

# 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, Hotel „TIVOLI“.

Telefon šte. 105.

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

Leto I.

V Ljubljani, dne 20. novembra 1911.

Št. 20.

### Kuharski tečaj v Kamniku.

Brez vsakega hrupa, brez bobneče reklame in brez pompoznihih otvoritvenih govorov popolnoma mirno in tiho kakor se to sploh spodobi za strokovne prireditve se je otvoril dne 6. novembra t. l. ob 8 zjutraj v zdraviliškem domu v Kamniku vsled prizadevanja »Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem« ter kamniške gostilničarske zadruge od c. kr. ministrstva za javna dela prirejeni kuharski tečaj, ki je že peti te vrste na Kranjskem.

Tečaj je otvorjen in dobro prospeva, z vsakim dnem narašča zanimanje za učne predmete med udeleženkami in zanimanje za tečaj med tamošnjim občinstvom, četudi to gotovi gospodi ni ljubo, in kljub temu, da so prireditvi tega tečaja različni poklicani in nepoklicani faktorji ter zgage na vseh koncih in krajih, pri vsaki najmanjši priliki delali ovire in zapreke ter metali onim, ki so se požrtvovalno zavzeli za uresničenje tega tečaja, polena pod noge, seveda s skromno željo v srcu in v nadi, da tako prepričijo slovenskemu gostilničarstvu prepotrebno izpopolnitev izobrazbe v kuharstvu.

Da naše gostilničarstvo natančno spozna svoje prijatelje in neprijatelje ter njih postopanje, moramo nekatere stvari, ki so s tem tečajem v ozki zvezi, podrobneje navesti, ker se iz tega

da najlažje izvajati načela za naše nadaljno postopanje.

Potrebo in umestnost takega tečaja je menda uvidela izmed vseh prizadetih korporacij samo »meščanska korporacija« v Kamniku ter vsled tega tudi naklonila prirediteljima tečaja podporo. Vse druge korporacije v deželi, ki so po našem skromnom mnenju pred vsem poklicane, kar najizdatneje podpirati take prireditve, kakor deželni odbor kranjski, trgovska in obrtna zbornica kranjska, »deželna zveza za tujski promet na Kranjskem«, zlasti pa takozvani zavod za pospeševanje obrti v Ljubljani so povečini namenoma in menda samo v enem slučaju vsled momentano nerazpoložljivega denarja v te svrhe odklonile vsako podporo tečaja. Zlasti glede zavoda za pospeševanje obrta se mora zdeti človeku nekako čudno, kako je to mogoče, da nima za podpiranje takih tečajev v svojem proračunu nikake postavke, ko je menda vendar v prvi vrsti bil ustanovljen, da kaj takega podpira in ko skoraj v istem trenutku izda z drugimi vabili, da ima dovolj sredstev na razpolago, seveda najbrž v popolnoma druge namene, pred vsem pa za to, da »poskusi svojo srečo na polju strokovnega častnikarstva« in tako porabi one tisočake, ki so pravzaprav namenjeni, ali bi vsaj morali biti namenjeni drugam.

To prozorno-prezirljivo postopanje gotovih korporacij z gostilničarsko organiza-

cijo in njenimi prireditvami pa si bo naše gostilničarstvo proketo dobro zapomnilo in z njenimi voditelji vedelo tudi korenito obračunati. To naj si prizadeta brezvestna gosпода zapomni!

V gostilničarski organizaciji se zopet odigrava nov akt stanovske samopomoči in samobrambe, kuharski tečaj v Kamniku je tak akt. Število takih dejanj se bolj in bolj množi, gostilničarstvo pa izhaja iz njih ojačeno, trdnejše, vedno bolj se zaveda svojega stanu in njegovega pomena v socialnem življenju, vedno bolj se zaveda nujne potrebe splošne spopolnitve strokovne naobrazbe, spoznalo je, spoznava in še bolj natančno bo spoznalo svoje prave prijatelje in zahrbtnje neprijatelje.

Vrsta strokovno naobraženih gostilničark in gostilničarskih hčera se sedaj zopet pomnoži. Ob enem z njimi pa pridobimo zopet nove vrste po spopolnitvi strokovne naobrazbe hrepenečih gospa in gospodičen našega stanu. Ni več daleč čas, ko bo v vsaki naši boljši, dapopolnoma preprosti gostilni blestela diploma, ki bo gostom spričevala, da se gostilničarski stan briga za spopolnitev naobrazbe v svoji stroki. In tedaj bodo nastopili boljši časi za gostilničarski stan, kar pa bo pri tem najveselejši pojav, gostilničarstvo se bo pri tem dobro zavedalo, da je vse to storilo in izvršilo iz lastne moči, v obrambo svojega stanu, proti volji protivnikov.

### LISTEK.

#### Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

Pri izbiri vinskih vrst pa odločuje pogostokrat narodnost gostov. Tako pijejo Francozi in Angleži navadno rdeča vina, Avstrijci in Nemci pa dajejo prednost domačim belim vinom.

Čestokrat pa igra pri odločitvi vin vlogo tudi moda, kar zlasti pogosto opazujemo pri šampanjcih. Človeški okus je tako različen, da se večkrat močno razlikujejo glede izbere vin k posameznim hodom celo nazori znamenitih gastrosofov.

Pripeti se pa tudi, da se izognemo popolnoma prej navedenim pravilom in da se takoj po pivu ali po eni sami vrsti vina servira šampanjec, s katerim potem nadaljujemo skozi cel obed. Tudi se dogodi, da si puste servirati sočasno s šampanjcem rdeče bordo-vino.

Ako serviramo pred juho ostrige, se tem navadno dajejo lahka francoska bela vina, n. pr. Santernes, Chablis, Graves itd. ali lahka peneča vina. Ako serviramo ostrige po juhi, k tem pijejo pogostoma angleško porter-pivo.\* Zlasti to pivo pogostoma servirajo na koncu obeda k siru in sirovemu maslu.

\* Porter = temno, močno angleško pivo; Ale (Pale-ale) = svitlo angleško pivo.

Glede natakanja vina naj se vedno vpošteva sledeče:

Nikoli ne nalij kozarcev prav do roba, prvič, ker to ni lepo, drugič, ker se s tem prepreči polivanje z vinom, in tretjič, ker pride buket do popolnega razvoja in učinka samo v takem kozarcu, ki ni do roba nalič. Seveda se tudi premalo ne sme naliti v kozarce. Pri serviranju vina v steklenicah ali v karafah nalijemo najprej gostitelju četrtinko do polovice kozarca, šele potem ostalim gostom in sicer, če mogoče v padajoči vrsti po njih ugledu in činovnem razredu in šele na koncu dolij primerno kozarec gostitelja ali naročitelja.

Snaženje servisa in ravnanje z njim.

