



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, četrtletno K 1'30 in posamezna številka 25 vinarjev.

Cena inseratom: 1/48 strani K 1'50, pri večkratnih objavah popust.

Uredništvo in upravnništvo je v Ljubljani, Marije Terezije cesta šte. 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 zaključ.

Štev. 4.

V Ljubljani, 10. marca 1914.

Leto I.

Zvezne objave.

Cenjene naročnike prosimo, naj se za poravnavo naročnine ne poslužujejo prejšnjih po „Gostilničarskem Vestniku“ poslanih položnic, ampak le onih, ki so priloženi 3. številki „Gostilničarja“ in ki se glase na „Deželno zvezo gostilničarskih zadrug“. Prejšnje lastništvo „Gostilničarskega Vestnika“ nima prav nič skupnega z „Zvezo“ ali „Gostilničarjem“.

Zadruge v Velikih Laščah, na Bledu in za Ljubljansko okolico, slednja s 471 člani, so na svojih občnih zborih že sklenile obvezno naročbo „Gostilničarja“ za vse svoje člane. Posamezni člani teh zadrug naj torej ne vračajo „Gostilničarja“. Pričakujemo, da bodo tudi ostale zadruge sledile tem vzgledom.

Zvišanje deželnih doklad.

V prvi številki našega lista smo opisali bedni položaj, v katerega so prišli kranjski gostilničarji in hotelirji vsled splošne gospodarske krize. Že dve leti trpimo na tem in marsikdo tovarišev se je vzdržal na površju le z izrabo skrajnega kredita in z najskromnejšimi življenjem, ker je upal, da bodo zdaj, ko je gospodarska in denarna kriza ponehala, prišli zanj boljši časi.

Toda kakor strela iz jasnega neba je zadel kranjske gostilničarje sklep deželnozborske večine, ki se glasi:

I. Deželni proračun za leto 1914. se odobri s potrebščino 7,879.167 K, s pokritjem 3,693.528 K, torej s primanjkljajem 4,185.639 K.

II. V pokritje primanjkljaja 4,185.639 kron je pobirati leta 1914.:

1. pričenši s 1. marcem 1914 145odstotno doklado na užitnino od vina, vinskega in sadnega mošta ter od mesa, vštevši 20% izredno državno doklado, ki se pobira z državno užitnino od teh predmetov v za užitnino zaprtem mestu Ljubljana;

2. samostojno deželno naklado od porabljenega piva po 4 K od hektolitra, toda s to omejitvijo, da ima odpasti pobiranje deželne doklade na pivo za oni del leta 1914., za katerega bi bil deželi Kranjski ne glede na odkazovanje, ki se podelijo v zmislu zakona z dne 23. januarja 1914, drž. zak. š. 14, oziroma v zmislu na mesto tega zakona stopivših zakonov, iz državnih sredstev odkazan znesek enak čistemu dobičku, ki ga je imela dežela Kranjska v neposredno pretečenem letu pri deželni nakladi na pivo;

3. doklado na vse neposredne državne davke, izvzemši dohodninski davek in pridobninski davek krošnjarjev, in sicer:

- a) o izmeri 55% glede realnih davkov;
- b) v izmeri 55% glede splošne pridobnine, plačane po davčnih zavezancih četrtega razreda;
- c) v izmeri 75% glede vseh ostalih davkov.

Poleg tega, da se deželne doklade na obrtni davek zvišajo pri pripadnikih IV. pridobninskega razreda za 15%, pri ostalih pa za 35%, zadene gostilničarja in mesarja naravnost gorostasno in strašno zvišanje doklad na užitnino od 40% na 145%, oziroma v Ljubljani celo od 40 na 174%. To pomeni toliko, kakor uničenje gostilničarskega stanu!

Ali nam more sploh kdo zameriti, če protestiramo proti takemu sklepu, ki ogroža naš obstoj, ki pripravlja pogin marsikateri gostilničarski rodbini? Pravijo sicer: saj boste odvalili te davke na goste, ti naj plačajo zvišanje! Lahko je govoriti onemu, ki ne pozna gostilničarskih razmer. Že danes zevajo gostilne praznote, že danes mora gostilničar od vsakega gosta preslišati opazke, da je vse predrago in če misli gostilničar gosta odreti. In vendar nastavlja gostilničar za pijače najskrajnejše cene, pri jedilih pa sploh ne išče dobička, ker ga pri splošni draginji živl ne more doseči. Vesel je, če more vsaj pri pijači toliko zaslužiti, da skomno preživi sebe in svojo rodbino.

In zdaj naj podraži pijače in jedila za toliko, za kolikor mora več davka plačati. Kaj bo posledica? Izostali mu bodo še ti isti gostje, ki jih je zdaj imel. Kdor je pa navezan na gostilniško hrano, ta si bo poiskal privatno hrano. Marsikdo, ki ni imel poprej nikoli doma vina, si ga bo zdaj kupil, ker mu bo prišlo za polovico cenejše, kakor v gostilni, kajti od privatnega vina ni treba — razen v Ljubljani — plačati užitnine. Gostilničar naj pa hodi sam po praznih prostorih in naj gleda, kje bo dobil toliko, da bo vsaj davek mogel plačati. Rodbina naj pa strada in hodi raztrgana okoli.

Ta slika bo resnična postala, kar nas že uče skušnje lanskega in predlanskega leta, ko se gostilniške cene niti zvišale niso, ampak je le splošna draginja in gospodarska kriza vplivala tako, da se je vsakdo kolikor mogoče omejil v svojih izdatkih, seveda v prvi vrsti, da ni obiskoval gostiln.

Če pomislimo, da gostilničar izmed vseh drugih stanov največ prispeva za pokritje deželnega gospodarstva, ali je potem pravično, da se hoče ta stan takorekoč ugonobiti. Največjo škodo od tega bo imela dežela sama, ker bo ta davkoplačevalec, ko bodo izčrpana vsa njegova sredstva, enostavno nehal plačevati davke in torej tudi deželne doklade. Ali misli gospoda, da bo prejela z zvišanjem kaj več užitnine, kakor doslej? Nikakor ne! Konsum vina v gostilnah se bo strahovito manjšal, zvečal pri privatnikih. Silovito bo s tem udarjen gostilničarski stan, udarjena pa tudi dežela, ker ne bo nič od tega imela.

Če bi torej deželnozborska večina le malo vse to premislila in le malo upoštevala bedni položaj kranjskih gostilničarjev, bi kaj takega ne mogla skleniti. Čut pravičnosti ni pri tem sklepu prav nič sodeloval! Misliti si moramo le eno: ali se je hotelo gostilničarje v deželi poplonoma ugonobiti, ali pa se je hotelo, da bi bili gostilničarji takorekoč krvوسي ljudstva, ki

naj bi jih pri tem prisiljenem podraženju pijač sovražilo.

Naj bo eno ali drugo: nam se je storila velikanska krivica in zoper to moramo glasno in odkrito protestirati.

Kadar gre za naš obstoj, za naše stanovske interese, ne poznamo med seboj nobenega političnega strankarstva. Vsi smo ene misli, enega duha in zato dvigamo svoj glas: **Gospoda, pomislite, kakšno krivico nam delate, zavedajte se, da ne moremo ljubiti biča, ki nas tepe!**

Gostilničarstvo protestira.

