

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

List izhaja mesečno dvakrat in stane
celoletno K 6.—
polletno » 3.20
četrletno » 1.60
posamezne številke po —30

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

Strokovni list za povzdigo in napredek gostilničarstva.

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

Uredništvo in upravništvo
v Ljubljani, Gradišče 7.

☞

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

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

Leto II.

V Ljubljani, dne 11. julija 1912.

Št. 13.

Gostilničarska zadruga za cerkniški sodni okraj.

Z zadovoljstvom moramo konstatirati, da zanimanje za našo stanovsko organizacijo po deželi narašča in da v krajih, za katere še ne obstajajo stanovske organizacije, posamezni tovariši pridno delujejo na to, da se ustanove čim prej zadruga. Vedno bolj se bližamo onemu trenutku, ko bomo lahko s ponosom vskliknili: Sedaj je cela dežela organizirana.

Tudi gostilničarji v cerkniškem sodnem okraju so se že dalj časa zanimali za ustanovitev stanovske organizacije in je pripravljala dela prevzel g. Ivan Strgulc iz Cerknice, ki je sklical sestanek radi domenka, ali naj se ustanovi zadruga ali ne, na pondeljek 24. junija. Njegovemu vabilu se je odzvalo nad 30 gostilničarjev in gostilničark, dočim se jih je mnogo opravičilo, da se ne morejo udeležiti sestanka radi košnje, da pa se strinjajo in soglašajo z vsemi sprejetimi predlogi in sklepi.

Gosp. Strgulc je ob 3. uri otvoril sestanek, pozdravil došle ter se jim zahvalil za prihod. Pri tem je omenil, da je vabil pismeno na sestanek 94 strank, da pa je glede treh dobil uradna poročila, da so odšli iz dežele. Nekateri so že pismeno pritrtili ustanovitvi zadruga. Nato predstavi navzočim našega urednika kot zastopnika in odposlanca „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ in končno

prosi, naj se stavi predlog glede predsednika današnjemu sestanku. Navzoči soglašajo v tem, da naj je sklicatelj g. Strgulc tudi predsednik sestanka, katero izvolitev ta sprejme z zahvalo ter nato imenuje za zapisnikarja našega urednika, za overovatelja zapisnika pa g. župana Ivana Lavriča iz Cerknice in g. Maksa Domicela iz Rakeka.

Po teh formalnostih govori naš urednik obširneje o pomenu organizacije sploh, zlasti pa o namenu in zahtevah gostilničarske stanovske organizacije sploh. Vsi oni stanovi, ki so že zdavna spoznali vrednost stanovske organizacije, so že dolgo časa organizirani in se jih za to danes tudi povsod uvaža. Gostilničarska obrt je nekdanj slovela kot „zlata obrt“. Zato je le malokateremu prišlo na um, da je tudi ta stan treba organizirati. Še-le poslabšanje gospodarskega položaja je dalo nekaterim misliti in za to se naša organizacija še-le v zadnjem času razvija.

Pri organizacijah poznamo dve vrsti, namreč takozvane proste in prisilne organizacije. Proste organizacije temeljijo na društvenem zakonu, prisilne pa na določbah novega obrtnega reda. Pri prostih organizacijah je članstvo prostovoljno, pri prisilnih pa se mora manjšina ukloniti večini, z drugimi besedami, tu mora biti član vsak pripadnik dotičnega stanu. Gostilničarske zadruga spadajo med prisilne organizacije.

Povsod je pred ustanovitvijo treba razmotrivati vprašanje, kake koristi se ima od organizacije in koliko to stane?

Preobširno bi bilo vse koristi navajati; zato se govornik dotakne samo vpliva zadruga pri podeljevanju novih gostilniških koncesij, pravice rekurza v slučaju, da se podeli koncesija proti njenemu mnenju, in postopanju napram umazani konkurenci s strani vinotočev, branjevcev itd. Nato omenja splošne zahteve gostilničarstva, kakor moderno preureditev policijske ure, odstotke pri prodaji tobaknih izdelkov, dokaz vsposobljenosti za gostilničarsko obrt, urejeno vajeništvo, koncesijoniranje prodaje žganja v trgovsko običajno zaprtih steklenicah in piva v zaprtih steklenicah. Pri tem povdarja tudi, da je vsaj za našo deželo dosega gostilničarska organizacija, da se lansko leto niso zvišale cene piva s strani pivovar.

Povsod velja načelo, da je mogoče doseči uspehe le z združenimi močmi, torej tudi v gostilničarski obrti. Ako pa se hoče doseči najpovoljnejše uspehe, je treba, da načeljujejo organizaciji delavni, za stan vneti možje, ki se ne ozirajo ne na levo, ne na desno. Politika in strankarstvo sta pri tej organizaciji že vnaprej izključena. V tem trenutku namreč, ko bi našla ta dva pot v organizacijo, je vsako uspešno delo nemogoče.

Drugo vprašanje je, koliko taka organizacija stane. To pa je od članov samih odvisno.

Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

c) L u n c h.

(Angleško ali ameriansko predkosilce.)

Opoldanski obed imenujeta Anglež in Amerikanec lunch ali luncheon. Lunch se razlikuje od našega kosila v tem, da prvič ni glavni obed in drugič, da je sestavljen le iz malo jedi, kar ima svoj vzrok v tem, da povzije Anglež že pri breakfastu (prvem zajtrku) več jedi. Lunch obstoji večinoma samo iz ribe in ene mesne jedi, močnate jedi ali krema in sira. Vendar nudijo v velikih amerianskih hotelih pred ribo včasih clams (=klemis, t. s. različne vžitne školjke), event. tudi ostrige, dalje juho in potem side-dishes (=sajd-dišes, t. s. predjedi) n. pr. kavijar, sardine, sardele, anšovije, marinirane sterlete, tune ali makrele v olju, zeleno, vležane dinje (melone) itd. Konec obeda tvori potem navadno krasno ameriansko sadje, po katerem vžijejo še čaj ali kavo, tudi vino ali pivo.

Perutnina, slanina, jezik, roastbeef i. dr. se servira v angleških restavracijah navadno v celih kosih. Ako je natakar, kateremu je poverjeno razkosanje (Carver = Karver), ali gost sam si od tega odrezal svoj del, potem se postavijo mrzle plošče na vsakem angleškem restavrantu nahajajoči se bufet, gorke pa se

nesejo ali na Joint-table (=žojnt-tabl, t. j. z vročo vodo segreti velika plošča za pripravljanje) ali nazaj v kuhinjo. Da bi se gost pri rezanju zarezal ali z rezanjem kos mesa skvaril, se ni bati; istotako mora biti na Angleškem natakar dobro izvežban v razkosanju. Po angleških Fruit-Tarts (=fruttarts, to je v testo zavito in dušeno sadje) se pogostoma vživa Chester (=šestr) ali Stilton (=stilt, t. j. angleški sir) ali tudi pumpernickel (=rženjak), graham (=greham) in črni kruh s sirovim maslom.

Sir se servira vedno v celih ali večjih kōsah. Pusti se gostu, da si ga sam vzame poljubno količino.

