

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

Strokovni list za povzdigo in napredek gostilničarstva.

Oficijalno glasilo „Deželne zveze gostilničarskih združenj na Kranjskem“ in v tej včlanjenih združenj.

Uredništvo in upravništvo v Ljubljani, Hotel „TIVOLI“.

Telefon številka 105.

Stranke govore lahko v uredništvu vsak delavnik od 10—12 dopoldne

List izhaja mesečno dvakrat in stane celoletno K 6.— polletno „ 3:20 četrtletno „ 1:60 posamezne številke po —30

Cene inseratov: 1/8 strani pri enkratni objavi K 1:50, pri večkratnih objavah popust.

Leto I.

V Ljubljani, dne 20. junija 1911.

Štev. 10.

Občni zbor mojstrske bolniške blagajne ljubljanske gostilničarske zadruga.

26. majnika t. l. se je vršil letošnji redni občni zbor mojstrske bolniške blagajne ljubljanske gostilničarske zadruga v mali dvorani „Mestnega doma“ in se je tega občnega zbora že ob napovedani uri udeležilo zadostno število odposlancev. Zato otvori načelnik g. Kenda kmalu po 3. uri občni zbor, konstatira sklepčnost, pozdravi došle delegate, pred vsem pa zastopnika obrtne oblasti, magistratnega svetnika gosp. Sešeka, želi, da bi bili občni zbori še boljše obiskani in pozove tajnika gosp. Pintarja, da prečita zapisnik zadnjega občnega zbora, ki se po prečitani brez vsake debate tudi odobri, na kar poda tajnik takoj sledeče poročilo bolniške blagajne:

„Bolehanje med člani zadruga je bilo v pretečenem letu mnogo hujše nego l. 1909. Ravno tako je v tem letu dosegla umrljivost svoj višek. Da pa je kljub temu blagajna dokaj prihranila in rezervni zaklad izdatno zvišala, je pripisovati pred vsem temu, da so cenjeni člani prispevali k upravnim troškom okroglo 900 K in da je v tem letu zadruga kot taka povrnila blagajni na zaostankih iz prejšnjih let 500 K.

Dohodki in izdatki so povečini enaki onim

iz prejšnjih let, samo pogrebni zaklad se je znižal, ker se je izplačalo iz tega naslova to leto za 550 K več kot prejšnje leto. Pogrebni zaklad se je znižal zato za 193:31 K. Radi pojasnila te točke se mora navesti, da se morajo prispevki za pogrebni zaklad posebej upravljati.

Članov je imela blagajna spočetka leta 246. Med letom je pristopilo 34 članov, izstopilo pa 35 in sicer 9 radi smrti, 19 vsled opustitve obrta in od prostovoljnih 7, tako da je imela blagajna koncem leta 245 članov.

Bolnikov se je priglasilo 79, bolnih dni je bilo skupaj 479 in so se za te dneve izplačale tudi podpore v skupnem znesku 1648 K.

Blagajna je imela en občni zbor in 9 odborovih sej.

Razsodišče je poslovalo v enem slučaju, kjer pa je pritožbo odklonilo.

Slučajev simulacije ni bilo, vendar pa se je kontrola v mnogih slučajih izkazala za potrebo, četudi to nekaterim ni bilo všeč, vendar se je s tem blagajno obvarovalo marsikatero škodo“.

To letno poročilo se odobri brez vsake debate. Zato poda tajnik takoj tudi računski zaključek, ki je sledeči:

D o h o d k i :

Prebitek v blagajni iz prejšnjega leta K 28:53
pristopnine „ 170—

mesečni prispevki članov I. razreda K 6290:94
II. razreda „ 16:78
III. razreda „ 1524:33

Skupaj torej K 7832:05
na upravnih troških vplačanega K 999:82
od zadruga na zaostankih vrnjenega „ 500—
za tiskovine sprejetega „ 6:80
za opomine „ —60
darila „ 10—
razni prehodni dohodki „ 431:72
Skupnih dohodkov blagajne je bilo K 9969:52

K temu je pripomniti samo, da razni prehodni dohodki strogo vzeti niti ne spadajo v računski zaključek, ker premoženja blagajne niti ne zvišajo niti ne znižajo.

I z d a t k i :

Podpore bolnikom K 1648—
Zdravnikom izplačanega „ 1598:15
zdravila „ 596:29
kopeli „ 36:90
pogrebni troški „ 800—
upravni troški „ 1544:40
deželni bolnici „ 89:40
razni izdatki (najemnina, tiskovine, kurjava, inventar itd) „ 509:32

Skupna svota izdatkov K 7255:18
Prebitek znaša torej K 2714:24.

Od tega je torej naloženega v „Mestni hranilnici K 2613:29, dočim je ostanek po K 101:15 bil v blagajni.

LISTEK.

Nauk o serviranju.

(S sodelovanjem strokovnih učiteljev gg. Karla Scheichelbauerja in Antona Sirowyja priredil ravnatelj Adolf Fr. Hess.)

(Dalje.)

Za sočivje (Entremets de légume) smemo vporabljati samo mlade vrste. Gotovo bi ne bila malenkostna napaka, ako bi hoteli servirati špargelje k finemu obedu, ki se vrši meseca julija, ker so v tem času špargelji že lesnati in grenki in ker se jih je večina ljudi do tega časa že tudi preobjedla. Tudi pri desertu in sadju naj se nudi najfinejše, v kolikor pač to dopušča cena.

Skoraj odveč se nam zdi, ako omenjamo, da se mora pri manjših, ne obsežnih obedih paziti posebno na to, da nudimo specijelno jedi, ki so reelno redilne in ki zato zadoščajo za nasičenje.

Dočim je v Avstriji sestajeno priprosto kosilo navadno iz juhe, mesne jedi s prikuhami in močnate jedi, obstoja finejši meščanski obed povsod povečini iz sledečih hodov:

- 1.) Juha.
- 2.) Ribe ali predjed.
- 3.) Glavna mesna jed (Boeuf) s prikuhami.
- 4.) Pečenka s salato ali kompotom.
- 5.) Močnata jed.

Ta razvrstitev je lahko tudi vzorec za obede à la carte.

Razvrstitev hodov pri popolnem dineju pa je, odgovarajoča preskušenim francoskim vzorcem, sledeča:

- | | | |
|-------------------------------|----------------------------|----------------------------------|
| 1. Mrzla predjed | 1. Hors-d'oeuvre froid | 1. Kalte Vorspeise |
| 2. Juha | 2. Potage | 2. Suppe |
| 3. Gorka predjed | 3. Hors-d'oeuvre chaud | 3. Warme Vorspeise |
| 4. Riba | 4. Relevé de poisson | 4. Fisch |
| 5. Glavna mesna jed | 5. Grande pièce | 5. Hauptfleischspeise |
| a) od klavne živine | a) Relevé de boucherie | a) vom Schlachtvieh |
| b) „ perutnine | b) „ „ volaille | b) „ Geflügel |
| c) „ divjačine | c) „ „ gibier | c) „ Wild |
| 6. Vhodna jed a) gorka | 6. Entrée a) Entrée chaude | 6. Eingangsgesicht a) warm |
| b) mrzla | b) „ „ froide | b) kalt |
| 7. Punš ali sorbet* | 7. Punch ou Sorbet | 7. Eispunsch oder Sorbett |
| 8. Pečenka, salata, kompot | 8. Rôti, salade, compote | 8. Braten, Salat, Kompott |
| 9. Fino sočivje | 9. Entremets de légume | 9. Feine Gemüse |
| 10. Sladke močnate jedi | 10. Entremets de douceur | 10. Süße Mehlspeisen |
| | ou nurés | |
| 11. Sir in sirovo maslo | 11. Fromage et beurre | 11. Käse und Butter |
| 12. Sladoled | 12. Glace | 12. Gefrorenes |
| 13. Desert (nameček) in sadje | 13. Dessert et fruits | 13. Dessert (Nachtisch) und Obst |
| 14. Kava | 14. Café | 14. Kaffee. |

(Dalje.)

* Za to najbolj priljubljene vrste punša so Punsch à la romaine ali Punch glacé (z jajčnim snegom zmešani ledeni punši) in različne vrste sorbetov (lahko zmrznjene aromatične pijače iz sadnih sokov, šampanjca in tudi iz finih južnih vin).

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.

• Premožensko stanje blagajne je naslednje:
 V „Mestni hranilnici“ naloženega K 8863·12
 vrednost inventarja po odpisu „ 707·23
 terjatve pri članih „ 67·64
 Skupna svota aktiv . . . K 9637·99
 Pasiv ni nobenih.

Pač pa so se od novega leta sem storile že nove vloge, tako da ima blagajna z današnjim dnem že nad 10.000 K rezervnega zaklada, oziroma čistega premoženja.

Rezervni zaklad se je torej zvišal pretečeno leto za K 3221·34.

Na predlog gosp. Dachsa se sklene v prihodnje ob enem z vabilom na občni zbor dopošiljati vsem članom tudi tiskane ali drugače pomnožene računске zaključke, ker se pričakuje od tega večjega zanimanja med člani za društvene institucije.

Revizorja gg. Krisch in Pogačnik poročata na to, da sta našla vse račune v redu in predlagata odboru absolutorij, ki se tudi soglasno podeli.

