



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasiilo „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, četrletno K 1.30 in posamezna številka 25 vinarjev.

Cena inseratom: 1/4 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 dnevom se uredništvo zaključuje.

Štev. 9.

V Ljubljani, 25. maja 1914.

Leto I.

Zvezne objave.

VABILO

na

IV. redni občni zbor

Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem

ki se vrši

v četrtek, dne 28. majnika 1914

ob 3. uri popoldne

v restavracijskih prostorih Narodnega doma v Ljubljani.

Dnevni red:

1. Pozdrav.
2. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora.
3. Letno poročilo o delovanju zveze v pretečenem letu.
4. Letno poročilo o računskem zaključku za leto 1913 in sestava proračuna za leto 1914.
5. Določitev letnega prispevka za one zadruge, ki niso sklenile obveznega naročila na list „Gostilničar“.
6. Razprava in predlogi za delovanje na spopolnitev § 16 obrt. reda v tem zmislu, da je s podelitvijo pravic lit. f) podana zaeno pravica, privedati gor-kim ali mrzlim poživilom kakršnekoli potrebne ingredience ali prdatke, bodisi alkoholne ali brezalkoholne.
7. Nastop proti predrastičnemu interpretiranju § 54 obrtnega reda v zadevi utesnjevanja pri prodajanju žganja in predlogi za spremembe tega paragrafa.
8. Predlogi tikažo se ureditve odškodnine za prodajanje tobanih izdelkov po gostilnah.
9. Sklepanje o resoluciji, mereči na to, da se da zadrugam in zadrugi zvezi pravi pomen in vpoštevavanje pri oddaji njihovega mnenja, tako pri priporočilni kot odklonitveni izjavi.
10. Razprava o korakih za spremembo dvornih dekretov in zakonov v zadevi točenja pod vejo.
11. Nastop občnega zbora proti zavlačevalni taktiki političnih oblasti in pri ustanovitvi gostilničarskih zadrug, ki ovira pravilno organiziranje gostilničarstva.
12. Razprava o korakih za spremembo užitninskega davka.
13. V zadevi odvalitve deželnih doklad na privatna vina, da se te dajatve pravilno zenačijo.
14. Sklepanje o vlogi na finančno upravo, da se takozvana posebna oddaja za žganjetoče naj plačuje enako drugim davkom, za kar naj velja enako eksekutivno postopanje, ne pa v slučaju pozabnosti z neprimerno krutimi kaznimi.
15. Razni predlogi in nasveti.

V Ljubljani, dne 30. aprila 1914.

Vinko Ogorelec,
predsednik.

Naš parlament.

V četrtek dne 28. maja se snide letošnji naš parlament; vršil se bo občni zbor deželne zveze kranjskih gostilničarskih zadrug. Kar je za državljane državni zbor, to mora biti za nas gostilničarje naš občni zbor. Zbere se le navadno enkrat v letu, toda takrat mora pomeniti za nas najvažnejše zborovanje, ker gre tu za stanovska vprašanja, torej stvari, ki nam segajo v živo.

Vsi čutimo, da so oni zlati časi gostilničarskega obrta, o katerih moremo danes le še brati, minili. Naš boj za obstanek je težak, boriti se moramo z naporom vseh moči, ako nočemo podleči tlačiteljem, bodisi hudim davkom in dokladam, bodisi pivovarvam in neznosni druginji.

Kje so tisti časi, ko se gostilničar niti ni hotel brigati za stanovska vprašanja, še manj za organizacijo. Lepo je sedel doma ter štel goldinarje v vrečicah ali zaljubljeno ogledoval hranilne knjžice. Kdor je potreboval denar, je prišel k gostilničarju kot najimovitejšemu vaščanu, ki je bil navadno obenem tudi župan. Gostilničarju ni bilo treba gledati za krajcar, lahko je pogrešal tudi stare stotake, ki so nekaj več veljali kot današnji.

Prišel pa je preobrat za vse stanove. Močnejši je pritiskal na slabjšega in če se poslednji ni hotel dati potlačiti, se je moral združiti. Posamezni stanovi so se združevali v trdne organizacije, zavedajoč se, da ločeni niso kos močnejšim faktorjem, dočim se združeni lahko upirajo.

Gostilničarski stan je bil — ako izvzamemo par izjem — med zadnjimi, ki se je organiziral. Veliko je pomogla k temu tudi uredba prisilnih obrtnih zadrug na podlagi zakona. Toda tudi zadruge posameznih okrajev še niso bile prava organizacija, kajti manjkala jim je skupna vez, manjkalo ono središče, ki bi uveljavilo zahteve, pritožbe in želje na pristojnem mestu. Zato je sama po sebi nastala želja po takem osrednjem mestu, ki bi lahko z večjim podarkom nastopilo za gostilničarske težnje.

Posamezne zadruge po kronovinah so se združile v deželno zvezo gostilničarskih zadrug in te zopet v državno zvezo gostilničarskih zvez. Tako je krog organizacije sklenjen in tisoči in tisoči avstrijskih gostilničarjev lahko govore skozi vsa usta, ki reprezentirajo veliko moč solidarnosti in skupnosti, prav po načelu: vsi za enega, eden za vse!

Forum, to je ono mesto za kranjskega gostilničarja, ki lahko uveljavlja svoje pritožbe in želje, je občni zbor deželne zveze. Tukaj se lahko vsakdo svobodno oglasi in in ve tudi, da bodo njegove želje prišle na pravo mesto, ne kot zahteva posameznika, ampak kot zahteva silne organizacije, ki lahko tudi izvrši majhen pritisk na odločujoče faktorje.

In na ta naš parlament vabimo tovariše, da se ga v lastnem interesu mnogobrojno udeleže. Vemo prav dobro, da ima vsak posamezni eno ali drugo željo, da se zboljša kaka stvar v stanovskem oziru. Drugi ima zopet pritožbe, dobre misli, ki se vse lahko nemoteno izrečejo. Več glav, več misli, to naj vpoštevava vsakdo in prišel bo, da sliši o delovanju svojega osrednjega zastopnika, prišel bo pa tudi, da izrazi svoje nasvete in želje, ki naj se uvažujejo v delovanju gostilničarskega zastopa.

Na tem občnem zboru se bo razpravljalo o zelo važnih stanovskih vprašanjih, kakor je iz vsporeda razvidno. Lahko je pa zvezni odbor pozabil še važnejša vprašanja, zato je tukaj vsakemu odprta pot, da pove svoje misli. Tukaj ni treba imeti nobenih ozirov ne na levo ne na desno, ne navzgor ne navzdol, tukaj bomo samo gostilničarji med seboj, samo stanovski tovariši, ki bomo razpravljali o tem, kar nas tišči, kar nas žuli. Kadar se gre za naše eksistenčno vprašanje, smo vsi edini, vsi enim misli kakor velika družina.

