

# GOSTILNIČARSKI VESTNIK

Strokovni list za povzdigo in napredek gostilničarstva.

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

Uredništvo in upravništvo v Ljubljani, Gradišče 7.

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.

Obvezno glasilo za člane gostilničarskih zadrug na Bledu, v Zagorju ob Savi in v Idriji.

Leto II.

V Ljubljani, dne 10. maja 1912.

Št. 9.

## † Blaž Mevželj.

V nedeljo dne 21. aprila 1912 smo spremlili na mokronoško pokopališče k trajnemu počitku moža, ki zasluži, da mu tudi „Gostilničarski Vestnik“ posveti nekaj vrst v spomin, ker je skoro celo njegovo življenje bilo ozko združeno z gostilniško obrtjo.

Blaž Mevželj, posestnik, gostilničar, načelnik okrajne gostilničarske zadruge in član tržkega predstojništva v Mokronogu je bil rojen 28. prosinca 1855 v Peklu na Dolenjskem. V začetku svoje mladosti delal je kot rudar pri trbovljski premogokopski družbi. Že kot tak je bil tako marljiv, da si je prištedil le zgolj z žulji svojih rok toliko, da je zámogel zapričeti s pomočjo svoje prve pridne ženke v Trbovljah na Štajerskem gostilniško obrt. Kljub temu, da se je vračal sleherni dan ves zmučen iz zaduhlega rova, posvetil je skoraj ves prosti čas, katerega je tako neobhodno potreboval za počitek, gostilniški obrti.

Njegova agilnost ni bila brezuspešna. Obrt mu je uspevala vedno lepše tako, da jo je leto za letom razširjal.

Po neizprosni izgubi njegove prve soproge mu je Bog dal v sedaj žalujoči mamicí še pridnejšo spremljevalko. Nekaj let potem posrečilo se mu je kupiti v Mokronogu malo po-



† BLAŽ MEVŽELJ.

sestvo, kjer je slabo staro hišo podrl in na istem mestu sezidal lepo enonadstropno hišo, katera je v kras celemu Mokronogu. Krstil jo je: „Gostilna pri Zvezdi“.

Svoje lepe visoke in zračne sobe je jako moderno opremil, osobito one, ki so mu služile za gostilniške prostore, odnosno za prenočevanje tujcev. Tedaj se mu je šele začelo razvijati njegovo veselje do gostilničarskega obrta. Čistost, red, hitra in točna postrežba se ni pogrešala nikdar pri njegovi hiši. S svojo prirojeno mu vljudnostjo in prijaznostjo znal si je hitro osvojiti srca in naklonjenost gostov. Tako je procvitala njegova obrt od dne do dne bolj. Bil je tudi vedno vnet za povzdigo in napredek gostilničarstva sploh. V tem oziru skrbel je tudi v svoji družini. V III. gostilničarski in kuharski tečaj v Ljubljano je poslal svojo starejšo hčerko, katera mu je bila v svoji marljivosti glavna opora pri gostilničarskem obratu.

Trudil se je tudi veliko za ustanovitev gostilniške zadruge. Kako so cenili njegovi gg. kolegi njegovo živahno in žilavo delavnost, so pokazali s tem, da so ga vedno izvolili za načelnika zadruge.

Izpostavljen ves čas svojega življenja prehladu v rudniku, kleti, ledenici i. t. d. si je nakopal zelo hud protin, kateri se mu je ob priliki strašnega požara v Mokronogu tako povečal, da ga je položil v posteljo, iz katere ni več zdrav vstal.

## LISTEK.

### Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

Ako serviramo k déjeunerju tudi meso, ribe, jajca itd., potem moramo pomakniti krožnik s sirovim maslom bolj na levo, navedene jedi pa predložiti nad servirni krožnik, ki je postavljen pred gosta. Posodico za jajca z žličico za jajca in malim nožem ali škarjami za jajca moramo predložiti vedno na krožniku.

Ako serviramo za celo rodbino kavo, čaj itd. le v eni posodi, moramo postaviti to z vsemi škodeljicami vred na desno glavarice rodbine in nato šele predložimo od te nalite škodeljice ostalim članom rodbine.

#### b) Breakfast.

Tudi Angleži in Amerikanci razlikujejo dvojni zajtrk in sicer plain breakfast (izgovori: plajn brekfest, t. j. preprost zajtrk) in regular breakfast (izgovori: regjuler brekfest, t. j. običajni zajtrk).

Pod plain breakfast razumeva Anglež kakor tudi Amerikanec kavo, čaj itd. s sirovim maslom in pecivom. Tak zajtrk pa zadošča le redkokrat Americancu, še manjkrat pa Angležu;

pri njih obstaja navadni ali regulerni zajtrk vedno tudi iz več jedi.

Anglež zahteva k svoji kavi ali svojemu čaju razven marmelade, jama (izgovori: žema),<sup>1</sup> medu, toasta (izgovori: tosta)<sup>2</sup>, kruha s sirovim maslom še kako jajčno jed, pred katero se servira navadno poridge (= gosta želiščna, bobova, ovsena juha, kaša) in kateri slede beefsteak, záreznice (koteleti), kokošja jetra s krompirjem ali mrzlo meso. (Čaj i. dr. ostane do konca obeda na mizi. Ako se servirajo ribe, se morajo predložiti pribori za ribe.)

Na angleško zajtrkovalno mizo spada poleg različnih krožnikov in škodeljic, ki smo jih že navedli pri déjeuner complet še takozvani slop-basin, t. j. večja skleda ali bovla, v katero vlije gost ostanek v škodeljici se še nahajajoče kave ali čaja itd. ako pije še nadaljno škodelico. Dalje je treba postaviti na mizo še Harverjevo omako, ako se servirajo záreznice (koteleti) ali chopi (izgovori: čopi), in v slučaju, da serviramo ribe ali steake, Worcestershire-sauce (izgovori: uörsterher zos, kar se izgovarja na kratko tudi: uörster zos). Čaj si nalije Anglež sam, vsled tega je treba prinesiti ločeno suh čaj, namreč čajeva peresca in vreio vodo. Vsled tega postavimo navadno v takim slučaju na mizo s špiritom ali ogljem zakurjen kotliček za čaj, pravzaprav kotliček za vodo (samovar).

<sup>1</sup> Jam = gelée iz sadja.

<sup>2</sup> Toast = popečeni, praženi, na različen način (z mlekom, sirovim maslom itd.) pripravljene fini kruhki.

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.

V soboto dne 16. mal. travna t. l. ob 11 uri 30 min. dopoldne je blagi mož izdihnil po dolgem, mukapolnem trpljenju na roki svoje tako ljubljene soproge svojo dobro dušo.

Ranjki je bil miren in blag značaj. Kot mož v pravem pomenu besede ni nikdar in nikjer zatajeval svojega mišljenja. V politične borbe se ni spuščal, toda povsod je branil in zagovarjal pravice ljudstva: Z mirno in odločno besedo je čestokrat ublažil marsikatero sodbo in prepričal v gostilni.

Kako je bil priljubljen v celem okraju, pokazal je njegov veličastni pogreb. Kljub skrajno slabemu vremenu prihiteli so iz daljne okolice njegovi kolegi in prijatelji, da mu izkažejo zadnjo čast in ga spremijo k večnemu počitku. — Pogreba so se udeležili korporativno vse tamošnje uradništvo, požarna bramba ter telovadno društvo „Sokol“. Ob 3. uri popoldne se je pričel pogreb. Zbor sokolskega pevskega odseka je zapel pred hišo žalosti žalostinko. Po cerkvenem blagoslovu so med zvonjenjem zvonov dvignili krsto in tisočglava množica se je pomikala v sprevodu v cerkev, od tod na pokopališče. Ob odprti gomili je zbor zopet dovršeno prednašal v srce pretresujočo žalostinko: „Gospod, usliši nas!“ Niti eno oko ni ostalo suho, katero je videlo, v koliki bolesti so jokale za ljubljanim očetom male hčerke.

S pokojnim Blažom Mevželjom je legel v grob eden prvoboriteljev za napredek gostilničarstva na Kranjskem; osobito njegovo delovanje na Dolenjskem se bode vedno težko pogrešalo.

Žalujoči čisl. rodbini naše najiskrenejše sožalje, prezasluznemu možu pa lahka zemljica in trajen spomin. —d.

## Gostilničarska zadruga v Idriji.

Gostilničarska zadruga v Idriji je imela 23. aprila t. l. svoj letošnji redni občni zbor, ki pa ni bil nič kaj povoljno obiskan. Precej krivde na nepovoljni udeležbi je pač pripisovati okoliščini, da je bilo skoraj na isto uro klicanih radi neke pravde mnogo gostilničarjev za priče.

O občnem zboru samem nam je podati sledeče poročilo:

Načelnik g. Kobal otvori občni zbor, konstatira sklepčnost in pozdravi navzoče, zlasti došlega odposlanca zveze, našega urednika ter poda nato poročilo načelstva. Načelstvo je imelo 4 seje, v katerih se je rešilo skupaj 123 točk, pred vsem pa je oddajala mnenja glede novih koncesij. V enem slučaju je zadruga rekurirala tudi na deželno vlado, a žalibog brezuspešno. Novih koncesij se je v letu 1911 v okolišju zadruga podelilo 11.

Ker se to poročilo odobri brez debate, poda načelnik takoj nato računski zaključek za l. 1911, ki izkazuje skupno 120 K 22 h dohodkov in 153 K 22 h izdatkov, torej primanjkljaja 33 K 22 h. Po poročilu pregledovalcev računov gg. Šepetavca in Božička, ki ob enem navedeta, da je znašalo čisto premoženje zadruga z 31. decembra 1911 skupaj 1365 K 22 h, katera svota je naložena plodonosno v hranilnici, se podeli načelstvu soglasno absolutorij, ter takoj nato preide k proračunu za l. 1912, o katerem se razvije daljša debata. Med drugim se zlasti debatira o tem, da naj se proglasi „Gostilničarski Vestnik“ tudi za obvezno glasilo idrijske gostilničarske zadruga. Vsi zborovalci soglašajo s tem in zato se tudi „Gostilničarski Vestnik“

proglasi za obvezno glasilo, katerega dobivajo vsled tega člani brezplačno.

Proračun sam izkazuje skupaj 261 K dohodkov ter 794 K izdatkov, torej primanjkljaja 533 K. Ta primanjkljaj naj se pokrije deloma iz naložene glavnice in pa na ta način, da se vpelje 2 K doklade za vse one člane zadruga, ki dosedaj še niso naročili „Gostilničarskega Vestnika“.

Proračun se soglasno odobri.

Na predlog g. Lipuščeka se volijo soglasno za delegate k zveznim zborovanjem sledeči gg.: Fran Didič, Alojzij Kobal, Andrej Lipušek in Srečko Kogej iz Idrije, Fran Božiček iz Sp. Idrije, Fran Blažič iz Dobračeve ter Filip Rudolf iz Črnega vrha, za namestnike pa Štefan Lapajne iz Sp. Idrije, Srečko Likar iz Vojskega, Marija Kankelj iz Godoviča ter Kajetan pl. Premerstein iz Jeličnega vrha.

Naslednja točka dnevnega reda je sprememba združnih pravil. Zadruga je bila namreč ustanovljena že l. 1886 na podlagi pravil sestavljenih v smislu obrtnega reda iz l. 1883. L. 1907 smo dobili popolnejši obrtni red in imajo vsled tega zakona zadruga širši delokrog kakor prejšnje čase. Ministrstvo je samo izdalo vzorna pravila, sestavljena na podlagi obrtnega reda iz l. 1907. Zato je priporočati, da se tudi idrijska zadruga posluži teh vzornih pravil. Temu od našega urednika stavljenemu nasvetu navzoči zborovalci soglasno pritrdijo, na kar se točka za točko soglasno sprejmejo še sledeče posebnosti:

Delokrog zadruga in članstvo ostane nespremenjeno.

Pravica glasovati in voljen biti je odvzeta tudi tistim članom, kateri in dokler so na dolgu s plačilom združne doklade.

Pri vajencih znaša učna doba 2 leti, sprejemnina in oprostitina pa se določita enako s 4 K.

Članom, ki navadno ne delajo s pomočniki, ni dovoljeno imeti hkratu po več nego enega vajenca, oni pa, ki delajo s pomočniki, smejo imeti za vsaka dva pomočnika po enega vajenca več.

Inkorporacijska pristojbina za nove člane naj bi znašala 40 K.

