

# GOSTILNIČARSKI VESTNIK

List izhaja mesečno dvakrat in stane  
celoletno . . . . . K 6.—  
polletno . . . . . „ 3.20  
četrletno . . . . . „ 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 upravništvo  
v Ljubljani, Gradišče 7.



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

Leto II.

V Ljubljani, dne 20. februarja 1912.

Št. 4.

### Naši pionirji.

Navedli smo že, da smo se odločili za to, da objavljamo v našem listu slike onih naših gostilničarjev, ki so si ali pridobili zaslug za gostilničarski stan, ki so pri gostilničarski organizaciji po volji in želji stanovskih tovarišev na odločilnem mestu ali ki so sploh drugače markantni in bi bilo škoda, da bi bili izročeni pozabljenosti.

Tej naši obljudi že danes zadoščamo. Smo namreč naziranja, da te naše objave služijo v dobro tudi organizaciji gostilničarskega stanu kot taki, če drugače ne, pa s tem, da se na ta način naše gostilničarstvo med seboj bolje seznanja in spozna.

Na prvem mestu prinašamo sliko predsednika „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ g. Vinka Ogorelca iz Škofeljce in ob enem tudi kratek životopis.

G. Vinko Ogorelec se je rodil dne 17. svečana 1844 kot sin posestnika in gostilničarja g. Martina Ogorelca v Škofeljci. Prvotno je obiskoval šolo v domači občini in sicer v Šmarju, nato ga pa je oče poslal v Ljubljano, kjer je po dokončani ljudski šoli vstopil v realno l. 1861 dovršil tudi takratno nižjo realno. Po dokončani študijah je ostal doma in gospodaril ter obratoval na svoji domačiji z očetom vred.

L. 1871 se je poročil in pri tej priliki mu je izročil oče tudi posestvo ter od tedaj na-

prej samostojno gospodari kot splošno znan in vzoren gospodar. L. 1876 je zgubil očeta.

Njegova sposobnost in priljubljenost je razvidna najbolj iz tega, da je bil leta 1882 izvoljen za župana občine Šmarje. Županoval je do l. 1889, v katerem letu so ga izvolili za deželnega poslanca. Deželni poslanec je bil skozi eno legisl. dobo deželnega zbora, potem pa se je zahvalil za to čast. Pojavili so se namreč različni politični spori in zato se je tudi odtegnil vsakemu političnemu delovanju.

V gostilničarski organizaciji igra g. Vinko Ogorelec že od vsega početka sem vodilno vlogo. Ko se je v avgustu l. 1908 ustanovila gostilničarska zadruga ljubljanske okolice, je bil izvoljen za njenega načelnika ter jej od tedaj naprej načeljuje v splošno zadovoljnost svojih stanovskih tovarišev.

Istotako je g. Vinko Ogorelec sodeloval pri ustanovitvi „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ ter je bil na ustanovnem občnem zboru izbran od svojih tovarišev za podpredsednika. Po smrti prvega predsednika g. Tostega je vodil skozi nekaj časa predsedniške posle in po odhodu gosp. Kende je bil izvoljen za predsednika zveze.

Dal Bog, da bi jej predsedoval še mnogo let na splošno korist gostilničarskega stanu.

Sočasno objavljamo tudi sliko g. Lavoslava Bučarja iz Kostanjevice, katerega je „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ proglasila za svojega oficijelnega kandidata pri volitvah v trgovsko in obrtniško zbornico in ki je kot tak v kategoriji srednje obrti tudi z veliko večino izvoljen.

Tudi glede njega, ki bo zastopal v trgovski in obrtniški zbornici pred vsem interese gostilničarskega stanu, podajamo kratek životopis, iz katerega je razvidno, da je g. Lavoslav Bučar tudi sposoben, zastopati nas v tej korporaciji.

G. Lavoslav Bučar se je rodil 21. septembra 1880 v Kostanjevici kot sin gostilničarja Franca Bučarja. Pri gostilničarski obrti je torej že od svoje mladosti sem. Ljudsko šolo je obiskoval deloma v Kostanjevici, deloma v Novem mestu ter je po dokončani ljudski šoli prestopil v Novem mestu tudi v gimnazijo. Toda usoda mu ni bila mila. Neizprosna smrt mu je ugrabila očeta in vsled tega je bil prisiljen, zapustiti gimnazijo in se vrniti domov. Vendar pa je dosegel vsaj to, da je v letih 1893—1896 obiskoval meščansko šolo v Krškem in jo tudi dovršil. Nato se je vrnil domov, da se posveti domačemu gospodarstvu. Ali že leta 1897 je odšel k svojemu stricu na Rako, da se pri njem izuči mesarije. Pri tem je ostal do l. 1899.

Vse to pa mu ni zadoščalo. Hotel se je še spopolniti. Zato je odšel v jeseni l. 1899 na c. kr. višjo vinarsko in sadjarsko šolo v Klosterneuburgu pri Dunaju, prestal vsprejemni izpit, tam študiral skozi dve leti in končno napravil v avgustu 1901 zrelostni izpit.

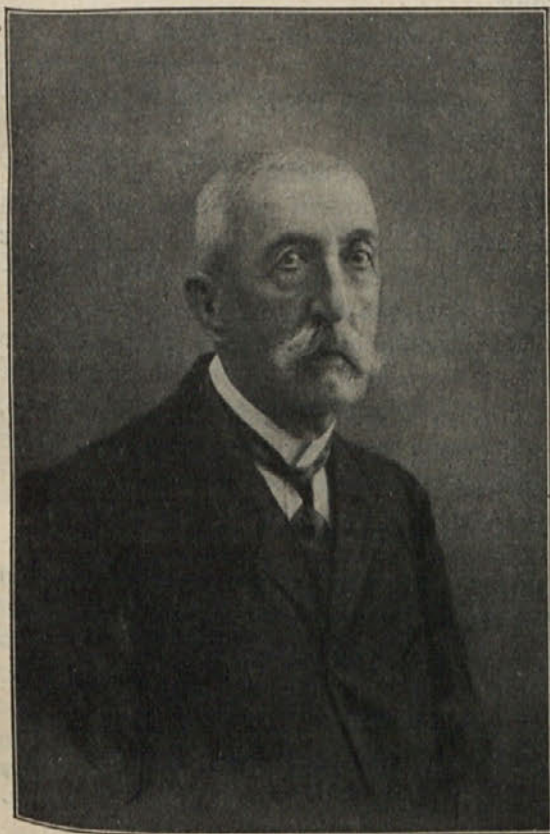
Začetkom l. 1903 je prevzel domače gospodarstvo in l. 1904 še gostilničarsko in mesarsko obrt, katero od tedaj naprej izvršuje kot samostojen obrtnik.

Kot kmetovalec je renoviral svoje vinograde, kot absolvirani oenolog pa se je pričel pečati tudi z vinsko trgovino.

L. 1908 je bil izvoljen za načelnika gostilničarske organizacije za kostanjeviški okraj ter jej od tedaj naprej načeljuje neprenehoma. Sodeloval je tudi pri ustanovitvi „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ ter ni v njej od njenega postanka sem samo delegat svoje zadruge, marveč tudi zvezin odbornik. Pri zadnjih volitvah v trgovsko in obrtniško zbornico je bil tudi izvoljen — kakor smo že navedli — za zborničnega svetnika.

G. L. Bučar pa pri vsem tem ni doseda deloval samo v svojem okraju, marveč je tudi z raznimi strokovnimi razpravami, pred vsem o kletarstvu kot sotrudnik v različnih gospodarskih listih mnogo pripomogel do umnega strokovnega delovanja.

Da bi tudi njegovo delovanje v prilog gostilničarskega stanu imelo najboljše uspehe, ot je naša najiskrenejša želja.



VINKO OGORELEC.



LAVOSLAV BUČAR.



