



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilno „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: 1/4s strani K 1'50, pri večkratnih objavah popust.

Uredništvo in upravništvo je v Ljubljani, Marije Terezije cesta št. 16.

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

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

Štev. 6.

V Ljubljani, 10. aprila 1914.

Leto I.

Zvezne objave.

Gostilničarske zadrug: Velike Lašče, Bled, Ljubljanska okolica, Sežana, Idrija, Brdo - Lukovica, Kranj, Tržič, Ljubljana mesto, Litija in Zagorje so sklenile obvezno naročbo »Gostilničarja« za vse svoje člane, zato opozarjamo člane teh zadrug, naj ne vračajo »Gostilničarja«, ker ga bodo zadrug zanje plačevale.

Zveza od dotičnih zadrug, ki so sklenile obvezno naročbo »Gostilničarja«, letos ne bo zahtevala prispevkov za člane.

Opozarjamo ponovno cenjene zadrug, naj pošiljajo v zmislu pravil obvestila, kdaj se vrše občni zbori, »Zvezi« pravočasno. Prispevki za list naj se pošiljajo vsaj štiri dni pred izidom lista.

Meso in gostilničarji.

Zvišana užitnina na meso in zato podražanje mesa zadene gostilničarja še bolj občutno kakor mesarja in privatne konzumente. Ker je avstrijska meja takorekoč zaprta proti uvozu mesa, se je pred nedavnim časom živina jako podražila. Posledica je bila, da so se zasebniki omejili v zauživanju mesa in da so mesarji svoje prodajne cene regulirali po nakupnih cenah.

Vse si je lahko pomagalo, le gostilničar si ni mogel. Gostilničar mora meso kupovati, toda cen jedilom ne sme zvišati, sicer mu gostje izostanejo. Vsak gost se pritožuje, kako je draga gostilniška hrana, toda nihče ne pomisli, da gostilničar navadno nima in tudi ne išče dobička pri jedilih, zadovoljen je, da more prodati z jedili tudi nekaj pijače.

Z zvišanjem deželnih doklad na užitnino od vina in mesa je pa gostilničar dvakrat udarjen in pri marsikaterem je gospodarska eksistenca ogrožena. Cen pri jedilih skoro ne more zvišati, kajti gostje so pri tem najbolj občutljivi in bi izostali. Cene vinu mora itak zvišati primerno temu, kar bo več užitnine plačal.

Kje najpa išče zdaj pokritje za izdatke pri dražjem mesu?

Če smo že v listu poudarjali, da se zakonodajni zastopi prav nič ne ozirajo na razmere posameznih stanov, kadar izdajo kak nov zakon, imamo tukaj najlepši dokaz. Morda ni nihče pomislil, da je zvišanje doklad na užitnino postalo dvakratno breme za gostilničarja! Morda gostilničarji v prvem hipu, ko jih je presenetilo zvišanje deželnih doklad, niti sami niso na to pomislili, da bodo morali dvojne doklade plačevati, od katerih bodo skušali zvišano užitnino na vino s podražanjem tega nazaj dobiti, toda dražjega plačevanja mesa pa ne bodo mogli prevaliti na goste, ampak bodo morali to sami trpeti.

Res, da pri podražanju mesa niso vino toliki prizadeti, toda tem huje so prizadete gostilne, restavracije in hoteli, ki pri najboljši volji ne morejo dvigniti cen jedilom, ker bi bila posledica ta, da bi jim izostali še oni gostje, ki prihajajo zaradi jedil v lokal.

Kaj je torej treba storiti, da se na kak način odvali ta škoda od gostilničarjev? Govorili smo z izkušenim restavraterjem in ta je odkrito povedal: »Cene jedilom se mojim gostom že itak zde previsoke, čeprav ne iščem nobenega dobička pri njih, zato mi je pa nemogoče te cene zvišati. Da pa vsaj nekoliko pokrijem izgubo, ki jo bom imel vsled podražanja mesa, bom cenno vinu malo več zvišal, kakor je neobhodno potrebno, da pokrijem zvišano užitnino na vino. Le na ta način se morda ubranim, da mi novi davki ne zavijejo vratu.«

Če se gostom in odjemalcem razloži, kako so gostilničarji z zvišanjem deželnih doklad dvakrat bolj tepeni kakor drugi stanovi, bodo ti uvideli, da gostilničarju ni mogoče najti drugega izhoda, kakor na ta način, ali pa sploh ne več dajati hrane, pri kateri ima večina gostilničarjev itak le izgubo.

Opozoriti smo hoteli s tem cenjene tovariše na to okolnost, ki jo je treba uva-

ževati, sicer bo gostilničar izvrševal svoj obrt v lastno izgubo.

Dobe se pa ljudje in časopisi, ki se norčujejo iz gostilničarjev, če protestirajo ti zoper zvišanje doklad. Ali dotični nimajo nikakega zmisla za to gospodarsko in življenjsko vprašanje gostilničarskega stanu, ali pa sploh nimajo nič srca za tako važen stan v deželi, ki plačuje poleg drugih doklad na direktne davke največ doklad na užitnini, torej največ prispeva za deželno gospodarstvo.

Poudarjamo zato ponovno, da je bil sklep deželnozbornske večine na gorostasno zvišanje deželnih doklad zlasti na užitnino skrajno krivičen, in protestiramo istotako proti c. kr. deželni vladi, da je tak sklep, ki je naravnost poguben za gostilničarski stan v deželi, predložila v najvišje odobrenje.

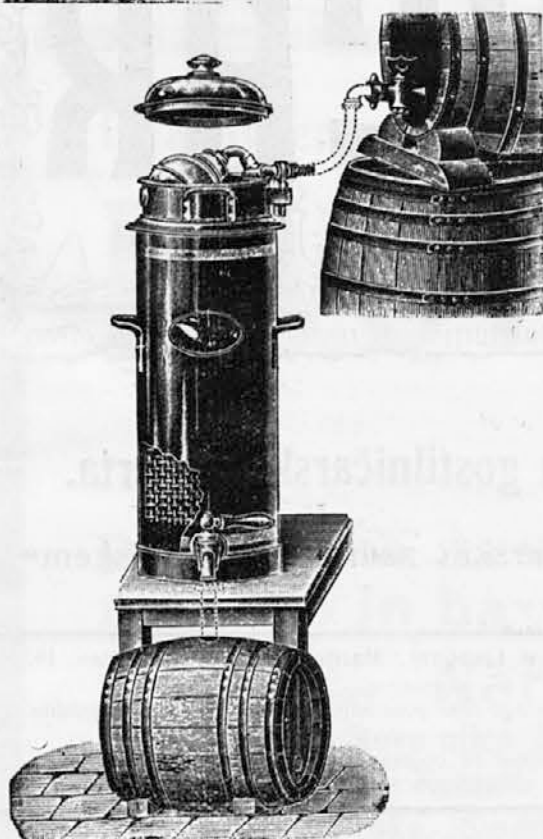
Filtriranje ali precejanje vina.

