

# GOSTILNIČARSKI VESTNIK

List izhaja mesečno dvakrat in stane  
celoletno . . . . . K 6.—  
polletno . . . . . „ 3:20  
četrletno . . . . . „ 160  
posamezne številke po . . . . . —30

Cene inseratom: 1/48 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, Zagorju ob Savi, Idriji, Železnikih, Kamniku in v Postojni.

Leto III.

V Ljubljani, dne 5. marca 1913.

Št. 4. 5.

## Javna prošnja.

Neznosne razmere, v katerih živi pri nas obrtništvo sploh, zlasti pa gostilničarski stan, težkoče, ki jih mora prenašati gostilničar in z njim vred njegova stanovska organizacija, nas silijo v to, da se v interesu gostilničarskega stanu in v interesu gostilničarjev sploh obračamo z javno prošnjo do vrhovnega šefa obrtne oblasti v deželi, do visokorodnega gospoda deželnega predsednika. Uverjeni smo namreč, da njegova ekscelenca ne ve natančno za te razmere in težkoče, prepričani smo pa obenem tudi, da odredi visokorodni gospod deželni predsednik takoj vse potrebne korake, da se čim prej spravijo s sveta te nezdrave razmere in občutne težkoče, kajti posamezna od visoke c. kr. deželne vlade mu podrejena obrtna oblastva izdana navodila nam pričajo o tem, da se stremi za tem, odpraviti v deželi nezdrave razmere.

Ni naš namen danes, navajati posamezne slučaje, iz katerih se zrcali neenakomerno postopanje obrtnih oblasti pri podeljevanju posameznih gostilniških koncesij. Danes se obračamo do vrhovnega šefa obrtne oblasti v deželi samo z vljudno prošnjo, da naj blagovolji ukreniti vse potrebno, da se kar najhitreje odpravi gotovo zavlačevanje in površno postopanje pri posameznih obrtnih oblastvih, vsled česar na eni strani trpita mnogo organizacija gostilničarskega stanu in gostilničarski stan sam, na drugi strani pa tudi ugled obrtnih oblastev.

Obrtni red želi, da se posamezni obrtni stanovi združijo v strokovne zadruge, ki so po svojih pravilih in v smislu obrtnega reda nekake ekspozičure obrtnih oblastev. Po drugih avstrijskih kronovinah radi tega obrtna oblastva ustanavljanja strokovnih zadrug zelo pospešujejo in ministrstvo samo celo deli posameznim organizacijam subvencije. Ne moremo sicer trditi, da se v naši deželi splošno nasprotuje, oziroma ovira ustanavljanje strokovnih zadrug, vendar pa je gotovo, da se pretežno tej zadevi posveča prav malo pozornosti in se jih rešuje še le takrat, ko je ostalo delo že zdavna končano. Tako postopanje dela v prizadetih krogih vse prej kot mirno kri in zato je nujno potrebno, da se odpravi.

Da je naša prošnja v tem oziru utemeljena, si dovoljujemo navesti par na to nanašajočih se slučajev in sicer:

Gostilničarji ribniškega sodnega okraja so sklicali na 2. novembra 1911 sestanek radi

ustanovitve zadruga za ta okraj. Sestanka se je udeležilo več kot polovico vseh upravičencev. Mnogi se takrat radi opravkov sestanka niso mogli udeležiti, pač pa so naročili svojim tovarišem, da naj sporoče, da soglašajo z ustanovitvijo zadruga. Navzoči so se izrekli z vsemi proti enemu glasu za ustanovitev zadruga. Pripravljalni odbor je nemudoma vložil potrebne spise in naprosil okrajno glavarstvo, da izposluje odobritev pravil in ustanovi zadruga.

Od tedaj je preteklo že nad 15 mesecev in vendar zadruga še danes ni ustanovljena. Zato se ne čudimo, ako nam prihajajo vprašanja: Koliko let se potrebuje pri nas, da se kaka zadeva reši pri obrtni oblasti.

Še manj se seveda čudimo, da tudi še niso ustanovljene gostilničarske zadruge za sodne okraje Cerknica, Velike Lašče in Radovljica, glede česar so se vršili sestanki upravičencev 24. junija, 7. avgusta, oziroma 21. septembra 1912, četudi v drugih avstrijskih kronovinah za taka uradna poslovanja navadno ne potrebujejo več kot tri mesece.

Ekscelenca! Ako odredite v tem oziru hitrejšo uradno poslovanje, si s tem gotovo pridobite zaslug za obrtništvo na Kranjskem.

Da se pa pri takih zadevah tudi visoka c. kr. deželna vlada ne mara prenegliti, izhaja iz okoliščin, da n. pr. dne 23. majnika 1912 od gostilničarske zadruga v Kamniku in dne 19. avgusta 1912 od gostilničarske zadruga v Litiji na občnih zborih sprejeta sprememba združnih pravil še do danes ni odobrena od visoke c. kr. deželne vlade in da si vsled tega načelstva teh zadrug niti ne upajo sedaj sklicati rednih občnih zborov.

Menda bi tudi v tem oziru bilo hitrejšo uradovanje na mestu, drugače se lahko sklicujejo obrtna oblastva prve instance na vzgled višjega.

V smislu § 107 obrtnega reda mora izkazati vsak prosilec za podelitev gostilniške koncesije, da je že vplačal pri kompetentni zadrugi inkorporacijsko pristojbino, drugače bi se o njegovi prošnji sploh ne moglo in ne smelo uvesti uradno postopanje. To zakonito določilo pa nekatera okrajna glavarstva dosledno prezirajo. S tem se pa povzroča samo nepotrebno delo obrtni oblasti sami in prizadetim zadrugam, kajti vsled tega nastane samo dopisovanje semintja, dočim bi vse to odpadlo, ako bi se natančno vpoštevale določbe obrtnega reda.

Zato ni le v interesu zadrug, marveč tudi v interesu obrtnih oblastev samih, da se enkrat za vselej napravi tej površnosti konec. In da se tudi temu odpomore, v to ste zopet poklicani Vi, ekscelenca.

V zadnjem času se je dognalo, da se ima v obrtnih katastrih pri posameznih obrtnih oblastvih še vedno vpisane obrtnike, ki so že zdavna umrli, oziroma opustili obrt, na drug strani pa ni vpisanih novih obrtnikov, ki tudi že po več let izvršujejo razne obrte, skratka evidenca obrtov je pomanjkljiva. Samoposebi umljivo je, da radi tega tudi zadruga ne morejo imeti dobrih katastrov in da je evidenca pri trgovski in obrtniški zbornici tudi pomanjkljiva, kar se najlepše zrcali pri volitvah v to zbornico. Da so vsled te površnosti prikrajšani posamezni obrtniki državljskih pravic, zlasti volilnih pravic, je evidentno, evidentno pa tudi, da se s tem zopet povzroča nepotrebno delo z dopisovanjem in poizvedbami najrazličnejše vrste.

Uzoren red bi bil tudi v tem pogledu na mestu; na mestu bi bilo, da obrtna oblastva strogo vrše tozadevna že izdana navodila deželne vlade?

Končno si usojamo v ilustracijo čudnega postopanja posameznih obrtnih oblastev navesti še sledeče slučaje zasebnega značaja.