## Policijska ura.

Policijska ura, stara že nad 50 let, dela radi svoje zaprašnosti in radi svojih zastarelih določb dandanes gostilničarstvu na Kranjskem splošno preglavico. Vedno številneje se oglašajo gostilničarji, ki so vsled krutih, današnjemu času nič več odgovarjajočih določb glede policijske ure občutno prizadeti pri svojem obratovanju. Zato se je gostilničarska organizacija začela obširneje pečati s tem vprašanjem in organizirano gostilničarstvo že nad dve leti sem pri vsaki primerni priliki ponovno zahteva od deželne vlade, da naj vendar spremeni te predpise tako, da gostilničar vsled njih ni pri svojem obratovanju tako občutno prizadet kot dosedaj.

Zadnjikrat se je ta zadeva na kratko obravnavala tudi na II. občnem zboru „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“, na katerem je bila soglasno sprejeta resolucija, ki smo jo objavili v zadnji številki.

Znamenja pa kažejo, da vlada nima nič kaj veselja s to zadevo se takoj pričeti pečati ali jo rešiti v tem smislu, kakor si to želi gostilničarstvo in ljudstvo sploh.

Okrajno glavarstvo v Litiji je sicer v tej zadevi že storilo svoje korake in povprašalo vse občinske zastope v svojem področju za mnenje glede policijske ure. Posamezni občinski odbori so pri tem pokazali, da so gostilničarstvu naklonjeni: izjavili so se za podaljšanje do 12. ure. Nekateri so bili naziranj, da naj ostane pri starem, zopet drugi pa so v svoji naklonjenosti do gostilničarstva šli tako daleč, da so predlagali naravnost neverjetna prikrajšanja.

Ako bi posamezna okrajna glavarstva po naši deželi uvedla enako akcijo, smo prepričani, da bi se povsod izrekli občinski zastopi podobno. Eni bi bili za podaljšanje, drugi, da naj ostane pri starem, tretji pa, da naj se gostilničarjem pristrizhejo peroti. Deželna vlada pa bi na podlagi tega nekaj časa ugibala, končno pa bi se najbrže odločila, da naj „ostane pri starem“.

In tako bi pri starem ostalo, to se pravi z drugimi besedami, gostilničarji izven Ljubljane morajo v času od 1. novembra do konca aprila imeti do 10. ure zvečer gostilniške prostore zaprte in iz njih odstranjene vse goste, v času od 1. majnika do konca oktobra pa do 11. ure zvečer, drugače se jih lahko kaznuje z globo od 2—200 K, ako jim je policijski organ gorak.

Mi pa zahtevamo, da naj bodo policijske ure glede zapiranja gostiln in kavarn in s to v zvezi stoječe določbe za celo deželo enake, podobne sedanjim v Ljubljani veljavnim, namreč da naj se potom ukaza c. kr. dež. vlade v Ljubljani ugotovi, da se zapirajo po celi Kranjski skozi celo leto gostilne o polnoči, kavarne pa dve uri pozneje. Poleg tega naj se tudi ugotovi, da se za vsako prekoračeno uro in sicer poleti, t. j. od 1. majnika do konca oktobra do 4. ure zjutraj, pozimi, t. j. v času od 1. novembra do konca aprila do 5. ure zjutraj plača 60 h pristojbine v občinsko blagajno in sicer tudi naknadno, torej tudi lahko organu, ki napoveduje policijsko uro.

O upravičenosti in potrebi take preuredbe policijske ure obširneje govoriti bi bilo pač odveč, vsaj je vendar znano, da gostilničar ne mara v svoji gostilni razgrajatev in da ostane le takrat zvečer dalj v gostilni, kadar ima za svoje goste dostojne ljudi, ki bi tudi radi nekoliko dalj posedeli.

Zato tudi o kaki nemoralnosti te zahteve ne more biti govora, pač pa se lahko z mirno vestjo trdi, da bi tako urejena policijska ura

odgovarjala današnjim razmeram in današnjemu času.

Nastane torej vprašanje: Na kak način nam je mogoče doseči, da vlada spremeni določbe glede policijske ure v tem smislu in v najkrajšem času?

Odgovor je prav lahek. Dokazati jej je treba, da je to splošna zahteva in splošna potreba.

Dokažemo jej pa na ta način, da se sestavi okrožnica, v kateri se utemeljuje ta naša zahteva, da se ta okrožnica po zadrugah ali posamezno razpošlje vsem gostilničarjem na Kranjskem, da jo ti podpišejo in pobirajo podpise tudi pri svojih gostih, ako se ti v tem strinjajo.

Prepričani smo, da bi se na ta način doglalo, da se več kot polovico prebivalcev na Kranjskem — okroglo 300.000 — strinja s to našo zahtevo in tedaj mislimo, da bi se vlada ne upirala preveč dolgo tej zahtevi slednjič tudi ugoditi.

Vprašanje je še samo, ali nam je mogoče to akcijo tudi izvesti? Odgovarjamo: Da, ker imamo svojo organizacijo, ker imamo „Deželno zvezo gostilničarskih zadrug na Kranjskem“, ker imamo svoje zadruge.

Zveza tudi hoče izvesti to akcijo, ki jo že pripravlja.

Od gostilničarjev samih je pa odvisno, da ta akcija tudi uspe povoljno in hitro. Treba bo le točno izvršiti vsa navodila, ki jih dobe posamezne zadruge in posamezni gostilničarji. Uspeh je potem gotov.

K zadevi se povrnemo itak. Za danes pozivljamo samo tovariše, da naj tej akciji posvečajo vso pozornost. Z njo se namreč ne namerava ničesar drugega kakor zboljšanje razmer pri gostilničarski obrti.

## Občni zbor gostilničarske zadruga v Mokronogu.

Dne 11. t. m. popoldne ob 2. uri bi se imel vršiti občni zbor gostilničarske zadruga v Mokronogu in sicer v prostorih gosp. Blaža Mevželja. Kljub opazki na vabilu, da se bodo neopravičeno izostali člani redovno kaznovali, občni zbor ni bil sklepčen takoj, marveč se je zborovanje pričelo v smislu pravil šele po enournem čakanju in pri udeležbi kakih 20 članov. Zdi se nam, da je slabe udeležbe največ krivo sklicanje občnega zbora na nedeljo popoldne, torej na čas, ko imajo navadno gostilničarji v svojih obratovaleških največ opravka. Zato bi tudi za prihodnjic priporočali kak drug dan, n. pr. pondeljek ali četrtek.

V nastopnem podamo kratko poročilo tega zborovanja.

Kmalu po tretji uri otvori načelnik gosp. B. Mevželj občni zbor, pozdravi navzoče, konstatira sklepčnost in pozove tajnika, da poda tajniško poročilo.

Iz tajniškega poročila je navesti: Zadruga ima 103 člane. Tekočih števil je bilo 86, za 35 več proti l. 1910. Prošenj za podelitev novih koncesij je bilo 13. Načelstvo pa se je vedno izreklo proti novim koncesijam in je priporočalo samo prenos koncesij od starišev na otroke. Pomočnikov ni pri zadrugi vknjiženih, pač pa 6 vajencev gostilniške obrti.

Tajniško poročilo se dotika tudi vprašanja glede koncesijoniranja pijač v zaprtih steklenicah, policijske ure in prodajanja brezalkoholnih in okrepičnih pijač.

O tajniškem poročilu se razvije debata in se obrača kot prvi g. Fr. Zupančič iz Rakovnika pred vsem proti čudnemu postopanju obrtne oblasti pri podeljevanju koncesij za

žganjetoče, zlasti radi tega, ker obrtna oblast navadno odvzame pravico žganjetoča pri prenosih koncesij na potomce. Ve za slučaj, da se je žganjetoč odbil otrokom tovariša, katerim je bil isti življenski pogoj. Zato predlaga govornik: Zadržno načelstvo se pozivlja, da naj vpliva na pristojne oblastva, da naj se proti onim gostilničarjem, ki že imajo koncesijo za prodajo piva in vina in prosijo še za koncesijo za prodajanje žganic, ne postopa tako kruto in trdo, ampak da naj se jim to prodajanje dovoli povsod ondi, kjer je resnična ljudska potreba in zadruga to potrebo pripozna in priporoča podelitev koncesije. Predlog je soglasno sprejet.

