naj se odpošlje državnemu zvezi, obrtnemu svetu in finančnemu ministrstvu.

Resolucija se soglasno sprejme.

## Posebni davek na žgane opojne pijače.

(Dalje.)

Iz takega repertorija, v katerem so poleg političnih ter sodnih okrajev označene ne le vse občine s številom njih prebivalcev ampak tudi vsi kraji (v zmislu našega zakona) in tudi vsi krajevni deli, katere poslednje nam je strogo ločiti od krajev samih, se lahko pouči vsakdo o številu prebivalstva in s tem o visokosti davčne obveznosti za vsak posamezen kraj, kjer izvršuje kak davku podvržen obrt.

Posebno razločevanje krajev od krajevni delov je eminentne važnosti, kar naj označimo podrobneje.

Da bo pa stvar jasna, treba tu vnaprej omeniti, da je v krajih, katerih prebivalstvo ne presega n. pr. števila 500 duš, posebna davščina nižja od davščine onih krajev, ki štejejo več nego 500 prebivalcev.

prosim, povohajte in pokusite to vino.« Pri tej priliki sem mu pomolil kozarec, iz katerega sem bil že tehtnico vzela, pod nos. »O, kaj hudiča je pa to?« je mož vskliknil, ko je pikolit zavohal in pokusil, ki pa na njegovi zanesljivi tehtnici ni pokazal niti enega grana alkohola. Kak smeh je med navzočimi v kleti nato nastal, si more pač vsak čitatelj misliti. Še večji krohot pa je nastal, ko sem še naslednje storil. Pikolit sem zлил v neko steklenico, kozarec pa z vodo napolnil in v to potem Ribičevo tehtnico potopil. In glej ga vraga, v tej je pa pošteno dva cela grana »gajsta« pokazala!

Vsak, kdor le abc kletarstva ali vsaj fizike — razume, mora vedeti, da bi vinska tehtnica, kakor tako zvana potapljalnica (Senkwage) le v tem slučaju pravo vsebino alkohola v vinu kazala, ako bi bilo vino le iz vode in alkohola, ne pa tudi iz tako imenovanih ekstraktivnih snovi sestavljeno. No, v vsakem vinu se pa nahajajo tudi ekstraktne snovi, v pikolitu pa posebno dosti sladkorja.

Kaj pa krajevni deli?

Teh takozvanih krajevni delov, ki tvorijo često na prvi pogled povsem samostojne naselbine, pa nikakor ne smemo — kakor priprosto ljudstvo često krat misli — smatrati za kraje, in zatorej tudi nikakor ni misliti, da je posebna davščina za tak navidezen »kraj«, pravzaprav pa le krajevni del, ker le-ta navadno tvori manj nego 500 duš prebivalstva, že brezdvomno plačati po nižjem merilu.

Ti krajevni deli — v repertorijih so tiskani z navadnimi, kraji sami pa z razprtimi črkami — niso nikdar samostojni, ampak vedno podrejeni bližnjemu »kraju« v zmislu zakona, ter se ima posebna davščina v takih krajevni delih vedno vplačevati po številu prebivalstva v dotičnem »kraju«. Od tega kraja, h kateremu spada dotični krajevni del, je torej odvisno, se-li plača višja ali nižja davščina. Obrtnik n. pr., ki izvršuje davku podvrženo podjetje v selih Belica blizu Dovjega ali pa v Prihodi blizu Jesenic na Gorenjskem je obvezan brezdvobeno plačati višjo, v tem konkrentnem slučaju za prebivalstvu nad 500 duš odmerjeno posebno davščino, čeprav niti Belica, niti Prihodi nimata nad 500 prebivalcev, kajti v zmislu zakona in merodajnega repertorija nista niti Belica, niti Prihodi »kraj«, ampak le del »kraja« ter spadata pod kraj Dovje, ozimo Jesenice, katera kraja pa štejeta vsak nad 500 prebivalcev.

Da se ima beseda »kraj« v zmislu zakona razumevati na pravkar označeni način, je razsodilo upravno sodišče meseca aprila l. 1888., — v avgustu istega leta pa je izdalo finančno ministrstvo odlok, v katerem se naglašja, da ima pojem »kraja« kot samostojne za odmero davka merodajne skupine človeških bivališč, v gori navedenem zmislu razsodbe upravnega sodišča veljati brezizjemno edinole za občine na deželi, dočim oni kraji, ki spadajo v področje mestnih občin, čeprav bi bili pravi pravcati (v repertorijih torej razprto tiskano) »kraji«, niso samostojno davčni kompleksi, kakor hitro stojé še v okolišu mestnega pomerija, kajti pri mestnih občinah se razumeva pod imenom »kraj« vedno celotni mestni teritorij.

Kar se nadalje tiče ljudskega štetja, je omeniti, da se to vrši vsakih 10 let in da se ima v zmislu § 9 našega zakona posebna davščina vedno vplačati po številu prebivalstva zadnjega ljudskega štetja. Zadnje ljudsko štetje se je vršilo dne 31. decembra l. 1910. Ker pa je nato naredba finančnega ministrstva takoj početkom l. 1911 izrecno odredila; da se ima posebni davek za prvi tečaj l. 1911 odmeriti, oziroma vplačati še na podlagi predzadnjega, to je ljudskega štetja z dne 31. decembra l. 1900., pridejo podatki zadnjega ljudskega štetja z dne 31. decembra l. 1910 v poštev šele od drugega tečaja l. 1911 nadalje.