Z vseh strani dežele dohajajo »Zvezi kranjskih gostilničarskih zadrug« iz gostilničarskih krogov ogorčeni protesti, pa tudi mile prošnje, naj Zveza kaj ukrene, da se sklep deželnega zbora o zvišanju deželnih doklad, zlasti nečuvno zvišanje užitninskih doklad, ne vresniči. Zveza kot taka ni mogla sklicati splošno dostopnega shoda. Pač pa je povabila vse gostilničarje na protestni shod ljubljanskih davkoplačevalcev, ki se je vršil dne 1. marca v Mestnem domu. Ta shod je bil od gostilničarjev jako dobro obiskan in tajnik deželne Zveze gostilničarskih zadrug gospod Pintar je predlagal v imenu Zveze sledečo

resolucijo,

ki je bila z viharim odobravanjem sprejeta:

Na protestnem shodu v Mestnem domu dne 1. marca 1914 zbrani gostilničarji cele Kranjske, poleg tega zastopani še po Deželni zvezi gostilničarskih zadrug, katera šteje okrog 3000 članov, protesirajo najodločneje proti sklepu večine deželnega zbora za uvedbo zvišanja doklade na užitnino. Ta protest je utemeljen v tem, da je današnji položaj gostilničarstva vsled pretirane draginje vseh živil že itak neznosen in ne daje nobenega zaslužka, nadalje, ker je promet vsled slabih vinskih letin ter denarne in gospodarstvene krize v državi in deželi že sedaj več kot polovico slabjši kot nekdanj, to vedo deželni faktorji sami, imajo izgube pri v zakup vzetem pobiranju daca, nadalje, ker merodajni faktorji vsepovsod, koder se kaj zamore vtesniti obratovanje ali omejiti izvrše-

vanje podanih gostilničarskih pravic, to dosledno prakticirajo, tako pri podeljevanju licenc za razne veselice in ples, pri prodajanju žganja itd., se izdajo vedno le prepovedi za take čase, kadar bi imela biti dana prilika gostilničarju vsled večjega zbiranja ljudstva, kaj v denar spraviti. Pod takimi razmerami je nemogoče biti gostilničarju tisti faktor, ki naj pri zopetnem zvišanju deželnih naklad igra tistega, ki bo iz ljudstva moral vleči in dreti žulje za korist deželne uprave.

Slavno predsedstvo današnjega shoda se prosi to resolucijo, oziroma protest, voditi na vsa pristojna mesta, osobito na visoko ministrstvo, ako potreba tudi na kabinetno pisarno Njega Veličanstva cesarja.

Ker bodo, oziroma so že zadruge po deželi sklenile podobne resolucije, bo Zveza še sama napravila vse korake, ki so ji mogoči, da se skuša preprečiti ta grozen otentat na ves gostilničarski stan v deželi.

Snaga v posodi.

Če je potrebno, da je klet snažna, je tembolj potrebno, da je snažna posoda in orodje, s katerim je vino vedno v dotiki. Tudi tukaj je treba pri nas temeljitega prevrata.

Naj gre kdo pregledat malo po naših kletih in našel bo posodo, da se bo zgražal. Skoro vsaka ima drug duh, pa nobena pravega. Kako naj bo v taki posodi dobro vino? To je kratko malo nemogoče!

Zato je neobhodno potrebno, da se tudi pri nas privadimo z vinsko posodo pravilno ravnati.

Če je že vsaka vinska posoda podvržena pokvarjenju, je to tembolj vinska posoda gostilničarjev. Vino iz takega sode se toči počasi, mnogokrat še po cele mesece. Na vrhu vina se napravlja kan, ki se pri tem, ko se vino odtaka, prileže na doge in se tam prisuši. Če je vino močno in klet bolj gorka, se napravlja v sodu cik, ostanke cikajo na dogah in ko se potem napolni v tak sod drugo vino, postane tudi to cikasto.

Kan in cik kvarita vino in mu dajeta slab okus, zadnji ga napravi celo neužit-

nega, kar povzroči gostilničarju lahko veliko škodo. Cikasto vino se kot zdravju škodljivo sploh ne sme prodajati, ker je to v zmislu zakona o živilih strogo kaznjivo. Dostikrat se pa zgodi, da gostilničar po izpraznjenju posode še ne pomije. Pusti jo kratkomalo odprto in jo vrže iz kleti pod kozolec ali v kako šupo, ali pa jo zabije in jo pusti v kleti ležati. V prvem slučaju posoda zatohne (zaduhne), v drugem splesni in gorje temu, kdor v tako posodo potem napolni zopet drugo vino. Zlasti zatohlih vin je na Kranjskem vse polno. V vsaki drugi gostilni ga lahko dobiš. In ker tudi to ne odgovarja vinski postavi, so pravzaprav taki slučaji tudi kaznivi.

Kako naj torej postopamo, da se izognemo tem neprilikam in da ohranimo svojo posodo zdravo in pri pravem vinskem duhu? Predvsem s snago! Vselej, kadar posodo izpraznimo, jo moramo takoj temeljito pomiti in to tem bolj, čim delj je bila na pipi.

Če je treba, zlasti če je na dogah prisušen kan, kalež ali druga nesnaga, je treba sod znotraj s krtačo ali z verigo dobro podrgniti, potem pa toliko časa s čisto vodo pomivati, da gre čista voda iz sode.

Za pomivanje posode so najboljše posebne, ostre in trpežne krtače iz klanih gosjih peres (Federkielbürsten), ki jih prodajajo zavodi s kletarskimi potrebščinami (n. pr. F. Nechvile, Dunaj, V., I., Margarethenstrasse 98). Za hudo nesnažne sode se dobe celo žičaste (dratene) krtače. Veriga tudi ni vsaka pripravna za pomivanje sodov, zlasti ne navadna veriga z okroglimi členki. Taki členki se ne priležejo dobro na doge in jih zadostno ne odrgnejo, vrh tega se pa taka veriga v sodu zavozla in je treba zaradi tega sod odpreti. Zelo praktične, za pomivanje sodov nalašč izdelane verige (Fass-Schwenkketten) imajo ob Renu in si jo lahko vsak naroči na primer od tvrdke Ph. Braun, v Mohuču (Mainz a. Rh., Neutorstrasse 16). Če je kan zelo prisušen, še bolj pa, če je posoda cikasta ali sploh, če ima slab duh, jo je treba izpariti.

Kjer je na razpolago kak parni kotel, se to zgodi lahko s pomočjo vodnega sopara (pare), kjer tega ni, z vrelo vodo.

Če izparivamo posodo s pomočjo pare, moramo biti zelo previdni, ne smemo spuščati pare pod velikim pritiskom v sod

mi vrati in po 5 v Krakovem in v Trnovem.

Razen vinskega davka so gostilničarji plačevali še te - le davke: 1. cesarski dac; 2. deželni in mestni dac; 3. vinski import; 4. donesek za mestno razsvetlavo; 5. rektificirani gostilničarski davek; 6. donesek za »Bankozettelne«; 7. »Schuldensteuer«; 8. donesek za popraviljanje cest; 9. banhalno mitnino in 10. mestne merice.

