

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

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

Strokovni list za povzdigo in napredek 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 upravništvo
v Ljubljani, Gradišče 7.

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

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

Leto III.

V Ljubljani, dne 10. januarja 1913.

Št. 1.

Naprej do cilja!

Zopet imamo eno leto za seboj. Pri tej priliki hočemo tudi letos pogledati nazaj v preteklo leto in si poklicati v spomin za organizacijo gostilničarskega stanu na Slovenskem najvažnejše trenutke.

Takoj na prvem mestu pa moramo žalibog povdarjati:

Preteklo leto je bilo gospodarsko in politično skoinskoz velekritično in posledice teh kriz so se občutile prav povsod. Kaj torej čuda, ako smo občutili posledice skrajno kritičnih situacij ter položaja tudi v naši stanovski organizaciji. Posledica te krize odmeva pri naši stanovski organizaciji v malodušnem mirovanju in čakanju boljših časov, v stagnaciji v centrali.

Razven tega so tudi obrtna oblastva mnogo pripomogla k temu, da se preteklo leto ni izvršilo vse ono delo, ki je bilo tako lepo začrtano na občnem zboru gostilničarske zveze dne 31. januarja 1912. Za značilen pojav v tem oziru navajamo samo, da okrajno glavarstvo v Kočevju še do danes ni ustanovilo gostilničarske zadruge za ribniški sodni okraj, četudi je večina upravičencev to sklenila že začetkom novembra 1911. Seveda, ako gospoda pri obrtnih oblastvih obrtne zadeve tako prezira in ako višje obrtne oblasti taka preziranja kljub opetovanim pritožbam še nadalje trpe potem ne kaže drugega, kakor da **gostilničarstvo svoje opravičene zahteve zahteva na drug način in z vse drugačno odločnostjo kot dosedaj.**

Sploh moramo imeti vedno pred očmi, da vse to, kar zahteva naša organizacija, pravzaprav niso nikake zahteve, marveč da je vse to le obramba gostilničarskemu stanu in obrtu v zakonu že zdavna zajamčenih pravic, katerih nas pa hočejo različni faktorji zavratno oropati. Naša organizacija namreč dosedaj ni zahtevala še nič drugega, kakor da se gostilničarskemu stanu daje v polni meri to, kar mu je po zakonih že priznano.

Naše organizacijsko in splošno delo dosedaj ni imelo značaja ofenzive, marveč defenzive; treba pa bo v tem oziru spremeniti program in **poprijeti najodločnejšo ofenzivo.** Vendar pa nam je treba v tekočem letu najprej izvršiti in dokončati to, kar smo v preteklem pričeli, a ne dokončali, kar smo imeli v preteklem letu na programu, a ni prišlo do

realizacije programa. Končno se je tudi treba letošnje leto sprijazniti z mislijo **revizije delovnega programa in taktike v postopanju.** Razven tega je treba poživeti posamezne lokalne organizacije.

Najprej o tem, v koliko je bila zvečana pretečeno leto naša stanovska organizacija. Med letom so bile uradno ustanovljene gostilničarske zadruge v Kranju, Trziču, Litiji in na Vrhniki, tako da je sedaj včlanjenih v „Deželni zvezi gostilničarskih zadrug“ na Kranjskem skupaj 17 zadrug z nad 2300 člani. Gostilničarska zadruga v Kranju še vedno sameva sama za se, dočim so se že vršili sestanki radi ustanovitev zadrug za sodne okraje Ribnica, Cerknica, Velike Lašče in Radovljica.

Da je izvedena organizacija v deželi na celi črti, je treba, da se ustanove gostilničarske zadruge še za sledeče sodne okraje: Črnomelj, Ilirska Bistrica, Krško, Logatec, Metlika, Novomesto, Radeče, Senožeče, Trebnje, Višnja gora, Vipava in Žužemberk. Za okraja Krško in Logatec je treba samo nanovo oživeti zadrugi, kajti za ta dva okraja sta se svoj čas že ustanovili zadrugi, ki pa sedaj spite spanje pravičnega. Gospodje iz okrajev Novomesto, Trebnje in Žužemberk pa so se izjavili na prvem sestanku 9. majnika 1912, da odklanjajo za enkrat stanovsko organizacijo. Morda so že danes drugih nazorov, ako še niso, prišli bodo prej ali slej do prepričanja, da brez organizacije ne gre.

Organizacijsko delo je treba torej v teh okrajih najprej izvršiti, kajti šele potem, ko je organizacija izvršena na celi črti, šele potem more centralno vodstvo res nastopati v imenu celokupnega našega gostilničarstva, šele potem tudi lahko nastopa ofenzivno, če to treba.

Povdarjati moramo, da si je za napredek naše stanovske organizacije pridobil največ zaslug „Gostilničarski Vestnik“ in da je njega namen izvršiti na celi črti to organizacijo, tudi ako bi se centralno vodstvo ne hotelo brigati za to važno zadevo.

Pri tem ne smemo pozabiti važnega dejstva, ki se je dogodilo pretečeno leto, da so namreč zadruge na Bledu, v Zagorju ob Savi, v Idriji, v Železnikih in v Kamniku proglasile **naš list za svoje obvezno glasilo,** to se pravi, da dobivajo naš list vsi člani teh zadrug. S tem je pravzaprav led prebit in treba bi bilo le, da temu zgledu slede v kratkem tudi ostale zadruge, kajti le tedaj, kadar so vsi člani organizacije potom časopisa obveščeni o vseh korakih centralnega vodstva, šele tedaj tudi

more organizacija dobro vspevati in pridobiti tudi na zunaj mnogo na ugledu in vplivu.

Ugled in vpliv naše stanovske organizacije, to pa mora biti končni cilj vsakega zavednega gostilničarja. Ako se dvigne naša organizacija, obenem z njo pridobi tudi vsak njen član, ne samo moralno, marveč tudi materijelno.

Kako stališče je zavzema! k gostilničarski stanovski organizaciji in napredku gostilničarskega stanu doslej „Gostilničarski Vestnik“, to so cenjeni naročniki lahko posneli iz lista samega.

Program lista se tudi v bodoče ne bo mnogo spremenil, kajti še vedno vstrajamo na stališču, da je treba dvigniti gostilničarski stan z neprestanim budenjem k stanovski samozavesti, da mu je treba zagotoviti **boljšo bodočnost na podlagi strokovne nabornosti.** Tudi v bodoče bode list zastopal nevstrašno koristi gostilničarskega stanu in obrta ter s tem združenega gospodarskega napredka, pa naj je to gotovi oholi gospodi všeč ali ne, pa naj napadajo radi tega list ali ne. Edina razlika, ki bo nastopila v tem oziru, bo ta, da bomo ne oziraje se na desno ne na levo povedali vsakemu naravnost v brk, kar mu gre.

Stanovsko-strokovnim vprašanjem hočemo posvečati tudi v tekočem letu vso pozornost.

Gostilniška kuhinja, kletarstvo, knjigovodstvo, v kolikor se ga potrebuje pri gostilniškem obrtu, ter kalkulacija, to bodo glavna vprašanja, s katerimi se hočemo podrobno pečati, razven, tega pa polagamo veliko važnost tudi na **vprašalnico,** glede katere prosimo cenjene naročnike, da se je poslužujejo v najboljše meri. Kolikor nam bo razven tega pripuščal prostor, se letos hočemo pečati tudi s splošnimi gospodarskimi vprašanji.