O nadaljni točki dnevnega reda poroča načelnik g. Kenda v glavnem sledeče:

Pred tremi leti se je vpeljala doklada po 40 h mesečno za upravne troške. Odbor pa je prišel do prepričanja, da bi se ta doklada dala opustiti in je zaradi tega sklenil predlagati, da se ta doklada opusti ali pa zniža od 40 h na 20 h. G. Kenda za svojo osebo je mnenja, da naj bi se še par let ostalo pri stari dokladi, ker ne vemo, kake katastrofe se še lahko pripete, vendar pa je naloga današnjega občnega zbora, da o tem sklepa.

G. Pogačnik se pridružuje temu mnenju, dočim g. Bončar zastopa stališče, da naj se doklade znižajo, ako se potem tudi lahko izhaja. To namreč blagodejno vpliva na člane in je znamenje, da odbor dobro gospodari. Ako je mogoče izhajati z 20vinarsko mesečno doklado, naj se vpelje ta. Zato predlaga znižanje doklade na 20 h.

G. Dachsa se strinja z g. Bončarjem in dostavi, da se je 40 h doklade vpeljalo samo radi nagrad načelnstvu. Teh sedaj ni, torej naj se doklada zniža.

Pri glasovanju prodre predlog g. Bončarja. Mesečna doklada se torej zniža na 20 h.

Pri volitvah članov nadzorstva izpregovori kot prvi g. Bončar, ki predlaga, naj se izreče odboru zahvala za marljivo delo in da naj v znak hvaležnosti ostanejo dosedanj člani nadzorstva tudi za naprej.

Ker se pa izkaže, da pravila tega ne dopuščajo, se na predlog g. Dachsa izvolijo v nadzorstvo gg. Martin Lampret, Fran Krapeš in Viktor Rohrmann, kot namestniki pa gg. Činkole, Ogorelec in Steiner.

Pri slučajnostih vpraša kot prvi g. Zajec mag. svetnika g. Seška, ali je dopustno po zakonu, da se pravila v toliko spremene, da se obč. zb. udeležijo lahko vsi člani in ne samo delegati.

Ko pojasni Sešek, da je to sicer mogoče in dopustno, četudi danes še ne, ker ta predlog ni bil na dnevnem redu, predlaga g. Zajec, naj se na dnevni red prihodnjega občnega zbora sprejme tudi sprememba pravil v tem zmislu. G. Kenda se strinja s tem, dočim g. Dachsa meni, da bi bilo morda umestno, v ta namen sklicati izreden občni zbor.

Pri glasovanju je sprejet predlog gosp. Zajca.

G. Dachsa želi na to še nekatera pojasnila in sicer:

1. Glede izdajanja nakaznic za kopeli.

Pojasni se mu, da dobi vsak član lahko od zdravnika take nakaznice. Brez zdravnikove odredbe se ne izdajajo, ker bi se drugače

lahko to izrabljalo. Tudi prispevki za morska kopališča so izključeni.

2. Glede zobozdravnikov.

Pojasnilo pravi: Zobobol in drugo s tem združeno trpi blagajna, plombiranje zob seveda ne.

3. Glede podpor bolnim članom.

Pojasni se, da se dele vedno podpore, kadar je to po pravilih dovoljeno. Saj se je podpor izdalo pretečeno leto nad 1600 K. Odbor v tem oziru ne štediti in gotovo se nikomur v tem oziru ne bo krivica godila. Seveda se pa izključujejo zlorabljanja.

Dnevni red je tako izčrpan. Zato zaključni načelnik z običajno zahvalo občni zbor kimalu po 4. uri.

Gostilniška kuhinja.

Geslo: Gostilna naj majhna je še tako, ponos naj ji kuhinja vedno bo.

(Piše Ivan Fiala, restavrater pri „Roži“ v Ljubljani).

(Dalje).

Recept šte. 14.

Roulade de boeuf braisé

Zvita goveja pečenka (Tirolska . . .)

Gewickelter Rindsbraten (Tiroler Rindsbraten, Rindsroulade)

Kakovost mesa: Notranja pljučna pečenka (Beiried).

Dodatki: Sol, paprika, poper, špeh, čebulja, zelen peteršilj, sardele, dišave, vino.

Pripravi se: Od dobro vležane notranje pljučne pečenke odloči kosti. pečenko dobro na široko potolči in nato s pol prsta dolgimi kosci špeha preslanini. Slanino prej osoli in papriciraj. Nato osoli in popopraj tudi pečenko.

Nato prav drobno razreži slanino, čebuljo, zelen peteršilj in sardele ter s to zmesjo namaži notranjo stran pečenke. Ko si to dovršil, zvij pečenko od debelejši strani proti tanjši in zvitek poveži s špago.

V ponvi praži posebej koreninje in dišave tako dolgo, da močno zarumene. Nato deni v ponev tudi zvito pečenko in jo najprej močno rumeno popeci. Nato zalij pečenko z juho in nekoliko vina ter duši 2 do 3 ure. Ko je pečenka dovolj dušena in je tudi dovolj soka pri pečenki, odstrani špago, razreži pečenko na kose, kakoršne potrebuješ in jo polij s pretlačeno omako, kateri si poprej odstranil maščobo.

Servira se: Pri slavnostnih pojedinah se vporablja ta pečenka kot vhodna jed (Entrée) in se jo garnira podobno kot roastbeef ali pa samo z na različen način pripravljenim ocvrtim krompirjem kakor tudi samo z rižem.

Recept št. 15.

Côte de boeuf braisé

Dušena bržola

Gedünsteter Rostbraten.

Kakovost mesa: Bržola.

Dodatki: Sol, moka, juha, kis, kumna, čebulja.

Pripravi se: Odreži od bržole za prst debel kos ter ga nato potolči, vendar pazi, da ne preveč tanko. Bržolo osoli in eno stran povlajaj v moki. Nato jo peci v ponvi v vroči masti tako dolgo, da dobro zarumeni. Potem jo daj v drugo ponev, zalij z juho in nekoliko kumne in potresi drobno zrezano, zlatorumeno praženo čebuljo ter jo končno na mehko duši.

Ko je bržola na mehko dušena, jo vzemi iz ponve ter jo nato polij s pretlačenim pečenkinim sokom, kateremu pa moraš prej odstraniti maščobo.

Glede serviranja glej recept št. 13. Navadno pa se k bržoli servira z isto vred pečeno krompir.

Recept št. 16.

Côte de boeuf braisé aux oignons

Dušena bržola s čebuljo

Gedünsteter Rostbraten mit Zwiebel.

Kakovost mesa: Bržola.

Dodatki: Sol, juha, moka, čebulja, poper.

Pripravi se: Bržole potolci, osoli in v masti hitro peci. Nato jih potresi z na rezance zrezano čebuljo in jih končno v lastnem soku duši na mehko. Ko so bržole na mehko dušene, potresi pečenkin sok z moko, zalij ga z juho in sok nato pretlači na bržole.

Sok pa napraviš lahko z nekoliko popra bolj oster (pikanten).

Servira se ta pečenka podobno kakor v receptu 15. navedeno.

Recept št. 17.

Filet de boeuf à l' anglaise.

Na angleški način pečena pljučna pečenka

Englisch naturgebratener Lungenbraten.

Kakovost mesa: Pljučna pečenka.

Dodatki: Slanina, sol, poper.

Pripravi se: Pljučni pečenki najprej odstrani kožico, to se pravi z majhnim, ostrim in koničastim nožem odloči najprej od mesa ono kakor papir tanko kožico. Radi dobrega okusa preslanini na to pečenko podolgem. Ko si pljučno pečenko osolil in popoprjal, jo peci v zelo vroči masti v pečnici približno 25—30 minut. Ko pljučno pečenko prerežeš, mora biti lepo rdeča in mora še krvaveti.

Pri garniranju podlij pljučni pečenki lastni sok.

Servira se ta pečenka kakor roastbeef. (Glej recept št. 12.) (Dalje).

Vprašalnica.

Vprašanje šte. 24.

Ali se s pomočjo reklamacije tudi lahko odpovem naročnini ali vpišem za naročnika?

Odgovor:

Ne. Znamke prosta reklamacija je dopustna le v slučaju, kadar niste sprejeli kake številke gotovega lista. Vendar pa mora imeti dotični dopis nad naslovom izrecno pripombo: „Reklamacija.“ Vse drugo se smatra za navaden dopis in ako niste prilepili naročilu ali odpovedi znamke, oziroma pravilne znamke, mora prejemnik plačati kazni, seveda ako pošiljatev sprejme. Drugače pade globa na Vas.

Vprašanje šte. 25.

Pri nauku o serviranju pravite: „Velika nepremišljenost in breztaktnost je, ako se natakali ali natakarica vmešavata nepozvana v razgovore gostov.“ Ali to velja za vse slučaje in končno tudi za gospodarja? Kaj pa naj storim v slučaju, ako mimogrede, nehote slišim govoriti goste o stvari, glede katere vem natančno, da nimajo prav in bi se še celo nesreča pripetila, ako se izvrši stvar tako, kakor jo gostje razpravljajo? Omenjam samo slučaj kake napačno napovedane gorske ture.

