



## 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 posamezna številka 25 vinarjev.

Cena inseratom: 1/48 strani K 1'50, pri večkratnih objavah popust.

Uredništvo in upravnništvo 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. 5.

V Ljubljani, 25. marca 1914.

Leto I.

### Zvezne objave.

Dozdaj so naslednje gostilničarske zadruge sklenile obvezno naročbo „Gostilničarja“ za vse svoje člane: Velike Lašče, Bled, Ljubljanska okolica, Sežana, Idrija in Brdo-Lukovica. Opozorjamo člane teh zadrug, naj ne vračajo „Gostilničarja“, ker ga bo zadruga zanje plačevala.

Centene zadruge prosimo, naj pravočasno, t. j. najmanj štiri dni pred izidom lista vpošljejo vabila, poročila, naznanila itd., da pridejo v list, sicer se morajo te stvari odložiti do prihodnje številke.

### Posebni davek na žgane opojne pijače.

Obrtni red z dne 20. decembra 1859, kakor tudi obrtna novela z dne 15. marca 1883 zahtevata izrecno, da mora vsakdo, ki izvršuje bodisi krčmarski ali sploh točilni obrt, imeti to koncesijo; policijski predpisi pa omejujejo preobilo razširjanje omenjenih obrtov s tem, da določujejo zlasti za nočni čas, gotovo uro, ob kateri mora dotični podjetnik z izvrševanjem svojega obrta prenehati ter obrtne prostore zapreti.

Razen pravkar navedenih predpisov pa imamo v avstrijskih kronovinah poseben zakon, sankcioniran dne 23. junija 1881, razglašen istega meseca v drž. zak. št. 62 ter veljaven od dne 1. oktobra 1881, ki določa, da ima odslej vsak podjetnik, ki se peča s trgovino žganih opojnih pijač v množini pod enim litrom ali pa s točenjem ali z malo prodajo omenjenih špirituoze, plačati za ta obrt v zakonu natančneje določen poseben davek.

To je torej zakon o posebnem davku na trgovino, točenje ter malo prodajo žganih opojnih pijač ali na kratko: zakon o točilnem davku.

Proti temu pa največ greše naši trgovci s špecerijskim in mešanim blagom, naši gostilničarji in sploh točitelji raznih opojnih pijač.

Vzrok temu je, da zakona ali sploh ne poznajo, ali pa, da so jim dotični predpisi sicer kolikortoliko znani, da jih pa po svoje napačno tolmačijo ter tako ravnaoč se po svojih nemerodajnih nazorih, krše pravnoveljavne zakonite predpise, zabredejo v prestopke ter vsled teh kazni, ki so čestokrat prav občutne, trpe škodo. In ravno izredno visoko število tozadevnih kazenskih slučajev nam kaže jasno, da obstoja že nad 30 let v avstrijskih kronovinah, še nikakor ni prodrl v one širše kroge naših trgovcev in obrtnikov, katere vidimo baš v najkonkretnejši dotiki z njim, ker na podlagi, a ne da bi ga natančneje poznali, izvršujejo bodisi trgovino, bodisi točenje ali pa malo prodajo pod navedene predpise spadajočih špirituoze.

Poljudno tolmačenje teh za trgovca ter obrtnika jako važnih zakonitih predpisov v njih glavnih potezah, kakor tudi nekaterih izmed pozneje nastalih ministrskih naredb ter rabsodb upravnega sodišča, katere vsekakor od postanka zakona sem močno vplivajo na njega interpretacijo, bodi smoter in smer tej razpravi, sestavljeni v svrhu boljšega poznavanja zakona o točilnem davku tudi v širših krogih ter točnejšega upoštevanja vseh v to stroko spadajočih, za praktično življenje važnih predpisov.

#### I. Kaj je podvrženo posebnemu davku na žgane opojne pijače?

Na to vprašanje nam odgovarja § 2. zakona z dne 23. junija 1881, ki predpisuje, da se ima posebna davščina plačevati od trgovine žganih opojnih pijač, ako se le - ta izvršuje v zaprtih steklenicah, in sicer v množini samo enega litra ali pod enim litrom.

Vedno sta pa podvržena temu davku točenje gori omenjenih pijač ter njih mala prodaja, in sicer, kakor je rabsodilo upravno sodišče z odločbama z dne 27. septembra 1887, št. 1450, ter dne 8. januarja 1889, št. 3033, ne oziraje se na to, ali se ta žganjetoč, oziroma mala prodaja iz-

vršuje obrtoma ter z namenom, iztržiti si dobiček ali ne, kajti tu zadošča že dejstvo, da se je žgano opojno pijačo oddalo proti plačilu, in sicer, kakor naglašava odlok finančnega ministrstva iz leta 1885., bodisi proti plačilu v gotovini, ali pa na drug način. Zasebnik na deželi n. pr., ki si je naročil iz daljnega mesta sodček izbornega ruma ter nekoliko te specialitete iz gole prijaznosti brez vsakega dobička proda svojim znancem, je obvezan istotako plačati posebni davek za žgane opojne pijače, kakor njegov sosed, trgovec s špirituoze, ki z dobičkom iztrženega blaga preživlja sebe in svojo družino. Dotičnika n. pr., ki daje svojim delavcem ali uslužbencem žgane opojne pijače na račun dogovorjenega plačila, ali sploh namesto plačila, je smatrati v zmislu zakona istotako podvrženega posebnemu davku, kakor podjetnika - obrtnika, ki izključno le proti plačilu v gotovem denarju prodaja, ali pa toči gori navedene špirituoze.

Omenjeni § 2. pa določa nadalje, da so navedeni obrti, bodisi, da temelji njih izvrševanje na podlagi posebne koncesije, propinacijske ali katerekoli druge pravice, vselej podvrženi omenjeni posebni davščini, iz česar pa sledi, čeprav zakon tega izrecno ne naglašava, da so posebnemu davku istotako tudi podvrženi navedeni obrti v onih slučajih, v katerih izvršuje dotični podjetnik brez vsake koncesije ali druge pravice za izvrševanje, kar je l. 1885. izrecno določilo ministrstvo notranjih zadev sporazumno s finančnim ministrstvom ter tudi v konkretnem slučaju potrdilo upravno sodišče z odločbo z dne 28. aprila 1891, št. 1198: kajti, ako zakon nalaga posebni davek na imenovane obrte že v slučaju, da je dotični obrtnik za izvrševanje upravičen, mora posebna davščina toliko bolj zadeti one obrte, ki se izvršujejo brez vsake pravice.

Vsak podjetnik torej, naj izvršuje te obrte temeljem pravne podlage, ali pa brez take, je vsekako primoran, plačevati od njih po zakonitih predpisih odpadajočo posebno davščino.

Samo v nekaterih gotovih slučajih, ki jih navaja § 11. zakona, ni treba plačati posebne davščine, in sicer:

a) od točenja ter od male prodaje žganih ter opojnih pijač, ki se izvršuje v vojaških taboriščih za časa vojne, ali pa orožnih vaj, toda le izven stalno zgrajenih poslopij;

b) od oddaje žganih opojnih pijač v lekarnah v obliki zdravniško predpisanih medicin;

c) od točenja žganih opojnih pijač v kočah za hribolazce v gorovjih.