Iz tega lahko razvidi vsak, kaj hočemo, kaj nameravamo. Pritrditi nam mora vsak, da je ta naš program le na dobro organizaciji gostilničarskega stanu, le v dobro gostilničarskemu obrtu in s tem združenim gospodarstvom.

Da ta naš program izvedemo v tem obsežnejšem obsegu, je treba, da nas pri našem delu podpira vsak gostilničar po svoji najboljši moči. Podpira pa nas na ta način, da ne le ostane naš naročnik tudi to leto, marveč da pridobiva med svojimi stanovskimi tovariši nadaljne naročnike. Čim več je namreč pri

listu naročnikov, tem več jim tudi lahko nudi, zlasti strokovnega in podučnega čtiva.

„Gostilničarski Vestnik“ bodi to leto zrcalo uspevanja gostilničarske stanovske organizacije na Slovenskem, bodi zrcalo uspevanja gostilniškega obrta na Slovenskem sploh.

Da tem svojim načelom ostanemo zvesti, izjavljamo h koncu le še:

„Gostilničarski Vestnik“ hoče tudi vnaprej stopati nevstrašeno po že začrtani poti v prilog organizacije gostilničarstva, na korist gostilniškega obrta. Pri tem se ne straši ne troškov, ne dela, samo da se čim prej doseže njegov glavni cilj, namreč povzdiga moči, vpliva in ugleda gostilničarskega stanu v socialnem in gospodarskem življenju. Seveda je pri tem potrebno, da ga pri tem njegovem delu podpirajo vsi za tem ciljem stremeči gostilničarji, vsak pač po svoji moči.

Gostilničarjem v vednost.

Že svoj čas smo omenili v našem listu, da je kranjska deželna vlada oropala z neko okrožnico na okrajna glavarstva gostilničarski stan v gotovem oziru po zakonu mu zajamčenih državljanskih pravic in sicer radi tega, ker ga je vsled navodil te okrožnice prikrajšala za eno inštanco pri morebitnih prošnjah za podelitev gostilniške koncesije s pravico žganjetoča. Danes nam je mogoče navesti in objaviti dobesedno to okrožnico, ki nosi uradno številko 2751 in je datirana z 9. svečanom 1909. To storimo tem raje, ker iz te okrožnice posnamejo naši gostilničarji tudi marsikatera druga važna navodila in se tako prav lahko obvarujejo raznih brezuspešnih potov in nepotrebnih stroškov. Okrožnica je seveda sestavljena v nemškem jeziku in se v slovenskem prevodu glasi takole:

Sledeče se pripomni k s tamošnjim poročilom z dne ... št. ... predloženemu izkazu glede števila v tamošnjem okraju sedaj obstoječih gostilniških in krčmarskih obrtnih pravic.

Pri zadnjem štetju obratovališč in sicer glasom tozadevne sestave po trgovski in obrtniški zbornici je bilo dne 3. junija 1902 v tamošnjem okraju ... gostilniških in krčmarskih obrtov. Od tedaj se je pomnožilo število teh obrtnih pravic za ...

Torej ne soglašajo tamošnje poročilo, vsebuječe manjši prirastek glasom predležeh izkazil z dejanskimi razmerami.

Četudi je najbrže glede nekaterih krajev utemeljeno v skromnih mejah gibajoče se pomnoževanje gostilniških in krčmarskih koncesij z ozirom na pomnožitev prebivalstva, razvoj industrijelnega življenja kakor tudi vedno naraščajoči tujski promet, se mora vendar označiti to popolnoma nesorazmerno močno naraščanje gostilniških in krčmarskih obrtov v času komaj sedmih let za javnim in krajevnim potrebam nasprotujoče in smatrati to za preveč malomarno vpoštjevanje predpisov za to agendo.

C. kr. okrajnemu glavarstvu je bilo že opetovanokrat (tuuradni odloki z dne 9. januarja 1907, št. 25765 iz 1906, 15. januarja 1903, št. 26457 iz 1902, 14. decembra 1891, št. 15040 itd.) naročeno, da naj deluje na to, da se omeje gostilniške in krčmarske obrtne pravice, kakor tudi da se strogo postopa pri podeljevanju novih pravic.

Sedaj je pa skrajni čas, da se postopa v smislu prej navedenih navodil in da se deluje z vsem povdankom na to, da se kolikor mogoče omeje gostilniške in krčmarske obrtne pravice. Pri novih podelitvah takih obrtnih

pravic se mora kar najstrožje prerešetati predpogoje § 18. obrtnega reda, zlasti vprašanje krajevne potrebe in se mora uvaževati načelo, da se sme podeliti nova koncesija le tedaj, ako je to utemeljeno v posebnih razmerah. V dvomljivih slučajih je bolje, da se zavrne prošnja, ker je stranki itak dana možnost, da doseže remediuro rekuznim potom.

Kar se špeciijelno tiče podelitve koncesij za točenje in nadrobno prodajo žganih opojnih pijač, se opozarja c. kr. okrajno glavarstvo na tuuradne odloke z dne 5. januarja 1888 št. 38/pr. in z dne 7. januarja 1893, št. 38/pr., glasom katerih se ne sme brez nadaljnega podeliti take nove koncesije čez za dotično občino odločujoče razmerno število (1 žganjetoč na 500 prebivalcev, 1 prodajalna žganih pijač na drobno na 1000 prebivalcev), marveč se mora poprej poiskati potrebno pritrdilo deželne vlade. Za to pritrdilo pa se sme zaprositi le tedaj in sicer temeljito utemeljeno, ako je podelitev nove koncesije za točenje žganih opojnih pijač skozinskoz utemeljena z ozirom na promet tujcev in hribolazcev. Samoposebi umljivo pridejo tukaj v poštev le gostilniške in krčmarske obrti, pri katerih tvori žganje le podrejen del koncesije, vsebujoč več pravic, zlasti pravico prenočevanja tujcev ali pravico po lit. f. § 16 obrtnega reda.

Kar se tiče takozvanega pogojnega odlaganja gostilniških in krčmarskih obrtnih pravic in ravnanja z njim, se mora razlikovati, ali se gre za prehod koncesije v krogu rodbine imejitelja koncesije n. pr. od očeta na sina ali za prehod koncesije na kupca hiše, za takozvano koncesijsko kupčijo, ker je — kar je lahko umljivo — umestno v obeh slučajih različno merilo.

V prvih slučajih največkrat ne bo proti podetitvi nikakega zadržka, zlasti ako se gre za prehod že skozi vrsto let brez očitkov vodenega in dobro idočega gostilniškega in krčmarskega obrta in daje tudi oseba prosilca za koncesijo popolno garancijo za nadaljni obstoj sedanjega položaja.

Pa tudi v teh slučajih je treba presoditi vprašanje krajevne potrebe in gledati na to, da se odtegnejo, t. j. da se ne podele več neznatni, za dohodnino brezpomembni gostilniški in krčmarski obrti.

Da se kolikor mogoče omeje pravice § 16 d, na to je treba gledati v vseh slučajih.

