

# GOSTILNIČARSKI VESTNIK

Strokovni list za povzdigo in napredek gostilničarstva.

Uredništvo in upravništvo v Ljubljani, Hotel „TIVOLI“.

Telefon št. 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 inseratom: 1/48 strani pri enkratni objavi K 1-50, pri večkratnih objavah popust.

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

Leto I.

V Ljubljani, dne 11. decembra 1911.

Št. 21.

## Zaključna slavnost kuharskega tečaja v Kamniku.

Kuharski tečaj v Kamniku je slavil v soboto 25. novembra slavje, ki bo gotovo tako udeleženkam tečaja kakor tudi povabljenim gostom ostalo v trajnem prijaznem spominu. Ta dan je prišel namreč nadzirati tečaj z Dunaja kot odposlanec c. kr. delavskega ministrstva c. kr. ministerijalni nadzornik Adolf Fr. Heß, ob enem pa so razstavile v zdravilišču udeleženke svoje izdelke ter je bil končno zvečer banket za povabljene, da se prepričajo o izborni kakovosti nujenih jim jedi.

To vam je bilo vrvenje te dni v kamniškem zdravilišču. Udeleženke so hitele z nekako nestrpnostjo pripravljati razstavo v negotovosti, ali se jim posreči popolnoma njih delc. In priznati moramo, da se jim je delo popolnoma, nad vse pričakovanje dobro obneslo, tako da so obiskovalci razstave javno in glasno priznavali, da kaj takega sploh niso pričakovali in da se jim zdi naravnost nemogoče, v kratkem času treh tednov izvršiti taka dela.

V današnjem poročilu se hočemo pečati samo z razstavo in z banketom.

Za razstavni prostor se je porabil salon kamniškega zdravilišča, kjer se je po razstavi vršil tudi banket. Salon se je ta dan spremenil pod večšo roko gg. Koželja in Sadnikarja v pravi cvetlični vrt, sredi katerega so bile

razvrščene z najokusnejšimi jedmi obložene mize in pa naravnost razkošno okrašena slavnostna miza za večerni banket.

Razstava je bila otvorjena od 1. do 1/26. popoldne in ker je bil vstop vsakemu dovoljen, jo je posetilo v tem času gotovo nad 300 oseb, v zelo velikem številu zlasti ženstvo, ki je imelo pri tem priliko videti, kako zelo je v zadnjem času kuharska umetnost napredovala.

Razstava je obsegala poleg učnih pripomočkov, raznih tabel in preparatov izdelke, ki so jih udeleženke tečaja pod nadzorstvom kuhinjskega šefa g. Waide same izgotovile. Ker bo marsikaterega zanimalo, kaj vse je bilo razstavljeno, hočemo navesti vse razstavljene predmete in poleg tega tudi imena gojenk, ki so dotične jedi izgotovile.

Na dolgih mizah so bile okusno dekorirane razstavljene sledeče jedi: Gâteau iz telečjih jeter, delo gdč. Hočevnar—Kanc, galantin iz kuretnine, delo ge. Devc—gdč. Potočnik, preslaninjen hrbet od srne, delo ga. Karba—Sadnikar, dresiran kopun, delo gdč. Flerin—Herman, fogoš à la menuière, delo ga. Karba—Grčar, poširana jajca v gnezdu, delo gdč. Močnik—Orožen, francoska salata, delo gdč. Žerovnik—Rebernik, sauce Cumberland, delo ge. Osenar—Senica, sauce tartare, delo gdč. Vanossi—Plahutnik, sauce mayonnaise, delo gdč. Močnik—Orožen, sauce espagnole, delo ga. Cerer—Schlegl, glace za juho, delo gdč.

Senica—Grčar, aspik, delo gdč. Cof—Gregorec, jabolčna pena s piškoti, delo gdč. Preželj—Žerovnik, sadni gâteau, delo ge. Sallač—Senica, Sacherjeva torta, delo gdč. Močnik—Orožen, mlečen kruh, delo gdč. Hočevnar—Kanc, mlečna štruca, delo ga. Debevec—Potočnik, šarkelj s pecivnim prahom, delo gdč. Preželj, razno pecivo, delo ga. Karba—Sadnikar—Flerin, punševa torta, delo ga. Cerer—Schlegl in končno hrbet od srne (sladko), delo gdč. Avsenek—Žerovnik.

Že pred šesto uro so pričeli prihajati povabljeni, da se odzovejo povabilu vodstva in da preskusijo nudene jim jedi.

Kmalu po 6. uri je voditeljica tečaja gdč. Albina Golob pozdravila imenoma vse došle goste, namreč g. Adolfa Fr. Heßa kot zastopnika delavskega ministrstva, okrajnega glavarja g. Kresseta, podpolkovnika in voditelja praharne v Kamniku g. Jähkla, gerenta kamniške mestne občine g. dr. Žužeka, okrajnega zdravnika v Kamniku g. dra. Lapajneto, lekarnarja in zdravnika g. dra. Karbo, višjega živinozdravnika g. Sadnikarja, načelnika kamniške meščanske korporacije g. Koschierja, zastopnika kamniškega prometnega društva g. Trampeta, načelnika kamniške gostilničarske zadruge g. Cererja, podnačelnika g. Fr. Žerovnika, tajnika zadruge g. Debeveca in odposlanca g. P. Žerovnika kakor tudi navzočega našega urednika.

## LISTEK.

### Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

Krožniki, škodeljice za kavo, čaj ali juho morajo biti tako znotraj kakor zunaj suho in svitlo zbrisani. Za revizijsko snaženje posode iz porcelana je priporočljivo vporabljeni gorke vodo in splakniti posodo z njo, ker se tako morebitna maščoba lažje odpravi, kakor z mrzlo vodo.

Krožnike briši sledeče: krožnik drži trdno v levi roki z enim vogalom ročnega prtiča ali brisače za krožnike<sup>1</sup> in ga z drugim delom prtiča z desno roko svitlo zbrise in sicer na ta način, da vrtiliš krožnik skozi levo roko. Predno odlaš krožnik iz rok, mu zbrisi tudi še dno od zunaj, ker mora biti to ravno tako čisto kot notranja stran.

Iz pomivalne kuhinje naj se da v office ali na servirno mizo le toliko krožnikov, kolikor se jih rabi vsak dan, ker se lahko zapraše krožniki, ki dalj časa stoje. Krožniki, ki so določeni za réchaud (izgovori: režód = pečica za ogrevanje krožnikov), morajo biti najprej temeljito osnaženi in suhi, kakor je tudi treba

<sup>1</sup> Skoraj v vseh podjetjih strogo razlikujejo med prtiči (servijetami) ki so določeni za goste, in med takoimenovanimi ročnimi prtiči (brisačami za krožnike), na kar tukaj zlasti opozarjamo.

one krožnike, ki se niso rabili, vzeti vsak dan iz réchauda in jih prebricati, t. j. izbrisati jim prah.

### B. Posoda iz stekla.

K posodi iz stekla ne prištevamo samo kozarcev za vino in vodo, steklenic, buteljk in dr., temveč tudi krožnike za solato, kompot, sladoled itd. Vrste in oblike, imena in vporaba različnih kozarcev so zelo različne.

