

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

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

Strokovni list za povzdigo in napredek gostilničarstva.

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

Uredništvo in upravništvo v Ljubljani, Hotel „TIVOLI“.

Telefon štev. 105.

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

Leto I.

V Ljubljani, dne 15. marca 1911.

Štev. 4.

Listnica uredništva.

Že v zadnji številki smo pozvali vse p. n. tovariše, katerim smo doposlali list, da naj ali nakažejo naročnino, ali vrnejo list, drugače jih moramo po zakonu smatrati za naročnike. Dosedaj pa se temu našemu vabilu bodisi v enem bodisi v drugem oziru ni odzvalo mnogo tovarišev, tako da se mora list tiskati še vedno v razmeroma zelo visoki nakladi. Pozivljamo torej vse one, ki nam niso dosedaj vrnili lista in tudi ne nakazali naročnine, da nemudoma poravnajo naročnino. Naše glasilo se je ustanovilo vsled vesplošne zahteve iz gostilničarskih krogov in zato je tudi vsakega zavednega in naprednega gostilničarja sveta stanovska dolžnost, da je nasproti svojemu stanovskemu in strokovnemu glasilu točen, da ga podpira, ne pa s svojo brezbriznostjo ovira pri razvoju. Pozivljamo torej še enkrat vse p. n. tovariše, ki še niso poravnali naročnine, da to nemudoma store. Izjavljamo pa še enkrat, da smatramo vse one, ki dosedaj še niso vrnili lista, po določbah zakona za naročnike.

Nobena slovenska gostilna brez „Gostilnič. Vestnika“

I. redni občni zbor gostilničarske zadruge ljubljanske okolice.

(Dalje in konec.)

Od zadrugnikov je izšla tudi inicijativa za odkup vžitnine za okraj te zadruge. Ta misel je bila poštena in bi bila vsem udležencem zelo dobičkonosna. Zato je žalostno, da se mora zabeležiti, da so se našli med tovariši gostilničarji možje, ki so proti tej dobri nameri lastnih bratov in stanovskih tovarišev slepo rogovilili. Že tukaj se je pokazalo, kaj bi gostilničarji v svojo lastno stanovsko korist lahko dosegli, če bi bili edini, mislili s svojo glavo in ne poslušali novodobnih političnih koristolovcev. Fraze, s katerimi se je pobijalo tedanjo akcijo, rekši da bi bil odkup na škodo deželi, so smešne. Kaj takega more izustiti le tisti, ki je sovražnik svojega lastnega žepa, osobito sedaj, po prestanih izkušnjah.

Zadruga ima svojo po zakonu načrtano pot in njeno stremenje je zgolj le stanovsko-obrtno, in morajo biti v njej enake pravice in enake dolžnosti za vse.

Pri tej priliki more načelstvo slavnemu občnemu zboru potožiti, da so se spočetkoma od strani nekaterih članov doprinalšale prave sirovosti. Nekateri so hodili v urad razsajat in rohnet, da so že toliko in toliko

pri zadrugah izgubili, da jih nihče ne more siliti k pristopu in da vsled že doživelih izgub sovražijo vsako zadrugo itd. Pojasnilo se jim je, da ta zadruga ne bo delala nikakih spekulativnih podjetij in če bi jih, že po pravilih niso dolžni, se take akcije udeležiti, oziroma se jih ne more in ne sme v to siliti. Ta zadruga pomeni le stanovsko organizacijo in ima edino le koristi in napredek svojih stanovskih tovarišev za cilj, za čimer tudi stremi, kar ste morali že iz predležečega poročila posneti.

Pristopnina se je določila tako nizko, da se je dotični pasus v zakonu oziroma v pravih izpolnil. In vendar se je moralo pri mnogih iti do skrajnosti—zaprostiti obrtno oblast, da je pri njih iztirjala rubežnim potom to malenkost. No, upamo pa, da bodo sčasoma tudi tako nezaupneži izpregledali in uvideli, da je zadruga tisti zavod, katerega stremenje je edino le dobrobitje gostilničarstva.

S tem končamo letno poročilo.“

To poročilo se sprejme brez vsake debate, na kar poda tajnik g. Pintar o računskem zaključku sledeče poročilo:

„Od ustanovitve zadruge pa do 31. decembra 1909. je bilo 323 K 10 h dohodkov in ravno toliko stroškov. Ti stroški so nastali z nabavo nujnih tiskovin in pisarniških potrebščin, z občnim zborom itd. in so znašali skupaj 223 K 10 h. 100 K pa se je vložilo kot osnovna glavica v poštno hranilnico.

LISTEK.

Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

Ako govorita natakara ali natakarica z gostom, morata stati dostojno, ne preblizu, pa tudi ne predaleč in morata gledati gostu v oči. Pri tem se ne smeta naslanjati na mizo ali stol, ali se celo držati za stol in mizo obenem in sključeno stoječ govoriti z gostom; rok ne smeta imeti v žepu ali jih držati na hrbtu. To se mora seveda opustiti tudi, ako natakara ali natakarica hodita brezposelno sem in tja po jedilnici.

Naslanjanje na mize, stole in stene je sploh nespodobno. Še bolj nespodobno pa je, ako se natakarji oziroma natakarice, ki mislijo, da jih nihče ne opazuje, praskajo, z rokami po laseh rijejo ali celo vrtajo v nosnicah, nohte ali prtič (servijeto) grizejo, s prtičem pot brišejo, nohte snažijo ali strižejo v lokalni, ali po ustih stikajo z zobotrebce. To so grde razvade, ravno tako nespodobne kakor, ako med serviranjem jedo, s polnimi ustmi vstopajo, zdehajo, zoprno kašljajo in pljujejo v navzočnosti gostov. Da, celo snaženje nosu in raba žepnega robca naj bi se opuščalo v navzočnosti gostov.

Natakara ali natakarica stoj vedno ravno, nastopaj postrežljivo, kretanje in hoja bodita samozavestna in elegantna; glavo



Pravilno občevanje natakarja z gostom.

biti včasih do gotove meje devoten. Kar storita ali opustita, se mora imenovati skrajno spodobno in prevdarjeno.

Posebnost natakarskega poklica je, da se mora skoraj vsakemu gostu drugače streči, drugače ž njim ravnati. Fini gostje zahtevajo več vpoštevanja in stavijo vse drugačne zahteve za dobro postrežbo, kakor pa navaden človek. Zato je tudi okoliščinam odgovarjajoče občevanje in vedenje natakarjev in natakaric zelo različno.

nosi pokonci in prsa krepko izboknjena; Posebno za natakarskega vajenca je potrebno, da vedno opazuje samega sebe in vsa svoja dejanja presodi s tem, da se vpraša: „Ali hodim prav?“ „Ali stojim prav?“ „Ali delam to ali ono prav?“ Samo na ta način se more pridobiti potrebno, dobro in fino obnašanje.

Natakara ali natakarica morata nastopati vedno previdno, ponižno in spoštljivo; njihov nastop mora

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.

Leta 1910 pa je bil sledeči promet:

Dohodki:

Sprejemnin udov je bilo vplačanih	K 3290—
Globe in kazni znašajo	„ 20—
V poštni hranilnici dvignjenega	„ 200—

Skupna svota dohodkov K 3510—

Izdatki:

Upravni stroški	K 413'84
Pisarniške potrebščine in knjige	„ 182'50
Prispevek deželni zvezi za članarino	„ 70—
Poštnine in tiskovine	„ 70'02
Vrnjena pristopnina	„ 30—
Razni troški	„ 37'07

Skupna svota izdatkov K 803'43

Ako se ta svota odšteje od dohodkov po „ 3510—

se izkazuje z 31. decembrom

1910 prebitek K 2706'57
od katerega zneska se nahaja svota 56'57 K v blagajni, svota K 2650— pa v hranilnici.