Znano je, da je treba odšteti posebni davek za vsak tečaj posebej in § 11. našega zakona določa višino posebne davščine, oziraje se pri tem ne samo na **število prebivalstva**, ampak obenem tudi na **kakovost obrta**.

Po § 11. znaša polletni posebni davek, in sicer:

I. Za vsako podjetje, v katerem se izvršuje **točenje** žganih opojnih pijač kot

glavni obrt, in sicer: 1. v krajih, ki štejejo do inkluzivno 500 duš, 10 K; 2. v krajih, katerih prebivalstvo znaša več kot 500 do všteti 2000 duš, 20 K; 3. v krajih s prebivalstvom nad 2000 do inkluzivno 10 tisoč duš, 40 K; 4. v krajih, ki imajo več kot 10.000 do všteti 20.000 prebivalcev, 60 K; 5. v krajih, kjer stanuje več kot 20 tisoč duš do všteti 100.000 ljudi, 90 K; 6. v krajih, ki imajo nad 100.000 prebivalcev, 100 K.

II. Za vsako podjetje, v katerem se izvršuje **mala prodaja** žganih opojnih pijač, dve petini pravkar omenjenih zneskov.

III. Za vsako podjetje, v katerem se izvršuje **trgovina kot glavni obrt**, četrti del gori navedenih zneskov.

IV. Za **stranski obrt točenja in za trgovino s špirituozi kot postranski obrt** pa peti del pravkar označenih zneskov, toda z važno omejitvijo, da ta petinka gornjih tarifnih zneskov ne sme prekoračiti petega dela (polletnega) pridobninskega ordinarija, ali bolje rečeno, ki bi odpadal v zmislu pridobninskega patenta iz l. 1812, ako bi le - ta bil še v veljavi, na dotično obrtno podjetje.

V. **Kateri so najvažnejši predpisi našega zakona in katere so posledice njih kršenja?**

Razpravljali smo dosedaj o bistvu obrtov, na katerih izvrševanje nalaga zakon davek, ki ga nazivljemo posebno davščino na razpečavanje špirituoze, ter pri tej priliki osobito, ko je bil govor o plačevanju te specialne davščine ter se je pretresavalo vprašanje, kdaj ter v kakvi visokosti se ima posameznik odzivljati davčni obveznosti, že mimogrede očrtali mnogo važnih zakonitih predpisov.

Tu pa bodi prej omenjeno, da zakon obvezuje vsakega, kdor koli hoče ali pričeti z izvrševanjem davku podvrženega podjetja, ali pa tako podjetje nadaljevati, da to svojo namero še pred pričetkom izvrševanja, oziroma nadaljevanja, prijavi na pristojnem mestu, kakor smo to obširneje raztolmačili v IV. poglavju.

Tu nas pa zanimajo **nekateri posebni predpisi**, ki jih daje zakon glede te prijave same.

Prijava se ima, kakor znano, vršiti pri davčnem uradu, in sicer ustmeno, ali pa pismeno, ter se ima zaeno tudi vplačati odpadajoča posebna davščina.

**V vsaki prijavi se mora točno navesti:**

**1. Ime kraja, ulica, hišna številka ali drugi znaki obrtovališča.**

**2. Kakovost obrta**, ki se ga hoče izvrševati v dotičnem obrtovališču; v onih slučajih pa, v katerih se misli izvrševati točenje le kot postranski obrt v zvezi z gostilno, s prenočiščem za tujce, s kavarno, s slaščičarno ali pa s proizvodnjem mandoletija, treba vedno natanko označiti **dotični obrt, v zvezi s katerim naj uživa točenje špirituoze, ugodnost postranskega obrta**. Isto velja v slučajih, v katerih se namerava izvrševati trgovino s špirituozi le kot postranski obrt skupno s kako drugo trgovino n. pr. špecerijsko trgovino, branjarijo itd.

**Ustmeno prijavo** spiše sicer dotični davčni uradnik, vendar jo mora podjetnik priglašene obrta ali pa njegov pooblaščenec vselej **lastnoročno podpisati**.

Kdor pa hoče prijavo vložiti **pismenim potom**, se mora v to svrhu poslužiti

uradno predpisane oblike. Zakon določa v to svrhu sledeči (tu že izpolnjeni) formular:

Jernej Bregar, branjevec v Veliki Gorici hiš. št. 38, tem potom naznanja, da namerava v Veliki Gorici hiš. št. 38 izvrševati točenje žganih opojnih pijač v prvi polovici leta 1914, in sicer od dne 1. junija 1914 nadalje.

Jernej Bregar l. r.

V Veliki Gorici, dne 22. maja 1914.

(Dalje prih.)

