

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

List izlaja mesečno dvakrat in stane
celoletno K 6.—
polletno „ 3.20
četletno „ 1.60
posamezne številke po —30

Cene inseratom: 1/8 strani pri enkratni objavi K 1.50, pri večkratnih objavah popust.

Strokovni list za povzdigo in napredek gostilničarstva.

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

Uredništvo in upravnništvo
v Ljubljani, Gradišče 7.

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

Leto II.

V Ljubljani, dne 8. marca 1912.

Št. 5.

Zahvala.

Vsem onim velecenjenim tovarišem gostilničarjem in tovarišicam gostilničarkam kakor tudi g. g. volilcem in volilkam drugih obrtov, kateri so mi o priliki zadnjih volitev v trg. in obrtno zbornico kot kandidatu „Dež. zveze gostilničarskih zadrug“ naklonili svoje glasove, izrekam svojo toplo zahvalo.

Skušal bodem opravičiti njih zaupanje s poštenim delom v korist obrtnega, osobito gostilničarskega stanu.

V Kostanjevici, koncem svečana 1912.

Lavoslav Bučar.

Manj praznikov.

Razglasitev, da odpade vsled papeževe odredbe v zvezi s škofijskim določilom pri nas na Kranjskem sedem praznikov, je bila kaj različno sprejeta in z mirno vestjo trdim, da le od malokaterega pozdravljena. Večina ne soglašja z odpravo praznikov ter pripisuje tej odredbi slabe narodnogospodarske posledice. Tudi se je mnogo kritiziralo nedoslednost. Na Štajerskem n. pr. ostane pri starem, pri nas na Kranjskem pa zgubimo sedem praznikov.

Različni glasovi so se že čuli radi te zadeve. Razmotrivalo in ugibalo se je, kdo bo imel vsled nje dobiček, kdo zgubo, navajali

so se različni stanovi, ki so s to odredbo oškodovani kakor tudi oni, ki bodo imeli dobiček od nje. Le gostilničarski stan se je pri tem popolnoma prezrl po stari navadi.

Moj namen ni, pečati se s to zadevo obširneje in morda z gospodarskega ali socialnega stališča; pečati se hočem z zadevo samo s stališča gostilničarja kot obrtnika. Upam, da se z mojim naziranjem strinja večina gostilničarjev.

Pri nas je gostilničar navezan pred vsem na obratovanje ob nedeljah in praznikih. Vsaj na deželi je tako. Mnogo, mnogo gostilničarjev v nedeljo ali na praznik več iztoči in izkupi kot skozi cel teden. Vzrok tega je v prvi vrsti dejstvo, da so naše dežele še pretežno agrarnega značaja in da naše ljudstvo čez teden čez dan ne zahaja mnogo v gostilno, ako ga gotovi posli tja ne kličejo.

Naše ljudstvo pretežno dela v delavnikih čez dan do trde noči in šele takrat, ko so vsa dela opravljena, se poda za kratek čas v gostilno. Za razvedrilo in okrepčilo so pri nas določeni že od pamtiveka sem nedelje in prazniki. Te dneve se poda naš človek v gostilno, da se povese. Gostilničar pa ima od tega nekaj zaslužka. S stališča gostilničarja kot obrtnika bi namreč bilo želeli le še več praznikov, kajti ti so pravzaprav za njega delovni dan.

Zato pomenja odprava praznikov zlasti za gostilničarje na deželi oškodovanje na njih obrti.

Pri tem se moram pa ozirati tudi še na drugo okolnost, namreč na tujski promet in hribolastvo. Hribolastvo, od katerega imajo mnogi naši gostilničarji dobiček in zaslužek, se je v zadnjih letih pri nas močno razvilo. Povzdignila ga je tudi ta okolnost, da so se večkrat združili nedelja in kak praznik. Meščan, ki se mu je zahotelo po planinah, se je lahko podal za dva dni iz mesta. Pri tem je zaslužil tudi nekaj gostilničar v dolini pod vrhom, na katerega je bil turist namenjen. Zdi se mi, da bo vsled odprave praznikov turizma, na katero smo še vedno znatno navezani, znatno ponehala.

In tujski promet! Znana stvar je, da v času, ko sta vsaj dva dneva prosta, mnogo ljudi dela rado izlete v bližnje in daljše kraje. Tam je gostilničar tisti, ki jih pogosti, prenoči in preživi ter od tega tudi nekaj zasluži. V enem dnevu pa je kaj težko izvesti količkaj daljši izlet. Vsled tega se bodo meščani pri svojih izletih omejevali le na bližnjo okolico mesta, oni naši kraji pa, ki so na tujski promet takorekoč navezani, bodo imeli vsled tega manj posetnikov.

Pred očmi imam v tem oziru zlasti Postojnsko jamo, kjer je običajno bilo na binškoštni pondeljek največje slavje v jami in kamor je pohitelo leto za letom na tisoče obiskovalcev. Binškoštni ponedeljek kot praznik je odpravljen. Kako bo jamska komisija na-

LISTEK.

Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

D. Namizje.¹

Namizje je zelo različno in sicer tako po obliki kakor tudi po materialu, iz katerega je narejeno. Posodice za sol in poper so navadno iz stekla, posodice za zobotrebce iz kovin itd.; vsled tega moramo vporabljeni pri snaženju teh način, ki odgovarja snaženju stekla, odnosno kovin.

Posodice za sol (hruške) moramo vsak dan izprazniti in nanovo napolniti: v njih se nahajajoča sol ne sme biti zmleta v fino moko, marveč mora biti nastrgana na drobna zrna. Največje važnosti je, da zabranimo pri kovinastem situ, ki je vdelan na te hruške, s pazljivim snaženjem oksidiranje kovine, (da se ne napravi zeleni volk itd.).

Ker se poper in paprika rada primeta stekla tako, da se skozi steklo več ne vidi, moramo posodice za poper in papriko vsak teden čisto izmiti. Ko jih napolnimo, morajo pa biti posodice že popolnoma suhe; vsled tega je umestno, da jih umijemo

¹ Za to imajo Nemci izraz „Tischinventar“, kateremu izrazu bi morda odgovarjal slovenski „namizni inventar“. Pogostoma se pa vporablja za to tudi izraz „mali inventar“. Mi se hočemo posluževati samo izrazov „namizje“ in „mali inventar“.

zvečer po zaključenem delu in da jih položimo čez noč na suhem prtu v režod. Zaprtih posodic za sol in dišave ne smemo nikdar popolnoma napolniti, marveč moramo vedno pustiti za prst praznega prostora.

Odprte posodice za sol moramo vsak dan izprazniti, po potrebi umiti, s fino naribano soljo nanovo napolniti, z žlico površino zgladiti in s prtičem rob kroginkrog obrisati. Površine ne smemo nikdar zgladiti z nožem, marveč vedno z žlico, vendar nikdar ne vpričo gostov, kakor sploh vpričo teh ne smemo nikdar ničesarboljšavati ali snažiti. Vsled zglajenja z žlico je sol v sredi nekoliko poglobljena tako, da gost ne more tako lahko stresti soli na mizni prt, kadar si vzame z žlico za sol ali nožem sol iz posodice. Ako so posodice za poper, odnosno papriko podobno kakor posodice za sol odprte, jih smemo napolniti komaj čez polovico. (Popra se razmeroma malo porabi in zgubi prav lahko aroma.) Zato je priporočljivo vporabljeni za poper mlinčke za poper.

V sredi med posodico za sol in poper nahajajoči se kovinasti stožec moramo vsak dan s cunjjo izbrisati. Priporočljivejšje so higijenične posodice za zobotrebce, ki dovoljujejo, da moremo prijeti zobotrebce samo v sredi, ne pa na koncih, s katerimi si snažimo zobe. Vse posodice za zobotrebce moramo izprazniti vsak dan in jim izbrisati prah, ki se je nabral morebiti v njih. Pokončne stožce za zobotrebce smemo napolniti z zobotrebci le nalahno, da ne padejo iz njih še drugi, kadar posameznega vzamemo.

(Dalje.)

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.

domestila to slavje? In kako bodo hotelirji in gostilničarji nadomestili zaslužek tega dne? Ali ga bo sploh mogoče? Najbrže ne.