Združno načelstvo sestoji iz združnega načelnika, njegovega namestnika in združnega odbora, ki šteje 8 odbornikov ter 4 namestnike.

K slučajnostim se ne priglasijo nihče. Ker je vsled tega dnevnega reda izčrpan, zaključijo načelnik občni zbor z običajno zahvalo, ob enem pa izreka željo, naj bi se med člani zadruga dvignilo zanimanje za stanovska vprašanja.

Ta občni zbor je po našem naziranju odločilne važnosti za nadaljno delovanje idrijske zadruga in samo želimo, da bi se v kratkem dosegli oni cilji, katere so imeli zborovalci pred očmi tedaj, ko so sklepali o posameznih predlogih.

## Mojstrska bolniška blagajna ljubljanske gostilničarske zadruga.

Letošnji redni občni zbor mojstrske bolniške blagajne ljubljanske gostilničarske zadruga je bil sklican na 29. aprila 1912 popoldne na 3. uro v malo dvorano „Mestnega doma“ v Ljubljani. Kljub temu pa, da so se po dosedanjih pravilih udeleževali samo delegati, je došlo ob napovedani uri po starem ljubljanskem receptu tako malo zborovalcev, da je načelnik g. Stritar otvoril občni zbor šele po enournem čakanju, ko je lahko konstatiral v smislu pravil sklepčnost. V svojem na govoru je pred vsem pozdravil zastopnika

obrtne oblasti magistratnega svetnika gospoda Seška, potem pa dal duška svoji nevolji nad to epidemično brezbriznostjo ter nato prešel k dnevnemu redu.

Zapisnik zadnjega občnega zbora se odobri brez vsake debate, na kar poda tajnik g. Pintar letno poročilo, iz katerega posnemamo:

Stališče načelstva blagajne je bilo zelo težavno. Na eni strani bi namreč rado vstreglo vsem, še tako malenkostnim zahtevam članov, na drugi strani pa bi se tudi rado izkazalo, da zna štediti in varčevati z zaupanimi denarji. Stremiti mora namreč za tem, da rezervni fondi dosežejo zakonito predpisano višino, na podlagi katere bi se lahko na občnem zboru poročalo, da se sedaj lahko zmanjšajo prispevki članov, nasprotno pa zvišajo podpore. Blagajna narašča sedaj vsako leto za približno 2000 K.

Pretečeno leto je bilo za blagajno skrajno neugodno, kajti izdatki za zdravila, zdravnike, bolnišnico in zdravilne pripomočke so v pretečenem letu za nad 3300 K večji kot l. 1910.

Bolnikov se je zgledalo v pretečenem letu 94 in sicer 48 ženskih in 96 moških s skupno 896 bolnimi dnevi.

Razsodišče ni stopilo nobenkoli v akcijo.

Zaupni zdravnik blagajne je g. dr. Rus. Člani pa si volijo lahko kateregakoli zdravnika, ga morajo plačati sami in potem dobe za to pri blagajni štatutarično povračilo.

Sedaj so za blagajno vse ljubljanske lekarne proste, treba pa je, da imajo recepti pečat blagajne, ako hočejo dobiti člani zdravila na račun blagajne.

Med letom je pristopilo blagajni 34 članov, izstopilo pa 32. Koncem leta je imela blagajna 256 članov in sicer 139 moških in 127 ženskih članov. Umrlo je 8 članov, porodov je bilo tudi 8.

Med letom se je vršil 1 občni zbor in 9 odborovih sej. Blagajna se je skontrirala dvakrat. Uradnih spisov je bilo vloženih 38, oddanih pa na urade 46, drugih vlog pa je bilo skupaj 368.

Poročilo se odobri brez debate. Zato se preide k računskemu zaključku za l. 1911, ki izkazuje sledeče dohodke:

Gotovina v blagajni iz leta 1910	K	105'15
Vpisnine . . . . .	„	170'—
Prispevki članov . . . . .	„	7520'53
Razni drugi dohodki . . . . .	„	2231'39
Skupaj . . . . .	K	10023'07

Izdatki pa so bili sledeči:

Izplačane bolniške podpore . . . . .	K	2998'—
Honorarji zdravnikom . . . . .	„	2003'68
Zdravila in zdravilni pripomočki . . . . .	„	755'54
Pogrebščine . . . . .	„	550'—
Bolnišnice . . . . .	„	703'30
Upravni troški . . . . .	„	1278'—
Razni troški . . . . .	„	734'93
Skupaj . . . . .	K	9023'45

Čistega prebitka iz leta 1911 je torej . . . . . K 999'62

Premoženjsko stanje blagajne z dne 31. decembra 1911 pa je sledeče:

Gotovina v blagajni . . . . .	K	57'61
Vloga „Mestne hranil.“ z obrestmi . . . . .	„	9889'92
Vrednost inventarja po odpisu . . . . .	„	671'87
Skupaj . . . . .	„	10619'40

Ker blagajna nima nikakih pasiv, pomenja ta znesek ob enem tudi čisto premoženje blagajne.

Pregledovalec računov g. L. Pogačnik poroča, da so revizorji pregledali račune in jih v redu našli. Zato predlaga odboru absolutorij, ki se tudi soglasno podeli.

Prihodnja točka obsega sklepanje glede spremembe pravil. Dosedaj so se namreč udeleževali samo delegati, odslej naprej pa naj se jih udeležujejo vsi člani blagajne. Zato je soglasno sprejeta sledeča sprememba § 18 pravil: „Občni zbor obstoji iz vseh stanov blagajne. Člani, ki so dva meseca na dolgu s prispevki, nimajo posvetovalnega glasu in ne pravice volitve na občnih zborih.“

V nadzorovalni odbor se volijo soglasno: Rudolf Stritar, Alojz Pogačnik in Jakob Bevc kot člani, Matej Soklič, Ivan Ženko in Jan Fiala pa kot namestniki.

Pri raznoterostih se na predlog načelnika sklone soglasno opustiti za tekoče leto pobiranje mesečnega prispevka po 20 h k upravnim stroškom, ker bo blagajna tudi brez tega izhajala.

Daljša debata se razvije o tem, zakaj se soproge gostilničarjev ne sprejemajo več kot člani blagajne. To zadevo temeljito pojasni magistratni svetnik g. Sešek, češ da je blagajna obligatorna in da radi tega ne sme sprejemati v smislu zakona prostovoljnih članov. V zvezi s to zadevo se razpravlja potem o vprašanju, kaj storiti z dosedanji prostovoljnimi člani. Sklene se, da naj se ti, ker so že iz vsega početka pri blagajni, pripuste še nadalje kot člani, da ne bi trpeli škode.

S tem je bil tudi dnevni red izčrpan. Zato zaključni načelnik z zahvalo udeležencem, zlasti g. svetniku Sešku občni zbor.

## Vprašalnica.

Vprašanje št. 31.

Kako napravim čisto nov sod pripraven za vino?

Odgovor:

Vsak nov sod vsebuje mnogo čreslovine in drugih tvarin, katere moramo odstraniti na ta način, da sod najprvo izparimo z vrelo vodo. Nato ga je polniti 4 do 6 dni s svežo vodo, katero je treba vsak dan menjati.

Ako bi sod vkljub temu kazal še poseben duh po pustobi, morate ga iznova izpariti in pri tem gledati na to, da pride krop v dotiko z vsemi notranjimi deli sode, kar dosežete s pridnim valjanjem po tleh.

Izparjenje je toliko časa ponavljati, da priteče iz sode čista voda.

Ko je to doseženo, izparite sod še z zavretim vinom. Če je pri rokah mošt, se pusti še most prekipeči v njem.

Za prvi čas ni na mestu, napolniti sod z najboljšim vinom.

Vprašanje št. 32.

Pri nas se prodaja neko sivo žveplo, v katero so pomešana razna zelišča, ki dajejo vinu baje fin duh in okus.

Ali priporočate rabo takega žvepla v gostilniški kleti?

Odgovor:

Takozvano zelišno žveplo (Kräutereinschlag) je malovredno blago, s katerim preplavljajo dvomljive tvrdke naše trgovine.

Te vrste žveplo ni samo drago in brez vsake koristi, ampak poleg tega še priznano škodljivo, kjer se rabi. Zato Vas in vse gostilničarje odločno svarimo pred nakupom in rabo takega žvepla.

Naj so tista, žveplu primešana „zelišča“ še tako lepo dišeča, napravijo sežgana v sodu zopern duh in razvijajo vinu škodljive pline. Poleg tega pa je tudi samo žveplo slabše vrste.

Za žvepljanje praznih sodov, kakor vina rabiti je najbolje azbestovo žveplo, ki se dobi v vsaki boljši trgovini.

Azbestovi žvepleni traki imajo prednost, da stopljeno žveplo ne kapa pri sežiganju v sod ali vino, ampak se čisto sežge. Zraven tega pa je žveplo te vrste najbolj čisto in prosto vsakršnih primesi.

Glede žvepljenja samega pa Vas že sedaj opozarjamo na tozadevni članek, ki ga priobčimo v eni prihodnjih števil.

Vprašanje št. 33.

Ali sta pri nanovo ustanovljeni gostilničarski zadrugi dolžna plačati sprejemnino v slučaju, da izvršuje obrt najemnik, oba, lastnik koncesije in najemnik?

Odgovor:

V smislu § 2. in § 14. združnih pravil sta dolžna plačati v vprašanju navedenem slučaju sprejemnino (inkorporacijsko pristojbino) v visočini, kakoršna je določena v pravilih, tako imejitelj koncesije kakor tudi najemnik, ker z ustanovitvijo zadruga postaneta oba samoposebni člana zadruga in mora sprejemnino plačati po pravilih vsak član. Sprejemnino pa mora plačati tudi vsak poznejši najemnik in naj se ti še tako pogosto menjavajo, dočim lastnik (imejitelj) koncesije plača sprejemnino samo enkrat, ako ne otvori v okolišu svoje zadruga nadaljnjih samostojnih obratovanj ali filijalk. Priporočamo Vam, da pozorno prečitate pravila, ki jih itak morate dobiti od načelstva. Pripomniti nam je končno še radi popolnega razumevanja: Ako n. pr. kak najemnik, ki je že vplačal Vaši zadrugi sprejemnino, prevzame v najem v okolišu Vaše zadruga drugo gostilno, mu takrat ni treba plačati vnovič sprejemnine. On je namreč že bil član zadruga. Ravno tako temu najemniku ni treba plačati sprejemnine, ako si je n. pr. pridobil lastno koncesijo. Pač pa mora plačati v obeh slučajih morebitne razlike pri visočini sprejemnine. Pri ustanovitvi zadruga je znašala n. pr. sprejemnina 10 K. Na poznejšem občnem zboru pa ste jo zvišali na 30 K. V tem slučaju mora vendarle plačati razliko 20 K.

Ako Vam končno navedemo še, da mora sprejemnino vplačati načelstvu zadruga tudi vsak prosilec za novo lastno gostilniško koncesijo, odnosno da mora svoji prošnji priložiti pobotnico načelstva o vplačani sprejemnini, ker drugače obrtna oblast ne sme o tej prošnji ukrepati, potem smo Vam menda povedali vse, kar se tiče sprejemnine (inkorporacijske pristojbine). Seveda pa mora združno načelstvo vrniti prosilcu vplačano sprejemnino v slučaju da se mu ni podelila zaprosena koncesija.

Vprašanje št. 34.

Ali je pri gostilničarskih zadrugah res vsako pooblaščenje izključeno? Kdo ima v slučaju, da je koncesija oddana v najem, pri občnih zborih glasovalno pravico, imejitelj koncesije ali oba?

Odgovor:

V smislu obrtnega reda in po § 16 združnih pravil je pri združnih zborih vsako pooblaščenje izključeno, torej je n. pr. od soproge na soproga, od očeta na sina ali obratno itd. izstavljeno pooblastilo neveljavno. Glasovalna pravica se mora namreč izvrševati osebno.

Glasovalno pravico imajo v smislu §§ 2. in 7. združnih pravil vsi člani zadruga, ki izvršujejo v okolišu zadruga samostojno ali kot zakupniki enega ali več v § 16. obrtnega reda naštetih obrtov, to se pravi z drugimi besedami, da imata glasovalno pravico oba, lastnik koncesije, in pravilno naznanjeni najemnik. To je ugotovljeno tudi že z več razsodbami obrtne oblasti v višjih instancah.

Popolnoma natančno pa je to razmerje ugotovljeno tudi z odlokom trgovskega mini-

sterstva z dne 22. junija 1897 št. 31.015, kjer se podrobno navajajo tudi slučajji.

