

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

List izhaja mesečno dvakrat in stane
celoletno K 6.—
polletno „ 3:20
četrletno „ 1:60
posamezne številke po —30

Cene inseratom: 1/48 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

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

Leto II.

V Ljubljani, dne 20. maja 1912.

Št. 10.

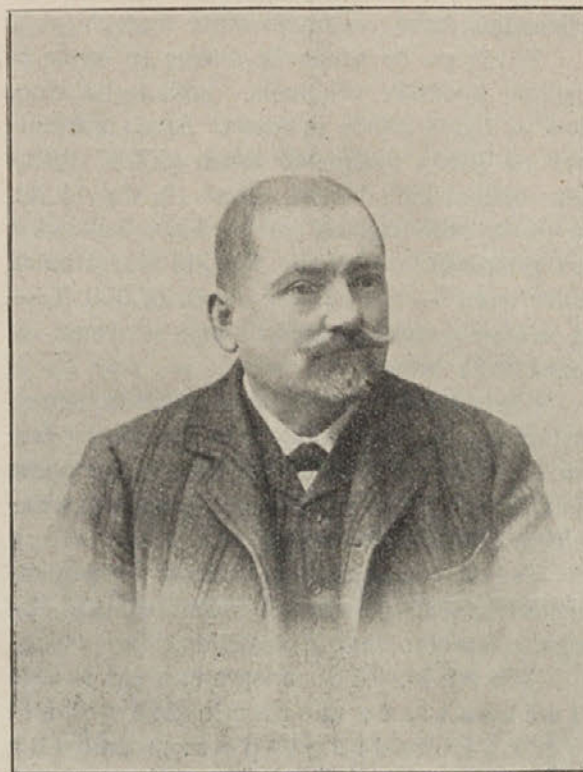
Naši pionirji.

Uspehi in razvoj vsake organizacije so odvisni zlasti od tega, kdo jej načeluje in kdo vodi posle za nje. Navadno pravijo, da je tajnik duša organizaciji in temu moramo tudi mi pritrditi.

In kako je pri naši gostilničarski organizaciji? Vsled raznih okoliščin so načelniki naših gostilničarskih zadrug navadno obenem tudi tajniki, združujejo torej v eni osebi po najmanj dva odborniška posla. Zato je pri naših razmerah tudi odločilne važnosti, kdo načeluje posamezni zadrugi, kajti načelnik je pri naših okoliščinah ob enem tudi prvoboritelj, pionir našega stanu.

Zato pa je tudi organizaciji kot taki na dobro, ako se posamezni njeni člani podrobneje seznanijo s svojimi prvoboritelji. Naloga stanovskega glasila pa je, da posreduje pri tem znanju.

Danes prinašamo zato sliko in životopis načelnika blejske gostilničarske zadruge, gosp. Jakoba P e t e r n e l a, torej načelnika one gostilničarske zadruge, ki je kot prva proglasila „Gostilničarski Vestnik“ za obvezno glasilo vseh svojih članov, moža, ki vsled svojih treznih nazorov o gostilničarskem stanu in obrtu pač mora imponirati vsakemu. Sočasno pričenjamo namreč tudi z objavo njegovih predavanj, iz katerih se gotovo zrcalijo najznačilnejše njegovi nazori.



JAKOB PETERNEL.

Gosp. Jakob P e t e r n e l se je rodil 21. junija 1857 na Dovjem, kjer je tudi obiskoval tedanjo dvorazrednico, dočim si je vse svoje nadaljno znanje spopolnil kot samouk. Prvotno se je posvetil urarskemu obrtu, katerega se je učil skozi štiri leta v Beljaku na Koroškem,

kjer je po dokončani učni dobi deloval do odhoda k vojakom tudi kot urarski pomočnik.

Vojake je služil pri domačem 17. pešpolku in se je kot četovodja I. stotnije udeležil tudi okupacije Bosne l. 1878.

L. 1880. se je nastanil na Bledu kot samostojni urar in se kmalu na to poročil s sedanjo g. sopogo Marijo roj. Jekler. Vsled ženitve je prišel v stik z gostilničarskim obrtom, tako da je odslej naprej sodeloval pri dveh obrtih.

Ker mu je vsled naraščajočega tujskega prometa na Bledu dajal gostilniški obrt vedno več posla, se je kmalu odločil za to, da proda urarski obrt in posveti vse svoje moči samo gostilničarski stroki. Prvotno je izvrševal gostilniški obrt v sedanjem hotelu „Steidl“ na Bledu, ki je bil takrat takorekoč prava češka letoviška kolonija; za časa gradbe bohinske železnice pa si je sezidal novo obratovališče v neposredni bližini kolodvora, naslovil svoje podjetje hotel „Triglav“ in se preselil tudi takoj tja, dočim je svoje staro obratovališče prodal.

Vsled svoje žilave delavnosti se ni mogel odtegniti delovanju v javnem življenju. L. 1895. je bil namreč izvoljen za blejskega župana in je potem županoval na Bledu skozi 12 let do l. 1907. Leta 1895 je bil izvoljen tudi za načelnika cestnega odbora in je kot tak deloval do l. 1911. Za zasluge, ki si jih je pridobil v

LISTEK.

Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

Nasprotno pa zahteva Amerikanec k svojemu prvemu zajtrku na prvem mestu sveže sadje, dalje breads (=breds), cakes (=keks) in toasts (=tost) (t. s. kruhi, kolači in popečeni kruhki), k čimer pije kavo, čaj, čokolado, kakao, broma (kakau podobno pijačo) ali mleko, dalje oatmeal (=etmil, t. j. ovsena jed, ovsena kaša), cracked wheat (=krekret uit, t. pšenični zдроб) ali hominy (kaša) s smetano, na kar pusti, da sledijo preserves ali jams (sadni gelé ali marmelade) in jelly (=dželi, t. j. sadna hladenina), dalje jajčna jed ali riba, končno steaki ali zarebrnice s krompirjem (steaks and chops) ali tudi pečena slanina (bacon = bejken). Tudi je za Amerikance ledena voda skoraj nenadomestljiva, kakor ima sploh rad, da mu je led (in sicer sesekljan) pri mizi vedno na razpologo.

II. Zajtrk. (Predkosilce.)

Razlikujemo tri vrste drugega zajtrka (predkosilce), navadno avstrijsko predkosilce, déjeuner à la fourchette (izgovori: dežené ala furšet) in lunch (izgovori: lönš).

a) Navadno avstrijsko predkosilce.

Vsled okolnosti, da se kosi v Avstriji in večinoma tudi v Nemčiji navadno med 12. in 1. uro, je predkosilce navadno le mala gorka (včasih tudi mrzla) jed. Specifično avstrijske gorke jedi za predkosilce so poleg drugih, ki so vzete iz finejše, zlasti francoske kuhinje, različni guljaši in perkelti, telečje meso v obari, pražena in kisla jetra, kisle ledvice, meso s hrenom, hrenovke (frankfurtarice) i. dr.

V Nemčiji igrajo pri predkosilcu veliko vlogo obloženi kruhki (sandwiches; izgovori: sendvič).

b) Déjeuner à la fourchette. (Francosko predkosilce.)

Déjeuner à la fourchette imenuje Francoz oni obed, ki ga zavžije opoldne; vendar déjeuner à la fourchette ni za njega glavni obed in se razlikuje značilno od tega tudi glede sestave jedi.

Déjeuner à la fourchette obstoji navadno iz consommé (izgovori: konsomé = čista močna juha) ali iz hors-d'oeuvre (izgovori: ordevr = predjed), iz jajčne jedi ali ribe, vhodne jedi (entrée), enega hoda finega sočivja, močnate jedi, sira ali namečka (deserta) in črne kave ali iz vseh sedaj naštetih hodov, tako da služi lahko za pravec od slučaja do slučaja sledeča razvrstitev:

Tovariši! Naročajte in širite
„Gostilničarski Vestnik“.

teh dveh funkcijah, je bil ob otvoritvi bohinjske železnice odlikovan z zlatim zaslužnim križcem. Poleg tega je bil dolgo vrsto let predsednik „Društva za privabitev tujcev na Bledu“ in skozi par let je načeloval tudi tamšnji zdraviliški komisiji.

Za organizacijo gostilničarskega stanu se je zanimal že od nekdaj. Zato se ne smemo čuditi, ako ga vidimo že od ustanovitve sem na čelu blejske gostilničarske zadruga.