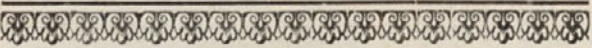
Zadošča naj! Gotovo je, da je vsled odprave praznikov prizadeto v gospodarskem oziru naše prebivalstvo, še bolj gotovo pa je, da je vsled praznikov občutno oškodovan gostilničarski stan, ki za to škodo ne more najti tako lahko nadomestila.

Zato pa tudi gostilničar ne more pozdravljati odprave praznikov. Ta odprava ima vsaj za gostilničarje slabe gospodarske posledice. Odredb s slabimi gospodarskimi posledicami pa sploh noben pameten človek odobravati ne more.

—r.



Nobena slovenska gostilna brez Gostilnič. Vestnika.



Ustanovni občni zbor „Gostilničarske zadruga za kranjski sodni okraj“.

V ponedeljek, dne 19. februarja t. l. ob 3. uri popoldne se je vršil v prostorih gosp. Frana Kuralta v Kranju ustanovni občni zbor gostilničarske zadruga za kranjski sodni okraj. Ta zadruga bo po številu članov dosedaj tretja najmočnejša na Kranjskem. V njej bo namreč včlanjenih 180 članov in jo v tem pogledu prekašate samo ljubljanska gostilničarska zadruga ter gostilničarska zadruga ljubljanske okolice z 240, odnosno 420 člani.

Ustanovni občni zbor v Kranju je obetal postati zanimiv, kajti ob napovedani uri se je sešlo „Pri jelenu“ izvanredno veliko število gostilničarjev, nad 40. Nadejati se je bilo, da pomenja ta precejšnja udeležba veliko zanimanje za stanovska vprašanja in zadeve, a izkazalo se je, da je bila glavna in žalibog tudi edina točka tega občnega zbora samo volitev načelstva. Dnevni red je obsegal sicer poleg volitev tudi sklepanje o pristopu k „Deželni zvezi“ ter slučajnosti, toda ravno radi volitev, ki so se zavlekle od 3. ure popoldne pa do 7. ure zvečer, so se po veliki večini razšli zborovalci in sta se končno še obe nadaljni točki stavile z dnevnega reda. Baje bo novoizvoljeni odbor itak v kratkem sklical izredni občni zbor, na katerem se bodo obravnavale z dnevnega reda stavljenе točke in druga, za gostilničarski stan velevažna vprašanja. Želeli bi le, da bi se to tudi res zgodilo in da ne bi ostalo samo pri obljubi.

Da ustanovni občni zbor gostilničarske zadruga za kranjski sodni okraj ne more kazati na zunaj onega uspeha, kakoršne kažejo navadno občni zbori gostilničarskih zadrug, na tem so največ krivi gostilničarji sami. Pokazalo se je namreč, da med gostilničarji v kranjskem sodnem okraju ni opazati onega jedinstva, kakor drugod, pokazalo se je, da nekateri sploh ne marajo ničesar slišati o kaki disciplini. Pri volitvah sta se pojavili dve močni struji, ki sta si bili nasprotni glede kandidatov za načelstvo zadruga. Ta needinost je imela že na občnem zboru za posledico, da je prišlo pri volitvah podnačelnika, dalje pri enem odborniku in pri dveh namestnikih do ožje volitve, ker so bili pri prvotni volitvi glasovi nenavadno številno cepljeni.

Zdi se nam, da ta pojav na ustanovnem občnem zboru ni nič kaj veselo znamenje za razvoj in nadaljnje delovanje gostilničarske zadruga za kranjski okraj. Zato takoj na tem

mestu povdarjamo, da se je treba pri stanovskih organizacijah zavedati v polni meri dolžnosti, ki jih nalaga odbornikom organizacija in da je pri tem potrebno povsem nepristransko in občekoristno delovanje.

Toliko v splošnem. O ustanovnem občnem zboru kot takem pa nam je poročati sledeče:

Kmalu po tretji uri otvori vladni komisar g. Stejskal kot zastopnik okrajnega glavarstva občni zbor, konstatira sklepčnost v smislu pravil in pozivlja navzoče, da naj se udeležijo volitev.

Prvi se priglasijo k besedi g. Ivan Sušnik iz Kranja, ki v svojem govoru povdarja, da bi bilo umestno, ako bi gostilničarji pri volitvi enotno nastopali, in naj se glede tega sedaj med seboj pomenijo.

Nato govori načelnik pripravljalnega odbora gosp. Fran Kuralt, ki poroča o delovanju pripravljalnega odbora.

Za njim govori odposlanec „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ naš urednik, ki se istotako toplo zavzema za to, naj gostilničarji v svojih stanovskih organizacijah nastopajo solidarno. Gostilničar pri zborovanjih, posvetovanjih in sejah svoje stanovske organizacije ne sme biti drugega kakor gostilničar. V tem trenutku, ko se zanese v te organizacije politično strankarstvo, je tudi uspeh in smoter delovanja zgrešen. G. vladnega komisarja prosi, naj dovoli v svrhu pomenka za volitve, enotnejšega nastopa in lažjega skrutinija daljši odmor.

Zadružni instruktor g. dr. Herman Blodig iz Trsta pozdravi nato navzoče zborovalce v imenu lastnega urada in v imenu trgovskega ministrstva, pričakuje, da bodo danes izvoljeni odborniki delovali pridno skozi 3 leta v prosep gostilničarskega stanu ter želi na novo ustanovljeni zadrugi najboljše uspehe.

Ravnatelj obrtnopospeševalnega zavoda v Ljubljani g. Remic pozdravlja istotako navzoče zborovalce ter jih pri tem opozarja na delovanje obrtnopospeševalnega urada. Iz njegovega govora nam je navesti: Obrtnopospeševalni urad ima namen podpirati posamezne obrtne stanove in sicer na ta način, da jim daje brezplačno informacije glede vseh zadev, ki so v zvezi z obrtjo in da prireja tudi strokovne tečaje, v katerih je mogoče spopolniti strokovno izobrazbo posameznih stanov. To je glavni namen in glavna naloga tega zavoda. Nikakor pa ni obrtnopospeševalni zavod ustanovljen zato, da bi dajal denarne podpore. To mu je tem manj mogoče storiti, ker je itak sam odvisen od podpor, katere dobiva od ministerstva za javna dela, od dežele in od trgovske in obrtne zbornice. Kadar se gre za denarne podpore, takrat naj se tudi gostilničarske zadruga obračajo na prej navedene in druge podobne korporacije, za kaka pojasnila ali prireditve tečajev pa je obrtnopospeševalni zavod rade volje vsem obrtnim stanovom na razpolago.

Vladni komisar g. Stejskal imenuje nato za skrutinatorja gg. Frana Kuralta in Lovra Rebolja, oba iz Kranja in odredi zatem daljši odmor.

Takoj nato se je pričelo pravo vrvenje in živahna agitacija med posamezniki in končno je po daljšem odmoru prišlo vendarle do volitev.

Za načelnika zadruga je bil izvoljen skoraj soglasno g. Fran Kuralt iz Kranja. Za podnačelniško mesto sta prišla v ožjo volitev gg. Ivan Gašperlin in Ivan Blagne, oba iz Šenčurja pri Kranju, ker ni dobil nobeden izmed njiju pri prvotnih volitvah navadne absolutne večine. Pri ožji volitvi je bilo oddanih

za g. Ivana Gašperlina 26 glasovnic, za g. Ivana Blagneta pa 21. Za podnačelnika je torej izvoljen g. Ivan Gašperlin.

Volitev odbora se že niso udeležili vsi navzoči, marveč je bilo oddanih vsega skupaj samo 32 glasovnic. Takoj pri prvi volitvi so bili izvoljeni z absolutno večino, nekateri izmed njih skoraj soglasno sledeči gospodje tovariši gostilničarji: Peter Kobal iz Kranja, Fran Pogačnik iz Kranja, Michael Velkavrh iz Preddvora, Jakob Šter iz Visokega, Ivan Papler iz Zg. Besnice, Primož Žirovnik iz Voklega, Jože Oblak iz Zapog, Fran Šušteršič iz Primskovega in Fran Rozman iz Mavčič.

