



PROMET IN GOSTILNA

List za promet s tujci in pospeševanje obrta, posebno gostilničarstva.

Uradno glasilo deželne zveze za tujski promet na Kranjskem v Ljubljani.

List izhaja vsak mesec enkrat. Naročnina znaša: Za celo leto 5 K, za pol leta 3 K, posamezne številke po 50 h. Uredništvo in upravnništvo v pisarni deželne zveze za tujski promet na Kranjskem v Ljubljani, hotel Lloyd, Miklošičeva cesta.

Častni uspeh poučnega potovanja naših hotelirjev in gostilničarjev na Dunaj.

Z velikim veseljem in zadoščenjem moramo zabeležiti, da je poučno potovanje kranjskih hotelirjev in gostilničarjev na Dunaj imelo popolen in vrhutega časten uspeh. Res je, da so deželna zveza za tujski promet in naši gostilničarji to potovanje skrbno pripravili, kakor je to potrebno za vsako poučno potovanje, toda reči moramo, da je uspeh sam daleko presegal naše nade.

Dva močna činitelja sta tukaj sodelovala. V prvi vrsti gre zasluga dunajskim našim tovarišem in prijateljem, ki so z resnim predarkom in veliko vnemo vodili in izvršili vsopred, ki se je točno razvil, kakor ura. Drugi ravno tako važen faktor pa so naši gostilničarji sami. Posvetili so se potovanju s stvarno vnemo, bili so, kakor Nemeč pravi, »ganz bei der Sache«. Med sporedom so se odrekli, kar je naravnost občudovanja vredno, vsaki zabavi in naši Gorenjci so držali tako disciplino, da so se dunajski naši prijatelji izrazili o njih jako laskavo. Ako je — in to je velik uspeh — minister javnih del dr. G e s s m a n n izjavil pri sprejemu, da je to poučno potovanje kranjskih gostilničarjev lahko vzor in vzgled vsem drugim

kronovinam, dostavimo mi samo, da so naši gostilničarji-izletniki lahko vzgled vsem drugim gostilničarjem v naši domovini.

Naravno je torej, da je bil pri takih odnosih uspeh potovanja v vsakem oziru zadovoljiv.

Kar je deželna zveza in kar so gostilničarji nameravali in želeli, se je doseglo; v kratkih dneh, v katerih je bila skoraj vsaka dnevna ura porabljena, so si pridobili splošen pregled o gostilničarskih razmerah na Dunaju in o strokah, ki so z gostilničarstvom v zvezi. V teh kratkih dnevih — to se razume — ni bilo mogoče, proučevati podrobnosti. Pač pa se je razširilo obzorje naših gostilničarjev in gotovo so spoznali cilj, po katerem mora hrepeneti naše gostilničarstvo, kajpada vedno vpoštevajoč naše domače razmere. S tem je pa dana najbolj zdrava podlaga premišljenemu napredku našega gostilničarstva in s tem tudi tujskega prometa.

Preverjeni smo, da se bo napredek tuptatam pri gostilničarjih-izletnikih prav kmalu pokazal in da se bo v takih gostilnah videlo, da se gospodar spozna v strokovnih zadevah.

To je prvi in glavni uspeh potovanja.

Drugi uspeh, katerega v toliki meri niti pričakovati nismo mogli, je bila blagohotnost, s katero so sprejeli dunajski hotelirji naše izletnike kot drage tovariše. Ne samo, da so jim vse razkazali, so posebno povdarjali, da je treba pri gostilničarskem stanu samozavesti in izobrazbe. To se je našim izletnikom v različnih krajih, pri resnih in veselih razgovorih vedno in vedno povdarjalo in preverjeni smo, da so prinesli naši gostilničarji s seboj kot važen spomin prepričanje, da je gostilničarski stan važen stan, da so gostilničarji opravičeni biti samozavestni in zahtevati svoje pravice.

Tretji uspeh, kateri je danes nepregleden, je pa ta, da je ta poučni izlet na pravil za kranjsko deželo ne samo pri dunajskih hotelirjih in gostilničarjih, temveč tudi v javnosti in pri onih faktorjih, ki vodijo obrt in tujski promet, jako ugleden in priporočljiv vtis, kratko rečeno, gostilničarji so delali za Kranjsko najboljšo reklamo.



Udeležniki potovanja na razglednih vozovih pri tovarni za led.

Ker se je dan za dnevom čitalo po vseh večjih dunajskih časopisih o podrobnostih vsporeda in o častnem sprejemu, ki so ga gostilničarji našli povsod, obrnili so kranjski gostilničarji pozornost Dunaja na kranjsko deželo. Ni dvoma, da bo marsikaterega Dunajčana, ki je bil šele sedaj opozorjen na kranjsko deželo, tembolj mikalo, to deželo obiskati, ker je čital in slišal, da je tam gostilničarstvo za moderen in času primeren napredek vneto in mora biti torej prepričan, da se bo po naših hotelih in gostilnah dobro počutil. Zaradi tega je tudi jako umestno povdarjal minister dr. Gessmann, da je dober gostilničar boljša reklama kakor vse pisarjenje in najlepši plakati.

Te glavne točke smo morali omeniti, da bo tudi drugo občinstvo izprevidelo velik pomen te male ekspedicije na Dunaj ter se — kakor upamo — z večjo vneto zanimalo za tujski promet in gostilničarstvo.

* * *

Predpriprave.

Za vsako poučno potovanje, posebno pa za potovanje, ki naj se izvrši v kratkih dneh, je treba raznovrstnih predpriprav in ureditev, da se izvrši potovanje vzorno in da imajo izletniki kar največ dobička od potovanja. V to svrhu se je sestavil vsopred, ki se je poslal preje na Dunaj v pregled. Potrebna pa so bila še pred izletom samim posvetovanja, ki so se vršila na Dunaju, Bledu in v Bohinju. Z izletniki se je moralo poprej vse podrobnosti dogovoriti, opozarjati jih na posameznosti, ki so za nje najvažnejše, ker se sicer lahko prezro. Udeleženci so bili naslednji gospodje hotelirji in gostilničarji: Oton Doktorič, Ivan Hanjrihar, Valentin Kos, Ivan Markeš, Ivan Mencinger, Josip Ravhekar, vsi iz Bohinjske Bistrice; Jakob Peternel, Ivan Rus, Davorin Vrinšek, Dragotin Repe iz Bleda; Vinko Jahn, Jakob Kunstelj, Josip Žumer iz Gorij; Ivan Kenda, Franc Krvarič, Josip Plankar, Leon Pogačnik, Jakob Trontelj iz Ljubljane; Florijan Janc, Rudolf Kunstelj iz Radovljice; Ivan Jalen iz Rateč; Ivan Štravs iz Podbrda na Primorskem.

Ureditev potovanja samega je dala dovolj dela. Treba je bilo preskrbeti znižano vožnjo, kar se je s posredovanjem gosp. deželnega glavarja Šukljeja pri južni železnici doseglo; izletnikom je bilo treba dodeliti spremljevalce, od katerih je bil eden dunajski tujski vodnik Haymsen; z znaki opremljeni izletniki so se razdelili v tri skupine, ki so se z omnibusi odpeljali v odkazane jim hotele. Dunajsko vodstvo je imel g. ravnatelj Gottlieb, pod čigar vodstvom je delal ves štab.

Tako se je dosegla celotna skupina, ki je delala najlepši, naravnost eleganten vtis, kajti toaleti je bila enotna; pripetila se ni niti najmanjša nesreča ali neprilika, kar je pri četi, ki je štela s spremljevalci vred nad 30 članov, na Dunaju naravnost občudovanja vredno. Udeleženci na visokih 4 upreženih razglednih vozovih tvrde Rusel so vzbujali pozornost, vzbujala je pa pozornost tudi reklama z oddajanjem naših prospektov.

Priporočati je tudi za vsako drugo potovanje način plačevanja, ki je bil tu uveden, namreč, da plača eden za vse. Dosegle so se režijske cene pri pojedinah in s tem je prišel oficijelni del potovanja na približno 100 K za osebo. Znatno vsoto so prispevali deželna zveza in dva odbornika.

Omenjati se mora tudi, da so se o potovanju in o vseh važnih predavanjih in govorih napravili stenografični zapiski.

Konečno moramo navesti, da je izletnike pri odhodu iz Ljubljane pozdravila ljubljanska gostilničarska zadruga na ljubljanskem kolodvoru po svojem načelniku in dveh odbornikih, kar nas je posebno veselilo, ker je s tem priznala važnost poučnega potovanja.

Obisk kuharske in gostilničarske šole.

Drugi dan po prihodu so obiskali izletniki kuharsko in gostilničarsko šolo dunajske gostilničarske zadruge.