Vsak, v mestu prodani bokal vina, je imelo mesto pravico izmeriti in zahtevati od tega majhno pristojbino; da, terjati jo je smelo celo, če niso resnično izmerili vina; to se je zgodilo največkrat, ker so si prihranili mnogo sitnosti. To pristojbino je dajal magistrat v najem. V prejšnjih časih, ko so si gospodje svetovalci stregli drug drugemu v roko, je nosilo vinomerstvo malo, 40—60 gld., ko pa je prevzel to stvar strogi okrožni urad, je dal n. pr. leta 1769. vinomerstvo za 100 gld. v najem; leta 1772. pa je poskočila najemščina že na 450 gld. Za merjenje niso zahtevali mnogo, od 100 bokalov le po 4 solde, če je

LISTEK.

Ljubljanski gostilničarji v stari dobi.

Po raznih virih spisal Avg. Zajec.
(Dalje.)

Leta 1793. so godli po gostilnicah že tudi vojaki, najbrže le za svoj zaslužek. Najemniku godbene pistojbine se je to leto naznanilo, da je neki gostilničar imel snoči godce; ali plačal mu ni ničesar. Ovadil ga je gosposki. Gostilničar pa se je izgovarjal na vojake, ki so dejali, da so pristojbino plačali že sami. Vendar imenovati ni vedel nikogar, neznani so bili vsi razen bobnarja pri turškem bobnu.

Godci so bili že takrat predrzni, ker so prišli svirat celo tja, kamor jih ni bil nihče klical. Zato se je izdal leta 1795. ukaz, da bodo kaznovali vse tiste godce, ki bi hodili igrat na svatovščine brez dovoljenja ženinevega ali nevestinega.

Gostilničarski obrt je bil zelo dober. Leta 1701. je trdil župan, da se živi večina

meščanov z vinotočem. Tudi še koncem 18. stoletja se meščani niso dali izpodriniti od vinotoča kljub pritisku plemenitašev, ki so jim kratili zaslužek. Leta 1784. je dovolil cesar mestu, da sme pobirati od vsakega bokala po en vinar. Tega leta se je potemtakem pričel gostilničarjem nalagati davek na vino. Ta davek je prinesel tekom treh let 3378 gld. 21 kr. Ko pa je poskočila pristojbina za pol krajcarja od bokala, se je zvišal davek v teku treh let, in sicer od 1. novembra 1757. do 31. oktobra 1790. leta na 22.674 gld. 49 kr., torej vsako leto na 7558 gld. 16 kr.; leta 1791. pa celo na 9658 gld. 11 kr. Ta denar je dobivala mestna blagajnica. Iz tega je razvidno, da se je takrat v Ljubljani popilo lepo število veder vina.

Leta 1725. je imela Ljubljana le 394 meščanov; z vinotočem se jih je pečalo 94, torej skoro četrtina. Leta 1792. je bilo v Ljubljani 162 gostilnic, in sicer 47 v mestu, 22 na Poljanah, 31 na Šentpetrskem predmestju, 19 na Kapucinskem predmestju, 26 v Gradišču, 7 pred Frančiškanski-

(največ $1\frac{1}{2}$ do 1 atm.), zlasti ne pri večjih sodih in še tu ne smemo stati pred dnosom, ki, če je sod slab, rado ven izleti. Skrbeti moramo tudi za to, da voda, ki se vsled ohlajenja iz sopare v sodu razvija, lahko odteka. Večje kleti imajo v ta namen posebne parne kotle z nizkim pritiskom.

Ker ima redkokdo parni kotel na razpolago, nadomesti vodni sopar lahko z vrelo vodo ali kropom. Da pa poveča učinek vrele vode, dodane naj ji nekaj sode in sicer na 100 l vrele vode 2 do $2\frac{1}{2}$ kg sode. Na vsakih 100 l vsebine vzamemo navadno 20 do 40 l vrele vode in primerno množino (na vsakih 10 l vode 20–25 dkg) sode.

Pri zakuhanju cikaste posode vzame naj se sode več kot za zatohlo posodo, in sicer $1\frac{1}{2}$ do dvakrat toliko. Pri zakuhanju sodov si je treba dobro zapomniti, da se mora tekočina (zakuha) iz soda prej izliti, predno se popolnoma ohladi, ker sicer les po njej izvlečene snovi zopet nazaj popije. Zakuha mora biti, kadar jo izpuščamo, vsaj še toliko gorka kot juha, ki jo zauživamo, potem se zakuhan sod še s čisto vrelo in nato še z mrzlo vodo dobro pomije. Pri cikasti posodi se priporoča sod vsaj dvakrat dobro zakuhati, nato pa še z vrelo in mrzlo vodo dobro pomiti.

Enako kakor cikaste, zakuhavamo tudi sode od drugače pokvarjenega vina (zavrelke itd.)

Plesnive sode ne smemo koj izparjati ali zakuhavati, ker bi sopara plesnobo še bolj v les potisnila.

Treba jih je najprej s suho cunjjo ali krtačo znotraj dobro odrgniti, da se plesnivi prevlak odstrani. Če je plesnoba šla še bolj globoko v les, je treba doge noter do zdravega lesa s strguljo postrgati ali pa pooblati. Nato se šele sod zakuha na enak način kot cikasta posoda. Najbolje pa je ravnati s sodi vselej tako, da se ne morejo pokvariti, kajti veliko lažje se je škodi izogniti, kakor jo popraviti.

Zato si zapomnimo sledeče pravilno ravnanje s sodi.

Kadar sod izpraznimo, ga vselej takoj dobro pomijmo, pri čemer upoštevajmo že nasvetovani način snaženja.

Sod je zadosti pomit, kadar pride v njega nalita voda kljub daljšemu kotanju izpuščena enako čista ven, kot je bila na-

lita v sod. Če soda ne rabimo za to, da ga napolnimo takoj zopet z novim vinom, ga spravimo.

Najprej ga obrnemo tako, da lahko kmalu osahne, tedaj odprtega, z veho obrnjeno navzdol.

Kjer je to, na pr. pri velikih sodih z vraticami, nemogoče, tam sod dvignemo tako, da se steka voda proti odprtim vraticam. Kadar se tukaj nekaj vode nabere, se z umivalno gobo ali cunjjo dobro izbriše.

Vinarski nadzornik B. Skalický.

(Konec prih.)

Podporni sklad za združne člane.

Gospod združni instruktor v Ljubljani je dal našemu listu v uporabo osnutek pravilnika za podporni sklad v zmislu § 21. združnih pravil.

Ta pravila so namenjena posebno za manjše zadrage, ki ne marajo obširnih pravilnikov in ki radi slabših gmotnih razmer hočejo najprvo pričeti z izplačevanjem posmrtnin in šele pozneje, ko se je ta človekoljubna ideja že bolj vživela, tudi z dajanjem bolniških podpor. Ako hoče zadruga ustanoviti tak podporni sklad, je seveda treba, da se stavi na dnevni red prihodnjega občnega zbora točka: »Ustanovitev podpornega sklada in eventualno sklepanje o posebnih dokladah za podporni sklad, oziroma o prispevkih iz združnega premoženja k podpornemu skladu«. Pri tej priliki naj se tudi omeni, da bo zadruga le potem pri njej nadrejeni obrtni oblasti uživala zaupanje in ugled, ako se bo mogla izkazati s pozitivnim delom na polju človekoljubja, izobrazbe in gospodarstva. Z ustanovitvijo podpornega sklada bi zadruga pričela s pozitivnim delovanjem, in v svesti si naj bo, da bo potem ugled zadruga rasel pri lastnih članih kakor pri oblastvih.