Ožja volitev je bila potrebna med gg. Ivanom Jenkom in Matevžem Kernom iz Cerkelj ter je bil izvoljen Matevž Kern.

Pri volitvi namestnikov so bili takoj izvoljeni gg.: Jurij Povšnar iz Kokre, Fran Pajer iz Kranja in Janez Novak iz Prebačevega, dočim je glede dveh namestnikov zopet bila potrebna ožja volitev in sta bila pri ožji volitvi izvoljena gg. Ivan Ahlin iz Cerkelj in Ivan Sušnik iz Kranja.

Tako je torej sestavljeno načelstvo gostilničarske zadruga za kranjski sodni okraj.

Druga točka dnevnega reda naj bi bila: Sklepanje o pristopu k „Deželni zvezi gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ in je k tej točki poročal naš urednik. V svojem poročilu je povdarjal dosedanje delovanje „Deželne zveze“ in končno opozarjal tudi na to, da je vsled spremenjenih pravil vsaki zadrugi, ki pristopi k zvezi, zagotovljeno eno odborniško mesto ter da vsaka zadruga pošlje na zborovanja „Deželne zveze“ za vsakih 20 svojih članov lahko po enega delegata.

Kakor pa je že zgoraj omenjeno, se je v tem času razšlo že mnogo zborovalcev, dočim so navzoči se strinjali s tem, naj se stavi ta točka z dnevnega reda, naj celo stvar proučuje najprej odbor in potem poroča o tej točki na izrednem občnem zboru.

Istotako se tudi „Slučajnosti“ niso obravnavale in zato je vladni komisar g. Stejskal kmalu po 7. uri zaključil zborovanje.

Želimo samo, da bi delovanje gostilničarske zadruga za kranjski sodni okraj bilo res v prosep gostilničarskega stanu v tem okraju, želimo pa tudi, da pridejo vsi stanovski tovariši vendar enkrat do prepričanja, da je tako uspešno delovanje mogoče le takrat, ako se vrši mirno in trezno; z glavo skozi zid tukaj ne gre in kdor je tega naziranja, temu moramo odgovoriti, da se pri gostilničarski organizaciji s takim postopanjem ničesar ne da doseči.

Ustanovni občni zbor gostilničarske zadruga za tržiški sodni okraj.

Dne 21. februarja t. l. se je vršil ustanovni občni zbor gostilničarske zadruga za sodni okraj Tržič. Gostilničarje tega okraja moramo pohvaliti, kajti videlo se je na tem zborovanju, da se v polni meri zavedajo velike važnosti in pomena stanovske organizacije. Kljub temu, da bo štela gostilničarska zadruga v Trziču samo okrog 70 članov, je bila udeležba na občnem zboru izredno velika. Prišlo je namreč okrog 40 gostilničarjev in gostilničark na zborovanje, torej skoro toliko, kakor na ustanovni občni zbor gostilničarske zadruga za kranjski sodni okraj, katera zadruga pa bo štela nad 180 članov.

Še pred otvoritvijo občnega zbora so se številno zbrani gostilničarji v salonu Basteljeve

gostilne domenili glede volitev načelstva za druge, tako da je bil volilni akt, ki je drugod ravnano radi zakonitih predpisov navadno precej dolgočasen in mučen, v tem slučaju jako hitro končan.

Po vzornem nastopu gostilničarstva na tem zborovanju sodeč bo tržiška gostilničarska zadruga jako dobro uspevala. Želimo ji najboljših uspehov, obenem pa ji moramo na tem mestu častitati, da si je izbrala v vodstvo može, ki bodo gotovo z vso vnemo vedno in povsod zastopali koristi gostilničarskega stanu.

O zanimivem zborovanju poročamo naslednje:

Ob 3. uri popoldne otvori vladni komisar g. Stejskal občni zbor, prečita brzojavko združnega instruktora g. dr. Blodiga iz Trsta, ki je radi drugih poslov zadržan udeležiti se zborovanja ter vsled tega brzojavno želi zadrugi najlepših uspehov, dalje dopis obrtnopospeševalnega zavoda v Ljubljani, v katerem le-ta istotako opravičuje svojo odsotnost radi preobilnih poslov. Nato pozdravi došle gostilničarje in gostilničarke, imenuje za skrutinatorja gg. Karola Ruecha in Josipa Primožiča, oba iz Tržiča, ter pozove navzoče, da se udeleže volitev načelstva za druge.

Nato se vrše volitve.

Za načelnika zadruga je soglasno izvoljen g. Karel Ruech, istotako za podnačelnika g. Fran Perko, oba iz Tržiča.

Tudi glede odbornikov je bila oddana večina glasovnic za enotno listo in so bili izvoljeni za odbornike sledeči gg.: Anton Jeglič iz Tržiča, Ivan Ankele od Sv. Ane, Ivan Meglič od Sv. Katarine, Lovro Aljančič iz Bistrice, Andrej Rozman iz Sv. Križa in Josip Primožič iz Pristave. Za namestnike so bili izvoljeni gg.: Anton Globočnik iz Tržiča, Ivan Šribar iz Kovorja in Josip Štular iz Sp. Dupelj.

Drugo točko dnevnega reda je tvorilo sklepanje o pristopu k „Deželni zvezi gostilničarskih zadrug na Kranjskem“. K tej točki je govoril naš urednik kot odposlanec „Zveze“ in kot tak pozdravil pred vsem navzoče ter jim častital na vzglednem nastopu. V svojem govoru se je najprej dotaknil v splošnem poslovanja gostilničarskih zadrug ter nato prešel tudi na delovanje „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“. Pri tem je opozarjal zlasti na nekatere splošno važne zadeve, t. j. na dokaz usposobljenosti, prodajo tobaka, policijsko uro itd. — Povdarjal je nadalje, da ne zadošča samo, ako obstoje v posameznih krajih zadruga, ki niso med seboj v stiku, marveč da je treba v premnogih vprašanjih enotnega nastopa vsega gostilničarstva. V „Deželni zvezi“ bo sedaj včlanjenih nad 2300 gostilničarjev. „Zveza“ kot taka pa je včlanjena z vsemi svojimi člani v „Državni zvezi“ na Dunaju, ki ima dosedaj vsega skupaj že nad 60.000 članov.

Utajiti se ne da, da imajo ne le posamezne zadruga, ampak tudi vsak posamezen gostilničar gotove koristi od tega, če je včlanjen v „Zvezi“. Le ako drug drugega podpiramo v boju proti današnjim neznosnim razmeram, dosežemo enkrat svoje pravice in cilje, katere smo si začrtali.

Nastane torej samo še vprašanje, s kakimi stroški je združen pristop zadruga k „Deželni zvezi“. Ako pomislimo, da znaša članarina za vsakega zvezinega člana letnih 50 vinarjev, se mora pač priznati, da je to naravnost malenkostna svota, katero premore gotovo vsak gostilničar, kajti ta svota odgovarja približno envinarski tedenski dokladi. Govornik pričakuje, da bodo tudi tovariši v

tržiškem sodnem okraju sledili vzgledu dosedaj obstoječih gostilničarskih zadrug na Kranjskem in da se bodo soglasno izrekli za pristop k „Zvezi“.

Konečno prosi govornik g. vladnega komisarja, da dá na glasovanje njegov predlog: „Današnji zborovalci sklenejo soglasno, da pristopi gostilničarska zadruga za tržiški sodni okraj z vsemi svojimi člani k „Deželni zvezi gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ in s tem obenem tudi k „Državni zvezi gostilničarskih zadrug v Avstriji na Dunaju“. — Dalje prosi, naj se kot nadaljna točka dnevnega reda uvrsti tudi volitev delegatov na zvezina zborovanja. Navesti je namreč treba, da vsled spremenjenih pravil „Deželne zveze“ ne dobi samo vsaka zadruga po najmanj enega zastopnika v odbor zveze, marveč, da odpošilja tudi na zvezina zborovanja za vsakih 20 članov po enega delegata z glasovalno pravico ter da se končno tudi za vsaka dva delegata voli še en namestnik.

K tej točki govorita še g. Ruech in g. Javornik, oba iz Tržiča, ki toplo priporočata pristop k „Zvezi“.