Mi se hočemo pečati samo s takimi kozarci, ki so najbolj v navadi in najpotrebnejši in se poslužiti pri tem splošno rabljenih imen.

Vrčki za pivo imajo navadno obliko cilindra, so na zunaj z robovi in dr. okrašeni ter imajo vedno ročaj, tako da jih lahko razlikujemo od čaš za pivo, ki so brez ročaja.<sup>1</sup> Kozarci za brizgalec so cilindristi, težji kozarci brez ročaja. Kozarci za vodo so majhni, lažji, cilindristi kozarci; te vporabljuje pogostoma tudi pri pitju v odprtih steklenicah serviranega namiznega vina, zlasti takrat, kadar vino mešajo z vodo. K buteljskim vinom spadajo kozarci s peclji. Ti se dele: 1. v kelhe (čase za belo vino), ki so spodaj ozki in se navzgor razširijo; 2. balonske čase (čase za rdeče vino, navadno tudi bordo-čase nazvane), pri katerih je zgornja odprtina nekoliko ožja kakor sredina, tako da imajo čase lepo zaokroženo, zrakoplovu podobno obliko. (Dalje.)

<sup>1</sup> V novejšem času so se vpeljali in tudi že vdomačili taki vrčki in čase za pivo, ki imajo obliko odbitega stožca, ki se torej proti dnu zožujejo. Te vrste vrčke in čase se dobe v najrazličnejši izvedbi, bodisi z robovi ali brez njih in jih moramo najbolj priporočati v nabavo, ker ostane v njih pivo najdalj časa vabljive vnanjosti.

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.



Vabilu se je torej odzvalo skupaj 16 oseb, kajti z večernim vlakom je došel iz Ljubljane tudi predsednik „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ g. K e n d a.

Voditeljica gdč. Golobova je v svojem nadaljnjem poročilu navedla tudi imena vseh udeleženk, kar pa mi opustimo, ker smo jih navedli že v zadnji številki, povdarjala, da se tečaj vrši kot državni tečaj od 6. novembra do 2. decembra in da je pričakovati najboljših uspehov od tečaja, ker udeleženke niso le pridne in vstrajne, marveč tudi pri delu medsebojno druga drugi pomagajo.

Kot kuhinjski šef deluje g. Jean Waida, gospodinja in voditeljica je ona, dočim je vrhovno vodstvo pridržano c. kr. ministerjalnemu nadzorniku g. Heßu. Udeleženkam pa sta predavala tudi g. dr. Živko L a p a j n e o higijeni v gostilni in urednik „Gostilničarskega Vestnika“ o organizaciji ter pomenu tujskega prometa.

Nato je povabila goste, naj posedejo in se sami prepričajo o uspehu tečaja, dočim je načelnik g. Cerer prevzel odkazovanje prostorov.

Slavnostna miza je bila res razkošno opremljena in je bila že sama za se razstavni predmet, tembolj ker je bila dekorirana tudi s servirnimi predmeti iz zbirke starin g. Sadnikarja.

Vsakemu gostu je bil dodan tudi menulist, na katerem je bilo navedeno poleg jedi tudi ime dotične frekventantinke, ki je jed pripravila. Obed sam je bil sledeče razvrščen:

Kraljevska krepka juha.

Fogoš à la menuière z omako à la ravigot in pariškim krompirjem.

Pljučna pečenka po Wellingtonovem vzorcu, obložena s sočivjem.

Telečji perkelt in ogrski guljaš z rezanci.

Coup Jaques.

Kranjski kopun s francosko salato.

Sacherjeva torta.

Nameček.

Kava.

Vse jedi so bile naravnost izborno prirejene, kajti gostje so soglašali v tem, da v Kamniku dosedaj še niso imeli tako izborno vspelega obeda in kar je zlasti povdarjati, posebno okusne so bile one jedi, ki se vporabljajo v gostilni takorekoč skoraj vsak dan.

K obedu se je točilo mengško pivo ter domača vina, namreč beli burgundec, zelen in karminet.

Vrsto napitnic je otvoril nadzornik gosp. Heß z daljšim nagovorom, v katerem je navzočim razjasnil, zakaj se je ministrstvo začelo zanimati za take tečaje. Tečaji imajo namen dvigniti dobičkanost gostilniške obrti in obenem tudi dvigniti v posameznih krajih tujski promet, ki je gotovo vsega uvaževanja vreden faktor. Kranjska in kranjsko gostilničarstvo je bilo prvo, ki se je začelo zanimati za take tečaje. Zato je tudi tečaj v Kamniku že peti, ki se je vršil na Kranjskem. Vesel pojav pri vsem tem pa je to, da je vedno prijavljenih mnogo več udeleženk kakor pa se jih more sprejeti v tečaj, kar glede drugih avstrijskih kronovin ne more trditi. Sploh je videti, da kranjsko gostilničarstvo sistematično koraka po natančno načrtani poti strokovnega napredka, kar ga mora dovesti prej ali slej do zaželjenega uspeha.

Tečaj v Kamniku se je priredil v prvi vrsti radi povzdige tujskega prometa. Nadzornik je imel priliko, na lastne oči se prepričati o izvenrednih naravnih krasotah in privlačni legi mesta ter okolice. Ni pričakoval, da bo našel tu take krasote in se le čudi, da so še tako malo znane.

Kuhinja v Avstriji v splošnem ni slaba; kar se tiče tujskega prometa, smo zlasti s pre-

nočišči mnogo na slabšem. Gojenke pa so imele deloma same priliko pri tečaju se prepričati in skusiti, kaj in najmanj koliko se mora v tem oziru nuditi tujcem. Lepa okolica, zdrav in svež zrak, dobra kuhinja, vzorna postrežba, udobna prenočišča, nekaj zabave in razvedrila ter končno s tem združena reklama, to mora povzdigniti tujski promet. Naj torej delujejo udeleženke tečaja v smislu navodil, ki so jih sprejele in jih še sprejmejo v tečaju. Uspeh gotovo ne izostane.

Od voditeljice tečaja ministrstvu vposlana poročila se glase, da je pričakovati vsaj povoljnega uspeha tečaja, zato je ekselencija minister za javna dela poveril govorniku nalogu, da naj v njegovem imenu izreče zahvalo vsem tistim, ki so si pridobili zaslug za tečaj in njega uspeh. To tem lažje stori, ker se je tudi sam z vsemi navzočimi vred prepričal o dobrem napredku. V prvi vrsti gre torej zahvala „Deželni zvezi gostilničarskih zadrug na Kranjskem“, ki je sprožila idejo ter potem prepustila nadaljno podrobno delo g. Cererju kot načelniku gostilničarske zadruge v Kamniku. Ta je s tem prevzel nase veliko delo, pri katerem je z izredno potrpežljivostjo vstrajal. Naj torej sprejme zahvalo ministrstva. Ravno tako pa se mora v imenu ministrstva zahvaliti voditeljici gdč. Golobovi in kuhinjskem šefu g. Waidi za njih delo in trud. Pozabiti pa ne sme tudi g. dr. Lapajne in našega urednika, ki sta iz prijaznosti prevzela strokovna predavanja v tečaju. Bodi jima izrečena zahvala.

