



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Osrednje zveze gostilničarskih zadrug na Slovenskem“.

List izhaja 25. vsakega meseca.

Za člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno D 6.—. Sicer stane list celoletno D 7.—, polletno D 2.50, četrtletno D 6.—; posamezne številke 50 para.

Cena inseratom: 1/48 strani D 1.—, pri večkratnih objavah popust.

Uredništvo in upravnništvo je v Ljubljani, Gosposvetska cesta št. 16.

Strankam je uredništvo na razpolago vsak dan od 8.—18. ure.

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

Št. 12.

V Ljubljani, 25. decembra 1921.

Leto VIII.

Cenjeni tovariši!

Današnjemu listu prilagamo poštne položnice za vplačanje zaostale naročnine. Kdor je naročnino za pretečeno leto že plačal bodisi direktno ali potem zadruge, naj porabi položnico za plačilo naročnine za prihodnje leto, ker se ta itak povsod naprej plačuje. Tiskarna nam je prezentirala ogromen račun, zato prosimo, naj nihče ne odloša s plačilom. Pomnimo še, da smo vsled vedno rastočih tiskarniških stroškov primorani postaviti listu ceno na 6 Dinarjev za celo leto.

List ostane slej kot prej obrambeno sredstvo gostilničarskih interesov skupnega gostilničarstva Slovenije. Prosimo le še enkrat, ne odlašajte s plačilom te malenkosti, žrtvujte pol litra vina svoji prepotrebni organizaciji in stvar bo za eno leto odpravljena. Vsem tovarišem in tovarišicam pa želimo srečno in veselo Novo leto!

Osrednja zveza gostilničarskih zadrug za Slovenijo v Ljubljani.

Upravnništvo
Gostilničarja.

Uredništvo
Gostilničarja.

Trošarine prosta pijača.

Na nekem občnem zboru gostilničarjev se je sprožila pritožba, da finančni organi ne dovoljujejo povsod zakonito dovoljenega prostega vina za družino in delavstvo. Ker povzroča to neugodnost morda nespornost ali pa nerazumevanje tozadevnih predpisov hočemo s tem člankom podati nekaj tozadevnih določil iz pravilnika za izvrševanje določil o državni trošarini iz začasnega zakona o državni trošarini.

Člen 3 omenjenih določil navaja o oprostitvi trošarine sledeče:

Trošarine oproščeno je načeloma samo vino, vinski mošt, sadno vino in sadni mošt lastnega pridelka, kolikor se porabi v niže navedene namene v katastralni občini, kjer se je pridelalo. V ozira vrednih primerih, ako je na priliko producent vinogradnik ali poljedelec po poklicu, pa sme nadzorništvo državne užitnine po svobodnem preudarku razširiti oprostitvev tudi na vino (vinski mošt, sadno vino, sadni mošt), pridelano v drugi občini.

Vino iz jagod, sladno vino in medica se ne puščajo nikomur trošarine prosto. Oproščen je samo pridelek pijač, navedenih v prvem odstavku, ki se porabljajo za lastno hišno potrebo in za delavce, zaposlene v vinogradniškem ali poljedelskem obratu poljedelčevem, in sicer v množini, ki jo sporazumno s poljedelcem določi pristojni užitninski urad, oziraje se na število rodbinskih članov in obseg vinogradniškega (poljedelskega) obrata. Ako se pojavijo spori, odloča končno veljavno nadzorništvo državne užitnine, zasllišavši predstojnika občine, kjer so vinogradi ali sadniki.

Načelno je določena kot največja množina vina in vinskega mošta, ki se pušča trošarine prosta:

- od hektara vinogradov 300 litrov,
- od hektara njiv 50 litrov,
- od hektara travnikov 50 litrov.

Sadno vino in sadni mošt se vpoštevata pri tem v razmerju proti vinu in vinskemu moštu kakor 4 : 3.

Vino, ki se pusti prosto trošarine za hišno porabo in za poljske delavce, mora

biti ločeno od vina, ki je namenjeno za prodajo.

Kako se ta ločitev veljavno izvrši, predpisuje člen 8. tega pravilnika. Oproščeno trošarine je tudi vino, ki se prejme iz mesta, zaprtega za užitnino, če se je izvozilo nerazbremenjeno od trošarine, ki velja za vino v tem mestu.

Da se je izvršil izvoz iz mesta zaprtega za užitnino, ne da bi se bilo vino razbremenilo trošarine, plačane pri uvozu, se mora dokazati s potrdilom mestnega užitninskega urada, pri katerem se je vino izvozilo, na hrbtu užitninske bolete ali delne bolete.

Dalje je oproščeno trošarine vino, ki je namenjeno za izdelovanje kisa in žganja, potem vinske pokušnje in končno vino, ki ga nosijo potniki s seboj, če je količina primerna njih osebni potrebi.

Da je prejeta vino namenjeno za izdelovanje kisa ali žganja, treba užitninskemu uradu z naznanilom prejema izrecno prijaviti. Užitninski urad vzame to v evidenco v svojih zapiskih ter poskrbi s primerno odredbo (zapečatba, ločitev itd.) za to, da se to vino ne porabi drugače.

Vinske pokušnje morajo biti na posodi (steklenici) označene za take ter ne smejo presegati pol litra posameznih vrst. Oddajo teh pokušenj treba užitninskemu uradu vobče naznaniti najkasneje 24 ur po odaji, če se vzamejo iz neobdačene zaloge; če pa se pokušnja odvzame iz te zaloge, a takoj nadomesti s trošarine prostim ali pa z obdačenim vinom, ali če se vzame pokušnja iz vina, prostega trošarine ali obdačenega, ni treba oddaje naznanjati posebej; obdržati pa

je označbo pokušnje intaktno na steklenici, da jo kontrolni organ lahko vidi o priliki.

Za potniške potrebščino je smatrati potrebščino samo za one dni, ko je potnik števno mero je smatrati množino enega resnično na potovanju. Z najvišjo vpolitra na dan.

Člen 8.

Splošni kontroli je zavezano vse pino na ozemlju, za katero velja ta pravilnik.

Razteza se torej kontrola:

- a) na proizvajalce;
- b) na prodajalce na debelo;
- c) na prodajalce na drobno;
- d) na druge osebe, konsumente.

ad a) Proizvajalec, ki sam prideluje vino in se mu je za lastno potrebo in za delavce pustila gotova množina trošarine prosto, naj po možnosti loči ono vino, ki se mu je pustilo trošarine prosto, od drugega pridelanega vina, ki je določeno za prodajo. Ako ta ločitev ni mogoča, se vino, določeno za prodajo dene pod uradno zaporo; zaradi pokušenj se voha sicer ne zapečati, pač pa mora proizvajalec odvzete pokušnje sproti popolnjevati z onim vinom, ki mu je puščeno trošarine prosto. Obenem vodi kontrolni organ račun v revizijski knjigi o vinu, ki je določeno za prodajo. Ako je ločitev vina mogoča, se uporablja zapora samo, če državni interesi to nujno zahtevajo; sicer zadošča vpisovanje in odpisovanje po kontrolnem organu.