Ta oprostitev od plačevanja posebne davščine pa se n. pr. razteza na one žgane pijače, opojne pijače, ki se točijo ali na drobno prodajajo na vojaških vežbališčih; le - ta namreč — kakor naglašja poseben odlok finančnega ministrstva iz leta 1887 — ne spadajo med vojaška taborišča v zmislu § 11., katerih bistveni znaki so deljčasno vtaborjenje vojaških čet, osobito kuhanje menaže ter prenočevanje.

Kantinerji n. pr., kadar izvršujejo točenje ter malo prodajo žganih opojnih pijač v vojašnicah, niso nikdar oproščeni od posebne davščine; oproščeni so le, ako na orožnih vajah, ali v vojnem času v vojaških taboriščih samih, bodisi si pod milim nebom, ali v šotorih, ali v začasno zgrajeni baraki izvršujejo dotične obrte.

Kar se tiče davka proste oddaje žganih opojnih pijač v lekarnah, naj bode tu le omenjeno, da so te pijače (n. pr. rum, konjak) vselej oproščene posebne davščine, ako jih zdravnik kot zdravila predpiše; pri onih pijačah pa, ki so še same na sebi zakonito kot zdravila proglašene, (n. pr. posebna vrsta vinskega špirta, francosko žganje, zadošča že sama okoliščina, da jih je zdravnik kot medicino, bodisi tudi le ustmeno zaukazal.

Lekarnar torej, ki se je postavil na stališče, da je opravičen, spečavati omenjene špirituoze davščine prosto, bi moral v konkretnem slučaju dokazati, da se je izvršila oddaja temeljem zdravniškega recepta, v poslednjem slučaju pa vsaj vsled ustmene zdravniške ordinacije.

Točenje v zavetiščih za hribolazce v gorovjih je vobče davka prosto glede na to, da take planinske kočje, planinski hoteli, niso toliko viri pridobnine, nego moderne inštitucije, ki so nastale v prvi vrsti iz humanitarnih, zdravstvenih in varstveno - policijskih razlogov.

Turistika se dandanes živahno razvija. Zavetišča v gorah se množe. Toda krivo bi bilo misliti, da je vsako zavetišče že samo ob sebi oproščeno od posebnega davka; kajti ne zavetišče kot tako, temveč edinole okoliščina, da - li ono tudi res ustreza zahtevam, ki jih stavimo v tako inštitucijo, kar ima finančna oblast za vsak posamezen slučaj dognati, odločuje, da - li se sme tamkaj špirituoze davka prosto točiti, ali ne.

Važno je vprašanje, kaj razumeva zakon pod izrazom »žgane opojne pijače«.

Zakon in izvršitveni predpis določujeta v § 1., da se ima kot taka smatrati vsaka žgana alkoholovita tekočina, ki je ali sama ob sebi pitna, ali pa pitna postane vsled primešanja kake tuje snovi.

Denaturirani špirit n. pr. je tekočina, ki jo v navadnem življenju pač nikdo ne bo prišteval pijačam, ki se potom ekstrakcije denaturalnega sredstva s tujo snovjo pač da preustrojiti v pijačo. Zakon ga zatoj prišteva žganim opojnim »pijačam« ter ga podvrže posebnemu davku.

Žgana opojna pijača je v zmislu zakona ter poznejših ministrskih odlokov vsakovrstno žganje, kakor n. pr. žganje iz krompirja, koruze, rži, sadja, topinambura, iz jagod, istotako žitna patoka (Fuselöl) itd., a tudi arak, rum, konjak, francosko žganje, rozolija ter vsake vrste likerji. Tudi zeliški sok, ki je v trgovini znan pod imenom grenko vino (Bitterwein), spada semkaj.

Največjega pomena pa je za vsakega, ki izvršuje kak posebni, davščini podvržen obrt, da se natančno pouči o tem, kaj da pomeni v zmislu zakona trgovina, ali pa mala prodaja, oziroma točenje. Le oni, ki to natančno ve, bo lahko v zakonitih mejah izvrševal svoje podjetje ter se ogibal vsega, kar bi mu drugače — često vsled gole nevednosti — povzročilo veliko gmotno škodo.

Tu je namreč treba natanko razločevati.

Najprej omenjamo točenje žganih opojnih pijač. Ta obrt daje namreč v zmislu zakona podjetniku najobsežnejšo pravico. Obrtnik, ki je upravičen za točenje špirituoze, jih sme oddajati v vsakih, tudi najmanjših v nezaprth posodah, bodisi stoječim ali sedečim gostom, bodisi čez ulico.

(Dalje prih.)

## Snaga v posodi.

(Konec.)

Kadar potem sod tekom dveh ali treh dni dobro osahne, se ga zažvepla. Nismo boljšega pripomočka, da ohranimo vinsko posodo zdravo in pri pravem vinskem duhu, kot je žveplanje. Ako se namreč v sodu zažge nekaj žvepla, se razvije iz njega ostro dišeč plin, žveplov dvokis, ki je hud nasprotnik glivic, ne pusti, da bi se v sodu razvile kake škodljive glivice (plesnoba, cik itd.), ki bi sod sicer pokvarile. Treba je le, da žveplanje večkrat ponovimo in sod vselej dobro zamajamo, da ne more žveplov dvokis prehitro uiti. Iz tega vzroka se tudi ne priporoča, spravljati sode na preveč suhiem prostoru ali prepihu, kjer se razsušijo. Najbolje je, da ostanejo sodi v kleti, zlasti če ni preveč vlažna.

Pri žveplanju sode naj se pazi, da goreče žveplo ne kaplja v sod, ker se tam žveplo potem v prihodnjem vinu topi in razkrajja in mu daje prikus po žveplovem vodiku (gnilih jajc, nemško: »das Böcksern«).

Zato rabimo pri žveplanju vina od vrha vselej azbestno žveplo (žveplo na tankih azbestnih trakovih), ki ne kaplje.

Pri velikih sodih, ki imajo vratica, se žvepla lahko tudi z bolj debelimi žveplovimi trakovi. Pri vraticah se dene v sod primerna posoda (krožnik, skleda), na njo se naloži potrebna množina žvepla in se ga zažge. Kadar začne dobro goreti, se vratica zapro in ko žveplo pogori, se tudi voha dobro zabije. Na 2 hl posode rabimo navadno 1 asbestni trak žvepla, medtem ko zadostuje navaden, debel trak žvepla za 4 hl.

Žveplanje moramo vsake 2 do 3 mesece ponoviti, v hudo suhi kleti prej kot v nekoliko vlažni. Da ta rok ne zamudimo, si zapišemo vselej datum žveplanja na sod.

Če pri prihodnjem žveplanju ne mara žveplo v sodu goreti, je to znamenje, da smo se že z žveplanjem zakasneli in da so se pričele v sodu razvijati glivice. V dobrem sodu mora luč goreti.

Predno se v tako žveplan sod napolni drugo vino, treba ga je zopet dobro pomiti.

Najprej se ga odpre, da se dobro razdiši, zlasti če je bil šele pred kratkim

## LISTEK.

### Ljubljanski gostilničarji v stari dobi.

Po raznih virih spisal Avg. Zajec.