Ker se med Angleži in Amerianski nahaja mnogo pripadnikov društev zmernosti,* ki nikdar ne pijejo piva ali vina ali druge opojne pijače, marveč k večjemu limonado, kavo, čaj, čokolado i. dr., se ne smemo čuditi, ako kateri teh gostov n. pr. zahteva juho in roastbeef s čokolado ali kavo ali lemon-squash (limonado).

B. Serviranje navadnega kosila.

Navadno meščansko kosilo obstoji pri nas v Avstriji povečini iz juhe, govedine, pečenke in močnate jedi. To je naš glavni obed, zatorej naš diner. Glede pogrinjanja miz glej poglavje VII. „Kako se pogrinjajo mize“.*

* Ljudstvo jih nazivlje „temperenclerje“ ali „Teetotalerje“.

** Ako se vsede k majhni, za dve ali tri osebe pripravljeni mizi samo en gost, potem naj se odstrani za drugo, odnosno tretjo osebo pripravljen servis, da se pridobi več prostora za serviranje. (Dalje prih.)

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.

Navadno je, da sprejemnina zadošča za dolgo vrsto let. Ako pa katerikrat proračun izkaže primanjkljaj, je letna doklada tako malenkostna, da se ne da primerjati niti z daleka s sedaj običajnimi letninami drugih organizacij, katerih član mora biti gostilničar vsled svojega obrta, od česar pa pravzaprav nima nikakih gospodarskih koristi.

Končno stavi predlog: Na današnjem sestanku zbrani gostilničarji cerkniškega sodnega okraja se strinjamo s tem, da se naj ustanovi za ta okraj gostilničarska zadruga. Ta predlog je soglasno sprejet.

Nato se preide k čitanju vzornih pravil, ki jih pojasnuje naš urednik. Končno se odobre soglasno vzorna pravila s sledečimi dodatki:

Zadruga obsega celi cerkniški sodni okraj in ima svoj sedež v Cerknici.

Pravica glasovati in voljen biti je odvzeta tistim članom, kateri in dokler so s plačilom zadrugne doklade na dolgu.

Učna doba za vajence znaša 2 leti; sprejemnina se določi s 4 K, istotako oprosnina s 4 K.

Članom ki navadno ne delajo s pomočniki, ni dovoljeno imeti hkratu po več nego k večjemu enega vajenca, članom pa, ki delajo s pomočniki, smejo imeti za vsaka dva pomočnika po enega vajenca več.

Inkorporacijska pristojbina znaša za nove člane K 10.

Zadrugno načelstvo sestoji iz zadrugnega načelnika, njegovega namestnika in zadrugnega odbora, ki šteje 6 članov in 3 namestnike. Načelnik, dva odbornika in en namestnik morajo stanovati v Cerknici.

Pri volitvi pripravljalnega odbora so izvoljeni soglasno za načelnika g. Ivan Strgulc iz Cerknice, za podnačelnika g. Ivan Žumer iz Cerknice, za odbornike gg. Ivan Lavrič in Andrej Zgonc iz Cerknice, Makso Domicelj iz Rakeka, Franc Ponikvar iz Št. Vida pri Cerknici, Jakob Marolt iz Žirovnice in Jakob Knap iz Begunj, za namestnike pa gg. Anton Werli iz Cerknice, Ivan Ogrinc iz Grahovega in Fran Gnezda iz Unca.

S tem je bil tudi dnevni red izčrpan, ker se k raznoterostim ni nihče priglasil. Sestanek je bil ob 1/25 zaključen.

Naša organizacija se vsled tega pomnoži zopet za okroglo 100 mož in tako se že bližamo impozantni številki 3000.

Vseslovanski gostilničarski shod v Pragi.

Zlata Praga je bila zadnje dni junija in prve dni julija torišče velikanskih slavnosti. Nekak uvod k tem slavnostim je bil vseslovanski gostilničarski shod, katerega se je v celem udeležilo do 1000 oseb. Udeležili so se shoda razven gostilničarjev iz Češke, Moravske in Šlezije tudi odposlanci Slovencev in Hrvatov, dočim so Poljaki svoje prijave v zadnjem trenutku preklicali, kakor sploh korakajo Poljaki povsod svoja pota.

Slovensko gostilničarsko zvezo so zastopali predsednik zveze g. Vinko Ogorelec, član odbora g. Lavoslav Bučar ter naš urednik Mencinger. Ti trije so se pripeljali v Prago v torek dne 25. junija popoldne ob 1/23 skupno s hrvatskimi odposlanci in se takoj odpeljali v hotel Central, kjer so se jim nakazala stanovanja.

Zvečer ob 7. uri je bil pozdravni večer v Smetanovi dvorani reprezentalnega doma v Pragi, kjer se je zbralo številno zastopnikov slovanskega gostilničarstva. Smetanova dvorana je gotovo najlepša dvorana v celi Avstriji kakor je sploh reprezentančni dom v Pragi na

svetu. Stane namreč samo 12 in pol milijonov kron. Uredba restavracije in kavarne v tem domu je znamenitost prve vrste in zato moramo vsakemu slovanskemu gostilničarju, ki pride kedaj v Prago, najtopleje priporočati, da si ne pozabi ogledati te znamenitosti.

Pri pozdravnem večeru sta sodelovala popolna sokolska zletna godba in pevsko društvo »Malát« iz Smichovega. Pozdravne govore je otvoril predsednik jednote zvez gosp. Josip Vlček. Pravi pozdravni govor pa je govoril generalni tajnik organizacije g. dr. Ciril Vlk, ki je pozdravil Slovence v slovenskem in Hrvate v hrvaškem jeziku.

Tem pozdravom so sledili razni drugi pozdravi. Bilo bi pa preobširno, ako bi vse navajali. Navajamo samo, da se je za pozdrav v imenu slovanske gostilničarske organizacije zahvalil v slovenskem jeziku naš urednik, ki je v svojem govoru povdarjal, da prinašajo današnji odposlanci zborovalcem iskrene pozdrave stanovskih tovarišev iz edinih slovanskih alpskih dežel, da so se vabilu radi odzvali, ker so jim Čehi s svojim žilavim delovanjem vzgor tako na polju prosvete kakor tudi narodnega gospodarstva. Zato tudi upajo Slovenci, da bo to zborovanje rodilo sadove, ker bodo sklepi odposlani na prava in pristojna mesta.

Pri tej priliki so bili slovenski zastopniki najživahneje pozdravljeni, ploskanju ni hotelo biti ne konca ne kraja, posebno še, ker je godba po končanem govoru zaigrala slovensko himno »Naprej!«

Pravo delo se je začelo šele v sredo. V različnih dvoranah trgovske in obrtne zbornice so namreč začele zborovati organizatorična, obrtnopravna in gospodarska sekcija in sicer že ob 8. zjutraj.

Na dnevnem redu so bile najrazličnejše zahteve gostilničarstva. Izkazalo se je pri tem, da ima gostilničarski stan po celi Avstriji enake težkoče in boje za svoj obstanek in za okrepitev svoje gospodarske pozicije.