In na ta stanovski pogovor, na ta naš stanovski parlament je vabljen vsak tovariš, ki ima zmisel za zboljšanje, napredek in povzdigo svojega stanu, za okrepitev lastne organizacije. Odgovor na to vabilo naj bo: Pridemo in se pogovorimo!

Čiščenje vina

(Konec.)

Kako se čisti z želatino.

Želatina se za čiščenje pripravi takole: Najprej se odtehta, in sicer se vzame na vsak hektoliter (100 l) 10—20 g (navadno 10—12 g) želatine. Nato se kar v celih tablicah namoči za 24 ur v mrzli vodi. V tem času se sicer kakor kost trda želatina toliko omehča, da je melika kakor milo (žajfa).

Potem se mrzla voda odlije, želatina se zreže na drobne koščke in se polije z gorko vodo (na vsakih 10 g zadostuje en kozarec vrele vode) in se potem toliko časa s kako žlico meša, da se raztopi. Nato se raztopina pusti, da se nekoliko ohladi in se z njo čisti na naslednji način:

Raztopina želatine se vlije v čist škaf in se ji dodane po množini želatine 2 do 5 l vina. Potem se vzame snažna obeljena (torej brez skorje) in z vrelo vodo poparjena brezova metlica in se z njo čistilo toliko časa meša in pretepa, da postane belo in gosto kakor smetana. Nato se zopet dodane nekaj vina in se zopet dobro meša in pretepa. To se ponavlja tolikokrat, da se je med mešanjem čistila in dolivanjem vina napravil poln škaf smetani podobne tekočine. Dobro je potem to čistilo še večkrat preliči iz škafe v škaf, da se napravi lepa, gosta pena, kajti čim bolj fino je čistilo premešano, tem raje ga vino sprejme.

Ko je čistilo pripravljeno, je treba najprej iz soda, kjer se nahaja za čiščenje namenjeno vino, en ali dva škafe vina odzveti, da gre razpenjeno čistilo v sod.

Potem se čistilo s pomočjo lija nalije v sod in se tukaj dobro premeša.

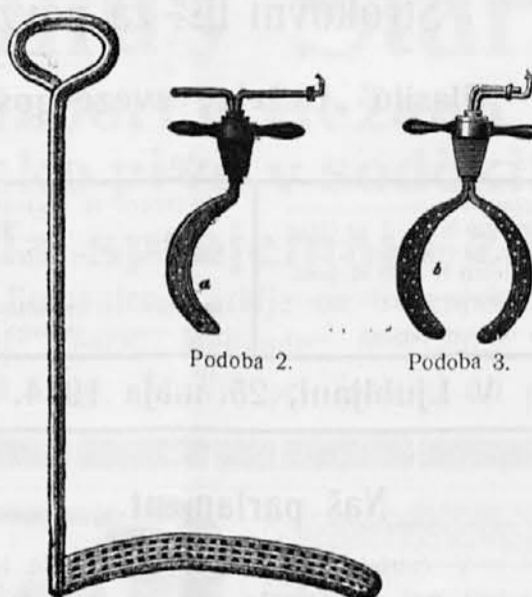
Pri majhnih sodih je najbolje, če sod zamašimo in ga semtertja valjamo (kotamo), pri večjih sodih pa navadno rabimo kak kol, ali pa — kar je veliko bolje — mešalnico (glej podobo 1., 2., 3.) — ki se z njo jako temeljito zmeša. Take mešalnice dobimo lahko pri tvrdki Franc Nechvile na Dunaju (V./1 Margaretenstrasse št. 98. Pri zelo velikih sodih se vino na ta način pomeša s čistilom, da se vino zdolaj (pri pipi) odtaka in zgoraj (pri vehi) zopet v sod vliva.

Samo ob sebi je umevno, da vino ne sme imeti veliko kaleža v sebi ali pa ležati še celo na drožeh. Če torej vino pred čiščenjem ni bilo že dolgo (2—3 mesece) ali

pa morda še nikoli pretočeno, ga je poprej treba pretočiti, predno se čisti, da se kalež ali drože iz njega odstranijo. Vendar pa mora vino po pretakanju vsaj en teden mirovati, predno se čisti, da se v njem vsled iz zraka navzetega kisika izločijo vse one tvarine (zlasti beljakovine), ki nanje kisik vpliva.

Ko smo vino v sodu s čistilom dobro premešali, zalijemo sod do vrha z odvzetim vinom in sod dobro zabijemo. Pri zalivanju se vedno na sod s kladvom potrkava, da se pena hitreje poleže.

Trkanje na sod se ponovi še drugi in tretji dan. To ima namen, da se čistilo, ki se drži še zgoraj dog v sodu, od njih odbije, da hitreje in popolno pade na dno.



Podoba 1.

Potem pustimo sod vsaj 10—14 dni popolnoma v miru, da ima čistilo priliko poleči se na dno soda. Nato sod previdno (z nekoliko odprto veho in pipo, da nam zrak v pipi čistila ne premeša) nastavimo, ga pustimo še en dan pri miru in nato pretočimo čisto vino v nekoliko zažveplan sod (dva azbestna žveplena trakova ali en navaden zadostuje za 6 do 8 hl vina).

Če se vino ni dosti učistilo, ne žveplamo, ampak vino le navadno pretočimo, dodenemo koj tanina (čreslovine) in čiščenje teden pozneje ponovimo. Navadno se pri drugem čiščenju učisti vsako vino, ki je brez napak (zlasti če ni sluznato ali vlačljivo).

Več kakor tri tedne se ne priporoča pustiti vino, da bi ležalo na čistilu, ker bi

se lahko zgodilo, da prične čistilo v vinu gniti in vino pokvari.

V katerih slučajih rabimo želatino za čistilo.

Želatina jemlje vinu čreslovino, barvo in nekoliko tudi duh. Iz tega sledi, da bomo želatino rabili le pri navadnih, namiznih, belihh in mladih vinih, ki nimajo nikakega posebnega vonja (cvečice).

Zlasti dobro bo želatina vplivala na trda, zagatna (čreslovine bogata) vina, ki se jim z večkratnim, oziroma bolj močnim čiščenjem z želatino vzame trdi (trpki), neprijetni okus. Opomnim pa, da se čež 20 g želatine naenkrat ne priporoča vzeti, ker drugače čistilo rado v vinu obtiči. Bolje je torej pri takih vinih čistiti 2—3 krat z manjšo množino želatine, kakor vzeti vso naenkrat.