(Konec.)

Leta 1791. se je zopet dovolilo mesarjem, da smejo zopet pričeti svojo obrt ter iznova osnovati svojo zadrugo, toda morali so obljubiti, da bodo sekali meso po 6 kr. funt. Mesne cene so bile trajnejše od vinskih; vinske cene so vedno naraščale, vendar so bili za gostilničarje in someščane zlati časi, saj so leta 1551. mesarji prodajali drobnično meso funt po 6 vinarjev, kozje po 1 kr. Leta 1568. je veljalo par kopunov 20 kr., funt sala 8 kr., funt masla 6 kr. Leta 1593. niso smeli prodajati mesa dražje kakor po 6 vinarjev funt. — Leta 1650. je stal funt dobre govedine 2 krajcarja in če je kupil kdo 30 funtov mesa, mu mesar ni smel dati več priklade,

nego za 12 krajcarjev. — Velik volovski jezik je veljal 10 krajcarjev, noga ali smrček 5 kr., funt loja 6 kr., funt telečjega mesa 3 krajcarje in 1 vinar, drob z jetri 6 kr., glava 6 kr., rajžele 4 kr., koštrunovo meso po 2 kr., funt slanine 4 kr., prav velika mesena klobasa 2 kr., na vago pa 4 kr. funt. Oj, srečni časi!

Pod magistratnim nadzorstvom so bili tudi peki, ki so morali vsak na svojem kruhu imeti svoje znamenje; če tega ni bilo, so jim konfiscirali kruh.

Tako smo pregledali stoletja naših prednikov, ki so se že takrat pritoževali zaradi davčnih bremen. Za razdelitev in nalaganje davkov je izvolila »občina« navadno dvanajst zaupnih mož, ki so poleg magistrata določevali po svoji vesti in nikomur na ljubav ali kvar davke enakomerno tako, da ni bil nihče preobložen. Leta 1624. se je sestavil na pritisk davkoplačevalcev (meščanov) natančnejši davčni načrt. Vsak trgovec, obrtnik in kupče-

valec plača za vsako kupljeno ali prodano blago od vsakih 100 gld. po 2 gld., od tovara proseškega vina, črnikalskega in vipavskega po 10 kr., od sode dolenjca 10 kr., od sode terana 20 kr. Izzet je le tisti meščan, ki ga porabi doma. Izterjavanje davkov ni bilo prijetno ne za davkarje, ne za meščane. Kdor je neopravičeno zaostal z davki, njega so zaprli v mestni stolp tako dolgo, dokler ni plačal. Utemeljene prošnje pa je magistrat rad uslišal ter dal prosilcu priliko, da je mogel dolg odslužiti. Tako je leta 1660. Luka Fuschier rekel, da se mora radi revščine in slabih časov preseliti na Reko in da ne more zadostiti davčnim obveznostim. Ker pa magistrat ni hotel dopustiti, da bi odšel dolžnik ljubljanskega mesta v tuje kraje, mu je dal na razpolago, da more zaostale davke odslužiti z delom in sicer s snaženjem sabelj, shranjenih v mestni orožarnici. Nekoč je magistrat prejel od meščana (bržkone gostilničarja) davek »in natura«;

žveplan, potem se ga pa zopet toliko časa z vodo pomiva, da gre voda čista iz njega.

Če ni bil sod že eno leto ali več v rabi, se priporoča, da se ga nekaj dni namoči, to se pravi, da se v njega nalije nekaj vode in se ga obrača tako, da pride voda tekom par dni povsod z lesom v dotiko. Voda izvleče iz lesa žvepleno kislino, ki se rada razvije v takem sodu, ki je bil že dolgo časa žveplan, posebno če je bil les še bolj vlažen. Če drugi vodi pridenemo malo sode, bo še bolj učinkovala. Več let nerabljen in žveplano posodo kaže z gorko vodo in sodo zakuhati, sicer dobi lahko vino, ki pride vanjo, neki surov prikus po žvepleni kislini, kateri prikus imenujejo Nemci »Schwefelfirne«.

Ampak ne samo znotraj, temveč tudi zunaj naj bo posoda snažna. Če rase zunaj na sodu plesen, potem nategne slab duh od nje vino skozi luknjice v lesu in tako vino ni čistega okusa kot bi moralo biti.

Zato je treba sode tudi zunaj dobro snažiti. Nove sode je najbolje prebarvati s tankim lakom, ki ne zapre lesnih luknjic, ampak vendar ohrani sod čist.

Ta lak naredimo sami, ako polagoma in previdno na štedilniku segrejemo 2 kg kolofonije v 1 kg terpentinovega olja tako, da se smola (kolofonij) stopi.

Obroče kaže prebarvati z minijem in nato še s črnim, železnim lakom prevleči. Starejšo posodo pa vselej, kadar jo pomivamo od znotraj, pomijemo — če le kolikaj mogoče — tudi zunaj, gledati pa moramo, da dobro osahne, predno pride na svoje mesto, sicer še bolj splēsni.

Polne sode je treba vsaj vsakih 8 do 14 dni s suho cunjjo dobro izdrgniti. To se godi navadno o priliki zalivanja sodov.

V Vipavi in na Primorskem mažejo sode z laškim oljem. To ni priporočljivo. Les laško olje popije in olje se v njem sčasoma razkroji in ostane žaltovo, nakar vino ta okus nase potegne. V resnici imajo vina, ki leže čez vroče poletje v teh krajih, rada tak žaltav prikus.

Zunaj je najbolje snažiti sode le s suho cunjjo. Samo v hudo vlažnih kletih, kjer se plesen silno rada na lesu zaredi in sodi kar mazljivi postajajo, se priporoča, od časa do časa vzeti na pomoč kakšno desinfekcijsko sredstvo, s katerim se ple-

mož mu je plačal z vinom. Leta 1682. je urar odsluževal davek s tem, da je navijal mestne ure.

Na takšen patriarhalen način so pomagali meščanje drug drugemu nositi mestna bremena, ki so bila primeroma vendarle majhna.

Iz preteklosti se vidi, kako potrebna je organizacija in kako uspešno so organizirani obrtniki, zlasti gostilničarji, napredovali in marsikaj dosegli. Želeti bi bilo, da se gostilničarstvo v sedanosti vsestransko organizira in se trdno oklene svojih že obstoječih organizacij, ker le z združenimi močmi moremo doseči to, za čimer stremimo. Organizacije se naj zave- da vsak gostilničar, če je še tako skromen in oddaljen v hribovju naše vojvodine Kranjske. Le tedaj bo glas gostilničarja odmeval na pristojnem mestu in našel odziv! Nujno je treba, da sodelujejo vsi tovariši in kolegije, in nikakor ni dovolj, da se žrtvujejo le nekateri. Zatorej vsi za enega, in eden za vse!

sen in glive na lesu zatarejo. V prejšnjih časih se je za to rabila navadno 10% na raztopina špirta (na 10 l vode 1 l finega špirta). V novejšem času so se uvedla v trgovino razna druga, močnejša delujoča desinfekcijska sredstva, na pr. mikrosol in antinonin. Mikrosol se rabi kot 3—4% raztopina (3—4 kg na 100 l vode). Sodi se najprej dobro s suho cunjjo pobrišejo in se potem z mikrosolovo raztopino prevlečejo. Pri tem je treba paziti, da ne pride tekočina na obroče, kajti če niso obroči lakirani, po njej močno rjavijo. To mazanje z mikrosolom se ponovi vsake 3—4 mesece.