Naše gostilničarstvo gotovo zanima pred vsem, kaj se je specijelno zahtevalo s slovanske strani. Za poročevalca je bil določen g. Bučar, ki je podal pri tej priliki približno sledeči referat:

Slovenci vidimo, da se imajo naši stanovski tovariši po drugih slovanskih kronovinah v Avstriji boriti skoraj z enakimi težkočami kot mi. Zato imamo Slovenci tudi mnogo zahtev, ki pa soglašajo z vašimi. Torej bi bilo odveč navajati jih posebej, ker bi to pomenilo le ponavljanje.

Pač pa teži nas Slovence zlasti ena okolnost, glede katere mislimo, da se imamo proti njej boriti edini, in to je čudno postopanje obrtnih oblasti pri podeljevanju gostilniških koncesij. Vedno bolj se ponavljajo slučajji, da se stare koncesije, kadar bi se imele podeliti potomcem, ali prav temeljito prikrajšajo ali pa sploh ne podelje, češ da ni za nje krajevne potrebe, dočim najdejo obrtna oblastva za popolnoma nove koncesije le prehitro krajevno potrebo. Skratka, pri nas se pri podeljevanju gostilniških koncesij ne vpoštevata dejanskega položaja, pri nas je podeljevanje gostilniških koncesij že politično mešetarjenje.

K temu se pridružujejo še navodila deželne vlade kot obrtne oblasti druge inštanice. Ta navodila bijejo pravici naravnost v oči in oropajo gostilničarja najenostavnejših državljan- skih pravic.

Da se nadaljno tako postopanje omeji in odpravi, je treba natančnih in določnih zakonskih določb, treba je spremembe obrtne reda, odnosno dostavkov, s katerimi se obrtnim oblastvom natančno določa, kako smejo postopati.

Ako se po drugih kronovinah ne postopa tako, s tem še ni rečeno, da se ne bi pričelo postopati podobno. To pa je treba zabraniti. Zabrani pa se, ako se stori vse potrebne korake v smislu naslednje resolucije:

Na I. vseslovanskem avstrijskem gostilničarskem shodu v Pragi dne 26. junija 1912 zbrani gostilničarji smatrajo dosedanje postopanje obrtnih oblasti pri podeljevanju gostilniških koncesij za krivično in gostilničarstvu škodljivo. So namreč naziranja, da je pri podeljevanju gostilniških koncesij edino merodajno mnenje gostilničarskih zadrug in občinskih zastopov in da bi se proti mnenju teh korporacij ne smela izdati nobena nova gostilničarska koncesija. Nasprotno smatrajo današnji zborovalci za veliko krivico dejstvo, da posamezna obrtna oblastva prikrajšavajo pri na potomce prenešenih koncesijah nekatere pravice in najsi bodo te podedovane ali pa v prilog potomcev odložene. Zlasti se to tiče prikrajšanja žganjetoča. Vsled teh prikrajševanj namreč trpe potomci občutno škodo.

Edino od pomoč proti tem razmeram uvidevajo današnji zborovalci v spremembi obrtne reda in zato zahtevajo, da se § 18. obrt. r. spremeni v toliko, da imajo gostilničarske zadruge pravico rekurza tudi v slučaju, ako se koncesijska prošnja kljub priporočilnemu mnenju zadruge odkloni s strani obrtne oblasti. Zato naročajo današnjemu predsedstvu, da pričujočo resolucijo predloži na kompetentna mesta, pred vsem obrtnemu svetu trgovskega ministrstva.

Resolucija je bila v odseku soglasno sprejeta.

Podobno kakor ta zadeva so obravnavale v odsekih tudi druge zadeve in tako je bilo do 1/4 na 11. uro že sprejetih številno resolucij.

Izpred palače trgovske in obrtne zbornice so se odpeljali zborovalci skupno s tramwayem na strelski otok, kjer je bilo v veliki dvorani prvo slavnostno plenarno zborovanje. Zborovanje je otvoril predsednik Vlček, ki je najprej prečital številno došle brzozjavne pozdrave, med drugimi tudi Kranjske trgovske in obrtne zbornice ter nato prešel do zborovanja samega. V sekcijah predlagane resolucije so bile sprejete soglasno.

Glede organizacije gostilničarskega stanu je najvažnejše ona, da naj se izvrše vsa potrebna dela, da je l. 1913 že ustanovljena slovanska gostilničarska zveza v Avstriji.

Ako navedemo, da sta se udeležila zborovanja tudi gg. Penz in Bulka kot zastopnika državne gostilničarske zveze na Dunaju, s tem vršimo le časnikarsko dolžnost.

Po zborovanju je bil skupni obed na strelskem otoku, ob 3. uri pa so se podali zborovalci na Staroměstsko radnico, kjer jih je pozdravil župan praški g. dr. Groš, goste obdaril z razglednicami in spominskimi knjigami ter jih nato pozval, naj si ogledajo to zgodovinsko zanimivo hišo.

Zvečer ob 7. je bil slavnostni banket na Žofinskem otoku, katerega se je udeležilo nad 700 oseb. Vsak gost je dobil usnjato etui za cigare, na katerem je bil z zlatimi črkami natisnjen sledeči menu:

Kraljeva juha.
Losos z majonezo.
Boeuf, fino obložen.
Gos — Salata.
Mandeljev puding.
Sladoled.
Kava.

Razumljivo je, da so se pri tej priliki spregovorile najrazličnejše napitnice. V imenu slovanskih zastopnikov je pri tej priliki napil naš urednik navzočim damam - gostilničarkam, ki tudi pri gostilni tri vogale podpirajo.

Proti polnoči je bil banket končan. Ko so si udeleženci ogledali še za drug dan pripravljeno razsvetljavo, so se razšli. Čakalo jih je namreč še delo drugega dne.

V četrtek so se najprej nadaljevale razprave v vseh treh sekcijah, ob 11. uri pa je bilo v Smihovskem »Narodnem domu« drugo plenarno zborovanje, na katerem so se podobno kakor prejšnji dan sprejele po odsekih predlagane resolucije.

Po zborovanju je bil skupni obed v »Narodnem Domu«. Kot veličasten zaključek tega važnega zborovanja pa je bila zvečer slavnostna predstava »Psohlavcev« v Národnem divadlu.

Praga je pri tej priliki praznovala tudi velikanske sokolske slavnosti. Ne samo zborovanje, marveč tudi pogled na to, kako so praški gostilničarji obvladovali te dni velikanski naval — bilo je namreč preko 300.000 tujcev v Pragi — je bilo zanimivo za vsakega po napredku stremečega gostilničarja. Zato je le škoda, da slovenska delegacija ni bila številnejša, kajti kar se je te dni slišalo, še več pa videlo, se ne da preplačati z ozirom na praktično vrednost za gostilničarja.

Nadejati se je, da bo ta shod rodil čno, kar si je začrtal kot svojo glavno nalogo, namreč s pomočjo tesne organizacije doseči gospodarsko osamosvojitvev in podkrepitev gostilničarskega stanu.

Dokaz vsposobljenosti.