Vprašanje št. 35.

Kako se odmeri pri gostilničarskih zadrugah morebitna doklada in kdo jo mora plačati?

Odgovor:

Visokost doklade se ugotovi s proračunom. Skupna doklada je namreč enaka primanjkljaju, ki ga izkazuje proračun. Ta primanjkljaj se potem porazdeli na posamezne člane zadruga v smislu besedila § 14. združnih pravil. Nekatere zadruga imajo po pravilih ugotovljeno, da se doklada porazdeli enakomerno po koncesijah, drugim pa je podlaga za doklado združnim članom predpisana pridobnina od onega njihovega obrta, ki utemeljuje članstvo pri zadrugi.

Radi lažjega umevanja navajamo dve primeri. Pri zadrugi, ki šteje 120 članov, toda samo 100 koncesij, je po pravilih ugotovljeno, da se doklada porazdeli enakomerno po koncesijah. Po proračunu je potrebno pokritje primanjkljaja v znesku 320 K. Zato se ta doklada določi s K 267 na osebo, kajti pri v najem oddanih koncesijah mora v tem slučaju plačati doklado tako najemnik kakor tudi imejitelj koncesije.

Pri drugi zadrugi je podlaga za odmero doklade direktni obrtni davek. Zadruga šteje z najemniki vred 190 članov. Načelstvo je ugotovilo, da imajo člani skupaj predpisanega 4000 K direktnega obrtnega davka in ve tudi, koliko ga ima vsak posamezni član predpisanega. Po proračunu ugotovljeni primanjkljaj znaša 800 K in ta znesek je treba pokriti. Teh 800 K odgovarja v našem slučaju 20% vsega predpisanega direktnega obrtnega davka. Zato znaša tudi doklada 20% vsakemu posameznemu članu predpisanega direktnega obrtnega davka iz naslova gostilničarskega obrta, pa naj si je potem najemnik ali imejitelj koncesije. Ako mu je n. pr. predpisanega 10 K direktnega obrtnega davka (iz gostilničarskega obrta), potem mora plačati 20%, t. j. 2 K združne doklade, ako pa bi mu bilo predpisanega 200 K, tedaj mora plačati tudi 20%, t. j. 40 K.

Vprašanje št. 36.

Ali se sme pri gostilničarskih zadrugah voliti načelstvo, odnosno odbor z vzklikom?

Odgovor:

To je odvisno od besedila pravil. Večina naših gostilničarskih zadrug, in če se ne motimo, sploh vse imajo § 23. združnih pravil izrecno navedeno: „Vse volitve se vrše po glasovnicah“. Zato je vsaka volitev z vzklikom neveljavna, četudi so morda vsi navzoči zborovalci za tako volitev in četudi morda navzoči zastopnik obrtne oblasti dopusti volitev z vzklikom.

Zato priporočamo, da se radi previdnosti vrše vse volitve pri gostilničarskih zadrugah z glasovnicami. Drugače se namreč prav lahko pripeti, da se morajo volitve še enkrat razpisati. Zadošča namreč, da se tudi nenavzoč član zadruga radi volitve z vzklikom pritoži v teku 14 dni po izvršeni volitvi na obrtno oblast prve inštanice in ta mora potem volitve razveljaviti in odrediti novo volitev.

Vprašanje št. 37.

Ali Vam je znana priporočljiva tvrdka, ki se peča s hladilnimi napravami in dobavlja solidne hladilne aparate.

Odgovor:

Priporočati Vam moremo v tem oziru dunajsko tvrdko Pross, Skalar & Pirc, Dunaj, XVII., Hernalser Hauptstrasse Nr. 210, na katero se obrnete lahko s slovenskim dopisom po cenike in morebitne proračune. Priporočamo Vam tudi, da se pri tem ob enem sklicujete

na naš list. Kolikor je nam znano, je to edina domača tvrdka, ki se peča s takimi napravami in ki izdeluje tudi male hladilne stroje.

Vprašanje št. 38.

Ali Vam je znano, pri kateri tvrdki se dobe one 10litrske steklenice za vino, kakoršne ima ljubljanska gostilna „Pri Fajmoštru“?

Odgovor:

Kakor smo se informirali, izdeluje te za vsako gostilno priporočljive steklenice tvrdka Alfred Kochmann v Breslavi (Breslau) v Nemški Šleziji. Te steklenice se imenujejo „Triumph“ in stane ena loco Breslau K 21.—. S carino, embalažo in transportnimi troški stane steklenica, postavljena na dom, 22—24 K. Zastopstvo za Kranjsko ima g. Srečko Potnik, poslovođaja pri tovarni sodavice v Ljubljani. Vsakemu gostilničarju moremo priporočati nabavo teh praktičnih steklenic.

Vprašanje št. 39.

Ali mi je dopuščeno doprinesiti dokaz resnice, da moje tele, kateremu manjka en zob mlečnik, še ni „eno leto“ staro?

Odgovor:

Žalibog ne! Za določitev starosti teleta je z ozirom na plačanje užitninskega davka merodajna izključno le „opomba 2 tarifne cene zakonika o davku na meso z dne 16. junija 1877 drž. zak. št. 60.“

Dotična opomba čisto natančno določa, da je le dotična teleta do starosti enega leta smatrati, katerim ne manjka nobeden „zob mlečnik“.

Vsak drug način dokazovanja je nedopusten. —d.

Vprašanje: 40.

Izvršujem in imam vse pravice po § 16 obrtnega reda. Pri c. kr. davčnem uradu sem prijavil in vplačal posebno davščino za „žganjetoč kot postranski obrt“, poleg prenočevanja tujcev in oddaje jedil za vsako polovico leta v znesku 84 vin.

Ali smem prodajati žganje tudi čez ulico v odprtih steklenicah in v koliki meri?

Odgovor:

Prav gotovo! Zakon o davku na žganje ne določa, na kak način naj se izvršuje žganjetoč, temuč le v kakem „obsegu“ se izvršuje nasproti z drugimi dovoljenimi pravicami, katere so našete v § 5 odst. 2 imenovanega zakona, (te so: prenočevanje tujcev, oddaja jedil, kave in prodaja slaščic.) Da nas bolje razumete, koliko imate čistega dobička od iztočenega žganja in koliko zajemate dobička od izvrševanja ravnokar navedenih pravic,

Kot izvrševalec žganjetoča kot postranski obrt imate ravno tiste pravice pri točenju kakor izvrševalec žganjetoča kot glavni obrt.

Žganje smete prodajati čez ulico bodisi v zapečatenih ali odprtih steklenicah v poljubnih množinah. In to po vsej finančni in obrtni pravici (§ 1. odst. 2, 3 in 4 zak. na žganje in § 17 obrtnega reda), seveda z izjemo prodaje le samo v zaprtih posodah, katera se temeljem odločbe not. ministrstva z dne 31. prosinca 1873 št. 1353 ne more kot iztoč v smislu § 17 obrnega reda smatrati.

Zelo pereče vprašanje postane pa pri tem, ako vsled tega, ker prodajate žganje čez ulico ne prekoračite dobička od žganjetoča nad 1/5 od dobička, katerega zajemate od drugih izvršujočih pravic!

Le tedaj, ako bi v resnici izvrševali žganjetoč v tako velikem obsegu, kar dvomimo, bi Vam svetovali, da naznanite in vplačate pri davčnemu uradu posebno davščino za žganjetoč kot glavni obrt. In to vsled tega, ker bi se Vam bilo bati, da bi se Vaš žganjetoč uradno kvalificiral kot glavni obrt. Ker ste naznanili in vplačevali posebno davščino le za

žganjetoč kot postranski obrt, bi namreč morali zategadelj doplačati prikrajšano davščino, poleg te pa tudi občutno kazen.

Upamo, da smo Vam dovolj jasno povedali! Zdravi!

—d.

## Razno.

**Današnja številka ima prilogo** glede izleta gostilničarjev v Postojno in smo se ravno radi ureditve te priloge z listom nekoliko zakasneli, ker smo morali do zadnjega trenutka čakati še na posamezne podatke glede izleta, vlaka itd. Splošno pa opozarjamo na prilogo kot tako in le želimo, da bi se izleta udeležilo častno, impozantno število udeležencev.

**Izleta v Postojno se udeleži lahko vsakdo**, kdor vstreže v prospektu navedenim pogojem, torej ne samo gostilničarji, marveč tudi njih soproge, družina, prijatelji in znanci. Tovariši! Agitirajte zato tudi med Vašimi gosti, da se Vam pridružijo. Izlet mora biti impozanten.

**Položnice in zopet položnice.** Nekako čudno se nam zdi, da moramo nekaterim tovarišem in tovarišicam vedno prilagati položnice in jih opominjati, da naj zadoste svojim obveznostim. Mnogo jih je namreč še, ki menda namenoma ne poravnajo naročnine. Tem danes vnovič prilagamo položnice z vljudnim pozivom, da naj nemudoma zadoste svoji dolžnosti in najkasneje do 20 t. m. poravnajo naročnino, ki je itak malenkostna za strokovni list. Pri vseh listih se plačuje naročnina vnaprej in to se mora zahtevati tudi pri strokovnem listu. Pri drugih listih sploh ne pošiljajo lista toliko časa brezplačno in tudi starim naročnikom brezpogojno vstavijo določiljanje lista, ako ne obnove naročnine. Tega sredstva se bomo posluževali odslej naprej tudi mi. Zato pa tem samo ponavljamo: Poravnajte nemudoma naročnino, drugače se Vam dopošiljanje lista vstavi.

**Zopet napredek.** Na svojem zadnjem občnem zboru je sklenila tudi gostilničarska zadruga v Idriji proglasiti „Gostilničarski Vestnik“ za obvezno glasilo, ki naj se pošilja brezplačno vsem njenim članom. To pomenja gotovo zopet napredek za gostilničarsko stanovsko organizacijo, kajti le na ta način je mogoče izvojevati uspehov v prilog našega stanu. Le na ta način se vzbudi med posameznimi člani tudi zanimanje za stan in zadeve, ki se splošno tičejo stanu, le na ta način pa je tudi mogoče privedi stan zopet do onega ugleda, ki ga je užival pred desetletji, ko se je gostilniško obrt še splošno nazivalo „Zlato obrt“. Želeti bi bilo, da bi vzgledu gostilničarskih zadrug na Bledu, v Zagorju in Idriji sledile v kratkem tudi ostale naše zadruge, kajti gotovo je, da bodo potem tudi obrtna oblastva vse drugače postopale z gostilničarjem kot obrtnikom.

**Himen.** Tovariš gosp. Alojzij Kobal, načelnik gostilničarske zadruga v Idriji, se je poročil v Gorici z gdč. Mici Lavrenčičevo iz Vrhpolja nad Vipavo. Novoporočencema naše najiskrenejše častitke.

**Poročil se je g. Milan Jenčič**, gostilničar v Mengšu, z gdčno. Mici Jankovič. Mengške fante je ta korak g. Jenčiča zelo ožalostil, kakor je razvidno iz „parte“. Nasprotno mu pa mi želimo: Bilo srečno!

**Novomeški okraj.** Dne 9. majnika 1912 se je vršil v gostilniških prostorih „Pri Škabernetu“ v Novemestu sestanek, katerega namen je bil ustanoviti za novomeški okraj gostilničarsko zadrugo. Radi pomanjkanja prostora smo morali odložiti podrobno poročilo za prihodnjo številko.

**Gostilničarska zadruga v Železnikih** ima v sredo dne 22. majnika popoldne ob 3. svoj letošnji redni občni zbor v prostorih g. Gabrijele Thalerja v Železnikih. Na dnevnem redu so sledeče točke: 1. Pozdrav načelstva; 2. Čitanje zapisnika o ustanovnem občnem zboru; 3. Poročilo načelstva o dosedanem delovanju in o računih; 4. Proračun za tekoče leto; 5. Raznoterosti. Ker so tovariši v selški dolini jako agilni, se je nadejati številne udeležbe.