Zborovalci nato soglasno sklenejo, da novoustanovljena zadruga pristopi k „Deželni zvezi“. Za odposlanca se končno soglasno in z vzklikom izvolijo sledeči gg.: Karel Ruech iz Tržiča, Lovro Aljančič iz Bistrice, Jožef Pogačnik iz Pristave in Ivan Ankele od Sv. Ane, za namestnike pa gg.: Ivan Zupan iz Kovorja in Ivan Sajevec iz Bistrice.

Ker se k „Slučajnostim“ nihče ne prikladi, zaključi vladni komisar g. Stejskal kmalu po pol 5. uri zborovanje. Zborovalci pa so kljub temu ostali na mestu še dalj časa in v privatnem pomenku nekako začrtali program prvega delovanja najmlajše gostilničarske zadruga na Kranjskem.

Kakor že uvodoma omenjeno, so tovariši v tržiškem sodnem okraju s svojim nastopom in svojo udeležbo pokazali, kako resno in živo pojmujejo važnost svoje stanovske organizacije; naša iskrena želja je zato, da bi jim njihov trud in delo rodila obilo ne le moralnih, temveč tudi gmotnih uspehov.

Vprašalnica.

Vprašanje št. 17.:

Ali je glede vajencev gostilničarskega obrta postavno določena gotova starost in katera?

Odgovor:

Da. Vsak vajenec ali vajenka morata biti pri nastopu učne dobe stara najmanj 14 let. Druge postavne določbe glede starosti ni; zato je vajenec star lahko tudi 40 ali 50 let, ali bolje rečeno vajenec je lahko vsak, kdor je že prekoračil 14. leto.

Vprašanje št. 18.:

Imam popolno gostilniško koncesijo, torej tudi pravico žganjetoča. Do letos sem plačeval prav malo boleta, namreč 84 v. Letos pa je zahteval finančni stražnik, da mu natančno navedem, koliko stočim in razprodam v gostilni. Navedel sem mu, da gre žganja in jedi za enako ceno. Zato so mi zvišali boleta na 20 K. — Stražnik je te stvari obravnaval z menoj v pričo gostov. Ali je v to upravičen? Ali ni previsoko odmerjena boleta?

Odgovor:

Finančni stražnik gotovo ni upravičen razpravljati z Vami o Vaših dohodkih v pričo Vaših gostov. Drugič zahtevajte od njega, da naj se pri takih slučajih potruži v Vaše zasebno stanovanje.

Kar se pa tiče zvišanja davka za žganje od 84 h na 20 K, je krivda na Vaši strani. Pri napovedi ste bili premalo previdni. Pravite, da ste navedli, da se prodaja pri Vas žganja in jedi za enako ceno. Znana stvar je, da se pri nas na kmetih v gostilnah pri jedi prav nič ne zasluži, nasprotno še kaj doplača, dočim pri žganju vendarle nekaj pridobite. Kakor je iz Vašega opisa razvidno, ste izpovedali stražniku nekako tako, kakor da bi bil žganjetoč za Vas glavna obrt in zato so Vam boleta tako zvišali.

Dvomimo pa, da smatrate žganjetoč za svojo glavno obrt in da imate od žganjetoča največ dobička. Zato Vam moremo pri prihodnji napovedi dohodkov priporočati le malo več previdnosti. Pri napovedi zadošča, ako navedete množino iztočenih pijač in prodane jedi.

Ako n. pr. iztočite na leto 30 hl vina, 50 hl piva, 300 l žganih pijač in izkupite za jedi svojih 500—600 K in ako to tudi v napovedi navedete, iz te vendar jasno izhaja, da je žganjetoč za Vas postranska obrt in se Vam mora vsled tega potem tudi boleta znižati.

Mislimo, da nas razumete. Zdravi!

Vprašanje št. 19.:

Ali sme izdati gostilničarska zadruga učno pismo glede vajenca, ki se je v okolišju zadruga pred njeno ustanovitvijo izučil pri članu zadruga in ta to potrdi?

Odgovor:

Da, zadruga je upravičena izdati tudi v tem slučaju učno pismo. Treba je le nekoliko natančnejšega postopanja.

Vzemimo slučaj, da je kdo že več let sodeloval praktično pri gostilničarski obrti, da je torej v tej obrti popolnoma izučen in izvežban. Ko se ustanovi zadruga, naj bi torej tak obrtnik po pravilih zadruga bil pri zadrugi n. pr. še skozi dve leti vpisan kot vajenec. To pa je očita krivica.

Zato smejo gostilničarske zadruga izdati učno pismo tudi onim vajencem, ki so se učili obrti že pred ustanovitvijo zadruga in učni gospodar v učnem spričevalu potrdi, da se je vajenec učil obrti v pravilih določeno dobo. Gospodar mora namreč najprej izstaviti za vajenca učno spričevalo, v katerem potrdi, da se je toliko in toliko časa učil pri njem gostilničarske obrti in priporočati je, da v tem spričevalu tudi še posebej in izrečno navede posamezne panoge, v katerih je posebno izvežban, n. pr. pri vajencih serviranje in kletarstvo, pri vajenkah pa serviranje in kuharstvo.

Ko predloži učni gospodar združnemu načelstvu tako spričevalo in vplača v pravilih določeno vpisnino in oprostnino, naj združno načelstvo ne izda takoj učnega pisma, marveč je priporočati, da se odredi tudi še dan preizkušnje. Pri preskušnji, katere naj se po možnosti udeleži ves odbor, naj se vajenka ali vajenka preskusi praktično in teoretično. Vajenke n. pr. naj za tako preskušnjo pripravijo same obed in ga preskuševalni komisiji tudi same servirajo, vajenci pa naj pred vsem servirajo in pokažejo svoje teoretično in praktično znanje v kletarstvu.

Na podlagi učnega spričevala gospodarja in pa uspeha preskušnje naj šele izda združno načelstvo učno pismo.

Ako posamezne zadruga tako postopajo, potem se jim ne more očitati nikake nezakonitosti ali protipostavnosti in tako učno pismo ima isto veljavo kot ono, ki se izdaje normalnim potom.

Taka učna pisma si n. pr. lahko izposlujejo gostilničarji, ki sicer delajo ves čas v gostilni, a se koncesijske listine glase slučajno na ime njih soprog in obratno.

Vrednost takih učnih pisem postaja tako-rekoč z vsakim dnem večja. Ni namreč daleč čas, ko se bo vsaj deloma zahteval za podelitev gostilniške koncesije dokaz usposobljenosti. Zato pri tej priliki ne moremo drugega kakor vsem gostiničarjem najtopleje priporočati, da pridno vpisujejo svoje za vaje in jim preskrbe učna pisma, zadrugam pa ob enem, naj že vendar enkrat vpeljejo stalne preskušnje za vaje.

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“!

Razno.

Današnji številki prilagamo poštne položnice vsem onim, ki sicer list sprejemajo, a nam do 3. t. m. še niso poravnali nikake naročnine. Ob enem jim v ljubeznivo prosimo, da nemudoma zadost: svoji obveznosti, kajti drugače napravljajo upravi lista samo nepotrebne troške in ovirajo list pri razvoju. Povsod pri listih se plačuje naročnina naprej, naj velja torej to tudi za strokovno glasilo.

Vezani I. letnik „Gostilničarskega Vestnika“. Opozarjamo, da je celega I. letnika „Gostilničarskega Vestnika“ in sicer vezanega samo še prav malo na razpolago, da naj ga torej oni, kdor si ga hoče naročiti, to čim prej stori, ker se drugače lahko pripeti, da se ne bi moglo več ustreči njegovi želji.

Mape za „Gostilničarski Vestnik“ ima v zalogi ljubljanska knjigovoznica Fr. Breskvar na Francovem nabrežju in sicer komad za 5 K. Kdor si jih želi naročiti — kar moramo prav toplo priporočati — naj to naznani po dopisnici ali naravnost knjigovoznici ali pa našemu upravništvu, ki tudi radevolje in brezplačno izvrši to naročilo.

