



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 inseratov: 1/48 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. 8.

V Ljubljani, 10. maja 1914.

Leto I.

Zvezne objave.

VABILO
 na

IV. redni občni zbor

Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem

ki se vrši

v četrtek, dne 28. majnika 1914

ob 3. uri popoldne

v restavracijskih prostorih Narodnega doma v Ljubljani.

Dnevni red:

1. Pozdrav.
2. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora.
3. Letno poročilo o delovanju zveze v pretečenem letu.
4. Letno poročilo o računskem zaključku za leto 1913 in sestava proračuna za leto 1914.
5. Določitev letnega prispevka za one zadrug, ki niso sklenile obveznega naročila na list „Gostilničar“.
6. Razprava in predlogi za delovanje na spopolnitev § 16 obrt. reda v tem zmislu, da je s podelitvijo pravic lit. f) podana zaeno pravica, privedati gor-kim ali mrlim poživilom kakršnekoli potrebne ingredience ali prdatke, bodisi alkoholne ali brezalkoholne.
7. Nastop proti predrastičnemu interpretiranju § 54 obrtnega reda v zadevi utesnjevanja pri prodajanju žganja in predlogi za spremembe tega paragrafa.
8. Predlogi tikajoč se ureditve odškodnine za prodajanje tobačnih izdelkov po gostilnah.
9. Sklepanje o resoluciji, mereči na to, da se da zadrugam in zadrugi zvezi pravi pomen in vpoštevavanje pri oddaji njihovega mnenja, tako pri pri-poročilih kot odklonitveni izjavi.
10. Razprava o korakih za spremembo dvornih dekretov in zakonov v zadevi točenja pod vejo.
11. Nastop občnega zbora proti zavlačevalni taktiki političnih oblasti in pri ustanovitvi gostilničarskih zadrug, ki ovira pravilno organiziranje gostilničarstva.
12. Razprava o korakih za spremembo užitinskega davka.
13. V zadevi odvalitve deželnih doklad na privatna vina, da se te dajatve pravilno zenačijo.
14. Sklepanje o vlogi na finančno upravo, da se takozvana posebna oddaja za žganjetoče naj plačuje enako drugim davkom, za kar naj velja enako eksekutivno postopanje, ne pa v slučaju pozabnosti z neprimerno krutimi kaznimi.
15. Razni predlogi in nasveti.

V Ljubljani, dne 30. aprila 1914.

Vinko Ogorelec,
 predsednik.

Prodaja piva v steklenicah.

Po sedaj veljavnih zakonih je trgovina s pivom v pravilno zaprtih steklenicah svoboden, ne na kako koncesijo vezan obrt. Ker se pa mnogo takih slučajev dogaja, da trgovci s pivom točijo pivo na način, ki je pridržan le gostilničarjem, je treba pojasniti, kaj obrtni predpisi razumejo pod izrazom »pravilno zaprte steklenice«.

Pri prodaji piva je smatrati za pravilno zaprto steklenico le ono steklenico, katere vrat je gosto zamašen s probkovim zamaškom, pri kateri ima ta zamašek vžgano ime tvrdeke, napolnjevalca steklenic s pivom, in pri kateri zamašek ne sega čez rob steklenice.

S patentnim zamaškom zamašene steklenice niso pravilno zamašene in sme pivo v takih steklenicah prodajati konsumentom edinole gostilničar, gostilničarjem pa pivovarnar. (Glej § 6, 8, 9 in 10 ministrske naredbe z dne 30. marca 1899, drž. zak. št. 64 in z dne 16. julija 1900, drž. zak. št. 129.)

Gostilničar, ki ima pravico za točenje piva, sme v zmislu § 17. obrt. reda 1. oddajati pivo gostom v prostoru, določenem za izvrševanje obrta, 2. oddajati pivo v odprtih posodah takim, ki hodijo preko ulice ponje (točenje čez ulico) in 3. prodajati pivo v pravilno zaprtih posodah v kakoršnihkoli množinah. Slednja pravica pristoja seveda tudi trgovcem, ki pivo prodajajo.

Nadalje so se nekateri gostilničarji pritožili, da so trgovci s pivom prodajali pivo sicer v zaprtih steklenicah, a v času, ko bi morale biti trgovine zaprte. Tozadevno obstojajo zelo strogi predpisi in sicer določbe o nedeljskem počitku in pa o zapiranju prodajalnic v trgovskih obrtih.

V zmislu § 96. e obrtnega reda (v besedilu zakona z dne 14. januarja 1910, drž. zak. št. 19) morajo prodajalnice pri trgovini z živili biti zaprte v času od 9. ure zvečer do 5. ure zjutraj. Za Ljubljano in za

vasi Zgornja Šiška, Spodnja Šiška, Udmat, Selo, Moste in Glince pri Ljubljani veljajo strožji predpisi in sicer se morajo v zmislu razglasa c. kr. deželne vlade za Kranjsko z dne 11. aprila 1913, dež. zak. št. 15, trgovine z živili (t. j. s stvarmi za živež in užitek) vže ob pol 9. zvečer, ob delavnikih pred nedeljo ali praznikom in ob delavnikih pred Miklavžem ali Božičem pa ob 9. zvečer zapreti.

Glede nedeljskega počitka za trgovine je c. kr. deželna vlada za Kranjsko z razpisom z dne 4. junija 1913, dež. zak. št. 20, odredila, da se imajo v Ljubljani in v vaseh Glince, Moste, Selo, Štepanja vas, Spodnja Šiška, Udmat in Vič v ljubljanski okolici trgovine ob nedeljah zaprte, v mestu Kranj in Novo mesto smejo biti trgovine odprte od 8. ure zjutraj do 1. ure popoldne, v mestu Kočevje od 7. ure zjutraj do 12. ure opoldne in v Idriji z izključitvijo na dopoldansko glavno službo božjo padajočega časa istotako od 7. ure zjutraj do 12. ure dopoldne. V vseh ostalih krajih Kranjske je ob nedeljah dovoljen obrat vseh trgovskih obrtov od 7. ure zjutraj do 1. ure popoldne, vendar z izključitvijo tistega časa, ki pade na dopoldansko glavno službo božjo. Za nedelje pred Miklavžem, pred Božičem, za nedeljo, ki nanjo pade praznik sv. Jožefa in v posameznih krajih za tiste nedelje, ko se deli birma, nadalje v Postojni, v Knežaku, v Budanjah, v Vrhpolju, v Šturjah, v Vipavi, v Colu, v Spodnji Šiški, v Idriji, na Jesenicah in na Savi pri Jesenicah, na Bledu, v Starem trgu pri Črnomlju in na Vinici ob Kolpi za natančno določene nedelje veljajo posebne določbe (člen XII. in XIII., razglasa c. kr. deželne vlade z dne 25. oktobra 1905, dež. zak. št. 14).

Čiščenje vina

Če se vino naravnim potom noče očistiti ali pa, če hočemo naravno čiščenje vina pospešiti, tedaj ga lahko čistimo umetnim potom.