Ako ima vinogradnik vinograde in kleti v različnih občinah, se mu vino lahko določi za delavce v vsaki kleti posebej.

Proizvajalec, ki vinogradov in polja ne obdeluje sam in se mu zaradi tega ne puščajo nikake množine trošarine prosto, mora vino, ki ga vzame iz svoje kleti, obdačiti prav tako kakor vino, ki ga prejme iz tuje kleti. Prodajalec vina na debelo mora imeti vso zalogo pod kontrolo. O prejemu in oddaji vina iz zaloge in o pretakanju mora voditi založni zapisnik.

Vino za lastno porabo mora hraniti ločeno od druge zaloge ter ga ob prevzemu bodisi iz svoje, bodisi iz tuje zaloge obdačiti. Zalogo ima vobče prosto uradne zapore; ako pa se je bati zlorabe, se mu smejo sodi zapečatiti; pri tem ostane voha prosta pečata, zato pa mora pokušnje popolnjevati z vinom, ki ga je obdačil za svojo porabo.

Kdor prodaja vino na drobno, pa je obenem proizvajalec, mora imeti zalogo ločeno od točilnice, in sicer tako, da je med zalogo in točilnico najmanj javna cesta ali pot.

Glede točilnice ali točilne kleti velja brez izjeme načelo, da sme biti v njej samo obdačeno vino. Vsak prejem v točilno klet od koderkoli mora biti pravilno naznanjen in obdačen, v založni klet samo naznanjen. Po potrebi se v založni kleti uporablja uradna zapora. Pokušnje je nadomeščati z obdačenim, izjemoma z

davka prostim vinom. Davka prosto vino mora hraniti, če se mu je priznalo, še posebej ločeno; če to ni mogoče, ga mora hraniti v zalogi. V tem primeru se morajo neobdačene posode zapečatiti.

Za tiste, ki prodajajo vino na drobno, a niso proizvajalci, veljajo ista določila; ne priznava se jim pa nikako davka prosto vino.

Kdor toči pod vejo, sme iztočiti dovoljeno mu množino vina — seveda lastnega pridelka — samo obdačeno.

Zato mora ločiti to množino vsaj istočasno z naznanilom o pričetku vintocha, s katerim je spojena tudi obdačitev. Ločenih kleti mu ni treba, pač pa se mu za čas, dokler toči vino, zapečati druga zaloga. Kontrolni organ ima zalogo v evidenci kakor pri vsakem proizvajalcu.

Pri drugih osebah se omejuje kontrola samo na ugotovitev, da se prejeta množina ujema z naznanjeno. Ta kontrola se izvršuje samo po izvolji.

Od vina, ki je določeno za prodajo, je odpisovati na račun droži, tri litre od hektolitra, pri moštih 10 litrov od hektolitra. Večje difference, oziroma primanjkljaje, je treba obdačiti, in če je upravičen sum, da se vino oddaja protipostavno, je uvesti tudi dohodarstveno kazensko postopanje.

Kjer morajo biti založni prostori ločeni od prostorov, v katerih se hrani vino, zavezano trošarini, mora vse te prostore odobriti nadzorništvo državne užitnine.

Vse osebe, ki proizvajajo vino ali ga prodajajo na debelo ali pa na drobno, morajo v treh dneh potem, ko so stopila ta določila v moč, nekvarno določilom člena 23., podati užitninskemu uradu prijavo, ki navaja: ime in priimek, posej ali obrt in bivališče dotične stranke, dalje prostore, namenjene za zalogo vina, in prostore, namenjene za hranitev obdačljivega vina.

Na podstavi te prijave pregleda kontrolni organ prostore, jih popiše v pričo stranke v dveh izvodih, ter jih predloži nadzorništvo državne užitnine v odobritev. En izvod potrjenega popisa prostorov se na to izroči stranki, drugi izvod ostane pri užitninskem uradu.

Ako se naznanjeni podatki naknadno izpremenijo, je treba izpremembo prijaviti v 48 urah potem, ko se je izvršila.

Korporacije in društva, potem oni, ki ne vodijo poslov sami, morajo v prijavi imenovati tudi osebo, ki posluje v njih imenu (obratnega vodjo).

Člen 9.

Kontrolni organi imajo zaradi pregleda pravico po dnevi, ako pa se vrši naznanjeno davkovno dejanje ponoči, tudi ponoči, sicer pa ponoči samo v spreminstvu občinske asistencije, če je opravičen sum nekorektnega postopanja, vstopati v prostore, kjer se hrani vino, obdačeno ali neobdačeno, bodisi proizvajalcev ali prodajalcev na debelo ali prodajalcev na drobno.

Upravičeni so tudi vsak naznanjeni transport vina revidirati pri odpošiljatelju pred izdajo transportnega lista, vsako po prejemniku naznanjeno pošiljatev pa pri tem.

Stranke morajo kontrolnim organom nuditi potrebno pomoč in dajati zahtevana pojasnila.

Kontrolnim organom, opremljenim s posebnim oblastvenim ukazom, je razen tega na zahtevo zaradi kontrole dopustiti vpogled v poslovne knjige.

Ta ukaz izda nadzorništvo državne užitnine po odobritvi delegacije ministrstva za finance.

Vse posode, ki se porabljajo ali v zalogah ali v točilnici ali pa za Transporte, morajo biti pravilno cimetirane.

Tako piše naredba osrednje vlade z dne 7. decembra 1920.

Dne 16. avgusta 1921. pa je izdalo ministrstvo za finance še širši pravilnik za izvrševanje določil o državni trošarini in začasnega zakona o državni trošarini, taksah in pristojbinah, katere člen XLIII., točka 8 navaja sledeče:

8. V oblastih, kjer se je doslej pobirala trošarina od vina, ne plačujejo lastniki (tudi samostani), vinogradniki, kolikor niso pravne osebe, trošarine na ono vino, ki ga prijavijo in uporabljajo rodbinski člani, hišno služabništvo in osebe, ki so na stanovanju in hrani pri dotičnem vinogradniku, kakor tudi delavci, ki obdelujejo vinograd.

9. Vinogradnikom, ki izvršujejo trgovino z alkoholnimi tekočinami na debelo in na drobno, ter točijo te predmete ali se bavijo s prodajo alkoholnih pijač, se dovoljujejo za domačo potrebo, trošarine prosto, te-le količine:

Ako je število radbinskih članov s hišnim služabništvom vred starih nad 15 let, ima pravico trošarine prostega vina, lastnega pridelka, do štirih članov 400 litrov, preko 4 do 8 članov 600 litrov, preko 8 do 12 članov 800 litrov, preko 12 članov 1000 litrov.