Leta 1909 je bil od okrajnega glavarstva v Radovljici kaznovan gostilničar radi prestopka policijske ure na denarno globo 15 K. Proti temu je vložil dotični gostilničar pravočasno utemeljeno pritožbo na deželno vlado, pritožba pa na njegovo srečo še do danes ni rešena in na njegovo srečo se je tudi dotični akt — izgubil.

Pri istem okrajnem glavarstvu je vložila druga stranka majnika 1910 prošnja za podelitev gostilniške koncesije in tudi ta prošnja še do danes ni rešena iz enostavnega razloga, ker se akta ne najde več.

Pri istem okrajnem glavarstvu je bila vložena 5. majnika 1911 prošnja za prenos gostilniške koncesije. Tudi ta prošnja še do danes ni rešena in tudi nikdar ne bo, ker imajo pri tem okrajnem glavarstvu to čudno smolo, da izredno veliko aktov pogube.

Isto okrajno glavarstvo je odvzelo v smislu § 57 obrtnega reda nekemu drugemu gostilničarju koncesijo majnika meseca 1912. Začetkom junija 1912 je stranka vložila rekurz proti tej odredbi, a tudi ta rekurz še ni do danes rešen. Morda se tudi temu rekurzu zgodi kaj človeškega in izgine v morju pozabljivost



Da zlasti pri tem okrajnem glavarstvu vlada v obrtnem oddelku naravnost vzoren red, o tem bi vedela strokovna zadruga v njegovem okolišu zapeti prelepo pesem, mislimo pa, da že prejšnji slučajji govore dovolj jasno.

Da zavlačevanje in površnost pri obrtnih zadevah ne more biti dobrodejna niti za stranke, niti za zadruge in oblastva sama, o tem dalje razpravljati, bi se reklo nositi vodo v Savo. Zato je pa tudi neobhodno potrebno, da se to odpravi enkrat za vselej.

Zato se obračamo tudi do Vas, ekszellenca, kot vrhovnega šefa obrtne oblasti v deželi z javno vljudno prošnjo, da se blagovolite poslužiti tudi v tem oziru svoje moči in napraviti konec tem vse prej kot zdravim razmeram.

## Gostilniška kuhinja.

Na prvem mestu moramo danes popraviti tiskovnega škrate, ki se je vrnil v zadnji številki v to rubriko. Pri navedbi količin za omeleto iz gnjati je namreč izostala navedba, da se rabijo za vsako omeleto tudi tri jajca. V toliko je torej treba dotični recept spopolniti.

Obed, katerega navajamo danes, je sestavljen iz juhe, dveh predjedi, glavne jedi s prikuhami in močnate jedi, in sicer naslednje:

- Rezanci.
- Nadevana jajca.
- Gratinirana karfijola.
- Nadevana prašičeva prsa s krompirjevimi rezanci in zelnato salato.
- Gibanica s smetane.

Recepti za posamezne teh jedi so pa naslednji:

### Rezanci.

(Nemško: Nudeln; francosko: Nouilles; angleško: Noodles.)

Potrebščina za prvi način: 22 dkg moke.  
2 jajca.  
3 rumenjaki.  
Sol.

Potrebščine za drugi način:  $\frac{1}{2}$  kg moke.  
3 jajca.  
2 rumenjaka.  
 $\frac{1}{8}$  l mlačne vode.

Iz moke in jajc ali iz moke, jajc in vode napravi gosto testo, katero izvaljaj za 1 mm debelo in ki ga pusti eno uro sušiti na z moko potrešenem podstavku.

Posušeno (toda ne trdo) izvaljano testo razreži na 5 cm široke pasove, katere zavij in za juhe zreži na 1 mm široke nitke ali 1 cm široke četverkotnike □

za prikuhe pa na  $\frac{1}{2}$  do  $\frac{3}{4}$  cm široke pasove.

Rezance kuhaj v vreli slani vodi 10 minut jih odcedi, polij z mrzlo vodo in vnovič odcedi. Rezance za juho vložiti v govejo juho.

Rezance pa prikuhe zmešaj s 15 dkg raztopljenega sirovega masla in jih postavi na gorak prostor,

### Nadevana jajca.

(Nemško: Gefüllte Eier; francosko: Oeufs farcies; angleško: Eggs stuffed.)

Potrebščine: 10 jajc.  
10 dkg sirovega masla.  
4 „ sardel.  
 $\frac{1}{2}$  „ francoske gorčice.  
2 „ gomoljk.

Jajca skuha trdo, na koničasti strani jih obreži in prereži po dolgem čez pol.

Rumenjake odstrani iz beljakov, jih pretlači in zmešaj s penasto stepenim sirovim maslom, pretlačenimi sardelami, francosko gorčico in drobno sesekljanimi gomoljkami.

S to zmesjo napolni razpolovičena jajca in sicer s pomočjo lija, ki ima nazobčano cevko. Končno jih okraši s črez pol prerezanimi gomoljkami in malimi peresci od peteršilja.

### Gratinirana karfijola.

(Nemško: Gratiniertes Karfiol; francosko: Chou-fleur au gratin; angleško: Cauliflower crust.)

Potrebščine: 2 karfijolni roži.

Sol.

4 dkg sirovega masla.  
4 „ moke.  
 $\frac{1}{2}$  l mleka.  
5 dkg parmezana.  
2 „ drobtin.  
7 dkg sirovega masla.

Karfijolne rože skuha na pol mehko v slani vodi, jih položi v z mastjo namazano in z drobtinami potrešeno skledo za narastke, polij z béchamel-omako, potresi z nastrganim parmezanom in drobtinami od žemelj, poškopri z raztopljenim sirovim maslom in jih končno postavi za čas 10 minut v vročo pečnico.

**Béchamel-omaka:** Prežganje iz sirovega masla zalij z mlekom.

### Nadevana prašičeva prsa.

(Nemško: Gefüllte Schweinsbrust; francosko: Poitrine de porc farcie; angleško: Breast of pork stuffed.)

Potrebščine: 1 prašičeva prsa.

4 žemlje.  
 $\frac{1}{2}$  kg prašičevih jeter.  
25 dkg pustega prašič. mesa.  
15 „ mastnega „ „  
15 „ slanine.  
5 malih čebuljic (šalot).  
Sol in poper.  
Peščico muškarnega oreha.  
Peščico majorana.  
1 repa.  
1 peteršiljeva korenina.  
 $\frac{1}{2}$  zelenine korenine.  
Peščico timijana.  
Peščico nove dišave.  
1 lorberjevo pero.  
Slana voda.

Iz prsi mladega prešiča izloči kosti. Potem napravi iz njih obliko žepa, katerega napolni s sledečo nadevjo:

**Nadev:** Ostrgane, v vodi namočene in dobro izžete žemlje, prašičeva jetra, pusto in mastno prašičevo meso, svežo slanino, malo čebuljice prav drobno sesekljaj in dobro zmešaj. Za začimbo dodaj sol, poper, muškarni oreh in majoran.

Nadevana prsa zašij na odprti strani, zavij jih v servijeto, dobro povij s špago ter jih kuhaj 2 $\frac{1}{2}$ —3 ure v vodi, v katero si dal kosti in odpadke prašičevih prsi, eno repo, eno peteršiljevo, pol zelenine korenine, timijan, sol, poper, novo dišavo in eno lorberjevo pero. Nekoliko shlajena prašičeva prsa vzemi iz servijete, jih zavij dobro v drugo in stisni med dvema obloženima deskama.

### Krompirjevi rezanci.

(Nemško: Kartoffelnudeln; francosko: Nouilles de pommes de terre; angleško: Noodles of potatoes.)