V to svrhu imamo dva pripomočka in sicer čiščenje v ožjem zmislu besede in precejanje (filtriranje) vina. Razloček med obema načinoma je ta, da je pri čiščenju vino pri miru in da v njem s pomočjo čistila povzročimo neko fino mrežico, ki, padajoč na dno soda, v vinu se nahajajočo nesnago s seboj potegne — dočim pri precejanju mreža, ki zadržuje nesnago, stoji pri miru in vino se čez njo pretaka.

Iz tega sledi, da pri čiščenju vino bolj miruje kakor pri precejanju, da bo torej zlasti za stara fina vina čiščenje bolj prikladno kakor precejanje, kjer se vino bolj utruji (ubije). Čiščenje vina se dalje lahko zvrši brez posebne priprave, dočim je za precejanje vina potreben poseben stroj. Končno pa je tudi umljivo, da gre precejanje bolj hitro od rok in da je manj odvisno od kakovosti vina, kakor čiščenje, ki ga ne sprejme vsako vino rado.

Zato se dandanes v večjih vinskih trgovinah, sploh v večjih kletih, namizna, zlasti mlada vina, skoraj izključno le precejajo in se čistijo le stara, fina, zlasti buteljska vina.

Čistijo se pa tudi taka vina, ki se jim misli vzeti kak tuj duh, tuj okus ali tuja barva, ker imajo nekatera čistila to lastnost, da take snovi vinu odtegujejo.

Da je čiščenje uspešno, je prvi pogoj ta, da je vino popolnoma pokipelo in da je zdravo, to je, da nima v sebi kali kake bolezni.

Vino, ki ima n. pr. še večje množine sladkorja, bo po čiščenju zopet kmalu motno, ker kipelne glivice ostanejo deloma tudi po čiščenju v vinu, njegov sladkor razkrajajo in vino s tem kalijo. Če pa vino še kipi, se sploh ne da čistiti, ker pri kipenju tvoreča se ogljikova kislina ovira, da bi se čistilo na dno poleglo.

Posebno rado se po čiščenju skali vino, ki ima to napako, da na zraku rjavi ali nateguje. Tako vino je treba poprej ozdraviti (stanovitno napraviti) z natrijevim bisulfitom (5 g na 100 l) in, ko je čisto, pretočiti v dobro zažveplan sod.

Da se prepričamo, ali je vino za čiščenje sposobno, ga pustimo 2 do 3 dni, da stoji v odprtem kozarcu. Če se v tem času znatno ne zgosti ali ne zrvavi ali pa nasprotno, če se od vrha učisti, je pričakovati dobrega uspeha pri čiščenju.

LISTEK.

Potreba pouka v kletarstvu.

Resnični doživljaji, priobčil R. Dolenc.

V 2. številki »Gostilničarja« se nahaja izborni članek, naslovljen: »Naše kletarstvo«. Ta članek je spisal naš odlični strokovnjak c. kr. vinarški nadzornik, gospod Bohuslav Skalicky. V tem skozinskoz istinitem članku je tudi stavek: Zato je zlasti našim gostilničarjem in vinotržcem pouk v kletarstvu krvavo potreben.

V dokaz istinitosti tega stavka naj mi bo dovoljeno, da navedem par, iz lastnih doživljavaev zajetih slučajev. Prvi se je sicer odigral na Nižjeavstrijskem, ne pa pri nas, toda več kakor prepričan sem, da bi se tudi pri nas, v pretežni večini naših gostiln, osobito pa krčem, ravno tako lahko ponovil, in to še danes. Leta 1871./72. sem bil, potem, ko sem še nemško kraljevo ogrsko kmetijsko visoko šo-

Če hočemo vino čistiti, rabimo kako čistilo, ki ga moramo v vino pomešati. To čistilo pa mora biti tako, da se, ne da bi vinu kaj slabega dalo ali kaj dobrega vzelo, v njem zopet na dno poleže in da potegne vso v njem nahajajočo se nesnago (odmrle glivice, kristalčke vinskega kamna, strijene beljakovine itd.) s seboj na dno soda.

Takih čistil imamo veliko. Omeniti pa hočem danes le dve najnavadnejši in sicer želatino in jajčni beljak.

Želatina (žolica ali francoski lim).

Želatina ali žolica je fin, čiščen francoski lim, ki mora biti brez duha in brez okusa. Dobiva se v trgovini v tankih svetlih listkih (kuhinjska želatina), ki pa ni tako pripravna za čiščenje vina, ali pa posebno za čiščenje vina pripravljena v obliki rjavih tablic v teži okoli 30 g (3 dekagrame). Najboljša je francoska želatina »Lainé«.

Ker je žolica lim, se rada na vlažnem kraju mehča in gnije. Hraniti jo je torej treba v zaprti posodi na suhem.

Kako učinkuje želatina.

Želatina se v vodi lahko topi in v vino pomešana se strdi s čreslovino ali taninom. Čreslovina se nahaja v vsakem vinu, zlasti pa v trdem, trpkem (zagatnem) vinu, ki je kot mošt dlje časa kipelo na tropu in je pri tem iz njega izvleklo čreslovino.

S čreslovino napravi v vino pomešana želatina fino, prahu podobno usedlino, ki splava najprej na površje in potem vsled teže polagoma pada — kot kaka fina mreža — na dno soda, pri čemer pa vso v vinu plavajočo nesnago (blato) s seboj na dno potegne.

Da torej želatina učinkuje, mora biti v vinu raztopljen dovolj čreslovine. V vinih, ki so dlje časa (3—4 dni) na tropu kipelna, je navadno dovolj čreslovine, v vinih pa, ki so po novem načinu pripravljena (brez kipenja na tropu), je čreslovine premalo in je je treba dodati, najbolje že 2—3 dni pred čiščenjem. Kemijsko čista čreslovina se dobiva v trgovini v obliki lahkega rumenkastobelega prahu. Navadno se je vzame polovico do dve tretjini toliko, kolikor želatine, in se ali naravnost v vino pomeša, ali pa, kar je bolje, poprej v finem špirtu raztopi in potem šele primeša. (Dalje prih.)

lo v Ogrskem Starogradu (Ungarisch-Altenburg) dovršil; gost ali hospitant delzelne nižjeavstrijske šole v Klosterneuburgu. Vodja, ali dandanes moderno rečeno, ravnatelj te tedaj jako sloveče šole, je bil takrat baron Avgust Babo. Mož je bil Nemeč, od reke Rena doma, toda slovel je za najizbornejšega takratnega strokovnjaka v vinarstvu in sadjarstvu. Z menoj vred je zahajal še en Slovenec (Goričan), več štajerskih nemškutarjev, ter precej Dalmatincev, Hrvatov, Srbov, še celo Italijanov v navedeno šolo. Bili so to ali redni zunanji učenci ali pa tudi le gostje šole, toda sami že odrašeni mladeniči, da, tudi že možje. Med seboj smo bili vsi — razen z nemškutarji — prav dobri prijatelji, in kakor taki, zahajali smo večinoma v neko gostilno v spodnjem mestu, z imenom pri Wernerju.