**Plavalna tekma na Bledu.** Dobili smo sledeči dopis: „Lansko leto se je priredila na Bledu plavalna tekma, ki je vsestransko končala povoljno. Pričakovali smo, da se bodo vsled tega te tekme vsako leto ponavljale, kajti

ravno razne tekme so dandanes velikanske atrakcije za letovišča. V našem pričakovanju pa smo se menda pošteno motili. Kakor se čuje, zdraviliška komisija, ki je bila lansko leto prirediteljica, letos ni nič kaj dovzetna za tekmo, druge korporacije pa se tudi ne menijo dosti za to. Letos bi bila tekma gotovo tako v športnem oziru še bolj interesantna kakor lansko leto, a tudi gmotno bi ne končala s primanjkljajem, ako bi se vpoštevale vse skušnje, ki smo jih imeli pri lanski tekmi. Glavno pa bi bilo, da bi se dan tekme že sedaj določil in nemudoma sporočil vsem športnim listom in časopisom, ki imajo stalne športne rubrike. Sedaj je prav zadnji čas za to, kajti naznanila bi se pravzaprav morala objaviti že v marcu, oziroma v februarju. Na ta način bi se tujski promet, vsaj mednarodni gotovo izdatno povzdignil. To pa ni samo želja prizadetih gostilničarjev, hotelirjev in lastnikov vil, marveč to je v prvi vrsti tudi dolžnost vseh onih korporacij, ki so si zadale nalogo, pospeševati tujski promet. Naj bi torej te korporacije nemudoma ukrenile vse, kar je v ta namen treba izvršiti in naj bi se v najkrajšem času sklical sestanek, na katerem bi se tudi podrobnosti določile. Sezona se bliža, zdaj se še lahko dela, potem bo delo radi drugih opravkov otežkočeno.

**Zelo zanimiva je statistika** o državnem užitninskem davku na vino. Posamezne kronovine so plačale v l. 1909 na tem užitninskem davku sledeče svote:

Češka . . . . .	207.729 K
Moravska . . . . .	295.419 „
Šlezka . . . . .	66.773 „
Niž. Avstrijska . . . . .	7.333.952 „
Gor. Avstrijska . . . . .	153.561 „
Štajerska . . . . .	1.240.100 „
Solnograška . . . . .	45.341 „
Tirolsko s Predarlskim . . . . .	844.838 „
Koroška . . . . .	545.752 „
Kranjska . . . . .	663.046 „
Goriška . . . . .	504.025 „
Trst . . . . .	1.768.810 „
Istra . . . . .	401.125 „
Dalmacija . . . . .	81.775 „
Galicija . . . . .	294.027 „
Bukovina . . . . .	40.518 „
skupaj torej . . . . .	14.186.781 K

Glavni delež na užitninskem davku na vino ima torej Dol. Avstrija z 52%, dalje pride Trst z 12,4%, Štajerska 8,7%, Tirolska s Predalskim 6%, Kranjska 4,6%, Goriška 3,6%, Istra 2,8%, Moravska 2%, Galicija 2%, Koroška 1,7%, Češka 1,4%, Gor. Avstrija 1%, Dalmacija 0,5%, Šlezija 0,4%, Solnogradska 0,3%, Bukovina 0,2%. — V l. 1909 je znašal užitninski davek za 1.063.033 K več, kakor v l. 1908 in za 1.308.104 K več, kakor v l. 1907. V avtonomnih mestih (n. pr. Praga, Brno, Ljubljana i. t. d.) je običajen enotni tarif. Tam se plača za 100 l vina 6,36 K, oz. 100 l vinskega mošta 4,24 K, sadnega mošta 1,90 K in k temu pride še državna doklada v smislu ces. odredbe z dne 17. maja 1850 v znesku 2%. Za mesti Trst in Dunaj je upeljan poseben tarif. Na Dunaju se plača za 100 l vina v sodu 8 K in občinska doklada 2,40 K, skupno torej 10,40 K, za 100 l vina v buteljkah 16 K z občinsko doklado 20,80 K, od 100 l vinskega mošta z občinsko doklado vred 7,80 K, od 100 l sadnega mošta 2,60 K. V Trstu se mora plačati od 100 l vina v sodu vsega skupaj 24, v buteljkah 56 K, vinskega mošta 23,40 K, sadnega mošta 4 K. Kakor je velik užitninski davek na Dunaju, vendar se je razprodalo tam v l. 1909 695.022 hl vina v sodih, 6.292 hl v buteljkah, 45.000 hl vinskega in 14.217 hl sadnega mošta. Dunaj in Trst sta plačala v l. 1909 v celem 53,3% vsega državnega užitninskega davka na vino.

**Zdravljenje pijancev v Ameriki.** Policijski sodnik Pollard v St. Luis-u je uvedel sodno prakso, da se notoričnim pijancem, kateri so zagrešili kako kaznjivo dejanje, odloži prisojena jim kazen, če obljubijo s svojo možko besedo, da se bodo daljšo dobo vzdržali vsakega zavžitja alkoholnih pijač. Če obsojenec drži svojo besedo, more mu biti kazen tudi popolnoma odpuščena. Ta „Pollardov zistem zdravljenja pijancev“ že praznuje svoj vhod v Evropo. V knježevini Lippe v veliki vojvodini Hessen na Nemškem je bila izdana ministerska naredba, katera dovoljuje odložitev kazni ob-



POSTOJNA.

# Program

## za izlet gostilničarjev v Postojno dne 30. majnika 1912.

Udeleženci lanskega gostilničarskega izleta na Bled so izrekli željo, naj se priredi letos izlet gostilničarjev v Postojno. „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ je to željo vpoštevala in v svoji zadnji seji sklenila prirediti

**v četrtek dne 30. majnika 1912 majniški gostilničarski izlet v Postojno.**

Zdi se nam umestno, pri tej priliki povdarjati na prvem mestu one okoliščine, ki so bile zlasti merodajne za prireditev izleta.

Pred vsem je namen izleta:

1. Slovensko gostilničarstvo naj se na tem izletu med seboj še bolje spozna kakor je bilo to mogoče pri izletu na Bled, kajti na ta način se **podkrepi najboljše stanovska zavest.**

2. Slovensko gostilničarstvo naj se seznanja na zabaven način z **onimi našimi kraji**, ki radi svojih čudeznih krasosot slove že po celem svetu in ki jih leto za letom poseča na tisoče tujcev. Lansko leto smo občudovali naše planinske kraje, letos gremo tja, kjer je bajni čarnarave prestavljen pod zemljo. Zlasti onim našim gostilničarjem, ki imajo opravka s tujci in letoviščarji, moramo najtopleje priporočati, da se udeležijo zanesljivo izleta. Na lastne oči bodo namreč videli, da takim prizorom ni para na svetu, in zato bodo tudi lahko priporočali svojim gostom poset Postojne in Postojnske jame. S tem bodo pa višili ob enem tudi stanovsko vzajemno medsebojno podpiranje.

3. Našemu gostilničarstvu pa naj bi bil ta izlet ob enem tudi malo poučno potovanje.

Postojna in z njo vred tamošnji naši stanovski tovariši so vsled vedno vršечih se jamskih slavnosti in številnih obiskov po tujcih že vajeni zmagovati tudi največje navale in prirejati gostom slavnosti ter zabave, ki tem ostanejo za vedno v spominu. Enako kakor pri velikih jamskih slavnostih je zamišljen tudi naš izlet. Vsled tega si z udeležbo samo razširimo obzorje.

4. Slovensko gostilničarstvo naj bi se pa spominjalo izleta tudi še v poznih letih kot dneva neprisiljenega, zdravega razvedrila. Vsled svojega obratovanja je gostilničar itak navezan skoraj skozi celo leto in dan na dom in le redkokedaj se more odtrgati za par ur od doma. Z izletom v Postojno pa mu je ob enem dana tudi priložnost, otresti se za trenotek duhomornih vsakdanjih skrbi.

5. Končno pa naj je izlet v Postojno manifestacija naše stanovske organizacije, ki naj v najkrajšem času privede merodajne činitelje in javnost sploh do tega, da uvažuje in vpoštevata naša stremljenja.

Ti razlogi so odločevali pri voditeljih naše stanovske organizacije, ko so se odločili za izlet, ti razlogi pa naj bi bili merodajni tudi za vsakega zavednega gostilničarja in naj mu vevajajo, da se izleta ne udeleži le sam za svojo osebo, nasprotno, da vzame s seboj tudi svoje in svoje najboljše znance ter prijatelje in da tudi prisvojih omahljivih, še neodločnih tovariših vpliva na to, da se zanesljivo udeleže tudi ti izleta.

In sedaj nekaj podatkov o Postojni in jami, da je vsakdo že vnaprej poučen vsaj nekoliko o tem kraškem biseru in da lahko s temi podatki postreže tudi morebitnim nepoučenim gostom.

Mesto Postojna (553 m nad morjem) z nad 2000 prebivalci leži ob progi južne železnice nekako na sredi med Ljubljano in Trstom v obširnem naravnem parku, ki ga ščitijo proti severu skalnate stene Soviča, proti zapadu pa obdaja raztrgano hribovje Hrušice. Postojna je sedež okrajnega glavarstva, okrajnega sodišča in davkarije. V Postojni se vstavljajo brzovlaki, mesto ima poštni in brzojavni urad, lekarno, več zdravnikov, gorko kopališče in poleg petrazredne ljudske še meščansko šolo. Mesto ima svoj vodovod, električno razsvetljavo in dobro kanalizacijo. Ker poseča Postojno na leto do 50.000 tujcev, je



15 METROV VISOK STEBER NA KALVARJI.

tam tudi gostilničarstvo dobro razvito. Poleg 4 hotelov se nahaja namreč v Postojni še cela vrsta restavracij in boljših gostiln. Tudi lesna trgovina močno cvete v Postojni.

Privlačna sila Postojne pa je svetovnoznana jama, o kateri pri našamo ob enem nekaj slik. Do jame se pride iz mesta po stranski poti, ki se loči sredi mesta pod farno cerkvijo od državne ceste. Po desetminutni hoji smo pred jamskim parkom, v katerem se nahaja vhod v jamo.

Glede jame same podajamo opis jamskega tajnika g. Perkota, ki gotovo izborna pozna ta pravljčni svet pod zemljo.

Postojnska jama je najbogatejša kapniška votlina in je izmed vseh jam na svetu najlažje dostopna. Vseh njenih krasot prav tako ne moremo opisati, kakor je nemogoče opisati lepo planinsko okolico; noben opis ne bo tako učinkoval na čitatelja, kakor učinkuje na opazovalca narava sama. Kdor še ni nikdar hodil po prostorih večne noči, nikakor ne more poznati onega občutka, ko se v njem družijo strah z zadovoljstvom, ko se posetniku odkrivajo tajnosti podzemeljskega sveta. Preden prekoračimo gotski portal vhoda, pogledimo še navzdol, kjer izginja reka Pivka v tmino, a prispe po približno 7 km zračne daljave šele pri Malograjski Jami v Planini zopet na dan.

V jami smo. — Prostor, ki je že izpočetka udoben, vendar ne prevelik, se razširja po višini in širjavi do ogromnosti. Nahajamo se v Stolni cerkvi. Električne obločnice se iskre v tej silni dvorani, a svod je še vedno zavrt v tančico podzemeljskega mraka. Globoko spodaj šumi zelena Pivka, ki se je vidi le kratek tek. Tu zremo najčudovitejše kamnate tvorbe, ki kažejo, jasno razsvetljene, tajnostne sence. Ko stopamo po 84 stopnicah navzdol proti mostu, ki drži čez Pivko, imamo dovolj časa, da občudujemo vedno nove prizore.

Ko prehodimo še 82 stopnic, dospemo pred vhod v Cesarja Ferdinanda jamo. Tu se začne 16 km dolga železnica, ki drži do Kalvarije in prav posebno zanima posetnike. „Ferdinandova jama“ je pravzaprav dolga vrsta večjih in manjših jam z najkrasnejšimi kapniki. Navedemo le prižnico, mesnico, mali vodopad, parobek v železu, levovo glavo, krstni kamen, sarkofag, gledališčno ložo, stol sv. Petra, ječo itd.; to so imena, ki se najbolj prilegajo tem čudeznim oblikam. Ko smo si vse to ogledali, pridemo v največjo votlino v Ferdinandovi jami, na plesišču. Na tem velikanskem prostoru, ki ga razsvetljujejo električne obločnice in brezštevilo sveč, je vsako leto na Binkoštni ponedeljek in 15. avgusta sestanek tisočerih tujcev, ki se združijo ob zvokih vojaške in civilne godbe k pravcati ljudski veselici. Pri plesišču se cepi jama na desno in levo v sklenjen lok, kar ima to veliko udobnost, da ni treba hoditi dvakrat po isti poti.