Dalje se bavi govornik z osebo našega cesarja, ki je že ob več prilikah pokazal, kako ga veseli stremenje gostilničarstva po napredku. Zato koncem svojega govora pozove navzoče, da naj z njim vred zakličejo vladarju trikratni: Slava.

Kot drugi govori okrajni glavar g. Kresse, ki povdarja v svojem govoru, da so taki kurzi res ne le dobrota za gostilničarski stan, ampak za občinstvo sploh. Končno s šaljivimi besedami napije udeleženkam tečaja.

Načelnik gostilničarske zadruge v Kamniku se v svoji napitnici najprej peča z zgodovino tečaja in omenja težkoče, s katerimi se je imela zadruga radi prireditve boriti. Končno se zahvali vsem onim faktorjem, ki so omogočili vresničenje tečaja ter kot glavnemu pospeševalcu napije inspektorju Heßu.

Nato se priglasijo kot govornica najmlajša udeleženka tečaja, gdč. A v s e n e k o v a, katere govor radi jednatosti in tipičnosti prinašamo kolikor mogoče natanko, zlasti še, ker je med navzočimi našel vsestransko priznanje in odobravanje. Njena napitnica je bila:

„Cenjena gospoda! Dovolite tudi meni, da spregovorim ob tej slavnostni priliki par besedi v imenu vseh udeleženk tečaja — mojih tovarišic.

Kolike važnosti so taki tečaji za splošni napredek, zlasti pa za napredek gostilničarstva, so povdarjali že pred menoj gospodje. Zato mislim, da zadošča, ako označim stališče nas gojenk. Me smo ponosne, da smo bile v tem tečaju, ob enem smo pa tudi hvaležne, da smo bile sprejete v tečaj. Z nekako negotovostjo smo morda nekatere šle spčetka v tečaj, do danes pa se je ta negotovost popolnoma razpršila. Verujte mi, da hočemo vsled tega biti ravno me najboljše pospeševaljice napredka, zlasti strokovnega napredka.

Česa smo se v tečaju naučile do danes, ste imeli priliko, gospoda, danes sami preskusiti in upam, da nam morete dati v tem oziru vsi ugodno spričevalo. Pri tem seveda moram povdarjati, da me vse priznavamo, da smo v

tečaju pridobile toliko, kolikor bi morda drugod ne bile tudi v trikrat tako dolgem času.

Dovolite torej, da na tem mestu in pri tej priliki izrečem v imenu vseh udeleženk tečaja zahvalo tistim, ki so nam pripomogli do tečaja in udeležbe, in oprostite, ako izrekam zahvalo časovno.

Prve korake glede tečaja ste storile „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ in gostilničarska zadruga v Kamniku. Iskrena jima bodi zahvala za njiju delo in trud.

Oprostite, ako sedaj nadaljujem nemško.

Največjo zaslugo za tečaj pa si je pridobilo c. kr. ministrstvo za javna dela, pri katerem stoji v ospredju velecenjeni gospod inspektor Heß, ki ni pokazal samo s svojim delom, marveč tudi z današnjo navzočnostjo, kako zelo je vnet za napredek gostilničarstva. Zato najljudneje prosim gospoda nadzornika, da naj sporoči našo zahvalo ministrstvu in da naj tudi on za svojo osebo sprejme našo najiskrenejšo zahvalo z vljudno prošnjo, da naj nam ohrani še nadalje svojo naklonjenost.

Pri tej priliki se pa moram spominjati tudi kuhinjskega šefa gosp. Waide in se mu zahvaliti v imenu vseh tovarišic za njegovo delo, s katerim nas je seznanil s kuharsko umetnostjo. Morda z uspehi ni tako zadovoljen, kakor se je nadejal, vendar naj bo z gospodom nadzornikom vred uverjen, da je naša najboljša zahvala in naše najboljše priznanje za njegov trud in delo, ako hočemo in bomo tudi povsod vporabljale to, kar smo tu pridobile.

Tudi vam gdč. Golobova kot potrpežljivi voditeljici naša najpresrčnejša zahvala! Bodite uverjena, da vas v znak hvaležnosti nikdar ne pozabimo.

In končno tudi vam gosp. dr. Lapajne najlepša zahvala za vašo izborna zdravniška navodila.

Naj končam in h koncu napijem onemu, ki mu gre po mojem mnenju največja zasluga za uspešnost tečaja, to je nadzorniku Heßu. — Pozivljam vas zato, da vsi z menoj vred zakličete: Prosit inspektor Heß!“

Nagovor je bil, kakor že navedeno, z navdušenjem sprejet in s tem nagovorom bi bil tudi že oficijelni del slavnosti končan, da ni v tem trenutku vstopil v slavnostno dvorano predsednik „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ g. K e n d a, ki se je še-le z večernim vlakom radi drugih nujnih opravkov pripeljal iz Ljubljane v Kamnik. Zato ga pozdravi nadzornik Heß, predstavi navzočim in pri tej priliki povdarja, da ena največjih zaslug glede prireditve vseh kuharskih tečajev na Kranjskem gre „Deželni zvezi gostilničarskih zadrug“, odnosno njenemu predsedstvu. Gosp. Kenda se je za pozdrav zahvalil in obenem povdarjal neumorno sodelovanje nadzornika Heßa pri vseh stremljenjih avstrijskega gostilničarstva po strokovnem napredku.

S tem je bil oficijelni del slavlja končan in sledil mu je neoficijelni, ki se je vsled dobrega razpoloženja razvil pozno v noč kar najizborneje.

Govorilo se je še več napitnic, po veliki večini šaljive in zabavne vsebine, udeležili so se jih namreč gg. nadzornik Heß, glavar Kresse, zdravnik dr. Karba in predsednik Kenda.

Ker je pričel nato igrati tudi ciganski kvartet vabljuje plesne komade, ni trajalo dolgo, da so se začeli vrteti tudi pari in da se je pod spretnim vodstvom gosp. glavarja Kresseta razvila v najkrajšem času živahna, neprisiljena plesna zabava.

To slavje ostane gotovo vsem udeležencem v najboljšem spominu in gotovo jim bo fotografija, ki se je ob tej priliki napravila, trajen spomin na kuharski tečaj v Kamniku.



Ako h koncu dodamo še, da so udeležence ob tej priliki odposlale ministru za javna dela zahvalno brzojavko, smo s tem beležili le časnikarsko dolžnost ter ob enem tudi zaključujemo naše poročilo tega slavlja.

## Prvo državno zborovanje gostilničarjev na Dunaju.

Te dni in sicer 27., 28. in 29. novembra se je vršilo na Dunaju prvo državno zborovanje avstrijskih gostilničarjev. Gotovo je, da je to zborovanje nepregledne važnosti za nadaljni razvoj gostilničarskega obrta v Avstriji. Zato hočemo tudi mi kolikor mogoče podrobno poročati o tem velevažnem zborovanju, katerega se je skupno udeležilo nad 500 odposlancev gostilničarskih organizacij, ki so v celoti zastopali nad 55.000 v gostilničarskih zadrugah, odnosno njih deželnih zvezah včlanjenih gostilničarjev, torej gotovo tako veličastno število, da ga mora vsakdo, četudi morda nerad, vpoštevati.