Gospod Vencel Werner je bil sicer rojen Čeh, toda češkega jezika ni nič razumel. Bil je jako ljubeznjiv, toda nagle jeze in na glasu, da toči najboljša vina ter

Posebni davek na žgane opojne pijače.

(Dalje.)

Končni smoter kvalifikacijske obravnave je, da se temeljem stvarnega raziskavanja, zaslišavanja strank in izvedencev natančno dožene, je - li dotični obrt (trgovina, točenje) glavni obrt ali pa stranski obrt ter to izreče v **kvalifikacijski odločbi**, proti kateri se lahko vloži **priziv (rekurz) na politično oblast druge instance (vlado, namestništvo)**, in sicer tekom štirinajstih dni. Proti razsodbi druge instance pa se sme pritožiti tekom štirih tednov na **c. kr. ministrstvo notranjih zadev**. V skrajnem slučaju je torej to vprašanje pravno veljavno rešeno po izreku te tretje instance.

Kar se tiče kvalifikacije točenja žganih pijač, ki je izvršujejo krčmarji poleg svojega gostilniškega obrta, je treba poudarjati, da zakon izrecno naglašja, da se ima tak obrt smatrati samo tedaj za stranski obrt, ako ima dotični krčmar - obrtnik **pretežno večji dobiček od prenočevanja tujcev ter oddaje jedil**, kakor **od točenja žganih opojnih pijač**. Za dobiček, ki ga n. pr. iztrži s točenjem vina, piva itd., tu ne gre, ker zakon izrecno naglašja le omejeno sorazmerje s prenočevanjem tujcev in oddajo jedil. Krčmarja torej, ki bi potočil na hektolitru vina in piva in razmeroma prav malo žganja, toda ne oddajal jedil in tudi ne prenočeval tujcev, bi se moralo smatrati brezdvomno za glavnega točilca žganja.

Ako uvažujemo konstantno judikaturu upravnega sodišča, moramo sploh reči, da se morata trgovina z žganimi opojnimi pijačami, kakor tudi točenje, smatrati **le tedaj za stranska obrta**, ako skoro po vsem izginjata v primeri z izvrševanjem drugih obrtov, ki pridejo sorazmerno proti njima v poštev in da **sploh ne donášata nikakega vpoštevanja vrednega dobička**.

Najboljša ilustracija k temu je dejstvo, da je upravno sodišče v celi vrsti slučajev potrdilo kvalifikacijsko odločbo, glasečo se za glavni obrt, v slučajih, kjer je iznašal dobiček od žganjetoča komaj petinko, da, celo sedminko onih dohodkov, ki so rezultati iz ostalih, tukaj vpoštevanih pravic (prenočevanja tujcev, oddaje jedil).

Končno naj še omenimo, da je obrtnik, n. pr. krčmar, ki upravično izvršuje točenje žganih opojnih pijač, kot stranski obrt,

kuha prav dobra jedila; oboje — po prilično nizki ceni. Poslednje je bil poglavitni vzrok, da smo k njemu tedanji učenci vinarske in sadjarske šole redno in v obilnem številu zahajali. No, po pravici rečeno, na kredo se je pri njem tudi dobilo.

Nekega dne je prinesel ter postavil pred nas gospod Vencel nenaročeni štefan vina z besedami: »Gospodje, zdaj boste poskušali vino, katero sem ravnokar nastavil, gotovo je to izborna kapljica!« Po teh besedah je takoj šel v drugo sobo, kjer je točaju naročil, naj prinese na našo mizo toliko kozarcev, kolikor nas je gostov okoli nje sedelo. Med časom njegovega odhoda in zopetnega povratka smo se pa dogovorili, da bomo gospoda Venčla nekoliko potegnili. In ko se je kmalu nato vrnil ter nas vprašal: »No, gospodje, kako vam ugaja vino, kajne izborna kapljica?« odgovoril sem mu ravno jaz: »O, hvala, gospod Vencel, sicer je prav dobro, le nekoliko slabotno je, ima malo preveč vode v sebi.« »Kakšne vode?« zavpije razjarje-

zaeno tudi upravičen za malo prodajo in za trgovino s špirituozi v dotičnih obrtnih prostorih; kajti znano je, da je točenje najobširnejša pravica in kot taka povsebuje ipso facto tudi manj obširne, kakor malo prodajo in trgovino. Tudi tukaj velja, čeprav se vrši žganjetoč le kot stranski obrt, znani rek: in maiore minus.

Ako bi pa nastalo vprašanje, je-li to točenje žganih opojnih pijač v resnici le stranski obrt, morali bi se dohodki iz teh temeljem obširnejše pravice (točenja) izvrševanih obrtov (male prodaje, trgovine), vse kako v šteti v dobiček iz postranskega točenja — in da-li je zakonito predpisano sorazmerje še vedno tako, da označuje to točenje kot stranski obrt, imela bi dognati — kvalifikacijska razprava.

(Dalje prih.)

Gospodom gostilničarjem na Kranjskem.

Da se napravijo od kartela pivovaren kolikor mogoče neodvisni in se oproste pritiska na cene, se je združilo pred nekaj leti veliko število gostilničarjev na Kranjskem in Koroškem in ustanovilo po več že obstoječih zgledih zadrugo v svrhu pridobitve in obrata pivovarne.

Bila je to »pivovarniška zadruga gostilničarjev alpskih dežel«, ki je kupila pivovarno gosp. Zimmermanna v Lescah.

Zadruga pivovarna gostilničarjev alpskih dežel pa je šla l. 1912 brez vsake potrebe v konkurz. Razlogi, da se je izrekla za insolventno, so bili v raznih okoliščinah, katerih naštevanje je toliko bolj odveč, ker je danes splošno znano, da bi bila pivovarniška zadruga alpskih gostilničarjev kljub neugodnim okoliščinam, ki so se takrat pojavile, lahko dobro uspevala in da je bila likvidacija zadruge predrag korak.

To dejstvo pa naj ne ovira, da ne bi se takrat porojena misel, da se gostilničarji z lastno močjo store neodvisni od kartela pivovarnarjev, dalje gojila in pospeševala.