Iz blagajniškega poročila je posneti, da je imela zadruga v l. 1911 dohodkov K 378.98 in troškov . . . . . „ 276.73

torej preostanka . . . . . K 102.25

Blagajniško poročilo se odobri in blagajniku podeli absolutorij.

Proračun za l. 1912 izkazuje

pokritja . . . . . K 526.25

ter troškov . . . . . „ 240.—

torej preostanka . . . . . K 296.25

Glede proračuna se vname daljša debata pred vsem radi doklade za l. 1912 ter se končno proračun kot tak odobri in sklene pobrati doklado v skupnem znesku K 53.—

Glede odstotkov pri prodaji tobačnih izdelkov poroča načelnik g. Mevželj v smislu kakor smo to vprašanje obravnavali že ponovno v našem listu. K tej točki govori tudi g. Anton Zajec, ki zborovalcem poroča, kaj se je v tej zadevi sklenilo na občnem zboru zveze. Končno se soglasno sprejme resolucija, s katero se zahteva od tobačne režije 10 odstotkov za prodajanje tobačnih izdelkov v gostilnah in kavarnah. V nasprotnem slučaju pa naj se započne akcija, vsled katere gostilničarji vstavijo nadaljno prodajanje tobačnih izdelkov.

Sedma točka dnevnega reda je bil dogovor radi določitve vložka za steklenice pri prodaji pijač čez ulico. K tej točki poroča načelnik in priporoča, da naj bi se soglasno določili sledeči vložki: Za navadne polliterske steklenice 20 h, za literske 30 h in za dvailiterske 60 h. Pri steklenicah boljše vrste pa 40 h, 60 h in 1 K. Za steklenice od piva naj bi se zahtevalo 20 h. Vložki naj bi bili obligatorni za vse člane zadruga. — O tej točki se vname živahna debata. Gostilničarji iz okolice so mnenja, da bi trpeli vsled tega občutno škodo in zato tudi končno propade ta predlog.

Pri slučajnostih govori gosp. Anton Zajec glede policijske ure in končno predlaga, naj se odpošlje na visoko deželno vlado sledeča resolucija:

Visoka c. kr. deželna vlada se nujno naproša, da izvoli urediti policijsko uro po vsej deželi tako, da bodo smeleti gostilne odprte brez izjeme do polnoči. Kavarne pa do 2. ure ponoči. — Soglasno sprejeto.

Na predlog g. Zupančiča se dovoli nato tajniku Smrekarju mala nagrada za njegovo delo.

Končno nasvetuje isti govornik tovarišem, da naj pridno vpisujejo svoje sinove in hčere pri zadrugi za vajence, da si tako oskrbe dokaz vsposobljenosti.

S tem je bil dnevni red izčrpan. Zato zaključni ob 5. uri načelnik z običajno zahvalo občni zbor. — r.

## Vprašalnica.

Vprašanje šte. 14.

V kakih slučajih je na deželi dovoljeno prekoračenje policijske ure? Ako pridejo od-



daljeni gostje, tujci, da prenočujejo? Imam tik farne cerkve gostilno. Ali smem postreči tujcem, ki pridejo med službo božjo v gostilno? Prvo kot drugo grdo gledajo gostilničarski nasprotniki in me tožijo pri okrajnem glavarstvu. Ali zadošča ovadba brez prič? Kako kazni lahko odmeri okrajno glavarstvo, ako ob pravi uri ne zaprem gostilne, oziroma ne ugasnem luči?

Odgovor:

Ureditev policijske ure na Kranjskem temelji na zastarelem ukazu c. kr. deželne vlade na Kranjskem z dne 11. julija 1855. Ta ukaz pravi med drugim: „Vsaka gostilna ali krčma mora biti od 1. novembra do konca aprila do 10. ure, od 1. majnika do konca oktobra do 11. ure zvečer zaprta in vsi gostje iz nje spravljani. Ta prepoved pa ne zadeva potnikov in voznikov, ako ima gostilničar ali krčmar pravico, da jih sme prenočevati.“

Predpogoj, da se sme imeti gostilno sploh čez policijsko uro odprto, je torej koncesija v smislu § 16 lit. a, t. j. pravica prenočevanja tujcev. Danes navadno tolmačijo oblastva ta ukaz tako, da sme imeti gostilničar čez policijsko uro v gostilniških prostorih tujce, n. pr. voznike, trgovske potnike, turiste, letovičarje in sploh goste, ki niso iz dotične občine, kakor tudi goste, ki se nameravajo odpeljati iz kraja s kakim nočnim vlakom ter čakajo v gostilni na odhod vlaka. Ne smejo pa biti sočasno s temi gosti v gostilni tudi vaši navadni gostje iz vašega kraja.

Glede obratovanja v gostilnah med službo božjo ni nikakih zakonitih predpisov, vsled katerih bi bilo obratovanje med tem časom tudi v gostilni tik cerkve zabranjeno, ako se mirno vrši. Drugače je seveda, ako bi bilo to obratovanje tako, da se s tem lahko moti služba božja, n. pr. ako bi gostje glasno popevali, vriskali, ako bi igrala godba, avtomati itd. V tem slučaju bi namreč lahko prišli s kazenskim zakonom v konflikt. Tujcem pa smete sploh ob vsaki uri postreči.

Glede obratovanja kot takega ima odločevati obrtna oblast in § 26. obrt. reda jasno pravi, da v tem odloča obrtna oblast. Ako pa se upošteva občinski red, se razvidi, da sme glede policijskih določb v občini odločevati občinski odbor. Zato na podlagi občinskega reda lahko sklene občinski odbor, da morajo biti ob gotovih urah gostilne zaprte, ako govori za to dovolj razlogov, zlasti glede npravnosti. Seveda si v tem oziru obrtni red in policijski red nekako nasprotujeta in zato je tudi pritožba proti takim sklepom občinskega odbora jako umestna.

Kakor že rečeno, smete tujcem ob vsaki uri postreči in Vam ne more nihče za to, ako jim postrežete kljub občinski prepovedi med službo božjo. Obrtna oblast vas radi tega ne sme kaznovati, ravno tako pa tudi radi kršitve policijskih predpisov niste kaznjivi. Ako bi se Vas katerikrat vendarle kaznovalo, je pritožba na mestu; naziranja smo, da Vas mora II. instanca v teh slučajih oprostiti. Samo pazite, da ne zamudite pritožbe.

Ako se vas neopravičeno ovadi, vam ne moremo drugega priporočati — da napravite konec takim šikanam — kakor da proti ova-ditelju — ako je ta zasebnik — vložite tožbo radi žaljenja časti. Če bi bila ovadba vložena uradno, vam takega postopanja ne moremo priporočati, ker pride tu takoimenovana „dobra vera“ v poštev.

Kar se tiče ovadb radi obrtnih prestopkov, obrtna oblast ni dolžna uvesti kazensko postopanje, ako je zadevo ovadil zasebnik in naj navede še toliko prič. Seveda se navadno

to dogaja. Ovadbe brez prič pa ne morejo nikdar zadoščati.

V smislu že zgoraj navedenega ukaza iz l. 1855 je določena kazni radi prestopka policijske ure z globo od 2—200 K. Koliko kazni odmeri obrtna oblast v posameznem slučaju, to je popolnoma prepuščeno dotičnemu uradniku. Lahko kaznuje samo s 50 h, zgodi se pa tudi lahko, da odmeri kazni z 200 K. V tem oziru ima precej prosto roko, vendar pa vpošteva navadno pri tem okolnosti, radi katerih se je policijska ura prekoračila.

Mislimo, da smo Vam s tem dovolj jasno pojasnili tozadevne obstoječe predpise.

Vprašanje šte. 15:

Ali sme žganjekuhar nakuhano žganje na drobno prodajati in v koliki meri eni stranki?