## Stanovske novice.

**Izlet kranjskega gostilničarstva.** O priliki letošnjega občnega zbora se je več gostilničarjev izjavilo, da bi se tudi letos priredil skupen izlet kranjskih gostilničarjev. Ožji odbor se je o tem posvetoval ter sklenil, da se priredi poučn o z a b a v n i izlet v Belo Krajino in Novo mesto in sicer, če le mogoče, v četrtek dne 9. julija t. l. Odhod bi bil zjutraj z vlakom iz Ljubljane naravnost čez vso Belo Krajino v Metliko. Tukaj bi se vršil skupen obed in ogledovanje okolice, sprehodi do Kolpe itd. Odhod iz Metlike ob 2. uri popoldne in prihod v Novo mesto ob 4. uri. V Novem mestu poučen ogled in razkazovanje vzornokletarskih naprav v državni kleti ter ogledovanje kmetijske šole na Grmu. Zvečer večerja po gostilnah v Novem mestu in Kandiji. Odbor se je odločil prirediti ob tem času izlet radi tega, da je tudi gostilničarjem na deželi, ki se pečajo s kmetijstvom, omogočena udeležba, kajti med košnjo in žetvijo ni tako nujnega opravila. Kraj se je pa tudi izbral primerno, ker se je z novo železnico takorekoč šele pristopen napravil bolj neznan del naše ožje domovine, ki si ga bo gotovo vsakdo rad z zanimanjem ogledal. Z zabavo je združen tudi pouk, ker nam bo prilika dana, da si gledamo vzorno kletarstvo v praksi v državni vinski kleti ter v šoli na Grmu.

Vozne cene bodo znatno znižane, toda sedaj še ni mogoče reči, za koliko, ker železniška uprava še ni rešila tozadevne prošnje. Tudi še danes ne vemo, če bo dan 9. julija ostal dokončno, kajti ako bi se do takrat priprave ne končale, je lahko mogoče, da se izlet za teden dni preloži. Dokler se natančni datum ne objavi v slovenskih dnevnikih, naj velja 9. julij kot definitiven. Priglasite za udeležbo sprejema že zdaj Deželna zveza. Kdor se še spominja prijetnih skupnih izletov na Bled in Postojno, ta se bo tudi za tega priglasil. Sploh pa upamo še nove udeležnike videti v veliki družbi stanovskih tovarišev. Tukaj se bomo lahko pogovorili o naših težnjah in skrbeh in se tudi enkrat na leto med seboj zabavali. Vabljeni so vsi gostilničarji in njih cenjene rodbine; tudi prijatelji gostilničarstva so dobrodošli!

## Zadružne objave.

**Poučni tečaj za funkcionarje obrtnih zadrug.** Trgovska in obrtniška zbornica za Kranjsko priredi na jesen drugi poučni tečaj za funkcionarje obrtnih zadrug v Ljubljani. Namen tega tečaja je, dati osebam, ki kot zadružni odborniki opravljajo zadružne posle ali vodijo zadružno poslovanje, priliko, da se pouče in izobrazijo

teoretično v zadružnem poslovanju ter si pridobe potrebno znanje onih zakonov, s katerimi imajo kot zadružni odborniki ali uradniki redno opraviti.

Obrtne zadruge imajo dandanes dokaj znatnejši pomen, sodelovati jim je v znatni meri pri obrtni upravi, redni tekoči posli pri obrtnih zadrugah stavijo do načelstva vedno večje zahteve, obilno je opravka z raznimi oblastmi, člani iščejo razna pojasnila pri svoji zadrugi. Zadruge morejo uspešno vršiti nalogo svojega delokroga, ako imajo na razpolago v zadružnem poslovanju izvežbane osebe. Posebne koristi za zadružne člane je, ako pri zadrugi sodelujejo kot odborniki ali zadružni uradniki osebe, ki imajo primerno poznanje obrtnega reda, davčnih zakonov ter različnih naprav in uredb, ki so namenjene obrtniku in obrtniškem naraščanju.

Tečaj bo trajal tri dni. V poučnem tečaju se bodo obravnavali sledeči predmeti: 1. Poslovanje obrtnih zadrug, všteti blagajniško poslovanje. 2. Izbrana poglavja iz obrtnega reda s posebnim ozirom na obrtne zadruge in njih delokrog. 3. Davčni zakoni: Občna pridobnina in osebna dohodnina. 4. Delo države in drugih faktorjev na polju obrtnega pospeševanja. Izobrazba obrtnega naraščanja.

Potrebna učila, učne pripomočke in pisalne potrebščine dobe udeležniki brezplačno. Udeležnikom se plačajo na zahtevo dejanski potni stroški. Vnanji udeležniki prejmo v slučaju potrebnosti dnevnice po 4 K na dan. Udeležniki dobe izpričevala, da so se udeležili tečaja. **Udeležba je praviloma dovoljena le osebam, ki so zadružni funkcionarji, bodisi da opravljajo svoj posel kot odborniki ali pa da so zadružni uradniki, izjemoma tudi drugim zadružnim članom.**

Zbornica prosi, da ji načelstvo obrtnih zadrug v najkrajšem času sporoči, ali in kdo od funkcionarjev, odnosno članov zadrug se želi udeležiti tega tečaja.

**Ljubljanska gostilničarska zadruga.** Mestni magistrat je glasom poročila vodstva splošnoobrtne nadaljevalnice zaznal, da vajenci, zaposleni pri imeteljih gostilničarskih in krčmarskih obrtov v Ljubljani, vzlic določbi § 99. b obrtnega reda ne obiskujejo obrtno - nadaljevalnih šol.