Za to je sedaj dana prilika, kakršne si ugodnejše ni mogoče misliti. Dne 3. junija bode namreč pivovarna v Lescah zopet prodana. Nakupni pogoji pa so izdatno boljši, nego oni, pod katerimi je

ni Vencel, »na mojo čast in poštenje, jaz mu niti kapljice vode nisem prilil; kupil sem ga pa tudi od moža poštenjaka, o katerem lahko s polnim prepričanjem trdim, da tudi sam ni kaj podobnega storil. V vinu ni niti kapljice vode, to mi gospodje lahko verjamete. Kdor bi ne verjel tega, dokazuje le, da o vinu nič ne razume.« Ves razjarjen nas je mož na to zapustil ter šel v kuhinjo, v kateri je dlje časa na ves glas vpil in razsajal. Kmalu nato je prišel njegov sin, tudi naš kolega, učenec vinarške in sadjarske šole, v našo sobo ter nas smeje se, prosil, naj očeta nikar ne vlečemo, ker se on o umnem kletarstvu nikoli ni učil in o tem tudi nič čital ni. Vsled tega mu tudi ni zameriti, ako ne ve, da vsebuje vsako, še tako dobro vino, do 80% vode. S tem je bila zadeva poravnana in koj drugi dan je bil gospod Vencel že zopet dobre volje, kakor bi se ne bilo nič zgodilo. Le smejal se je moji šali, katero sem si dovolil.

svoječasno pivovarniška zadruga alpskih gostilničarjev kupila pivovarno.

Čim je stala pivovarna z investicijami vred gostilničarsko zadrugo najmanj 500.000 kron, se bode sedaj, kakor je pričakovati, dobila za 200.000 kron in bode dana možnost, pri tej nizki nabavni ceni proizvajati in prodajati pivo še ceneje in gostilničarjem s tem veliko koristiti.

Gostilničarji se morajo torej baviti z vprašanjem, ali jim ne kaže, porabiti ugodne prilike in združeno kupiti pivovarno v Lescah.

Najugodnejša oblika za to bi bila ustanovitev družbe z omejeno zavezo, in sicer se predlaga ta oblika radi tega, ker se vplača pri družbah z omejeno zavezo le enkratna vloga, ne da bi se moglo prisiliti družabnika k doplačilom.

Radi tega se je združilo število gostilničarjev iz nekdanje gostilničarske zadruge in sprožilo misel ustanovitve take družbe v svrhu nakupa in obrata pivovarne v Lescah, da zabrani, da bi prišla pivovarna v Lescah v posest pivovarniškega kartela.

Gostilničarji na Koroškem bodo zbrali kapital približno 40.000 kron, dočim naj bi zbrali kranjski gostilničarji kakih 60.000 kron. Te vsote bi zadoščale za nakup pivovarne, vsled tega, ker je sklenjen ugoden dogovor s hranilnico in posojilnico v Radovljici. Raditega se kranjski gostilničarji naprošajo, naj uvažujejo to ugodno priliko za nakup pivovarne v Lescah in naj nikar ne pozabijo, da se bode v slučaju, ako preide pivovarna v posest kartela, od strani pivovaren dobava piva uredila brez soglašanja gostilničarjev, temveč da se bodo tudi cene piva pognale samovoljno kvišku.

Saj je znano dejstvo, da dandanašnji gostilničar ne sme več jemati piva od one pivovarne, kjer bi on rad, temveč da mora jemati pivo od tiste pivovarne, kateri je odkazan od kartela.

V svrhu osvoboditve te suženjske odvisnosti od pivovaren, se ponuja pot, po kateri se zaželjeni cilj z lahkoto doseže.

Raditega se obračamo na gospode gostilničarje z dobrohotečo prošnjo, da v lastnem interesu pristopijo k družbi z omejeno zavezo, ki se ima ustanoviti v svrhu nakupa pivovarne v Lescah, ne samo, ker bo udeležba dosegla ugoden

Kaj takega je bilo torej še celo v Klosterneburgu mogoče, kjer je že toliko let obstojala sloveča vinarška šola.

II. Leta 1875. je bila v vipavski dolini prav dobra vinska letina. Vipavci so pridelali dosti in prav dobrega vina. Jaz sem bil takrat že tretje leto vodja deželne vinarške in sadjarske šole na Slapu pri Vipavi. Na Zemonu pri Vipavi je prodal neki kmet, po imenu Škof, goričanskemu gostilničarju Rebeku iz Ceste pri Oseku sod belega vina. Po odštetju are ter napovedi dneva, ko pride po vino, je vročil Rebek Škofu še malo steklenico, s prošnjo, naj mu jo z vinom napolni, da bo doma lahko pokazal, kakšno je kupil. To se je drage volje zgodilo in kupec se je odpeljal. Koj naslednji dan že se je pripeljal zopet na Zemono. Škof ga ves začuden pozdravi ter vpraša, kaj pomeni njegov prihod. Nato mu Rebek pokaže steklenico, katero mu je prejšnji dan z vinom napolnil. Vino je bilo namreč počrnelo in tudi skalilo se

financialen uspeh, temveč tudi, ker bode s tem gostilničarjem dana možnost, dobivati dobro in ceno pivo, in bode zaeno onemogočeno zvišavanje cen pivovarniškega kartela.

Stanovske novice.

Tečaj za obrtno knjigovodstvo namerava prirediti tukajšnji »Zavod za pospeševanje obrta« v Ljubljani z začetkom v drugi polovici meseca maja. Trajal bo približno štiri tedne in je namenjen pred vsem za obrtnike iz Ljubljane in okolice. Poučevalo se bo v večernih urah in sicer dva- ali trikrat na teden, kar se bo natančneje še določilo ob času otvoritve tečaja sporazumno z udeleženci. Priglase sprejema zavodova pisarna, Dunajska cesta št. 22 in naj se prijavijo v čim najkrajšem času, da bo mogoče pri sestavi programa se ozirati na stroke priglašencev. — Tovarišem priporočamo, da obiskujejo ta tečaj, kajti vsakemu obrtniku je potrebno, da se vsaj malo spozna v knjigovodstvu in da vodi zapiske o izdatkih in prejemkih svojega obrta, kajti to je najboljšo sredstvo, da se lahko vsak čas informira o gospodarskem položaju svojega premoženja.

Gostilničarski parlament. V dnevih 22. do 24. aprila je tretjič imela državna zveza avstrijskih gostilničarskih zadrug svoje zborovanje in sicer topot v starem romantičnem mestu Solnogradu. Obširnejše poročilo priobčimo prihodnjic. Danes hočemo le omeniti, da je ta naš parlament, ki so se ga udeležili zastopniki vseh gostilničarskih organizacij, — našo zvezo je zastopal načelnik ljubljanske zadruge gosp. Franc Kavčič — storil svojo dolžnost. V razpravo so prišle vse nove in stare zahteve avstrijskih gostilničarjev. Uspehi tega zborovanja se bodo šele pokazali, ko bodo gostilničar. zahteve prišle pred odločujoče faktorje. Dasi se navadno našim zahtevam ne ugodi, vendar se bo toliko časa trkalo, da bodo tudi gostilničarji uslišani. Avstrijski gostilničarji imajo pravico zahtevati, da se njih pritožbe in želje poslušajo in respektirajo. Na tej pravici bo tudi obstajalo in zahtevalo upoštevanje pritožb toliko časa, da se jim ugodi. Veliko potrpežljivost kažejo gostilničarji, toda vlada in drž. zbor ne bosta smela biti dolgo časa gluha,