Filtriranje ali precejanje vina je velikega pomena tudi za gostilničarje. S pomočjo filtra (cedila) se da vsako vino, če je še tako kalno ali gosto, kristalno lepo učistiti.

Da pa vino po filtriranju tudi čisto ostane, mora biti stanovitno, to se pravi, da ne sme na zraku zarjaveti ali se zgostiti. Zato je treba vsako vino pred filtriranjem najprej preskusiti, je-li stanovitno. To se zgodi, če ga pustimo 1—2 dni v odprtem kozarcu stati. Če postane v tem času rjavo ali celo gosto, dodati mu treba na vsakih 100 litrov 3 do 5 g (več kot 5 g ni po vinski postavi dovoljeno) svežega natrijevega bisulfita. V 3—4 dneh je vino stanovitno in se ga potem lahko filtrira. Če rabimo za filtriranje vina dober aparat in dobro cedilno maso, ne izgubi vino nič na okusu, temveč dobi po filtriranju bolj čist in uglajen okus.

Zato se dandanes rabijo za filtriranje vina le kovinasti (najbolje bakreni) in dobro pocinjeni filtri in za filtrovo maso se jemlje čist azbest. Azbestnih filtrov je že cela vrsta, dobe se veliki in mali filtri raznih sestav. Na tem mestu hočem

opozoriti le na dva filtra, ki sta zelo pripravna za gostilničarje. Prvi je valjasti filter „Hermetik“ tvrdke Theo Seitz na Dunaju I., Schönlaterngasse 13; (glej podobo 1.)



Podoba 1.

Ta filter se dobi v raznih velikostih in cenah in se z njim lahko sčisti tudi do 25 hl vina na dan. Najbolj pripraven pa je za manjše razmere filter št. III a, ki sčisti 3 do 6 hl vina na dan in stane z vso pripravo, ki omogočuje samodelujoče filtriranje vina iz višje ležeče posode (tedaj filter, pipa, 3 m cevi z vijaki in 1 kg najlinejšega azbesta) vred, odštevši 10% popust, ki ga dobi vsak po priporočilu podpisanega, 220 K 72 h. Večji filtri so seveda primeroma dražji.

Drugi je filter „Monopol“ tvrdke Stanislav Betté, Praga II., Václavské nám. 57. Glej podobo 2.)



Podoba 2.

Ta filter je veliko manjši in še posebno pripraven za filtriranje vinskih ostankov. Tak filter ne bi smel manjkati v nobeni gostilni, kajti vsak malovečji gostilničar prihrani, če si nabavi tak filter v enem letu na vinskih ostankih, ki se dajo z njim do zadnje kapljice sčistiti in potem porabiti, več, nego ga cel filter stane. Tudi ta filter se dobi v raznih velikostih in kvalitetah. Vendar je najbolj pripraven, zlasti za čiščenje vinskih ostankov velikost št. 4., katere lij drži 10 l in ki sčisti v eni uri 20—40 l vina, hudo kalnih ostankov seveda primerno manj. Tak filter stane iz navadne, pocinjene pločevine 27 K 50 h, iz bakra, znotraj pocinjen, zunaj ponikljan — ki je seveda najbolj trpežen — 50 K. Stojalo stane 6 K, 1/8 kg azbesta in lijasta voha, s pomočjo, katere se lahko filtrira vino kar naravnost v sod, se dobi brezplačno zraven. Cela filtrirna priprava stane tedaj iz najbolj-

šega materiala 58 K, iz bakra 52 K, iz navadne pločevine 33 K 50 h (ki pa ni priporočljiva, ker v kljub pocinjenju sčasoma zarjavi). Ta izdatek zmaga gotovo lahko vsak gostilničar in mu prinese neizmerne koristi.

Filtriranje se vpelje na sledeči način. Gotova množina azbesta, ki jo pove dobavitelj filtra (pri filtru „Hermetik“ III a je treba 40 g azbesta, pri filtru „Monopol“ št. 4 pa 6—8 g azbesta) se pomeša v nekaj (6—10 litrov) vina in se v njem s pomočjo snažne, obeljene brezove metlice dobro raztepe. Potem se vlije z azbestom pomešano vino v filtrovo posodo in se nato vedno vino toliko časa spodaj odtaka in zgoraj naliva, dokler ves azbest ne obvisi na finem situ filtra in ga toliko ne zagosti, da ne prepušča več kaleža.

Ko se to zgodi, bo priteklo vino spodaj že čisto ven in potem se ga napelje lahko naravnost v sod, oziroma v posodo, kjer ima ostati. Sicer se pa itak dobi za vsak filter tiskano navodilo od dobavitelja.

Kalno vino se mora seveda v filter v toliki meri vlivati, v koliki meri čisto vino spodaj odteka.

Pri filtru „Hermetik“ vino lahko samo doteka iz višje ležeče posode, povrhtega dela ta filter z večjim pritiskom in je popolnoma zaprt, kar mu daje zlasti pri filtriranju večjih množin in boljšega vina prednost.

Da ostane filtrirano vino bolj čisto, se ga navadno zmerno zažvepla (1 tenak azbestni trak žvepla za 4 do 6 hl vina). Le, če mislimo vino takoj točiti, ga ne kaže žveplati. Bolje pa je, da vino po filtriranju vsaj še kakih 14 dni leži, da postane še bolj uglajenega okusa. V takem slučaju pa je dobro nekoliko (zmerno!) zažveplati. Da se filter dolgo časa ohrani, treba ga je vselej po porabi dobro osnažiti in to zlasti sito (mrežo) filtra, ki je njegov najdragocenejši del. Ako se na situ pusti ostanke azbesta zasušiti, se ne dajo več odstraniti in filter manj deluje.

Azbest se pa ne sme raz mežo s prstom lupiti ali s krtačo pomivati, ker bi se s tem še bolj po mreži razmazal. Filter se snaži vedno le z vodnim curkom bodisi s pomočjo vodovoda, kake brizgalne ali pa vsaj gumijske cevi, skozi katero potegnemo vodo iz visoko postavljenega škafa, da dobi močan padec in pritisk.

V filtrovo sito je treba toliko časa od zunaj proti sredi brizgati, da ves azbest odleti in ven splava.

Pomitt filter pustimo osahniti in ga spravimo najbolj na suhem, prahu prostem kraju.

C. kr. vinarski nadzornik B. Skalický.

Kdaj so pisma in spisi obrtnih zadrug poštne in kolkov proste?

1. Obrtne zadruge so vobče dolžne, da plačajo poštino, zato njih vloge in pošiljatve na obrtne in druge oblasti niso proste poštne.