Ako je tedaj pri prehodu kake čestokrat znatno po koncesiji reprezentirane premoženjske vrednosti na dedovalca dosedanjega prosilca za koncesijo na mestu ne preveč strogo merilo, se mora na drugi strani postopati z največjo rigoroznostjo tam, kjer se gre za kupčijo in prodajo kake koncesije, in sicer že iz tega razloga, da se že vendar enkrat uspešno zabrani prevladajoče barantanje s koncesijami in da se odpravi splošno razširjeno naziranje, kakor da bi se dale doseči koncesije kupčijskim potom z ali brez posestva.

V takih slučajih je samoposebi umljivo treba strogo presoditi vse pogoje za podelitev koncesije in zlasti vprašanje krajevne potrebe. Ako se izkaže pri tej poizvedbi, da je umestno zmanjšanje števila v občinskem okrožju obstoječih gostilniških in krčmarskih obrtnih pravic, je prošnja zavrniti, četudi ne nastopi takoj nameravano zmanjšanje obrtov — radi tega, ker se je sedanji prosilec za koncesijo odrekel pogojno pravici, marveč bo nastopilo običajno šele potem, ko pride do izbrisa obrtna pravica v osebi lastnika koncesije samega. Da se v takih slučajih zabrani morebitno predčasno prevzetje obratovališča po novem prosilcu za koncesijo, je treba vršiti natančno

kontrolno, se morajo oni, ki so zagrešili prestopke proti zakonu, klicati na zagovor in je po potrebi uveljavljati zakon tudi z vporabo v § 152 obrtnega reda navedenimi sredstvi; pa tudi s primernim poukom med ljudstvom pri vseh nudečih se prilikah se lahko dosežejo znatni uspehi.

Kadar se obravnava pogojno odložene gostilniške koncesije, naj se v splošnem sledeče postopa:

Da se ugotove jasna pravna razmerja, je priporočati, da so pogojne odložitve izražene popolnoma določeno in jasno. Da se preprečijo pripravljavanja v zmoto, je dalje poučiti tako lastnika obrta kakor tudi novega lastnika za koncesijo, da nikakor nima pogojna odložitev gostilniške in krčmarske obrtne koncesije s strani ene stranke za posledico podelitev koncesije kaki drugi osebi.

Glede prošnje in podelitve koncesije je nato treba uvesti poizvedbe v smislu § 18 obrtnega reda in se odločiti, ali in v kakem obsegu se zamore podeliti zaprosena koncesija ali ne. V prvem slučaju je prosilcu za koncesijo samo zagotoviti podelitev zaprosene koncesije v celem ali omejenem obsegu za slučaj, da prejšnji lastnik koncesije brezpogojno odloži svojo koncesijo. Ako poda tozadevno izjavo, potem je povzročiti sočasno z izbrisom prejšnje koncesije izdajo koncesijskega dekreta. Ako ne poda take brezpogojne izjave, potem se seveda ne more podeliti koncesije.

Ako bi pa podelitev nove koncesije sploh ne bila mogoča, potem je treba takoj izdati odklanjajoči odlok in vprašati prejšnjega lastnika koncesije glede njegove morda že predložene odločilne izjave, ali se odreka ne oziraje se na to nadaljnemu obratovanju ali pa prekliče svojo izjavo.

Samo v slučaju, da se izrecno odreče, je izvršiti izbris.

Ni pač treba posebej povdarjati, da se je treba strogo držati v § 19. obrtnega reda izraženega načela glede osebnega izvrševanja gostilniškega in krčmarskega obrta in da se sme dovoliti najem ali postavitve poslovodje za kak gostilniški ali krčmarski obrt samo iz tehtnih vzrokov, pri čimer je treba vedno podvreči strogi presoji od strank za to navedene razloge, v koliko so točni. Enako je najstrožje uvaževati predpis istega mesta v zakonu glede omejitve števila od ene in iste osebe v istem kraju izvrševanega gostilniškega in krčmarskega obrta in je sploh pri osebah, ki so že v posesti ene koncesije, potrebna največja previdnost, da se zabrani špekulacija s koncesijami.

Da se doseže kolikor mogoče veliko skrčenje obstoječih gostilniških in krčmarskih obrtov in zlasti onih, ki niso zmožni življenja, naj se vporablja izdatno v § 57 obrtnega reda utemeljena pravica odvetja gostilniških in krčmarskih koncesij, ki se ne izvršujejo že šest mesecev. Od kedaj se več ne obratuje, se lahko da ugotoviti po nadzorstvenih organih (občini in orožništvu).

Seveda je pri tem treba uvaževati, da ne more utemeljiti odvetja koncesije že to, ako kdo ne izvršuje posamezne izmed več pravic, katere ima lastnik koncesije, in da tudi ne gre, da bi se odzela ena sama pravica, ker tvori koncesija z vsemi svojimi pravicami nerazdelno celoto.

Dalje se opozarja c. kr. okrajno glavarstvo na to, da se za slučaj smrti prosilca za koncesijo ne sme izdati, kakor se je to dosedaj pogostoma zgodilo, udovi, oziroma njegovim pravnim naslednikom vsled njihove prošnje proti izbrisu stare koncesije kar novo. Glede takih prošenj za nove koncesije se mora obravnavati najstrožje kakor sploh pri drugih

strankah in je zaradi tega priporočati, da se nasvetuje stranki tam, kjer so dani predpogoji za nadaljevanje obrta v smislu § 56 obrtnega reda, naj se te pravice posluži, ker je drugače izpostavljena nevarnosti, da sploh ne dobi nobene koncesije.

Kar se pa tiče nadaljevanja obrta v smislu navedenega mesta v zakonu, se mora ugotoviti v vsakem posameznem slučaju, ali so tudi podani za to predpogoji in kdo je pravzaprav upravičen do tega v konkretnem slučaju. Pri tem se zlasti ne sme prezreti določbe odstavka 5 § 56. obrtnega reda, glasom katere pristojna omenjena pravica, ako obrtnik ni izrecno odredil kaj drugega, njegovi udovi skupno z njegovimi do delovanja upravičenimi, mladoletnimi potomci.

Pogostoma se izvršujejo take koncesije tudi še dolgo časa potem, ko so prenehali predpogoji, vsled česar je potrebna tudi v tem oziru primerna kontrola.

Neopravičena gostilniška in krčmarska obratovanja je sploh treba pridno invigilirati in dati orožništvu v tem oziru posebna navodila. Treba je postopati z vso strogostjo zakona, da se ne vzdrže več protizakoniti odnošaji.

Zelo važno je, paziti na to, da se striktno uvažuje v gostilniških in krčmarskih obratovanih policijska ura in da se kaznujejo prestopki z dano strogostjo. Pri tem ne pridejo v poštev samo v tuuradni odredbi z dne 11. julija 1855, d. z. št. 20 za taka obratovanih splošno določene policijske ure, marveč tudi one, ki so jih morda okrajna glavarstva sama odredila na podlagi § 54. obrtnega reda in zlasti na podlagi tuuradnega razglasa z dne 28. decembra 1899, št. 6303 pr., glede žganjetočilnic ob sobotah, nedeljah in praznikih.

Tako občinam kakor tudi orožništvu je naročiti, da brezobzirno naznanijo v tem oziru konstatirane prestopke.

Pravica kaznovanja pristojna v vseh teh slučajih okrajnemu glavarstvu kot obrtni oblasti in se pri tej priliki kliče v spomin tuuradni normalni razglas od 1. dec. 1906, št. 23.344, kateri se menda ne uvažuje zadostno.