Ravnatelj Hess je ta dan nalašč za izletnike priredil šolski načrt.

V treh oddelkih smo si najprej ogledali praktični pouk v kuhinji. Učiteljice in učenke so bile razvrščene po posameznih lokalih; vršila so se predavanja in izpraševanja. Najprvo se je predavalo s pomočjo slik in preparatov o redilni vrednosti posameznih glavnih živil, dalje o goljufivih primesih, ki se nahajajo v živilih v prometu ter o načinu, kako se te primesi spoznajo, posebno pri mleku. Potem je sledilo v drugem oddelku predavanje o vrednosti mesa in imenovanju posameznih kosov in o načinu, kako se ravna z mesom. V kuhinji, kjer je veliko učenk, se je pripravljala obeda, razložile so se podrobnosti in kuhinjske priprave. V obednici, v kateri se opoldne servirajo učenkam jedi, ki so jih same skuhale, se je vršil pouk o navadnem serviranju. Nato smo se podali v krasno in uzorno prirejeno šolsko klet, v kateri se nahajajo klopi za učence. Razkazovalo se je, kako se vino čisti, dalje nekatera ravnanja z vinom in pokazalo se je tudi raznovrstno kletarsko orodje.

Vse to so predavali dotični strokovni učitelji. —

Popoldne so obiskali izletniki posamezne učilnice gostilničarske šole, v katerih se poučujejo natakariji in učenci po strokovno urejenem učnem načrtu.

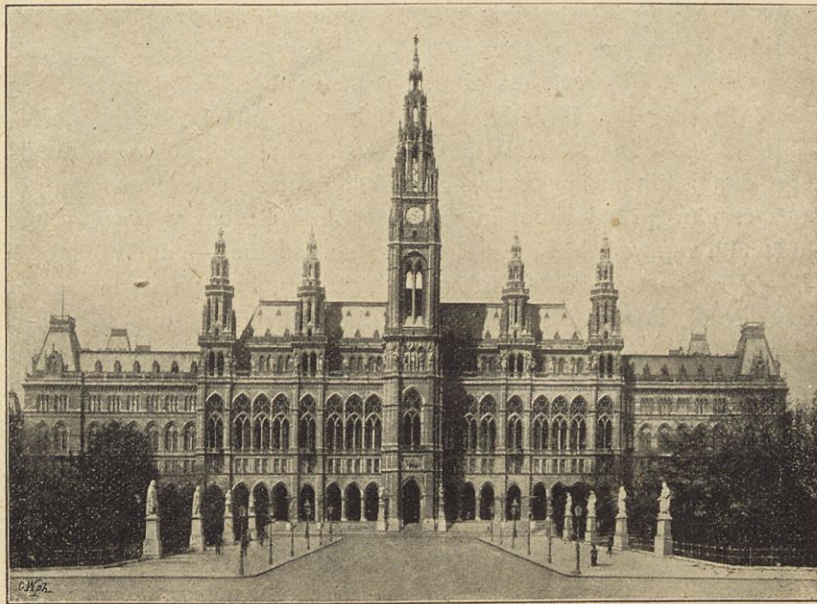
Strokovni učitelji so predavali znanstvo o živilih, kjer se polaga posebna važnost na to, da znajo učenci tudi mikroskopične oblike posamez-

naj ugaja modernim potrebam in donaša gostilničarju primerni dobiček, in upamo, da bodo naši gostilničarji sedaj priporočali obisk gostilničarskega tečaja, ki se otvori jeseni v Ljubljani s pomočjo obrtno-pospeševalnega zavoda c. kr. trgovskega ministrstva na Dunaju. Tečaj bo trajal le 4—6 tednov in bo podal v mali obliki, kakor je to za naše bolj skromne razmere potrebno, udeležencem iste predmete, ki so jih slišali mimgrede predavati na Dunaju. Razlika je le ta, da bo naš tečaj kratek in praktičen, kar pri sedajnih razmerah popolnoma zadostuje.

Vzorni obedi in zajtrki.

Takoj prvi večer 21. aprila so spoznali lahko izletniki v hotelu Hammerand dunajsko kuhinjo, kjer so se servirale a la minute-jedi (jedi, ki se sproti pripravljajo). Po pozdravnih govorih so si ogledali izletniki vsled povabila g. Erharda Hammeranda njegovo kuhinjo, jako vzorne hladilnice za meso in drugo, ter vevzorno klet, ki gre v treh etapah 36 m pod zemljo. Posebno pozornost so vzbujali veliki ovalasti sodi, jako snažna vinska posoda in pa dobro zračenje kleti.

Dne 22. aprila so se zbrali izletniki k skupnemu zajtrku v kavarni Prückl (I. Stubenring), kjer se je serviral dunajski zajtrk z dunajskim zajtrkovalnim pecivom in kjer se je udeležence potovanja prvokrat fotografiralo.



Mestna hiša na Dunaju.

nih živil, iz katerih se pozna, ali so morebiti pridejane umetne primesi. Tudi se je razložil učinek takih primesi.

Najbolj je zanimal naše gostilničarje pouk o serviranju. V eni učilnici je bila pogrnjena miza, na kateri se je nahajalo popolno pomizje z različnim jedilnim orodjem. Nekateri učenci so predstavljali goste in se jih je poučevalo, kako se ravna z vilicami in nožem pri različnih bolj težavnih jedeh, drugi učenci pa so morali kot natakariji streči in so nosili kozarce in sklede okoli »gostov«. Vsa predavanja je nadzoroval strokovni učitelj Sirowy, ki je tudi sodelavec pri znani knjigi »Servierkunde«; ta je opozarjal tudi na posamezne napake in potem razložil tudi različne jedilne vsporedne (menu), cenejše, večje in celo vsporedne za slavnostne bankete.

V drugi sobi je bilo enako predavanje, le predmet predavanja je bilo serviranje zajtrka.

Konečno smo si ogledali veliko pisarno, ki vodi vse šolstvo, in sicer ne samo v glavni šoli, temveč tudi po vseh okrajih dunajskih, kjer so podružnice te šole, katero obiskuje nad 3000 učencev.

Predsednik zadruge Schack je tudi razkazal ureditev zadružne pisarne, posebno knjigovodstva in evidence o koncesijah. Vse je vzorno urejeno, ker brez strogega reda bi bilo vodstvo brezštevilknih gostilen, ki se nahajajo v dunajskem okrožju, naravnost nemogoče.

Naši gostilničarji so dobili pri ogledovanju te šole pregled o tem, da je gostilničarstvo posebnana znanost, katere se je treba učiti, ako

Opoldne se je vršil obed v hotelu »Österreichischer Hof«. Ta hotel je eden najbolj modernih dunajskih hotelov in je bil v zadnjem času razkošno preurejen. V veliki slavnostni dvorani je bila miza naravnost kneževsko prirejena, kakor je to običajno pri finih banketih. Miza je bila čez in čez potresena s cveticami in opremljena z najlepšim pomizjem (servisom). Ob zidu je stala cela garda natakarijev, kateri so bili pripravljani vsako minuto za postrežbo. Akoravno je bilo nad 30 gostov, je bila vsaka jedilna točka hitro postrežena, vsak ukaz zaradi pijače se je nemudoma izvršil. Ta obed je bil vzoren, izvrstno prirejen in pripravljen.

Menu (francoski izraz za jedilni list, na katerem je označena razvrstitev jedi) je bil naslednji:

Potage Consommé royal,
Filets de Sandre à la Joinville,
Gedämpfter Tafelspitz, garniert à la Hess-Hotel,
Poulets nouveaux farcis,
Salade laitue,
Compôte de poires,
Pouding aux fraises,
Fruits,
Fromage.

Kot pijača so bila pristna nižjeavstrijska vina in pivo.

Po obedu so si ogledali izletniki ves hotel, kuhinjske naprave in hladilnice ter nadomestne zaloge ter jim je bil povsod na uslugo ugledni hotelir Ferdinand Hess in njegova gospa soproga.

Obed v restavraciji Hopfner.

Povsod je znana velika restavracija Hopfner. I. Kärtnerstrasse. Tam je bila v novi, z mnogim nakitom okrašeni jedilnici, v sredi pogrnjena dolga miza, za katero so sedeli vsi izletniki. Kroginkrog je sedelo dunajsko običajno občinstvo iz najfinejših krogov, tako, da so bili naši gostilničarji v sredi občinstva. Tudi tukaj moramo omeniti, da so naši gostilničarji napravili najboljši vtis; vladal je vzoren red in ker so imeli vsi izletniki zvezine znake, je bilo to obenem reklama za našo zvezo. Menu je bil bolj enostaven, prikrojen za naše razmere, vendar izvrsten.