Izjemoma so vloge obrtnih zadrug poštne proste, ako so naslednji pogoji izpolnjeni:

a) Vloga bi morala biti namenjena kakemu c. kr. ali c. in kr. uradu, oziroma njim po zakonu enakovrednemu organu, ali pa deželnemu odboru in njemu po ustavi enakovredni korporaciji ali podrejenu organu. Izmed c. kr. uradov in njim enakovrednih organov pridejo tu v prvi vrsti v poštev obrtne oblasti in pa c. kr.

zadružni inštruktorat. Dopisi obrtnih zadrug na županstva in na trgovske in obrtne zbornice nikoli niso poštne prosti.

b) Nadalje je treba, da gre za take vloge, ki jih morajo zadruge vsled splošnih predpisov (n. pr. naznanilo občnih zborov, predložitev računskih zaključkov obrtnemu oblastvu, oziroma zadružnemu inspektoratu) ali pa vsled posebnega uradnega poziva pod a) navedenim uradom predložiti.

c) Dotična pošiljatev mora biti opremljena z označbo zadruga odpošiljateljice, z zadružnim pečatom ter z napisom »Vsled uradnega poziva poštne prosto«.

d) Vloga ne sme biti namenjena na kak urad, ki se nahaja v istem mestnem poštne okolju.

2. Vse prošnje za ustanovitev novih, oziroma za preureditev že obstoječih obrtnih zadrug so z vsemi prilogami **kolka proste**.

Poleg tega so obrtne zadruga v naslednjih slučajih **kolka in pristojbin proste**:

a) glede vseh knjig, ki se vodijo v zadružnih zadevah;

b) glede vseh listin in spisov, ki jih izdajajo zadruga v namene, ki so obrtnim zadrugam po § 114. obrtnega reda odkazane (n. pr. pobotnice o zadružnih pristojbinah ali dokladah);

c) glede vseh vlog, ki jih predložijo zadruga, kadar se potegujejo za svoje izročene javne namene (§ 114. obrtnega reda); sem spadajo n. pr. tudi prošnje za podelitev podpor, za izterjanje zaostalih zadružnih pristojbin in doklad;

d) glede vseh vlog, ki jih predložijo zadruga ndzorovalnim oblastvom in organom n. pr. obrtnemu oblastvu ali zadružnemu inštruktoratu v zadevah, ki se nanašajo na to nadzorstvo.

Posebni davek na žgane opojne pijače.

(Dalje.)

Mala prodaja špirituoze je **prodaja na drobno** ter omejuje v primeri s točenjem že v dvojnem oziru pravice izvrševalca; sicer jih sme tudi prodajalec na drobno oddajati v **nezaprth** posodah, toda ne v **manjših** množinah, kakor **vsaj 1/8 litra**; **prepovedano** pa mu je tudi, **dovoljevati** odjemalcem prodanih tekočin le - te piti v prostorih, s katerimi prodajalec razpolaga, to je v obrtnih prostorih samih, ali pa tudi v kaki drugi stranski sobi ali recimo v veži. Prodajalec na drobno, ki bi prekršil te predpise, bi se smatral za točilca ter bi moral plačati posebno davščino, ki je predpisana za točenje.

Še manj pravice pa daje **trgovina** s špirituozi v množini **enega** litra in **pod enim litrom**. Glede posebnega davka pridejo samo te množine v poštev; trgovina s špirituozi nad en liter je namreč posebne davščine prosta. V navedenih množinah pa se sme vršiti trgovina edinole v posodah, oziroma v steklenicah, ki so po **trgovinski šegi zaprte**, oziroma zapečatene.

Trgovec s špirituozi torej nikakor ne bi smel oddajati žgane opojne pijače v posodah, ki se zapro šele takrat, ko jih proda odjemalcem. In tudi trgovec, enako kakor prodajalec na drobno, ne sme trpeti, da bi se v njegovih prostorih zauživale

kupljene špirituoze. Trгоvec, ki bi ravnal zoper te predpise, bi se smatral za prodajalca na drobno ali (v slučaju, da je prodajal v množinah pod $\frac{1}{8}$ litra), celo za točilca, ter bi zapadel posebni davščini, ki se nalaga na malo prodajo, oziroma na točenje špirituoze.

Iz gori navedenega sledi, da sta **točilec** in **prodajalec na drobno**, ki imata obsežnejše pravice, že **kot taka** tudi upravičena za navadno trgovino z žganimi opojnimi pijačami, kajti tudi tu velja že stari pravni princip: »in maiore minus« (večja pravica upravičuje tudi k manjši).

Navesti bi bilo še dvoje za trgovino s špirituozi jako važnih naredb ministrstva notranjih zadev sporazumno s trgovinskim ministrstvom.

Prva tolmači izraz »zapečatenе steklenice« ter izreka, da je smatrati steklenice za trgovinsko zapečatenе tudi v slučaju, da so le s štanjolo čepico ali pečatno znamko zaprte, ako je le na čepici, oziroma znamki vtisnjeno ime tvrdke ali trgovca, ki te steklenice polni ali prodaja.

Druga naglašá, da sme trгоvec, ki ima **samo** pravico za **trgovino s špirituozi**, v onih prostorih, ki so odjemalcem dostopni, manipulacije, spadajoče v to obrtno stroko, kakor n. pr. prelivanje iz posode v posodo, filtriranje itd., izvrševati le v času, ko so dotični prostori za odjemalce zaprti, in je torej takemu obrtniku tudi prepovedano, v onih obrtnih prostorih, ki so odjemalcem dostopni, špirituoze v nezapečatenih posodah imeti v zalogi.

Pač pa sme imeti tak obrtnik v svojih stranskih obrtnih prostorih (n. pr. v skladiščih) žgane opojne pijače v nezaprtyh posodah v zalogi ter jih sme tamkaj celo vlivati v lastne, ali recimo od odjemalcev prinesene posode, ako a) ti stranski prostori **niso** odjemalcem dostopni ter se b) te posode **v teh stranskih obrtnih prostorih** v navzočnosti odjemalcev **napolnijo** ter tudi **tukaj** po trgovinski šegi **zapro**.

Končno bodi še omenjeno, da je krošnjarstvo s špirituozi prepovedano.

II. Kaj je politična koncesija in kaj določa glede nje naš zakon?

Dočim je bilo do leta 1860. izvrševanje vsakega obrta prosto, namreč neodvisno od kakega posebnega dovoljenja obrtne oblasti, razločuje obrtni red z dne 20. grudna l. 1859. proste in koncesionirane obrte.

Koncesionirani obrti so oni, katerih upravičeno izvrševanje je iz javnih (deloma varstvenih) ozirov odvisno od posebnega dovoljenja obrtne oblasti, ostali obrti pa, ki jih sme vsakdo izvrševati, samo ako to izvrševanje naznani pristojni oblasti, so prosti obrti.

To posebno dovoljenje, ki je predpisano za izvrševanje nekaterih obrtov, se imenuje koncesija ali politična koncesija, ker je za podeljenje te koncesije pristojna obrtna, to je politična oblast, torej v mestih, ki imajo svoj lastni statut, kakor n. pr. Ljubljana, mestni magistrat, na deželi pa okrajno glavarstvo.

Obrtni red pa je bil leta 1883. izpopolnjen ter deloma predrugačen s takozvano obrtno novelo in le-ta deli obrte v proste, koncesionirane in rokodelske. Te poslednje označuje novela kot one obrte, pri katerih izvajanju je treba posebnih strokovnih spretnosti, ki se pridobe le potom daljšega učenja in vežbanja v dotični obrtni

stroki in ki jih mora dotični prosilec dokazati s posebnim izpričevalom.