Na gostilniški obrt je polagal vedno veliko važnost. Zato se je vedno zanimal za strokovno naobrazbo našega stanu in gledal pred vsem na to, da jo pri samem sebi popolni. To je skušal doseči zlasti z raznimi potovanji in zato se je med drugim udeležil l. 1908. tudi poučnega potovanja kranjskih hotelirjev na Dunaj. Skrbel je pa tudi za to, da si pridobe oni člani njegove rodbine, ki jih je namenil gostilniškemu obrtu, strokovne naobrazbe kakor jo zahteva današnja moderna doba in je zato poslal svoje hčere v špecialne šole in tečaje.

Trditi smemo, da si blejska gostilničarska zadruga ni mogla izbrati boljšega moža za svojega načelnika. Zato le želimo, da bi jej načeloval g. Peternel še dolgo vrsto let. Ostalim našim stanovskim tovarišem pa naj bi bila njegova markantna oseba vzor!

Vrednost organizacije.

(Iz predavanja g. Jakoba P e t e r n e l a na Bledu.)

Vsaka organizacija in tako tudi naša gostilničarska ima svoj glavni namen v tem, da dosežemo z združenimi močmi to, za kar se bori zastoj posameznik. Organizatorično delovanje pa je zelo otežkočeno, ako nimamo lastnega glasila, namenjenega organizaciji. Zato je za našo gostilničarsko, četudi še jako mlado organizacijo odločilne važnosti, da smo že sedaj tako daleč, da imamo svoje, res stanovsko glasilo. Le s pomočjo lastnega glasila je namreč mogoče privedi polagoma vse člane organizacije do prepričanja, da je za vsako organizacijo, za vsak stan najnujnejše potrebno, da korakoma ramo ob rami in sporazumno korak za korakom v korist svojega obrta, v korist vsakega posameznika našega stanu in na korist vseh, skratka eden za vse, vsi za enega. Le potom lastnega glasila zvemo polagoma vsi tudi za težnje posameznika, kajti ni več daleč oni čas, ko bodo posamezni gostilničarji dopisovali pridno v svoje glasilo; le vsled navajanj v našem strokovnem listu moramo priti tudi do tega, da pričnemo počasi razmišljati i o tem, kako si zboljšamo najprikladnejše svoj gospodarski položaj.

Ni moj namen, pečati se danes z vsemi dobrotami, ki smo jih lahko deležni po organizaciji. V mislih imam le ugled našega stanu in zboljšanje našega gospodarskega položaja.

Za gostilničarski stan je v prvi vrsti neobhodno potrebno, da si zopet pribori oni ugled, ki ga v vsej meri zasluži vsled svoje socialne pozicije, ki ga je svoj čas tudi vžival, ko so našo obrt nazivali še splošno „zlatu obrt“, ki pa smo ga žalibog zgubili v zadnjem času. Tako daleč smo namreč že prijadrali, da se je trdilo celo s strani uradnih oseb, da gostilničarji nismo obrtniki. Pri najvažnejših zadevah se nas v zadnjem času ni nič upoštevalo, nasprotno, marsikaj neopravičenega so nam očitali. Pač pa nas prokleto dobro poznajo z druge strani, boljše kakor vse druge stanove, namreč pri davku.

Da pa je prišlo tako daleč, vzrok temu je, ker nismo bili organizirani.

V našem okraju plačujemo gostilničarji več davka kakor vsi kmetje skupaj, četudi nas

je samo peščica proti njim. Hišnonajemninski davek nalagajo samo nam gostilničarjem, ki oddajamo tujcem stanovanja, in pa lastnikom vil. Naš kmet pa hišnonajemninskega davka skoraj ne pozna, marveč edino-le hišnorazredni in zemljiški davek, dočim smo mi na teh davščinah tudi udeleženi. Direktni hišnonajemninski in obrtni davek sta znašala l. 1910 v okolišju blejske gostilničarske zadruga nad 25.000 kron. Nasprotno pa zemljiški in hišnorazredni davek nista dosegla niti 24.000 K. Ako uvažujemo še doklade, ki znašajo povprečno 170%, je razlika še večja. Torej plačujemo gostilničarji res več direktnega davka kakor naš kmet.

Razven tega pa imamo mi še drug davek, ki se nam ne odpiše nikoli, namreč naš dac, našo vžitnino. Ta znaša zopet toliko, da plačujemo toliko davkov, da smo res največji davkoplačevalci. Dežela vpeljuje doklade na pivo in druge stvari, pri pivu na pr. kar 2 K na hektoliter. Mi smo te doklade molče plačevali skozi leta in leta in sicer iz našega lastnega žepa, ker radi tega nismo zvišali cene odjemalcu, kakor n. pr. to store trgovci.

Povrh pa so prišle še občine in so še te vpeljale občinske vžitninske doklade na vino, pivo in žgane pijače in meso. Samo gostilničarji na Bledu plačujemo letnih 4500 K občinskih vžitninskih doklad skozi 10 do 15 let, ne da bi radi tega od gostov kaj več ali sploh kak prispevek zahtevali. Ako bi že samo ta denar imeli — to namreč znaša 67.500 K — bi se nam gotovo poznalo, kajti vsakemu se pozna vsak krajcar.

Kljub temu pa dosedaj nimamo nobenega zastopnika in zagovornika našega stanu v javnih zastopih; mi nimamo nobenega zastopnika v državnem zboru na Dunaju, nobenega v deželnem zboru, sploh nikjer ne.

Vse se naslanja le na našega posestnika-kmeta. Kmetu gotovo ne želimo ničesar slabega, nasprotno, naj je zastopan.

Ampak, če moramo mi vse plačevati, če moramo žrtvovati več kakor drugi, potem menda smemo tudi zahtevati — to mislim mi bo vsak priznal — da se nas temu primerno vpošteva, da se nam da primerno zastopstvo.

Mi moramo tukaj naš glas zastaviti, da ga slišijo tudi tam, kjer je to potrebno. Do sedaj se nam je vse to godilo le radi tega, ker se nismo znali braniti, ker smo molčali, ko so nam jemali iz žepov stotisoče in stotisoče.

Seveda so nas na ta način pripravili vendarle tako daleč, da smo začeli uvidevati, da tako ne more iti več naprej in da smo danes vsi za organizacijo, kajti skrajni čas je že, da se branimo in braniti se moramo proti vsakemu, še tako majhnemu napadu na našo obrt in na naše žepa.

Ako smo organizirani, se nadaljnih takih napadov prav lahko ubranimo. Nič ni lažjega kakor to, seveda pod pogojem, da smo edini.

Zato pa je organizacija tudi velikanske važnosti in vrednosti, kajti, če smo neorganizirani in needini, nas bodo še dalje mrcvarili in teptali, še v večji meri kakor doslej.

Ako nismo organizirani, nihče ne gleda in ne vpošteva tega, ali shajamo pri našem obrtu ali ne.

Pred očmi mi je žalostno dejstvo, da je bilo samo na Bledu v kratkem času prodanih 4 naših obrtov, namreč 3 hoteli in ena boljša gostilna. Ali so bila ta podjetja morda prodana zato, ker so bili lastniki zapravljivci, pijanci? Ne, nikdar ne, nasprotno prodani so bili zato,

ker niso izhajali in niso zmogli vsakoletnih izdatkov. Samo radi tega so vedno bolj „notri ležli“ ter prišli nazadnje ob vse.

Omenim naj samo, da je imel rajnki Mallner, ko je prišel na Bled, nad 300.000 K premoženja in svoj čas je bilo 150.000 gld. gotovo lep denar. Otroci so tudi še nekaj imeli, po 20 000 gld. = 40.000 K so podedovali po njem, tretji rod pa je že bil postavljen na cesto in nima ničesar. Torej pri vsem tem, da so delali, da so trpeli in garali, so prišli še ob tisto premoženje, ki so ga podedovali po stariših; ne samo ob tisto so prišli, kar so zaslužili, ampak še ob tisto, kar so jim zapustili predniki.