Premoženjsko stanje zadruga z 31. decembrom 1910 pa je bilo sledeče:

Gotovina v blagajni	K 59'57
V hranilnici naloženega	„ 2650—
Obresti do 31. decembra 1910	„ 52'67
Vrednost inventarja	„ 152'98
Terjatve pri članih	„ 350—
V poštni hranilnici naloženo	„ 522'39

Aktiva torej znašajo skupaj K 3784'61

Pasiva obstoje v neplačanih računih per „ 120—

Čisto imetje zadruga znaša

torej K 3664'61

K temu računskemu izkazu imam pripomniti še to-le:

Zadruga je na eni strani sodelovala pri omogočenju II. gostilničarskega shoda v Ljubljani dne 15. decembra 1910 in z ljubljansko zadrugo ter deželno zvezo gostilničarskih zadrug to zadevo krepko podpirala, na drugi strani se pa mora naša zadruga zahvaliti ljubljanski, ker nam prepušča njene pisarniške prostore proti prav mali odškodnini, tako da se vsled tega upravni stroški zadruga prav izdatno zmanjšajo, delovanje zadruga pa izborna pospešuje, tako da lahko rečem, da naša zadruga ni le glede števila, marveč tudi glede točnosti združnega delovanja med prvimi v deželi.

Pregledovalci računov so knjige pregledali in jih našli popolnoma v redu, kar so z lastnoročnimi podpisami tudi potrdili.

Tudi to poročilo se odobri in se da odobru na predlog revizorja absolutorij.

Vsled tega se preide takoj k nadaljni točki dnevnega reda, namreč k premembni pravilradi zvišanja pristopnine. Tudi o tej točki poročam na poziv načelnika združni tajnik nekako naslednje:

Združni odbor je po daljšem razmišljanju prišel do sklepa, da priporoča občnemu zboru izpremembo pravil glede visokosti pristopnine na ta način, da se sedanja pristopnina za nove lastne gostilničarske koncesije zviša od 10 K na 50 K. Odbor stoji namreč na stališču, da naj se sedanji člani zadruga kolikor mogoče varujejo prispevkov k upravnim stroškom zadruga. To pa je mogoče doseči le na ta način, da se zviša pristopnina za nove člane zadruga. Pa tudi iz drugega vzroka je priporočati, da naj občni zbor sklene to izpremembo. Gostilničarski stan danes namreč ni več tisti stan, v katerega bi se lahko zatekal vsakdo. Kdor hoče, da ima od tega zasluzka, naj tudi nekaj prispeva na splošno korist stanu samega. Za prenos koncesij naj pa ostane pri starem, da namreč znaša pristopnina kakor doslej 10 K. (Splošno pritrjevanje.) Ljubljanska zadruga je tudi v tej točki pravila izpremenila in je pristopnino zvišala celo na 100 K. Vlada pa je dala razumeti, da tako visoke pristopnine za enkrat drugim zadrugam ne bo dovolila. Zato je moral odbor naše zadruga se odločiti za svoto 50 K.

Ko so se na nekatera vprašanja, če velja ta določba samo za nove koncesije ali tudi za prenose, še ponovno dala pojasnila, da samo za nove koncesije, se je med klici: „Kdor hoče biti gostilničar, naj za to tudi kaj plača!“ predlagana izprememba pravil soglasno sprejela.

Nato se preide k 6. točki dnevnega reda, o kateri zopet najprvo poročam združni tajnik g. Pintar. Radi važnosti zadeve same prinašamo kolikor mogoče natančno njegovo poročilo, ki se glasi:

„Obstoje zakoniti prepisi, da se posamezniki, ki posegajo neopravičeno v z gostilniško koncesijo določeni delokrog, od političnih oblasti radi teh prestopkov kaznujejo in da se te kazni stekajo v take blagajne, od katerih imajo potem oškodovanci kake koristi. V okolišju ljubljanske okolice se stekajo te kazni v okrajno bolniško blagajno. Vsled tega pravzaprav gostilničarji nimajo od tega ravno bogve

kakih velikih koristi, ker so teh kazni deležni tudi drugi pri okrajni bolniški blagajni vpisani stanovi. Zlasti pa imajo člani ljubljanske okoliške gostilničarske zadruga le malo koristi od teh kazni, ker imajo notorično le v neposredni bližini Ljubljane stanujoči gostilničarji v svojih obratih zaposlene pomočnike, glede katerih obstoja zakonita dolžnost, da jih morajo prijaviti bolniškim blagajnam in tudi sami iz svojega prispevati eno tretjino k bolniškemu zavarovanju.

Združni odbor se je torej posvetoval, kako bi bilo mogoče doseči, da bi doneski iz kazni radi oškodovanja gostilničarskega stanu prišli v prvi vrsti gostilničarjem samim na dobro, ter je prišel do zaključka, da je to mogoče doseči le na ta način, ako občni zbor sklene pristopiti k pomočniški bolniški blagajni ljubljanske gostilničarske zadruga. Potem bi se namreč vsi doneski iz kazni stekali v to blagajno, ti doneski bi bili potem edino gostilničarstvu v prid. Seveda s tem, da danes storimo ta sklep, še ni rečeno, da je ta sklep že tudi pravomočen. Sklep mora namreč še potrditi deželna vlada in tudi ljubljanska zadruga mora še-le skleniti, da nas v svojo blagajno sprejme, kar pa bo brez dvoma storila.

Da ni nikakega nesporazumljenja, naj navedem, da se ta sklep tiče samo onih, ki imajo svoje uslužbenke, oziroma pomočnike že sedaj priglašene pri okrajni bolniški blagajni, drugih pa ne. Cela zadeva je pravzaprav le bolj formalna. Oni, ki sedaj plačujejo prispevke okrajni bolniški blagajni, jih bodo od tedaj naprej, ko postane predlagani sklep pravomočen, plačevali v isti višini pomočniški bolniški blagajni ljubljanske gostilničarske zadruga. Izmed 420 gostilničarjev ljubljanske okolice jih je morda komaj 50 takih, ki morajo sedaj plačevati prispevke v okrajno bolniško blagajno. Kakor je zadruga poučena, znašajo prej označene kazni letno okroglo 600 K. Troški, oziroma izplačila za to število zavarovancev pa znašajo tudi le letnih 600—800 K. K temu pridejo še po zakonu določeni prispevki zavarovancev in njih gospodarjev. Ti prispevki bi bili torej povečini samo v dobro blagajni sami in zato se smemo nadejati, da bi fond te blagajne od leta do leta naraščal enako, kakor pri pomočniški bolniški blagajni ljubljanske zadruga.

H koncu mi je pripomniti samo še to, da bi se ta fond sicer upravljal skupno z blagajno ljubljanske zadruga, vendar pa da bi imela

Lahko delo imata natakara ali natakara pri stalnih gostih, katere že poznata. Ako torej nastopita novo službo, naj ves čas in prevdarno proučavata navade stalnih gostov, da jim takorekoč čitata lahko vsako željo iz oči.

Ako je natakara — kar se pač pripeti — kaj zakrivil ali se zmotil, je njegova dolžnost, da se opraviči na vljuden način in pogrešek kar najhitreje popravi, ako je to mogoče.

Natakara in natakara bodita vedno čisto in čedno oblečena. Glavna zahteva je toaleta brez vsake graje. Obleka bodi čista, brez prahu in madežev; posebno naj se pazi na čisto in belo perilo, ki pa vendar ne sme bosti v oči. Zelo neokusno je, ako nam streže natakara, čigar obleka je popolnoma zamazana in polna madežev. Če so predpisane bele ovratnice, se mora paziti na to, da so vedno snežno bele. Čevlji morajo biti črni; nositi v službi čevlje druge barve ni primerno. Tudi ne smejo čevlji škripati. Konečno naj se ne nosi v službi nakita. Veržic, prstanov, v oči bodečih manšetnih in prsnih gumbov naj se torej ne nosi.

Natakara in natakara bodita vedno čedno počesana, vendar ne izzivajoče. Mazati lase z oljem, pomado ali mažami, ki močno diše, je ravno tako nespodobno, kakor parfimiranje obleke in žepnih robcev, da to kvira včasih celo okus.

Glavna natakarjeva čednost bodi snažnost v vsakem oziru; to se ne more nikdar dovolj povdarjati. Roke morajo biti čiste in suhe, nohti na kratko striženi in osnaženi. Razpokane ali raskave roke naj se neguje vsak večer, predno se

gre spat, z vazelinom ali drugimi podobnimi mazili, kajti nič ni gršega, kakor če nimata čednih rok natakara in natakara, ki strežeta.