Zborovanja kot takega se niso udeležili samo odposlanci avstrijskih gostilničarjev, marveč tudi delegati gostilničarskih organizacij iz Ogrske in Nemčije, dalje oficijelni zastopniki raznih ministerstev in dunajskega mesta ter končno nad 30 državnih in deželnih poslancev.

Našo deželo, odnosno kranjsko gostilničarstvo so na tem zborovanju zastopali podpredsednik „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ gosp. Vinko Ogorelec iz Škofelje ter nje odborniki gg. Anton Cerer, ob enem tudi kot načelnik kamniške gostilničarske zadruge in Fran Kavčič ter Avguštin Zajec, ob enem tudi kot delegata ljubljanske gostilničarske zadruge.

Pondeljek 27. november je bil določen samo sprejemom in prijateljskemu sestanku, dočim se je pravo zborovanje začelo še-le v torek 28. novembra. Zborovanje se je vršilo v ljudski dvorani dunajskega rotovža in ga je otvoril predsednik državne gostilničarske zveze gosp. Penz z Dunaja. V svojem nagovoru je pred vsem pozdravil došle goste in zastopnike časopisja. Iz njegovega pozdravnega govora posnamemo nadalje: Zbrali smo se iz vseh avstrijskih kronovin, da se temeljito in stvarno posvetujemo o naših občevajnih zahtevah. Naša zveza je postavno zasnovana in ne pozna niti politike niti narodnostnega boja. Mi se borimo le za naš stanovski obstoj in za ohranitev naših rodbin. Tu pa moramo delovati, ako hočemo doseči uspehe, v bratski složnosti in v medsebojni vzajemnosti. Nato se spominja v svojem govoru našega sivolasega vladarja, kateremu pri tej priliki ob pritrjevanju navzočih želi „Še mnogaja leta“. Nato se spominja še navzočih zastopnikov oblastev, ki so tako številno posetili zborovanje, kar pač priča o tem, da hočejo oblastva stremenje gostilničarstva podpirati in njegove zahteve po možnosti vpoštevati ter jim ugoditi. Končno jih prosi, da naj uvažujejo želje gostilničarstva in da naj ukrenejo vse potrebne korake, vsled katerih se bode zakonitim potom pripomoglo do zboljšanja položaja pri gostilničarskem stanu.

Nato pozdravi dunajski podžupan dr. Porzer navzoče v imenu zadržanega župana dra. Neumayerja ter jim zakliče: „Dobro došli!“ Iz njegovega nagovora navedemo samo: Vesel pojav je, da se je združilo avstrijsko gostilničarstvo v državno zvezo. Velik del prebivalstva je namreč navezan na gostilničarski stan in na gostilničarsko obrt; gostilničar izvršuje veliko javno dolžnost in važno javno pravico s tem,

da izvršuje svojo obrt. Vsem občinam in tudi državnim upravi mora biti na tem ležeče, da se gostilničarstvu dobro godi, kajti samo tedaj, ako so gostilničarji zadovoljni, morejo zadovoljiti tudi one, ki so navezani na nje. Zborovalci naj so prepričani, da dunajsko mesto z velikim zanimanjem zasleduje njih zborovanja, katerim želi najboljših uspehov.

Nato je pozdravil zborovalce v imenu ministrstva za javna dela sekcijski svetnik baron Klimburg, ki je obljubil, da bo vlada odslej naprej z državnimi odredbami v svrhu pospeševanja obrta podpirala v še večji meri gostilničarstvo.

V imenu trgovinskega ministrstva je želel zborovalcem sekcijski svetnik grof Chorinsky največji uspeh ter jih zagotavljal podpore s strani trgovinskega ministrstva.

Nato so govorili še zastopnik gostilničarske zveze v Nemčiji gosp. Fischer iz Berlina in zastopnika ogrskih gostilničarjev Kommer in Suetz iz Budimpešte.

Za njimi se je priglasil kot govornik državni poslanec dr. Heilinger, ki je izrazil željo, da naj bi vlada tudi izpolnila vse na zborovanju izražene zahteve. Na dnevnem redu pa pogreša neko točko, glede katere bi želel, da se še sprejme na dnevni red, in to je: Odprava sekvestra pri obrtu. Zaradi tega že sedaj predlaga resolucijo glede odprave prisilne najemščine, odnosno prisilne uprave. S tem svojim nagovorom je izzval dolgotrajno pritrjevanje.

Ko so še zastopniki slovanskih narodnosti pozdravili v slovanskih jezikih zborovalce, se je prešlo na pravi dnevni red.

Najprej se je z vso odločnostjo protestiralo proti nameravanemu državnemu davku na pivo, h kateri točki je govorilo tudi več poslancev in s katero se hočemo tudi mi še podrobneje pečati.

Nato je predsednik Penz govoril glede od dra. Heilingerja predlagane resolucije in obljubil, da se bo o tej zadevi v obrtnem svetu, čigar član je, še temeljito in obširno razpravljalo in obravnavalo. Do poslancev pa se obrača z vljudno prošnjo, da z vsemi sredstvi nastopijo proti državnemu davku na pivo.

O splošnem gospodarskem položaju gostilničarstva je pročal poslanec in gostilničar Fritz iz Karlovih varov na Češkem in pri tem zlasti nastopil proti obdajenju godbenih avtomatov, inkamiranju deželne doklade na pivo in vpeljavi državnega davka na pivo. Posebno vsled zadnjega davka bi zlasti gostilničarji na Češkem trpeli nepregledno škodo, ker bi se podražilo navadno pivo za 6 K pri hektoltru. Govornik svari poslance pred glasovanjem za ta davek. 105 državnih poslancev iz Češkega bi z obstrukcijo v državnem zboru preprečilo, da bi postal državni davek na pivo zakon. Končno predlaga resolucijo v smislu njegovih izvajanj, ki jo sprejmejo zborovalci soglasno. (Dalje).

## Razno.

**Sprememba pri izdajanju našega lista.** Iz raznih tehničnih vzrokov, zlasti pa radi tega, ker izhajajo skoraj vsi drugi strokovni listi glede gostilničarskega obrta vsakega 1. in 15. v mesecu, smo odločili, pričeti **izdajati odslej naprej list vsakega 5. in 20. v mesecu.** S tem je namreč podana možnost, da so naši cenjeni naročniki kar najhitreje obveščeni o vseh korakih, ki se vrše širom cele Avstrije v prosep gostilničarskega stanu, dočim dosedaj tega nismo mogli trditi, kajti o akcijah po drugih deželah se moremo informirati le iz posameznih strokovnih listov.