Odgovor:

Vstrajamo pri naših izvajanjih, ki veljajo seveda tudi za gospodarja in gospodinjo. Tudi v slučaju, ako samo mimogrede, nehote slišite kak razgovor gostov in veste natančno, da nimajo prav, niste še opravičeni, umešavati se v njih razgovor. To je samo Vam na dobro, ker se drugače prav lahko izpostavite kaki popolnoma opravičeni lekciji ali zafrkaciji. Edini slučaj, ki Vas opravičuje vmešavati se v raz-

Der Bindungsheftlein verbleibt beim Kopfsparfaßen-Glunte. In
dieſem Manne angebrachte ſchriftliche Mitteilungen gelangen
daher nicht zur Kenntniß der Kontoinhaber.

Ypisnica ostane v poštno-hraniliščnem uradu. Imetnik računa
tedaj ne izvê pismenih priobêil, ki se pristavijo na tem
prostoru.

an den Kontoinhaber
Raumformel
Mann

Bundungsfdjein — Vpisnica

h

K

{ Einlage
Vlog

{ geleistet durch
Vplacan po

Mon ber Partei
angefallen:
Naj popis
stranka:

51.498

Racun št. {
Konto-Str.

Mon ber Partei angefallen.
Naj popis stranka.

STIRKA.
gica

Postfempel:
Poštni pečat:



51

ten abzurechnen und mit der Tagesrechnung an das t. t. Hofparlaten-
in postle z dnevni računom e. kr. poštno-hraunihnenemu uradu.

govor gostov, bi bil, ako ste si v svesti, da s tem preprečite nesrečo. To pa bi bil tudi edini slučaj in še takrat se morate najprej temeljito opravičiti, da ste posegli v razgovor. Pri gorskih turah gostilničar navadno ni podrobno poučen in sploh mislimo, da bodo previdni turisti se pač pred vsako turo informirali o njej na pristojnem mestu.

Vprašanje št. 26.

Kako pravilno reklamiram izostalo številko kakega časopisa?

Odgovor:

Vzemite kos nekoliko bolj trdega papirja, kateremu dajte približno obliko dopisnice. Na naslovno stran napišite najprvo zgoraj: Reklamacija. Pod to pa naslov, n. pr. na nas: Upravništvo „Gostilničarskega Vestnika“, Ljubljana, Hotel „Tivoli“. Na drugo stran pa napišite: „Reklamiram št. ... Vašega lista, katere do danes še nisem prejel.“ Nato se podpisete s polnim imenom, najbolje celi oni naslov, pod katerim se Vam določil dotični list tudi z morebitnimi številkami upravištva vred, ker s tem upravištvu prihranite mnogo dela. Take reklamacije so seveda znamke proste, toda edino-le te.

Razno.

Ustanovitev gostilničarske zadruga za kranjski sodni okraj. Kakor se nam poroča, se vrši v najkrajšem času sestanek gostilničarjev radi ustanovitve gostilničarske zadruga za kranjski sodni okraj. Dan sestanka sicer še ni določen, vendar že danes opozarjamo vse tovariše v kranjskem sodnem okraju, da se gotovo odzovejo vabilu in prisostvujejo položitvi temeljnega kamna stanovske organizacije. Le s skupnim, enotnim postopanjem je namreč mogoče doseči boljšo bodočnost gostilničarskega stanu.

Dokaz vsposobljenosti za gostilničarski obrt. Vprašanje glede dokaza vsposobljenosti za gostilničarski obrt je že dalj časa eno glavnih vprašanj za vodilne kroge gostilničarstva v Avstriji. Sedaj se je to vprašanje vnovič pojavilo in kakor vse kaže bo novi državni zbor že imel priliko razpravljati o zakonu, s katerim se bo zahtevalo od vsakega gostilničarja podobno kakor od drugih obrtnikov, da doprinese dokaz vsposobljenosti, ker se mu drugače ne bo podelila gostilničarska koncesija. Opozarjamo že danes na to okoliščino vse naše tovariše in dostavljamo samo, da je pri tem položaju neobhodno potrebno, izvesti v celi deželi organizacijo gostilničarskega stanu v obliki gostilničarskih zadrug kar najprej, ker so drugače gostilničarji v onih krajih, kjer še ne obstojajo gostilničarske zadruga, s to zakonito določbo lahko prizadeti na ta način, da jim njih sinovi ali hčere ne bodo mogli slediti kot nasledniki v njih obrtu. To možnost jim daje namreč edinole gostilničarska zadruga. Zato le na delo! Ustanovljajte povsod gostilničarske zadruga.

Najboljšo kavo napraviš, če ji prideneš Kolinske kavne primesi. To je že tako znana stvar, da je skoro odveč jo ponavljati. To vedo že vsi ljudje, in zato vsi že kupujejo samo Kolinsko kavo primesi. Ona je najizdatnejša in zato tudi najcenejša, daje kavi izboren okus, lepo barvo in prijeten vonj, torej tri glavne lastnosti dobre kave in je slednjič tudi pristno domače blago.

Posredovalnica za službe gostilničarske zadruga ljubljanske, Gradišče št. 7, išče več dobrih restavracijskih kuharic, dalje več izvežbanih natakarič ter učence za kavarniško in restavracijsko obrt. Posredovanje je za uslužbenca brezplačno. Priporočamo posebno, da se oglasi čim več učencev.

Slovenski football-klub „Ilirija“ v Ljubljani se je ustanovil te dni. S to ustanovitvijo smo Slovenci zopet napredovali na športnem polju. Ker si je ta klub nadel nalogo gojiti predvsem nogometni šport, v ostalem pa zlasti zimski šport v vseh njegovih panogah, se smemo nadejati, da je ta ustanovitev v zvezi

s povzdigo tujskega prometa pri nas. Zato je tudi pravilno, ako se naše gostilničarstvo zanima za njegov razvoj, kajti čim bolj se goji pri nas šport, tem bolj se smejo nadejati zlasti naši prometni in letoviški kraji boljšega obiska. Morebitnim prireditvam in tekmam hočemo radi tega tudi mi posvečati vso pozornost.

„Natakar, pol kile piva!“ Tako naračanje bo v Berlinu — kakor piše „Kleines Journal“ — postalo važno, da pravno se ga čuje danes samo v onih berlinskih lokalih, kjer prodajajo že danes pivo na težo. V Berlinu je namreč že danes nekaj restavracij, v katerih se toči pivo po teži in ne na mero. Berlinska gostilničarska društva zahtevajo namreč od pivovarn, naj odpravijo prodajanje piva na litre in vpeljejo prodajo piva po teži. Povod temu so najrazličnejši prepri, ki delajo tako gostilničarjem kakor gostom življenje bitko. Bodočnost seveda pokaže, ali bodo hotele pivovarne tej želji ugoditi. — K temu dodamo, da so v Avstriji to zahtevali gostilničarji na gostilničarskih shodih že ponovno, da pa so pivovarne vedno to zahtevo odločno zavrnile. Težko torej, da bi imeli gostilničarji v Nemčiji kaj več sreče s tem.

Tolstovrška slatina in slovensko gostilničarstvo. Za napredek vnet gostilničar nam piše: „V zadnji številki ste priporočali, da naj bi slovenski gostilničarji vporabljali nakaznice, ki so dodane vsaki pošiljavi Tolstovrške slatine, v ta namen, da bi jih določili „Deželni zvezi gostilničarskih zadrug“ in ta naj bi jih ugotovila za razne podporne sklade. Zdi se mi to umestno, toda prepričan sem, da bi bilo najbolj umestno, ako bi deželna zveza sklenila vporabljati te izkaznice za svoj šolski fond. Znana stvar je, da se gostilničarsko šolstvo pri nas še vedno močno zanemarija in da tudi ni deležno onih podpor, katere bi bile umestne. Krvavo potrebno pa je, da se naše gostilničarstvo strokovno čim prej naobrazira bodisi s sistematičnim prirejanjem gostilničarskih tečajev, bodisi z ustanovitvijo stalne gostilničarske šole. To mora biti naš cilj in da se ta naša želja čim prej vresniči, na to moramo delovati z vsemi svojimi močmi. Umestno bi torej ne bilo samo, da bi se pri zadrugah vpeljale male šolske doklade, ampak tudi, da se i na drug način ta fond ojači. Stalen vir dohodkov bi bile nakaznice Tolstovrške slatine, katero naj slovenski gostilničarji pred vsem dobavljajo. „Deželna zveza gostilničarskih zadrug“ pa naj bi se tudi pečala z vprašanjem, ali ne bi kazalo vpeljati in založiti v ta namen tudi drugih stvari, kakor plačilnih listov, vžigalic itd. Kaj takega bi zlasti v letoviških priporočal, kjer je drugače gostilničar vedno izpostavljen napadom gostov, češ da je nacionalni šovinst. Prosim, uvažujte te moje nasvete.“ Naše opombe: Misel gotovo ni slaba, marveč vsega uvaževanja vredna. Zato hočemo skrbeti, da o tem razpravlja „Deželna zveza gostilničarskih zadrug“ na prihodnjem svojem zborovanju in takrat se zopet povrnemo k stvari in upamo, da se lahko z vso vnemo za njo zavzamemo.

