



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani“.

List izhaja 20. vsakega meseca

Uredništvo in upravnštvo je v Ljubljani, Gosposvetska cesta šte. 16.

Za člane v „Zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno Din 20.—, polletno Din 10, četrtletno Din 5.—; posamezne številke 2 Din.

Strankam je uredništvo na razpolago vsak dan od 8.—18. ure.

Cena inseratom: enostolpno I petil vrsta Din 2.—, vključno davek.

Rokopisi se ne vračajo. Rokopise in objave je pošiljati do 10. vsakega meseca, s tem dnem se uredništvo zaključ.

Stev. 5.

V Ljubljani, 20. maja 1929.

Leto XVI.

Petar J. Miovič, Maribor:

Vino plača vse — a vinogradniki propadajo.

Pod tem naslovom prinašajo »Naše Gorice« glasilo vinarstva društva za Slovenijo v Mariboru iz peresa g. Petra Mioviča v Mariboru naslednjo razpravo, ki tudi za gostilničarstvo ni brez pomembna, si dovoljujemo jo ponatisniti:

Kakor je videti, se približavamo z velikimi koraki suhemu režimu.

Razume se, da velja to samo za »zlahatno kapljico«, ki hrani ljudski organizem in osvežava naš duh.

Proti koncentriranemu alkoholu v raznih oblikah, t. j. pričenši z navadno žganjico pa do finih, sladkih in močnih likerjev, ki hitro in sigurno zastrupljajo organizem in razum, se ne vodi tako ogorčena borba kakor proti nesrečnemu vinu.

Ali je to upravičeno ne vem, prepričan pa sem, da tudi najhujši prohibicionisti vsaj v svoji duši priznavajo, da je vino našemu zdravju najmanj škodljivo, in to radi tega, ker ima v sebi relativno malo alkohola v primeri z ostalimi redilnimi snovmi in onimi, ki pospešujejo prebavo in presnavljanje v našem telesu, kakor je to bilo neštokrat eksaktno znanstveno dokazano.

Kljub temu je videti, kakor da bi se bilo vse zarotilo proti vinu, to pa morda iz razloga, ker je ono sestavni del ljudske hrane, posebno v vinorodnih krajih, pa je jako lahko nanj nalagati razne davke.

Kam to vede, za tem nihče ne vpraša; glavno je, da se more in sme obdačiti, naj gre kakor hoče.

Koncem koncev mora itak vino vse plačati. Kdo se pa briga za to, ali pri tem vinogradniki polagoma pa sigurno propadajo?

Razumem državne potrebe in radi tega tudi visoke davke, ki jih država zahteva. To velja za celo državo, pa zato tudi za Mariborsko oblast ne more in ne sme biti izjeme. Če bi samo ostalo pri državni trošarini, bi se dal ta, čeprav težek davek prenesti, tem bolj, ker zadeva enakomerno vse vinogradnike v državi, pa zato proti tem davkom niti ne protestiramo, niti ga ne kritiziramo. Kakor povedano, ta davek izvira iz višjih državnih potreb in je torej upravičen.

Takšne potrebe pa ni in torej ni upravičena oblastna trošarina od 50 par po litru poleg državne trošarine, ki znaša po novem 1 Din za en liter vina, in to v vinorodni Mariborski oblasti, kjer se bore vinogradniki z največjimi težkočami in nedostatki, kakršnih ni nikjer v celi državi. Vsem vinogradnikom v državi je težko, no, vinarjem v Mariborski oblasti pa je res najtežje radi tega, ker je njih produkcija relativno mala in zato draga. In še to malo so vseskozi fina in namizna vina, ki jih pa ni mogoče izvažati. Radi nerodnosti bivših vlad smo izgubili svetovni trg.

Da bo tragika še večja, je onemogočena ali otežkočena prodaja vina v sami Sloveniji. Dokaz za to je, da n. pr. ljubljanska občina pobira od vsake stekle-

nice vina še posebej 10 Din občinske trošarine, kar so »Naše gorice« nekoč že označile kot — protikulturno. Priznati moramo, da tudi mariborska v tem mnogo ne zaostaja, ker pobira od litra navadnega vina 1.40 Din, t. j. 400% od stare državne trošarine po 35 par, povrh pa še 1 Din od litra, dočim sme občinska trošarina odslej znašati samo 50% nove državne trošarine, t. j. 50 par od litra, ako ji finančna uprava ne dovoli več. Danes plača Mariborčan od litra vina v sodih: 1 Din državne trošarine, 50 par oblastne trošarine in 2.40 Din občinske trošarine, torej skupaj 3.90 ali blizu 4 Din.

Jasno je, da tako visoki davki znatno podražujejo vino, odnosno to postaja vse manj pristopno širokim masam, ki tem več konsumirajo drugih alkoholnih pijač, uporaba vina pa postaja čimdalje manjša, posebno ona štajerskih vin, ki jim delajo uspešno konkurenco cena dalmatinska in banatska vina z relativno večjo vsebino alkohola.