(Dva načina.)

Potrebščine: 60 dkg krompirja.  
2 „ sirovega masla.  
1 jajce.  
18 dkg moke.  
Sol.

Razven tega za I. način:  
20 dkg sirovega masla.  
15 „ drobtin.  
Za II. način: 20 „ sirovega masla.  
20 „ moke.  
20 „ sladkorja.

Skuhaj krompir, olupi ga, pretlači skozi sito, zmešaj s sirovim maslom, jajci, moko in prav malo soli ter napravi iz tega testo. Iz tega napravi 5 cm dolge,  $\frac{3}{4}$  cm debele rezance, kuhaj jih 15 minut v vreli slani vodi in jih polij nato z mrzlo vodo.

I. način. Odcejene rezance povaljaj v drobtinah iz žemelj, katere si prej pražil v sirovem maslu.

II. način. Gorke rezance povaljaj v zmesi iz zdrobljenega maka, raztopljenega sirovega masla in sladkorne moke.

### Zelnata salata.

(Nemško: Krautsalat; francosko: Salade de choux blancs; angleško: Cabbage-salad.)

Potrebščine: Zelnata glava.

Olje in kis.

Sol in kiselj.

Zelnatim listom izreži stebelca, zavij jih po več skupaj in jih zreži na prav tanke rezance. Salato osoli in potresi s kisljem ter polij z oljem in kisom in sicer porabi trikrat tolikšno množino olja kot kisa.

### Gibanica s smetano.

(Nemško: Rahmstrudel; francosko: Strudel à la crème aigre; angleško: Sour cream strudel.)

Potrebščine za testo: 30 dkg moke.

3 dkg sirovega masla.

1 jajce.

$\frac{1}{2}$  dl vode.

Peščico soli.

Potrebščina za nadev: 12 dkg sirovega masla.

8 rumenjakov.

12 dkg vanilij. sladkor.

Peščico sladkorja.

$\frac{1}{2}$  l kisle smetane.

7 žemelj.

10 dkg sira (skute).

8 beljakov.

6 dkg rozin.

Potrebščine za vanilijev krem:  $\frac{1}{2}$  l mleka.

10 dkg vanilijevega sladkorja.

4 rumenjaki.

2 dkg riževe moke.

Tanko izvlečeno gibančno testo namaži z zmesjo iz penasto stepenega sirovega masla, rumenjakov, vanilijevega sladkorja, kisle smetane, peščice sladkorja, sira (skute) in v sneg stepenih beljakov, potresi z rozinami, zavij, namaži z razmotanimi rumenjaki ter peci eno uro v pečnici na z mastjo namazani ploči.

Zmes iz mleka, vanilijevega sladkorja, rumenjakov in riževe moke raztepaj s šibico nad paro tako dolgo, da se zgosti. Ta vanilijev krem se servira k gibanici s smetano.

## Vprašalnica.

Vprašanje št. 5.

Ali lahko nadaljuje vdova gostilniški obrt po umrlem možu tudi potem, ako se zopet omoži? Ali ni za to potrebna posebna koncesijska listina?

Odgovor:

V smislu § 56. obrtneda reda nadaljuje lahko vdova gostilniški obrt po umrlem možu toda to nadaljevanje mora naznaniti s posebno vlogo obrtni oblasti. To vlogo je treba kolekovati s kolekom za eno krono. Seveda lahko naznani nadaljevanje obrta tudi ustmeno v uradnih urah pri obrtnem oblastvu, kjer morajo napraviti o tem naznanilo zapisnik. Nasproti zadruzi nima glede inkorporacijske pristojbine nikakih obveznosti. Ako vsebuje koncesija tudi pravico točenja in na drobne pro-



# REČKO POTNIK

JANA, SLOMŠKOVA ULICA ŠTEV. 27.

enz) . . . . .	K	8.—
ed . . . . .	"	6·50
enz) . . . . .	"	8.—
eljske kapljice.		
. . . . .	"	8·40
. . . . .	"	7·50
. . . . .	"	7·50
. . . . .	"	6·50
enz) . . . . .	"	8·50
eressenz) . . . . .	"	8.—
räuterbitteressenz) . . . . .	"	8.—
. . . . .	"	8.—
. . . . .	"	8.—
. . . . .	"	7·50

	" 7.00
	" 10.—
irlich)	" 28.—
adkornega sirupa = 275 porcij gorke	
	" 4.—

čunani v svoji koncentraciji 1 kg na 100 litrov

o vsakemu naročilu brezplačno.

pa več vrst skupaj v teži 1 kg.

d 5 kg naprej znatno ceneje.

govarjajo zunanjim tvrdkam.

**e vrste na Slovenskem.**



daje žganih opojnih pijač, potem mora naznani vдова nadaljevanje tudi pristojni davčni oblasti. Razven tega mora zaprositi pri pristojnem oddelku c. kr. finančne straže, da se jej izroči dohodarstvena uradna dovolilnica za izvrševanje užitnin na vino podvrženega obrta. Končno mora naznani s koleka prosto vlogo tudi c. kr. finančnemu ravnateljstvu, da bo izkuhavala mesna jedila in da bo vporabljala sladkor pri oddaji kave in čaja.

Vse te vloge in korake navajamo namenoma, ker se navadno prezro in imajo potem stranke radi tega sitnosti in pota ter ne pomaga prav nič izgovor, da tega niso vedele.

Toda sedaj k vprašanju samem.

Vdova nadaljuje lahko gostilniški obrt na podlagi koncesijske listine samo tako dolgo, dokler je vdova. Ako se vnovič poroči, ugasne vsled tega ta zakonita dobrot in bi morala pravzaprav strogo vzeto z dnevom poroke prenehati z obratovanjem, ako si ni prej izposlovala lastne koncesije. S tozadevno prošnjo mora obrtna oblast postopati popolnoma enako kakor z vsako prošnjo za novo koncesijo, vprašati mora pristojno občino in morebitno zadrugo za mnenje in izdati potem koncesijsko listino ali pa prošnjo zavrniti.

Kolikor nam je znano, se v tem oziru s strani obrtnih oblasti ne pazi preveč strogo. Zato je priporočati zlasti našim zadrugam, da pazijo one na to, da se uvažujejo ti zakoniti predpisi.

## Lanska vinska letina in naša vinska trgovina.\*

Spisal B. Skalicky, c. kr. vinarski nadzornik v Kandiji pri Novem mastu.

Leto 1912. je bilo kot vinsko leto kakor za vinogradnike tako za vinske trgovce in gostilničarje neugodno.

Bilo je eno tistih suhih let, ki jih šteje naš vinogradnik sedaj že tri zaporedoma, torej za naše, povečini male in revne posestnike malo preveč.

Lansko slabo vinsko letino je odločil že mraz sredi meseca aprila po Dolejskem. Trte so vsled zgodnje pomladi prezgodaj pognale in hud mraz (do 5° C) v dneh 12. do 14. aprila je na Dolenjskem uničil povprek najmanj 60% glavnih trtnih očes, torej onih očes, ki so najbolj rodovitna. Škoda, ki jo je mraz v tem času na Dolenjskem napravil, je znašala gotovo 4 milijone kron.

Ko je nastalo zopet gorko vreme, je trta mesec dni pozneje ozelenela in se je dobro obrasla, kar je neveščakom dalo povod, da so označevali poročila o škodi po mrazu za pretirana in slikali položaj v vinogradih za ugoden.