Odgovor:

Žganjekuhar kot tak še ni nikakor upravičen nakuhano žganje nadrobno prodajati ali točiti. Za to izvrševanje mu je predvsem potrebno dovoljenje, oziroma koncesija od obrtne oblasti, t. j. od okrajnega glavarstva. Predno pa prične izvrševati točenje ali prodajanje žganih opojnih pijač na drobno, mora isto naznaniti finančni oblasti, odnosno davčnemu uradu in tam vplačati na isto odpadajočo posebno davščino.

Le tedaj, ako si je žganjekuhar izposloval zgoraj navedeno dovoljenje, naznanil in odplačal odpadajočo posebno davščino, sme nakuhano žganje, toda edino le v isti hiši ali prostorih, za katere ima to dovoljenje, prodajati ali točiti žganje na drobno.

S tem pa še nikakor ni rečeno, da sme v poljubnih množinah prodajati žganje na drobno. Ampak on sme dovoljeno in prijavljeno prodajo žganja na drobno izvrševati v odprtih steklenicah le v množinah od 1 l do najmanj ene osminke litra s pridržkom, da se žganje v tistih prostorih, čez katere ima on pravico razpolagati, ne sme zavživati ali piti. — Dovoljeno pa je dotičnemu z imenovano pravico tudi izvrševati trgovino z žganjem kot glavni obrt, t. j. on sme prodajati žganje v trgovskoobičajno zapečatenih steklenicah v množinah 1 l in navzdol.

Vprašanje šte. 16:

Ali sme žganjekuhar nakuhano žganje okoli po vaseh nositi in strankam oddajati, oziroma prodajati in v koliki meri?

Odgovor:

Žganjekuharjem ali podjetnikom žganjarni dovoljeno z nakuhanim žganjem krošnjari, oziroma okoli od vasi do vasi in od hiše do hiše ga nositi in strankam prodajati. Ako se to pri vas dogaja, ovadite dotičnika vodstvu c. kr. orožniške postaje ali pa direktno na c. kr. okrajno glavarstvo. — V slučaju pa, ako dotičnik krošnjari z žganjem tako, da ga oddaja strankam od hiše do hiše in od vasi do vasi v množinah od 1 l in navzdol bodisi v trgovskoobičajno zapečatenih steklenicah ali ne, ovadite ga tudi ali oddelku c. kr. finančne straže ali finančnemu ravnateljstvu.

## Razno.

**Poročil se je 10. t. m. g. Andrej Oset,** posestnik Tolstovrške slatine z gospodično Miciko Urbanc iz Lehna na Pohorju. Bilo srečno!

**Pivovarna v Senožečah** se je spremenila v delniško družbo „Adrija“ z delniško glavnico 1.000.000 K.

**Gospa gostilničarke** opozarjamo že sedaj na bogato zalogo modnih potrebščin za pomladansko sezono, ki jim jih nudi znana ljubljanska tvrdka P. Magdič.

**Ali ste se že prepričali,** da se izdelki domače tvrdke Gabrijel Eržen v Zapužah pri Begunjah na Gorenjskem glede kakovosti in

cene lahko kosajo z izdelki drugih enakih tovarn? Ako se še niste, naročite pri njej žgane pijače in likerje in prepričali se boste, da se dobi tam izborna domače blago.

**Ustanovni občni zbor gostilničarske zadruga v Kranju** se je vršil 19. t. m. popoldne ob 3. uri v prostorih g. Kuralta („Pri jesenu“) v Kranju. Radi pomanjkanja prostora smo morali odložiti podrobno poročilo o na prihodnjo številko.

**Ustanovni občni zbor gostilničarske zadruga v Tržiču** je odrejen na 21. t. m. popoldne ob 2. uri v gostilniških g. Perne v Tržiču. Natančnejše poročilo o zboru objavimo prihodnjič.

**Gostilničarska zadruga v Litiji.** Tudi litijski okrajno glavarstvo je že razpisalo ustanovni občni zbor gostilničarske zadruga za litijski okraj in sicer na soboto dne 24. t. m. popoldne ob 2. uri. Kakor vseh drugih ustanovnih občnih zborov, tako se udeleži tudi tega odposlanec „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

**Prodaja tobačnih izdelkov po gostilnah.** Tobačna režija je objavila, da jej je povišanje cen tobačnim izdelkom prineslo dosedaj 12 milijonov kron več kakor je bilo proračunjeno. Ako pomislimo, da je k temu velikanskemu dobičku pripomoglo jako mnogo gostilničarstvo, ki mora še vedno brezplačno tlačniti tobačni režiji, moramo pritrditi temu, da je potrebno, da z vso silo delujemo na to, da se dovoli gostilničarjem pri nakupovanju 10 odstotni popust. Prenehati morajo časi, da bi se drugi okoriščal na škodo gostilničarstva.

**Občni zbor „Obrtne zadruga“ na Bledu** se vrši dne 3. marca 1912 popoldne ob 2. v prostorih hotela „Triglav“ na Bledu. Dnevni red obsega: 1. Poročilo zapisnika zadnjega občnega zbora, 2. Poročilo o delovanju zadruga, 3. Poročilo o računu za leto 1911, 4. Volitev računskih preglednikov za leto 1912, 5. Proračun za l. 1912, 6. Volitev enega člana v nadzorni odbor zadruga bolniške blagajne na Bledu § 13. pravil zadr. boln. blagajne, 7. Volitev enega člana v odbor zadruga bolniške blagajne § 12. pravil zadr. boln. blagajne, 8. Razni nasveti. — Ker so v bolniški blagajni včlanjeni tudi gostilničarji tega okraja, je ta občni zbor važen tudi za nje.

**Važno za gostilničarske zadruga.** Trgovinsko ministrstvo je izdalo odlok, s katerim se ugotavlja, da je smatrati za koncesijo v smislu § 16 lit. d ne samo točenje, marveč tudi prodajanje žganja na drobno v odprtih steklenicah. Ta odlok objavimo še dobesedno. V smislu tega odloka je torej smatrati tudi prodajalce žganja na drobno — in naj imajo samo to pravico — za člane zadruga. Vsled tega mora tudi vsak teh prodajalcev pristopiti k zadrugi in vplačati inkorporacijsko pristojbino. Na eni strani dobe tako zadruga nove dohodke, na drugi strani je pa pričakovati, da bo marsikdo raje opustil prodajanje kakor pa bi plačal inkorporacijsko pristojbino.

**Načelstvom gostilničarskih zadrug v blagohotno uvaževanje.** Zopet moramo priporočati načelstvom posameznih v zvezi včlanjenih gostilničarskih zadrug, da pravoučasno naznanijo dan, uro in dnevni red svojih občnih zborov zveznemu predsedstvu, zlasti ako reflektirajo na to, da se zborovanja udeleži tudi kak odposlanec zveze. To je tem bolj priporočati, ker zborovanje zadobi tudi vse drugo lice, ako je na istem zastopana tudi deželna centrala.

**Spremembe v ljubljanskih gostilnah.** Občeznano ljubljansko gostilno „Pri fajmoštru“ je z vsem inventarjem vred kupil od dosedanjega lastnika g. Jožefa Balona restavrater na ljubljanskem južnem kolodvoru g. Josip Schrey. Ravnotako znano restavrater „Friedl“ v Gradišču je kupil dosedanji restavrater „Pri roži“ gosp. Jan Fiala, ki je našim naročnikom znan kot naš sotrudnik, mnogim gostilničarkam pa kot priznan kuhinjski šef raznih kuharski tečajev, ki so se vršili na Kranjskem. Pod imenom „Škofova klet“ znano vinško klet v Ljubljani vodi sedaj gospa Franja Češnovar.