V zakonu v posebnem na trgovino, točenje in malo prodajo špirituoze, pridejo vse te tri vrste obrtov v poštev.

Kar se tiče prostih obrtov, omenja naš zakon tu samo trgovino z žganimi opojnimi pijačami. In sicer naglašá zakon izrecno, da je trgovina s špirituozi v zaprtih posodah in to v katerihkoli množinah prost obrt. Kdor hoče torej izvrševati trgovino s špirituozi, temu ni treba politične koncesije, upravičen je za svoj obrt, čim je naznanil politični oblasti, da namerava pričeti z izvrševanjem in je omenjena oblast konstatirala, da ni proti temu nikakih zaprek. Obrtna oblast podeli v tem slučaju dotičniku brez vsake ovire obrtni list, ki mu služi v dokaz, da je izvrševanje obrta prijavil. — Trгоvec n. pr., ki je prijavil izvrševanje trgovine z mešanim blagom ter prejel za to obrtni list, je že temeljem tega naznanila in na podlagi obrtnega lista upravičen za trgovino z vsakovrstnim blagom, čigar promet ni vezan na posebno dovoljenje, torej tudi za trgovino s špirituozi, ker naš zakon le-to izrecno priznava kot prost obrt.

Dočim pa zakon proglašá trgovino s špirituozi kot prost obrt, prišteva točenje ter malo prodajo žganih opojnih pijač koncesioniranim obrtom. Točilec in prodajalec na drobno torej nista že (kakor trгоvec) upravičena za izvrševanje svojega obrta, ako to izvrševanje le prijavita, ampak njima je treba poprej dobiti za to posebno dovoljenje — politično koncesijo.

Izmed rokodelskih obrtov sta za naš zakon važna le obrt slaščičarjev in proizvajalcev mandoletija in sicer za slučaj, da je s tema obrtoma združen obrt točenja špirituoze in da se to točenje špirituoze vrši v le neznatnem merilu, kot takozvani stranski obrt, o čemer govorimo pozneje.

Kdor hoče torej pričeti z izvrševanjem prostega obrta, mora to vsekako prijaviti; ako hoče izvrševati obrt, ki je vezan na koncesijo, mora vložiti prošnjo za podelitev posebnega dovoljenja pri obrtni oblasti prve inštanice (magistratu ali glavarstvu).

Take vloge, s katerimi se naznanja otvoritev samostojnega prostega obrta ali pa, v katerih se prosi za podelitev predpisane koncesije, je treba kolekovati in sicer za obrte, ki se imajo izvrševati:

1. na Dunaju ali pa v krajih z več kot 50.000 prebivalci za prvo polo z 8 K;

2. v krajih, ki štejejo več kot 10.000 in ne več kot 50.000 duš za prvo polo s 6 K;

3. v krajih, kjer stanuje najmanj 5000 kvečjemu 10.000 ljudi za prvo polo s 4 K in v vseh ostalih krajih pa s 3 K za prvo polo.

Tudi za listino, s katero podeli politična oblast dotično koncesijo, je plačati kolek 2 K od prve pole.

Koncesijo lahko dobi moška ali ženska oseba.

Navadno je pa treba, da je podjetnik, ki prosi koncesije za samostojno izvrševanje obrta, tudi upravičen in sposoben opravljati svoje premoženjske posle sam, in zatorej bi moral podjetnik, ki je še mladoleten ali pa pod kuratelo, svoji prošnji priložiti dovoljenje zakonitega zastopnika in pristojnega sodišča in vrhutega še imenovati pripravno osebo, ki ali bo kot namestnik na njegov

ali pa kot zakupnik na lasten račun izvrševala dotični obrt.

Koncesijo dobi tudi lahko moralična oseba (n. pr. konsumno društvo, delniška družba), toda postaviti si mora namestnika ali pa zakupnika.

Inozemec ima do koncesije v naših deželah isto pravico kakor domačin, ako dokaže, da se v državi, katere podanik je on, tudi s tuzemci na istotako ugoden način postopa. Če pa ne bi mogel tega dokazati, moral bi vložiti prošnjo za podelitev koncesije na politično deželno oblast (vlado, namestništvo).

Kdor je pa na slabem glasu in o komer je sum opravičen, da bo svoj obrt bržkone zlorabljal v prikrivanje dohodarstvenih prestopkov, prepovedanih iger, v potuho nepravnosti in pijančevanju, stori bolje, ako sploh ne zaprosi koncesije ter si prihrani pisanje in kolek.

Omeniti bi še bilo, da more ena in ista oseba v enem in istem kraju za izvrševanje točenja ter male prodaje žganih opojnih pijač doseči kvečjemu le eno koncesijo.

V slučaju, da se prenese obrt iz enega lokala v drug lokal enega in istega kraja, ni treba sicer za ta drugi prostor nove koncesije, pač pa mora obrtna oblast, predno se sme tak prenos izvršiti, v to privoliti.

Govoreč o koncesiji in naglašajoč, da izvršuje trгоvec s špirituozi prost obrt, dočim je točilcu ter prodajalcu na drobno treba koncesije, pa ni pozabiti, da so vsi trije zavezani plačati tudi posebno davščino. Ako bi se ne zmenili za te svoje dolžnosti, zadela bi trgovca denarna kazen s strani finančne oblasti, poslednja dva pa poleg te globe še tudi kazen politične oblasti, ki se v zmyslu obrtnega reda lahko naloži z denarnim zneskom 400 K, ali z zaporom do treh mesecev, ali pa tudi s tem, da se kršitelju zakona odvzame pravico za izvrševanje obrta za nedoločen čas ali celo za vedno.

(Dalje prih.)

Obrtne pravice in predpisi.

Zadružni inštruktorat. Mestni magistrat ljubljanski je izdal vsem zadrugam v Ljubljani naslednjo okrožnico, ki velja istotako za vse zadruge na deželi. Okrožnica pravi:

»Mestni magistrat je zaznal, da neka zadruga sploh ne ve, da je v Ljubljani, poseben zadružni inštruktor, neki drugi zadrugi pa da ni znano njegovo ime in naslov. To vzlic tuurdnemu razpisu z dne 19. julija 1913, št. 16.957, s katerim so se vse obrtne zadruge in zveza kranjskih obrtnih zadrug obvestile o predmetu.

Dodatno k temu citiranemu razpisu obveščá mestni magistrat kot obrtna oblast vse ljubljanske zadruge in Zvezo kranjskih obrtnih zadrug vnovič, da je glasom razpisa c. kr. deželnega predsedstva za Kranjsko z dne 8. avgusta 1913, št. 2241/pr., določilo c. kr. trgovinsko ministrstvo dogovorno s c. kr. ministrstvom za notranje zadeve gospoda Henrika Steško, c. kr. okrajnega komisarja za zadružnega inštruktorja za kronovino Kranjsko.