Dalje bo tudi takemu vinu, ki je navadno rjavorumene barve, želatina vzela nekaj barve, vsled česar bo vino bolj svetlo, torej lepše barve.

Iz tega vzroka čistimo večkrat z želatino sploh ona vina, ki jim hočemo vzeti neprijetno barvo. Nasprotno pa z želatino ne čistimo rdečih ali črnih vin, ker bi pobledele.

Ker želatina vinu rada jemlje tudi tuj duh in okus, jo rabimo zlasti tam, kjer hočemo iz vina odstraniti tak duh (po puštem, plesnivem sodu, po žganju, hrastovem lesu itd.).

Jajčji beljak

je dobro čistilo zlasti za rdeča in črna vina, ker jim ne jemlje veliko barve. Čistilo iz njega se tako — le pripravi:

Kolikor mogoče popolnoma sveža jajca (dve, kvečjemu tri na 100 litrov vina), se ubijejo in se pazno loči beljak od rumenjaka, ker rumenjaki ne sme priti v vino. Nato se čist beljak preceedi skozi čisto platno in se mu dodane nekoliko vode.

S tem je beljak pripravljen za čiščenje, nakar se v škafu enako pripravi (pri-meša) in se z njim ravnotako čisti, kakor z želatino.

Opomniti je, da se v trgovinah pod različnimi imeni dobiva tudi sušen beljak; vendar pa je bolje in ceneje rabiti svež beljak.

B. Skalický, Kandiža - Novo mesto.

LISTEK.

Potreba pouka v kletarstvu.

Resnični doživljaji, priobčil R. Dolenc.
(Dalje.)

K dotični razpravi na licu mesta je povabil vipavski sodnik gospod Bric nekega veletrgovca, obenem tudi posestnika vinogradov, vipavskega lekarnarja, in mene. Cela razprava se je vršila deloma v kleti, večinoma pa na dvorišču pred Škofovo kletjo. Kakor »corpus delicti« je stala na mizi po Rebeku zamašena ter zapečateni steklenica vina, potem steklenica počrnlega vina in steklenica še le iz kleti prinesenega vina. Vino prve in zadnje steklenice je bilo enako čisto ter po barvi in tudi po okusu popolnoma enako. Ono v Rebekovi steklenici je bilo pa jako počrnelo, docela kalno, in jako spremenjenega slabega okusa. Sodnik je vprašal najprej gospoda trgovca kakor najstarejšega med izvedenci, kako da si to spremembo ali prikazen razlaga. Trгоvec si je vzel pri tej

priliki fajfo iz ust, zmignil z ramami ter rekel: »Jaz ne vem, kaj bi drugega rekel, kakor da je sam hudič tu v špilu«, ker kaj enakega se mi ni še nikoli pripetilo in vendar sem imel z vinom že čuda opravka.«

Koj na to je vprašal sodnik gospoda lekarnarja, kako si on to spremembo razlaga, oziroma kaj da si on o njej misli. Ta — rojen Italijan — je tudi z ramami zmignil, se nasmejaval ter se tako-le izjavil: »Ma, ješt ne vem, kaj bi ga moralo to biti, nisem ga imov še prilika, kaj takšnega viditi«. Končno je vprašal gospod sodnik še mene, kaj da o stvari menim, kako si spremembo vina razlagam. Nekoliko sem se nasmehnil ter odgovoril: »O, to prikazen si pa že popolnoma lahko razlagam!« Ko sem te besede izgovoril, mi je gospod sodnik rekel: »Gospod Dolenc, pazite, da se ne motite, kajti vi ste še mladi in morda nimate še zadosti skušnje v tem.« »O, gospod sodnik, nikar se ne bojte za me, jaz sem si svoje stvari popolnoma svest

in gotov,« sem odgovoril ter takole nadaljeval: »V vinu mora na vsak način, vsled dotike njegove kisline z železom biti kolikor toliko železa raztopljenega. Dokler ne pride tako vino z zrakom v zadostno dotiko, ne spremeni svoje barve, kakor hitro pa pride z zrakom v zadostno dotiko, se spoji železna raztopina s kisikom v zraku. Ker je pa v vinu tudi vedno gotova množina čreslovne kisline — kateri pravimo tudi tanin, se spoji tudi ta z železno raztopino in ta spojitev povzročuje počrnenje vina. Kemični proces pri tem je pač ravno isti, kakor pri napravi črnila (tinte) iz hrastovih šišek, železnega vitriola ali zelene galice, ter kisika v zraku. Ali pa ravno isti kakor pri barvanju platnenih hlač pri našem barvarju v Vipavi. Ta tudi platnene hlače najprej s hrastovim čreslom vred v kotlu kuha, potem jih moči v raztopini železnega vitriola (zelene galice) in končno jih na ograji ob cesti razobeši. Tako postanejo hlače črne.« Tej moji razložitvi se je Škof zelo ustavljaval, češ,

Posebni davek na žgane opojne pijače.

(Dalje.)

IV. Kdaj in kako je treba plačati posebni davek.

To vprašanje ni samo važno za gostilničarja ali sploh obrtnika, ki se peča s kakim obrtom, podvrženim posebni davščini, ampak sploh za vsakega, torej tudi zasebnika, ki v posameznem slučaju, morda celo samo enkrat odda proti plačilu večjo ali manjšo množino žgane opojne pijače; kajti treba je uvaževati, da naš zakon nalaga posebni davek na vsako oddajo špirituoz proti plačilu, naj obstoji ta oddaja v trgovini, v točenju ali pa v prodaji na drobno — izvzemši edinele trgovino nad enim litrom! — in naj se ta oddaja vrši obrtoma, z namenom, iztržiti si dobiček, ali brez vsake take namere, n. pr. popolnoma slučajno, morda samo enkrat s strani privatne osebe.

Vsakdo torej, ki se peča s sličnim opravilom, oziroma izvršuje tako opravilo, morda tudi le enkrat, mora vedeti, da je zavezan plačati posebno davščino in treba torej, da tudi ve, kdaj in v koliki izmeri mu je izpolnjevati to dolžnost.

Zakon določa v § 10., da se ima vršiti vplačilo posebne davščine za vsako polletje posebej; poznejše naredbe sicer določajo, da se posebni davek tudi vplača za oba tečaja enega leta, skupaj naprej, s tem pa na stvari sami ni izpremenjeno ničesar, ker se posebna davščina tudi v tem slučaju odmeri za vsako polletje posebej.

Prvo polletje ali prvi tečaj tvori doba od 1. januarja do zadnjega junija, drugi tečaj pa doba od 1. julija do zadnjega decembra vsakega leta.

