



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, četrtletno K 1:30 in posamezna številka 25 vinarjev.

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

Uredništvo in upravnštvo je v Ljubljani, Marije Terezije cesta šte. 16.

Strankam je uredništvo na razpolago vsak ponedeljek in petek od 4.—6. popoldne.

Rokopisi se ne vračajo. Rokopise in objave je pošiljati do 5. oziroma do 20. vsakega meseca, s tem dnevom se uredništvo zaključuje.

Štev. 7.

V Ljubljani, 25. aprila 1914.

Leto I.

„Eponit“.

Prejeli smo od gosp. c. kr. kletarskega nadzornika G o m b a č a naslednje:

Od več strani, zlasti iz gostilniških krogov prihajajo dan za dnem pritožbe in pri mnogih vinogradnikih in gostilničarjih sem se tudi sam prepričal, da imajo mnoga lanskojesenska vina prav zopern okus in duh po plesnivem ali po gnilem, ter da se tudi nerada čistijo, ali da celo barvo spreminjajo. **Vse to je posledica slabe jeseni in površnega spravljavanja grozdja takoj ob trgatvi ter poznejšega slabega ravnanja z vinom.**

Ko bi se vršilo pretakanje vina pravčasno in pravilno in ko bi vsi vinogradniki in kupci zažveplali svoja vina pri pretakanju, odnosno pri polnitvi, bi ostala vina stanovitna, izvzemši izvanredne slučaje, ter bi ne bila tako slabega okusa.

Ker se za odpravo takega zopernega okusa mnogi gostilničarji poslužujejo vsakovrstnih malo — ali ničvrednih snovi in pripomočkov, hočem tu navesti, da mi ne bo treba vedno vsakemu posebej odgovarjati, novo sredstvo, ki igra dandanes v kletarstvu isto ali še bolj važno vlogo kot žveplo, namreč »eponit«.

»Eponit« je v prah zmleto oglje, ki je še na poseben patentiran način za uspešno zdravljenje vina pripravljeno.

Z eponitom se odvzame vinu duh po plesnivem, po gnilobi, po sodu, po drožeh itd.; dalje se z eponitom rdeče vino razbarva, t. j. odvzame se mu barvilo, tako da postane popolnoma belo ali svetlo rdeče. Da bi se z eponitom ozdravila tudi cikasta vina, kakor nekateri tuji listi trde, ni istina, pač pa se kislina (vinska) nekoliko zmanjša.

Za vsakih 100 litrov pokvarjenega vina se vzame 30, 100—150 gramov (3, 10 do 15 dek), kar je odvisno od pokvarjenosti ali smradu in temne barve dotičnega vina. Čim bolj pokvarjeno in čim bolj rdeče je vino, tem več se vzame na hl.

Poraba je enostavno sledeča:

Za en sod n. pr. 5 hl odmerjeni eponit, recimo $\frac{1}{4}$ kg (50 gr \times 5 = 250 gr) se zmeša najprej v enem škaflu z dotičnim vinom ter vlije potem vse skupaj v sod. V sodu se z močno palico dobro premeša, ter to mešanje v sodu ponovi 2—3 dni vsak dan po 1—2krat, na kar se pusti na miru dokler se učisti. Po tej manipulaciji izgubi vino popolnoma ves slab okus in duh.

Ko se je vino učistilo, se ga pretoči v nekoliko zažveplan sod ter če še ni popolnoma čisto, se ga čisti še z želatino ali z drugim čistilom. Kdor ima filter, je najbolje, da ga pri pretakanju filtrira.

Pri eponitu je edin ta nedostatek, da se pri večji množini počasi popolnoma vseda, zato ga je treba z drugim čistilom izločiti.

Če je vino po manipulaciji izgubilo vso barvo, se lahko zmeša z belim ali pa s kakršnim si bodi rdečim naravnim vinom, ker se potem nič več ne spremeni.

Tak eponit prodaja v Ljubljani drogist g. Kanc v Židovski ulici v različnih množinah. Neparabljeni eponit naj se hrani na suhem v sobi, oddaljen od smradljivih snovi, najbolje v zaprti steklenici, ker drugače se pokvari. — Na podlagi lastnih izkušenj moram to sredstvo vsakemu toplo priporočati.

Vpogled v knjige.

Med razpravami o davčni noveli glede dohodnine je vladal nekak strah pri obrtnikih, češ, da bodo nove določbe, da sme davčna oblast oziroma cenilna komisija zahtevati vpogled v knjige, za obrtnike povzročile nove šikane in bogsivedi kaj še.

Če se pa stvar dobro premisli, pa temu ni tako. Novost glede vpogleda v knjige ima jako dobre posledice. Poglejmo le, kako se je osebni davek ali sedanja dohodnina odmerila. Davčna oblast je zasli-

šala zaupnike in ti so navedli približno množino iztočenih pijač in promet v prodaji jedil. Na podlagi teh navedb je davčna oblast vzela gotov znesek od hektolitra pijač in gotov odstotek od prometa z jedili kot čisti dohodek in od tega odmerila davek. V teh slučajah se je pa velikokrat zgodila krivica gostilničarju. Marsikateri gostilničar sam ne ve, koliko iztoči, zato pa naj ve kak tuj človek, ki morda enkrat, dvakrat na leto pride v njegovo gostilno, kadar je slučajno veliko gostov notri. Po tem bo dotični zaupnik sodil in lahko veliko krivico storil gostilničarju, ker bo navedel davčni oblasti veliko večjo množino iztočenih pijač, kakor odgovarja resnici.

V danih pomislekih se gostilničar upira proti temu, da je iztočil tako množino pijač in ko to nič ne zaleže, vloži priziv zoper odmero, toda prav nič mu ne pomaga, ker niti v enem niti v drugem slučaju ni dokazal, koliko je iztočil pijač. To je ravno napaka ali greh, da radi površnosti nima nikakih zapiskov, koliko je prodal te ali one pijače in izkupil za jedila. Ko bi take zapiske natančno vodil, bi se napram davčni oblasti lahko izkazal in tudi dokazal svoj promet in bi mu ne bilo treba plačevati previsoko odmerjeni davek.

Najbolje je seveda, da se uvede trgovskemu knjigovodstvu primerne zapiske, če pa to ni mogoče — recimo v manjših obratih — pa vsaj verodostojne knjige o dnevnikih izkupilih in režijskih izdatkih. Komur se pa tudi to ne izplača ali kdor niti pisati ne zna, naj si pa da od svojih dobaviteljev potrditi, da je dobavil od njih toliko in toliko hektolitrov piva, vina, žganja itd. S takimi potrdili bo potem dokazal resnico svojih navedb in izpodbil napačno oddano mnenje zaupnikov in izvedencev.