je. Rebek mu je skratka povedal, da vina ne vzame in da hoče imeti aro nazaj. Škof pa s tem ni bil zadovoljen ter je trdil, da je morala ali steklenica ali pa vsaj zamašek biti vzrok nepovoljni spremembi vina. Po zopetnem poskušanju vina ter daljšem pogajanju sta se moža zedinila v tem, da sta literško steklenico z dotičnim vinom napolnila, trdno zamašila, z Rebekovim pečatom zapečatila ter jo v kletno omaro postavila. Rebek je pa zopet vzel poskušnjo s seboj. Že drugi dan se je povrnil Rebek k Škofu, kateremu je vnovič pokazal počrnelo vino ter izjavil, da odstopi od sklenjene kupčije, ker takega vina nikakor ne mara vzeti, ker ga ne more točiti. Škof pa je kazal na popolnoma lepo, to je popolnoma nespremenjeno čisto vino v zapečateni steklenici in ni hotel nikakor vdati se. Zato je prišlo do tožbe.

(Dalje prih.)

ker vsake potrpežljivosti je enkrat konec. Žilimo le, da se upravičenim željam splošnega avstrijskega gostilničarstva čim prej ugoti.

Zadružne objave.

Redni občni zbor pomočniškega zbora gostilničarske zadruga ljubljanske se je vršil dne 30. marca t. l. ob 4. uri. Gospod načelnik Carl otvori zborovanje, pozdravi navzoče, predstavi obrtnooblastvenega zastopnika gosp. dr. Berceta, obžaluje tako malomarno zanimanje za stanovsko organizacijo od strani zavednejših kolegov, pozdravi pa zato še posebej edino žensko udeleženico današnjega zbora, gospodično Korošec, iz gostilne Zupan, ki se je kot zavedna članica zborovanja udeležila. Nato prečita zapisnikar protokol zadnjega občnega zbora, ki se brez ugovora odobri. Poročilo o delovanju pomočniškega zbora v preteklem letu so zborovalci brez ugovora na znanje vzeli. Iz letnega poročila posnamemo sledeče: Položaj pomočnikov gostilničarskega obrta v Ljubljani je pač tak, da se vsakdo boji stremeti po izboljšanju stališča svojih kolegov. Strogost in včasih tudi aroganca gospodarjev vceplja pomočništvu strah pred vsakim pokretom na eno ali drugo stran v organizatoričnem zmislu. Kdo izmed pomočništva bi si še upal kazati na nedostatke in protizakonitosti, ki se dandanes še godijo pomočništvu v gostilničarskem obrtu v Ljubljani, ko je pa v nevarnosti, da tisto uro, ko bi se zaznalo, kdo je inspirator započete akcije, izgubi službo in odriniti mu je po svetu. Tak slučaj se je že zgodil, torej premalo intenzivnega delovanja pomočniškega zbora v organizatoričnem pogledu ni obsojati. Odbor je bil namenjen, da se v več sejah posvetuje o raznih zadevah, a največkrat ni prišlo niti toliko članov, da bi bili sklepčni. Ker načelnik ne pozna absolutizma, mu tudi ni bilo mogoče na svojo pest prevzeti kake odgovornosti ter mora vsled tega najodločneje odklanjati eventualni ugovor, da bi bil morda on vzrok kake nedelavnosti v odboru. Načelstvo je imelo vse leto največ posla s tem, da je izdajalo potujočim tujim tovarišem priporočilne listke za podpore na svoje kolege, ker pomočniški zbor sam na sebi nima nobenih sredstev. Nabiralna akcija za delitev podpor potujočim kolegom se je že pred dvema letoma ustavila, a še vedno se take reveže pošilja v zadružno pisarno po podpore, ter se jih nalaže, da se vplačuje za v to svrhu namenjeni fond, kar pa seveda že davno ni več resnica. Zadrugi je tem potom pač izreči zahvalo za vso upravo in stroške, ki jih ima za pomočniški zbor. Z uvedbo delavskega reda, kar se je zgodilo že pred štirimi leti, je pokazala zadruga resno voljo in pravo smer glede urejenega in organiziranega pomočništva, a pomočniki se zadeve resno ne poslužujejo. Sicer pa se to mirovanje mora smatrati kot dokaz, da je pomočništvo gostilničarske in kavarnarske stroke v Ljubljani s svojim položajem z malimi izjemami morda zadovoljno, in če je tako, je zadovoljno tudi načelstvo. Članov ima pomočniški zbor 664 in sicer moških: 6 portirjev, 4 kuharje, 30 plačilnih natakarijev, 3 kletarje, 10 kuhinjskih pomočnikov, 10 točarjev, 56 servirnih natakarijev, 15 slug, 15 hišnih hlapcev, 8 snažilcev, 29 učencev in 2 pisarniška uslužbenca, od ženskega

osobja pa 20 kasirk ali blagajničark, 25 hišin, 45 kuharic, 90 plačilnih natakarij, 120 natakarij, 12 kuhinjskih deklic, 18 peric, 110 služkinj in 25 pomivalk. Umrli so člani in sicer: Frančiška Levinger, blagajničarka, Marija Košir, natakarica, Anton Krapež, snažilec, Ivan Janežič, natakar, in Timotej Klenovšek, donašalec. Bodi jim zemljica lahka in ohranjen prijazen spomin. — Preide se k volitvi. Sporoči se, da so pomočniki na sestanku dne 18. marca sklenili kandidirati v dopolnilno izvolitev sledeče gospode: Ivan Flerin, Franc Stoppel kot odbornika v pomočniški zbor, gg. Ivan Knapp in Edvard Schrey pa kot namestnika. Na poziv se ti funkcionarji z vzklikom soglasno izvolijo. Nadalje so bili na istem shodu dogovorjeni kandidati v odbor bolniške blagajne gg. Ivan Mikec, Josip Gajšek kot odbornika ter Maks Klančar in Ernest Jurjak kot namestnika; v nadzorovalni odbor pa Ferdinand Auer in Aleksander Zalaznik kot odbornika, ter Fran Nesman in Ivan Erat kot namestnika. Vse izvolitve se izvršijo soglasno z dviganjem rok. — K raznoterostim pozove g. načelnik navzoče, naj se pri tej priliki vsakdo oglasi, kdor ima kako pritožbo, bodisi proti načelstvu ali v svojem službenem razmerju. Načelstvo hoče vse pritožbe ali krivice, ki bi se godile pomočništvu, spraviti pred pravi forum obrtne in nadzorovalne oblasti, ker je to edino prava pot v dosego zakonito zajamčenih pravic pomočništva. Razpravlja se, da se v Ljubljani osobito z vaještvo, kjerkoli si bodi, ravna tako, da je od daleč že videti, da učnim gospodarjem ni na tem ležeče, vzgojiti vajenca v dobrega pomočnika, marveč si drže vajence le v toliko, da imajo ceneno delavno moč. Opozarja se osobito, da morajo vajenci mnogo predolgo čuti in da nimajo zadostnega počitka. Imen se noče imenovati, a naroča se, skrbeti, da dobi načelstvo točne podatke v konkretnih slučajih. Ker se nihče več ne oglasi k besedi, zaključí načelnik občni zbor.