V svrhu odprave teh popolnoma nedopustnih, oziroma protizakonitih razmer, opozarja mestni magistrat kot obrtna oblast v zmislu razpisa c. kr. deželne vlade za Kranjsko z dne 8. aprila 1914, št. 9959, vse gostilničarje, hotelirje, kavararje, žganjetočnike, sploh vse one ljubljanske obrtnike, ki so v posesti kake koncesije v zmislu § 16. obrtnega reda in imajo že ali pa nameravajo v bodoče sprejemati vajence, — na dolžnosti, katere jim kot učnim gospodarjem nalaga § 100 obrtnega reda glede vajencev z ozirom na obisk obrtno - nadaljevalnih šol.

Zaeno se odreja, da morajo vsi vajenci, ki do sedaj še niso dokončali z uspehom ali obrtno - nadaljevalne šole ali pa katerega drugega, vsaj enakovrednega učnega tečaja, počenši od učnega leta 1914/15 naprej obiskovati splošno - obrtno nadaljevalnico v Ljubljani.

Učni gospodarji imajo v to svrhu dotične svoje vajence prijaviti pravočasno šolskemu vodstvu in se o tem tuuradno izkazati. Čas in kraj vpisovanja bo mestni magistrat začetkom septembra kakor vsako leto, pravočasno javno razglasil.

Dostavlja se, da so ti vajenci v zmislu naredbe c. kr. ministrstva za bogočastje in uk z dne 17. marca 1908, št. 41.545 ex 1902 točka F, — oproščeni celotnega poka v risanju, v geometriji in projekcijski vedi.

Zoper one učne gospodarje, ki bi utegnili morda zanemarjati te svoje dolžnosti napram vajencem, postopalo se bo kazenskim putem v zmislu določil obrtnega reda.

**Zadruga v Ložu in Starem trgu.** Cenjenim članom zadruga gostilničarjev v Starem trgu pri Ložu se naznanja, da je občni zbor dne 18. t. m. sklenil, da se naroči stanovsko glasilo »Gostilničar« obvezno za vse člane. Naj lista torej nihče ne vrača, marveč čita in hrani, list ima trajno vrednost. Vsakdo bo prej ali slej dobil priliko si poiskati v njem pojasnila. Kdor želi vse letošnje številke, naj se zglaši pri načelstvu zadruga ali pa naznani to po dopisnici upravništvu »Gostilničarja«, Ljubljana, Marija Terezije cesta št. 16.

**Zadruga v Mokronogu.** Cenjenim članom zadruga gostilničarjev v Mokronogu se naznanja, da je občni zbor dne 21. t. m. sklenil, da se naroči stanovsko glasilo »Gostilničar« obvezno za vse člane. Naj lista torej nihče ne vrača, marveč čita in hrani; list ima trajno vrednost. Vsakdo bo prej ali slej dobil priliko, si poiskati v njem pojasnila. Kdor želi vse letošnje številke, naj se zglaši pri načelstvu zadruga ali pa naznani to po dopisnici upravništvu »Gostilničarja«, Ljubljana, Marija Terezije cesta št. 16.

## Razno.

\* **Higijena v gostilni.** Prišel je čas, ko postajajo muhe nadležne ter raznašajo nesnago in raznotere bacile. Treba je uničevati te nadležne mrčese ter zavarovati vse jestvine; zlasti pokrivaj kruh, sir, slaščice na mizah, kamor ima dostop na milijone mikrob. Kruh donašaj vsakemu gostu sproti, da ne bo otipal vsakega kosa posebej, kakor je to žalibog v navadi. Za boljše gostilne je priporočati, da bi kruh (žemlje) shranjevali na mizah v papirnatih vrečicah, kjer je zavarovan pred muhami, prahom, bacili in otipavanjem. To velja tudi za tobačne izdelke; odpravi naj se otipavanje, ki jih ne le pokvari, marveč tudi okuži. Vpoštevati je treba, da mrgoli povsod polno bacilov, med njimi mnogo jako nevarnih. Na sami solati jih je našel italijanski učenjak okoli petnajst raznih vrst. Te umori vinski očet (jesih). Tudi v zraku in v stoječi vodi je mnogo tega strupa, le v hitro tekočih vodah (potokih, rekah) jih ni, tako tudi ne v morju, ki ga razburkavajo vetrovi. Ako postaviš prerezan krompir ali jajce, mleko ali kaj takega na mizo, se nabere v kratkem na milijone bacilov, ki jih moreš le opazovati barvane pod mikroskopom (drobnogledom). V človeških ustih je okoli 30 različnih bakterij (v živalskih pa menda nič manj). Govoreči človek jih stresa od sebe, zlasti na tešče. Deni si ogledalo pod usta, pa boš videl, koliko kapljic ti pade govorečemu iz ust. Ob tej priliki smatramo za dolžnost, posebno opozarjati naše gostilničarje, na pse in mačke, tuje in domače, zakaj tudi te živali niso vedno zdrave, ali pa imajo v sebi