Koliko obrtnikov se je že na ta način odtegnilo previsokemu obdavčenju pridobninskega ali dohodninskega davka. Neki kavarnar v Ljubljani je bil obdačen od dnevnega izkupila 400 K na dan, čeprav niti polovico tega ni iztržil. Vse njegove pritožbe niso nič pomagale, zato je uvedel

natančne zapiske in tem je davčna oblast morala verjeti. Neki dunajski hotelir je bil kljub vsem ugovorom v letih 1910, 1911 in 1912 obdačen veliko višje kakor je napovedal. Dočim je fatiral dohodek 33.000 K, so mu po ocenitvi predpisali davek od 56.000 K. Ker so tudi prizivi bili brezuspešni, je moral vsa tri leta plačati predpisani davek, ki je bil za 45 odstotkov večji kakor bi moral biti v resnici. Hotelir je nato ponudil v letu 1913 vpogled v knjige in iz njih je davčna oblast razvidela resničnost njegovih napovedi in mu odpisala previsoko odmerjeni davek.

Iz tega se vidi, da ima vpogled v knjige, ako odgovarjajo davkoplačevalčeve napovedi resnici, najblagodejnejše posledicn. S knjigami in zapiski se da davčni oblasti dokaz, ki ga ni mogoče ovreči, ki drži. Ker se je dohodnina po noveli še zvišala in ker se bo odslej veliko bolj strogo gledalo na resničnost napovedi in proti davkoplačevalcem, ki vlagajo napačne napovedi, takoj uvedla **kazenska preiskava**, je knjigovodstvo edini in siguren pripomoček, ki bo obrtnika vsikdar ubranil previsokega obdavčenja in kazenskih preiskav. Večji obrti, ki imajo itak dnevne blagajničarke, bodo seveda lažje vodili knjige, manjšim gostilničarjem tako v Ljubljani, kakor na deželi, ki res ne morejo vsak vinar vpisovati, pa svetujemo, naj si dajo potrditi od pivovarnarjev množino dobavljenega piva, od užitninskega, oziroma boletnega urada pa množino vpeljanega, oziroma zadacanega vina ali žganja. Skupilo jedil ne pride toliko vpoštev, ker se davčne oblasti ozirajo na dejstvo, da pri jedilih ni mogoče doseči dobička.

Opozarjamo torej gostilničarje, naj obračajo večjo pozornost davčnim zadevam in naj bodo skrbni pri oddaji napovedi in odgovor na pomisleke, kajti ako zamude eno ali drugo, so kontumacirani, in potem se jim lahko zgodi največja krivica.

Določanje alkohola v vinu.

Pri nakupovanju vina je za vinskega trgovca in gostilničarja poleg kisline in okusa vina zlasti merodajna množina alkohola, ki jo vino vsebuje. To je posebno važno pri vinih, ki nam služijo za cepljenje (rezanje) z domačimi vini.

Zato se večji vinski trgovci že zdavnaj poslužujejo raznih aparatov, s katerimi določajo alkohol (moč) vina pri nakupovanju.

Doslej smo rabili za to posebno dva aparata in sicer Saleronov aparat in ebullioskop.

Pri rabi prvega se alkohol, ki vre že pri 78° C toplote, s pomočjo prekapanja (destilacije, kuhanja) iz vina izžene in se potem prekapina (destilat) tehta z alkoholometrom, posebno za to napravljeno fino tehtnico (vago).

Ta način določevanja alkohola je pač najbolj zanesljiv, ampak tudi najbolj težaven in najbolj počasen.

Drug način določanja alkohola z ebullioskopom (iznajdba Francoza Malliganda) je bil pri vinskih trgovcih doslej kot najbolj enostaven in za trgovino zadosti natančen, najbolj razširjen. S tem aparatom se določa alkohol na podstavi točke vretnja. Zato bi ga slovensko najbolj prikladno imenovali **v a r o m e r**. Kakor znano, vre

voda pri 100°, alkohol pa pri 78° C. Vino, ki je zmes obeh, bo torej vrelo med 78° C do 100° C in sicer čim močnejše je vino, pri tem nižji toploti prične vreti. Ebullioskop je tako sestavljen, da se v njem zavre najprej čisto vodo in se s tem dožene vrelna točka vode pri obstoječem zračnem pritisku, ki je seveda skoraj vsak dan drugačen. Potem se pa v aparatu zavre nekaj vina in palčica živega srebra, ki kaže toploto, se končno ustavi pri vrelišču vina. Na lestvici, pritrjeni na aparatu, se na tem mestu odšteje takoj množina alkohola, ki jo vino vsebuje. Določanje alkohola z ebullioskopom traja kakih deset minut.

Dober aparat je precej drag (stane do 70 K) in se dobi v primerni leseni shranki (škrinjici) pri znani tvrdki H. Kappeller na Dunaju, V., Franzensgasse 13. V novejšem času je znašel Francoz Bernadot nov aparat, ki sloni na zakonu kapilarnosti ali lasovitosti tekočin.

Znano je namreč, da vsesa zelo tenka (lasovita) cevka vsled molekularne sile tekočino, v katero je bila postavljena, več ali manj visoko, kar je odvisno od njene gostosti.

Ker je alkohol redkejši kot voda (1 l vode tehta 1 kg = 1000 g, 1 l alkohola pa samo 800 g), je močnejše vino (ki vsebuje več alkohola) redkejše kot slabejše vino (ki vsebuje več vode).

Zato se bo v lasoviti cevki postavilo močnejše vino nižje kot slabejše in vsako vino ali alkoholna pijača nižje kot voda. Na tej podstavi je sestavil Bernadot svoj vinometer ali slovensko **v i n o m e r**.

Vinomer obstoji iz steklene kapilarne cevke, ki je na zgornjem koncu liju podobno razširjena. Pod lijem je na cevki vrisana lestvica, ki kaže od 0° do 20°, katere stopinje odgovarjajo volumnim odstotkom alkohola, kažejo torej, koliko litrov alkohola je v 100 l vina. V liju cevke se vlije 10 kapljic za preiskovanje namenjenega vina in se počaka, da cevka vino zadostno globoko vsesa. Pri tem se mora strogo paziti, da se med palčico tekočine v lasoviti cevki ne naberejo zračni mehurčki, ki bi lasovitost vina ovirali in motili točnost merjenja.

Nato se obrne cevka z lijem navzdol in se jo postavi na kako vodoravno podlago (mizo, stolitd.). Tekočina se premakne seveda na spodnji konec cevke in je v cevki ostane le toliko, kolikor odgovarja njeni lasovitosti (kapilarnosti). Kar je preveč, izteče iz cevke ven. Ko se je to zgodilo, odštejemo pri zgornjem robu tekočinske palčice na zunanji površini cevke vrisano številko, ki odgovarja množini alkohola v preskušenem vinu.

Ker se gre za zelo majhne množine preiskovalnega vina, moramo biti pri tem zelo natančni, kajti ako bi le ena kapljica prejšnjega vina ostala v aparatu in bi vanj vtili drugo, za preiskovanje namenjeno vino, bi bil izid napačen.

