



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.
Glasilo „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, četrtno K 1.30 in posa-
mezna številka 25 vinarjev.
— Cena inseratom: 1/48 strani K 1.50, pri večkratnih objavah popust. —

Uredništvo in upravnništvo 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. 12.

V Ljubljani, 10. julija 1914.

Leto I.

+ Prestolonaslednik nadvojvoda Fran Ferdinand in vojvodinja Sofija Hohenberg.

V nedeljo 28. junija 1914 se je kakor blisk raznesla po celem svetu nad vse žalostna vest, da je zločinska roka mladega dijaka Prinčipa z dvema streloma prestrigla nit življenja ljubljenu prestolonasledniku in njegovi blagi tudi v smrti mu zvesto na strani stoječi soprogi Sofiji.

Vse narode širne Avstrije je z globoko žalostjo in silnim ogorčenjem navdala ta vest. Tudi Slovenci, vedno zvesto udani vladarski hiši, žalujemo nad tragičnim udarcem usode, ki nam je ugrabila bodočega vladarja. Neminljiv spomin hočemo ohraniti blagosrčnemu visokemu paru in le želimo, da z nami vred tudi naš ljubljeni cesar preboli ta kruti udarec!

Zvezne objave.

Izlet gostilničarjev preložen. Odsek za prireditev poučnega in zabavnega izleta gostilničarjev v Novo mesto in Belo Krajino naznanja, da se je vsled nastalih žalostnih razmer v vladarski hiši izlet odgodil do jeseni.

Počrnenje vina.

Pogostoma se dogaja, da vino po pretakanju, ali pa če stoji nekaj časa v odprti steklenici ali kozarcu, vsled vpliva zraka počrni, to je, da dobi bodisi svetlo ali bolj temno vijoličasto - črnkasto barvo.

Napaki, ki jo kaže tako vino, pravimo počrnenje vina, ki se v bistvu loči od že popisane rjavega vina.

V vinu ali v sadnem moštu, v prvem posebno, če je dlje časa kipelo na tropi-

nah, se nahaja precejšnja množina čreslovine ali tanina. To je ona snov, ki se v veliki množini nahaja v čreslu, v ježicah, v hrastovem lesu ter v grozdnih pecljih, v peškah in luščinah in katera daje vinu trpek, trd, zagolten okus.

Če čreslovina pride v dotiko z železom, posebno z železovim okisom ali s kako železovo soljo, se z njo kemično spoji ter da to, kar imenujemo črnilo ali tinto.

Da je to res, o tem se vsakdo lahko prepriča, če raztopi nekaj železne (zele- ne) galice v vodi in doda nekoliko čreslovine, ki se dobi kemičnočisto v večjih prodajalnah, pri drogistih ali v lekarnah.

Ker je čreslovina v vodi le malo raztopna, je bolje, če se raztopi poprej v špi-ritu.

Kakor hitro vlijemo raztopino čreslovine v raztopino železne galice, se obe

kemično spojita v gosto, vijoličasto - črno črnilo.

Nekaj sličnega se je zgodilo v vinu, ki je počrnelo. Tudi v njem se je raztopina železa (železne soli) spojila s čreslovino in je dala črnilo.

Vsako vino, ki črni, ima torej nekoliko železa v sebi, ki ga je lahko dobilo na razne načine.

Najbolj pogosto pride železo v vino na ta način, da se je ob trgatvi ali v kleti rabilo železno orodje ali da v sod sega kak žrebelj, vijak pri vratcih itd., ki je z vinom ali moštom v dotiki, posebno pa, če je dotično železo zarjavelo, kajti železna rja, ki je okis železa, se v vinu (v vinski kislini) veliko laglje topi, kakor železo samo.

Marsikdo se bo morda čudil, zakaj že kipeč mošt ali pa mlado vino po kipenju

ne počrni, dočim počrni vino šele po pretakanju ali pa, če stoji v kozarcu. Temu je vzrok zrak, oziroma kisik v zraku.

Kipeč mošt železovemu okisu odtegne kisik, tako da se iz njega napravi železov okisec, to je na kisiku revnejša spojina, ki s čreslovino ne daje črnila.

Če pa pri pretakanju ali v kozarcu železov okisec pride v dotiko s kisikom v zraku, se takoj izpremeni v železov okis, in šele ta daje s čreslovino črnilo.

Da torej to neprijetno napako vina preprečimo, se moramo porabi železnega orodja v kletarstvu kolikor mogoče izogibati.

Železni valjci pri grozdnem mlinu, mreže za rebljanje, priprave za mešanje čiščenega vina itd. naj bodo vedno dobro pocinjene.

Kjer se pa ni moči izogniti rabi nepocinjenega železnega orodja, tam je pa posebno skrbno gledati na to, da je dotično železno orodje vsake rje prosto, torej zelo snažno.

Vijake na železnih stiskalnicah itd. je pred rabo dobro namazati z oljem ter do čistega odrgniti, dobro jih je potem tudi z vazelinom namazati itd.

Če je železo snažno, se namreč v dotiki s čreslovino prevleče s tenko plastjo črnila, (slično kakor nož, ki z njim olupimo jakolko), ki ga brani nadaljnega okisovanja, posebno če ni z njo dolgo v dotiki, dočim se rja v vinu hitro raztopi in v njem ostane ter potem črnenje povzroča.

Tam, kjer mora biti železo v stalni dotiki z vinom ter ga ni mogoče vedno snažiti, se priporoča, da se zamaže ali zalije s parafinom, ki je še malo razširjem, a jako izvrsten pripomoček v kletarstvu.

Čist parafin je trda, bela, vosku podobna tvarina brez duha in brez okusa, ki se ne topi ne v vodi, ne v alkoholu ali vinskem cvetu, torej vinu ne more dati nikakega tujega duha ali okusa. Iz njega se delajo tudi sveče.

Če se parafin v kaki posodi segreje, postane tekoč in redek kakor voda, tako da se da prelivati, mazati itd., ter se šele tedaj zopet strdi, kadar se ohladi.

Predmeti, kakor vratica, ki imajo na notranji strani vdobljen vijak, se dobro osušijo ter nekoliko segrejejo, in vijak se zalije z vročim parafinom.

