



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasiło „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 3-50, četrtletno D 2.—; posamezne številke 1 Din.
 Cena inseratom: 1/48 strani D 2.— vključno davek.

Uredništvo in upravništvo je v Ljubljani, Gosposvetska cesta šte. 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 zaključí.

Št. 7.

V Ljubljani, 25. julija 1922.

Leto IX.

Tovariši!

Prihodnje dni razpošljemo opomine vsem tistim, ki niso za letošnje leto, nekateri celo za lansko leto, plačali naročnine, oziroma prispevka za »Gostilničarja«. Napraviti si moramo še ta poštni strošek radi prevelike nebrige cenjenih tovarišev.

Ondi, kjer so zadružna načelstva obljubila pobrati ta prispevek, opustimo opominjevanje. Vse druge pa, ki bodo prejeli opomin in položnico nujno prosimo, **naj ne odlašajo s plačilom, marveč še tisti dan oddajo svotico 6 Din na pošto**, da se zopet stvar ne pozabi in ne zavlačuje.

Osrednja zveza ne pobira od članov zadrug nikakih letnih prispevkov, oziroma članarine, prositi pa vendar smemo, da se vsaj to plača, kar člani prejemaajo, t. j. vaše stanovsko glasiło »Gostilničar«. Ti-

skarniški stroški so dandanes velikanski in ne moremo zmagovati plačil, ko polovica naročnikov še ni plačala naročnine. Žalostno bi bilo, ako bi morali ustaviti izdajanje edinega glasiła, ki zastopa interes gostilničarskega stanu. Opozarjamo pa tudi pri tem, da bomo vsakogar, ki bi se na poziv, oziroma opomin, kojega bo prejel v enem mesecu, ne odzval s plačilom, črtali iz imenika prejemnikov našega lista in se bo tudi v slučaju potrebe naših intervencij z njim tako postopalo.

Prosimo torej še enkrat: plačajte, plačajte in še enkrat: plačajte!

Osrednja zveza gostilničarskih zadrug za Slovenijo v Ljubljani. — Upravništvo »Gostilničarja«.

To in ono.

Preveč gorečnosti.

Z današnjim se nam je pobaviti nekoliko z našo finančno kontrolo. Ne morda z namenom, kričati zoper ta davek in drugi davek in tretji davek, kar se v vseh slojih dandanašnji neprestano sliši. Pritožiti pa se moramo zoper načine, fanatično gorečnost posameznih organov in brezobzirnost, katera se drži organov finančne kontrole. Kalkulacija in špekulacija finančnikov, ki so svoj čas uvedli davke na živila, gotovo ni bila plitvejša od dandanašnjih te vrste veščakov, in ki je izumila način pobiranja užitnine tako, da se pobira že pri uvozu v mesta in zadene brez izjeme vse sloje enakomerno. V februarju letošnjega leta pa je izšla v vestniku Saveza finančne kontrole kritika o tem

LISTEK.

Sv. Antonu prikrajšan preužitek.

Ko sem jaz še majhen bija
 Tej je lušno b'lo,
 Kofešček sem po hiš' potakao,
 Varvao mačkico!

Bil sem pa le toliko prefrigan, da sem v štacuni svojega tateka poslušal marnje gostov, ki so pili kontramieniko v »ekstracimru«.

Nekega dne, ko čepim s svojo mačkico na veliki tehtnici v prodajalni, poslušam razgovore možakarjev, ki so si bistrili svoje duhove s »ta grenkim« in z onim, ki je bil v tisti flaši zraven, pa vpraša eden poleg stoječega tovariša, ki sta bila skupaj iz ene fare doma: »Kje pa

služiš sedaj?« »V kloštru sem,« pravi, »pri frančiškanih.« »No, ali ste dobili letos kaj veliko prašičev v dar sv. Antona?« »Šest,« mu odgovori hlapec. »Kam pa denete toliko živali?« »Dva smo zaklali in pojedli, dva prodali, dva pa sta proč prišla.« — »Tako, kateri so bili tedaj za sv. Antona, katere je on dobil?« — Pa se oglasi tretji možakar in pravi: »No, katere neki? Krepane! Prodanih ne, doma pečenih in pojednih tudi ne, tedaj mu ni preostalo drugega kot krepani.«

Nato se oglasi zopet četrti v zboru in začne pripovedovati:

»Tudi jaz sem lansko leto sv. Antona ogoljufal, a le po naključju. Bilo je takole: Prejšnje leto so se prašiči prav slabo obredili pri nas, pa pravi žena: »Veš kaj,

morda bo več sreče pri njih, dajva letos enega v dar sv. Antonu!«. »Pa dajva,« pravim. In prvega čemernege dne, ko ni bilo drugega važnejšega opravka doma, vržem zaboječek na voz, ujamem prašička, ga smuknem v zaboječek, pritrdim pokrov, naprežem, pa hajd v klošter. Ko dospem v mestece, zavijem po Frančiškanski ulici pred velika dvoriščna vrata, stopim pred kloštrsko porto, pozvonim mogočno, in kmalu prikreše coklar in pokuka pri linici: »Kaj bi radi?« »Prašička sem pripeljal, pravim.« Hej, kutar se zavrti, da je kar veter naredil in hiti odpirat velikanska vrata na dvorišče. Znotraj zaropota, zaškriplje, in vrata, kakršna so bila nekda v starih trdnjavah, se začnejo gibati in odpirati. Poženem pramčka in zdirjala sva na dvorišče. Privežem konjička, se

sistemu pobiranja užitnine, s katero kritiko se hoče reči, kakor je dejala baronovka svojemu možu: »Češ, to je predbro za kmeta...«