Po obedu je restavrater Hopfner izkazal kuhinjo, vse postranske prostore, zaključene salone in sobe, tako da so imeli naši gostilničarji vpogled, kako se vodi tako velik obrt, ki je že podoben kaki tovarni.

Povsod je delalo dober vtis, da je gospodarjeva soproga vladarica v kuhinji.

Vsi obedi so bili zaračunjeni po režijskih cenah, za kar moramo biti hotelirjem hvaležni.

Poučen zajtrk v hotelu »Residenz«.

Ko smo prišli 23. aprila v hotel »Residenz«, kjer nas je z veliko vljudnostjo pozdravil ugledni hotelir Zillinger, je bilo v separiranem salonu, kakor je bilo to v programu, že vse do pičice pripravljeno. Na eni veliki mizi je bil pripravljen angleški, na eni švicarski in na eni dunajski zajtrk. Pri mizah sta stala stro-

je njegov zajtrk preprost. S tem pa ni rečeno, da bi Dunajčan, kadar je na letovišču, ne zahteval jajc ali tudi kakega mrzlega mesa, posebno takrat, kadar gre na kako turo.

O švicarskem zajtrku je predaval učitelj Reinstein. Švicarski zajtrk je bolj sladak, obstoji pa ali iz bele kave, čokolade, ali kakao, zraven mora biti pecivo, sirovo maslo, in glavna stvar je med.

Nato so sedli gostilničarji k različnim mizam in s slastjo vživali, angleški, švicarski in dunajski zajtrk.

Na vsak način so naši izletniki izprevideli, da je zajtrk ena najglavnejših stvari v planinskih hotelih. Gostilničarju se lahko odpusti, ako opoldne iz različnih razlogov ne more napraviti ravno kakega božanstvenega obeda. Tega mu pa nihče ne bo odpustil, če je zajtrk slab, ker se v najbolj zapuščenem kraju najde to, kar je treba za zajtrk. Reklibi, da je dober, na snažnem prtu in v snažnih posodah serviran zajtrk nekako merilo za to, kake vrste je gostilničar, ali sploh kaj misli ali nič.

Ogledovanje hotelov in restavracij.

Takoj prvi večer so si ogledali izletniki tako rekoč nehote površno hotele, v katerih so stanovali. Ena jako važnih naprav, katero pri naših hotelih povsod pogrešamo, je v hodišče (veža). Videti je bilo, da Dunajčani polagajo največjo važnost ravno na vhodišča (vestibil) in da ga

23. aprila je bil skupni zajtrk v restavraciji ljudskega vrta in je pri tej priliki restavrater Seidl razkazal izletnikom restavracijske naprave in posebno kuhinje. Ob enem je tudi pojasnjeval postopanje pri velikih navalih občinstva. Zanimiva je bila ureditev kuhinje, pri kateri se vporabljajo električne sile in plin za kuhanje in pripravljanje.

Nato so se odpeljali izletniki v »Grand Hotel« (I. Kärtnerstrasse), ki je eden najlepših in najrazkošnejših hotelov na Dunaju. Udeležence sta sprejela ravnatelj Mayerweck in Hess, ki sta razkazovala udeležencem velikanske naprave tega podjetja. Izletnike je zanimalo zlasti združenje spalnic s kopalnimi sobami. Tu se je videl ves komfort, ki ga sploh more imeti kak hotel.

Gosp. Reuss je razkazal izletnikom kuhinjo, v kateri je vslužbenih nad 60 poslov in kletarski mojster Ruff je vodil izletnike po velikanskih kletih ter pojasnjeval obenem ravnanje z vinom.

Isti dan so si ogledali izletniki tudi restavracijske prostore v »Pilsener Halle«, kjer je bil skupni obed.

Ogledovanje prodajaln in tovarne za led.

23. aprila so si ogledali izletniki nekatere dunajske zaloge izdelkov, ki so s tujskim prometom, posebno pa z gostilničarstvom in hotelirstvom v najtesnejši zvezi. Kot prva se je ogledala velika praško-rudniška zaloga pletenega pohištva. O tem pohištvu prinašamo poseben članek in se zato ne spuščamo na tem mestu v



Vrt hotela Hammerand na Dunaju.



Zaloga perila v hotelu Hammerand na Dunaju.

kovna učitelja Reinstein in Sirowy. Najprvo je predaval splošno hotelir Zillinger sam. Razložil je pomen angleškega zajtrka. Anglež si naroči zajtrk za gotovo uro. Pride točno, ne prej, ne pozneje. Kadar pa pride k mizi, mora biti celi komplicirani zajtrk že gotov na mizi. Anglež ima navado, da zajtrkuje po gotovem sestavu. On si založi želodec z zajtrkom izdatno, tako da lahko potem, če treba, celi dan do večera izhaja brez hrane.

Ta zajtrk zahteva sledečo sestavo:

Čaj, ki mora ostati na mizi med celim zajtrkom, ker Anglež potrebuje še zadnji požirek čaja, ko se je že vsega najedel. Za čaj potrebuje kruh, takozvani toast (izgovori: tost), to je na različno nekoliko pražen kruh. Zraven zahteva sirovo maslo in marmelado (sok iz sadja, kuhanega v sladkorju), s katerim si namaže ta kruh. Najmanj se mu mora servirati ena gorka jed, ki navadno obstoji iz omelete ali kake druge jajčnate jedi in iz narezanega mesa. Pri bolj obilnem zajtrku se servirajo še gorki kotleti, semintja celo ribe, ki pa smejo biti le kuhane. Piva ali vina Anglež pri zajtrku ne pije, tudi vode ne mara, ker se je boji. Na Angleškem je namreč voda slaba. Glavna stvar je torej dober čaj.

Potem je predaval učitelja Sirowy o dunajskem zajtrku. Dunajčan je pri zajtrku jako skromen. Zadovolji se s kavo in pecivom, k večjemu vzame še sirovo maslo. Medu ne je, še manj mesa. Zato pa mora imeti mal Gabelfrühstück. Opoldne je zopet lačen, popoldne zopet in zvečer se mu tudi želodec oglašja. Zaradi tega, ker vedno je,

najbolj okrase; četudi je drugače hotel preprosto urejen, je vestibil krasen, mnogokrat naravnost razkošen, tako da dela hotel na tujca že takoj pri vstopu dober vtis. To se je prav povsod opazilo.

Podrobno so si ogledali izletniki na sprejemni večer hotelske naprave hotela Hammerand. Nekatere slike teh naprav tudi prinašamo. Ogledala se je najprej kuhinja, kjer je udeležence zanimala zlasti izpeljava cevi, ki dovajajo mrzlo vodo v štedilnik; tam se voda segreje in gorka se zopet odvaža po ceveh k umivalnikom. Zanimive so bile dalje umivalne priprave za krožnike, s pomočjo katerih se lahko nakrat osnaži do 200 krožnikov. Posebne vrste so tudi ognjišča za praženje in hrambe za segrevanje krožnikov, ki so posebno pri velikem številu gostov prikladne. Kuhinja je z jedilnico v zvezi z dvigalom, naročila se izvršujejo vsa pismeno. Jako so zanimale izletnike tudi hladilnice, ki imajo vedno enako toploto in so popolnoma suhe.

Nato se je ogledala klet, ki gre v treh etapah pod zemljo 36 m globoko. Pozornost je vzbujala velikanska zaloga najrazličnejših vrst in pa oblike sodov, ki so večinoma ovalni. Snažna in suha posoda, nezarjaveli obroči, dober zrak v kleti, vse to je pričalo, da ima klet dobrega oskrbnika.

22. aprila so si ogledali izletniki zvečer zabavališče (Varieté) Kološseum, kjer je bila iz strokovnega stališča zanimiva točna postrežba mnogobrojnega občinstva.

podrobnosti. Poleg obširnih cenikov je podarilo ravnateljstvo izletnikom tudi etuije s cigarami.

Nato se je ogledala zaloga pohištva Knobloch's Nachfolger (VII. Karl Schweighofergasse 10—12), ki zavzema takorekoč celo ulico in ima najrazličnejše pohištvo, od najenostavnejšega do najrazkošnejšega v zalogi. Zanimiv je bil zlasti oddelek za hotelske oprave. Z vozovi so se potem odpeljali izletniki v velikansko zalogo pohištva Portois & Fix, ki je gotovo največja te vrste na Dunaju, vsaj nima v svoji tovarni, ki se razteza za založniškim poslopjem, uslužbenih nič manj kot 1000 delavcev. Tu je bil podan pravzaprav še le vpogled v vso razkošnost, ki se zahteva mnogokrat v hišah, ki jo pa zahtevajo semintja tudi v hotelih. Sprejemni saloni, jedilnice, čitalniške sobe, damski saloni, damske sobe, spalnice, spalnice po hotelih, igralnice itd. se je vrstilo drugo za drugim. Vse popolnoma urejeno, najelegantnejše opremljeno, premnogokrat naravnost razkošno, vsaka soba v drugem slogu, vsaka v drugih barvah — in vseh je bilo nad 100 — vse to je vplivalo čudovito lepo na izletnike.