Kam bo to dovedlo, ni težko spoznat. Ne daj Bog, ali mi nismo daleč od polne propasti tukajšnjega vinogradništva. Fakt je, da tukajšnji vinogradniki ne morejo sedaj obnoviti vinogradov, a stari polagoma propadajo. Kakšen bo pozneje ta toli diven kraj naše lepe domovine z golimi griči, na katerih je prej raslo najbolj plemenito vino, ki je felevalo z najboljšimi renskimimi vini, tega ne vem. Kaj pa bodo po teh bregovih gojili potem, koder je sedanjí mariborlji vinogradnik s toliko ljubezni in z razumevanjem odgajal vinsko trto in

uporabljal vsa moderna sredstva za pobijanje raznih bolezni, razna umetna gnojila, posebno domači apneni dušik in superfosfat, to je jako težko vprašanje. V najboljšem slučaju bodo to pašniki, a ne vprašaj, kakšni, ker izrazito vinogradška zemljišča niso sposobna za drugo kulturo, razen za vinograde. Ti soči pridnih, telesno in duševno najboljših državljanov pa pridejo na beraško palico in bodo morali v tujino — s trebuhom za kruhom.

Težke vinske krize, ki jo preživlja naša država, ne bi trebalo, tudi če ne bi bilo vinskega izvoza. Po službeni statistiki odpade v naši državi povprečno največ po 30 l vina na vsakega prebivalca, a to je za vinorodno zemljo itak premalo, kar je posledica neugodnih socialnih in gospodarskih razmer pri nas. Navesti hočem Francijo, kjer konsumira vsak državljan povprečno po 140 l na leto. Treba bi bilo torej delati na dviganju konsuma *zdravega, pristnega* vina in obenem na zmanjševanju uživanja drugih, koncentriranih in zato škodljivih alkoholnih pijač. Tedaj naša produkcija vina od letnih morda 4 milijonov hektolitrov ne bi bila niti zadostna za lokalni konsum. Nestrokovnjaki bi mi ugovarjali, da bi se s tem podpiralo pijančevanje v naši državi, a to ni res. Najboljši primer nudi Francoska, kjer se ljudje manj opijanjajo, kakor n. pr. v »suhi« Ameriki, a o slučajih zastrupljenja z drugimi pijačami niti ne govorimo. Pa tudi ponekod v Dalmaciji popijejo relativno skoro enako množino vina kakor v Franciji, a ni videti nerodno vinjenega domačina. Znano je, da imamo ljudi, ki redkokdaj pijejo, a ko pijejo, se hudo opiijejo, čeprav konsumira tak jadenk samo par litrov vina vse leto. O onih, ki pijejo »šmarnico«, niti ne govorim. Redno in zmerno uživanje ne samo da zdravju ne škoduje, ampak mu dé celo dobro. »En četrte« dnevno menda vendar ni preveč za normalnega človeka, na leto pa je to vendar okroglo 100 litrov. To vidimo pri revnih in delavnih ljudeh v južnih krajih, posebno v našem Primorju in v Dalmaciji, kjer delavci žive skoro večinoma od suhega kruha in vina. Oni ne samo da niso pijanci, ampak so popolnoma zdravi, normalni in sposobni za delo. Razume se, da, kakor v vsakem uživanju, mora biti človek tudi v tem umerjen. Vsako čezmerno uživanje škoduje, pa seveda tudi pri vinu.

Kakor sem rekel, naše vinogradništvo zahteva splošne podpore in napredka, posebno na bivšem Štajerskem, ki ima samo vinogradništvu zahvaliti za njen procvit in blagostanje. Lepa mesta in vasi, ponosne gradove, so dvignili vinogradi in vinogradniki, pa nihče drug. Če ti zadnji propadejo, ni niti za prve življenja in napredka. Zato mislim, da bi bilo pametno in upravičeno, da poišče-

jo tako oblastne kakor občinske uprave druge vire za svoje gotovo velike in upravičene potrebe in da kolikor moč goče prizanesajo vinogradnikom, ki itak ne morejo dalje in so, kakor vse kaže, izročeni propasti.

Parola »Vse plača vino!« se mora pravilno razumeti; vse plača namreč vinogradnik, a ta revež bi še dalje rad plačal in dalje molčal, samo če bi mogel, ali verjemite, da ne more dalje.

Pripis uredništva »Naših goric«: Država je nedavno določila enotno trošarino po 1 Din na liter vina za vso Jugoslavijo v smislu pravičnosti ter v interesu enakopravnosti in enakovredne skupnosti. Dovolila je tudi samoupravam enotno trošarino, po 50% državne; da je trošarina tako visoka, so zakrivila bivše samouprave, občinske in oblastne, ki so v poviševanju trošarine baš na vino tekmovali med seboj, sedaj si pa ne morejo naprej pomagati, ker temelji njih gospodarstvo na zgrešenih starih temeljih, na kratkovidni stari, prav komodni trošarinski politiki. Pa ko bi imelo vinogradništvo vsaj približno primeren delež na tem! Kako pa bo — brez njega? Vse zlo so zakrivila bivši lokalni samoupravni činitelji na škodo najširših slojev našega dobrega naroda. Tu so vzadi maloštevilni, zato pa tem bolj brezobzirni, strastni, internacionalno organizirani »prohibicionisti«, ki kopljejo našemu, od nekdanj lepemu, toli opevanemu vinogradništvu — jamo, ne meneč se za vnebovpijoče eksistenčne žrtve pridnih sodržavljanov. Streljajo mimo in prek cilja. Izgovor, da plačuje trošarino konsument brez škode za producenta, je bila velika zmota, da ne rečemo — demagoško slepilo, pesek v oči lahkovernemu našemu človeku. Radi načina pobiranja trošarine je zaenkrat malone zaustavljen znatnejši promet z vinom, kar bo skušala sedanja dalekovidna vlada omiliti v smislu mnogih upravičenih intervencij s strani zastopnikov iz vseh interesnih skupin našega vinskega gospodarstva. Popravljanje starih napak je težavno, a potrebno in hvaležno delo. Zaupajmo naši vladi, katera nam vsem le dobro hoče in nam pravično pomaga! Zato pa ne smemo obupavati!