Poset koč S. P. D. Kakor posnamemo iz „Planinskega Vestnika“, je l. 1911 posetilo koč „Slovenskega Planinskega Društva“ vsega skupaj 8414 oseb proti 7131 v l. 1910. Gotovo vesel pojav ta napredek.

Modna trgovina Magdič v Ljubljani je ena največjih slovenskih trgovin te stroke. Zato se dobe v njej vse modne potrebščine v najsolidnejši izvedbi. Tovariši gostilničarji, uvažujte to!

Mengiška pivovarna je pretečeno leto zvarila in prodala nad 27.000 hl piva. Ker se je po došlih nam informacijah obrat popolnil, bo v tekočem letu gotovo prekoračila varjenje lanskega leta.

V kotelu „Trabesinger“ v Celovcu se sprejme takoj inteligentni fant za natakarskega vajenca. Sploh bi priporočali pri tej priliki, da na naj bi se naši fantje nekoliko bolj zanimali za to obrt, ki je gotovo dobičkonosna.

Z motornim čolnom čez Atlantski ocean. Za ta izvanredni čin se je odločilo 6 Angležev. Odpluli so dne 28. decembra 1911 iz pristanišča Weymouth v 20 metrov dolgem motornem čolnu „Lingueta“ na široko morje ter srečno dospeli dne 31. januarja 1912 v braziljsko luko Peruambuco. Prevozili so 4500 milj, torej 140 milj na dan.

Umrli gostilničarji in gostilničarke. V Kamniku je umrla občespoštovana gostilničarka gospa Julija Trpinč. Na Brezjah pri Radovljici je umrl širok Gorenjske dobro znani g. Jože Finžgar, ki je svoj čas vodil znano Finžgarjevo gostilno na Brezjah, a jo je v zadnjem času prepustil svojemu sinu. Obema rodbinama naše sožalje.

Spremembe v obratovanju. Restavracijo „Bellevue“ g. Alojzija Zajca v Sp. Šiški je prevzel restavrater g. Ivan Friedl iz Ljubljane. —

Pivovarna v Lescah. Kakor smo informirani, bo pivovarna v Lescah kljub temu, da je nad njo proglašen konkurz, še naprej varila pivo, med tem časom pa se bo skušalo doseči med upniki in pivovarno sporazumljenje in poravnavo, tako da bi na ta način prizadeti gostilničarji ne trpeli preveč občutne škode. Le želeli je, da se doseže ta poravnava, ker bi imela tudi v drugem oziru blagodejne posledice.

Naš tujski promet. Kakor vsako leto, tako so se tudi letos že začeli pojavljati v nemških listih glasovi, katerih glavni namen je, kolikor mogoče oškodovati naš tujski promet. Graški listi so se posebno zaleli v hotelsko družbo „Triglav“. Za danes se ne moremo obširneje pečati s to zadevo. V eni prihodnjih številkih pa se hočemo temeljito in obširneje baviti s to stvarjo, da naši gostilničarji uvidijo, zakaj se pred vsem naš tujski promet ne razvija tako, kakor bi bilo želeli in pričakovati.

Hotel „Union“ v Dobrni pri Celju. Glede hotela „Union“ v Dobrni smo že poročali v našem listu. Danes nam je dodati le še: Naš informator pravi, da je „Union“ najboljša in najbolj priljubljena gostilna in so dosedaj vsi najemniki bili zadovoljni in so si delali denar. Posebno je še pričakovati zvečani promet radi tega, ker se je ustanovila akcijska družba, katere namen je vpeljati v velikem štilu avtomobilno vožnjo med Dobrno in Celjem. Zato se lahko z mirno vestjo trdi, da bi bil hotel „Union“ jama zlata, če bi prišlo Oroslovo posestvo v solidne roke. Naj blagovolijo posamezni reflektantje to uvaževati.

Občni zbor gostilničarske zadruge za Bled in okolico. Kakor se nam poroča, se vrši občni zbor gostilničarske zadruge za Bled in okolico v pondeljek dne 18. marca ob 2. uri popoldne v prostorih hotela „Triglav“ na Bledu. Dnevni red zborovanja nam ob uri sicer še ni znan, vendar pa mislimo, da ima ravno blejska zadruga zborovati o marsikaterih važnih točkah. Tudi je treba sklepati o pristopu k zvezi. Zato je samo priporočati, da se člani zadruge zborovanja kolikor mogoče številno udeležijo.

Slovanski gostilničarski shod v Pragi. Osrednji odbor za prireditve slovenskega gostilničarskega shoda v Pragi je povabil med drugim na shod centralne gostilničarske organizacije slovenske, hrvatske, češke, poljske in češko gostilničarsko organizacijo v Ameriki. Kakor smo že navedli, se vrši shod v dneh 25.—27. junija, torej tik pred školskim zletom v Prago in se ga v imenu „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ udeležijo tudi več odposlancev. K tej točki se še povrnemo.

Kuhano vino je „umetno vino“. Kako čedne razmere vladajo na Hrvatskem, je posneti iz sledeče notice, ki jo posnamemo po „Gostilničarskem Listu“ iz Zagreba. „Gostilničarski List“ piše: „Sedaj se pričinja z interpelacijami novega vinskega zakona. Veliki župan kamoranske županije je izdal vsem okrajnim predstojnikom odredbo, da naj s svojimi organi pazijo najstrožje, da ne bi prodajal kak gostilničar ali krčmar kuhanega vina, ker zabranjuje novi vinski zakon kuhanje vina, da še več, kuhano vino smatra „potvorenim“ in se mora radi tega oni gostilničar, ki kuha vino in ga takega prodaja, kaznovati z globo od 10 do 1000 K in z zaporom do treh mesecev kakor tudi z odvzetjem koncesije. Zopet novo kortsško sredstvo. Ti ubogi župani pozabljajo, da so baš oni mnoge volilce s kuhanom vinom kapacitirali.“ Res, tužna majka, Hrvatska!

Dostavljanje našega lista. V zadnjem času smo prišli na sled, da se po nekaterih poštinih uradih dostavlja naš list nekaterim našim naročnikom neredno. Zato naprošamo vse naše naročnike, da nam nemudoma sporoče vsako tako netočnost, ker hočemo, da v tem oziru vlada vzoren red. Ako n. pr. kateri naših naročnikov ne dobi kake številke lista, mu ni treba drugega, kakor da vzame list papirja približno v obliki dopisnice, napiše na naslovno stran: „Reklamacija. Upravništvu „Gostilničarskega Vestnika“ v Ljubljani.“ Na drugo stran pa naj napiše, katere številke ni sprejel in naj doda svoj naslov ter končno odda to reklamacijo nefrankirano (brez vsake znamke) na pošto. Na ta način bomo potem hitro napravili red, kajti z naše strani se list redno odpošilja. Na ta način pa hitro doženemo one poštne urade, ki so nam gorki in če drugače ne pomaga, bo morala poseči vmes poštna direkcija. Kakor že namreč rečeno, zahtevamo v tem oziru najstrožji red.

Našim poverjenikom. Vse cenjene gospe poverjenike, ki imajo za nas nabiralne bloke, v ljubeznivo prosimo, danaj se potrudijo nekoliko in nam v najkrajšem času pridobijo mnogo novih naročnikov. Čim več je namreč

naročnikov, tem bolji je lahko list, to je treba vedno uvaževati.

Gostilničarska zadruga v Litiji. V zadnji številki smo poročali, da se vrši ustanovni občni zbor gostilničarske zadruge v Litiji dne 24. svečana. Ustanovni občni zbor pa se ni vršil ta dan. Sklicati ga namreč mora okrajno glavarstvo in ne načelstvo pripravljalnega odbora. Pričakujemo, da obrtna oblast tej svoji dolžnosti kmalu zadosti. Dodati nam je, da se je okrajno glavarstvo že odločilo, sklicati ustanovni občni zbor na pondeljek dne 18. marca 1912 popoldne ob 2. uri v gostilniške prostore gostilne „Pri Mostu“ v Gradcu pri Litiji. Naše naročnike iz litijskega okraja opozarjamo na to okolnost ter jim pripočamo, da se ustanovnega občnega zbora polnoštevilno udeležijo.