**Zaključek kuharskega tečaja v Kam-**

**niku.** Tudi zaključek kuharskega tečaja v Kamniku se je vršil v petek 1. decembra zvečer nekoliko bolj svečano, četudi ni imel oficijelnega značaja. K čajju so namreč došli funkcijonarji kamniške gostilničarske zadruge in pa nekaj gospodov, katerih gospe, odnosno hčere so se udeležile tečaja. Pri tej priliki se je vnovič zahvalila gdčna Avsenekova voditeljici gdčni Golobovi in kuhinjskemu šefu g. Waidi ter jima ob enem izročila darila frekventantinj. Govoril je nadalje tudi načelnik zadruge g. Cerer, ki je v svojem govoru povdarjal, naj frekventantinke to, kar so v tečaju pridobile, povsod tudi praktično vporablajo, tako da bo čim prej prišlo kranjsko gostilničarstvo do dobrega slovesa. Že sedaj je n. pr. nadzornik Heß o priliki gostilničarskega zborovanja na Dunaju v pričo vsega avstrijskega gostilničarstva pohvalno omenil stremenje kranjskega gostilničarstva po spopolnitvi strokovne izobrazbe, se tudi zelo povoljno izrazil o kuharskem tečaju v Kamniku in delovanje kranjskega gostilničarstva stavil ostalim avstrijskim gostilničarjem za vzor. Treba je torej samo še nadaljnega nevstrašenega dela, da smo res lahko na svoje delo ponosni, da bo naše delo tudi res vzorno. Končno je napil gdčni Golobovi. Vrstile so se nato še druge napitnice, ki so bile deloma prepojene s humorjem in končno se je zaključil večer s kratkim plesom ob zvokih klavirja.

**Vžitnina in gostilničar.** Važno vprašanje zlasti za gostilničarje na deželi, ki imajo radi drugih poslov in obrtov, ki jih ob enem izvršujejo, v hiši mnogo družine in služinčadi, čaka gostilničarsko stanovsko organizacijo, da mu izvojuje ugodno rešitev v prid gostilničarskega stanu. To vprašanje, katerega smo se svoj čas v našem listu že na kratko dotaknili, se tiče oproščanja gotove množine pijače od vžitnine in vžitninskih doklad. Znana stvar je, da je dandanes težko dobiti zlasti za kmetško delo posle in dninarje, ako se jim ne obljubi in faktično tudi ne daje dnevno gotove množine pijače. Tako zahtevajo zlasti kosci takorekoč k vsaki jedi tudi pijačo in pri količkej velikem posestvu znaša samo koscem dana pijača letno najmanj par stot litrov. Pri tem pa ni niti vračunjena pijača, ki jo mora dajati gospodar stalnim poslom. Zato si pa boljši in večji kmetovalci v izven vinogradskih krajih nabavljajo za dom in „domačo potrebo“ tudi po več hektolitrov vina, ker si s tem marsikaj prihranijo, če že drugega ne, pa vsaj vžitnino. Vžitnino na vino in na druge pijače mora pri nas plačevati samo gostilničar, dočim so vsi ostali stanovi prosti tega davka. Vžitnini je podvržena pri gostilničarju vsa pijača, ne glede na to, ali jo je prodal ali porabil samo za dom. **Ravno v tem tiči velika krivica, ki jo delajo vžitninski predpisi gostilničarjem.** Ako je pri vseh drugih slojih doma vobrabljen in povžita pijača prosta vsake vžitnine, sme tudi gostilničar zahtevati za se enako udobnost, to se pravi, da tudi njemu ni treba plačati za to pijačo nobene vžitnine. Vzemimo gostilničarja, ki ima čez leto povprečno na dan po 10 poslov, v sezoni, t. j. za časa košnje, žetve itd. pa poleg tega še po 10 dninarjev. Računajmo, da ima zvišano število v družini samo skozi tri mesece na leto in da pride na vsakega posla na dan samo pol litra vina, kar je pri današnjih razmerah gotovo nizko vzeto. Samo za te bi po tem računu porabil na leto okroglo 23 hl vina. Ker je moral plačati tudi od tega vina vžitnino, ki znaša najmanj 184 K na leto, je razvidno, da je bil letno za teh 184 K prikrajšan samo radi tega, ker je gostilničar, dočim drug obrtnik ali kmetovalec pri enakih razmerah vtakne teh 184 K v žep. Na podlagi statistike, koliko se pri nas na leto popije, se da čisto natančno dognati, koliko litrov pijače pride pri nas na leto na vsakega odraslega in na tej podlagi bi se moralo tudi določiti ono množino pijače, ki je za vsakega člana gostilničarjeve družine letno prosta vžitnine. To udobnost izvojevati je naloga gostilničarske organizacije in zato hočemo temu vprašanju posvetiti vso pozornost. Ako bi drugače ne šlo, naj se pa vpelje splošna vžitnina na pijačo, proti čimer bi gostilničar gotovo ničesar ne imel, dočim mora z vso odločnostjo protestirati proti temu, da je samo on tisti, ki se ga pri vsaki priložnosti



prikrajša in mu nalaga popolnoma neutemeljena plačila. Glavno načelo pravosodja je, da smo pred pravico vsi enaki, zato tudi popolnoma opravičeno smemo zahtevati, da smo ali tudi gostilničarji deležni onih udobnosti, ki se jih lahko poslužujejo drugi stanovi, ali pa naj se udobnosti odpravijo tudi pri drugih. Da pa bi bil samo gostilničarski stan tisti, ki bi vsled molčanja in potrpežljivosti nosil vso pezo davčnega vijaka z dokladami vred, to ne gre več, tudi v tem vprašanju mora biti do pičice izvedeno načelo: **Enaka pravica za vse.** To pa je tudi ena onih velikih nalog, ki čakajo našo stanovsko organizacijo, da jej izvojuje zmago v prid gostilničarskega stanu.

**Novi davki in gostilničarstvo.** Zopet se hoče odigrati stara igra v navidez novi obliki. Država potrebuje dohodkov, in naloga finančnega ministrstva je pri tem, da si poišče novih virov. Bivši fin. minister Mayer pri tej nalogi ni bil preveč izbirčen in je ubral staro pot, to se pravi, nove davke je hotel naprtiti nižjim in srednjim slojem, zlasti pa po stari navadi gostilničarstvu, da obvaruje doklad takomenuvane „Die oberen Zehntausend“. Javnost je namreč zvedela o vladnih predlogih glede novega povišanega državnega davka na pivo, o zvišanju državnih dokladov na žganje in o novi vpeljavi, namreč o davku na šampanjske izdelke. Proračun pravi, da bi imel vsled tega državni fiskus letno okroglo 80 milijonov kron več dohodkov. Za danes se nočemo prerekati o tem, v koliko so ti davki upravičeni, beležimo samo britko dejstvo, da je s temi davki najbolj prizadet gostilničarski stan in da bi pomenila udeležitev teh predlog za zakone za gostilničarstvo cele Avstrije naravnost ogromno škodo. Glede davka na šampanjska vina še ne rečemo toliko, vsaj bi bili vsled tega davka prizadeti samo oni gostilničarji, ki imajo opraviti z gosti iz najpremožnejših kro-