Imenovani ima svoj sedež v Ljubljani in uraduje v pritličju hiše št. 10 Gledališka ulica. Kot zakonito poklicani svetovalec obrtnih zadrug in njih zvez, je njegov na-

log, da jih poučuje in podpira v vseh zadevah njih delokroga.

V svrhu, da more navedeni funkcionar izvrševati svoje posle, naroča mestni magistrat kot obrtna oblast vsem ljubljanskim obrtnim zadrugam in Zvezi kranjskih obrtnih zadrug na podlagi določila §§ 127 in 127 a obrtnega reda, nadalje ministerjalne naredbe z dne 26. julija 1907, št. 192 drž. zak. ter razpisa c. kr. trgovinskega ministrstva z dne 26. julija 1907, št. 22.860, da je navedenca obvestiti pravočasno, t. j. najmanj 24 ur poprej, in o vseh združnih zborovanjih in o sejah načelnikstva, in sicer ob privitku dnevnega reda. V manj važnih zadevah pa zadostuje, da se poda načelnik zadruga v zgoraj označeno pisarno združnega inštruktorja ter se ž njim posvetuje.

Tako posvetovanje je v zmislu odstavka 3 zgoraj citiranega ministrskega razpisa priporočljivo osobito vsakokrat, kadar gre za sestavo spisov in za občevanje z oblastnijami sploh itd., ali kadar je mestni magistrat to zadrugi posebej naročil.

Vsako nerednost v tej smeri bo mestni magistrat nasledoval in pod danimi pogoji tudi uvedel primerno postopanje v zmislu § 127., al. 5 o. r. zoper načelstvo.

Katera oblast odloča izven okoliša ljubljanskega policijskega ravnateljstva o prošnjah za podaljšanje policijske ure in za prireditve javnih plesov in plesnih godb in katera oblast kaznuje prestopke v teh zadevah?

1. Vsako podaljšanje policijske ure, nadalje nadzorstvo in kazensko postopanje v zadevah policijske ure, je **obrotno-policijskega** značaja in spada vsled tega v kompetenco obrtnih oblasti, ne pa v ono občin, ki jim pristojna edinole **krajevna** policija. Podaljšanje policijske ure tedaj vobče pristojna c. kr. okrajnim glavarstvom, vendar pa sme c. kr. okrajno glavarstvo izjemoma prepustiti županom rešitev prošenj za podaljšanje policijske ure. Ako se župan brani izdati dovolitev za podaljšanje policijske ure, tedaj je seveda v katerem koli roku dopuščen ugovor pri c. kr. okrajnem glavarstvu, ki potem kot obrtna oblast prve stopnje o prošnji odloča. Ako ne gre le za podaljšanje policijske ure ob gotovih, natanko določenih dneh, temveč za doljšo dobo, za trajno ali do preklica, potem odloča o taki prošnji posameznega gostilničarja sploh edinole c. kr. okrajno glavarstvo in ne morda župan. Ako c. kr. okrajno glavarstvo prošnjo za podaljšanje policijske ure odkloni, potem je tekom 14 dni dopustna pritožba na c. kr. deželno vlado in proti odklonitvi s strani c. kr. deželne vlade pa tekom nadaljnjih 4 tednov pritožba na c. kr. trgovinsko ministrstvo. Pritožba na deželno vlado kakor tudi na trgovinsko ministrstvo bi se vedno morala vložiti pri okrajnem glavarstvu.

O prestopkih predpisov glede policijske ure razsoja v I. stopnji edinole c. kr. okrajno glavarstvo kot obrtna oblast.

2. Izdajanje dovolilnic ali licenc za javne plesne in plesne godbe spada v zmislu občinskega reda v domači delokrog občine. O prošnjah za take prireditve odloča tedaj župan, oziroma njega nadomestujoči občinski svetovalec. V slučaju odklonitve je tekom 14 dni dopustna pritožba na občinski odbor in zoper odklonitev občinskega odbora je istotako tekom 14 dni na

deželni odbor. Pritožba bi se morala vložiti pri županu.

Prestopke določb o javnih plesih in plesnih godbah kaznuje župan v prenešenem delokrogu, ali pa kar c. kr. okrajno glavarstvo kot policijska oblast. Ako kaznuje župan v navzočnosti dveh občinskih svetovalcev, potem je v kateremkoli roku dopustna pritožba na c. kr. okrajno glavarstvo. Bodisi, da c. kr. okrajno glavarstvo v I. stopnji, bodisi v II. stopnji kaznuje, je v vsakem slučaju dopustna pritožba na c. kr. deželno vlado. Pritožba na deželno vlado bi se morala tekom 24 ur po razglasitvi razsodbe pri okrajnem glavarstvu prijaviti in eventualno v nadaljnjih treh dneh izpeljati. Ako ni c. kr. okrajno glavarstvo razsodbo razglasilo, temveč je n. pr. kazensko razsodbo pisмено dostavilo, potem se naj pritožba na c. kr. deželno vlado tekom 3 dni vložiti pri c. kr. okrajnem glavarstvu.

Stanovske novice.

Državna zveza združnih gostilničarskih zvez v Avstriji priredi v dneh od 20. do 25. aprila t. l. III. zvezno zborovanje v Solnogradu. Vožnja gre z Dunaja čez Linc v Solnograd, tam dva dni zborovanje in ogledi ter izleti. Iz Solnograda v Inomost in tu izleti. Potem vožnja do Chiemskega jezera in na parniku po jezeru, dalje v Monakovo, od tam zopet nazaj v Solnograd. Udeležbo je priglasiti **najkasneje do 15. aprila 1914** in obenem vložiti odpadajoči znesek za vožnjo in udeležbo. Vožnja stane z Dunaja II. razred 66 K, iz Linca 48 K. Stroški za udeležbo znašajo 60 K in dajo pravico do zborovalnega znaka, slavnostnega spisa, slavnostnega banketa, listka za kovčeg itd., brezplačno stanovanje v vseh imenovanih krajih, prosto vožnjo na parniku po Chiemskem jezeru, ter brezplačno udeležbo pri vseh prireditvah v Solnogradu, Inomostu in Monakovem. Tudi dame, rodbinski člani in drugi udeleženci se lahko priglasijo. Vsa vprašanja, denarne pošiljatve itd. so nasloviti na predsedstvo državne zveze na Dunaju I. Kurrentgasse 5. Kdor hoče obširnejši spored priredb in izletov vedeti, lahko vpraša tudi pri deželni zvezi gostilničarskih zadrug v Ljubljani. Naša zveza se tudi udeleži po nekaterih članih zborovanja in bo v razpravo prišel tudi predlog naše zveze glede reforme zakona o užitnini na vino, zlasti glede odpisa užitnine zaradi gošče, glede užitnine prostega vina za delavstvo, petijot - vina za delavstvo itd. V slavnostnem odboru, predsedstvu, oziroma odboru so prvi funkcionarji solnograški, v poslovnem odboru tudi člana naše zveze gg. Franc Kavčič in Vinko Ogorelec. Izmed točk, ki se bodo obravnavale na zborovanju, naj omenimo le nekatere: strokovna organizacija gostilničarskega obrta, nezgodna akcija od strani države, dežel in občin, poročilo o delovanju obrtnega sveta, pivovarniški kartel, dobavne pogodbe za pivo in pravno varstvo, dovoljenja koncesij blagovnim hišam, konzumnim in drugim društvom, ustanovitev dobrodelnih naprav v državni zvezi, prisilne zakupodaje in pravica ugovora za drug, ustanovitev preskrbovalne blagajne za starost, nezgodno zavarovanje v hotelskem obratu, uravnava policijske ure, višja strokovna šola za gostilničarstvo, re-

forma vinskega zakona itd. Kakor že rečeno, če hoče kdo natančnejša pojasnila in obširen spored, naj se oglasi pri deželni zvezi. Istotako naj se tej prijavi tudi oni, ki se misli udeležiti zborovanja in izletov.

