

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

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

Strokovni list za povzdigo in napredek gostilniškega obrta in gospodarstva.

Oficijalno glasilo „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ in v tej včlanjenih zadrug, dalje gostilničarskih zadrug v Sežani in Trbovljah.

Uredništvo in upravnništvo
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 III.

V Ljubljani, dne 20. januarja 1913.

Št. 2.

Kalkulacija.

V člankih „Režija“ sem že opozarjal na važnost kalkulacije za gostilniški obrt. Danes se hočem zato nekoliko podrobneje pečati s to zadevo.

Ako trgovec dobi blago, pregleda fakturo, vidi koliko mora plačati dobavitelju zanj, pri računih gotove odstotke v pokritje režije in še gotove odstotke za svoj zaslužek ter tako določi, za katero ceno bo prodajal to blago svojim odjemalcem. Trgovec torej kalkulira.

Ako naročim pri čevljarjem mojstru čevlje, mi jih zaračuni ta tudi na podlagi kalkulacije. V račun ne postavi namreč samo tega, kar ga stane usnje in druge potrebščine, kakor dretna, žrebliji itd., marveč tudi plačo pomočnika, razven tega pa še doda gotov odstotek, ki mu bodi deloma v pokritje njegove splošne režije, deloma pa za njegov lastni zaslužek pri nadzorstvu itd.

Oba torej računata: Toliko se mi mora plačati za dobavljeno stvar, drugače ničesar ne zaslužim, oziroma imam še celo izgubo.

Tudi v gostilniškem obrtu se vsaj deloma kalkulira na ta način, četudi pri nas ne teoretično pravilno.

Velika večina naših gostilničarjev, posebno onih, ki imajo lastna posestva, namreč pri določitvi prodajne cene kalkulira popolnoma napačno. Svojo kalkulacijo napravi namreč prav hitro, vzemimo: liter vina me stane na dom postavljen 60 h, na dac, vsušenje, vtočenje in drugo odpade 10 h, stane me torej 70 h; ako ga prodajam po 96 h, imam pri litru 26 h dobička. Seveda imam po tej kalkulaciji 26 h pri litru vina dobička, toda ne čistega, marveč kosmatega.

In enako je tudi pri pivu, pri jedi in sploh pri vsem, kar nudim gostu.

Velika večina ne vpoštevata pri kalkulaciji režije. Malokdo vpoštevata kot sočasni hišni gospodar in gostilničar, koliko so ga pravzaprav stali gostilniški prostori, oziroma koliko so vredni, dalje koliko mu te prostore obdači davčna oblast itd. Ako gostom streže sam s svojo družino, navadno prav nič ne uvažuje, da bi on in družina morali s tem delom tudi nekaj zaslužiti. Ako je vzredil n. pr. doma prašiča in ga zaklal, pravi navadno, da je to mimogrede priredil, krompir, zelje itd. je tudi sam pridelal. Zato ga nič ne stane. Uvažuje samo to, kar mora kupiti; lastnega dela ne vpoštevata. Da bi vpošteval to svoje delo vsaj

s tem zneskom, katerega bi dobil za svoj pridelek, ako bi ga prodal drugam na debelo, pa bi bila njegova kalkulacija že nekoliko pravilnejša.

Ker se pri nas v gostilniškem obrtu splošno pri določitvi prodajnih cen napačno kalkulira, zato po veliki večini dandanes gostilniški obrt za gostilničarje ne izkazuje nikakega čistega dobička, oziroma zaslužka.

Treba je pa ravno na tem polju reforme, kajti drugače pride gostilničarski obrt še bolj na psa kakor je že.

S svojimi izvajanji v člankih „režija“ sem na podlagi številok dokazal, da znaša v Ljubljani pri gostilniškem obrtu režija dnevno najmanj eno tretjino dnevnega izkupička in da se ta režija v razmerju z izkupičkom večja; čim manjši je namreč dnevni izkupiček, tem večja je v razmerju z njim dnevna fiktivna režija. To razmerje bo v glavnih potezah veljavno za celo deželo, posebno ako še naglašam, da pri svojih izvajanjih nisem vpošteval niti z vinarjem nikakih davščin, niti obrtnih in pridobinskih davkov, niti osebne dohodnine in vžitnine.

Da se postavi pri nas gostilniški obrt na zdravo podlago, bi ne bilo po mojem mnenju našim gostilničarjem samo priporočati, da pri svojem obrtu delajo na podlagi kalkulacije, marveč na podlagi pravilne kalkulacije.

Pri svojih kalkulacijah glede prodajnih cen morajo vpoštevati dejansko dnevno režijo. Da me popolnoma in pravilno razumejo, hočem navesti par primer in vzgledov.

Najpriprostejši delavec zasluži pri nas danes dnevno najmanj 3 K. Ako bi hotel torej gostilničar, ki izkupi dnevno 20 K, zaslužiti 3 K čistega, bi moral imeti pri 20 K dnevnega izkupička 3 K čistega zaslužka. Delati bi moral s 15% čistega dobička.

Vsak mi mora priznati, da je 3 K dnevnega zaslužka pač najnižji zahtevak, ki ga mora postaviti pri današnjih draginjskih razmerah človek, ki se hoče preživeti. Priznati mi pa mora nadalje tudi vsakdo, da je v naši deželi komaj 20% takih gostilničarjev, ki izkupijo povprečno dnevno več nego 20 K, kar odgovarja letnemu izkupičku K 7300.—

Kaj mi izkaže pravilna kalkulacija z vpoštevanjem dejanske dnevne režije.

Pri dnevnem izkupičku po K 20.— sem dokazal, da znaša v Ljubljani dnevna režija najmanj 10 K, torej najmanj 50%. Ako hočem torej res nekaj zaslužiti, moram prišteti še

15%, torej moram režijo in zaslužek vpoštevati s 65%.

V slučaju, da me stane v klet postavljeno vino z vžitnino vred liter 70 h, ga moram prodajati za 65% dražje, torej ne izpod 1 K 16 h; ako bi me stalo v klet postavljeno vino z vžitnino vred samo 60 h, kar je pa danes skoraj izključeno, bi moral teoretično prodajati po 99 h, ako hočem imeti 15% čistega dobička.

In tako se da natančno določiti minimalna prodajna cena vsakega vina, pa naj ima to ali ono nakupno ceno.

Isto velja seveda tudi za pivo.

Ako me stane hl piva na dom postavljen z davčnimi dokladami vred n. pr. 36 K, potem moram zanj izkupiti najmanj K 59.40, ako hočem pri njem kaj zaslužiti, vrček bi torej moral prodajati pravzaprav za 30 h.

Ravno tako je tudi s kuhinjo, toda glede kuhinje morda enkrat pozneje.

Vem, da bodo ta moja izvajanja našla v javnosti odpor, vem, da se bo meni in z menoj vred tudi našemu strokovnemu glasilu predbacivalo, da delujem na to, da naj bi se draginja, ki je že itak neznosna, še povečala, vem pa tudi, da mi bo vsak razsoden človek, ki razumeva kalkulacijo in ki ne zahteva od posameznika, da delaj in garaj zastonj, pritrdil, da so moja izvajanja teoretično pravilna in da je vsakemu treba tej teoriji se prilagoditi praktično.

S svojimi izvajanji sem hotel opozoriti svoje tovariše na kočljivo točko v gostilniškem obrtu. Hotel sem jih obvarovati gmotne škode. Ako sem s temi izvajanji dosegel samo to, da jim pritrdijo, imam s tem že zadoščenje, da pa kalkulacijo tudi fiktivno vpoštevajo, to je seveda stvar posameznika.

Gostilničarska zadruga v Sežani.