Zakon predpisuje, da se ima ta davščina vplačevati za vsako polletje posebej in sicer vselej še pred pričetkom izvrševanja dotičnega obrta za cel tečaj naprej. Zakon nadalje izrecno naglašja, da je oni, ki prične izvrševati kako opravilo, podvržen posebnemu davku tekom kakega polletja, zavezan plačati posebno davščino za celo dotično polletje.

Kdor bi torej zadnji dan prvega tečaja, to je 30. junija, pričel izvrševati kako tako opravilo, moral bi posebno davščino plačati istotako v celem, to je za prvo pol-

letje odpadajoči znesek, kakor oni, ki je pričel z izvrševanjem takega opravila že sredi tečaja ali pa je izvršuje že od prvega prosinca.

Zakon zahteva, da vsakdo, predno prične izvrševati posebnemu davku podvrženo podjetje, to nameravano izvrševanje prijavi pristojnemu davčnemu uradu, pri katerem mora zano tudi vplačati odpadajoči posebni davek.

Pristojni davčni urad je vedno davčni urad onega davčnega okraja, kamor spada kraj, v katerem naj se izvršuje nameravani obrt, oziroma davku podvrženo opravilo, n. pr. za ljubljansko mesto ter vse kraje v ljubljanski okolici davčni urad v Ljubljani, za Domžale davčni urad v Kamniku itd.

O posebnih predpisih glede prijave v prihodnjem poglavju; tu bodi le še naglašeno, da je dovoljeno prijaviti in plačati tudi za oba tečaja enega leta, torej za celo leto anticipando naenkrat.

Po izvršeni prijavi in plačanju odmerjenega posebnega davka dobi dotičnik na ime podjetnika glasečo se uradno »prijavno in plačilno bolet« za vsak tečaj posebej, katero bolet je treba dobro shraniti, ker služi dotičnemu podjetniku v dokaz izvršenega vplačila in se predložitev te bolete lahko vsak čas zahteva s strani pregledujočih organov (uslužbencev finančne straže).

Vsaka taka prijava se mora po izrecnih predpisih zakona vršiti na vsak način pred pričetkom izvrševanja dotičnega obrta, oziroma davku podvrženega dejanja, ker bi bilo drugače vsako tako izvrševanje nenaznanjeno ter bi se, kakor pozneje še podrobno navedemo, kazovalo z občutnimi globami.

Zakon določuje v § 14 nadaljevanje že obstoječega obrta od otvoritve takega podjetja na novo.

Kdor hoče svoj obrt nadaljevati, mora za vsako novo polletje (ako ni morda že prej za obe polletji enega leta skupno prijavil in plačal), še predno prične v novem polletju z izvrševanjem obrta, to izvrševanje, oziroma nadaljevanje, prijaviti pristojnemu davčnemu uradu ter vplačati odpadajočo davščino.

Kdor hoče torej svoj obrt nepretrgano nadaljevati s prvim januarjem novega leta,

mora ta obrt za novo polletje najkasneje do 31. decembra prejšnjega leta naznaniti in posebno davščino za novi tečaj vplačati. Kakor hitro bi tega ne storil ter kljub temu nadaljeval svoj obrt prvega januarja, zapal bi kazni radi nenaznanjenega izvrševanja posebnemu davku podvrženega obrta.

S tem pa kajpada ni rečeno, da bi moral vsakdo, ki hoče v bodočem novem letu nadaljevati svoj obrt, naznaniti to izvrševanje vedno že prvega januarja novega leta! Zakon zahteva samo, da se prijava in vplačilo vrši pred pričetkom izvrševanja, oziroma nadaljevanja v novem tečaju in iz tega sledi, da pravkar omenjeni predpis obvezuje le onega, kdor hoče v novem tečaju svoj obrt izvrševati nepretrgano. Ko bi pa n. pr. dotičnik prvega januarja ne izvrševal obrta, ko bi, recimo za del časa n. pr. do 20. januarja hotel začasno prekiniti obrt, zadoščalo bi, ako bi neposredno pred nadaljevanjem v novem tečaju, torej vsaj do vštetelega 19. januarja prijavil nadaljevanje ter odplačal odmerjeno mu davščino.

Kdor pa svojega obrta ni le začasno ustavil, ampak popolnoma opustil, ali pa kdor se sploh še nikdar ni doslej pečal z izvrševanjem posebnemu davku podvrženega obrta ter hoče sedaj zopet na novo, oziroma po vsem na novo pričeti z izvrševanjem takega obrta, mora po predpisih zakona ta svoj na novo pričeti obrt prijaviti najmanj 14 dni pred pričetkom izvrševanja pristojnemu davčnemu uradu ter vplačati odpadajočo posebno davščino za dotično polletje.

K vplačilu posebne davščine je obvezan edinole podjetnik dotičnega posebni davščini podvrženega obrta; njega torej zadene v konkretnem slučaju vsa odgovornost in vse posledice radi morebitnega prekoračenja ter kršenja zakonitih predpisov. Podjetnik takega obrta v narodno-gospodarskem zmislu ki pride edinole tu v poštev, pa je vedno le oni, ki izvršuje dotični obrt na lasten račun ter lastno odgovornost, torej imetnik lastnine ali pa zakupnik takih obrtov, nikakor pa n. pr. ne njega namestnik, prokurist, delovodja, komi, sluga ali sličen uslužbenec ali nameščenic. Tako n. pr. zadene gospodarja gostilničarja odgovornost in kazen za neopravičeno ter nenaznanjeno izvrševanje točenja žganih opojnih pijač, katero je izvrševala (na njegov račun) v

odkod pa naj pride železo v vino itd. Ostala gospoda izvedenca sta se tudi namrdnila ter z ramami zmajala. Ponudil sem gospodu sodniku takoj eksperimentalni dokaz za svojo trditev. V ta namen sem naprosil Škofa, da mi je prinesel čisto novo sirkovo metlico in dva čista kozarca. Kozarca sem postavil na mizo in nato skozi metlico vino iz enega kozarca v drugega precej visoko iz zraka pretakal. Komaj sem to tri do štirikrat ponovil, je začelo vino, poprej popolnoma čisto in krasno rumeno, počrneti ter kalno postajati. Škof se je tej proceduri odločno protivil, češ: »kdo je še kdaj videl z vinom tako ravnati, to ne more pa ne sme obveljati.« Še bolj sta se pa protivila mojemu poskusu žena ter svakinja Škofova, ki sta si skozi kuhinjsko okno stvar ogledavali ter že kar strašansko regljali. Pa tudi gospod sodnik je omenil, da je moj eksperiment preradikalen in zato sem ga opustil, ter drugo, na novo iz kleti prinešeno čašo vina enostavno le precej visoko iz zra-

ka, iz ene v drugo čašo prelival. Vino je sicer nekoliko pozneje kakor prej, pa vendar tudi sedaj, počrnelo. A tudi s tem ni bil Škof zadovoljen, tem manj pa seveda šele njegovi ženski; zato sem gospodu sodniku stavil ta-le predlog: »Napolnimo kozarec vina in pustimo ga pol ure ali še delje časa popolnoma na miru na mizi stati. Videli bomo potem, se bo li barva vina kaj spremenila ali nič. Ta predlog je bil sprejet. Vino na mizo postavljeno je navzoči sodniški sluga stražil, vsi drugi člani komisije smo pa šli k bližnjemu gradu Zemonu (last grofa Lanthierja) občudovat lepo vipavsko dolino.