Pravila naj bi se glasila:

Pravila

podpornega sklada obrtne zadruga

v

§ 1. Zadruga je s sklepom združnega zbora z dne 190 . v zmislu § 115., odst. 1. obrtnega reda in §

da terjajo le »bel denar«; »črni denar«, ki ga je bilo največ med ljudstvom, je bil na slabem glasu. Leta 1650. so mesarjem prepovedali, dajati na 30 funtov mesa več nego za 12 kr. vampov in doklade, na 20 funtov ne več, kakor za 8 kr.; na 10 funtov pa nikakor ne več nego za 4 kr. Na 5 funtov govedine je moral dati mesar za 3 solde vampov za nameček.

Mesarji so bili že takrat pod strogim magistratovim nadzorstvom. Mesarska zadruga je dala magistratu največ opravila; z njo se je moral vedno prerekati, ker je občinstvo pritiskalo s previsokimi cenami pa z odurnim vedenjem. Sirovega mesarskega hlapca so mestni očetje poštno okarali zaradi neotesanega obnašanja vpričo kupovalcev in dali zopet postaviti križ za špitalom, ki ga tam že dolgo ni bilo videti. Najbrže so mesarje privezavali na križ in jih razpostavljali zasmehu občinstva.

V postu leta 1776. so se mesarji (bilo jih je šest) uprli proti magistratu, češ, da ne morejo več prodajati meso po tisti ceni,

zadržnih pravil s tričetrtinsko večino vseh navzočih članov ustanovila podporni sklad, čegar namen je podpirati obolele člane, oziroma ostale umrlih članov z denarnimi zneski.

§ 2. Podporni sklad tvori del združnega premoženja, vendar se posebej zaračuna in upravlja.

§ 3. Dohodki podpornega sklada so:

- a) v združnih zbora ob navzočnosti najmanj polovice združnih članov — 40 odstotkov, a več nego 50 združnih članov s tričetrtinsko večino sklenjeni in od c. kr. deželne vlade odobreni prispevki iz združnega premoženja;
- b) 20% dohodkov združne sprejemnine članov;
- c) letne, oziroma četrtletne doklade, ki se pobirajo od združnih članov, ako se iste sklenejo z navadno večino na združnem zboru, in je temu pritrdilo c. kr. okrajno glavarstvo;
- d) denarne globe, ki se nalagajo članom po §§ 125. in 127., odst. 5. obrtnega reda, oziroma po paragrafih združnih pravil;
- e) darila, volila in slične doneske.

§ 4. Višina tedenske podpore za čas bolezni se določi vsako leto na združnem zboru po stanju blagajne. V slučaju smrti dobe zaostali umrlega člana posmrtnino v znesku, ki se na isti način določi, a najmanj K . . . znaša.

§ 5. Pravico do tedenske podpore ima le oni član, ki je nad sedem dni bolan, ki ni po lastni krivdi povzročil bolezni in ki ni nad šest mesecev na dolgu na združnih pristojbinah. Podporna doba traja 12 tednov, v slučaju, da je bolezen daljša ter je resnična potreba podpore in dotičnik prosi še za naknadno podporo, mu jo lahko združno načelstvo dovoli.

§ 6. Podporni sklad vodijo trije člani združnega načelstva, ki jih člani združnega načelstva iz svoje srede sami izvolijo.

§ 7. Pri vsakoletnem združnem zboru se mora predložiti poseben račun o stanju podpornega zaklada in podeljenih podpor.

§ 8. Z dajanjem posmrtnin zadruga takoj prične, z dajanjem tedenskih bolniških podpor pa šele, ko to združni zbor z ozirom na stanje podpornega sklada sklene.

kakor jim je določil magistrat. Zaradi te hudomušnosti so jim zaprli mesnice, razpustili zadrugo ter jim odpovedali meščansko pravico in ž njo združeno pravico do klanja. Nato je prevzel magistrat klanje v svojo oskrbo; leta 1777. ob Veliki noči pa je prevzela klanje posebna komisija na ukaz deželne gosposke. Sčasoma so se mesarji spametovali ter pobotali in si izposlovali svoje prejšnje pravice, toda ne za dolgo; prišli so v nasprotje z magistratom in ta jih je še občutneje kaznoval, ter jim naložil vojaški eksekucijon, jim pobral vse, kar so imeli, ter razglasil, da je prodaja mesa prosta; njih pohištvo in zemljišča naj bi se prodala na javni dražbi. Kupcev pa ni bilo, ker ni imel nihče tako krutega srca. Mesarji so poslali k cesarju deputacijo, ki je dosegla velikanski uspeh: Dne 24. maja 1783. je prišel izredno milostni cesarski odlok, da se naj mesarjem vrnejo vsa prodana posestva in njih prejšnji imetek, to pa z ozirom na njih družine.

(Dalje prih.)

bilo vino meščanovo, in po osem, če je bilo vino nemeščanovo.

Tudi svoj čas so pili Ljubljančani več vrst vina; vinopivci so bili torej že pred davnimi časi razvajeni ter so hoteli imeti bogato izbero. Razen dolenjca so pili najrajši kraška in tržaška vina. Cene so se zelo menjavale. Našel se je cenovnik za bokal vina, kakor so ga prodajali na trgu leta 1719.: dolenjec 9—12, vipavec 18, črnikalec 30, prosekar 24, cebedin 18, muškatelec 30, tržaški »Reinfall« 30, beli in črni teran 18, refoškati 24, rebulja 24, marsolin 30, vin de rè 24, furlanec 12 soldov in pivo po 5 soldov za bokal. Tudi žganja so potočili mnogo. Statistika izkazuje, da so ga leta 1805. prodali 56.000 bokalov.

Koliko so se takratni gostilničarji bavili s prirejevanjem jedi, o tem ni nič znane, vendar se da sklepati, da so svojim gostom tudi poceni ustrezali z jedili. V srednjem veku so mesarji prodajali meso kar »na oči«, na funte šele od leta 1541.

Takrat so ukazali mestni očetje mesarjem, naj ne pritiskajo občinstva s tem,

Kako naj gostilničarske zadruge skrbijo za povzdigo kletarstva pri svojih članih. *)

V zmislu §§ 114. in 115. obrtnega reda, oziroma §§ 1. in 19. združenih pravil je gostilničarskim zadrugam tudi dovoljeno, da pospešujejo gospodarske koristi združnih članov in da v ta namen ustanavljajo gospodarska podjetja.

Ker je za gostilničarje pravilno kletarjenje neobhodno potrebno, radi tega bi bilo priporočati, da se gostilničarji udeležijo strokovnih predavanj o kletarstvu in kletarskih tečajev ter da čitajo temeljito članke gospoda c. kr. vinarskega nadzornika o kletarstvu v »Gostilničarju«. Da se pa ti nauki morejo tudi vpoštevati, rabijo gostilničarji več kletarskih strojev.

Manjše aparate za umno kletarstvo si lahko vsak posameznik ali vsaj več gostilničarjev v enem in istem kraju skupaj nabavi. So pa razni kletarski stroji, ki so predragi za posameznike in jih posameznik tudi ne more dovolj izrabiti, temveč, ki so pripravljeni posebno za skupno rabo.

Taki kletarski stroji so po mnenju c. kr. vinarskega nadzornika v prvi vrsti:

1. vinski filtri ali cedila,
2. vinske sesalke in
3. brizgalnice za beljenje kleti.