Rabiti smolo, loj ali celo katran, se odločno odsvetuje, ker se posebno močnemu, finemu vinu s tem lahko doda kak tuj duh ali slab okus.

Ker ima vsak rastlinski sok v sebi nekaj raztopljenih železovih soli, pride tudi naravnim potom železo v vino. Vendar ga je navadno tako malo, da ne pride v poštev.

V večji meri se to lahko zgodi po blatnem grozdju, posebno v temnordečih ali rumenkastorjavih, na železu zelo bogatih zemljah, kakršnih je v kranjskih vinogradih obilno.

Če torej vkljub snažnemu in skrbnemu ravnanju vino črni, je treba raztopino železa umetnim potom spraviti iz vina. To se zgodi tako-le.

Vino se predvsem pretoči, in sicer tako, da pri tem pride močno z zrakom v dotiko.

Najbolje je, če se pretaka skozi posebno, v to svrhu napravljeno cedilo, ki se pritrdi na pipo.

Vsled tega se bodo vse železne snovi v vinu okisale, in vino bo močno počrne-

lo, posebno če mu dodamo — kar je neobhodno potrebno pri bolj mehkih vinih, torej takih, ki niso dolgo ali prav nič kipela na tropinah, 8 do 10 g tanina na hektoliter.

Kakih 8 do 10 dni pozneje se mora vino čistiti z želatino, ki se je vzame za 4 grame več, kakor tanina, torej 12 do 14 gramov na 1 hl.

Stehtana želatina se 24 ur namaka v mrzli vodi. Mrzla voda se potem odlije in se nadomesti z majhno množino gorke vode, in se toliko časa meša, da se želatina popolnoma raztopi.

Potem se v škafu s pomočjo snažne brezove metlice napravi gosta pena (sneg), ki se med vednim mešanjem in pretepavanjem doliva za čiščenje namenjenemu vinu.

Ko se je bilo čistilo temeljito prelilo in preteplot, se vlije v sod, kjer se z ostalim vinom dobro premeša; sod se do vrha napolni in zabije.

Prvi čas po čiščenju se s kladivom nekoliko tolče na doge, da se jih čistilo ne prime. Čez kakih 14 dni se bo čistilo usedlo na dno in z njim tudi vse črnilo.

Potem je očiščeno vino pretočiti v snažen, nekoliko zažveplan sod.

Ako ima vino malo kisline, se pomeša pri pretakanju z bolj kislim vinom, ali se mu dodane kemično čiste vinske kisline, največ en gram na vsak liter. Ako enkratno pretakanje in čiščenje ne zadostuje, treba ga je ponoviti.

Vinarski nadzornik B. Skalický.

Potrebni dodatki čaju in drugim pokrepčilom.

(Na občnem zboru Zveze poročal delegat Drašler.)

Slavni občni zbor!

Nikjer na svetu menda ni tako pedantnega in strogega postopanja od strani pristojnih oblasti napram gostilničarskemu obrtu, kakor je na Kranjskem. Odkar je prišel takozvani kitajski čaj v naše kraje, — in to je najbrž že dolgo, dolgo — se je pilo tega z raznimi dodatki, bodisi z mlekom, citrino, vinom, konjakom, rumom ali pa z drugimi domačimi alkoholnimi ali brezalkoholnimi dodatki kot gorko poživilo. V novjšem času pa so prišli finančni organi na to, da kdor prodaja čaj z rumom ali s kako drugo alkoholno primesjo, mora imeti žganjetočne pravice, ali pa sploh ne sme pridevati čaju alkoholnih ingredienc. Dolgo časa se je smatralo to pedantnost za smešno sekatur. Kar se pripeti slučaj, pri katerem se je pa hotelo vendar že enkrat za vselej ugotoviti, ali sme biti gostilničar izpostavljen res tej nevarnosti, da bo v vsakem danem slučaju, če postreže s čajem, ki mu je pridal ruma, lahko ovaden in kaznovan. Slučaj, ki je bil že tudi v »Gostilničarju« opisan, se je zgodil na Dobravi na Gorenjskem. Gostilničarko so ovadili, da je pridejala v posebni stekleničici k čaju ruma, dasi nima pravice točiti žganih opojnih pijač. Kaznovana je bila na globo 20 K. Pritoži se na deželno vlado, odbito, pritoži se na finančno ministrstvo, odbito in slednjič na upravno sodišče, a tudi to je bilo mnenja, da je za pridevanje alkoholnih substanc k čaju, po obstoječih zakonih potrebno imeti dovoljenje za točenje žganih pijač. Sedaj smo pri kraju. Več kot polovico gostilničarstva

bi po teh razsodbah ne smelo prodajati čaja drugače kot s samo vodo, ali kakšnim drugim nealkoholnim sokom. Kdor pa bo hotel okrepčilen čaj z alkoholno primesjo, bo moral iskati šele gostilne, morda celo v drugi vasi, kjer se mu bo smelo kaj takega nuditi. Da so take določbe in razmere za gostilniški obrt naravnost neznosne in nevzdržljive, mora vsakdo priznati. Zato predlagam: »Današnji občni zbor skleni, naj vloži »Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem« nemudoma v temeljeno petico na c. kr. finančno ministrstvo, kakor tudi na vodstvo državne zveze in državni obrtni svet na Dunaju, da se doseže ministrska naredba, ki spopolnuje tozadevne določbe § 16. obrtnega reda, eventuelno s tem v zvezi stoječi zakon o prodajanju žganih opojnih pijač z dne 23. junija 1881. drž. zak. št. 62, s katero naj se določa, da pridevanje alkoholnih tvarin k čaju ni smatrati, kot posebno prodajo žganih opojnih pijač, osobito ako se primešanje že zgodi pri pripravljanju te vrste poživila, ker služijo take tvarine le kot v to potrebna ingredienca.«

Predlog se je soglasno sprejel.

Užitnina na privatna vina.

(Poročal na občnem zboru Zveze delegat Fr. Kavčič.)