Posebno pozornost naj se obrača tudi na to, da ne diši komu iz ust. Tudi osebam, ki močno kade, posebno kadilcem cigaret, smrdi iz ust. Naravnost oduren je ta duh za one, ki hočejo obedovati in morebiti sami niso kadilci. Pridno snaženje zob zjutraj in zvečer, skratka pozorno snaženje ust je edino sredstvo proti temu.



Neppravilno občevanje natakarja z gostom. Nepravilno občevanje natakarja z gostom. Noge, kakor to zahtevajo pravila zdravilstva.

Samoposebi je umljivo, da ni dovoljeno kaditi v jedilnici osobju, ki streže, tudi če ni navzočega nobenega gosta. (Dalje.)

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.

vsaka zadruga za se svoj konto, da se bi torej ne bilo treba bati nič, da bi morda okolica plačevala kaj za Ljubljano, oziroma nasprotno Ljubljane za okolico.

Zato si ne morem kaj, da ne bi cenjenim zborovalcem kar najtopleje priporočal sklepa v zgorajšnjem smislu.“

K tej točki govori na to še zadružni instruktor g. dr. Blodig naslednje:

„Nujno priporočam, da pristopite k pomočniški bolniški blagajni ljubljanske zadruge. Ljubljansko gostilničarsko zadrugo in tudi njeno pomočniško blagajno že dolgo časa poznam, vem torej, da posluje jako redno in jako dobro, zato sem prepričan, da bo ta pristop samo Vam na dobro. Je pa tudi popolnoma opravičeno, da se stekajo globe, ki so bile od obrtne oblasti naložene posameznikom radi oškodovanja gostilničarskega obrta, v gostilničarske blagajne, da torej plačajo drugi kazni za pregreške proti gostilničarski obrti gostilničarjem v prid. Jaz za svojo osebo sem za trdno prepričan, da ne bo nobeden od Vas moral zaradi tega kaj več plačevati, nasprotno morda še kaj manj, kakor sedaj v okrajno bolniško blagajno. Zato vam tudi jaz kar najtopleje priporočam, da sklenete soglasno predlagani pristop.“

Ko so se nato podala s strani načelstva glede te točke še nekaterim članom zahtevana pojasnila, se preide k glasovanju in je končno tudi ta predlog soglasno sprejet.

K nadaljni točki dnevnega reda pojasni zadružni tajnik Pintar, da je treba voliti v delegacijo deželne zveze gostilničarskih zadrug za vsakih 20 članov enega delegata. Zadruga ima sedaj 421 članov, treba je torej voliti 22 odposlancev. Dosedaj je zastopal zadrugo na občnih zborih deželne zveze zadružni odbor z namestniki vred. Teh je pa sedaj samo 17, treba bi bilo torej voliti vsaj še 5 nadaljnjih delegatov, ako je današnji občni zbor naziranja, da naj v ostalem ostane pri starem. Lahko pa se tudi voli vseh 22 odposlancev na novo.

Na zahtevo nekaterih članov se prečitajo nato imena odbornikov in namestnikov ter potem odredi odmor petih minut v svrhu posvetovanja.

Po odmoru se najprvo izvoli celi zadružni odbor z namestniki vred za delegate deželne zveze gostilničarskih zadrug in nato še posamezno naslednji g. g. Alojz Javornik iz Škofeljce, Ivan Vranc iz Podsmreke, Matija Peklaj iz Udmata, Mat. Dolničar iz Šmartna pri Ljubljani in Jože Bitenc iz Broda, dočim je Ivan Oražen iz Most izvolitev odklonil.

Nato pridejo na vrsto raznoterosti, pri katerih zahteva g. Orožen iz Most kot prvi pojasnila, zakaj je zadružni odbor v dveh enakih slučajih radi pritožbe na ministerstvo postopal neenako. V enem se je namreč pritožil, v drugem ne —.

Pojasni se nato s strani načelstva, da je eden prizadetih takrat informiral odbor, češ da že obstoječe gostilne v njegovem kraju nimajo nič proti podelitvi koncesije, dočim v drugem slučaju to ni bilo. Ker pa se je pozneje izkazalo, da je bila ta informacija napačna, bi bila v obeh slučajih pritožba umestna.

Gosp. Oražen priporoča nato odboru, da naj se za naprej tudi v takih slučajih vedno in v vseh enako postopa brez ozira na desno ali levo.

O tej točki se razvname potem še debata, ki pa radi zasebnega značaja ne spada v list.

Zatem hoče govoriti še g. Tomažič iz Šiške nekaj o naših pivovarnah. Ker pa v zadrugi ni včlanjen, se ga s strani načelstva pozivlja, naj da prednost članom zadruge, kar se tudi zgodi.

Nekateri člani zahtevajo nato pojasnil, kako daleč je že vspela akcija radi odstotkov

pri prodaji tobačnih izdelkov in radi policijske ure, ter radi kršenja gostilničarskih pravic po nekoncesioniranih konkurentih. Zlasti glede zadnje točke so nekateri zadružniki navedli slučaje, ki naravnost kriče po kazni. Tako se vino-točniki prav nič ne ozirajo na zakonite predpise glede prodajanja pijače v zaprtih steklenicah, za policijsko uro se ne menijo in podobno.

S strani načelstva se za to poda na razna ta vprašanja sledeče pojasnilo.

Glede dovolitve odstotkov pri prodaji tobačnih izdelkov je deželna zveza odposlala po naročilu zadnjega gostilničarskega shoda na tem shodu sprejeto resolucijo na pristojna mesta ter nekaterim državnem poslancem. Ob enem je o tej resoluciji obvestila tudi ostale gostilničarske organizacije v Avstriji, ki soglašajo z nami glede tega vprašanja. Zato je treba za enkrat še počakati, ako pa ne bi našla ta akcija gostilničarjev uvaževanja, potem se bo seveda moralo zagroženo tudi izvršiti in komur je kaj na tem, da se ta tlaka odpravi, se mora tej akciji pridružiti. Pričakovati se torej sme, da bo finančna oblast naši zahtevi ugodila in da ne bo dopustila, da se v dosego svojih popolnoma opravičenih zahtev moramo poslužiti skrajnih sredstev.

Kar se tiče policijske ure bi se bili lahko tovariši že iz „Gostilničarskega Vestnika“ poučili, kako daleč je ta zadeva vspela. Gostilničarji in njih organizacije z deželno zvezo na čelu so tudi glede tega vprašanja storile vse možne korake, toda deželna vlada vstraja še vedno pri zastarelem naziranju. Pravi, da policijske ure ne more spremeniti in da naj posamezniki od slučaja do slučaja zaprosijo za podaljšanje pri političnih oblastvih prve stopnje.

Temu vprašanju hočemo radi tega posvetiti največjo pozornost, opozarjamo pa, da je uspeh mogoč le tedaj, kadar se bo gostilničarstvo zanimalo bolj za svoje stanovske organizacije kakor do sedaj, le tedaj je mogoče pripraviti oblastva do tega, da ugone tej naši opravičeni zahtevi, kadar se bomo vsi kakor en mož zavzeli za to in zahtevali ugodno rešitev. Čim vzornejša je organizacija, tem več lahko dosežemo. Ako pa se vseh teh vprašanj le včasih spomnimo, da bi bilo dobro, ako se modernemu času primerno prikroje, potem bodo vsa ta vprašanja pač ostala samo v spominu.

Organizacija je tu, treba je torej sedaj samo še, da se te organizacije še tesneje oklenete, da se za delo načelstva bolj zanimate, to pa vršite najbolje na ta način, ako se iz poročil v našem stanovskem glasilu poučite o vseh za naš stan perečih vprašanjih. „Gostilničarski Vestnik“ Vam nudi to, čitajte ga, razširjajte ga med svojimi stanovskimi tovariši in potem Vam bo marsikatera stvar, ki se Vam danes zdi malo umljiva, postala razumljiva, potem boste tudi višje cenili stanovsko združevanje in uspehi potem gotovo ne izostanejo.