To je dalo podpisnemu povod, da je že tedaj v listih točno in objektivno presodil stanje naših vinskih goric.

Trta se je vsled mraza neenakomerno razvijala. Ko so grozdčki iz glavnih, od mraza nepoškodovanih očes že cveli, začeli so se grozdčki iz stranskih očes, ki so odgnala mesto uničenih glavnih očes, komaj razvijati. Tudi slabo vreme ob cvetu je škodilo trti, zlasti itak drobnim in redkim grozdčkom iz stranskih očes.

Česar pa ni mraz in neugodno vreme v cvetu uničil, je vzelo slabo vreme poleti.

Vsled slabega in neugodnega vremena se ni le grozdje slabo razvijalo, ampak nastopile so razne bolezni, zlasti rja in plesnoba; v nekaterih krajih (v mokronoškem in novomeš-

kem okraju) pa tudi toča, ki je še nad polovico tega vzela, kar je ostalo po mrazu.

„Med mašami se vino kuha,“ pravi naš kmet-vinogradnik in misli s tem čas od srede avgusta do srede septembra, v katerem času se prične zoritev grozdja. Ker je bilo „med mašami“ hladno in deževno vreme, ni moglo že itak pozno odgnano in odcveteo grozdje zoreti.

Ko se je pa v drugi polovici meseca septembra vreme še bolj ohladilo in je začelo kar curkoma liti, je bila usoda naših vinskih goric in vinske letine že zapečaten.

Grozdje je začelo gniti in mali kmet-vinogradnik je pričel trgati, da reši to, kar mu je ostalo. Take žalostne trgatve ne pomnimo na Dolenjskem, odkar smo svoje po trtni uši opustošene vinograde zopet obnovili z novimi trtami.

Kakor je bilo neugodno vreme celo leto, tako je bil žalosten tudi uspeh trgatve.

Na Dolenjskem, zlasti v mrzlejših okrajih (Litija, Radeče, Žužemberk, Trebnje) je bilo dosti posestnikov, ki sploh niso šli trgati, ker ni bilo kaj.

Jako slabo je bilo tudi v onih občinah mokronoškega in novomeškega sodnega okraja, kjer je toča pobila.

V teh dveh okrajih se je pridelalo povprek 4 hl vina na hektar, tedaj niti ene desetine normalne trgatve.

Najbolje je bilo še v krškem in kostanjeviškem sodnem okraju.

Tam se je v povprečju pridelalo okoli 10 do 15 hl na hektar, tedaj skoro četrtina normalnega pridelka.

Mošči so bili na Dolenjskem revni na sladkorju (12—15%) in nenavadno kisli (14—24‰ kisline), imeli so vobče najmanj 1/4 sladkorja manj 2/3 kisline več kot leta 1911.

V Beli Krajini je bil položaj deloma boljši, posebno v metliškem sodnem okraju, ki je zavarovan po Gorjancih proti severu in ima ugodnejše podnebje za trto kot mrazu bolj odprt črnomeljski sodni okraj.

Kvantitativno najboljšo letino je imela občina Semič, potem en del občine Drašiče (Vidošiče). V drugih občinah tega okraja (zlasti na Radovici) je poleg mraza pokončala letino grozdna plesnoba (oidium).

Povprek se je v metliškem sodnem okraju pridelalo toliko kot v kostanjeviškem, to je 10—15 hl na hektar, kar odgovarja 1/4 normalne letine. Mošt je imel 15—17% sladkorja in 12—14‰ kisline.

V črnomeljskem sodnem okraju se je pridelalo komaj 5 hl vina na hektar, tedaj komaj 1/8 normalne letine, mošt je imel 13—15% sladkorja, in enako množino pro mille (tisočink) kisline.

Najboljšo letino na Kranjskem so imeli Vipavci. Tam ni bilo slane in tudi vreme ni bilo tako mrzlo in neugodno kot na Dolenjskem. Vsaj ima Vipavska dolina navadno skoro še preveč suše in vročine.

Na Vipavskem se je pridelalo povprek 50 hl vina na hektar, kar je normalno, tedaj okroglo 40.000 hl vina v celi dolini, medtem ko se je po celem ostalem Kranjskem (Dolenjskem in Belokranjskem), ki ima 19-krat več vinogradov kot Vipavska, pridelalo komaj 60.000 hl vina. Ves lanski pridelek na Kranjskem je znašal tedaj okroglih 100.000 hl vina.

Tudi na Vipavskem je mošt imel za 2—3% več kisline kot druga leta.

Ker pa vipavskim vinom navadno kisline manjka, jim to ni bilo na škodo. Sladkorja so pa kazali mošči skoro ravno toliko kot druga leta.

To so kmalu izvedeli zunanji trgovci, zlasti Niževstrijci in že začetkom septembra, torej še pred trgatvijo — česar gotovo na Vipavskem še nikoli ni bilo — se je razvila živahna vinska trgovina, še bolj pa seveda od pričetka trgatve do Božiča, v katerem času se je na Vipavskem gotovo prodalo nad 30.000 hl vina. Cene so bile začetkoma nizke, sladek mošt, takoj od preše se je prodajal od 34—40 K, pozneje koncem oktobra, mlado vino po 44—46 K in po sv. Martinu po 48—50 K hl. Ta cena se drži še danes. Kvalitetna vina so sedaj po 65 do 70 v liter.

Dočim so naši vinski trgovci po stari navadi stikali po vseh sosednjih kronovinah, so posegli tujci pridno po naših vipavskih vinih in so jih nakupili po jako ugodnih cenah ter so si tako napolnili svoje kleti. In še sedaj se iz Vipave vedno izvažajo vina na Niževstrijsko, Moravsko itd. ter so tamošnji odjemalci, ki so gotovo razvajeni konsumenti, z vipavskimi vini jako zadovoljni.

Žalibog vladajo pri nas zlasti v Ljubljani in na Gorenjskem, proti Vipavskemu vinu neumljivi predsodki

In vendar je po novem načinu, to je brez kipenja na tropu in pri modernem načinu kletarenja (filtriranja itd.), vipavsko vino zelo pitno in okusno,

Kdor se hoče o tem prepričati, naj poseti državne vzorno klet v Novem mestu, ki stoji pod vodstvom podpisanega in pokusi tam ležeča vipavska vina.

Priporočam torej našim vinskim trgovcem in gostilničarjem, da se še sedaj, dokler je še kaj zaloge, obrnejo na Vipavsko, kjer dobijo lahko prav okusna in dobra vina po zelo primerni ceni.

Ampak tudi dolenska vina so na kislini neverjetno veliko izgubila.

Ta proces se vrši v vinu vsled delovanja kipelnih glivic in raznih bakterij, izločenja vinskega kamna itd. naravnim potom. Vsaj vemo, da je n. pr. glivica *micrococcus malolacticus* v stanju, da razkroji do 5‰ vinske kisline. (Dalje prih.)