Kuharski tečaj v Kamniku. „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ je vložila prošnjo na c. kr. ministrstvo za javna dela, v kateri prosi, da naj priredi letošnjo jesen kuharski tečaj za gostilničarke in hčere gostilničarjev v Kamniku. Ta tečaj je v prvi vrsti namenjen gostilničarjem kamniškega okraja, vendar pa se bodo sprejemale obiskovalke tudi iz drugih krajev Kranjske. Tečaj je danes že toliko kakor zagotovljen in je bila ta prošnja le nekaka formalnost. One tovariše gostilničarje, ki nameravajo poslati svoje soproje ali hčere v ta tečaj, vljudno prosimo, da jih že sedaj prijavijo deželni zvezi kot frekventantinke. Podrobnosti priobčimo pravočasno.

Kuharski tečaji in „Slovenec“. „Slovenec“ je v svoji številki od 18. maja ponatisnil med ljubljanskimi novicami naša izvajanja o brezbriznosti in malomarnosti nekaterih ljubljanskih gostilničarjev glede kuharskih tečajev ter končno dodal tej vesti še svoj komentar. Veseli nas pred vsem, da je vsaj eden slovenskih dnevnikov sedaj priznal, da „Gostilničarski Vestnik“ izhaja. — „Slovenec“ pravi v svojem komentarju tudi, da je „malenkostnemu zanimanju za gostilničarske tečaje mnogo kriva nepraktična ureditev teh tečajev.“ Veselilo bi nas torej, če bi nam „Slovenec“ hotel tudi povedati, kaj je nepraktičnega pri teh tečajih,

ker nam kaj takega ni znano, in ker bi se prav radi ravnali pri nadaljnih takih tečajev po dobrih navodilih, ako nam jih kdo da, ali nas na nedostatke opozori itd. Omeniti pa moramo, da je načrt za take tečaje izdelalo c. kr. ministrstvo za javna dela, katero te tečaje najbolj podpira in jih po celi Avstriji prireja prav tako kakor pri nas. Dalje se name-rava prirediti še letos na Kranjskem dva taka tečaja, namreč enega v Kamniku in drugega v Postojni. V interesu stvari same bi bilo torej, ako se nepraktične strani takih tečajev javno razpravljajo. S tem bi se le zanimanje za take tečaje zvišalo, prireditelji pa bi gotovo take nasvete vpoštevali, ako so združljivi z navodili ministrstva, odnosno ako se jih more pravočasno sporočiti ministrstvu, da razmotriva o njih. Zato le na dan z ugovori proti sedanjemu načinu prirejanja tečajev.

Pospeševanje tujskega prometa na Bledu. Z Bleda se nam poroča: „Glede pospeševanja tujskega prometa na Bledu je od zadnjega občnega zbora „Deželne zveze za tujski promet“ sem začel pihati drug veter. Sicer ne vem podrobnosti tega občnega zbora, sklepam pa iz vsega, da se je moralo nekaj posebnega zgoditi. Dejstvo je namreč, da je sedaj nakrat zveza začela Bled vpoštevati in da dela še več obljub kakor takrat, ko se je ustavil g. baron Wetschl tudi na Bledu. Tudi takrat se je namreč mnogo obljubljal, četudi je ostalo potem pri samih obljubah, tako da bi Bled postal lahko že samo radi teh neizpolnjenih obljub znamenit kraj slovenski. Ker imamo te skušnje za seboj, smo opravičeno sedaj tem obljubam nasproti previdni, četudi smo zadovoljni, da je Bled našel pri centrali sedaj vendarle uvaževanje. Po Bledu radi tega krožijo tudi razne govornice, kdo je povzročil ta nepričakovani preokret, vendar si nismo na jasnem glede tega, ker so te pripovedke različne. Vam so gotovo znane podrobnosti, zato bi bili mnogi hvaležni, ako nam morete dati točna pojasnila.“ — V kolikor moremo ta „nepričakovani prevrat“ pojasniti, storimo to radevolje. Stvar je namreč sledeča: „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ je vsled vedno ponavljajočih se pritožb radi preziranja posameznih prometnih krajev na Kranjskem s strani „Deželne zveze za tujski promet“ na svojem zadnjem zborovanju storila sklep, da zaprosi za odpomoč naravnost pri ministrstvu za javna dela, kar je tem lažje storila, ker so se podobne pritožbe o preziranju posameznih interesov tujskega prometa čule tudi na ustanovnem zborovanju državne zveze gostilničarskih zadrug na Dunaju. Posledica te prošnje je bilo sklicanje občnega zbora „Deželne zveze za tujski promet na Kranjskem“ po skoraj triletnem presledku. Ker se je dotakratno delovanje zveze kritiziralo zlasti glasno tudi na Bledu, je sedanje vodstvo te zveze spremenilo svojo taktiko in hoče sedaj poleg Bohinja vpoštevati tudi Bled, ostali kraji pa naj bi še vedno čakali. Bled se ima torej v prvi vrsti zahvaliti za ta preobrat gostilničarski zvezi, ki zastopa to stališče, da se more za celo deželo delovati in ki hoče paziti na to, da se to stališče tudi glede ostalih naših prometnih krajev v najkrajšem času vresniči.

Koledar S. P. D. za leto 1911. Znani planinec, g. nadučitelj Fr. Kocbek v Gornjem Gradu, je izdal tudi letos planinski koledar, ki sega do majnika 1912. Dobiva se pri izdajatelju za K 1:50. Planincem je s tem koledarjem gotovo vstreženo, vsaj je popolnejši od prvega in obsega več za turiste splošnovažnih razprav, navodil, zaznamkov in podatkov, ki so neobhodno potrebni kažipot vsakemu turistu v najrazličnejših njegovih položajih. Nas kot gostilničarje zanima pred vsem v ta koledar sprejeti seznam slovenskih hotelov in gostilnic, ki obsega celo slovensko ozemlje. Pripoznavam, da sestava takega seznama ni lahka stvar in da je torej popolnoma umestna dodana opomba, da ta seznam še ni popoln. Zato pa tudi ne morem odobravati, da se ta opomba potem še nadaljuje: „Turisti naj v prvi vrsti podpirajo one gostilne, ki so člani S. P. D., ako so v istem kraju še tudi druge.“ Moje stališče je, da tako opombo dodam lahko edino tedaj, če sem si v svesti, da so moji podatki res popolni. Drugače tako označevanje pri najboljšem namenu lahko rodi opravičen odpor. Z zvezdico označeni hoteli in gostilne naj bi

namreč bili člani S. P. D. Da označbe glede števila sob in postelj v posameznih hotelih niso točne, je samoposebi umljivo, vsaj tudi drugače ni dobiti niti pri lastnikih samih točnih podatkov. Glede članstva pri S. P. D. pa moram omeniti, da sem pregledal označbe in ob enem te označbe primerjal z zaznamkom članov v „Planinskem Vestniku“ in našel dvoje: Ali so nekateri lastniki prav uglednih gostilen in hotelov kot člani izpuščeni, ali pa so posamezni označeni kot člani, četudi jih ne najdem v zaznamku med člani. Pač pa je umestno, da g. izdajatelj k temu seznamu prosi za dopolnitve. Zato pravim: Naj si naši gostilničarji in hotelirji zlasti v naših prometnih krajih, turističnih izhodiščih in letoviščih vsi od prvega do zadnjega naroče ta koledar, naši bodo v njem mnogo podatkov, ki jih kot izobraženi gostilničarji morajo vedeti in ki jim bodo premnogokrat zlasti pri turistih in tujcih dobrodošli. Pregledajo naj pa tudi podatke glede njihove gostilne in morebitne dopolnitve ali popravke naj vpošljejo naravnost g. Kocbeku. Prihodnje izdaje potem gotovo ne bo treba grajati radi pomanjkljivosti. Izdajatelj ima že itak težko stališče, naši gostilničarji bodo pa lahko zadovoljni, ker jim iz te medsebojne podpore more nastati edinole korist. Na ta način bo namreč postal koledar ob enem tudi priporočljiv kažipot v slovenskem jeziku po slovenskem ozemlju s posebnim ozirom na slovensko gostilničarstvo. Tak kažipot pa že dolgo časa pogrešamo.

Gostilničarstvo in „Deželna zveza za tujski promet na Kranjskem“. Iz Kamnika je došel našemu uredništvu iz gostilničarskih krogov dopis, ki ga prvotno niti objaviti nismo hoteli, ker se iz dopisa samega razvidi, da je dopisnik deloma o stvari napačno poučen. Ker smo pa takoj nato dobili tudi od drugod podobne pritožbe, smo se končno vendarle odločili, objaviti najznačilnejšega teh dopisov v obliki, v kakoršni nam je došel in dodati dopisu od naše strani samo potrebno pojasnilo. Ta dopis se glasi:

„Slavno uredništvo! Svoj čas, ko se je vršil občni zbor naše gostilničarske zadruga v Kamniku, je predsednik „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ gospod Ivan Kenda iz Ljubljane pri slučajnostih, ko se je obravnavalo tudi vprašanje, kako bi bilo mogoče povzdigniti tujski promet v Kamniku in najbližji okolici, obljubil, da bo deloval na to, da dobi Kamnik z okolico svojega zastopnika v odboru „Deželne zveze za tujski promet na Kranjskem“. Takrat se je namreč z naše strani povdarjalo, kako močno pada tujski promet v Kamniku od tega časa sem, odkar „deluje“ „Deželna zveza za tujski promet na Kranjskem“, ki nam je z osredotočenjem svojega delovanja na kraje ob novi alpski železnici odvzela pretežno večino prejšnjih naših stalnih in najboljših gostov. Kakor pa vse kaže, je g. Kenda menda na te obljube pozabil popolnoma.