Zato moramo pri drugem vinu cevko s tem vinom poprej izplakniti in potem šele pravilno zmeriti. Po vporabi pa moramo končno vselej cevko s čisto, najbolje destilirano ali pa vsaj prekuhano, oziroma deževno vodo izplakniti in spraviti v škatljico, v kateri jo pri nakupu dobimo, da se ne zaprašči.

Čeprav ni ta aparat — kakor se je pisec prepričal — tako točen kot prejšnja dva imenovana, vendarle za potrebe vino-

tržca in gostilničarja zadostuje in je gotovo stokrat bolj zanesljiv kot razne »vinske vage«, ki so po naših krajih razširjene in ki niso drugega vredne, kakor da jih treščimo v kot.

Velika prednost aparata je njegova ročnost in nizka cena. Aparat je spravljen v 16 cm dolgi in 3 cm široki kositrovi (plehnati) škatljici in stane po povzetju 6 K 80 v. Vpeljal ga je v Avstriji dunajski strokovni list »Neue Weinzeitung«, IX/2, Alserstrasse 32. Pozneje se bo baje dobil tudi pri ljubljanskih trgovcih.

Kandija - Novo mesto.

B. Skalický.

Posebni davek na žgane opojne pijače.

(Dalje.)

III. Kaj določuje naš zakon o takozvanih stranskih obrtih in kateri so ti obrti?

Doslej smo v glavnih potezah označili obrte, na katerih izvrševanje nalaga zakon posebno davščino, in videli smo, da so ti obrti trgovina s spirituozi, njih mala prodaja in točenje. Omenili smo zano, da spada trgovina med proste, točenje in prodaja na drobno pa med koncesionirane obrte in navedli smo tudi dva rokodelska obrta (namreč obrt slaščičarjev in proizvajateljev mandoletija), ki sta v slučaju, da je z njima združeno točenje spirituoze, za naš zakon velike važnosti.

Zadnja dva obrta pa nas dovedeta do druge, za posebno davščino velevažne razvrstitve obrtov, do njih delitve v **glavne in stranske obrte**.

Dočim je bil dosedaj govor le o glavnih obrtih, je treba vselej uvaževati, da zakon o posebnem davku na spirituoze našteva posebno vrsto takozvanih stranskih obrtov; predvsem nam je torej razložno načrtati bistvene znake teh stranskih obrtov in točno dognati, kateri so le - ti obrti.

Čeprav orišemo tukaj le bistvene poteze teh stranskih obrtov, bodi že tu omenjeno, da pomenja izvrševanje stranskega obrta za dotičnika veliko olajšavo, ker mu nalaga, kakor bomo v poznejših poglavjih natančno razložili, posebni davek v minimalnem znesku, to je pa posebno v mestih, kjer so normalne tarife posebne davščine občutno visoke, največje važnosti.

Glavni obrti so samostojni obrti, ki se lahko izvršujejo **popolnoma sami zase**; njih obstoj je tudi v slučaju, da so združeni z drugimi obrti, **neodvisen** od obstoja teh drugih obrtov.

Kar se pa tiče **stranskih obrtov**, je njih **prvi karakteristični moment** ta, da se le - ti obrti **ne dajo izvrševati sami zase**, ampak da morajo biti **vedno združeni** s kakim drugim obrtom; njih **obstoj** je vedno **odvisen** od obstoja, s katerim so združeni.

Drugi kriterij stranskih obrtov pa je ta, da se mora njih izvrševanje pojavljati v tako **neznatnem merilu**, da je iz njih izvirajoči **dobiček povsem malenkosten ter da nikdar ne doseže bistva samostojnega upoštevanja vrednega dobička**.

Zakon navaja kot postranski obrt **trgovino z žganimi opojnimi pijačami**, ako je le - ta **združena** s kakim **trgovinskim obrtom** ter je izrtežek iz te trgovine s spirituozi tako minimalen, da se nikdar ne

more povzpeti do višine upoštevanja vrednostnega samostojnega dobička.

Poleg tega pa našteva zakon v § 5 alineja 2 več obrtov, ki lahko za slučaj, da je z njimi **združen obrt točenja** v pravkar navedenem malenkostnem obsegu, podelijo temu točenju znak stranskega obrta.

Ti obrti so **gostilničarski, obrt prenočevanja tujcev ter oddaje jedil in kave, obrt slaščičarjev in proizvajalcev mandoletija**.

Iz pravkar navedenega sledi, da more stranski obrt v tem zmislu biti sploh le trgovina ali pa točenje spirituoza, **nikdar** pa prodaja na drobno. Ako izvršuje le-to kak krčmar, kak trgovec, kak branjevec tudi v še tako malenkostnem obsegu, prodaja na drobno je in ostane samostojen in torej glavni predmet in ako tudi branjevec poleg svojega glavnega obrta tudi stranski, to je v le neznatnem obsegu izvrševano trgovino s spirituozi, in vsak krčmar, kavarnar, slaščičar in prodajalec mandoletija lahko izvršuje na sličem način stranski obrt točenja žganih opojnih pijač.

Tu pa bodi takoj omenjeno, da so le-ti obrti, s katerimi mora biti združeno kako stransko podjetje v § 5., odstavek 2., **zakona doslovno** navedeni in da morejo to ugodnost **uživati edinole v zakonu dobesedno naštetih obrtniki**. Tako n. pr. ugodnosti stranskega obrta ni deležen oni, ki prodaja le slaščice, kajti zakon ima tu v mislih edinole slaščičarja-proizvajalca, kar naglašja poseben odlok finančnega ministrstva iz leta 1886.

Istotako ne spadajo semkaj oni takozvani »slaščičarji«, ki peko le potice, kolače in pogače, pa tudi ne medarji (lectarji) in svečarji. Vsi ti bi zapadli kazni, ako bi n. pr. meneč, da imajo tudi oni pravico do omejene ugodnosti, prijavili obrt točenja kot postranski obrt.

Vprašanje, ako ima trgovec s spirituozi, oziroma kak obrtnik, ki izvršuje eno ali drugo podjetje omenjenega § 5., zares pravico za izvrševanje postranskega obrta, je čestokrat jako kočljivo in njega rešitev večkrat jako zamotana. Zakon določa v § 13., da ima **vprašanje**, se je li dotični obrt izvrševal **kot glavni ali pa kot postranski obrt**, v konkretnem slučaju **razsoditi obrtna oblast sporazumno s finančno oblastjo**.

Obrtna, to je politična oblast prve inštanice (v Ljubljani magistrat, na deželi okrajno glavarstvo) razsodi torej to zadevo v sporazumu s finančno oblastjo prve inštanice (v Ljubljani finančno ravnateljstvo) in sicer na podlagi takozvane klasifikacije ali takozvane klasifikacijske obravnave.

(Dalje prih.)

Obrtne pravice in predpisi.