Končno se c. kr. okrajnemu glavarstvu naroča, da predloži v bodoče vsakega pol leta in sicer do 10. januarja in do 10. julija vsakega leta po priloženem vzorcu izkaz nanovo podeljenih gostilniških in krčmarskih obrtnih koncesij. V ta izkaz naj se sprejmejo samo nove podelitve gostilniških in krčmarskih obrtnih koncesij in sicer tudi takih, ki so se podelile rekurznim potom v II. inštanci, ne pa tudi nadaljevanja v smislu § 56. obrt. reda. V rubriki „opazke“ je na kratko navesti vzroke, ki so odločevali pri podelitvi, oziroma je pripomniti „podeljena v II. inštanci“. Za slučaj, da bi bil vložen proti podelitvi v I. inštanci kak rekurz, je treba tudi to v rubriki „opazka“ označiti.

Prvi izkaz se mora predložiti najkasneje do 10. julija 1909.

C. kr. deželni predsednik:

Za njega:

Chorinsky l. r.

Mislimo, da smo z objavo teh navodil ustregli ne le marsikateremu gostilničarju, marveč zlasti združnim načelstvom, katera sedaj natančno lahko vedo, kako morajo postopati okrajna glavarstva, in zato tudi lahko prikrojijo tem direktivam odgovarjajoče svoje postopanje.

Tovariši in tovarišice!

Razširjajte in podpirajte

„Gostilničarski Vestnik“!

Nekaj kletarstva.

Žvepljanje.

Vse vrste kipelnih in drugih glivic umori žveplena sokislina, ki se rabi — kakor rečeno — za ustavitev kipeanja pri moštu, za preprečenje raznih napak in bolezni vina ter končno za ohranitev dobre vinske posode.

Paziti je seveda pri tem, da se ne žveplja preveč in pregosto. Iz žveplene sokislina se v vinu ob združenju s kalijem zelo rad sestavi žveplenokisli kalij, ki povzroča glavobol pri pivcih.

Za žvepljanje vina rabimo navadno takozvane žveplene trakove. Paziti je, da dobimo čisto in arzenika prosto žveplo.

Najboljši in za gostilničarja najbolj praktični so žvepleni trakovi iz asbesta (Asbestschwefelschnitten).

Pri teh trakovih pogori vse žveplo, ne da bi kapalo na tla ali na dno soda. — Varovati pa se je takozvanih aromatičnih žvepljenih trakov (Kräutereinschlag) in žvepla na žakljevini. Vino se s temi rečmi bolj spridi, kakor popravi.

Žveplo sežgemo ali prosto na žici obešeno, za kar je žveplo na azbestu posebno dobro ali pa potom žvepljalnika in žvepljalne dimnice.

Ako žvepljamo vino, zažgemo 1 žvepleni trak na približno 10 hl vina; pri finejših vinih rabimo samo polovico ali četrtine traka. Ko žveplo pogori, natočimo vino v žvepleni dim ali žvepleno sokislino.

Če žvepljamo samo vinsko posodo v svrhu ohranitve, vzamemo na 4 hl en žvepleni trak in se tako žvepljanje vsakih 6 tednov ponovi. Pred rabo zažvepljane posode, se mora ta dobro z vodo izplakniti in dobro pomiti. Pri žvepljanju naj se tudi pazi, da se ne bo žvepljala mokra posoda.

Pomit sod se naj šele potem zažveplja, kadar je čisto suh. Tudi ne sme žveplo kapat na dno soda, ker bi sicer vino dobilo pozneje okus po žveplenem vodiku, oziroma gnilih jajcih.

Za žvepljanje vina in mošta je po vinskem zakonu tudi dovoljena uporaba natrijevega bisulfita t. j. žveplenokisle natrijeve soli in sicer do množine 5 gramov na 100 litrov. Natrijev bisulfit je osobito rabiti pri mladih rdečih vinih, ki se nečejo čistiti ali rada porjavijo.

Končno se v novejšem času rabi za žvepljanje sodov, kakor vina in mošta tekoča žveplena sokislina, katera se s pomočjo posebnega aparata vbrizgne v vino ali mošt in prazen sod. Množina potrebne žveplene sokislina se potom tega aparata lahko regulira za vsak slučaj posebej in je tako popolnoma izključeno, da bi se vino preveč žvepljalo.

Žvepljanje na slednji način se posebno za večje kleti priporoča. —č—

Gostilniška kuhinja.

Tudi letos hočemo v našem glasilu objavljati — v kolikor nam bo pač to pripuščal prostor — kuhinjske recepte, ki so temeljito preskušeni in ki jih vsled tega moramo vsaki naši gostilničarki priporočati. Kakor dosedaj, tako bodo tudi nadaljni recepti le lapidarno sestavljeni in so pravzaprav namenjeni le onim, katerim kuharska umetnost ni nikaka skrivnost več.

V gotovem oziru pa se hočemo letos ločiti od dosedanjega načina objavljanja. Vedno hočemo objaviti namreč najprvo cel obed in nato podati recepte za posamezne v obed sprejete jedi.

Glede receptov samih nam je pripomniti da se dodane količine nanašajo na 10 porcij,

ako ni izrecno kaj drugega pripomnenega. Na podlagi tega je potem lahko izračunati, koliko se rabi za več porc n. pr. za 20 še enkrat toliko, za 3 od vsake potrebščine samo polovico itd.

In sedaj v kuhinjo!

Današnji obed je sestavljen iz juhe, predjedi, glavne in močnate jedi in sicer naslednje

Jetrni cmoki.

Možganji zvitki s špinačo.

Švabska pržola z dušenim rižem.

Cesarsko praženje.

Jetrni cmoki.

(Nemško: Leberknödel; francosko: Consomme aux quenelles de foie; angleško: beef broth with liver-dumplings.)

Potrebščine: 8 dkg sirovega masla,
1 jajce,
2 dkg čebulje,
1/4 dkg peteršilja,
2 žemlji,
32 dkg govejih jeter,
1/8 dkg majorana,
sol in poper,
8 dkg drobtin iz žemelj.

Penasto stepeno sirovo maslo zmešaj z jajcem, praženo čebuljo in peteršiljem, napojeni, izžetimi žemljami, ostrganimi in pretlačeni govejimi jetrami, majoranom, soljo, poprom in drobtinami iz žemelj.

Iz te zmesi napravi cmoke, katere kuhaj 10 minut v slani vodi in ki jih potem vložijo v govejo juho.

Možganji zvitki.

(Nemško: Hirncroquettes; francosko: Croquettes de cervelles; angleško: Calf's brains croquettes.)

Potrebščine: 1 telečje možgane
5 dkg surovega masla,
3 dkg čebulje,
1/2 dkg peteršilja,
2 jajci,
sol in poper,
4 dkg moke,
3 jajca,
9 dkg drobtin,
1 kg masti.

Umite telečje možgane, raz katerih si potegnili kožico, blanširaj v slani vodi.

V raztopljenem sirovem maslu praži najprej drobno sesekljano čebuljo in peteršilj, potem drobno sesekljane telečje možgane. Ko se ta zmes ohladi, jej primešaj jajca, sol in poper ter postavi na mrzlo. Iz mrzle zmesi napravi zvitke, katere paniraj v moki, jajcih in drobtinah ter peci v razbeljeni masti.