gov, ki imajo torej opraviti z gosti, katerim je vsled premoženjskih razmer končno vse eno, ali stane šampanjka 14 ali 20 K. Šampanjec ne spada med dnevne potrebščine ljudstva, zato naj ga tisti, kdor si ga lahko ali si ga hoče privoščiti, tudi pošteno plača. Popolnoma drugače pa je z zvišanjem davka na žganje in pivo. Glede žganja sicer hočejo trditi, da je povišanje davka na korist protialkoholnemu gibanju. To pa je le puhla pretveza, kajti po našem mnenju bi se protialkoholno gibanje dalo pospeševati na vse drugačen način in ne po vladnih načrtih, ki na eni strani obdačuje izdelke te vrste, na drugi strani pa deli veležganjarnam subvencije. Najbolj pri vsem tem nas pa zanima davek na pivo. Vsaj glede tega davka mora podzvzeti gostilničarstvo, namreč v zadrugah in zvezah organizirano gostilničarstvo, vse korake, da predloga glede davka na pivo ne postane zakon. To je v interesu gostilničarstva, je pa tudi v interesu srednjih in nižjih slojev sploh, zlasti delavstva. Ako bi se predlagana zakonska predloga vresničila, potem bi gostilničar skoraj ne mogel prodajati piva izpod 30 h vrček. Kaj pa pomenja zvišanje cen v gostilničarskem obratovanju, to je vsakemu izmed nas znano. Tako zvišanje, četudi vsled novega davka popolnoma upravičeno, bi nalletelo na najhujši odpor pri konsumentih in direktno škodo pri tem bi imel edino-le gostilničar. Pričakovati smemo torej, da bodo vodstva gostilničarskih organizacij po celi Avstriji podvzela vse korake, da se onemogoči uresničenje te skromne želje finančnega ministrstva.

**Tiskovni škrat.** V zadnji številki je priporočilo o kuharskem tečaju v Kamniku pomotoma izostalo ime udeleženke gđ. Josipine Vanossi iz Kamnika, kar tem potom popravljamo.

**Pozor vinski kupci.** Kranjski deželni vinarski zadrugi v Ljubljani (deželni dvorec) so

domači vinogradniki dosedaj sledeče množine letošnjega vina prijavili za prodajo in sicer: Dolenjska vina: Belo namizno vino hl 6000 — liter od 48 do 72 v, cviček hl 4000 — liter od 48 do 72 v, črnina hl 900 — liter od 48 do 72 v. Vipavska vina: Belo namizno vino hl 14.300 — liter od 44 do 60 v, čisto-vrstna vina hl 200 — liter od 60 do 72 v. Belokranjska vina: Belo namizno vino hl 19.600 — liter od 48 do 61 v, rudeče namizno vino hl 8000 — liter od 48 do 61 v, črnina hl 600 — liter od 48 do 61 v. Vino je izborno ter od zanesljivih producentov. Resnim kupcem daje zadruga dragevolje in brezplačno vsa potrebna pojasnila. Kupci, porabite ugodno priliko ter sezite po izvrstnem in pristnem domačem pridelku.

**Posredovalnica za službe,** ki jo vodi ljubljanska gostilničarska zadruga in ki je letos svoje poslovanje nekoliko reorganizirala in spopolnila, prav krepko napreduje in je pričakovati, da se v najkrajšem času prav lepo razvije, ako bo korakala v tem tiru naprej. Dočim n. pr. lansko leto skozi celo leto ni poslovala za delodajalce več kakor 142 krat in za delojemalce samo 114 krat, se je v letošnjem letu do danes poslužilo 236 delodajalcev in 423 delojemalcev njenega posredovanja. Ker je to posredovanje za delojemalce brezplačno in za gospodarje združeno samo s troški po 60 h, je gotovo, da bomo drugo leto lahko zaznamovali še boljše uspehe.

**Slovenske gostilničarje opozarjamo** na izborno domačo „Kolinsko kavno primes“, ki je najboljše blago te vrste in daleč nadkriljuje vse ostale kavne pridelke. Kolinska kavna primes daje kavi izvrsten okus, prijeten vonj in lepo barvo, torej tri poglavitne dobre lastnosti, ki jih pri dobri kavi ne smemo pogrešati. Kolinska kavna primes je pristno domače blago in zasluži tudi zaradi tega, da jo vsem slovenskim gostilničarjem kar najtopleje priporočamo.

Prvi kranjski atelje za ortopediške aparate in bandaže



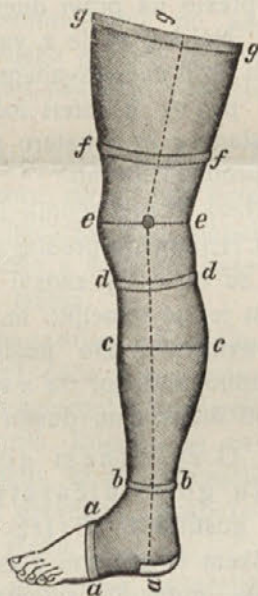
**A. HLAVKA**

Ljubljana, Prešernova ulica 3.



priporoča svojo veliko zalogo gumi blaga in ortopediških aparatov, obvezil za zdravstvo in bolniško postrežbo, kilnih pasov nogavic za krotice (krčne žile), sedalnih blazin, vrečic za led, prašnikov za karbol, aparatov za inhalacije (s paro in mrzlo). Vsakovrstne brizgalke in aparati za samoklistiranje. Vse bandaže se izdelujejo po odredbah p. n. zdravnikov. Starejši instrumenti se razkužujejo.

Popravila se izvršujejo kar najbolje in najceneje.



**Instalater Fr. Sax,**

konces. elektrotehnik, Ljubljana, Gradišče 7. se priporoča p. n. gostilničarjem kot specialista vsakovrstnih električnih napeljav.

Sprejema tudi naročila na deželo.

**BLAŽ JESENKO**

Ljubljana, Stari trg 11

priporoča klobuke, cilindre, čepice i. t. d. najnovejše fasone, po najnižji ceni.

**Mestna hranilnica ljubljanska v Ljubljani**

največja in najbolj varna slovenska hranilnica

v lastni hiši, v Prešernovi ul. št. 3.

Sprejema vloge vsak dan in jih obrestuje po 4 1/4% brez odbitka, sprejema tudi vložne knjižice drugih denarnih zavodov kot gotov denar. — Denar in knjižice se lahko pošiljajo po pošti. — Za varnost vložnega denarja jamči rezervni sklad in mestna občina ljubljanska. Izguba vložnega denarja je nemogoča, ker je po pravilih te hranilnice, potrjenih po c. kr. deželni vladi, izključena vsaka špekulacija z vložnim denarjem. — Za varčevanje ima vpepljene lične domače hranilnice, v podpiranje slovenskih trgovcev in obrtnikov pa kreditno društvo. Posoja na zemljišča po 0/0 in proti poplačevanju dolga po najmanj 1/4 0/0. Dolžnik pa more svoj dolg poplačati tudi poprej, ako hoče. — Denarnega prometa do konca 1. 1910 je imela nad 564 milijonov kron; stanje hranilnih vlog znaša nad 40 milijonov kron, rezervni sklad po K 1.200.000

**Pivovarna Mengeš**

ustanovljena leta 1818.

**JULIJ STARE**

Zaloga v Ljubljani, Metelkova ulica št. 19.

Telefon št. 248.

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

**L. Tomazič** Spodnja Šiška, št. 77

pri Ljubljani, telefon št. 177

priporoča

svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih in pristnih vin iz dolenskih, vipavskih in istrskih vinskih goric.

**I. Vecchiet,** zlatar Ljubljana,

nasproti glavni pošti.