To so gotovo žalostne razmere in zato se ne smemo čuditi, če dandanes gostilniška koncesija ni nič vredna. Parkrat sem bil v tem oziru že zaslišan kot sodni zvedenec. Vedno sem rekel, da je to težko ceniti. Je namreč čisto kaj drugega, ali izvršujem koncesijo sam, ali ostanem v hiši ali pa morda kupi koncesijo kdo drug in jo prenese še celo drugam, v drugo vas. Britka resnica je namreč, da se da gostilniška koncesija — zarubiti in celo prodati. Drugim obrtnikom se kaj takega ne more pripetiti, samo nam gostilničarjem, ki plačujemo največ davkov. Zato pa pravim: Če smo prišli tako daleč, da gostilničar trpi in gara, pri tem pa vedno slabše izhaja, potem gostilniška koncesija ni nič vredna, še manj pa navadno, če jo prenese drugam.

Pri drugih obrtih je to pač nekoliko drugače. Ako odstopim obrt nasledniku, moram zato nekaj dobiti, ker je obrt že vpeljana in je prostor tudi nekaj vreden. Tako postopajo pri drugih obrtih. Pri našem obrtu pa smo prišli tako daleč, da se zanj zanimajo in ga kupujejo ljudje, ki nimajo nobenega pojma o njem in zato navadno zgube še tiste krajcarje, ki so jih prej imeli.

Zato moramo gledati z drugimi obrtniki vred na to, da je tudi naša obrt nekaj vredna, da z našo obrtjo tudi nekaj zaslužimo, ker le potem je tudi koncesija kaj vredna.

Le na ta način si moremo zboljšati svoj gospodarski položaj, zboljšamo si ga pa lahko edinole s pomočjo naše stanovske organizacije in s solidarnim nastopanjem. Zato pa tudi vsi v organizacijo, ker edino v njej je naš spas.

Nazori XX. stoletja.

Opozicija je umestna, ako temelji na zdravi podlagi, naravnost nezmisljena pa in skrajno škodljiva, ako je brez vsake podlage. To stališče smo v našem glasilu zavzemali že večkrat in na tem stališču stojimo tudi danes.

Na sestanku gostilničarjev v Novem mestu se je pojavila tudi opozicija, toda žalibog ne zdrava, marveč nezmisljena opozicija, za katere utemeljitev je težko najti stvarnih vzrokov.

Novomeški gostilničarji so podali pismeno izjavo proti ustanovitvi zadruga. Ta pismeni protest je še kolikortoliko sprejemljiv. Vse kaj drugega pa je smisel izvajanj, podanih po g. županu dolenske metropole ustmeno na sestanku samem. Vsebina njegovih izvajanj je namreč na kratko sledeča:

Gostilničarske zadruga sploh ne potrebujemo, ker vse to, kar naj vrši zadruga, izvrši lahko vsaka občina v svojem področju, ako vestno posluje. Ustanovitev zadruga ne pomenja nič drugega, kakor da si ustanovimo novo davčno institucijo, ki bo gostilničarjem predpisovala nove davke, kakor da bi nam jih davčne oblasti ne predpisovale že sedaj v zadostni meri. Ako ustanovimo gostilničarsko zadruga, si vstvarimo s tem železno kletko, v katero zapremo samega

sebe. S tem se izročimo na milost in nemilost farovžem, ki bodo s pomočjo zadruga izžemali iz nas neznosne doklade. pri tem nam pa ob enem diktirali po lastnih stanovskih tovariših, da moramo imeti n. pr. ob nedeljah in praznikih že ob 10. dopoldne gostilne zaprte.

Ne maramo se spuščati v kritiko teh kriticizacij; naj si napravijo sodbo o teh nazorih naši tovariši sami. Ne moremo pa se vzdržati opazke, da bi se takim nazorom ne čudili, ako bi bili razviti v XX. stoletju pred Krist. rojstvom, da se jim pa moramo čuditi, ker so izrečeni v XX. stoletju po Krist. rojstvu.

Marsikdo, ki pozna našo organizacijo — in takih mož imamo na Kranjskem precej, saj imamo vendar 18 gostilničarskih in okoli 40 obrtnih zadrug — morda maje z glavo in se začudeno vpraša, kako je prišel do teh nazorov mož, ki hoče veljati za socialno in splošno naobraženega. Odgovoriti si bo moral, da je razvil svoje nazore glede stvari, o kateri je bore malo ali sploh nič poučen, odgovoriti si bo moral, da se je za gostilničarsko stanovsko organizacijo dosedaj zanimal prav malenkostno, četudi bi bil lahko iz strokovnega stanovskega glasila, katerega je sprejemal od njegove ustanovitve sem, ne da bi mu prišlo katerikoli na um, da je treba poravnati tudi naročnino, posnel, da je naša stanovska organizacija vse kaj drugega kot pa to, kar si on predstavlja. Pritrditi bo pa moral vsakdo tudi, da so določbe obrtnega reda iz l. 1907 šle mimo njega.

Pravila za stanovske strokovne zadruga se naslanjajo na določbe obrtnega reda. Uzorna pravila je trgovsko ministerstvo samo sestavilo. Po teh pravilih je bilo v Avstriji ustanovljenih že nad 1000 zadrug in ministerstvo je razven tega vpeljalo še institucijo združnih inštruktorjev. Določbe vzornih pravil se ne dajo spreminjati, ker bi morebitnih meritornih izprememb obrtna oblast ne odobrila. Po teh pravilih in po obrtnem redu pa je ugotovljeno, da more zadruga zastopati nasproti vsakemu in naj si bo ta Peter ali Pavel samo koristi svojih članov, nikdar pa zadrugi ni mogoče ukreniti ali skleniti kaj takega, kar bi združnikom škodovalo ter jim bilo na kvar. Pač pa ima zadruga tudi to misijo, da deluje na to, da se točno vrše predpisi obrtnega reda. Seveda vsled tega lahko pride večkrat v konflikt s takimi ljudmi, ki so mnenja, da ti predpisi veljajo samo za druge, ne pa za nje.

Vsaka obrtna zadruga, torej tudi vsaka gostilničarska zadruga je nekaka obrtna oblast nižje stopinje v svojem okolišju. Zato napravi tudi navadno vzoren red v marsikateri občini, kjer so dosedaj vladale glede obrtnih zadev in vprašanj nezdrave razmere. Korupcija in protekcija igrata namreč v našem javnem in socialnem življenju še veliko vlogo. Kjer obstajajo te organizacije, vse to polagoma zgine s površja, kajti zadruga so ob enem tudi od države same v življenje poklicane institucije, ki naj delujejo za odpravo nezdravih razmer.

Vsak obrtnik, torej tudi vsak gostilničar pač sam naj bolje ve, kje ga čevelj žuli. Zato je pač smelo naziranje, da bi samemu sebi nastavljal zanjko na vrat, ne oziraje se na to, da kaj takega obrtni red sploh ne dopušča.

Kaj takega pa mora vedeti vsak obrtnik, vsak človek, ki hoče, da se ga nazivlje inteligentnim.

Pravijo, da ima to lastnost tudi novomeški gosp. župan. Kaj ga je torej napotilo, da je razvijal 9. t. m. take „nazore XX. sto-

letja“ o obrtni, ali bolje rečeno o gostilničarski organizaciji? Ali je morda organizacija občini na poti? Kdo ve? Ali morda tiče za tem vzroki osebnega značaja? Tudi lahko.

Gotovo je le eno in to je, da takim nazorom ne more pritrjevati nihče, kdor le kolikaj pozna dosedanje delovanje naše organizacije in njen program za bodočnost, gotovo pa je tudi to, da na take nazore ne more biti ponosen nihče in naj si je sam župan dolenske metropole.

Protivniki naše organizacije pa naj si zapomnijo pri tej priliki, da hočemo korakati po začrtani poti nevstrašeno naprej in se vedno in povsod boriti za naše stanovske in obrtne pravice, zlasti pa nasproti občinskim zastopom, katerih večina je našemu stanu skrajno nenaklonjena.

Vprašalnica.

Vprašanje št. 41.

Ali sme obrtna stranka po prenehanju vinočarstva pivo točiti? Ali ima potem dacar kaj opraviti pri taki stranki?