Naknadni davek na peneče vino. Peneče vino, ki se nahaja dne 1. maja 1914 izven tovarn za peneča vina ali pa izven carinskih skladišč, je podvrženo naknadnemu davku. Med ta vina spadajo vsa grozdna vina, vina iz sadja in jagod, ki imajo več kakor en volumski procent alkoholnosti, iz katerih, ko se steklenica odpre, ogljikova kislina med šumenjem uha. Oproščeno je le šumeče vino pri privatnikih, toda tudi tukaj le do 10 celih steklenic, ostalo zalogo je tudi naknadno obdavčiti. Davek znaša za celo steklenico 80 v, oziroma če je vino iz sadnega vina 20 v, za polovično steklenico polovico gornjih

postavk. — Prijava. Kdor poseduje zalogo naknadnemu davku podvrženega penečega vina, je zavezan prijaviti **najkasneje do 4. maja 1914** število steklenic, vrsto penečega vina (grozdno ali sadno peneče vino), nadalje kraj in prostore, kjer ga hrani, pisмено v dveh izvodih pri onem oddelku finančne straže (ekspozituri), v čigar okolišju se nahaja prijavi podvržena zaloga. Tiskovine za te prijave se dobivajo brezplačno pri vsakem oddelku finančne straže. Ako bi bila naknadnemu davku podvržena peneča vina tekom prvih 4 dni meseca maja 1914 na potu, zavezan je podati prijavo in plačati naknadni davek prejemnik blaga, ki ima podati prijavo **najkasneje 48 ur** potem, ko je dospela pošiljatev. Ako se opusti predpisana prijava za naknadno obdavčenje, ali ako je uradno ugotovljeno število steklenic za več kakor 5 odstotkov večje, kakor naznanjeno, kaznuje se to s štiri- do osemkratnim zneskom prikrajšanju izpostavljenega naknadnega davka. Druge nepravilnosti pri prijavi se kaznujejo z redovnimi kaznimi od 4 K do 100 K. V tej prijavi (poštine prosti) mora biti navedeno ime oddajnika in prejemnika poleg tega tudi kosmata teža pošiljatev. Naloga finančnih organov, pri katerih so bile podane prijave zalog, je, prepričati se najprej o popolnosti prijave, eventualno odrediti izpopolnitev in nato brez odloga ugotoviti zalogo. Osebe, ki peneča vina prodajajo ali točijo, morajo **najkasneje dne 4. maja 1914**, vsekako pa predno oddajo ali odmaše steklenice, prilepiti davčne znake in se torej pravočasno preskrbeti z davčnimi znaki. Kot davčni znaki se uporabljajo barveno tiskani, na zadnji strani z lepljivim sredstvom opremljeni papirnati trakovi. Prirejani so davčni znaki za cele, polovične in četrtinske steklenice, različno za peneča vina iz grozdja in za peneča vina iz sadja. Davčni znaki se previdno prilepijo čez zgornji del etikete okrog steklenice; pri tem mora ležati najmanj polovična dolgost traka neposredno na steklu. Za plačitev davka od penečega vina se sme za steklenice omenjenih velikosti uporabljati samo en davčni znak; za večje steklenice je uporabljati več davčnih znakov. Davčni znaki morajo ostati na steklenicah tako dolgo, da se te odpro. Potrebni davčni znaki se dobivajo pri c. kr. finančni deželni blagajni v Ljubljani. Ako se ti davčni znaki ne plačajo in prevzamejo iz roke v roko pri tej finančni deželni blagajni, vplačati je pripadajoči znesek v poštno - hranilničnem prometu. V ta namen se je posluževati zelenih poštних položnic c. kr. finančne deželne blagajne v Ljubljani, ki se oddajajo strankam brezplačno pri oddelkih c. kr. finančne straže na Kranjskem. Ti oddelki (ekspoziture) finančne straže bodo šle strankam primerno na roko tudi pri izpolnjevanju poštних položnic, na katerih mora biti označen namen položitve ter vrsta in število zahtevanih davčnih znakov. C. kr. finančna deželna blagajna v Ljubljani bo strankam doposlala naročene davčne znake, čim jej dospe poročilo poštno - hranilničnega urada, da se je položitev izvršila. Pri osebah, ki ne prodajajo in tudi ne točijo penečih vin, ima finančni organ na podlagi ugotovljene zaloge določiti davčne znake za peneča vina in davčni znesek, ako niso bile zaloge že primerno opremljene z davčnimi znaki.

Stanovske novice.

Kdo proda filter? Neki tovariš rabi filter in bi rad kupil že rabljenega. Ako ga ima kdo na prodaj, ali če ga hoče oddati, da si kupi večjega, naj se priglasijo na naše uredništvo.

Preklic pooblastila. Zvezno načelstvo preklicuje s tem gosp. Alfonzu Mencingerju dano pooblastilo z dne 1. maja 1912, ker gosp. Mencinger ni v nikaki zvezi več z gostilničarsko organizacijo.

Kažipot po Kranjski. O priliki letošnjega Slovenskega vsesokolskega zleta v dneh 15., 16. in 17. avgusta se izda kažipot po celi kranjski deželi. Ta kažipot bo imel trajno vrednost, ker bodo v njem opisane vse znamenitosti dežele. Vseboval bo tudi imenik priporočljivih in boljših gostiln v Ljubljani in na deželi. Vsak gostilničar, ki želi, da se natisne njegovo ime v kažipotu, mora prispevati za stroške 2 K. Kdor želi pa večji inserat v kažipotu, naj se obrne na »Slovensko sokolsko Zvezo« v Ljubljani. Priporočamo, da se tovariši poslužujejo te reklame. Čas za priglasitev je le še **do konca meseca aprila t. l.**, ker se kažipot v maju že razpošlje.

Zadružne objave.

Gostilničarska zadruga v Ljubljani. — **Gostilničarski vajenci in obrtna nadaljevalna šola.** C. kr. deželna vlada v Ljubljani je odredila, da morajo s pričetkom šolskega leta 1914/15 vsi gostilničarski vajenci obiskovati splošno obrtno nadaljevalno šolo v Ljubljani, ker § 996. obrtnega reda to izrecno predpisuje. Gostilničarski vajenci bodo oproščeni pouka iz risanja, geometrije in projekcije. Zadruga bo izposlovala, da se bodo vajenci tudi strokovno poučevali v kolikor mogoče. Priporoča se uvedbo nauka o živilih, o kletarstvu, serviranju, gostilničarskem obratovanju in kalkulaciji.