Da boste imeli ljubljanski gostilničarji pojma, zakaj smo dali uvodniku pod naslov »Preveč gorečnosti«, podamo dotične črtice, ki so izšle pod naslovom: »Pobiranje trošarine na vino v Ljubljani dobesedno:

»Že v zadnji številki tega lista sem omenil, da pobiranje državne trošarine na vino pri uvozu preko linije v mesto Ljubljano po organih mestnega dohodarstvenega urada nikakor ni primerno, da bi preprečevalo zlorabe s strani ljubljanskih »vinogradnikov«. Danes hočem iti še nekoliko dalje in pojasniti, da je tudi sicer na škodo državni blagajni, če se vrši kontrola o trošarini na vino le na »liniji«, ne pa tudi v mestu samem.

Zlobni jeziki govore, da se uvozi v Ljubljano več sadnega vina (sadjevca) nego pravega vina, da pa kljub temu sadnega vina v Ljubljani ne dobiš, če ga s krvavo glavó iščeš. Znabiti so te govorce pretirane, gotovo pa je le, da se popijejo v mestu velike količine sadnega vina za pravo vino, ne da bi bila plačana za to v mestu »pridelano« vino kaka trošarina.

Kako tudi ne! Kdo nadzira ljubljanske gostilničarje, da ne prilivajo zatročarinjenu prirodnemu vinu nezatročarinjeno sadno vino? Nihče! Vsa kontrola se vrši edino-le na liniji pri uvozu, potem pa se za vse drugo živ krst ne briga več. Finančni kontroli je v točki b) člena 14 a) trošarinskega pravilnika za vino nadziranje prodajalcev vina izrecno prepovedano, mestni dohodarstveni organi pa v mestu kontrole že od nekdaj nikjer ne vršijo.

Gostilničarji in celo prodajalci vina na debelo delajo torej v mestu, kar se jim ljubi in fabricirajo vino, kolikor le hočejo, ne da bi se jim skrivil las.

Podobno je z vinom, ki se uvozi v mesto v sodih, pa se potem pretoči v steklenice in v steklenicah proda. Če sem prav poučen, se doslej še ni pripetilo, da

skobacam na voz, prispeli hlapec si že viha rokave, da sprejme prišleca v svoj hram, odprem zabojo, a glej ga, hudiča, živalice nikjer, zabojo je bil prazen. Stal sem na vozu kakor okamenel »taterman«, osupel in brez vsakega pojma, kaj se je zgodilo. Poleg stoječemu vratarju, ki me je notri spustil, se začnem opravičevati: »Gospod, prašička ni nikjer! Bog mi je priča, da sem ga resnično del v zabojo, zabil pokrov in odpeljal od doma. Kaj se je moglo zgoditi, nimam pojma!« Joj, kako me je začel zmerjati in oštevati: »Kaj mislite, da nas boste imeli za norca?« itd. Vpil je kakor grešna duša nad menoj, meni je kar šumelo po glavi. Kar hitro obrnem voz, poženem brez slovesa s samostanskega dvorišča, niti na kako okrepčilo pri »Tomazu« si nisem upal misliti.

bi kdo prijavil pri mestnem dohodarstvenem uradu, da bo vino, ki ga je uvozil v sodu, pretočil v steklenice. Ali se res prodaja v Ljubljani le ono vino, ki se je v steklenicah uvozilo? Kdo bi to verjel?

Kaj pa fina vina? Kdo kontrolira danes gostilničarje, ali ne točijo finih vin, ki so jih uvozili kot navadna vina? Mestni dohodarstveni urad nima vendar nobenega interesa, da bi za »vino« deklarirano tekočino preizkusil, ali ni morda »fina vino«, ker od trošarine na fina vina ne dobi nobenega plačila, finančna kontrola pa pri večini mestnih gostilničarjev sploh ne sme vršiti dohodarstvene kontrole in ji je zato skoro nemogoče v tem pogledu uspešno delovati.

Vsi ti in še marsikateri drugi nedostatki bi bili mahoma odpravljeni, če bi se tudi v Ljubljani pobirala trošarina na vino tako, kot se pobira povsod drugod v Sloveniji.

Izgovor, da bi bilo to pobiranje v Ljubljani zvezano s težočami, ne velja, ker se pobira trošarina na vino na isti način tudi n. pr. v Mariboru, ki vendar tudi ni ravnotako majhen.

Pobiranje trošarine na vino po finančni kontroli bi pa prišlo prav poleg vsega drugega tudi pri odmeri obrtnega davka in davka na poslovni obrt, ker bi se moglo za vsakega posameznega gostilničarja natančno dognati, koliko vina potoči. Teh podatkov mestni dohodarstveni urad pri sedanjem načinu pobiranja, tudi če bi hotel, niti približno ne more dati. Če pomislimo, da bi se mogel po količini iztočenega vina ocenjati sploh celotni obrat vsakega posameznega ljubljanskega gostilničarja, ni treba poudarjati, kako velikanškega pomena bi bilo za davčno oblastvo pobiranje trošarine na vino po finančni kontroli.