Najboljša kava se pripravi s Kolinsko kavno primesjo, ker je Kolinska kavna primes najboljši kavni pridatek. Od kave zahtevamo, da ima dober okus, prijeten vonj in lepo barvo — te lastnosti daje v največji meri kavi samo Kolinska kavna primes. Vsak gostilničar in kavarnar, ki hoče svojim gostom postreči z res dobro kavo, rabi samo ta kavni pridatek, ki je obenem pristno domače blago, edino te vrste. Izborna domačo Kolinsko kavno primes vsem našim cenjenim bralcem priporočamo!

Nesreče in drugo. V slovenskem časopisu se pogostoma čita, kadar se nam n. pr. poroča o kakem samoumuru ali drugi nesreči, ki se je pripetil v kakem hotelu ali gostilni: „V hotelu X. (hotel je imenoma naveden) v Z. (istotako kraj) se je ta ali ta ustrelil...“ in podobno, skratka, radi natančnosti se navede popolno ime hotela ali gostilne, četudi lastnik dotičnega hotela na celi stvari ni ničesar drugega kriv, kakor da je slučajno lastnik ali najemnik dotičnega hotela. Vse drugače postopajo v tem oziru dunajski časniki, ki o takih nesrečah poročajo samo: „V nekem tukajšnjem hotelu...“ Priznati se mora namreč, da take natančne navedbe prav lahko in tudi prav mnogo škodujejo posameznim hotelom in gostilnam. Mnogo je namreč še ljudi, ki se radi takih nesreč ne upajo več v dotične lokale, največ iz babjevernosti, kakor bi tudi n. pr. ne hoteli spati v sobi, ki je označena s številko 13. Gostilničar pa mora pri svojem obratovanju računati z vsemi možnostmi in zato bi bilo le želeli v korist gostilničarskega stanu, da se bi tudi naši listi v tem oziru ravnali po vzgledu dunajske publicistike.

Kaj je z ledom? Sicer pravi star pregovor: „Sv. Matija led prebija, če ga ni, ga pa naredi“, toda letos ta prislovica vsaj pri nas menda ne bo obveljala. Od mnogih strani se nam namreč poroča, da si posamezni gostilničarji niso mogli nabaviti za ledenice zadosti ledu, kar bi jim bilo gotovo zlasti pri pivu na veliko škodo. Edini kraj na Kranjskem, kjer se dobi še sedaj led, so Rateče na Gorenjskem, in ako si ga hoče še kdo nabaviti, mu moremo le priporočati, da se nemudoma obrne na tovariša Ivana Jalna ali Ivana Kavaljarja istotam, ki bosta gotovo radevolje šla vsem v tem oziru na roko.

Vodovod na jeseniškem kolodvoru smejo menda vporabljeni samo Nemci. Sklepati se da to vsaj iz samonemškega napisa, s katerim se predpisuje, kako sme potujoče občinstvo pri pitju vode postopati. Menimo pa, da je to nekorektno postopanje s strani železniške uprave. Zato tudi odločno zahtevamo, da so vsi napisi pri železnicah, ki tečejo skozi slovensko ozemlje, vsaj dvojezični. Drugače tudi različni taki napisi in najsi bodo opomini ali kaj drugega, nimajo nobenega pomena, ker domačin njih vsebine ne razume. Železniška uprava bodi v narodnostnem oziru nepristranska.

Koledar S. P. D. Že v zadnji številki smo pustili oceniti Koledar S. P. D., ki ga je tudi letos izdal g. Fr. Kocbek, in pri tem oddali tudi naše mnenje. Danes nam je poročati glede tega koledarja še sledeče, kar nam je došlo z druge strani. Ako bi vsak gostilničar hotel žrtvovati na leto za svojo reklamo potom koledarja S. P. D. K 150, bi bil obstoj koledarja zasiguran. Turisti namreč podpirajo posamezne gostilničarje, ti pa naj bi tudi turiste s tako malo svoto, ki je ob enem lastna reklama. Tako bi se koledar lahko polagoma tako razširil, da bi bil s časoma tudi mal kažipot za vsak znamenitejši kraj. Založnik ima še par sto koledarjev v zalogi in te pošlje za znižano ceno po 1 K. Gostilničarj

v prometnih krajih naj bi torej segli po njem. Treba je samo dopisnice na g. Fr. Kocbeka v Gornjem Gradu.

Delniška pivovarna v Laškem je največje domače podjetje te vrste. Zato bi bila tudi dolžnost vsega zavednega gostilničarstva, da pred vsem krije svoje potrebščine na pivu pri tej pivovarni ali vsaj pri drugih domačih pivovarnah. Faktum je namreč, da naše domače pivovarne ne le glede cene, marveč tudi glede kakovosti izdelka lahko konkurirajo z izdelki tujih podjetij, ki so se pa pri nas udomačili, in da bi se to tem lažje lahko doseglo, ako bi se pred vsem oziralo na domača podjetja. Naši narodni nasprotniki bi nam morali biti tu vzgled. Še tako izbornega tujega blaga ne marajo, ker se dobro zavedajo narodnogospodarskega pomena njih postopanja.

Belokranjska železnica in gostilničarstvo. Belokranjska železnica se prične v kratkem graditi. Podjetni tujci že prihajajo ter si postavljajo barake, v katerih hočejo za časa gradbe železnice izvrševati gostilniško obrt ali trgovino. Vlagajo tudi že prošnje na okrajna glavarstva itd. Vse kaže, da bo pri tej zgradbi železnice tako kakor je bilo pri vseh železnicah, ki so se gradile po našem ozemlju, namreč da bodo prišli tujci in odnesli dobiček, domač obrtnik bo pa oškodovan in nazadnje bo imel še pravico, plačevati zvišane davke. — Zato se nam zdi umestno opozoriti pri tej priliki gostilničarje na Belokranjskem, da si oni sami lahko oskrbečasne nove gostilniške koncesije in da oni sami lahko poleg obstoječe gostilne izvršujejo še v provizoričnih barakah gostilniško obrt. Treba jim je le zaprositi pravočasno pri pristojnem okrajnem glavarstvu za podelitev časne gostilniške koncesije. Obrtni red namreč dovoljuje, da sme imeti ena oseba v eni občini največ dve gostilniški koncesiji. Še bolje pa je, da zaprosi v slučaju, ako se glasi sedanja koncesija na ime gostilničarja, njegova žena za novo koncesijo in obratno. Smo namreč naziranj, da se mora dajati domačinom prednost, in pričakujemo tudi, da bo obrtna oblast istega naziranja. Opozorjamo pa na to okolnost tudi kompetentne obrtne zadruga. Morda bi celo kazalo, ako bi se za celo stvar zainteresirala tudi „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“. — Ravno pri tem vprašanju pa se tudi vidi, kolike važnosti so gostilničarske zadruga. Ako bi n. pr. za novomeški sodni okraj že obstojala gostilničarska zadruga, bi bilo stališče tamošnjih gostilničarjev veliko lažje kakor pa sedaj. Zato pa tudi ne moremo drugega kakor najtopleje priporočati, da se zadruga po celi deželi čim prej osnujejo.

Konserviranje jajc. Vsaka varčna gospodinja se bo gotovo potrudila, da si nabavi in shrani v poletnih mesecih na cenen način zadostno število jajc, katerih ji potem ni treba drago kupovati po zimi. Kakor skušnja uči, pa za tako shranitev jajc pridejo v poštev samo sveže znesena jajca, kakoršna je le težko dobiti na trgu v mestih in je torej najpametneje, če se shranijo jajca domače perutnine, ali pa, ako tega ni mogoče storiti, naročajo dvakrat do trikrat tedensko pri večjih kmetijah. Sveže jajce je, kakor znano, spoznati najlažje po bledikasti, ne preveč svetli lupini. Lupine starejših jajc so vedno mastno svetle. Poleg

tega naj se na ta način za skranitev določena jajca poskusijo še v slani vodi. Taka poskušnja se napravi na sledeči način: Za vsak liter vode se vzame 12 dek kuhinjske ali morske soli. V to vodo položimo vsako jajce zase in ga preskušamo. Sveža jajca se takoj potopijo na dno slane vode, ker so polna. Nasprotno pa vsebujejo stara jajca večjo ali manjšo množino zračnih mehurčkov, in se torej ne potopijo na dno, temveč ostanejo več ali manj pri površini vode, torej več ali manj na vrhu. Taka jajca torej, ki se ne potopijo popolnoma na dno slane vode, niso pripravna za shrambo in le ona, ki ostanejo na dnu, moremo uporabiti za konserviranje. Na ta način izbrana jajca pustimo približno 5 ur v slani vodi, da se zamašijo fine, s prostim očesom nevidne luknjice na jajčni lupini. S tem preprečimo izhlapienje beljakovine in onemogočimo zraku priti v notranjost jajc, na katerem principu obstaja vsako konserviranje, kajti jajca se pokvarijo samo radi tega, ker prihaja zrak po prej omenjenih luknjicah v notranjost lupine in razkrajja s svojimi sestavinami vsebino jajca.