V „Jutru“ in „Slovincu“ namreč sedaj čitamo, da se je vršil občni zbor „Deželne zveze za tujski promet“ in naj bi bili dotični članki nekako poročilo o tem občnem zboru. V tem poročilu se sicer govori o marsičem, samo o tem, kar bi nas najbolj zanimalo, namreč kako je bilo dosedanje delovanje zveze in kako je vporabila v zadnjih letih prejeta vsota okroglih 50.000 K, ni govora. Sploh je to poročilo sestavljeno jako čudno, zdi se nam kakor zagovor zagovornika pred porotnim sodiščem, ki govori o vsem mogočem, samo jedro — najvažnejše previdno zamolči. Kljub tej previdni sestavi pa vendar izhaja iz tega poročila, da so Bled in Bohinj dobili še nadaljne zastopnike v odbor te zveze, kakor da bi jih dosedaj še ne imeli dovolj in da je Kamnik z drugimi kranjskimi prometnimi kraji vred iz tega občnega zbora zopet odšel praznih rok. Mi smo pričakovali ravno nasprotno, ker se nismo nadejali, da bo g. Kenda kot odbornik te zveze pozabil na nas in da nas ne bo pustil na cedilu. Toda g. Kenda si je pač mislil, zakaj bom hodil za Kamničane po kostanj v ogenj. Seveda bi lahko zahtevali tudi od ostalih gg. odbornikov, da bi Kamniku posvečali malo več pozornosti, toda pri današnjih razmerah je to težko zahtevati, ker so menda ti gospodje s tajnikom vred v svojem velikem navdušenju za „najmodernejše,

najzbornejše in največje letovišče in zdravilišče na Kranjskem — Bohinj“ popolnoma pozabili, da je naš Kamnik prijazno letovišče in zdravilišče, ki se kot edino na Kranjskem ponaša lahko z dobro urejenim in od nalašč za to nastavljenega zdravnika nadzorovanim zdraviliškim kopališčem.

Tako smo za tri leta zopet dobri in se lahko nadejamo, da se tekom teh treh let naša letoviška stanovanja še bolj spraznijo. Vemo, da je precej krivde tudi na naši strani, ker smo dosedaj premalo odločno zahtevali uvaževanje našega letovišča, vendar upamo, da bi se na kak način le še dalo to zlo popraviti in zato Vas prosimo, da nam daste morebitna navodila, kako bi bilo to doseči. Gosp. Kenda pa naj bo le uverjen, da ga prihodnjič čaka drugačen sprejem od prvega.“

Kakor že rečeno, se podobno glase tudi ostali dopisi. Zato jih ne objavimo, pač pa velja tudi tem dopisnikom sledeče naše pojasnilo:

Dopisniki delajo g. Kendi nevede krivico, ker ga dolže, da dane obljube ni izpolnil. Kolikor je bilo v njegovi moči, toliko je storil. Glede zastopstva za Kamnik omenimo samo, da je g. Kenda volil na omenjenem občnem zboru zastopnika za mesto Kamnik, da pa so ostali udeleženci dogovorili prej med seboj drugo taktiko in je bil tako g. Kenda osamljen. Sploh pa bi želeli, da se interesenti tudi sami udeležijo takih zborov, ker je potem veliko lažje delovati. Da se sedaj napada g. Kendo, češ da ni ničesar storil, temu krivo je pred vsem prikrito in ljubljanskim dnevnikom vposlano poročilo o tem občnem zboru, s katerim se je javnost samo mistificirala. Gosp. Kenda se je proti temu poročilu moral zavarovati celo s popravki, kajti poročilo je dobilo tako obliko, kakoršno je želelo sedanje vodstvo zveze, ki je ravno iz tega razloga odklonilo tudi časniškarske poročevalce in potem za liste samo sestavilo to poročilo.

Občni zbor se je v resnici precej drugače vršil kakor je razvidno iz tega komunikeja, vendar bi bilo preobširno poročati o tem v našem listu. Morda podrobneje spregovorimo o tem ob priliki III. gostilničarskega shoda, ki se ga namerava sklicati še to jesen in na katerem bo natančno poročal o delovanju in postopanju „Deželne zveze za tujski promet“ g. Kenda sam in ravno iz tega poročila bode lahko posneli, da je g. Kenda storil svojo dolžnost in da mu tudi nadalje lahko še popolnoma zaupate. Morda pa o tem spregovorimo tudi novembra meseca, ko se vrši zborovanje državne zveze gostilničarskih deželnih zvez na Dunaju, ki si je že zadala nalogo z različnimi prometnimi zvezami temeljito pomesti, ker se podobno kakor pri nas postopa tudi po drugih avstrijskih kronovinah. Skratka, obširneje bomo spregovorili o tem za slučaj potrebe šele pozneje.

Za sedaj opozarjamo samo gostilničarske zadruga, naj napravijo na deželni odbor primerno vlogo, v kateri naj zaprosijo deželni odbor, da člane zadrug imenuje v prometno zvezo kot svoje zastopnike, odnosno da naj pri svojem imenovanju gostilničarje primerno vpoštevata. Prepričani smo namreč, da bo deželni odbor tem prošnjam po možnosti vstregel, ker mu je gotovo na tem ležeče, da je cela dežela z delovanjem „Deželne zveze za tujski promet“ zadovoljna.

Gotovi gospodje naj se nikar okrog ne hvalijo, češ gostilničarje smo pa ugnali in jih bomo še. Pomisljijo naj raje na stari izrek, ki veli: Kdor se zadnji smeji, se najbolje smeji. Capito!

Pohajanje natarjev s prtičen v žepu po ljubljanskih ulicah. Opetovano smo že imeli priliko, obdregniti se ob grdo razvado nekaterih ljubljanskih natarjev, ki še do danes ne vedo, kako se mora s prtičem ravnati. Pri nekaterih so naša očitanja pomagala in sedaj vsaj pretežno pravilno ravnajo s prtičem, drugi pa so še vedno nedostopni za vse opomene. Tako se nam od več strani zlasti od gostov sporoča, da natarji v Ljubljani še vedno iz komoditete nosijo prtič v žepu in da še celo tako „dekorirani“ zahajajo na cesto. Opominjamo zadnjikrat, naj se odvadijo te razvade z lepa, drugače bomo primorani, odvaditi jih z grda, namreč z objavljanjem imen.

One cenjene naročnike, ki imajo domače trafike, opozarjamo, da se s 1. julijem t. l. podraže cene tobačnim izdelkom, zlasti pri cigareтах, ki gredo po teželi najholj, tudi za 50 in 100%. Naj se torej natančno informirajo pri glavnih zalogah glede vseh cen, da ne bodo imeli radi tega kakih nepotrebnih potov in morda še celo troškov. Pri teh cenah je pa še bolj upravičena zahteva gostilničarjev, da se jim daje za prodajanje tobačnih izdelkov gotove odstotke, ker sedaj bo moral gostilničar še mnogo več riskirati kakor dosedaj. Zato je na vsak način potrebno, da glede domačih trafik na zadnjem gostilničarskem shodu započeta akcija ostane v tekočem.

Otvoritev planinskih koč S. P. D. Za naše gostilničarstvo zlasti v turističnih izhodiščih in letoviščih je važno, da ve, od kedaj so otvorene in oskrbovane kočice S. P. D., da more dati na morebitna vprašanja svojih gostov točne odgovore in pojasnila. Slovensko planinsko društvo je v tem oziru oficijelno razglasilo: Kadilnikova Koča na Golici se je otvorila 25. maja, Koča v Kamniški Bistrici se je otvorila 28. maja, Koča na Veliki Planini 18. junija, vse druge po Osrednjem društvu oskrbovane kočice se otvorijo dne 29. junija, t. j. na praznik sv. Petra in Pavla, in sicer: Aljažev Dom v Vratih, Triglavski Dom na Kredarici, Vodnikova Koča nad Velem Polju, Orožnova Koča na Črni Prsti in Kamniška Koča na Kamniškem Sedlu. Te dneve bodo ne le oskrbniki v kočah, temveč bodo kočice tudi že popolnoma oskrbljene.

Selška dolina prednači, vsaj kar se tiče gostilničarjev. Dočim so nekatere doline, ki hočejo med svetom veljati kot za napredek jako vnete, med našimi naročniki naravnost malenkostno zastopane, je v selški dolini od nam znanih gostilničarjev že sedaj nad 90% naših naročnikov. To naj bi bilo vzgled ostalim našim dolinam, ker le tedaj, ako se zanimamo vsi za stanovsko organizacijo, moremo hitro doseči ugodne uspehe. Naj bi naši gostilničarji širom slovenske domovine posnemali zavedne tovariše v selški dolini, na katere moramo pred celo javnostjo kazati kot na vzor.