Ko se je za kake tri četrt ure slavna komisija vrnila na Škofovo dvorišče, se je držal sodni sluga na smeh. Škof sam je bil zelo resen in tih. Vino v kozarcu na mizi je namreč na površju že črnkasto postalo. Gospod sodnik je smatral to za gotov dokaz resničnosti moje izjave o vinu ter me vprašal, če bi bilo mogoče vino te napake oprostiti. Ko sem mu rekel, da je

to prav lahko in še celo s prav majhnimi stroški, je pričel narekovati dotični zapisnik.

Koj drugi dan na vse zgodaj je bil Škof že pri meni na Slapu. Prosil me je odpuščanja, ker me je sam in njegove ženske prej ta dan žalile. Nato mi je pa tudi povedal, da se je domislil, zakaj je vino v sodu resnično z železom v dotiko prišlo in nesrečo povzročilo. Mož je dal namreč veliko pred trgatvijo dotičnemu sodu vijakovo glavo pri vratcah popraviti. Pozabil pa je potem pred napolnjenjem soda vijakovo glavo s smolo zakapati. Mož mi je povedal, da mora sodniške stroške trpeti in Rebeku še posebno odškodnino plačati. Obenem me je pa tudi vprašal, ako bi mu hotel napako vina odpraviti. To sem mu radevolje obljubil in tudi storil. Že prihodnjo soboto popoldne sem šel v ta namen s tedanjim pristavom slapenske šole, gospodom Josipom Kristanom, in enim učencem na Zemono. (Konec prih.)

njegovih obrtnih prostorih n. pr. njegova natakara.

Ako pa več podjetnikov skupno izvršuje eno in isto podjetje, jamčijo tudi vsi solidarično za naknadno vplačilo prikrajšanega posebnega davka ter za kazenske zneske, naložene jim radi dotičnih prestopkov.

Preidimo k vprašanju, kako nam je plačevati posebno davščino, ki jo nalaga zakon na razpečavanje špirituo.

V zmislu § 9 našega zakona moramo glede visokosti glede posebnega davka vpoštevati dva faktorja in sicer:

1. število prebivalstva kraja, v katerem se izvršuje dotično davku podvrženo podjetje in

2. kakovost dotičnega podjetja.

Kar se tiče kraja, omenja zakon izrecno, da velja ista krajevna razporedba, ki je določena pri odmerjevanju občne pridobnine tudi pri plačevanju posebnega davka in sicer je razumeti pod besedo kraj v zmislu pridobninskega patenta vsako skupino hiš in poslopij, ki je v zaznamku krajev, sestavljenem na podlagi podatkov vsakokratnega ljudskega štetja od c. kr. statistične centralne komisije na Dunaju za celo tostransko državno polovico izrecno označena kot kraj. Statistična centralna komisija izdaja vsakih 10 let na podlagi podatkov zadnjega ljudskega štetja specialne krajevne repertorije za vsako v državnem zboru zastopano deželo, in sicer so ti repertoriji za Kranjsko, Koroško in Štajersko ter Primorsko izdelani v slovenskem in nemškem jeziku.

(Dalje prih.)

Obrtne pravice in predpisi.

1. V rekurznem postopanju glede dovolitve obrtnih pravic se naknadno vložena izpričevala tudi vpoštevajo. 2. Veljavnost delavskih izpričeval ni odvisna od vpisa v delavsko knjižico. 1. V zmislu obrtnega reda se strankam ne more brniti, da ne bi k prošnjam in drugim vlogam za dovolitev obrtnih pravic naknadno vložili potrebne priloge in je odvisno le od stanja postopanja, če, in v koliko se nanje še lahko ozira; po drugi strani pa tudi oblasti lahko zahtevajo od strank izpopolnitve dokazov. 2. V zmislu § 81 obrtnega reda je vpisati vsebino izpričeval le na prošnjo delavca v delavsko knjižico, zato pa veljavnost izpričevala ni odvisna od vpisa v delavsko knjižico.

Zadruge niso upravičene ugovarjati dovolitvi obrtnih pravic za take obrte, za katerih izvrševanje se zahteva posebna usposobljenost, ampak smejo le presojati vrednost donešenih usposobljenostnih dokazov. Zadrugam je glede dovolitve koncesioniranih obrtov, za katere se zahteva posebna usposobljenost, v zmislu § 23 a obrtnega reda po zakonu z dne 5. februarja 1907, drž. zak. št. 26 priznana pravica stranke le v toliko, v kolikor gre za presojo usposobljenostnega dokaza prosilčevega. Vsak drug ugovor, ki se ne tiče vprašanja usposobljenostnega dokaza, zadrugam ne gre.

Bolniško zavarovanje. Ugasnitev prostovoljnega članstva pri zadrugi bolniški blagajni. Določbe zadrugne bolniške blagajne ne smejo nasprotovati temeljnim načelom zakona. § 121. odst. 8 obrtnega reda, ki govori o prostovoljnem članstvu, določuje za slučaj dopustnosti v zmislu pravil na-

slednje: „Članstvo teh oseb in z njim pravica do prejema bolniških podpor ugasne, če se prispevki šest tednov zdržema niso dajali. Zakon spravlja torej ugasnitev pravice do bolnišnin z ugasnitvijo članstva v neposredno zvezo in določuje rok za izgubo obeh dobo šestih tednov. Iz povedanega sledi, da bi določba pravil, ki določa izgubo članstva neodvisno od pravice do bolniških podpor in sicer že z zamudo le enega prispevka, nasprotovala zakonu.

Zadružne objave.