Kako pa s stroški, bo vprašal kdo ves skrben! No, tudi v tem oziru bo državna blagajna dobro vozila, če tudi bi ne bil odpravljen noben preje naveden nedostatek.

Za kontroliranje trošarine na vino v mestu Ljubljani bi popolnoma zadostovalo

10 poduradnikov finančne kontrole. Če računamo za vsakega po 800 dinarjev na mesec, bi znašali stroški za kontrolo trošarine na vino letno 96.000 dinarjev. Mesto Ljubljana prejema sedaj vsaj to vsoto, če ne več (govori se o ¼ milijona dinarjev), zato bi bilo pobiranje po finančni kontroli za državo ne le boljše, nego tudi cenejše.

Sedaj se mnogo piše in govori o redukciji nepotrebne uradništva. Čisto prav, da se zniža število državnih nameščencev, če so nepotrebni, toda še bolj prav je, da se znižajo stroški za pobiranje davkov, posebno še, če pri tem sigurnost kontrole le pridobi. To naj bi se vpoštevalo tudi pri predstoječi reformi zakonov in predpisov o trošarini na vino in naj bi se ne delal za Ljubljano zopet kakšen »ekstravuršt«.

Lepo je, ako je uslužbenec ali uradnik iskren in zvest v svojem poklicu, ali v tem slučaju pa vidimo preveč gorečnosti. Podajamo ta članek, ki je izšel v strokovnem listu finančnih kontrolnikov, da damo s tem priliko prizadetim, da se oglasijo s stvarnimi ugovori, ker smo prepričani, da vinotštvo mesta Ljubljane ne bo molče požrlo takih očitaj. Kar se tiče mešanja grozdnega vina s sadjevcem, nam je izkušnje in strokovno znano, da se gotova vina s sadjevcem, ne da bi to ne postalo očito, mešati ne dajo, sosebo ne z jabolčnikom. Edino dober tepkovec se vzame z vinom, ne da bi ga skalil. Jabolčnik pa takoj skali čisto pravo vino. O tem smo se osebno prepričali, ko je neki ljubljanski gostilničar kupil pri Gospodarski zvezi sod s ca. 700 litri vina, ki je bilo, ko ga je v kleti pokušal, kristalno čisto, a ko ga doma nastavl, je bilo kalno. Pokušnja je na prvi kožirek pokazala, da je bil pridejan vinu jabolčnik. Gostilničar je dejstvo takoj naznanil tvrdki, da je pokušil in kupil čisto vino, to pa je zmešano z jabolčnikom in kalno, ga ne sprejme in ako mu tvrdka takoj blaga ne izmenja z dobrim čistim vinom, ga bo oddal v kemično preizkuševališče. No, tvrdka si je bila v svesti storjene lumparije in v najkrajšem ča-

Šla sva kakor strela proti domu nazaj. Ko tako nekako pol ure drvim tja v en dan in prisopiham s pramčkom čez Kavran, zagledam svojega pujska lepo pasti se na sončnatem travniku. »Aha,« tu si tisti, ki si mi takšen »špot« naredil. Živalca me je poznala, hitro jo ujamem in smuk zopet v zabojo. Pogruntal sem, da sem doma pokrov premalo pritrdil, med drdranjem voza se je omajal in prašiček, ne bodi len, švigne zadaj iz zaboja na voz, z voza na cesto in s ceste lepo na travnik se past. Jaz se po zaboju seveda vso vožnjo nisem nič oziral in tako lepo ponosno peljal praznega sv. Antonu.

»Ko se pripeljeva s prašičkom zopet lepo domov in razložim stari vso dogobico ter ji predlagam, ali ne bi kazalo, da bi takoj zopet obrnil in peljal živalco v

klošter. Pa pravi žena, ki jo je med tem že menda sv. Duh z boljšo pametjo razsvetlil: »Nič ne bomo pošiljali, že ni namenjeno, kar doma ga obdrživa.« In glejte! To leto se je izmed vseh drugih ravno ta prašiček najlepše izredil. In od tistega časa ne pošiljamo več daril v Balohov tempelj.«

»Ko sem nekaj pozneje, spomnivši se te pripovedke, vprašal tateka, kaj je to Balohov tempelj, mi pove, da so bili to, kakor piše sv. pismo starega testamenta, tudi neke vrste menihi ali duhovniki, ki so imeli svetnika ali Boga Baloha, in ta je bil tako požrešen, da ni bilo nikdar dosti daril; cele vole, teleta in nebroj drobnice je pohrustal. No, vernikom se je le čudno zdelo, ako res ta svetnik toliko pojé in so skrivoma natrosili pepela iz tempelja

su ponoči je poslala voz in odvezla zbrojo zopet nazaj. Ta slučaj navajamo, da dokazemo piscu gori navedenega članka, da je od fantazije do istine precej daleka pot.

Ravnokotno je z zahtevkom, češ, da naj gostilničarji vina, ki ga denejo v buteljke še enkrat zadacajo po zvišanem davku. Tako daleč pa kaprice davčnih organov vendar ne smejo iti. Ako se pomisli, koliko potrebuje vino, predno je zrelo za buteljke gleštanja, vležanja in koliko časa leži mrtev kapital v njem, je zahtevanje po takem drastičnem postopanju vendarle prevelika gorečnost. Izgledalo bi skoraj tako, kakor bi se moralo meso, ki je bilo uvoženo v živem prašiču, podelano v klobase, tudi še enkrat obdavčiti.