Pred našo tujskoprometno sezono.

Nekaj potrebnih migljajev in nasvetov letoviščarskim krajem, lastnikom hotelov, restavratorem in sploh vsem, ki imajo s tujci opravka — Skrbimo za pomnožitev domače blaginje, vendar solidno in pošteno ter ne nosimo denarja v inozemstvo

Pod tem naslovom je prineslo »Jutro« v 116. številki letošnjega leta naslednji članek, katerega zaradi poljub-

nih nasvetov našim tovarišem z dovoljenjem pisca v upoštevanje priobčujemo.

Po nenavadno hudi in dolgi zimi se je naposled vrnila v deželo pomlad. Ozelele so naše prelepe gore in doline, oživel so naši gaji in košati gozdovi, potegnil je topli jug ter s pomočjo solnca pomedel zadnje ostanke in sledove zime. Lastovke so se vrstile in pričele gnezdit pod našimi strehami, z njimi pa so prišli v naša letovišča in zdravilišča prvi tujci. Narava se je odela v svatovsko oblačilo za njih sprejem. Ali smo se zadostno pripravili tudi mi?

Velik porast dotoka tujcev v preteklem letu je pokazal, da je posebno v glavni sezoni primanjkovalo stanovanj v večjih naših letoviščih in zdraviliščih. Vzpodbujeni po lanskim uspehim in v nadi, da bo, vsled smotrene propagande, ki jo vodijo naše tujskoprometne organizacije, letošnji poset še večji, so se pričeli naši tujskoprometni interesi živahno gibati. Hoteli modernizirajo svoje naprave in povečavajo svoje objekte. Bilo je zgrajenih precej novih hotelov in vil. Posebno živahno je bilo stavbeno gibanje na Gorenjskem, osobito pa na Bledu in okolici. S tem je Bled, ki ga je lani posetilo nad 14.000 tujcev, med njimi nad 4000 Nemcev, dosegel kapaciteto od preko 16.000 oseb na sezono.

Tudi v Kranjski gori, Mojstrani, Zirovnici in v Bohinjskem kotu se je pridno gradilo in adaptiralo. Pričakovati je, da bodo tudi ta priljubljena letovišča letos sprejela pod svoje okrilje par sto tujcev več kot lani. Pa tudi Štajerska ni hotela zaostati, kajti znana naša zdravilišča in termalna kopališča znamenjujejo letos znaten porast na sobah in posteljah. Vsem prednjači naše vodilno zdravilišče, svetovno znana Rogaska Slatina. — Kamor pogledamo, opazimo, da se z mrzlično naglico pravičijo, čistijo, belijo in prenavljajo vsi objekti, ki pridejo v poštev za sprejem tujcev. Slovenija je pripravljena za sprejem gostov vsake vrste, skromnejših in razvajenih, bogatih in manj premožnih. V tem pogledu smo, kakor vse kaže, dobro pripravljene. Ako nam bo, kakor nam obetajo vremenski preroki, šlo vreme na roko, tedaj smemo pričakovati, da ves trud naših tujskoprometnih interesentov ne bo zaman!

Kako pa je v drugih ozirih? Ali smo si svesti, da moramo tujcu, ki nam nosi denar, dobro streči, obzirno ravnati z njim ter v cenah ne pretiravati? Pomisliti moramo, da smo v tujini na glasu kot dežela solidnih cen in dobre postrežbe, zato moramo stremeti, da tega slovesa ne zapravimo lahkomiščno. Ker smo v cenah nižji kot naši sosedi, privlačujemo kljub skromnejši propagandi vsako leto več tujcev. Čim pa bomo opustili staro solidno stališče in pričeli

napenjati lok cen, tedaj se bo pričel roj tujcev krčiti in zaman se bomo trudili popraviti zagrešeno. Gledati moramo na to, da se imajo tujci pri nas najmanj tako dobro kakor drugod in skrbeti za to, da jim bo pri nas bolj všeč nego kjerkoli.

Prehrana bodi solidna in raznovrstna. Z vso skrbnostjo je paziti na snažnost jedilnega orodja in posode. Postrežba bodi vljudna in točna, ne hladna, pa tudi ne vsiljiva. Uslužbencem je treba za bičati, da morajo gospodarju javiti vsako, tudi najmanjšo pritožbo gostov tako glede prehrane, kakor tudi glede postrežbe. Po sobah naj vlada snaga, če se pojavi mrčes, ga je treba nemudoma zatreti. Posteljina bodi čista, ne raztrgana in ne preveč zakrpana. Sobna oprema, četudi preprosta, naj bo lična in pripravna. Razvajenim gostom je treba sobo opremiti udobneje, saj takšni radi plačajo višje cene, samo da ne posegajo udobnosti, katere so vajeni doma. Za postrežbo tujcev namenjeno osebje mora biti v svoji stroki dobro izučeno ter vajeno občevanja z izobraženimi, eventuelno odličnimi osebami.