Ako ima vinogradnik fino buteljsko in navadno vino, a želi, da se mu za domačo potrebo dovoli trošarine prosto tudi fino buteljsko vino, se mu dovoli količina vina po znesku trošarinske vsote, oziroma razlike, ki obstoja za fina buteljska vina in navadna vina.

Vino, dovoljeno za domačo potrebo, se mora hraniti v prostorih, ločenih od onih, v katerih se hrani drugo vino.

Ako bi kolu ne bilo še tozadevno kaj jasnega, smo radevolje pripravljene dati še nadaljna pojasnila.

Gostilničarska šola na vidiku.

Ko je leta 1914 šolski kuratorij za obrtne nadaljevalne šole mestnega magistrata ljubljanskega zaukazal, da imajo tudi vajenci gostilniške obrti pohajati obrtno-nadaljevalne šole, je stopilo načelstvo gostilniške zadruga z ravnateljem teh šol

svetnikom Šubicem v razgovor, ali bi se dalo doseči, da dobijo gostilničarski vajenci v obrtnonadaljevalni šoli gostilničarski obrti primeren strokovni pouk. Ko je g. ravnatelj odvrnil, da razen korespondence, računstva, spisja in drugih pedagoških nauk ni mogoče dajati vajenstvu gostilničarske obrti, ter je ta odlični šolnik sam nasvetoval **naj se gostilničarstvo v tem pogledu osamosvoji in ustanovi lastno strokovno šolo za gostilničarsko vajenstvo.**

Te ideje se je načelstvo gostilničarske zadruge ljubljanske pod vodstvom načelnika gospoda Kavčiča takoj oprijelo in pričelo s pripravami. Na roko je šel pri tem gosp. mestni učitelj Gorazd, ki je sestavil učni načrt, pomagal pri sestavi proračuna in peticij, katere se je takratni vladi predložilo. Zasigurani so bili deloma že vsi prispevki, tako od vlade, mestne občine, trgovske zbornice in raznih drugih faktorjev kakor tudi od strani interesentov. Na jesem pa tistega leta, po izbruhu vojne, je obšla vlada načelstvo, da je uk obrtno nadaljevalnih šol za nedoločen čas ukinjen. Na tej poti je tudi cela zadeva obstala.

Po prevratu pa se je začelo seveda zopet na to misliti. Pričeli so se razni tozadevni sestanki in ker ima zadruge gostilničarjev že v to principijelni sklep občnega zbora z dne 9. julija 1914 se je spravila zadeva v odborovih sejah dne 9. nov. in 23. decembra 1920 zopet v aktivni štadij, ker je vse za to, da se mora strokovna šola za gostilničarski naraščaj ustanoviti. V zadnjem času se je vršilo že več odborovih sej in se je izvolil v to poseben odbor iz članstva zadruge, strokovnih veščakov in merodajnih faktorjev. Odvisno bode sedaj kako bodo oblasti in činitelji, katere se bo moglo v to velevažno podjetje pritegniti, zadevo razumevali in podpirali. Kakor je danes stvar upeljana, se bo šola vzdržavala največ iz tujkega prometa in nekoliko državnih subvencij in drugih event. v poštevpripadajočih korporacij. Do kako daleč je danes zadeva že prispela, še ne bomo razlagali, povemo le toliko, da, ako bodo merodajni činitelji ustregli brigi in delovanju tega šolskega odbora, bo vseka ko ta šola v prihodnji spomladi že pričela svoje blagonosno delovanje. Da širši svet izve, kaka potreba je za tako šolo pri nas, kjer moramo žal potožiti, da je bil dosedanj naš gostilničarski naraščaj, kar se tiče resnično strokovne izobrazbe in vede za višja ali boljša hotelsko gostilničarska podjetja, sila na slabem, tako, da kdor izmed pri nas izučenega vajenstva ni šel v širši svet, izpopolniti tam svoj uk, ni bil bogsigakaj podkovan. Da naši tovariši izprevidijo, kaj je modernemu gostilničarstvu dandanes treba vse znati, podamo nastopno razne predmete, ki se bodo v bodoči gostilničarski šoli predavali, in ki v zadevnih šolah na Dunaju, v Pragi in deloma tudi že v Zagrebu učijo in jih moderno izobražen natakara mora znati in vedeti. Učna snov bo sledeča:

Glavno vodilo pouku bo, da se celokupen pouk ozira edinole na praktične zahte-

ve gostilničarske, hotelirske in kavarniške obrti, ter se teoretične razlage podajo le v toliko v kolikor so neobhodno potrebne za razumevanje strokovnega znanja.

Učni jezik.

Branje, obravnavanje in pripovedovanje sestavkov, strokovne ali splošno obrtne vsebine. Ponovilo glasovja, besedoslov, in stavkoslovja. Pravopis s posebnim ozirom na tujke, ki se pogosto rabijo v gostilničarski obrti, njih razlaga. Spisovanje preprostih pisem strokovne vsebine. Ker pri pičli odmeri časa za to stroko ni podanih posebnih učnih ur, naj se to vrši po možnosti pri pouku poslovnih sestavkov.

Lepopisje.

Vaje v latinici, kurentni in okrogli pisavi, spisovanje jedilnih listov in menijev. Hektograf, šapirograf, ciklostil in slični pomnoževalni aparati. Vaje za rabo takih aparatov.

Obrtno-trgovski pouk.

Sestavljanje poslovnih pisem (okrožnice, ponudbe, naročilna pisma, pisma z računi, pisma pri plačilih, opominjevalna pisma). Poštne določbe in poslovanje kr. poštne hranilnice. Vaje v izpolnjevanju poštinih, železniških in carinskih tiskovin. Prejemni, spremni in nasprotni listi, zadolžnice, učna izpričevala, mezne in službene pogodbe, pooblastila, vloge na obrtne urade, zadevajoče izposlovanje obrtne koncesije oziroma nje odpovedi, dopustila za godbo, dovoljenje za postavljanje motorjev, stiskalnic za ogljikovo kislino itd. Obrtna naznanila, lepaki, oglasi in splošna reklama. Brzojavke in brzojavni ključi. Posebna pozornost naj se posveča pravopisju tujk, ki so pogosto v rabi.

Računstvo in kalkulacija. Plačilna sredstva, ki so navadna v trgovini. Metrične mere in uteži, vaje v določevanju teže.

Dalje reševanje praktičnih računov iz gostilničarskega življenja s pomočjo sklepnih, povprečnih in družbenih računov s posebnim ozirom na navedene vlomke in računanje na pamet. Odstotni in obrestni računi kot uporabo sklepnih in razstavnih računov. Trgovski običaji (usance) in zadevna izračunavanja (kosmata, bruto teža, tara, čista teža, privaga, zavaga, lekaža, dekort, skonto, provizija, rabat, diskont itd.).