## Razno.

**Državno gostilničarsko zborovanje v Trstu.** Poročali smo že, da se vrši v začetku aprila v Trstu zborovanje avstrijske državne gostilničarske zveze in smo obljubili, da poročamo o tem obširneje, ko bo program obširneje izdelan. Deloma že moremo danes to svojo obljubo izpolniti. Za celo zborovanje so namreč določeni dnevi od 7.—12. aprila. Zborovanje samo se vrši v Trstu 8. in 9. aprila in sicer v prostorih tamošnje trgovske zbornice. Slavnostni banket se vrši v prostorih „Excelsior-hotela“. 10. in 11. aprila je izlet v Benetke, 12. aprila pa povratek. V Trstu je prevzel nekaj protektorat nad celo prireditvijo namestnik princ Hohenlohe, tržaška gostilničarska zadruga pa je določila v ta namen, da se prireditev vsestransko povoljno izvrši vsoto 5000 K. Kakor smo poučeni, vlada na Dunaju in sploh v alpskih kronovinah ter deloma na Češkem in Moravskem veliko zanimanje za to zborovanje in računajo iz teh dežel z udeležbo 500 do 600 oseb. Iz Dunaja se udeleženci zborovanja odpeljejo v ponedeljek 7. aprila zvečer. V Ljubljani so namenjeni zajutrkovati in potem se odpeljejo po enournem odmoru v Postojno. Dobro bi bilo in ne na kvar naši organizaciji, ako ljubljansko gostilničarstvo pri tej priliki svoje sotovariše iz drugih kronovin sprejme dostojno in skrbi tudi za to, da se jih primerno pogosti, tako da odnesejo s seboj o nas najlepše utiske. Ker je to tudi v interesu ljubljanskega mesta, naše dežele in našega tujskega prometa sploh, bi bilo pač umestno, da se za to zadevo zainteresirajo tudi druge, indirektno prizadete korporacije.

\* Ta članek je izšel prvotno v „Trgovskem Vestniku.“



To je tembolj umestno, ker so bili kranjski gostilničarji na Dunaju vedno dostojno in ljubeznivo sprejeti. Gospodje od načelstva zadruge in zveze, glejte torej, da odnesejo naši tovariši iz drugih kronovin od nas iste dobre utiske, kakoršne ste dobili tudi vi, ko ste se udeležili poučnih potovanj in zborovanj na Dunaju in drugod.

**Občni zbor gostilničarske zadruga na Vrhniki** se vrši v četrtek dne 6. marca popoldne ob 2. uri v občinski pisarni na Vrhniki in sicer z običajnim dnevnim redom.

**Gostilničarska zadruga v Idriji** ima svoj letošnji občni zbor v torek, dne 11. marca popoldne ob 2. uri v prostorih g. Alojzija Kobala v Idriji. Dnevni red obsega: Pozdrav in poročilo načelstva, blagajniško poročilo za l. 1912, proračun za l. 1913 ter raznoterosti. Člani zadruga se opozarjajo v smislu § 24. združenih pravil, da se zborovanja zanesljivo udeležijo.

**Občni zbor gostilničarske zadruga na Bledu** se vrši v ponedeljek dne 17. marca 1913 pričeni ob 1. uri popoldne v restavracijskih prostorih g. Ivana Mencingerja v Boh. Bistrici. Na dnevnem redu je: 1. Pozdrav načelnika. 2. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora. 3. Blagajniško poročilo za leto 1912 in poročilo pregledovalcev računov. 5. Proračun za 1913 in določitev doklade. 6. Volitev: a) načelnika, b) namestnika, c) 8 odbornikov, 4 namestnikov. 7. Slučajnosti.

**Jubilej v Ljubljani.** Poročali smo že, da je 12. t. m. praznoval g. Josip Hendler, plačilni natakar ljubljanske restavracije „Slon“ za Ljubljano redek jubilej, namreč desetletnico svojega službovanja pri enem in istem gospodarju. Kakor je ta jubilej za razmere med uslužbenci jako redek, tako se je tudi jubilej sam praznoval na izreden način. Komaj so namreč zaznali tovariši gosp. Hendlerja za to stvar, so začeli med seboj nabirati prispevke za primerno darilo ter mu faktično tudi poklonili krasen srebrn pokal s primernim napisom. Istotako se je spomnil svojega zvestega uslužbenca gospodar, g. restavrater Schmid, ki mu je poklonil pri tej priliki krasno zlato uro s tozadevnim napisom. A tudi stalni gostje so se spomnili jubilaranta ter mu poklonili njegovo sliko, seveda — karikirano. Jubilarant sam pa je povabil na 12. svečana zvečer o polnoči, torej po končanem delu svoje stanovske tovariše, podnačelnika ljubljanske gostilničarske zadruga g. Kavčiča, združnega zdravnika g. dr. Rusa, osobje združne pisarne in nekatere svoje ožje prijatelje v restavracijo Fiala, kamor se je zbralo do ene popolnoči vsega skupaj do 50 gostov. Kma'u po eni uri je načelnik pomočniškega zbora g. Carl izročil s primernim nagovorom jubilarantu prej omenjeni pokal. Spregovoril je pri tej priliki nadalje podnačelnik ljubljanske gostilničarske zadruga, ki je prosil navzoče, naj jim bode zvestoba g. Hendlerja vzor. Združni tajnik g. Pintar je prečital na to pismo, ki ga je pisala ljubljanska zadruga jubilarantu ter ob enem povdarjal tudi vestno njegovo delovanje v odboru pomočniškega zbora. Jako lepo je govoril na to tudi g. dr. Rus, deloma resno, deloma šaljivo. V šaljivem nagovoru je končno izročil gosp. Kuzma v imenu stalnih gostov jubilarantu njegovo karikaturo. Navesti nam je končno, da je tudi državna zveza hotelirjev in gostilničarjev vposlala g. Hendlerju srebrno priznalno kolajno. Ako navedemo h koncu še, da je restavrater g. Fiala postregel gostom z izborno pijačo in naravnost izvrstno, priznано mrzlo kuhinjo in da so gostje ostali veselo razpoloženi skupaj do ranega jutra, s tem vršimo le časnikarsko dolžnost.

**Pač dobro bi bilo,** da bi naši gostilničarji, ki dobivajo „Gostilničarski Vestnik“, a so prezrli poravnati naročnino, to storili v najkrajšem času, ker s tem olajšajo mnogo dela pri upravnistvu. V tem oziru bi bilo želeli nekoliko več točnosti.

**Davek na vžigalice.** Finančni minister je dne 10. t. m. predložil poslanski zbornici zakon glede davka na vžigalice. Po tem zakonu so vžigalice, bodisi iz lesa, slamnatih bilk, papirja, šote ali vlaken ali iz stearina, voska ali podobnih snovi podvržene potrošnem davku. Davek znaša pri žvepljenih vžigalicah dva vinarja za vsak zavitek z ne več nego 80 kosi, za zavitke z večjo vsebino po dva vinarja od 80 kosov; za druge

vžigalice 2 vinarja za zavitek z ne več kakor 60 kosi vsebine; za vžigalne svečice 10 vin. za 60 kosov oziroma nadaljnih 10 vin. za zavitke z večjo vsebino. Tega davka so oproščene vžigalice, ki se izvažajo iz države in vžigalice, ki jih čez mejo dosepeš potniki imajo za lastno uporabo v primerni množini. Vžigalice se obdačijo pri izhodu iz izdelovalnice in se bodo v ta namen naredbenim potom določile davčne znamke, ki se bodo prilepile na obdačene zavitke. Tovarne za vžigalice so pod dohodarstveno uradno kontrolo, pravtako so tudi podjetja, v katerih se izdelujejo šibice in škatlje za vžigalice, pod finančnouradno kontrolo. Vžigalna sredstva drugih vrst (samovžgalci) se tudi obdačijo in znaša davek za posamezne kose največ 2 K. Donos tega davka bo znašal v prvem letu okroglo 9<sup>1</sup>/<sub>2</sub> milijona kron in se bo zvišal sčasoma na 12—16 milj. kron.