Ko nadaljujemo pot na levo proti „Cesarja Franca Jožefa“ in „Elizabetni jami“, se nam odpre nov zaklad krasot; divni kapniki se bliščijo v svetlobeli in v temnordeči barvi. Tisoče in tisoče let je delovala narava, preden so nastali čudežni stalagmiti, rastoči iz tal, ali pa raz strop viseči stalaktiti, ki tvorijo najčudovitejše oblike. Tu najdemo krasne skupine Male Kalvarije, dež, krokodila, spečo deklico, ledene sveče, izbo iz briljantov, vrbo žalujko in dr. Dospeli smo do Belvedera, ki se po pravici prišteva najlepšim delom Postojnske jame. — Na mali planoti, od koder je najčudovitejši razgled, se nahaja piramida iz črnega marmorja s primernim napisom v spomin na posej cesarske dvojice leta 1857.

Ko zapustimo Belvedere, pridemo do Puščavnika, to je do stalagmita, ki sameva na hribčku. Prekoračivši hrib Ljubelj, si ogledamo Marije Ane Jamo in stojimo pred Briljantom s svetlobelim blestečim stebrom. Pot nas zdaj pelje k novemu znamenitemu delu jame, h Kalvariji. Ta je približno 40 m visok kamenit hrib, pokrit s stotinami stebrov v najčudovitejših oblikah in vseh barvah: podoba otrpnjenega ljudstva, pomikajoča se na Golgato! Ta dvorana je zelo obsežna; strop se vzdiguje do 50 m visoko in vodoravna prostornost sega do 200 m. Pot navzgor in navzdol po jako zložitih serpentinah nam nudi bajnolep razgled po električno razsvetljenem gladkem kamenju.

Najdragocenejši zaklad Postojnske jame je položen konec, na levo od Kalvarije, z imenom Nova Jama, ki jo nameravašo v kratkem umetno otvoriti ter električno razsvetliti.

Pot nas pelje zopet nazaj. — Spotoma si ogledamo angleško cerkev, drevored iz stebrov, ter gremo pod zvrnjenim stebrom, Zvrnjeni steber leži vodoravno nad potom; njegov premer znaša 4,5 m, nanj pa se je nakopal še drug steber, ki meri 2 m v premeru. Računajo pa, da rabi kapniška zmes 10 let, preden zraste 0,5 mm; iz tega lahko posnamemo, koliko tisoč let je potrebovala narava, preden je naredila teh 6,5 m v premeru. Dalje dospemo do zemljevida, stebrov dvojčkov, dalje do Nadvojvode Ivana Jame z najkrasnejšimi kapniki. (Kdor si hoče to jamo ogledati, mora se posebej prijaviti.) Dalje vidimo turško sabljo, spečega leva i. dr.

Naposled dospemo do najlepšega, najdivnejšega stvarstva, do slovečega Zagrinjala. Neizrečeno lepo zguban visi kakor iz težkega brokata 3 m dolg stalaktit, ki je skoz in skoz bel ter ima 10 cm širok rob pomarančaste, svetlordeče in rjave barve. Zagrinjalo zasluži povsem svoje ime. Odtod si ogledamo še rdeče morje, veliko in malo cipreso in mimo groba naposled dospemo do izhoda pri plesišču.

Ako dodamo k temu še, da znaša dolžina sedaj opisane jame 4060 m, dočim so dosedaj raziskali skupaj 21 km vseh jam, potem si vsaj deloma lahko vsakdo predstavlja veličastnost tega podzemeljskega sveta.

Postojnsko jamo upravlja posebna jamska komisija, kateri načeljuje vsakokratni okrajni glavar. Ogleda se jamo lahko vsak dan, ako se plača določeno vstopnino, ki znaša ob delavnikih 5 K, ako se gre v jamo ob 3/4 na 11 dopoldne in v času od 1. marca do 31. oktobra tudi popoldne ob 1/4. Ob nedeljah in praznikih se zniža vstopnina na 3 K, izven teh ur pa mora plačati vsak obiskovalec jame, ako gre do vsaj trije skupaj v jamo, po 10 K za ogledovanje.

Končno nam je še navesti, da je okolica Postojne sploh zanimiva, zlasti pa ste zanimivi dve točki, namreč zgodovinski Predjamski grad in cesarske kobilarne v Prestraneku.

Ta bajni podzemeljski svet si torej hočemo ogledati 30. majnika. Slavna jamska komisija je obljubila, da bo ta dan jama razsvetljena enako kakor pri vseh velikih jamskih slavnostih, na plesišču bo igrala godba in tudi c. kr. pošta pod zemljo bo ta dan poslovala, tako da bodo izletniki lahko oddali razglednice, ki si jih nakupijo pred vhomom v jamo, na tej pošti, ki je gotovo edina te vrste v Avstriji in menda na svetu sploh.

In sedaj k

## programu.

### Izlet se vrši ob vsakem vremenu.

Iz Ljubljane do Postojne in iz Postojne do Ljubljane vozi ta dan posebni vlak,

ki se vstavi na vseh postajah med Ljubljano in Logatcem.

Posebni vlak odhaja iz Ljubljane ob 9. uri 20 minut dopoldne in pride v Postojno ob 11. uri 12. min. dopoldne. Iz Brezovice odpelje ob 9.30, iz Preserja ob 9.39, iz Borovnice ob 9.52, iz Verda ob 10.08 in iz Logatca ob 10.32 dopoldne.

Odhod vlaka iz Postojne še ni sedaj natančno določen, vendar je toliko gotovo, da se udeleženci vrnejo med 7. in 1/28. uro zvečer v Ljubljano, tako da imajo še isti večer zvezo z drugimi vlaki.

Pri posebnem vlaku gre namreč pred vsem za to, da udeleženci izleta — in najsi bodo tudi precej oddaljeni iz Ljubljane — ne zamude več kot eden dan radi izleta.

Odhod vlaka iz Postojne in prihod v Ljubljano se še pravočasno objavita.

Oni udeleženci, ki stanujejo med Ljubljano in Logatcem, odnosno na teh postajah vstopijo, bodo na teh postajah vstopili tudi v posebni vlak in dobe v vlaku od rediteljev listke in druge nakaznice.

Na postaje od Logatca naprej proti Postojni se pri posebnem vlaku ne moremo ozirati, ker imajo udeleženci, ki vstopijo na teh postajah, itak ugodne zveze in ker je vožnja cenejša.

Glavno zbirališče izletnikov je restavracijski vrt na ljubljanskem južnem kolodvoru. Tam dobe udeleženci od rediteljev proti izkaznici vozne listke in druge potrebne nakaznice. Reditelji se bodo spoznali po belo-zelenem traku na levem rokavu.

Prosi se samo, da udeleženci pridejo pravočasno na zbirališče in ne morda zadnje minuto.

Na kolodvoru v Postojni se vrše najprvo oficijelni pozdravi, na kar odkorakajo udeleženci z godbo na čelu v mesto.

Od 3/4 na 12. do 1/4 na 2. je kosilo v raznih restavracijah.

Dosedaj so prijavili sledeči hoteli in restavracije, da hočejo postreči izletnikom:

- Hotel „Jama“ g. Pavla Jurce,
- „Narodni hotel“ g. Fran Paternosta,
- Hotel „Krona“ g. Alojzija Burgerja,
- Restavracija g. Miroslava Ambrožiča,
- „ g. Andreja Barage,
- „ Andreja Burgerja,
- „ Alojzije Čeferin,
- „ „Pri Levu“ g. E. pl. Garzerollija,
- „ „Zlata Praga“ g. Josipine Kraigher,
- „ g. Josipine Vičič in
- „ g. Frana Žnidaršiča.

V teh restavracijah bo pripravljen za preje prijavljene izletnike skupni obed, obstoječ iz juhe, pečenke s tremi prikuhami in močnate jedi.

Vendar pa ni noben izletnik zavezan se udeležiti skupnega obeda, nasprotno vodstvo izleta je pripravljeno naročiti prijavljene skupne obede, dočim glede onih, ki se nočejo udeležiti skupnega obeda, ne prevzame nobene odgovornosti, da bodo točno postreženi.

Istotako si lahko vsak udeleženec že vnaprej izbere restavracijo, v kateri se hoče udeležiti skupnega obeda, vendar mora to sočasno s prijavo vodstvu naznaniti. Pozneje bi se namreč na njegovo željo ne moglo ozirati.

Po obedu ob 1/4 na 2 odhod pred jamo.

Ob 1/2 2. se odpre jama, ki bo odprta za vstop do 3/4 na 2.

Od 1/2 2.—4. ogledovanje jame in zabava na plesišču.

Od 4. naprej do odhoda vlaka ogledovanje mesta, nato povratek v Ljubljano.

Vsaka oseba, ne oziraje se na njeno starost, ki se hoče udeležiti izleta in se pelje že iz Ljubljane s posebnim vlakom, ter se hoče udeležiti tudi skupnega obeda, mora plačati prijavnine 7 K 50 h. S tem zneskom je plačana vožnja, vstopnina v jamo in obed, obstoječ iz juhe in dveh kruhov, pečenke s tremi prikuhami ter močnate jedi. Ako bi kdo sam pohitel v Postojno, ga vse to stane gotovo nad 13 K.

Pijača seveda v znesku 7 K 50 h ni vračunjena. Pač pa nam je navesti, da se bo ta dan v Postojni točilo pivo povsod po 24 h 1/2 l in vino povprečno po 52 h 1/2 l.

Enaka je prijavnina tudi za one udeležence, ki vstopijo v Brezovici in Preserju v posebni vlak, dočim se zniža za udeležence, ki vstopijo v Borovnici in na Verdu v posebni vlak, na 6 K 70 h, za udeležence ki vstopijo v Logatcu v posebni vlak, pa na 6 K 40 h za osebo.

Kdor se ne mara udeležiti skupnega obeda, za te znaša prijavnina 5 K 50 iz Ljubljane, Brezovice in Preserja 4 K 70 h iz Borovnice in Verda ter 4 K 40 iz Logatca.

Udeleženci, ki pridejo v Postojno z navadnim vlakom, plačajo prijavnine 4 K za skupni obed in vstopnino v jamo, odnosno 2 K samo za vstopnino. Le-ti dobe nakaznice za kosilo in vstopnice za jamo dne 30. majnika

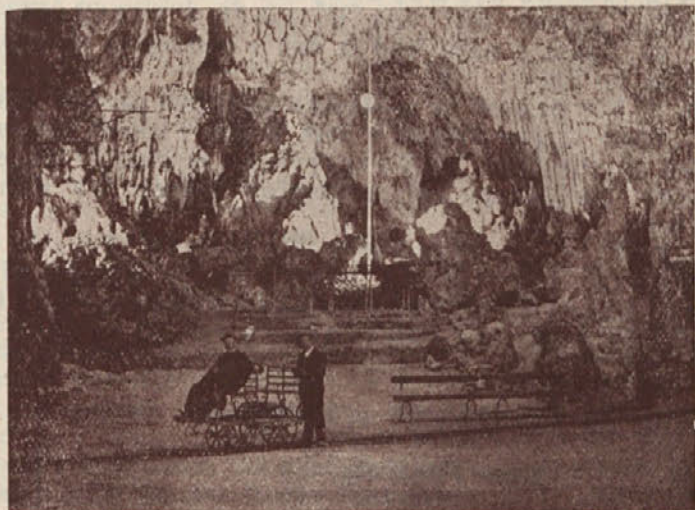
v „Narodnem hotelu“ v Postojni od 1/2 12. do 1. ure opoldne od enega rediteljev.

Priporočamo pa na tem mestu za ta dan izletnikom iz takih krajev, iz katerih se jih pelje od skupne postaje najmanj 30 v Ljubljano in Postojno, da morda eden poverjenikov vzame za vse skupaj skupni vozni listek do Ljubljane, ker si na ta način izletniki prihranijo 30 % voznine do Ljubljane. Enako naj bi se seveda postopalo tudi pri povratu iz Ljubljane.