Odgovor:

Ako imate koncesijo v smislu § 16 lit. c) obrt. r., to se pravi, da imate pravico točiti pivo, vino in sadni mošt, potem lahko poljubno prenehate točiti vino in mošt, ako Vam morda tega obrta ne kaže izvrševati, in se lahko omejite samo na točenje piva. Vendar pa morate naznaniti vsako tako opustitev točenja vina in mošta pristojnemu boletnemu uradu, istotako pristojnemu oddelku c. kr. finančne straže, da se Vam ne predpisuje nadalje davek radi točenja vina in mošta, dočim obrtni oblasti te opustitve ne naznanite. Ako ste to naznanili boletnemu uradu, potem dacar nima pri Vas ničesar iskati, izvzemši slučaja, da je v Vaši občini predpisana občinska vžitninska doklada na pivo in je občina pobiranje te doklade izročila boletnemu uradu.

Vprašanje št. 42.

Po svojem ranjku soprogu sem prevzela kot glavna dedinja v celem obsegu gostilniško obrt, katero je izvrševal z vsemi pravicami po § 16. obrt. reda. Kako naj postopam, da se prepíše koncesija z vsemi pravicami na moje ime?

Odgovor:

Vaše postopanje je odvisno od tega, ali hočete izvrševati obrt kot vdova ali pa hočete imeti novo koncesijo na Vaše ime; prepisa ne poznamo.

Ako hočete nadaljevati obrt kot udova po ranjku soprogu, potem Vam nasproti obrtni oblasti ni treba drugega storiti, kakor da letej s posebno, s kolekom za eno krono kolekovano vlogo naznanite, da bodete kot udova nadaljevali obrt. Obrt pa morete nadaljevati le toliko časa, dokler ste udova. V tem slučaju Vam ni nobena pravica prikrajšana.

Tako izjavo daste seveda lahko tudi na protokol o priliki uradnega dneva, ako so taki dnevi pri Vas vpeljani.

V tem slučaju tudi nasproti morebitni zadrugi nimate nikakih plačilnih obveznosti.

Vi pa zaprosite lahko tudi za podelitev nove koncesije na Vaše ime, vendar Vam tega postopanja ne moremo prav priporočati. Obrtne oblasti so namreč včasih muhaste in znani so nam zato slučajji, da je obrtna oblast rekla glede take, četudi od pamtveka sem obstoječe koncesije, da ni za njo več krajevne potrebe, v najboljšem slučaju pa jo je samo prikrajšala, to se pravi, da je odvzela pravico žganjetoča.

Ako pa hočete imeti na vsak način takoj koncesijo na Vaše ime, potem morate vložiti prošnjo za podelitev koncesije na obrtna

oblast prve instance, to je na pristojno okrajno glavarstvo. Prvo polo prošnje morate kolekovati s kolekom za 3 K, ako ni v Vašem kraju nad 5000 prebivalcev. Ako bi pa obsegala prošnja več pol, morate vsako nadaljno polo kolekovati s kolekom za 1 K. Priloge morajo biti kolekovane s kolekom za 30 h, ako že prej niso kolekovane. Priporočamo Vam zlasti, da priložite prošnji koncesijsko listino pokojnega soproga in pa morebitne dokaze, da ste v tem obrtu izučeni.

Tudi to prošnjo daste lahko na protokol o priliki morebitnega uradnega dneva.

Z naše strani bi vam priporočali radi previdnosti sledeče postopanje, ako hočete imeti na vsak način koncesijo na svoje ime:

Najprvo naznanite oblasti, da bodete nadaljevali obrt kot udova. Še-le ko ste eno ali dve leti izvrševali tako obrt, vložite prošnjo za podelitev koncesije na Vaše ime. V tem slučaju je namreč le malo nevarnosti, da bi se Vam koncesija ne podelila ali prikrajšala.

V vsakem slučaju ste pa poleg tega tudi dolžni, da pri c. kr. davčnem uradu naznanite, da ste prevzeli žganjetoč. V ta namen je najbolje, da se potrudite osebno do davkarije, vzamete s seboj plačilne bolete od po Vašem soprogu vplačane posebne davščine za žganjetoč, na katerih Vam mora davčni urad potrditi, da ste naznanili nadaljevanje obratovanja.

Ker je točenje vina in mošta podvrženo uradni dohodarstveni kontroli, prositi morate pri pristojnem oddelku c. kr. finančne straže, da se Vam izroči dohodarstvena uradna dovolilnica za izvrševanje užitnin na vino podvržene obrti.

Dolžni ste pa končno tudi, zglasiti direktno na c. kr. finančno ravnateljstvo v Ljubljano, da bodete v svoji gostilniški obrti „izkuhavali mesna jedila“, kakor tudi, da bodete „uporabljala sladkor pri oddaji kave in čaja“. Ta vloga je seveda kolka prosta.

To je trnjeva pot od Poncija do Pilata, glede katere pa Vam priporočamo, da jo do pičice čim prej izvedete; drugače namreč „gospodje“ delajo radi sitnosti.

Vprašanje št. 43.

Okrajno glavarstvo me je obsodilo na 5 K kazni ali 12 ur zapora zaradi tega, ker sem imel vinski zakon obešen v posebni sobi, kamor zahajajo navadno gostje, ne pa v „družinski sobi“, kjer je točilnica in zaloga tobaka. Kaj naj storim?

Odgovor:

Na vsak način Vam priporočamo pritožbo na deželno vlado, ker je pritožba v kazenskih zadevah koleka prosta.

Obsodba se ozira na §§ 10. in 11. vinskega zakona iz l. 1907. § 10. namreč pravi: „Vsak imetnik kletnih ali drugačnih prostorov, v katerih se nareja vino za prodajo, obdeluje, na prodaj ponuja ali prodaja, mora v teh prostorih na kakem v oči bijočem mestu v razločnem odtisu počiti §§ 2. do všteti 14. tega zakona.“ § 11. pa določa, da se prestopki kaznujejo z globo do 200 K, odnosno zaporom do 14 dni.

Sklicujte se v pritožbi na to, da se je zakon napačno tolmačil. Zakon namreč pravi: mora v teh prostorih na kakem... mestu. Ta „kakem“ odgovarja nemškemu „an einer“. Ako bi zakon imel v mislih, da morate imeti v vsakem lokalnu nabit vinski zakon, potem bi se moralo tudi besedilo tako glasiti. Poleg tega se pa sklicujte tudi na običaj, da namreč povsod nabijajo besedilo zakona samo v kleti in samo v enem gostilniškem prostoru, pa naj imajo tudi po 5 ali še več gostilniških sob.

Zdi se nam, da je ta obsodba samo šikana in nič drugega.

Razno.

Gostilničarska zadruga v Železnikih. Člane gostilničarske zadruga v Železnikih ponovno opozarjamo na občni zbor zadruga, ki se vrši 22. t. m. popoldne ob 3. uri v prostori g. Thalerja v Železnikih. Naj se ga udeležijo v kolikor mogoče velikem številu.

Gostilničarska zadruga v Kamniku ima svoj redni občni zbor dne 23. majnika t. l. ob 2. uri popoldne v gostilni načelnika gosp. Antona Cererja v Kamniku. Dnevni red obsega: 1.) Poročilo načelstva. 2.) Blagajniško poročilo. 3.) Proračun za l. 1912. 4.) Prememba pravil. 5.) Raznoterosti. — Člani zadruga se vabijo, da se zborovanja zanesljivo in številno udeležijo.