**Dolžnost protokoliranja za gostilničarje.**

V peti plenarni seji obrtnega sveta v trgovskem ministrstvu se je vnovič razpravljalo o dolžnosti protokoliranja za gostilničarje. Po živahni debati, katere so se udeležili poročevalca Peuz in Wöhrle ter člani Glöckner, Krebs, Löscher, Papst, Placek in Weber, se je sklenilo, priporočati vladi, da predloži zakon, v katerem se pri natančni omejitvi pojma rokodelstva tudi natančno označi dolžnost protokoliranja za gostilničarje. Sočasno naj bi se zvišala sedanja davčna meja glede dolžnosti protokoliranja za 50 odstotkov.

**Gostilničarje,** ki se pečajo s prašičerejo, opozarjamo na inserat g. Jakoba Malenšek iz Boh. Bistrice.

**Opozarjamo vnovič** naše gostilničarke na Kolinsko kavno primes, ki se je zaradi svoje izvrstne kakovosti vsem gostom jako priljubila. Razven tega je Kolinska kavna primes pristno domače blago, edino te vrste na celem slovanskem jugu. Slovenska gostilničarka naj daje vedno prednost domačemu blagu in naj ga tudi svojim gostom priporoča.

**Prašek „Rumenilo“.** Opozarjamo na inserat glede praška „Rumenilo“ ter dostavljamo: Tudi mi smo dali preskusiti ta prašek po strokovnjaku in le-ta nam je izjavil, da je prašek zelo priporočljiv za gostilniško kuhinjo, ker se z njegovo vporabo mnogo prihrani. Z njegovo vporabo n. pr. pri pecivu se potrebuje samo polovico toliko jajc kakor brez njega. Prepričajte se torej o tem tudi sami. 1910, na Ogrskem pa 11,571.026 K leta 1911. proti 9,318.760 K v l. 1910, v Bosni in Hercegovini pa 622.275 K l. 1911 proti 581.028 K l. 1910. V Nemčiji je varilo l. 1911 skupaj 12.000 pivovaren. Izvarilo se je to leto 496.840 hl pive več nego leta 1910 in sicer 65,088.664 hl l. 1911. proti 64,491.824 hl l. 1910. Za to pivo se je izkupilo leta 1910. 182,172.032 K in l. 1911 že 237,545.521 K. Od tega odpade na Bavarsko glede varjenja 28,110.475 hl in glede izkupička vsota 45,078.944 K. V bavarskih pivovarnah se je porabilo l. 1911 skupaj 3,515.466 centov slada in 120.000 centov hmelja.

**Na Francoskem so pridelali vina** leta 1912. skupaj 15,822.000 hl proti 17,942.000 hl v l. 1911, torej za 2,120.000 hl manj. Razven tega tudi vino l. 1912 ni bilo tako izborno kakor l. 1911, ki se je odlikovalo po svoji suši.

**Nekaj podatkov iz pivovarniške statistike.** Kakor posnamemo iz pivovarniškega lista „Gambinus“, je bilo l. 1911. v Avstro-Ogrski skupaj 1240 pivovaren proti 1267 v letu 1910, torej 27 manj. Varjenje piva se je zvišalo za 2,552.524 hl; zvarilo se ga je namreč leta 1910. 23,048.239 hl in leta 1911. že 25,570.763 hl. Na tej številki je udeležena Avstrija 22.727.942 hl, Ogrska z 2,706.492 hl ter Bosna in Hercegovina s 136.329 hl. Za leto 1910. odgovarjajo tem številkam sledeče: 20,745.841 hl, 2,185.402, oziroma 116.996. Tekom enega leta se je torej zvišalo varenje piva v Avstriji za 1,982.101 hl, na Ogrskem za 521.090 hl in v Bosni ter Hercegovini za 19.330 hl. Za to pivo se je izkupilo l. 1911. v Avstriji 87,828.278 K proti 79,875.942 K l.

**Planinski koledar.** Tudi letos je izšel planinski koledar, katerega je izdal g. Kocbek v Gornjem Gradu. Kakor smo že opetovano krat povdarjali, je ta koledar v prvi vrsti namenjen planincem, neobhodno potreben pa je tudi za gostilničarje, ki imajo opraviti s turisti,

oziroma tuji sploh. V njem najdejo namreč vse podrobnosti glede naših planin in planinskih koč, tako da s pomočjo tega koledarja dajo v tem oziru lahko tujcem najtočnejša pojasnila na njegova vprašanja. Za gostilničarje same pa je važen tudi zaznamek gostiln in hotelov. Vsaj onim, ki so sprejeti v ta zaznamek, je priporočati, da si nabavijo ta koledar, ker pomenja isti ob enem tudi prav ceno reklamo za nje same.

**Današnja priloga.** Današnji ševilki je pridejana priloga in sicer cenik g. Srečkota Potnika glede različnih esenc. To je edino domače podjetje te vrste, ki pa glede kakovosti izdelkov prav lahko konkurira s tujimi podobnimi tvrdkami. Znano nam je, da mnogi gostilničarji vporablajo take esence. Da imajo naročniki tudi kaj od lista kot takega, smo z g. Potnikom sklenili dogovor, da mora dati pri onih naročilih, pri katerih se naročniki direktno sklicujejo na „Gost. Vestnik“, blago za 10% ceneje kakor je v ceniku; kdor torej s sklicevanjem na „Gost. Vestnik“ naroči n. pr. blaga za 60 K, ga dobi za 54 K in podobno. Sklicujte se torej izrecno na nas pri svojih naročilih.

**Vinarski muzej.** V nekem malem mestu na Francoskem, ki leži v blagoslovljeni vinorodni pokrajini, nameravajo sezidati posebne vrste muzej. Delavni mestni očetje v Beannu so se namreč izrekli, da pomenja kulturni nedostatek, ker se ne more kazati razvoj in zgodovinska vrednost vinogradništva v lastnem muzeju z zbirkami tozadevnih kulturno-zgodovinskih predmetov. Za izkopene predmete so se že sezidali muzeji. Zakaj bi se ne napravilo takega spomenika tudi zlahtnemu vincu? Tam naj bi bile razstavljene čaše in steklenice iz najrazličnejših dob, viničarsko orodje in stiskalnice, mere, etikete, grbi in dokumenti, da celo zbirka vseh pesmi, ki opevajo od pamtveka sem zlahtno kapljico. So že pričeli zbirati za bodoči muzej vinske dokumente. V načrtu je tudi, da zgrade poleg muzeja malo pivnico, kjer se bodo lahko pokušala vina iz najrazličnejših časov in krajev. Samemu suhemu proučevanju se torej pri obisku tega muzeja ne bo treba posvetiti.