Nemalo nas je zadelo kruto zvišanje deželnih naklad na užitnino. Ali mislite, cenijeni tovariši, da bo to na videz tako ogromno zvišanje deželnih naklad, ki jih moramo ponajveč zbirati mi gostilničarji, kakor čebelnice in oddajati v deželni panj, tudi imelo zamišljeni uspeh glede zadostnega dohodka za deželne finance? Nikdar in nikoli! Dežela ne bo niti polovice dobila tega na užitnini na vino, kakor se je pri zeleni mizi izračunalo. Že par let, še pod staro užitninsko kvoto, je prihajanje užitnine zelo nazadovalo, sedaj pa je zmanjšanje konsuma kar za polovico pričakovati. Pomislimo le, kaj vse rad gostilničar žrtvuje, da ne bi gledal dacarja v kleti in se, če le more odkupi ter nosi raje škodo, samo da je prost. Kakor hitro se je pa začelo novo pobiranje užitnine, je začel konsum tako padati, da vro odkupniki kar trumoma v Ljubljano ter za božjo voljo prosijo, da pridejo zopet pod kontrolo. To dejstvo pove vse in prepričani bodite, da bo v najkrajšem času moral deželni odbor zopet študirati, kaj naj stori. Račun ne nese, storili so ga brez krčmarja! Znano nam je, da je imela dežela izgubo pri zakupu užitnine že lansko leto in če bo padel konzum še nadalje, bo z zvišanjem doklad komaj pokrivala to izgubo, ne da bi našla še zamišljeni dobiček. Zato bodimo že danes na straži in se zavarujmo že naprej proti bogzna kakim pritiskom na naš obrt. Predlagam torej: Današnji občni zbor skleni podati na deželni odbor spomenico, v kateri se imenom vsega kranjskega gostilničarstva obžaluje, da se svoj čas podanih prošenj in nasvetov, ki so merili na to, naj se sklene splošno obdačenje vina tako v gostilnah kot pri privatnikih od strani deželnozborske večine ni vpoštevalo, zato stavimo še enkrat svoje pravične zahteve, da deželni odbor to vpošteva in naj sklene predlagati zakon, s katerim se naklada na užitnino na vino zednači pravično na vse prebivalstvo tako na privatna kot na konsumna vina, ven-

dar pa uredi tako, da producent ali vinar gradnik ne bo prizadet.»

Predlog se soglasno sprejme.

Posebni davek na žgane opojne pijače.

(Dalje.)

Tudi tu je treba **lastnoročnega podpis** podjetnika samega ali njegovega pooblaščenca.

Toliko o prijavah pričetka ali nadaljevanja obrtov. Le - te so velevažnega pomena za dotičnega podjetnika in to tembolj, ker je podjetniku na prosto dano, prijaviti, kar mu drago, n. pr. glavni, stranski obrt — odgovarja li ta prijava dotičnemu faktičnemu stanju ali ne — in ker zakon izrecno določa, da se taka prijava naknadno ne more popraviti, premeniti, oziroma vplačani znesek (ki se je morda za prijavljeno glavno točenje plačal, dočim je slabo poučeni podjetnik le malo prodajo, trgovino, ki jo tudi dejansko izvršuje, hotel prijaviti), napovedniku nikakor ne more vrniti. **Kar je napovedovalec naznanil, to velja za dotično polletje, k temu je opravičen** — naj li potem svojo pravico uporablja ali ne — vplačana vsota bi se mu pa povrnila edinole v slučaju, ko bi se mu vsled uradne pomote po tarifnih postavah § 11. na dotični obrt zakonito odpadajoči znesek previsoko odmeril.

Podjetnik pa ni samo obvezan, dotični obrt 14 dni pred pričetkom, oziroma za vsako polletje pred nadaljevanjem prijaviti, ampak mora v slučaju, **da svoj obrt popolnoma opusti, to opustitev tudi objaviti** ter zadnjo prijavo in plačilno boleto (glej o tem poprej) zopet davčnemu uradu vrniti.

Omenjeno pa bodi, da samo začasnega prekinjenja obrta, naj bi se le - to raztezalo tudi na celo polletje, ni treba objaviti.

Slični predpisi veljajo za prenos obrta v enem in istem kraju ter za slučaj izpremembe v osebi podjetnika.

Ako **prenesem** davku podvržen obrt **iz ene hiše enega in istega kraja**, ni mi sicer treba za dotično polletje vnovič plačati posebne davščine; tudi ne, ako **nastopim kot nov podjetnik** obrt, od katerega je seveda prvi podjetnik za dotično polletje že plačal odpadajočo davščino; toda treba je po izrecnem predpisu zakona pri davčnem uradu **prenos**, oziroma meni, novemu podjetniku **prevzetje dotičnega obrta prijaviti** ter se izkazati z zadnjo prijavo in plačilno boleto, na kateri boleti bo potem davčni urad takoj potrdil prijavo prenosa, oziroma prevzetja.

Omeniti pa je, da bi se poleg prijave morala vsekakor iznova plačati posebna davščina, ako bi se prenos — čeprav tekom semestra — izvršil iz kraja v kraj, kajti, kakor znano, velja plačilo posebne davka samo za en in isti kraj.

Vsako, posebnemu davku podvrženo podjetje, stoji pod nadzorstvom finančne uprave. V prvi vrsti so poklicani **uslužbeni finančne straže** vsled njih neposredne dotike z ljudstvom, da pazijo kot revizorji organi nad strogo izvršitvijo vseh tozadevnih predpisov, katerih je, kakor smo videli, precejšnje število.

Organom finančne straže je torej brezpogojno dovoliti **vstop v obrtne prostore** ter jim na vsakokratno zahtevanje **predložiti prijave in plačilne bolete**, da,

ako zahtevajo, le - te celo **oddati**, seveda proti prejemnemu potrdilu.

Kršenje označenih predpisov se kaznuje z denarnimi kaznimi, in sicer razločuje § 17. zakona **dvojno vrsto kazni**:

1. **Dvakratni do dvanajstkratni znesek prikrajšane posebne davščine** za slučaj, da se davku podvržen obrt izvršuje, ne da bi se bila vplačala posebna davščina, kakor to predpisuje zakon.

2. **Globo od štirih do dvesto kron** v vseh ostalih slučajih — takozvana globa zaradi nereda.

Pod prvo točko spadajo torej vsi slučaji nenaznanjenega izvrševanja kakega obrta, slučaj, v katerih se je naznanilo nižjemu davku podvržen obrt (stransko točenje, mala prodaja), dejansko izvrševalo pa višje taksiran obrt (glavno točenje).