Popoldne so si ogledali izletniki zalogo porcelanskih in steklarskih izdelkov v zalogi Wahlliss. (I. Kärtnerstrasse 17) in podzemeljske zaloge hotelskih in gostilniških potrebščin te stroke. Preobširno bi bilo naštevati vse podrobnosti, posamezne razkošno opremljene krožnike, pomizje, vaze, kipe, skupine itd., zadostuje naj samo to, da znaša vrednost razstavljenih predmetov nekaj nad dva milijona kron.

Dalje so si ogledali izletniki z a l o g o k u h i n j s k i h p o t r e b š č i n F. T u r z a n s k y (I. N e u e r - M a r k t), kjer je bila zanimiva zlasti posoda iz aluminija, in konečno b e r n a d o r f s k o z a l o g o k o v i n s k e g a b l a g a (I. W o l l z e i l e 12), ki ima v zalogi v prvi vrsti namizno orodje in namizne potrebščine iz kovin.

Povsod, kamor so prišli naši izletniki, so bili prijazno sprejeti, razkazalo se jim je vse, dajalo vsakojaka pojasnila in že v teh zalogah se je videlo, česa je treba v posameznih hotelskih napravah. Kratkoinmalo, ako bi ne imeli izletniki druge koristi od teh ogledovanj, pomeni že to veliko, da so dobili še bolj natančen vpogled v to, kaj se potrebuje in zahteva od hotelov in restavracij; še važnejše pa je to dejstvo, da so videli razno vzorno izdelano pohištvo.

Jako važno je tudi to — in t o n a j s i p o s e b n o n a š i t r g o v c i z a p o m n i j o — da se izletnikom ni le dajalo povsod, kjer so se ustavili, cenike, marveč da so prihтели tudi drugi trgovci iz bližine do izletnikov, jim donášali svoje cenike, jih vabili, naj si ogledajo tudi njihove zaloge, da, prihajali so celo v hotele, kjer so stanovali izletniki, in prosili voditelje, naj bi si ogledali tudi njih podjetja.

24. aprila se je ogledala t o v a r n a z a l e d, ki so jo sezidali aprovizacijski obrti. Ker je cena ledu na Dunaju od leta do leta naraščala, zedinili so se člani sedmih zadrug in sicer mesarji, prekajevalci mesa, gostilničarji, hotelirji, kavararji, trgovci z divjačino in perutnino ter slaščičarji v zadrugo z omejeno zavezo, ki naj bi poklicala v življenje tovarno za led. Z zgradbo se je pričelo leta 1898 in do sedaj se je že toliko prizidalo, da se izdela na dan do 40 v a g o n o v u m e t n e g a l e d u. Koliko so si člani zadruge, ki sami rabijo največ ledu, prihranili, izhaja iz tega, da je stalo leta 1898 100 kg naravnega ledu na Dunaju 4 K 80 h do 5 K 20 h, dočim ga sedaj dobavljajo iz tovarne po 1 K 20 h do 1 K 60 h 100 kg. Vse to pa je izvršila le stanovska zavest in organizacija, ki je ravno na Dunaju dobro razvita. Popis tovarne same bi bil preobširen.

Obrtno pospeševalni zavod.

Naši gostilničarji, posebno oni v letoviščih se izven sezone pečajo poleg gostilničarstva tudi z drugim obrtom in zaradi tega je polagala deželna zveza posebno važnost na to, da si ogledajo izletniki tudi obrtno pospeševalni zavod, delavnice in stalno razstavo strojev, kajti deželna zveza stoji na stališču, da se obenem s tujskim prometom mora pospeševati tudi obrt, ker le na ta način imajo dobiček od razvitega tujškega prometa vsi sloji ljudstva.

Udeleženci so došli 24. aprila okoli 11. ure pred poldnevom v obrtno pospeševalni zavod, kjer jih je pozdravil prof. Robert Apitsch. Udeležence izleta mu je predstavil dr. Krisper. Prof. Apitsch je v svojem govoru v glavnih potezah omenil namen in pomen obrtnega pospeševanja ter njegove zgodovine. Kako potreben in koristen je ta zavod, izhaja že iz tega, kako se stavijo od leta do leta večje zahteve in kako rastejo s tem tudi stroški, ki so spočetka znašali 200.000 K, sedaj pa že presegajo milijon kron. Namen zavodaje, varovati mali obrt pred tvornicami, njegovo glavno delovanje pa obstoji pravzaprav v vsakojakih brezplačnih pojasnilih glede obrta in pav podpiranju in ustanavljanju obrtnih organizacij, posebno v prireditvi poučnih kurzov za obrt vsake vrste.

Udeleženci so se razdelili potem v tri skupine in so prevzeli vodstvo posameznih skupin strokovni učitelji, ki so radevolje dajali tudi pojasnila na različna vprašanja. Najprej se je ogledala razstava posameznih deželnih obrtnopospeševalnih zavodov, ki so poslali razne slike, načrte in brošure. Zastopane so vse kronovine, samo Bukovine, Dalmacije in Kranjske ni bilo. Po vsem tem, kar so pozneje videli udeleženci v zavodu, morajo postati ravno naši gostilničarji oni, ki so

lidarno z obrtniki zahtevajo ustanovitev lastnega obrtnopospeševalnega zavoda v Ljubljani.

Nato so si ogledali izletniki delavnice in sicer za tesarje, elektroinštalaterje, galvanotehniko, krojače, čevljarje, mizarje, kovače in ključavničarje. Povsod so našli kaj, kar je spadalo tudi v področje gostilničarstva, povsod stroje, ki se dobe po ceni in ki vsaj deloma varujejo malega obrtnika konkurenče, ki jim jo delajo tvornice. Končno so si ogledali tudi dvorano za stroje, kjer je vse polno najraznovrstnejših strojev, tudi takih, ki se rabijo pri gostilničarskem obrtu.

Obisk obrtnopospeševalnega zavoda je bil torej gotovo popolnoma na mestu in želeli bi bilo le, da dobimo čimprej svoj lastni obrtnopospeševalni zavod v Ljubljani, ako pa že ne tega, pa da bi naši obrtniki zahajali številneje v uzorne tečaje na Dunaj, za kar dobivajo državne štipendije.

Izlet na Semmering.

Del udeležencev je poletel v nedeljo dne 26. aprila na Semmering, da si tam ugleda na licu mesta zlasti sankališča. Izletniki so si pri tem obenem ogledali tudi notranje naprave hotela »Erzherzog Johann« in pa hotela »Südbahn«, kjer jim je hotelier in župan Dangl s posebno prijaznostjo razkazal vse prostore. Videli so tudi marsikaj važnih uvedb, ki so jako priročne, posebno je zanimala izletnike hladilnica za pivo in pa način ravnanja z njim, kakor tudi pisalne sobe in priprava za te. Izletniki so si na to ogledali še zdravilišče dr. Veczey, ki je s svojo gospo soprogo izletnike jako ljubeznjivo sprejel. Posebno na Semmeringu se je našlo mnogo uvedb, ki bi se dale tudi pri nas jako dobro uporabiti, tako posebno način in postavljanje napisnih tabel. Zvečer so bili izletniki v restavraciji »Panhaus« poleg kolodvora in ponoči so se vrnili z brzovlakom v Ljubljano. Po oficijelnem delu potovanja so ostali izletniki še dva dni na Dunaju in si v tem času ogledali v posameznih skupinah dunajske znamenitosti.

Sprejemi.

Jako časten in najvažnejši izmed sprejemov je bil pač sprejem po ministru javnih del ekselenci dr. Gessmannu v obrtnopospeševalnem zavodu. Napovedan je bil za 24. aprila ob 1. uri popoldne. Izletniki in z njimi nekateri dunajski naši prijatelji so se zbrali v ta namen v veliki dvorani obrtnopospeševalnega zavoda, kamor je prišel najprej sekcijski svetnik dr. Schindler, ki je v delavskem ministrstvu načelnik oddelka za tujski promet. Pozdravil je udeležence, na kar mu jih je dr. Krisper predstavil.