kali, ki niso morda neposredno njim samim, pač pa ljudem, zlasti bolehnim in otrokom hudo nevarne. Namizno steklenino (kozarce, steklenice itd.) daj izmivati, vestni gostilničar, vsaj enkrat na teden z vročim lugom (sodo). Posodo, kozarce, krožnike, vilice in drugo jedilno orodje, rabljeno od očitno bolnega ali bolehnega gosta, razkuhaj v vrelem kropu posebej! Že rabljeno servieto ne ponujaj drugemu gostu. Marsikomu se bo nemara dozdeval naš opomin pretiran, češ, potemtakem bi morali biti vsi ljudje, obiskajoči gostilne, vedno bolni ali okuženi. Pomisliti pa je treba in uvaževati, da se vsaka bolezen ne prime vsakogar, da jo pa vendar lahko gost zanese iz gostilne domov otrokom ali ženi itd. Tudi ni izključeno, da se ne okuži gostilničar sam ali njegova družina. Nič manj pozornosti moramo posvečati pljuvalnikom in straniščem. Pljuvalnike dajo mnogi gostilničarji in hotelirji snažiti premalo strogo in ne pomislijo, da si s tem kupičijo najrazličnejše kali raznovrstnih boleznij za goste, za služinčad in za svojo rodbino sami doma v svoji hiši. Nikakor ne smemo v nemar puščati stranišč, klozetov itd. Posebno naj omenimo lijake vodovodov. Ti lijaki so navadno v senci ali

v temi, in tam se bakterije najlaglje množe, kakor sploh povsod tam, kjer ni (zračnega) prepriha ali sploh nemirja, kakor že prej rečeno, in pa na morju, kjer silne sape razganjajo valovje in vodovje tako, da ostane vedno sveže. Zakaj pa priporočajo zdravniki bolnikom bivanje ali vsaj letovanje ob morju ali v morskih kopelih? Zato, ker tam ni malone nobenih škodljivih mikrob. Gostilničarji in hotelirji naj kar najstrožje pazijo na popolno snažitev nočnih posod. V izmito nočno posodo nalij četrtinko čiste vode in deni vanjo košček bukovega oglja, ki vsrka vse slabe pline vase. Vesten in za prospeh svoje obrti, pravtako kakor za zadovoljnost svojih gostov vnet hotelir, mora na vsak način poleg drugih nedostatkov tudi zatreti tisto strašansko nemarnost, s katero dobi gost pitni kozarec, ki je že služil gostu za izmivanje zob. Moderni higieni moramo vedno posvečati čim največjo pozornost.

A. Z.

\* Od liftboya in natakara do večkratnega milijonarja. Kot eden najbogatejših ljudi na svetu se je od časopisov proglasil o priliki smrti Anthony N. Brady, ki je lani umrl v Londonu. Bil je veleindustrialec in imel svoj denar naložen v velikih elek-

tričnih podjetjih in železnicah. Nihče ni slutil, kako bogat je ta človek. Ko se je zapuščina sodno cenila, se je notar izrazil, da bo znašala okrog 240 milijonov. Toda znesek je bil še večji, kakor je sodil ta notar in odvetniki, ki so upravljali Bradyjevo premoženje, so se v pest smejali. Ko se je premoženje končno ocenilo, so našli, da imajo le delnice, ki jih je imel Brady v različnih podjetjih širom Amerike, vrednost 816 milijonov kron. Brady je bil torej bogatejši kakor vsi oni večkratni znani milijonarji, ki so umrli v zadnjih letih, kakor Pierpont Morgan, Russel Sage in kralj železnic Harriman. Pri Bradyju je pa to znamenito, da si je vse ogromno premoženje sam pridobil in z nič začel. Bil je prvotno kot deček uslužben v nekem hotelu pri liftu in potem je postal natakara. Prišel je špekulirati z majhnim denarjem in je potem kot tak bogataš umrl.

\* Amerikanski hotelirji v Evropi. 200 ameriških hotelirjev je prepotovalo vsa večja mesta evropska in se mudilo tri dni tudi na Dunaju. Zlasti so se dolgo mudili po nemških mestih.

# VERMOUTH-<sup>32 10-24</sup> vino najboljšje kakovosti prodaja po najnižji ceni tvrdka

## Br. Novaković

### vinska trgovina v Ljubljani.

**MATTONI'S**  
**GISSHÜBLER**

naravna  
alkalična kislina

najboljša namizna in osvežujoča pijača.

Preizkušena proti vratnim boleznim, kašlju, želodnemu in mehurjemu kataru. **Najboljši brizganec k vinu.**

Podtikanja drugih kiselih mesto zahtevanega Giesshüblerja pri primešavanju vinu se zakonito zasledujejo.

11-16

letošnje, krepko, okusno, prodaja  
rizling K 50-60, rdečkasto K 40-46  
kis K 30, tropinovec, slivovka K 140  
za 100 litrov

**J. Kravagna v Ptuj.**

**VINO**

Pozor stavbeniki! Pozor občinstvo!

**Izgotovljene štedilnike** 11-24

solidno domače delo, prodaja po jako  
nizkih cenah

**Rudolf Geyer**, ključavničarski  
mojster, Ljubljana, Cesta na Ru-  
dolfovo železnico 10.

prilagoča tudi vsa v stroko spadajoča  
dela, vrtna, stopniščne in balkonske ograje,  
rastlinjake itd., ter vsa popravila.