In kar se končno tiče kršenja naših s koncesijami nam zajamčenih pravic po neopravičencih, ne moremo drugega priporočati, kakor to, da vsak slučaj, katerega zasačite, naznanite okrajnemu glavarstvu ali orožnikom. Obrtna oblast bo že vršila svojo dolžnost in kršenja bodo ponehala. Priporočamo pa, da v vsaki taki ovadbi navedete o slučaju samem tudi vsaj po dve zanesljivi pričji, oziroma lahko slučaje sporočate tudi gostilničarski za-

drugi, katera bo storila svojo dolžnost, vsaj je poklicana za to, da varuje koristi svojih članov.

K tej točki poda na to še magistratni svetnik g. Sešek naslednje pojasnilo:

„Z zakonom iz leta 1910 je dovoljeno prodajati v prodajalnah navadno blago do 8. ure, stvari, pa, ki spadajo med živila, do 9. ure zvečer. Pijače se štejejo med živila. Te se sme torej v prodajalnah in prostih obrtih točiti čez ulico v zaprtih steklenicah samo do 9. ure zvečer. Kdor torej prodaja od teh ljudi pijačo v odprtih, ne pravilno zaprtih steklenicah ali še celo čez 9. uro, ta krši zakon in ga more obrtna oblast kaznovati, ako se o tem prepriča.“

V nadaljni razpravi se je izrazila tudi želja, naj bi preskrbela zadruga zlasti glede vina naslove direktnih producentov, da se na ta način nekoliko odpomore današnji draginji. Pojasnilo se je na to, da je zadruga to že storila, da pa je bilo to njeno delo brezuspešno, ker se ni hotelo uposlati naslovov.

Raznoterosti so se zaključile s šaljivim prizorom. Tov. Šeme iz Spodnje Slivnice je namreč stopil do predsedniške mize in vprašal predsedstvo, če lahko v svojih gostilniških prostorih prodaja kašo, koruzo, žito, moko in druge domače pridelke, ne da bi za to zaprosil za posebno koncesijo, češ da se na ta način nekoliko oškoduje. Seveda je to njegovo vprašanje naletelo na gromki smeh tako pri načelniški mizi kakor pri zadružnikih.

Ker se k raznoterostim nato kljub pozivu nihče več ne oglasi, zaključí načelnik gospod Ogorelec občni zbor, zahvali navzoče za poset in priporoča, naj med tovariši priporočajo večje zanimanje za stanovske zadeve.

Občni zbor zadruge v Zagorju ob Savi.

V četrtek dne 9. t. m. se je vršil v Zagorju ob Savi prvi redni občni zbor tamošnje gostilničarske zadruge. Ta zadruga je tako po številu članov kakor tudi po teritorialnem obsegu — vsebuje namreč samo občine Zagorje, Ržiše in Kontredež — najmanjša med vsemi slovenskimi gostilničarskimi zadrugami, glede živahnosti in zanimanja pa ena med prvimi. Zaradi tega se nam tudi zdi prav umestno, podati o njenem delovanju točno in natančno poročilo. Iz tega se namreč lahko posname, da se tudi v majhnem okvirju da mnogo storiti, ako se hoče in ako vlada zanimanje za to.

Dnevni red občnega zbora je obsegal običajne točke, namreč:

1. Nagovor.
2. Čitanje zapisnika o ustanovnem občnem zboru.
3. Letno poročilo pro 1910.
4. Poročilo o računskem zaključku in poročilo pregledovalcev računov.
5. Volitev delegatov v zvezni občni zbor.
6. Raznoterosti.

Že ob napovedani uri je bilo navzočih za sklepčnost občnega zbora zadostno število članov, vendar je načelnik zadruge g. Drag. Korbar počakal nekoliko časa z otvoritvijo zborovanja, v nadi, da pridejo še nadaljni zadružniki.

V svojem nagovoru pozdravi navzoče zborovalce, izrazi željo, da bo odslej naprej vladalo za stanovsko zadružništvo morda še večje zanimanje, predstavi navzočim odposlanca „Deželne zveze gostilničarskih zadrug“, našega urednika ter nato prečita zapisnik ustanovnega občnega zbora, ki se brez debate odobri.

Iz nato podanega letnega poročila posnemamo naslednje:

Ustanovitvi naše gostilničarske zadruga so se delale že iz vsega početka precejšnje zapreke. Zlasti se je napadalo nje ustanovitelje od gotove politične stranke, češ da zadruga nima nobenega drugega namena, kakor pijače, zlasti pa vino in pivo dražiti. Našli so se tudi nekateri, ki so smatrali ustanovitev za popolnoma nepotrebno, danes pa večina zadružnikov priznava, da bi bili gostilničarji v Zagorju in okolici gmotno desetkrat na boljšem, ako bi se bila zadruga ustanovila že pred desetimi leti. Zadruga ima namreč namen, varovati koristi in pravice svojih članov in se je po zakonu jej zajamčenih pravic v obrambo zadružnikov posluževala v polni meri. Prej se gostilničarji v Zagorju in okolici niso mogli braniti na noben način, mirno so morali gledati, kako se jim dela konkurenca tudi na nepostaven, protizakonit način. Danes se že obrača na bolje. Zadruga je nastala vsled krajevnih potreb, in zato se je pečala v prvi vrsti z ureditvijo domačih razmer, v za gostilničarstvo splošno važnih vprašanjih pa je prepuščala odločitev deželni zvezi, h kateri je pristopila z vsemi svojimi člani.

V letu 1910 je imelo zadružno načelstvo v celem devet sej, v katerih se je posvetovalo glede različnih stanovskih vprašanj, zlasti pa oddajalo svoje mnenje okrajnemu glavarstvu glede podelitve novih gostilniških koncesij. Ker je načelstvo mnenja, da sedanje gostilne popolnoma zadoščajo sedanjim razmeram, se je tudi vedno izreklo proti podelitvi novih koncesij, izvzemši slučajev, ki so se tikali prenosa koncesij na potomce.

Ob ustanovitvi zadruga je bilo v njenem okolišju skupno 71 gostilniških koncesij, od katerih jih je bilo oddanih 6 v najem. V tekočem letu je bilo vloženih pri okrajnem glavarstvu skupaj 15 prošenj za podelitev koncesij, dovolili ste se pa samo dve potomcem. Tudi število starih koncesij se je med letom skrčilo, tako da je včlanjenih sedaj samo 63 rednih in 6 v najem oddanih koncesij.

Veliko konkurenco moramo prestati gostilničarji našega okraja s strani vinotočev čez ulico, odnosno s strani takozvane proste obrti Pijače se navadno ne točijo v zaprtih steklenicah in tudi drugače se mnogo greši s te strani proti zakonitim predpisom. Zato je bila zadruga primorana v 19 slučajih taka kršenja ovaditi okrajnemu glavarstvu. Uspeh teh ovadb ni izostal. Tri teh koncesij so se radi tega odtegnile, ostali pa so bili tudi z globami občutno kaznovani. Zadruga je morala vršiti v smislu pravil svojo dolžnost; načelstvo z načelnikom vred si je radi tega nakopalo celo sovraštvu. Príbijem pa dejstvo, kar je sicer jako žalostno, da so člani zadruga takrat, kadar so iskali zaščite, dobro vedeli, kje naj zadruga iščejo, dočim se drugače njenih važnih zborovanj kaj radi izogibajo in za stanovsko organizacijo malo menijo. To pa nikakor ne gre. **To je žalostno znamenje stanovske zavednosti.** Ako naj zadruga deluje samo v obrambo in se za njo menijo tedaj samo posredno prizadeti, potem se celo lahko zgodi, da pozneje niti v takih slučajih ne bo mogla dosti pomagati. (Odobranje.)

Zadruga se je po izvoljenih odposlancih udeležila občnega zbora deželne zveze in po odborniku v zvezi njenih sej ter končno z nekaterimi svojimi člani tudi važnega zadnjega gostilničarskega shoda v Ljubljani.

Tako se glasi letno poročilo, o katerem otvori načelnik razpravo. Ker se k debati nihče ne priglasil, poda načelnik g. Korbar takoj nato tudi poročilo o računskem zaključku. Po tem poročilu je imela zadruga v celem dosedaj dohodkov K 820— in stroškov „ 358'57 tako da izkazuje prebitka K 461'43 kateri znesek je plodonosno naložen v hranilnici. (Dalje.)