Načelstvo gostilničarske zadruga v Sežani je sklicalo na 16. t. m. na 10. uro dopoldne v prostore g. Mahorčiča svoj I. redni občni zbor. Pri določitvi dneva pa je imelo smolo, kajti vsled oledenelih potov mnogim članom pri najboljši volji ni bilo mogoče priti na zborovanje. Vsled tega se je vršil občni zbor šele ob 11. uri dopoldne ob navzočnosti 17 članov zadruga, zadrugnega instruktora gosp. dr. Blodiga iz Trsta in našega urednika kot zastopnika lista in „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

Gostilničarska zadruga v Sežani spada pod tržaško namestništvo, zato je njeno delovanje tudi lažje kot pa na Kranjskem; obrtne oblasti prve in druge instance namreč gostilničarske zadruga vpoštevajo kot v smislu obrtnega reda njim samim v pomoč ustanovljene institucije in jim vsled tega ne mečejo polen pod noge kakor se to dogaja večkrat na Kranjskem.

Načelnik g. Gerbec iz Sežane otvori ob 11. uri zborovanje, konstatira sklepčnost, pozdravi došle ter jim predstavi združnega inštruktorja g. dr. Blodiga in našega urednika.

Nato poda na kratko poročilo o dosedanjem delovanju zadruga, iz katere je navesti:

Zadruga je bila po okrajnem glavarstvu ustanovljena 10. aprila 1912, torej ne obstoja niti eno leto in radi tega tudi ne more kazati na bogve kako obsežno delovanje, zlasti še, ako se vpoštevata, da je delo v začetku težavno. Kljub temu pa je dokazano, da je delovanje zadruga bilo na korist članom.

Glasom izkaza obrtne oblasti bi morala obsegati zadruga 131 članov. Ugotovilo se je pa že, da se nekatere teh koncesij že dalj časa ne izvršujejo; zato bo načelstvo zadruga skrbelo, da jih obrtna oblast v smislu § 56. obrtnega reda izbriše iz obrtnega katastra.

Odkar obstoji zadruga, je bilo vloženih 6 prošenj za podelitev gostilniških koncesij. Zadruga je pri oddaji mnenja seveda stala na stališču, da je v njenem okrožju gostilen več ko dovolj in je zato tudi v vseh slučajih oddala svoje mnenje v tem smislu. Obrtna oblast je v petih slučajih tudi izdala odloke v smislu mnenja zadruga, v enem slučaju pa je kljub temu izdala koncesijo, vendar se združno načelstvo proti temu ni pritožilo, ker je prišlo končno do prepričanja, da je tam radi prometa gostilna potrebna. Lahko se reče, da glavarstvo gre zadrugi na roko, pričakujemo tedaj, da bo tudi v bodoče enako postopalo.

Zadruga je imela en izredni občni zbor in eno odborovo sejo.

Po prečitaniu zapisnikov se vname krajša debata glede tam navedenih točk, četudi se sestava zapisnikov soglasno odobri.

Glede zadeve začasnega uradovanja merosodnega urada v mesecih avgust in september v Sežani nasvetuje naš urednik, naj združno načelstvo vloži primerno utemeljeno prošnjo kljub temu, da je županska zveza dobila v tem oziru nepovoljno rešitev. Morda bo imel zadruga več uspeha, kajti da se pošilja sedaj mere in uteži v Trst, oziroma Postojno, je za posamezne stranke združeno ne le z velikimi stroški, marveč tudi z drugimi neprilikami.

Pri tej priliki pozdravi naš urednik tudi navzoče v imenu „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ in našega uredništva, obžaluje, da zadruga ne more biti članica kranjske zveze radi določb pravil zveze, obljubi sodelovanje lista v svrhu ustanovitve nadaljnjih zadrug na Primorskem ter priporoča ustanovitev lastne zveze.

To misel pozdravlja tudi g. dr. Blodig, ki zlasti priporoča raztegnitev okrožja zadruga v Nabrežini čez cel komenski sodni okraj in in ustanovitev zadruga v goriški okolici.

Na nasvet našega urednika proglašajo tudi zborovalci soglasno „Gostilničarski Vestnik“ za oficijelno glasilo njih zadruga.

Gosp. dr. Blodig in naš urednik dajeta na to navodila glede postopanja načelstva v posameznih zadevah.

Druga točka dnevnega reda obsega obračun za l. 1912, ki izkazuje 585 60 K dohodkov in 272 04 troškov, torej preostanka 313 K

56 h, od katere svote je 308 K plodonosno naloženih v hranilnici. Po izjavi g. dr. Blodiga, da je pregledal račune in jih našel v redu, občni zbor račun soglasno odobri.

Pri proračunu za l. 1913. predlaga združni načelnik, da naj se sklene za to leto pobirati združno doklado po 3 K od vsakega člana. K tej točki govori tudi naš urednik, pojasni, kako se proračuni morajo sestavljati in je mnenja, da zadošča doklada 2 K, četudi je pri tem vpoštevana nagrada stalnega tajnika. Zborovalci nato soglasno določijo doklado 2 K za l. 1913.

Pri raznoterostih se sproži misel glede postopanja, kako bi se dal doseči gotov odpis užitnine na vino, ki ga popije gostilničar in njegova rodbina. Naš urednik obljubi spraviti to toliko na dnevni red državnega gostilničarskega zborovanja v Trstu, dočim g. dr. Blodig toplo priporoča številno udeležbo na tem zborovanju.

Končno prosi načelnik g. Gerbec, naj bi mu zborovalci dovolili, da odloži radi boleznin načelniško mesto, s čimer se pa ti ne strinjajo, ker je bil na svojem mestu vedno delaven in mu bo sedaj itak tajnik lahko vršil ono delo, katero radi boleznin sam ne bi mogel vršiti.

S tem je bil izčrpan dnevni red zborovanja. Zato načelnik kmalu po 12. uri zaključil z običajno zahvalo zborovanje.

Gostilniška kuhinja.

Danes podajamo zopet cel obed, ki je sestavljen iz juhe, predjedi, glavne jedi, pečenke in močnate jedi, namreč tako-le:

Tirolski cmoki.

Utopljena jajca au gratin.

Pljučna pečenka à la crème z močnatimi žličniki.

Pečena gos s francosko salato.

Osja gnezda.

Recepti za posamezne teh jedi so naslednji:

Tirolski cmoki.

(Nemško: Tiroler Knödel; francosko: Quenelles a la tyrolienne; angleško: Dumplings, Tyrolian style.)

Potrebščine: 7 žemelj.

8 dkg prekajenega mesa, salamami ali gnjati.

Peteršilj.

Čebulja.

$\frac{1}{8}$ l mleka.

2 jajca.

7 dkg moke.

Sol.

Žemlje razreži na male kocke in jih potresi ali z na male kocke narezano slanino, katero si nekoliko oprazil z drobno seseklanim peteršiljem in čebuljo, ali pa z v sirovem maslu praženim, na male kocke narezanim prekajenim mesom, gnatjo, salamami, drobno seseklanim peteršiljem in čebuljo. Nato razmota mlako z jajci in ga vlij na žemlje. Po daljši pavzi primešaj žemljam še sol in moko, napravi iz te zmesi male cmoke, katere kuhaj v slani vodi 10 minut.

Utopljena jajca au gratin.

(Nemško: Pochirte Eier au gratin; francosko: Oeufs pochés au gratin; angleško: Poached browned eggs.)

Potrebščine: Vrela voda.

$\frac{1}{4}$ l kisa.

Sol.

10 jajc.

5 dkg sirovega masla.

8 dkg moke.

$\frac{1}{2}$ l mleka.

5 dkg parmezana.

2 „ drobtin.

2 „ sirovega masla.

Sveža jajca ubij tik nad površino vrele, s kisom okisane slane vode in jih spusti previdno v najmanj 10 cm globoko vodo. Kakor hitro se beljak strdi, vzemi jajca, katerih rumeniaki morajo biti še mehki, s penovko iz vode in jih položi v mrzlo vodo.

Svitlo prežganje iz sirovega masla zalij z mlekom (Bêchamel-omaka).