Točno ob 1. uri je došel minister dr. Gessmann, kateremu je predstavil dr. Schindler predsednika pl. Trnkoczyja, dra. Krisperja in ravnatelja Gottlieba ter Hessa. Dr. Krisper je ministra naslednje pozdravil:

»Ekscelenca! V imenu deželne zveze za tujski promet na Kranjskem, ki je prevzela vodstvo poučnega potovanja kranjskih hotelirjev in gostilničarjev, dovoljujem si sporočiti udano zahvalo za visoko čast in odlikovanje, ki ste nam ga izkazali s tem, da ste počastili s svojo navzočnostjo to malo ekspedicijo. Dovolite, ekscelenca, da Vam prav na kratko sporočim namen našega poučnega potovanja. Že pred dvema letoma so izrazili gostilničarji na Gorenjskem željo, naj se izvrši poučno potovanje v Švico ali na Dunaj. Misel potovanja so sprožili torej gostilničarji sami. Naš program obstoji v glavnem iz 1.) obiska strokovne šole dunajske gostilničarske zadruge; 2.) udeležbe pri uzorno sestavljenih obedih združenih s pojasnili in predavanji in 3.) obiska raznih etablissementov, ki so z gostilničarstvom v zvezi. Program se je dosedaj izvršil z uspehom, ker so prevzeli vodstvo naši prijatelji z Dunaja, in sicer: Državna zveza avstrijskih hotelirjev, zadruga dunajskih gostilničarjev, deželna zveza za tujski promet na Nižje Avstrijskem in c. kr. obrtno-pospeševalni zavod. Uspeh potovanja je pa zagotovljen tudi s tem, da so udeleženci skozinsko pridni in po napredku hrepeneči moške iz ljudstva in si dovoljujem predstaviti jih Vaši ekselenci«.

Nato se je vršilo predstavljanje, na kar je pozdravil Peternel z Bleda ministra najprej slovensko in nato nemško sledeče:

»Ekscelenca! V imenu kranjskih hotelirjev in gostilničarjev si dovoljujem izreči Vam najprej srčnejšo zahvalo, da ste blagovolili nas počastiti s svojim obiskom«.

Minister dr. Gessmann je odgovoril na to sledeče:

»Z veseljem sem slišal vest, da ste se odločili za poučno potovanje na Dunaj, da se poučite tukaj v središču države o napredku, ki je za vaš obrt neobhodno potreben. Veseli me, da ste se prišli semkaj učiti, pridobivati si znanja in koristi. Še v večje zadoščenje pa mi je, da ste misel potovanja sprožili sami in da ste se priklopili neprisiljeni in radevolje tej ekspediciji, kateri želim najboljših uspehov, kajti le najodločnejše sodelovanje vseh prizadetih krogov more donášati trajne in prave uspehe. V Avstriji je bila dosedaj žalibog navada, da je vse lepo upalo na podporo od zgoraj, vedno le pričakovalo vzpodbujanja k uspešnejšemu sodelovanju z višjega mesta. Vendar pa je vsako vzpodbujanje od zgoraj brezuspešno, ako ne sodelujejo tudi prizadeti krogi. Gotovo je dolžnost vlade in zakonodajstva in drugih činiteljev, da posežejo vmes, da podpirajo in pomagajo, prvo pa je, da sodeluje tudi prizadeti krogi, v prvi vrsti morajo delovati tudi ti. Odkrito priznavam, da bo pri nas na polju tujškega prometa treba ravno iz osrednjega mesta marsikaj spopolniti in popraviti, ker bi bil velik greh, da bi se v deželi kranjski, ki ima toliko naravnih krasot in — kar se prebivalstva tiče — toliko privlačnih narodnostnih posebnosti, zemarjala važna obrtna panoga tujškega prometa in da bi se ne hrepenelo in stremilo za tem, da se na ta način zboljša ljudsko blagostanje. Opozorjam na to, da se smatra v drugih državah tujski promet za najodličnejše sredstvo, s katerim se dvigne obrtno življenje. Pred našimi očmi se je razvil tujski promet v Italiji, ki ji je pomagal iz marsikatero finančne zadrege. Švica dobiva eno četrtino vseh narodnogospodarskih dohodkov od tujškega prometa, in bi drugače niti izhajati ne mogla. Četudi ne smemo pričakovati tako visokega prometa, smemo vendar upati, da se dosežejo v pokrajinsko lepi Avstriji skoraj gotovo enaki uspehi, da se bo dosegla tudi pri nas precejšnja pomnožitev narodnih dohodkov. Vi pa, cenjeni navzoči, ste oni, ki ste v prvi vrsti deležni dohodkov, uspehov in prednosti tujškega prometa in zato ste tudi najbolj udeleženi na pospeševanju tujškega prometa. Zato me je izredno razveselilo, da ste, ne oziraje se na razlike narodnostnega in političnega značaja, ki vladajo v naši državi, izkazali Dunaju čast in prišli semkaj se učiti, ker se da le s skupnim delovanjem posameznih dežel in središča res kaj doseči. Pri tem moramo opustiti seveda vsako ljubosumnost. Ako se nam posreči, da tujci, ki sedaj žalibog ne prihajajo tako številno k nam, prihajajo številneje, potem bodo tudi pozneje radi zahajali v deželo kranjsko, ki je tako bogata na prirodnih krasotah. Predvsem gre zato, da ustvarimo vse, kar je potrebno za privabitev tujcev. Ni pa boljše reklame, kakor dobro gostilničarstvo, to se pravi, da z zadovoljimo tujca v vsakem oziru, da je zadovoljen s stanovanjem in hrano. Ne motim se prav nič glede težkoč, ki nas na tem polju še čakaja. Švica, deloma tudi Francoska in Nemčija, so na tem polju daleč pred nami. Toda mi moramo to konkurenco sprejeti, ako hočemo kaj doseči, glavni sodelovalci pri tem ste pa vi, cenjeni navzoči. Radevolje sem pripravljen podpirati vas pri teh stremeljenjih, cenjenigopodje, vsaj je to moja dolžnost. Ravnotako pa moram pripomniti, da zadovoljite tujce v vaših krajih, da jim postrežete v vsakem oziru, ker potem bodo ti s svojim hvaljenjem in priporočanjem dosegli za vas več kakor vsaka reklama, kajti v njem boste našli svoje oznanjevalce in priporočevalce. V tem oziru vas prosim podpore od vaše strani; podpirajmo krepko drug drugega in dosegli bomo najlepše in najtrajnejše uspehe. Kakor že rečeno, me jako veseli, da ste prišli na Dunaj, veseli me pa tudi, da ste

prišli v ta zavod, ki vas je tudi gotovo za marsikatero stvar vzpodbudil. Še enkrat se vam zahvalim za obisk in rečem, da potovanje kranjskih gostilničarjev lahko služi v uzorin vzgled vsem drugim kronovinam.

Ministrov govor se je sprejel z navdušenjem in odobravanjem. Dr. Gessmann se je nato dalj časa razgovarjal s pl. Trnkoczyjem in dr. Krisperjem o tujskem prometu na Kranjskem, želel vsakojaka pojasnila in se zanimal zlasti za Postojinsko jamo in njen razvoj.

Nato se je poslovil in odhajaje podal vsakemu udeležencu posebej roko.

Presrčen je bil sprejemni večer, ki se je vršil 21. aprila v jedilnici hotela Hammerand. Tam so se zbrali vsi izletniki, sešlo se je pa tam tudi več dunajskih hotelirjev, med njimi Josip Zillinger, Ferdinand Hess in Anton Wie-

ninger, dalje ravnatelj gostilničarske šole Ad. F. Hess in ravnatelj zveze avstrijskih hotelirjev Maks Gottlieb. Napitnice je otvoril hotelir Hammerand, ki je pozdravil izletnike kot predsednik zveze hotelirjev in kot gospodar hotela. Povdarjal je organizacijo stanu. Zahvalil se je predsednik deželne zveze kranjske pl. Trnkoczy in izrazil željo, da bi obiskali dunajski naši prijatelji v kratkem našo divno domovino, kjer jih gotovo čaka najpresrečnejši sprejem. G. Peternel z Bleda je napil zvezi hotelirjev, nakar je v daljšem govoru omenjal ravnatelj Gottlieb pomen hotelirstva in tujskega prometa.

Tudi drugi dan se je izrekla pri kosilu v hotelu »Österreichischer Hof« marsikatera napitnica. Otvoril jih je pl. Trnkoczy, ki se je vnovič zahvaljeval za prijazni sprejem, nakar je gospodar hotela g. Ferdinand Hess kot gospodar izrazil

svojo radost, da more pozdraviti na svojem domu ljube mu goste in jih je povabil, naj si ogledajo njegove hotelske naprave. Hotelir Hammerand je povdarjal solidarnost stanu in se zahvaljeval izletnikom, ki so se odločili raje za Dunaj kakor pa za Tirolsko in Švico. Tajnik nižjeavstrijske deželne zveze za tujski promet g. Domenigg je napil povzdigi tujskega prometa na Kranjskem in obljubil svojo pomoč. Dr. Krisper je napil dunajski dobrosrčnosti in konečno je izrekel zahvalo tudi g. Peternel zvezi avstrijskih hotelirjev in posameznikom za njih požrtvovalni trud.