Pod drugo točko spada nenaznanjeni prenos v enem in istem kraju, nenaznanjeno prevzetje, ali pa nenaznanjeni popolni popust obrta, izguba plačilne bolete, kršenje štirinajst dnevnega presledka med naznanitvijo ter pričetkom obrta na novo.

Kazen odmeri **finančno (eventualno okrajno) ravnateljstvo**, ko je presodilo, v koliko se dajo obteževalne okoliščine, — kakor že večkrat prestana kazen, hudoben namen, dolgotrajno kršenje zakona, — z olajševalnimi, — kakor nepoznanje zakona, zmoti, siromaštvo, prostovoljno priznanje prestopka itd. — razbremeniti, ki postane **pravnomočna** tekom osmih dni, v kolikor se tiče glob zaradi nereda, ter izda v vsakem konkretnem slučaju za dotičnega obdolženca **formalno »odločbo«**, v ostalem pa tekom **tridesetih dni**, računeno od dneva, ki sledi vročitvi.

(Dalje prih.)

Obrtne pravice in predpisi.

Stališče zakupodajalca k zakupniku v slučaju opustitve obrta ali priglasitve samostojnega obrata. (Razsodba upravnega sodišča). Zakupnik obrtne koncesije ne doseže s privoljenjem oblasti kot tak samostojne in neodvisne obrtne pravice, ampak le priznanje osebne kvalifikacije za izvrševanje v zakup vzetega obrta. Pri tem je pa od osebe in razmer lastnika koncesije popolnoma odvisen, kar sledi iz tega, da pravica zakupnika do izvrševanja obrta takoj neha, čim nastopijo pri lastniku koncesije okoliščine, ki imajo ugasnitev, odvzetje ali izgubo koncesije za pravne posledice. Zakupnik sme svoje pravice iz zakupne pogodbe uveljavljati le proti zakupodajalcu privatnopravnim potom, toda napram obrtni oblasti ne more samostojno nastopiti, torej tudi nima pravice, da se ga zasliši o izjavah, ki jih je oddal pri obrtni oblasti zakupodajalec glede obrtnega stališča. Kakor ima le zakupodajalec v zmislu § 55 o. zak. doseči potrjenje zakupnika, lahko tudi zakupnik odstopi od podeljenega potrdila zakupodaje; le zakupodajalec ima pravico pravnomočno opustiti koncesijo kljub obstoja zakupnega razmerja. Torej so le izjave zakupodajalca v teh ozirih za obrtno oblast pomembne, naj gre za vprašanje, da se obrtna pravica da v zakup in kdo pride kot zakupnik vpoštev, ali za vprašanje, če naj obrt še nadalje obstoji ali se opusti (§ 55 in 144 obrt. r.). Čim se torej naznanilo zakupodajalca pri obrtni oblasti vložiti, da noče več obrta po zakupniku, ampak sam

izvrševati, mora obrtna oblast le prejšnjega zakupodajalca kot pravega izvrševalca obrta smatrati. Obrtne oblasti tudi niso obvezane, da bi pred rešitvijo dotičnih naznanil dale zakupniku priliko, da se izreče o tem, oziroma da bi počakale izida pravde o zakupnem razmerju. Kajti napram obrtni oblasti je kot subjekt obrtne pravice smatrati edinole zakupodajalca. Vprašanje pa, kateri civilnopravni oziri obstoje med zakupodajalcem in zakupnikom obrta, če je zakupodajalec vsem svojim civilnopravnim obveznostim proti zakupniku ugodil, je za obrtno oblast brez vsakega pomena. Torej se na primer ne more trditi, da bi se s tem, da se je oblast obvestilo o samostojnem obratu obrta, ki je bil prej v zakup dan, seglo na nezakonit način v civilnopravne razmere. Tako poseganje bi niti tedaj ne bilo dano, če bi zakupodajalec brez prejšnjega naznanila, da se je zakupno razmerje razrušilo, takoj opustil svoj obrt.

Pouk je ta, da s tem, če kdo vzame na podlagi pravnomočne pogodbe v zakup koncesijo, ni nikoli varen, da mu zakupodajalec ne bi nagajal in veljavno odložil pri obrtni oblasti koncesijo, ki takoj ugasne. Zakupnik se ne more napram obrtni oblasti na ničesar opirati, ampak ima kvečjemu pravico tožiti zakupodajalca za odškodnino, če se ta ni držal pogodbe.

Stanovske novice.

Prepoved vseslovenskega sokolskega zleta. Vlada je prepovedala vseslovenski sokolski zlet, nameravan na dneve 15. do 17. avgusta t. l. Z gospodarskega stališča je ta prepoved hudo zadela trgovce in obrtnike, predvsem pa gostilničarje, tako v Ljubljani kakor tudi v drugih krajih Kranjske, kamor so se nameravali prirediti izleti. Naš obrt že itak nazaduje, ker ni nič več zaslužka in nadejali smo se, da bo v dneh sokolskega zleta odpadlo na našo stroko mnogo denarja, ki ga bodo neštene množice došli zletnikov porabile. Odkrito rečeno, da se je vsak gostilničar brez razlike polit. prepričanja veselil teh dni, toda deželna vlada je s prepovedjo bolj prizadela gostilničarje, kakor vsakega drugega. Odvzeta nam je s tem res ugodna prilika, da bi si malo opomogli v teh slabih časih. Vsled tega je „Deželna zveza kranjskih gostilničarskih zadrug“ takoj drugi dan vložila na notranje ministrstvo oster in utemeljen protest proti prepovedi in ravnotako je tudi ljubljanska gostilničarska zadruga s posebno vlogo protestirala proti velikemu oškodovanju ljubljanskih gostilničarjev. Zlet se bo najbrž vršil, toda z omejitvijo na avstrijske sokolske organizacije, dočim bo bogatim inozemcem prepovedana udeležba. S stališča tujskega prometa je to prepoved naravnost obsojati, kajti po eni strani se z velikansko reklamo tujce vabi v Avstrijo, po drugi se jim pa prihod zabranjuje.