A. Posoda iz porcelana.

Dasiravno je navadno določeno posebno osobje za snaženje že rabljenega servisa, je vendar, ker je glavna naloga natakarka ali natakarice direktno oddajanje jedi in pijač gostom, njih neizogibna dolžnost, da vsaj še enkrat temeljito zbršeta posodo, ker bi gostje v slučaju pomanjkljive snažnosti za to ne delali odgovorno v snažilnici ali pomivalni kuhinji nastavljeno osobje, marveč natakarka ali natakarico, ki jim strežeta. Zato morata ta dva popolnoma natančno vedeti in znati, kako se pravilno in temeljito snažijo za serviranje določeni predmeti.

(Dalje.)

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.

Vas pa, ljubeznjivi protivniki gostilničarstva, bo takrat strah. Strah vas je menda že danes, bojite se naše organizacije, našega strokovnega dela. Zato menda ustanovljate svoje potemkinove vasi, nam pa skušate povsod ponagajati, prepričati, ali vsaj zagreniti nam naše strokovno delo. Zmotili ste se, motite se in motili se boste še, ako ste naziranja, da je to vaša prava pot. To si zapomnite!

Dan obračuna ne izostane.

Vedite in dobro si zapomnite: Slovenski gostilničar hoče biti in mora ostati samostojen, svoboden, noče biti para, noče in ne pripusti, da bi se z njim postopalo kot s sužnjem. Svojega tilnika ne more več ukloniti. Bližajo se časi, ko se bodo drugi klanjali pred njim.

Take in enake misli obhajajo človeka v trenutku, ko opazuje, s kako vnemo, s kakim zanimanjem delajo gospe in gospodične v tečaju, ko se mu pripoveduje, da je s solzami v očeh prosila gospodična za sprejem v tečaj, ker jo je vodstvo radi prevelikega števila prvotno hotelo odkloniti.

Take in enake misli pa obhajajo tudi človeka, ko povsod čuje in vidi, s kakim zanimanjem zasleduje tudi kamniško meščanstvo ter okoliško prebivalstvo napredek in razvoj dela v tečaju v trdnem prepričanju in upravičeni nadi, da sme pričakovati tudi za se zboljšanja gospodarskih in socialnih razmer.

Take in enake misli pa morajo obhajati človeka tudi takrat, kadar sliši, da so protivniki po napredku strmečega gostilničarstva odvrčali od tečaja odlične gospe in jim z lažmi hoteli zmanjšati zanimanje zanj.

Tisti, ki so vsled takih laži pred dnevi še dvomili o uspehu in potrebi tečaja, so drugačnih nazorov danes in ogorčeno obsojajo one, ki so jih nalagali.

Zato jim pravimo, ljubeznjivim našim protivnikom: Le delajte tako naprej! S tem nam tudi, da si nehote, koristite, ker nam večate vrste naših prijateljev.

Vse to smo primorani navesti, da razvidi naše gostilničarstvo s kakimi težkočami je bila združena prireditve tega tečaja in sicer samo radi tega, ker so mu delale ovire in ga hotele na vsak način po njih lastnem izreku prepričati osebe, katerih dolžnost bi bila, z vsemi sredstvi delovati na to, da tečaj tem lepše uspeva.

To zadošča vsakemu trezno mislečemu gostilničarju, da spozna pravi položaj.

In sedaj k tečaju samem, s čigar uspehom in delovanjem se hočemo tudi še pozneje podrobneje pečati.

Kakor že navedeno, se je otvoril tečaj v ponedeljek 6. novembra t.l. Udeležinke je pri tej priliki pozdravil načelnik gostilničarske zadruge v Kamniku, gosp. Anton Cerer, ki je v svojem nagovoru poudarjal, da je z vsakim takim tečajem združeno resno strokovno delo. Zato je treba, da udeležinke smatrajo vse delo za resno, da so pazljive, potrpežljive in delavne. Čim pridnejše bodo, tem boljše uspehe bodo dozele, s tem lepšimi uspehi se bodo lahko pozneje ponašale pri svojem gospodinjstvu. Da pa dosežejo čim lepše uspehe, je treba, da druga drugo podpirajo pri delu in da vse delo strogo vrše po odredbah in navodilih voditeljic ter kuhinjskega šefa.

Po tem nagovoru se je delo tudi takoj pričelo in ga nadzira gđna. Albina Golob, ki ima kot voditeljica pri drugih enakih tečajih gotovo že mnogokušenj, tako da se smemo nadejati, da bo pod njenim vodstvom in nadzorstvom končal tečaj z najboljšim uspehom.

Kot kuhinjski šef fungira od ministrstva poslani gosp. Jean Waida, ki je bil za svoje

delo že na več razstavah odlikovan, ki ga imenuje strokovni list »Gastronom« »Der Altmeister der Winer-Küche« in ki je poučeval tudi že na seminarju dunajske gostilničarske šole. Tudi on bo mnogo pripomogel do zaželjenega uspeha, zlasti še, ker udeležnike z največjim zanimanjem slede njegovim izvajanjem in navodilom.

Tečaj bo trajal 4 tedne in se je k njemu pripustilo izjemoma 25 udeleženk, večinoma iz Kamnika in okolice. Vsled tega bo tudi Kamnik lahko mnogo pridobil na tujskem prometu. Tečaj se vrši v prostorih zdravilišča, kjer stanujejo tudi vse udeležinke, ki so prišle radi tečaja v Kamnik.

Za sedaj se poučuje v tečaju samo praktično kuhanje in kalkulacija ter deloma tudi pravilno serviranje, vršila pa se bodo v tečaju tudi druga predavanja, ki so z gostilničarsko obrtjo v zvezi.

Tečaja so se udeležile sledeče gospe in gospodične:

Franica Avsenek iz Begunj na Gorenjskem, Marija Cerer in Franja Debevec iz Kamnika, Mira Cof iz Olševka pri Kranju, Marija Flerin iz Domžal, Josipina Gerčar iz Kamnika, Marija Gregorc iz Mengša, Lina Herman iz Kamnika, Helena Hočevnar iz Kamnika, Josipina Kanc iz Podsmreke pri Ljubljani, Ana dr. Karbova, Minka Močnik, Draga Orožen in Marija Osenar iz Kamnika, Marija Plahutnik iz Potoka pri Kamniku, Ana Potočnik iz Bleda, Angelina Prezelj iz Litije, Franja Rebernik iz Stranj pri Kamniku, Štefanija Sadnikar iz Kamnika, Marija Sallač iz Poreča v Istri, Mici Senica iz Žalca na Sp. Štajerskem, Ana Schlegel, Mici Žargi in Lenčka Žerovnik iz Kamnika.