Bogata izbira zlatnine in srebrnine. Lastna delavnica. Kupuje staro zlato in srebro. Cene. zmerne

Priporočajte in širite „Gostilničarski Vestnik“

**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.



## 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, korita, betonski votli zidaki, pokrivalne plošče, kanalizacije itd.

(53) 21-10

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.



Ustanovljeno 1870.

Najizbornejši  
inozemski

**šampanjec**

tvrdke Emil Kieslinger

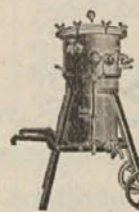
Gösting pri Gradcu.

Edino zastopstvo za Kranjsko:

**Štefan Hitzl, Ljubljana**



## Seitz<sup>evi</sup> patentovani asbestfiltri



so danes pri starih in mladih vinih najboljši in v obratu najcenejši filtrirni aparati.



Vsled tega se priporoča vsakemu, kdor si hoče nabaviti hitro, čisto in racionalno delujoč filter, da postavi v svoje kleti

## Seitz<sup>eve</sup> asbestfiltre.

Ti se lahko merijo z vsakim drugim konkurenčnim sistemom.

Za čiščenje bolnih vin so se ti aparati — ki se konstruirajo do dnevnih 1000 hekto — izredno dobro obnesli in so posebno uporabni tudi pri močno kalnih in zelo gostih mladih vinih, kjer so vsi drugi sistemi odrekli delovanje, zlasti ako se je uporabljalo novo

## Seitz<sup>evo</sup> filtrirno sredstvo Theorit-Special II.

Zahtevajte za vse kletarske potrebščine cenik št. 246, k ga izdaja Theo Seitz, tovarna kletarskih strojev, Dunaj I. Schönlaterngasse št. 15 k.

**Proda se hotel** v kraju, ki je poleti in pozimi od tujcev dobro obiskan. Hotel stoji nasproti kolodvoru. Pojasnila daje upravništvo.

Tovariši! Naročajte in širite  
„Gostilničarski Vestnik“!

**BRIVNICA**  
Eng. Francheti, Ljubljana  
Sodna ulica št. 1.  
se priporoča p. n. gostilničarjem.

**„Narodni hotel“** Postoina  
renoviran in povečan  
se priporoča cenjenim posetnikom notranjske metropole za obisk  
Fran Paternost, lastnik

**Tovariši gostilničarji!**  
Pri potovanju po Gorenjskem se vstavljajte na Jesenicah v hotelu „Triglav“ 2 min. od kolodv., kjer so Vam na izbero dobra kuhinja, pristna vina moderno opremljene sobe za tujce. Priporočajte ta hotel tudi svojim p. n. gg. gostom.  
Lovro Humer, hotelir

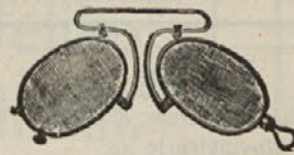
**Fr. Stupica v Ljubljani**  
Marije Terezija cesta št. 1

priporoča svojo ZALOGO najbolj 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 zrakovni tlak, trpežne ročke za prevažanje mleka, traverze, železniške šine, nagrobne križe ter vse ključavničarsko, kovaško, kleparsko, tesarsko in mizarsko orodje vedno v zalogi.

**Fr. P. Zajec, Ljubljana**

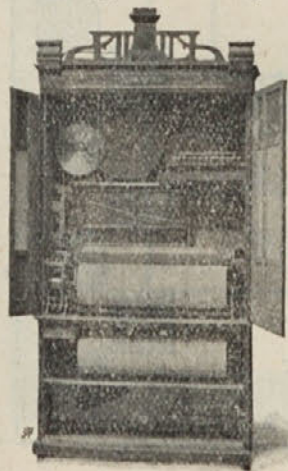
Izprašani optik in urar  
priporoča svojo bogato zalogo švicarskih ur, zlatino in srebrnino, kakor tudi optičnih predmetov. Zaloga gramofonov in raznih plošč.



Zahtevajte cenik, pošljem ga zastonj.

Zaloga čevljev.  
**JULIJA ŠTOR**  
Prešernova ulica 5.  
Največja zaloga moških, damskih in pristnih groisserskih gorskih čevljev.  
Elegantna skrbna izvršitev po vseh cenah.

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

## Fran Čuden

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

Razpošiljam po pošti vsak dan od 5 kg naprej franko.

Specialiteta, edina slovanska ura za telovadce  
Dobiva se samo pri tvrdki

**H. Suttner, Ljubljana**



Mestni trg in Sv. Petra cesta

Št. 413. Srebrna 2 močnima pokrovoma K 28-50.

Št. 415. Kovinasta z 2 pokrovoma K 15-50 s finim anker-„IKO“ kolesjem na 5 kamnov.

Št. 412. Srebrna z moč. pokrovi K 32-50

Št. 414. Kovinasta s 3 pokrovi K 18- s finim anker-„IKO“ kolesjem na 15 kamnov.

Lastna tovarna ur v Švici

Tovarniška znamka



# HOTEL

z več sobami za tujce, z velikimi gostilniškimi prostori, vrtom, ledenico in drugimi gospodarskimi poslopi  
in k vsemu temu pripadajoče pritikline, to je vse kakor stoj! in leži,  
se proda pod ugodnimi pogoji radi rodbinskih razmer.

Hotel leži v lepem kraju v Soški dolini, ki je posebno v poletnem času dobro obiskan od tujcev in turistov.

Resni reflektantje dobe naslov in pojasnila v upravnistvu „Gostilničarskega Vestnika“.

## Vinska trgovina Peter Stepič

Spodnja Šiška št. 256 (55) 21-12  
priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo z jamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.

## HOTEL „ILIRIJA“

LJUBLJANA, Kolodvorska ulica  
2 minuti od južnega kolodvoza,  
renoviran in moderno opremljen  
z restavracijo in kavarno  
se priporoča  
cenjenim tovarišem z dežele za obisk.  
Dobra kuhinja, izborna pijača,  
— senčnat vrt, zmerne cene. —

## Na prodaj je

majhen hotel na  
Ribčevem Lazu  
v Bohinju,  
par sto korakov od  
Bohinjskega jezera

Deset sob za tujce.

Pojasnila daje:  
Ivan Dachs, gostilničar  
v Ljubljani.

## 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!

Naroča se istotam.

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

## Nič ni boljšega

za hitro pripravo najfinejše goveje  
juhe kot

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

kocka za govejo juho  
à 5 vinarjev.



MAGGI-JEVE kocke za govejo  
juho so najboljša goveja ju-  
ha v trdi obliki in vsebujejo  
tudi potrebno sol in dišave

Samo prave z imenom MAGGI in  
varstveno znamko zvezdo s križcem

## 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.

## Posredovalnica za službe

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

Tovariši! Gostilničarji! Poslužujte se  
te ugodne prilike!

### Štampilje

vseh vrst za urade, društva,  
gostilničarje itd.

ANTON ČERNE  
graver in izdelovalj kav-  
čukovih stampilj.

LJUBLJANA  
Stari trg št. 20.