Dolgoletna zahteva gostilničarstva, namreč da naj se zahteva s strani obrtne oblasti za izvrševanje gostilničarske obrti podobno kakor pri rokodelskih obrtih dokaz vsposobljenosti, se končno vendarle vresniči. Seveda s tem, kar sedaj dobimo, še nikakor ne moremo biti zadovoljni. Treba bo še nadalje delovati in ne prej mirovati, dokler ni dokaz vsposobljenosti splošno obvezen.

Za danes se moremo s to zadevo pečati le v toliko, v kolikor imamo gotovega pred seboj. Gotovo pa se povrnemo še ponovnokrat k zadevi sami.

Trgovsko ministrstvo je izdelalo l. 1910 načrt zakonske predloge za ministerijalno naredbu, glasom katere se zahteva za gotove kraje v smislu § 23. obrt. reda za pridobitev lastne gostilniške koncesije dokaz vsposobljenosti. Gostilničarske organizacije iz vsega početka niso bile zadovoljne s tem načrtom, ker je preveč omejen, in so zato izdelale nov načrt v smislu zahtev gostilničarskega stanu ter ga predložile trgovskemu ministrstvu.

O obeh načrtih se je potem razpravljalo v odseku obrtne sveta in končno je prišla cela zadeva dne 10. junija t. l. pred plenum obrtne sveta v trgovskem ministrstvu. Pozneje podrobno navedeni načrt je bil v tej plenarni seji sprejet z 42 proti 14 glasovom. Zato lahko trdimo, da sprejeti načrt postane v najkrajšem času zakonita določba, da se torej v najkrajšem času uvede vsaj za gotove kraje glede gostilničarskega obratovanja dokaz vsposobljenosti.

Da se lahko vidi, kake spremembe nastanejo vsled nove ministerijalne naredbu, je najbolje, ako navedemo glede glavnih točk dobesedno besedilo načrta. S to naredbu se ugotovi:

Koncesija za izvrševanje v § 16, odstavek 1., lit. b) do g) obrtne reda naštetih pravic gostilničarskega in krčmarskega obrta se sme podeliti v naslednjem odstavku navedenih mestnih okrožjih samo takim prosilcem, ki doprinejo v § 2. predpisani dokaz posebne vsposobljenosti.

Ta mestna okrožja so:

1. Celokrajno državne prestolice Dunaj in okolice.
 2. Celokrajno mestno okrožje deželnega stolnega mesta Inomost.
 3. Celotno razširjeno okrožje kraljevega stolnega mesta Prage s predmestji.
 4. Okrožje mesta Reichenberg.
 5. Okrožje mesta Ustje ob Labi.
 6. Okrožje mesta Karlovi vari.
 7. Okrožje deželnega stolnega mesta Brno.
- § 2. te naredbu pa ugotavlja:

Prosilci za koncesijo za izvrševanje ene ali več v § 16. odstavek 1. lit. b) do g) obrtne reda naštetih pravic morajo dokazati v teh mestnih okrožjih poleg splošnih pogojev za samostojno izvrševanje obrta in v §§ 18 in 19 obrtne reda zahtevanih posebnih pogojev petletno praktično poslovanje in sicer v kateremkoli gostilničarskem ali krčmarskem obrtu (§ 16 lit. a) do g) obrt. reda) bodisi kot upravičen samostojen lastnik obrta ali obrtnooblastveni priznani najemnik ali namestnik, bodisi kot vajenec ali pomočnik ali kot nastavljenec za višja poslovanja v takem obrtu.

Krajsanje normalne dobe praktičnega poslovanja skozi pet let nastopi:

Za absolvente višje strokovne šole za gostilničarje, hotelirje in kavarnarje na Dunaju za tri leta;

Za absolvente strokovnih nadaljevalnih šol za gostilniško in krčmarsko obrt za dve leti in za absolvente strokovnih tečajev za gostilniško in krčmarsko obrt, ako so taki tečaji odobreni od nadzorovalne oblasti, za eno leto.

Tako torej zakonski načrt, ki — kakor rečeno — v kratkem stopi v veljavo.

S to pridobitvijo gostilničarstva v splošnem ne more biti zadovoljno, najmanj pa slovensko gostilničarstvo. S tem pridobi namreč samo gostilničarstvo v prej navedenih 7 mestih.

Marsikdo se morda čudi, zakaj niso sprejeta v to naredbu večja mesta kakor Gradec, Trst, Lvov, Ljubljana itd. Razumeli pa bodo to takoj, ako omenimo, da ima samo prej navedenih sedem mest lastne gostilničarske strokovno-nadaljevalne šole.

Član obrtne sveta g. Franchetti je n. pr. zahteval tudi pritegnitev Ljubljane, Bleda in Postojne, toda ministrstvo se najbrž ne bo za sedaj na to oziralo.

Eno pa je jasno iz tega načrta in to je:

Za gostilniško obratovanje se doprinejo dokaz vsposobljenosti s tem, da se pet let deluje praktično v tem obrtu.

Ministrstvo hoče ob enem z vpeljavo dokaza vsposobljenosti pospešiti strokovno šolstvo glede gostilniškega obrta.

To dvoje moramo imeti pred očmi.

Ako dosežemo n. pr. stalne strokovne tečaje za gostilničarsko in krčmarsko obrt v Ljubljani za celo deželo, potem tudi ne bo moglo ministrstvo več izločevati naše dežele od te udobnosti.

Na gostilničarstvu samem je torej ležeče, da spopolni to, kar je danes še pomanjkljivega, kar danes ne zadovoljuje.

In ravno v tem oziru čaka še našo organizacijo glavno delo.

Vprašalnica.

Vprašanje št. 47.:

Kdo ima pravico podeljevati dovoljenje za prekoračenje policijske ure? Kam moram nasloviti morebitno pritožbo? Kak je položaj glede licence za ples?

Odgovor:

Policijska ura spada v smislu naredbu ministrstva v obrtnopolicijsko področje obrtnih

oblasti po § 54 obrt. reda. Vsled tega morajo izdajati dovoljenje za prekoračenje policijske ure v lastnem delokrogu le okrajno glavarstvo kot obrtna oblast prve instance, oziroma županstvo v prenešenem delokrogu.

V slučaju, da je glavarstvo izročilo županstvu podeljevanje dovoljenja za policijsko uro in da Vam županstvo ne mara izdati takega dovoljenja, potem imate pravico pritožbe na okrajno glavarstvo.

Izdaja licenc za ples pa spada v smislu § 28 al. 7 novega občinskega reda v področje npravnostne policije v lastnem delokrogu občine in imate v slučaju, da Vam županstvo take licence ne podeli, pravico pritožbe na deželni odbor in ne na okrajno glavarstvo.

Ker je v naši deželi splošna gonja proti plesom in ker stoji deželni odbor na stališču, da brzojavnih pritožb ne rešuje, razvidite iz tega, da je gostilničar glede plesnih prireditev izročen na milost in nemilost županstva, odnosno deželnega odbora.

Vzemimo samo primero. V četrtek ste za prosili pri županstvu za podelitev plesne licence za nedeljo. Županstvo Vam še-le v soboto prošnjo neugodno reši. Imate pravico pritožbe; ker pa je le malo časa, Vam ne preostaja drugega, kakor da se brzojavno pritožite na deželni odbor. Deželni odbor Vam odgovori, da brzojavnih pritožb ne rešuje. Vsled tega mora odpasti ples, ako se nočete izpostaviti nevarnosti, da Vas kazenski senat županstva prav občutno ne kaznuje v smislu dvornega dekreta iz l. 1827.