## Gostilničarska zadruga za ribniško dolino.

Gotovo je vesel pojav, da se ustanovljajo na Kranjskem gostilničarske zadruge druga za drugo, ker se s tem bliža gostilničarska organizacija vedno bolj svojemu cilju, namreč v sebi združiti vse gostilničarstvo kranjske dežele. Še veselejše znamenje pa je, da so ponekod stanovski sestanki že bolj obiskani kakor so bili pred leti. V tem oziru moramo pohvaliti zlasti gostilničarje in gostilničarke bogate ribniške doline, ki so na dobro obiskanem stanovskem sestanku dne 2. novembra sklenili ustanoviti za ribniški sodni okraj lastno gostilničarko zadrugo in so se tega sestanka jako častno udeležili. Vsega skupaj je bilo namreč na tem sestanku nad 60 gostilničarjev in gostilničark. Tudi gostilničarke so se vabilu v velikem številu odzvale; bilo jih je namreč na sestanku 12.

Sestanek je sklical g. Ignacij Mrhar iz Prigorice in sicer na 10. uro dopoldne v prostoru g. Andreja Podboja v Ribnici. Ker pa je bil radi drugih nujnih opravkov ta dan zadržan udeležiti se sestanka, ga je nadomeščal g. Andrej Podboj, ki je kmalu po 10. uri otvoril sestanek, pozdravil navzoče zlasti tudi zastopnika ribniške trške občine in kot odposlanca našega urednika.

Po pozdravu je predlagal, da naj se izvoli za predsednika današnjega sestanka g. Ignacij Bartol iz Ribnice, s čimer so vsi navzoči soglašali, ter nato naprosil našega urednika za zapisnikarja, gg. Ivana Bregarja in Filipa Peterlina iz Ribnice pa za overovatelja zapisnika.

K poročilu! „Pomen in namen gostilničarskih zadrug in stanovske organizacije“ je govoril naš urednik, katerega izvajanja le na kratko objavimo.

V začetku svojega govora je opozarjal na razliko med pridobninskimi in strokovnimi zadrugami ter poudarjal, da bi bilo za gostilničarske zadruge radi današnjih razmer boljše ime: gostilničarska društva. Oblika gostilničarske zadruge je sicer prisilna organizacija, toda na gospodarsko, odnosno denarno udeležbo posameznega člana nima nikakega upliva, ker zakon le predpisuje, da vsak član vplača enkrat za vselej inkorporacijsko pristojbino in pozneje, navadno šele čez več let kako malenkostno letno doklado ali pa sploh nikake, kar lahko potrdijo skoraj vse gostilničarske zadruge na Kranjskem.

Gostilničarske zadruge imajo namen, varovati koristi svojih članov in že vsled kontrole, katero ima obrtna oblast nad njimi, ne morejo ničesar ukreniti, s čimer bi morebiti mogle škodovati članom.

Seveda pa je potrebno, da se gostilničarske zadruge ravno vsled tega, ker so del stanovske organizacije, ogibljuje vsake politike in vsakega strankarstva. V načelstvo je treba odpošiljati najdelavnejše in najboljše može, ki vedo in hočejo z vnemo zastopati koristi vseh stanovskih tovarišev. Kadar prestopi gostilničar prag sobe, v kateri se vrši stanovski sestanek ali zborovanje, mora biti samo gostilničar in ničesar drugega, kajti v trenutku, ko bi se vgnezdile tu druge razvade, je uspešni razvoj zadruge ogrožen, onemogočen.

Nato se je govornik pečal z vprašanjem glede podelitve novih gostilniških koncesij in opozarjal na udobnost, ki jo ima glede tega vprašanja gostilničarski stan v slučaju, ako je organiziran v stanovsko-strokovnih zadrugah. Dosedaj so odločevali pri podelitvi novih koncesij orožniki in občinski odbori, z zadrugo pridobe tudi gostilničarji glede tega vprašanja odločilno besedo in sicer najodločilnejšo, kajti tam, kjer obstajajo take zadruge, mora v smislu zakona prosilec izkazati najprej, da je pri načelstvu vplačal inkorporacijsko pristojbino, poleg tega pa je okr. glavarstvo, odnosno obrtna oblast dolžna, da predloži vsako koncesijsko prošnjo načelstvu zadruge, katera potem odda glede podelitve svoje mnenje in ima v slučaju, da se je koncesija podelila proti temu mnenju, tudi pravico rekurza. Kako zelo vpoštevajo obrtna oblastva mnenja zadrug, je najbolj razvidno iz tega, da n. pr. na Kranjskem izmed vsakih 100 slučajev odločijo 92 krat v smislu mnenja zadržnega načelstva in samo 8 krat protitemu.

Zadruga je pa tudi velike važnosti glede nerealne, bodisi medsebojne konkurence, bodisi konkurence, vršene po nepoklicanih faktorjih. Povsod na Kranjskem, kjer še nimamo gostilničarskih zadrug, se gostilničarji pritožujejo zlasti glede neznosne konkurence, kijim jo delajo razni branjevci in vinotoči čez ulico. Tam, kjer že obstojajo zadruge, je v tem oziru že mnogo bolje, ker je obrtna oblast dolžna vsled po zadrugi vložene ovadbe postopati proti kršitelju in ga tudi kaznovati, dočim zakon ne predpisuje, da mora postopati na ovadbo pri- vatnih oseb.

Pri tej priliki je govornik omenil zakone predpise glede prodajanja pijač v zaprtih steklenicah in da se organizirano gostilničarstvo danes bori zlasti za to, da je za prodajanje katerekoli si bodi pijače treba posebne koncesije.

Gostilničarstvo v Avstriji pa hoče doseči tudi zakon, na podlagi katerega bo morala zahtevati obrtna oblast od vsakega novega gostilničarja dokaz vsposobljenosti, to se pravi z drugimi besedami, da bo moral vsak prosilec za gostilniško koncesijo tudi izkazati, da je v tej obrti izučen. Ta zakon bo gotovo v par letih vpeljan. Na Kranjskem nimamo gostilničarskih šol. Kako je torej treba glede tega vprašanja postopati? Tukaj je zopet stanovsko-strokovna zadruga tisto dobro, ki nam mnogo pomaga. Zadoščča, da vpišete svoje sinove in hčere, ko so dosegli postavno starost, pri zadrugi za vajence in po preteku učne dobe jim zadruga izstavi učno spričevalo. Stem je pa tudi že dokaz vsposobljenosti podan. Kako velikanske važnosti je to za gostilničarski stan, lahko vsak uvidi.

Govornik se je na to pečal še z raznimi drugimi, za gostilničarski stan važnimi in perečimi vprašanji, kakor glede prodaje tobaka, glede podraženja piva, glede podraženja sodavičarskih izdelkov, o čimer smo v našem listu že obširneje poročali, pri tem opozarjal na list kot tak ter končno predlagal, da naj se da na glasovanje principijelno vprašanje glede ustanovitve zadruga.