Da se utopljena jajca odtečejo, jih položi na sito, na to pa v z mastjo namazano in z drobtinami potreseno gratinsko skledo, polij jih z gosto bêchamel-omako, potresi z nastrganim parmezanom in drobtinami iz žemelj, polij z razstopljenim sirovim maslom in jih postavi za 5 minut v vročo pečnico.

Pljučna pečenka à la crème.

(Nemško: Lungenbraten à la crème; francosko: Filet de boeuf à la crème; angleško: Fillet of boeuf cream.)

Potrebščine: $1\frac{1}{2}$ kg pljučne pečenke.

10 dkg slanine.

Sol in poper.

15 dkg masti.

1 peteršiljeva korenina.

$\frac{1}{2}$ zelenine korenine.

1 repa.

1 čebulja.

Nekaj timijana.

1 lorberjevo pero.

10 celih poprov.

5 pimentov.

1 l goveje juhe.

2 dkg moke.

$\frac{1}{4}$ l goveje juhe.

$\frac{1}{8}$ l kisle smetane.

Raz pljučne pečenke potegni mesno kožico, pečenko preslanini, osoli, popopraj in peci v razbeljeni masti na koreninah in dišavah ter večkrat dolij govejo juho.

Ko je meso mehko, potresi korenine z moko in ko so pražene, jih zalij z juho. Omako pretlači in zmešaj s kislom smetano.

Močnati žličniki.

(Nemško: Mehlknockerln; francoski: Boulettes; angleško: Dumplings.)

Potrebščine: 40 dkg moke.

4 dkg sirovega masla.

1 jajce.

$\frac{1}{2}$ l mleka.

Sol.

8 dkg sirovega masla.

V moko vmešaj sirovo maslo, jajce, mleko in sol ter napravi iz tega testo, katerega raztepaj toliko časa, da odpade samo od žlice.

Testo vloži v obliki malih žličnikov v vrelo slano vodo in jih kuhaj 10 minut. Nato odcedi žličnike, polij z mrzlo vodo in povaljaj v razbeljenem sirovem maslu.

Te žličnike vporablja zlasti za prikuhe k mesnim jedem z omakami itd.

Pečena gos.

(Nemško: Gebratene Gans; francosko: Oie roti; angleško: Gosse roastend.)

Potrebščine: 1 gos.

Sol.

Majoran.

6 malih jabolk.

5 dkg masti.

Voda.

$\frac{1}{4}$ l goveje juhe.

Dobro osnaženi gos, kateri si odvezel vse drobavje, odreži vrat, perutnice in noge. Zunaj dobro obribaj gos s soljo, znotraj razven tega še z majoranom ter jo napolni z malimi,

opranimi, toda neolupljenimi jabolki. Nato gos „dresiraj“ in jo peci 2 do 3 ure v pečnici, ko si dodal masti, med tem jo pa polivaj pogostoma z vodo. Raz pečenkin sok posnami mast ter ga pokuhaj z govejo juho.

Francoska salata.

(Nemško: Francösischer Salat; francosko: Salade à la française; angleško: French salad.)

Potrebščine za salato:

- 1 kg krompirja.
- 32 dkg repe.
- 32 „ zeleninih korenin.
- 32 „ peteršiljevih korenin
- 5 „ zelenega boba.
- 5 „ zelenega graha.
- 5 „ kislih kumaric.
- 10 „ jabolka.

Potrebščina za majonezo:

- 4 rumenjaki.
- 1/4 l olja.
- 1/4 l kisa.
- 1/4 l belega vina.
- 1 kavino žlico gorčice.
- Sol.

Repo, peteršiljeve korenine, zelenine korenine, krompir in zelen bob očisti, razreži na male kocke, kuhaj na mehko v slani vodi in ko se je vse to ohladilo in si tudi popolnoma odcedil vodo, zamešaj vse sočasno z olupljenim, na male kocke zrezanim jabolkom ter slano kumarico, s katero si postopal enako, v majonezo iz rumenjakov, olja, kisa, belega vina, gorčice in soli.

Tako pripravljena salata se servira ali v obliki piramide v skledi ali pa, da zadobi vabljivo vnanjost, se napolni z njo modelček za hladenine, postavi za nekaj časa na led in ko se strdi, prevrne iz modelčka.

Mrzla oblika hladenine se namaže najprej na notrajnih stranicah dobro z raztopljenim aspikom, na dnu z njim približno za 1—2 cm visoko polije in postavi na led. Ko se je aspik strdil, se ga obloži ornamentalno z malimi, drobnimi ploščicami, srčki, paličicami in podobnim, katere oblike se izrežejo iz gomoljk, trdo kuhanih jajec, omilih rdečih lupin od radiča, vložene pese, kuhane zelene, repe itd. Da se ti skozi aspik vidni okraski v njih legah utrdijo, se previdno vliva kapljaje na nje raztopljen aspik, da jih po strjenju oklepa trdno. Še-le potem napolni modelček s 1/2 dl tekočine aspikom namešano salato, pokrij modelček s pokrovko, ga od vseh strani zakrij z raztolčenim ledom in ga pusti tako približno 2 uri stati.

Salato se sme prevrniti iz modelčka še-le tik pred serviranjem. V ta namen pomoči modelček do roba za dobo dveh sekund v prav vročo vodo, ga nato pokrij s plitvim krožnikom in obrni hitro s tem vred, tako da hladenina leži s prostim robom na krožniku. Nato dvigni previdno modelček raz na krožniku ležečo salato.

Osja gnezda.

(Nemško: Wespennester; francosko: Guepiers; angleško: Wap-nests.)

Potrebščine: 14 dkg sirovega masla.

- 2 rumenjaka.
- 10 dkg sladkorja.
- Sol.
- Citronina lupina.
- 1/8 l mleka.
- 45 dkg moke.
- 3 „ germa.
- 7 dkg mandeljev.
- 7 „ citronata.
- 5 „ rozin.
- 12 „ čokolade.

Sirovo maslo stepi penasto in dodaj rumenjake, sladkorno moko, nekaj soli, drobno sešeklano lupino pol citrone, mlačno mleko, pogreto moko in posebej vzkipeli germ.

To testo otepaj s kuhinjsko žlico tako dolgo, da se od te samo odloči in ga pusti 1/4 ure na zmerno gorkem prostoru, da se dvigne. Potem ga izvaljaj na z moko potrešeni deski, ga razreži na približno 25—30 cm široke pasove, potresi te z olupljenimi, koničasto narezanimi mandelji, drobno narezanim citronatom, rozini in nastrgano čokolado ter jih zvij, tako da dobiš dolge, tanke zvitke. Te razreži v 5—6 cm dolge kose, katere namaži od vseh strani s sirovim maslom in jih položi v z mastjo namazano ponev tako, da se dotikajo dna z onim delom, kjer so prerezani. Nato pusti, da se osja gnezda še enkrat 1/4 ure na zmerno gorkem prostoru dvignejo in petem jih peci 1/2 ure v pečnici.

Vprašalnica.

Vprašanje števil 1.

Kako ohranim vinske sode pred plesnobo in sploh, da se mi ne pokvarijo? Nekateri sodi že nad eno leto niso bili oprani in žveplani.

Odgovor:

Glede žveplanja vinske posode najdete v letošnji 1. številki našega lista v tozadevnem članku iz kletarstva potrebne podatke.

V ostalem Vam nasvetujemo, da sode pred vsakokratno vporabo in po vsakem izpraznjenju dobro očistite. Če ostane sod prazen, ga skrbno operite z vodo in sicer tako, da nazadnje priteče popolnoma čista voda iz soda.

Ko je sod posušen, ga zažveplajte po navodilu, gori omenjenem. Mokrih sodov ne žveplajte nikoli. Ako sodov dalj časa ne rabite, morate žveplanje večkrat ponoviti.

Pred vporabo sod zopet izplaknite in eventualno zakuhajte s sodo.

Nov sod izlužite s tem, da ga skozi 10 do 14 dni napolnujete s svežo vodo, katero menjate vsak dan.