Blagovna kalkulacija, izračunavanje prodajne cene, proračuni, izračunavanje redilne vrednosti.

Vaje v branju voznih redov, izračunavanje voznine in tovornine.

Najvažnejše o preračunavanju vrednostnih papirjev.

Knjigovodstvo. Trgovsko obratovanje gostilničarske, kavarniške in hotelske obrti. Najvažnejše iz meničnega pouka in vaje v spisovanju menic.

Namen knjigovodstva. Uredba in vodstvo za gostilničarstvo potrebnih poslovnih knjig in pouk o njih dokazilni moči.

shranjevanje poslovnih pisem (korespondence).

Razni načini zaračunavanja pri gostilničarstvu. Način napisovanja, kuhinjski in kletni blanket, zaračunavanje z znamkami, boni in registriranimi blagajnam, prednosti in hibe raznih načinov zaračunavanja, osobito z ozirom na kontrolo v kuhinji in kleti.

Vknjiževanje praktičnih poslovnih dogodkov z zaključenjem vseh knjig in sestave inventara.

Državlanski nauk. Sestava države. Temelji ustave in uprave. Pravice in dolžnosti državljanov. Upravna oblastva. Šolstvo, osobito obrtno. Vojaštvo, pravosodje, davkarstvo in carinstvo. Zdravstvo. Stavbarstvo. Socijalna skrb. Proizvajanje dobrin in promet.

Zavarovanje s posebnim ozirom zavarovanja na življenje, požar, bolezen, vlom, poroštvo in nezgode. Plodonosno nalaganje razpoložljive gotovine in prihrankov. Najvažnejše določbe z ozirom na zadružništvo. Najvažnejše določbe zakona o živilih. Najvažnejše določbe o posameznih in družabnih tvrdkah.

Temeljiti pouk o skupnih gospodarskih podjetjih obrtnikov in njih upravne uredbe.

Pismeno izdelovanje napovedi o pridobitni in osebni dohodarini. Prijave za bolniško zavarovanje. Prijave obratov, podvrženih zavarovanju zoper nezgode, naznanila o nezgodah v obratu.

Strokovni nauk. a) Pouk o poživilih in živilih. Bistvo prehrane. Sestavine živil in poživil ter njih pomen z ozirom na redilnost. Redilne snovi in redilna vrednost. Potvorbe. Preizkušanje živil in poživil, njih razkrajanje in pokvara. Sredstva za konzerviranje.

Najvažnejša živila in poživila. Voda. Naravne in umetne slatine. Kuhinjska sol. Meso (klavna živina, perutnina, divjačina, ribe, školjke itd.).

Poraba in ohrana mesa, mesne konserve. Jajca, mleko, surovo maslo in druge živalske maščobe, sir, žito, mlinski izdelki. Kruh in pekarski izdelki. Testenine. Stročnice. Krompir, vrste škrobov. Sadje in sadne konserve. Gobani. Zelenjave in zelenjadne konserve. Vrste sladkorja. Med. Rastlinske maščobe. Kava, čaj kakao in čokolada. Dišave. Opojne pijače. Kis. — Posamezne snovi naj se vselej pokažejo in opišejo ter pri tem, kako in kje se pridobivajo. (Kraj in način proizvodnje.)

Kletarstvo.

Pojem in obseg kletarstva. Proizvajanje vina in ravnanje z njim v kleti. Pridelovanje vina (vinska trta, vrste trt, boleznin in škodljivci trte, ureditev vinogradov, zasajanje trt, vinogradniška dela. Pridelovanje vina, trgatav, izdelava mošta, kipenje, vležanje in zorenje vina, sestavine vina, izdelovanje sladkih in penečih vin, uporaba ostanikov pri izdelovanju vina. (Ravnanje z vinom v kleti. Kletarstvo v ožjem smislu.)

4
Vinska klet in nje stranski prostori, vinski sodi, njih shranjevanje in ravnanje, kletarska oprava, napolnjevanje, točenje, žvepljanje, pasteriziranje, olepšavanje in filtriranje vina, izboljšanje slabih vin, napolnjevanje vina v steklenice, napake in bolezni vina, ponarejanje vina, presoja vina s pokušnjo. Vrste vina in množine produkcije vina, izdelava in sestavine sadnega vina, medice itd. Nova vinarspa postava.

Pivovarstvo.

(Sirovine, pripravljane slada, priprava, kuhanje in hlajenje pivne začimbe), kipenje). Sestavine piva. Vrste piva. Ravnanje s pivom pred in med točenjem. (Prevoz, vkletenje in hlajenje piva, klet za pivo, točenje piva in priprave za točenje, uradni razpisi, zadevajoči točenje piva). Napolnjevanje steklenic s pivom, pasteriziranje piva, obseg proizvodnje piva.

Pouk o serviranju.

a) Teoretičen pouk. Razdelitev pouka o serviranju in njega obseg. Gostilničarsko osebje, njega razdelitev, stopnja in delokrog. Vedenje osebja napram predpostavljenim in tovarišem. Vedenje natakarja v občevanju z gostom. Pozdravljanje gostov, titulatura, nakazanje prostora. Odvzetje vrhnjih oblačil, vprašanje po željah in priporočanje. Razni časi obedovanja. Spored jedil pri posameznih vrstah obedov. Pravila dostojnosti za občevanje z gosti. Opravičevanje v slučaju kake nerednosti. O zunanosti natakarja. Gojitev rok, nog in ust, naznanila in govorjenje med obratom. Kako je postopati med pogovorom gostov. Ponudbe prednosti pri vstopu. Vstop v zaključene prostore. O napitnini. Obnašanje natakarja o priliki preprirov. O najdenih predmetih. O določiteni knjigi za medsebojno določevanje gostov. Predlaganje in urejevanje mize. Vedenje natakarja po odhodu gosta.

Delokrog gostilničarja in njega razmerje do gostov. Razni načini serviranja, postrežbe. Strežba posameznikom, skupna postrežba. Jedilni list, pravopis in razlaga najvažnejših izrazov. List o pijačah, razdelitev, uporaba, priporočanje raznih pijač. Meni, njega zunanja oblika, sestava in izvršbe.

Raba servirnega robca in priprav. Snaženje pomizja in ravnanje z njim. Pogrinjanje mize, splošno in za posamezne vrste obedov v restavrantu. Serviranje v restavrantu.

Dejeuner a fourchette (predjužnik), lunch, diné, gourter, five o' cloc tea, souper, buffet, slavnostna pojedina. Serviranje v tujskih sobah. Sestava menujev, pomožne knjige za to. Določitev cen za osebo. (kuvert), strokovno tehnični izrazi.

Kjer so tudi kavarniški vajenci, naj se dopolni pouk s poukom o čiščenju kavarniškega omizja, biljardov, igralnih miz itd., serviranje v kaferestavrantu. Najvažnejše

snovi za konsum v kavarnah in o načinu, kako se servirajo. Izgovarjanje imen najbolj znanih inozemskih časopisov itd.