Za večje gostilničarske zadruge bi bila priporočljiva nabava:

1. parnega kotla za izparjenje sodov v svrhu ovinjenja novih ali slabih in razkuženja pokvarjenih sodov;

2. nabava prevoznega, pasterizirnega aparata za vino, s katerim se da vsaka vinska bolezen (n. pr. zavrelka, cik itd.) v kalu zadušiti in tako gostilničarja pred zelo občutno škodo obvarovati;

3. nabava stroja za parafiniranje sodov, kateri pripomoček za vzdrževanje gostilniške posode je zelo velik;

4. nabava aparata za merjenje vina, ki bi prišel zlasti večjim gostilničarjem pri nakupu vina prav zaradi kontrole napačno cimentirane posode itd. Ta aparat se da pritrditi na vsako sesalko gotove cevne svetlosti.

Sodelovalec pri »Gostilničarju«, gosp. c. kr. vinarski nadzornik B. Skalicky v Kandiji pri Novem mestu, je pripravljen zlasti pri nabavi velikih strojev in aparatov iti zadrugam s strokovnimi nasveti na roko in izposlovati jim pri tovarnarjih izdelovalateljih znaten popust v cenah.

Gostilničarska zadruga, ki si hoče take stroje nabaviti, bi morala v zmislu § 115. x. obrtnega reda postaviti točko: »nabava kletarskih strojev in sicer: ...« na dnevni red občnega zboru.

Ker bi nabava takih strojev seveda obremenila zadrugo, je treba, da je pri zadrugah z manj nego 100 člani navzočih vsaj polovica članov, pri zadrugah z več člani, pa vsaj 40 odstotkov, a ne manj kakor 50 članov. Navzoči sklepajo s tričetrtinsko večino o tem, ali se naj predlagani kletarski stroji nakupijo in eventualno kakšne kakovosti in kakšne cene naj bodo isti.

Za slučaj, da bi ne prišlo dovolj članov na občni zbor, naj zadržno načelstvo tekom 4 tednov novo zborovanje z

istim dnevnim redom skliče. Tak občni zbor bi bil upravičen, da sklepa o nabavi omenjenih strojev tudi potem, ako je le 30 odstotkov združnih članov navzočih; a tričetrtinska večina bi bila tudi pri tem občnem zboru potrebna. V vabilu k drugemu občnemu zboru bi se zadruga morala sklicevati na določbe § 115. x. odstavka 4. obrtnega reda, in vsebino tega odstavka navesti.

Zapisnik združnih zborov, na katerih se sklene nabava kletarskih strojev, bi moral biti posebno skrbno sestavljen in bi se moralo iz zapisnika razvideti, koliko združnih članov je bilo pri glasovanju o predmetni točki navzočih in koliko jih je glasovalo za predlog. Potrjeni izveček iz zapisnika bi se moral c. kr. deželni vladi s prošnjo predložiti, naj v zmislu 6. odstavka § 115. x. obrtnega reda potrdi sklep za nabavo strojev. C. kr. deželna vlada bi smela to potrditev le potem odreči, če ta sklep ni bil pravilno storjen ali če bi nabava strojev zadržno premoženje tako obremenila, da bi zadruga ne mogla več zadostiti svojim zakonitim namenom.

Glede uporabe nabavljenih kletarskih strojev bi bilo seveda treba, da se na združnem zboru tudi sklene nekako navodilo, pod kakimi pogoji, proti kateri odškodnini in v katerem redu se nabavljeni stroji prepuste zadržnikom v uporabo.

Združni funkcionarji gostilničarskih zadrug, ki nameravajo nakup kletarskih strojev za skupno uporabo svojih članov skleniti, naj se obrnejo ali osebno ali pismeno na c. kr. združni inštruktorat v Ljubljani, Gledališka ulica št. 10. Pri tem uradu bi združni funkcionarji lahko vpregledali brošure o navedenih kletarskih strojih; tudi bi se jim šlo na roko z nasveti, v kolikor niso strogo tehničnega značaja.

Obrtne pravice in predpisi.

Točenje vina, piva in žganja v konsumnih društvih. Vprašanje: Ali smejo društva svojim članom pivo, vino in žganje v steklenicah, ki niso po trgovskem običaju zaprte, oddajati? — **Odgovor:** Konsumna društva so večkrat mnenja, da smejo svojim združnim članom v zmislu zakona z dne 9. aprila 1873, drž. zakona št. 70, vino, pivo in žganje točiti, t. j. v steklenicah, ki niso po trgovski navadi zaprte, prodajati, ne da bi imela potrebnih gostilničarskih koncesij. To mnenje pa v zmislu raznih razpisov pristojnih ministrstev ni pravilno in govori posebno razpis c. kr. notranjega ministrstva z dne 13. oktobra 1900 št. 34.523, natančneje o tem vprašanju. Po teh razpisih smejo konsumna društva ne članiom blago le potem prodajati, ako so izposlovala v obrtnem redu predpisani obrtni list ali koncesijo. Članiom se sme vobče blago brez obrtnega lista prodajati. Ako pa hočejo konsumna društva taka podjetja izvrševati, ki so vezana na državno dovolitev, tedaj morajo ta društva v zmislu § 92. zakona o pridobitnih in gospodarskih zadrugah prositi za državno koncesijo. Točenje piva, vina in žganja v društvenih prostorih, kakor čez ulico, je v zmislu § 16. obrtnega reda vezano na gostilničarsko koncesijo, vsled česar konsumna društva niso upravičena, da točijo svojim članom pivo, vino in žganje

— razen če dobijo predpisano koncesijo. — Prodaja piva, vina in žganja v pravilno zaprtih steklenicah čez ulico za člane pa ni smatrati za točenje in tedaj za gostilničarsko koncesijo, vsled česar je taka prodaja konsumnim društvom dovoljena.

Pravica priziva zadrug. (§ 116. obrtnega reda.) Upravno sodišče stoji na pravnem stališču, katero je že v mnogih razsodbah izreklo in vtemeljilo, da je namreč za dopust priziva kake obrtne zadruge potreben sklep zadržnega odbora, ki gre na izpodbijanje že izdane gotove odločbe in sicer ne samo za prvi, ampak za vsak naslednji priziv, ki se dvigne v isti zadevi, to je, prav za vsak priziv je treba od slučaja do slučaja posebnega sklepa zadržnega odbora. Pri tem v zakonu vtemeljenem pravnem položaju ne more sklep, ki se je prav splošno brez ozira na konkretno odločbo sklenil, da se namreč zoper vse odločbe in odredbe obrtnih oblasti, ki se glase zoper mnenje zadruge in s katerimi se predlogom in prošnjam zadruge ali prav nič, ali le deloma ugodilo, vlaga prizive, nadomestiti sklepa, ki ga zahteva § 116. c obrtnega reda. Da še enkrat ponovimo, je treba za vsak posamezen slučaj v zadržnem odboru skleniti, da se vloži priziv. — Pri tej priliki omenjamo tudi, da sme vsaka zadruga zoper vsako odločbo, s katero obrtna oblast ni ugodila mnenju ali predlogom zadruge, vložiti priziv. Če je na primer gostilničarska zadruga predlagala, da se kakemu prosilcu podeli koncesija, toda je obrtna oblast koncesijo odrekla, lahko ravnotako vloži priziv.

Stanovske novice.