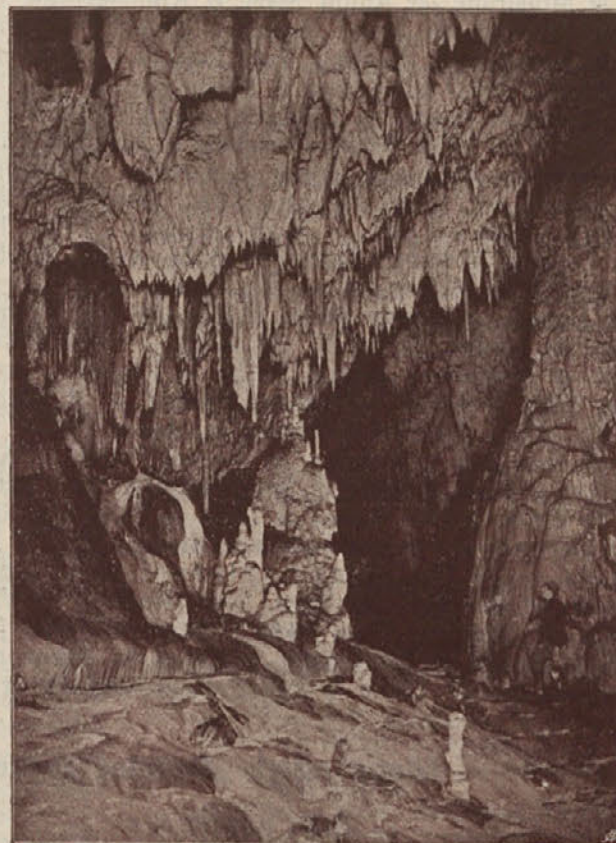
Kakor že rečeno, se udeleži izleta lahko vsak gostilničar ali gostilničarka s svojci, to je s člani svoje rodbine in znanci.

Treba pa je, da svojo udeležbo prijavi najkasneje  
**do 25. majnika 1912**

enemu pozneje navedenih članov vodstva izleta ali enemu gg. poverjenikov in da istemu tudi vplača prijavnino v smislu prejšnjih naših navedb, kakor si je pač izbral udeležbo ter da event. ob enem istemu sporoči tudi željo glede restavracije, v kateri želi obedovati.



PLESIŠČE.



TARTARUS.

Na prijave brez prijavnine se ne moremo ozirati, istotako tudi ne na prijave po 25. majniku.

Svojo prijavo pa vsakdo tudi lahko prijavi naravnost tajniku izletnega odseka, t. j. g. Alfonzu Mencingerju, uredniku v Ljubljani, Gradišče 7, ali blagajniku g. Leonu Pogačniku, kavarnarju v Ljubljani, Stari trg. Vendar pa je tudi v tem slučaju treba ob enem s prijavo nakazati tudi prijavnino.

Kar se tiče stvari, ki naj jih vsak izletnik vzame s seboj, prepuščamo to razsodnosti posameznika. Nasvetujemo pa, da naj gospodje vzamejo s seboj po možnosti pelerine, odnosno lahke dežnike, dame pa istotako lahke dežnike. S tem je vsakdo zavarovan proti slabemu vremenu.

Da se izlet obnese vsestransko kar najizborneje, je odbor Zveze volil posebni izletni odsek, ki sestoji iz sledečih gospodov: Fran Kavčič, Fran Krapeš, Emil Kržišnik, Alfonz Mencinger in Leon Pogačnik iz Ljubljane, Anton Cerer iz Kamnika, Vinko Ogorelec iz Škofelje, Fran Paternost iz Postojne in Fran Šušteršič iz Zapuž.

V Postojni sami je še poseben pododsek.

V seji dne 8. t. m. je bil soglasno izvoljen g. Fran Kavčič, restavrater v Ljubljani, Privoz 4, za načelnika odseka, g. Alfonz Mencinger za tajnika in g. Leon Pogačnik za blagajnika.

Razven tega pa je odsek radi razdelitve dela istega dne volil za posamezne okraje poverjenike, ki se porazdele naslednje na posamezne gostilničarske zadruge:

Ljubljana: Ignacij Banko, Ivan Belič, Jakob Bole, Franja Grčar, Josip Pollak, Alojzij Rus, Matej Soklič in Rudolf Škulj. — Ljubljanska okolica: Josip Anžič iz Štepanje vasi, Mihael Anžič iz Dobrunj, Jakob Avšič iz Kleč, Josip Bernik iz Vižmarij, Franc Bricelj iz Dobrove, Ivan Dermastija iz Šmartna pod Šmarno goro, Ivan Gerbec iz Iga, Adolf Gerjol iz Udmata, Jakob Gorjanc iz Šmartna ob Savi, Josip Jebačin iz Rudnika, Gregor Jeras iz Spodnjih Gameljnov, Jakob Jesih iz Rudnika, Ivan Kanc iz Podsmreke, A. Kandare iz Pijave gorice, Anton Kališek iz Most, Jakob Kolenc iz Goričan, Avgust Kuhar iz Vevč, Leopold Kuhar iz M. D. v Polju, Ivan Pirnat iz Glinč, Anton Pogačnik iz Sp. Šiške, P. Ropas iz Černuč, Ivan Rus iz Grosuplja, Miško Smoljan iz Sela, Peter Stepič iz Sp. Šiške in Ivan Štrumbelj iz Studenca. — Kamniški okraj: Valentin Gregorc iz Mengša, Ivan Jerman iz Radomelj, Ivan Ocepek iz Križa, Andrej

Slokar iz Domžal, Matej Sršen iz Skaručne, Viktor Schlegl iz Stranj in Ferdinand Vode iz Komende. — Brdski okraj: Fran Benkovič iz Blagovice, Ivan Grad iz Beričevega, Fran Konšek iz Trojan, Josip Rus iz Prevoj, Janko Toman iz Moravč, Ivan Verhovc iz Vira in Anton Zarnik iz Krtine. — Kranjski okraj: Franc Dolžan iz Gorič, Matej Kern iz Cerkelj, Peter Kobal in Fran Kuralt iz Kranja, Fran Kuralt iz Senčurja, Ivan Papler iz Zgornje Besnice, Alojzij Pavlin iz Podbrezj,

Fran Rozman iz Mavčič in Franc Šušteršič iz Primskovega. — Škofjeloški okraj: Oton Guzelj iz Škofjeloke, Anton Kalan iz



STOLNA CERKEV.

Lučne, Fr. Jelovčan iz Gorenje vasi, Josip Oblak iz Zabnice in Fran Sušnik iz Škofjeloke. — Selška dolina: Andrej Pfajfar iz Sorice, Fran Tavčar iz Selc in Gabrijel Thaler iz Železnikov. — Bled in okolica: Ivan Hodnik iz Srednje vasi v Bohinju, Mihael Korošec iz Dobrave, Ivan Markeš in Ivan Mencinger iz Boh. Bistrice, Friderik Olifčič iz Boh. Bele, Jakob Peternel, Dragotin Repe in Anton Ropret iz Bleda ter Josip Žumer iz Gorij. — Kranjskogorski okraj: Ivan Jalen iz Rateč, Lovro Humer iz Jesenic, Anton Pongratz iz Save, Ivan Rabič iz Mojstrane ter Anton Slanc iz Kranjskegore. — Tržiški okraj: Ivan Javornik in Karel Ruech iz Tržiča. — Radovljiski okraj: Ivan Avsenek iz Begunj, Fran Dolžan iz Radovljice, Mirko Finžgar iz Brezij, Adolf pl. Kapus iz Kamnegorice, Fran Kunaver iz Sela in Ivan Legat iz Lasec. — Litijski okraj: Leopold Berdajs iz Save, Josip Mešek iz Litijske, Franc Prašnikar iz Kresniškega vrha, Ivan Robavs iz Šmartna, Radoslav Šribar iz Gradca in Anton Zarnik iz Vač. — Zagorje ob Savi in okolica: Dragotin Korbar iz Zagorja in Alojzij Vašič iz Loke. — Mokronoški okraj: Ivan Deu iz Mokronoga, Leopold Vidmar iz Grilovega griča, Anton Zajec iz Bistrice in Franc Zupančič iz Rakovnika. — Kostanjeviški okraj: Franc Bakše iz Št. Jerneja, Lavoslav Bučar iz Kostanjevice, Fran Dolinar iz Velike Doline in Andrej Stritar iz Sv. Križa. — Ribniški okraj: Jurij Drobnič iz Sodražice, Ignacij Mrhar iz Prigorice, Anton Kordiš iz Travnika, Filip Peterlin in Andrej Podboj iz Ribnice. — Vrhnjski okraj: Anton Drašler iz Borovnice, Anton Grašič iz Pristave, Fran Jurca in Ivan Kos iz Vrhnike ter Andrej Petelin iz Kamnika. — Idrijski okraj: Fran Božiček iz Spodnje Idrije, Fran Didič iz Idrije, Josip Jereb iz Žirov, Alojzij Kobal iz Idrije in Filip Rudolf iz Črnega vrha. — Loški okraj: Ivan Benčina iz Starega trga in Alojzij Žnidaršič iz Loža. — Iz Dolenjske splošno: Vinko Boh iz Rake, Alojzij Drmelj iz Boštanja ob Savi, Ivan Hočevar iz Velikih Lašč, Josip Hočevar iz Muljave, Fran Jakše iz Novega mesta, J. Jerman iz Krškega, Mišo Kavčič iz Dobropolja, J. Košak iz Mirne peči, Andrej Lackner iz Črnomlja, M. Likon iz Radeč, Fran Magovar iz Krke, Fran

Majzelj iz Belecerkve, Dako Makar iz Metlike, Fr. Gonjavec, Trebnje, I. Bulc iz Mirne, I. Klinc z Dvora, Ignacij Sitar iz Toplic, Fran Turk iz Lazca, Ivan Vahnič iz Cerkelj in Josip Zorc iz Kandije. — Iz Notranjske splošno: Ivan Korče iz Hotedršice, Josip Smole iz Dolenjega Logatca, Ivan Strgulc iz Cerknice in Fran Urbas iz Gorenjega Logatca. — Iz Goriške: Anton Mikuš iz Sv. Lucije, Ivan Štraus iz Podbrda in Ivan Šaplja iz Šturij-Ajdovščine. — Iz Koroške: Ivan Millonig iz Celovca, Andrej Oset iz Tolstega vrha in Franc Šušteršič iz Sv. Jakoba v Rožu. — Iz Primorske: Josip Gerbec iz Sežane in Fran Nemeč iz Nabrežine. — Iz Štajerske: Jože Balon iz Stare vasi na Bizeljskem, Fran Birtič iz Hrastnika, Fran Dolničar iz Trbovelj, Alojzij Juvančič iz Zidanega mosta, Ivan Modic iz Celja, Fran Šarp iz Gornjega grada in Alojzij Šribar iz Št. Petra v Savinski dolini.

Za postojnski okraj se ni volilo nikakih poverjenikov, ker se je nadejati, da se itak pridružijo v Postojni izletnikom. Vendar se naprošajo pri tej priliki vsi oni gostilničarji, za katere radi prevelike oddaljenosti ali slabih prometnih zvez ni kazalo imenovati posebnih poverjenikov, da do istega termina, namreč

**do 25. majnika 1912**

naznanijo naravnost vodstvu event. svojo udeležbo ter nakažejo tudi na nje odpadajočo prijavnino.

Končno vabimo tudi vse prijatelje gostilničarskega stanu, da pohite z nami vred ta dan v notranjsko metropolo. Gotovo jim ne bo žal.

Kar se tiče pojasnil in morebitnih nadaljnih navodil, prosimo, da da se obračajo cenjeni tovariši v onih krajih, v katerih so posamezniki imenovani poverjenikom, na poverjenike in sicer — če le mogoče — ustmeno. Drugače pa naj se obračajo pismeno na centralo v Ljubljani.

Pokažite z izletom v Postojno še odločnejše kakor pa z izletom na Bled, da je gostilničarski stan oni stan, ki se zaveda stanovske organizacije in ki ga je radi tega tudi treba vpoštevati povsod.

**Izletni odsek „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ v Ljubljani.**

**Fran Kavčič**, l. r.  
načelnik.

**Alfonz Mencinger**, l. r.  
tajnik.

**Leon Pogačnik**, l. r.  
blagajnik.

Usi do zadnjega dne 30. majnika 1912. v Postojno!



KONEC FRAN JOSIPOVE DVORANE.

Do svidenja v Postojnski jami!



sojenim prijateljem alkohola in celo pomilostitev v gotovih slučajih, ako se ga za daljšo določeno dobo odpovedo svojemu „bratcu“ in v tej dobi ne zagreše nobenega kaznjivega dejanja. Morda bi tudi pri nas ne škodovala taka naredba!