Nazadnje ga izparite — če mogoče pri kakem parnem kotlu — z vodno paro, sicer pa s kropom. S tem odstranite čreslovino iz lesa. V nov sod dajte vedno manj vredno vino.

Če sodov že nad eno leto niste osnažili oz. zažveplali, Vam svetujemo, da jih odprete. Če so sodi manjši, da ne more nikdo vanje, jim morate odvzeti dno. Predno sode sploh zmočite, jih od znotraj suhe dobro oddrgnete s sirkovo krtačo in železnim strgalom.

Ko ste odstranili popolnoma vso plesnobo in drugo nesnago, osnažite sode z vodo s pomočjo krtače na čisto. Potem jih izparite s kropom in zakuhajte z vinom. Dobro je tudi sod znotraj oblit z vinskim cvetom, ki se potem zažge.

V splošnem pa sode dobro zabijte, da ne pride vanje zrak, vlaga in plesnobne glivice; imejte jih na suhem, vendar ne na prepihu, kjer bi se razsušili. Čistost in snaga pri vinski posodi je polovica kletarske umetnosti.

—č—

Vprašanje števil 2.

V 1. številki letošnjega letnika omenjate na kratko razsodbo upravnega sodišča z dne 5. oktobra 1912. Ker je ta razsodba velevažna tudi za nas, kajti pri nas se navadno zahteva godbeno takso takoj, ako se zapleše le parkrat na godbo gramofona ali orhestriona, Vas prosim, da objavite v prihodnji številki dobesedno to razsodbo, da jo morem v slučaju potrebe pokazati županstvu, oziroma glavar-

stvu. S tem ne vstrežete le meni, marveč neštetim mojim tovarišem.

Odgovor:

Vaši želji prav radi vstrežemo. Razsodba se glasi:

C. kr. upravno sodišče je razsodilo pod predsedstvom drugega c. kr. predsednika barona Schwarzenau-a, v navzočnosti svetnikov c. kr. upravnega sodišča viteza Falserja, dr. Schimma, barona Weitza, dr. pl. Heruritta, dalje zapisnikarja c. kr. dvornega tajnika viteza Henniga, glede pritožbe Petra Hieden iz Rauchegga proti odločbi štajerskega deželnega odbora z dne 2. septembra 1911 št. 34192, VII. 1578. radi godbene pristojbine z dne 5. oktobra 1912 izvedeni javni ustni razpravi in sicer potem, ko je poslušalo izvajanja referenta kakor tudi izvajanja deželnega komisarja dr. Gstettenhoferja v zastopstvu prizadetega deželnega odbora.

Izpodbijana odločba se razveljavi kot v zakonu neutemeljena.

Razlogi:

Na podlagi ovadbe c. kr. orožništva, da je dovolil gostilničar Peter Hieden dne 16. julija 1911 v svoji gostilni zvečer do okoli 11. ure plesati svojim gostom na godbo gramofona, ne da bi plačal godbeno licenco, je obsodil štajerski deželni odbor z odločbo v dne 2. septembra 1911, pravilno 31. avgusta 1911, št. 34192 omenjenega gostilničarja radi prestopka proti predpisom glede prireditve godbenih zabav z dovoljenjem plesne godbe v plačilo denarne globe 5 K in mu je ob enem predpisal tudi pristojbino za enega godca v znesku 1 K.

Proti temu se je Peter Hieden pritožil na to sodišče, katero pritožbo je upravno sodišče zavrnilo a limine, v kolikor se je nanašala na obsodbo v denarno globo, po § 48. zakona upravnega sodišča, nasproti temu pa uvedlo postopanje, v kolikor izpodbija predpis pristojbine za godca.

Pri rešitvi te pritožbe je sledilo upravno sodišče sledečim uvaževanjem:

Izpodbijani predpis pristojbine bi bilo smatrati le tedaj za v zakonu utemeljenega, ako bi se moglo reči, da je upravičen po normah najvišjih recesov z dne 26. oktobra 1748 in z dne 30. junija 1753.

Kajti tako na najvišjem mestu odobreni sklep štajerskega deželnega zborá z dne 6. julija 1880 kakor tudi še sedaj veljavni, na najvišjem mestu odobreni sklep deželnega zbora z dne 31. januarja 1895, d. z. št. 60 glede visokosti pristojbine se ozirata izrecno, na uvodoma omenjena recesa, ker določata da je treba plačati godbeno pristojbino po deželni odločbi, v onih slučajih, v katerih jo je sploh plačati v smislu najvišjih recesov od od 26. oktobra 1748 in 30. junija 1753, s tamkaj določenimi zneski, tačas v mestih in trgih z enim goldinarjem, izvèn teh s 50 krajcerji avstr. velj. „za vsakega godca“.

Zakonito razširjenje pristojbinske dolžnosti same po tem brez dvoma sploh ni nastopilo od ustanovitve godbene pristojbine sem in vsled tega gre samo zato, ali — kakor že omenjeno — sedanji dejanski položaj spada po vsebini večkrat omenjenih najvišjih recesov pod pristojbinsko dolžnost.

To vprašanje je moral sodni dvor zanikati.

Pri tem je sodni dvor uvaževal, da je smatrati po vsebini najvišjih recesov, v katerih se opetovanokrat govori o „prireditvi“ in „pustiti prirediti“ plesno godbo, pristojbinsko dolžnost za podano, ako je dognano, da se je v dotičnem slučaju „priredila“ plesna godba, uvaževanje, katerega je sodni dvor tudi že

ugotovil v podobnem slučaju neke licenške pristojbine z razsodbo z dne 18. marca 1904, št. 2703, St. L, G. 2460 A.

V predležem slučaju se ne more govoriti, da je pritožnik priredil plesno godbo, ker so glasom neoporečnega dejanskega stanu onega večera njegovi gostje spontano pričeli plesati ob zvokih gramofona.

Sploh pa o plesni godbi tukaj tudi radi tega ne more biti govora, ker imajo najvišji recesi pred očmi le plesne zabave, pri katerih se povzroča godba z „godci“, torej z uporabo človeške umetniške spretnosti, kar pa pri gramofonu ni slučaj.

Ker se mora smatrati sklep štajerskega deželnega zbora z dne 31. januarja 1895, d. zak. št. 60, v katerem določa pristojbino za „vsakega godca“, ne le kot predpis glede podlage odmere, marveč ob enem tudi kot pravica za predpogoje pristojbinske dolžnosti same, gramofona se pa ne more smatrati za „godca“, ni moglo upravno sodišče v predležem slučaju predpisa godbene pristojbine spoznati kot v zakonu utemeljenega in se je vsled tega morala razveljaviti izpodbijana odločba.

Tako torej ta razsodba. Da pa ste popolnoma na jasnem in ker je tudi nam ležeče na tem, da so glede te zadeve gostilničarji skozter pravilno poučeni, hočemo objaviti prihodnjič dobesedno tudi razsodbo iz l. 1904, na katero se nanaša dejanski položaj, podan v l. številki letošnjega letnika.

Vprašanje št. 3.:

Ali smejo žganjekuharji, kateri narejajo žganje iz domačih snovi in kateri izvršujejo takozvano „davka prosto žganjekuho“, prodajati in točiti dotično žganje na drobno in v kakih množinah?

Odgovor:

Žganjekuharjem, ali sploh osebam, katerim je finančna oblast dovolila brezdavčno izdelovati iz snovi domačega pridelka žganje, je le tedaj dovoljeno istega drugim kakor na hrani ali na stanovanju se nahajajočim svojem in poslom oddajati ali z njim tržiti, bodisi na drobno prodajati ali točiti, ako se je dotično finančni oblasti naznanilo in naknadno obdačilo. To sedaj naknadno obdačeno žganje smejo pa dotični brez vsakih drugih dovoljenj le v množinah čez 1 l proti plačilu oddajati.