K zvitkom se servira sočivje in Cumberland-omaka.

Špinača.

(Nemško: Spinat; francosko: Epinard; angleško: Spinach.)

Potrebščine: 1 kg sveže ali 20 dkg posušene špinače,
sol,
6 dkg sirovega masla,
6 „ moke,
2 „ čebulje,
1/2 „ peteršilja,
7 dl mleka ali goveje juhe,
sol in poper.

Špinačo skuhaj mehko v slani vodi in v odprti posodi, odcedi, polij z mrzlo vodo in pretlači.

V prežganju iz sirovega masla in moke praži drobno sesekljano čebuljo in peteršilj. Nato vmešaj pretlačeno špinačo, dolij mleko ali govejo juho in dodaj sol ter poper.

Švabska pržola.

(Nemško: Schwäbischer Rostbraten.)

Potrebščine: 2 kg pržole,
sol in poper,
15 dkg masti,
6 dkg sirovega masla
7 „ čebulje,
1 „ kaper,
2 „ sardel,
4 „ kumaric,
 $\frac{1}{2}$ „ peteršilja,
3 „ moke,
 $\frac{5}{8}$ l goveje juhe,
 $\frac{3}{8}$ l kisle smetane.

Pržole na robu večkrat nareži, potolci, osoli, popopraj, hitro peci na obeh straneh v razbeljeni masti in nato hrani na gorkem prostoru.

Med tem vlij iz ponve, v kateri si pekel pržole, mast in raztopi v njej nekaj sirovega masla. Nato drobno sesekljaj čebuljo, kapre, sardele, peteršilj in kisle kumarice, praži nekoliko to v razbeljenem sirovem maslu, potresi z moko in ko je že tudi ta nekoliko pržena, zalij z govejo juho in smetano ter osoli.

To omako dobro pokuhaj in nato položi vanjo pečene pržole.

Dušen riž.

(Nemško: Gedämpfter Reis; francosko: Riz étuvé; angleško: Stewed rice.)

Potrebščine: 25 dkg riža,
4 „ masti,
1 čebulja,
2 nageljeva žbička,
1 l goveje juhe ali vode,
sol.

Opran riž vmešaj v razbeljeno mast in ko si dodal govejo juho ali vodo, sol in z nage-ljevimi žbički nabodeno čebuljo, ga duši pri slabem ognju v zaprti posodi.

Dušen riž ne sme biti premehak, da zrna ne zgube svoje oblike, — marveč mora imeti še gotovo trdoto (mora biti zrnat). Čebuljo odstrani od gotovega riža.

Cesarsko praženje.

(Nemško: Kaiserschmarrn.)

Potrebščine: 6 rumenjakov,
4 dkg sladkorja,
 $\frac{1}{4}$ l mleka,
20 dkg moke,
nekaj soli,
6 beljakov,
10 dkg rozin,
25 dkg sirovega masla.

Rumenjake, sladkor, mleko, sol, sneg iz beljakov in rozine zmešaj v tekoče testo. S tem napolni s sirovim maslom polito ponev, praži na spodnji strani, da postane rjavo, obrni in ko je tudi druga stran zarjavela, ga razkosaj z vilicami na male kose. Tudi te praži še malo časa, potem jih daj v skledo in potresi s sladkorjem.

Razno

V novem letu. Z današnjo številko prestopamo v III. letnik. List smo odposlali vsem dosedanjim naročnikom. Priložili smo tudi izpolnjene poštno položnice v mnenju in nadi, da se cenjeni tovariši čim prej poslužijo položnic in nam nakažejo naročnino. Članom onih zadrug, ki so proglasile dosedaj „Gostilničarski Vestnik“ za svoje obvezno glasilo, to je članom gostilničarskih zadrug na Bledu, v Zagorju ob Savi, v Idriji, Železnikih in Kamniku seveda nismo priložili poštnih položnic, ker je naročnina v teh slučajih zadeva združnega načelstva. Tudi letos obdržimo v svrhu kontrole objavljane celoletnih naročnikov. S tem na eni strani potrdimo sprejem naročnine,

na drugi strani pa tovariši iz teh objav razvidijo, kdo je že naš naročnik in se na ta način omogoči agitacija za naš list. Le želebi bi bilo, da bi se v tekočem letu število naših naročnikov izdatno pomnožilo. K temu pripomorejo cenjeni tovariši sami najlažje na ta način, da priporočajo za splošni napredek gostilničarskega stanu manj vnetim tovarišem naročitev lista. Le tedaj namreč, ako se splošno zanimajo tovariši za naš boj za obstanek, je mogoče računati z vspehi. In posamezni tovariši, ki zasledujejo naše delo, bodo menda vendar lahko priporočali list svojim sotovarišem, saj se vendar ravno „Gostilničarski Vestnik“ najodločneje poteguje za gostilničarski stan in njegove pravice ter z objavljenimi članki hoče doseči, da se tudi pri nas pospeje gostilniški stan do najvišje stopinje strokovne naobrazbe. Kdor je prijatelj našega lista, torej ne bo samo sam nemudoma nam nakazal naročnino, marveč skušal mu pridobiti tudi nadaljnih naročnikov. S tem, da vsak hitro poravnava naročnino, olajša upravništvu delo in neposredno pripomore tudi k temu, da se urejevanju lista posveča največja vestnost. **Tovariši, v Vašem lastnem interesu je tedaj, da čim prej nakažete po priloženih poštnih položnicah naročnino!**

Naša vprašalnica. Tudi letos hočemo v našem glasilu posvečati posebno vprašalnici največjo pozornost. Zato opozarjamo cenjene naročnike, naj se vprašalnice poslužijo vedno, kadar si glede kake obrtne ali stanovske zadeve niso popolnoma sigurni ali na jasnem. Zadošča, da stavijo na dopisnici vprašanje in na to vprašanje se potem v listu odgovori javno. V slučaju pa, da je zadeva, glede katere se vpraša, nujna, odgovori uredništvo vprašalcu takoj v posebnem pismu in razven tega v eni prihodnjih številkih v listu. Da so odgovori v vprašalnici kar najtočnejši, si je pridobilo naše uredništvo priznane strokovnjake glede posameznih strok, kajti naše uredništvo stoji na stališču, da mora nuditi svojim naročnikom tudi gotove udobnosti. Namesto da posamezni tovariši iščejo nasvetov glede posameznih obrtnih in stanovskih zadev pri nestrokovnjakih, ki običajno dajejo za drag denar še netočna navodila, naj bi se obračali na našo vprašalnico. Gotovo bodo dobili tu točen, četudi z nikakimi troški združen odgovor. Zatorej, tovariši, poslužujte se v najobilnejši meri naše vprašalnice.

Vežan II. letnik „Gostilničarskega Vestnika“. Kakor smo že poročali, je nekaj vezanih izvodov celotnega II. letnika „Gostilničarskega Vestnika“ na razpolago. Posamezni izvod stane K 6.—. Ako se ga pošlje po pošti, se priračuni še poštnina. Da si oskrbe vezan II. letnik, je priporočati zlasti posameznim zadrugam. kajti iz „Gostilničarskega Vestnika“ se ne zrcali samo delovanje posameznih zadrug, marveč je v njem navedenih mnogo stvari, ki so za gostilniško obrt splošno važne. Zato je prikladno, da se ga da v združne knjižnice.