**Kletarski in vinarski tečaj na Grmu.** Kranjska kmetijska šola na Grmu priredi od 4.—6. marca kletarski tečaj, dne 7. in 8. marca pa vinarski tečaj. Vspored tečajev bo sledeči: **V pondeljek,** dne 4. marca popoldne od 2. do 4 ure. Ravnanje z vinom. Vpliv



rgatve in kipenja na kakovost vina. Lastnosti in sestava vina. Od 5.—6. ure. Preiskavanje vina. V torek, dne 5. marca dopoldne od 8.—10. ure. Ravnanje z zdravo in pokvarjeno vinsko posodo. Ovinjenje sodov. Poraba in vrednost žvepla v kletarstvu. Od 10. do 12. ure. Praktično razkazovanje v vinski in kipelni kleti. Popoldne od 2. do 4. ure. Pretakanje vina. Čiščenje vina. Filtriranje vina. Od 4. do 6. ure. Praktične vaje v vinski kleti. V sredo, dne 6. marca dopoldne od 8.—10. ure. Lastnosti dobre vinske kleti. Odprava vinske kleti. Napaka vina. Od 10.—12. ure. Praktične vaje v vinski kleti. Popoldne od 2. do 4. ure. Napake in bolezni vina. V četrtek, dne 7. marca od 8.—10. ure. Cepljenje trt. Siljenje trt v silnicah, gorkih lehah in drugih prostorih. Razkazovanje s cepilnicami v trtnici. Od 10.—12. ure. Razkazovanje silnice in cepilnih strojev. Vaje v cepljenju. Popoldne od 2.—4. ure. Saditev novih vinogradov. Ravnanje z mladimi trtami v vinogradu. Od 4.—5. ure. Vaje v cepljenju trt. V petek, dne 8. marca od 8.—11. ure. Pomladanska dela v vinogradu. Zgoja in obrezovanje trt. Gnojenje trt, osobito z umetnimi gnojili. Popoldne od 2.—5. ure. Praktične vaje v obrezovanju trt v šolskem vinogradu v Cerovcih. Ker je udeležba osobito pri kletarskem tečaju omejena, je dovoljen pristop le tistim, katere ravnanje izrecno sprejme. Priglasila se sprejemajo (po dopisnici) do 25. februarja pri ravnateljstvu kmetijske šole na Grmu, pošta Kandija pri Novem mestu. Oddaljenim in revnim kranjskim vinogradnikom povrne ravnateljstvo potne stroške do Novega mesta in tudi podpore 2 K na dan za prehrano. Za to podporo je treba v priglasilu izrecno prositi. — Kakor je programa razvidno, obsega ta tečaj jako zanimive točke. Vsled tega bi bilo želeli, da se ga udeležijo zlasti gostilničarji v izvenorodnih krajih, kjer bi bilo pred vsem želeli temeljite strokovne spopolnitve v kletarstvu.

**Majnikov izlet slovenskega gostilničarstva Postojno.** Že v zadnji številki našega glasila smo sporočili, da se je na občnem zboru „Deželne zveze gostilničarskih združenj na Kranjskem“ sklenilo prirediti v majniku oficijelni izlet slovenskega gostilničarstva v Postojno. Opozarjamo zato že danes vse naše gostilničarje na to prireditve, ki bo gotovo ena največjih izletov v Postojno. Iz Ljubljane do Postojne bo namreč vozil posebni vlak ob znižani ceni, poleg tega bo tudi vstopnina znatno znižana in tovariši gostilničarji v Postojni so že obljubili, da bodo prevzeli v Postojni sami ves arangement. Na ta način ne bo samo izlet razmeroma jako poceni, marveč bo izletnikom mogoče ogledati tudi vse posebnosti. To je tem boljše, ker gostilničarju radi obratovanja ni mogoče tako lahko odtrgati se od doma na binkoštni pondeljek ali na Veliki Šmaren, kadar je vstop v jamo dovoljen splošno ob znižani ceni. Na drugi strani pa pomenja ta izlet v Postojno gotovo tudi reklamo za jamo, kajti znana stvar je, da je ravno gostilničar najboljši agitator pri svojih gostih. Izletu kot takemu bomo i mi posvečali največjo pozornost in zato se k njemu še večkrat povrnemo.

**Avtomobilna tekma** se vrši tudi letos čez naše ozemlje in tekmovalci celo prenočujejo v Ljubljani. Baje bo vseh tekmovalcev s spremljevalci vred okrog 400, kajti za toliko oseb se hoče oskrbeti v Ljubljani stanovanje. Za razvoj našega tujskega prometa bo ta tekma velike važnosti. Pri tej priliki se nam vriva misel, ali se ne bi dalo doseči, da bi si tekmovalci s spremljevalci vred ogledli medpotoma tudi eno najznamenitejših naših krasot, Postojnsko jamo. Vozijo namreč tudi skozi Postojno. Gotovo bi bilo to velike vrednosti, kajti tekmovalci so izmed najodličnejših krogov.

**Poravnajte naročnino!** Vedno in vedno moramo pozivljati cenjene tovariše, ki sprejemajo list, da naj nam poravnajo naročnino. Iz obvestila upravnništva je natančno razvidno, kdo je že poravnal naročnino in kdo še ne. Zato je samo malomarnost, ako kdo naročnine še ni poslal in pozivljamo še enkrat vse, da naj svoji obveznosti čim prej zadoste.

**Nekaj uspehov.** Kakor se nam poroča, se vrši že v prvi polovici marca t. l. v obrtnem svetu trgovskega ministrstva posvetovanje radi

uvedbe dokaza vsposobljenosti za gostilničarsko obrt in glede koncesijoniranja prodaje piva v steklenicah. Nadejati se je, da trgovsko ministrstvo kmalu nato tudi predloži državnemu zboru tozadevne zakonske načrte in da se še tekom letošnjega leta uresniči glede teh dveh vprašanj dolgoletna želja gostilničarstva.

**Fotografije II. gostilničarskega shoda.** Kljub opetovanim pozivom, da naj udeleženci II. gostilničarskega shoda že vendar enkrat pišejo, odnosno pridejo po fotografije II. gostilničarskega shoda, se jih do danes mnogo še ni odzvalo vabilu. Vsled tega ima „Deželna zveza gostilničarskih združenj na Kranjskem“ še okrog 50 teh slik v zalogi in bi imela občutno škodo, ako bi jej te fotografije, ki jih je naročila po naročilu udeležencev, ostale v zalogi. Mislimo, da udeleženci ne bodo pripustili tega, da bi stanevska organizacija radi njih brezbriznosti trpela škodo, in zato samo kličemo: Oskrbite si nemudoma fotografije II. gostilničarskega shoda v Ljubljani, saj je to lep spomin in okrasek vsake gostilne. Kakor že navedeno, se naročajo pri gostilničarski zvezi.

**Pozor radi policijske ure!** Cenjene tovariše opozarjamo zlasti na izvajanja v članku „Policijska ura“ in jih prosimo, da o nameravani akciji že sedaj obveste tudi one stanovske tovariše, ki niso naši naročniki. To akcijo je treba izvesti tem prej, ker se z druge strani hoče doseči, da bi bili predpisi glede policijske ure še strožji, kakor so sedaj. V deželnem zboru je bilo namreč dne 16. t. m. vsled takozvanega „protialkoholnega društva“ sklenjeno, da naj se pazi še bolj strogo na to, da se predpisi glede policijske ure kolikor mogoče natančno izpolnujejo. Nočemo se spuščati v kritiko tega sklepa, pripomnimo samo, da se na ta način po našem naziranju alkohol gotovo ne bo spravil iz dežele. Ravno vsled tega pa je treba, da tem hitreje in s tem večjo vnemo izvedemo prej omenjeno akcijo.

**Naši inserati.** Moč posamezne organizacije se spozna tudi v tem, da posamezni trgovci priznavajo listom, ki so gotovim organizacijam namenjeni, uspeh inseriranja v takih listih. Ako hočemo torej dvigniti ugled gostilničarske organizacije, je treba, da se gostilničarji pred vsem ozirajo pri nakupu svojih potrebščin na one tvrdke, ki inserirajo v njih glasilo in da se pri svojih naročilih na to inseriranje tudi izrecno sklicujejo. To velja glede vseh potrebščin in zato ponavljamo, ozirajte se pred vsem na inserate v našem glasilu, sklicujte se na nje pri naročilih, zlasti pa pri vinskih trgovcih.