Občni zbor pomočniške blagajne gostilničarske zadruga ljubljanske se je vršil dne 30. marca 1914. Po konstatirani sklepčnosti in pozdravu da načelnik prebrati zapisnik zadnjega občnega zbora, ki se brez ugovora odobri Nato poroča upravitelj o delovanju blagajne v pretečenem letu, poda statistične podatke in prečita tudi poročilo o računskem zaključku za čas od 1. januarja do 31. decembra 1913. Iz letnega poročila posnamemo sledeče:

Važnejših dogodkov ni bilo, kakor ta, da je morala blagajna z letom 1913 nekoliko zvišati blagajničnemu zdravniku honorar. Utemeljeval se je povisek s tem, da je splošna zdravniška tarifa zvišana in pa ker se je v petih letih, odkar je potekla dosedanja pogodba, tudi število članov in s tem zdravniški posel pri blagajni znatno zvišal. To in pa dejstvo, da so tudi bolnišnice zvišale ceno oskrbe, je povzročilo, da blagajna ni v preteklem letu mogla nalagati tako visokih prebitkov k rezervnemu fondu, kakor v prejšnjih letih. Članov ima blagajna 664, bolnikov je bilo priglašanih 722, vseh bolnih dni je bilo 1090 na domu, in 1208 pa v bolnišnicah, skupaj 2298 dni. Umrlo je 5 članov, porodov je bilo 7. Blagajniški zdravnik je g. dr. Rus, v nujnih slučajih se je jemalo tudi drugega zdravnika, kakor tudi specialiste. Zdravila se dobavljajo v vseh ljubljanskih lekarnah proti primernemu popustu, kontrolo pa oskrbuje blagajna po svojih uslužbencih.

Dohodkov je imela blagajna v času od 1. januarja do 31. decembra 1913 sledeče: Gotovine v blagajni od prejšnjega leta K 892·96, vplačani doneski udov K 7964·16, doneski delodajalcev K 3983·17, globe in kazni K 580·75, skupaj K 13.420·04 v. Izdatki pa so bili sledeči: Bolniških podpor se je izplačalo K 1460·05, zdravnikom in kontroli K 2469, za zdravila K 686·82, bolnišnicam se je izplačalo K 3116·23, pogrebni stroškov K 109·60, upravnih stroškov K 2880. Razni izdatki, t. j. najemnina, kurjava, tiskovine, pokojninskemu uradu, časopisi, kopel, delež za nakup inventarja, pisarniške potrebe itd. K 1183·86. Vseh stroškov je bilo skupaj 11.905 K 96 v, proti dohodkom 13.420 K 04 v, torej prebitka 1514 K 08 v, od teh je bilo v hranilnico naloženo 700 K, ostanek, t. j. K 814·08 pa je bil 31. decembra v blagajni. Skupni reševni fond brez inventarja znaša z 31. decembrom 1913 23.116 K 77 v, za 2220 K več kakor v lanskem letu. Po mestnem magistratu se je vršila skontracija blagajne meseca januarja. Pregledniki pa so knjige in račune 5. in 9. februarja pregledali. Navzoči preglednik g. Gajšek izjavi, da sta z g. Sedejem račune pregledala in vse v redu našla, zato predlaga, da se poročilo o računskem zaključku odobri in izreče načelstvu absolutorij.

K točki 5 dnevnega reda se poroča, da so večinoma vse bolniške blagajne že zvišale čas svojih dajatev za podpore bolnim članom nad dosedaj določenih 20 tednov. Ker ta blagajna tudi primeroma dobro uspeva, je odbor sklenil predlagati občnemu zboru, da se § 7 pravil spremeni v toliko, da bo dajala blagajna bolnim članom v potrebi 26 tednov bolniško podporo. Občni zbor sklene soglasno to preuredbo pravil, ter naroča odboru izposlovati vladno potrjenje.

S tem je bil dnevni red končan in načelnik g. Carl zaključi zborovanje.

Vprašanja in odgovori.

7. Izdražitelji gostilničarskih koncesij. V 7. številki »Gostilničarja« smo na tozadevno vprašanje odgovorili, da izdražitelji zarubljenih koncesij niso obvezani pristopiti k zadrugi in plačati inkorporacijsko pristojbino. Ta odgovor izpopolnimo v tem oziru, da izdražitelji takih koncesij le toliko časa nimajo omenjene obveznosti, dokler ne zaprosijo pri obrtni oblasti za dovoljenje, da smejo na dotično koncesijo obratovati. Kadar torej izvršujejo resničen obrat na zarubljeno in izlicirano koncesijo, morajo vseeno pristopiti k zadrugi.

Naročajte „Gostilničarja“ in spravljajte številke v zbirko, ki Vam bo še pozneje v pouk!

Razno.

* **Belokranjska železnica.** Danes se svečano otvori belokranjska železnica, ki se bo 27. t. m. izročila splošnemu prometu. O važnosti te železnice v gospodarskem oziru se je veliko pisalo in tudi gostilničarji imamo veliko povoda veseliti se te otvoritve, kajti gotovo je, da se bo tok tujcev v veliki meri obrnil po novi progi proti Dalmaciji in proti kvarnerski obali. Gostilničarski obrt v Belikrajini se bo tudi dvignil, toda prva zahteva je, da vsak tovariš zboljša svoj obrat in prilagodi modernim zahtevam. Po sebi umevno je, da v tem stanju kakor je bil pred železnico, niti najmanjšim potrebam tujcev in potnikov ne more ustrezati. Treba bo zboljšati poslopja, skrbeti za udobnost in postrežbo, — treba bo investirati glavnic, ki se bo obrestovala. S časom naprej, mora v prvi vrsti tudi za gostilničarje veljati.

* **Orjaški hoteli v Newjorku.** V zadnjih dvajsetih letih so se v hotelskem obratu newjorskem čudovite izpremembe izvršile. Današnji hotel je sam zase mesto, velikanško poslopje, nebotičnik s svojimi petnajstimi, dvajsetimi ali tridesetimi nadstropji, ki zavzema prostor prave kmetije.

— Amerika je bogata dežela, obljudena od moških in žensk, ki so rojeni potovalci in ki imajo tudi sredstva, da zadovolje svoje želje. Ti ljudje zahtevajo isto udobnost na potovanju kakor doma. Newjork ima silno veliko samcev, ki imajo v modernem hotelu svoj dom po lastnem okusu. Orjaški hotel dvajsetih ali tridesetih nadstropij je ameriška ustvaritev in ameriška potreba. V Evropi je veliko izvrstnih malih

hotelov, ki se vodijo z dobičkom in prav tako so izvrstne manjše restavracije, ki donajajo dobiček, v Ameriki so nemogoče. Mali hoteli, stari ameriški izginevajo, da napravijo prostor onim, ki se bolje rentirajo. Modern hotel se vodi na znanstven način. Ta ima lastno pralnico, lastno tesarstvo, lastno tapetniško delavnico, strojno dvorano, kovačnico, električno napravo itd. V Newjorku je nekaj hotelov, ki donajajo čisti dobiček pol milijona dolarjev (okrog 2 1/4 milijon kron). Lepo število je takih, ki dosežejo polovico tega dobička in je tudi orjaški hotel, ki nese milijon dolarjev čistega, t. j. 4 1/2 milijona kron.