Matevž Sršen †. Na Skaručni pri Vodicah je nagloma umrl znani tovariš gostilničar Matej Sršen p. d. Inglič, star 62 let. Bil je blaga, poštena, slovenska korenina. Njegovo izborno gostilno so radi obiskovali izletniki iz vseh krajev, osobito Ljubljanci. — Bodi mu ohranjen blag spomin!

Združne objave.

Poročila občnih zborov zadrug, ki so se že vršili, objavimo po vrsti, kakor bo dopuščal prostor.

XXII. redni občni zbor gostilničarske zadruga ljubljanske se je vršil dne 26. marca 1914 v veliki dvorani »Mestnega doma«. Navzočih 98 članov. Načelnik gosp. Kavčič konstatira sklepčnost in otvori zborovanje, pozdravi navzoče, predstavi obrtno oblastvenega komisarja gosp. dr. Berceta, ter pozove zborovalce, naj se danes oglasi vsakdor, ki ima kako pritožbo ali nasvet glede združništva. Dalje prosi, da bi se v tem slučaju obravnavalo po možnosti parlamentarno. Predno pa preide na dnevni red, se spominja še v preteklem letu umrlih članov: Franca Babiča, Friderike Bürger, Frančiške Stark in Matevža Zadnikarja, ter pozove zborovalce, da se v znak sozajlja dvignejo s sedežev, kar se zgodi. Nato se prečita zapisnik prejšnjega občnega zbora, ki se brez ugovora odobri. Ravnotako se ni k letnemu poročilu o delovanju zadruga v preteklem letu nihče oglašil in se tudi to poročilo brez ugovora vzame na znanje. Računski zaključek za leto 1913 in proračun za leto 1914 se po pisмено izdani izjavi revizorjev brez ugovora odobri. Iz letnega poročila in računskega zaključka za leto 1913 posnamemo sledeče: Ko je prešel policij. aparat iz rok avtonomne občinske uprave, se je začelo gostilničarstvo na vse načine preganjati. Kazni je kar deževalo, prav mnogi niti niso vedeli, zakaj se jih kaznuje. Vzroke so izvedeli pri policiji. Pri enem se je gost eno minuto predolgo zamudil, pri drugem so veseli gostje zapeli, pri tretjem je igral gramofon, pri četrtem se je na to godbo par minut zavrtelo. Vse to se je smatralo kaznovanja vredno in romale so cele trume prizadetih na policijo. Gostilničarski obrt je moral torej prvi občutiti to novo metlo, ki pa ni imela kaj pometati, ampak delala je le prah. Poročilo toži med drugim, da se o podpiranju obrtnikov le malo-kdaj sliši, pač pa mnogo o pritisku na iste od vsegamogočnega birokratizma. Letno poročilo navaja nadalje delovanje, ki ga je vršila zadruga napram obrtni oblasti, policiji, šolstvu, vajejstvu, pomočniškemu zboru, proti umazani konkurenci, s pritožbami in ovadbami. S posredovanjem služb je v pretečenem letu preskrbela 139 gospodarjem 212 uslužbencev, slednjim brezplačno. Zadruga ima po načelniku svoje zastopstvo tudi v državni zvezi na Dunaju, potom katere se je letos vložilo raznim pristojnim ministrstvom peticije in resolucije za odpravo že starih perečih krivic, ki se gode gostilničarstvu t. j. od-

prava zarubljenja koncesij, koncesioniranje prodaje piva v steklenicah, sprememba določb glede točenja pod vejo, sprememba užitninskega zakona itd. Novih koncesij se je dalo 3, ravno toliko jih je ugasnilo; prenosov gostilničarskih koncesij je bilo 11. Zadrugi so se pritegnili tudi trgovci z žganjetoči in je vsled tega naraslo število članov zadruga za 12. Članov s koncesijami šteje zadruga 254, zakupnikov pa 77, skupno 331. Vajencev je bilo koncem leta 26, pripadnikov zadruga t. j. pomočniški zbor zadruga šteje 664 članov. Odborovih sej je bilo 14, uradnih spisov 392. Dohodkov je imela zadruga v pretečenem letu 3722 K 46 vin., izdatkov pa 2723 K 11 vin., prebitka 999 K 35 vin., ki je deloma naložen v hranilnici, ostanek pa je bil dne 31. decembra 1913 v blagajni. Skupno aktivno premoženje zadruga znaša z dne 31. dec. 1913 7582 K 83 vin., za 1381 K 89 vin. več kakor v prejšnjem letu. Skupno aktivno premoženje zadruga in njenih obeh bolniških blagajn znaša že 42.743 K za 2742 K več kakor v prejšnjem letu. Preide se k volitvam. Načelnik imenuje skrutinatorjem gg. Ložarja in Rudolfa Stritarja. Oddanih je bilo 78 glasovnic, ki se glasijo vse na imena Avguštin Zajec, Rudolf Škulj, Ivan Stritar in Peter Krisch, kot odborniki in gg. Ignacij Banko, Franc Krapeš in Anton Gorše, kot namestniki. Vsi ti so torej izvoljeni za triletno funkcijsko dobo. Kot pregledniki računov se izvolijo ustmeno gg. Matko Soklič, Tomo Korbar in Anton Tonejc. V odbor pomočniške bolniške blagajne g. Jernej Ložar. Občnemu zboru se poroča, da je za slučaj, ako se sklene danes stanovsko glasilo »Gostilničarja« naročiti za vse člane obvezno, spremeniti § 14. pravil v toliko, da se eventualna tozadevna doklada more pobirati tudi enakomerno po glavah. Na poziv, kdo je za dodatek tega besedila k odstavku 2 § 14., naj dvigne roko, se izkaže, da občni zbor za to spremembo glasuje in ker se na dano protiglasovanje ni nihče odzval, se smatra sprejem predloga soglasnim. K točki 8. dnevnega reda poroča g. Bole, naj bi se naročba stanovskega glasila »Gostilničar« uvedla obilgatno za vse člane, da se tako po eni strani pomaga obstoju lista, drugič pa je tudi potrebno, da imajo gostilničarji svoje glasilo, ki bo nepristransko zastopalo le interese gostilničarskega stanu. Na dano glasovanje, se sklene, brez ugovora, da naroči zadruga list »Gostilničar« za vse člane in pobere dotično naročnino. — K raznoterostim se oglasi gosp. Polak, ter želi pojasniti, v koliko so obmetavanja nekoga lista upravičena, ki trdi, da bodo imeli gostilničarji s tem škodo, da jih je zadruga opozorila, naj zvišajo cene vinu za 8 vin. vsled zvišanja deželnih doklad. Gosp. načelnik odgovori, da očitani tobačni listi, ki so vpejani z enakim besedilom v vseh drugih sosednjih kronovinah in se nihče nad njimi ne spotika, sploh niso od zadruga, ker jih je izdala »Deželna zveza«, ki je vse kaj drugega, kot pa zadruga ter ima svoj odbor in svojo upravo. Glede zvišanja cen pa je umevno, da se nikogar ne more siliti in noče siliti, dati smer ali aviso za enotne cene, oziroma enotno zvišanje pa je vsled danih razmer dolžnost zadruga, ker bi se sicer z neenotnim postopanjem drug drugega uničevali, tak list pa, ki vsakemu prizadevanju gostilničarske organizacije kljubuje, naj