**TOVARNA ZAMAŠKOV**  
**JELAČIN & KO** LJUBLJANA

NAJSOLIDNEJŠA IN NAJCENEJŠA POSTREŽBA!  
ELEKTRIČNI OBRAT. DIREKTNI UVOZ PROBKOVINE  
IZ ŠPANIJE IN PORTUGALSKE. ZAHTEVAJTE VZORCE!

Najfinejše, zajamčeno  
naravno, iz pasterizi-  
rane smetane izdelano

pristni, čisti, planinsko  
čvetlični

**čajno maslo,**  
**med** 48 8-17

**SIR** Roquefort,  
Trapistovski,  
Gorgonsola.

Nadalje skuto, jajca, kuhano maslo in maslo za kuhanje, pošilja vsak čas po najnižjih dnevni cenah in poljubnih množinah zveza kranjskih mlekar „Mlekarska zveza“ v Ljubljani, Kranjsko.

— Zrgovina s —  
špecerijskim blagom.

Zrgovina z moko in  
deželnimi pridelki.

**LJUBLJANA A. ŠARABON LJUBLJANA**

priporoča svojo novourejeno glavno  
**zalogo rudninske vode.**

Točna in solidna postrežba!

Na drobno in na debelo!

Geniki na zahtevo zastoj in franko!

47 8-13

Velika pražarna za kavo in mlin  
za dišave z elektr. obratom.

Zaloga brinja in sliv  
za žganjekuho.

# Izboljšajte promet v svoji gostilni z najboljšim in najcenejšim češkim budjejeviškim delniškim pivom

plzenskega tipa

Zahtevajte v gostilnah ljubljanskih, v Grandhotelu Balkan Trst, hotelu Lacroma Gradež, Palace hrvatske štedionice Zagreb, Napredak Sarajevo, Beránek Banjaluka itd. to pivo.

52 10-24

Informacije daje Češka delniška pivovarna v Čeških Budejovicah, Roza Rohrmann v Ljubljani, Bogumil Poňka v Trstu.

Mirenski premog kosovnik . . .	po K 2-20	per 100 kg
Mirenski premog orehovec . . .	" " 2-	" 100 "
Šentjanški premog kosovnik . . .	" " 2-60	" 100 "
Šentjanški premog orehovec . . .	" " 2-40	" 100 "
Najfinejši češki premog kosovnik	" " 3-80	" 100 "

postavljen franco hiša v vsaki množini priporoča tvrdka

## Richter & Ko.

Ljubljana, Trnovska ulica šte. 25.

Odjemalci večjih množin primeren popust.

Postrežba točna in solidna!

11-15

## Pivovarna v Mengšu

(Julius Stare)

naznanja, da toči od 15. sušca t. l. naprej takozvano

## črno pivo

„kozel“ (Bockbier)

v sodčkih in v steklenicah.

Naročila se sprejemajo v pivovarni v Mengšu in pri vseh njenih zalogah: Ljubljana, Metelkova ulica št. 19, Šiška, Borovnica, Cerklje na Gorenjskem, Dragomelj, Gameljne, Izlake, Javornik, Ježica, Kamnik, Kranj, Lesce, Medvode, Mokronog, Moravče, Motnik, Rudolfovo, Škofja Loka, Šmartno pri Litiji in Št. Vid pri Zatični.

## Pristne kranjske klobase

razpošilja po 38 vinarjev komad v poštnih zavojih najmanj 5 kilogramov po povzetju

Ivan Kos, mesar in gostilničar na Vrhniki.

## KLEINOSCHEG- DERBY SEC

39 11-24

Vinometre „Bernat“. — 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.

## Kolesarji! Jzšel je

: prvi slovenski cenik :  
domače tvrdke

## A. GOREC

špecialna trgovina s kolesi in deli.

Ljubljana, 35 11-24

Marije Terezije cesta 14 (Novi svet, naspr. Kolizeja)

priznано najboljših

ADLER in ES-KA koles ter posameznih delov.

Na zahtevo se pošlje vsakomur zastonj.

Tovariši!

Tovarišice!

Kupujte le pri tvrdkah, ki podpirajo in oglašajo v „Gostilničarju“ v vašem glasilu.

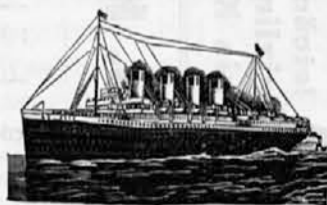
34 11-24

## Sanatorij Elizabetinum

zdravilišče za notranje, kirurške in ženske bolezni. bolniška oskrba sester križark. Prosta izbira zdravnikov. — Cene zmerne. — Moderno opravljena Röntgenova soba. — Udobno urejeno kopališče z vsemi zdravilnimi pripomočki,

Poljanska cesta 16. 36 11-24 Telefon št. 141.

33 11-24  
Samo 5 dni! Samo 5 dni!



Edino pri **ED. ŠMARD** potovalna pisarna v Ljubljani, Dunajska cesta šte. 18  
dobiš veljavne vozne liste (šifkarte)  
za francosko linijo iz Havre v New York  
in iz Amerike nazaj v domovino.

40 letni uspeh, ki ga potrjujejo na tisoče priznanj.

## Želodčna tinktura

lekarnarja Piccolija v Ljubljani

krepi želodec, pospešuje prebavo in je odvajalna.