**Koliko Slovanov živi na svetu?** Znani ruski slavist prof. V. Florinsky jn objavil statistiko po najnovjših uradnih štetjih, iz katere posnamemo naslednje: Vseh Slovanov na svetu je 159.420.000 in sicer: 110.000.000 Rusov (69.000.000 Velikorosov, 33.100.000 Malorusov, 7.400.000 Belorusov), 5.700.000 Bulgarov, 7.773.000 Srbobryatov, 1.500.000 Slovencev, 7.500.000 Čehov, 2.700.000 Slovkov, 157.000 lužiških Srbov, 21.700.000 Poljakov (9.800.000 na Ruskem, 4.900.000 v Avstriji, 3.900.000 v Nemčiji, 100.000 v ostalih evropskih državah, 3.000.000 v Ameriki) in 370.000 Kašubov.

**Pivovarniško vprašanje in naše pivovarne.** Pivovarniško vprašanje je nenadoma stopilo v nov štadij in prav nič nas ne sme iznenaditi, ako sedaj nakrat sklenejo kartelirane pivovarne povišati ceno pivu. Edino, kar moramo sedaj slovenski gostilničarji storiti, je, da se še bolj oklenemo domačih pivovaren izven kartela, da pred vsem od njih jemljemo pivo in da jih tako gospodarsko podpremo. Naša dolžnost je sedaj, da svoje potrebščine krijemo iz domačih pivovarn, pred vsem iz Delniške, ki je največje slovensko pivovarniško podjetje.

**Zadružna pivovarna v Lescah v konkurzu.** Nepričakovano se je raznesla vest, da je trgovsko sodišče v Celovcu razglasilo konkurz nad gostilničarsko zadružno pivovarno v Lescah, ki ima po pravilih svoj sedež v Celovcu. Listi so že razpravljali o tem konkurzu, skušali dognati vzroke poloma in trdilo se je tudi, da so posamezni gostilničarji vsled tega konkurza občutno prizadeti, nekateri celo s 40.000 K. Ni naš namen prerekati se radi tega konkurza. Pač pa se čutimo dolžne, da radi jasnosti in da ne bo med gostilničarstvom prevelikega razburjenja, navedemo nekaj golih

dejev, iz katerih razvidijo tovariši, kako in kaj je na stvari, kje tiči pravzaprav glavni vzrok polomu in kake posledice lahko še nastanejo vsled tega. Pivovarna v Lescah je bila ustanovljena od koroških gostilničarjev kot zadružna pivovarna. Delež znaša 200 K, jamstvo 200 K. Kdor je imel en delež, zgubi vsled konkurza največ 400 K, kdor jih je imel pet, največ 2000 K. Gotovo je, da je vsakega, tudi najmanjšega zneska škoda. Zavrtniti pa moramo trditve, da so posamezni gostilničarji prizadeti s 40.000 K. Kolikor nam je namreč znano, so podpisali samo trije gostilničarji vsak za 10.000 K deležev in ti bodo morali plačati največ še vsak po 10.000 K, kar je gotovo že velika svota in občutna izguba. To je seveda le pod pogojem, ako niso morda še kako drugače angažovani pri pivovarni. Kar se tiče vzroka, da je prišlo do tega gospodarskega poloma, tiči ta po našem naziranju pred vsem v tem, da je bilo za to podjetje premalo glavnice na razpolago. Vse druge okolnosti, ki so pripomogle k polomu, so namreč posledica tega dejstva. Podpisanih je bilo namreč vsega skupaj samo 700 deležev po 200 K, torej skupaj 140.000 K. Od teh deležev jih odpade 300 na Kranjsko in so ti porazdeljeni na 45 oseb. Seveda nam ni znano, ali so bili vsi deleži tudi vplačani, dočim je bil predpogoj, da pivovarna vspeva, da bi bilo podpisanih in vplačanih najmanj 2500 deležev, kar odgovarja glavnici pol milijona kron. Kakor rečeno, so vse druge okolnosti, kakor n. pr. pravda s prejšnjim pivovarjem, skvarjenje piva itd. le postranske stvari, ki jih je smatrati za takozvane „otroške bolezni“, katere bi se bile gotovo prebolele brez vsake hude posledice, ako bi bilo dovolj denarja na razpolago. To je namreč vendarle jasno, da glavnica 140.000 K nikakor ne zadošča za nekoliko večje pivovarniško podjetje, najmanj pa v času, kakoršni je danes, ko je obrestna mera tako visoka. Toliko glede tega in sedaj še, kake posledice bo imel ta gospodarski polom. Eno je gotovo in to je, da v doglednem času pri nas ni več misliti na lastno gostilničarsko pivovarno, vsaj kot zadružno pivovarno ne. Skoraj gotovo pa bo posledica tega konkurza tudi to, da se v najkrajšem času podraži pivo in te posledice ne bomo občutili samo gostilničarji, marveč tudi naši gostje. Da se pri nas pivo že ni lansko jesen ni podražilo, je bila predvsem zasluga leške in izvenkartela stoječih pivovarn. Kartelirane pivovarne pa so sedaj brez svojega najhujšega konkurenta in zato je prav lahko mogoče, da se sedaj nenadoma odločijo za podraženje. Vsled tega bi bilo le želeli in z veseljem pozdravljati, ako bi bilo mogoče doseči, da ne bi prišla leška pivovarna v roke karteliranih pivovarn in da bi se ta gospodarski neuspeh vsaj nekol. ko zjednačil.

**Koledar S. P. D. za leto 1912.** Izdal in uredil Fr. Kocbek, nadučitelj v Gornjem Gradu, cena 1 K 50 h. — Že lansko leto sem imel priliko in čast oceniti koledar S. P. D. Zato se letos pred vsem sklicujem na lanska izvajanja. Kar pa mi je posebej povdarjati, je sledeče: Koledar S. P. D. je navidez namenjen samo planincem, v resnici pa zasleduje veliko dalekosežnejši smoter. Seznan slovenskih hotelov in gostilnic, ki je v koledar uvrščen, ima namen, biti turistom vodnik po slovenskih gostilnah. Mislím, da je gosp. izdajatelj itak doposlal vsem v ta seznam sprejetim gostilničarjem koledar ter priložil položnico. Zato zadošča, ako povdarjam, da je dolžnost teh gostilničarjev, da se na ta koledar tudi naroče. Ne samo, da iz njega posamejno lahko vse, kar jim je gostilničarjem potrebno vedeti o naši turistiki nasprotno, ta koledar znači za nje brezplačno reklamo. G. izdajatelj gotovo ne išče s koledarjem kakega dobička in kolikor mi je znano, si je z njim samo nprtil troške ter je vsled tega tudi že odločen, opustiti nadaljno izdajanje, ako ne bode našel letos koledar med prizadetimi krogi zadostnega števila odjemalcev. Ako pa izostane prihodnje leto ta koledar, bodo v seznamek sprejeti gostilničarji gotovo imeli radi tega večjo škodo, kakor pa znaša naročnina. Tudi pri tem koledarju velja geslo: V vzajemnosti je moč. Zato samo ponavljam: Dolžnost vsake v koledarju S. P. D. navedene gostilne je, da je naročnica na ta koledar. —e—

**Restavracija brez personala.** Vprašanje napitnine spada med ona večna vprašanja, ka-



riih popolna rešitev se dosedaj še ni posrečila nikomur. Sedaj pa je menda našel neki pariški restavrater vendar le pot, po kateri bo temu vprašanju končno prišel do živega. Namerava namreč ustanoviti restavracijo, pri kateri bo temeljilo vse obratovanje na duhoviti uporabi električne moči. V tej restavraciji gost ne bo videl nikakega obojja. Poleg male, z rožnato svilo zakrite svetilke, ki razsvetljujejo vsako mizo, stoji ličen telefon, s pomočjo katerega gost lahko govori z osebjem v obratovalešču pod zemljo in navede, kaj želi jesti in piti. Par sekund na to se razdeli miza na sredi, zahtevano se dvigne iz globočine in že stoji dred gostom okusno prirejeno in servirano. Krožniki, noži, vilice itd. se pospravijo na enak način in obed je končan, ne da bi se kak uslužbenec restavracije pokazal in kvaril zabavo ter radovednost. Ko hočeš oditi, se prikaže tudi račun skozi sredo mize, zapitek izgine na podoben način v globočino in nobena roka se ne steguje po napitnini. — Pri nas menda takih restavracij še ne potrebujemo.