Orjaški hotel v Newjorku je občina zase in njegovo prebivalstvo je enako prebivalstvu kakega mesta. Hiša s 1200 sobami lahko prenoči 1500 do 1800 oseb in ta s potrebnim postrežnim osebjem vred šteje tri do štiri tisoč duš. V Newjorku sta dve vrsti hotelov: ena je rezidenčni hotel, katerih je sto in sto in druga je občni hotel, ki služi potujočim kakor stalnim gostom. Orjaki zadnje vrste se dobe zlasti v 5. avniji (cesti) ali pa v sosedstvu. Najodličnejši med njimi so Waldorf-Astoria, Vanderbilt, Belmont, Baltimore, Astor, Claridge, St. Regis, Savoy itd. Petnajst teh hotelov s 500 do 1200, skupaj s čez 10.000 sobami, lahko prenoče 15.000 gostov, torej prebivalstvo že večjega mesta.

Električna dvigala so dosegla že visoko stopinjo varnosti in telefonska služba v sobi, kurjava, luč, postrežba sob je nedosegljiva. Nekateri taki orjaški hoteli imajo lastno gledališče z dramatičnimi, godbenimi in opernimi predstavami, predavanji in zabavami najrazličnejše vrste. Ničesar ni, česar si ne bi gost mogel želeti: turške kopeli, privatne bolniške sobe in jedilnice, brzojavne postaje, izdaje raznih listov, menjalnice, knjigarna in knjižnica itd. Glavna napaka je pa nezadostna ventilacija. Delno nadomestilo nudi vedno bolj se razvijajoča navada, tako v mestu kakor na deželi spati v svežem zraku. V novejšem času se sveži zrak s strehe po ceveh stiska v sobe. Ta novost je prav enostavna in praktična; ta se lahko uvede v hotele, ki imajo lastno strojnico.

Nekaj prav posebnega na tem orjaškem hotelu je poletni vrt z vrtnarijo, cvetličnjaki in vodometi. Tukaj gori, dvajset ali trideset nadstropij nad vročino, prahom in cestnim ropotom, lahko oni, ki so prisiljeni ostati

v mestu v nočnem hladu obedujejo, uživajo sredi cvetlic in zabav godbo in predstave.

Hotel Waldorf-Astoria, ki je največji v mestu, obsega ploščino 9-31 hektarjev, drugi večji je hotel Baltimore z obsegom 7-4 ha. Osem največjih hotelov pokriva 46 hektarjev. In kakor je hotelski obrat v Newjorku danes velik, v dvajsetih letih se bo podvojil.

* **Razdelitev dohodkov v Avstriji.** Finančno ministrstvo je objavilo uspehe priredbe osebne dohodarine v letu 1910, ki so jako zanimivi. Od 28,321.088 prebivalcev, ki jih je štela totranska državna polovica koncem leta 1910, je bilo 1,304.755 podvrženih osebni dohodnini t. j. 4-62%, torej je toliko oseb imelo več nego 1200 K dohodkov. Od teh davkoplačevalcev je imelo dohodkov:

od K	1200 do K	2000	—	725.441 oseb
" "	2000 " "	4000	—	376.546 "
" "	4000 " "	6000	—	100.831 "
" "	6000 " "	10.000	—	59.028 "
" "	10.000 " "	15.000	—	20.199 "
" "	15.000 " "	20.000	—	8.258 "
" "	20.000 " "	40.000	—	9.604 "
" "	40.000 " "	60.000	—	2.539 "
" "	60.000 " "	80.000	—	1.099 "
" "	80.000 " "	100.000	—	591 "
" "	100.000 " "	200.000	—	985 "
" "	200.000 " "	300.000	—	226 "
" "	300.000 " "	400.000	—	98 "
" "	400.000 " "	500.000	—	57 "
" "	500.000 " "	600.000	—	24 "
" "	600.000 " "	700.000	—	19 "
" "	700.000 " "	800.000	—	13 "
" "	800.000 " "	900.000	—	12 "
" "	900.000 " "	1.000.000	—	12 "
" "	1.000.000 " "	1.500.000	—	18 "
" "	1.500.000 " "	2.000.000	—	9 "
" "	2.000.000 " "	3.000.000	—	3 "
" "	3.000.000 " "	4.000.000	—	3 "
" "	4.000.000 " "	5.000.000	—	3 "
" "	25.680.000			1 "

Bilo je torej v celi Avstriji 37 oseb, ki so imele čez 1 milijon kron letnega dohodka in 1483 oseb z letnimi dohodki čez 100.000 K. Potemtakem se sme pri nas k „zgornjim desetstisočim“ šteti vsakdo, ki ima več nego 30.000 letnih dohodkov.

* **Vsak gostilničar** bi moral gledati tudi na to, da se v njegovi gostilni dobi tudi dobra kava. Dobro kavo napraviti ni umetnost, če vzameš na pomoč dober kavni pridatek. Nobene skrivnosti ne izdamo, če povemo, da je najboljši kavni pridatek Kolinska kavna primes. Ta napravi najboljšo kavo, ki bo ugajala tudi najbolj razvajenemu gostu. Nobena gostilniška kuhinja ne more danes več pogrešati Kolinske

kavne primesi. Kolinska kavna primes je tudi pristno domače blago, edino te vrste sploh na celim jugu, zato jo tem bolj lahko priporočamo; združuje v sebi dve dobri lastnosti — da je izvrstno in pristno domače blago.

* **Izborna pivo.** Poroča se nam od strani gostilničarjev, da je letos pivo iz Delniške in Mengeške pivovarne posebno dobro. Gostje ga ne morejo prehvaliti in ga povsod priporočajo. Nas le veseli, da se izdelek naših domačih pivovaren na ta način sam priporoča, zato nimamo drugega pristaviti, kakor nasvetovati tovarišem gostilničarjem, naj dobavljajo Delniško in Mengeško pivo, da bodo gostom dobro postregli.

* **Budjeviško delniško pivo** je postalo svetovna znamka, kajti vedno bolj prodira prepričanje, da predstavlja to fino pivo neko posebno izvrstno vrsto piva, ki odgovarja najvišjim zahtevam pivopivcev. Okus je posebno odličen in duh brez napake. Ta popolnoma izvreta pijača z bogato vsebino naravne in vsled vretja nastale ogljikove kisline učinkuje res osvežujoče. Kdor pozna neprestano prizadevanje vodstva češke delniške pivovarne v Budjevicah za izpopolnjevanje tega izdelka, kdor je videl brezhibno čistost, ki vlada v vseh izdelovaliških te pivovarne, ter silno čudovite kleti z neizmernimi zalogami piva, temu je umevno, kako je prišlo do tega, da prenese Budjeviško delniško pivo primero z najboljšimi drugimi vrstami. Izborna voda za varenje, ugodno podnebje združeno s pridnostjo nadzorovalnih organov, poraba najboljših materialij, velikanske kleti itd., vtemeljujejo izvrstno kakovost. To je vzrok vedno naraščajoče priljubljenosti budjeviškega delniškega piva.