Gostilničarska zadruga v Ljubljani je vložila na mestni magistrat protest proti dajanju obrtnih pravic, ki se izvršujejo v barakah. Ta vloga se glasi takole: Zvedelo se je, da je mestni magistrat dovolil M. K. staviti barako v Metelkovi ulici, da bi ondi začetkom prodajala razne jestvine, kasneje pa, kakor se povsod zgodi pivo, pokalice in druga okrepčila. V očigled temu, da je komaj nekaj korakov od tistega prostora gostilnica g. S., ki je vsemu ondodnemu kupčujočemu občinstvu najbolj priročna, osobito pa tamošnjemu delavstvu južne železnice in z vsem oskrbljena, je podala zadruga na podlagi § 1. njenih pravil, proti temu dovoljenju protest iz sledečih razlogov: Predvsem se je čuditi, kako more mestni magistrat še vedno dovoljevati postavljanje tistih odljudnih, vsak okus kvarečih kolib po ljubljanskih ulicah, ko se že splošno trdi, da ni v nobenem mestu videti toliko barak kakor v Ljubljani. Stvarno pa je otvarjanje takih kolib brez vsake dejanske potrebe pri prebivalstvu, že obstoječim obrtnikom gostilničarjem pa v največjo škodo. Zadruga mora proti stavbi take kolibe v Metelkovi ulici najodločneje protestirati že radi tega, ker se je to dovolilo tik pred gostilno, katere imetnik bi bil neprimerno hudo prizadet s tem, da se takorekoč pred njegovimi vrati

dovoli postaviti barako, kjer se bo vse to prodajalo, kar je sicer le visoko obdavčenemu koncesijoniranemu gostilničarju dovoljeno. Železničar ima svojo stalno službo in lahko z zaslužkom svoje preživi, zato mu torej ni treba še izpodrivati že obstoječe obrte, ki se vsled slabih razmer in časov itak že težko bore za obstoj. Zadruga je že v več vlogah obširno razložila kvarljivost postopanja obrtne oblasti v zadevi dovoljevanja obratovališč po barakah. Tudi referentu občinskega sveta za obrtne zadeve se je podala tozadevna spomenica, a domneva se, da nima gostilničarska obrt nobenega pravega zastopnika pri referatih te stroke, sicer se ne bi vtemeljenih, z vsemi dokazili podprtih, dolgih in neprestanih pritožb take odlične obrtne korporacije smatralo le za izrodek prepotence ali prenasičenja dobrih odnošajev. Prepričana naj bo obrtna oblast, da kdor nima vzroka za pritožbe, se gotovo ne pritožuje, najmanj pa je gostilničarska zadruga tisti faktor, ki bi za vsako malenkost sitnari. Ker se pa razmere le vedno slabšajo, upravičene pritožbe pa prezirajo, se bo obrtna oblast končno le prepričala, da slone prošnje in pritožbe zadruga na dejstvih, ki ogrožajo ne samo napredek, nego celó obstanek marsikaterega gostilničarja. Trgovec n. pr. trži s sto in sto predmeti, gostilničar le z nekaterimi, a še te se dovoljuje trgovcem razpečavati. Kako se more potem v takih razmerih procvit gostilničarskega obrta pričakovati. Kdor nima poleg gostilne še kakega drugega obrata, ta sploh ne shaja. Trgovec se lahko preživlja le s trgovino, največ gostilničarjev pa ne. Dovoljuje se baje radi socialnosti žel. uslužbencem barake in stojnice. Je lepo biti socialen, a ne na škodo drugih. Devize pustite mi moje in dajte mi še svoje pa ne priznavamo. Zastopnikom gostilničarstva v obrtnem svetu se bo pa moralo poklicati v spomin, da naj bodo ne le zastopniki stranke, marveč tudi stannu. Slavni mestni magistrat se tedaj nujno prosi, da kot obrtna oblast že obstoječa gostilniška obratovanja proti nastanjenju takih barak in podobnih stojnic zavaruje. Pri že obstoječih stojničarjih, barakarjih, branjevcih in trgovcih pa da zadostno nadzorovati, da 1. ti ne bodo prodajali v odprtih steklenicah vina, 2. da ne bodo prodajali piva v steklenicah s patentnim zamaškom, 3. da se točenje piva, pokalice in dr. po branjarjih, stojnicah in barakah strogo zasleduje in kaznuje, ter slednjič, da se število teh barak in stojnic prične zmanjševati, nikakor pa ne dovoljuje novih in zategadelj event. že izdano dovoljenje za barako ali stojnico v Metelkovi ulici na podlagi §§ 13. in 18. obrtnega reda prekličé.

Krčmarska in mesarska zadruga v Idriji. Pozor! Oni člani gostilničarske in mesarske zadruga v Idriji in okolici, ki dolgujejo zadružne pristojbine že od leta 1911. naprej, se tem potom zadnjič opozarjajo, da plačajo zadrugi za ostale pristojbine najkasneje v 14 dneh, sicer se jih bo upravnim potom izterjalo. To v blagohotno vednost, da ne bo zamere. — V Idriji, 1. majnika 1914.

Načelnistvo.

Resolucija zadruga gostilničarjev za sodni okraj Kranj. Gostilničarji kranjskosodnega okraja zbrani na tretjem rednem občnem zboru dne 28. marca 1914 prote-

stirajo proti sklepu večine deželnega zborar glede uvedbe zvišanja deželnih doklad na užitnino. Protestno resolucijo utemeljujejo tako: Po današnjih razmerah in že par let sem nas uče izkušnje, da naš obrt hitro peša ter se čedalje bolj bliža propadu. Zadnji čas pa nam obeta, da bo treba celo opustiti gostilničarski obrt. Gostilničarstvo bo k temu primorano prvič vsled splošne druginje vseh živil, drugič vsled visokih vinskih cen, tretjič vsled denarne krize in kar je pa še najhujše vsled nepri- merno visokih deželnih naklad, katere nam je krivično naložila deželnozborska večina v zadnjem zasedanju. Jako žalostno smo gledali tudi predložitev tega zakona v sankcijo, ki nas je tako hitro in popolnoma iznenadila. Obsojamo večino deželnih poslancev in njih delovanje v tem, da je za- delo najbolj naš stan, da naklada nove davke brezobzirno najbolj na naš obrt, pri katerem že itak nimamo več zaslužka in se že skoro nobena družina ne more pre- življati le od tega zaslužka. Ravno tako obsojamo to delo iz stališča, da smo na deželi skoro največji davkoplačevalci, da zbiramo po vinarjih deželi davke ob na- šem napornem obrtu, da smo deželi to, kot čebelarju čebelice, ki mu pridno v naj- manjših množinah nabirajo med. Dalje ob- sojamo veliko krivico, da se nam in tudi našim družinam, poslom ne dovoli neob- davčenega, za družino prostega vina, do- čim vsi drugi stanovi lahko pijo popolno- ma davka prosto vino. Marsikdo bi gotovo veliko lažje plačal nekoliko več davka ka- kor mi. Očividno se nam trga s temi nakla- dami vsak drug obrt ali kmetijstvo iz rok. Ob samo gostilničarskem obrtu in nego- vem zaslužku pa je absolutno nemogoče živeti. Torej življenje imamo, ali dihati ne moremo. Vzemimo slučaj, da bo dobra vinska letina, da bodo cene zelo padle. Ta- krat bodo vsi drugi stanovi lahko še en- krat ceneje pili in nudili svojim družinam in poslom neobdavčeno vino. Gostilničarji bodo morali vsako kapljico za posle ob- davčiti. Z ozirom na vse te razloge mora- mo kar najostreje obsojati nove naklade na užitnino, ki zadenejo najbolj naš obrt in ker se nam s tem trga zadnji zaslužek iz rok ter nas žene v gotov gospodarski propad.