**Posnemanja vredno.** Gastronomična načela predpisujejo, da morajo biti krožniki, katerih se poslužuje gost pri gorkih jedeh, gorki. Zato imajo večji hoteli in moderno opremljene restavracije v kuhinjah tudi posebne naprave za to, namreč takozvane režode ali ogrevalnice. Take naprave pa so navadno drage. Izpod 1000 K se je ne dobi, stane pa tudi po par tisoč. Zato si po nekaterih restavracijah pomagajo na ta način, da dajejo krožnike, predno jih predlože gostu, v vrolo vodo in da jih potem zbršijo. To pa je na eni strani zelo zamudno, na drugi strani pa združeno tudi s precejšnjimi troški. Vpoštovati je namreč treba, koliko brišoč in prtičev se pri tem zmoči in obrabi. Zato bi priporočali vsem boljšim restavracijam, odnosno restavraterjem, da si ogledajo v Ljubljani v restavraciji g. Fiale, kako si je on v tem oziru praktično pomagal. Napravil je namreč načrt za večjo ogrevalno mizo iz železa, ki je pokrita zgoraj z desko. Ta deska pa je z azbestom izolirana. Spodnji del mize se uporablja za režod, dočim služi miza sama kot miza za pripravljanje. Ogrevanje krožnikov v tej mizi se vrši na ta način, da se prižge v njej plin, ki je napeljan po cevi in da se povzroči kroženje zraka po zaprtem delu s pomočjo ventilatorjev. V pol ure sta zrak in porcelan tako razgreta, kakor v vsakem drugem takem aparatu. Zrak bi se dal razgreti tudi z acetilenom. To mizo je izdelala ljubljanska ključavničarska tvrdka Breskvar in stane okrog 200 K. Priporočamo zato še enkrat, da naj si naši gostilničarji ob priliki ogledajo to napravo, ki jo moramo imenovati res praktično in našim razmeram odgovarjajočo.

**Draga riba.** V nekem bavarskem mestecu so vjeli ribo 24 liber težko. Neki obrtniški mojster je razglasil, da poje to ribo od 8. ure zjutraj do polnoči sam. — Ob 6. uri zvečer pa se mu je uprl želodec, imel je še 14 liber ribe pred seboj, a jesti revež ni več mogel. Mojster je moral plačati izgubljeno stavo 100 mark (skoraj 120 K) in še 32 mark 30 pfenigov za ribo.

**Brezalkoholne pijače.** Protialkoholno gibanje je deloma že doseglo, da se vedno bolj zahtevajo po gostilnah tudi brezalkoholne pijače. Zato je našim gostilničarjem, zlasti onim v naših letoviščih in zdraviliščih treba računati

s to okolnostjo in se pravočasno preskrbeti s temi izdelki. Največje podjetje te vrste v naši deželi je tovarna mineralnih voda in brezalkoholnih pijač v Ljubljani, ki je itak last gostilničarjev in tudi inserira v našem listu. Zato naj se cenjeni tovariši pri svojih potrebščinah ozirajo pred vsem na njene izdelke, ki so gotovo najboljše vrste.

**Slovenskim gostilničarjem** prav toplo priporočamo Kolinsko kavno primes kot najboljše in pristno domači kavni pridatek. Kava, kateri je pridejana Kolinska kavna primes, vsakemu najboljše diši, ker ima izvrsten okus, prijeten vonj in lepo barvo, vsak jo najraje pije. Gostilničarji, ki hočete postreči svojim gostom z izvrstno kavo, pridenite ji Kolinske kavne primesi! S tem jim boste ustregli, obenem pa boste imeli to prijetno zavest, da s tem, da kupujete Kolinsko kavno primes, podpirate domačo industrijo, kar je dolžnost vsakega zavrednega Slovenca.

**Domačemu blagu prednost.** V naših gostilnah se rabi mnogo likerjev in sploh žganih pijač, ki jih dobivamo od drugod. Toda tudi v tem oziru bi se moralo na celi črti izvesti načelo: Domačemu izdelku prednost. V gostilničarskem stanovskem glasilu inserirata Gabrijel Eržen in Ivan Jereb, ki izdelujeta vsakovrstne likerje. Naj bi se tovariši gostilničarji zato pri svojih naročilih ozirali v prvi vrsti na nje.

**Tovarna peči in štedilnikov g. A. Kovačiča** na Viču postreže gotovo cenjenim tovarišem najboljše, ker g. Kovačič kot gostilničar pač najboljše ve, s čim svojemu stanovskemu tovarišu najboljše postreže. Pri nakupovanju sploh bodi parola: Tovariši k tovarišu!

„Kje kupuješ svoje modne potrebščine?“ „Pri ljubljanski modni trgovini P. Magdić nasproti glavni pošti. Tam namreč dobiš največjo in najsolidnejšo izbero; razven tega pa inserira ta tvrdka kot edina te stroke v našem stanovskem glasilu.“

**Kranjska deželna vinarska zadruga v Ljubljani** (deželni dvorec) opozarja p. n. vinske kupce na svojo veliko zalogo priznanih izbornih kranjskih vin. Poleg namiznih vin ima v zalogi in na prodaj tudi vrste boljše kakovosti kakor: Zelen, burgundec, rulandec, karmenet, rizling itd. Oddaja od 56 l naprej. Postrežba točna in solidna. Cene nizke. Zahtevajte cenike.

**Delniško pivo.** V zadnjem času se pogostokrat sliši goste, ki hvalijo pivo „Delniške pivovarne“ v Laškem, češ da je pivo glede kakovosti vrlo napredovalo, tako da se ne le lahko kosa s tujim izdelkom, marveč ga še

celo prekaša. Gotovo je to vesel pojav v razvoju naše domače industrije. Želeli pa bi le bilo, da naši cenjeni tovariši v polnem obsegu umevajo narodno-gospodarsko važnost domače industrije in da pivo naročajo pri domačih pivovarnah. Delniška pivovarna je pa razven tega še iztopila iz pivovarniškega kartela, kar mora vsak gostilničar, komur je ležeče na tem, da ostanejo stare nakupne cene piva, v prvi vrsti upoštevati in upoštevati. Ako bodo naši gostilničarji vedno vpoštivali te okolnosti, ne bo samo njim, marveč sploh našemu narodu nastopila lepša gospodarska bodočnost. Za tem pa moramo stremiti vsi.

**Dobro ohranjeni godbeni avtomat**, ki je stal nov nad 1600 K se radi opustitve obratovanja proda za 500 K. Kje, se izve v upravnistvu „Gostilničarskega Vestnika“.

**S špecerijskimi in delikatesnimi potrebščinami** postreže gostilničarjem v njih največje zadovoljstvo ljubljanska Tvrdka T. Mencinger. Več v inseratu.

**Opozarjamo vnovič** cenjene tovariše na inserat ljubljanske tvrdke Lenasi & Gerkman, ki ima v zalogi v veliki izberi vse potrebščine perila, kolikor se ga rabi v gostilnah, restavracijah in hotelih.

## Iz upravnistva.

V času od 19. aprila do 5. maja smo sprejeli vplačilo celoletne naročnine za leto 1912 od sledečih gg.:

- 487.) Fran Jerič, gostilničar, Mokronog.
- 488.) Josip Hafner, restavrater, Škofja Loka.
- 489.) Franjo Šušteršič, gostilničar pri „Lipi“, Št. Jakob v Rožu.
- 490.) Anton Jeglič, restavrater, Tržič, Gorenjsko.
- 491.) Anton Berlan, gostilničar, Boštanj ob Savi.
- 492.) Josip Zorc, restavrater, Kandija pri Novemestu.
- 493.) Ivan Ahčin, gostilničar, Adergas, p. Cerklje pri Kranju.
- 494.-614.) Gostilničarska zadruga v Idriji z vsemi svojimi, dosedaj še nenaročenimi člani.
- 615.) Trgovska in obrtna zbornica v Ljubljani.
- 616.) Peter Krisch, restavrater v Ljubljani, Ces. Jožefa trg.
- 617.) Jakob Šolar, gostilničar, Tržič, Gorenjsko.
- 618.) Ign. Mrcina, gostilničar, Zg. Kašelj, p. M. D. v Polju.
- 619.) Josip Smole, gostilničar, Dolenji Logatec.
- 620.) Ivan Robavs, gostilničar, Šmartno pri Litiji.
- 621.) Franc Perčič, gostilničar, Prebačevo pri Kranju.
- 622.) Marija Rudolf, gostilničarka, Št. Vid nad Vipavo.
- 623.) Jernej Grad, gostilničar, Dragomelj, pri Domžalah.
- 624.) Ivan Bulc, gostilničar, Mirna, Dol.
- 625.) Josip Skofec, gostilničar, Duplica pri Kamniku.
- 626.) Ivan Oblak, gostilničar, Vrhnika.

## Tovariši gostilničarji!

Pri naročilih se ozirajte v prvi vrsti na tvrdke, 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, kornita, betonski votli zidaki, porivalne plošče, kanalizacije itd.

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.

**Ivan Černe tapetniški mojster**

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

Zaloga pihništva 1. Kranj, miz. zad. v Št. Vidu. Izdeluje ter ima v zalogi vsakovrstno tapetniško pihništvo in kompletne oprave za hotele, restavracije in gostilne. Specialist za prevleko biljarov.

**Franc Golob,**

mesarija, prekajevalnica in tovarna vsakovrstnih klobas

Šiška pri Ljubljani,

se priporoča p. n. gostilničarjem za naročila.

Priporočajte in širite „Gostilničarski Vestnik“

**Žganje — Likerji.**

Domača tvrdka. Cene brez konkurence.

Pozor gg. gostilničarji!  
Raznovrstno destilirano žganje najboljše vrste in fine likerje dobite pri

**Gabrijelu Eržen-u**  
v Zapužah,

pošta Begunje (Gorenj)  
pozor gg. ostilničarji

Domača tvrdka. Cene brez konkurence.

**Žganje — Likerji.**

**Pivovarna „Škofjaloka“**

priporoča p. n. gg. gostilničarjem in občinstvu svoje  
**izborno marčno pivo.**

**Tovariši!**

Pri svojih izletih na Bled posečajte  
**PETERNELOV hotel**

# TRIGLAV

 PRI KOLODVORU

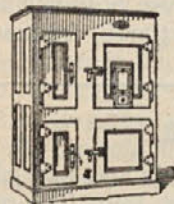
Priporočajte ta hotel tudi svojim p. n. gostom.

I. gorenjska rastlinska destilacija likerjev in žganjarna „FLORUS“

**IVAN JEREB** Sestranska vas (Gorenjsko)  
priporoča razne likerje ter domača žganja, sadjevec, češpljevec, brinjevec itd.  
Cene sortiranemu zaboju franko kron. 47.—  
Uzorci so na razpolago.

Priznani krojaški salon za gospode  
**IVANA MAGDIČ-A, LJUBLJANA,**  
Miklošičeva cesta 8,  
se priporoča za izdelovanje oblek.  
Zaloga angleškega blaga.

**SIMON PRAPROTNIK**  
stavbeni in pohištveni mizar v Ljubljani,  
Jenkova ulica št. 7.



priporoča p. n. gostilnič. svojo veliko zalogo vsakovrstnih

== omar za led ==

v poljubnih velikostih za pivovarne, restavracije, trgovine, delikatesne trgovine itd.

Velika zaloga gostilniških okroglih miz.

Ceniki zastoj in poštnine prosto.

Cene najnižje.

Postrežba točna.

Vinska trgovina  
**Anton Müller-ja**  
v Domžalah,  
priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, isterskih, hrvaških in štajerskih vinskih goric ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.  
Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

**KLEINOSCHEG-  
DERBY SEC**

V vsako kuhinjo spadajo:

**MAGGI**<sup>-JEVA</sup> zabela

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

**MAGGI**<sup>-JEVE</sup> kocke

za takojšnjo pripravo okusne goveje juhe.

Varstvena  
znamka



Zvezda  
s križcem.

Priporočamo domače podjetje!  
Manufakturna in modna trgovina

**JANKO ČEŠNIK**

Lingarjeva ul. LJUBLJANA Stritarjeva ul.

Velika zaloga vseh spadajočih potrebščin za hotele in gostilne, kakor raznovrstne mizne prte, obrisače, obrisalke bele in barvaste v bombažu in platnu i. t. d.

(Za hotelsko perilo pustim vtakati ime in monogram.)

Postrežba strogo solidna. Cene najnižje.

= Iv. Buggenig =  
sodarski mojster

Ljubljana, Cesta na Rudolfovo žel. 5.

priporoča svojo veliko zalogo vsakovrstnih sodov.

Prevzema tudi vsa v njegovo stroko spadajoča dela po najnižjih cenah.

Solidno delo. Točna postrežba.

Zaloga mineralnih voda.

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

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

Velipražarna za kavo z električnim obratom.

Naročajte, ponudite,  
zahtevajte in pijte le,

**Tolstovršsko slatino**

grad, postajališče Guštanj, Koroško. Brzovjavna postaja Strižeben.