Na splošno željo je odredil predsednik na to odmor 10 minut, v katerem času so med seboj debatirali navzoči kaj živahno glede raznih stanovskih vprašanj ter deloma ta čas porabili tudi v to, da se domenijo glede volitve pripravljalnega odbora.

Po odmoru je dal predsednik na glasovanje, ali se navzoči strinjajo s tem, da se ustanovi gostilničarska zadruga, kateremu vprašanju so vsi navzoči razven enega pritrdili. Pri tem pa je treba uvaževati še to, da je veliko nenavzočih gostilničarjev, ki so bili radi nakupovanja vina v vinorodnih krajih ali vsled drugih opravkov zadržani, udeležiti se sestanka, bodisi ustmeno, bodisi pismeno pozdravilo idejo ustanovitve, da je ta ustanovitev res prava želja in potreba gostilničarstva ribniške doline.

To je bilo razvidno tudi iz govora kavararja g. Lovšina iz Ribnice, ki se je takoj po sklepu, da naj se ustanovi zadruga, priglasi k besedi in čigar govor je na kratko vseboval sledeče misli:

Vsi stanovi, bodisi delavski, bodisi visoki uradniški, so že organizirani. Le mi gostilničarji smo bili dosedaj na polju organizacije osamele ovce. Seveda smo dobre posledice te naše malomarnosti prav bridko občutili zlasti pod pezo davčnega vijaka in pa pri pristranskem postopanju glede podeljevanja gostilniških koncesij. Stare koncesije oblast kasira potomcem, pač pa dovoljuje ob enem ravno tam popolnoma novim ljudem koncesije da, dogodilo se je v našem okraju celo, da je moral plačati gostilničar kazen, zato, ker je izvrševal svojo obrt. To so gotovo hude krivice in proti tem se bomo sedaj lažje borili. Zavzeti se moramo zlasti za neprikrajšanje starih koncesijskih pravic. Delovati pa moramo skupno, ena za vse, vsi za enega in za svoje potomce. Gostilničarski stan gotovo ni s cveticami posejan. Zato je tembolj potrebno, da delujemo složno. Gotovo pa bo naše geslo,

Kdor je z nami, z njim smo tudi mi, tako in nič drugače! Pri nas bo sedaj moč, ne pa pri posamezniku. Zato polagam vsem navzočim na srce, da si v načelstvo zadruga izvolijo take moče, ki bodo z vnemo delovali za napredek našega stanu. Kakor je že prej povdarjal g. Mencinger, pri tem ne smemo poznati nobene politike in nobenega strankarstva. Sploh pa se s tem tudi pečati ne moremo, ker s to naj se peča tisti, kdor ima čas, nam je pa pri srcu bodočnost našega stanu in že to nam narekuje dovolj dela. Želim samo, da bi naša organizacija, četudi je pozna, dobro uspevala in z vstrajnim ter premišljenim delom nadomestila v najkrajšem času to, kar smo vsled čakanja že zamudili.

Po tem z odobravanjem sprejetem govoru se je prešlo k čitanju pravil, katero delo je prevzel naš urednik ter ob enem tudi pojasnil posamezne v pravila sprejete določbe ter njih namen in pomen, v kolikor to ni storil že pri prvotnem svojem govoru.

Končno so navzoči soglasno sprejeli določila vzornih pravil s sledečimi dodatki:

V zadrugo so včlanjeni vsi lastniki gostilniških koncesij in njih najemniki, ki izvršujejo gostilničarsko obrt v ribniškem sodnem okraju.

Sedež zadruga je trg Ribnica.

Učna doba za gostilničarske vajence se določi na dve leti. Sprejemnina in oprostnina znaša 2 K. Gospodarjem, ki navadno ne delajo s pomočniki, ni dovoljeno imeti hkrati po več nego kvečjemu enega vajenca; nasprotno pa smejo imeti gospodarji, ki delajo s pomočniki, za vsaka dva pomočnika po enega vajenca.

Sprejemnina (t. j. inkorporacijska pristojbina) se določi za na novo vstopivše člane s 6 K.

V načelstvo se voli za tri leta enega načelnika, enega namestnika, osem odbornikov in štiri namestnike.

Ko je bila ta točka dnevnega reda končana, preide predsednik po kratkem odmoru k volitvi pripravljalnega odbora. Navzoči soglašajo, da naj bo načelnik g. Andrej Podboj iz Ribnice, odborniki pa gg. Ignacij Mrhar iz Prigorice, Fran Košir iz Loškega potoka, Fran Kovačič iz Jurjevice, Jurij Drobnič iz Sodražice, Ivan Lovšin iz Sušja, Jože Podboj, Anton Pelc in Filip Peterlin iz Ribnice ter končno namestniki: Ivan Lovšin ter Ivan Bregar iz Ribnice, Anton Češarek iz Rakitnice in Ludovik Šilc iz Jurjevice.

S tem je bil tudi dnevni red tega sestanka končan, ker se k slučajnostim ni priglasi nihče k besedi. Zato tudi kmalu po pol eni uri zaključil predsednik z običajno zahvalo sestane.

S tem sestankom je bil torej položen temeljni kamen za bodoči gostilničarski parlament v ribniški dolini in ob enem s tem se je tudi pripomoglo, ali se bo vsaj pripomoglo k temu, da se tudi v ribniškem sodnem okraju odpravijo one nezdrave razmere, ki so skrajno škodljive gostilničarskemu stanu in uspešnemu njegovemu razvoju.

Temeljni kamen je položen. Treba je samo še, da postane ta nova stavba na polju gostilničarske organizacije res mogočno in vzgledno poslopje, ki naj bi bilo vzor ostalim gostilničarskim organizacijam kranjske dežele. Da pa se to zgodi, k temu najlažje pripomore sedanji pripravljalni in bodoči redni odbor, katerima že sedaj polagamo na srce, da se začetega dela z vso vnemo lotita, kajti od tega dela ne bodo imeli le člani zadruga koristi, v veliko večji meri bodo uspehov njih dela deležni njih potomci.

ki bodo radi tega ohranili gotovo v hvaležnem spominu pionirje na ledini kranjske gostilničarske organizacije.

H koncu želimo še samo najmlajši izmed gostilničarskih organizacij na Kranjskem: Razvijaj se in razcvitaj!