Kdor ima redno opraviti s tujci, ta naj bo dobro poučen o krajevnih razmerah in zanimivostih, da more poizvedujočim točno odgovarjati. Če je treba, naj jim pokaže, kod se najudobneje pride, kamor bi radi šli na ogled in jim bo sploh v vsem kar največ na roko. Če so se odločili za daljši izlet, naj se jim preskrbi vodnika.

Pri prijavljanju tujcev je treba ravnati obzirno in molčljivo; vse formalnosti naj opravi po možnosti najemodajalec sam. Ob prihodu in odhodu je storiti vse, da ima tujec čim manj posla s svojo prtljago kakor tudi z nabavo vozniških listkov. Vsekakor je preskrbeti za udoben odvoz in dovoz.

Cene naj bodo vidne in vsakemu gostu dobro znane, da se osobju onemogoči vsaka prevara. Ako je gost prevarjen od nepoštenega personala, bo nosil krivdo edinole gospodar.

Na domače prebivalstvo je treba vplivati, da bo s tujci občevalo vljudno in ustrežljivo, kakor se spodobi kulturnim ljudem. Ne bodimo pa servilni in ne zabavljajmo napram tujcu čez narod in našo domovino. To tujca prav nič ne briga in mu je zaradi tega tako govorenje skrajno neprijetno. Ne ponižujmo se v očeh tujih gostov!

Če gost spozna, da si prizadevamo ustreči sleherni njegovi želji, nam bo hvaležen, bo rad bival pri nas in bo k nam rad prišel zopet in zopet. Z vljudnostjo in ustrežljivostjo ter z zmernimi cenami se dela najcenejša, a tudi najuspešnejša reklama.

Omeniti moramo pri tem, da so se o priliki zadnjega izleta nemških avtomobilistov v Dalmacijo mestoma prav občutno navijale cene, po principu »striži

ovco, kadar jo imaš«. Gostom je bil užitek pokvarjen in čule so se ostre opazke na toli slavljenjo jugoslovensko gostoljubnost in solidnost.

Pri napisih, objavah, prospektih, jedilnih listih itd. pazimo na to, da ne bomo pačili lastnega jezika, pa tudi na to, da se ne smešimo s mrcvarjenjem tujih jezikov. Vse take in enake fiskovine dajte v pregled in sestavi strokovnjaku.

Pozabiti ne smemo, da so najvažnejši pogoji za uspešen razvoj tujkega prometa: prometna sredstva, čim hitrejša prevozna sredstva z najvišjo prometno varnostjo, vsestranska udobnost pri prevozu ter čim nižje prevozne cene. S pohvalo moramo omeniti prizadevanje železniške uprave, ki vestno vodi račun o potrebah tujkega prometa ter se ozira nanje pri sestavi vozniških redov. Razveseljiv je tudi mogočen razmah avtobusnega prometa, posebno v zadnjih mesecih. Precej žalostno pa je še poglavje o naših cestah. Dočim so glavne ceste dobre, nekatere celo izvrstne, moramo z bridkostjo v srcu konstatirati, da se nahajajo nekatere stranske ceste, ki pa niso nič manj važne za tujski promet, v naravnost obupnem stanju. Naj omenimo le cesto iz Bohinjske Bistrice do jezera, ki je razdrapana do skrajnosti, dalje nekdanj tako vzorno cesto iz Kranja na Jezerko, iz Kamnika do Stahovice in do Gornjega grada, iz Straže v Toplice, ceste v gornji savinjski dolini ter v selški in poljanski dolini. Tudi cesta iz kolodvora Bled na Kečico in Gorje ne dela časti našemu najodličnejšemu letovišču. Vse te prometne žile obupno kličejo po popravilu. Za prizadete kraje znači nevzdržno propadanje teh cest neizbežen smrtni udarec glede tujkega prometa.

Dalo bi se še marsikaj govoriti o higijenskih razmerah, posebno v manjših krajih, o ureditvi kopališč, o zasajanju parkov in drevoredov, o vpeljavi elektrike itd. Pa o tem drugič.

V splošnem smo lahko še precej zadovoljni s pripravami za sezono in nadejamo se, da bomo lahko dostojno sprejeli tujce, ki jih pričakujemo letos v še večji meri ko lani, — seveda če ne bo nepredvidenih zaprek. Obetamo si

lahko od vala tujcev znatnih koristi za naše narodno gospodarstvo. Na drugi strani pa moramo konstatirati kaj malo razveseljiv pojav, da naša letoviška publika zadnje čase v vedno večji meri zahaja v inozemska kopališča in letovišča. S tem je paraliziran ves efekt, ki nam ga donša tujski promet. Kaj pomaga to, da nosi tujec denar k nam, ko ga pa mi v isti ali pa celo večji meri nosimo v inozemstvo. Po vsej Evropi, zlasti pa v Nemčiji skušajo omejiti ta odtok kapitala v inozemstvo ter apelirajo na patrijotski čut občinstva. Celobogata Amerika, v katero se steka iz vse Evrope zlato, opozarja one, ki potujejo na zabavo in oddih v inozemstvo, z devizo »see America first« — oglej si najprvo Ameriko. Tembolj naj torej velja za ubogo Jugoslavijo

»See Jugoslavia first!«

A. V. P.

Občni zbor zadruga gostilničarjev na Vrhniki.