Tudi na dan slovesa se je izreklo več burno pozdravljenih napitnic, ki so zasledovale pobratinstvo stanovskih tovarišev in ki so napravile takorekoč še težjo ločitev z Dunaja.

Kako naj se obnaša natakark?

(Konec.)

(Iz knjige »Servierkunde«. S sodelovanjem strokovnih učiteljev Karla Scheichelbauerja in Antona Sirowyja izdal ravnatelj Adolf Fr. Hess.)

Ako sede gost k mizi, se mu mora predložiti najprej jedilni list in košarica za kruh. —

Kadar gost že sedi, ga vpraša natakark, kaj želi. To se zgodi z besedami: »S čim naj postrežem?«, ali: »Želite?«. Vinski natakark vpraša: »S čim naj postrežem, z vinom ali pivom?«, »Izvolite vino ali pivo?«, ali »Kaj želite piti?«.

Ako želi gost pivo in ne pove natančno, kake vrste, se ga mora glede tega vselej posebej vprašati.

Ravno to velja tudi, ako zahteva gost vino. Vinski natakark mora imeti vedno pri sebi vinski list, da ga lahko predloži gostu. Ako ta naroči vino in ne imenuje vrste, naj navaja natakark najprej boljše vrste in opozarja na vinski list, ne sme pa priporočati samo ali predvsem cenejše vrste. Vajenci in natakarkji, ki donajajo pijačo, morajo poznati natančno vinski list. (Njim samim koristi tudi, ako se pouče, kako se ravna z vinom, in se pečajo tudi s kletarstvom, da pozneje kot samostojni gostilničarji temeljito razumejo stvar.) Predvsem se pa morajo poučiti o odločilnih lastnostih najvažnejših vin, ki se točijo, odnosno prodajajo, to se pravi, poučiti se morajo o tem, katera vina so lahka, katera bolj kisla, katera imajo veliko alkohola itd.

Natakark, ki je v tem oziru dobro izvežban, lahko zelo povzdigne vinsko trgovino v dotičnem obratu.

Ako gost ne želi niti vina niti piva, se postavi pred njega steklenica sveže vode s kozarcem. To se mora zgoditi vedno, kadar sede pri mizi dame in otroci.

Ako je natakark ali vajenec, ki mora servirati pijačo — v finejših obratih višji natakark — sprejel naročilo, ali ako je izrazil gost željo, da bo poprej jedel, pristopi donašalec jedi k gostu, n ga vpraša, kaj želi jesti. Tako se n. pr. opoldne predloži gostu jedilni list in mu obenem pove, katera juhe so na razpolago, ali natakark — kakor je v finejših restavracijah navada — označi s tozadevno opazko mesto, kjer so navedene v jedilnem listu juhe. Za slučaj, da se zahteva jedi ustmeno, se mora navesti boljše ali močnejše juhe (posebne juhe) prej kakor lažje (cenejše).

Da ima gost dovolj časa in mir za izbero, mora biti posebno v finih restavracijah dovolj jedilnih listov na razpolago, tako da ostane jedilni list v rokah gosta med tem časom, ko gre natakark iskat juho. (V finih inozemskih restavracijah je navada, da gost naroči pri višjem natakarkju nakrat celi menu.)

Ko je nato natakark vtil gostu juho na krožnik, ga vpraša, ali si je že kaj izbral iz jedilnega lista. Ako bi se to ne bilo zgodilo, priporoča gostu kako jed. Res dober natakark ve kmalu, kaj lahko priporoča gostu po juhi. Pri tem opozarja lahko zlasti na jedi, ki se jih ne dobi vsak dan, ter priporoča pred- in medjedi gostom, od katerih pričakuje, da bodo le-te marali. Četudi marsikateri gostje nočejo, da jim priporoča natakark jedi,

kar izurjen natakark kmalu spozna in samoposebi umevno tudi vpošteva, — smatra ravno toliko drugih za posebno pozornost s strani natakarkja, ako jim ta priporoča posamezne jedi; dober vtis napravi, ako se izkaže natakark pri tem kot vsestransko poučenega o načinu pripravljanja in kakovosti različnih jedi, ki so na razpolago gotovi



Nepravilni nastop natakarkja (prtič se zanikarno nosi).

dan ali gotovo uro. Dobri natakarkji se zato pravčasno in natančno pouče o vsem tem v kuhinji. Ravno tako je potrebno, da se donašalec jedi natančno pouči o tem, v katerem času se lahko izgotove v kuhinji one à la minute-jedi (izgovori: ala minüt-jedi), po katerih se najbolj vprašuje, da morejo dati glede tega gostu kolikor mogoče točna in zanesljiva pojasnila.

Vsak donašalec jedi naj v korist gospodarja ne stremi samo za tem, da dobro streže, marveč da je tudi dober prodajalec. Prodajanje je steber vsakega, posebno pa gostilničarskega obrata.



Pravilni nastop natakarkja (prtič je v redu).

Kadar je gost povžil jed ali označil z odgovarjajočo položitvijo jedilnega orodja, da ne namerava več zavžiti servirane jedi, se ga vpraša, ali, če še kaj želi, ali se mu kaj priporoča. (Ako položi gost nož in vilice drugo poleg drugega na krožnik, označi s tem, da ne misli servirane jedi nič več vzeti; ako pa po-

loži jedilno orodje navskriž na krožnik, je samo zaradi kakega zunanega vpliva prekinil zavživanje. Ako ima še gost ostanek jedi na krožniku in je dvomljivo, ali bo še dalje jedel ali ne, ga vpraša natakark: »Ali je dovoljeno, da pospravim?«)

Pri tem se mora vpoštevati pravilna vrstitev hodov in se ne sme komu, ki je že povžil ribo, še le sedaj priporočati ribo ali Hors d'oeuvre (izgovori: Hor dovr!).

Vrstitev jedil pri obedu je v glavnem naslednja:

1. Juha.
2. Predjed (Hors-d'oeuvre).
3. Riba.
4. Boeuf (izgovori: bif).
5. Entrée (izgovori: antré; vhodna jed ali medjed).
6. Pečenka.
7. Fino sočivje.
8. Močnata jed.
9. Sir.
10. Dessert (nameček).

Samoposebi je umljivo, da si izbere gost vse te hode redkokedaj takrat, kadar je sam in posebno takrat ne, kadar obeduje à la carte (izgovori: ala kart, to se pravi, po lastni izberi, v jedilnem listu od gosta samega izbrane jedi). Toda navedena vrstitev se mora obdržati, vseeno ali izostane eden ali več hodov. Ako si naroči gost po obedu košček sira, se ga lahko vpraša, ali želi k temu morda še kako jabolko ali hruško.

Po kosilu se gostu lahko tudi priporoča črna kava, odnosno poleg tega kozarec konjaka ali kozarec likerja.

Ako govori natakark z gostom, mora stati dostojno, ne preblizu, pa tudi ne predaleč in mora gledati gostu v oči. Pri tem se ne sme naslanjati na mizo ali stol, ali se celo držati za stol in mizo obenem in sključeno stoječ z gostom govoriti; rok ne sme imeti v žepu ali jih držati na hrbtu. To se mora seveda opustiti tudi, ako natakark hodi brezposeln sem in tja po jedilnici.

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

Natakark stoj vedno ravno, nastopaj postrežljivo, njegovo kretanje in hoja bodita samozavestna in elegantna; glavo nosi pokonci in prsa krepko izboknjena! Posebno za natakarskega vajenca je potrebno, da vedno opazuje samega sebe in vsa svoja dejanja presodi s tem, da se vpraša: »Ali hodim prav?«. »Ali stojim prav?«, »Ali delam to in ono prav?«. Samo na ta način se more pridobiti potrebno, dobro in fino obnašanje.

Natakar mora nastopati vedno previdno, ponižno in spoštljivo; njegov nastop mora biti včasih do gotove meje spoštljiv. Kar stori ali opusti, se mora imenovati skrajno spodobno in prevdarjeno.

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

Lahko delo ima natar pri stalnih gostih, katere že pozna. Ako torej nastopi novo službo, naj ves čas in prevdarjeno proučava navade stalnih gostov, da jim takorekoč čita lahko vsako željo iz oči.

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

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

Natar bodi vedno čedno počesan, vendar ne izzivajoče. Mazati lase z oljem, pomado ali mažami, ki močno diše, je ravnotako nespodobno, kakor parfimiranje obleke ali žepnih robcev, ker to včasih kvari celo okus.