Zato Vam drugega ne moremo priporočati, da prosite za plesno licenco vsaj osem dni prej in da zahtevate takojšnjo rešitev Vaše prošnje, da imate potem še čas za pritožbo. Seveda je vprašanje in sicer zelo kočljivo, ali bo deželni odbor Vašo pritožbo ugodno rešil, ker je principijelno proti plesom.

Iz tega pa tudi razvidite, kako dobroto pomenja novi občinski red za gostilničarsko obrt. Zdravi!

Razno.

Z današnjo številko prestopamo v drugo polletje. Zato prilagamo položnice vsem onim, ki so nam nakazali dosedaj samo polletno naročnino, kakor tudi vsem onim, ki nam naročnine sploh še niso poravnali. Vljudo naprošamo vse te, da nam čim prej nakažejo naročnino, ker imamo tudi mi svoje obveznosti napram tiskarni in ker se naročnina na liste povsod plačuje vnaprej. Naročnina je itak malenkostna, posebno ako se uvažuje, da je »Gostilničarski Vestnik« stanovsko strokovno glasilo. Celoletna naročnina znaša 6 K, polletna pa 3 K 20 h.

Razpis nagrade za tisočega letoletnega naročnika. Že v zadnji številki smo naznanili, da se je naše upravništvo odločilo razpisati nagrado za tisočega letoletnega naročnika. Danes nam je k temu razpisu dodati: Nagrada tisočemu naročniku je pravi japonski servis za čaj v vrednosti petdesetih kron. To nagrado dobi oni naših naročnikov, od katerega sprejmemo kot tisočega letoletno naročnino za l. 1912. Pri tem je vse eno, ali je dosedaj poravnal že polletno naročnino in sedaj poravnava samo še naročnino za drugo polletje, ali pa da poravnava zaostalo letoletno naročnino. Glavni pogoj je, da je naročnina, odnosno poštno obvestilo o plačani naročnini najkasneje 20. julija 1912 v rokah upravništva. Ako bi se z 20. julijem ne doseglo 1000 plačanih letoletnih naročnikov, potem tisoči letoletni naročnik nima pravice zahtevati od našega upravništva nagrade. Zato samo priporočamo vsakemu v njegovem lastnem interesu, da se nemudoma posluži priložene poštno položnice in nam nakaže naročnino. Upamo, da si bo skušal vsak s hitrim naznanilom naročnine pridobiti nagrado.

Članom gostilničarske zadruge v Železnikih v vednost! Načelstvo gostilničarske zadruge v Železnikih opozarja tem potom zadnjič vse one člane, ki še niso plačali sprejemnine in doklade v skupnem znesku per K 23.50, da to zanesljivo store najkasneje do 20. t. m. Drugače bi bilo načelstvo primorano dne 21. julija z vlogo na c. kr. okrajno glavarstvo zahtevati, da se ti zaostanki s strani glavarstva izterjajo upravnim putem. — Nadalje sporoča načelstvo vsem svojim članom, da se je sodavičar g. Jakše v Železnikih z ozirom na sklep zadnjega občnega zbora zavezal oddajati od 1. julija 1912 naprej zaboj sodavice s 25 steklenicami za K 2.— in zaboj pokalic s 25 steklenicami za K 2.30 postavljeno na dom.

Gostilničarska zadruga na Vrhniki. Ustanovni občni zbor gostilničarske zadruge na Vrhniki se vrši v ponedeljek dne 15. t. m. popoldne ob 3. uri v prostorih tamošnje šole. Dnevni red obsega: 1.) Ustanovitev zadruge. 2.) Volitev načelstva. 3.) Sklepanje o pristopu k »Deželni zvezi gostilničarskih zadrug na Kranjskem«. 4.) Raznoterosti. Ustanovnega občnega zbora se udeleži zadružni instruktor g. dr. Blodig iz Trsta in kot zastopnik zveze naš urednik.

Gost ni zadovoljen, če dobi slabo kavo, in zabavlja. Lahko nastanejo tudi neprijetne scene. Temu se izognete najlože na ta način, da servirate gostu dobro kavo; to pa napravite na ta način, da ji pridenete Kolinske kavne primesi. Kolinska kavna primes je namreč najboljši kavni pridelek in daje kavi izborn okus, prijeten vonj in lepo barvo ter mora zaradi teh svojih lastnosti vsakemu, tudi največjemu izbirčnemu, ugajati. Jasno je torej, da je najbolj pametno, da rabimo Kolinsko kavno primes. Pa tudi narodna dolžnost je to, kajti Kolinska kavna primes je pristno domače blago. In domače blago kupovati je dolžan vsak, ki se šteje za zavednega Slovenca. Slovenskim gostilničarjem torej prav toplo priporočamo izborno in pristno domačo Kolinsko kavno primes!

„Herr Erzherzog, noch a Bier g'fällig?“

V našem programu je, da hvalimo, kar je pohvale vredno, in da grajamo, kar zasluži grajo. Zato nam ne sme nihče zameriti, ako se danes pečamo z nekaterimi anekdotami, ki so se v Ljubljani zgodile zadnje dni in ki zaslužijo najhujše graje. Bilo je menda majnika meseca. V eni najboljših restavracij sedi med visokimi častniškimi dostojanstveniki tudi avstrijski nadvojvoda. S pivom se krepčajo. Pijačo jim donša pikolo. Znano mu mora biti, da je med gosti tudi nadvojvoda, kajti, ko ta spiše svojo čašo, pristopi po navadi ljubljanskih natakarskih vajencev do nadvojvode in ga vpraša: »Herr Erzherzog, noch a Bier g'fällig?« (Gospod nadvojvoda, še eno pivo?) Razumljivo, da temu vse prej kot prikladnemu nagovoru slede začuden pogledi onih, ki slišijo nagovor. Razumljivo pa je tudi, da je napravil ta nagovor naravnost mučen vtisk na vse, kajti kaj takega se nihče ne bi mogel nadejati, najmanj pa v prvorazredni restavraciji. Čudne pojme morejo imeti o naši oliki in o naši gastronomični vedi ter o našem serviranju. Kdo je kriv temu? Morda pikolo? Gotovo! Toda v še večji meri kdo drug, pa najsi je to plačilni natakarkar ali restavrater. Ta slučaj nam najboljšje pričča, kako malo se brigajo po naših najboljših restavracijah za pravila nauka o serviranju, živo nam spričuje, da niti restavrater, niti plačilni natakarkar, kaj še-le vajenec nimajo ali nočejo imeti pojma o dostojnem serviranju. Kaj so jim mar pravila! Kdor z v Ljubljani vpeljanimi razvadami in grehi ni zadovoljen, naj raje ne hodi v Ljubljano. Tako nekako se zdi človeku. V tem slučaju je restavrater vedel, da bo med drugimi tudi nadvojvoda njegov gost, vedelo je pa o tem tudi vse osobje doli do vajencev. Toda niti restavraterju, niti plačilnemu natakarkarju se ni zdelo vredno opozoriti vajenca na to, kako mora v takih slučajih občeovati z visokim gostom. Velikanska malomarnost in brezbriznost sploh je to, da se določi za potrežbo tako odličnih gostov vajenca. Ako se ga že določi, potem se mu mora prej zabičati — in za to je bilo gotovo najmanj cel teden časa — z vso strogostjo, kako se mora nastopati, pozdravljati in ogovarjati take goste. To so najnavadnejše stvari, katere bi moral znati vsak vajenec že pri nastopu službe v restavraciji. Toda čemu vse to; s tem zgubljata restavrater in plačilni natakarkar le po