Občni zbor gostilničarske zadruga v Kranju se je vršil dne 28. marca t. l. v prostorih gostilne pri Jelenu. Navzočih je bilo 48 članov. Gospod načelnik Kuralt otvoril zborovanje, pozdravi navzoče, predstavi združnega inštruktorja gosp. komisarja Henr. Stesko in zastopnika Deželne Zveze gosp. Pintarja, obžaluje, da ni tudi obrtna oblast poslala zastopnika, dasi je bila pravočasno o občnem zboru obveščena. Overovateljem današnjega zapisnika imenuje gg. Ručigaja in Kobala, za preglednika računov pa gospoda Oblaka in Kerna. Nato prečita gospod Gašperlin zapisnik lanskega občnega zbora, ki se po kratkih opazkah o formalnosti odobri. Gospod načelnik poda nato letno poročilo o delovanju zadruga v preteklem letu, iz katerega se vidi, da je storila zadruga korake pri deželnem užitniškem uradu za odpis užitnine pri vinu za družine, pri obrtnopolijski oblasti za preureditev, oziroma podaljšanje policijske ure, ter zaprosila pri obrtni oblasti za strogo nadzorovanje neopravičenih točilcev. To se je obljubilo vršiti po c. kr. žandarmeriji. Članov ima zadruga 172. Pomočnikov, poslovodij in namestnikov pa 129, vajencev 13. Uradnih spisov se je sprejelo in rešilo 43. Za nove koncesije je bilo podanih 16 prošenj, ki pa so bile odklonjene. Rekurzov je bilo vloženih osem. Odboro-

vih sej se je vršilo šest. Zadruga se je udeleževala po svojem načelniku vseh važnejših sej, shodov, občnih zborov itd., tako deželne kot državne Zveze gostilničarstva, kadar se je razpravljalo o sredstvih in pripomočkih za zboljšanje položaja gostilničarskega stanu. Letno poročilo se na predlog g. Rebolja soglasno na znanje vzame. Blagajniško poročilo pada g. Fr. Poganičnik. Preostanka iz prejšnjega leta je bilo 895 K 33 v, sprejemnine članov 42 K, sprejemnine vajencev 16 K, oprostine vajencev 8 K, obresti 58 K 01 v, skupaj 1019 K 34 v. Izdatkov je bilo 116 kron 50 vinarjev, prebitka 902 K 84 v. Skupno premoženjsko stanje Zadruga znaša torej 902 K 84 vin. in sicer 44 K 35 v v blagajni, 858 K 49 v pa je naloženih v Mestni hranilnici v Kranju. Blagajniško poročilo se na predlog gosp. Jegliča odobri. Pri nato se vršiči volitvi dveh namestnikov v odbor se soglasno izvolita gg. Grajzar Ivan in Golob Josip. K točki 5. dnevnega reda, t. j. sklepanje o ustanovitvi podpornega sklada govori zadružni inštruktor gosp. komisar Steskina in razloži važni pomen zadružništva in organizacij, zvez itd. ter navaja sredstva in pripomočke, ki so na razpolago v dosego namena zadružništva. Važna se mu zdi tudi ustanovitev podpornih skladov za slučaj bolezni, onemoglosti in smrti. Načelnik gosp. Kuralt obrazloži vso zadevo, prečita osnutek pravil in pripomni, da, ako sklone današnji občni zbor v principu, da se taka obligatorična podpora akcija uvede, bi o podrobnostih sklepal še le nalašč za to sklican izredni občni zbor. Po vsestranski debati se na predlog gosp. Šuštaršiča soglasno sklone take podporne blagajne ne ustanoviti. K točki 6. dnevnega reda poroča g. načelnik, da je z ozirom na to, ker je zadruga brez sredstev uspešno delovanje onemogočeno, odbor sklenil predlagati občnemu zboru zvišanje pristopnine za novo vstopivše člane in sicer za one v mestu na 30 kron, v kolici pa na 20 K, zakupniki pa plačajo samo 10 K. Na priporočilo in opombo, da čim večja in delavnejša je zadruga, tem večji so stroški, se od načelstva predlagano zvišanje pristopnine soglasno sklone ter naroča odboru, da preskrbi tozadevno premembo pravil. K točki 7. pozdravi zastopnik deželne Zveze gosp. Pintar zborovalce, razloži pomen stanovskega lista »Gostilničarja«, ki ga izdaja Zveza kot svoje glasilo, ter priporoča, naj občni zbor sklone, da naroča zadruga list za vse svoje člane obvezno. Na priporočilo g. zadružnega inštruktorja in načelnika, ki pripomni, da ako se list ne naroči obvezno za vsakega člana, stane isti 4 K, tako pa le 2 K in vrhu tega odpade tudi prispevanje članarine Zvezi, sklone občni zbor, da naroči zadruga »Gostilničarja« obligatorno ter pobira v to svrhu 2 K doklade, s pripombo, da se v tem letu naročnina listu ne zviša. Nato poroča gospod načelnik o zvišanju naklade na užitnino ter odvarja k stvari debato. Gosp. Šuštaršič vpraša, kako naj postopajo tisti, ki so pri dachu odkupljeni, ter izraža željo, naj se deluje na to, da pridejo pod kontrolo. Gospod Rebolj predlaga enotno zvišanje cen tako pri vinu kakor pri mesu, in naj izda zadruga vsem članom pismena priporočila, da fiksirajo cene vinu primerno po kvaliteti, to je na primer od 80 na 88, od 88 na 96 in od 96 v na 1 K 4 v. Ravno tako primerno naj se zviša cena pri mesnini, o

čemer naj se še odbor podrobneje posvetuje. Sprejeto soglasno. — K raznoterostim se oglasi gosp. Šuštaršič ter se pritožuje, da je vtesnitev prodajanja žganja gostilničarstvu v veliko škodo, ker v mnogih krajih ni med tednom nobenega prometa, le ob nedeljah, ko pridejo ljudje po več ur daleč k maši, bi se prodalo par čašic žganja. Sedaj pa še tega ne sme gostilničar prodati, dasi ga ljudstvo odločno zahteva. Naj stori zadruga vse korake, da se ta vtesnitev vsaj v toliko spremeni, da bodo upravičenci tudi izven mest in trgov smeli ob nedeljah ob 7. do 10. ure dopoldne točiti žganje. Gosp. Jeglič pripomni, naj se pritegne k temu tudi Zveza, da vloži pri deželni vladi peticijo, da se zadeva v predlaganem zmislu reši. Sprejeto. — Nato izvaja gosp. Rebolj, da je gostilničar najbolj prizadet obrtnik z vsemi mogočnimi dajatvami, ki mu nalagajo le trošek, pa nobenega dohodka. Naj se sklone odprava dajanja potic, bobov, žveplenk, in ako ni moč izposlovati odškodnine za prodajanje cigar in cigaret, naj se tudi to enostavno in povsod opusti. Naj se ta sklep takoj s 1. aprilom vsem članom objavi. Občni zbor z ozirom na to, da je zadeva precejšnjega pomena in da bi jo bilo špeciellno treba postaviti na dnevni red, temu predlogu ne pritrđi, priporoča pa, da se jo kot obravnalno točko postavi na prihodnjem občnem zboru na dnevni red. Gospod Jeglič poroča, da je načelstvo bolniške blagajne zadruge rokodelskih obrtov v Kranju povabilo gostilničarsko zadrugo, da sklone zavarovati uslužbence svojih članov pri tej blagajni, namesto pri okrajni bolniški blagajni. Kot protiuslugo ponudi poleg enakih zavarovalnih pogojev, kakor so pri okrajni, tudi še pisarniške prostore, kakor tudi pisarniško moč v brezplačno razpolago zadruga. Občni zbor sklone, naj se postavi zadeva na prihodnjem občnem zboru na dnevni red. K sklepu poroča gospod načelnik še o udarcu, ki zadene gostilničarstvo z zvišanjem deželnih doklad na užitnino. Načelnik predlaga, naj se vloži na ministrsko predsedstvo protest, da se je ta zakon predložil v sankcijo, in prebere tozadevno resolucijo. Resolucija se soglasno z malimi spremembami sprejme in naroča načelstvu, da jo odpošlje potom deželne Zveze na pristojno mesto. Konstatira se, da so se ravno gostilničarji mesta najslabše udeležili občnega zbora. Sklone se, da se v prihodnje vsakega, ki bo brez opravičbe izostal, kaznuje z globo do 20 K. Ker se nihče ne oglasi več k besedi, zahvali se načelnik zborovalcem za udeležbo in zanimanje ter zaključi občni zbor ob 3. popoldne.