se je vršil dne 13. maja v prostorih naščenicilka g. Brenčiča ob skoro polnoštevilni udeležbi. Z občnim zborom je bilo spojeno tudi oprostitev ozir. izdanje sposobnostnih spričeval 39 vajencem in vajenkam, hčeram in sinovom gostilničarjev, članov vrhniške zadruga, kar je dalo občnem zboru še poseben sijaj in sloves, tako da so udeleženci sami priznali, da takega občnega zbora še ni imela vrhniška zadruga. Po 10. uri je otvoril načelnik g. J. Brenčič zborovaje, pozdravil navzoče člane in članice, ter pozdravil še posebno ravnatelja gostilničarske šole g. Gorazda iz Ljubljane, servirnega učitelja g. Rojca in zvezinega tajnika g. Pintarja ter podal v nadaljnem poročilo o delovanju zadruga v pretečenem letu. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora se radi drugih zadev, ki so bile na dnevnem redu in bi vzele zelo mnogo časa — opusti. Nato podatajnik g. Jerina poročilo o administrativnem delovanju zadruga in tudi poročilo o računskem zaključku, kateri izkazuje z 31. decembrom 1928 Din 2690 25 p dohodkov in Din 790 50 p izdatkov, prebitka 1899 Din 75 p. Skupnega čistega premoženja v gotovini Din 10.026 36 p.

Centralna vinarna d. d.

V LJUBLJANI - Sp. Šiška, Frankopanska ul. 11

Telefon 2573

Telefon 2573

opozarja cenj. občinstvo na svoja zajamčeno pristna prvovrstna domača, štajerska in dolenska vina. Na zalogi pa ima tudi zajamčeno pristna dalmatinska vina lastne preše.

„Centralna vinarna“ kupuje v Dalmaciji le grozdje in preša sama, druga vina pa kupuje le od vnoogradnikov

Pridite in poskusite!

Niste obvezani, da tudi naročite!

G. Drašlar Ivan in g. Petrič izjavita, da sta račune pregledala in v popolnem redu našla, kar so zborovalci vzeli z zadovoljstvom na znanje. Nato je prišla v razgovor že večkrat izražena ideja, da bi se prispevki gostilničarske Samopomoči plačevali skupaj po enkrat na leto v znesku po Din 100.—, kar bi zmanjšalo blagajni delo in stroške z mesečnim razpošiljevanjem opominov na prispevke in bi bil tako danar kapitaliziran in iz tega kapitala bi se nakazavale posmrtnine. Mnenja o tem so bila različna, mnogi so bili za način, da naj bi se plačevalo polletno po Din 50.—, drugi zopet za enkratno plačevanje po Din 100.—, nekateri pa so izražali zopet željo, da naj ostane zadeva pri dosedanjem sistemu, da se plačuje mesečno za dva smrtna slučaja po Din 5.—, skupaj Din 10.— mesečno. Vsled tega ni prišlo do enotnega sklepa, ter se je storil kompromisni sklep, da naj se vsak sam zase odloči, na kakšen način mu bolje kaže pošiljati prispevke in si potem vsak sam zase uredi zadevo po svoje in ta sklep gostilničarski Samopomoči v Ljubljani naznani.

Po tej debati odredi načelnik pet minutni odmor v svrhu medsebojnega dogovora k volitvam načelstva. Predlaga se volitev po listkih.

Izvoljena sta bila na ta način načelnikom g. Brenčič in njega namestnik g. Anton Drašler. Slednji pa je izvolitev iz tehtnih razlogov odločno odklanjal in se ni dal pregovoriti, da to funkcijo sprejme, zato se je morala vršiti ponovna volitev podnačelnika, iz katere je izšel g. Ivan Oblak z Vrhnike.

Izvolitev odbora, namestnikov in preglednikov se je vršila sicer ustmeno, vendar je bila izbira zelo dolgotrajna in je slednjič obveljala naslednja lista. Kot odborniki gg. Ignacij Kunstelj z Vrhnike, Alojzij Žitko iz Verda, Drago Drašler z Vrhnike, Fran Češnar iz Polhovca gradca, Fran Muha iz Horjula, Fran Oblak iz Drenovega griča, Ivan Petrič iz Borovnice in Fran Petrič iz Kamnika pri Preserju. Kot namestniki Jože Zalar iz Borovnice, Ignacij Petelin iz Preserja, Ivan Škof iz Zaklanca in Ivan Skvarča iz Št. Jošta. Kot preglednika računov Ivan Drašler z Dol in Fran Simon z Vrhnike. K raznoterostim se je oglasil k besedi zvezin tajnik g. Pintar, ter postal zborovalcem opis nove trošarine, katero so organizacije že dalj časa zahtevale za vso kraljevino v enaki meri proti temu, da se odpravijo točilne takse, o postopu in nalogah gostilničarskih delegacij, ki so ravno tiste dni posetile razna ministrstva s prošnjami in resolucijami za razne olajšave pri plačevanju trošarine in doklad, zahtevami za odpise 3 % na osušitev, za odpravo vodenja registra, za odpravo pavšalnega plačevanja računskih listkov, o protestu, da bi se po novem obrtnem zakonu, ki se snuje, pod-