Praktičen pouk. Ta pouk se razteza na ona pravila, ki so se obravnavala pri teoretičnem pouku, ter ima predvsem namen, oziraje se na individualne potrebe učencev, podati jim vse spretnosti, katerih posamezni ni imel priložnost prisvojiti si v uku pri gospodarju.

Nauk o obratovanju. Zahteve redovitega obratovanja v gostilničarstvu (krčmah, restavrantu, pivarnah, pivnicah, točilnicah za vino in pivo, izkulin in jedilnah, točilnicah pod vejo itd., avtomatičnih bufetih, gostilnah, hotelih, penzijah, hotelgarnijah, prenočiščih, skupnih prenočiščih itd.) in kavarnah (kavarne, točilnice za kavo, mleko), in sicer tako glede na njih gradnjo, kakor tudi z ozirom na organizacijo podjetnega obratovanja. Delokrog podjetnika in pomožnega osebja v malih, srednjih in velikih obratih. Sistem z enim samim natakarjem. Pravice in dolžnosti osebja. Uslužbenje in odpust, najemanje in proglašanje prostim. Potrebe mimogrednih in stalnih gostov (domačini, tujci z dežele in drugih dežel) z ozirom na prehrano in prenočevanje. Navadna (normalna) oprema tajske sobe. Potreba, ureditev in gojitev splošnih prostorov. Obseg in način, kako naj daje gostilničarsko pomožne osebje pojasnila tujcem in gostom. Javljenje tujcev oblastnijam. Cena, sezij-ske cene, oznanila cen. Novodobne naprave v gostilničarskih obratih. Obisk tipičnih vzornih podjetij pod strokovnim vodstvom. — Skioptične slike.

Ta program moderne gostilničarske šole priobčujemo zategadelj, da naši tovariši in širša javnost razvidi, kaj vse je treba modernemu izobraženemu hotelirstvu znati in vedeti. Ves tu navedeni material se poučuje v švicarskih gostilničarskih šolah, zato je tudi hotelirstvo in gostilničarstvo v tistih krajih na višku. Vidil se, da ne le advokat, uradnik in duhovnik mora imeti šolo, tudi visoko naobražen gostilničar hoče imeti svojo univerzo, katera ga usposablja korakati paralelno z akademičnimi izobraženci. Čas hiti in v bodoče ne bo le zadostovalo, da znam prinesiti na mizo pol litra vina, le strokovno dobro izbraženec bo gospodar položaja in v stanu ustrezati modernim zahtevam človeške družbe. Zato pozdravljamo prizadevanje po ustanovitvi gostilničarske strokovne šole v Ljubljani naših dičnih mož, ki si bodo ustvarili s tem ohranljiv spomin.

★ ★ ★

Prodaja žganja in špirita.

(Konec.)

Pri prodaji je razlikovati med prodajo od 5 litrov in več (prodaja na debelo) in prodajo izpod 5 litrov (prodaja na drobno).

Če se proda komu na enkrat 5 ali več litrov žganjih opojnih tekočin (od ene ali več vrst), se mora vpisati ta prodaja ta-

koj, količine pa, ki posamezno ne znašajo 5 litrov, se vpišejo sumarično koncem dneva.

Pri prodaji količin 5 litrov ali več se mora vpisati v register tudi ura, ko se je dotična količina prodala ali oddala.

Kdor kupi 5 litrov ali več žganjih opojnih pijač, mora prodajalcu pismeno potrditi, da je to količino tekočin res kupil. Ta potrdila, (ki niso zavezana taksi), priloži prodajalec registru. Enako je s potrdili, ki jih dobi od prodajalca za domačo potrebo skuhanega a naknadno zatrošarinjenega žganja.

Koncem vsakega četrletja zaključi prodajalec register in ga odda najkasneje v 10 dneh po sklepu četrletja (do 10. januarja, 10. aprila, 10. julija in 10. oktobra) pristojnemu oddelku finančne kontrole v cenzuro. Še pred oddajo registra za pretečeno četrletje pa mora prodajalec založiti račun, kakor jo kaže sklepní račun koncem četrletja, prenesti v novi register. Čim oddelek finančne kontrole register preizkusi, ga vrne prodajalcu, ki sme z njim prosto razpolagati.

IV.

Vsi prodajalci in točilci alkoholnih pijač, t. j. žganja, špirita, likerjev, ruma, konjaka, vina in piva itd., ki kuhajo žganje za domačo potrebo trošarine prosto, morajo vso dotično proizvodno dobo voditi poleg prej omenjenega registra še poseben račun o žganju, ki so ga skuhal brez plačila trošarine za domačo potrebo. V ta račun morajo vpisavati sproti vsako porabo ali prodajo za domačo potrebo skuhanega žganja in vedno navesti dan, kdaj se je žganje uporabilo, koliko in katere vrste (slivovka, hrušovec itd.) je bilo to žganje in končno kolika je bila njegova jakost.

Opozarjamo pa, da se sme za domačo potrebo trošarine prosto nakuhano žganje prodati le, če prodajalec svojo namero prej prijave pristojnemu oddelku finančne kontrole in plača pripadajočo trošarino, ker bi se sicer smatrala on in kupec žganja za tihotapca in kaznovala, a vsak zase, najmanj s petkratnim zneskom redne trošarine; povrh tega bi pa moral prodajalec plačati še redno trošarino in žganje bi se zaplenilo kot tihotapljeno blago.

V.

Kdor proti predpisu ne vodi registra o prejetih in prodanih količinah žganjih opojnih pijač ali računa o potrošnji trošarine prosto skuhanega žganja za domačo potrebo, se kaznuje prvič s 50 dinarji, v vsakem ponovnem primeru pa s 100 dinarji.

Z enako globlo se kaznuje, kdor sicer vodi omenjene račune, a ne vpisuje vsega pravočasno ali pa ne tako, kakor je predpisano in sploh vsakdo, kdor natančno ne izpolnjuje obveznosti, ki so omenjene pod III. in IV.

★ ★ ★

Uradna naznanila letošnjega vinskega pridelka.

Finančnega ministrstva naredba za Slovenijo, da mora vsak vinski kupec in vinski producent naznaniti v teku 24 ur množino vkletenega vina ali vinskega mošta, je med našimi vinogradniki zbudila veliko razburjenost, ki je žalibog na Dolenjskem, in sicer v Grčovju pri Novem mestu povzročila celo krvavi boj med vinogradniki, financarji in orožniki, in je ta boj zahteval celo eno žrtev ter več ranjencev.

Tega obžalovanja vrednega dogodka ni povzročila naredba kot taka, nego edinele način izvršitve te naredbe.

Napačno je bilo namreč, da ljudstvo ni bilo o tem pravočasno in dovolj poučeno in da se je pričelo hitro prestrogo po naredbenih predpisih postopati.