Vložki za sifonske in pokalične steklenice. Iz gostilničarskih krogov se nam poroča: Sodavičarji so sklenili zahtevati od gostilničarjev vložke za sifonske in pokalične steklenice in sicer po 40, oziroma 20 h od vsake steklenice. Priznavam, da je sodavičar upravičen zahtevati od gostilničarja povračilo za morebiti razbite, pokvarjene ali zgubljene steklenice, nikakor pa se ne morem strinjati s tem, da bi moral gostilničar vlagati sodavičarju varščino za vse steklenice, kolikor jih je sprejel. Če je le količkaj boljša in večja gostilna, rabi mnogo sodavičarskega izdelka in v takem slučaju znaša varščina že precejšnjo svoto, ki pa bi bila kaj malo plodonosno naložena. Za danes se ne spuščam v nadaljne podrobnosti, mislim pa, da bo sodavičarjem samim na dobro, ako svoj sklep opuste, ker isti ne pomenja drugega kakor razburjenje med gostilničarstvom in se danes čujejo glasovi, da bodo posamezni gostilničarji v tem slučaju opustili sodavico, pokalice in druge brezalkoholne pijače ter vse nadomestili z mineralnimi vodami. — Tako poročilo. — Omenjamo, da so glede tega vprašanja naše rubrike vsem odprte.

Ali sem že pridobil kakega naročnika „Gostilničarskemu Vestniku“? To vprašanje bi si moral staviti vsak za napredek vnet gostilničar. Pri nas je prešlo v meso in kri zlo, da radi splošne malomarnosti še tako dobra in potrebna stvar ne prodere brez osebne agitacije. Tega naj se naši tovariši zavedajo in zato naj vedno in povsod, kadar so med tovariši gostilničarji, agitirajo za list ter ga širijo. Čim več naročnikov ima list, tem več tudi lahko nudi. To si zapomnite, tovariši! Zato le na delo za „Gostilničarski Vestnik“! Kdor pridobi naročnika, pridobi s tem sobojevnika za gostilničarsko organizacijo in s tem je tudi samemu sebi koristil. Drugod se pehate brez lastne koristi za vsemogoče stvari, tukaj pa s svojim vplivom pri tovariših koristite sebi in celemu stanu.

Nobena slovenska gostilna brez Gostilnič. Vestnika.

Tovariši gostilničarji!

Pri naročilih se ozirajte v prvi vrsti na tverdke, ki inserirajo v našem listu! V vzajemnosti je moč!

Kdor podpira nas, tega podpirajmo tudi mi!

Pri naročilih se vedno in povsod sklicujte na inseriranje v našem, gostilničarskem glasilu!

Priporočajte naše inserente tudi svojim p. n. gostom!

Stopnjice, balkoni, ograje, stavbeni okraski, spomeniki, kornice, betonski votli zidaki, pokrivalne plošče, kanalizacije itd.

(53) 21-7 Kranjska betonska tovarna
TRIBUČ & KOMP. LJUBLJANA

Pisarne, delavnice in skladišča na Tržaski cesti. - Telefon št. 297,

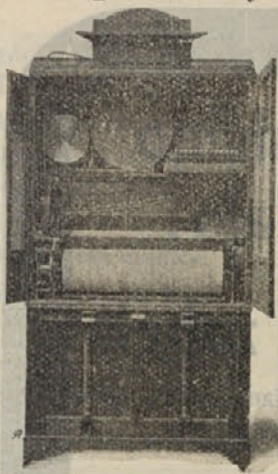
Cementne cevi na stroj ali na roko, izdelane v vseh merah, barvaste mozaik plošče za tlak, cementna opeka za dimnike itd.

Brivnica
Eng. Franchetti, Ljubljana

Sodna ulica, št. 1.

se priporoča p. n. gostilničarjem. (60) 20-6

Za gostilničarje in kavarnarje,



električne klavirje, godbene automate na težalo in silno moč, nov patent, godba na lok že od 600 K naprej prodaja iz prve roke

(69) 19-5

S. Kmetetz

v Ljubljani

Kolodvorska ul. 26

Keglje, kroglice in razna strugarjska dela

se dobi najceneje pri (27) 24-9

JOS. OBLAKU, um. strugarju, Ljubljana,

Selenburgova ul. 1.

Istotam se popravlja razne fine cigarnike iz bernštajna, morske pene, kosti, roga, lesa itd.

Tovariši! Naročajte in širite
„Gostilničarski Vestnik“!

L. Tomazič Spodnja Šiška, št. 77

pri Ljubljani, telefon št. 177

priporoča

(85) 24-10 svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih in pristnih vin iz dolenskih, vipavskih in istrskih vinskih gorc.

Vinska trgovina Peter Stepič

Spodnja Šiška št. 256 (55) 21-7

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.

Staroznana gostilna

z velikim obratom v večjem trgu na Kranjskem, v katerem je sedež okrajnega glavarstva in raznih drugih uradov, se odda

takoj v najem

Gostilna se nahaja na glavnem trgu tik farne cerkve. Gostilniški prostori obsegajo: Dve veliki in eno manjšo gostilniško sobo, velik salon za igre in koncerte in verando. Biljardna soba. Kegljišče, lep senčnat vrt, hlevi, napolnjena ledenica. Velika in svitla, lepa kuhinja. Obširne kleti, prikladne tudi za vinsko trgovino. Poleg tega lepo stanovanje za najemnika.

Naslov in pogoji v upravništvu „Gostilničarskega Vestnika“

Jako ugodna prilika.

V najem.

Naprodaj.

Takoj se odda v najem prodajalna, pozneje tudi gostilna v jako lepem trgu na Spodnje Štajerskem z zelo živahnim prometom. Poslojpe stoji ob križišču dveh jako prometnih cest. Poleg hiše ledenica in lep vrt z mladim drevjem. Dobra pitna voda v hiši. S posestvom združene stavbene parcele in ena njiva. Arondirano in ograjeno.

Pod jako ugodnimi pogoji se tudi takoj proda.

Kupnina K 22.000; K 10.000 ostane lahko na posestvu, ostanek dogovorno.

Vprašanja in ponudbe nasloviti na Upravništvo „Gostilničarskega Vestnika“.

V najem.

Naprodaj.

Jako ugodna prilika.

Naročajte, ponudite, zahtevajte in pijte samo **Tolstovrško slatino,**

ki je edina slovenska ter najboljša zdravilna in namizna kislavica. Od vsakega zaboja plača podjetje v narodne namene 20 vin., kamor naročnik določi. Naslov: **Tolstovrška slatina, pošta Guštanj, Koroško,** kjer je tudi gostilna, letovišče in prenočišče. Svoji k svojim!

PARK-HOTEL

TIVOLI

LJUBLJANA

Otvorjena je redna avtomobilna zveza med kolodvorom (z vsemi vlaki) — pošto in — parkhotelom Tivoli.

Enkratna tour-retourvožnja 80 h.

Cenjene kolege z dežele prosim vljudno, naj blagovolijo opozoriti na to ljubljansko novost p. n. občinstvo kakor tudi v Ljubljano potujoče goste.

V naprej se zahvaljuje beležim

s kolegijalnim pozdravom
Ivan Kenda, hotelir.

Avstr. patent št. 46.347.
Patentovano v 7 državah.

(57) 6--6

Čudovito!

Vse dosedanje iznajdbe skladnih stolov, klopi in miz celega sveta presega. Lojk-ova iznajdba

železnih skladnih stolov, klopi in miz



ki jih izdeluje in zalaga
parna tovarna
lesnih izdelkov
Fr. Burger v Sp. Šiški

Prospekti zastoj in poštnine prosto. —
Vzorke pošiljam po povzetju. Ako ne
ugaja, sprejemem poštnine prosto nazaj
in vrnem vplačani denar. Pravico za
sprejem denarja imam le jaz.

Specialiteta, edina slovanska ura za telovadce!
Dobiva se samo pri tvrdki (45) 10—9

H. Suttner, Ljubljana

Mestni trg in
Sv. Petra cesta

Št. 413. Srebrna z
2 močnima pokro-
vama K 28-50.
Št. 415. Kovinasta z
2 pokrovama K 15 50
s finim anker-
kolesjem na 15 kam-
nov.
Št. 412. Srebrna z
moč. pokrovi K 32-50
Št. 414. Kovinasta s
3 pokrovi K 18—, s
finim anker-
kolesjem na 15 kam-
nov.



Lastna
tovarna ur
v Švici

Tovarniška
znamka „IKO“

Pozor cenjeni kolegi!

Vsak, kdor hoče varovati svoje
lastne koristi, bode naročil pivo od
„Gostilničarske zadružne
pivovarne v Lescah“

Pristopi lahko vsak kot član.

Čim večji promet, tem bolj sa-
memu sebi koristite!

Zaloga v Spodnji Šiški,

L. Tomažič, telefon št. 177.

Vsak odjemalec nakloni lahko od
vsakega hektolitra 20 vin. v društvene
namene, kakor sam to določi.

(36) 24—10

V vsako kuhinjo
spadajo:

MAGGI^{-JEVA} zabela

za poboljšanje slabih juh,
omak, sočivja i. t. d.

MAGGI^{-JEVE} kocke

za takojšnjo pripravo
okusne goveje juhe.

Varstvena
znamka

Zvezda
s križcem.