Kako velika je v resnici deželna doklada za vino. Poglejmo si račun za novo deželno doklado na vino v Ljubljani. Državna užitnina prohektoliter je 6'36 K. 20% na državna doklada je 1'27₂ K. Skupaj 6'36 + 1'27₂ = 7'63₂. d tega zneska je določiti 145%, kar znaša 11'06₄ K. Če primerjamo ta znesek z višino državne užitnine 6'36 K, vidimo, da je nova deželna doklada v Ljubljani natančno **174odstotna in ne 145odstotna**, kakor na deželi. Ker je do 1. marca veljala 40% doklada od 6'36 K v znesku 2'54₄ prohektoliter, je torej deželna doklada od 1. marca naprej za 8'52₄ K večja od doklade pred 1. marcem ali v odstotkih povedano, za 335% večja. — Na deželi je državna užitnina na vino le 5'94 K. Nova deželna 145% doklada bo znašala 8'61₈ K. Doslej je bila 2'37₆ K, povišek znaša 6'23₇ K in je torej nova doklada na deželi za 262¹/₂% večja. To so tako grozne številke, da se mora gostilničarju zmešati, ko pomisli, kakšne razmere bodo nastale zanj, ako bo temu zvišanju primerno podražil vino. Strah ga bo pred samim seboj, k gostom pa, če jih bo sploh kaj imel, si še iti ne bo upal.

Sleparske razstave. Trgovska in obrtniška zbornica javlja: Ponavljajoče se sleparske manipulacije razstavnih agentov dajejo trgovski in obrtniški zbornici povod, prositi načelnštvo, da opozori svoje člane na to, da naj se pri zbornici pred udeležitvijo na tu- in inozemskih razstavah informirajo o zanesljivosti in realnosti dotičnega podjetja, da se obvarujejo eventualne škode. — Številni večji del na Du-

*) Ta pomemben spis nam je 'poslal c. kr. združni inštruktor za Kranjsko g. Steska, ki mu izrekamo na tem mestu toplo zahvalo. Ured.

naju nastanjeni agenti se neprestano trudijo posebno male obrtnike pridobivati za inozemske razstave dvomljive vrednosti, ki za nje ne obetajo absolutno nobenega uspeha. — Navadno se pošlje dotičnemu obrtniku tiskana pogodba v podpis, po kateri se zaveže, da bo plačal, ko sprejme določeno odlikovanje (zlato kolajno, častno diplo, častni križ, prvo darilo i. dr.) pavšalni znesek (nekaj sto kron). Dokazano pa je, da vsi ti razstavljalci vedno dobe obljubljeni »odlikovanje«, nakar morajo dogovorjeni pavšalni znesek plačati. Znan je primer, da je neka avstrijska tvrdka vzlic temu, da je namenoma na neki zakotni razstavi v Parizu po takem agentu razstavila manj vredno blago, prejela obljubljeni »prvo« odlikovanje. Tem agentom je le na tem, da prodajo kolajne, ki nimajo za dotičnega obrtnika nobene vrednosti in imajo le namen občinstvo varati. Vzlic opetovanim svarilom zbornice in stalne avstrijske razstavne komisije na Dunaju, dobe ti agenti še vedno svoje odjemalce. Za postopanje teh agentov je značilno to, da vabijo k udeležbi na takih zakotnih razstavah večinoma male obrtnike, ki za eksportni promet absolutno ne pridejo v poštev, ker niso zmožni jezika dotične dežele, tudi ne morejo dovoljevati niti kratkoročnih kreditov in tudi nimajo potrebne organizacije (zastopnikov, da bi mogli vzdržavati stalne zveze z inozemskimi tržišči. Za take kroge je iz teh razlogov tudi razstavljanje na resnih razstavah v inozemstvu brez vrednosti. Večina takih razstav se vrši v Parizu ali Londonu ali v takih mestih, v katerih se istočasno vrši kaka večja resna razstava. V tem primeru se naravno namerava varati občinstvo v tem pogledu, da bi se zakotna razstava zamenjavala z resnim podjetjem. Ali se more misliti, da bi se z razstavo ene obleke, enega para čevljev, enega moderca itd. — več navadno agenti ne zahtevajo za take razstave — mogle pridobiti kupčijske zveze na teh svetovnih trgovskih tržiščih. Ker Avstrija še vedno nima zakona proti umazani konkurenci, kakor ga imata Nemčija in Francija, ki bi omogočil krepko postopanje napram takim agentom, more se le z opetovanim svarilom skušati doseči zboljšanje. Ako je kak tamošnji član morda s takimi razstavnimi agenti že sklenil kak dogovor, se prosi dotične primere naznaniti in razložiti podpisani zbornici, ki se bo skupno s stalno avstrijsko razstavo na Dunaju potrudila, da dotičnega obrtnika obvaruje škode. Vsekako pa prosimo, da blagovolite pri vsaki priliki na to delovanje razstavnih agentov opozarjati in svoje opazke takoj naznaniti zbornici.

Zadružne objave.

Občni zbor gostilničarske zadruga na Bledu se je vršil dne 2. marca 1914 v hotelu „Triglav“ ob navzočnosti 45 članov. Načelnik g. Vrhunc konstatira sklepčnost, pozdravi navzoče in predstavi zadrugnega inštruktora g. komisarja Steska in zastopnika deželne zveze. Nato pozove tajnika gosp. Jemca, da prečita zapisnik lanskega občnega zbora, ki se je vršil v Bohinju. K temu se oglasi g. Repé ter vpraša, zakaj se je sklep lanskega občnega zbora predružil. Sklenilo se je namreč pobirati K 8 — doklade,

ta pa se je pobirala diferencirano. G. načelnik pojasni, da se sme po pravilih doklade pobirati po obrtnem davku in vsled tega ni odbor mogel vsem enako doklade naložiti. Mali obrtniki so plačali le nekaj desetink, večji pa zopet mnogo več. G. zadrugni inštruktor pozdravi zborovalce v imenu tega urada ter povdarja veliko važnost organizacije gostilničarstva, navaja razne pripomočke v obratovanju in gospodarstvu ter razlaga, kako naj se zadruga poslužuje v zakonu jim zajamčenih pravic, da bod imele od teh koristi. G. zadrugni inštruktor izjavlja koncem svojega zanimivega govora ki ga je občni zbor z odobravanjem na znanje vzel, da je vedno pripravljen dajati vsakovrstne odgovore na kakršna koli vprašanja pod tozadevno rubriko strokovnega lista „Gostilničar“, ki ga priporoča v obligatno naročbo. Nato poroča g. Jemec o blagajniškem stanju. Dohodkov je imela zadruga K 553.85, stroškov pa K 526.75. Premoženjsko stanje je sledeče: V poštni hranilnici je naloženo K 311.31 in nevplačana doklada K 478.31, skupno K 789.62. Sklenjene doklade se je doslej vplačalo K 187.54. Prošenj za koncesijo je bilo podanih 29, ki so bile razen ene odklonjene. Sej je imel odbor 9. Pet obrtov je prešlo v druge roke, 5 članov pa je izstopijo vsled opusta obrta. G. Peternel poroča o proračunu. Predvsem povdarja, da se letos nobene doklade ne bode pobiralo, in da bo strokovni list „Gostilničar“ zadruga vsem članom plačala, kar bo veljalo okrog K 200, stroški tajništva K 200 in razni drugi stroški K 100, tako da bo po sedanjem premoženjskem stanju še vedno okrog K 300 v blagajni ostalo. Odboru se naroča, da zaostale doklade za prejšnje leto upravnim potom izterjati. G. Peternel priporoča, naj bi se gostilničarji držali kolikor mogoče reguliranih enotnih cen. Da ostanemo tozadevno v ožjem stiku, je potrebno imeti svoje glasilo, to je sedaj „Gostilničar“, zato priporoča občnemu zboru skleniti, naj se „Gostilničar“ naroči za vse člane obligatno. Na tozadevno poročilo zastopnika deželne zveze sklene občni zbor soglasno naročiti strokovni list „Gostilničar“ obvezno za vse člane. G. načelnik opozarja, da je sedanj podnačelnik g. Kamenšek odšel in bi bilo treba danes izvoliti načelnikovega namestnika. Dasi volitev ni na dnevnem redu, sklene občni zbor soglasno naprositi g. Peternela, da prevzame začasno podnačelnikove agende, kar ta tudi sprejme. Pri raznoterostih se razvije zelo dolgotrajna debata, katere so se udeležili gg. Papler, Resman, Peternel, Grobotek, Mencinger, zadrugni inštruktor, zastopnik deželne zveze Pintar in še drugi. Pritoževalo se je ostro, zakaj trgajo obrtna oblastva pri prehodih koncesij na naslednike v rodbini že po 100 let obstoječe pravice za žganjetoč od ostale koncesije, s čimer se obratovanje in stališče naslednika silno poslabša. Žal, da ne moremo zaradi pomanjkanja prostora vseh izvajanj teh zavednih obrtnikov, s kakršnimi se zadruga lahko ponaša, navesti, zlasti temeljiti in stvarno premišljeni govor g. Peternela hočemo prihodnjič natančneje omeniti. Ta je bil posledica, da so sklenili zborovalci ostro protestno resolucijo proti zvišanju naklad na užitnino. Resolucije so se telegrafično odposlale ministrskemu predsedniku, ministrstvu za javna dela in kabinetni pisarni Njega Veličanstva. Ob 1/2 6. uri zaključil načelnik z običajno zahvalo občni zbor.