Proti naznanilu dobljenega ali vkletenega pridelka bi nihče ne oporekal, ko bi vedel, zakaj se gre. Kmet pa smatra vsako popisovanje pridelka, zlasti po finančnih organih, kot prvi pogoj za zvišanje davka, če ne celo za kako rekvizicijo. Zato se seveda takim pregledavanjem zoperstavlja in tajna jeza prične v njem kuhati, če mu tuja oseba prične po kleti stikati, meriti ter zapisovati njegov pridelek in mogoče še groziti s kaznijo ter z zaplenbo vsega pridelka vsled opustitve nepravočasnega naznanila.

Če je pa prepričan, da take napovedi nimajo zanj v gmotnem oziru nikakih zlih posledic (katerih sedanja napoved faktično nima), izvrši brez ugovora po možnosti točno svojo dolžnost, če le ima v to dovolj časa na razpolago.

Pisec je bil sam priča v krškem okraju, kako so posamezniki hiteli v urade naznanjevati množino svojega letošnjega vinskega pridelka, ko ga še niti popolnoma niso vkletili ali sprešali, boječ se, da ne dospejo z naznanilom prepozno in da ne bodo zaradi tega imeli še druga nepotrebna pota in stroške.

Tako zelo važne naredbe se ne smejo razglasiti samo v »Uradnem Listu«, ki ga le gotovi krogi dobijo in čitajo, marveč tudi v raznih političnih in strokovnih listih ter potom županstev ter župnih uradov. Tudi se ne smejo razglasiti v zadnjem trenutku, marveč vsaj dva do tri tedne pred izvršitvijo. Na ta način je dana tudi kmetijskim strokovnjakom in drugim tozadevnim javnim organom prilika, da nevedno ljudstvo, če treba, še pravočasno o tem natančneje podučijo ter jih na vse dobre in slabe posledice take naredbe opozorijo.

Ako je še kupec, bodisi gostilničar, vinski trgovec ali privatnik primoran naznaniti provenijenco v svoji kleti vkletenega vina ali mošta, potem je pač izpodbit vsak predsodek zamolčanja ali celo tihotapstva od strani producenta. Vse se da mirno in lepo izvesti, samo bolj premišljeno in neprenagljeno je treba postopati.

Tudi bi bilo želeli, da se take naredbe

izdajo obenem za vso državo veljavne in ne le za posamezne pokrajine, ker le na ta način je mogoče dohnati pravo množino vsakoletnega pridelka, dočim se je dosedaj vse le bolj aproksimativno cenilo. Pri taki cenitvi pa diferira množina navedenih hektolitrov v vsi državi lahko za pol ali tudi za cel milijon, kar neugodno vpliva na pravo regulacijo vinskih cen, bodisi za domač konzum ali za izvoz.

Zato se naš list veda briga obveščati gostilničarstvo o predpisih in naredbah, da se te obvaruje škode in neprimlik.

★ ★ ★

Memorandum.

Koncem meseca decembra bode podala delegacija Saveza gostilničarskih zadrug Hrvatske in Slovenije pristojnim ministrstvom »memorandum« proti zakonskemu načrtu za pobijanje alkoholizma, izdelanemu po ministrstvu narodnega zdravja. Besedilo te spomenice priobčimo v prihodnji številki.

★ ★ ★

Razno.

Karte in domine.

Zakonodajni odbor narodne skupščine je odločil, da se taksa za kvarte in domine poviša od 15 din. na 30 din., in sicer začnši s 1. januarjem 1922. Potemtakem se morajo vse kvarte in domine, ki bodo dne 1. januarja 1922 že v državi, in one, ki se uvozijo po tem dnevu, opremiti s takso 30 din., in sicer tako, kakor so se opremljale sedaj. Kar se tiče kvart in domine, ki so že v državi, bo izdala generalna direkcija carin v Beogradu potrebno naredbo, da se bodo tudi te kvarte in domine žigosale z novim žigom po plačilu zvišanja takse.

Vzorna podjetja.

Pred božičem je otvoril naš odlični tovariš gospod Fran Krapeš popolnoma novo in temeljito renovirano kavarno »Zvezda« v Ljubljani. Neverjetno je, kaj zamore ženijalni podjetnik vse storiti iz starih ukajenih in zanemarjenih lokalov. Od tal pa do vrha in v vseh najskrivnejših kotih se sveti vse kakor »biks«; elegantna oprema, preproge, divani, slikarije, iz vsega odsevajo slovanski motivi, postrežba eksaktna, natakariji frče sem in tja kakor lastavice, pijače prvovrstne, po zmernih dnevnih cenah. Zvečer se ti zdi pri tej krasni razsvetljavi, kot bi bival v dvorani kake pravljice kraljčine.

V Mariboru je pred kratkim otvoril g. A. Ivanič, prejšnji poslovodja kavarne »Zvezda« v Ljubljani, kavarno »Jadran« na Aleksandrovi cesti. Tudi to podjetje je idealno urejeno ter ima osobito krasno verando, ki privablja v poletenskem času vsakega, kdor si želi v prijetnem hladu

privoščiti kozarec osvežujočega poživila.

Čestitamo našim tovarišem nad tako vzorno podjetnostjo, želeč jim trajnih in najboljših uspehov.

Ponarejene petdinarske novčance.