Gostilničarska zadruga za selško do- lino v Železnikih. Vabilo na 3. redni občni

zbor gostilničarske zadruge za selško do- lino, ki se vrši v ponedeljek, dne 18. maja t. l. popoldne ob 3. uri v prostorih gospoda Gabrijela Thalerja v Železnikih s sledečim dnevnim redom: 1. Čitanje zapisnika zad- njega občnega zbora. 2. Letno poročilo o delovanju in o blagajni. 3. Računski zaklju- ček. 4. Proračun za leto 1914. 5. Razno- terosti. — Načelstvo vabi vse člane, da se občnega zbora zanesljivo udeleže.

Občni zbor gostilničarske zadruge v Zagorju ob Savi se je vršil dne 28. aprila 1914 v prostorih gospoda načelnika Albi- na Gerčarja v Zagorju. Navzočih je bilo 14 članov. Gospod načelnik otvori občni zbor in pozdravi navzoče, zlasti zadruž- nega inštruktorja gospoda komisarja Ste- sko. Od deželne zveze in obrtne oblasti se ni udeležil noben zastopnik. Prečita se nato zapisnik zadnjega občnega zbora, ki je bil brez ugovora sprejet. Nato poda na- čelnik poročilo o delovanju zadruge v letu 1913, iz katerega se vidi, da je imela za- druga v preteklem letu 1 redni občni zbor in 4 odborove seje. Število članov se je skrčilo od 69 na 67. Načelstvu zadruge so bile razen drugih dopisov predložene od obrtne oblasti 2 prošnji za razširjenje go- stilniških koncesij, 2 za podelitev gostilni- ške koncesije in ena prošnja za podelitev koncesije za žganjetoč, da odda zadruga svoje mnenje. Odbor zadruge je bil le proti podelitvi ene nove gostilniške kon- cesije, druge prošnje je pa priporočal. Ovadbi sta se vložili dve, glede katerih pa c. kr. okrajno glavarstvo v Litiji ni naznanilo nobenega rezultata. Radi pre- ureditve policijske ure, je načelstvo vlo- žilo prošnjo na c. kr. okrajno glavarstvo, in sicer, da bi se policijska ura preuredila za okoliš zadruge tako, da bi bila v let- nem in zimskem času enako ob 12. ponoči. Ta prošnja se je vložila že meseca maja t. l., o kateri pa tudi še do danes ni nikake rešitve. Protestnega shoda v Ljubljani dne 1. marca se je udeležilo 25 članov za- druge. Dne 15. marca t. l. je zadruga skupno z »Gospodarskim naprednim dru- štvom v Zagorju« sklicala javen ljudski shod, na katerem je poročal državni in de- želni poslanec gospod dr. Ravnihar iz Ljubljane. Ob tej priliki je bila podana pri- merna resolucija, za katero je bil napro- šen gospod Ravnihar, naj jo vloži na vsa pristojna mesta. K poročilu nima nihče nič pripomniti ter se vzame na znanje. Gosp.

Alozij Ašič poda nato kot pregledovalec računov poročilo o računskem zaključku za leto 1913. Premoženja prejšnjega leta je ostalo 401 K 68 vin.; vseh dohodkov leta 1913 je bilo 303 K 57 vin.; skupaj 705 kron 25 vin. Izdatki za leto 1913 pa zna- šajo 360 K 78 vin. Čisto premoženje kon- cem leta 1913 znaša 344 K 47 vin., kateri znesek je naložen v posojilnici v Zagorju. Gospod Ašič poroča, da je račune pre- gledal, s prilogami primerjal ter našel vse v redu. Zato predlaga, da se odobre, kar se brez ugovora izvrši. Pri sklepanju za naročitev »Gostilničarja« kot obvezno glasilo za vse člane zadruge, se oglasi k besedi zadružni inštruktor gospod komi- sar Steska, ki najtopleje priporoča tako naročbo. Nadalje je obširneje razlagal po- mien organizacij in združništva in kaj vse se da doseči potom teh. Nato priporoča še gospod načelnik obligatorično naročitev »Gostilničarja« ter da predlog na glaso- vanje. Bil je soglasno sprejet. Letne do- klade so določene na 3 K za leto 1914 za vsakega člana. Sklene se, da ima vsak član doklado do 30. junija t. l. poravnati. Pri raznoterostih se razvije daljša debata glede točenja vina in piva v zaprtih ste- klenicah čez ulico in prodaje piva s strani trgovcev. Gospod načelnik pojasni, da se dela na to, da bi se ta prost obrt koncesi- joniral in da je načelstvo zadruge poslalo brzojavko na predsednika gospoda Penza k državnemu zborovanju v Solnograd, v kateri zahtevamo, naj se uporabijo vsa sredstva, da pride čim prej do naredbe, da bo prodaja piva v zaprtih steklenicah koncesioniran obrt. Ker se nihče več ne oglasi k besedi, se zahvali načelnik go- spodu komisarju Steski in vsem zboroval- cem za udeležbo ter zaključi ob pol 5. po- poldne občni zbor.

Najfinejše, zajamčeno naravno, iz pasterizi- rane smetane izdelano

ČAJNO MASLO

pristni, čisti, pla- ninsko čvetlični

MED

SIR

Emendolski Groyški, Tilstinski, Edamski, Roquefort, Trapistovski, Gorgonsola.

Nadalje skuto, jajca, kuhano maslo in maslo za ku- hanje, pošilja vsak čas po najnižjih dnevni cenah in poljubnih množinah zveza kranjskih mlekar „Mle- karska zveza“ v Ljubljani, Kranjsko.

— Zgovina s —
špecerijskim blagom.