Državne štipendije za mednarodni zavod za izobrazbo hotelirjev. Ministrstvo za javna dela se je izjavilo, da bo dalo dvema učenčema avstrijskega državljanstva ustanove letnih po 1000 K, da obiskujeta mednarodni zavod za izobrazbo hotelirjev v Düsseldorfu. Prošnje za podelitev te državne ustanove je vložiti pri ravnateljstvu višje strokovne šole za gostilničarje, hotelirje in kavarnarje na Dunaju I. Kurrentg. 5.

Hotelirjem in gostilničarjem v ravnanje in uvaževanje! Ker so se ponekod pokazali še nedostatki, se hotelirji in gostilničarji v zmislu razpisa c. kr. dež. vlade ponovno opozarjajo, da mora na podlagi § 52. obr. zak. imeti vsak, ki izvršuje gostilničarski in krčmarski obrt na podlagi podeljene mu koncesije ali kot zastopnik bodisi v celem obsegu § 16. ob. reda, bodisi samo posamezne pravice tega paragrafa — cenik jedil in pijač prilepljen na vidnem mestu v vsakem prostoru, v katerem se nahajajo gostje, ali pa razporejen po mizah, tako, da si ga lahko ogleda vsak gost. Cene same morajo biti določene po kakovosti in količini jedil in pijač. Gostilničarji - hotelirji, ki prenočujejo tujce, morajo v vsaki posamezni sobi označiti ceno sobe, oziroma postelje. Kdor bi se odredbi ne pokoril, zapadel bo kazni v zmislu § 131. obrtnega reda.

Osebnostne spremembe v gostilničarskem obrtu v Ljubljani. V prvi polovici leta so bile v okolišju ljublj. gost. zadruga tele spremembe. Rahne Frančiška je vzela v zakup gost. obrt Frančiške Meze na Radeckega cesti št. 16. Lavtar Marija je prevzela gostilničarsko obrt gospoda Činkoleta v Kopitarjevi ulici. Kantino v artilerijski vojašnici na Dunajski cesti je dobil po pokojnem Fran Sattlerju gosp. Luka Krištof. Gpa. Josipina Černak je dobila lastno koncesijo po ugasli pokojne gospe Gressel ter isto nadalje izvršuje v Gradišču št. 7. Miklavčič Terezija je bila odobrena kot zakupnica koncesije nedoletnih Ženkotovih dedičev na Krakovskem nasipu, kateri obrt pa je že zopet opustila in se preselila v Kandijo k Vindišerju. Na Dolenjski cesti št. 4. je vzel po pokojnem Fran Babiču koncesijo J. Hafnerjevih dedičev v zakup gospod Fran Oblak. Gosp. Štef. Franzotu je bilo dovoljeno prenesti gostilniško koncesijo v Šelenburgovo ulico 6, kjer jo izvršuje večinoma kot vinotoč čez ulico. Gospa Karolina Luschin v Križevniški ulici št. 4 je dobila dovoljenje imeti namestnico v osebi gospe Frančiške Izlaker. Gosp. Iv. Mehle je postal zakupnik Rožalijske Pravhar-Mehletove gostilniške koncesije na Nadvojvode Friderika cesti št. 16. Gospodična Ivanka Stergulec je prevzela Leop. Legatovo restavracijo „pri Levu“ na Marije Terezije cesti št. 16. J. Bernardovim dedičem je bilo dovoljeno prenesti koncesijo na Sv. Petra cesti št. 26 „pri Golobčku“ v izvrševanje po gospe Ani Petek. Gospodu Ivanu Kmetu je bila podeljena lastna koncesija v hišo št. 8 na Marije Terezije cesti, kjer je imel doslej v zakupu koncesijo vdove pok. Ant. Kreka. Gospodu Leop. Tratniku, hotel pri „Zlati kaplji“ na Sv. Petra cesti št. 24, se je podelila kavarniška koncesija v novo prirejenih prostorih. Gosp. Jakob Zalaznik bo nadalje vodil točilno obrt desertnih vin na koncesijo pokojne soproge na račun mladoletnih otrok v Kolodvorski ulici. Matevža Ravnikarja dedičev gostilniška koncesija se je prenesla od Viranta, kjer se gostilna opusti, v Hradeckega vas št. 76, kjer jo izvršuje vdova pokojnega Marija sedaj omož. Lekše. G. Korinšek Viktorija je prenesla svojo izkuharsko obrt iz Radeckega ceste v Florijansko ulico št. 23. Gospa Terezija Počivavnik prevzame gostilniško obrt pri Počivalniku na Sv. Petra cesti št. 88. Gospodu Tomo Korbarju je bilo dovoljeno prenesti koncesijo na kopaljšče Kozlezijska, katero je vzel od mesta v najem. G. Jos. Triplat je bil odobren

kot namestnik v Ant. Deschiavata gostilniškem obrtu v Kolodvorski ulici „pri Tišlerju“. Gospej Antoniji Koutny na Dunajski cesti se je podelila pravica, da sme pridevati k čaju tudi rum ali konjak, g. Matiji Miklavcu pa koncesija, da sme na stojnici na Pogačarjevem trgu točiti sodavične pijače. Gostilno pokojnega Iv. Ženkota dedičev na Krakovskem nasipu št. 4 je vzela v najem gospa Marija Mlakar. Gospa Franja Novak na Rimski cesti št. 19 je priglasila, da bo kot vdova nadaljevala obrt na koncesijo pok. soproga Antona Novaka. Ugasnile so koncesija pokojne Marije Ahlin na Karlovski cesti in pok. Andreja Trškan v Vodmatu. Gospod Karel Počivavnik pa je koncesijo za prenočevanje tujcev na Miklošičevi cesti št. 8 odložil.

Zadružne objave.

Izredni občni zbor gostilničarske zadruga v Ljubljani se je vršil včeraj in se je na njem sklepalo o ustanovitvi obrtno-nadaljevalne strokovne šole za vajence gostilničarskega in kavarnarskega obrta. Podrobno poročilo objavimo prihodnjič.