nepotrebem čas, tembolj ker morda sama potrebuje ravno v tem oziru še prav raskave pile. Zadošča, da se vajencu pove, ta je nadvojvoda, s tem pa basta. Kako vajenec potem njegovo stvar opravi, to je vajenčeva stvar. Mar ne? Gotovo, bodo rekli prizadeti. A vendar ni tako. Ali je morda res tako težko, mučno in potratno priučiti vajenca, da se privadi za take slučaje pravilnih nagovor kakor: »Cesarska visokost, smem poslužiti še s pivom?« ali »Cesarska visokost, blagovolite še eno pivo?« itd. Ne rekli bi nič, ako ne bi imeli za to pripomočkov na razpolago. V našem glasilu n. pr. se je že zdavna obravnavalo in obrazložilo na vse strani poglavje o pozdravljanju. Toda vse te razprave so bile menda popolnoma odveč, kakor jih je zlasti v Ljubljani mnogo, ki so naziranja, da je vajencem vsaka teoretična izobrazba odveč. Gospodje, treba bo delovati na to, da je vajeništvo tako teoretično kakor praktično zadostno naobraženo, drugače si pridobi le prehitro naša dežela čuden sloves. — In druga anekdota. Najelitnejša družba je zbrana. Restavrater je bil že zdavna in opetovano opozorjen na to okolnost. Ni pa si oskrbel za ta večer niti zadostno kuhinje, kaj še le, da bi bilo dovolj natakarkarjev. In tako se je zopet pripetilo, da so morali iti najvišji dostojanstveniki sami v kuhinjo po močnato jed, ker so 20 minut zastoj čakali, da bi jim kateri natakarkar izkazal krščansko delo usmiljenja. Drug pa je zopet dobil svoj že zdavna naročeni del še-le potem, ko je natakarkarja za božjo voljo prosil, da naj mu takoj prinese, da dobi 2 K napitka. In tisti večer se je pripetilo celo vrsto takih nerednosti. Gospodje, tako ne gre! Ako se zavedate, da takih prireditev ne morete zmagati, jih raje ne prevzemite, drugače namreč ne škodujete samo samemu sebi, marveč gostilničarstvu cele dežele.

Prav kakor da bi bilo na Kranjskem.

Mnogo smeha vzbuja tragikomična usoda nekoga gostilničarja v Lágymányosu na Ogerskem, kateremu so ponoči zlikovci pokradli iz gostilne klobase, mesne jedi, likerja in cigare. Policija zlikovcev sicer ni dobila, pač pa je dobil gostilničar od nje kazenski plačilni nalog, češ »da se je pilo čez policijsko uro v njegovih prostorih žganje«. Nočni čuvaj je namreč opazoval skozi odprtino v oknu, kako so vlomilci semtertja pri bifeju, na katerem so imeli prižgano luč, v okrepčilo pri »delu« pili žganje. Preveč službeni nočni čuvaj, kateremu ni prišlo niti na um, da ima pred seboj vlomilce, je namreč naznanil gostilničarja radi prekoračenja policijske ure. Tako naj bi torej gostilničar radi teh »gostov« plačal še policijsko uro! Potem naj pa še kdo reče, da se pri nas na Kranjskem gostilničarju ne godi dobro. Tu ga naznanjajo namreč samo takrat, kadar od daleč vidijo, da se v dotičnem lokalu morebiti kaj svetlika.

Gostilničarske zbornice v Nemčiji. Gostilničarske organizacije v Nemčiji so podale na državni zbor peticijo, s katero zahtevajo, naj se ustanove po vzorcu odvetniških in lekarniških komor tudi lastne gostilničarske zbornice. V peticiji se naglašča, da je v gostilničarskem stanu in obrtu mnogo sporov z drugimi obrti in trgovci, v trgovskih in obrtnih zbornicah pa ni gostilničarstvo zadostno zastopano. Gostilničarska organizacija v Nemčiji ima preko 800.000 članov. Kljub temu je težko pričakovati, da vlada ugodí tej zahtevi.

Najcenejši obed. Kakor smo že poročali, se je priredila mednarodna kuharska razstava na Dunaju. Pri tej priliki je razpisala dunajska mestna občina svoto 200 kron kot nagrado za najcenejši in najokusnejši obed. Nagrado je dobil g. Fran Reich iz restavracije Deierl. Jedilo, katerega je imenoval g. Reich »Zwölferessen« je napravljeno po naslednjem receptu: četrt kg mesa druge vrste za 55 v, 12 dk fižola 8 v, 4 dkg masti 10 v, 1/4 kg riža 16 v, 1 čebulo 2 h, zraven vode, soli in popra po potrebi. To jedilo je pripravljeno za 3 osebe in stane vse skupaj 91 v; torej pride na osebo samo 30 v. Ali pa to zadošča res za 3 osebe, je drugo vprašanje. Ako bi se v naših gostilnah servirale tako velike porcije, bi prišli dotični gostilničarji kmalu na glas oderuhov, četudi bi morda zaračunali obed samo s 40 v.

Delniškemu pivu združenih pivovaren Žalec in Laški trg se vedno bolj širi krog odjemalcev. Pri najrazličnejših prilikah, pa naj si bode to v gostilnah ali na raznih narodnih pri-

reditvah in veselicah namreč občinstvo vedno bolj uvideva, da se to domače blago ne samo lahko kosa s tujimi izdelki, marveč da jih glede kakovosti in dobrote celo prekaša in nadkriljuje. Kakovost izdelka pa se lahko še izdatno zboljša, ako se pomnoži število odjemalcev tega piva. Zato je dolžnost vsakega zavednega gostilničarja in vsakega zavednega Slovenca, da daje temu domačemu pivu prednost pred tujimi izdelki. Gostilničar pa to tem lažje stori, ker je delniška pivovarna našemu gostilničarstvu zelo naklonjena. Glede prodaje piva zasebnikom je bila namreč ravno delniška pivovarna ena izmed prvih, ki se je izrekla za to, naj se oddajanje piva naravnost privatnikom s strani pivovaren in založništva opusti popolnoma. Kakor povsod drugod, tako je tudi tukaj treba vpoštevati geslo: Kdor podpira mene, tega podpiram i jaz. Le na ta način pridemo do boljše bodočnosti.

Srebrno poroko sta praznovala te dni g. Fran Krapeč, lastnik »Narodne kavarne« v Ljubljani in podpredsednik »Dež. zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem« ter njegova gospa Marija. Naše najiskrenejše častitke!