**Domačemu blagu in domačim izdelkom prednost!** Velikokrat in upravičeno se naglašaja, kako velike važnosti je, ako se vpošteva domače blago, ako se tega po domačih izdelkih. Pri nas Slovencih to ni nikdar dovolj povdarjeno, kajti eden naših glavnih grehov je tudi ta, da domačega blaga in izdelka ne maramo, enostavno iz razloga, ker je pač domače blago. Samo, da je blago od drugod, pa je dobro, navadno se potem ne vpraša nič niti za ceno, niti za kakovost in dobroto. Tega pa bi se morali vendar že enkrat odvaditi, posebno ako uvažujemo, da vsled tega ravno sedaj, ko primanjkuje v deželi denarja na vseh koncih in krajih, neposredno tudi sami pospešujemo primanjkovalje denarja. V tujino poslani, oziroma plačani denar — ne priroma tako hitro nazaj, dočim denar, ako ostane v deželi, kroži iz rok v roke ter je tega kroženja deležen skoraj vsak, ako ne posredno, pa neposredno. Čim bolje denar kroži, tem boljše je tudi blagostanje v deželi. In blagostanje našega naroda, to bi moral biti vzor vsakega njegovega pripadnika. Gostilničarji smo že po svojem stanu poklicani, da bodimo vzor drugim stanovom. In pri pivovarniškem vprašanju se nam nudi za to najlepša prilika. Naše domače pivovarne, kakor Adria v Senožečah, v Mengšu, v Laškem trgu in Žalcu glede svojih izdelkov ne le lahko konkurirajo glede svojega izdelka z izdelkom tujih pivovaren, marveč ga v gotovem oziru celo prekašajo. Pri tem pa za gostilničarja odloča še praktična stran, to je da dajejo domače pivovarne svoj izdelek nam lahko ceneje in da ga tudi dajejo. Končno pa naše gostilničarstvo ne sme pri tem prezreti okoliščine, da so naše domače pivovarne izstopile iz pivovarniškega kartela, kar je za gostilničarje kot take odločilne važnosti. To je naša osrednja organizacija sama dokumentirala s tem, da je pozvala domače pivovarne, naj izstopijo iz kartela, ter jim v tem slučaju obljubila moralno pomoč. V tem slučaju je torej našemu gostilničarstvu pač lahko držati se in izvajati geslo: Domačemu pivu prednost!

**Neverjetno, a resnično.** C. kr. finančno ravnateljstvo v Ljubljani je obsodilo z odlokom



# Novo došla damska tamburaška kapela „GRANIČAR“ 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 Stefan Miholič.

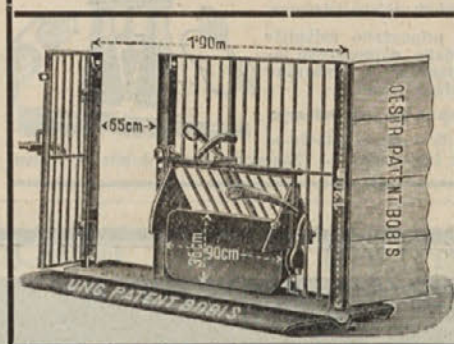
od 28./8. 1912 št.: B II. 3458/12 gostilničarko K. v okolišju blejske zadruge radi tega, ker servira kot čajev pridatek rum ločeno s čajem, na občutno denarno globo, češ da je s tem kršila zakon z dne 23./6. 1881 drž. zak. 62, ker je to dejanje smatrati pod pojem žganjetoča — t. j. prodajanje žganih opojnih pijač v odprtih steklenicah in malih količinah v obrtnih prostorih, za tako obrt pa se mora odrajtovati vsakega pol leta boletnina 10 K. Ker gostilničarka za žganjetoč nima koncesije in ni plačala boletnine, je kršila zakon. To je razsodba, katero je izdalo finančno ravnateljstvo in ki jo je potrdilo baje celo c. kr. finančno ministerstvo. — Gostilničar, če zadosti predpisom etikete o serviranju, da ne pomeša že sam v kuhinji ruma med čaj, marveč da servira rum kot pridatek čaju ločeno, mora za tako serviranje imeti pravico žganjetoča. O čedne glavce naših financarjev! Kaj vse ne zrasede danes na zeljnatih glavah, samo da se gostilničarja šikanira! Tako postopanje ni drugega kot gola šikana, ali pa lahkomišeljskost uradovanja, osobito če se upošteva, da je gostilna K. izključno namenjena tujskemu prometu in od tujkega prometa odvisna. Povrh vsem težavam in riskantnosti teh podjetnikov pa še take absolutivete. Ker je šla pritožba na c. kr. upravno sodišče, na Dunaj, bomo o tem svoj čas še spregovorili. — Zakaj se ne zahteva od gostilničarjev, ki servirajo sladkor ločeno h kavi, dokazuje sposobnosti za špecerijsko trgovino, ker pravico sladkor prodajati imajo le špecerijske trgovine. Znabiti naše oblasti na to še niso prišle — pa —

Razstava vajeških del v Ljubljani. Kakor leta 1905 tako se namerava tudi letos prirediti razstava vajeških del v Ljubljani, in sicer prve dni meseca maja. Dobro je nam še v spominu prva razstava, ki je tako sijajno uspela, da je nadkrilila vse do tedaj prirejene razstave po drugih kronovinah. Ne samo udeležba vajencev, marveč tudi naravnost krasna dela, ki so jih razstavili, so nam pričala, da so naši domači fantje za pouk in izobrazbo zelo pristopni. Dati jim je treba le prilike, da se izobrazijo in pokažejo svoja dela. Gotovo

je, da so se po teku devetih let razmere precej izboljšale, zlasti ker se je preosnovala obrtno nadaljevalna šola po strokah in se upeljal dnevni pouk. Vse to ugodno upliva na obrtni naraščaj, kajti brez šolske izobrazbe je tudi napredek pri učenju obrta nemogoč, oziroma zelo otežkočen. Kakor leta 1904, je tudi letos dala deželna zveza Kranjskih obrtnih zadrug incijativo za prireditvev razstave vajeških del. Zveza je povabila merodajne kroge k skupnemu posvetovanju, katero je imelo ta uspeh, da se je izvolil ožji odbor, ki naj izvrši vse predpriprave in si zasigura od merodajnih korporacij potrebne podpore. Na čelu tega ožjega odbora je tudi to pot stopil c. kr. vladni svetnik in ravnatelj c. kr. obrtne državne šole g. Ivan Šubic. Občinski svet Ljubljanski in deželni zbor Kranjski sta dovolila odboru po 400 kron, trgovska in obrtna zbornica pa je darovala 200 kron. Upati je, da s primernim zneskom prispeva tudi zavod za pospeševanje obrti na Kranjskem in z izdatno podporo c. kr. ministerstvo za javna dela. Ko je bila zasigurana primerna svota podpor, se je vršilo novo posvetovanje, na katerem se je sestavil širši odbor. V širšem odboru so gg.: Zastopnik c. kr. deželne vlade g. okrajni komisar Ernst Kordin; zastopnik deželnega odbora g. deželni odbornik

dr. Zajec; zastopnik mestnega magistrata g. dr. Josip Berce; zastopnik trgovske in obrtne zbornice g. Ivan Schrey; zastopnik odbora obrtne nadaljevalne šole g. prof. dr. Pipenbacher; zastopnik zavoda za pospeševanje obrta g. inženier Remic; zastopnik c. kr. drž. obrtne šole g. vladni svetnik Ivan Šubic; zastopnik deželne zveze obrtnih zadrug gospod Engelbert Franchetti; voditelj obrtnih nadaljevalnih šol, gg. Jakob Dimnik, Levec, Cepuder, Janko Jeglič in strokovna učiteljica gospodična Hubmajer; zadrugi instruktor c. kr. ministerstva g. dr. Herman Blodek; zastopniki obrtnih zadrug načelniki gg. Fr. Jeločnik, Mate Valentič, Milko Krapeš, Fr. Kukman, Friderik Pauer, Stefan Šeletič, Valentin Urbančič, Ivan Pust, Avgust Bertold, načelnica gospa Ida Škof in odbornik g. Fr. Skafar. Predsednik odbora je Ivan Šubic, podpredsednik Engelbert Franchetti, tajnik Fr. Kukman, blagajnik Fr. Jeločnik. Vsem obrtnikom in tovarnarjem se pošlje obvestilo o prireditvi razstave in prošnja, da svojim vajencem dovolijo izdelati in razstaviti primerna dela. Razstava bode tudi spojena z risbami, ki so jih vajenci izdelali v obrtni nadaljevalni šoli. Tako vse kaže, da bode razstava tudi to pot lepo uspela in pričakovati je, da se je vajenci brez izjeme vsi udeležijo in s tem pokažejo svojo pridnost, marljivost in sposobnost.