Antinonin se rabi kot 4—5% raztopina in učinkuje še močnejše kot mikrosol, ne da bi vino v sodu vsled tega kaj trpelo na okusu. Raztopi se v gorki vodi (60 do 70° C) in se rabi v vročem stanu. Za desinficiranje sodov in drugih predmetov, s katerimi pride kletno osobje v dotiko, je pa manj priporočljiv, ker še po mesecih rumeno barva, tako, da si ž njim človek pokvari obleko. Zelo dober pa je antinonin za mazanje leg, zidov itd., ker jih razkuži in osuši in ker tudi zrak v kleti desinficira.

Vinarski nadzornik B. Skalický.

## Protest trgovske in obrtniške zbornice zoper zvišanje deželnih doklad.

V javni seji trgovske in obrtniške zbornice dne 13. marca je predlagal zbornični svetnik gosp. V. Rohrmann resolucijo, katere nujnost in potrebo je naslednje utemeljeval:

Kakor vam je znano, je sklenil deželni zbor kranjski zvišati deželne davščine za 15, oziroma 35 odstotkov na zemljiški, občni pridobinski in hišno - najemniški davek. Na užitnino vina, vinskega in sadnega mošta, ter na užitnino klavne živine in mesa pa celo na 105 odstotkov na deželi, v zaprtem glavnem mestu Ljubljani pa nečloveško — kar groza mora vsakega spreleteti — na 174 odstotkov.

Ni mi treba posebej poudarjati, da bo tako brezprimerno povišanje deželnih doklad vsak, prav vsak prebivalec te nesrečne kronovine bridko občutil, zlasti pa obrtniki, trgovci in industrialci kranjski.

Najbolj udarjen bo s temi nezaslišanimi zvišanji gostilničarski in mesarski obrt. Že sedaj reveži, ako izvzamemo ono desetino srečnejših, komaj dihajajo, pa se jim hoče s takimi davščinami še konsum zmanjšati. **Da bo konsum padel, je absolutno gotovo.** Zlasti vina se bo dokaj manj iztočilo, ker bo moral vsak gostilničar ceno za 8 vinarjev pri litru zvišati. Naravna posledica tega zvišanja bo, da bo delavec, mali obrtnik in mali kmet segel po žganju. Odrta bo s tem pot večjemu žganjepitju, kar bo tudi v moralnem in fizičnem oziru na naše ljudstvo slabo vplivalo. Trpeli bodo vsled tega posebno dolenjski vinogradi, ki že sedaj komaj razpečavajo svoj pridelek, v bodočnosti ga bodo pa mogli le v najmanjši meri. Vipavski vinogradniki ne bodo toliko udarjeni, ker so njih vina slična dolenjeavstrijskim vinom, izvažajo se na Dolnje Avstrijsko in Češko. Drugače je pa z dolenjskim vinom. Za eksport ni primeren. Dolenjski produ-

cent je navezan le na Ljubljano in Gorenjsko, na Notranjskem je dolenjca dobiti le v malo krajih. In če se Dolenjcu odvzame prilika ta dva rezervoarja, t. j. Ljubljano in Gorenjsko napolniti, opustiti bo primoran nadaljnje drago obdelovanje svojih vinogradov, iz katerih cvetočili zelenih vinogradov bo nastala puščoba. Zagrabiti bo moral popotni les in se še v večji meri izseljevati v neizogibno Ameriko. Uboga Dolenjska postala bo neobljudena, kakor je že sedaj velik del Bele Krajine in naravno je, da bodo morali potem dolenjski obrtniki in trgovci svoja podjetja zapreti ter se istotako izseljevati. Koliko eksistenc bo s tem uničenih! Ni treba misliti, da slikam položaj v tako temnih barvah, ker sem slučajno sam Dolenjec, torej nekako »pro domo sua«, pa obiskalo me je v zadnjih dneh mnogo Dolenjcev in tudi pisma sem sprejemal, v katerih vsi enako obupno jadikujejo nad tem nezaslišanim zvišanjem deželnih davščin.

Industrija, kolikor jo imamo na Kranjskem, mora takorekoč prenehati. Gotovo je pa, da se bo vsakdo desetkrat premislil vsled teh brezprimernih in zraven še diferenciranih doklad pričeti s kakim novim veleobrtom. V naprej je že tako podjetje mrtvorajeno dete, ker ne bo dotičnik mogel konkurirati z drugimi deželami.

Z ozirom na to usojam si predlagati sledečo

### resolucijo.

Častita zbornica blagovoli skleniti:

Trgovska in obrtna zbornica kranjska obžaluje, da je visoka c. kr. vlada predložila v najvišje potrjenje v proračunski seji deželnega zbora kranjskega dne 28. februarja 1914 sklenjeno brezprimerno diferencirano zvišanje deželnih doklad, ker bo s tem tako obrt, kakor trgovina na Kranjskem hudo oškodovana.

K tej resoluciji je govoril še zbornični svetnik gosp. Bučar ter stavil sledečo dodatno

### resolucijo.

Zbornica istotako obžaluje, da so se na enak način povišale deželne doklade na užitnino od vina in mesa od 40 na 145, oziroma na 174 odstotkov, ker bo to zvišanje posebno uničevalno vplivalo na kranjski gostilničarski in mesarski obrt ter vinsko trgovino.

Zbornični svetnik gostilničar in mesar gosp. Bučar je obširno utemeljeval svojo dodatno resolucijo s stališča gostilničarskega in mesarskega obrta. Izrekel je bojazen, da si bo po deželi prebivalstvo še vse bolj naročalo vino za dom, ki ni podviženo tem dokladam. Tudi vinogradniki bodo odpirali vinotoče, gostilničar pa bo moral dajati celo svojim poslom zadacano vino. Če je gostilničarjem sploh prepovedano razpečavati petiot, bi se petiot, ki ga ima eventualno za posle, ne smel zadacati, kar se pa vendar zgodi. Gostilničar, ki razpeča na leto 100 hl in morda zakolje, kar se na deželi lahko zgodi, sto glav živine, bo moral plačati za 1600 K več užitnine, kar pomeni toliko, kakor da bi najel 32.000 K dolga. Pri tem pa bo moral to užitnino vedno plačati in nima upanja, da bi to breme kdaj prenehalo. Svetnik gosp. Bučar izreka prepričanje, da tudi dežela ne bo prišla na svoj račun. Bati se je popolnoma upravičeno, da bo

poleg gostilničarja, mesarja in konsumenta trpela tudi dežela vsled padanja konsuma.

V imenu industrije se je pridružil resolucijama zbornični podpredsednik gosp. P a m m e r ter poudarjal, kakšno škodo bo imela industrija.

Resoluciji sta bili **soglasno** sprejeti.