Zadruga gostilničarjev itd. v Zogorji ob Savi ima svoj redni občni zbor vltorek dne 28. aprila t. l. v prostorih načelnika gospoda Albina Grčarja ob 2-gi uri pop. s sledečim dnevnim redom: 1. Pozdrav načelnika; 2. Poročilo o delovanju zadruga v letu 1913; 3. Pregled in odobritev računov za l. 1914; 4. Sklepanje za obvezno glasilo »Gostilničarja« za vse člane zadruga; 5. Proračun in določitev letnih doklad; 6. Razni nasveti in predlogi.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje. Prosimo za pojasnilo, če so tudi zakupniki zarubljenih koncesij obvezani plačati inkorporacijsko pristojbino.

Tukaj imamo precej takih in z njimi barrantajo razni upniki kar po židovsko.

Zadruga B.

Odgovor. Zakupniki gostilničarskih koncesij so prav tako obvezani pristopiti k zadrugi kakor gostilničarji z lastnimi koncesijami. Drugače pa je, če so koncesije zarubljene po sodišču. Kdor vzame od sodišča koncesijo, ki je zarubljena v pokritje upnikov v zakup, ta ni primoran plačati inkorporacijsko pristojbino, ker je zakup negotov oziroma sklenjen le za kratek čas. Takih izvrševateljev koncesij torej ne morete siti, da pristopijo k zadrugi.

Vprašanje: Prosim, priobčite v prihodnji številki »Gostilničarja«, kje se dobi svež natrijev bisulfit, ki ga priporoča gosp. vinski nadzornik v št. 6., za nestanovitna vina.

Odgovor: Natrijev bisulfit dobite v drogerijah; v Ljubljani v drogeriji Anton Kanc, Židovska ulica, kjer ga tudi lahko pismeno naročite.

Razno.

* »Črna knjiga« plačilnih natakarejev. Društvo dunajskih kavarnarskih natakarejev je sklenilo voditi v društvenem lokalu »Črna knjiga«, v katero se vpišejo vsi oni gostje, ki ostajajo plačilnim natakarejem dolžni. Takih ljudi je veliko in pomenijo sčasoma pogubo za natakareja. Ni treba misliti, da so zanemarjeni ljudje v ponošeni obleki, nasprotno gost, ki ostane dolžan — je fin gospod, ki morda desetkrat po vrsti plača, kar zaužije, potem se čuti kot stalni gost ter vse natakareje po imenu pozna. Z natakareji občuje prijateljsko in vodi svoje prijatelje v kavarno. Prihaja večkrat na dan in ko prvič ne plača, pravi: pridem nazaj. Sicer se vrne, toda ne plača. To stori dva tri dni in končno pravi: Obračunala bova ob tednu. Iz tega postane navadno mesečni račun in se vedno odlašala plačilo. Račun postane že velik znesek in »gospod« ga ne more naenkrat plačati. Da bi to storil v obrokih, ga je sram pred natakarejem, zato navadno izostane. In natakare naj ga poišče v prostih urah, ko komaj njegovo ime pozna. Tožiti ga ne more, ker šef ne pusti radi škandala. Še bolj nevarni so drugi gostje, ki so natakareju dolžni zneske, katerih višino si komaj predstavljamo. »Imel sem nekaj časa gosta,« je pravil neki natakare, »ki je imel najbrž jako dober posel. Poklical je: Plačati! Napovedal, kar je spil, včasih še več. Segel po denarnico v prsnem žepu in zahteval osorno: »Dajte mi iz bankovca 20 K!« Natakare si zaračuna izpitek in našteje ostalo na mizo. Gost mu da bogato napitnino in spravi drobiž iz 20 K, ne da bi dal bankovec. »Kaj ne, 20 K imava?« vpraša smehljaje in odide. Drugi dan je bilo na ta način 40 K, tretji 60 K in tako dalje, da je končno dolgoval 600 K natakareju. In ko je prišlo do tega zneska — je izostal. »Črna knjiga« bo torej natakarejem pomagala, da bodo zapisali vanjo goste, ki ostajajo dolžni ter se teh varovali.

* Vprašanje natakare v Nemčiji. V Nemčiji izide v kratkem novela k obrtnemu redu, ki se bo pečala tudi o porabi žensk v gostilničarskem obrtu. Stvar je bila že v nemškem državnem zboru in vlagale so se peticije, da bi se natakareice po-

polnoma odpravile iz gostilne. V državnem zboru pa ta zahteva ni našla potrebne večine in tudi vlada je proti odpravi. Vlada je mnenja, da se to vprašanje ne da uravnati za celo državo enotno, ker so v posameznih delih države običaji prerazlični. V južni Nemčiji, zlasti na Bavarskem je ženska postrežba v gostilnah že stara navada in tisoče žensk ima pri tem zaslužek. Zakonski predlog bo le dal deželnim osrednjim oblastvom dovoljenje, naj izdajo v interesu npravnosti posebne predpise o dopuščanju in opravi ženskih poslov v gostilnah. Na ta način se bo lahko oziralo na posamezne kraje in njih običaje.