Zadruga gostilničarjev itd. za sodni okraj Velike Lašče je imela svoj I. redni zadrugni zbor 26. februarja ob 10. uri dopoldne v prostorih gosp. načelnika v Velikih Laščah, ki je bil prav zadovoljivo obiskan. Evo vam kratkega poročila: Ob en četrtna 11. otvori gosp. načelnik P u c e l j zadrugni zbor, proglasi sklepčnost, pozdravi vse navzoče, zlasti še došlega gospoda zadrugnega inštruktora iz Ljubljane ter poda nato kratko poročilo o poslovanju zadruga v minolem letu. Iz poročila smo posneli, da ima zadruga 66 članov, od teh jih je 59 vplačalo pristopnino, 7 pa se jih v svoji nevednosti protivi in bo torej načelstvo primorano izterjati to svoto upravnim potom, to je potom rubezni s strani c. kr. okr. glavarstva v Kočevju. Dohodkov je imela zadruga 324 K, stroškov pa 128 K 20 v, iz česar sledi, da ima zadruga premoženja 195 K 80 v, ki bo popolnoma zadoščalo za vse stroške v letu 1914, in ne bo torej treba članom plačevati nobenih doklad. Nato govori obširneje o obrtnem katastru, katerega je poslalo okr. glavarstvo zadrugi v uporabo in kateri je poln — deloma — celo prav lkasičnih pomot. 31 teh napak je ugotovil zadrugni odbor v svoji prvi seji 10. septembra 1913 in načelništvo je poslalo tisto poročilo takoj na glavarstvo, vendar ni do danes še ničesar ukrenilo. Zadruga je bila v minulemu letu štirikrat vprašana za mnenje povodom prepisa koncesij, vendar ni v nobenem slučaju nasprotovala, ker se je šlo v vseh slučajih le za stare gostilne. Za tem je govoril obširneje o namenu in pomenu obrtnih zadrug gospod obrtni inštruktor iz Ljubljane ter razvil marsikatero zdravo misel na polju zadrugništva ter je bil takoj stavljen predlog, naj se na dnevni red prihodnjega zbora stavijo nekatere točke, da bi si zadruga predvsem omislila nekaj kletarskih potrebščin, katere bi lahko proti neznatni odškodnini vporabljali vsi gostilničarji. — Pri četrtni točki je bilo sprejeto z vsemi proti enemu samemu glasu, da se »Gostilničar« naroči za vse člane kot obvezno glasilo. Naša zadruga je najmlajša med vsemi gostilničarskimi zadrugami na Kranjskem in je zato hvalevredno, da je tudi prva storila tak sklep. Naj torej nobeden članov lista ne vrača, ker ga je zanj plačala zadruga! Nato je bil predlagan protest proti povišanju užitnine, ki je bil sklenjen soglasno, deželna Zveza pa naprošena, da naj protest vroči na mero-dajno mesto. G. S r p a n je nadalje priporočal, naj načelstvo izposluje pri deželni in pri državni Zvezi, da bi se potezale Zveze za to, da se končno doseže tudi za gostilničarje 10% dobička pri tobačnih izdelkih, kakor ga imajo trafikanti. Ravno tako se je predlagalo, naj se Zveza poteza za odpis gošče ter onega vina, ki ga porabijo gostilničarji za familio in posle ter delavce in končno, je bil stavljen predlog, naj se zavzame deželna Zveza — če se že mora zvišati užitnina, da se obdavči privatno vino, ker bodo gostilničarji sicer popolnoma uničeni, če se njim užitnina skoro za polovico poviša, privatne stranke pa se pusti neobdavčene. Ob pol 12. uri je načelnik zaključil redni zbor. — Opomba uredništva: Vse te zadeve ima Zveza že v svojem programu in jih bo s pomočjo državne Zveze gostilničarskih zadrug skušala čimprej izvesti.

Razno.

* **Gostilna, ki hoče biti na dobrem glasu**, mora nuditi svojim gostom tudi dobro kavo. To pa napravite le, če ji pride nete Kolinske kavne primesi, ki je pri vseh gospodinjah priljubljena kot najboljši kavni pridelek. Kava, ki je pripravljena s Kolinsko kavno primesjo, bo vsakemu, še tako izbirčnemu gostu ugajala. — Opozorjamo obenem, da je Kolinska kavna primes tudi pristno domače blago — edino te vrste na celim našem jugu sploh. — Priporočamo torej Kolinsko kavno primes vsem našim gostilničarjem kot najboljšo in pristno domače blago! Nobene slovenske gostilne ne sme biti, kjer bi se ne rabila Kolinska kavna primes!

* **Reklamni obedi v trgovini.** Znana velika trgovina Titz & Ko. v Bruslju je priredila poleti 1913 sezijsko prodajo in privabila odjemalce z dežele poleg tega, da jim je deloma povrnila potne stroške, še z naslednjim oglasom: »Da napravimo

našim odjemalcem, zlasti onim z dežele posebno uslugo, bomo ves ta teden v času od pol 12. dopoldne do 2. popoldne servirali v naših restavracijskih prostorih obed, ki obstoji iz juhe in še pet drugih jedil za ceno 1 franka.

Ponedeljek:
Potage Longchamp
Bouchée Montglas
Aloyau-rôti à l'Anglaise
Epinards Crème
Mayonnaise de homards
Tortelette aux fraises.

itd. za vsak dan v tednu poseben menu.