## Razno.

**Pred volitvami.** Bližamo se volitvam v trgovsko in obrtno zbornico ter v obrtno sodišče. Gostilničarstvo se je sicer vedno udeleževalo teh volitev, ni pa dosedaj navadno naša organizacija postavila oficijelnih kandidatov. Sedaj so razmere drugačne in z vsakim dnem postaja jasnejše, da si moramo v teh institucijah priboriti strokovno zastopstvo, ker se nam drugače lahko pripeti, da nam gostilničarski stan povsod pritisnejo ob steno. Naše stališče je zato, da mora biti v teh institucijah zastopan tudi gostilničarski stan in zato bo to pot organizirano gostilničarstvo postavilo izmed sebe kandidate za trgovsko in obrtno zbornico in za obrtno sodišče. Na to dejstvo opozarjamo že danes vse naše tovariše in jih prosimo, da glede teh vprašanj postopajo v sporazumu z vodstvom in po njegovih navodilih. Navodila in naše kandidate objavimo prihodnjic.

**Vseslovanski gostilničarski shod in gostilničarska razstava v Pragi.** Poročali smo že, da nameravajo Čehi sklicati prihodnje leto vseslovanski gostilničarski shod, s katerim bo združena tudi gostilničarska razstava. Kakor smo informirani, se vrši prvi sestanek voditeljev češkega gostilničarstva radi tega shoda dne 22. novembra t. l. v Pragi in se hočejo ozirati pri tem sestanku tudi na vseslovanski zlet v Prago. — Pričakovati torej smemo, da obe prireditvi časovno ne bodete mnogo ločeni in da bo torej tudi s strani slovenskega gostilničarstva udeležba častna. Vsa nadaljna pojasnila priobčimo, kakor hitro nam dojdejo, gotovo pa pravočasno.

**Na različna vprašanja,** kje se dobe časniške mape za „Gostilničarski Vestnik“, odgovarjamo tem potom, da jih ima vsled našega posredovanja v zalogi ljubljanska knjigovodnica gosp. Fr. Breskvarja na Francovem nabrežju, kjer jih je dobiti v lični izvedbi za 5 K komad. Naročila moramo le kar najtopleje priporočati.

**Stanovsko gibanje na Primorskem.** Med gostilničarji v tržaški okolici se je pričelo precej živahno stanovsko-organizatorično gibanje. Tako se v kratkem ustanove slovenske gostilničarske zadruga v Nabrežini in Sežani, ki bodo gotovo glede skupnih stanovskih vprašanj postopale v soglasju z našimi organizacijami. Ustanavljajočim se zadrugam moramo le želeči, da bi bilo njih delovanje kar najplodonosnejše za gostilničarski stan, zlasti pa za člane.

**One tovariše-gostilničarje,** ki žele in zahtevajo direktne naslove vinogradnikov, kakor tudi one tovariše, ki si hočejo omisliti domača vina najboljše kakovosti, naravnost prikladna za buteljke, opozarjamo na današnji inserat »Kranjske deželne vinarske zadruga v Ljubljani«. Podrobnosti so itak iz inserata samega razvidne. Nam je dodati le, da je ta način dobavljanja res pristnih in izbornih domačih vin za primerne cene po našem naziranju najbolj priporočljiv, najzanesljivejši in tudi najcenejši, ker si gostilničar na ta način prihrani troške potovanja od vinogradnika do vinogradnika, kar je pa mnogokrat še združeno s slabimi uspehi ali celo neuspehi. Zadrugi je in mora namreč biti gotovo več ležeče na tem, da odjemalce postreže z dobro kapljico, kakor pa v mnogih slučajih posameznikom. Pri tej priliki moramo tovarišem gostilničarjem priporočati zlasti nabavo pristnega domačega letošnjega vina, ki je kvalitativno naravnost izborna, in se bo gotovo kot starina v prihodnjih letih izborna obneslo. To moramo priporočati tembolj, ker zastopamo stališče, da je treba delovati z vso vnemo na to, da se po naših gostilnah vpelje pred vsem dobra domača vina, katera je do sedaj premnogokrat nadomeščala brozga iz daljnih dežel. Tudi glede vin se mora uresničiti in izvesti načelo, da je domače blago dobro, premnogokrat naravnost izborna in da ni treba iskati v tujini nadomestila. Dajmo domačemu blagu v domači deželi ugled in veljavo, potem gotovo pridobi na ugledu in veljavi tudi v tu-

jini, s tem vred pa tudi ugled, veljava in blagostanje našega naroda.

**Vsem našim cenjenim čitateljem** priporočamo Kolinsko kavno primes, ki je najboljše blago te vrste in obenem edini pristno domači kavni pridelek. Kava, ki ji je pridejana Kolinska kavna primes, ima izvrsten okus, prijeten vonj in lepo barvo in zato vsakemu prav izredno ugaja. Kolinska kavna primes je tudi najzdatnejša in zadostuje že majhna porcija, da se dosežejo omenjeni dobri učinki.

**Državna gostilničarska organizacija.** 27., 28. in 29. novembra t. l. se vrši na Dunaju I. državno zborovanje avstrijskih gostilničarjev, ki so združeni v državno zvezo. K tej zvezi je prijavilo dosedaj že 12 deželnih gostilničarskih zvez svoj pristop in cela vrsta takih zadrug, ki še niso včlanjene v deželne zvezah. Na dnevnem redu tega zborovanja je cela vrsta referatov, ki se tičejo gostilničarskega stanu in obrta. Kolikor nam je znano, se udeležijo tega zborovanja tudi odposlanci naših zadrug ter bomo o tam sprejetih sklepih svoječasno še poročali.

**Podraženje piva.** Radi podraženja piva smo dobili od več strani dopise, katerih nam pa pri najboljši volji ni mogoče priobčiti. Iz teh dopisov izhaja jasno, da naše stališče karteliranim pivovarjem ni všeč in da skušajo po svojih ljudeh zanesti razdor med naše gostilničarstvo. Naše stališče k podraženju piva smo v zadnji številki čisto natančno označili in za danes samo na kratko ponavljamo. To stališče je: karteliranih pivovaren slovenski gostilničar iz narodnega, narodnogospodarskega in stanovskega stališča ne pozna ter podpira zato samo izven kartela stoječe pivovarje. Pri tem se pa ob enem zanima za to, da pri posameznih izven kartela stoječih pivovarjih, ki so osnovane ali kot delniška družba ali kot zadruga, dobi tudi vpliv na upravo pivovarne, kar doseže najlažje s tem, ako postane ob enem tudi sam delničar. Seveda naj bi pri tem gledale teritorijalno porazdele, ker na ta način najlažje vspevajo, vendar pa ni naša stvar, da bi dajali v tem oziru navodila, ker smo naziranj, da je ravno to stvar medsebojnega dogovora.