Gostilniška kuhinja.

Geslo: Gostilna naj majhna je še tako, ponos naj ji kuhinja vedno bo.

(Piše Ivan Fiala, restavrater pri „Roži“ v Ljubljani)

(Dalje.)

Juhe, za katere smo v dosedanjih številkah objavili posamezne recepte, nazivamo čiste juhe. Z današnjim dnem pričenjamo se baviti z drugo vrsto juh, za katere se je pri nas že udomačilo ime

goste juhe.

Francozi imenujejo te juhe „potages liés“, Nemci pa „gebundene Suppen“.

V mednarodni kuhinji dele to vrsto juh v tri pododdelke in sicer:

1. v prave piré-juhe (Purées, Mus-Suppen) bodisi enostavne ali sestavljene;

2. v veluté-juhe (Veloutés, Schleimsuppen) in

3. v krem-juhe (Crèmes, Rahm-Schleimsuppen).

Tej razdelitvi odgovarjajoče se hočemo tudi mi podrobneje pečati z vsakim pododdelkom posebej.

Purées

Piré-juhe

Pürée-Suppen.

Piré-juhe obstoje iz dveh glavnih delov, namreč iz osnovnih snovi in iz spojnin ali vezav. Osnovne snovi so sočivje, perutnina, divjačina ali raki. Za spojnine uporabljamo pri piré-juhah iz sočivja, perutnine in rakov — riž, pri zeliščnih juhah — krompir in pri vseh juhah iz divjačine — lečo. Pri piré-juhah iz boba, leče, krompirja itd. ne potrebujemo nikakih spojnin.

Postopa se s piré-juhami sledeče:

Piré-juhe najprej pretlači (pretlači in zmešaj) ter jih nato pusti še 1/2 ure kuhati. Nato jim posnami pene. Druge legirane juhe pa postavi takoj nato, ko si jih pretlačil in vnovič pokuhal, na gorak prostor, kjer sicer ne morejo več vreti, pač pa ostanejo še vedno gorke (vroče).

Vloge: Vloge za piré-juhe so z ozirom na kakovost juhe ali krutoni iz kruha, oziroma žemelj, ki so zrezani na različne oblike in popečeni, pečeno (ocvrto) testo (ocvrti grah, pečeni krofi), na rezance zrezano meso (teletnina, perutnina, divjačina), vložki iz žemelj, perutnine, divjačine, rib, ali krutoni iz žemelj, katere najprej napolni s kakim seseklanim mesom, jih nato povaljaj v drobtinah in popeči.

Glavna pravila:

1. Nekatero osnovne snovi kakor perutnino ali ribe je treba z juho vred kuhati. Ko so te snovi mehko kuhane, jih pretlači. Nato jih vmešaj v gosto juho.

2. Divjačina mora biti najprej popečena. Za piré jo pripraviš potem na ta način, da jo ali sesekljaš ali stolčeš.

3. Sočivje moraš ali v sirovem maslu na mehko dušiti ali

v slani vodi na mehko kuhati. Nato jih pretlači v piré.

4. Rake moraš najprej — kakor navadno — kuhati v vinu, kateremu si dodal dišave in čebuljo. Nato jih stolci in pretlači skozi sito.

Crèmes

Krem-juhe

Rahm-Schleimsuppen.

V splošnem je navesti:

Pri teh juhah se v mnogih slučajih nadošča mleko z govejo juho in sicer ali samo deloma ali popolnoma. Piré pa se nadošča ali s prežganjem ali pa z béchamelomako.

Te juhe se ne spajajo z rumenjaki in se tudi ne spopolnujejo s sirovim maslom, marveč le z zelo dobro sladko smetano.

Za osnovne snovi se vporablja: riž, ječmenček, zdrob, krompir, paradiževa jabolka i. t. d.

Vloge so navadno iste, kakor pri navadnih piré-juhah, in so navedene že pri teh.

Da se izognemo vsakemu nepotrebemu dopisovanju, ponavljamo, da so količine pri naših receptih preračunjene za 10 porcij v vseh onih slučajih, kadar ni izrecno kaj drugega navedenega. (Dalje.)

Vprašalnica.

Vprašanje št. 9.

Zahajam, kadar pridem v Ljubljano, stalno v gotovo restavracijo. Tako tudi pred kratkim. Hočem večerjati. Natakara (nova) mi priporoča več jedi. Izberem si jed, katero mi ona kot prvo priporoča. Med tem pridejo v restavracijo vsakdanji gosti. Četudi pozneje naroče, se jim prej servira kakor meni. Še-le čez kake pol ure pridem na vrsto, dasiravno nisem naročil nobene à-la minute jedi, temveč že pripravljeno. Namesto da bi hitro servirala, se natakara še pred kuhinjo prepira s kuharico in sicer tako glasno, da se v restavracijo sliši. Seveda stavim natakara radi takega postopanja na odgovor, ne da bi kdo drugih to slišal. Ona pa je vsled tega užaljena in zareži nad menoj: „Če vam ni prav, pa idite drugam! Pri nas so „štamgostje“ prvi!“ — Ali je to pravilno postopanje natakare?

Odgovor:

Iz Vašega opisa je jasno, da dotična natakara o nauku o serviranju niti pojma nima, kar pa pri nas žalibog ni edini slučaj. Preveč namreč pri nas še prevladuje mnenje, da je natakara lahko že vsako dekle, ki si je prisvojila umetnost, da lahko nese nakrat v vsaki roki po pet ali še več vrčkov. Glavni pregreški proti nauku o serviranju, kakor jih posnamemo iz Vašega opisa, pa so:

1. V restavracijah, kamor zahajajo stalni (vsakdanji) in nestalni gosti, se daje pri serviranju, kadar je to le mogoče, prednost nestalnemu gostu. Nikakor pa se ne sme postopati tako, da nestalni gost uvidi, da se ga prezira ali da je morda še celo nadležen. Stalne goste je namreč smatrati že za nekake člane velike gostilniške rodbine in se njih navade in posebnosti že kolikor toliko mora poznati. Pri nestalnemu gostu pa ne vem, s kom imam opravka in se mi torej prav lahko pripeti, da ena sama nepozornost s strani postrežbe škoduje velikansko ugledu in obratu dotične gostilne. Izpostavljam se s tem nevarnosti, da odsvetuje tak gost sto in sto, da tisočem svojih prijateljev obisk dotične restavracije. Kdor pozna uspeh protireklame, bo priznal, da je prednost nestalnemu gostu popolnoma upravičena.

2. Natararica bi Vas morala opozoriti, katere jedi so že pripravljene, katere še ne, ker ne ve, ali se Vam mudi ali ne, da si potem primerno izbirate med jedmi.

3. Ako Vam je priporočala jed kot že pripravljeno in jo servirala še-le pol ure pozneje in sicer še-le potem, ko je že svoje „stalne goste“ odpravila, je to skrajno netaktno, ker bi že v slučaju, da so sami nestalni gosti v restavraciji, moralo obveljati načelo: „Kdor prej pride, prej melje“.

4. Ako se je natararica počasi obračala, je s tem pokazala, da za ta posel ni sposobna. Zato Vam svetujemo, da se na dotičnega restavraterja zaupno obrnete in mu svetujete v njegovem lastnem interesu, naj jo čim prej odslovi, ker mu drugače lahko povzroči nepredgledno škodo.

5. Prepiranje med uslužbenci v pričó gostov ali tako glasno prepiranje, da ga gosti lahko slišijo, je neumestno. Gost hoče imeti mir in si bo pač premislil priti še enkrat v tako gostilno ali restavracijo.

6. Sploh se mora paziti na to, da se kolikor mogoče hitro servirajo, zlasti jedi. Drugače se lahko pripeti, da med čakanjem zgubi gost slast, in restavrater je zopet oškodovan.

7. Glede nastopa natararice napram gostu se sklicujemo v prvi vrsti na naše sočasne navedbe v „Listku“. Na popolnoma opravičeno kritiko dajati neslane odgovore, to je višek nesramnosti, ki si jo more dovoliti samo nadut človek.

Razno.