Imenitno, kajne! Za 95 vinarjev 6—7 jedil gotovo ni predrago. Kakšni porcijončki so morali to biti! Če bi naši gostilničarji vedeli za recept, po katerem se more tako ceno delati, gotovo ne bi več govorili o draginji. Čudno je le to, da dopušča oblast tako konkurenco.

* **Igralec gostilničar.** Večletni član mestnega gledališča v Inomestu Kurt Seider je zapustil deske, na katerih se je pro-

slavil kot umetnik ter vzel od mestne občine Hall v zakup gostilno »Valderbrücke«, v kateri hoče pokazati, kakšen je umetnik pri vodstvu gostilne in hotela. — Neki hrvaški umetnik, ki še zdaj nastopa v gledališču, je tudi za nekaj časa zapustil gledališče ter postal natak. Pozneje se je zopet vrnil k gledališču in danes nabira slavo, kakor je pred nekoliko leti v gostilni nabiral novac.

:: Vedno novosti, dobro blago ::

in po že znano najnižjih cenah dobite

v modni trgovini Peter Šterk

Ljubljana, Stari trg št. 18.

Specialna trgovina najmodernejših bluz, jutranjih oblik, la kakovosti; moško, žensko in otroško perilo, velika izbira najmodernejših moških klobukov, slamnikov in čepic, dalje čepic za dame, deklce, vse potrebščine za šivilje itd.

VERMOUTH-^{32 —24} vino najboljši kakovosti prodaja po najnižji ceni tvrdka

Br. Novaković

vinska trgovina v Ljubljani.

KLEINOSCHEG-^{39 4—24}

DERBY SEC

Dobrodoča in na najbolj prometnem kraju na Bledu ležeča

gostilna

z vso **gostilniško opravo** se z zemljišči vred **proda** pod jako ugodnimi pogoji. Eventuelno se da gostilna tudi takoj v najem. Natančneje se izve v **pivovarni v Mengšu.**

Kraški teran I.

kakor tudi **izvrstno belo vino** prodaja po dogovornih cenah

Anton Černe,

^{39 4—6} posestnik in gostilničar

Tomaj št. 10, p. Tomaj na Krasu.

Bliža se pomlad,^{35 4—24}

kolesarji!

Sedaj je zadnji čas, da se **vaša kolesa** temeljito presnažijo, če treba tudi emajlirajo in poniklajo, za kar se priporoča domača tvrdka, ki bo izgotovila v vsakem oziru dobro in solidno po primerno najnižji ceni.

A. Gorec, Ljubljana
specialna trgovina s kolesi in deli
Marije Terezije cesta 14
(Novi svet, nasproti Kolizeja).

Hiša

v Ljubljani, v kateri se izvršuje gostilničarska obrt in prodajo tobaka, se **proda** z vso gostilniško opravo pod jako ugodnimi pogoji. (Koncesija ostane na hiši.) Eventuelno se da tudi gostilna takoj v najem.

Vprašanja pismeno pod „**A. B. 1000**“ na upravo tega lista. Za pismen odgovor je pridejati znamko. ^{34 4—4}

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 4—24} Telefon št. 141.

^{33 4—24}
Samo 5 dni! — Samo 5 dni!



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

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

Raznovrstna zaloga vseh zlatarskih predmetov in ur.

Ure z lastno znamko

„Tup.“

Popravila in nova dela ter poročne prstane izdelujem

* v lastni delavnici *
z električnim obratom.

Najnižje cene. Vestna in točna posrežba. Cenovniki zastoj

Lud. Černe

juvelir, trgovec z urami ter zapris. sodni cenilec.

Ljubljana, Wolfova ulica 3.

19 3—24



Štampilje

vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovatelj kavčukovih štampilj

== **LJUBLJANA** ==

Šelenburgova ulica 1.

Ceniki franko.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruge v Ljubljani Marije Terezije cesta 61

posreduje brezplačno za vse službo iščoč

v gostilničarskem obrtu.

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

Tovariši gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

26 ^{3—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 4—24} Vstop prost!

Novodošel!

Zaloga stekla, porcelana in svetilk
Fr. Kolmann
 11 v Ljubljani 3-24
 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 trdka 13 3-24
J. BUZZOLINI
 Ljubljana, Stritarjeva ulica.
 Vsakdanje pošiljatve od najmanjše do največje množine po najnižji ceni.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepič
 Spodnja Šiška šte. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gor.
 Telefon št. 262. 14 3-24

Pivovarna **Reininghaus** Gradec — **Steinfeld** priporočata svoja najboljša piva, kakor:
 marčno carsko, vležano in bavarsko v sodkih in steklenicah. 27 4-24
 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.

A. Zankl sinovi

tvornica barv, lakov in firnežev

— Ljubljana —

priporoča 21 3-24

oljnate, suhe, emajlne in fasadne 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: dolenska, štajerska, goriška ter 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 kegljiščem in lepim senčnatim vrtom. Cene primerne. Lep izprehod do krasnega Vintgarja 1/4 ure. 15 3-24

Gričar & Mejač

v Ljubljani, Prešernova ulica šte. 9

priporočata

v veliki izberi 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. 3-24

Jakob Zalaznik

pekarija, slačičarna in kavarna 31 3-24

Stari trg 21

se priporoča sl. občinstvu posebno z dežele

na zajutrak.

Filijalke:

Mestni trg šte. 6
 Kolodvorska ulica šte. 6.

Svg. Signola

30 Ljubljana, Dunajska cesta 13. 3-24

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 poljubnem številu za razdelitev med 18 goste ter odjemalce. 3-24

Treba le dopisnice z naslovom:

Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana.

Vinska trgovina

Ant. Müllerja

v Domžalah

priporoča

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

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici. 29 3-24

40 letni uspeh, ki ga potrjujejo na tisoče priznanj.

Želodčna tinktura

lekarnarja Piccolija v Ljubljani

krepi želodec, pospešuje prebavo in je odvajalna.

1 stekleničica velja 20 vin. 20 3-24

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

Mihael Kastner, Ljubljana

7 3-24

Glavna zaloga rudninskih voda.

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

Veleprazarna za kavo z električnim obratom. 8 **T. Mencinger, Ljubljana**
 Zaloga mineralnih voda. 3-24 vogal Sv. Petra ceste in Resljeve ceste.

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 3-24

Dalmatinsko pristno rdeče in belo vino

pošiljamo od 100 lit. naprej proti povzetju po zmernih cenah :: 40 4-16

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, 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 3-24

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 prti, 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 3-24

28 3-24

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, breskoveca, pelinkovca, vanilije, želodčne grenčice, janeževca, 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 3-24



Gostilničarji!

Pozor! 4 3-24

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 tvrdk. Največja izber gramofonskih plošč na Kranjskem. Ugodna zamenjava starih plošč. Blago se odda na poljubno odplačevanje v malih obrokih. Edina strokovna delavnica za popravilo vseh vrst gramofonov in godbenih avtomatov pod garancijo. Godbeni avtomat postavim na željo v vsako gostilno, tako da se sam plačuje.

„Zdravnik želodca“

je edina posebnost želodčnega likerja iz zdravilnih rastlin, kateri izborno vpliva proti slabosti v želodcu ter ga radi tega v nobeni družini ne bi smelo manjkati.

Dobi se tudi v vseh prodajalnah konsumnega društva za Ljubljano in okolico.

Odlikovani v Parizu z zlato kolajno in častnim križcem.

2 3-24

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

Ljubljana, Slomškova ulica 27

priporoča:

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

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!