Sestanek gostilničarjev v Novem mestu. Kakor smo že zadnjič na kratko poročali, sta sklicala „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ in g. Ivan Jakše, gostilničar v Novem mestu na 9. t. m. na 2. uro popoldne sestanek gostilničarjev novomeškega političnega okraja v gostilniške prostore „pri Skabernetu“ in sicer v ta namen, da se gostilničarji pomenijo in event. tudi sklepajo o tem, ali naj se ustanovi za ta okraj stanovska zadruga ali ne. Temu vabilu se je odzvalo okoli 60 gostilničarjev, večinoma iz okolice. Sestanek sam pa je naletel tudi na odpor, toda le med nekaterimi novomeškimi gostilničarji, katere je vodil v boj tamošnji gostilničar in župan g. Rosman. Opozicija se je pričela s predigrjo. G. župan je namreč sklical na isti dan na 11. uro dopoldne sestanek novomeških gostilničarjev v mestno dvorano. Kaj se je vse govorilo na tem sestanku, nam ni znano, znano nam je le, da se je sprejel takaj pismeni protest proti ustanovitvi zadruga. O tem protestu govorimo na drugem mestu obširneje. Iz protesta samega, še bolj pa iz poznejših ustmenih izjav gosp. Rosmana je pred vsem razvidno, da bi gospodje v Novem mestu bili največ pripravljani, ustanoviti samo za Novo mesto svojo zadrugo, h kateri bi pritegnili le one zunanje občine, glede katerih se jim zdi vredno sprejeti jih v svoje okrilje. — Sedaj pa k sestanku samem. G. Jakše otvori kot sosklicatelj ob pol 3. sestanek, pozdravi navzoče in hoče preiti na dnevni red. Tedaj pa se oglasi gosp. Rosman, vehementno napade g. Jakšeta, češ kako si je predrznil sploh sklicati ta sestanek, ne da bi druge vprašal, ali je to umestno ali ne, zakaj ga je sklical v svoje gostilniške prostore in ne v mestno dvorano, nato prečita prej omenjeni pismeni protest, ga tudi ustmeno obširno utemeljuje, napade tudi našega urednika, zahteva od njega, da mu pokaže pooblastilo, da sme zastopati na sestanku gostilničarsko zvezo, kritizira besedilo vabila, to pa zlasti radi tega, ker mu z onim uradnikom vréd, na katerega se sklicuje, niso znana ministerijalna navodila glede takih sestankov, privošči si tudi „Deželno zvezo gostilničarskih zadrug na Kranjskem“, češ da je ta korporacija nepotrebna, brezpomenbna in nedelavna in da se ne more ponašati z nikakimi uspehi v prilog gostilničarskega stanu. Razumljivo je, da je vsled teh napadov postal sestanek precej živahen, če ne razburjen in da naš urednik pri svojem odgovoru na te gorostasne trditve ni ravno izbiral in tehtal besedi. Po daljšem prerakanju se je končno vendarle prišlo tako daleč, da je bil voljen za predsednika sestanku g. Ivan Klinc iz Dvora, za njegovega namestnika g. Ivan Bulc iz Mirne, za zapisničarja g. Ivan Jakše, za overovatelja zapisnika gg. Josip Matko in Ludovik Ferlič, zadnji trije vsi iz Novega mesta. Nato je govoril na kratko naš urednik o stanovski organizaciji sploh in posebej o gostilničarskih zadrugah. Povdarjal je pri tem pravico rekurza zadruga pri podelitvah novih koncesij, postopanje proti konkurenci gostilničarjem od strani vinotočev, branjevcev in takoimenovanih „bušenšankov“, dotaknil se vprašanja dokaza vsposobljenosti in urejenega vajeništva, koncesijoniranja prodaje piva v zaprtih steklenicah, odstotkov pri prodaji tobačnih izdelkov, stremljenja radi odpisa vžitinskega davka za člane gostilničarjeve rodline itd. Njegovim izvajanjem so gostilničarji iz okolice pritrdjevali, novomeški gostilničarji pa so po svojem voditelju g. Rosmanu podali na to tako izjavo, da bi je človek ne pričakoval v XX. stoletju, ako ne bi upošteval tega, da jo najbrže narekuje samo užaljeni

ponos. Pri tem je g. govornik seveda moral udariti še močno na politično struno. Zato je bilo tudi najbolje, da so se stavile vse ostale točke z dnevnega reda in da se je volil samo še pripravljani odbor 9 mož, katerega naloga naj bi bila proučiti lokalne razmere in nato zopet sklicati sestanek ali shod radi ustanovitve zadruga, odnosno zadrug. V ta odbor so bili izvoljeni za sodni okraj Trebnje gg. Ivan Bulc iz Mirne, Fran Godnjavec in Starega trga pri Trebnjem in Stanko Ravnikar iz Čateža, za sodni okraj Žužembek gg. Ivan Kljinc iz Dvora, Franc Pehani in Alojz Vehovec iz Žužemberka, za sodni okraj Novo mesto pa gg. Ivan Jakše iz Novega mesta, Martin Potočar iz Mirnepeči in Josip Zurec iz Kandije. S tem je bil tudi sestanek zaključen. Sestanek ni imel pričakovanega uspeha. Opozicija je deloma dosegla svoj namen, namreč zavleči ustanovitev prepotrebne stanovske organizacije, dosegla je pa najbrže tudi to, da se bo šlo preko nje in da se v najkrajšem času ustanove tri gostilničarske zadruga za okolico. Ali bodo novomeščani tudi s tem uspehom zadovoljni, to je seveda vprašanje časa.

Protestna izjava Novomeščanov. Na g. Ivana Jakšeta v Novem mestu naslovljena, sočasno omenjena protestna izjava se glasi dobesedno: „Podpisani odločno ugovarjamo proti nameravani ustanovitvi gostilničarske zadruga za okraj Novomesto, katere člani bi morali postati podpisani gostilničarji, gostilničarke in kavarnarji. — To pa radi tega, ker je treba za tako ustanovitev resnih, temeljito premišljenih preudarkov in tudi skupnega predrazgovora, ne pa kar nepremišljene ustanovitve brez vsake podlage. Važno vprašanje je pač ustanovitev gostilničarske zadruga. A treba je premisliti in prerešati, ali naj se ustanovi taka gostilničarska zadruga res za ves novomeški okraj ali pa samo za posamezne kraje v tem okraju, t. j. za take kraje skupno, kateri imajo res skupne ali vsaj enake stanovske potrebe in težnje. In v to je treba predrazgovora. Za tako važen predrazgovor in posvetovanje je treba pa časa in ta se mora dogovoriti in potem se bode dalo šele sklepati o kaki ustanovitvi. — Dokler se pa to ni zgodilo, je pa vsaka sedaj ustanovljena gostilničarska zadruga za novomeški okraj mrtvo-rojeno dete!“ Tako torej ta izjava. In sedaj druge, morda bolj zanimive stvari. „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ si je dala po okrajnem glavarstvu v Novem mestu napraviti zaznamek vseh lastnikov koncesij po § 16. obrt. reda in njihovih najemnikov ter je ta zaznamek prav pred kratkim sprejela. Ta zaznamek se mora torej smatrati zanesljivim. Iz tega zaznamka tudi konstatiramo, da je v mestni občini Novomesto vsega skupaj 40 imeteljev koncesij po § 16. obrt. reda in najemnikov. Na tej izjavi je vsega skupaj 24 podpisov. Stvar bi bila v redu, ako bi bili to podpisi samih upravičencev. Toda žalibog temu ni tako. Od župana dolenske metropole, ni je ob enem obrtnik, bi bili pač pričakovali, da so mu določbe obrtnega reda glede stakovskih zadrug znane, tembolj, ker je vabilo na sestanek itak izrecno opozarjalo na nje. Ako jih ni vpošteval, se je izkazal za skrajno nepredvidnega. Po primerjanju avtentičnega seznamka s podpisi na protestni izjavi moramo namreč konstatirati, da je med temi 24 podpisi 7 neopravičenih podpisov v smislu obrtnega reda, razven tega pa eden podpis p o n a r e j e n, ali v dobri veri ali ne, to je čisto postranska stvar. Na ta način se seveda lahko sestavlja protestne izjave. Koliko so take protestne izjave vredne, je druga stvar in druga stvar je tudi, če jih more obrtna oblast upoštevati. Gospodje, torej drugič malo več previdnosti in ne kar slepo in strastno čez drn in strn.

Poverjenike za gostilničarski izlet v Postojno opozarjamo, da pač pravočasno, to je najkasneje 24. t. m. odpušljejo centralni prijavnine. Dosedaj je namreč že nad 300 udeležencev prijavljenih in se radi tega vodstvo izleta nikakor ne bo moglo ozirati na prijave po 25. majniku.

Na razna vprašanja, ali je vozni listek za posebni vlak v Postojno veljaven tudi za navadne vlake, moramo ponovno povdarjati, da južna železnica tej naši prošnji ni ugodila. Kdor bi se hotel vrniti iz Postojne nazaj proti Ljubljani z navadnim vlakom, bi moral torej

kupiti v Postojni nov vozni listek. Sploh pa vlak odhaja iz Postojne in prihaja v Ljubljano v takem času, da imajo udeleženci jako ugodne zveze na vse strani.

Kaka bo udeležba pri izletu v Postojno? Letošnji gostilničarski izlet v Postojno obeta postati res prava manifestacija slovenskega gostilničarstva. Ne samo iz Kranjske, marveč tudi z Goriške, Koroške in Štajerske so se že prijavili udeleženci, zlasti številno pa iz Goriške in Štajerske. Zato je zlasti dolžnost kranjskega gostilničarstva, da tudi kar najštevilneje poleti ta dan v Postojno.