Zadruga gostilničarjev v Litiji. Redni občni zbor zadruga se je vršil dne 26. marca 1914 v gostilniških prostorih g. Josipa Mešek v Litiji. Ker občni zbor ob določeni uri ni bil sklepčen, se je zborovanje v zmislu § 17. zadružnih pravil vršilo uro kasneje. Načelnik gospod Josip Mešek pozdravi zborovalce in gospoda zadružnega inštruktorja Stesko ter otvori zborovanje. Gospod zadružni inštruktor temeljito pojasni namen in koristi zadruga na gospodarskem, izobraževalnem in človekoljubnem polju. Nato poroča tajnik o zadružnem delovanju. Zadruga je imela v pretečenem letu 136 članov, med letom so trije člani umrli, 4 pa opustili obrtovanje. Koncem leta 1913 je bilo tedaj 129 članov. Zadnji zadružni zbor se je vršil dne 14. aprila 1913. Zadružno načelstvo je imelo pretečeno leto 4 seje. V teh sejah se je sklepalo o štirih prošnjah za podelitev gostilniških koncesij. O treh prošnjah se je zadruga izrekla proti podelitvi koncesije, eno prošnjo je pa priporočila v ugodno rešitev. Prizivov v zmislu § 31. zadružnih pravil zadruga v pretečenem letu ni vložila. Deželna vlada je vsled prošnje zadruga — pritrdila zvišanju inkorporacijske pristojbine od 6 na 20 K, za žganjetoče pa od 6 na 40 K. G. načelnik se je udeležil pogreba članice Ane Prestov iz Zavrstnika. Računski zaključek za leto 1913. izkazuje prejemkov 99 K 82 v, izdatkov 172 K 09 v, primanjkljaja 72 K 27 v. Primanjkljaj se je pokrnil iz gotovine leta 1912. Skupno premoženje zadruga z nevzdignjenimi obrestmi znaša 654 K 65 v. Obe poročili sta se vzeli na znanje in računski zaključek potrdil. — Načelnik je nato predlagal samostojni predlog glede nezadecanja gotovih odstotkov vina. Že lanski občni zbor je sklenil, predložiti prošnjo na deželno zvezo, da ta na merodajnem mestu posreduje, da bi se pri zadecanju vina in sadjevca dovolil odpis na gošči, osušenju in raztočenju in sicer vsaj 10 litrov od 100 l. Ker pa zadeva še do danes ni rešena, ampak se je celo poslabšala, ker je dežela po prevzetju zakupa svojim uslužbencem prepovedala odpisavati še ono malenkost, ki je bila v navadi od onih

časov, ko so imeli še privatniki dac v zakupu. To je gotovo krivično, zato načelnik predlaga, da se sklone opozoriti deželno zvezo, da nemudoma potrebno ukrene, da se tozadevna prošnja ugodno reši. Predlog se soglasno sprejme. — Načelnik poroča dalje, da je deželna zveza prevzela izdajanje strokovnega lista »Gostilničar«, zato predlaga, da bi zadruga naročila list obvezno za vse člane, ako je z zneskom 2 kroni plačana tudi članarina deželne zveze. Tudi ta predlog se soglasno sprejme in ker se nihče ne oglasi več k besedi zaključni načelnik zborovanje.

Razno.

* **Vprašanje o napitnini v Nemčiji.** Nedavno se je vršila v Berlinu konferenca, ki se je pečala z napitnino v restavracijah in hotelih. Predsednik nemških gostilničarskih zvez je rekel, da se ne more poprej izjaviti o tem vprašanju, dokler ne zavzamejo stanovske organizacije svojega stališča. Mnenja pa je, da niti natakariji, niti vratarji ne bi bili zadovoljni z odpravo napitnine. Tajnik mednarodne zveze natakarijev je predlagal, naj bi se napitnina stalno uredila na ta način, da bi gost doplačal 10% k potrošku. To naj bi bilo že tiskano in vsak gost bi že naprej vedel, da mora toliko plačati za postrežbo. Ako bi se natakarijem uredile plače, bi to bilo skoro neizvedljivo. Tudi drugi delegati so se v tem zmislu izražali, kajti vsi dosednji poskusi, odpraviti napitnino, so se izjalovili in skoro vedno so se prevzele zopet stare navade, da se daje napitnina. Zastopnik natakarijev je predlagal, da bi se vsem nameščencem uredile stalne plače, zato pa odpravila napitnina in ta pobirala le za posebno postrežbo, toda do sklepanja o vsakem takem predlogu še ni prišlo, ker se različne stanovske korporacije še niso o tem izrekle.

* **Ponarejalec vina Giacomo Bovi iz Rive ob Gardskem jezeru,** o katerem smo svoj čas poročali, da je bil po g. Avgustu Zajcu ovađen, se je dne 10. t. m. zagovarjal pred c. kr. okrajnim sodiščem v Ljubljani, kjer je bil radi kršitve vinskega zakona kaznovan z denarno globo 400 kron. Obenem je bil obojen na 14dnevni zapor radi ponaredbe zdravju škodljivih živil. Obsojen je bil tudi v plačilo vseh stroškov in povrnitev škode prizadetim ter v priobčitev obsodbe v vseh ljubljanskih dnevnikih. Bovi je zagovornik je prijavil priziv, čeprav je bil obsojenec radi enakega delikta že predkaznovan. Upamo, da bo c. kr. vzklicno sodišče to obsodbo potrdilo, če ne celo zvišalo, kajti ako bi se temu prefrigancu ne prišlo pravočasno na sled, bilo bi lahko mnogo gostilničarjev in kavarnarjev občutno kaznovanih, vrh tega pa bi bili oškodovani naši konzumenti in producenti. Bovi je dal vse svoje premoženje med časom preiskave prepisati na svojo ženo, da se s tem zavaruje. To pa na noben način ne more držati, kajti če kaj takšnega zakon dovoljuje, bi se potem vsakdo enakih sleparskih načinov posluževal. Obsojenca zasledujejo tudi hrvatske oblasti po tiralici, toda hrvatske kraljevine se bo že znal ogibati. Vsa njegova vina so tam že uničena, kar se bo tudi pri nas zgodilo.

Gostilničarji in trgovci, pozor!

Na prodaj so:

1.) gostilna in trgovina

v trgu, s krasno vilo in lepim posestvom; promet velik, cena 65.000 K.

2.) gostilna

na najugodnejšem kraju mesta, izvrstno obiskana, z lepimi sobami; zraven je tudi krasen vrt ter velika dvorana, zvezana s kegljiščem. Cena 30.000 K.