**Nakupovanje hiš z gostilniškimi koncesijami.** Kranjska deželna vlada je izdala nekako svarilo pred nakupovanjem hiš, v katerih se nahajajo gostilne. Položaj je namreč ta: Zlasti na deželi je še mnogo ljudi naziranj, da je gostilniška koncesija združena podobno kakor n. pr. na Češkem s posestvom in da mora torej biti gostilničarska koncesija prepisana tudi na kupca. Ker je pa po obrtnem redu koncesijo mogoče izdati le na osebo, se mnogokrat lahko pripeti, da radi spremenjenih krajevnih razmer kupec ne dobi gostilniške koncesije, četudi je morda v kupni pogodbi navedeno, da bo prodajalec storil vse korake, da se omogoči prepis koncesije. Kupnina je navadno samo radi tega višja, ker je kupec trdno prepričan, da bo lahko izvrševal gostilniško obrt v hiši. Hiša brez gostilniške obrti pa je v resnici mnogo manj vredna. Po obstoječih zakonih prodajalec nima nikakega vpliva na podelitev koncesije in ako obrtna oblast, uvažujoč samo objektivne momente, ne podeli kupcu gostilniške koncesije, je ta pri kupnini oškodovan, odnosno prikrajšan za tisto vsoto, ki jo je plačal več radi tega, ker je bil trdno prepričan, da bo v hiši lahko izvrševal gostilniško obrt. Vsled tega je odredila deželna vlada, da naj se ljudstvo glede tega napačnega naziranja pri vsaki priliki, v uradu, na uradnih dneh, po županstvih itd. pouči. — Z naše strani nam je v tem oziru dodati edino-le: Za faktučni prepis koncesije na kupca se strogo vzeto more od strani prodajalca jamčiti le malokaterikrat, ker je podelitev gostilniške koncesije kupcu odvisna od krajevnih razmer in od obrtne oblasti, ne pa od prodajalca. Precej gotova je pridobitev gostilniške koncesije po kupcu samo v krajih s tujskim prometom, ako je gostilna namenjena v prvi vrsti tujskemu prometu. Vendar pa vsakemu kupcu moremo priporočati, da zahteva, da se v kupno pogodbo sprejme odstavek, katerega smisel je ta, da postane kupna pogodba neveljavna, ali da se zniža kupnina za gotovo vsoto v slučajih, ako bi kupec ne dobil gostilniške koncesije. — Le na ta način je kupovalec zavarovan pred morebitno škodo.

**Res ameriškansko.** Iz novic iz Amerike, ki jih objavljajo naši dnevnikarji, posnamemo, da

toži v Hollsboni III udova nekega tamošnjega zavarovalnega agenta sto tamošnjih gostilničarjev za 55.000 dolarjev odškodnine, češ da so oni povzročili smrt njenega moža vsled tega, ker so mu dajali preveč pijače. Radovedni smo na sodbo, ki bo gotovo ravno tako ameriškanska kakor je zadeva sama.

**Obrtniški koledar za 1. 1912** je izdal g. Josip Hauptman, oficijal trgoveške in obrtniške zbornica v Ljubljani, ter se ga dobiva po vseh knjigarnah za 60 h, po pošti 10 h več. Koledar je edini te vrste ter najde obrtnik v njem dovolj podatkov in navodil, ki jih v praktičnem življenju mnogokrat rabi. Zato bo ta koledar dobrodošel vsem obrtnikom in tudi gostilničarjem, katerim moremo le priporočati, da si ga oskrbe. Kaj vsebuje, je razvidno iz slededečega kazala: koledar; kolkovne lestvice; podrobna določila o kolkovanju listin, spisov, računov itd.; pošne določbe; obrestne tabele; tabela za osebno dohodnino; kovani denar raznih držav; tabela za preračunanje domačega in tujega denarja; vojaška taksa; obrtne pravice trgovcev, ki prodajajo storjeno možko, žensko in otroško obleko ter prodajalcev črevljev; varstvene znamke; razvrstitev obrtov: a) svobodni obrti, b) rokodelski obrti, c) koncesijonirani obrti; gostilničarski obrt in njegovo pravo; vinotoč pod vejo; stavbni obrti; obseg in izvrševanje obrtnih pravic; obrtno sodišče; obrtni svet; obrtno združništvo; obrtni nadzorniki; zadrugni inštruktorji; obrtno pospeševanje; zavod za pospeševanje obrti na Kranjskem v Ljubljani; obrtne nadaljevalne šole; o patentih; o vinskem zakonu; nabava davka prostega bencina v obrtne namene; krošnjarstvo; določila o zapiranju prodajalnic. Iz tega kazala je najbolj jasno razvidno, kaj vsebuje ta koledar, kakor tudi v koliko je obrtniku potreben in zanj priporočljiv.

**Nov obrtni list** bo menda začel izhajati. Govori se vsaj tako, da je „Zavod za pospeševanje obrta“ razposlal na razne stanovske zadruge po deželi vabilo, naj odpošljejo na tozadevni sestanek, ki se je imel vršiti v soboto 11. novembra popoldan ob 3. v pisarni gori imenovanega zavoda, svoje odposlance, ki naj se izrečejo o tej nameri. Ne vemo sicer, kaj se je na tem sestanku sklepalo in sklenilo, vemo edino to, da so se gostilničarske organizacije tega sestanka kaj slabo udeležile, ali sploh ne. Pomisliti je namreč treba, da je bil sestanek sklican na soboto popoldne, torej na čas, ko ima gostilničar vsled obratovanja in z oziroma na nedeljo najmanj razpoložljivega časa. Vsled tega in pa, ker je po pravih ugotovljenih, da ima v takih vprašanjih odločilno besedo „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“, odnosno nje predsedstvo, je večina gostilničarskih zadrug prepustila odločitev zvezi in ta bi se bila gotovo po svojih odposlancih udeležila sestanka, ako bi bila nanj vabljena. Ker se pa k sestanku ni vabila, se ga tudi udeležiti ni mogla in smela. Enako se je menda zgodilo tudi z »Deželno zvezo obrtnih zadrug«. Ako „Zavod za pospeševanje obrta“ radi tega ni imel s svojim sestankom tistega uspeha, ki ga je pričakoval, je to njegova lastna krivda, ker to vendar ne gre, da bi se pri takih in enakih vprašanjih šlo preko centralnih organizacij ter se jih kratko in malo preziralo. Sploh smo pa naziranj, da je ideja ustanovitve novega obrtne lista streljanje preko cilja. Gostilničarji imamo v svoji organizaciji svoje lastno glasilo in bo med njimi vsled tega precej težko pridobiti naročnikov še za drug obrtni list. Za izdajanje obrtne lista je po našem naziranju kompetentna edino „Deželna zveza obrtnih zadrug“, katere oficijalno glasilo naj bi bil morebitni novi obrtni list in ki bi se vsled tega gotovo tudi udomačil med njenimi člani. To so naši nasveti, podani v dobri veri in z najboljšim namenom, zabraniti nepotrebno razsipanje denarja v namene, od katerih se že vnaprej ne more drugega pričakovati kot neuspeh, to pa zlasti radi tega, ker se nima ljudstva in organizacij za seboj, odnosno ker se teh noče vpoštevati.