(64) 24—5

Najboljše sredstvo za čiščenje in zboljševanje vina, je jam-
čeno edino le s pravo

Francosko žolco

delniške tvrdke Coignet & Comp. v Parizu, dobavna pri večjem odjemu od stalne zaloge
pri tvrdki **IV. A. Hartmanna nasl. A. Tomažič**

Ljubljana, Marija Terezija cesta.

Navodilo se radevolje brezplačno pošilja.

(67) 19—5

Posredovalca za službe

gostilničarske zadruge v Ljubljani, Gradišče 7
posrednje brezplačno za vse posle
v gostilničarskem obrtu in za gospodarje proti
pristojbini 60 h. (65) 19—5

Tovariši! Gostilničarji! Poslužujte se
te ugodne prilike!

Štampilje
vseh vrst za urade, društva,
gostilničarje itd.
ANTON ČERNE
graver in izdelovalj kav-
čukovih stampilij.
LJUBLJANA
Stari trg št. 20.
Ceniki franko.



(41) 24—10

LJUBLJANA
NARODNA KAVARNA
FRAN KRAPEŠ
(1) 24—10

Deset zapovedi za kmeta in
deset zapovedi za zdravje
dobi zastoj in poštnine pro-
sto vsak gostilničar v poljubnem
številu za razdelitev med kmete.
Treba le dopisnice z naslovom:
Ub. pl. Trnkoczy, lekarna,
Ljubljana. (4) 24—10

Dobro in poceni!

Špecerija in delikatese.
Pražena kava iz lastne pražarne
Vsakovrstna vina in likerji.

T. MENCINGER
LJUBLJANA
(5) 24—9

Priporočamo svojim tovarišem izborno
marčno, dvojnomarčno, termalno in granatno pivo
največje slovenske narodne tvrdke:

(47) 23—9

Delniška družba združenih pivovaren
Žalec in Laški trg v Ljubljani.

**UPRAVNIŠTVO
GOSTILNIČARSKEGA VESTNIKA.**



Empfangschein — Pressemica

Über eine Einlage von { K
o vloga od

{ b. l.
{ t. j.

Stenen {
Kron {

auf das Spedkonto bei

dem t. l. Postparaffien-Stempe in Wien, 2Kr. 51.498

na čekovni račun
pri e. kr. poštno-hranilnišnem uradu na Dunaji, 2ev.

Kontoinhaber: — Imenik računa:

**Ljubljanska kreditna banka
Laibacher Creditbank,
LJUBLJANA-LAIBACH**

Unterdruck des Postbeamten:
Podpis poštnega uradnika:

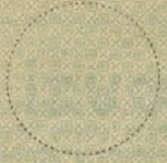
Poststempel:
Poštni pečat:

am }
dne }

auf Konto-Nr. {
na račun štov. }

gelistet durch }
vplacen po }

Einlage }
Vloga }



Diese Zeilene sind durch den
Stempel einzufassen.
Te listike naj poštni uradnik

51.4

Verlagsgesellschaft
GOSTILNIČARSKEGA

stischen Mitteln
aufstellung einer Abzählkarte.
zu dopp
Bsp. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.

Beim Zerstückeln einer Einzahlung mittels Ertragsteuern ist Verstehe in allen drei Zeiten dem Zerstückeln entsprechend anzuschließen und soeben mit dem Zerstücke der Einlage bei einem Postamt zu überreichen.
Die Ausstellung kann mit Karte, durch Druck oder mittels Schreibmaschine erfolgen. Als Datum muß vom Einleger stets der Tag der tatsächlichen Einzahlung angegeben werden.
Der Postbeamte vollzieht den Empfangsbeleg und stellt ihn nach erfolgter Retention vom Ertragsteuern als Bestätigung über die gemachte Einlage zurück. Der Ertragsteuern und Zahlungsbefehl wird an das Postamt zurück gegeben.
Ergebnis: auf welchen Abrechnungen, Durchführungen oder Abrechnungen irgend welcher Art in dem vorgerückten Zeite oder in dem Zerstückelungsbeleg vorzunehmen, werden von den Postämtern nicht angenommen. (Ebenso werden unentgeltlich ausgefüllte, Kart beifügung über zerstückelte Ertragsteuern zurückgewiesen.)

Da sie opravi placilo s pomočjo položnice mora se ta posteljska listku primerno v vsob treh delih izpolniti in oddati potem na pošti z izneskom vred, ktereza se hoče vložiti.
Položnica se izpolni s grantom, s tiskom ali pa s pisanim strojem. Za datum mora položnik postaviti vesolj dan, ktereza je placilo v istini opravišeno bilo.
Postni uradnik opravi presjemico ter jo potem, ko jo je od položnice oddelil, vrne prihodcu kot potrdilo napravljeneza vloga. Položnica in vpisnica se pošljeta postno-branilnišnemu uradu.
Položnice, na kojih je opaziti strugotine, prečrtanja ali kakoršne si bodi spremembe v predtiskanim tekstu ali v pripisanem iznesku, so od postnih uradov ne sprejemljive. Isto tako so vratačo nerazločno napisane, zelo pomazane ali raztrgane položnice.

POSTNICE
UPRAVNIŠTVO

Prva kranjska izvozna pivovarna Vrhniška

priporoča svoje izborne izdelke.

Naročila in želje p. t. odjemalcev sprejema ravnateljstvo na Vrhniki ali pa lastnica

(41) 24-10

Ljubljanska kreditna banka v Ljubljani.

Ustanovljena leta 1882.

Rezervni zaklad
nad pol milijona kron.



Telefo št. 185 Interurban.

Račun: pri avstr. pošt. hran. št. 828.406
ogr. 19.864

Sprejema tudi vloge na tekoči račun v zvezi s čekovnim prometom ter jih obrestuje od dne vloge do dneva dviga.

Posojuje na zemljišča

po 5 1/2 % brez amortizacije ali na amortizacijo po dogovoru.

(2) 24-10

Ustanovljena leta 1882.

Stanje hranilnih vlog
dvajset milijonov kron.

KMETSKA POSOJILNICA

Ljubljanske okolice
registrovana zadruga z neom, zavezo
v lastnem združenem domu
v Ljubljani, Dunajska c. 18.
obrestuje hranilne vloge po čistih

4 1/2 %

brez odbitka rentnega davka.

Eskomptuje trgovske menice.

Upravno premoženje v letu
1910 K 20,500.000.—

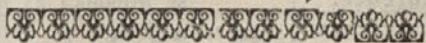
Denarni promet v letu 1910
K 100,000.000.—

'Narodni hotel' Postojna

se priporoča cenjenim posetnikom notranjske metropole

(32) 24-10 za obisk

Fran Paternost, lastnik



Nobena slovenska gostilna brez

„Gostilničarskega Vestnika“!

Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

priporoča svojo ZALOGO najbolj priznanih
slamoznec, mlatilnic, vratil čistilnic,
strojev za košnjo in obračanje sena,
blagajne in motorje.

Dalje pumpe in cevi za vodo, vino in gnoj-
nico, peči, štedilnice in poljedelska orodja,
kuhinske potrebščine, omare za led, pipe za
pivo in vino, priprave za pivotoč na zrako-
tlak, trpežne ročke za prevažanje mleka, tra-
verze, železniške šine, nagrobne križe ter vse
ključavničarsko, kovaško, kleparsko, tesarsko
in mizarsko orodje vedno v zalogi.

(22) 24-10

Fr. P. Zajec, Ljubljana

Izprašani optik in urar

priporoča svojo bogato zalogo švicarskih ur, zlat-
nino in srebrnino, kakor
tudi optičnih
predmetov.
Zaloga
gramofonov
in raznih
plošč.



(29) 24-10

Zahtevajte cenik, pošljem ga zastoj.

Vsa Ljubljana govori o tem, da je
Karol Planinšek-ova
pražena kava
najboljša!

(58) 20-6

Razpošiljam po pošti vsak dan od 5 kg naprej
franko.

Fran Čuden

9 24-

Spedijska in komisijska družba

«BALKAN», d. z o. j.

Ljubljana, Javno skladišče

Dunajska cesta 33.

Spedicijska vsake vrste

Preselitve pohištva.

Točno in poceni.

(25) 12-10

Jamčeno pristen brinjevec iz žganjekuhe

IGNAC FOCK, KRANJ

je neprekosljivo in naravno blago.

Gg. hotelirji, gostilničarji in kavarnarji zahte-
vajte vzorce in ponudbe. (48) 6-9

Gostilničarji, zasebniki! Pozor!

Šmartno pri Ljub-
Mat. Dolničar, lani, trgovina z vi-
nom na debelo. Izborna, **zajamčeno pristna**
bela, rdeča in črna vina iz najboljših vinskih
goric. Poskušnje na zahtevanje brezplačno in
(30) 12-10 poštne prosto.

Ljubljanskim p. n. izletnikom se priporoča
tudi za obisk priznane gostilne.

Pivovarna Mengeš

ustanovljena leta 1818.

JULIJ STARE

Zaloga v Ljubljani, Metelkova ulica št. 19.

Telefon št. 248.

priporoča svoje izborna vležano marčno, dvojno
marčno in bavarsko pivo v sodčkih
(43) 24-10 in steklenicah.

I. Vecchiet, zlatar Ljubljana,

(49) 22-10 nasproti glavni pošti.

Bogata izbora zlatnine in srebrnine. Lastna delav-
nica. Kupuje staro zlato in srebro. Cene zmerne

Zaloga čevljev.