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.

= 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!

Ceniki na zahtevo zastoj in franko!

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

Zaloga brinja in sliv
za žganjekuho.

MATTONIJEV
GISSHÜBLER
naravna
alkalična kislina
najboljša namizna in osvežujoča pijača.

Preizkušana proti vratnim boleznim, kašlju, želodčnemu in mehurjemu kataru.
Najboljši brizganec k vinu.
Podtikanja drugih kiselih mesto zahtevanega Giesshüblerja pri primešavanju vinu se zakonito zasledujejo.

Najfinejše, zajamčeno naravno, iz pasterizirane smetane izdelano
Emendolski-Grojski, Tilstinski, Edamski,

ČAJNO MASLO, pristni, čisti, planinsko čvetlični
S I R
Roquefort, Trapistovski, Gorgonsola.

MED

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

VERMOUTH-^{32 9-24} vino najboljši kakovosti prodaja po najnižji ceni trvdka

Br. Novaković
vinska trgovina v Ljubljani.

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 trvdka

Richter & Ko.

Ljubljana, Trnovska ulica šte. 25.

Odjemalci večjih množin primeren popust.

Postrežba točna in solidna!

9-15

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-^{39 9-24} DERBY SEC

Tovariši! Tovaršice!
Kupujte le pri trvdkah,
ki podpirajo in oglašajo
v „Gostilničarju“, v
vašem glasilu.

Kraški teran I.

kakor tudi izvrstno belo vino prodaja po dogovornih cenah

Anton Černe,

39 9-6 posestnik in gostilničar

Tomaj št. 10, p. Tomaj na Krasu.

Kolesarji! Izšel je

prvi slovenski cenik :
domače trvdke

A. GOREC

špecialna trgovina s kolesi in deli.

Ljubljana, 35 9-24

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

priznana najboljših

ADLER in ES-KA koles ter posameznih delov.

Na zahtevo se pošlje vsakomur zastonj.

Proda se nova hiša

z lepimi stanovanji in velikimi suhimi kletmi ter nekaj zemljišča, 3 minute od kolodvora ob glavni cesti. Istotam se proda tudi

nova hišna oprava.

Poižve se pri trvdki M. Modic, Čitalnica, Šiška-Ljubljana.



33 9-24

Samo 5 dni!

Samo 5 dni!

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 9-24 Telefon št. 141.

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 8-24

Naročila sprejema lekarna G. Piccoli, Ljubljana.

19 8-24



Štampilje

vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovatelj kavčukovih štampilij

LJUBLJANA

Šelenburgova ulica 1. Cenik franco.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruge v Ljubljani Marije Terezije cesta 61

posreduje brezplačno za vse službo iščoče

v gostilničarskem obrtu.

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

Tovariši gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

26 8-24

Novodošel!

Kavarna „Central“

je pridobila tudi v Ljubljani priljubljeni vzorni tamburaški in vokalni zbor „JAVOR“.

5 dam. 2 gospoda.

Prvi nastop v nedeljo, dne 1. marca 1914.

Vso noč odprto! 16 9-24 Vstop prost!

Novodošel!

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kolmann
 11 v Ljubljani 8-24
 dovoli gostilničarjem in kavarinarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

A. Bajec
 cvetlični salon
 Pod Trančo 2
 vrtnarija
 Tržaška cesta 34
 v Ljubljani. 12 8-24

Najboljše ogrske salame,
 fino, sočno šunko (gnjat), kranjske klobase, prekajeno meso, slanino s papriko, najboljši pristni emendolski sir ter sladko čajno surovo maslo
 priporoča tvrdka 13 8-24
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 gor.
 Telefon št. 262. 14 8-24

Pivovarna „Reininghaus“
 Gradec — Steinfeld
 priporočata svoja najboljša piva, kakor:
marčno carsko, vležano in bavarsko v sodkih in steklenicah. 27 8-24
 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 33 7-24
 v sodčkih in steklenicah.
Zastopnik: Fr. Sitar v Sp. Šiški.

A. Zankl sinovi
 Ivornica barv, lakov in firnežev
 Ljubljana
 priporoča 21 8-24
 oljnate, suhe, emajlne in fasadne barve, firnež 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.
 Postrežba 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 letovišarje. 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. letovišarjem hotel „Stol“ na Blejski Dobravi poleg postaje Dobrava med Jesenicami in Bledom. Krasno opremljene sobe za cele družine in posameznike. Dobra restavracija s fino kuhinjo in dobriimi starimi vini ter kegljiščem in lepim senčnatim vrtom. Cene primerne. Lep izprehod do krasnega Vintgarja 1/4 ure. 15 8-24

Gričar & Mejač
 v Ljubljani, Prešernova ulica šte. 9
 priporočata
 v veliki izbiri 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. 8-24

Jakob Zalaznik
 pekarija, slačičarna in kavarna 31 8-24
Stari trg 21
 se priporoča sl. občinstvu posebno z dežele
na zajutrak.
 Filijalke:
 Mestni trg šte. 6
 Kolodvorska ulica šte. 6.

Svg. Signola
 30 Ljubljana, Dunajska cesta 13. 7-24
 Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.
Deset zapovedi za kmetovalca
Deset zapovedi za zdravje
 dobi zastonj in poštne prosto vsak gostilničar in trgovec v poljubnem številu za razdelitev med 18 goste ter odjemalce. 8-24
 Treba le dopisnice z naslovom:
 Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, 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 gorice ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.
 Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici. 29 8-24

Najstarejša domača zlatarska tvrdka!
 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 8-24
 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 najsolidneje tvrdka
 Veleprazarna za kavo z električnim obratom. 8
T. Mencinger, Ljubljana
 Zaloga mineralnih voda. 8-24 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 8-24

Dalmatinsko pristno rdeče in belo vino

pošiljamo od 100 lit. naprej proti povzetju po zmernih cenah :: 40 8-16
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 8-24

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, cvilh 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 8-24

28 8-24

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

PIVO

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, breskvovca, 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! 3 8-24



Gostilničarji!
Pozor! 8-24

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. sodnije, zastopnik avstr. gramofonske družbe na Dunaju in drugih svetovnih tvrdk. Največja izber gramofonskih plošč na Kranjskem. Ugodna zamenjava starih plošč. Blago se odda na poljubno 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 8-24

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!