Občni zbor ljubljanske gostilničarske zadruga. Letošnji redni občni zbor ljubljanske gostilničarske zadruga se vrši v pondeljek dne 27. marca popoldne ob 3. v veliki dvorani „Mestnega doma“. Dnevni red obsega: 1. Nagovor. 2. Letno poročilo. 3. Poročilo o računskem zaključku in poročilo pregledovalcev računov. 4. Nadomestne volitve. 5. Sklepanje o pristopu okoličanske zadruga k pomočniški bolniški blagajni. 6. Raznoterosti. Vsi člani se pozivljajo, da se občnega zbora kolikor mogoče polnoštevilno udeležijo in da s tem pokažejo, da se zavedajo važnosti svojega stanu in občnih zborov.

Občni zbor pomočniške bolniške blagajne ljubljanske gostilničarske zadruga se vrši dne 3. aprila t. l. popoldne ob 3. uri v zgornjih prostorih restavracije „Roža“. Dnevni red se je določil tako-le: 1. Pozdrav načelstva. 2. Letno poročilo. 3. Poročilo o računskem zaključku za l. 1910. 4. Poročilo pregledovalcev računov. 5. Sklepanje o sprejemu uslužbencev, zaposledih pri članih ljubljanske okoliške zadruga, v pomočniško bolniško blagajno ljubljanske pomočniške zadruga. 6. Raznoterosti. Tudi glede tega občnega zbora pozivljamo gg. člane, da se ga številno udeležijo.

Občni zbor pomočniškega zbora ljubljanske gostilničarske zadruga se vrši dne 3. aprila t. l. popoldne ob 2. uri v zgornjih prostorih restavracije „Roža“ (Židovska ulica). Dnevni red obsega sledeče točke: 1. Pozdrav zborovalcev. 2. Letno poročilo. 3. Nadomestne volitve. 4. Raznoterosti. Uslužbenec ljubljanskih gostiln, kavarn in hotelov vabimo, da se občnega zbora v čim večjem številu udeležijo.

Kolodvorske knjigarne na postajah Jesenice, Bled in Bistrica—Bohinjsko jezero. Ravnateljstvo državnih železnic v Trstu se je odločilo za to, da postavi na postajah Jesenice, Bled in postaji Bistrica—Bohinjsko jezero na novi alpski progi kolodvorske knjigarne, v katerih se bo poleg razglednic in drugih spominkov na te kraje dobivalo lahko tudi vsakovrstne knjige. To odredbo moramo zlasti v gostilničarskih krogih na Gorenjskem z veseljem pozdraviti, ker se z njo zadosti že večletni jako občutni potrebi. Jesenice so eno najvažnejših železniških križišč na avstrijskem jugu, kjer čaka zlasti v poletnem času na tisoče tujcev razne vlake. Ob enem so Jesenice

prva večja postaja na našem ozemlju. Zato je naša skromna želja, naj izposluje déž. zveza za tujski promet pri železniškem ravnateljstvu, da bodo ne samo na Jesenicah, temveč tudi na Bledu in Bohinju v teh knjigarnah na razpolago tudi različni kažipotni po naših letoviščih. Vse tri knjigarne bi bile lahko nekake male poizvedovalnice za letoviščarje, izletnike, turiste in tujce sploh, seveda samo glede našega ozemlja. — Knjigarne naj bo zlasti poizvedovalnica za zdravilišče Bled in okolico, ona na bohinjski postaji pa zlasti za Bohinj. Kako neprecenljive važnosti bi bila taka ureditev teh knjigarn za interesente tujskega prometa, torej tudi za gostilničarje, na Bledu in v Bohinju, mora priznati vsak, komur so znane sedanje razmere v teh krajih. Na Bledu je pot do pisarne prometnega društva precej dolga in sploh je za oni del Bleda, ki je nastal ob novi železnici, skrbela le — mačeha. Ako pa tujec že takoj pri prihodu v kraj na kolodvoru lahko poizve za njega važne stvari, je s tem mnogo pridobljenega. Tudi s prodajanjem časopisov je mnogo udobnosti pridoljena za ta del Bleda, seveda mora biti izbira v sezoni precej popolna. Vse to velja tudi za Bohinj. Poklicani faktorji, pozor torej, da se ta zadeva ne zamudi in da se jej da občekoristno lice.

Fotografije udeleženk decemberskega gostilničarskega tečaja v Ljubljani so tudi že izgotovljene in se dobe v pisarni ljubljanske gostilničarske zadruga, Gradišče št. 7. One p. n. udeleženke, ki si hočejo nabaviti te slike za trajni spomin na svoje stanovsko-strokovno šolanje — kar vsem udeleženkam najtopleje priporočamo — naj blagovolijo to po dopisnici naznaniti zadrugi. Cene so jim že itak znane.

Gostilničarski tečaj v Celovcu. Ministrstvo za javna dela je dovolilo dvatedenski strokovni gostilničarski tečaj, ki se vrši od 8. do 22. aprila t. l. v Celovcu. Ta tečaj je določen samo za moške udeležence. Obravnavalo se bo pred vsem praktične stvari, ki so važne za gostilničarski stan. Določeni so namreč sledeči učni predmeti: 1. Kraj, zidanje in notranje opreme hotelov, penzij in gostiln. 2. Splošni obratni nauk. 3. Nauk o serviranju. 4. Kletarstvo. 5. Kuhinja. 6. Knjigovodstvo. 7. Naprave za pospeševanje tujskega prometa. Predavalo se bode seveda nemško. Ako bi se kateri naših gg. gostilničarjev hotel udeležiti tega tečaja, se mora pravočasno javiti deželni zvezi za tujski promet v Celovcu (Landesverband für Fremdenverkehr in Klagenfurt), ki daje tudi tozadevna nadaljna pojasnila. Pripomniti moramo samo, da obsega učni načrt predmete, kateri se pri gostilničarskih tečajih po celi Avstriji ponavljajo in da je bil ta načrt prvotno pred tremi leti v Ljubljani sestavljen.

Fotografije drugega gostilničarskega shoda v Ljubljani. Cenjenim tovarišem, ki so se udeležili drugega gostilničarskega shoda v Ljubljani dne 15. decembra m. l., se naznanja, da so slike zborovalcev izgotovljene ter da se je skupina prav srečno obnesla. Kdor jih hoče naročiti, naj piše po nje na „Deželno zvezo gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ v Ljubljani, Gradišče št. 7. Cena fotografiji je 4 K. Za ovoj in pošiljanje po pošti pa je dodati 50 h. Naj bi si vsak udeleženec tega shoda naročil to sliko kot trajen spomin za se in za svoje potomce, ker je to res lep spomin na organizacijsko gibanje med slovenskim gostilničarstvom.

Razžaljen ponos. Sicer smešno, toda res! Mi smo prve številke našega lista poslali na vse nam znane gostilničarje. Pri tem pa smo naleteli pri nekaterih na slabo. Tako je n. pr. nekdo moral biti radi tega užaljen, kajti nakrat nam je došla dopisnica, naslovljena sicer na „Kreditno banko gostilničarjev“, v kateri si dotičnik prepoveduje pošiljati mu list, ker ga ni sam naročil. Drugi teh gospodov pa nam je doposlal dopisnico pod naslovom „Uredništvo hotel tibole telefon 105“ in je torej še sreča, da nam je došla v roke. V svojem dopisu nam sporoča v pristno-ižanskem narečju, da ne moremo od njega zahtevati, da nam vrne doposlani list, ako se ne misli nanj naročiti in želi, da bi ga tam nekje pod Krimom posetili ter ob tej priliki vzeli list nazaj. Beležimo ta suha dejstva brez vsake opazke, mislimo pa, da bi bilo v obeh slučajih dobro

nadomestiti užaljeni ponos s čim malo bolj potrebnim.

Nikar skrivati! Od več strani smo bili obveščeni, da nekateri naši tovariši nekako hočejo skrivati za se glasilo pred svojimi gosti, kakor bi se bali, da ne bi gost morda izvedel iz lista kaj, kar bi pravzaprav ne smel. To pa se nam ne zdi prav. Naši gostilničarji bi nasprotno morali biti še celo ponosni na to, da imajo svoje stanovsko glasilo in bi se pri marsikaterih zadevah morali naravnost sklicevati na njega. Stanovski in strokovni list jim po našem mnenju še celo povzdigne ugled v očeh gostov, in pri komur ga vidijo, o tem tudi opravičeno lahko sodijo, da je napreden in za spopolnenjem stremeč človek. Zato le nikar v miznice z glasilom, vsaj je neposredno namenjeno tudi gostom, kateri se na ta način lahko seznanijo s težavami, katere tarejo gostilničarja, in z našo organizacijo. Torej ne skrivati, le na dan z našim glasilom!