Narodna banka je javila ministrstvu za notranje stvari: Dosedaj je bilo temu oddelku poslanih dvanajst izdaj ponarejenih novčanic po pet dinarjev izdaje finančnega ministrstva. Deset falsifikatov je slabo napravljenih, posamezni celo popolnoma slabo in nepopolno, tako, da jih lahko vsakdo spozna, četudi ni veliko navajen denarnega poslovanja. Dve vrsti, št. 8 in 9, pa sta napravljene tako dobro, da se občinstvo zelo lahko prevari in da bi jih celo posamezni blagajniki lahko smatrali za prave. Glavne karakteristike teh falsifikatov so nastopne: **Falsifikat št. 8:** 1. Vijolična risba na originalu je na ponarejeni novčanicji preveč rožnata. 2. Rjavi tisk je na ponarejeni veliko bolj jasn. 3. Horizontalna siva barva naličja je višnjeva na originalu, na ponarejeni novčanicji pa sivkasta. 4. Jezik zmaja na šlemu Miloša Obilića se na pravi novčanicji vidi jasno, na ponarejeni pa se ne vidi. 5. Senca, ki jo dela brada Miloša Obilića, dela na ponarejeni novčanicji odsekano črto brez senčenja s svobodnimi robovi. Na originalni novčanicji je senca sestavljena od senčenj, ki se shajajo in prehajajo v senčenje vratu. 6. Očesna vrečica na spodnji trepalnici je na originalu jasno modelirana s senčenjem. Na ponarejeni novčanicji je obraz na tej strani skoro raven. 7. Na originalu kaže obraz Obilića blizu ušnika jasno očrtano obliko čeljusti. Obraz je na ponarejeni novčanicji skoro raven. 8. Na originalu se vidita na vratu zmaja dva majhna izrastka (vidita se samo s povečevalnim steklom), katerih na ponarejeni novčanicji ni. 9. Drugi del bršljanovega lista, začnši od centra ravno na vrhu glave Miloša Obilića ni isti, kakor na originalu. — **Falsifikat izdaje št. 9:** 1. Vijoličasti obris je preveč rdeč. 2. Glava M. Obilića ni modelirana, dočim je na originalu zelo dobro napravljena. 3. Očesna vrečica spodnje trepalnice se na ponarejeni novčanicji vidi slabo. 4. Senca, ki se nahaja blizu ušnikov na »kaksi« in se na originalu dobro vidi na ponarejeni novčanicji skoraj ni. 5. Vrat ponarejene novčanicje je raven, ker nima sence, dočim je na originalu zelo modeliran. 6. Oko je na pravi jako osenčeno, na ponarejeni pa ga skoraj ni. 7. Rob Obilićevega vratu je osenčen s slabimi črtami, na originalu pa se senca pozna zelo dobro. 8. Šlem na glavi Obilića je na originalu zelo v senci, na ponarejeni pa je skoro raven in brez sence. 9. Jezik zmaja je na pravi novčanicji zavito navzgor, na ponarejeni pa je popolnoma raven. 10. Na ponarejeni novčanicji ni dveh izrastkov na vratu zmaja. 11. Rep zmaja je na ponarejeni novčanicji veliko tanjši in slabše izveden kakor na originalu. 12. Osnovna siva barva je posebno z desne strani in pri dnu nepravilna, netočna in se

jasno razlikuje od iste barve na pravi novčanici. Sumi se da se te novčanice izdelujejo v Avstriji in da se preko Slovenije prenašajo v našo kraljevino.

Vrednost avstrijske krone z ozirom na zlato in srebro nam kažejo sledeče oficijelne cene, ki so v veljavi od 6. decembra pri avstrijskih davkarjih: za stokronski zlat dobiš pri teh uradih 135 tisoč kron, za dvajsetkronski zlat 27 tisoč kron za desetakronski zlat K 13.500, za petkronski srebrnjak K 2590, za dveekronski srebrnjak K 980, za srebrn goldinar K 1330, za srebrno krono K 490.

»Uspehi« hrvatskega bloka. Politične prilike na Hrvatskem niso razveseljive. Tudi ni naloga našega lista, da bi o njih razpravljali, ali v informacijo nam služi sledeča polemika med hrvatskimi listi, ki nam živo prikazujejo kako bi se ne smelo delati. »Hrvatska Misao« je organ stranke prava (frankovcev) in ta stranka pripada tudi Hrvatskemu bloku, ki se naziva legalnim zastopnikom hrvatskega naroda. V polemiki z mostarskim glasilom pučke stranke o političnih uspehih hrvatskega bloka je napisala »Hrvatska Misao« v svoji 47. številki sledeče: »Če bi stranke bloka ničesar drugega ne napravile kot to, da so stvorile legalnega predstavnika hrvatskega naroda, bi že veliko napravile. Ali blok je dosegel še mnogo več. Naj gospodje od pučke stranke vprašajo g. Pašića, ki je doživel celi niz neuspehov v zunanji politiki, koliko je k temu pripomoglo zadržanje legalnega predstavnika hrvatskega naroda. Naj vprašajo g. Kumanudija, v koliko je politika hrvatskega bloka uplivala na njegove neuspehe pri poganjih za zunanje posojilo in koliko na neuspehe pri izboljšanju valute«. — Pašićevi neuspehi v naši zunanji politiki, neuspehi Kumanudijeve finančne politike, neuspeh glede zaključka našega zunanjega posojila in neuspehi pri izboljšanju naše valute, vse to naj bodo uspehi hrvatskega bloka. Neuspehi naše državne politike so toraj uspehi hrvatskega bloka. Lepi bratje! Prepričani smo, da vpliv politike hrvatskega bloka na naše neuspehe ni tako velik, kot so to misli »Hrvatska Misao«, ki rabi rada velike besede. Da pa kaj sličnega napiše in konstatuje, še več, da kaže celo ob enem zadovoljstvo nad našimi zunanji in finančnimi neuspehi, to je pač skrajno cinično početje. Bogme — sram jih bilo.

Gostilničarjem, ki žele dobavljati vino naravnost od vinogradnikov, se nudi izvrstna prilika posredovalca v osebi gospoda Franc Zemljiča pri Sv. Tomažu poleg Ormoža. Tam so na razpolago prenočišča kakor tudi vozne prilike na vse strani. Ker je Sv. Tomaž nekako v sredi ni med Ormožem, Veliko nedeljo, Ljutomerom, Jeruzalemom in Ptujem, je za nakupovalce vina dobra postojanka.

Imenovani ima tudi sam precejšnjo zalogo raznih cenih in prvovrstnih vin. Kot poznavatelj vseh tamkajšnjih vin-

skih goric je v stanu ustreči vsem zahtevam še tako razvajenih odjemalcev, ter jamči tudi njegovo splošno priznano solidno delovanje, da bodo kupci, ki z njim v stik stopijo zelo zadovoljni in se često posluževali njegovega posredovanja.

* * *

Prirediteljem predpustnih veselice se priporoča izboren godec na harmoniko Anton Gorjup v Lokah št. 86, pošta Trbovlje, ter ima na prodaj tudi jako dobre harmonike štirih vrst po prav nizki ceni.

★ ★ ★

HALO! * HALO!

KDOR REFLEKTIRA
NA NAJCENEJŠO RE-
KLAMO IN ANONCE,
NAJ SE OBRNE NA

LEOP. MAJNTINGER

PROTOKOLIRANI
ANONČNI IN RE-
KLAMNI ZAVOD
HERMES

LJUBLJANA, ZGOR. SIŠKA, 89.

Pipe za sode

jedilno orodje,
košarice za jedilno orodje,
zobotrebce,
tase itd.
priporoča

trgovina z galanterijo in drobnarijo
Baloh & Rosina
MARIBOR, Grajski trg 3.

Oglas.

Za prodati je ves letošnji pridelek vina posestva Djakovske škofije, to so

namizna in najfinejša desertna vina

skupaj kakih 2000 hl, pod vrlo povoljnimi pogoji, in sicer cel kvantum ali pa poedine vrste. — Obrniti se je na:

Gospodarsko i vinogradarsko zadrugo v Djakovu.

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

Ljubljana, Slomškova ulica šte. 27

priporoča:

sodavico, pokaliče, naravni malinov in citronov sok, nadalje izborne sadne pljače v pat. steklenicah: jagodovec, nektar, kristalno citronado, jabolčni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!