Zopet napredek. Načelstvo gostilničarske zadruge za sodni okraj Sežana na Primorskem in načelstvo gostilničarske zadruge za občine Trbovlje, Dol in Loka s sedežem v Trbovljah sta proglasila naš list za oficijalno glasilo teh zadrug. S tem smo zopet napredovali za korak, kajti prestopili smo sedaj tudi oficijalno meje kronovine Kranjske. Tako smo se približali nekoliko svojemu, prvotno stavljenemu cilju, da bodi „Gostilničarski Vestnik“ organ vseh slovenskih gostilničarskih stanovskih zadrug. Naj bi temu vzgledu sledile tudi ostale, izven Kranjske že obstoječe gostilničarske zadruge!

Resnična dogodba. Tam na Notranjskem nekje, menda v prijazni cerkniški dolini živi gostilničar, katerega je eden izmed njegovih tečnih gostov naznanil oblastvu radi tega, ker računa še vedno na krajcarje in ne na vinarje. Gostilničar je bil radi tega res klican na odgovor in tudi kaznovan z malo denarno globo. A stare svoje navade se ni mogel odvaditi. Komaj se je vrnil od oblastva domov, že izračuni gostu, ki je pojedel eno klobaso in kruh ter popil dva vrčka piva, da „vse skup znese po ta starem 46 krajcarjev, po ta novem pa eno krono.“ Tableau!

Gostilničarska pivovarna v Pragi. Poročali smo že, da so v Pragi sklenili ustanoviti gostilničarji svojo pivovarno. Ker je zani-

mivo vedeti, kaj je bil povod temu in v koliko je ta započeta akcija že napredovala, dodajamo danes sledeče zanimive podatke: Gostilničarje na Češkem je prisilil do tega koraka kartel pivovaren. Zato so sklenili ustanoviti lastno pivovarno na podlagi delniške družbe. V ta namen so se vršila seveda obsežna posvetovanja. Delniška družba ima za enkrat 1,200.000 K osnovne glavnice. Prva emisija za 600.000 K, to je 3000 delnic po 200 K je bila takoj po razpisu podpisana in vplačana, tako da se je ustanovni občni zbor delniške družbe že vršil. Občni zbor je sklenil kupiti neko v Pragi že obstoječo pivovarno, ki more variti na leto 50.000 hl piva. To pivovarno bo pa treba izdatno povečati, kajti že samo dosedanji gostilničarji-delničarji so se obvezali, da bodo na leto vzeli od te pivovarne več nego 100.000 hl piva. Druga emisija v znesku 600.000 K je že tudi razpisana in opravičeno pričakujejo, da bo vplačana v najkrajšem času. Temu podjetju je torej že od vsega početka zasiguran najlepši razvoj. Češki gostilničarji pa so s tem svojim korakom pokazali celemu svetu, kaj vse lahko zmore solidarni nastop in stanovska zavest, s tem svojim korakom so vnovič postavili vzgled, po katerem bi se lahko ravnali tudi naši gostilničarji v marsikaterem oziru.

Zimski šport v Bohinju. Bohinjski gostilničar nam piše: „Pri nas v Bohinju je vsled padlega snega že nad šest tednov dana možnost, da se proizvaja zimski šport. Po zatrdilu nekega mojega gosta so snežne razmere pri nas najugodnejše daleč naokrog, četudi je sneg za proizvodnjo zimskega športa v zadnjem času skozinsko ugoden le na senčni strani. Posebno sankanje se lahko proizvaja, ker je sankališče res prav dobro. Za nas gostilničarje je seveda velikega pomena, ako pride k nam dosti gostov. Toda teh dosedaj ni bilo ravno preveč, četudi so se pošiljala na razne strani ugodna poročila. Čudili smo se temu in ugibali, kje tiči vzrok temu. Ugibali smo, ali je morda temu kriva gospodarska in politična kriza, nazadnje smo pa le iztaknili, za katerim grmom zajec tiči. Na praznik sv. Treh kraljev, ko je bilo na sankališču zastopanih šest narodnosti, se je jezil nek gost iz Gorice, zakaj se dajejo uradno napačna poročila o snežnih razmerah. Povedal je, da se je iz Gorice nameravalo odpeljati v Bohinj mnogo gostov. Radi previdnosti so vprašali v Gorici službojočega železniškega uradnika, kake so snežne razmere v Bohinju. Ta se je vsled tega obrnil ali telefonično ali telegrafično na bohinjsko postajo in kmalu na to sporočil občinstvu: „V Bohinju dežuje; sankališče se je raztopilo in je neporabno.“ Vsled tega pojasnila so vsi gostje šli nazaj domov. Edino on se je kljub temu odpeljal in se potem v Bohinju čudil, kako je mogoče, da se uradno daje taka poročila, ko je vendar sankališče naravnost izvrstno. Ni se torej čuditi, da gostje vsled takih mistifikacij izostanejo. Mislim, da tudi železnici ni vse eno, ako se na tak način oškoduje za vožnje in zato pričakujem, da bo ravnateljstvo preiskalo, kdo povzroča taka poročila, ker je tako v korist železnici kakor tudi nam gostilničarjem, da se taki odnošaji ne ponavljajo. Po zatrdilu gostov pa so se doslej vedno ponavljali, kajti kljub ugodnim razmeram so se dajala neugodna uradna poročila.“

Jubilej. 12. svečana t. l. praznuje plačilni natakar restavracije „Slon“ v Ljubljani gospod Josip Hendler za Ljubljano redek jubilej. Ta dan praznuje namreč desetletnico, odkar je plačilni natakar pri enem in istem gospodarju. Naj bi bil g. Hendler vzgled drugim, da se že vendar enkrat vsaj nekoliko omeji epidemična nestalnost osobja v gostilniškem obrtu v Ljubljani.

Opozarjamo na inserat modne trgovine P. Magdić v Ljubljani, ki je največja slovenska trgovina v tej stroki.

Pivovarniško vprašanje in domače pivovarne. V našem listu smo že opozarjali na važno dejstvo, da so naše domače pivovarne izstopile s 1. januarjem t. l. iz pivovarniškega kartela in pozvali zavedno gostilničarstvo, da ravno ravno radi tega dejstva kar najbolje podpira pivovarne izven kartela. Dokazali smo, da je to že moralna dolžnost naše stanovske organizacije, dokazali smo, da zavednemu gostilničarju nareka to že zdrav razum in pa

Nov o doša damska tamburaška kapela „GORA“ v kavarni „Central“

koncertuje od danes naprej vsaki dan

od 9. ure naprej. Vstopnina prosta. Kavarna je celo noč odprta.