Domače pivovarne. Na poziv, ki ga je razposlala „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ domačim pivovarnam, je dobila zveza od nekaterih že odgovor, da so izstopile iz pivovarniškega kartela, oziroma že naznanile svoj izstop. Od nekaterih še ni odgovora, vendar pa smo prepričani, da bo v najkrajšem času cela ta zadeva urejena in tedaj hočemo podati cenjenim tovarišem v tem oziru najtočnejša pojasnila in navodila glede razmerja med gostilničarji in pivovarnarji.

V znamenju razstav. Leto 1911 je tako rekoč razstavno leto. Na drugem mestu omenjamo prometno razstavo v Berlinu, ki nas v toliko zanima, ker je na njej zastopana tudi kranjska dežela. Poleg te razstave pa se priredi še cela vrsta drugih razstav, od katerih so najvažnejše razstave v Draždanah, v Rimu in Turinu. Od teh treh zanimajo nas Slovence pravzaprav samo zadnji dve, namreč umetniška razstava v Rimu ter razstava industrije in dela v Turinu. Obe razstavi se otvorite v aprilu in bode te odprti do konca oktobra. Kakor smo poučeni, se umetniške razstave v Rimu udeležijo tudi jugoslovanski umetniki in se priredi celo posebni izlet v Rim. Z razstavo v Turinu bodo pa združene razne druge prireditve, zlasti zanimive tekme, od katerih je zopet za nas Slovence najbolj zanimiva telovadna tekma, katere se udeležijo s tekmovalno vrsto tudi „Slovenska Sokolska Zveza“. Seveda bode te razstavi vsaka na svojem polju nudili mnogo zanimivega. Omeniti moramo samo, da so italijanske železnice za časa razstav izdatno znižale vozne cene po železnici in da so tudi posamezni muzeji v obeh mestih obiskovalcem dovolili skoraj povsod 50% popust. Tako stane vožnja od meje (Kormina) v Turin (brzovlak) 13:55 lir v III. in 21:20 lir v II. razredu, v Rim pa III. razred 16 lir in II. razred 24:90 lir.

Podpora trgovinske in obrtne zbornice za decemberski gostilničarski tečaj v Ljubljani. Kakor znano, je izkazala ljubljanska gostilničarska zadruga pri prireditvi decemberskega gostilničarskega tečaja primanjkljaj in se je radi tega obrnila s prošnjami za naknadne podpore na razne korporacije, med temi kakor znano na deželni odbor in na trgovinsko in obrtno zbornico Kranjsko. Deželni odbor je to naknadno prošnjo odklonil ter je ostalo pri prvotni podpori 100 K, trgovinska in obrtna zbornica pa je v svoji zadnji seji dovolila naknadno zopet 200 K podpore v pokritje primanjkljaja. Vsled tega se je primanjkljaj izdatno znižal in zato se mora izreči zahvala slavni trgovinski in obrtni zbornici kranjski, ki je v znak priznanja za izvršeno delo naklonila to podporo, kajti le na tak način je mogoče pridobiti nam strokovno in stanovsko izobraženo gostilničarstvo.

Naši naročniki na Bolgarskem. Z veseljem in zadoščenjem lahko beležimo vest, da ima naše glasi. o tudi naročnike med cenj. tovariši na Bolgarskem, ki z zanimanjem zasledujejo naše stanovsko gibanje. Naj bi bilo to v vzpodbujajo in za vzgled našim gostilničarjem, ki so ravno v tem oziru precej brezbrizni.

Trukarsko-športni klub „Sava“ v Ljubljani se ustanovi v kratkem in bo izdajal, kakor smo poučeni, mesečne in sezonske karte za tujce-trukarje, ki prihajajo v našo deželo in

bi radi izvrševali ta šport. Podrobnejše podatke podamo ob priliki.

Prometna razstava v Berlinu. V času od 1. aprila do 20. junija t. l. se vrši v Berlinu prometna razstava. Vsled posredovanja delavskega ministrstva se te razstave udeležijo posamezne avstrijske prometne korporacije, med temu tudi „Deželna zveza za tujski promet v Ljubljani“. Kakor smo poučeni, se udeleži prometna zveza te razstave na ta način, da razstavi na dveh stenah slike in druge s tujskim prometom v zvezi stoječe predmete. Ena stena je določena Bledu kot zdravilišču in letovišču, druga pa Bohinju kot hribolezememu izhodišču in zimskošportnemu kraju. Bilo bi preobširno podrobneje se za sedaj pečati s to razstavo, omenjamo pa, da je ne nameravamo prezreti in pozneje na podlagi statistike oddati mnenje glede udeležbe na razstavah in prirejanja lastnih razstav. Želimo samo, da bi imela ta udeležba tisti uspeh, katerega se razstavljalci nadejajo.

Na vsakih 3000 duš ena gostilniška koncesija. Ogrsko trgovsko ministrstvo je izdalo odredbo, da se v krajih, kjer je že za vsakih 3000 duš ena gostilniška koncesija, ne

sme izdati nobene nove gostilniške koncesije. Izjeme so dovoljene le v zdraviliščih in prometnih središčih, kjer že promet sam na sebi zahteva več gostiln. Po tej odredbi se bodo torej na Ogrskem podeljevale odslej naprej gostilniške koncesije le za vsacih 3000 oseb. Ako bi se kaj takega pri nas v Avstriji odredilo, bi že ljubljanski gostilničarji prekoračili postavno dovoljeno število cele kranjske dežele.

Kdor hoče postreči svojim gostom z dobro in okusno kavo, ta ji pridene „Kolinsko kavino primes“, ki daje kavi izboren okus, prijeten vonj in lepo barvo, in je edini domači izdelek I. vrste, kajti kolinska tovarna v Ljubljani je edina slovanska tovarna za kavine primesi na celem slovanskem jugu. Omenjamo samo, da daje kolinska tovarna vsako leto iz svojega čistega dobička znatne prispevke za slovenske narodne, kulturne in gospodarske namene. Že zato zasluži, da jo podpiramo!

Izza gostilničarskega zapečka.

Kaj je zakon?

Župnik (ženinu pri izpraševanju): „No, dragi moj, sedaj mi pa še to povej, kaj je zakon?“

Ženin (po dolgem premišljevanju): „Vedo, gospod fajmošter, meni se tako zdi, da je zakon kurnik, v katerega silijo kokoši, ki še niso v njem, iz njega pa tiste, ki so že notri.“

V točilnici.

Gost: „Natakar! Kaj imate?“

Natakar: „Imam kisle ledvice, prešičeve noge, dalje telečjo glavo in...“

Gost: „Dosti, dosti! Vsaj ne maram ničesar od vas!“

Tovariši gostilničarji!

Pri naročilih se ozirajte v prvi vrsti na tvrdke, ki inserirajo v našem listu! V vzajemnosti je moč!

Kdor podpira nas, tega podpirajmo tudi mi!

Pri naročilih se vedno in povsod sklicujte na inseriranje v našem, gostilničarskem glasilu!

Priporočajte naše inserente tudi svojim p. n. gostom!

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

(53) 21-1

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.

„Narodni hotel“ Postojna se priporoča cenjenim posetnikom notranjske metropole
(32) 24-4 za obisk
Fran Paternost, lastnik

Tovariši gostilničarji!

Pri potovanju po Gorenjskem se (34) 24-4 vstavljajte na Jesenicah v hotelu „Triglav“ 2 min. od kolodv., kjer so Vam na izbero dobra kuhinja, pristna vina, moderno opremljene sobe za tužce. Priporočajte ta hotel tudi svojim p. n. gg. gostom.

Lovro Humer, hotelir

Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezije cesta št. 1

(22) 24-4
priporoča svojo ZALOGO najbolj priznanih slamoreznic, mlatilnic, vratil čistilnic, strojev za košnjo in obračanje sena, blagajne in motorje.