In pa če bi imelo veljati naziranje takih gorečnežev, bi moralo biti samo v Ljubljani zaposlenih toliko kontrolnih organov, da bi morala biti državna trošarina še dvakrat višja nego sedaj, da bi se dobilo na trošarini to, kar bi število teh organov veljalo. Na deželi trdijo kjersibodi, da se ne plača toliko daca, kar je treba za plače številnim financarjem. Zato smo prepričani, da bodo razumni finančni ekonomski radi ostali pri dosedanjem sistemu pobiranja užitnine na linijah zaprtih mest kot je Ljubljana in drugod.

Pri tej priliki moramo pa tudi mi na nekaj opozarjati. Tako naše čitatelje gostilničarje, kakor tudi finančna oblastva. Prve na to, da se ne bodo pustili briskirati s preziranjem zadevnih predpisov, druge pa, da šikano, katera se je dosedaj kjersibodi prakticirala, opuste, in ta šikana obstoji v temle:

Prav mnogokrat se zgodi, dokaz pritožbe, ki so bile pri našem uredništvu že podane, da finančni kontrolni organi niti na opozoritev plačnika ne vstrežejo, marveč ostentativno prezirajo določbe predpisa užitninskega zakona, tičoč se odpisa za godljo ter izjavljajo: »Pa se pritožite!« Torej kljub obstoječim zakonskim predpisom naj si njih izvrševanje zopet za vsak posamezni slučaj šele s pritožbami izmoledujemo. To je vendarle prevelika brez-

do hiše tistih menihov, ali kar so že bili. In glej! Ko so drugo jutro šli gledat, ali je kdo živih bitij tod hodil, so našli v pepelu lepo stopinje tistih »farbarjev«, ki so se imenovali duhovniki Boga Baloha. Sleparija je prišla na dan in Balohov tempelj je bil razbit.«

»In, da se vrnem zopet k sv. Antonu, naj povem, da sem pozneje, ko že nisem več majčken bija, bival v Gradcu in nekega dne ogledoval izložbeno okno neke knjigarne. Kar zagledam sliko sv. Antona in nad njo nadpis: »Wahres Abbildnis des heiligen Antonius des Einsiedlers«. Slika je predstavljal hišico sv. Antona, ki je v njej s kapuco čez glavo pobožno čital in molil. Čez okno pa so gledale in se mu režale zapeljive ženske globoko dekoltirane s krasnimi, tipičnimi deli gornjega ži-

obzirnost napram davkoplačevalcem. Pravilnik za izvršitev določil o trošarini na vino, mošt in sadno vino določuje v členu 8 dobesedno: **Od vina, ki je določeno za prodajo, je odpisovati na račun droži 3 l od hl, pri moštih 10 l od hl. To stoji in temu mora poslušajoči uradnik ugoditi ne da bi bil na to opozorjen, tembolj pa še na zahtevo stranke.**

To imejte tovariši na pomen in nikakor se ne dajte v tej zadevi odrivati s pripombami: Pritožite se! Če pa se bomo morali pritoževati, se bomo brez rokavic.

Iz naših organizacij.

XI. redni občni zbor gostilničarske zadruga v Kranju se je vršil dne 26. junija ob 2. popoldne v prostorih g. Kuralta. Po čakanju ene ure pozdravi načelnik navzoče ter obžaluje tako malo zanimanje članov in članic za ta občni zbor. Konstatira pa, da je bil občni zbor pravilno sklican na posebna vabila in ob pravem času ter po čakanju ene ure sme polnomočno se posvetovati in tudi sklepati glasom združnih pravil § 17. Nato imenuje zapisnikarjem g. Gašperlina, overovateljem zapisnika pa g. Velkavrha in g. Štera, pregledovalcem računov pa g. Antona Križnarja in Ivana Engelmana, nakar preide na dnevni red.

K prvi točki, čitanje zapisnika, ga prebere g. I. Gašperlin ter se soglasno odobri.

K drugi točki poroča g. načelnik nastopno:

Zadruga je imela preteklo leto precej delovanja ter je imel odbor sedem sej. Imeli smo 61 poslovnih spisov. Zadruga je štela koncem leta še 129 izvršujočih članov. Med letom je eden umrl, sedem pa jih je odložilo koncesije. Dobili pa smo zato 11 novih članov. Vajencev ima zadruga še 17 vpisanih. Odbor je v svojih sejah sklepal in predlagal sledeče glede koncesij: Enajst prošenj za stare gostilne je predlagal obrtni oblasti v ugodno rešitev, ona pa jih je odobrila deset. Sedem prošenj pa je predlagal v zavrnitev, okrajno glavarstvo pa jih je zavrnilo šest, ena

vota. Na zadnji strani te slike pa je bil kratek opis njegove zgodovine od mladeniča do moške starosti. In tam je bilo povedano, da ni skušal njega pravi prašič v živalski podobi, ampak takratni cerkveni svet je zapisal tako, da so ga skušale prasice. To so bile tiste lahkoživke, ki so se mu čez okno ponujale in pri tem je ostalo. Skušale so ga prasice! In radi tega ima on sedaj na svoji sliki prasca, ki se mu je prišel ponujat. Ostal pa je sv. Anton kljub svoji jekleni kreposti dekliški patron. In še dandanes se spominjam, da sem slišal, ko sem še majčkem bija, Prašnikarjevega strica peti:

„Sv. Anton,
Dekliški patron,
K'tera se njemu priporoči,
Ga „gvišno“ dobi.“

Antonio de Porcelut.

pa je ostala nerešena. Pač pa je okrajno glavarstvo ugodilo prošnji g. Margite Wurzbach, soproge odvetnika iz Ljubljane, katera je prosila za koncesijo gostilniške obrti v popolnoma novo hišo v Predvoru in to proti našemu mnenju in predlogu. Vsled tega smo napravili tudi pravočasni in utemeljeni rekurz, pa tudi ta se nam je zavrnil. Poslali smo tudi še pritožbo v Beograd, pa ni odgovora. Nadalje so se dale tudi štiri gostilne v najem. Zborovalci so poročilo načelnika vzeli na znanje ter odobrili.