gostilničarji vržejo iz svojih lokalov. G. Bole želi izpremembe pri taksi za posredovanje služb, tako da bi tudi službe iskajoči morali kaj plačati. Ker pa zadeva potrebuje premembo pravil, se o njej danes ne more razpravljati, marveč se želja vzame le na znanje. Ker se nadalje ni nihče oglasil k besedi, zaključí načelnik občni zbor z običajno zahvalo zborovalcem za udeležbo in posebno pa časnikoma »Slovenskemu Narodu« in »Danu« za krepko moralno podpiranje gostilničarskega stanu.

Zadruga gostilničarjev v Trziču. Občni zbor se je vršil dne 30. marca ob 3. popoldne v navzočnosti 40 članov. Gosp. načelnik R u e c h otvori občni zbor, proglasi sklepčnost, pozdravi vse navzoče, zlasti še došlega gospoda združnega inštruktorja gosp. Stesko ter poda nato kratko poročilo o poslovanju zadruga v minolem letu. Tajnik prebere zapisnik lanskega občnega zbora. Načelstvo je imelo v minolem letu 5 odborovih sej, pri katerih se je sklepalo o koncesijah in raznih prošnjah na c. kr. okrajno glavarstvo, deželno zvezo in deželno vladu. Nato se prebere računski zaključek za leto 1913, ki izkazuje 109 K 22 vin. dohodkov, 87 K 77 vin. stroškov, torej čistega preostanka v letu 1913 21 K 45 vin., 500 K je pa plodono naloženih v tukajšnji hranilnici. V imenu pregledovalcev računov poroča gosp. Anton J e g l i č iz Trziča, da so računi v redu ter da soglašajo s prilogami. Gospod združni inštruktor je predlagal organizacijo zadruga in priporočal tudi koncem svojega zanimivega govora strokovni list »Gostilničar«, nakar se je soglasno sklenilo, naj zadruga naroči za vse člane list »Gostilničar« za leto 1914 obvezno. V svrhu pokritja vsled letos mnogo večjih stroškov pa pobira zadruga naklado 2 K od vsakega člana in sicer bi se morala naklada vplačati do 1. julija 1914. G. združni inštruktor je tudi izrekel svojo pripravljenost, dajati vsakovrstne odgovore na kakršnakoli vprašanja pod tozadevno rubriko strokovnega lista. Ko se nihče ne oglasi več k besedi, zaključí gosp. načelnik občni zbor.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje: V 6. številki letošnje »Save« sem čital, da gostilničar, ki nima pravice žganjetoča, pač pa pravico čaj dajati v gostilni, ne sme čaju primešati ruma. Jaz nimam pravice žganjetoča, pač pa smem gostom čaj prodajati. Ali smem čaju primešati rum? Ako ne, kaj naj pridenem, ker sam čaj malokdo pije?

Odgovor: V 2. številki »Gostilničarja« smo obširno razložili, da gostilničar ne sme primešati rum čaju, če nima pravice žganjetoča. Tu ne pomaga nič in če ga kdo ovadi, je gostilničar kaznovan. Ker se torej ne sme primešati ruma, naj se da gostu limona razpolago.

Razno.

* **Pivovarna v Lescah** bo v kratkem na prodaj, ker je v konkurzu. Našim gostilničarjem se nudi lepa prilika, da si ustanove svoje podjetje, ki bi pod spretnim vodstvom lahko izvrstno uspevalo.

Ustanoviti bi bilo najbolje družbo z omejeno zavezo in za prvo bi bilo treba 80.000 kron glavnice. Piva se vari letno do 25.000 hektolitrov, uredba pivovarne je najmodernejša. Danes opozarjamo podjetne gostilničarje na to podjetje, prihodnjič bolj natančno.

* Mali trgovci in obrtniki kot porotniki.

Řado se zgodi, da so mali trgovci in obrtniki, ki delajo le sami ali le z vajenci, izžrebani kot porotniki. Vsled tega trpe njih podjetja občutno škodo, zlasti če trajajo porotne razprave več dni ali cel teden. Gremij dunajskega trgovstva se je zato obrnil na višje deželno sodišče s prošnjo, naj se pri sestavi porotniške liste na to ozira in izpusti take male trgovce, ki so vsled izvrševanja porotniške dolžnosti gospodarsko zelo oškodovani. V rešitvi te vloge se je obljubilo, da se bo pri sestavi porotniške liste čim najbolj na to oziralo. — Vloga pravi med drugim: Današnje pridobitno življenje zahteva intenzivno delovanje malega trgovca. Kjer podjetnik sam dela in je brez nameščencev ali le z nekaterimi, povzroči njegova odsotnost od obrata za dlje časa občutno škodo, to tem bolj, ker si more tak podjetnik le redko ali pa z velikimi žrtvami dobiti kako pomožno moč, ki je pa kljub temu nepopolna. Za podjetnike torej, ki nimajo osebja, ali le tako osebje, čigar delo ni nikakšno nadomestilo za njega, pomenja izpolnjevanje porotniške dolžnosti občutno gospodarsko škodo. To dejstvo vpliva pa tudi slabo na zmožnost dotičnika za izvrševanje porotniške službe, kajti izključeno je, da bi se človek, ki nemirno in s skrbjo misli na svoj obrt, ki ga je pustil na cedilu, z osredotočeno pozornostjo posvetil svojemu poslu kot sodnik. To so težki pomisleki, ki jih je treba uvaževati.

* **Velikost in teža tiskovine.** Trgovsko ministrstvo je pred kratkim naznanilo, da bo v bodoče vsako prošnjo za dovolitev, da se smejo po pošti pošiljati tiskovine, ki prekoračijo najvišjo tarifarično mejo v teži in obsegu, brez vsake izjeme odklonilo. Zato se nujno priporoča, paziti že pri naročevanju cenikov in drugih kot tiskovina oddanih pošiljatev, da se tarifarična meja, namreč 1 kg teže, 45 cm mere na vse strani, ali pri valjasto zavutih pošiljatev 75 cm dolžine in 10 cm premera ne prekorači.