## Stanovske novice.

**I. državni gostilničarski kuharski tečaj.** V svrhu nadaljnje strokovne izobrazbe v kuharstvu se vrši za žene in deklice iz gostilničarskega stanu, ako se prijavijo dovolj udeleženk, dne 30. marca t. l. na D u n a j u štiritedenski državni gostilničarski kuharski tečaj. Tečaj obsega: a) praktično kuhanje, b) hišno- in kuhinjsko-gospodarske vaje, c) poznavanje hranil in živil, pouk o živilih, d) serviranje, e) kalkulacija, f) obrtna higijena in prva pomoč pri nezgodah v hiši in kuhinji, g) zahteve do gostilnic glede potreb krajevnih in drugih tujcev. Pouk je b r e z p l a č e n. Za vso prehrano in za pokritje stroškov pri poskusnem kuhanju je plačati znesek 100 kron. Stroški stanovanja in drugi izdatki se bodo porazdelili in najbrž ne bodo presegali zneska 50 kron. P r i g l a s e za udeležbo je vložiti z navedbo naslova, starosti in poklica staršev na predsedstvo Deželne zveze nižjeavstrijskih gostilničarskih združenj na Dunaju, I, Kurrentgasse 5.

**Iz Bohinja.** D o p i s. Po vsej pravici smo lahko razburjeni vsled zvišanja deželni doklad, zlasti pa na užitnino. Saj smo zastopnike v deželni zbor zato izvolili, da nas varujejo škode, toda nalagajo nam zdaj bremena in sicer težka bremena. Pravično ni, da se je ravno gostilničarjem naložilo toliko doklade, dočim imajo zasebniki lahko vina kolikor hočejo, ne da bi plačali užitnino. Bogati torej niso obremenjeni, ker imajo lahko svoje vino, toda revnejši sloji so pa tukaj zelo udarjeni. Vzemimo delavca, ki se cel teden trudi in trpi. V nedeljo si za poboljšek sebi in svoji družini privošči liter vina. Doma ne more imeti zaloge, zato pošlje v gostilno ponj ali gre pa sam tja. Če bi plačal le vrednost vina, bi prav ceno shajal, tako pa mora plačati: 1. za gostilničarja, da more živeti, 2. za natakarico in druge režijske stroške gostilničarja, 3. gostilničarjev obrtni davek, 4. užitnino. Vsega tega se nabere pri litru 48 do 60 vinarjev, torej velikanski davek za ubogega človeka. Bogati pa, ki lahko kupi vino, ne plača prav nič tega indirektnega davka in pije za isti denar lahko dva litra, ko delavec samo enega. Da bi vsaj polovico užitninskih doklad naložili na zasebno vino, potem bi bilo to pravično, toda vse doklade navaliti na gostilničarja, oziroma na one, ki si ne morejo kupiti na debelo vina, ampak so navezani na gostilno, ni umestno in je krivično. Če bi se deloma to zgodilo, bi naši zastopniki lahko zopet med nas stopili, toda zdaj morajo pa imeti težko vest, ker so reveže tako obdačili.

**Za odpravo vinotočev pod vejo.** Gostilničarska zadruga v Meranu je soglasno sklenila naslednjo resolucijo: Gubernialna naredba z dne 1. januarja 1843, s katero se daje vinogradnikom pravica, da smejo svoje vino pod vejo točiti, je kljub absolutni zastarelosti še v moči.

Naredba je imela pred 70 leti, torej v času, ko še ni bilo nobene železnice, tem-

manj kak izvoz v inozemstvo, ko se je sploh moglo vino le na licu mesta spečati, gotovo svojo upravičenost, ker je bil to edini izhod, da se je vino prodalo onim, ki sami niso pridelovali vina.

Danes pa ta naredba nikakor ni več času primerna in za gostilničarje v vinorodnih krajih naravnost pogubna, ne da bi vinogradnikom nudila znatnih koristi.

Vinogradnik proda vino danes lahko brez vsakega rizika še predno dozori na brajdi. Povpraševanje po moštu iz inozemstva narašča vsako leto in tudi v najboljših letih se cena le malo zniža. Privatnik v kraju je dober konzument za vino v steklenicah, poleg tega cvete razpošiljanje grozdja in grozdje uživajo zlasti tujci radi.

Kletarske zadruga, bogato podpirane od dežele, garantirajo vinogradnikom zdravo prodajo, veliki tujski promet tudi konzumira velike množine grozdja in vina v vsaki obliki.

Za vinotoče pod vejo ni danes nobene potrebe več. Ker pa točilci pod vejo, ne da bi imeli stroškov za prostor, za visoke obrtne davke, za osobe itd. in poleg tega še za manjšo užitnino, cene nižje nastavijo, oškodujejo zelo občutno gostilničarski obrt in ga ruinirajo.

Otvoritev več vinotočev pod vejo v občini pomeni za upravičenega gostilničarja toliko, kakor izdaja novih gostilniških koncesij, in sicer pod najhujšimi razmerami, ker vinotoči pod vejo lahko za polovico navadne gostilniške cene vino točijo.

Zato pa obstoj te zastarane gubernialne naredbe iz leta 1843, ni več današnjim razmeram primeren in skupno gostilničarstvo zahteva, da se jo odpravi.

O tej zadevi se bo v kratkem pečala tudi »Deželna Zveza gostilničarskih združenj« ter storila primerne korake.

## Zadružne objave.

**Redni občni zbor bolniške blagajne članov zadruga gostilničarjev, kavarnarjev itd. v Ljubljani,** se vrši v četrtek, dne 26. marca ob 3. popoldne v veliki dvorani Mestnega doma po sledečem dnevnem redu: 1. Nagovor, 2. čitanje zapisnika zadnjega obč. zbora, 3. letno poročilo o delovanju blagajne, 4. računski zaključek in poročilo preglednikov računov, 5. volitev treh preglednikov računov, 6. posamezni predlogi in nasveti.

**XXIII. redni občni zbor zadruga gostilničarjev, kavarnarjev, žganjetočnikov in izkuharjev v Ljubljani** se vrši v četrtek dne 26. marca 1914 ob pol 3. popoldne v veliki dvorani Mestnega doma. Dnevni red: 1. Nagovor, 2. čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora, 3. letno poročilo o delovanju zadruga v preteklem letu, 4. računski zaključek za leto 1913. in poročilo preglednikov, 5. proračun za leto 1914., 6. volitve: a) štirih odbornikov in treh namestnikov, b) treh preglednikov računov, c) enega odbornika v pomočniško bolniško blagajno, d) enega preglednika v pomočniško bolniško blagajno; 7. prememba § 14., odstavek 2. pravil, 5. sklepanje o obligatni naročbi strokovnega lista »Gostilničar«, 9. posamezni predlogi in nasveti. — Z ozirom na važnost dnevnega reda se vsi člani opozarjajo, da se občnega zbora zanesljivo udeleže, sicer se bo postopalo proti njim po določbah §24. zadruž-

nih pravil. — O p o m b a! Poslano vabilo mora vsak v svrhu legitimacije in kontrole s seboj prinesiti in na občnem zboru oddati.