K tretji točki o poročilu računskega zaključka poroča g. zadružni blagajnik Franc Benedik naslednje:

Zadruga je imela dohodkov 2.361.82 kron, izdatkov pa K 2.059.—. Prebitek torej K 301.86. Bilanca pa je bila: Aktiva K 2894.55, pasiva K 2894.55, ki je čisto premoženje zadruga. Razdeli se pa tako: Na inkorporacijski zaklad K 481.50, na vajeniški zaklad K 77.—, ostanek, t. j. K 2336.05 je splošni zaklad. Pregledovalca računov sporočita, da sta našla knjige v redu ter predlagala blagajniku absolutorij, kar zborovalci soglasno odobre.

K četrti točki proračuna za tekoče leto, sklenejo zborovalci, da se strinjajo s predlogom zveznega zbora, glede letnega prispevka za »Gostilničarja«.

K peti točki »raznoterosti« pa predlaga g. Križnar, naj se zadruga zavzame za to, da gre z deputacijo k okrajnemu glavarju, da mu poroča glede šušmarstva po osebah, ki nimajo nobene pravice točiti vino, pivo ter žganje, pa jih ne preganjajo, medtem ko se moramo mi strogo držati policijske ure in plačevati davke, oni pa so prosti vsega. Zahteva naj se, da take šušmarje kar najbolje s kaznijo preganjajo.

Nadalje predlaga, da naj se pobira vpisnina za vajence po Din 20 in ravno toliko tudi oprosnine, ko se mu izpričevalo izstavi, zato naj se izpremenijo tudi pravila v toliko. Zborovalci vzamejo tudi ta predlog na znanje ter ga odobrijo.

Ker se nihče več ne oglasi k besedi, zaključí g. načelnik zborovanje ter se zahvali navzočim za udeležbo.

* * *

Zadruga gostilničarjev v Starem trgu pri Rakeku je imela izredni občni zbor 25. t. m. v glavnem v svrhu razširjenja svojega okoliša na ves sodni okraj Lož ter preuredbo pravil v zadevi pobiranja pristojbin, izpopolnitev odbora itd. Podrobnejše poročilo priobčimo v prihodnji številki.

Dopisi:

Napačne razmere po železnicah.

Krško, dne 17. julija 1922. Ako odpošleš na Rakeku po železnici več vinskih sodov v Veniše, pošta Leskovec, t. j. občina Krško v Sloveniji, **ker drugih Veniš sploh v Evropi ni**, potuje posoda preko

Veniš in čez naše meje v Leskovac na Hrvatskem in naslovnik dobi vso razdrapano posodo po vsestranskem iskanju šele čez 45 dni in mora vrh tega doplačati **vso nepotrebno vožnjo.**

Ako nimajo štacije nobenega repertoarja in ne vedo, kje je naslovljeni kraj, bi morale vsaj oddajnika o tem vprašati in po potrebi spopolniti vozni list, predno še blago prevzamejo.

Če oddaš nadalje v Ribnici na Dolenjskem sod, naslovljen na postajo Videm-Krško, pa pridejo na Videm samo vozne listine, posoda pa ostane v Ljubljani na postaji ravnateljstva in pride po vsestranski reklamaciji **točno čez 50 dni na Videm.**

Mesto Krško je sedež obširnega okr. glavarstva z vsemi zadevnimi uradi in upravami ter središče priljubljenih dolenjskih vin. Ima torej bližnji prometni stik z vinorodnimi kraji: Sv. Duh, Studenec, Bučka, Raka ter avtomobilsko zvezo Sv. Križ, Kostanjevica, Št. Jernej in Novo mesto. Na postaji Videm-Krško bi morali torej postajati vsi brzovlaki. Tam pa se zamudi samo eden naglič, ki tako točno in brez vse nesreče vozi, da ima navadno po več ur zamude in se v smeri proti Zagrebu v Krškem niti ne oglasi. Vozne cene na teh vlakih bi se morale do prvih 50 km vsaj na vsakih 10 km zaokrožiti, da ne bo moral tisti domačin, ki ima nujnost se peljati z brzovlakom do prve bližnje postaje v daljavi 4 km, plačati celih 61 K, t. j. ravno toliko, kakor oni, ki se razkošno ali kakor že pelje 10 postaj naprej. V tem pogledu morajo naše organizacije na vsak način podvzeti primerne korake, da se na to in ono stran odpravijo take proklete površnosti pri železnicah.

Strašiti ne velja!