3.) gostilna in posestvo

na deželi v bližini glavnega mesta, lepo, novo poslopje, cena samo 15.000 K.

Prodaja se samo Slovencem pod jako ugodnimi plačilnimi pogoji.

Pojasnila daje: **Hranilnica in posojilnica v Velikovcu, Koroško.**

VERMOUTH-

vino najboljšje kakovosti prodaja po najnižji ceni trdka

Br. Novaković

vinska trgovina v Ljubljani.

32 11-24

Adria, delniška pivovarna, Trst

Varilnica v Senožečah.

Vplačana glavica
K 1.000.000

(Železniška postaja Divača.)

:: Ustanovljena ::
I. 1820.

priporoča svoje priznано dobro **Adria marčno, dvojno marčno in granatno pivo** v sodčkih in steklenicah po najnižjih cenah.

MATTONI'S GIESSHÜBLER

naravna
alkalična kislina

najboljša namizna in osvežujoča pijača.

Preizkušena proti vratnim boleznim, kašlju, želodčnemu in mehurjemu kataru. **Najboljši brizganec k vinu.**

Podtikanja drugih kiselih mest zahtevanega Giesshüblerja pri primešavanju vinu se zakonito zasleduje.



TOVARNA ZAMAŠKOV JELAČIN & KO LJUBLJANA

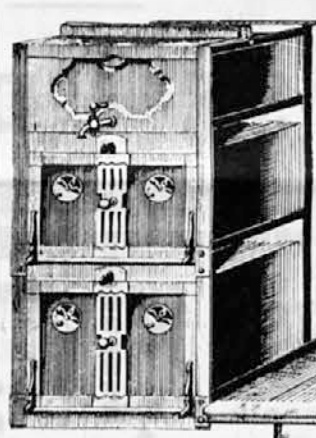
NAJSOLIDNEJŠA IN NAJCENEJŠA POSTREŽBA!
ELEKTRIČNI OBRAT. DIREKTI UVOZ PROBKOVINE
IZ ŠPANIJE IN PORTUGALSKE. ZAHTEVAJTE VZORCE!

12-16

letošnje, krepko, okusno, prodaja
rizling K 50-60, rdečkasto K 40-46
kis K 30, tropinovec, slivovka K 140
za 100 litrov

J. Kravagna v Ptuj.

VINO



Pozor stavbeniki! Pozor občinstvo!

Izgotovljene štedilnike

solidno domače delo, prodaja po jako nizkih cenah

Rudolf Geyer, ključavničarski mojster. Ljubljana, Cesta na Rudolfovo železnico 10.

priporoča tudi vsa v stroko spadajoča dela, vrtno, stopniščne in balkonske ograje, rastlinjake itd., ter vsa popravila.

Najfinejše, zjamčeno
naravno, iz pasterizirane
smetane izdelano

pristni, čisti, planinsko
čvetlični

čajno maslo, med

Emendolski-
Grojski,
Tiltsinski,
Edamski,

SIR

Roquefort,
Trapistovski
Gorgonsola.

Nadalje skuto, jajca, kuhano maslo in maslo za kuhanje, pošilja vsak čas po najnižjih dnevnih cenah in poljubnih množinah zveza kranjskih mlekarov „Mlekarska zveza“ v Ljubljani, Kranjsko.

== Zrgovina s ==
špecerijskim blagom.

LJUBLJANA

A. ŠARABON

LJUBLJANA

priporoča svojo novourejeno glavno

zalogo rudninske vode.

Točna in solidna postrežba!

Na drobno in na debelo!

Ceniki na zahtevo zastoj in franko!

47 9-13

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

Zaloga brinja in sliv
za žganjekuho.

Izboljšajte promet v svoji gostilni z najboljšim in najcenejšim češkim budjeviškim delniškim pivom

plzenskega tipa

Zahtevajte v gostilnah ljubljanskih, v Grandhotelu Balkan Trst, hotelu Lacroma Gradež, Palace hrvatske štedionice Zagreb, Napredak Sarajevo, Beránek Banjaluka itd. to pivo.

52 11-24

Informacije daje Česka delniška pivovarna v Čeških Budejovicah, Roza Rohrmann v Ljubljani, Bogumil Poška v Trstu.

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

postavljen franco hiša v vsaki množini priporoča trdka

Richter & Ko.

Ljubljana, Trnovska ulica šte. 25.

Odjemalci večjih množin primeren popust.

Postrežba točna in solidna!

12-15

Pristne kranjske klobase

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

Ivan Kos, mesar in gostilničar na Vrhniki.

Pivovarna v Mengšu

(Julius Stare)

naznanja, da toči od 15. sušca t. l. naprej takozvano

črno pivo

„kozel“ (Bockbier)

v sodčkih in v steklenicah.

Naročila se sprejemajo v pivovarni v Mengšu in pri vseh njenih zalogah: Ljubljana, Metelkova ulica št. 19, Šiška, Borovnica, Cerklje na Gorenjskem, Dragomelj, Gameljne, Izlake, Javornik, Ježica, Kamnik, Kranj, Lesce, Medvode, Mokronog, Moravče, Motnik, Rudolfovo, Škofja Loka, Šmartno pri Litiji in Št. Vid pri Zatični.

KLEINOSCHEG- DERBY SEC

39 12-24

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

ima v zalogi po najnižji ceni

Drogerija Anton Kanc

Ljubljana, Židovska ulica 1.

Kolesarji! Izšel je

prvi slovenski cenik :
domače trdke

A. GOREC

specialna trgovina s kolesi in deli.

Ljubljana, 35 12-24

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

priznana najboljših

ADLER in ES-KA koles ter posameznih delov.

Na zahtevo se pošlje vsakomur zastoj.

Tovariši!

Tovarišice!

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

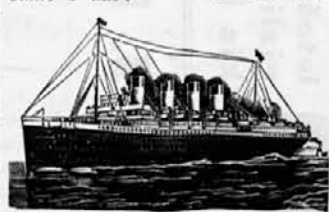
34 12-24

Sanatorij Elizabetinum

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

Poljanska cesta 16. 36 12-24 Telefon št. 141.

33 12-24
Samo 5 dni! Samo 5 dni!