Nikakor pa niso dotični upravičeni točiti ali prodajati na drobno dotično žganje, ako si niso za to izposlovali od obrtne oblasti potrebno koncesijo in vplačali pri davčnem uradu odpadajočo posebno davščino.

V slučaju pa, da izvršujejo dotični trgovino z žganjem kot glavni obrt v trgovsko običajno zapečatenih steklenicah v množinah od 1 l in navzdol (katera obrt je nekoncesionirana) morajo to obrt naznaniti obrtni oblasti in vplačati za to obrt odpadajočo posebno davščino pri pristojnem davčnem uradu. —d.

Razno.

Poravnajte naročnino! Zadnji številki smo priložili izpolnjene poštne položnice, da tako našim dosedanjim naročnikom olajšamo delo, toda kljub temu se je doslej odzvalo le malo številu svoji dolžnosti. V obojestranskem interesu je, da je naročnina čim prej poravnana. Zato ponavljamo: Vpošljite čim prej naročnino!

Zborovanje avstrijskih gostilničarjev v Trstu. Državna zveza gostilničarskih zadrug v Avstriji namerava prirediti letošnje svoje zborovanje meseca aprila v Trstu. Predsednik zveze g. Penz se je v ta namen mudil te dni v Ljubljani, Trstu in Benetkah, da preskrbi potrebne priprave. Po njegovem zatrdilu se

namreč udeleži tega zborovanja samo z Dunaja in okolice 400—500 gostilničarjev. Z zborovanjem je združen tudi izlet v Benetke in na inicijativno našega urednika se sprejme v program tudi obisk postojinske jame. Program še ni izdelan v vseh podrobnostih. Ko bodo pa vse podrobnosti določene, ga objavimo tudi mi. Vendar že danes opozarjamo naše gostilničarje na to važno zborovanje s pripombo, da bi bilo jako umestno, ako se tudi naše gostilničarstvo udeleži zborovanja v častnem številu.

Tiskovine za izterjanje združnih prispevkov. „Deželna zveza obrtnih zadrug na Kranjskem“ je izdala med drugim tudi tiskovino za sodno izterjanje združnih prispevkov in so naše vednosti te tiskovine naročili v precejšnjem številu tudi posamezne gostilničarske zadruge. Na tej tiskovini pa je mala pomota. Dostavek: „Resničnost terjatve se potrjuje“ namreč ne sme podpisati združni načelnik, marveč politična oblast l. inštanca, torej okrajni glavar. Zato opozarjamo posamezna načelstva, da tamošnji tiskani podpis načelnik prečrtajo in ga nadomeste s „c. kr. okrajni glavar“. Seveda morajo načelstva pred vložitvijo dotičnih predlogov na sodišče najprej preskrbeti vidimiranje s strani okrajnega glavarstva.

Modne potreščine kupuje gostilničar v ljubljanski modni trgovini P. Magdič nasproti glavne pošte, ki inserira v gostilničarskem strokovnem glasilu.

V kavarno „Central“ v Ljubljani je došel nov tamburaški mešan zbor „Varaždinac“. Več v inseratu.

Slovenskim gostilničarkam prav toplo priporočamo Kolinsko kavno primes kot najboljši in pristno domači kavni pridatek. Kava, kateri je pridejana Kolinska kavna primes, vsakemu najboljši diši, ker ima izvrsten okus prijeten vonj in lepo barvo, vsak jo najraje pije. Gostilničarke, ki hočete postreči svojim gostom z izvrstno kavo, pridenite ji Kolinske kavne primesi! S tem jim boste vstregle, obenem pa boste imele to prijetno zavest, da s tem, da kupujete Kolinsko kavno primes, podpirate domačo industrijo, kar je dolžnost vsakega zavednega Slovenca.

Kuharski tečaji. Kakor posnamemo iz raznih strokovnih listov, se prirejajo po drugih avstrijskih kronovinah pridno državni kuharski tečaji za gostilničarke in hčere gostilničarjev. Tudi pri nas smo se pred leti dokaj pridno gibali v tem oziru. Lansko leto pa je to gibanje zaspalo in menda hoče spat tudi tekoče leto spanje pravičnega. Ali ne bi kazalo, se zavzeti za to stvar in to leto, ako ne prej, na jesen doseči, da se zopet priredi kak tak tečaj, n. pr. v Postojni ali Novem mestu? Imejte stvar v evidenci.

Enotnost v kuhinji. Cenjene tovariše gostilničarje vljudno naprošamo, da opozore svoje soproje, oziroma kuharice v njih obratovaleših na naš oddelek „Gostilniška kuhinja“, katerega nameravamo nadaljevati v začetem smislu skozi celo leto. Ker so recepti preskušeni in odgovarjajo takozvani mednarodni kuhinji, najtopleje priporočamo, da se kuharice v naših gostilnah ravnajo po njih, da se tako vpelje tudi pri nas enotna kuhinja. Na ta način je potem mogoče doseči s kuhinjo lepe uspehe in s tem vred si pridobi naš stan tudi na ugledu. Opozorite torej v lastnem interesu na ta naš oddelek svoje kuharice, kajti to lahko trdimo z mirno vestjo, da tako preskušeni in za gostilniško obrt prikrojeni receptov ne dobe zlepa v slovenskih kuharskih knjigah in časopisih, ki se pečajo s to stroko.

Kletarski tečaji. V našem glasilu smo že naglašali kako važni so kletarski tečaji za gostilniško obrt. Sporočili smo tudi, da priredi vinarški nadzornik g. B. Skalický letošnjo zimo več tridnevni kletarskih tečajev v Novem mestu ter smo pozvali gostilničarje, naj se priglasijo v obilem številu kot udeleženci teh tečajev ali naravnost g. B. Skalickemu, c. kr. vinarskemu nadzorniku v Kandiji, ali pa našemu uredništvu, da te prijave sporoči na pristojno mesto. Danes zopet ponavljamo ta naš poziv s pripombo, da bomo vse nadaljne podrobnosti sporočili še nadalje v listu in da bodo razven tega udeleženci še posebej pisмено obveščeni vsaj za teden dni pred pričetkom tečaja o terminu tečaja. Želimo, da bi se k tem tečajem prišlo mnogo gostilničar-

jev, zlasti z Gorenjske in Notranjske, da se tako razširi umno kletarstvo tudi izven vinorodnih krajev.

Naše domače pivovarne in pivovarniško vprašanje. Nikoli ni dovolj naglašamo, da pri pivovarniškem vprašanju za naše gostilničarje igra velikansko vlogo dejstvo, da so naše domače pivovarne, t. j. Adria v Senožečah, Delniška pivovarna v Laškem trgu in Žalcu ter pivovarna Mengeš izstopile iz pivovarniškega kartela in s tem preprečile ne le, da je sedaj pivovarniškem kartelu težko ali celo naravnost nemogoče zviševati poljubno cene svojim izdelkom, marveč tudi s svojim izstopom pripomogle k temu, da je gostilničar kot odjemalec pivovaren zopet vsaj nekoliko deležen onih ugodnosti, ki so mu jih nudili pred ustanovitvijo pivovarniškega kartela. Pri tem se zlasti ne sme pozabiti dejstva, da so domače pivovarne izstopile iz kartela na izrecni poziv naše stanovske organizacije, ki jim je za ta slučaj obljubila moralno podporo. Pivovarne so se temu pozivu odzvale in sedaj je na tem, da tudi naša stanovska organizacija izpolni svojo obljubo. V času občnih zborov smo. Ravno pri teh se nudi najlepša prilika, da zadoštimo svoji moralni obveznosti in sicer na ta način, da se navzočim zborovalcem tudi natančno pojasni namen in pomen pivovarniškega kartela, pomen izstopa iz kartela za razvoj gostilniškega obrta in naravno posledico tega dejanja, da mora biti namreč gostilničar, kateremu je mar napredek gostilničarskega stanu, razvoj gostilniškega obrta in naša gospodarska osamosvojitve, edinole odjemalec domačih pivovaren, te so Adria, Mengeš, Laški trg in Žalec. Tudi pri pivovarniškem vprašanju se vedno bolj udeležuje načelo: V vzajemnosti je moč, treba je le, da se to načelo izvede na celi črti, pa bode gledal slovenski gostilničar tudi glede pivovarniškega vprašanja boljši bodočnosti nasproti.