Te dni so prinesli ljubljanski dnevnik grožnjo, da bo nastopila ostra kontrola proti ljubljanskim gostilničarjem, če ne pobirajo z vso strogostjo občinskega davka od gostov. Take impertinentne grožnje so naravnost žaljive, ker je to eksekucija nad svojimi gosti dobilo ljubljansko gostilničarstvo naprteno le vsled svoje nezavednosti, nesolidarnosti in sramotne brezenergije. Magistrat ima torej dovolj denarja in uslužbenstva, da ga lahko pošilja po posameznih gostilnah in kavarnah šnofat, ali je gostilničar in kavarnar že kaj naberačil za berače.

Sram nas je lahko pred mariborskimi tovariši, ki so se kakor en mož uprli taki nadlogi in kakor je mariborski magistrat lahko prevzel, da sam pobira to davščino, tako bi se lahko tudi Ljubljančani otresli te tlake, ako bi ne bili sami »cagovci« in »mevže«, ki nimajo o organizaciji in solidarnosti nobenega pojma.

Rad bi vedel, kdo me more siliti, da kot obrtnik, ki plačuje vse mogoče davščine od svoje obrti, moram za pokoro zato, ki se mučim od jutra do polnoči, prevzeti nalogo berača in iztiskača na dobro mestnih postopačev, ali kakor se jim že

pravi beračev. Že kričeče globe in kazni, ki so bile v dotičnem ukazu zažugane, bi Vas morale oplašiti toliko, da bi se zbrali skupaj na hrupen protest in proti taki zamišljariji poslali svoje može občinskemu zastopu s kratko izjavo, da tega poseganja v mošnjičke svojih gostov ne prevzame, pa bi bil magistrat lepo oddal dotične kupončke svojim uslužbencem, jih v to primerno nagradil in namesto, da jih spušča sedaj samo Vam na prste gledat, jim dal nalog, pri takih prilikah tudi denar pobrati in Vam bi bila prihranjena tudi težka vest in očitek sam sebi, da si sami preganjate sedaj ob 10. in 11. uri goste iz gostilen in kavaren.

Na mestu je tedaj priporočilo: Tovariši, v bodoče nekoliko več samozavesti!

Velesajem in vsesokolstvo v Ljubljani.

Želeti bi bilo, da se letos ob teh velikih prireditvah toči v prvi vrsti izbrano domače vino, da ne bo tako kakor lansko leto, ko nisi na Velesajmu že drugi dan dobil dolenjskega vina.

Ako je kateri v zadregi zaradi dobrega vina, naj se obrne na našega sotrudnika g. svetnika A. Križmana v Krškem, kateri daje rad pojasnila, kje se dobi še dobra dolenjska kapljica.

Razne vesti.

Okrajna bolniška blagajna v Ljubljani se je preosnovala z dnem 1. julija 1922 v smislu zakona o zavarovanju delavcev od 14. maja 1922., Ur. l. št. 62, v **Okrožni urad za zavarovanje delavcev v Ljubljani**, njene poslovalnice in ekspoziture pa v **Poslovalnice ljubljanskega okrožnega urada za zavarovanje delavcev v (na) itd.**

Gostilničarji dobe porcelansko posodo po lastni nabavni ceni v Zvezinem skladišču v Ljubljani, Gosposvetska cesta šte. 16.

Na državni kmetijski šoli na Grmu (Novomesto) se prične novo šolsko leto v pričetku novembra t. l.

Šola ima dva oddelka. Celoletna šola je namenjena predvsem za učence iz vinorodnih krajev, zimska šola pa za učence iz nevinorodnih krajev. Letna šola traja od 1. novembra t. l. do 31. oktobra prihodnjega leta z enomesečnimi počitnicami v avgustu. Zimska šola traja dve zimi po 5 mesecev.

Učenci imajo na zavodu vso potrebno preskrbo, to je stanovanje, hrano in snajenje perila. Preskrbovalnina, ki se plačuje polletno v naprej, znaša 200 Dinarjev mesečno. V slučaju rastoče draginje se pa lahko zviša. V plačilo se sprejemajo tudi živila po dnevnikih cenah. Šolnino 10 Din mesečno plačujejo samo učenci, ki niso iz Slovenije. Oddati je tudi nekaj mest proti plačilu polovične preskrbnine

in nekaj prostih (brezplačnih) mest, to pa le revnim kmetskim sinovom, ki se izkažejo z uradno potrjenim ubožnim spričevalom in ki se zavežejo, da ostanejo po končanem šolanju na domačem posestvu. Šola ima sploh v prvi vesti namen, da vzgaja dobre kmetske gospodarje in zato imajo kmetski sinovi, dodoči gospodarji, pred vsemi drugimi prosilci prednost.

Pogoj za sprejemanje je starost najmanj 16 let, neoporekljivost, telesno in duševno zdravje in z dobrim uspehom dovršena ljudska šola. Prošnje za sprejem je pisati lastnoročno, na celo polo, kolekovati s kolekom 4 Din in priložiti en kolek za 10 Din za rešitev. Prošnje je vložiti najpozneje do **20. septembra t. l.** pri ravnateljstvu državne kmetijske šole na Grmu, pošta Novomesto. Prošnji je treba priložiti: 1. krstni list, 2. domovnico, 3. odpustnico, odnosno zadnje šolsko spričevalo, 4. zdravniško spričevalo, 5. spričevalo o nravnosti, 6. izjavo staršev oz. varuha, s katero se ti zavežejo plačevati stroške šolanja, 7. obvezna izjava staršev ali varuha, ki prosijo za prosto ali polprosto mesto, da bo njih sin ali varovanec ostal pozneje na domačem posestvu, v nasprotnem slučaju pa dapovrnejo zavodu prejete zneske podpor iz javnih sredstev. Absolventi kmetijskih šol uživajo ugodnost po čl. 8. zakona o ustrojstvu vojske, t. j. skrajšano vojaško službovanje po 14 mesecev (dijaški rok) pod pogojem, da ostanejo pozneje na lastnem domu. Bližja pojasnila v vseh zadevah daje ravnateljstvo.