Seja „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“. O priliki gostilničarskega izleta v Postojno se vrši v Postojni v „Narodnem hotelu“ popoldne ob 1. uri kratka seja odbora „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ in sicer pred vsem radi oficijelnega zastopanja zveze na slovanskem gostilničarskem shodu v Pragi dne 26. in 27. junija t. l.

Kaj bi rekli gotovi naši gostilničarji k temu? Nekateri češki strokovni gostilničarski listi imajo navado, da objavljajo podobno kakor mi imena gostilničarjev, toda ne onih, ki so poravnali naročnino, marveč onih, ki enako kakor mnogo naših sicer sprejemajo list, a jim nikdar ne pride na misel, da je treba poravnati tudi naročnino. Kakor rečeno, je tudi med našimi gostilničarji precej takih komodnih gospodov, da celo takih, ki že od vsega početka, kar izhaja list, glasilo sicer sprejemajo, na plačilo naročnine pa ne mislijo. Ne vemo, če bi bilo tem gospodom vseč, ako bi se poslužili tudi mi enkrat prej navedenega češkega vzorca.

Goriški gostilničarji se posebno številno udeležijo izleta v Postojno. Radi ugodnejše zveze pa se pripeljejo preko Gorice in Nabrežine v Postojno in sicer z brzovlakom, ki odhaja iz Gorice ob 7. uri 5 min. in iz Nabrežine ob 8. uri 38 min. ter pride v Postojno ob 10. uri 15 min. dopoldne. Vožnja stane iz Gorice največ 8:80 K, iz Nabrežine največ 5:60, ako bi se pa število zvečalo, se sme pričakovati še znižanje. Iz vrst goriških gostilničarjev je izšel predlog, da naj se spopolni za Goriško poverjeniški zbor. Zato so naknadno imenovali še za poverjenike Goriške sledeči gg.: Josipina Fon iz Solkana, Anton Geržej iz Rihemberga, Peter Gurmou iz Cerkena, Josip Kovarčič iz Komna, Anton Manfreda iz Volčjega, Josip Marušič iz Mirna, Albert Mašera iz Kobarida, Fran Ostan iz Bovca, Rajmund Prezelj iz Tolmina in Jakob Trontelj iz Gorice. Vrhovno vodstvo pa je poverjeno gosp. Anonu Mikuju iz Sv. Lucije, na katerega naj se blagovolijo goriški izletniki radi morebitnih nadaljnih pojasnil obrniti pismeno. Za te izletnike, ki se pripeljejo v Postojno z normalnimi vlaki, znaša prijavnina 4 K za osebo na centralno vodstvo, dočim je posebej plačati še vožnjo. Goričani se zopet vrnejo iz Postojne z brzovlakom ob 7. uri 5 min. zvečer in pridejo v Gorico ob 10. uri 6 min. zvečer.

Delniško pivo iz združenih pivovaren Žalec-Laški trg je vendar začelo dobivati tudi med Slovenci svoje prijatelje in njega odjemalci vedno bolj naraščajo. Kaj pa pri nas Slovencih to pomenja, ve tisti, ki naš značaj dobro pozna. Slovenci namreč dajemo navadno prednost tujemu blagu, ki je enakovredno domačemu izdelku in še-le takrat, kadar domači izdelek daleko nadkriljuje tujega, priznamo tudi domačemu vrednost. Isti proces se pojavlja tudi pri vpeljavi delniškega piva. Ako torej trdijo naši domačini, ki pijejo delniško pivo, da je dobro, potem mora biti res izborne kakovosti. In da je res izborne kakovosti, o tem se lahko vsakdo sam prepriča. Na gostilničarstvu samem pa je ležeče, da se kakovost zboljša. Čim večji konzum, tem boljša je lahko kakovost. Vsak zaveden gostilničar more pa pri tem še posebej vpoštevat, da je delniška pivovarna izstopila iz kartela.

Prepričajte se, da gostilničarjem, restavaterjem in hotelirjem s perilom, ki ga rabijo za svoje podjetje, najbolje in najsolidneje postreže ljubljanska tvrdka Lenasi & Gerkman. Treba je samo enkratne dobave in do tega prepričanja pridete.

Opozarjamo na inserat ljubljanske narodne trgovine P. Magdić nasproti glavni pošti, ki je največja naša modna trgovina.

Ne razumevajte napačno! V predzadnji številki smo objavili dopis glede delniške pivovarne, ki smo ga sprejeli iz gostilniških vrst. Zmisel tega dopisa je bila, da spada v narodne gostilne pivo domačih pivovaren in da bi narodne korporacije same morale delovati na to, da se toči v takih gostilnah domače pivo. Kakor se nam poroča, ta dopis različne kartelirane pivovarne po svojih zastopnikih in založnikih izrabljajo v agitacijske namene sebi v prid, češ vidite, to pivo je tako slabo, da ga niti narodne gostilne ne marajo. To moramo pač nazvati nesramno zavijanje resnice in umazana sredstva za agitacijo v svoj prid. Kdor je dotični dopis čital, mora pač priznati, da je njegova zmisel bila vse kaj drugega kot to. Da pa ne bo nobenega nesporazumljenja več, moramo izjaviti, da je pri vseh takih opustitvah po došlih nam informacijah igralo glavno vlogo denarno vprašanje. Delniška pivovarna stoji namreč na stališču, da naj se gostilničar giblje kolikor mogoče prosto in zato je njen princip, da radi dovoljenega kredita gostilničar ne sme postati od nje odvisen. Ako bi hotela na ta način postopati, da bi gledala samo na to, da vsak gostilničar izrabi kredit do najvišjega zneska, kakor to delajo — kakor je splošno znano — marsikatero kartelirane pivovarne — potem bi imela lahko odjemalcev kolikor bi jih hotela. Dotični gostilničarji pa bi potem postali pravcati njeni hlapci in nič drugega. Ravno tega pa delniška pivovarna ne mara, ker hoče, da je gostilničarstvo prosto, ne pa zasužnjeno. Gospodje agitatorji! Ali vam bo morda tudi to služilo v agitacijo proti domači pivovarni?

Omare za led in druge mizarske potrebščine kupuje zaveden gostilničar pri domači tvrdki, ki uvažuje gostilničarsko stanovsko glasilo. Ta tvrdka je Simon Praprotnik v Ljubljani, ki inserira v našem listu.

Za vsakega gostilničarja je koristno, da ima za svoje goste kak zabaven in poučen časopis na razpolago, ker s tem privabi in pridržijo svoje goste. Posebno pripravni časopisi za goste so ilustrovani listi, ker slike vsak rad gleda. Drugi narodi imajo vse polno

takih listov, Slovenci pa imamo le eden edini časopis s slikami in sicer „Slovenski Ilustrovani Tednik“, ki izhaja vsak četrtek in priobčuje jako zanimive slike in zabavno čtivo. „Slov. Ilustr. Tednik“ bi naj ne manjkal v nobeni slov. gostilni in restavraciji, hotelu itd. Potrebno je, da ga naročite. Izhaja v Ljubljani in stane le 2 K. — Opozorjamo tudi, da priobčuje „Slov. Ilustr. Tednik“ „Kažipot za turiste, izletnike in letoviščarje“, kar je za povzdigo tujskega prometa zelo koristno. Ker je „Slov. Ilustr. Tednik“ razširjen po vseh slov. krajih in tudi na Hrvaškem, Bosni, Češkem, Moravskem, na Dunaju itd. in tudi v inozemstvu, bo slovenskim oz. slovanskim turistom, izletnikom in letoviščarjem gotovo zelo dobro služil. Kdor hoče torej opozoriti na svojo restavracijo oz. letovišče, naj se naroči na „Slovenski Ilustrovani Tednik“ in naj da oglas v njegov „Kažipot“. Opozorjamo na oglas.