**Perzijski obed** V perzijski hiši ni nikakih jedilnic, katerih tudi treba ni, ker Perzijec ne pozna miz in stolov. Kjer se hišni gospodar ravno nahaja ob določenem času, tam tudi obeduje. Ob svečanih prilikah, n. pr. kadar povabi gospodar prijatelje k obedu, se isti vrši na sledeči način. Gostje posedajo na tla, ki so pogrnjena s preprogami in sicer s prekrizanimi nogami, kar napolnuje Evropejca z občudovanjem. Človek bi mislil, da imajo ti ljudje že v mladosti nalašč zato zlomljene noge. Kadar so tako vsi posedli, se začneta gostija. Kuharji in sluge prinašajo na glavi jedila, ki obstojajo iz celih piramid riža, grahove in bobove juhe, mesa, raznega sadja in sira. Pred vsakega gosta polože mesto servijete velik kos kruha. Tedaj se prične pravi obed. Na krožnik z mesom se naspe s polnima rokama riža, vse to se polije z omako, ki je napravljena iz olja. Nožev, vilic ali žlic ne potrebujejo. Čemu pa bi jim bili prsti? Z vsemi petimi prsti si strežejo, dokler ni krožnik prazen. S temi masnimi prsti pojedó tudi vsa druga jedila. Ker žlic ne poznajo, kroži posodica z juho od enih ust do drugih. Še-le takrat, ko je vse spravljeno pod streho, prinesejo sluge vode, s katero si gostje umijejo prste in usta. Pripominjamo še, da žensk ne trpijo pri svojih obedih, ker to bi bilo nečastno za vsakega Perzijca. Prepričani pa smo da perzijske lepote niso užaljene radi tega.

**Zgodba iz Silvestrovega večera.** Mestni gostilničarji v Plznu so kupili Silvestrov večer 771 hl. in 87 in pol litra piva od Meščanske pivovarne. Pivovarna je skupila zanj 28.000 kron. — Na vsakega prebivalca je odpadlo torej oni večer približno 2 vrčka piva samo od meščanske pivovarne. Koliko pa še od drugih pivovaren, o tem pa kronika plzenskega mesta molči.

**Največji trg s prašiči** je v Chikagi v Ameriki. V enem dnevu je bilo prignanih 87.716, v enem tednu čez 300.000, v enem mesecu čez 1 milijon in v enem letu okroglo 9 milijonov prašičev na trg. Drugi največji trg je v Kansas City v državi Kansas v Ameriki. Tam je bilo prodanih v l. 1907. 2.933.700 prašičev.

**Rekordi v jedilu.** Da imajo nekateri ljudje naravnost neverjeten apetit in zbog tega tudi želodce s čudovitimi dimenzijami, to je znano. V Kentu na Angleškem pa je živel svoje dni človek, katerega je opeval pesnik Taylor zato, ker je pojedel na enem sedežu pol teleta. — Francoz Tarnare pa je spravil en četrt vola pod streho in za nameček še pečeno mačko. — Neki Kahle v Wittenbergu je bil tudi strašen požrešneš. L. 1757. je požrl 480 češpelj s košicami vred, zraven tega pa še celo merco črešenj. Ta požeruh je po-

goltnil živega ptiča, miš, skopca s perjem in kostmi. — Leta 1765. je bil v telesni straži v Draždanih nek vojak, ki je snedel za obed 10 liber govejega mesa, nato pa še pol pečene teleta zraven drugih, k tem spadajočih prikuh. Da bi pospešil prebavo, je požrl še večjo množino drobnih kamenčkov. S tem činom je postal tako slaven, da mu je veliki knez saški napravil na svoje stroške obed, pri katerem je bil sam s celim dvorom navzoč. Danes pa o takih požeruhih ni več slišati in mislimo tudi, da bi se jim pri današnji draginji kaj slabo rentiral ta šport.

**Prazgodovina trte in vinoreje.** O tem predmetu je priobčil g. Albert Stummer v časopisu „Mitteilungen der Anthropologischen Gesellschaft in Wien“ velezanimivo razpravo, iz katere posnamemo sledeče. Najstarejši sledovi trte izvirajo iz terciarne dobe in to ponajveč samo listi trte. Take liste so našli dosedaj samo v pokrajinah Toskana in Pijemonta v Italiji. Naša trta se je nedvomno razvila iz divje. Kje in kdo jo je prvič oplemenil in kultiviral, tega ni moči dognati. Po raznih okoliščinah pa se domneva, da je prednja Azija domovina trtne kulture. Da je bila kultura trte v Egiptu že okoli leta 3500 pr. K. na visoki stopinji, se razvidi iz staroegipčanskih podob in napisov na zidovih, v grobnicah in hišah. Kar se Evrope tiče, je bila razvita vinoreja v prazgodovinski dobi samo po južni Evropi. Na Grškem se začneta kultura trte najpozneje okoli polovice drugega tisočletja pred Kristom. Od tam se je razvila vinoreja po današnji Francozki. Vinoreja v stari rimski državi se je razvila popolnoma neodvisno od grške in je stala na tako visoki stopinji, da temelji na njej še danes naša kultura trte. Veterani rimskih legij so raznesli to kulturo tudi po naših vinorodnih krajih in tako se more trdit, da so bili stari Rimljani prvi gojitelji vinske trte v naših deželah.

**Gostilničarstvo na Pruskem.** Kakor je posneti iz sestave statistične korespondence v časopisu kr. pruskega statističnega deželnega urada za l. 1909. so našli na Pruskem v tem letu skupaj 220.378 stalnih ali samo začasnih, pri izrednih prilikah obratovanih gostiln in krčm. V tem številu so že vštete tudi pravice prodajanja žganja in špirta na drobno. L. 1908. je bilo 218.144 koncesij. Od teh jih odpade 115.629 na mesta. V 8883 obratovaleščih so se prodajale samo brezalkoholne pijače. Izmed stalnih obratovalešč jih 8367 ni prodajalo nikakih opojnih pijač in sicer v mestih 5571, na deželi 2659. Opojne pijače so se točile v 194.302 obratovaleščih. Brezalkoholne gostilnice tvorijo torej le malenkosten del obratovalešč.

### Iz upravnistva.

V času od 4. do 18. februarja smo sprejeli vplačilo letoletne naročnine za leto 1912 od sledečih gg.:

- 126.) Josip Mavec, gostilničar, Borovnica.
- 127.) Florijan Zorko, gostilničar, Družinski vas pri Smarjeti na Dol.
- 128.) Zadruga gostilničarjev in mesarjev v Mokronogu.
- 129.) Obrtnopospeševalni zavod v Ljubljani.
- 130.) Franc Suhadolc, gostilničar, Dobrova pri Ljubljani.
- 131.) Josip Troha, gostilničar, Markovec, p. Stari trg, via Rakek.
- 132.) Rihard Mihelič, gostilničar, Zagorje ob Savi.
- 133.) Anton Modic, gostilničar, Ivanje selo, p. Rakek.
- 134.) Kavarna „Ilirija“, Ljubljana.
- 135.) Kavarna „Slon“, Ljubljana.
- 136.) Kavarna „Central“, Ljubljana.
- 137.) Kavarna „Avstrija“, Ljubljana.
- 138.) Kavarna „Union“, Ljubljana.
- 139.) Ivan Belič, restavrater, Ljubljana, Dunajska cesta 6.
- 140.) Ignacij Banko, restavrater, Ljubljana, Martinova cesta 9.