redilo gostilničarstvo pod trgovske pavnoge, za odpravo točilne takse in slednjič na notranjega ministra, da izda vsem političnim oblastvom ukaze, da se postranskih točilnic, takozvanih bifejev, vinotočev in drugih enakih točilnic, ki se hočejo vtihotapiti pod pretvezo ustanovitve delikatesnih trgovin, nikar ne dovoljuje, koder ni izkazana v to neobhodna potreba za prebivalstvo. Govornik naznanja tudi, da je notranje ministrstvo striktno razodelo, da oglednih stroškov, ki se imajo perijodično vršiti po gostilniških obratih glede higijenskih in drugih obratovalnih predpisov, nimajo plačevati stranke, ker morajo oblastva vršiti to kot svoj redni uradniški posel. Načelnik se je zvezinemu tajniku za vsa izvajanja toplo zahvalil. Nato je pozdravil zborovalce ravnatelj strokovne gostilničarske obrtnonadaljevalne šole v Ljubljani g. Gorazd in jim je naznanil, da bo ob 3. uri predaval o najvažnejših točkah redno urejene gostilničarske obrti, pravih računih, higijenskih odnosajih in drugih važnih predmetih, tičoč se gostilničarske stroke. Nato se je zborovanje prekinilo in vršil se je obed, pri katerem so bile navzoče vaje in vajenci, ki so podale preizkušnjo svoje spretnosti prav marljivo in res z vso spretnostjo eksaktno stregle, s čimer so pokazale, da so sposobne za vsako najuglednejšo mestno restavracijo. Točno ob 3. uri so se zborovalci zopet sestali v gostilniškem lokalu, skoro polnoštevilno kakor so bili na dopoldanskem zborovanju, kakor tudi ves naraščaj, t. j. 19 gospodičen in 20 gospodov, samih bodočih gostilničarjev in gostilničark. Po skoro uro trajajočem predavanju je g. vodja Gorazd v zelo zanimivem izvajanju postal lepe smernice in nauke, potrebne pri

pravilnem obratovanju gostilničarstva in s tem vezal vso pozornost poslušalcev do živahnega odobravanja in ploskanja ob končanem predavanju. Načelnik g. Brenčič in dosedanji podnačelnik gosp. Drašler sta se predavatelju za njegovo požrtvovalnost v imenu vseh najprisrčnejše zahvalila. Praktični nauk o serviranju je moral radi pičlega časa izostati, ter se je dogovorilo, da se bo vršil enkrat v jesenskem ali zimskem času najmanj dva dni servirni kurs na Vrhniki. Nato se je vršila razdelitev spričeval vsem, ki so učno dobo dovršili. Da se ta lepi dan za mladino ohrani v spominu, se je dala družba slikati in prinesemo to sliko na prvem mestu prihodnjega lista v vzpodbudo vsem ostalim organizacijam v znak zavednovosti in marljivosti delovanja zadruga, ki budi in goji pravo smer ljubezni do stanu in zavednost pravih pojmovanja, da je tudi gostilničarski obrti treba napredka in razvitka v pravilnem razumevanju svojega poklica.

Tvornica mesnih izdelkov in konzerv

„Vnovčevalnica“

F. Klemenc

Ljubljana, Dolenjska cesta 23

Telefon 2164 Prosim, zahtevajte cenik!

I. slovenska tovarna mineralnih voda, sodavice itd.

Ljubljana, Slomškova ulica št. 27

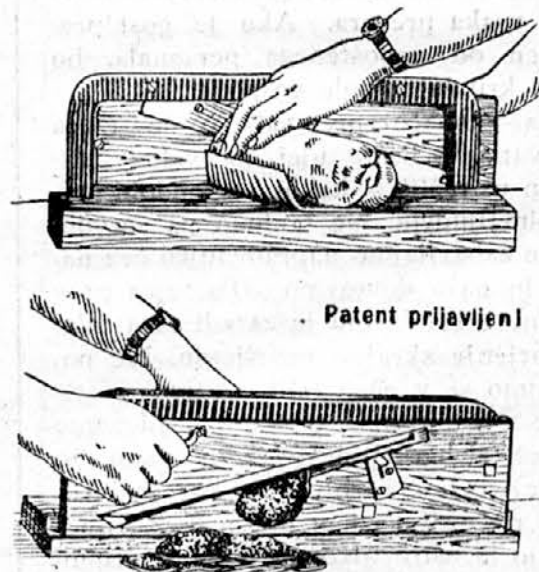
priporoča:

sodavico, pokalico, naravni malinov in citronov sok, nadalje izborne sadne pljace v patentnih steklenicah: jagodovec, nektar, kraljstveno citronado, jabolčni bliser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!

„Ideal“ aparat za rezanje salam.

„IDEAL“-aparat je enostaven, lepe oblike, kovinski deli ponikljani, nož iz najboljšega jekla in reže najdebelejše salame čudovito precizno ter se rezanje debeline salamnih rezin od 1—4 mm poljubno regulira. Z „IDEAL“-aparatom se nareže v istem času najmanj dvakrat toliko kot z avtomatičnim strojem, ki stane do 50krat več kot „IDEAL“-aparat. „IDEAL“ se uporablja z največjo lahkoto brez vsakega predznanja. „IDEAL“ je neobhodno potreben v vsaki delikatesni, gostilniški in mesarski obrti.



Zastopnik **Oskar Raunacher,**
Ljubljana, Poljanska cesta 13/II.