* **Nekoliko statistike.** Na mednarodnem statističnem kongresu, ki se je vršil na Dunaju, je imel Roh. Meyer, bivši finančni minister in sedanj predsednik avstrijske centralne komisije slavnostni govor v proslavo 50letnice zavoda, ki mu stoji na čelu. V tem govoru je podal nekoliko podatkov iz leta 1867., ko se je statistična komisija razdelila v samostojni avstrijski in ogrski del, v primeri s podatki zadnjih let, ki so tudi zanimivi v gospodarskem oziru: Pri avstro-ogrski je znašala vsota krožečih bankovcev koncem poslovnega leta 1867: 494 milijonov kron, leta 1912. pa 2815.8 mil. kron, kovinski zaklad je znašal leta 1867.: 216.7, leta 1912. pa 1447.6 mil. kron, eskompt je štel leta 1867.: 154.2, leta 1912. pa 1341.1 milijon kron. — Pri vnanji trgovini je znašal uvoz leta 1867.: 588.6 mil. kron, leta 1911.: 3275.2 mil. kron, izvoz l. 1867.: 814.8, leta 1911. pa 2582.6 mil. kron (številke veljajo za avstrijsko in ogrsko polovico). — **Produkcija premoga** v Avstriji je od 53.6 mil. kron v letu 1867. poskočila na 396.5 mil. kron v letu 1911., produkcija železa pa od 2.1 mil. metrskih centov v vrednosti 25.2 mil. kron (1867) na 159 mil. metrskih centov, vrednosti 127.3 mil. kron v letu 1911. — **Železnica, pošta in brzojav** so se razvijali od leta 1867. tako-le: dolžina glavnih in lokalnih železnic je narasla od 3638 km v letu 1865. na 27.749 km v letu 1911., torej v razmerju 13:3:100; l. 1867. se je odposlalo 107.2 mil. poštnih pošiljatev in 31.2 mil. časopisov, leta 1911. pa 1908.9 mil. poštnih pošiljatev, 308 mil. časopisov. Na tisoč prebivalcev je odpadlo tedaj 5395, sedaj pa 66.251 poštnih pošiljatev. — **Brzojavno omrežje** znaša sedaj 237.847 km, dočim je bilo leta 1867. le 32.847 km omrežja, število oddanih brzojavov je poskočilo od 2.4 mil. leta 1867. na 22.9 mil. v letu 1911. Telefonskih naročnikov je bilo od početka, to je leta 1882.:

452, leta 1911. pa 124.047. — Poleg avstro-ogrskih banke je bilo leta 1867.: 13 bančnih in kreditnih zavodov z delniško glavnico 160.9 mil. kron, leta 1911. pa 88 delniških in deželnih bank z glavnico 1296 mil. kron in lastnimi rezervami v znesku 486 mil. kron. Hranilnic je bilo leta 1867. 135, leta 1911. pa 675, hranilne vloge so poskočile od 328.5 mil. kron na 6359 mil. kron. Hranilne vloge pri 10.905 kreditnih zavodih so znašale leta 1910. 2513.3 mil. kron, tem je prišteti še vloge poštne hranilnice v hranilnem prometu z zneskom 228.2 in čekovnem prometu z zneskom 443 mil. kron. — **Državni izdatki** so od leta 1868., ko so znašali 649.936.327 K, narasli v letu 1911. na 3.004.035.595 K, državni dolg pa od 5.815.229.000 K do junija 1912. na 12.471.150.000 K.

* **Gostilna je primeren kraj za nabitje volilnih razglasov.** Upravno sodišče je razpravljalo o dveh pritožbah zoper deželno vlado v Opavi v volilnih zadevah, ki so principiellne važnosti, ker je sodišče razsodilo, da je gostilna primeren kraj za nabitje volilnih razglasov. Volilci neke občine so se namreč pritožili, da se razglas o predstoječih občinskih volitvah ni praviloma nabil na uradni tabli, vsled česar so izvršene volitve neveljavne. Okrajno glavarstvo in deželna vlada sta pritožbo zavrnila, češ, da so bili razglasi o volitvah razobešeni po vseh gostilnah, v šoli in v trgovinah. To in prav posebno nabitje v gostilnah, ki so splošno dostopne, je smatrati kot zadostno razglašenje. V pritožbi se je navajalo, da zahteva zakon javno razglasitev, kot taka se pa ne more smatrati razobešenje v gostilnah. Tudi upravno sodišče je odbilo pritožbo ter stalo na stališču, da je kot javno razglašenje smatrati tudi na drugih krajih kakor na uradni tabli nabite volilne razglase in da taka razglasitev odgovarja že običaju.

* **Ali so bolniške blagajne obvezane svojim zavarovancem plačati plombiranje zob?** Na neko vprašanje v slučaju, ko se je neka bolniška blagajna branila plačati zavarovancu plombiranje zob, temveč le stroške za izdrtje zoba, je ministrstvo za notranje stvari oddalo mnenje, da je plombiranje zob, ako se to izvrši vsled zobnega gnitja, smatrati kot potrebno zdravniško pomoč v bolezni v zmislu bolniško-zavarovalnega zakona in torej kot bolniška podpora v zmislu § 6. št. 1 tega zakona, ki jo morajo bolniške blagajne plačati. Ministrstvo so pri tem vodili naslednji prevdarki: Plombiranje zob je naperjeno

proti zobnemu gnitju, ki povzroča luknje v zunanjih zobnih plasteh, bolesta vnetja zobnega mozga in tudi kostne kože in vsled tega tudi izgubo zoba in oškodovanje prebavnega delovanja. Ako gnijejo zobje, se mora zob, ako se zdravnik za to izreče, velikokrat plombirati in ne izdreti, ker se s plombiranjem doseže nele odstranitev bolezni, ampak navadno tudi ohranitev zoba. — To mnenje je objavljeno v števil. 10. letnika 1912 »Amtliche Nachrichten des k. k. Ministeriums des Innern«, ki se jih lahko naroči v c. kr. dvorni in državni tiskarni na Dunaju.

* **Kraj brez pijače.** V Maroniku pri Bilinu se je vršil pred kratkim misijon. Udeležile so se ga tudi vse tri gostilničarke v vasi ter šle k spovedi in obhajilu. Ker niso imele nobenega namestnika, so bile gostilne ta dan zaprte in cela vas brez pijače.

* **Priporočajo se »Zdravnik želodca«**, ki je domač liker, špecialiteta, odlikovan v Parizu z zlato kolajno in častnim križcem. Deluje izborno proti želodčnim slabostim. Vsled tega bi se ne smel v nobeni trgovini, gostilni ali kavarni, kakor tudi v nobenem gospodinjstvu ali družini pogrešati. Zaloga v Ljubljani v drogeriji »Adria«, direktno pa se dobi pri L. Sebeniku v Spodnji Šiški pri Ljubljani.

Književnost.