One cenjene tovariše, ki se zanimajo za dobavo vin naravnost od producentov, opozarjamo na inserat Kranjske vinarske deželne zadruge, one tovariše pa, ki si dobavljajo vina od vinskih trgovcev, na inserate istih v našem listu.

Splošni adresar, ki ga razpošilja založništvo gostilničarjev po 8 K izvod namesto po 10 K, ako ga naroče po upravnistvu »Gostilničarskega Vestnika«, naj bi ne manjkalo v nobeni boljši gostilni, ker je res priporočljiva pomožna knjiga, katere se gostje poslužujejo prav pogosto.

Albumov v spomin na izlet v Postojno je še vedno mnogo v zalogi. Naj bi si ga omislil vsak izletnik, posebno ker stane samo 1 K 50 h en izvod.

„Deželna zveza za tujski promet“ je izdala letos v nemškem jeziku kašipot po Kranjskem pod naslovom »Das Alpenland Krain«, razven tega kratke prospekte Kranjskegore in Kamnika. Ocene objavimo prihodnjič.

Tujcu, ki kot turist poseti naše kraje, nudiš kot posebnost naše domače likerje. Zato naj bi jih imele v zalogi vsaj one gostilne, ki imajo opravka s turisti. Kje se ti likerji dobe, je razvidno iz inseratnega dela v našem listu.

Opozarjamo na inserat glede oddaje gostilne in kantine ob belokranjski železnici.

V naša letovišča zahaja mnogo letoviščarjev, ki ne marajo alkoholnih pijač. Tem potrežem najbolje s priznanimi izdelki tovarne sodavice v Ljubljani, ki ima poleg tega v zalogi tudi pristni planinski malinčev sirup in sicer po cenah, ki lahko konkurirajo z vsemi drugimi.

Sezona se bliža. Treba je torej tudi spopolniti v gostilnah, restavracijah in hotelih inventar perila. Najceneje ga pa spopolni gostilničar po ljubljanski tvrdki Lenasi & Gerkman, ki ima tozadevno jako veliko in solidno izbero v zalogi.

Največjo izbero solidnih modnih izdelkov najdeš v največji slovenski trgovini te vrste, to je v modni trgovini P. Magdić v Ljubljani, nasproti glavne pošte.

Statistika piva. Kakor posnamemo iz dunajskega časopisa »Gambrius«, je bilo l. 1911 v Avstro-Ogerski skupaj 1240 pivovaren proti 1267 l. 1910, torej za 27 manj. Varilo se je l. 1911 za 2,522,524 hl piva več kot l. 1910; l. 1910 se je namreč varilo 23,048,239 hl, l. 1911 pa 25,570,763 hl. Na Avstrijo odpade 22,727,942 hl, na Ogrsko 2,706,492 hl in na Bosno in Hercegovino 136,326 hl. V Avstriji se je plačalo l. 1911 davka na pivo 87,828,278 K, na Ogerskem 11,571,026 K ter v Bosni in Hercegovini 622,275 K. — V Nemčiji je bilo l. 1911 skupaj 12,009 pivovaren. Produkcija piva se je zvišala proti prejšnjemu letu za 596,840 hl, namreč od 64,491,824 hl na 65,088,664 hl. Vsega skupaj se je plačalo davka na pivo v Nemčiji 237,545,521 K. Bavarska je varila 18,110,473 hl piva in plačala 45,078,944 K davka. Pivovaren je bilo na Bavarskem 3796. Porabilo se je v njih 3,515,466 metrskih stotov slada in 60,000 metrskih stotov hmelja.

Koliko se pridelava vina v Avstriji? Po statističnih podatkih ministrstva se je pridelalo v Avstriji l. 1911 skupaj 3,836,654 hl vina. Povprečno se ga je pridelalo na 1 hektar 17.4 hl.

Vinska trgovina

Ant. Müller-ja,

v Domžalah,

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

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

Išče se kavcije zmožni najemnik

za grajsko gostilno in kantino ob postaji Virčna Vas Belokranjske železnice.

Ponudbe na

oskrbništvu Rupertshof, pošta Kandija
: : pri Novemestu na Dolenjskem : :

Ugodna prilika za podjetnega gostilničarja!

V neposredni bližini Ljubljane tik poleg velikih tovarn

se prodaja hiša,

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

Naslov in podrobnosti pri upravnistvu : : „Gostilničarskega Vestnika“ : :

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.

Radi opustitve restavracije se prodajo po lastni ceni večjo množino različnih vin, kakor CVIČKA, SROMELJČANA in drugih starih in novih belih vin.

Kleti se nahajajo transito.

Pojasnila in cene pri

JOSIP SCHREY-U

restavratlju na južnem kolodvoru v Ljubljani.

Stopnjice, balkoni, ograje, staveni okraski, spomeniki, korita, betonski votli zidaki, pokrivalne plošče, kanalizacije itd.

Kranjska betonska tovarna

TRIBUČ & KOMP. LJUBLJANA

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

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



KRANJSKA DEŽELNA VINARSKA ZADRUGA V LJUBLJANI (DEŽ. DVOREC)

OPOZARJA P. N. VINSKE KUPCE NA SVOJO VELIKO ZALOGO PRIZNANO IZBORNIH PRISTNIH

KRANJSKIH VIN.

POLEG NAMIZNIH VIN IMA V ZALOGI TUDI DOVRŠENA RAZNOVRSTNA BUTELJSKA VINA, KAKOR ZELEN, BURGUNDEC, RULANDEC, KARMENET, RIZLING ITD. NAPRODAJ.

POSTREŽBA TOČNA IM SOLIDNA — CENE NIZKE. — ZAHTEVAJTE CENIKE.

O dobroti zadružnih vin se lahko prepriča pri vinskih poskušnjah, ki se vrše vsak četrtek od 5. do 9. ure zvečer v kletih pod kavarno „Evropo“ v Ljubljani.

Priporočamo domače podjetje! Manufakturna in modna trgovina

JANKO ČEŠNIK

Lingarjeva ul. LJUBLJANA Stritarjeva ul.

Velika zaloga vseh spadajočih potrebščin za hotele in gostilne, kakor raznovrstne mizne prte, obrisače, obrisalke bele in barvaste v bombažu in platnu i. t. d.

(Za hotelsko perilo pustim vtakati ime in monogram.)

Postrežba strogo solidna. Cene najnižje.

Dolinska kislá voda.

Grajski studenec (Thalheim). Čisto naravna alkalijska.

Priznana najboljša

zdravilna in namizna voda.

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

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.

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

Žganje — Likerji.

Domača tvrdka. Cene brez konkurence.



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

pošta Begunje (Gorenj) Pozor gg. gostilničarji



Domača tvrdka. Cene brez konkurence.

Žganje — Likerji.

Tovariši!

Pri svojih izletih na Bled posečajte PETERNELOV hotel

TRIGLAV

PRI KOLDOVORU

Priporočajte ta hotel tudi svojim p. n. gostom.