Občni zbor

gostilničarske zadruga v Starem trgu pri Rakeku

se je vršil dne 25. julija v precej obilnem številu udeležencev. Pred vsem je bil namen zadruga razširiti njen delokrog za ves sodni okraj loški, ker je sedaj imela v tekstu samo Stari trg in okolica in pa preureditev zadružnih pravil glede inkorporacijskih taks, kakor tudi taks za vpisnino in oprosnino vaještva.

Učna doba za vaještvo se je sklenila sedaj za tri leta, vpisnina za vajence na 10 Din in oprosnina na 25 Din. Pristopninska taksa za novo vstopivše zadružne člane se namesto dosedanjih 10 kron določi na 100 Din, vendar pa tisti gostilničarji, ki bodo sedaj včlanjeni v novi razširjeni okoliš, bodo plačali le prejšnjo pristopnino 10 K. Razširilo se je tudi število članov načelstva od štiri na šest in tri namestnike poleg načelnika in njegovega namestnika. V tako razširjeni odbor sta bila na novo izvoljena gospoda Ivan Lenarčič iz Nove vasi, Anton Turk iz Ravnika kot odbornika, Ivan Modic iz Fare kot namestnik.

Kot zadružna doklada velja za vse enako 50 K za letošnje leto.

NUDIM POLNOMASTEN la TRAPISTOVSKI SIR

V HLEBIH CA. 1 KG. KGR. PO DIN. 28'50
FRANKO PAKOVANJE IN FRANKO VSARA PO-
STAJA V SLOVENIJI V ZABOJIH CA. 30 KG.
GOSPODOM GOSTILNIČARJEM PRI ODJEMU
ENEGA HLEBA FRANKO MOJE SKLADIŠČE.

STANE KASTELIC
NOVOMESTO
KASTELČEVA ULICA ŠTEV. 112

Pozor, gostilničarji!

Čast mi je javiti, da sem s podporo
slovečega vinogradnika **g. Marko Stejiča**
iz Šibenika

otvoril
veletrgovino samo prvovrstnega, pristne-
ga belega in črnega

DALMATINSKEGA VINA

ki ga oddajam po cele vagone, kakor tudi
v posameznih posodah iz moje kleti v
Spodnji Šiški, Kavškova cesta 255
ali pa franko brod Šibenik ali Baker po

konkurenčno nizki ceni.
Pisarna je v **Ljubljani, Gosposka ulica**
3, restavracija „Zlatorog“.

Za obilna naročila se priporoča
z odličnim spoštovanjem

Ivan Kočevar.

Gostilničarji iz Ljubljane in okolice dobe
porcelansko posodo
po tovarniški ceni v skladišču Ljubljana, Gosposvetska
cesta št. 16.

GUMIJEVI TRAKOVI

za cepljenje trt, raffia, peronospora brizgalke sistem Vormell in Austria.
Peronospora gumijske cevi in zatvorbene ploščice, razprašniki žvepla,
žveplo za vinograde „Florestovo“, žveplenoapnena mešanica, bakrena galica
podmokliška, apneno dušikovo umetno gnojilo in vse druge potrebščine
za vinogradništvo prodaja po najnižjih konkurenčnih cenah

„PASTEURIT“

K. SARJA, MARIBOR, Koroška cesta št. 30.

Brzjav: „PASTEURIT“, Maribor.

Telefon št. 229.

Veletrgovina vina in žganja

Bolbecher in drug.

Novo mesto

dobavlja na veliko in malo iz svojih skladišč prvovrstna
banatska, dalmatinska, ljutomerska, štajerska in hrvaška vina
ter domačo slivovko.

Priporočamo p. n. gg. gostilničarjem in kavarnarjem trdsko

JOSIP PETELINC

Sy. Petra nasip 7. LJUBLJANA Sy. Petra nasip 7.

Najboljši šivalni stroji Gritzner v vseh opreah in vsi sistemi, poduk
šivanja in vezenja, krpanja (štopanja) perila brezplačno, istotam žlice
zakavo, čaj, jedilno orodje, aluminijeve srebrne zajemalke, mlinčki
za poper, svečniki, modno blago, toaletne potrebščine.

Nizka cena.

Pošilja po pošti.

Točna postrežba.

Delniška pivovarna Laško

priporoča svoje

marčno
pivo

dvojno marčno
pivo

temno porter
pivo

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 Ptuju
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 popravilo. — Mehanična delavnica.

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

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

Jernej Stelè,

:: LJUBLJANA, Sp. Siška ::
priporoča svojo zalogo najboljših

domačih vin

po zmernih cenah.

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

Ljubljana, Slomškova ulica šte. 27

priporoča:

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

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!