Raznovrstno mineralno vodo

kakor:

Rogaški Tempel vrelec,
 „ Styria vrelec,
 „ Donati vrelec,
 Radinski zdravilni vrelec,
 Giesshübelsko slatino,
 Prebiansko slatino
 Gleichberški Emin vrelec,
 Gleichberški Konstantin vrel.
 Karlovovski mlinski vrelec,
 Nieder Selters,
 Franc Jožefovo grenko vodo,
 Hunyadi lanos grenko vodo,
 Gubersko srebrenico

priloga:

A. Šarabon, Ljubljana.

velikotrgovina specialistiškega blaga in glavni zalogi domačih in inozemskih mineralnih voda.

Ceniki na razpolago!

I ceniki in tudi najboljša francoska galerja za izščanje vina po zelo nizki ceni.

Lekarna Mr. Ph. Leo Bahovec

Ustan. 1836. I. Ljubljana, Kongresni trg 12. Telefon 2615.



Samo v tej lekarni se izdeluje pravi že povsod poznani, kri čistilni in kri osvežujoči pripravila večinoma iz najboljših planinskih zdravilnih zelišč.

„Planinka“ zdravilni čaj namreč s tem, da čisti in prenavlja kri, izborno učinkuje pri slabih prebavi želodca, zaprtju telesa, napihovanju, slabotnem delovanju črev, hemeroidih (zlati žili), povapnenju žil, izpuščajih, žolčnem kamnu in obolenju mokračne kisline. Preprečuje kislino (zgago) in vzbuja apetit. „Planinka“ zdravilni čaj se dobi tudi v vseh drugih lekarnah; zahtevajte pa izrečno „Planinka“ čaj, ki se ne prodaja odprto, temveč samo v plombaranih zavojih po Din 20.— z napisom: Lekarna Mr. Ph. Bahovec, Ljubljana, ker so samo taki paketi pravi. (Vsakemu paketu je priložena poučna knjižica).

Moderno urejena lekarna, katere odgovarja vsem predpisom higijene

Lekarna Mr. PH. Bahovec

Je vedno dobro založena z vsemi in vedno svežimi domačimi in tujimi zdravilnimi sredstvi, mineralnimi vodami, obvezili ter kirurgičnimi in mineralnimi predmeti. Zdravila na recepte se izvršujejo točno in natančno po predpisih.

Izdajajo se zdravila na recepte vseh bolniških blagajn.

V zalogi so tudi vsa in najboljša zdravila za živino.

Posebno za metljavo živino se priporoča sigurno francosko zdravilo „Fuzerzinum“.

Zdravilni čaj, ki se

Zaščitni znak:



Kupujte le pri tvrdkah, ki inserirajo v našem glasilu!

Bolaffio & sinova

Ljubljana VII

trgovina z vinom in žganjem



Najboljši v materialu in konstrukciji so: šivalni stroji in koleša znamke „Gritzner“ in „Adler“ za dom obrt in industrijo. — Pletilni „Dubled“, pisalni „Urania“, le pri



JOSIP PETELINC, Ljubljana

blizu Prešernovega spomenika ob vodi.

Na obroke

Poduk vezenja brezplačno.

AUGUST AGNOLA
 LJUBLJANA
 Dunajska cesta 13.



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA NAMIZJA ZA GOSTILNE, HOTELE IN KAVARNE

ZAMAŠKE

vseh vrst

oddaja

Ljubljanska industrija probkovih zamaškov

JELAČIN & KOMP.

LJUBLJANA.

Rogaško in Radensko Slatino, delikatese in veliko izbiro pražene kave nud!

Sv. Petra cesta šte. 43

T. MENCINGER, LJUBLJANA,

Komenskega ulica šte. 24

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani

(Spodnja Siška)

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

marčno, dvojno marčno in izvožno pivo v sodčkih in steklenicah.

Dobé se tudi tropine in sladne olme, ki so kot živinska krma zelo priporočljive.

SREČKO POTNIK in drug

Telefon št. 2110

Ljubljana, Metelkova ul. 13

Rač. pošt. hran. 11.612

parna destilacija esenc, eternih proizvodov i. t. d.

nudi:

Sadne soke: malinovec, oranžni, limonov, bezgov, robidni sok, sadni grog, dodatek za čaj.
Pasterizirani soki: brezalkolni jabolčni mošt.
Marmelade: marečna svetla, „Nektar“ melange iz jabolk in malin, jabolčna svetla, češpljeva
Esence: rum in jamajca rum esenc i. t. d.

Ivan Javornik

mesar, prekajevalec in izdelovalec
vsakovrstnih mesnih izdelkov

Ljubljana, Domobrnska c. 7

Telefon 3157

Telefon 3157

Stojnica: Solski drevored
poleg Zmajevga mostu

Demijone,

Ia. češko opletene balone dobavlja „*Cehostaklo*“,

Ljubljana, Komenskega ulica št. 20

Telefon 3140.

Telefon 3140.

Za nakup

kuhinjske posode Fr. Stupica

štedilnikov in vse železnine

se priporoča

v Ljubljani

Gospodsvetska cesta št. 1

Centrale kurjave

vodovode, hladilne naprave

Ing. GUSTAV ZEMANEK

LJUBLJANA, Knafljeva ulica št. 10

Telefon 2621.

Telefon 2621.