* **Nazadovanje tujkega prometa v letu 1913. na Dunaju.** Lansko leto je bilo v času od 1. januarja do 1. oktobra za 16.774 tujcev manj na Dunaju, kakor v istem času leta 1912. To število bi se še zvišalo, če bi različni kongresi v septembru ne dovedli več kakor 20.000 tujcev. Najbolj so nazadovali tujci iz Romunske, Bolgarske, Srbije in Rusije.

Privlačen magnet je za vsako restavracijo dobra jed in in pijača, med katero nikakor ne igra najmanjše vloge kava. Dobra kava je zaradi tega v restavraciji zelo važna stvar, in zato je za vsakega gostilničarja važno da ve, da se napravi najboljša kava s Kolinsko kavno primesjo, ki da kavi prijeten vonj, izvrsten okus in lepo barvo. Obenem je Kolinska kavna primes tudi pristno domače blago, in jo torej vsem našim gostilničarjem priporočamo ne le kot izvrstno, temveč tudi kot domače blago.

VERMOUTH-

vino najboljši kakovosti prodaja po najnižji ceni tvrdka
Br. Novakovič
vinska trgovina v Ljubljani.

32 6-24

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

postavljen franco hiša v vsaki množini priporoča tvrdka

Richter & Ko.

Ljubljana, Trnovska ulica šte. 25.

Odjemalci večjih množin primeren popust.

Postrežba točna in solidna!

6-15

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, in kakovosti; moško, žensko in otroško perilo, velika izbira najmodernejših moških klobukov, slamnolov in čepic, dalje čepic 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 6-24

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. Natančnejše se izve v pivovarni v Mengšu.

Kraški teran I.

kakor tudi izvrstno belo vino prodaja po dogovornih cenah

Anton Černe,

39 6-6 posestnik in gostilničar

Tomaj št. 10, p. Tomaj na Krasu.

Kolesarji! Izšel je

: prvi slovenski cenik :
domače tvrdke

A. GOREC

špecialna trgovina s kolesi in deli.

Ljubljana, 35 6-24

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

priznana najboljših

ADLER in ES-KA koles ter posameznih delov.

Na zahtevo se pošlje vsakomur zastoj.

Tovariši!

Tovarišice!

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

34 6-24

Sanatorij Elizabetinum

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

Poljanska cesta 16. 36 6-24 Telefon št. 141.



33 6-24
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. :

Najstarejša domača zlatarska tvrdka!
25letni jubilej obstoja leta 1914.

Raznovrstna zaloga vseh zlatarskih predmetov in ur.

Ure z lastno znamko

„Tup“.

Popravila in nova dela ter poročne prstane izdelujem

v lastni delavnici

z električnim obratom.

Najnižje cene. Vestna in točna postrežba. Cenovniki zastoj

Lud. Černe

juvelir, lrgovec z urami ter zapris. sodni cenilec.

Ljubljana, Wolfova ulica 3.



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

v gostilničarskem obrtu.

Gospodarji iz Ljubljane plačajo 80 vin., z dežele 1 K.

Tovariši gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

26 5-24

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 6-24 Vstop prost!

Novodošel!

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kolmann
 11 v Ljubljani 5-24
 dovoli gostilničarjem in kavarinarjem 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 5-24
J. BUZZOLINI
 Ljubljana, Stritarjeva ulica.
 Vsakdanje pošiljatve od najmanjše do največje množine po najnižji ceni.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepič
 Spodnja Šiška šte. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gor.
 Telefon št. 262. 14 5-24

Pivovarna „Reininghaus“
 Gradec — Steinfeld
 priporočata svoja najboljša piva, kakor:
marčno carsko, vležano in bavarsko v sodkih in steklenicah. 27 5-24
 Specijaliteta **Reininghausovo dvojno sladno pivo „St. Peter“** v originalnih steklenicah.
 Glavno zastopstvo pivovarn **Reininghaus in Puntigam**
 Telefon št. 90. v Ljubljani, Martinova cesta 28. Telefon št. 90.

Pivovarna Göss
 priporoča svoje priznane priljubljene izdelke
marčna, cesarska, vležana, eksportna in bavarska piva
 v sodčkih in steklenicah.
Zastopnik: Fr. Sitar v Sp. Šiški. 33 4-24

A. Zankl sinovi
 tvornica barv, lakov in firnežev
 Ljubljana
 priporoča 21 5-24
 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 letoviščarje. V restavraciji se točijo najfinejša stara vina. Izborna kuhinja. Kava vedno na razpolago. Najlepši razgled na Ljubljano in okolico. Svež zrak in krasni izprehodi po tivolskem gozdu.
 Obenem se priporoča cenj. letoviščarjem hotel „Stol“ na Blejski Dobravi poleg postaje Dobrava med Jesenicami in Bledom. Krasno opremljene sobe za cele družine in posameznike. Dobra restavracija s fino kuhinjo in dobrimi starimi vini ter kegljiščem in lepim senčnatim vrtom. Cene primerne. Lep izprehod do krasnega Vintgarja 1/4 ure. 15 5-24

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. 5-24

Jakob Zalaznik
 pekarija, slaščičarna in kavarna 31 5-24
Stari trg 21
 se priporoča sl. občinstvu posebno z dežele
na zajutrak.
 Filijalke:
 Mestni trg šte. 6
 Kolodvorska ulica šte. 6.

Fvg. Signola
 Ljubljana, Dunajska cesta 13. 5-24
 Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.
Deset zapovedi za kmetovalca
Deset zapovedi za zdravje
 dobi za stonj in poštnine 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, istiskih, hrvaških in štajerskih vinskih goric ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.
 Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici. 29 5-24

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 5-24
 Naročila sprejema lekarna **G. Piccoli, Ljubljana.**

Mihael Kastner, Ljubljana
 7 5-24
 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 trdka
 Velepražarna za kavo z električnim obratom. 8
T. Mencinger, Ljubljana
Zaloga mineralnih voda. 5-24 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 5-24

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 5-24

Sukneno blago

za moške in ženske

dobite

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

R. Miklauc

Ljubljana, Stritarjeva ulica števil. 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 5-24

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

PIVO

28 5-24
največje slovenske narodne tvrdke:
Delniška družba združenih
pivovaren Žalec in Laški trg
v Ljubljani.

Srečko Potnik

: Vakuum parna destilacija :
rastlinskih in sadnih cvetov

v Ljubljani, Slomškova ulica 27,

priporoča cvete in kompozicije za izdelavo ruskega kumljevca, rastlinske grenčice, planinskega rastl. sladkega žganja, poprovega metovca, ruma za čaj, vermuta, drožnika, tropinovca, hrusevca, jabolčnika, breskvočca, pelinkovca, vanilije, želodčne grenčice, jagneževca, 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 5-24



Gostilničarji!

Pozor! 4 5-24

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.



2 5-24

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

Ljubljana, Slomškova ulica 27

priporoča:

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

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!