1 stekleničica velja 20 vin.  
20 10-24

Naročila sprejema lekarna **G. Piccoli, Ljubljana.**

19 10-24



Štampilje

vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.

**ANTON ČERNE**

graver in izdelovatelj kavčkovih štampilj

LJUBLJANA

Šelenburgova ulica 1.  
Ceniki franco.

## Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruge v Ljubljani Marije Terezije cesta 61 posreduje brezplačno za vse službo iščoč

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

Tovariši gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike! 10-24

Novodošel!

## Kavarna „Central“

je pridobila tudi v Ljubljani priljubljeni vzorni damski orkester

„DITRICH“.

5 dam. 2 gospoda.

Prvi nastop v nedeljo, dne 1. marca 1914.

Vso noč odprto! 16 11-24 Vstop prost!

Novodošel!

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk  
**Fr. Kolmann**  
 11 v Ljubljani 10-24  
 dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

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

Najboljše ogrske salame,  
 fino, sočno šunko (gnjat), kranjske klobase, prekajeno meso, slanino s papriko, najboljši pristni emendolski sir ter sladko čajno surovo maslo  
 priporoča trdka 13 10-24  
**J. BUZZOLINI**  
 Ljubljana, Stritarjeva ulica.  
 Vsakdanje pošiljatve od najmanjše do največje množine po najnižji ceni.

Vinska trgovina in restavracija  
**Peter Stepič**  
 Spodnja Šiška šte. 256  
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.  
 Telefon št. 262. 14 10-24

Pivovarna „Reininghaus“  
 Gradec — Steinfeld  
 priporočata svoja najboljša piva, kakor:  
 marčno carsko, vležano in bavarsko v sodkih in steklenicah. 27 10-24  
 Specijaliteta Reininghausovo dvojno sladno pivo „St. Peter“ v originalnih steklenicah.  
 Glavno zastopstvo pivovarn Reininghaus in Puntigam  
 Telefon št. 90. v Ljubljani, Martinova cesta 28. Telefon št. 90.

**Pivovarna Göss**  
 priporoča svoje priznane priljubljene izdelke  
 marčna, cesarska, vležana, eksportna in bavarska piva  
 v sodčkih in steklenicah.  
 Zastopnik: Fr. Sitar v Sp. Šiški.

**A. Zankl sinovi**  
 tvornica barv, lakov in firmežev  
 Ljubljana  
 priporoča 21 10-24  
 oljnate, suhe, emajlne in fadsadne barve, firmež kranjski, laki, mavec (Gyps), olje za pode in stroje, karbolinej, čopiči itd.  
 Ceniki zastoj.

Vinska trgovina Alojzij Zajec v Spod. Šiški pri Ljubljani  
 priporoča cenj. gostilničarjem in zasebnikom svoja priznana najboljša vina kot: dolenska, štajerska, goriška er istrsko belo in črno po znižanih cenah.  
 Potrežba točna in zanesljiva.  
 Dalje priporoča p. n. občinstvu hotel „Bellevue“ pri Ljubljani, ki ima krasno opremljene sobe z vsem komfortom za prenočišče tujcev in za letoviščarje. V restavraciji se točijo najfinejša stara vina. Izborna kuhinja. Kava vedno na razpolago. Najlepši razgled na Ljubljano in okolico. Svež zrak in krasni izprehodi po tivolskem gozdu.  
 Obenem se priporoča cenj. letoviščarjem hotel „Stol“ na Blejski Dobravi poleg postaje Dobrava med Jesenicami in Bledom. Krasno opremljene sobe za cele družine in posameznike. Dobra restavracija s f.no kuhinjo in dobrimi starimi vini ter kegljiščem in lepim senčnatim vitom. Cene primerne. Lep izprehod do krasnega Vintgarja 1/4 ure. 15 10-24

**Gričar & Mejač**  
 v Ljubljani, Prešernova ulica šte. 9  
 priporočata  
 v veliki izbori in po najnižji ceni obleke za gospode in dečke, površnike za gospode in dečke, obleke za otroke, žakete za dame, paleta za dame, plašče za deklice itd. itd.  
 Nepremočljive pelerine iz lodna ali velblodje dlake (Kamelhaar) 22 v vseh velikostih. 10-24

**Jakob Zalaznik**  
 pekarija, slačičarna in kavarna 31 10-24  
 Stari trg 21  
 se priporoča sl. občinstvu posebno z dežele  
 na zajutrak.  
 Filijalke:  
 Mestni trg šte. 6  
 Kolodvorska ulica šte. 6.

**Svg. Signola**  
 Ljubljana, Dunajska cesta 13. 9-24  
 Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.  
 Deset zapovedi za kmetovalca  
 Deset zapovedi za zdravje  
 dobi zastoj in poštnine prosto vsak gostilničar in trgovec v poljubnem številu za razdelitev med 18 goste ter odjemalce. 9-24  
 Treba le dopisnice z naslovom:  
 Ub. pl. Trnkoczy, Iekarna, Ljubljana.