Da se zabrani dostop zraka v notranjost jajec, se uporabljajo tudi druga domača in umetna sredstva. Najbolj razširjena je metoda, katero priporoča dr. E. Kirstein v „Landwirtschaftliche Nachrichten“, letnik 1897, števil. 37, pri kateri se postopa na sledeči način:

Največ tri dni stara jajca osnažimo v mlačni vodi, tako, da postane lupina čista. Nato jajca posušimo ter jih položimo v redko raztopino dekstrina — gumi arabicum. Za potapljanje jajc v gumi arabicum je najbolj pripravna žica zakrivljena v podobi zajemalke, tako, da leži jajce v izboljini žice. Potem denemo jajca sušiti na žično mrežo zaradi tega, da se lupina ne sprime s podlago, kar bi imelo za posledico, da bi se lupina ubila, kadar bi hoteli jajce odstraniti. Ko se je jajce zadostno posušilo, potopimo ga še enkrat v označeno tekočino, da je lupina na vseh straneh zanesljivo „nagumirana“. Tako preparirana jajca ostanejo do štiri mesece popolnoma sveža in se pri vsaki priliki lahko uporabljajo pri gospodinjstvu, kajti gumijeva skorja, ki se je napravila na lupini, se v vodi kaj hitro odstrani.

Ta metoda konserviranja jajc je zelo razširjena in jako cena. S približno za 12 vin. dekstrina konserviramo namreč lahko 100 jajc. Na ta način konservirana jajca shranimo lahko v košarah ali zabojih ter jih po potrebi rabimo pri gospodinjstvu.

Po večjih krajih na Slovenskem imajo navado shranjevati jajca v apnu, slanini, šoti itd. Takega konserviranja pa ne moremo priporočati, kajti pri tem dobijo jajca v vseh slučajih okus po dotični tvarini, v kateri so shranjena in tudi uporabna niso za vsako jed.

Izza gostilničarskega zapečka.

Posledice vinske pokušnje.

A: „Kaj si si pa napravil na roki, da jo imaš vse v povoje povito?“

B: „Veš, snoči sem bil pri vinski pokušnji v pokuševalni kleti; ko sem pa šel domov, mi je nekdo na roko stopil.“

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.

Brivnica

ENG. FRANCHETTI, Ljubljana, Sodna ulica št. 1

se priporoča p. n. gostilničarjem.

Steklarska trgovina
M. Tušek, Ljubljana,
Stari trg 28.

priporoča po najnižjih cenah svojo bogato zalogo steklene in porcelanaste posode, svetilk, ogledal, vsakovrstnih šip in okvirjev za podobe

Prevzema vsa steklarska dela pri cerkvah in stavbah.

Najsolidnejša in točna postrežba.

Iz upravnništva.

V času od 19. februarja do 3. marca smo sprejeli vplačilo celoletne naročnine za leto 1912 od sledečih gg.:

- 177.) Josip Mešek, gostilničar, Litija.
- 178.) Fran Zupančič, gostilničar, Kamnica, p. Dol pri Ljubljani.
- 179.) Ivan Jenko, gostilničar, Ceklje pri Kranju.
- 180.) Jakob Serpan, gostilničar, Velike Lašče.
- 181.) Anton Drašler, gostilničar, Borovnica.
- 182.) Jože Oblak, gostilničar, Zapoge, p. Smlednik.
- 183.) Ivan Gašperlin, gostilničar, Senčur pri Kranju.
- 184.) Lovro Rebolj, hotelir, Kranj.
- 185.) Zdravko Kranjc, kavarnar, Kranj.
- 186.) Ivan Papler, gostilničar, Zg. Besnica, p. Kranj.
- 187.) Fran Luznar, gostilničar, Mavčiče, p. Stražišče.
- 188.) Fran Toni, gostilničar, Mavčiče, p. Stražišče.
- 189.) Mihael Velkavrh, gostilničar, Preddvor pri Kranju.
- 190.) Ivan Rus, gostilničar, Grosuplje.
- 191.) Ivan Rus, restavrater, Bled.
- 192.) Valentin Mrak, restavrater, Ljubljana, Rimska cesta.
- 193.) Gregor Mihelič, gostilničar, Ribnica.
- 194.) Jakob Kunstelj, gostilničar, Gorje pri Bledu.
- 195.) Franc Hladnik, gostilničar, Pristava, p. Tržič.
- 196.) Ivan Ankele, gostilničar, Sv. Ana nad Tržičem.
- 197.) Rudolf Simončič, gostilničar, Žigancja vas, p. Retnje pri Tržiču.
- 198.) Meglič & Slapar, gostilničar, Sv. Katarina pri Tržiču.
- 199.) Lovro Aljančič, gostilničar, Bistrica, p. Tržič.
- 200.) Karol Ruech, gostilničar, Tržič.
- 201.) Janko Sajovic, gostilničar, Bistrica, p. Tržič.
- 202.) Josip Ster, gostilničar, Tržič.
- 203.) Josip Bodlaj, Brezje, p. Tržič.
- 204.) Josip Zurl, gostilničar, Tržič.
- 205.) Franc Perko, gostilničar, Tržič.
- 206.) Gregor Habjan, gostilničar, Šiška.
- 207.) Ivan Kos, gostilničar, Vrhnika.
- 208.) Ivan Žitnik, gostilničar, Selšček, p. Begunje, Notranjsko.
- 209.) Ivan Jalen, hotelir, Rateče, Gorenjsko.
- 210.) Fran Tavčar, gostilničar, Selce nad Skofjo Loko.
- 211.) Josip Kos, gostilničar, Idrija.
- 212.) Franc Lajovic, gostilničar, Gradec, p. Litija.
- 213.) I. Deisinger, restavrater, Škofja Loka.
- 214.) Davorin Polc, založnik piva, Zagorje ob Savi.
- 215.) Uršula Somrak, gostilničarka, Velike Lašče.
- 216.) Mihael Šerjak, gostilničar, Iškavas, p. Ig-Studenec.
- 217.) Anton Šturm, gostilničar, Senožeče.
- 218.) Gostilničarska zadruga v Škofji Loki.
- 219.) Ana Hrastnik, gostilničarka, Raka pri Krškem.
- 220.) Fran Bukovic, gostilničar, Vel. Malence, p. Krška vas.
- 221.) Helena Cuderman, gostilničarka, Tupaliče pri Kranju.
- 222.) Amalija Fajdiga, gostilničarka, Sodražica.
- 223.) Egidij Jeglič, dedičev gostilna na Selu pri Zirovnici.
- 224.) Ivan Kavalarič, gostilničar, Rateče, Gorenjsko.
- 225.) Fran Urbas, gostilničar, Gorenji Logatec.
- 226.) Alojzij Pogačnik, gostilničar, Sp. Šiška.
- 227.) Julija Lenassi, gostilničarka, Gorenji Logatec.
- 228.) Fran Malovec, gostilničar, Kerka, Dolenjsko.
- 228.) Ivan Markeš, hotelir, Boh. Bistrica.
- 230.) Valentin Kos, hotelir, Boh. Bistrica.
- 231.) Emil Kržišnik, restavrater, Ljubljana, „Zlata Riba“.
- 232.) Ubald pl. Trnkoczy, lekarnar, Ljubljana.