Draginja. O draginji živil se piše vse povprek. Leta 1770. je bila v srednji Evropi splošna slaba letina, katera je povzročila draginjo. Cene živil se prilagode letini in večjemu ali manjšemu konzumu. Ko je vladala cesarica Marija Terezija, se je občinstvo splošno zelo pritoževalo radi velike draginje, ki jo je povzročila sedemletna vojska. In vendar se je plačevalo takrat za par vpreženih volov 96 gld., za molzno kravo 26 gld., za pitano tele 2 gld. 15 kr. Funt prekajenega prašičevega mesa je stal 7 kr., pitani piščanci so bili po 12 kr., par golobov si dobil za 4 kr., pitano martinov gos za 30 kr., purana za 46 kr., in zajca za 9 kr. Mesene in krvave klobase so se prodajale takrat na ducate in je stal ducat 18 kr. Koncem tridesetletne vojske leta 1648 je stal mernik žita 20 kr. in štiri jajca so bila za 1 kr. (Opazka stavca: Srečni ljudje; in ti so še tožili o draginji!) Leta 1860. se je prodajal funt govejega mesa za 16 kr., funt telečjega za 12 kr. in funt koštrunovega za 10 kr. Takrat so seveda lahko dajali gostilničarji velike porcije. Za časa cesarja Jožefa II. v letih 1787. in 1788. se je prodajalo v Brunovicah na Češkem vedro vina za 1 gld. 27 kr. V prvi polovici 19. stoletja se je plačalo za kg govejega mesa preračunjeno na današnje cene 90 h do 1 K. Leta 1864. že 1 K 16 h in leta 1872. že 1 K 35, danes pa stane čez 2 K. — Draginje ne občutijo samo nižji in srednji sloji, marveč tudi na knežjih dvorih. Tako sta si preskrbela pruska princa Eitl Friderik in njegov mlajši brat Avgust Viljem za svoje kuhinje cenejše kuharice kakor so bili prej pri njih kuharji. Prusko plemstvo se omejuje močno glede izdatkov za dom in je pričelo ne le jesti, marveč tudi stanovati po različnih hotelih in penzjonatih. Kakor se čuje, je tako življenje mnogo cenejše (Ubogi hotelirji! Op. stavca). Po statistiki francoskega narodno-gospodarskega pisatelja Dauzata je najdražje življenje v Transvaalu, dalje v Ameriki in Egiptu. V Egiptu je dvakrat, v Transvaalu celo trikrat tako drago kakor pri nas. V severni Ameriki je približno tako drago kot pri nas. Hiše se tam celo ceneje kupijo, zato je pa služabništvo mnogo dražje. V Njujorku je nemogoče dobiti služkinjo ali hlapca izpod 144 K mesečne plače: Najcenejše se živi na Španskem. Tam stane funt koštrunovega mesa še vedno 90 h, funt kruha 20 h. Avstrija spada med države, v katerih se živi najdražje. Na Srbskem velja $\frac{1}{3}$ kg prašičevega mesa 60 cent.,

Novo došla damska tamburaška kapela **VARAŽDINAC** v kavarni „CENTRAL“

koncertuje od danes naprej vsak dan

od 9. ure naprej. Vstop prost. Kavarna je vsa noč odprta.
Za mnogobrojni obisk vljudno prosi **Štefan Miholič.**

telečje meso je cenejše. Za poldrug frank se dobi tam lepega pujska, piščance povprečno za 50 centimov, Liter mleka stane tam 25 centimov in ducat jajc tudi 25 centimov.

Protialkoholno gibanje in gostilničarstvo. V zadnjem času se povsod močno poraja protialkoholno gibanje. Skoraj povsod se prirejajo kongresi, na katerih se napoveduje neizprosni boj alkoholu. Kaj torej čuda, ako se je tak kongres vršil tudi v Ljubljani 29. in 30. decembra 1912. Zato se nam zdi umestno, da označimo stališče gostilničarstva, proti kateremu je to gibanje, akoravno neposredno naperjeno. In to stališče je: Vsaka stvar ima svoje dobre in svoje slabe strani, tako tudi protialkoholno gibanje. Čim previdnejše se postopa, tem manj stopajo v ospredje slabe strani, čim bolj se pa drvi slepo naprej čez drn in strn do cilja, tem markantnejše se kažejo slabe strani. Trdimo, da je protialkoholno gibanje naperjeno tudi proti gostilničarstvu, kateri bi s tem moral zginiti s površja, ako bi se uresničile najgloblje želje strastnih temperenclarjev. Zdi se nam, da protialkoholno gibanje vsaj pri nas ni na pravem tiru, ker napoveduje boj vsakemu alkoholu. Drugod, n. pr. na Češkem že nastopajo pivovarne proti temu gibanju, ker grozi, da ta industrija radi tega propade! Enako grozi tudi vinogradništvu. Na eni strani se pri nas vinogradništvo podpira, na drugi strani se mu zopet pripravlja mrtvaško krsto. In s pivovarnarji ter vinogradniki vred tudi gostilničarjem. To pa nikakor ni umestno. Boj proti alkoholu je treba voditi drugače, treba je pričeti tam, kjer je ta boj res potreben in umesten, treba je boja proti žganjpitju. Toliko časa, dokler človek zmerno vživa pivo in vino, toliko časa ni posebne nevarnosti za degeneracijo rodu, pač pa se takoj pojavi ta nevarnost tam, kjer se je ukoreninilo žganjpitje. V lastni deželi imamo dovolj dokazov za to. Dokler se je pilo samo vino in pivo, tako dolgo časa je bil rod telesno in duševno krepak. Odkar se je pa udomačil ponekod oni prokleti špirit, ti kraji očitno hirajo. Proti žganjpitju je tudi gostilničarstvo, vsaj mu je izrazit šnopsar najmanj ljub gost. Razven tega se ti ljudje navadno ne opijejo po gostilnah, marveč doma, kamor so si pustili prinesiti iz prodajalne špirit, da si potem po svoji lastni volji in okusu napravijo bolj ali manj močni jeruš. Žganjpitje skušajte torej omejiti, skušajte doseči, da

država sama ne bo pospeševala žganjpitja s subvencijami alkoholnih baronov, z velikimi deželnimi in občinskimi dokladami na špirit omejujte to zlo in gostilničarstvo vas bo gotovo rado pri tej vaši misli podpiralo. Pri akciji za zmernost bodite zmerni v svojih zahtevah, drugače mora gostilničarstvo misliti, da protialkoholno gibanje ni naperjeno proti alkoholu, marveč proti gostilničarskemu stanu.

Iz upravnništva.