LJUBLJANA

A. ŠARABON

LJUBLJANA

— priporoča svojo novourejeno glavno —

zalogo rudninske vode.

Točna in solidna postrežba!

Na drobno in na debelo!

Velika pražarna za kavo in mlin za dišave z elektr. obratom.

Zaloga brinja in sliv za žganjekuho.

V najem se odda

pod zelo ugodnimi pogoji s 1. julijem 1914 že nad 150 let stara

gostilna

nasproti farne cerkve v Št. Jurju pri Kranju

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

Obenem naznanjam, da imam v zalogi veliko množino **raznovrstnih vin** po znižanih cenah.

Ivan Graiser, zaloga vina, Primskovo pri Kranju.

VERMOUTH-

vino najboljši kakovosti prodaja po najnižji ceni trvdka

Br. Novaković

vinska trgovina v Ljubljani.

32 8-24

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 trvdka

Richter & Ko.

Ljubljana, Trnovska ulica šte. 25.

Odjemalci večjih množin primeren popust.

Postrežba točna in solidna!

8-15

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.

Pristne kranjske klobase

razpošilja po 38 vinarjev komad v poštnih zavojih najmanj 5 kilogramov po povzetju

Ivan Kos, mesar in gostilničar na Vrhniki.

KLEINOSCHEG- DERBY SEC

39 8-24

Tovariši! Tovaršice!
Kupujte le pri trvdkah,
ki podpirajo in oglašajo
v „Gostilničarju“, v
vašem glasilu.

Kraški teran I.

kakor tudi izvrstno belo vino prodaja
po dogovornih cenah

Anton Černe,

39 8-6 posestnik in gostilničar

Tomaj št. 10, p. Tomaj na Krasu.

Kolesarji! Izšel je

prvi slovenski cenik:
domače trvdke

A. GOREC

špecialna trgovina s kolesi in deli.

Ljubljana, 35 8-24

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

priznana najboljših

ADLER in ES-KA koles ter posameznih delov.

Na zahtevo se pošlje vsakomur zastoj.

Proda se nova hiša

z lepimi stanovanji in velikimi
suhimi kletmi ter nekaj zemljišča,
3 minute od kolodvora ob glavni
cesti. Istotam se prodaja tudi

nova hišna oprava.

Pozivlje se pri trvdki M. Modic,
Čitalnica, Šiška-Ljubljana.



33 8-24
Samo 5 dni!

Samo 5 dni!

Edino pri ED. ŠMARDI potovalna pisarna
v Ljubljani, Dunajska cesta šte. 18
dobiš veljavne vozne liste (šifkarte)
za francosko linijo iz Havre v New York
in iz Amerike nazaj v domovino.

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 7-24

Naročila sprejema lekarna G. Piccoli, Ljubljana.



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 zadruge v Ljubljani
Marije Terezije cesta 61

posreduje brezplačno
za vse službo iščoče

v gostilničarskem obrtu.

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

Tovariši gostilničarji!
Poslužujte se te ugodne
prilike! 7-24

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 8-24 Vstop prost!

Novodošel!

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kolmann
11 v Ljubljani 7-24

dovoli gostilničarjem in kavararjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

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

Najboljše ogrske salame,
fino, sočno šunko (gnjat), kranjske klobase, prekajeno meso, slanino s papriko, najboljši pristni emendolski sir ter sladko čajno surovo maslo
priporoča tvrdka 13 7-24
J. BUZZOLINI
Ljubljana, Stritarjeva ulica.
Vsakdanje pošiljatve od najmanjše do največje množine po najnižji ceni.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepič
Spodnja Šiška šte. 256
priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.
Telefon št. 262. 14 7-24

Pivovarna „Reininghaus“
Gradec — Steinfeld
priporočata svoja najboljša piva, kakor:
marčno carsko, vležano in bavarsko v sodkih in steklenicah. 27 7-24

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 6-24

A. Zankl sinovi

fvornica barv, lakov in firnežev

Ljubljana

priporoča 21 7-24

oljnate, suhe, emajlne in fassadne 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 dobriimi starimi vini ter kegličem in lepim senčnatim vrtom. Cene primerne. Lep izprehod do krasnega Vintgarja 1/4 ure. 15 7-24

Gričar & Mejač

v Ljubljani, Prešernova ulica šte. 9

priporočata

v veliki izbori 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. 7-24

Jakob Zalaznik

pekarija, slačičarna in kavarna 31 7-24

Stari trg 21

se priporoča sl. občinstvu posebno z dežele

na zajutrak.

Filijalke:

Mestni trg šte. 6
Kolodvorska ulica šte. 6.

Avg. Signola

Ljubljana, Dunajska cesta 13. 7-24

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.

Deset zapovedi za kmetovalca
Deset zapovedi za zdravje

dobi za stonj in poštine prosto vsak gostilničar in trgovec v poljubnem številu za razdelitev med 18 goste ter odjemalce. 7-24

Treba le dopisnice z naslovom: Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana.

Vinska trgovina

Ant. Müllerja

v Domžalah

priporoča

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

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici. 29 7-24

Najstarejša domača zatarska 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, trgovec z urami ter zapris. sodni cenilec.

Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Mihael Kastner, Ljubljana

7 7-24

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 tvrdka

Veleprazarna za kavo z električnim obratom. 28
Zaloga mineralnih voda. 7-24 vogal Sv. Petra ceste in Resljeve ceste.

T. Mencinger, Ljubljana

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
(Spodnja Šiška)

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

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

Dobé se tudi tropine in sladne cime, ki so kot živinska krma zelo priporočljive. 23 7-24

Dalmatinsko pristno rdeče in belo vino

pošiljamo od 100 lit. naprej proti povzetju po zmernih cenah :: 40-16

BRATA TRANFIČ
Kastelstari - Dalmacija.

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

PIVOVARNA MENGEŠ

Julius Stare

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

=====**Naročila sprejemajo zaloge:**=====

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

1 7-24

Sukneno blago

za moške in ženske

=====**dobite**=====

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

R. Miklauc

Ljubljana, Stritarjeva ulica št. 5.

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

Izgotovljene obleke

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

„PRI ŠKOFU“

Medarska ulica Ljubljana Pred Škofijo 3

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

9 7-24

28 7-24

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

PIVO

največje slovenske narodne tvrdke:
Delniška družba združenih
pivovaren Žalec in Laški trg
=====**v Ljubljani.**=====

Srečko Potnik

: Vakuum parna destilacija :
rastlinskih in sadnih cvetov
v Ljubljani, Slomškova ulica 27.

priporoča cvete in kompozicije za izdelavo ruskega kumljevca, rastlinske grenčice, planinskega rastl. sladkega žganja, poprovega metovca, ruma za čaj, vermuta, drožnika, tropinovca, hrusevca, jabolčnika, breskvoevca, 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 7-24



Gostilničarji!

Pozor! 4 7-24

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



2 7-24

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

Ljubljana, Slomškova ulica 27

priporoča:

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

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!