- 141.) Anton Bončar, restavrater, Ljubljana, Sv. Petra cesta 45.
- 142.) Ivan Činkole, restavrater, Ljubljana, Kopitarjeva ulica 4.
- 143.) Marija Dermota, restavraterka, Ljubljana, Hrenova ulica 24.
- 144.) Jernej Klemenc, gostilničar, Ljubljana, Krakovski nasip 14.
- 145.) Filip Jakob, restavrater, Ljubljana, Mestni trg 11.
- 146.) Ivan Ogorelec, restavrater, Ljubljana, Pred igriščem.
- 147.) Marija Dražil, restavraterka, Ljubljana, „Narodni dom“.
- 148.) R. Pavšek, restavrater, Ljubljana, Martinova cesta 36.
- 149.) Beti Orehek, restavraterka, Ljubljana, Koldvorska ulica.
- 150.) Viktor Rohrmann, založnik piva itd., Ljubljana.
- 151.) Terezija Durn, restavraterka, Ljubljana, Sv. Petra nasip 67.
- 152.) Josipina Tauber, hotelirka, Ljubljana, Dalmatinova ulica 15.
- 153.) Josip Schrey, restavrater, Ljubljana, „Južni kolodvor“.
- 154.) Matevž Soklič, restavrater, Ljubljana, Pred konjušnico.
- 155.) Leopold Tratnik, hotelir, Ljubljana, „Zlata kaplja“.
- 156.) Jakob Zalaznik, kavarnar, Ljubljana, Stari trg.
- 157.) Ivan Nabernik, c. kr. sodni svetnik v pok., Ljubljana, Pred igriščem.
- 158.) Dr. Valentin Krisper, odvetnik, Ljubljana, Slovenski trg.
- 159.) Ivana Kavalar, Ljubljana, Slovenski trg 2/II.
- 160.) Dr. Ivan Tavčar, župan ljubljanski itd.
- 161.) Kavarna „Egia“, Ljubljana, Turjaški trg.
- 162.) J. Frisch, trgovec, Ljubljana, Marijin trg.
- 163.) R. Kollmann, veletržec, Ljubljana, Mestni trg.
- 164.) Edm. Kavčič, trgovec, Ljubljana, Prešernova ulica.
- 165.) I. Perdan, trgovec, Ljubljana, Ces. Jožefa trg.
- 166.) Andrej Mauer, založnik piva, Ljubljana, Metelkova ulica.
- 167.) M. Terškan, restavracija, Ljubljana, Cegnarjeva ulica.
- 168.) M. Košak, restavracija, Ljubljana, Martinova cesta.
- 169.) Franja Čenčič, restavraterka, Ljubljana, „Avstrijski car“.
- 170.) Anton Novak, restavrater, Ljubljana, Rimska cesta.
- 171.) Marija Petrič, restavraterka, Ljubljana, Resljeva cesta.
- 172.) Franja Češnovar, vinska klet, Ljubljana, Pred škofijo.
- 173.) Filip Kavčič, gostilničar, Razdrto pri Postojni.
- 174.) Ivan Vahčič, gostilničar, Cerklje pri Krškem.
- 175.) Franc Anzlin, restavrater, Ljubljana, Resljeva cesta.
- 176.) Ivan Robežnik, restavrater. Vič pri Ljubljani.

— Valentin Mrak-ova —  
restavracija

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

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

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



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.



**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.

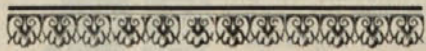
Ravnoram se proda poceni dobro ohranjeni godbeni avtomat.



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.

= **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 gostilničarji!

Pri naročilih se ozirajte v prvi vrsti na tvrdke, ki inserirajo v našem listu! V vzajemnosti je moč!  
 Kdor podpira nas, tega podpirajmo tudi mi!  
 Pri naročilih se vedno in povsod sklicujte na inseriranje v našem, gostilničarskem glasilu!  
 Priporočajte naše inserente tudi svojim p. n. gostom!

Stopnjice, balkoni, ograje, stavbeni okraski, spomeniki, 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 fижakerija.

Za prenos popolne gostilniške koncesije na kupca se jamči.

Kraj, naslov prodajalca, kupni pogoji in druge podrobnosti pri upravništvu „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 najboljšje vrste in fine likerje dobite pri **Gabrijelu Eržen-u v Zapužah,**

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 gorice ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

**V vsako kuhinjo  
 spadajo:**

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

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

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

za takojšnjo pripravo  
 okusne goveje juhe.

Varstvena  
 znamka



Zvezda  
 s križcem.



Priporočamo svojim tovarišem izborno

# marčno, dvojnomarčno, ter- malno in granatno pivo

največje slovenske narodne tvrdke;

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

### **'Narodni hotel' Postojna**

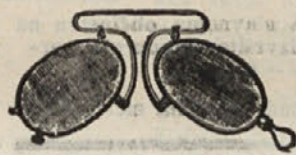
renoviran in povečan  
se priporoča cenjenim pose-  
nikom notranjske metropole  
za obisk

Fran Paternost, lastnik

### Fr. P. Zajec, Ljubljana

izprašani optik in urar

priporoča svojo bogato zalogo švicarskih ur, zlat-  
nino in srebrnino, 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 izdelovalj kav-  
čukovih stampilj.

LJUBLJANA

Stari trg št. 20.

Ceniki franco.

Deset zapovedi za kmeta in  
deset zapovedi za zdravje  
dobi zastonj in poštne pro-  
sto vsak gostilničar v poljubnem  
številu za razdelitev med kmete.  
Treba le 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 šte. 4.  
 kjer je na razpolago p. n. gostom tudi najmodernejša kegljišča.

**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 šte. 256.  
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.

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

**H. Suitner, Ljubljana**



Mestni trg in Sv. Petra ceste

Št. 418. Srebrna z 2 močnima pokrovama K 28-50.  
 Št. 415. Kovinasta z 22 pokrovama K1550 s finim anker-„IKO“, kolesjem na 5 kamnov.  
 Št. 412. Srebrna z moč. pokrovi K32-50.  
 Št. 414. Kovinasta s 3 pokrovi K 18-50, s finim anker-„IKO“, kolesjem na 15 kamnov.

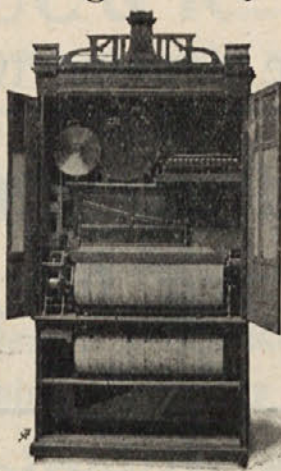
Lastna tovarna ur v Švici  
 Tovarniška znamka „IKO“.

**Umetna knjigovoznica Fr. Breskvar**

Ljubljana, Francovo nabrežje  
 priporoča nanovo vpeljano izdelovanje okvirjev in paspartout 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 šte. 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 zadružne tvrdke.  
 Cene zmerne! Stenski plakati na razpolago.

**Fotografični atelier „VIKTOR“**  
 Ljubljana.

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 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 ključavnice, kovaško, kleparsko, tesarsko in mizarsko orodje vedno v zalogi.

**V „Narodni kavarni“**  
 v Ljubljani,

igra vsak večer elitna dunajska damska godba.

Za obilen obisk se priporoča **FRAN KRAPEŠ.**

**Modna in športna trgovina P. 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, solčniki, 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, 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, laše in zobe. Za turiste: pelerine, nahrbtnike, dokolenice, gamaše, plezalni čevlji, palice, vrvi, cepini, dereze, aluminijeve posode, termos. **Potrebščine za sankanje, tenis in lovce.** — Sokolske potrebščine.