## Vsak prasičerejec mora imeti tudi svinjak



z železnim koritom in ograjo patent Bobis, ako hoče imeti zdravje in srečo pri prasičih. Ta praktična naprava vsakomur ugaja in se za najmanjše naprave izplača napraviti. Korito se z lahkoto pomije, obrne z enim pritiskom in zniža za male živali. — Izdeluje se z železnim omrežjem in za leseno steno namesto omrežja. Cena za 100 kg 60 K. Pošljite mere in zahtevajte proračune pri tvrdki

**Jakob Malenšek**  
železokonstrukcijska delavnica, Boh. Bistrica, Gorenjsko

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 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.

### Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

prilagoča svojo ZALOGO najbolj priznanih slamoznic, mlatilnic, vratil čistilnic, strojev za košnjo in obračanje sena, blagajne in motorje.

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

### Kavarna „Leon“ v Ljubljani, je vso 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 prosto.

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

Ljubljana, Wolfova ulica 3. Edina zaloga najboljših ur z znamko „TUP“.

### Ivan Černe tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

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

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.

Priznani krojaški salon za gospode **IVANA MAGDIČ-A, LJUBLJANA**, Dunajska cesta 20 nasproti kavarne Evrope, se priporoča za izdelovanje oblek. Zaloga angleškega blaga.

### V najem se odda takoj kompletno opremljena večja restavracija združena s hotelom

v letovišču z letno in zimsko sezono. Restavracija ima največji promet v dotičnem kraju. — Event. se tudi prodaja. Nekaj kavcije se zahteva. Pogoji in drugo pri upravnistvu „Gostilničarskega Vestnika“.

### Pozor gostilničarji! Neobhodno potreben za vsako gostilno je prašek

## „RUMENILO“

barvilo za juho, pecivo itd. brez duha in okusa. Prašek „Rumenilo“ je izdatnejši in polovico ceneji kot žefran ter stane zavoj 25 g s poštino vred K 2.20. Kdor vpelje ta neprecenljiv prašek v svojo kuhinjo, pogrešati ga ne more nikdar več. Poskusite in se prepričajte.

Zalogo za Koroško, Kranjsko in Štajersko ima **RUDOLF STAROVAŠNIK, hotelir v Slovenski Bistrici (Štajersko)**. Denar se vpošilja naprej.



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 zadržne 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.

Išče se gostilničar,  
ki bi prevzel v bližini Ljubljane  
: na račun dobro :  
vpeljano gostilno,  
spojeno z zalogo piva,  
katero bi moral voditi proti proviziji.

Ponudbe pod A. Z. na upravnishstvo „Gostilničarskega Vest-nika“.

Prednost imajo tisti, ki položijo kavčijo.

**„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 gor.

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 najboljših vrst in fine likerje dobite pri **Gabrijelu Eržen-u** v Zapužah,

pošta Begunje (Gorenj.)

Pozor gg. gostilničarji

Odlikovan 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.

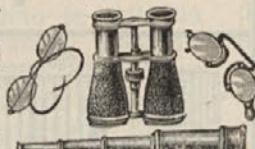
Prvi specialist za očalain štčipalnice.

Zelektričnim obratom urejena delavnica.

V zalogi imam pripoznano najboljšo 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 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 ilustrovanem ceniku, 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.

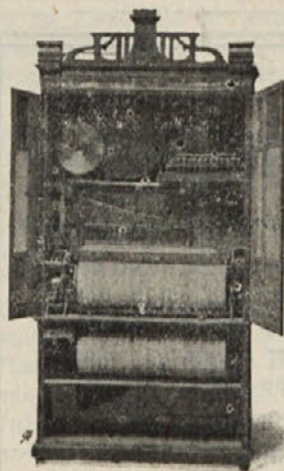
**KLEINOSCHEG-  
DERBY SEC**

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruge v Ljubljani, Gradišče 7  
posrednje brezplačno za vse posle v gostilničarski obrtu in za gospodarje proti pristojbini 60 h.

Tovariši! Gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

Za gostilničarje in kavarnarje,



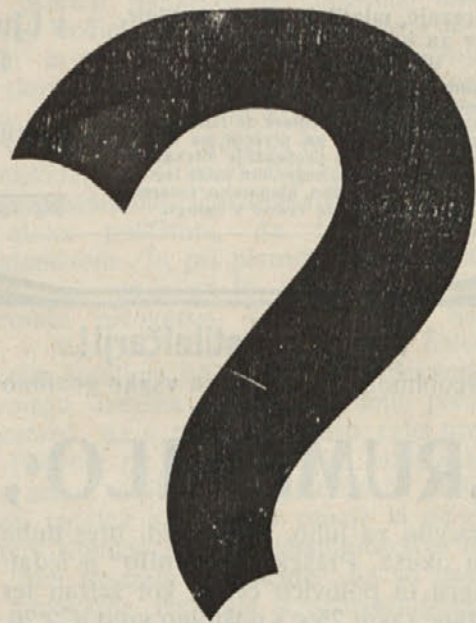
električne klavirje, godbene automate na težalo in silno moč, nov patent, godba na lok žc od 600 K naprej prodaja iz prve roke

S. Kmetetz

v Ljubljani

Kolodvorska ul. 26

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









sadni grog ekstrakt 1 kg na 10 . . . (z  
zimske pijače . . . . .

Vsi cveti so izvzemši „sadni grog“  
gotove pijače.

Navodila, zanesljiva, se

Razpošilja se od 1 kg na

Pri naročitvi večje kol

Cene, kakor tudi kako

**Prvo domače podj**



# ADRIA 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 gostilničarjem 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 Terezija c. II.

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

**IVAN KOS**, gostilničar in mesar na Vrhniki

naznanja slavnemu občinstvu, da je

**otvoril fililalko v Sp. Siški,**

Priporoča se cenjenim gostilničarjem za vsakovrstna  
naročila. — Pri zmernih cenah solidna postrežba.

**Razpošilja pristne kranjske klobase,**

ajmanj 30 komadov à 36 h proti povzetju.

Priporočamo svojim tovarišem izborno

**marčno, dvojnomarčno,  
termalno in granatno**

**PIVO**

največje slovenske narodne tvrdke:

**Delniška družba združenih pivo-  
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 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 **damske klobuke, slamnike**, oblike in vse nakitne predmete za klobuke, pajčolani, žalni klobuki vedno v skladišču i. t. d.

Oddelek za gospode:

### Klobuki, cilindri, slamniki, čepice.

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