AZBEST

za precejanje vina, ŽELATINA za čiščenje vina, oglje za odvetje barve vinu, „EPONIT“, sredstva za odkisanje vina, TANIN, natriumbisulfit, Juto žvepleni trakovi, žveplo na azbestu in vsa druga sredstva za lepšanje vina. — Nadalje aparati za precejanje vina, sesalke, gumijeve cevi za pretakanje vina, razne priprave, kapice za steklenice, vseh vrst zamaški iz probkovine, čepi in vehe, orodje za sodarje, kletarska oprava, kakor vseh vrst v vinstvo spadajoče potrebščine nudi in razpošilja hitro in po najnižjih cenah

„PASTEURIT“

K. SARJA, MARIBOR, Koroška cesta št. 30.

Naslov brzojavkam: „PASTEURIT“.

Telefon šte. 229.

Razbito ali luknjasto posodo

iz stekla, porcelana, lonce iz emajla, železa ali pločevine zlepi samo Diamantni prašek; tudi razbite marmornate plošče in modelnice od peči si lahko sami popravite. Popravljeno posodo lahko zopet rabite za pečenje in kuhanje. Zavitek zadostuje za 10—15 popravil. Razpošiljam vzorce po Din. 4.—, denar naprej, trgovcem popust, vsak je kupec!

Glavno zastopstvo za Jugoslavijo

ANTON KOVAČIC - LJUBLJANA

Metelkova ulica 3.

Pozor gostilničarji

Na prodaj imam več tisoč novih vrčkov, 0.5 l in kozarcev 0.3 l za pivo kakor tudi več popolnoma dobrih, ovinjenih vinskih sodov 200 do 400 l z novim cementiranjem.

M. Dolničar, restavrater na glav. kol. v Ljubljani.

Raznovrstno rudninsko vodo

priporoča

A. ŠARABON v Ljubljani.

Glavna zaloga rudninske vode in špecerljska 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. — Špansko 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, Zidovská ulica 1.

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

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

Voleprazarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih vod.

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kollmann
 v Ljubljani
 dovolj gostilničarjem in ka-
 varnarjem 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 štev. 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
cognac-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, Kolesijska ulica št. 18

Jakob Zalaznik

pekarija, slaščičarna in
 kavarna

Starl trg 21

se priporoča sl. občinstvu
 posebno z dežele

na zajutrk.

VINO

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

LADISLAV POLLAK
 JASKA (Hrvatska).

Vinska trgovina Ant. Müllerja v Domžalah

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih
 vin iz dolenskih, hrvaških 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 pri- **FRANC SVIGELJU** na BREGU
 merni ceni pri p. Borovnica

ZALOGO
VINA

izvrstnega, dolenj-
 skega, hrvaškega in
 banaškega priporoča
 tovarišem gostil-
 ničarjem

FRANC KURALT
 gostilničar v Kranju.

Posredovalnica za službe
 gostilničarske zadrage v Ljubljani
 Marije Terezije cesta štev. 16

posreduje brezplačno
za vse službe iščooe

: v gostilničarskem obrtu :
 Gospodarji iz Ljubljane plačajo 25 p.
 z dežele 1 Din.

Tovariši gostilničarji! Poslu-
žujte se te ugodne prilike!

ZAMAŠKE

vseh vrst
 oddaja

Ljubljanska industrija
 probkovih zamaškov

JELACIN & KOMP.
 LJUBLJANA.

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA
 Dunajska cesta 13.



ZALOGA RAZNOVRSTNE-
 GA NAMIZJA ZA GOSTIL-
 NE, HOTELE IN KAVARNE

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
 (Spodnja Siška)

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

marčno, dvojno marčno in izvozno
pivo v sodčkih in steklenicah.

Dobé se tudi tropne in sladne cime, ki so kot živinska krma zelo priporočljive.

A. & E. Skabernè

Mestni trg 10. **LJUBLJANA** Mestni trg 10.

Manufakturna veletrgovina.

Posebni oddelek za pletenine, trikotaže in perilo.

Opreme za hotele, gostilne, prenočišča, vile, kopališča, in sicer vse posteljno perilo kakor rjuhe brez šiva, gradl za žimnice in blazine, nanking za pernice, flanelaste in volnene odeje, dalje šiyane odeje iz klota, kretona, volne in svile. — Različni beli in barvasti namizni prtí, brisače itd. — Velika izbira preprog in zastoroy na kose in metre. — Vsakovrstno platneno in volneno tapetniško blago za prevleke divanov, stolov, kočij in omnibusov. — Platno za rolete in verande itd.

Crno in modno sukno v najnovejših vzorcih za salonske, promenadne in športne obleke, površnike, pelerine in zimske suknje. — Različno sukneno, volneno in svileno blago za damske obleke v zelo bogati izbiri, dalje perilno blago za bluze, predpasnike in domače obleke. — Vsakovrstni šifoni, batisti in cefirji za spodnje perilo, in sicer od najcenejše do najfinejše vrste. — Razna podloga za damske in moške obleke itd. itd. — Velika izbira svilenih in volnenih šalov in robcev.

Perilo za dame in gospode, izgotovljeno iz najfinejega šifona, batista in cefirja. Otroško perilo za dečke, deklice in dojenčke. Predpasniki iz kretona in klota, bluze iz svile in etamina. Največja izbira florastih volnenih in svilenih nogavic, dokolenic in gamaš. Patentne nogavice vseh velikosti, vsakovrstne triko in glace rokavice za dame in gospode, ovratniki in kravate. Razne majice, sviterji, športno perilo, kopalne obleke itd.

Solidna in točna postrežba.