Vinska trgovina  
**Ant. Müllerja**  
 v Domžalah  
 priporoča  
 p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih, hrvaških in štajerskih vinskih gorc ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.  
 Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici. 29 10-24

Najstarejša domača zlatarska trdka!  
 25letni jubilej obstoja leta 1914.  
 Raznovrstna zaloga vseh zlatarskih predmetov in ur.  
 Ure z lastno znamko „Tup“.  
 Popravila in nova dela ter poročne prstane izdelujem  
 \* v lastni delavnici \*  
 z električnim obratom.  
 Najnižje cene. Vestna in točna postrežba. Cenovniki zastoj  
**Lud. Černe**  
 juvelir, trgovec z urami ter zapris. sodni cenilec.  
 Ljubljana, Wolfova ulica 3.

**Mihael Kastner, Ljubljana**  
 7 10-24  
 Glavna zaloga rudninskih voda.

Z vsemi v špecerijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje in najsol dneje trdka  
 Velepražarna za kavo z električnim obratom. 8  
**T. Mencinger, Ljubljana**  
 Zaloga mineralnih voda. 10-24 vogal Sv. Petra ceste in Resljeve ceste.

**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 živinska krma zelo priporočljive. 23 10-24

Dalmatinsko pristno rdeče in belo vino

pošiljamo od 100 lit. naprej proti povzetju po zmernih cenah ::  
**BRATA TRANFIČ**  
 Kastelstari - Dalmacija.

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

# PIVOVARNA MENGEŠ

## Julius Stare

priporoča svoje izborno vležano marčno, dvojno marčno in bavarsko pivo v sodčkih in steklenicah.

==== Naročila sprejemajo zaloge: ====

Ljubljana, Metelkova ulica št. 19, Borovnica, Cerklje na Gorenjskem, Dragomelj, Gameljne, Izlake, Javornik, Ježica, Kamnik, Kranj, Lesce, Medvode, Mokronog, Moravče, Motnik, Rudolfovo, Škofja Loka, Šmartno pri Litiji, Št. Vid pri Zatičini ali pivovarna v Mengšu. 1 10—24

## Sukneno blago

za moške in ženske

==== dobite ====

v veliki izbiri in po ugodni ceni v trgovini občno znane tvrdke

### R. Miklauc

Ljubljana, Stritarjeva ulica št. 5.

Fino belo blago za rjuhe in perilo, cvilih za modroce, koltri, koci, lepi namizni prtji, servijete itd. v bogati izbiri.

## Izgotovljene obleke

dobre kakovosti, lepega kroja za odrasle in otroke, v veliki izbiri v posebnem oddelku konfekcijske in manufakturne trgovine

### „PRI ŠKOFU“

Medarska ulica Ljubljana Pred Škofijo 3

Na zahtevo se obleka po odbranem blagu po lastnem krojaču izgotovi.

9 10—24

Priporočamo svojim cenjenim ::  
tovarišem gostilničarjem izborno  
**marčno, dvojnomarčno**  
**termalno in granatno ::**

# PIVO

28 10—24  
največje slovenske narodne tvrdke:  
**Delniška družba združenih**  
**pivovaren Žalec in Laški trg**  
==== v Ljubljani. ====

## Srečko Potnik

: Vakuum parna destilacija :  
rastlinskih in sadnih cvetov  
v Ljubljani, Slomškova ulica 27

priporoča cvete in kompozicije za izdelavo ruskega kumljevca, rastlinske grenčice, planinskega rastl. sladkega žganja, poprovega metovca, ruma za čaj, vermuta, drožnika, tropinovca, hrusevca, jabolčnika, breskoveca, pelinkovca, vanilije, želodčne grenčice, janeževca, sadn. groga, ruma-aroma itd.

Razpošilja se v najmanjši količini pet vrst naenkrat za K 5-50, iz katerih se napravi 50 litrov različnega likerja. Večje množine znatno cenejše! 13 10—24



Gostilničarji!  
Pozor! 10—24  
Predno kje drugje  
kupite ali naročite

gramofon  
ali godbeni  
avtomat

oglejte si mojo veliko zalogo  
**A. RASBERGER**

Sodna ulica št. 5, poleg c. kr. den. sodnice, zastopnik avstr. gramofonske družbe na Dunaju in drugih svetovnih tvrdk. Največja izber gramofonkih plošč na Kranjskem. Ugodna zamenjava starih plošč. Blago se odda na poljudno odplačevanje v malih obrokih. Edina strokovna delavnica za popravilo vseh vrst gramofonov in godbenih avtomatov pod garancijo. Godbeni avtomat postavim na željo v vsako gostilno, tako da se sam plačuje.

Mestna hranilnica ljubljanska  
Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.  
Največja slovenska hranilnica.

Denarnega prometa koncem leta 1913 K 700.000.000—  
Vlog . . . . . 43.500.000—  
Rezervnega zaklada . . . . . 1.330.000—

Sprejema denarne vloge in jih obrestuje po

### 4 1/2 %

brez odbitka. Hranilnica je **pupilarno varna** in stoji pod kontrolo **c. kr. deželne vlade.**

Za varčevanje ima vpeljane lične **domače hranilnike.**

2 10—24

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

Ljubljana, Slomškova ulica 27

priporoča:

**sodavico, pokalice, naravni malinov in citronov sok**, nadalje izborne sadne pijače v patent. steklenicah: **jagodovec, nektar, kristalno citronado, jabolčni biser.**

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!