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

Fr. P. Zajec, Ljubljana

izprašani optik in urar

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

(29) 24-4

Zahtevajte cenik, pošljem ga zastoj.

Nobena slovenska gostilna brez
Gostilničarskega Vestnika.

Vinska trgovina Peter Stepič

Spodnja Šiška št. 256 (55) 21-1

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

Štampilje vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.
ANTON ČERNE graver in izdelovalj kavčukovih stampilj.
LJUBLJANA Stari trg št. 20.
(14) 24-4
Ceniki franko.

LJUBLJANA
NARODNA KAVARNA
FRAN KRAPEŠ
(1) 24-4

Deset zapovedi za kmeta in deset zapovedi za zdravje dobi zastoj in poštnine prosto vsak gostilničar v poljubnem številu za razdelitev med kmete. Treba le dopisnice z naslovom:
Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana. (4) 24-4

Dobro in poceni!

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

T. MENCINGER
LJUBLJANA
(3) 24-4

Priporočamo svojim tovarišem izborno

marčno, dvojnomarčno, termalno in granatno pivo
največje slovenske narodne tvrdke:

(47) 23-3

Delniška družba združenih pivovaren
Žalec in Laški trg v Ljubljani.

Pivovarna „Mayr“ v Kranju

priporoča cenj. gostilničarjem
in slav. občinstvu svoje
izborna priznana pivo.

(39) 24-4

Vinska trgovina in gostilna

Antona Vilfana

(„Pri Alešu“), (31) 24-4

Ježica pri Ljubljani,
se priporoča p. n. gg. gostilničarjem

Avg. Agnola, Ljubljana

Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, ho-
tele in kavarne. (20) 24-4

Ljubljana. Hotel „Južni kolodvor“ priporoča
v Ljubljano došlim p. n. gostilni-
čarjem svojo priznana dobro kuhinjo, naravna vina, iz-
borna pivo, udobne sobe za tujce itd.

(16) 24-4 Prijazni prostori.

Hotel in restavracija „BAVARSKI DVOR“,
Ljubljana, Dunajska cesta št. 29

se priporoča tovarišem gostilničarjem kot najbolj ugodno preno-
čišče v neposredni bližini kolodvora. Restavracija je moderno
urejena. — Mir in točnost zjamčena.

Za obilen poset se priporoča
(6) 24-4 Stefan Bergant, lastnik.

KAVARNA „LEON“ V LJUBLJANI
Stari trg št. 30

je kakor navadno celo noč odprta.

S spoštovanjem se za obilni obisk priporočata
(2) 24-4 Leon in Fani Pogačnik.

GRAMOFON-ATELIJE

A. Rasberger, Ljubljana

(40) 24-4 Sodna ulica št. 5.

Godbeni avtomati in gramofoni samo I. vrste.

Najfinejše plošče „Triglav“.

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

Veliki avtomati se popravijo na licu mesta.

Vsa popravila se izvršujejo strokovnjaško in ceno.

Šivanke, peresa in vse potrebščine vedno v zalogi.

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

Alojziju Vodniku kamenarskemu
mojstru

Ljubljana, Kolodvorska ulica (24) 24-4

M. Drenik, Ljubljana

Kongresni trg, 7. (44) 24-4

ceno izdelovanje imen v vsakovrstno hotelsko in
gostilniško perilo.

Zaloga raznovrstnega materiala za veznino.

KAVARNA „AVSTRIJA“ V LJUBLJANI

na vogalu Šentpeterske in Resljeve ceste

se cenjenim gg. gostilničarjem priporoča
(3) 24-4 za obisk. Ivan Stritar.

Ustanovljena 1847.

Ustanovljena 1847.

Tovarna pohlštva J. J. Naglas

Ljubljana, Turjaški trg št. 7.

Največja zaloga pohštva

za spalne in jedilne sobe, salone in gosposke sobe. Pre-
proge, zastorji, modroci na vzmeti, žimnati modroci,
(28) 24-4 otroški vozički itd.

Najnižje cene.

Najsolidnejše blago.

Največji ljubljanski fotografski atelje

Avg. Berthold, Sodna ulica, 11

se priporoča za naročila glede vseh v
(15) 24-4 fotografsko stroko spadajočih del.

Umetna knjigoveznica Fr. Breskvar

(11) 24-4 Ljubljana, Francovo nabrežje

priporoča nanovo vpeljano izdelovanje okvirjev in passepartout
za slike. Velika izbira okvirjev Tiskanje trakov po najnižji ceni.
Zaloga vsakovrstnih elegantnih platnic.

Cene zmerne.

Točna postrežba.

Franc Ks. Stare, slikar, pleskar in zlatar

Ljubljana, Sodna ulica 12

se priporoča p. n. občinstvu za vsa v to stroko spada-
joča dela v mestu kakor tudi na deželi. Dobra in solid-
na izvršitev. Primerne cene. (23) 24-4

Fotografični ateljer „VIKTOR“ Ljubljana,

Bethovnova ulica 7, poleg „Kranjske hranilnice“

se priporoča p. n. gg. gostilničarjem za izvršitev mo-
dernih portretov. (19) 24-4

Sprejema tudi naročila na deželo.

Pozor cenjeni kolegi!

Vsak, kdor hoče varovati svoje
lastne koristi, bode naročil pivo od

„Gostilničarske zadružne
pivovarne v Lescah“

Pristopi lahko vsak kot član.

Čim večji promet, tem bolj sa-
memu sebi koristite!

Zaloga v Spodnji Šiški,

L. Tomažič, telefon št. 177.

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

(35) 24-

L. Tomažič Spodnja Šiška, št. 77

pri Ljubljani, telefon št. 177

(35) 24-4 svojo veliko zalogo zjamčeno naravnih in pristnih vin iz do-
lenjskih, vipavskih in istrskih vinskih gorc.

Pivovarna „Škofjaloka“

priporoča p. n. gg. gostilničar-
jem in občinstvu svoje
izborna marčno pivo.

(38) 24-4

Import, eksport, zaloga čevljev JOS. HERRISCH, Ljubljana

Furčičev trg 3. Pod Trančo.

Blago najboljše vrste, po najnižjih cenah.
Specijaliteta: Prave hribolaske, podkovane

(17) 24-4 „Gaiserce.“

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

Miklošičeva cesta 8,

se priporoča za izdelovanje oblek.

(13) 24-4 Zaloga angleškega blaga.

FR. KHAM, LJUBLJANA Miklošičeva cesta 8

Špicerija, delikatese, vinarna.

Priznan dobivatelj večjih ljubljanskih hotelov in restavracij.

(12) 24-4 Zastopnik priznane šampanjske trvdke
Bratov Kleinscheg v Gostingu pri Gradcu.

RESTAVRACIJA „NARODNI DOM V LJUBLJANI“ (33) 24-4

se priporoča p. n. gostilničarjem za obisk

Emil Kržišnik.

Specialiteta, edina slovanska ura za telovadce!

Dobiva se samo pri tvrdki (45) 10-4

H. Suttner, Ljubljana

Mestni trg in
Sv. Petra cesta

Št. 41. Srebrna z
2 močnima pokro-
vama K 28-50.

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

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

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

Lastna
tovarna ur
v Švici

Tovarniška
znamka „IKO“

Keglje, kroglice in vsakovrstna strugarska de a

se dobi najceneje pri (27) 24-4

JOS. OBLAKU, um. strugarju, Ljubljana,

Selenburgova ul. 10.

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

J. Wider, Ljubljana

Šelenburgova ulica 3. Umetni in trgovski vrtnar.
Vrtnarstvo: Cesta na Rožnik 25. Naslov za brzojavke:
Wider, vrtnar, Ljubljana. (42) 24-4

Trgovina s špece-
rijskim blagom

Točna in solidna postrežba!

Trgovina z moko in
deželnimi pridelki.

Ljubljana **A. ŠARABON** Ljubljana

glavna zaloga rudninskih vodá

Na drobno in debelo!

Velika pražarna za
kavo, mlin za dišave
z električnim obratom.

Zaloga vsakovrst-
nih semen.

(45) 10-4