**Opozorjamo** na naše inserate glede prodaje hotelov. Podjetnemu gostilničarju se nudijo ugodne prilike za gospodarsko okrepitev, posebno še, ker je razvoj tujskega prometa v obeh krajih že vsled lege podan.

**Fotografij udeležencev gostilničarskega shoda,** ki so prav dobro in lično izvedene in

ki jih je vsled ustmenih naročil skupno naročila „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“, še vedno niso vsi naročitelji vzeli. Zato se pozivljajo, da svoji obveznosti čim prej zadoste, ker to vendar ne gre, da bi zveza imela radi tega kako škodo. Kakor znano, stane fotografija 4 K.

**Enotne tiskovine.** Načelstva gostilničarskih zadrug opozorjamo, da ima „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ v svoja pravila sprejelo določilo, da skrbi za znižanje upravnih stroškov posameznih zadrug na ta način, da ima v zalogi enotne one tiskovine, ki se rabijo pri vseh zadrugah. Tej določbi pravil je zadostila zveza na ta način, da se je z neko tiskarno dogovorila glede enotnega stavka in da bo pri tej tiskarni naročala po potrebi vse tiskovine. S tem, da stavke stoji, se namreč dobavni troški raznih tiskovin in vzorcev za knjige znatno znižajo. V interesu vsake zadrug je torej, da se glede tiskovin obrne naravnost na zvezo in da tiskovin ne naroča na lastno pest.

**Točenje pod vejo.** Gostilničarje v vinorodnih krajih opozorjamo, da je c. kr. deželna vlada izdala na prizadeta okrajna glavarstva vsled posredovanja „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ stroga navodila, kako morajo postopati pri podelitvi dovoljenja za točenje pod vejo. Po teh navodilih se sme podeliti tako dovoljenje le tedaj, ako je za to podana res krajevna potreba in ako ni v dotičnem kraju že itak izdanih zadosti gostilničarskih koncesij. Zato opozorjamo gostilničarje v vinorodnih krajih, da naj strogo kontrolirajo taka dovoljenja in da naj slučaje, v katerih se jim godi krivica ali se je tako dovoljenje ne utemeljeno izdalo, nemudoma naznanijo zvezi, ki bo takoj podvzela potrebne korake, da se ta nepotrebna konkurenca odpravi.

**Deželna razstava.** Zadnje dni so poročali slovenski listi, da se je po inicijativi trgoveške in obrtne zbornice sestavil poseben odbor, čigar naloga je, proučiti vprašanje, ali ne bi kazalo v Ljubljani prirediti deželno razstavo. Ideja razstav je gotovo lepa, glavno vprašanje je seveda, ali in kakšnih uspehov se moremo nadejati od takih razstav. Ni nam sicer znano, kako so načrti za to razstavo, eno pa je po časniških poročilih gotovo in to je, da bo s to razstavo prizadeto tudi naše gostilničarstvo in naš tujski promet. V odboru sedi namreč tudi zastopnik „Deželne zveze za tujski promet“ in iz tega moramo sklepati, da bo ta prevzela ali reklamo za razstavo ali pa v razstavi reklamo za naša letovišča ali celo oboje. Na vsak način pa je treba, da gostilničarji obračamo pozornost na to zadevo in da tudi povemo želje, ki jim imamo glede take razstave.



**Nobena slovenska gostilna brez Gostilnič. 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.

**L. Tomažič** Spodnja Šiška, štv. 77

pri Ljubljani, telefon štv. 177

priporoča

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

**I. Vecchiet, zlatar Ljubljana,**  
nasproti glavni pošti.

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

## Tovariši gostilničarji!

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

Stopnjice, balkoni, ograje, stavbeni okraski, spomeniki, kornita, betonski votli zidaki, pokrivalne plošče, kanalizacije itd.

(53) 21-10

Kranjska betonska tovarna  
**TRIBUČ & KOMP. LJUBLJANA**

Pisarne, delavnice in skladišča na Tržaski cesti. - Telefon št. 297,

Cementne cevi na stroj ali na roko, izdelane v vseh merah, barvaste mozaik plošče za tlak, cementna opeka za dimnike itd.



Ustanovljeno 1870.

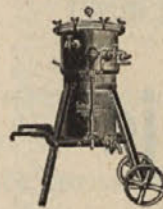
Najizbornejši  
inozemski  
**šampanjec**

tvrdke Emil Kieslinger  
Gösting pri Gradcu.

Edino zastopstvo za Kranjsko:  
**Štefan Hitzl, Ljubljana**



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



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



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

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

Ti se lahko merijo z vsakim drugim konkurenčnim sistemom.

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

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

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

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

Tovariši! Naročajte in širite  
„Gostilničarski Vestnik“!

**BRIVNICA**  
Eng. Francheti, Ljubljana  
Sodna ulica št. 1.

se priporoča p. n. gostilničarjem.

## „Narodni hotel“ Postojna

renoviran in povečan se priporoča cenjenim posetnikom notranjske metropole za obisk

**Fran Paternost, lastnik**

## Tovariši gostilničarji!

Pri potovanju po Gorenjskem se vstavljajte na Jesenicah v hotelu „Triglav“ 2 min. od kolodv., kjer so Vam na izbero dobra kuhinja, pristna vina modernopremljene sobe za tujce. Priporočajte ta hotel tudi svojim p. n. gg. gostom.

**Lovro Humer, hotelir**

## Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

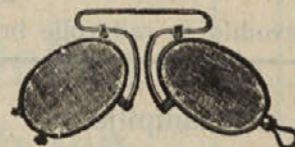
priporoča svojo ZALOGO najbolj priznanih slamoreznic, mlatilnic, vratil čistilnic, strojev za košnjo in obračanje sena, blagajne in motorje.

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

## Fr. P. Zajec, Ljubljana

Izprašani optik in urar

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



Zahtevajte cenik, pošljem ga zastoj.

Zaloga čevljev.

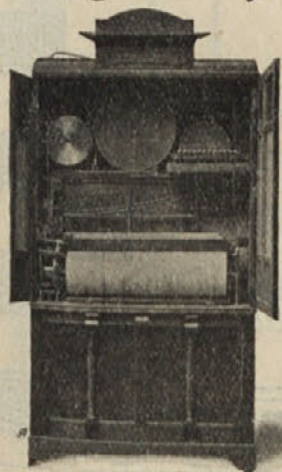
**JULIJA ŠTOR**

Prešernova ulica 5.

Največja zaloga moških, damskih in pristinih groisserskih gorskih čevljev.