**Redni občni zbor pomočniškega zbora Zadruga gostilničarjev, kavarnarjev itd. v Ljubljani** se vrši v ponedeljek dne 30. marca 1914 ob pol 3. popoldne v gostilniških prostorih gosp. G a j š e k a pri Kreutzerju na Marije Terezije cesti št. 8, s sledečim dnevnim redom: 1. Nagovor; 2. čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora; 3. letno poročilo za leto 1913.; 4. volitev: a) dveh odbornikov in dveh namestnikov v odbor pomočniškega zbora, b) dva odbornika in dva namestnika v odbor pomočniške bolniške blagajne, c) dva odbornika in dva namestnika v nadzorovalstvo boln. blagajne; 5. razni predlogi in nasveti. — Nato se vrši ob 3. uri v istih prostorih občni zbor pomočniške bolniške blagajne gostilničarske zadruga ljubljanske po sledečem dnevnem redu: 1. Nagovor; 2. čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora, 3. letno poročilo o delovanju blagajne v letu 1913.; 4. računski zaključek za leto 1913. in poročilo nazorstva; 5. sprememba § 7. pravil; raznoterosti.

**Zadruga gostilničarjev itd. za ljubljansko okolico v Ljubljani.** IV. redni občni zbor se je vršil dne 7. marca 1914 ob navzočnosti 68 članov. Načelnik g. O g o r e l e c otvori zborovanje, pozdravi navzoče ter predstavi magistratnega komisarja gosp. dr. B e r c e t a in zadružnega inštruktorja g. komisarja S t e s k a. Zapisnik zadnjega občnega zbora se brez ugovora odobri. Nato poda tajnik letno poročilo o delovanju zadruga v preteklem letu. Članov ima zadruga 412 s koncesijami in 65 zakupnikov, skupaj 477, vajencev je priglašeni 5, eden je bil med letom oproščen Odborovih sej je bilo 10, v katerih je bilo na 65 prošenj za koncesije podati zadružno mnenje. Podelilo se je 12 novih koncesij za ugasle, proglasilo pa tudi 12. Proti umazani konkurenci je zadruga postopala v 27 slučajih. Potegovala se je na vseh merodajnih mestih za uvedbo podaljšanja policijske ure do 12. ure ponoči in sploh delovala smotreno vedno za dobrobit svojih članov. Celoletno poročilo bomo podali v eni prihodnjih števil »Gostilničarja«, da tudi druge zadruga posamejno, za kaj vse da se imajo v svojem delokrogu zavzemati. — Dohodkov je imela zadruga v preteklem letu 1639 K 32 vin., izdatkov pa 1603 K 39 v, ostanek v blagajni koncem decembra 1913 35 K 93 v. Aktivnega premoženja ima zadruga v gotovini in drugače 3537 K 41 v. Računski zaključek za leto 1913. in podana izjava pregledovalcev računov, ki potrjuje, da so vse v redu našli, se brez ugovora na znanje vzame. — K točki o obligatni naročbi strokovnega lista »Gostilničarja« poroča g. Š u š t e r š i č, da je to edini list naše stroke, ki ima predvsem služiti za povzdigo stanovske zavednosti ter zastopati vseskozi splošne koristi gostilničarskega stanu. List mora postati za nas velike važnosti in ker je naročnina za člane samo dve kroni za celo leto, predlaga, da se soglasno sklene naročiti list za vse člane obligatno. Ta predlog je bil brez ugovora soglasno sprejet. Proračun za leto 1914. se vgotovi na 1200 K dohodkov in ravno toliko izdatkov. — V zadevi eventualnega pobiranja doklade opozarja obrtnooblastveni zastopnik, da dosedanja pravila dopuščajo pobiranje iste le po davkih, spremeniti

je torej pravila v toliko, da se v danih primerah določi doklada lahko tudi po glavah, kakor n. pr. naročba lista à 2 K itd. Za preuredbo tega odstavka pravil se sklene, dati zadevo pri prihodnjem občnem zboru na dnevni red. Nato pozdravi zadrugi inštruktor zborovalce in poda razna pojasnila o stališču oblasti napram zadrugam, o pravicah slednjih po sedanjem obrtnem redu ter navaja razne pripomočke pri obratovanju in nabavi. Kako je postopati pri obrambi interesov proti umazni konkurenci, nepotrebnih razvadah itd., priporoča nabavo osobito tehničnih potrebščin za izboljšanje kletarstva in več drugih važnosti, ki si jih zadruga lahko napravi v korist svojih članov. Zborovalci so vzeli to poročilo z odobravanjem na znanje, izražali pa pri tem mnogostransko, da je žal tudi pri podeljevanju gostilničarskih pravic opazovati na Kranjskem grdo politično strankarstvo in preganjanje. Podnačelnik g. Jesih poroča, da je tudi določba pri vtesnjevanju prodajanja žganja ob nedeljah različna. Kdor ima žganjetoč kot glavni obrt, ne sme točiti, kot postranski obrt pa se sme točiti; naj se zahteva za vse enak red. Opozori naj se tudi c. kr. okrajno glavarstvo, da je mnogo takih, ki le boletu plačajo, potem pa točijo, kakor koncesionirani gostilničarji. Naj se zahteva preiskava in vse take kaznuje ter tako točenje prepove. — V zadevi policijske ure v Spodnji Šiški se pritožuje, da računa občina po 1 K od ure pred polnočjo, po polnoči pa po 50 v, naj se vloži pritožba proti temu ravnanju, ker stane licenca in policijski stroški ob priliki kake plesne prireditve kar 18 do 20 kron. Glasom pojasnila, ki ga da gosp. Šušteršič, je bilo svoj čas sklenjeno, da je za cel večer do polnoči plačati 1 K, po polnoči pa od ure 50 v, nekdo pa je ta sklep pretvoril in sedaj se na ta način prakticira na škodo gostilničarstva. Zato je na mestu spomenica na občinski zastop, da ta sklep popravi. — Nato se prečita dopis Deželne zveze s poročilom o nameravanem zvišanju deželne doklade na užitnino s pozivom, da nastopi zadruga energično proti tozadevnemu sklepu deželnozbornske večine. Sklene se nato ostru protestna resolucija z naročilom, isto takoj potom Deželne zveze poslati na ministrsko predsedstvo. — V zadevi zaprosene preureditve policijske ure v občinah Vič, Moste, Spodnja in Zgornja Šiška, se sklene stvar urgirati pri deželnem predsedstvu. K temu predlaga gospod Zajec dodatek, da bi se lahko zaprosilo podaljšanje policijske ure za ves okoliš zadruge. — Gosp. Bricej izvaja, da je tudi v tem pogledu pristranost pri kompetentnih faktorjih, da se nekaterim ostentativno podeljujejo plesne licence in podaljšanje policijske ure, drugim pa zopet ne. Pojasnjuje se kompetenca za pritožbe ter naprosi gosp. zadrugnega inštruktorja, da bi dal v tem pogledu v »Gostilničarju« pojasnila, da se vedo gostilničarji ravnati. Ko je gosp. Šušteršič še poročal, kako se je zadruga zavzemala tudi za prosto policijsko uro in licence prosto za pustne večere ter dal nekatera pojasnila v zadevi prehodov koncesij na sorodnike, zaključil gosp. načelnik zborovanje ob pol 1. uri popoldne.