Tranzitna klet

v Bohoričevi ulici 28, se odda z vso kletarsko opravo za izvrševanje vinske in žgarnjarske trgovine z navodili za odjemnike ter tudi mnogo vinske posode.

Kompletna

acetilenska naprava

za 9 luči, v prav dobrem stanju se po nizki ceni proda. — Več pove Franc Jakše v Novem mestu 35.

Jernej Stelè,

:: LJUBLJANA, Sp. Siška ::

priporoča svojo zalogo najboljših

domačih vin

po zmernih cenah.

Koncertna kavarna „BALKAN“

PTUJ, Vseh svetnikov ulica 20.

Vsak večer

KONCERT

prvorazredne damske kapele „Zvezda“.

Sestanek vseh tujcev.

Rendez-vous au Café „Balkan“.

Najboljša zabava v Ptuj
pri dobri kapljici vina,

Za obilen obisk se priporoča

Janko Vučak,
kavarnar.

Poceni in velika zaloga

NOVIH DVOKOLES

različne pnevmatike tudi za otroče vozičke, šivalni stroji in vsakovrstni deli PRI BATJELU, Ljubljana, Stari trg 28. Sprejemajo se dvokolesa, otroški vozički, šivalni stroji itd. v pravo. — Mehanična delavnica.

„TRIBUNA“ tovarna dvokoles in otroških vozičkov, LJUBLJANA
Karlovska cesta 4, Zvonarska ulica 1.

Delniška pivovarna Laško

priporoča svoje

**marčno
pivo**

**dvojno marčno
pivo**

**temno porter
pivo**

**Prva jugoslovanska
prometna pisarna**

LJUBLJANA

Dalmatinova ulica št. 3, I.

**Reklamacije, revizija
tovornih listov,
trgovska špedicija
in gospodarski promet.**

Papirne obrisače

(servijete), jedilno orodje, zobotrebce, košarice za jed, orodje, papir in stročnice za cigarete, razno drobnarijo, potne košare, pletarske izdelke itd., itd.

priporočata na drobno in debelo

BALON & ROSINA

MARIBOR, Grajski trg 3.

VINO

staro in novo v vsaki količini, jako dobre kakovosti in zmernih cen prodaja

Ladislav Pollak, Jaska, Hrvatska.

Vino, belo in rdeče

izborne kakovosti v vsaki množini po primerni ceni nudi

Fran Jakovac, Jaska.

Zastopnik.

Ivan Lovšin, Ribnica.

Naznanilo!

Cenj. občinstvu ter vsem turistom vljudno naznanjam, da sem otvoril gostilno in prenočišče v Stražišču pri Kranju.

Točil bom vedno najboljša pristna vina vseh vrst, pre-skrbljeno bo za vsakovrstna gorka in mrzla jedila, ker je v hiši dobro vpeljana mesarija in prekajevalnica.

Za solidno postrežbo jamči

Anton Križnar,
posestnik in gostilničar.

**Raznovrstno
rudninsko vodo**

priporoča

A. ŠARABON v Ljubljani.

Glavna zaloga rudninske vode in špecijska veletrgovina.

Ceniki na razpolago!

Ceniki na razpolago!

Vinometre „Bernatot“. — Asbestov bombaž in prašek. — Eponit. — Francosko želatino. — Lipovo oglje. — Marmornat prašek. — Modro galico. — Natrijev bisulfit. — Ribji mehur. — Spansko zemljo. — Tanin. — Zveplo na asbestu. — Zveplo v prahu. — Limonovo kislino. — Vinsko kislino. — Soda bikarbono. — Strupa proste barve itd.

ima v zalogi po najnižji ceni

Drogerija Anton Kanc

Ljubljana, Zidovska ulica 1.

GARJE

srab, kraste, lišaje odstranjuje pri človeku in živalih **Naftol-mazilo**, ki je brez duha in ne maže perila — 1 lonček za eno osebo po ceni 15 kron pri **TRNKOCZY, lekarna, Ljubljana Slovenija.**

Z vsemi v špecijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje in najsolidneje trdka

T. MENCINGER, Ljubljana, vogal Sv. Petra ceste in Resljeve ceste.

Velepražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih vod.

Zaloga stekla, porcelana in svetliki
Fr. Kollmann
 v Ljubljani
 dovolj gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.



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



Mazilo zoper „Srbečico“ garje, lišaje za ljudi in živino, stane en lonček 12 K, po pošti 15 K. Mazilo je belo, ne smrdi, ne maže perila. — Dobi se v lekarni
Trnkoczy, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepic
 Spodnja Siška Stev. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.
 Telefon št. 262.

Slivovko
 tropinovec
 rum
 cocnac-medicinal
 razne fine likerije

:: ter vsakovrstno kolonijalno blago priporoča tvrdka ::

Gregorc & Verlič
 Ljubljana, Cesta na Gorenjsko žel. 7.

SODE

vseh velikosti, za vino, žganje, olje, med in mast, a osobito izdelujem sode za transportiranje vina, kakor tudi za hrambo, vse solidna in trpežna izdelava. Nadalje sprejemam vsa v to stroko spadajoča popravila **po najnižjih cenah.** Zaloga sodov ter sodarskega lesa. Cene zmerne. Točna postrežba. Solidno delo.

Franjo Repič

sodarski mojster v Ljubljani, Trnovo, Kolezijska ulica št. 18

Jakob Zalaznik

pekarija, slaščičarna in kavarna

Starl trg 21

se priporoča sl. občinstvu posebno z dežele

na zajutrak.

Posredovalnica za službe gostilničarske zadruga v Ljubljani Marije Terezije cesta št. 16

posreduje brezplačno za vse službo liščoče

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

Tovariši gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

Največja slovenska hranilnica

Mestna hranilnica ljubljanska

Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.

je imela koncem leta 1918 vlog . . . K 80.000.000 — rezervnega zaklada 2.500.000 —

Sprejema vloge vsak delavnik
 Za varčevanje ima vpeljane lične domače hranilnike.

Hranilnica je pupilarno varna.

Dovoljuje posojila na zemljišča in poslopja proti nizkemu obrestovanju in obligatornemu odplačevanju dolga.

V podporanje trgovcev in obrtnikov ima ustanovljeno Kreditno društvo.

Vinska trgovina Ant. Müllerja v Domžalah

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, hrvatskih in štajerskih vinskih gorc ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

PRISTNI BRINJEVEC

se dobi po primerni ceni pri **FRANC ŠVIGELJU** na BREGU p. Borovnica

ZAMAŠKE

vseh vrst

odaja

Ljubljanska industrija probkovih zamaškov

JELAČIN & KOMP.

LJUBLJANA.

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA
 Dunajska cesta 13.



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA NAMIZJA ZA GOSTILNE, HOTELE IN KAVARNE

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani

(Spodnja Siška)

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.