54 21-7 **JULIJA ŠTOR**

Prešernova ulica 5.

Največja zaloga moških, damskih in prstnih groiserskih gorskih
čevljev.

Elegantna skrbna izvršitev po vseh cenah.

Parkhotel **'Tivoli'** Parkhotel
Ljubljana.

Udobne sobe za tujce, pri-
znano dobra kuhinja, naravna
vina, raznovrstno izborno
pivo. (18) 24-7

Od maja naprej vsak dan vrtni
koncert.

Ivan Kenda, hotelir.

Modna in športna trgovina

Svilnato blago, baržuni, pliši in tenčiče,
čipkasto blago, čipke, vložki, svilnate veze-
nine, Jabots, fichus damski ovratniki in kra-
vate, svilnati in baržunasti trakovi, pozamen-
trija, porte, žnore, resice, krepince, krepji in
flori za žalovanje.

Serpe iz svile in čipk.

Oprava za novorojenčke, posteljne pod-
loge in odeje za vozičke, sukanec za šivanje,
pletenje in veženje. Dišave, mila in usna
voda. Narodne vezenine, zastave, trakovi in
znaki i. t. d. (7) 24-10

P. MAGDIĆ, Ljubljana

Perilne volnene in svilnate

bluze

spodnja krila iz batista, klota, listra in svile,
hišne halje, predpasniki, vse vrste damskega
perila, moderci, pasovi, rokavice, domači
čevlji galoše, nogavice, solnčniki, dežniki,
štrikane jope, čepice in gamaše za šport,
žepni robci, kopalno perilo.

Posebni oddelek v I. nadstropje za dam-
ske žlobuke, slamnike, oblike in vse na-
kitalne predmete za klobuke, pajčolani, žalni
klobuki vedno na skladišču i. t. d.

Nasproti glavne pošte.

Oddelek za gospode:

Klobuki, cilindri, slamniki, čepice.

Srajce, spodnje hlače, spalne srajce, pred-
prsnički, ovratniki, zapestnice, žepni robci,
nogavice, rokavice, kravate, naramnice, pod-
veze, dr. Jagrovo zdravstveno perilo, dežniki,
dežni plašči, galoše, gamaše, odeje za po-
tovanje, palice, ščetke za obleko, lasje in zobe,
Za turiste: pelerine, nahrbtnike, dokolenice,
gamaše, pležalni čevlji, palice, vrvi, cepini,
dereze, aluminijevе posode, thermos. Potreb-
ščine za sankanje; tenis in loyce. — So-
kolske potrebščine.

Pivovarna „Mayr“ v Kranju

priporoča cenj. gostilničarjem
in slav. občinstvu svoje
izborno priznano pivo.

(39) 24-10

Žganje — Likerji.

Domača tvrdka. Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarjil
Raznovrstno destilirano
žganje najbolje vrste
in fine likerje dobite pri
Gabrijelu Eržen-u
v Zapužah,
pošta Begunje (Gorenj).
Pozor gg. gostilničarjil!



Domača tvrdka. Cene brez konkurence.

Žganje — Likerji.

Avg. Agnola, Ljubljana

Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, ho-
tele in kavarne. (20) 24-10

Ljubljana. Hotel „Južni kolodvor“ priporoča
v Ljubljano došlim p. n. gostilni-
čarjem svojo priznano dobro kuhinjo, naravna vina, iz-
borno pivo, udobne sobe za tužce itd.

(16) 24-10 Prijazni prostori.

Hotel in restavracija „BAVARSKI DVOR“,
Ljubljana, Dunajska cesta št. 29

se priporoča tovarišem gostilničarjem kot najbolj ugodno preno-
čišče v neposredni bližini kolodvora. Restavracija je moderno
urejena. — Mir in točnost zajamčena.

Za obilen poset se priporoča
(6) 24-10 Štefan Bergant, lastnik.

KAVARNA „LEON“ V LJUBLJANI
Stari trg št. 30

je kakor navadno celo noč odprta.

S spoštovanjem se za obilni obisk priporočata
(2) 24-10 Leon in Fani Pogačnik.

GRAMOFON-ATELIJE

A. Rasberger, Ljubljana

(40) 24-10 Sodna ulica št. 5.

Godbeni avtomati in gramofoni samo I. vrste.

Najfinejše plošče „Triglav“.

Edina strokovna delavnica za popravljanje godbenih
strojev, avtomatov in gramofonov.

Veliki avtomati se popravijo na licu mesta.

Vsa popravila se izvršujejo strokovnjaško in ceno.

Šivanke, peresa in vse potrebščine vedno v zalogi.

Kamnoseški izdelki iz marmorja za cerkvene in pohištvene oprave,
spominki iz marmorja, granita ali sijenita, apno živo in ugašeno
se dobi pri

Alojziju Vodniku kamenarskemu
mojstru

Ljubljana, Kolodvorska ulica. (24) 24-10

M. Drenik, Ljubljana

Kongresni trg, 7. (44) 24-10

cenovno izdelovanje imen v vsakovrstno hotelsko in
gostilniško perilo.

Zaloga raznovrstnega materiala za veznino.

KAVARNA „AVSTRIJA“ V LJUBLJANI

na vogalu Šentpeterske in Resljeve ceste

se cenjenim gg. gostilničarjem priporoča

(3) 24-10 za obisk. Ivan Stritar,

Ustanovljena 1847.

Ustanovljena 1847.

Tovarna pohištva J. J. Naglas

Ljubljana, Turjaški trg št. 7.

Največja zaloga pohištva

za spalne in jedilne sobe, salone in gosposke sobe. Pre-
proge, zastorji, modroci na vzmeti, žimnati modroci,
(28) 24-10 otroški vozički itd.

Najnižje cene. Najsolidnejše blago.

Največji ljubljanski fotografski atelje

Avg. Berthold, Sodna ulica, 11

se priporoča za naročila glede vseh v

(15) 24-10 fotografsko stroko spadajočih del.

Umetna knjigoveznica Fr. Breskvar

(11) 24-10 Ljubljana, Francovo nabrežje

priporoča nanovo vpeljano izdelovanje okvirjev in passepartout
za slike. Velika izbira okvirjev Tiskanje trakov po najnižji ceni.
Zaloga vsakovrstnih elegantnih platnic.

Cene zmerne. Točna postrežba.

Franc Ks. Stare, slikar, pleskar in zlatar

Ljubljana, Sodna ulica 12

se priporoča p. n. občinstva za vsa v to stroko spada-
joča dela v mestu kakor tudi na deželi. Dobra in solid-
na izvršitev. Primerne cene. (23) 24-10

Fotografični ateljer „VIKTOR“ Ljubljana,

Bethovnova ulica 7, poleg „Kranjske hranilnice“

se priporoča p. n. gg. gostilničarjem za izvršitev mo-
dernih portretov. (19) 24-10

Sprejema tudi naročila na deželo.

Pivovarna „Škofjaloka“

priporoča p. n. gg. gostilničar-
jem in občinstvu svoje
izborno marčno pivo.

(38) 24-10

J. Wider, Ljubljana

Šelenburgova ulica 3. Umetni in trgovski vrtnar.
Vrtnarstvo: Cesta na Rožnik 25. Naslov za brzojavke:
Wider, vrtnar, Ljubljana. (42) 24-10

Ivan Črne tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

Zaloga pihštva 1. Kranj. miz. zad. v št. Vidu. Izdeluje ter ima v za-
logi vsakovrstno tapetniško pohištvo in kompletne oprave za ho-
tele, restavracije in gostilne. Specialist za prevleko biljarov.
(68) 19-5

Priznani krojaški salon za gospode IVANA MAGDIČ-A, LJUBLJANA,

Miklošičeva cesta 8,

se priporoča za izdelovanje oblek.

(13) 24-10 Zaloga angleškega blaga.

FR. KHAM, LJUBLJANA Miklošičeva cesta 8

Špecerija, delikatese, vinarna.

Priznan dobivatelj večjih ljubljanskih hotelov in restavracij.

(12) 24-10 Zastopnik priznane šampanjske tvrdke

Bratov Kleinoscheg v Göttingu pri Gradcu.

RESTAVRACIJA „NARODNI DOM V

LJUBLJANI (33) 24-10

se priporoča p. n. gostilničarjem za obisk

Emil Kržišnik.

OBJAVA. S tem javljamo, da smo otvorili
v Zagrebu, Kukovičeva ulica št. 5.
— svojo poslovnico. —

Nudimo razna

63 (12-5)

naravna vina

v sodih in steklenicah po zmernih cenah.

Prosimo slav. občinstvo, p. n. restavraterje, gostilničarje kakor
vse ostale preprodajalce, da nas v tem skromnem podjetju podpirajo.

SREDIŠNJA ZADRUGA
HRV. VINOGRADARA,

Ravnateljstvo.

Trgovina s špece-
rijskim blagom

Točna in solidna postrežba!

Trgovina z moko in
deželnimi pridelki.

Ljubljana

A. ŠARABON

Ljubljana

— glavna zaloga rudninskih vodá —

Na drobno in debelo!

Velika pražarna za
kavo, mlin za dišave
z električnim obratom.

Zaloga vsakovrst-
nih semen.

(45) 10-10