**Gostilničarska zadruga v Trziču** ima svoj redni občni zbor dne 30. marca t. l. ob 2. uri popoldne v prostorih gosp. Karola Ručla v Trziču. Dnevni red: Po-

ročila tajnika, blagajnika in pregledovalcev računov ter slučajnosti. Kdor se ne udeleži občnega zbora, se bo proti temu postopalo v zmislu § 24. zadrugnih pravil.

**Umrli** je znana gostilničarka gospa Marija Dachs v Ljubljani, Florijanska ulica, po daljši mučni bolezni.

**Zadruga gostilničarjev, krčmarjev, kavarjarjev, žganjetočnikov in izkuharjev v Litiji** naznanja, da se vrši zadrugi občni zbor dne 26. marca 1914 ob 2. uri popoldne v gostilni pri »Mešku« v Litiji s sledečim dnevnim redom: 1. Pregled in odobritev računskega zaključka za leto 1913; 2. Sklepanje o pritožbi proti postopanju deželnih dacarjev radi odpisa na gošči pri zadacanju vina; 3. Slučajnosti. — Načelnik: Mešek.

**Blejska zadruga** je napravila dne 12. p. m. kletarski tečaj pod vodstvom gospoda c. kr. kletarskega nadzornika Franc Gombača, kateri je vspel zelo dobro, a žalibog, da se ga člani niso polnoštevilno udeležili, kajti (kot) tak tečaj je za vsakega gostilničarja prepotreben. V Boh. Bistrici se bode vršil enodnevni kletarski tečaj dne 6. aprila v kletah gosp. Ivan Mencingerja, ter se vabijo k tečaju vsi Bohinjski člani in tudi drugi, ki se zato zanimajo. Ako se bode mnogo članov udeležilo tega tečaja, se bode vršil ta tečaj še naslednji dan.

**Redni občni zbor krčmarske in mesarske zadruge v Idriji** se je vršil dne 4. šusca t. l. v prostorih načelnika Al. Kobala. Načelnik otvori ob 2. uri popoldne obč. zbor, konstatira sklepčnost, pozdravi navzoče člane in čast. članice ter preide k dnevnemu redu. — V preteklem letu je sprejelo šest članov novih gostilniških koncesij, 3 mesarski obrt in 1 žganjetoč. Članov šteje zadruga koncem preteklega leta 114. Zadruga je imela naročen »Gostilničarski Vestnik« obligatno. Ta pa je žal prenehal pred koncem leta. — Blagajniško poročilo poda tudi načelnik. To izkazuje dohodkov v skupnem 698 K 85 vin., pri tem je vpoštevati, da je še za terjati zastala zadruga doklada okroglo 185 K, skupaj 883 K 62 v; stroškov v letu 1913. skupno 819 K 23 v; imetje blagajne 64 K 62 v, v Okrajni hranilnici naloženo 1004 K 47 v, izkazuje tedaj čisto imetje zadruge 1069 K 09 v. — Gosp. Šepetavec poroča, da sta z g. Božičkom račune pregledala, primerjala s prilogami in vse v redu našla. Nato se soglasno da blagajniku absolutorij. Pri sklepanju o obligatni naročbi strokovnega lista predlaga gospod A. Lipušček, naj se naroči »Gostilničar« obligatno za vse člane. Tudi načelnik pojasni potrebo in korist tega lista, ki itak manj stane naročen po zadrugi kot pa posamezno. Sprejeto. — Gosp. Štravs še poudarja, naj načelstvo zanaprej poskrbi, da ne bodo nekateri člani list dvakrat plačali, prvič upravništvu, potem pa še zadrugi na dokladi, kot se je to primerilo pri »Gostilničarskem Vestniku«. — Po volitvi načelstva predlaga g. Kobal, da bi se volilo z vsklikom. Sprejeto. — Gosp. Šepetavec predlaga, naj ostane po starem, t. j. načelnik A. Kobal in načelnikov načelnikov namestnik A. Lipušček. Ker pa A. Kobal odkloni izvolitev načelnika, se izvoli And. Lipušček za načelnika in Al. Kobal za nač. namestnika, v odbor so se pa z listki izvolili gg.: Fr. Štravs, Mat. Kobal, Jos. Šepetavec, Josip Kos, vsi v Idriji; Josip Jereb v Žireh in Franc Božiček v Spodnji Idriji. Kot na-

mestniki so bili izvoljeni gg.: Št. Lapažne, Bl. Zajec in Iv. Fiala. — Pri proračunu se sklene doklada na zadrugne člane po 3 K letno. Pri slučajnostih predlaga gosp. Lipušček, naj se zborovalci udeleže istega dne zvečer protestnega shoda proti sklepom deželnega odbora o novih dokladah na užitnino. K temu še predlaga gosp. Leskovec iz Zavraca v imenu gostilničarjev idrijske okolice, naj se udeleži istega protestnega shoda zadruga po deputaciji. Sprejeto. — Nato prebere načelnik brzojavko c. kr. zadrugnega inštruktorja, ki želi zadrugi mnogo uspeha, in dopis trgovske in obrtne zbornice v Ljubljani, v katerem svari vse obrtnike, da se varujejo sleparskih agentov za razna nič vredna odlikovanja. — Ker se ne oglasi nihče več k besedi, se zahvali načelnik za udeležbo in zaključil ob 4. uri občni zbor.

## Vprašanja in odgovori.

1. Pri nas ne izpopolnijo dacarji tudi druge strani naznanilne in pregledne pole, po čemer bi gostilničar lahko dognal, koliko vina ima še v sodu. V svrhu dobave vina je taka izpolnitev pole pri gostilničarjih z manjšo zalogo gotovo precej važna. Se sme, oziroma kako zahtevati od dacarjev izpolnitev te dolžnosti?

2. Kako naj se zahteva, da se od vkletenega starega vina gošča, oziroma vsušeno vino od užitnine odpiše?

3. Imam sod vina, od katerega sem plačal užitnino, en sod pa, ki nisem od njega plačal užitnine. Iz zadacanega sode prodam recimo 56 l vina na debelo. Bi bilo mogoče, da bi se mi pri zadacanju drugega nezadacanega sode vpoštevvalo prodanih 56 l, da bi od njih ne plačal užitnine?

L. V.

### Odgovor.

Ad 1. Dacarji niso zavezani v naznanilni in pregledni poli za užitnino od vina in moštov izpolniti tudi tretjo stran, ker užitninski predpisi tega ne zahtevajo.

Omenjena stran pole je tiskana le v domačo uradno porabo in za izjemne slučaje.

Ad 2. V vkletenega nezadacanega vina sme dacar v zmislu § 9. konvencionelnih kontrolnih predpisov odpisati goščo le tedaj, če se vino pretoči iz ene posode v drugo; vsušenje neobdačenega vina pa samo v slučaju, če se dotična posoda nahaja pod uradnim pečatom. V slučaju, da je polna posoda nezapečaten, potem mora gostilničar vsuševanje nadomestiti z zadacanim vinom. Pri posodah z obdavčenim vinom pa sploh ni možno zahtevati kakih odpisov na goščo in vsuševanje.