Priporočamo svojim tovarišem izborno

marčno, dvojnomarčno, ter- malno in granatno pivo

največje slovenske narodne tvrdke;

Delniška družba združenih pivovaren Žalec in Laški trg v Ljubljani

'Narodni hotel' Postojna

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

Fran Paternost, lastnik

Fr. P. Zajec, Ljubljana

Izprašani optik in urar
priporoča svojo bogato zalogo švicarskih ur, zlat-
nino in rebr-
nino, kakor
tudi optičnih
predmetov.
Zaloga
gramofonov
n raznih
plošč.



Zahtevajte cenik, pošljem ga zastonj.

Štampilje

vseh vrst za urade, društva,
gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovalj kav-
čukovih stampilij.

LJUBLJANA

Stari trg št. 20.

Ceniki franko.



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

Valentin Mrak-ova restavracija

„Pri starem Rimljanu“

v Ljubljani, Rimska cesta šte. 4.
se priporoča slavn. 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 KOVAGIČA

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,
Selenburgova ul. 1.

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

Instalater Er. Sax,

konces. elektrotehnik, Ljubljana, Gradišče 7, se pri-
poroča p. n. gostilničarjem kot specialist vsako-
vrstnih električnih naprav.

Sprejema tudi naročila na deželo.

ANT. GORŠE-tova

Restavracija „NOVI SVET“

Ljubljana — Marije Terezije cesta 14.
se priporoča cenjenim p. n. gg. gostil-
ničarjem z dežele

Priznana dobra vina — Meščan-
ska kuhinja. Točna postrežba.

Priznano najboljšje

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

FRANA KAVČIČA,

Ljubljana — Privoz šte. 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.

Restavratore: Emil Kržišnik.

Vinska trgovina

Peter Stepič

Spodnja Šiška šte. 256.

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

Prva kranjska izvozna pivovarna Vrhnika priporoča svoje izborne izdelke.

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

Telefon šte. 282.

Ivan Bajželj Kolizej.

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 št. 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.
Ceniki zastoj in poštnine prosto.

Cene najnižje. Postrežba točna.

NAJBOLŠE sredstvo zoper stenice in drugo mrčes je

Morana.

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

Naročajte, ponudite, zahtevajte in pijte le,

Tolstovrško 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.

IVAN KOS, gostilničar in mesar na Vrhniki

se priporoča cenjenim gostilničarjem za naročilo pristnih

kranjskih klobas

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

Računotam se proda poceni dobro ohranjeni godbeni avtomat.

Brivnica

ENG. FRANCHETTI,
Ljubljana, Sodna ulica št. 1

se priporoča p. n. gostilničarjem.



Najstarejša domača zlatarska tvrdka.

Zlatina, srebrnina, juveli in razne ure.

Popravila in nova dela se izvršujejo v lastni delavnici.

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

LUD. ČERNE

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

Najfinejše planinsko

surovo maslo in sir

priporoča

Mlekarska zveza
Ljubljana, Dunajska c. 32.

Apno! Priznано najboljšje priporoča Zagorje ob Savi, (Kranj.)

L. Taufer,

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

**KLEINOSCHEG-
DERBY SEC**

V vsako kuhinjo spadajo:

MAGGI zabela

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

MAGGI kocke

za takojšnjo pripravo okusne goveje juhe.

Varstvena znamka

Zvezda s križcem.

= **Iv. Buggenig** =
sodarski mojster

Ljubljana, Cesta na Rudolfovo žel. 5.

priporoča svojo veliko zalogo vsakovrstnih sodov.

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

Solidno delo. Točna postrežba.

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“!

Z vsemi v špecerijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže **gostilničarjem** najceneje in najsolidneje tvrdka

T. MENCINGER, Ljubljana,
vogal Sv. Petra in Resljeve ceste.

Zaloga mineralnih voda.

Velpraznarska za kavo z električnim obratom.

ki je najboljša namizna in zdravilna kislavoda in se naroča v Tolstem vrhu, pošta Guštanj, železniška postaja Spodnji Dravograd.



Ustanovljeno 1870.

Najizbornejši

inozemski

šampanjec

tvrdke Emil Kieslinger

Gösting pri Gradcu.

Edino zastopstvo za Kranjsko:

Stefan Hitzl, Ljubljana

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

Lenasi & Gerkman

v Ljubljani.

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

Za gostilničarje in hotelirje popust.

Umetna knjigoveznica Fr. Breskvar

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

Avg. Agnola, Ljubljana

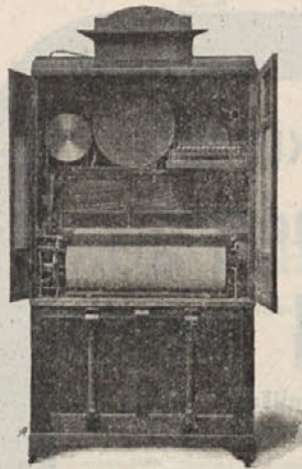
Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.

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

Tovariši! Gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

Za gostilničarje in kavarnarje,



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

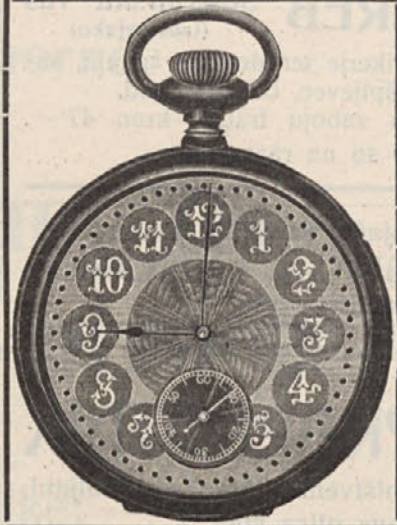
S. Kmetetz

v Ljubljani

Kolodvorska ul. 26

Spécialité en montres de Précision.

H. Suttner, Ljubljana.



Lastna tovarna ur v Švici.

Tovarniš. znamka „IKO“

Največja zaloga ur, zlatnine in srebrnine.

Solidna in dobra postrežba.

Ceniki zastoj in poštnine prosti.

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.

I. Kranjska tov. mineral. voda in brezalkoholnih pijač r. z. z. o. p.

Slomšekova ulica št. 27

priporoča običajne pokalice in sodavico.

Nadalje specialne izdelke prve vrste:

Patent steklenice

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

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

Vse tukaj navedene pijače obstoje izključno iz naravnih sadnih snovi, ter so prave le, ako nosijo naslov zadržne tvrdke.

Cene zmerne!

Stenski plakati na razpolago.

Fotografični atelier „VIKTOR“ v Ljubljani

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

se priporoča slavnemu občinstvu na deželi za izvršitev modernih portretov.

Sprejema tudi naročila na deželo.

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

Priporočamo tudi gostilno PRI „LEONU“

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

Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

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

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

Fran Krapeš-ovo

Narodno kavarno

v Ljubljani,

priporočamo p. n. gg. tovarišem.

Modna in športna trgovina

P. MAGDIĆ, Ljubljana

Nasproti glavne pošte

Svilnato blago, baržuni, pliši in tenčice, čipkasto blago, čipke, vložki, svilnate 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 bluže

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

Oddelek za gospode:

Klobuki, cilindri, slamniki, čepice.

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