Prijetnega pomladanskega popoldneva gost kaj rad posesti na vrtu pri čaši dobre kave. Zato je za gostilničarje dobro vedeti, kako se napravi najboljša kava, ki bo vsakemu ugajala. Odgovor je enostaven: s tem, da ji prideneš Kolinske kavne primesi. Kolinska kavna primes je namreč najboljši kavni pridatek, ker daje v najpopolnejši meri kavi tri lastnosti, brez katerih ne sme biti nobena kava, če hoče, da jo imenujemo „dobro“. Te tri lastnosti pa so: izvrsten okus, prijeten vonj in lepa barva. Omeniti je treba prav posebno, da je Kolinska kavna primes pristno domače blago iz domače Kolinske tovarne v Ljubljani. Mi moremo našim gostilničarjem izvrstno in pristno domačo Kolinsko kavno primes kar najtopleje priporočati!

Posebni vlak odhaja iz Ljubljane v Postojno ob 9 uri 20 minut dopoldne in pride v Postojno ob 11 uri 12 minut. Iz Postojne odhaja ob 6 uri 8 minut zvečer in pride v Ljubljano zvečer ob 7 uri 35 minut. Dolenjci imajo torej ugodno zvezo. Kamniški okraj pa se bo moral z vozovi vrniti domov.

Uspehi gostilničarske organizacije. Mnogokrat se sliši nasprotnike naše organizacije

povdarjati, da gostilničarske zadrage pri podeljevanju gostilniških koncesij nimajo nikaškega vpliva, ker se dandanes s temi koncesijami preveč baranta in dela politične kupčije. Vedno smo zanikali, da bi bilo temu res tako; nasprotno smo povdarjali, da je statistično dognano glede kranjske dežele, da se v 95% izrečejo obrtne oblasti v smislu mnenj zadrug. Da pa to našo trditev tudi podpremo, smo se odločili zato, da objavimo odslej naprej vse one slučaje, ki so posebno značilni za moč zadrage. Priznamo namreč, da se večkrat res pri deželni vladi izposluje vsled posredovanja gotove gospode večkrat koncesije, glede katerih so se izrekle zadrage proti podelitvi. Hvala Bogu pa v takem slučaju deželna vlada ni zadnja instanca in odloča tu trgovsko ministerstvo, ako zadruga ne odneha od svoje pravice. Pretečeno leto so naše zadrage dobile v 7 slučajih zadoščenje pred ministrstvom in tudi letos je že v edinem nam znanem slučaju, ki se je vodil do ministrstva, ministrstvo ugodilo pritožbi. Ljubljanska okoličanska gostilničarska zadruga se je namreč pritožila radi podelitve neke koncesije v Dravljah najprvo na deželno vlado, ki pa je rekurz zavrnila, češ da zadruga do tega rekurza ni bila upravičena. Proti temu odloku se je zadruga pritožila na trgovsko ministerstvo, ki je rekurzu ugodilo ter odloka I. in II. inštanca razveljavilo. Zadeva te koncesije ima za ozadje jako značilne simptome naših razmer in zato bomo o tej stvari gotovo še podrobneje spregovorili v našem listu. Za danes pa naj zadošča to.

Žganje — Likerji.

Domača tvrdka. Cene brez konkurence.

Pozor gg. gostilničarji!
Raznovrstno destilirano žganje najboljših vrst in fine likerje dobite pri

Gabrijelu Eržen-u v Zapužah,
pošta Begunje (Gorenj)
Pozor gg. gostilničarji

Domača tvrdka. Cene brez konkurence.

Žganje — Likerji.

Stopnjice, balkoni, ograje, stavenbeni okraski, spomeniki, kornita, betonski votli zidaki, porivalne plošče, kanalizacije itd.

Kranjska betonska tovarna

TRIBUČ & KOMP. LJUBLJANA

Pisarne, delavnice in skladišča na Tržaški 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.

Vsak gostilničar naj bi bil naročen na **„SLOVENSKI ILUSTROVANI TEDNIK“**, ki je najbolj zanimiv in zabaven slov. časopis. Za vsakega gostilničarja je potrebno, da ima za goste na razpolago „S. I. T.“ Stane četrtletno le 2 K in izhaja v Ljubljani.

Kažipot

za izletnike, turiste in letoviščarje.

Hoteliarje, gostilničarje, pa tudi obrtnike, trgovce in dr. opozorjamo, da bomo priobčevali v „Slovenskem Ilustrovanem Tedniku“ pod posebno rubriko „Kažipot za izletnike, turiste in letoviščarje“, kar bo velevažno za vsakogar, ki hoče izletnike, turiste in letoviščarje opozoriti na svoj hotel, svojo restavracijo, obrt ali trgovino.

„Slovenski Ilustrovani Tednik“ je vseslovenski list, ki ga čitajo po vseh slovenskih krajih pristaši vseh strank. „Slovenski Ilustrovani Tednik“ ni razširjen le po vsem slovenskem Štajerskem, Koroškem, Kranjskem, Goriškem, v Trstu in okolici, temveč ga imajo naročenega tudi v Istriji, Dalmaciji, Hrvaškem, Bosni, Srbiji in Bolgariji, na Dunaju, Češkem, Moravskem i. dr. Slovanskim in sploh vsem slovanskim izletnikom, turistom in letoviščarjem bo torej naš kažipot zelo dobrodošel.

Da omogočimo vsakomur, da da oglas v naš „Kažipot“, računamo jako po ceni, namreč enostojno za vsak cm visokosti 26krat priobčen (skoz pol leta) 11 K in 52krat (skoz celo leto) priobčen pa le 20 K. Prostor si lahko vsak izbere visok kolikor cm hoče, zadostuje pa 1 ali 2 cm tudi.

NAJBOLŠE sredstvo zoper stenice in drugo mrčes je

Morana.

Morana uniči stenice in golazen, terse naroči pri M. Skrinjar, Trst, ulica Ferriera 37./I. 2 steklenici staneta 3-20 K, pri večjem naročilu popust, trgovcem rabat.

Priporočajte in širite „Gostilničarski Vestnik“

Ugodna prilika za podjetnega gostilničarja!

V neposredni bližini Ljubljane tik poleg velikih tovaren

se prodaja hiša,

v kateri se izvršuje gostilničarska in špecerijska obrt. Pogoji zelo ugodni.

Naslov in podrobnosti pri upravnistvu: „Gostilničarskega Vestnika“

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

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 pihništvo in kompletne oprave za hotele, restavracije in gostilne. Specialist za prevleko biljarov.

Tovariši! Pri svojih izletih na Bled posečajte **PETERNELOV hotel**

TRIGLAV PRI KOLODVORU
Priporočajte ta hotel tudi svojim p. n. gostom.

Pivovarna „Škofjaloka“

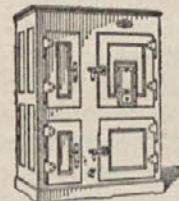
priporoča p. n. gg. gostilničarjem in občinstvu svoje **izborno marčno pivo.**

I. gorenjska rastlinska destilacija likerjev in žganjarna „FLORUS“

IVAN JEREB Sestranska vas (Gorenjsko)
priporoča razne likerje ter domača žganja, sadjevec, češpljevec, brinjevec itd.
Cene sortiranemu zaboju franko kron 47.—.
Uzorci so na razpolago.

Priznani krojaški salon za gospode
IVANA MAGDIČ-A, LJUBLJANA,
Miklošičeva cesta 8,
se priporoča za izdelovanje oblek.
Zaloga angleškega blaga.

SIMON PRAPROTNIK
stavbeni in pohištveni mizar v Ljubljani,
Jenkova ulica šte. 7.



priporoča p. n. gostilnič. svojo veliko zalogo vsakovrstnih

== **omar za led** ==

v poljubnih velikostih za pivovarne, restavracije, trgovine, delikatesne trgovine itd.

Velika zaloga gostilniških okroglih miz.

Čeniki zastoj in poštine prosto.

Cene najnižje.

Postrežba točna.

Vinska trgovina
Anton Müller-ja
v Domžalah,
priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, isterskih, hrvaških in štajerskih vinskih gorc ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.
Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

**KLEINOSCHEG-
DERBY SEC**

Gričar & Mejač

v Ljubljani, Prešernova ulica št. 9.

priporočata v veliki izbi po najnižji ceni

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

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

Mestna hranilnica ljubljanska

v Ljubljani, Prešernova ulica 3.

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

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

Proda se
== dobro ohranjeni ==
avtomat
na pihala.

Cena po dogovoru.

Avtomat je 2 m 70 cm visok in 1 m 15 cm širok.

Pojasnila daje

Miloš Kavčič, Dobropolje, Dolenjsko.