Za mnogobrajni obisk vljudno prosi

Štefan Miholič.

uvaževanje gospodarskega blagostanja našega naroda. To poudarjamo tudi danes in dodajamo: Komur je mar, da ne postane gostilničar suženj v kartelu združenih pivovaren, ta mora biti odjemalec nekarteliranih pivovaren, posebno še sedaj, ker so kartelirane pivovarne glede dobave piva posameznim gostilničarjem vezane na tozadavne predpise, dočim imajo pivovarne izven kartela popolnoma proste roke. Da se izdelek naših domačih pivovaren glede kakovosti vsaj lahko kosa z izdelkom karteliranih pivovaren, ako ga ne prekaša, ni treba povdarjati posebej. Opozarjamo samo, da ste izstopili iz kartela delniška pivovarna v Laškem trgu in Žalcu ter pivovarna v Mengšu. Priporočati bi bilo, da se posamezni gostilničarji v okrajih, za katere še ne obstajajo zaloge teh dveh pivovaren, zanimajo za to, da se ustanove tudi tam zaloge in da se v tem oziru obrnejo na ravnateljstva pivovaren. — Da bodo naši gostilničarji natančno razvideli, kak namen ima pivovarniški kartel in kako škodljiv je gostilniški obrti, hočemo to leto objavljati tudi različne okrožnice tega „Schutzverbanda“, ki ga marsikdo lahko opravičeno imenuje „šmucverband“. Te okrožnice imamo slučajno v rokah in iz teh okrožnic se zrcali drastično „plemeniti“ namen združenih kapitalistov.

Načelnistvom gostilničarskih zadrug. Bližamo se dobi občnih zborov, kajti v smislu predpisov naj se vrše redni občni zbori zadrug v prvem četrtletju, torej najkasneje do 1. aprila. Pred vsem opozarjamo načelstva zadrug, da naj razven pristojnega okrajnega glavarstva, združnega inštruktorja in članov obveste o občnih zborih tudi „Deželno zvezo gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ in naše uredništvo. Tudi glede dnevnega reda občnega zbora opozarjamo na to, da je sestavljen v smislu predpisov pravil. Zlasti se ne sme prezeti računskega zaključka in proračuna. Proračun je važen posebno v slučaju, ako se namerava zvišati inkorporacijsko pristojbino in vpeljati zadružno doklado. To naj imajo zadrugna načelstva pred očmi.

Za ranjene bolgarske natakare in udove padlih. V ta namen nam je poslala gospa Terezija Černe, gostilničarka v Gorjah pri Bledu znesek 5 K s pripombo, da je K 190

nabrala med gosti svoje gostilne. Naj bi temu vzgledu sledili še drugi! Zbirka znaša sedaj K 67.—

Se vedno ni vsem znano, kakor bi moralo biti, da je najboljša od vseh „Kolinska kavna primes“, ki daje kavi vse one dobre lastnosti, ki jih zahtevamo po pravici od dobre kave: izvrsten okus, dobro barvo in prijeten vonj. Zato jo vsem prav toplo priporočamo!

Načelstva gostilničarskih zadrug, ki žele, da bodi zastopana „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ ali uredništvo „Gostilničarskega Vestnika“ na njih občnih zborih, naj to pravočasno sporoče in določi — dnevni red zborovanja.

Stari pivci. Mihael Samer iz Saulern na Sp. Bavarskem je sto let star, a pije dnevno. Spominja se, ko je bil še mlad, ko je prav pogosto in mnogo pil, da je stala mera piva 4 krajcarje. In vendar je Samer danes stoletni starec. V Berlinu je slavil te dni zasebnik Fritsch svojo stoletnico. Prvotno je bil ključavničar, toda pri tem je obogatel in postal privatier. Pri slavnosti je bil vprašan, ali je antialkoholik, toda odgovoril je: „Nikdar nisem bil. Nasprotno, kadar ne morem spati, si dam prinesiti steklenico „oportu“-vina in se s tem pokrepčam. In z nami ljudmi je kakor s svetilko: Ako naj gori, se mora steni zalivati.“

Plesne in godbene takse. Upravno sodišče je izreklo 5. oktobra 1912 važno razsodbo glede pobiranja pristojbin za ples in godbo. Kakor splošno znano, v tem oziru oblastva postopajo kaj čudno. Gostilničarja se obremenijo z najvišjimi pristojbinami, ako slučajno zaplešejo dobro razpoloženi ljudje po zvokih klavirja, gramofona ali orhestriona. Upravno sodišče je s svojo razsodbo napravilo konec temu šikaniranju, kajti v tej razsodbi se ugotavlja: 1. Da o prireditvi plesne godbe ne more biti govora, ako začno gostje spontano plesati, in 2. da je godbeno takso plačati le t e d a j, a k o g o d e j o g o d c i, ne pa, ako oskrbujejo godbo godbeni avtomati, gramofoni, orhestrioni. Zadeva, o kateri je razpravljalo upravno sodišče, je sledeča: Nekega večera v avgustu 1911 prične v neki gostilni v Waidhofnu eden gostov igrati na

klavir v vrtnem salonu plesne komade in več parov navzočih gostov prične plesati. To je trajalo do polnoči. Gostilničar je bil radi tega od tamošnjega župana obsojen 1. v plačilo pristojbine za plesno prireditev; 2. v plačilo pristojbine radi prekoračenja policijske ure, oboje skupaj v znesku 28 K in 3. v plačilo kolektivne v znesku 8 K. Nižjeavstrijsko namestništvo je potrdilo to obsodbo. Ministerstvo za notranje zadeve pa jo je razveljavilo, ker se v tem slučaju ni šlo za nikako namenoma prirejeno prireditev in ker se ne sme izvajati dolžnost plačila pristojbin iz improvizirane plesa nekaterih med seboj znanih parov po godbi drugega udeleženca družbe. Proti tej odločbi se je pritožil okrajni ubožni svet na upravno sodišče, katero je pa pritožbo zavrnilo, ker je to pristojbino plačati zgodovinsko le, ako se prirede s pritegnitvijo godcev javni plesi, pri čimer je bilo odmeriti pristojbino po številu sodelujočih godcev, kar pa se v tem slučaju ni zgodilo. Podobno je razsodilo upravno sodišče tudi z razsodbo z dne 16. marca 1904, št. 2703.

Kateri narodi snedo največ kruha? Glasom francoske statistike sne Francoz 234, Danec 287, Belgičan 274, Švicar 232, Nemec 209, Avstrijec 195, Španec 194, Rus 173, Italijan 125 in Portugalec 102 kg kruha na leto.

Izza gostilniškega zapečka.

Izza kongresa.

Gost A.: „Ali si bil na antialkoholnem kongresu?“

Gost B.: „Seveda.“

Gost A.: „No, in uspehi?“

Gost B.: „Kongres je bil tako dobro obiskan, da je bila še vinska klet do zadnjega kotička natlačena, in vsa prireditev je name vplivala tako močno, da sedaj spijem na dan dvakrat toliko kot prej.“

Iz upravnistva.

Današnja številka se je zakasnela radi tehničnih zaprek v tiskarni. Prihodnje številke izidejo vsakega 5. in 20. v mesecu.

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, kornice, betonski votli zidaki, pokrivalne plošče, kanalizacije itd.