Sv. Križ-Začretje, Hrvatska

Franjo Hikec,

posestnik in občinski načelnik

ima na prodaj

150 hektolitrov lastnega vina

in sicer 100 hl belega in 50 hl rdečega (visoki šiler).

Posreduje tudi pri prodaji nadaljnjih 150 — 200 hl.

Cena 46 — 52 vinarjev liter ab

železniška postaja Sv. Križ-Začretje ob zagorski železnici.



Valentin Mrak-ova
restavracija

„Pri starem Rimljanu“
v Ljubljani, Rimska cesta št. 4.

se priporoča slav. občinstvu, zlasti cenjenim tovarišem z dežele za obisk.

Izborna, zajamčeno pristna vina. — Vedno sveže pivo. — Meščanska kuhinja. — Dobra postrežba. — Zmerne cene.

IVAN KOS, gostilničar in mesar na Vrhniki

se priporoča cenjenim gostilničarjem za naročilo pristnih

kranjskih klobas

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

Ravnoram se proda poceni dobro ohranjeni godbeni avtomat.



ENG. FRANCHETTI, Ljubljana, Sodna ulica št. 1

se priporoča p. n. gostilničarjem.



Iv. Buggenig
sodarski mojster

Ljubljana, Cesta na Rudolfovo zel. 5.

priporoča svojo veliko zalogo vsakovrstnih sodov.

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

Solidno delo. Točna postrežba.

Tovariši gostilničarji!

Pri naročilih se ozirajte v prvi vrsti na tordke, 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.

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.

HOTEL

z obsežnimi, moderno opremljenimi gostilniškimi prostori,
z 12 popolnoma opremljenimi sobami za tujce se

**proda radi rodbinskih razmer
po ceni in pod zelo ugodnimi pogoji**

z vsem inventarjem vred in z arondiranim zemljiščem.

Hotel leži v prometnem kraju, z naraščajočo letno in zimsko sezono, kateremu se obeta lep razvoj tudi radi novih prometnih naprav in zvez ter nastanitve vojaštva.

Radi lege in krajevnih razmer je z gostilniško obrtjo združljivo tudi založništvo piva ter rentabelj fijakerija.

Za prenos popolne gostilniške koncesije na kupca se jamči.

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

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.

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

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

Ivan Černe tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

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

Franc Golob,

mesarija, prekajevalnica in tovarna vsakovrstnih klobas.

Šiška pri Ljubljani,

se priporoča p. n. gostilničarjem za naročila.

Priporočajte in širite „Gostilničarski Vestnik“

Pivovarna „Škofjaloka“

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

Pivovarna „Mayr“ v Kranju

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

Žganje — Likerji.

Domača tvrdka. Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarji!
Raznovrstno destilirano
žganje najboljše vrste
in fine likerje dobite pri
Gabrijelu Eržen-u
v Žapužah,
pošta Begunje (Gorenj)
Pozor gg. ostilničarji



Domača tvrdka. Cene brez konkurence.

Žganje — Likerji.



Ustanovljeno 1870.

Najizbornejši
inozemski

šampanjec

tvrdke Emil Kieslinger

Gösting pri Gradcu.

Edino zastopstvo za Kranjsko:

Stefan Hitzl, Ljubljana

**KLEINOSCHEG-
DERBY SEC**

Vinska trgovina

Anton Müller-ja

v Domžalah,

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

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

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 4¹/₂% 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 postopja proti 50/0 obrestni in najmanj 1/200 amortizacije. Za varčevanje ima vpeljane domačehranilnike. Posoja tudi na menice in vredn. papirje.

Priporočamo svojim tovarišem izborno

marčno, dvojnomarčno, ter- malno in granatno pivo

največje slovenske narodne tvrdke;

Delniška družba združenih pivovaren Žalec in Laški trg v Ljubljani

'Narodni hotel' Postojna

renoviran in povečan
se priporoča cenjenim pose-
nikom notranjske metropole
za obisk

Fran Paternost, lastnik

Fr. P. Zajec, Ljubljana

Izprašani optik in urar

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



Zahtevajte cenik, pošljem ga zastonj.



Štampilje

vseh vrst za urade, društva,
gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovaj kav-
čukovih stampilij.

LJUBLJANA

Stari trg št. 20.

Ceniki franko.

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

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 ho-
telom 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.



Prva kranjska izvozna pivovarna Vrhnika priporoča svoje izborne izdelke.

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

Ivan Bajželj Kolizej.

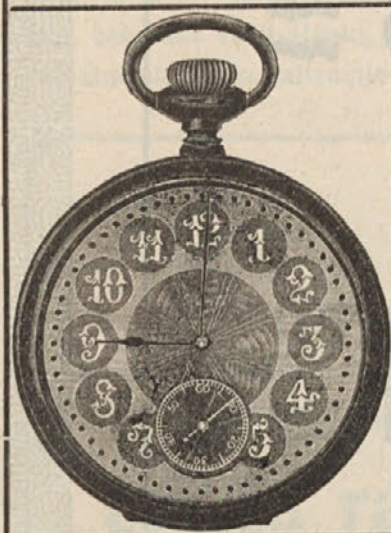
ANT. GORŠE-tova
Restavracija „NOVI SVET“
 Ljubljana — Marije Terezije cesta 14.
 se priporoča cenjenim p. n. gg. gostilničarjem z dežele
 Priznana dobra vina — Meščanska kuhinja. Točna postrežba.

Priznana najboljša
 rdeče in belo vino iz krških goric grajščaka Ivana Globočnika se toči v gostilni
FRANA KAVČIČA,
 Ljubljana — Privoz štev. 4.
 kjer je na razpolago p. n. gostom tudi najmodernejše kegljišče.

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

Vinska trgovina
— Peter Stepič —
 Spodnja Šiška štev. 256.
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih goric.

Spécialité en montres de Précision.
H. Suttner, Ljubljana.

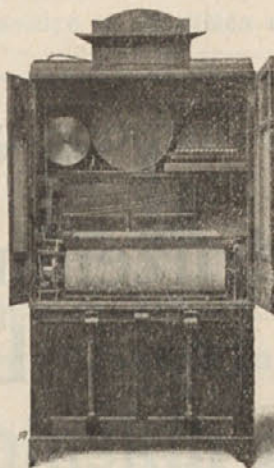


Lastna tovarna ur v Švici.
 —
 Tovarniš. znamka „IKO“
 —
 Največja zaloga ur, zlatnine in srebrnine.
 —
 Solidna in dobra postrežba.
 —
 Ceniki zastonj in poštne prosti.

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.

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

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!

Keglje, kroglice in razna strgarska 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.

Instalater Er. Sax,
 konces. elektrotehnik, Ljubljana, Gradišče 7, se priporoča p. n. gostilničarjem kot specialist vsakovrstnih električnih naprav.
 Sprejema tudi naročila na deželo.

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

Nadalje specialne izdelke prve vrste:

Patent steklenice

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

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

Vse tukaj navedene pijače obstoje izključno iz naravnih sadnih snovi, ter so prave le, ako nosijo naslov zadrugačne tvrdke.
 Cene zmerne! Stenski plakati na razpolago.

Fotografični atelier „VIKTOR“
 Ljubljana.

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

se priporoča slavnemu občinstvu na deželi za izvršitev modernih portretov.

Sprejema tudi naročila na deželo.

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

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

Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

priporoča svojo ZALOGO 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.

V „Narodni kavarni“
 v Ljubljani,

igra vsak večer
 elitna dunajska damska godba.
 Za obilen obisk se priporoča **FRAN KRAPEŠ.**

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

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

Šerpe iz svile in čipk,

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

Perilne volnene in svilnate **bluze**

spodnja krila iz batista, klota, listra in svile, hišne halje, predpasniki, vse vrste damskega perila, moderci, pasovi, rokavice, domači čevlji, galoše, nogavice, soličniki, dežniki, štrikane jope, čepice in gamaše za šport, žepni robci, kopalno perilo. Posebni oddelek v I. nadstropju za **damske klobuke, slamnike, oblike in vse nakitne predmete za klobuke, pajčolani, žalni klobuki vedno v skladišču i. t. d.**

Oddelek za gospode:

Klobuki, cilindri, slamniki, čepice.

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