Do 18. t. m. so nam nakazali, oziroma vplačali celoletno naročnino za leto 1913. sledeči gg.:

1. Ivan Kanc, gostilničar, Podsmreka, p. Dobrova.
2. Jakob Traun, gostilničar, Glince, p. Vič.
3. Rudolf Tenente, gostilničar, Ljubljana, Gradaška ulica 10.
4. Gašper Arh, gostilničar, Boh. Bistrica.
5. Miroslav Ambrožič, restavrater, Postojna.
6. Julija Lenassi, restavraterka, Dol. Logatec.
7. Milan Žnideršič, gostilničar, Matenja vas, p. Prestranek.
8. Valentin Černe, gostilničar, Sneberje, p. M. D. v Polju.
9. Marija Dolinar, gostilničarka, Škofjaloka.
10. Fran Avčin, gostilničar, Trnje, p. Št. Peter na Krasu.
11. Vinko Ogorelec, gostilničar, Skofeljca.
12. Josip Oblak, gostilničar, Zapoge, p. Smednik.
13. Ivan Pregel, gostilničar, Struge, p. Videm-Dobropolje.
14. Ljubljanska gostilničarska zadruga v Ljubljani.
15. Okoličanska gostilničarska zadruga v Ljubljani.
16. Tomaž Bizilj, gostilničar, Ljubljana, Pred Skofijo.
17. Zavod za pospeševanje obrta, Ljubljana, Dunajska cesta.
18. Kavarna „Evropa“, Ljubljana, Dunajska cesta.
19. Ivan Bélič, gostilničar, Ljubljana, Dunajska cesta.
20. Ivan Činkole, gostilničar, Ljubljana, Kopitarjeva ul.
21. Marija Dermota, gostilničarka, Ljubljana, Hrenova ulica.
22. Viktor Klemenc, gostilničar, Ljubljana, Krakovsk nasip.
23. Jakob Filip, gostilničar, Ljubljana, Mestni trg.
24. Valentin Mrak, restavrater, Ljubljana, Rimska cesta.
25. Josip Dolinšek, restavrater, Hrastnik.
26. Dragotin Košenina, gostilničar, Vranjsko.
27. Anton Terškan, gostilničar, Litija.
28. Anton Drašler, gostilničar, Borovnica.
29. Matija Dolničar, restavrater, Št. Peter na Krasu.
30. Ivan Bohinc, gostilničar, Medvode.
31. Josip Jelačin, gostilničar, Ljubljana, Dolenjska cesta.
32. Kavarna „Union“, Ljubljana, Miklošičeva cesta.
33. Deželna zveza za tujski promet, Ljubljana, Miklošičeva cesta.
34. Rudolf Škulj, gostilničar, Ljubljana, Florjanska ul.
35. Aleksander Zalaznik, gostilničar, Sv. Petra nasip.
36. Jakob Zalaznik, kavarnar, Ljubljana, Stari trg.

37. Robert Kollmann, veletržec, Ljubljana, Mestni trg.
38. Ubald pl. Trnkoczy, lekarnar, Ljubljana, Mestni trg.
39. Maks Ukmar, gostilničar, Avber, p. Dutovlje.
40. Anton Muha, gostilničar, Lokev pri Divači.
41. Franc Ravbar, gostilničar, Vrhpolje 32, p. Opčina.
42. Ivan Nabernik, c. kr. sodni svetnik v p., Ljubljana, Pred igriščem 1.
43. Dr. Valentin Krisper, odvetnik, Ljubljana, Slovenski trg.
44. Ivana Kavalarič, kuharica, Ljubljana, Slovenski trg 2.
45. Dr. Juro Hrašovec, odvetnik, Celje.
46. Josip Weber, gostilničar, Sv. Duh, p. Trbovlje.
47. Anton Vilfan, gostilničar, Ježica.
48. Roza Tomšič, hotelirka, Ilirska Bistrica.
49. Andrej Zgonc, gostilničar, Cerknica.
50. Anton Videnšek, gostilničar, Dob pri Domžalah.
51. Alojzij Burger, hotelir, Postojna.
52. Dr. Herman Blodig, zadrugi instruktor, Trst.
53. Fran Kobal, gostilničar, Vrhpolje pri Vipavi.
54. Leopold Kuhar, gostilničar, M. D. v Polju.
55. Ivan Robavs, gostilničar, Smartno pri Litiji.
56. Fr. Kr. Sajovic, Tacen pod Šmarno goro.
57. Uršula Preinfalk, restavraterka, Litija.
58. I. Graiser, gostilničar, Primskovo, p. Kranj.
59. Janez Boncar, gostilničar, Cesta ob Zaplani.
60. Fran Švigelj, gostilničar, Kožljek, p. Begunje.
61. Anton Mikuž, gostilničar, Sv. Lucija ob Soči.
62. Fanny Lassnik, hotelirka, Divača.
63. Fran Pogačnik, gostilničar, Kranj.
64. Fran Sajovic, gostilničar, Orehovlje, p. Kranj.
65. Ignacij Čadež, gostilničar, Srednjavas, p. Poljane.
66. Andrej Podboj, gostilničar, Ribnica.
67. Josip Mešek, gostilničar, Litija.
68. Franc Pavlič, gostilničar, Glince, p. Vič.
69. Franc Kuralc, gostilničar, Kranj.

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

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.

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

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

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

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

GRIČAR & MEJAČ

: LJUBLJANA, Prešernova ulica 9. :
Največja zaloga zgotovljenih oblek
:: za gospode, dečke in otroke. ::

Konfekcija za dame.
Točna postrežba. : Solidne cene.

Ves svet gleda z občudovanjem na Balkan. Vse se zanima za razmere na Balkanu. „Slov. Ilustrovani Tednik“ bo priobčeval to leto izvirni roman z Balkana

„Za svobodo in ljubezen“ je velezanimiv, krasen roman,

zaviralci slovanskega življa na eni, junaški vstaši (komite) na drugi strani, velika napetost dejanja — vse to bo gotovo ustreglo mnogostranskim željam občinstva, po kakih lepi in zanimivi povesti z bližnjega juga. — Med temno in viharno scenerijo romana — „Za svobodo in ljubezen“ se vije kot rudeča in nežna ljubezen mladih src, ki se po mnogih ginljivostih in pretresljivih dogodbah pribori do zaželjene zmage. — Kdor hoče leta 1913. čitati velezanimiv roman o naših junaških bratih in sestrah na Balkanu, naj se naroči na „Slov. Ilustrovani Tednik“, ki priobčuje roman. — „Slov. Ilustrovani Tednik“ stane za četrt leta le 2 K, za en mesec pa samo 70 vin. — Razen romana „Za svobodo in ljubezen“ bo priobčeval „Slov. Ilustrovani Tednik“ več krajsih povesti, humoresk in novel in ker si je pridobil kot sodrudičke naše najboljše, tako starejše in tudi mlajše pisatelje. „Slov. Ilustrovani Tednik“ bo letos najbolj zanimiv slovenski list, ker bo nudil vsakomur obilo zabave in razvedrila. Priobčeval bo slej ko prej slike in poročila zanimivih dogodkov doma in na tujem o znamenitih osebah, krajih itd. Naročite si torej „Slov. Ilustrovani Tednik“ in razširjajte ga

V tem romanu so verodostojno in pretresljivo opisane z idealne in realne strani razmere na Balkanu.

ki ga je spisal odlični slov. pisatelj, ki je prepotoval ves Balkan. V romanu „Za svobodo in ljubezen“ so z večjo roko opisane krute razmere, ki so vladale na Balkanu pod turškimi jarmom. Divji

VAN KOS, gostilničar in mesar na Vrhniki

se priporoča cenjenim gostilničarjem za naročilo pristnih kranjskih klobas

Pošilja se jih najmanj 30 kom in 36 h proti povzetju. Ravnotam se proda poceni dobro ohranjeni godbeni avtomat.

Kavarna „Leon“ v Ljubljani, je vsa noč odprta. Priporočamo tudi gostilno **PRI „LEONU“**

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



Najstarejša domača zlatarska tvrdka.

Zlatnina, srebrnina, juveli in razne ure.

Popravila in nova dela se izvršujejo v lastni delavnici. Najnižje cene. Strogo solidna postrežba. Ceniki brezplačno in poštne prost.

LUD. ČERNE juvelir, trgovec z urami. : : zapriseženi sodni : : : : cenilec : : : :

Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Edina zaloga najboljših ur z znamko „TUP“.

I. Kranjska tov. mineral. voda in brezalkoholnih pijač r. z. z. o. p.
Slomšekova ulica šte. 27
priporoča običajne pokalice in sodavico.

Nadalje specialne izdelke prve vrste:

Patent steklenice

„Nektar“
„Jabolčni biser“
„Malinovka“
„Kristalna 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 zadrudne tvrdke.
Cene zmerne! Stenski plakati na razpolago.

Fotografični atelier

VIKTOR

v Ljubljani

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

se priporoča za izvršitev modernih portretov.