Kranjska betonska tovarna
TRIBUČ & KOMP. LJUBLJANA

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

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

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 izviren roman z Balkana

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

zadrževalci slovanskega življa na eni, junaški vstaši (komite) na drugi strani, velika napetost dejanja — vse to bo gotovo ustreglo mnogostranskim željam občinstva, po kaki lepi in zanimivi povesti z bližnjega juga. — Med temno in viharno scenirjo romana — „Za svobodo in ljubezen“ se vije kot rudeča in nežna ljubezen mladih src, ki se po mnogih ginljivostih in pretresljivih dogodkih pribori do zaželjene zmage. — Kdor hoče leta 1913. čitati velezanimiv roman o naših junaških bratih in sestrah na Balkanu, naj se naroči na „Slovanski Ilustrovani Tednik“, ki priobčuje roman. — „Slovanski Ilustrovani Tednik“ stane za četrt leta le 2 K, za en mesec pa samo 70 vin. — Razen romana „Za svobodo in ljubezen“ bo priobčeval „Slovanski Ilustrovani Tednik“ več krajsih povesti, humoresk in novel in ker si je pridobil kot sotrudnike naše najboljši, tako starejše in tudi mlajše pisatelje. „Slovanski 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.

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

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.

„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.

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, vrtil 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
rdeča in belo vino iz krških gorc grajščaka Ivana Globočnika se toči v gostilni
FRANA KAVCIČA,
Ljubljana — Privoz šte. 4.
kjer je na razpolago p. n. gostom tudi najmodernejša kegljišča.



Štampilje
vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.
ANTON ČERNE
graver in izdelovalj kavčukovih stamplij.
LJUBLJANA
Stari trg št. 20.
Ceniki franko.

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

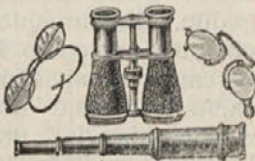
Žganje — Likerji!
Domača tvrdka. Cene brez konkurence.
Pozor gg. gostilničarji!
Raznovrstno destilirano žganje najboljše vrste in fine likerje dobite pri **Gabrijelu Eržen v Zapužah**, pošta Begunje (Gorenj.)
Pozor gg. gostilničarji
Odlikovano na razstavi v Radovljici l. 1904. s častno diplomom in kolajno I. vrste za sadje in sadno žganje.



FR. P. ZAJEC Ljubljana, Stari trg 9.
Največji optični zavod.

Prvi specialist za očala in šcipalnice. Z električnim obratom urejena delavnica. V zalogi imam pripoznano najboljše švicarske ure, nadalje najbogatejšo izbiro vse druge zlatnine in srebrnine po najnižjih cenah.

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

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 ilustrovani cenik, ki se jim brezplačno dopošlje.

Instalater Fr. Sax,
konces. elektrotehnik, Ljubljana, Gradišče 7, se priporoča p. n. gostilničarjem kot specialist vsakovrstnih električnih naprav.
Sprejema tudi naročila na deželo.

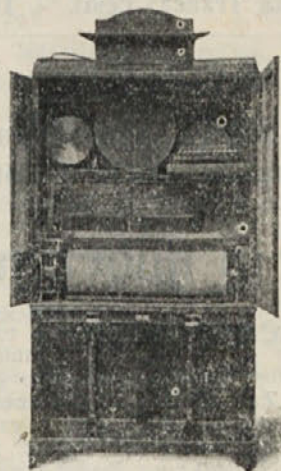
Tovarna peči in štedilnikov
ANTONA KOVAČIČA

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!

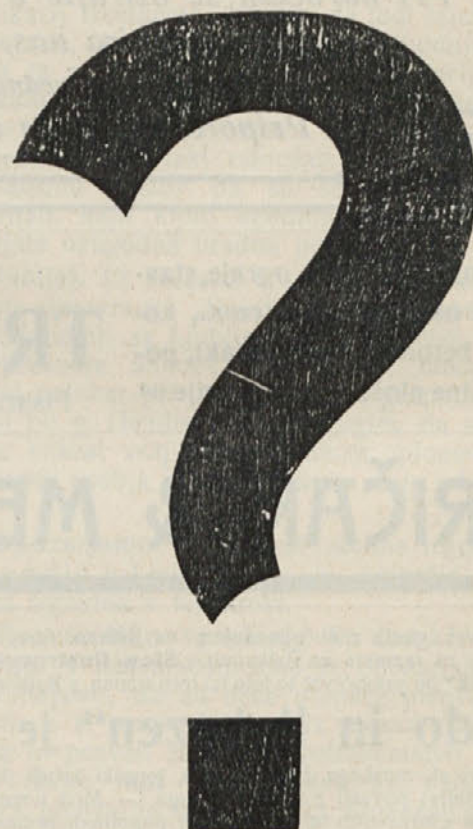
Za gostilničarje in kavarnarje,



električne klavirje, godbene automate na težalo in silno moč, nov patent, godba na lok že 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



Priporočamo svojim tovarišem izborno
**marčno, dvojnomarčno,
 termalno in granatno**

PIVO

največje slovenske narodne tvrdke:

Delniška družba združenih pivovaren Žalec in Laški trg v Ljubljani

Takoj se da v najem
gostilna in prodajalna

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

JOSIP BOŽIČ, trgovina z vinom

Spodnja Šiška pri Ljubljani

Priporoča sl. občinstvu, gg. hotelirjem in gostilničarjem priznana dobra in pristna

VINA,

kakor rdeči čviček, bizeljsko rdeče in belo, fino ljubljansko vino v sodcih in buteljkah. V mestu se dostavlja na dom. — Cene zmerne.

Ivan Černe tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

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

VAN KOS, gostilničar in mesar na Vrhniki

se priporoča cenjenim gostilničarjem za naročilo pristnih **kranjskih klobas**

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

Ravnostam se proda poceni dobro ohranjeni godbeni avtomat.

Mestna hranilnica ljubljanska
 v Ljubljani, Prešernova ulica 3.

Največja slovenska hranilnica. Prometa koncem leta 1911 614.5 milijonov kron. Stanje hranilnih vlog nad 42 milijonov kron. Rezervni zaklad 1 milijon 300 tisoč kron. Sprejema vloge vsak delavnik. Obrestuje po 4¹/₂% brez odbitka.

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

VILJEM SPITZER

Ljubljana Kolizej Marija Terezijac. 11.

Cenj. gostilničarjem in žganjetočnikom priporočam svojo veliko zalogo lastno žgane *slivovke, tropinovca, droznika in kranjskega brinjevca* Specialiteta *Izorstni kranjski pelinkovec, kakor tudi ruma za čaj.*

Priznani krojaški salon za gospode
IVANA MAGDIĆ-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 gorc, ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

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, juvelir 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“.

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

Pivovarna MENGES

JULIUS STARE

priporoča svoje izbornno 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 vezenine, Jabots, fichus damski ovratniki in kravate, svilnati in baržunasti trakovi, pozamentrija, porte, žnore, resice, krepince, krepki in flori za žalovanje.

Šerpe iz svile in čipk,

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

Perilne volnene in svilnate

bluze

spodnja krila iz batista, klota, listra in svile, hišne halje, predpasniki, vse vrste damskega perila, moderci, pasovi, rokavice, domači čevlji, galoše, nogavice, 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, predprsniki, ovratniki, zapestnice, žepni robci, nogavice, rokavice, kravate, naramnice, podveze, dr. Jagrovo zdravstveno perilo, dežniki, dežni plašči, galoše, gamaše, odeje za potovanje, palice, ščetke za obleko, lase in zobe. Za turiste: pelerine, nahrbtnike, dokolenice, gamaše, plezalni čevlji, palice, vrvi, cepini, dereze, aluminijeve posode, termos. **Potrebščine za sankanje, tenis in lovce.** — Sokolske potrebščine.