»**Obrtni Vestnik.**« Glasilo »Deželne Zveze kranjskih obrtnih zadrug v Ljubljani« in »Zveze južnoštajerskih obrtnih zadrug v Laškem trgu« je začelo pred kratkim izhajati. Veseli tudi nas, da so ostali slovenski obrtniki sledili našemu vzgledu in ustanovili svoj list. Prišli bodo do prepričanja, da je stanovsko glasilo najboljšo sredstvo za probudo stanovske zavesti in za pravi zmisel za organizacijo. Pa ne samo to, tudi v strokovni izobrazbi in pouku pridobi vsakdo, ki pazno čita svoj stanovski list. Neštevilnokrat najde v njem odgovor na to in ono vprašanje, najde pouk v zadevi, ki ga zanima in pri kateri je sam interesiran. Ker so tudi zadeve splošnoobrotnega značaja prav tako važne za gostilničarje kakor za druge obrtnike, priporočamo »Obrtni Vestnik« tudi tovarišem gostilničarjem. Naroča se pri »Deželni Zvezi obrtnih zadrug« v Ljubljani in stane celoletno 5 K, polletno 2 K 60 v.

Hiša „pod Stolom“ v Mostah pri Žirovnici

z gospodarskim poslopljem, svinjaki, ledenico, vrtno lopo in basinom ::

je ceno naprodaj.

V hiši so jako pripravni **gostilniški prostori, več sob in lokal za trgovino.** K posestvu pripada **lep vrt, 2 njivi, 5 travnikov in 3 gozdovi.** Hiša je oddaljena od postaje Žirovnica komaj kakih 8 minut in radi zdrave lege zelo pripravna za letovišče, vsled tega bi se sobe po leti lahko po jako ugodni ceni oddale.

Pojasnila daje **posojilnica v Radovljici.**

V najem se odda pod zelo ugodnimi pogoji **s 1. julijem 1914** že nad 150 let stara

gostilna

nasproti farne cerkve v Št. Jurju pri Kranju.

Tozadevna natančnejša pojasnila daje **Ivan Graiser, zaloga vina, Primskovo pri Kranju.**

Obenem naznanjam, da imam v zalogi veliko množino

raznovrstnih vin

po nižanih cenah.

Ivan Graiser, zaloga vina, Primskovo pri Kranju.

VERMOUTH-

vino najboljšje kakovosti prodaja po najnižji ceni tvrčka

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 tvrčka

Richter & Ko.

Ljubljana, Trnovska ulica šte. 25.

Odjemalci večjih množin primeren popust.

Postrežba točna in solidna!

7-15

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, la kakovosti; moško, žensko in otroško perilo, velika izbira najmodernejših moških klobukov, slamnikov 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 7-24

Kupi se

manjši, še ne preveč rabljen

„Filtriraparāt“

Ponudbe na upravništvo „Gostilničarja“,
Ljubljana, Marije Terezije cesta 16.

Kraški teran I.

kakor tudi izvrstno belo vino prodaja
po dogovornih cenah

Anton Černe,

39 7-6 posestnik in gostilničar

Tomaj št. 10, p. Tomaj na Krasu.

Kolesarji! Izšel je

prvi slovenski cenik:

domače tvrčke

A. GOREC

špecialna trgovina s kolesi in deli.

Ljubljana, 35 7-24

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

priznana najboljših

ADLER in ES-KA koles ter posameznih delov.

Na zahtevo se pošlje vsakomur zastoj.

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.

Poizve se pri tvrčki M. Modic,
Čitalnica, Šiška-Ljubljana.

Sanatorij Elizabetinum

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

Poljanska cesta 16. 36 7-24 Telefon št. 141.



33 7-24
Samo 5 dni!

Samo 5 dni!

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

dobiš veljavne vozne liste (šifkarte)

za francosko linijo iz Havre v New York

in iz Amerike nazaj v domovino.

40 letni uspeh,

ki ga potrjujejo na
tisoče priznanj.

Želodčna tinktura

lekarnarja Piccolija v Ljubljani

krepi želodec, pospešuje pre-
bavo in je odvajalna.

1 stekleničica velja 20 vin.

20 6-24

Naročila spre-
jema lekarna **G. Piccoli, Ljubljana.**



Štampilje

vseh vrst za urade, društva,
gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovatelj kav-
čukovih štampilj

LJUBLJANA

Šelenburgova ulica 1.
Ceniki franco.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadrage 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 6-24

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 7-24 Vstop prost!

Novodošel!

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kolmann
 11 v Ljubljani 6-24
 dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

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

Najboljše ogrske salame,
 fino, sočno šunko (gnjat), kranjske klobase, prekajeno meso, slanino s papriko, najboljši pristni emendolski sir ter sladko čajno surovo maslo
 priporoča trvdka 13 6-24
J. BUZZOLINI
 Ljubljana, Stritarjeva ulica.
 Vsakdanje pošiljatve od najmanjše do največje množine po najnižji ceni.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepič
 Spodnja Šiška štev. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.
 Telefon št. 262. 14 6-24

Pivovarna „Reininghaus“
 Gradec — Steinfeld
 priporočata svoja najboljša piva, kakor:
marčno carsko, vležano in bavarsko v sodkih in steklenicah. 27 6-24
 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.

A. Zankl sinovi
 tvornica barv, lakov in firnežev
 Ljubljana
 priporoča 21 6-24
 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. letoviščarjem hotel „Stol“ na Blejski Dobravi poleg postaje Dobrača 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 6-24

Gričar & Mejač
 v Ljubljani, Prešernova ulica štev. 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. 6-24

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

Fvg. Signola
 Ljubljana, Dunajska cesta 13. 6-24
 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. 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 6-24

Najstarejša domača zlatarska trvdka!
 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 posrežba. Cenovnik zastoj
Lud. Černe
 juvelir, trgovec z urami ter zapris. sodni cenilec.
 Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Mihael Kastner, Ljubljana
 7 6-24
 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 trvdka
 Velepražarna za kavo z električnim obratom. 8
T. Mencinger, Ljubljana
 Zaloga mineralnih voda. 6-24 vogal Sv. Petra ceste in Resljeve ceste.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
 (Spodnja Šiška)
 priporoča svoje izborne izdelke, kakor:
marčno, dvojno marčno in izvozno pivo v sodčkih in steklenicah.
 Dobé se tudi tropine in sladne cime, ki so kot žlvinška krma zelo priporočljive. 23 6-24

Dalmatinsko pristno rdeče in belo vino

pošiljamo od 100 lit. naprej proti povzetju po zmernih cenah ::

BRATA TRANFIČ
 Kastelstari - Dalmacija.

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

PIVOVARNA MENGEŠ

Julius Stare

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

Naročila sprejemajo zaloge:

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

1 6-24

Sukneno blago

za moške in ženske

dobite

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

R. Miklauc

Ljubljana, Stritarjeva ulica št. 5.

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

Izgotovljene obleke

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

„PRI ŠKOFU“

Medarska ulica Ljubljana Pred Škofijo 3

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

9 6-24

28 6-24

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, breskoveca, pelinkovca, vanilije, želodčne grenčice, janceževca, 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 6-24



Gostilničarji!
Pozor!

4 6-24
Predno kje drugje
kupite ali naročite

gramofon
ali godbeni
avtomat

ogledajte 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 6-24

I. kranjska tovarna mineralnih vod, 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!