== **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.

Z vsemi v špecerijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže **gostilničarjem** najceneje in najsolidneje tvrdka
T. MENCINGER, Ljubljana,
vogal Sv. Petra in Resljeve ceste.

**Naročajte, ponudite,
zahtevajte in pijte le,**

Tolstovršsko slatino

grad, postajališče Guštanj, Koroško. Brzojavna postaja Streibeben.

Tam se nahaja tudi dobra gostilna in prenočišče. Prazne steklenice drugih voda se sprejmejo v polnitev. Cene nizke. Plakati, prospekti in ceniki na razpolago zastoj in franko.

Hotel „UNION“ v zdravilišču Dobrni (Neuhaus) pri Celju se pod ugodnimi pogoji proda.

Promet je izboren, ker leži hotel oddaljen samo 7 minut od toplic. S hotelom v zvezi je tudi mesarija. Prikupi se pa lahko tudi poljubno površino posestva k hotelu. Plačilni pogoji in druge podrobnosti pri

hranilnici in posojilnici v Dobrni pri Celju.



Ustanovljeno 1870.

Najizbornejši
inozemski

šampanjec

tvrdke Emil Kieslinger

Gösting pri Gradcu.

Edino zastopstvo za Kranjsko:

Stefan Hitzl, Ljubljana

IVAN KOS, gostilničar in mesar na Vrhniki

se priporoča cenjenim gostilničarjem za naročilo pristnih

kranjskih klobas

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

Ravnoram se proda poceni dobro ohranjeni godbeni avtomat.

Brivnica

ENG. FRANCHETTI,

Ljubljana, Sodna ulica št. 1

se priporoča p. n. gostilničarjem.



Najstarejša domača zlatarska tvrdka.

Zlatnina, srebrnina, juvelir in razne ure.

Popravila in nova dela se izvršujejo v lastni delavnici.

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

LUD. ČERNE

juvelir, trgovec z urami, zaprišeženi sodni cenilec
Ljubljana, Wolfova ulica 3.

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

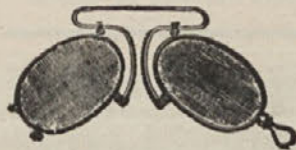
„Narodni hotel“ Postojna

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-



Zahtevajte cenik, pošljem ga zastoj.

nino in rebr-
nino, kakor
tudi optičnih
predmetov.
Zaloga
gramofonov
n raznih
plošč.

Štampilje

vseh vrst za urade, društva,
gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovalj kav-
čukovih štampilj.

— LJUBLJANA —

Stari trg št. 20.

Ceniki franko.



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

Valentin Mrak-ova restavracija

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

se priporoča slavni občinstvu, zlasti cen-
jenim tovarišem z dežele za obisk.
Izborna, zajamčeno pristna vina. — Vedno
sveže pivo. — Meščanska kuhinja. —
Dobra postrežba. — Zmerne cene.

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

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

Prevzema vsa steklarska dela pri cer-
kvah in stavbah.

Najsolidnejša in točna postrežba.

Tovarna peči in štedilnikov ANTONA KOVAČIČA

Vič pri Ljubljani št. 14 in Ljubljana, Sv. Ja-
koba trg 5 (gostilna g. Kovačiča),

priporočamo cenjenim tovarišem v mestu in
na deželi za naročila glede vseh v njegovo
stroko spadajočih del.

Keglje, kroglice in razna strugarjska dela

se dobi najceneje pri
JOS. OBLAKU, um. strugarju, Ljubljana,
Šelenburgova 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 pri-
poroča p. n. gostilničarjem kot specialist vsako-
vrstnih električnih naprav.

Sprejema tudi naročila na deželo.

Priznано najboljšje

rdeče in belo vino iz krških go-
ric grajščaka Ivana Globočnika
se toči v gostilni

FRANA KAVČIČA,

Ljubljana — Privoz št. 4.

kjer je na razpolago p. n. gostom
tudi najmodernejše kegljišče.

Restavracija „ZLATA RIBA“

Stritarjeva ulica 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 št. 256.

priporoča p. n. gostilničarjem svojo
veliko zalogo zajamčeno naravnih vin
iz dolenskih, goriških, istrskih in šta-
jerskih vinskih gor.

Prva kranjska izvozna pivovarna Vrhnička priporoča svoje izborne izdelke.

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

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

Lenasi & Gerkman v Ljubljani.

Kamgarn in sukno za moške obleke. Novosti za damske obleke in bluze vseh vrst. Perilna svila, cefir, delen, kreton, rips i. dr.

Za gostilničarje in hotelirje popust.

Umetna knjigoveznica **Fr. Breskvar**

Ljubljana, Francovo nabrežje
priporočila nanovo vpeljano izdelovanje okvirjev in passepourt za slike. Velika izbira okvirjev. Tiskanje trakov po najnižji ceni. Zaloga vsakovrstnih elegantnih platnic.
Cene zmerne. Točna postrežba.

Avg. Agnola, Ljubljana

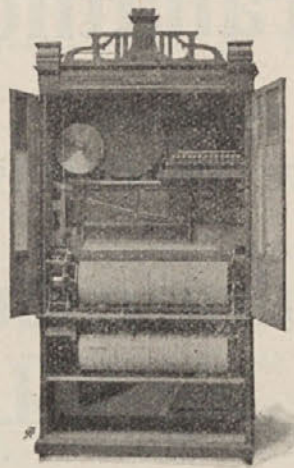
Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.

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

Tovariši! Gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

Za gostilničarje in kavarnarje,



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

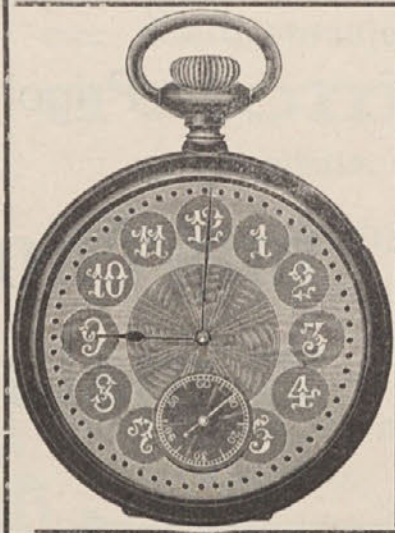
S. Kmetetz

v Ljubljani

Kolodvorska ul. 26

Spécialité en montres de Précision.

H. Suttner, Ljubljana.



Lastna tovarna ur v Sviči.

Tovarniš. znamka „IKO“

Največja zaloga ur, zlatnine in srebrnine.

Solidna in dobra postrežba.

Ceniki zastoj in 1000 1000

Pivovarna Mengeš

ustanovljena leta 1818.

JULIJ STARE

Zaloga v Ljubljani, Metelkova ulica št. 19.

Telefon št. 248.

priporočila svoje izborna vležano marčno, dvojno marčno in bavarsko pivo v sodčkih in steklenicah.

I. Kranjska tov. mineral. voda in brezalkoholnih pijač r. z. o. p.
Slomšekova ulica št. 27
priporočila 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 zadrugaške tvrdke.

Cene zmerne!

Stenski plakati na razpologo.

Fotografični atelier „VIKTOR“ v Ljubljani

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

se priporočila slavnemu občinstvu na deželi za izvršitev modernih portretov.

Sprejema tudi naročila na deželo.

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

Priporočamo tudi gostilno

PRI „LEONU“

Florijanska ulica 6, kjer se dobi dobra jed in pijača.

Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

priporočila 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 gnojico, peči, štedilnike in poljedelska orodja, kuhinjske potrebščine, omare za led, pipe za pivo in vino, priprave za pivotoč na zrakotlak, trpežne ročke za prevažanje mleka, traverze, železniške šine, nagrobne križe ter vse ključavničarsko, kovaško, kleparsko, tesarsko in mizarsko orodje vedno v zalogi.

V „Narodni kavarni“ v Ljubljani,

igra vsak večer

elitna dunajska damska godba.

Za obilen obisk se priporočila

FRAN KRAPEŠ.

Modna in športna trgovina

P. MAGDIĆ, Ljubljana

Nasproti glavne pošte

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

Šerpe iz svile in čipk,

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

Perilne volnene in svilnate bluze

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

Oddelek za gospode:

Klobuki, cilindri, slamniki, čepice.

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