Tam se nahaja tudi dobra gostilna in prenočišče. Prazne steklenice drugih voda se sprejmejo v polnitev. Cene nizke. Plakati, prospekti in ceniki na razpolago zastoj in franko.

ki je najboljša namizna in zdravilna kislavoda in se naroča v Tolstem vrhu, pošta Guštanj, železniška postaja Spodnji Dravograd.

**Hotel „UNION“ v zdravilišču Dobrni (Neuhaus) pri Celju se pod ugodnimi pogoji proda.**

Promet je izboren, ker leži hotel oddaljen samo 7 minut od toplic. S hotelom v zvezi je tudi mesarija. Prikupi se pa lahko tudi poljubno površino posestva k hotelu. Plačilni pogoji in druge podrobnosti pri

hranilnici in posojilnici v Dobrni pri Celju.



Ustanovljeno 1870.

Najizbornejši  
inozemski

**šampanjec**

tvrdke Emil Kieslinger

Gösting pri Gradcu.

Edino zastopstvo za Kranjsko:

**Stefan Hitzl, Ljubljana**

**IVAN KOS**, gostilničar in mesar na Vrhniki

se priporoča cenjenim gostilničarjem za naročilo pristnih

**kranjskih klobas**

Pošilja se jih najmanj 30 kom ali 36 h proti povzetju.

Receptom se proda poren dobro ohranjeni godbeni avtomat.

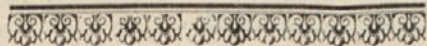


Brivnica

**ENG. FRANCHETTI**,

Ljubljana, Sodna ulica št. 1

se priporoča p. n. gostilničarjem.



Najstarejša domača zlatarska tvrdka.  
Zlatnina, srebrnina, juvelij in razne ure.

Popravila in nova dela se izvršujejo v lastni delavnici.

Najnižje cene. Strogo solidna postrežba. Ceniki brezplačno in poštnine prosto.

**LUD. ČERNE**

juvelir, trgovec z urami, zapriseženi sodni cenilec  
Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Priporočamo svojim tovarišem izborno

# marčno, dvojnomarčno, ter- malno in granatno pivo

največje slovenske narodne tvrdke;

## Delniška družba združenih pivovaren Žalec in Laški trg v Ljubljani

**'Narodni hotel' Postojna**  
renoviran in povečan  
se priporoča cenjenim pose-  
nikom notranjske metropole  
za obisk  
**Fran Paternost, lastnik**

**Fr. P. Zajec, Ljubljana**  
Izprašani optik in urar  
priporoča svojo bogato zalogo švicarskih ur, zlat-  
nino in rebr-  
nino, kakor  
tudi optičnih  
predmetov.  
Zaloga  
gramofonov  
in raznih  
plošč.  
Zahtevajte cenik, pošljem ga zastoj.



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

Deset zapovedi za kmeta in  
deset zapovedi za zdravje  
dobi zastoj in poštne pro-  
sto vsak gostilničar v poljubnem  
številu za razdelitev med kmete.  
Treba le dopisnice z naslovom:  
**Ub. pl. Trnkoczy, lekarna,**  
Ljubljana.

**Valentin Mrak-ova**  
restavracija  
**„Pri starem Rimljanu“**  
v Ljubljani, Rimska cesta šte. 4.  
se priporoča slav. občinstvu, zlasti cen-  
jenim tovarišem z dežele za obisk.  
Izborna, zajamčeno pristna vina. — Vedno  
sveže pivo. — Meščanska kuhinja. —  
Dobra postrežba. — Zmerne cene.

Steklarska trgovina  
**M. Tušek, Ljubljana,**  
Stari trg 28.  
priporoča po najnižjih cenah svojo bo-  
gato zalogo steklene in porcelanaste  
posode, svetilk, ogledal, vsakovrstnih  
šip in okvirjev za podobe  
Prevzema vsa steklarska dela pri cer-  
kvah in stavbah.  
Najsolidnejša in točna postrežba.

**Tovarna peči in štedilnikov**  
**ANTONA KOVAČIČA**

Vič pri Ljubljani št. 14 in Ljubljana, Sv. Ja-  
koba trg 5 (gostilna g. Kovačiča),

priporočamo cenjenim tovarišem v mestu in  
na deželi za naročila glede vseh v njegovo  
stroko spadajočih del.

**Keglje, kroglje** in razna strugarjska dela  
se dobi najceneje pri  
**JOS. OBLAKU, um. strugarju, Ljubljana,**  
Selenburgova ul. 1.  
Istotam se popravlja razne fine cigarnike iz bernštajna, morske  
pene, kosti, roga, lesa itd.

**Instalater Er. Sax,**  
konces. elektrotehnik, Ljubljana, Gradišče 7, se pri-  
poroča p. n. gostilničarjem kot specialist vsako-  
vrstnih električnih naprav.  
Sprejema tudi naročila na deželo.

**ANT. GORŠE-tova**  
Restavracija „NOVI SVET“  
Ljubljana — Marije Terezije cesta 14.  
se priporoča cenjenim p. n. gg. gostil-  
ničarjem z dežele  
Priznana dobra vina — Meščan-  
ska kuhinja. Točna postrežba.

Priznano najboljšje  
rdeče in belo vino iz krških go-  
ric grajščaka Ivana Globočnika  
se toči v gostilni  
**FRANA KAVČIČA,**  
Ljubljana — Privoz šte. 4.  
kjer je na razpolago p. n. gostom  
tudi najmodernejše kegljišče.

**Restavracija „ZLATA RIBA“**  
Stritarjeva ulica, Ljubljana. Ribja ulica.  
se priporoča p. n. občinstvu  
Zajamčeno pristna vina, sveže pivo,  
meščanska kuhinja, točna postrežba.  
Zmerne cene.  
Restavrater: **Emil Kržišnik.**

Vinska trgovina  
**Peter Stepič**  
Spodnja Šiška šte. 256.  
priporoča p. n. gostilničarjem svojo  
veliko zalogo zajamčeno naravnih vin  
iz dolenskih, goriških, istrskih in šta-  
jerskih vinskih gorc.

# Prva kranjska izvozna pivovarna Vrhnička

priporoča svoje izborne izdelke.

Naročila in želje p. t. odjemalcev sprejema ravnateljstvo na Vrhniku ali pa zaloga v Ljubljani

**Ivan Baželj Kolizej.**

Namizne prte, brisalke, servijete (bele in barvaste), platno za rjuhe brez šilva, zavese, preproge priporoča trgovina

## Lenasi & Gerkman v Ljubljani.

Kamgarn in sukno za moške obleke. Novosti za damske obleke in bluže vseh vrst. Perilna svila, cefir, delen, kreton, rips i. dr.

Za gostilničarje in hotelirje popust.

### Umetna knjigovoznica Fr. Breskvar

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.

### Avg. Agnola, Ljubljana

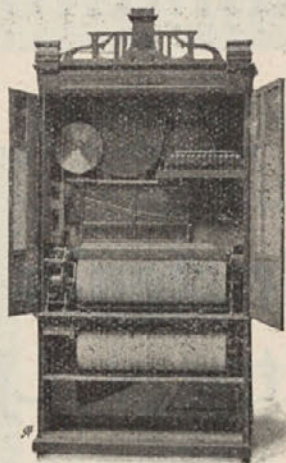
Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.

Posredovalnica za službe gostilničarske zadruga v Ljubljani, Gradišče 7 posrednje brezplačno za vse posle v gostilničarskem obrtu in za gospodarje proti pristojbini 60 h.

Tovariši! Gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

Za gostilničarje in kavarnarje,

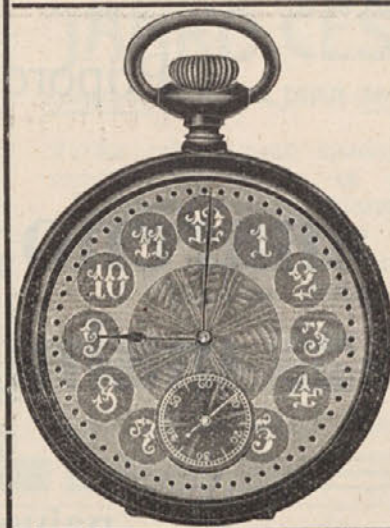


električne klavirje, godbene automate na težalo in silno moč, nov patent, godba na lok že od 600 K naprej prodaja iz prve roke

S. Kmetetz  
v Ljubljani  
Kolodvorska ul. 26

Spécialité en montres de Précision.

## H. Suttner, Ljubljana.



Lastna tovarna ur v Sviči.

Tovarniš. znamka „IKO“

Največja zaloga ur, zlatnine in srebrnine.

Solidna in dobra postrežba.

Ceniki zastoj in poštne prosti.

## Pivovarna Mengeš

ustanovljena leta 1818.

### JULIJ STARE

Zaloga v Ljubljani, Metelkova ulica št. 19.  
Telefon št. 218.  
priporoča svoje izborno vležano marčno, dvojno marčno in bavarsko pivo v sodčkih in steklenicah.

I. Kranjska tov. mineral. voda in brezalkoholnih pijač r. z. z. o. p.  
Sloimškova ulica št. 27  
priporoča običajne pokalice in sodavico.

Nadalje specialne izdelke prve vrste:

Patent steklenice

„Nektar“  
„Citrolimeta“  
„Jabolčni biser“  
„Malinovka“  
„Citronada“

Te vrste pijače se polnijo v patent steklenicah, ter se vsled praktičnega zapiranja tudi v higijeničnem oziru toplo priporočajo p. n. gostilničarjem in občinstvu.

Vse tukaj navedene pijače obstoje izključno iz naravnih sadnih snovi, ter so prave le, ako nosijo naslov zadrugačne tvrdke.

Cene zmerne! Stenski plakati na razpolago.

### Fotografični atelier „VIKTOR“ v Ljubljani

Bethovnova ulica št. 7,  
poleg „Kranjske hranilnice“.

se priporoča slavnemu občinstvu na deželi za izvršitev modernih portretov.

Sprejema tudi naročila na deželo.

### Kavarna „Leon“ v Ljubljani, je vso noč odprta.

Priporočamo tudi gostilno PRI „LEONU“  
Florijanska ulica 6, kjer se dobi dobra jed in pijača.

### Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

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

Dalje pumpe in cevi za vodo, vino in gnojnico, peči, štedilnike in poljedelska orodja, kuhinjske potrebščine, omare za led, pipe za pivo in vino, priprave za pivotoč na zrakovlak, trpežne ročke za prevažanje mleka, traverze, železniške šine, nagrobne križe ter vse ključavnice, kovaško, kleparsko, tesarsko in mizarsko orodje vedno v zalogi.

### V „Narodni kavarni“ v Ljubljani,

igra vsak večer

elitna dunajska damska godba.

Za obilen obisk se priporoča  
FRAN KRAPEŠ.

Modna in športna trgovina

## P. MAGDIĆ, Ljubljana

Nasproti glavne pošte

Svilnato blago, baržuni, pliši in tenčice, čipkasto blago, čipke, vložki, svilnate vezenine, Jabots, fichus damski ovratniki in kravate, svilnati in baržunasti trakovi, pozamentrija, porte, žnore, resice, krepince, krepki in flori za žalovanje.

### Šerpe iz svile in čipk,

Oprava za novorojenčke, posteljne podloge in odeje za vozičke, sukanec za šivanje, pletenje in vezenje. Dišave, mila in ustna voda. Narodne vezenine, zastave, trakovi in znaki i. t. d.

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, solčniki, dežniki, štrikane jope, čepice in gamaše za šport, žepni robci, kopalno perilo. Posebni oddelek v I. nadstropju za **damske klobuke, slamnike**, oblike in vse nakitne predmete za klobuke, pajčolani, žalni klobuki vedno v skladišču i. t. d.

Oddelek za gospode:

**Klobuki, cilindri, slamniki, čepice.**

Srajce, spodnje hlače, spalne srajce, predprsniki, ovratniki, zapestnice, žepni robci, nogavice, rokavice, kravate, naramnice, podveze, dr. Jagrovo zdravstveno perilo, dežniki, dežni plašči, galoše, gamaše, odeje za potovanje, palice, ščetke za obleko, lase in zobe. Za turiste: pelerine, nahrbtnike, dokolenice, gamaše, plezalni čevlji, palice, vrvi, cepini, dereze, aluminijeve posode, thermos. **Potrebščine za sankanje, tenis in lovce.** — Sokolske potrebščine.