Edino pri **ED. ŠMARD** potovalna pisarna v Ljubljani, Dunajska cesta šte. 18
dobiš **voljavne** vozne liste (šifkarte)
za francosko llinjo 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 11-24

Naročila sprejema lekarna **G. Piccoli, Ljubljana.**

19 11-24



Štampilje

vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovatelj kavčkovih štampilj

LJUBLJANA

Šelenburgova ulica 1.

Ceniki franco.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruge v Ljubljani Marije Terezije cesta 61 posreduje brezplačno za vse službo iščeče

v gostilničarskem obrtu.

Gospodari iz Ljubljane plačajo 60 vin, z deželo 1 K.

Tovariši gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

26 11-24

Novodošel!

Kavarna „Central“

je pridobila tudi v Ljubljani priljubljeni vzorni

damski orkester

„DITRICH“.

5 dam. 2 gospoda.

Prvi nastop v nedeljo, dne 1. marca 1914.

Vso noč odprto! 16 12-24 Vstop prost

Novodošel!

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

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

Najboljše ogrske salame,
fino, sočno šunko (gnjat), kranjske
klobase, prekajeno meso, slanino
s papriko, najboljši pristni emendolski
sir ter sladko čajno surovo maslo
priporoča trdka 13 11-24
J. BUZZOLINI
Ljubljana, Stritarjeva ulica.
Vsakdanje pošiljatve od najmanjše
do največje množine po najnižji ceni.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepič
Spodnja Šiška štev. 256
priporoča p. n. gostilničarjem svojo
veliko zalogo zajamčeno naravnih
vin iz dolenskih, goriških, istrskih
in štajerskih vinskih gor.
Telefon št. 262.14 11-24

Pivovarna
„Reininghaus“
Gradec — Steinfeld
priporočata
svoja najboljša piva
kakor:
**marčno carsko, vležano
in bavarsko v sodčih in
steklenicah.** 27 11-24
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** 33 11-24
v sodčkih in steklenicah.
Zastopnik: Fr. Sitar v Sp. Šiški.

A. Zankl sinovi
tvornica barv, lakov in firnežev
Ljubljana
priporoča 21 11-24
oljnate, suhe, emajlne in fa-
sadne barve, firnež kranjski,
laki, mavec (Gyps), olje za pode
in stroje, karbolinej, čopiči itd.
Ceniki zastonj.

Vinska trgovina Alojzij Zajec v Spod. Šiški pri Ljubljani
priporoča cenj. gostilničarjem in zasebnikom svoja priznana najboljša vina kot:
dolenjska, 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 leto-
višarje. 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 dobri
starimi vini ter kegljiščem in lepim senčnatim vrtom. Cene primerne. Lep
izprehod do krasnega Vintgarja 1/4 ure. 15 11-24

Gričar & Mejač
v Ljubljani, Prešernova ulica štev. 9
priporočata
v veliki izbiri in po najnižji ceni
obleke za gospode in dečke,
površnike za gospode in dečke,
obleke za otroke, žakete za
dame, paleta za dame, plašče
za deklice itd. itd.
Nepremočljive pelerine iz lodna
ali velblodje dlake (Kamelhaar)
22 v vseh velikostih. 11-24

Jakob Zalaznik
pekarija, slačičarna in
kavarna 31 11-24
Stari trg 21
se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele
na zajutrak.
Filijalke:
Mestni trg štev. 6
Kolodvorska ulica štev. 6.

Svg. Signola
30 Ljubljana, Dunajska cesta 13. 1024
Zaloga raznovrstnega namizja
za gostilne, hotele in kavarne.
Deset zapovedi za kmetovalca
Deset zapovedi za zdravje
dobi zastonj in poštne prosto
vsak gostilničar in trgovec v po-
ljubnem številu za razdelitev med
18 goste ter odjemalce. 10-24
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
dolenjskih, goriških, istrskih, hr-
vaških in štajerskih vinskih gor
ter zagotavlja točno in solidno
postrežbo po primernih cenah.
Vino se dostavlja na dom ali
pošilja po železnici. 29 1-24

Najstarejša domača zlatarska trdka!
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 po-
strežba. Cenovniki zastonj
Lud. Černe
juvelir, trgovec z urami ter zapris. sodni cenilec.
Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Mihael Kastner, Ljubljana
7 11-24
Glavna zaloga rudninskih voda.

Z vsemi v špecerijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor
tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem naj-
ceneje in najsol. dneje trdka
Veleprazarna za kavo z električnim obratom. 8
Zaloga mineralnih voda. 11-24 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 11-24

Dalmatinsko pristno rdeče in belo vino

pošiljamo od 100 lit. 16
naprej proti povzetju 11
po zmernih cenah :: 40

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 11—24

Sukneno blago

za moške in ženske

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

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

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 11—24

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

PIVO

28 11—24
največje slovenske narodne trdke :
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 iz-
delavo ruskega kumljevca, rastlinske
grenčice, planinskega rastl. sladkega
žganja, poprovega metovca, ruma za
čaj, vermuta, drožnika, tropinovca, hr-
ševca, jabolčnika, breskovca, pelin-
kovca, vanilije, želodčne grenčice, ja-
neževca, 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! 11—24



Gostilničarji !

Pozor ! 11—24

Predno kje drugje
kupite ali naročite

gramofon
ali **godbeni**
avtomat

oglejte si mojo veliko zalogo
A. RASBERGER

Sodna ulica št. 5, poleg c. kr. den. sodnice,
zastopnik avstr. gramofonske družbe
na Dunaju in drugih svetovnih trdkih.
Največja izber gramofonskih plošč
na Kranjskem. Ugodna zamenjava
starih plošč. Blago se odda na po-
ljudno odplačevanje v malih obrokih.
Edina strokovna delavnica za popravilo vseh vrst
gramofonov in godbenih avtomatov pod garancijo.
Godbeni avtomat postavljam na željo, v
vsako gostilno, tako da se sam plačuje.



Edna posebnost
likerja je
Zdravnik želodca.

2 11—24

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

Ljubljana, Slomškova ulica 27

priporoča :

sodavico, pokalice, na-
ravni malinov in citrónov
sok, nadalje izborne sadne pi-
jače v patent. steklenicah : jago-
dovec, nektar, kristalno
citronado, jabolčni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje !