

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
četrletno „ 1.60
posamezne številke po —30

Cene inseratom: 1/18 strani pri enkratni objavi K 1.50, pri večkratnih objavah popust.

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

Leto II.

V Ljubljani, dne 24. avgusta 1912.

Št. 16.

Urejeno vaještvo.

I.

Vsaki organizaciji so odkazane naloge v izvršitev. Tako tudi organizaciji gostilničarskega stanu. Med najvažnejše in najpomembnejše njene naloge spada gotovo ureditev vaještva, saj je vaještvo vendar bodoče gostilničarstvo. Od vzgoje vaještva je odvisen procvit bodočega gostilničarstva. Pri vseh organizacijah se posveča naraščaju največjo pozornost. Pri gostilniški obrti je vaještvo naraščaj. Že iz tega vzroka nam je torej treba delovati na to, da je vaještvo urejeno vzorno. Odločilno merilo za uspešnost, moč in delovanje vsake posamezne organizacije je vedno ureditev vaještva. Ako torej hoče veljati naša organizacija za ugledno in vzorno, bodi naša skrb, pred vsem urediti naše vaještvo.

Drugod pomenja naraščaj podkrepitev organizacije kot take. Pri gostilničarskem stanu pa se k temu pridružijo še okoliščine praktične vrednosti. Zato je v naši organizaciji še tem bolj potrebno, da ne podcenjujemo naraščaja, t. j. naših vajencev in vajenk.

Ureditev vaještva je za gostilničarski stan praktične in trajne vrednosti.

Poročali smo že, da se vpelje najbrže še to leto, najkasneje pa s prihodnjim vsled ministerjalne odredbe za sedem avstrijskih mest glede gostilniške obrti obvezni dokaz vsposobljenosti, to se pravi, da v dotičnih mestih ne dobi koncesije za izvrševanje gostilniške obrti nihče drug, kakor samo oni, ki dokaže s pravno-veljavnimi listinami, da se je tudi izučil te obrti.

V teh mestih bo torej treba dokazati tudi glede gostilniške obrti enako, kakor se sedaj zahteva pri rokodelskih obrtih, da ima prosilec za izvrševanje gostilniške obrti potrebno strokovno znanje.

Iz dotičnega našega poročila je razvidno dalje, da bodo obrtna oblastva v dotičnih mestih morala polagati važnost tako na praktično kakor na teoretično prosilčevo izobraženost v gostilniški obrti.

Konečno je bilo razvidno iz dotičnega našega poročila, da se s predlagano ministerjalno odredbo ugotovi, da je za prej omenjena mesta potrebna vsaj petletna praksa v gostilniški obrti. Petletna doba praktičnega delovanja pa se lahko skrajša vsled obiskovanja gotovih strokovnih šol za eno, dve, odnosno tri leta. Drugače prosilec koncesije ne dobi in naj se postavi pri tem na glavo.

Iz te naredbe torej izhaja jasno, da zahteva ministrstvo glede samostojnosti v gostilniški obrti petletno praktično delovanje, da pa bodi dokaz vsposobljenosti obvezen samo tam, kjer je vaještvo že urejeno in kjer imajo že strokovne gostilničarske šole.

Organizirano gostilničarstvo je sicer zahtevalo že pri tej priliki, da bodi dokaz vsposobljenosti glede gostilniške obrti splošno obvezen za celo državo, toda vlada ni hotela za enkrat tej zahtevi ugoditi. Pač pa se ugotovi s to naredbo ob enem tudi, da imajo v posameznih deželah deželne vlade glede zahteve dokaza vsposobljenosti za gostilniško obrt precej prosto

roko, lahko torej posamezne koncesijske prošnje zavračajo tudi iz razloga, češ da prosilec ni doprinesel dokaza vsposobljenosti. Zato so nam tudi že danes, ko dokaz vsposobljenosti glede gostilniške obrti sploh še nikjer ni obvezen, znani slučajji, v katerih so posamezne obrtne oblasti zastopale stališče, da ne morejo ugoditi prosilčevi prošnji radi tega, ker ni dokazal vsposobljenosti za obrtovanje. Da bodo odslej naprej zahtevale obrtne oblasti dokaz vsposobljenosti tudi za take kraje, za katere ta dokaz sicer ne bo obvezen, je po tem položaju več kot jasno dovolj. Zato je tudi vsakemu prosilcu za lastno gostilniško koncesijo priporočati v njegovem lastnem interesu, da priloži koncesijski prošnji razven drugih dokumentov tudi listine o tem, da se je izučil gostilniške obrti in praktično deloval v njej vsaj skozi pet let.

Zahtevi organiziranega gostilničarstva glede dokaza vsposobljenosti za gostilniško obrt sicer ni vstreženo v celoti. Edino na Dunaju, v Pragi, v Inomostu itd. bodo odslej naprej mogli izvrševati samostojno gostilniško obrt samo taki ljudje, ki bodo izkazali črno na belem, da so že vsaj pet let delovali pri tej obrti. V teh mestih torej odslej naprej ne bodo mogli več delati zgage gostilničarjem razni uskoki iz drugih stanov.

V ostalih krajih, torej tudi v naši deželi pa bomo nekaj časa še vedno v tem oziru odvisni od dobre volje obrtne oblasti in sicer najmanj tako dolgo, dokler nimamo urejenega vaještva.

LISTEK.

Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

a) Pogrinjanje miz za diner.

Za ne vnaprej naročene dinéje veljajo v sedmem poglavju glede pogrinjanja miz v splošnem navedena pravila.

Nasprotno pa moramo pri pogrinjanju mize za vnaprej naročeni diner poizvedeti za število gostov in za jedi ter pijačo, ki naj se servirajo, da lahko pripravimo potrebni servis in potrebno temperirano pijačo.

Pri preprostem dinéju moramo postaviti za vsako osebo: Servirni krožnik, dvoje vilic, dva noža, eno žlico za juho, kompletne desertne pribore, t. j. nož, vilice in žlico, kozarec za vodo, solnik, zobotrebec, kruh in servijeto.

Servirne krožnike, ne morda krožnike za juho, moramo položiti na mizo okrog 60—70 cm drug od drugega oddaljene in za dva prsta od miznega roba (z monogramom ali podobnim zgoraj v sredi). Vilice položimo na levo paralelno ene poleg drugih, z ostmi nakvišku, nože na desno, rezi proti krožniku

obrnjene in toliko drug od drugega oddaljene, da ima vmes prostor žlica za juho. Desertni pribori leže počez nad servirnim krožnikom in sicer desertni nož najbližje krožniku, ročaj na desno, rez obrnjena proti krožniku, vilice nasprotno, t. j. ročaj na levo stran obrnjen, ker tudi gost prime desertne vilice vedno z levico, in končno sledi desertna žlica, ki mora zopet ležati v nasprotni smeri k desertnim vilicam, torej z ročajem na desno (Glej dodane tabele!)

Ako se servira namesto močnate jedi sladoled, potem naj se predloži namesto prej navedenih priborov žlica za sladoled ali v slučaju, da te ni na razpolago, kaka druga mala žlica. Ako je treba servirati kot juho consommé ali bouillon v škodeljicah, potem predložimo namesto žlice za juho žlico za consommé (desertno žlico).

Od solnikov predložimo samo male salijere in sicer po enega med dva kuverta. Zobotrebci, trije po številu, spadajo na levo poleg vilic, servijeta, najprimernejše navadno zgrnjena, na krožnik, odprta stran obrnjena proti gostu. Kruhe damo ali v košaricah ali na krožnikih na sredo mize, ali pa položimo po en kos (največ dva, toda različne vrste, n. pr. žemljo in kolaček) na servijeto ali tudi na desno poleg nožev, kar je priporočljivejše kakor polaganje na servijeto, ker je s tem odstranjena ovira pri serviranju.

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.

Vlada sama nas torej sili k temu, da uredimo vajenštvo; ona sama nam kaže pot, po kateri pridemo do svojega cilja. Tudi mi stojimo namreč na stališču, da v gostilniški obrti ni prostora za ljudi, ki nimajo niti pojma o tem obratovanju. Tudi mi se zavzemamo že od nekdaj za načelo, da bodi podelitev gostilniške koncesije odvisna enako kakor pri rokodelskih obrtih od doprinešenega dokaza vsposobljenosti.

V tem oziru je torej le v interesu sedanjih gostilničarjev, da urede vajenštvo. S tem zagotove na eni strani obstanek svojim potomcem, na drugi strani pa se približajo svojemu velikemu cilju, katerega mora vesolno gostilničarstvo v Avstriji doseči v doglednem času.

II.

Pri sedanjih okoliščinah je vpeljava splošno obveznega dokaza vsposobljenosti za gostilniško obrt odvisna zlasti od tega, v koliko in kako je gostilniško vajenštvo urejeno. To je iz besedila že večkrat omenjene ministerijelne odredbe jasno več kot dovolj. Ako torej hočemo, da bodi dokaz vsposobljenosti glede gostilniškega obrta obvezen tudi za naše kraje, moramo imeti pred očmi prej navedeno ministerijelno odredbo, moramo skrbeti v prvi vrsti za to, da uredimo vajenško vprašanje.

Vajenškemu vprašanju se med našim gostilničarstvom doslej žalibog ni pripisovalo onega velikega pomena in one važnosti, ki ga ima za vsako obrt. V našem lastnem interesu, bolje rečeno v interesu potomcev pa je, da popravimo v najkrajšem času, kar smo zamudili v tem pogledu, da posvetimo vajenškemu vprašanju vso pozornost, da uredimo vajenštvo.

Vajenško vprašanje se krije deloma s strokovnim šolskim vprašanjem.

Znana stvar je, da se izučim kake obrti lahko na dva načina, namreč teoretično ali praktično.

Obrtnik kot tak na samo teoretično izobrazbo v kaki obrti ne da prav nič, pač pa ga jako veseli pomočnik, ki se je svoje obrti izučil praktično in teoretično. Kljub temu se mora veliko obrtnikov zadovoljiti s pomočniki, ki niso imeli prilike obiskovati strokovnih šol, ker je pri nas obrtno-strokovnih šol še bore malo in niso vsakemu dana na razpolago potrebna sredstva, da bi obiskoval v mestu obrtno šolo itd. Vendar pa postanejo pri naših rokodelcih tudi oni vajenci, ki niso obiskovali nikakih strokovnih šol, lahko samostojni obrtniki, seveda le v slučaju, ako so se podvrgli va-

jenški preskušnji, jo z dobrim vspehom prestali, delali postavno dobo kot pomočnik ter končno tudi mojstrsko preskušnjo prestali s povoljnim uspehom.

Nekako podobno je zamišljeno vajenško vprašanje tudi pri gostilniški obrti. Dokazati za gostilniško obrt teoretično naobrazbo na podlagi spričeval strokovnih šol je za naše kraje težko, ker v slovenskih pokrajinah gostilničarske strokovne šole nimamo niti ene. Nasprotno pa ni več težko izkazati v smislu obrtnega reda praktično izobrazbo. Večina naše dežele je namreč že organizirana, za skoraj dve tretjini naših okrajev že obstojajo gostilničarske zadruga.

Ako hočemo priti do cilja, ako hočemo doseči, da je dokaz vsposobljenosti glede gostilniške obrti tudi za naše kraje obvezen, moramo pred vsem urediti vajenško vprašanje tako, kakor zahteva to obrtni red, vpisovati moramo pri naši obrti zaposlene vajence tudi pri zadrugah kot vajence.

S tem so združeni naravnost malenkostni troški, pač pa ima vsak od tega precejšnje koristi.

Gostilničarju pomaga pri njegovi obrti n. pr. sin ali hčer in je oče tudi namenjen, dati njemu, odnosno njej pozneje posestvo z obrtjo vred. Sinu ali hčeri bo gotovo pri prošnji za podelitev koncesije koristilo, ako doda prošnji tudi izkaze, da se je obrti učil. Zato ni treba drugega, kakor da gre oče do načelnika gostilničarske zadruga, ako taka za njegov kraj obstoja. vpiše tam sina kot vajenca pri svoji obrti, vplača v pravih določeno vpisnino ter ima potem sina pri sebi tako dolgo, kakor je vajenška doba v pravih določena, torej dve, tri ali štiri leta. Po končani vajenški dobi se potruji zopet do načelnika zadruga, vplača tam oprostnino in zadruga izstavi potem vajencu-sinu učno spričevalo.

Sin postane na podlagi tega spričevala pomočnik.

Sin je torej delal doma pri očetu enako kot dosedaj. Edina razlika med dosedanjo prakso in od nas priporočano formalnostjo je ta, da je sin ob enem vpisan tudi pri zadrugi za vajenca. Obrtni red zahteva to formalnost, ministrstvo pa hoče sedaj doseči, da se gostilničarstvo tudi ozira na to formalnost.

Kakor je splošno znano, mora biti vajenec star najmanj štirinajst let. Ako je starejši, nič ne de.

Starišem, ki imajo gostilne in žele, da bi jim v njih obrti sledili

sinovi ali hčere, torej moremo le kar najtopleje priporočati, da vpišejo svoje otroke za vajence. Na podlagi od zadruga izdanega učnega spričevala jim bo potem mnogo lažje doseči lastno koncesijo.

III.

V smislu obrtnega reda in v smislu besedila že večkrat omenjene ministerijelne odredbe pa ne zadošča, da je kdo vpisan za vajenca ali vajenka, marveč se mora pred potekom učne dobe podvreči še posebni preskušnji. Na to okoliščino pa naše zadruga dosedaj še niso polagale posebne važnosti. Kolikor nam je namreč znano, doslej še nobena gostilničarska zadruga ni vpeljala preskušenj za vajence. To pa bo treba izvršiti in sicer v najkrajšem času.

Na ta način potem gotovo dosežemo, da bo dokaz vsposobljenosti glede gostilniškega obrta obvezen za vse tiste kraje, glede katerih so zadruga vpeljale za vajence tudi obvezne vajenške preskušnje.

S tem na en mah dožemo dvoje, namreč vpeljave obveznega dokaza vsposobljenosti za gostilniško obrt in pa urejeno vajenštvo.

In to je in mora biti veliki cilj vsakega zavednega in po napredku svoje obrti stremčega gostilničarja.

Vajenška preskušnja sama pa bo predmet razprav v prihodnjih številkah našega glasila.

Hoteli in stavbinski davek.

Pod pezo neznosnega obdačenja ne trpe samo naši gostilničarji-hotelirji, marveč hotelirji v Avstriji sploh. Zato bo gotovo zanimalo naše prizadete gostilničarje, ako objavimo dobredno članek, ki ga v tem oziru prinaša „Allemeiner Verkehrs-Anzeiger“ v št. 2904 od 18. avgusta 1912. Članek se glasi takole:

„Avstrijska hotelska industrija trpi nezno pod pezo dvojnega obdačenja, s katerim je obdarovan vsak posamezni hotelir v svoji dvojni lastnosti kot hotelir in hišni posestnik. To moreče dvojno obdačenje je krivo, da ne more korakati roko v roki hotelska industrija v Avstriji s procvitajočo in razvito industrijo v inozemstvu, zlasti v Švici in Nemčiji. Visoko obdačenje namreč horendno ovira rentabiliteto obratovališč, torej ovira tudi njih razvoj. Pred kratkem se je podala radi tega v parlament številna deputacija državne zveze avstrijskih hotelirjev, da se izrazi glede po poslancih Friedmannu in Krafftu na inicijativo državne

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.

Pri obsežnejših, vnaprej naročenih dinėjih servijete navadno lepo zložite in jih postavijo ali na krožnik ali včasih na levo poleg vilic; zadnja navada se vedno bolj udomačuje radi tega, da pri serviranju juhe ni treba še-le prositi gosta, da naj odstrani servijeto itd.

Pri obsežnejših dinejih moramo tudi predložiti troje vilic namesto samo dveh in sicer pomaknemo tretje vilice, med ostalima dvema paralelno ležeče, navzgor do ročajevega kolena.

Ako pridejo do uporabe pribori za ribe (jedilni pribori za ribe, da razlikujemo med predložilnimi pribori za ribe), potem položimo navadna dva noža drugega poleg drugega, potem žlico za juho in na zunanjo stran nož za ribe; pri vilicah odpadejo v tem slučaju tretje. Namesto teh položimo vilice za ribe zunaj poleg paralelno ležečih, ker se te vilice rabijo najprej. Ako pa predložimo troje vilic, potem pomaknemo srednje navzgor do ročajevega kolena (glej tabele!)

Ako je med dinejem treba servirati tudi sladoled in sadje, potem si moramo pripraviti za to potrebni servis na servirni mizi. Na desertni krožnik, ki je pokrit s prtičem za desert ali sladoled, postavimo krožnik za sladoled (krožnik iz stekla) in na izpod tega moleči del prtiča položimo žlico za sladoled ali nož za sadje.

Za postavljanje kozarcev moramo na vsak način vporabljeni prostor na desno nad servirnimi krožnikom.

Število in vrsta kozarcev, ki naj jih postavimo, se ravnata po vrsti naročenih vin. Simetrična in pravilna, razvrstitvi vin, ki se servirajo, odgovarjajoča postavitve je neobhodno potrebna. Ako pride n. pr. kot prvo na vrsto belo vino, kot drugo rdeče, potem mora biti kozarec za belo vino najbolj priročen gostu in mora biti postavljen na prostor, ki je njegovi roki najbližji, drugi prostor pa zavzema kozarec za rdeče vino. Vendar ne sme nikdar manjkati kozarca za vodo; ta je namreč pravec za postavitev ostalih kozarcev. Postirati ga moramo tako, da v slučaju, ako se ne pije iz njega, med celim dinejem ne dela napotja in da ga torej ni treba premikati s prostora. Najprikladnejši prostor za kozarec za vodo je torej nad obema nožema.

Kozarci ne smejo biti tako blizu drug poleg drugega, da bi se dotikali ali celo zazveneli, ako gremo poleg mize ali se slučajno zadenemo ob njo.

Navadno se postavijo samo štirje kozarci in sicer kozarec za vodo, za belo vino, za rdeče vino in za šampanjca. Postavi se jih navadno v obliki križa, ki je sploh osnovna oblika za postavljanje kozarcev. Pri tej obliki stoji kozarec za vodo nad obema nožema; nekoliko višje na desno kozarec za belo vino kot kozarec, ki se rabi najprej; direktno nad kozarcem za vodo kozarec za rdeče ali bordovino in kot kozarec, ki se rabi kot zadnji, kozarec za šampanjca in sicer nasproti kozarcu za belo vino. (Glej tabele!)

(Dalje prih.)

zveze avstrijskih hotelirjev vloženega predloga radi kontingentiranja hotelsko-stavbinskih davkov, da informira poslance o upravičenih zahtevah hotelirjev in da se posvetuje o davčno-tehnični obliki, kako naj se izvede praktično to kontingentiranje. Ta deputacija je opozorila na to, da enormni hišnorazredni davek, ki zadene lastnika hotela dvakrat, odganja iz Avstrije kapitaliste, ki hočejo svoj denar investirati v hotelska podjetja; avstrijski kapitalisti zidajo hotele na Rivieri in v Švici, ne pa v Avstriji.

V merodajnih krogih se je sicer priznala opetovanokrat nujna potreba, da se mora nekaj ukreniti za hotelstvo v Avstriji, ako se hoče dvigniti tujski promet, toda to uvidevanje še ni privedlo do tega, da bi se vsaj nekoliko oblažilo čisto fiskalično stališče z ozirom na specialne razmere v hotelski industriji.

Dá, hotelstva se še vedno noče priznati za industrijo, četudi reprezentira enormni investirani kapital. Moderni hoteli zahtevajo za vzdrževanje svoje konkurenčne moči, ali bolje rečeno za privabitev in ohranitev svojega občinstva velikanske investicije, ki se nikakor ne dajo primerjati z vzdrževalnimi troški glede poslopij in ohranitve notranje opreme v privatnih hišah. Načrt zakona glede stavbinskega davka ne daje hotelski industriji nikake prednosti, dočim upajo druge industrije vsaj na olajšave, ki se jim bodo dovolile.

Hotelje se smatrati z ozirom na njih velike obratovalne prostore za industrijska obratovališča. Vsled tega so upravičeni zahtevati, da se jim dovolijo za njih gospodarska poslopja enake ugodnosti, kakoršne se dovoljujejo industriji. V načrtu zakona glede stavbinskega davka se ni niti najmanj poskusilo, da bi se odstranila ta ovira, dá, upravičena je bojazen da bi se dal fiskus zapeljati, da bi z višjo cenitvijo in večjo obremenitvijo hotelov skušal pridobiti vsled davčnih olajšav pri drugih hišnih posestvih narasli odpadek. Proti temu se morajo hotelirji zavarovati in vsled tega zahtevati od vlade in parlamenta polno vpoštovanje njih interesov.

Za sigurni obstoj, za normalni razvoj ali celo za procvit hotelske industrije je glavni pogoj, da se stabilizira obdačenje in to bi bilo mogoče doseči le s kontingentiranjem hišnega davka za vse avstrijske hotelirje. Ta davčni kontingent naj bi se določil v višini povprečnega davčnega donosa vseh avstrijskih hotelirjev tekom zadnjih treh let, zmanjšanim za znesek, ki odpade na dosedaj neopravičeno obdačene obratovalne in reprezentacijske prostore. Na novo sezidani hoteli naj bi se sprejeli v ta kontingent z odgovarjajočim obdačenjem in tako nastali prebitek naj bi se pripisal v dobro že obstoječim obratovališčem. S tem bi jim bilo omogočeno, iti roko v roki v interesu pospeševanja tujkega prometa z večjo investicijo s konkurenco.

Priznati se mora, da je ta ideja skrajno sprejemljiva. Vprašanje je samo, ali bo imela ta intervencija kak uspeh. Bojimo se namreč, da pri nas v Avstriji še vedno nimajo smisla za hotelsko industrijo in povzdigo tujkega prometa.

Gostilničarska zadruga v Litiji.

Načelstvo gostilničarske zadruge v Litiji je uvidelo potrebo sklicati izredni občni zbor zadruge. Ta se je vršil v pondeljek 19. t. m. popoldne v prostorih g. Meška v Litiji ob udeležbi nad 30 članov. Dnevni red je obsegal sklepanje o zvišanju inkorporacijske pristoj-

bine, sklep glede odpisa pri zadacanju vina, posvetovanje glede policijske ure ter slučajnosti.

Ker ob 2. popoldne, na katero uro je bil sklican občni zbor, še ni bilo navzočih 20% članov, je načelnik g. Mešek ob 3. uri otvoril drugi občni zbor, konstatiral sklepčnost, pozdravil navzoče, ter naprosil našega urednika, da prevzame poročilo glede vseh točk dnevnega reda.

Glede zvišanja inkorporacijske pristojbine nam je navesti. Na sestanku radi ustanovitve zadruge se je sicer priporočalo, da naj se inkorporacijska pristojbina določi z 10 kronami, toda večina se je izrekla za 6 K. Načelstvo zadruge je prišlo do prepričanja, da bi se z inkorporacijskimi pristojbinami samimi v sedanji višini ne dalo dolgo časa izhajati. V najkrajšem času bi bilo torej treba vpeljati v pokritje režijskih stroškov zadrugne doklade. Temu pa se da izogniti s tem, da se zviša inkorporacijska pristojbina na 30 K za vsakega novega člana. Po daljši debati pa se sklone soglasno, da naj znaša odslej naprej inkorporacijska pristojbina glede onih koncesij, ki imajo tudi pravico žganjetoča, 40 K, za koncesije brez te pravice pa naj je v trgu Litija in vasi Šmartno inkorporacijska pristojbina 30 K, za vse ostale kraje v okolišju zadruge pa 20 K. Ke rse je nadejati več sprememb v obratovanju, se sme računati s tem, da ostane denarni položaj zadruge v ravnotežju.

Glede postopanja pri zadacanju vina je načelstvo zadruge naziranja, da bi bilo pravično, ako bi se odpisalo na vsakih 100 litrov 5 litrov na goščo, osušenje, puhtenje itd. Dacarji imajo sicer nalog, da ne odpišejo ničesar od zadacanega vina. Ta želja gostilničarjev je naravnost malenkostna, vendar se to tiči njihovega žepa. Podobno kakor edinole gostilničar sme piti le zadacano vino je tudi tukaj oškodovan pri vsakih 100 litrih za okroglo 50 h, ako se ne drži strogo na nesrečno besedilo tozadevnega zastarelega zakona. Konvencionalni predpisi iz leta 1829. namreč določajo v § 9, da se smejo odpisati gotove množine samo od neobdačene zaloge in še te le pod gotovimi pogoji. V teh predpisih je tudi določeno, da goščava pri vinskem moštu ne sme presegati pri 100 litrih 10 litrov, pri vinu pa celo 2 in pol litra ne.

Gostilničarjem torej drugega ne preostaja, kakor da si omislijo večje in manjše sode, vsak svojemu obratovanju primerno. Večje sode samo vkletijo in iz teh potem pretakajo vino v manjše, katere puste zadacati sproti. S tem ima seveda gostilničar nekaj več dela, še bolj pa bodo preobloženi dacarji z delom, ako začno vsi gostilničarji tako postopati. Vprašanje je celo, ali bi njih sedanje število potem zadoščalo. Ako gostilničar tako postopa si prihrani na leto vsaj 20—30 K, ker se mu potem mora gotova množina v smislu zakona odpisati. Nasprotno pa postane potem uprava doklad mnogo dražja.

Zato je le želeli, da se najde tukajsrednja pot in ta pot bi bila, da se že takoj pri zadacanju vpoštava za vse, za goščo, puhtenje, zgubo itd. odpis s 5%, torej da se za vsakih 100 litrov vina plača daca samo za 95 l. Gostilničarju je s tem pomagano, dacarji pa bi bili vsled te moderne odredbe pri svojem delu tudi izdatno razbremenjeni.

Zadruga naj torej napravi prošnjo na nadzorništvo deželnih doklad, v kateri se ga naproša, da naj izda na dacarje navodila v tem smislu, in to vlogo naj priporoča tudi zveza.

Sploh pa je stvar državne gostilničarske organizacije, da tej zadevi posveti največjo pozornost in da doseže v doglednem času preosnovno tozadevnih zakonitih predpisov, ki

vsaj deloma odgovarjajo današnjemu modernemu obratovanju in poslovanju.

Preuredba določil glede policijske ure v modernem duhu je že stara zahteva gostilničarske organizacije na Kranjskem. Po drugih deželah imajo v tem oziru že jako moderna določila, samo na Kranjskem ima gostilničar še vedno opraviti s strogimi določbami iz l. 1854. Splošno naj se vpelje za celo deželo kot policijska ura 12. ura ponoči in za vsako prekoračeno uro naj se plača 60 h. Zveza je vsled sklepa odbora že vložila utemeljeno vlogo na deželno vlado ter ob enem pozvala tudi vse zadruge, da naj še vsaka za se navede posebej razloge, ki govorijo za podaljšanje. Zadruga v Litiji hoče opozoriti zlasti na okolnost, da se na kmetih gostilniški prostori čestokrat vporabljajo tudi pozno v noč za razna kmetska dela, tako pri majenju koruze, obrezovanju repe in korenja itd. Pa tudi delo na polju govori za podaljšanje.

Vsi navzoči soglašajo s tem, da se vpelje enotna policijska ura do polnoči in so pripravljene pobirati pri svojih gostih podpise na dopolne jim resolucije, ako jih zadruga k temu pozove v slučaju, da bi deželna vlada že prej ne modernizirala ukaz iz l. 1854.

Pri slučajnostih pride do razprave glede marsikaterih stvari. Pred vsem sklonejo navzoči, naj zadrugno načelstvo napravi ponovno prošnjo na nadzorništvo deželnih doklad glede enega svojega člana, kateremu se je skvarilo že zadacano vino. Ta ima že vsled skvarjenja občutno škodo; ako se mu ne odpiše daca, je škoda še večja. Ker je stvar znana, bi drugače to delalo slabo luč med gostilničarji v okraju.

Pri tej priliki je moral dajati naš urednik tudi različna pojasnila glede zadev, ki so se že obravnavale v našem glasilu, tako glede prodaje piva v steklenicah, glede konkurence itd.

Na tem občnem zboru, katerega se je udeležilo zlasti mnogo gostilničark, ki so tudi posegale v debato, se je zopet enkrat pokazalo, da gostilničarsko organizacijo čaka še mnogo dela, ako hoče svoj program izvršiti, in da je vse to delo v prvi vrsti odpornega značaja, da pomenja boj za pravice, ki jih je gostilničarski stan že imel, a se mu jih hoče polagoma in vspavalno odvzeti.

Vprašalnica.

Vprašanje šte. 52.

Nameravam zidati ledenico. Od gotove strani se mi priporoča kamine za zrak. Je li to dobro za led? Mora imeti tudi led zrak?

Odgovor:

Na Vaše vprašanje Vam ne moremo dati točnega odgovora, ker ne poznamo načrta ledenice. Mnogi se namreč ogrevajo za zračne kamine pri ledenicah, še več jih pa priporoča samo za ledenice gotovega sistema.

Pravijo, da vsled kamina v sredi nad ledenico lahko odhaja na prosto oni gorkejši zrak, ki se nabere nad ledom vsled odpiranja ledenice. Gorkejše zračne plasti so namreč lažje in se vsled tega nabirajo pod stropom ter slabo učinkujejo na led od zgoraj. Ako se že napravi odvodni kamin, zadošča za ledenico s ploskovino 25 m² en kamin, ki ima 8—9 cm² svetlobe. Seveda mora biti kamin zavarovan, da morebiti ne dežuje skozi njega na led ob deževju.

Na vsak način pa je priporočati, da opremito hladilnico (predklet) pred ledenico s kaminom. Ta kamin pa imej nekoliko več svetlobe.

Zlasti se priporoča kamine tudi za ledenice, ki nimajo nobenega stranskega dohoda, kakor so n. pr. nekatere grajske ledenice v kletih.

Kakor že rečeno, Vam točnega odgovora ne moremo dati. Ako hočete točnega odgovora, nam pošljite načrt ledenice in tudi na kratko opišite, kako mislite ledenico zidati. Navodilo dobite potem od našega izvedenca.

Pač pa pri tej priliki povdarjamo, da so se izkazale za najboljše ledenice one, ki imajo kolikor mogoče pravilno obliko kvadrata in so tudi temu primerno visoke. Razven tega naj so tla 20—30 cm visoko nasuta s šuto, da skozi njo voda takoj pronica. Za izoliranje med stenami pa priporočajo kot najboljše sredstvo ali šoto ali braško.

Vprašanje št. 53.

Kako nam je postopati, da dobimo pri nas za naš sodni okraj meroizkušnji urad, ako že ne za stalno, pa vsaj za določeni čas vsakega leta?

Odgovor:

Za Vaš okraj bo morda doseči lažje samostojen meroizkušnji urad ali njega ekspoziuro, ker je v Vašem kraju ob enem sedež okrajnega glavarstva.

Da to dosežete, Vam ne moremo drugega priporočati, kakor da se poda večja deputacija gostilničarjev in drugih prizadetih obrtnikov ter trgovcev do okrajnega glavarja, mu razloži, s kakimi neprilikami in troški je za Vas združeno sedaj preizkuševanje mer in utežev, ter ga končno naprosi, da uvede okrajno glavarstvo vse potrebne korake v ta namen, da se tak urad ustanovi v Vašem kraju.

Tudi je dobro, ako izjavite pri tej priliki, da ste zadovoljni samo z ekspoziuro kakega drugega, Vam najbližjega urada, ki bi posloval samo gotove dni vsak teden ali vsak mesec, in da ste event. tudi pripravljeni nekaj prispevati k nabavi inventarja za to ekspoziuro. Na ta način mislimo, da se Vaši želji v kratkem ustrezijo.

Razno.

Treba je vpoštevati, da se bližamo trenutku, ko bodo pivovarne kakor Delniška v Laškem in Žalcu ter Mengška vsled lanske prijave izstopa iz kartela popolnoma proste in ko jim kartel ne bo mogel več kljubovati tako kot danes. S 1. januarjem 1913 nastopi ta trenutek. Vsak gostilničar bi moral imeti zlasti pred očmi vedno vprašanje, kaj pravzaprav zasleduje kartel pivovaren. Ako bi se vsak gostilničar zavedal, da ta kartel ne namerava nič drugega, kakor polagoma vdinjati vse gostilničarje za svoje hlapce, ki naj mu zbirajo in kopičijo denar, potem bi mu tudi ne bilo težko odločiti se, kje jemlje pivo. To še tem manj, ker naše domače pivovarne, ki stoje izven kartela, vare vsaj tako dobro pivo kakor kartelirane, ako ne boljše, razven tega ga pa gostilničarjem celo ceneje oddajajo kakor kartelirane. Seveda mora pri tem odločevati tudi narodnogospodarsko stališče, ki tudi govori za to, da moramo dajati prednost domačemu blagu. V interesu gostilničarskega stanu in v interesu našega naroda je, da se domače pivovarne dvignejo. Zato je pravzaprav stanovska dolžnost gostilničarstva, da deluje na to, da se dvigne domača, izven kartela stoječa pivovarniška industrija.

Vedno lepše. Nekatera obrtna oblastva hočejo dati določila obrtnega reda kar v koš. Mnogokrat so jim namreč strokovne zadruge na poti. Tako se je že zgodilo opetovanokrat, da so ustanovitvi zadrug nasprotovala ali vsaj skušala nasprotovati. Med zadrugam skrajno nenaklonjena oblastva spada tudi okrajno glavarstvo ljubljanske okolice. Vse okoliščine to kažejo. Ena najvažnejših pravic, ki jih imajo zadruge, je ta, da glede prošnje za podelitev koncesije lahko oddajo svoje mnenje in da imajo zadruge tudi pravico rekurza, ako se

proti njenemu mnenju podeli koncesija. Okrajno glavarstvo ljubljanske okolice in z njo vred tudi slavna deželna vlada pa sta se enkrat postavila na stališče, da zadruge ni treba vprašati za mnenje. V zadevi neke gostilniške koncesije v Dravljah, ki ima precej političnega ozadja, in glede katere sta se že zadruge in občina izrekle opetovanokrat proti podelitvi, se je namreč okrajno glavarstvo postavilo na stališče, da pri novem postopanju ni treba vprašati zadruge za mnenje, ker se gre za koncesijo v isti hiši, glede katere se je izreкла zadruge že pri prejšnjih prošnjah proti podelitvi. Seveda zadruge ne more molčati in je vsled tega vložila pritožbo na ministrstvo. Upamo, da bo ministrstvo zopet enkrat dalo glavarstvu pouk, kako mora postopati pri obrtnih zadevah. — Pri tej priliki pa se ne moremo vzdržati vprašanja, zakaj obrtni oblasti delajo prosilcem za nadaljevanje že več desetletij obstoječih koncesij težkoče in prošnje zavračajo, dočim gotovim prosilcem za popolnoma nove koncesije, glede katerih je po občini in zadrugi ugotovljeno, da za nje ni krajevne potrebe, hočejo nemudoma ugoditi celo preko določb obrtnega reda. Ali je morda v sistemu? Najbrže.

Kam plovemo? V našem listu smo imeli že čast pečati se z zadevo, ki le prejasno kaže, da se hoče gostilničarja oropati najenostavnejših državljanskih pravic. Poročali smo, da je deželna vlada izdala na okrajno glavarstva tajna navodila, vsled katerih se morajo predložiti vse prošnje za podelitev gostilniške koncesije, ako se prosi tudi za žganjetoč, najprej deželni vladi v aprobacijo in da sme okrajno glavarstvo podeliti koncesijo samo v slučaju, ako deželna vlada temu ne ugovarja. Takrat nam je bilo tudi znano to le glede dveh okrajnih glavarstev. Takratno naše poročilo pa je bilo netočno in pomanjkljivo. Ugotovili smo namreč sedaj, da so ta navodila romala na vsa okrajna glavarstva in da setičeje vseh gostilniških koncesijskih prošnj. Stvar je torej še mnogo hujša kakor smo prvotno mislili. Gostilničarski stan je torej na Kranjskem prikrajšan na celi črti za eno inštanco, kajti to je gotovo, da deželna vlada v slučaju pritožbe ne bo rekla da, ko je vendar pred podelitvijo rekla ne. Danes ne kritikujemo nadalje tega postopanja. Sklicujemo se samo na izvajanja v članku „Atentat“ v 12. številki. Povdarjamo pa, da je treba skrbeti za to, da pride ta zadeva pred višji forum in naj si je ta tudi državni zbor. Svojih pravic si ne damo kratiti. Ako gotova gospoda noče in ne mara tega uvideti, bo morala to uvideti, če tudi po britkih skušnjah. Tudi gostilničar zna krepko govoriti!

Koliko se spiše piva na svetu? Svetovna poraba piva je poskočila od 273 milj. hl v l. 1910. na 293 milj. hl v l. 1911. Po posameznih državah se porazdeli v smislu statistike norimberške hmelnjarske tvrdke Joh. Barth & Sohn poraba piva sledeče (k številkam je dodati po tri ničle, da se dobi pravo število): Združene države ameriške 74.321, Nemško 69.709, Angleško 58.777, Avstro-Ogrsko 25.638, Francija 17.942, Belgija 17.032, Rusko 10.897, Švica 3.959, Dansko 2.663, Švedsko 2.641, Avstralija 2.382, Nizozemsko 1.950, Kanada 1.879, Argentinijska 1.080, Čile 800, Italija 598, Brazilija 590, Norveško 450, Nova Zelandija 440, Mehika 320, Japonsko 319, Špansko 242, Rumunsko 240, Bulgarsko 220, Kuba 217, angleška Južna Afrika 200, Indija 184, Srbsko 148, Turčija 134, Kitajsko 72, Urugvaj 70, Peru 50, Egipt 40, Filipinski otoki 40, Alžir 35, Venezuela 30, Portugalsko 28, Bolivija 27, Ekvador 22, Paragvaj 18, Kolumbija 18, Guatemala 18, Panama 15, nemška južnozpadna Afrika 11. Avstrija zavzema torej v tem oziru četrto mesto, dočim se samo na Kranjskem popije na leto več piva kakor pa na Kitajskem.

Hoteli na francoski Rivieri. Znano je, da je najslovitejša in najprivlačnejša francoska Riviera za tujce in da tja dohaja leto za letom na stotisoče bogataše iz vseh delov sveta. Francoska Riviera se zove francoska obal ob Srednjemzemskem morju. Na francoski Rivieri je od Toulona do Ventmiglije (120 francoskih milj) vsega skupaj samo 577 hotelov; v tej številki pa niso všteti oni hoteli, ki

imajo manj kot 20 sob, ter penzionati. A tudi toh je mnogo tam, gotovo vsaj toliko, ako ne več. V posameznih mestih je hotelov: V Menteni 66, v Monako 91, v Nici 170, v Cannes 71, v St. Rafaelu 31. Ostali so v manjših mestih. V te hotele investirani kapital se ceni na 740 milj. frankov, najbrže pa je v resnici precej višji. Izmed lastnikov hotelov je 20% Francozov, 10% Italijanov, 25% Nemcev in 45% Švicarjev. Na francoski Rivieri se pač še danes lahko govori, da pomenjajo hoteli zlate jame. Največ denarja puste tujci v Monaku (Monte Carlu) in v Nici. Značilno je, da je na Rivieri toliko Švicarjev kot hotelirjev. Ti imajo namreč tako v Švici kakor na Rivieri svoje hotele; v Švici obratujejo poleti, na Rivieri pozimi. Imajo torej celoletno obratovanje. Zato pa tudi vse drugače vspevajo in tudi morejo vse kaj drugega nuditi kakor pa hoteli v naših letoviščih, glede katerih smo lahko zadovoljni, ako imajo šesttedensko sezijško obratovanje.

Koliko se spiše v Plznu piva? Plzen, ki šteje nekaj nad 80.000 prebivalcev, je avstrijsko mesto, v katerem se na leto ne zvari samo največ piva, marveč tudi največ popije. Povprečno se namreč ob delavnikih spiše v Plznu po 283 hl piva, odnosno na leto preko 120 tisoč hl. Ob nedeljah, zlasti poleti pa se konzum še zdatno zviša. Tako se je eno pretečenih nedelj stočilo v plzenskih gostilnah skupno 522 hl piva, kar odgovarja že malemu kapitalu, kajti za to pivo so plačali gostilničarji malenkost 18.792 K.

Koliko varijo velike češke pivovarne piva? Leta 1911 so velike češke pivovarne varile sledeče množine piva: Meščanska pivovarna v Plznu 970.000 hl, prva akcijska pivovarna v Plznu 285.500 hl, zadružna pivovarna v Plznu 176.855 hl, vse tri pivovarne torej skupaj 1.432.405 hl. Pivovarna v Smichovu je varila 617.000 hl, pivovarna v Veliki Popovici 217.731 hl, češka akcijska pivovarna v Budjevicah 183.172 hl, nemška pivovarna ravnotam 143.229 hl, meščanska pivovarna v Holešovicah 136.550 hl, Schwarzenbergova pivovarna v Protivinu 135.939 hl in akcijska pivovarna v Hebu 106.826 hl. Tem pivovarnam sledi potem še veliko število pivovaren, ki varijo na leto več kot 50 in manj kot 100.000 hl. Iz tega je razvidno, kako močno je razvita pivovarniška industrija na Češkem.

Kavijar. V nekem mestu je imela mala družba obrtnikov lepo navado, da je vsak ponedeljek napravila mal izlet v okolico mesta in sicer navadno do dobro znane restavracije na deželi. Tam so se navadno dobro pokrepčali, napili in najedli ter proti večeru odšli dobre volje domov. Nekega ponedeljka so bili gospodje mojstri izredno dobro razpoloženi. Takrat se obrne do gostilničarja eden izmed gostov in mu pravi: »Vaša kuhinja sicer slovi, toda če bi zahteval od Vas kavijar, ga gotovo nimate.« Gostilničar sicer res ni imel kavijarja, toda ni se hotel izdati, zato je odvrnil: »Ali, prosim Vas, imam kavijar — toda najboljšega, porcija stane osemdeset krajcarjev.« Samprisci pa si je mislil pri tem: tega gotovo ne plačaš. Računal pa je slabo. Takoj dobi namreč odgovor: »Verujem, da ga imate za dve ali tri porcije, toda če bi ga hoteli imeti 15 porcij, tako da bi na vsakega prišla ena porcija, nam gotovo ne morete postreči.« Gostilničar pa se ni hotel dati poraziti, zato je odvrnil: »Tudi toliko ga imam. Ako želite, da Vam ga serviram?« »Petnajst porcij kavijarja!« zavpijejo razdraženi mojstri, ki dosedaj še nikoli niso jedli kavijarja, a so se na lastna usta hoteli prepričati, kaka je ta gosposka jed. Gostilničar se jim prikloni ter odkide v kuhinjo: »Ženka! Hajdi, pretlači hitro skozi sito kos slanika, Vi, Fanika, pa razsekljajte hitro prav na drobno dve čebulji, dajte sem povidle, zdrob, poper in sol, a vse to zalijemo s kisom in oljem.« Kuhinja je delala naravnost vzorno. Iz vseh teh ingerenc, glavno iz povidla se je napravil sladko-kisel in popopran piré, s katerim se je namazalo polovico žemlje in te je donasal slavni gostilničar vsako na svojem krožniku in s posebnimi pribori vsakemu mojstru posebej. Mojstri so hvalili kuhinjo, hvalili kavijar, nekateri pa so si mislili, kaj najde gospoda na tej jedi, ko vendar ni nič na njej, a so na tihem sodili, da njih jezik ni vaju take jedi. Toda eden izmed njih, ki je prej enkrat v svojem življenju vendarle jedel kavijar, se je ojunčil in

rekel gostilničarju: »Toda poslušajte, jaz sem že jedel kavjar, a ta je bil čisto drugačen!« Gostilničar pa: »Ampak oprostite, vi ste morali jesti potem mlad kavjar, še nezrel, toda ta je star, vležan, popolnoma zrel...« »A tako!« je odvrnil pomirjeni mojster ter povžil hitro ostank zemlje ter obliznil še nož, na katerem se je držalo še nekaj starega kavjarja.

Policajska ura. Preureditev policijske ure v modernem smislu je stara naša zahteva. »Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem« je letos zopet vložila na deželno vlado vlogo s prošnjo, naj se zastarele določbe iz l. 1854. predručajijo. Ob enem je pozvala tudi v zvezi včlanjene zadruge, naj jej določijo tozadavne vloge. Nekatere zadruge so se temu pozivu odzvale, nekatere še

ne. Želeli je, da vse zadruge čim prej rešijo to svojo nalogo. Kazalo bi morda celo, sklicati izredne občne zборе v ta namen, da sklenejo primerno resolucijo. Glede nekaterih krajev so namreč v prav zadnjem času že izdana dovoljenja policijske ure do 12. ponoči. To pa nikakor še ne zadošča. Gostilničar imej povsod enake dolžnosti in enake pravice. To je naše načelo. In v tem smislu naj se uredi tudi policijska ura.

Nič več si ne beli glave gospodinja z vprašanjem, kako napraviti dobro in okusno kavo, kajti za njo je to vprašanje že davno razrešeno. Razrešeno je v njeno popolno zadovoljnost in v zadovoljnost vseh, ki so prijatelji dobre kave — in to smo menda mi vsi. Kadar gospodinja pripravlja kavo, vzame na

pomoč Kolinsko kavno primes. Kavi pridene tega kavnega pridata, ki po njem dobi kava izboren okus, prijeten vonj in lepo barvo in se zaradi teh svojih lastnosti priljubi vsakemu. Tudi največji izbirčnež tako dobro kavo rad pije. Prav posebno so pa zadovoljne naše gospodinjne zato, ker je ta izvrstna Kolinska kavna primes pristno domače blago in tako združuje v sebi dve lastnosti, ki ju naše gospodinjne zahtevajo od vsakega blaga, namreč nedosežno kakovost in domači izvor.

Oglejte si zalogo perila za hotele, restavracije in gostilne pri ljubljanski tvrdki Lenasi & Gerkman. Prepričali se boste, da vam ta tvrdka nudi po konkurenčnih cenah priznano dobro blago. Več itak v inseratu.

Išče se v Ljubljani gostilniške lokale s koncesijo vino-, pivo- in žganjetoča ali brez nje in sicer do 1. nov. t. l. Ponudbe na

Fran Žabkar gostilničar
Ljubljana, Dunajska cesta 52.

LUDVIK ČEBRON

posestnik, Rihenberg, Goriško.

ima na prodaj

200 hl. BELEGA VINA IN SICER
OD 10 hl NAPREJ PO K 50.— hl.

Ivan Černe tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

Zaloga pihštva 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.

Trgovina in gostilna

se dasta

v najem ali na račun.

Gostilna je popolnoma opremljena, ravnotako trgovina. Z gostilno so združene tudi sobe za prenočevanje tujcev, ker se nahajajo v bližini (1/4 ure proč) toplice. Hiša je novo zidana in moderno vrejena.

Več pove

Janko Karlovšek, Rudolfovo.

Stopnjice, balkoni, ograje, stavbeni okraski, spomeniki, kornita, betonski votli zidaki, pokrivne 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.

Dolinska kislá voda.

Grajski studenec (Thalheim). Cisto naravna alkalijška.

Pričano najboljša
zdravilna in
namizna voda.

Ta kislá voda, pomešana z vinom, ne izpremeni vinu prvotne barve. Zatorej zahtevajte po vseh gostilnah to vodo, katero priporočajo zdravniki pri raznih notranjih boleznih. — Dobiva se v vseh večjih prodajalnah in boljših gostilnah. — Glavna zaloga in skladišče: Ant. Krisper v Ljubljani. — Zastopnik: E. Rooss v Kranju.

Proda se
par tisoč smrekovih
sušcev,

dolgih od 3-5 m naprej,
posebno prikladnih

za oporo mlademu
: sadnemu drevju :

Več pri upravnístvu „Gostilničarskega Vestnika“.

Franc Golob,
mesarija, prekajevalnica in tovarna vsakovrstnih klobas
Šiška pri Ljubljani,
se priporoča p. n. gostilničarjem za naročila.

Vinska trgovina
Ant. Müller-ja,

v Domžalah,

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

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

Tovariši!

Pri svojih izletih na Bled posečajte
PETERNELOV hotel

TRIGLAV PRI KOLDOVORU

Priporočajte ta hotel tudi svojim p. n. gostom.

Žganje — Likerji.

Domača tvrdka. Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarji!
Raznovrstno destilirano
žganje najboljšé vrste
in fine likerje dobite pri
Gabrijelu Eržen u
v Zapužah,



pošta Begunje (Gorenj)
Pozor gg. gostilničarji

Domača tvrdka. Cene brez konkurence.
Žganje — Likerji.

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.

Priporočajte in širite „Gostilničarski Vestnik“

VILJEM SPITZER

Ljubljana Kolizej Marija Terezija c. 11.

Cenj. gostilničarjem in žganjetočnikom priporočam svojo veliko zalogo lastno žgane slivovke, tropinovca, drožnika in kranjskega brinjevca. Specijaliteta: Izvrstni kranjski pelinkovec, kakor tudi ruma za čaj.

NAJBOLŠE sredstvo zoper stenice in drugo mrčes je

Morana.

Morana uniči stenice in golazen, terse naroči pri M. Skrinjar, Trst. ulica Ferriera 37./I. 100 g stane 50 h, 200 g 1 K, pri večjem naročilu popust, trgovcem rabat.

KLEINOSCHEG- DERBY SEC

Gričar & Mejač

v Ljubljani, Prešernova ulica št. 9.

priporočata v veliki izbiri po najnižji ceni

obleke za gospode in dečke, površnike za gospode in dečke, obleke za otroke, žakete za dame, paleta za dame, plašče za deklice itd. itd.

Nepremočljive pelerine iz lodna ali velblodje dlake (Kamelhaar) v vseh velikostih.

Mestna hranilnica ljubljanska

v Ljubljani, Prešernova ulica 3.

Največja slovenska hranilnica. Prometa koncem leta 1911 614.5 milijonov kron. Stanje hranilnih vlog nad 42 milijonov kron. Rezervni zaklad 1 milijon 300 tisoč kron. Sprejema vloge vsak delavnik. Obrestuje po 4¹/₄% brez odbitka.

Za vloge jamči rezervni zaklad hranilnice in mestna občina Ljubljanska z vsem svojim premoženjem in z vso davčno močjo. Poslovanje nadzoruje c. kr. deželna vlada. Posoja na zemljišča in poslojja proti 50% obrestni in najmanj 1/20% amortizacije. Za varčevanje ima vpeljane domačehranilnice. Posoja tudi na menice in vredn. papirje.

Najfinejše planinsko
suovo maslo in sir

priporoča

Mlekarska zveza

javno sklad. Krisper & Tomažič
Ljubljana, Dunajska c. 33.

Apno! Priznana najboljša priporočila
L. Taufer, Zagorje ob Savi, (Kranj.)

Za večja naročila izjemne cene! Apnenica ustanov. l. 1873

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.

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“!

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.

Zaloga mineralnih voda.

Velja za kavo z električnim obratom.

Naročajte, ponudite, zahtevajte in pijte le,

Tolstovršsko slatino

grad, postajališče Guštanj, Koroško. Brzojavna postaja Strelbeben.

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.

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.

Ravnoram se proda poceni dobro ohranjeni godbeni avtomat.



Brivnica

ENG. FRANCHETTI,
Ljubljana, Sodna ulica št. 1

se priporoča p. n. gostilničarjem.



Najstarejša domača zlatarska tvrdka.

Zlatnina, srebrnina, juveli in razne ure.

Popravila in nova dela se izvršujejo v lastni delavnici.

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

LUD. ČERNE juvelir, trgovec z urami, zapriseženi sodni cenilec

Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Edina zaloga najboljših ur z znamko „TUP“.

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

Lenasi & Gerkman v Ljubljani.

Kamgarn in sukno za moške obleke. Novosti za damske obleke in bluze 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.

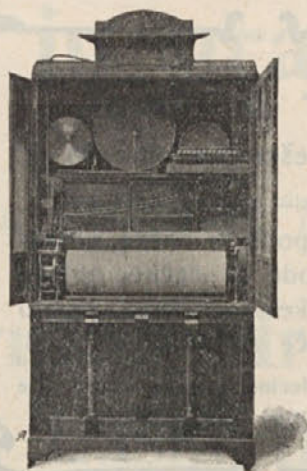
Avg. Agnola, Ljubljana

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 Švici.

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. 248.

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

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

Nadalje specialne izdelke prve vrste:

Patent steklenice

„Nektar“
„Citrolimeta“
„Jabolčni biser“
„Malinoyka“
„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 zadrugaške trvdke.
Cene zmerne! Stenski plakati na razpolago.

Fotografični atelier „VIKTOR“ v Ljubljani

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

se priporoča slavnemu občinstvu na deželi za izvršitev modernih portretov.

Sprejema tudi naročila na deželo.

Kavarna „Leon“

v Ljubljani, je vsa 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 ključavničarsko, kovaško, kleparsko, tesarsko in mizarsko orodje vedno v zalogi.

Fran Krapeš-evo

Narodno kavarno

v Ljubljani,

priporočamo p. n. gg. tovarišem.

Modna in športna trgovina P. MAGDIĆ, Ljubljana Nasproti glavne pošte

Svilnato blago, baržuni, pliši in tenčice, čipkasto blago, čipke, vložki, svilnate vezene, 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 vezene, zastave, trakovi in znaki i. t. d.

Perilne volnene in svilnate bluze

spodnja krila iz batista, kloti, listra in svile, hišne halje, predpasniki, vse vrste damskega perila, moderci, pasovi, rokavice, domači čevlji, galoše, nogavice, soličniki, dežniki, štrikane jope, čepice in gamaše za šport, žepni robci, kopalno perilo. Posebni oddelek v I. nadstropju za **damске 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, predprsnički, 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.