Glavna natarjeva čednost bodi snažnost v vsakem oziru; to se ne more nikdar dovolj povdarjati. Roke morajo biti čiste in suhe, nohti na kratko striženi in osnaženi. Razpokane ali raskave roke naj se neguje vsak večer, predno se gre spat, z vazelinom ali drugimi podobnimi mazili, kajti nič ni gršega, kakor če nima čednih rok natar, ki streže.

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

Tudi moramo omeniti tukaj, da je neobhodno potrebno, da natarji radi tega, ker morajo veliko stati in hoditi, pazijo strogo na čisto perilo nog in da pogosto umivajo in kopljejo noge, kakor to zahtevajo pravila zdravilstva.

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

V delavnih urah se mora obračati vsa pozornost na goste; zaradi tega ni dovoljeno, da bi natarji stali skupaj in šepetali, pri tem pa prezrli, ako hoče kak gost kaj zahtevati. Glede poslovanja naj se govori kolikor mogoče tiho. Govoriti v navzočnosti gostov o čim drugem sploh ni dovoljeno. Nespodobno je, ako se glasno kliče komu ali za kom naročila ali sporočila, ki zadevajo poslovanje. S strani natarjev mora vladati v jedilnici največji mir, opravila z jedilnim orodjem in posodo se morajo vsaj v jedilnici kolikor mogoče brez ropota izvršiti, ako že ni mogoče, da se to delo popolnoma iz jedilnice odstrani.

Začasno brezposelni natarji naj ne stojijo predaleč od odkazanih jim miz, ne smejo pa pri tem obračati pozornosti na razgovore gostov. Da bi se stalo poleg mize, pri kateri sede gostje, ali da bi se celo prisluškovalo, ni dovoljeno. Velika nepremišljenost in breztaktnost je, ako se natar vmešava nepozvan v razgovore gostov.

V kolikor se to more zgoditi, se mora prepustiti gostom vedno prednost, posebno pa, kadar hočejo iti skozi vrata. Ako je pa v posameznih slučajih vendarle potrebno, da gre natar naprej, n. pr. da kaže gostu pot, se mora poprej natanko opravičiti, odnosno prositi dovoljenja, da sme iti naprej.

Ako se vstopi v sobo, ki ne spada k takozvanim javnim restavracijskim prostorom (soba za tujce, chambre particuliere ali separée), se mora najprej nalahko potrkati in čakati, dokler se ne zakliče »Notri!« (»Naprej!«, »Prosto!«); po potrebi naj se vdruči potrk. Ako je treba vrata odpreti, se mora pritisniti pošteno na kljuko. Mnogo ljudi je preveč komodnih, da bi pošteno prijeli za kljuko in odpirajo vrata z velikim hruščem. To se ravno tako ne spodobi, kakor tudi ne loptanje z vrati (pogostoma z nogo). Pri vstopu v sobo se mora obdržati kljuka toliko časa v roki, dokler niso vrata nalahko zaprta, izvzemši, ako nam avtomatični zapiralci prihranijo to delo. Ako mora hoditi uslužbenec vsled streženja po večkrat v zaključeno sobo, sme opustiti vsakokratno trkanje le z izrecnim dovoljenjem gosta.

Ako da gost natarju napitnino, se mora le-ta na dostojen način zahvaliti. Ako ne dobi napitka, je skrajno neumestno, plaziti se okoli mize in z vsakojakimi obrazi in kretanjem obračati gostovo pozornost na se. Natar je lahko v bližini gosta, kadar je ta svoj račun poravnal, vendar se pa to ne sme zgoditi na vsiljiv in pozornost vzbujajoč način. Napitek je prostovoljen dar, h kateremu ni nihče prisiljen, tudi navidezno ne.

Ako se pripeti, da gosti, ki so zelo razburjeni, ali ki niso več trezni, natarja nadlegujejo ali žalijo, je gotovo koristno, da ostane ta miren in pameten. Na vsak način pa mora vse opustiti, kar bi dalo povod takim ali sploh prepirljivim gostom za prepir. Bolje je, da zapusti na umesten način lokal in se izogne mučenemu položaju, kakor da bi odgovarjal. Čim mlajši in neizkušenejši je nastavljenec, tem skromnejši mora biti njegov nastop.

Ako najde natar kak predmet, ga mora, ko je to naznanil višjemu natarju, takoj oddati v pisarni ali pri blagajni, da se napravijo posebni zaznamki v knjigi o najdenih stvareh ako se sploh vodi taka knjiga. Najdnina ali napitnina za predmete in vrednosti, ki se najdejo v hotelskih ali restavracijskih prostorih, ni predpisana postavno, vendar se pogosto daje. Ako se ve, kateri gost je izgubil najdeni predmet in če se ve njegov naslov, se spodobi, da se ga čimprej obvesti o tem.

Gostom, posebno onim, ki sami sede, naj se po možnosti predlože časopisi. Ako odloži čitatelj kak list, se mu mora donesti nov časopis, ne da se bi to posebej zahtevalo, odnosno se naj vpraša, kateri časopis hoče čitati. Ilustrirane tednike, ki so ravnokar izšli, se lahko dajo od gosta do gosta. Ni težko spoznati, kateri časopis kak gost rad čita; to naj si natar po možnosti zapomni. Ako se hoče vzeti kak list z mize, pri kateri sedi kak gost, se mora vprašati za dovoljenje. Časopisi morajo biti na gotovem prostoru skupaj, ako jih gostje ne čitajo; ne smejo pa viseti raztreseni po mizah, stolih, stenskih kljukah in kljukah za obleko.

Časopisi se morajo dati tako v okvir, da slede pravilno številke strani. Če to ni mogoče, se morajo strani tako uvrstiti, da gost lahko najde nadaljevanje od strani do strani. Časnike se mora vložiti v časniški držaj tako, da se tiskani del lahko čita in da ni v držaj sam vtaknjen. V lokalu nahajajoči se časopisi morajo biti razrezani.

Kadar vstane gost s svojega sedeža, da zapusti lokal, mu pomaga obleči suknjo najbližje stoječi natar, navadno eden onih, ki mu je strežgel, poda mu morebiti tudi klobuk, palico ali dežnik in stopi potem na stran, da mu napravi prostor. Ako stoji natar v bližini vrat, jih odpre gostu, da more ta izstopiti. Samoposebi umevno se mora pri tem priporočati. Mizo, ki postane prosta, mora navadno v bližini stoječi natar pospraviti.

Ako je v kakem obratu ypeljana taka razdelitev, da je odkazano vsakemu natarju gotovo število miz za postrežbo, mora v prvi vrsti skrbeti za snažnost odkazanih miz dotični natar. Ako je pa dotični natar drugod vposlen in ni v lokalu navzoč, mora eden njegovih tovarišev mizo pospraviti in na novo pogrniti. Nič ni gršega, kakor če se vstopi v restavracijo in najde nepospravljene in slabo vrejene mize.

Poprej se je reklo, da se na noben način ne smejo natarji vsesti v lokalu, dokler so gostje navzoči. Ako je lokal prazen, se smejo — ako jim gospodar to dovoli — tako vsesti, da jih ne zapazijo gosti, ki vstopijo. Prav nič spodobno ni, ako natarji sedejo k oknom ali se celo skozi odprto okno sklanjajo in uganjajo burke.

Prtič, navadno servijeta imenovan, se rabi za to, da se pri streženju še enkrat obriše kozarec, plošče, krožnike i. dr., predno se jih da gostu na razpolago ali na nje kaj naloži ali natoči. (To pa se naj ne zgodi pred oči gostov!) Vsi ti predmeti morajo biti seveda že poprej kar najbolj osnaženi in pripravljeni. Na noben način pa se ne sme rabi prtičev za stepanje ali brisanje prahu s stolov ali sten, ali celo za brisanje mokrih ali umazanih rok, zadnje posebno ne, ako so navzoči gosti.

Za saženje nosu ali ust in za brisanje potu mora imeti vsak natar pri sebi čeden žepni robec, rabi ga pa sme za navedene namene v pričo gostov samo v izjemnih slučajih.

Prtič se nosi v desni ali levi roki nalahko zložen, kadar se nikomur ne streže; nosi se ga pa tudi lahko tako, da visi čez levo podlaket. Ako se nosijo jedi, se ga malo razgrne in podloži čez levo roko, vendar nikdar tako visoko, da bi ležal na rami.