ANT. GORŠE-tova
Restavracija „NOVI SVET“
Ljubljana — Marije Terezije cesta 14.

se priporoča cenjenim p. n. gg. gostilničarjem z dežele

Priznana dobra vina — Meščanska kuhinja. Točna postrežba.

Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

priporoča svojo ZALOGO najbolj priznanih slamoreznic, mlatilnic, vratil čistilnic, strojev za košnje 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 mizarsko orodje vedno v zalogi.

Priznana najboljša

rdeče in belo vino iz krških goric grajščaka Ivana Globočnika

se toči v gostilni

FRANA KAVČIČA,

Ljubljana — Privoz šte. 4.

kjer je na razpolago p. n. gostom tudi najmodernejša kegljišča.

„Narodni hotel“ Postojna

renoviran in povečan
se priporoča cenjenim posestnikom notranjske metropole za obisk

Fran Paternost, lastnik

Vinska trgovina

== Peter Stepič ==

Spodnja Šiška šte. 256.

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

Štampilje

vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovalj kavčukovih štampilj.

LJUBLJANA

Stari trg št. 20.

Ceniki franko.



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.

Žganje — Likerji!

Domača tvrdka. Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarji! Raznovrstno destilirano žganje najboljše vrste in fine likerje dobite pri

Gabrijelu Eržen-u v Zapužah,

pošta Begunje (Gorenj.)

Pozor gg. gostilničarji

Odlikovan na razstavi v Radovljici 1. 1904. s častno diplomom in kolajno I. vrste za sadje in sadno žganje.



FR. P. ZAJEC. Ljubljana, Stari trg 9.

Največji optični zavod.

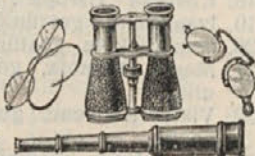
Prvi specialist za očala in ščipalnice.

Z električnim obratom urejena delavnica.

V zalogi imam priznano najboljše švicarske ure, nadalje najbogatejšo izbirno vse druge zlatnine in srebrnine po najnižjih cenah.

Nagodneliši nakup za gg. gostilničarje.

Gramofon od K 25.— naprej, plošče od K 1.95 in igle od 1.80 naprej. — Zahtevajte cenik, dobite ga zastoj.



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.

Pozor!!!



Gostilničarji pozor!

Politirane stole z deskami, boljše stole za gostilne in kavarne, vrtno stole, patentovane zaklopne stole za dvorane in vrtove, klopi, mize, otročje stolčke, kuhinjske stole, mizice za pisalne stroje, stojala za knjige in itd. ponuja

po nizkih cenah

STOLARNA V SODRAŽICI

(Kranjsko).

Gostilničarji, ki nameravajo gostilne na novo otvoriti, naj se v svojo korist obrnejo na imenovano tovarno po ilustriranem ceniku, ki se jim brezplačno dopošlje.

Instalater Fr. Sax,

konec. elektrotehnik, Ljubljana, Gradišče 7, se priporoča p. n. gostilničarjem kot specialist vsakovrstnih električnih naprav.

Sprejema tudi naročila na deželo.

Tovarna peči in štedilnikov

ANTONA KOVAČIČA

Vič pri Ljubljani št. 14 in Ljubljana, Marije Terezije cesta 5 (gostilna g. Kovačiča),

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

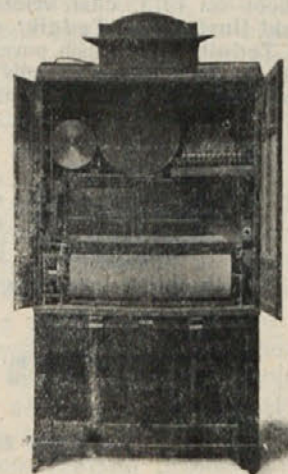
**KLEINOSCHEG-
DERBY SEC**

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,



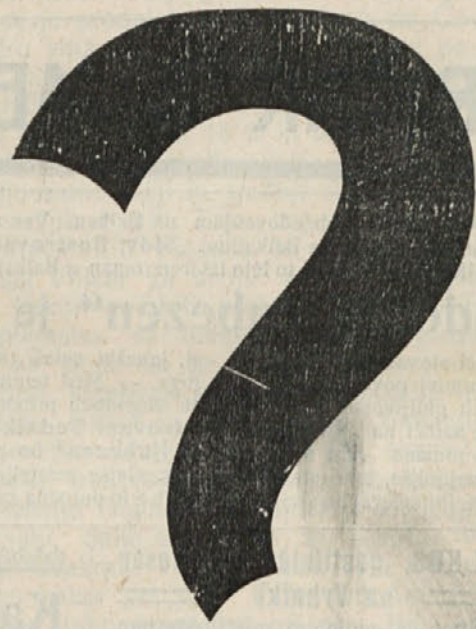
električne klavirje, godbene automate na težalo in silno moč, nov patent, godba na lok žc od 600 K naprej prodaja iz prve roke

S. Kmetetz

v Ljubljani

Kolodvorska ul. 26

Kdor hoče, da ne pride ob raznih prilikah v zadrego, temu je najnujnejše svetovati, da si oskrbi



ADRIJA delniška pivovarna v Senožečah

Ustanovljena
leta 1820.

priporoča svoje izborno izvozno, adria,
marčno, dvojnomarčno in granatno pivo
v sodčkih in steklenicah.

Izvoz po vsem svetu.

Ustanovljena
leta 1820.

JOSIP BOŽIČ, trgovina z vinom

Spodnja Šiška pri Ljubljani

priporoča sl. občinstvu, gg. hotelirjem in gostilničar-
jem priznana dobra in pristna ::::

VINA,

kakor rdeči čviček, bizeljsko rdeče in belo, fino lju-
tomerško vino v sodcih in buteljkah. V mestu se do-
stavlja na dom. — Cene zmerne.

VILJEM SPITZER

Ljubljana Kolizej Marija Terezijac. 11.

*Cenj. gostilničarjem in žganjetočnikom pri-
poročam svojo veliko zalogo lastno žgane
slivovke, tropinovca, drožnika in kranj-
skega brinjevca Specijaliteta Izorstni kranj-
ski pelinkovec, kakor tudi ruma za čaj.*

Takoj se da v najem

gostilna in prodajalna

v Spodnji Beznici štv. 25. — — Več se izve pri
Ivanu Papler-ju v Zg. Besnici štv. 47 nad Kranjem.

Ivan Černe tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

Zaloga pihništva 1. Kranj, miz. zad. v Št. Vidu. Izdeluje ter ima v za-
logi vsakovrstno tapetniško pohištvo in kompletne oprave za ho-
tele, restavracije in gostilne. Specialist za prevleko biljarov.

Priporočamo svojim tovarišem izborno

marčno, dvojnomarčno, termalno in granatno

PIVO

največje slovenske narodne tvrdke:

Delniška družba združenih pivov- varen Žalec in Laški trg v Ljubljani

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

Pivovarna MENGES

JULIUS STARE

priporoča svoje izborno vležano marčno, dvojno marčno in bavarsko pivo v sodčkih in steklenicah.

Naročila sprejemajo zaloge:

Ljubljana, Metelkova ulica št. 19. Cerklje na Gorenjskem, Dragomlje, Izlake, Javornik, Ježica, Kamnik, Kranj, Lesce, Medvode, Moravče, Motnik, Rudolfovo, Škofja Loka, Šmartno pri Litiji ali pivovarna v Mengšu.

Modna in športna trgovina

P. MAGDIĆ, Ljubljana Nasproti glavne pošte

Svilnato blago, baržuni, pliši in tenčice, čipkasto blago, čipke, vložki, svilnate vezene, 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 vezene, zastave, trakovi in znaki i. t. d.

Perilne volnene in svilnate

bluze

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

Oddelek za gospode :

Klobuki, cilindri, slamniki, čepice.

Srajce, spodnje hlače, spalne srajce, predprsni, 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.