Ad 3. V zmislu točke 5., § 7. konvencionelnih predpisov mora vsaka obrtna stranka, kadar namerava nastaviti posodo z vinom za točenje na drobno, takoj plačati užitnino za celo posodo, radi česar pozneje iz enega ali drugega vzroka ni upravičena zahtevati kakega povračila.

Ako torej iz zadacanega sode prodate vino na debelo, potem nikakor ne morete zahtevati, da bi dacar dotično izkleteno množino moral vpoštevati pri obdačenju kake druge posode.

# VERMOUTH-

vino najboljši kakovosti prodaja po najnižji ceni tvrdka

## Br. Novaković

vinska trgovina v Ljubljani.

32 5-24

Tovariši!

34 2-24

Tovarišice!

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

Vabilo na

**tretji redni občni zbor** gostilničarske zadruga v Kranju

kateri se ima vršiti

v soboto, dne 28. marca točno ob polu 10. uri dopoldne v prostorih g. načelnika

s sledečim dnevnim redom:

1. Čitanje zapisnika zadnjega obšnega zbora. 2. Letno poročilo o delovanju zadruga v preteklem letu. 3. Bilaganjsko poročilo in računski zaključek za leto 1913. 4. Volitev dveh namestnikov odbora. 5. Sklepanje o ustanovitvi podpornega sklada. 6. Povišanje inkorporacijske pristojbine novim članom in sprememba pravil. 7. Sklepanje o predlogu, da si zadruga naroči svoj obilgatni list „Gostilničar“ za vse svoje člane in da se v to svrhu pobira 2 K letne naklade. 8. Posvetovanje o vinskih cenah v gostilni ter eventualni sklepi. Raznoterosti.

Vsled jako važnih zadev in z ozirom na § 17 in 24 združnih pravil, se sigurno nadeja Vaše udeležbe

Franco Kuralt, t.č. načelnik.

Vedno novosti, dobro blago in po že znano najnižjih cenah dobite v modni trgovini

### PETER ŠTERK

Ljubljana, Stari trg št. 18.

Specialna trgovina najmodernejših bluz, jutranjih oblek, in kakovosti; moško, žensko in otroško perilo, velika izbira najmodernejših moških klobukov, slannikov in čepic, dalje čepice za dame, deklice, vse potrebščine za šivilje itd.

## 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.

## KLEINOSCHEG- DERBY SEC

39 5-24

Dobrodoča in na najbolj prometnem kraju na Bledu ležeča

## gostilna

z vso gostilniško opravo se z zemljišči vred proda pod jako ugodnimi pogoji. Eventuelno se da gostilna tudi takoj v najem. Natančneje se izve v pivovarni v Mengšu.

## Kraški teran I.

kakor tudi izvrstno belo vino prodaja po dogovornih cenah

### Anton Černe,

39 5-6 posestnik in gostilničar

Tomaj št. 10, p. Tomaj na Krasu.

## Bliža se pomlad, kolesarji!

35 5-24

Sedaj je zadnji čas, da se vaša kolesa temeljito presnažijo, če treba tudi emajlirajo in ponikljajo, za kar se priporoča domača tvrdka, ki bo izgotovila v vsakem oziru dobro in solidno po primerno najnižji ceni.

### A. Gorec, Ljubljana

specialna trgovina s kolesi in deli

Marije Terezije cesta 14

(Novi svet, nasproti Kolizeja).

## Hiša

v Ljubljani, v kateri se izvršuje gostilničarska obrt in prodajo tobaka, se proda z vso gostilniško opravo pod jako ugodnimi pogoji. (Koncesija ostane na hiši.) Eventuelno se da tudi gostilna takoj v najem.

Vprašanja pismeno pod „A. B. 1000“ na upravo tega lista. Za pismen odgovor je pridejati znamko.

34 5-4

## 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 5-24 Telefon št. 141.



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

Edino pri **ED. ŠMARDI** potovalna pisarna v Ljubljani, Dunajska cesta šte. 18

dobiš veljavne vozne liste (šifkarte)

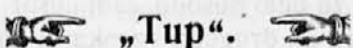
za francosko linijo iz Havre v New York

in iz Amerike nazaj v domovino.

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 zastonj

### Lud. Černe

juvelir, trgovec z urami ter zapris. sodni cenilec.

Ljubljana, Wolfova ulica 3.

19 4-24



### Štampilje

vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.

### ANTON ČERNE

graver in izdelovatelj kavčukovih štampilj

LJUBLJANA

Šelenburgova ulica 1.

Ceniki franco.

## Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruga 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!

26 4-24

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 5-24 Vstop prost!

Novodošel!

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk  
**Fr. Kolmann**  
 11 v Ljubljani 4-24  
 dovoli gostilničarjem in kavararjem 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 4-24  
**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 4-24

Pivovarna „Reininghaus“  
 Gradec — Steinfeld  
 priporočata svoja najboljša piva, kakor:  
**Gradec „Puntigam“**  
 Pivovarna Puntigam  
 marčno carsko, vležano in bavarsko v sodkih in steklenicah. 27 4-24  
 Specijaliteta Reininghausovo dvojno sladno pivo „St. Peter“ v originalnih steklenicah.  
 Glavno zastopstvo pivovarn Reininghaus in Puntigam  
 Telefon št. 93. 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.**  
 33 3-24

**A. Zankl sinovi**  
 Ivrnica barv, lakov in firnežev  
 Ljubljana  
 priporoča 21 4-24  
 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 dobrimi starimi vini ter kegljiščem in lepim senčnatim vitom. Cene primerne. Lep izprehod do krasnega Vintgarja 1/4 ure. 15 4-24

**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. 4-24

**Jakob Zalaznik**  
 pekarija, slačičarna in kavarna 31 4-24  
**Stari trg 21**  
 se priporoča sl. občinstvu posebno z dežele  
**na zajutrak.**  
 Filijalke:  
 Mestni trg šte. 6  
 Kolodvorska ulica šte. 6.

**Avg. Agnola**  
 Ljubljana, Dunajska cesta 13. 4-24  
 Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.  
**Deset zapovedi za kmetovalca**  
**Deset zapovedi za zdravje**  
 dobi zastoj in poštne prosto vsak gostilničar in trgovec v poljubnem številu za razdelitev med 18 goste ter odjemalce. 4-24  
 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 gorc ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.  
 Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici. 29 4-24

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 4-24  
 Naročila sprejema lekarna **G. Piccoli, Ljubljana.**

**Mihael Kastner, Ljubljana**  
 7 4-24  
 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. 4-24 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 4-24

Dalmatinsko pristno rdeče in belo vino pošiljamo od 100 lit. naprej proti povzetju po zmernih cenah :: 40 5-16  
**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 4-24

## 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 prti, 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 4-24

28 4-24

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, pelin-kovca, vanilije, želodčne grenčice, janeževca, sadn. gropa, 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 4-24



Gostilničarji!

Pozor! 4-24

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 popravo vseh vrst gramofonov in godbenih avtomatov pod garancijo. Godbeni avtomat postavim na željo v vsako gostilno, tako da se sam plačuje.

## Mestna hranilnica ljubljanska

Šjubljana, 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 4-24

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

Šjubljana, Slomškova ulica 27

priporoča:

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

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!