Emil More

sodavičar

Ljubljana, Kette-Murnova c. 11

priporoča

izvrstno soda-vodo iz tekoče ogljikove
kisline ter pokalice raznih vrst z za-
jamčeno pristnim sladkorjem.

Pristopajte k „Samopomoči“!

B. ŽILIC,

Ljubljana, Dunajska cesta št. 11

trgovina z železnino in poljedelskimi stroji

vljudno naznanja, da je na novo opremil in izpopolnil

kuhinjski oddelek

emajlirana kuhinjska posoda, navadna in Ideal, kuhinjska posoda iz aluminija, tehtnice, razni moderni stroji za kuhinjo, jedilni pribor, porcelanasta posoda navadna do najfinejše, razna steklenina.

Na drobno!

Najnižje cene!

Na debelo!

OSREDNJA VINARSKA ZADRUGA

Telefon šte. 2255.

ZA JUGOSLAVIJO V LJUBLJANI R. Z. Z O. Z.

Telefon šte. 2255.

oddaja vino svojih članov - vinogradnikov po najugodnejših cenah.

Založna klet: Celovška 81 (v hiši je kavarna). Pisarna: Kongresni trg 2, v veži desno.

„VEHA“

Ljubljana, Gosposvetska cesta 8

Telefon 27-56

Tovarna lesenih in plutovinastih zamaškov, krogelj in pip. Hladilne omare za led in avtomatične brez ledu.

Vinska trgovina in restavracija

Peter Stepič, Sp. Siška 256.

prporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gor. **Telef. št. 262.**

Zaloga stekla, porcelana in svetilk

FR. KOLLMANN, Ljubljana

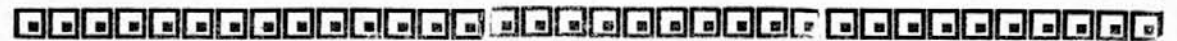
dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

Kranjske klobase in druge **mesne izdelke**

razpošilja od 5 kg naprej

K. JARC

Ljubljana, Hradeckega vas šte. 35
trgovina: Dunajska cesta šte. 7



I. sloveška tovarna
mineralnih voda so-
davice itd.

Ljubljana, Slomškova ulica št. 27

prporoča:

sodavico in pokalice,
naravni malinov in
citronov sok, nadalje
sadne pijače v patentnih
steklenicah: **jagodovec**
nektar, kristalno ci-
tronado in jabolčni
biser.

Gostilničarji, podpirajte
lastno podjetje!



PERJE, PUH IN KAPOK

PRIPOROČA

A. & E. SKABERNE, LJUBLJANA

Glavna zaloga rudninske vode

in veletrgovina špacerijskega blaga

IVAN JELAČIN, LJUBLJANA

nudi po najugodnejših cenah

Rogaški Tempel vrelec, Styria in Donat vrelec, Radenski zdravilni vrelec
in razne druge domače in inozemske rudninske zdravilne vode.

Zahtevajte cenik!

Ustanovljeno 1888.

Točna postrežba!



različnega platna in šifonov iz domačih tovarn, kakor tudi svetovno
znane znamke „Schroll“

A. & E. SKABERNE - LJUBLJANA

MESTNI TRG šte. 10

Ugodne cene!

Na željo vzorci!

SODE

vseh velikosti za vino, žganje, olje, med in mast, a osobito izdelujem sode za transportiranje vina, kakor tudi za hrambo; vse solidna in trpežna izdelava. — Nadalje sprejemam vsa v stroko spadajoča popravila po najnižjih cenah. Zaloga sodov ter sodarskega lesa. Cene zmerne. Točna postrežba. — Solidno delo.

Franjo Repič

sodarski mojster v Ljubljani, Trnovo, Kolesijska ulica šte. 18.

Jedilno orodje

navadno in alpaca, voščeno platno za na mize, šifone, klote, čipke, vezeno, tapetniške žnore, nogavice za dame in gospode se kupi najugodneje le pri:

Josip Petelinc, Ljubljana

Trg Prešernovca spomenika ob vodl.

A. & E. Skaberne
Ljubljana



Največja izbira
češkega in angleškega
sukna.

GARJE
srab, kraste, lišaje odstranjuje pri človeku in živalih **Naftol-mazilo**, ki je brez duha in ne maže perila — 1 lonček za eno osebo po pošti 7 Din pri **TRNKOCZY**, lekarna, Ljubljana Slovenija.

Posredovalnica za službe
gostilničarske zadruga v Ljubljani
Gospodarska cesta št. 16
posreduje brezplačno za vse službo lišočes
: v gostilničarskem obrtu :
Gospodarji iz Ljubljane plačajo 1 Din,
z dežele 4 Din.
Tovariši gostilničarji! Poslužite se te ugodne prilike

Poceni in
najboljše!

Likerji: ◆
pelinkovec slivovka
chartreuse brinjevec
vanille grenčica „Zlatorog“
rum grenčica „Fernet“
konjak vino vermouth

TVORNICA KONJAKA IN LIKERJEV
VELEŽGANJARNA
VIKTOR MEDEN
LJUBLJANA, Celovška c. 10 — Telefon 2074

TOVARNANA KISA

Jernej Jelenič

Ljubljana, Stara pot šte. 1
(poleg Leonišča)

priporoča svo. priznано dobri

»MAJARONČKOV« špiritov in vinski kis
ter prvovrsten kis za vlaganje sočivja.

Ustanovljena leta 1886.

Telefon šte. 2578.