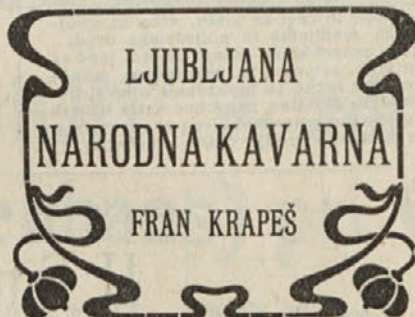
Ceniki franko.



LJUBLJANA

NARODNA KAVARNA

FRAN KRAPEŠ



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.

## Dobro in poceni!

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

T. MENCINGER  
LJUBLJANA

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

Delniška družba združenih pivovaren  
— Žalec in Laški trg v Ljubljani. —



# Prva kranjska izvozna pivovarna Vrhniška priporoča svoje izborne izdelke.

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

Telefon šte. 282.

Ivan Bajželj Kolizej.

Ustanovljena leta 1882.

Rezervni zaklad  
nad pol milijona kron.



Telefon 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 obre-  
stuje od dne vloge do dneva dviga.

Posojuje na zemljišča  
po 5 $\frac{1}{4}$ % brez amortizacije ali na amor-  
tizacijo po dogovoru.

Ustanovljena leta 1882.

Stanje hranilnih vlog  
dvajset milijonov kron.

## KMETSKA POSOJILNICA

Ljubljanske okolice  
registrovana zadruga z neom. zavezo  
v lastnem združnem domu  
v Ljubljani, Dunajska c. 18.  
obrestuje hranilne vloge po čistih  
4 $\frac{1}{2}$ %  
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.—

Priporočamo domačo 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 vltati ime in monogram)

Postrežba strogo solidna. Cene najnižje.

**Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“!**

## Kranjska dež. vinarska zadruga

○○○○○○○○ v Ljubljani (deželni dvorec) ○○○○○○○○

opozarja p. n. vinske kupce na svojo veliko  
zalogo priznano izbornih, čistih kranjskih vin.

Poleg namiznih vin navadne in boljše vrste ima še čistovrstna vina kakor: zelen, burgundec, rulandec, karmenet, rizling itd. na prodaj. Oddaja od 56 l naprej. Postrežba točna in solidna, cene nizke. Zahtevajte cenike! O dobroti združnih vin se lahko vsakdo prepriča pri javnih vinskih poskušnjah, katere se vršijo redno vsaki četrtek od 5 h popoldne do 9 h zvečer v pokuševalni kleti v Ljubljani pod kavarno „Evropa“.

Zadruga posreduje tudi brezplačno nakup vina direktno od producentov. Resnim kupcem so naslovi in zelo ugodne ponudbe vin od najboljših kranjskih vinogradnikov brezplačno na razpolago.



## Pivovarna „Mayr“ v Kranju

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

### Žganje — Likjerji.

Domača tvrdka. Cene brez konkurence.



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



Domača tvrdka. Cene brez konkurence.

### Žganje — Likjerji.

## Avg. Agnola, Ljubljana

Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.

### Sode,

velike in male ima na prodaj

Ivan Buggenig,

sodar, Ljubljana, Cesta na Rudolfovo železnico 5.

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

Keglje, kroglice in razna strugarska dela  
se dobi najceneje pri (27) 24-14

JOS. OBLAKU, um. strugarju, Ljubljana,  
Selenburgova ul. 1.

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

### GRAMOFON-ATELIJE

## A. Rasberger, Ljubljana

Sodna ulica št. 5.

Godbeni avtomati in gramofoni samo I. vrste.

Najfinejše plošče „Triglav“.

Edina strokovna delavnica za popraviljanje 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.

**M. Drenik, Ljubljana**  
Kongresni trg, 7.

priporoča  
ceno izdelovanje imen v vsakovrstno hotelsko in  
gostilniško perilo.  
Zaloga raznovrstnega materijala za veznino.

### Modna in športna trgovina

Svilnato blago, baržuni, pliši in tenčiče, 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.

### Serpe 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.

## KAVARNA „AVSTRIJA“ V LJUBLJANI

na vogalu Šentpeterske in Resljeve ceste  
se cenjenim gg. gostilničarjem priporoča  
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. Preproge, zastorji, modroci na vzmeti, žimnati modroci, otroški vozički itd.

Najnižje cene.

Najsolidnejše blago.

Največji ljubljanski fotografski atelje

## Avg. Berthold, Sodna ulica, 11

se priporoča za naročila glede vseh v  
fotografsko stroko spadajočih del.

## Umetna knjigoveznica 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.

## Franc Ks. Stare, slikar, pleskar in zlatar

Ljubljana, Sodna ulica 12

se priporoča p. n. občinstvu za vsa v to stroko spadajoča dela v mestu kakor tudi na deželi. Dobra in solidna izvršitev. Primerne cene.

## Fotografični atelje „VIKTOR“ Ljubljana,

Bethovnova ulica 7, poleg „Kranjske hranilnice“

se priporoča p. n. gg. gostilničarjem za izvršitev modernih portretov.  
Sprejema tudi naročila na deželo.

## Pivovarna „Škofjaloka“

priporoča p. n. gg. gostilničarjem  
in občinstvu svoje  
izborna marčno pivo.

## J. Wider, Ljubljana

Šelenburgova ulica 3. Umetni in trgovski vrtnar.  
Vrtnarstvo: Cesta na Rožnik 25. Naslov za brzojavke:  
Wider, vrtnar, Ljubljana.

## Ivan Černe tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

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

## Priznani krojaški salon za gospode IVANA MAGDIĆ-A, LJUBLJANA,

Miklošičeva cesta 8,  
se priporoča za izdelovanje oblek.  
Zaloga angleškega blaga.

## FR. KHAM, LJUBLJANA Miklošičeva cesta 8

Špecerija, delikatese, vinarna.

Priznan dobivatelj večjih ljubljanskih hotelov in restavracij.

Zastopnik priznane šampanjske tvrdke  
Bratov Kleinoscheg v Göttingu pri Gradcu.

## RESTAVRACIJA „NARODNI DOM V LJUBLJANI

se priporoča p. n. gostilničarjem za obisk

Emil Kržišnik.

Kraj, naslov prodajalca, kupni pogoji in druge podrobnosti pri upravitelju  
„Gostilničarskega Vestnika“.

Za prenos popolne gostilniške koncesije na kupca se jamči.

ter rentabelj fikkerija.

Radi lege in krajevnih razmer je z gostilniško obrtjo združljivo tudi založništvo piva

ter nastanitve vojaštva.

Hotel leži v prometnem kraju, z narasčajajočo letno in zimsko sezono, kateremu se obeta lep razvoj tudi radi novih prometnih naprav in zvez

z vsem inventarjem vred in z arondiranim zemljiščem.

## prodaja radi rodbinskih razmer po ceni in pod zelo ugodnimi pogoji

z 12 popolnoma opremljenimi gostilniškimi prostori,  
z obseznimi, moderno opremljenimi sobami za tuje se

# HOTEL

## P. MAGDIĆ, Ljubljana

Perilne volnene in svilnate

### bluze

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

Posebni oddelek v I. nadstropje za damske žlobuke, slamnike, oblike in vse nakitne 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, 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, termos. **Potrebščine za sankanje; tenis in loyce.** — Sokolske potrebščine.