Elegantna skrbna izvršitev po vseh cenah.

Za gostilničarje in kavarnarje,



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

**S. Kmetetz**  
v Ljubljani  
Kolodvorska ul. 26

## Fran Čuden

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

Razpošiljam po pošti vsak dan od 5 kg naprej franko.

Specialiteta, edina slovanska ura za telovadce

Dobiva se samo pri tvrdki

**H. Suttner, Ljubljana**

Mestni trg in Sv. Petra cesta

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

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

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

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

Lastna tovarna ur v Švici

Tovarniška znamka



# HOTEL

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

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

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

## Vinska trgovina Peter Stepič

Spodnja Šiška št. 256 (55) 21-12

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo z jamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gor.

## HOTEL „ILIRIJA“

LJUBLJANA, Kolodvorska ulica

2 minuti od južnega kolodvora, renoviran in moderno opremljen z restavracijo in kavarno

se priporoča cenjenim tovarišem z dežele za obisk. Dobra kuhinja, izborna pijača, —senčnat vrt, zmerne cene.—

## Na prodaj je

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

Deset sob za tujce.

Pojasnila daje:

Ivan Dachs, gostilničar  
v Ljubljani.

## Pozor cenjeni kolegi!

Vsak, kdor hoče varovati svoje lastne koristi, bode naročil pivo o. d.

„Gostilničarske zadružne pivovarne v Lescah“

Pristopi lahko vsak kot član.

Čim večji promet, tem bolj samemu sebi koristite!

Naroča se istotam.

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

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.

**Najboljše sredstvo** za čiščenje in zboljševanje vina, je jamčeno edino le s pravo

**Francosko žolco**

delniške tvrdke Colignet & Comp. v Parizu, dobavna pri večjem odjemu od stalne zaloge pri tvrdki Iv. A. Hartmanna nasl. A. Tomažič

Ljubljana, Marija Terezija cesta.

Navodilo se radevolje brezplačno pošilja.

**Posredovalnica za službe**

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

Tovariši! Gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!



### Štampilje

vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.

**ANTON ČERNE**

graver in izdelovalj kavčukovih stampilij.

LJUBLJANA

Stari trg št. 20.

Ceniki franko.



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

## Dobro in poceni!

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

**T. MENCINGER**  
LJUBLJANA

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

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



## Pivovarna „Mayr“ v Kranju

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

### Žganje — Likerji.

Domača trdka. Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarji!  
Raznovrstno destilirano  
žganje najbolje vrste  
in fine likerje dobiti pri  
**Gabrijelu Eržen-u**  
v Zapužah,  
pošta Begunje (Gorenj)  
Pozor gg. gostilničarji!



Domača trdka. Cene brez konkurence.

### Žganje — Likerji.

## Avg. Agnola, Ljubljana

Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.

### Sode,

velike in male ima na prodaj

Ivan Buggenig,

sodar, Ljubljana, Cesta na Rudolfovo železnico 5.

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

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

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

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

### GRAMOFON-ATELIJE

## A. Rasberger, Ljubljana

Sodna ulica št. 5.

Godbeni avtomati in gramofoni samo I. vrste.

Najfinejše plošče „Triglav“.

Edina strokovna delavnica za popraviljanje godbenih strojev, avtomatov in gramofonov.

Veliki avtomati se popravijo na licu mesta.

Vsa popravila se izvršujejo strokovnjaško in ceno.

Šivanke, peresa in vse potrebščine vedno v zalogi.

Kamnoseški izdelki iz marmorja za cerkvene in pohištvene oprave, spominki iz marmorja, granita ali sijenita, apno živo in ugašeno se dobi pri

**Alojziju Vodniku** kamenarskemu  
mojstru

Ljubljana, Kolodvorska ulica

**M. Drenik, Ljubljana**

Kongresni trg, 7.

priporoča

ceno izdelovanje imen v vsakovrstno hotelsko in gostilniško perilo.

Zaloga raznovrstnega materiala za veznino.

## Modna in športna trgovina

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

### Serpe iz svile in čipk.

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

## KAVARNA „AVSTRIJA“ V LJUBLJANI

na vogalu Šentpeterske in Resljeve ceste

se cenjenim gg. gostilničarjem priporoča  
za obisk. Ivan Stritar.

Ustanovljena 1847.

Ustanovljena 1847.

## Tovarna pohištva J. J. Naglas

Ljubljana, Turjaški trg št. 7.

### Največja zaloga pohištva

za spalne in jedilne sobe, salone in gosposke sobe. Preproge, zastorji, modroci na vzmeti, žimnati modroci, otroški vozički itd.

Najnižje cene.

Najsolidnejše blago.

Največji ljubljanski fotografski atelje

## Avg. Berthold, Sodna ulica, 11

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

## Umetna 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.

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

Ljubljana, Sodna ulica 12

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

## Fotografični atelier „VIKTOR“ Ljubljana,

Bethovnova ulica 7, poleg „Kranjske hranilnice“

se priporoča p. n. gg. gostilničarjem za izvršitev modernih portretov.

Sprejema tudi naročila na deželo.

## Pivovarna „Škofjaloka“

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

## J. Wider, Ljubljana

Šelenburgova ulica 3. Umetni in trgovski vrtnar.

Vrtnarstvo: Cesta na Rožnik 25. Naslov za brzojavke:  
Wider, vrtnar, Ljubljana.

## Ivan Černe tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

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

## Priznani krojaški salon za gospode

## IVANA MAGDIĆ-A, LJUBLJANA,

Miklošičeva cesta 8,

se priporoča za izdelovanje oblek.

Zaloga angleškega blaga.

FR. KHAM, LJUBLJANA Miklošičeva cesta 8

Špicerija, delikatese, vinarna.

Priznan dobitelj večjih ljubljanskih hotelov in restavracij.

Zastopnik priznane šampanjske trdke

Bratov Kleinoscheg v Göttingu pri Gradcu.

## RESTAVRACIJA „NARODNI DOM V

LJUBLJANI

se priporoča p. n. gostilničarjem za obisk

Emil Kržišnik.

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

Za prenos popolne gostilniške koncesije na kupca se jamči.

ter rentabelni fikserija.

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

ter nastanitve vojaštva.

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

z vsem inventarjem vred in z arondiranim zemljiščem.

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

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

# HOTEL

## P. MAGDIĆ, Ljubljana

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, solnčniki, dežniki, štrikane jope, čepice in gamaše za šport, žepni robci, kopalno perilo.

Posebni oddelek v I. nadstropje za damske žlobuke, slamnike, oblike in vse nakitne predmete za klobuke, pajčolani, žalni klobuki vedno na skladišču i. t. d.

## Nasproti glavne pošte.

Oddelek za gospode:

Klobuki, cilindri, slamniki, čepice.

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