S prtičem se igrati ni dovoljeno, ravno tako ne, vtikati ga v žepe, ali ga celo nositi s seboj na ulico ali v stanovanje. Še bolj nespodobno, da naravnost neokusno pa je, ako jemlje natar prtič s seboj na stranišče. Kakor hitro zapusti natar lokal, naj položi prtič na mizo, na kateri so predmeti za postrežbo, in kadar se vrne, naj ga zopet vzame. Jako nespodobno je tudi, ako se brišejo s prtičem usta ali obraz. Vedno naj se ima pred očmi, da se prtič rabi za to, da se snažijo z njim predmeti, na katerih se donajajo jedi ali ki jih rabi gost pri jedi in pijači. Zato je neobhodno potrebno, da ima natar vedno kolikor mogoče čist prtič v rokah. Ako stopi natar z umazanim prtičem pred gosta, se mora temu to gotovo gabit*. V obratih, kjer ima natar dovolj prtičev na razpolago, naj jih menja, kadar je to potrebno. Kjer pa tega ni, tam naj se gleda na to, da se ohrani prtič kolikor mogoče čist, to pa na ta način, da se rabi odložene prtiče za dela, s katerimi se le-ti bolj umažejo.

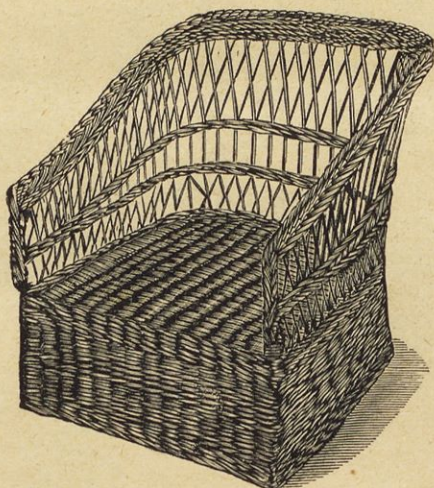
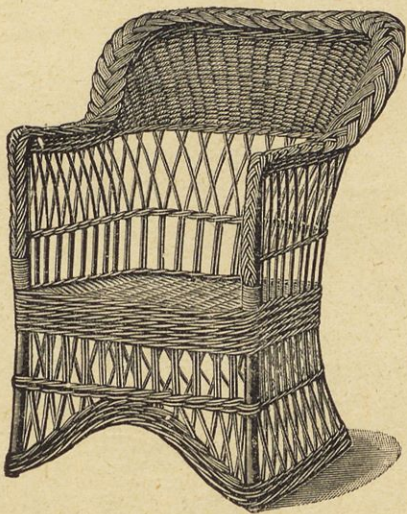
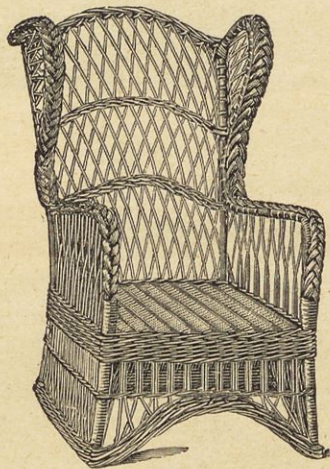
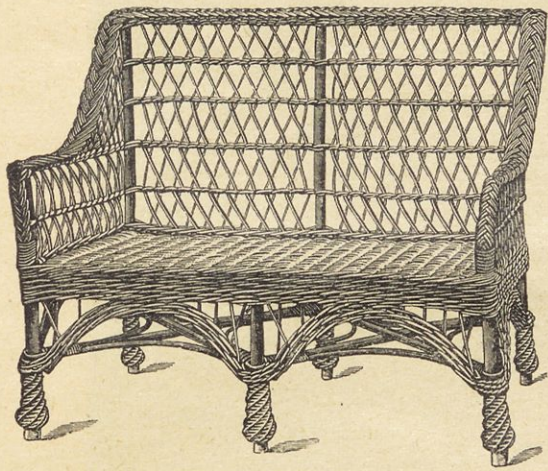
Prtiče se vporablja tudi za to, da se z njimi snaži pogrnjene mize, kadar se gosti odstranijo. Pri tem se pa ne sme otepati s prtičem na ta način, da raztresen pepel, zobotrepci ali drobtine padajo poleg sedečim gostom v jedi. Prtič mora biti zravnčan, na mizi se nahajajoče drobtine in dr. se pometejo na kupček in dajo potem na krožnik, na katerem se jih nese potem ali na mizo, za kateri so predmeti za postrežbo, ali pa sploh iz lokala. Nikdar pa se ne sme pomesti kratkoma vsega na tla. Prikladnejše pa je, da se rabijo za saženje miz mizne krtače in mizne lopatice.

* Opomba uredništva: Vsa ta izvajanja veljajo tudi za naše natarice, ki včasih letajo z umazanimi cunjami čez ramo od mize do mize in s tem ne pokvarijo gostu samo okusa, marveč mu dotični lokal naravnost pristudijo. Pri nataricah se mora vsestranska snažnost takorekoč še v večji meri zahtevati, ker natarica z umazanim prtičem čez ramo ali roko, zraven pa morda z umazanim predpasnikom in zamazanimi rokami dela na gosta še veliko slabši utis, kakor pa natar v ravno takem položaju.

Pleteno pohištvo — praktična in cena oprava hotelov.

V najnovejšem času se je pleteno pohištvo izkazalo kot praktična hotelska oprava. Pletarstvo je namreč v zadnjem času zelo napredovalo in se je doseglo, da se izdeluje pohištvo, ki je

1. elegantno,
2. poceni, in
3. priročno in komodno.



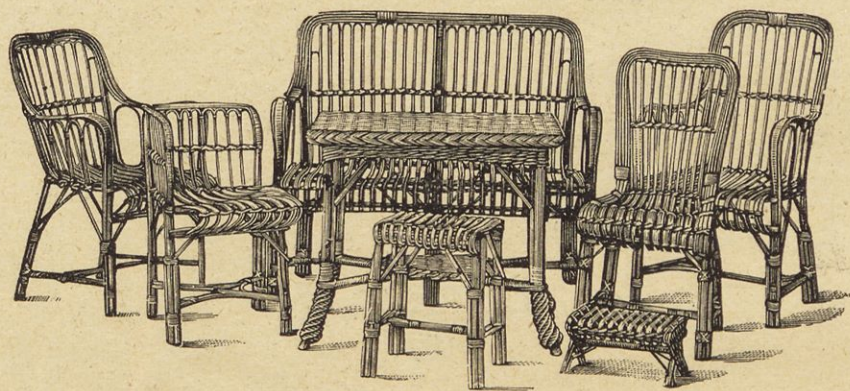
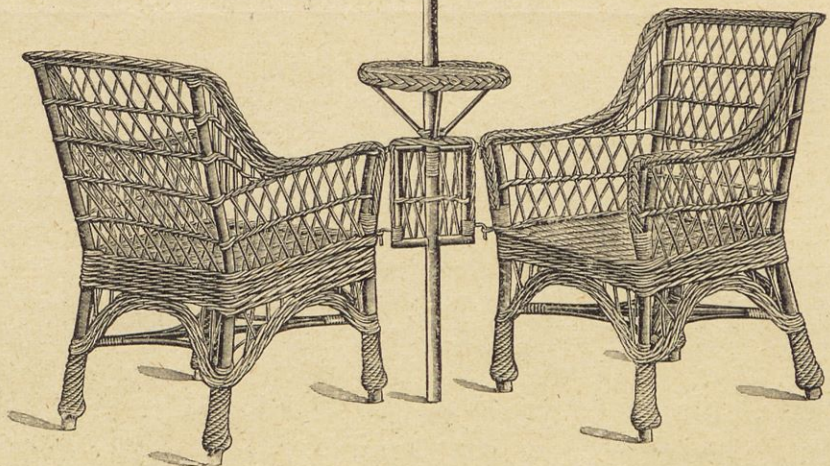
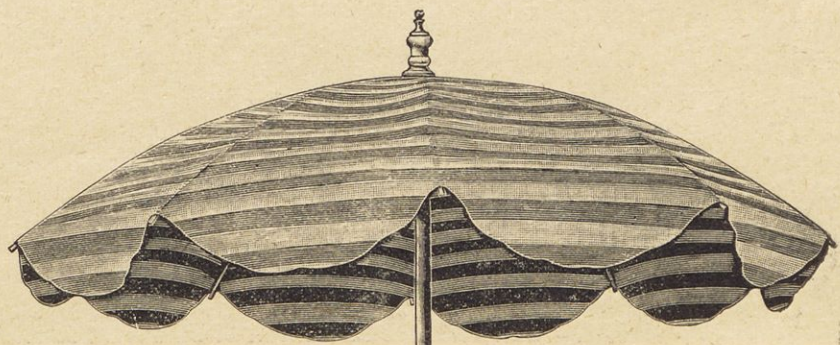
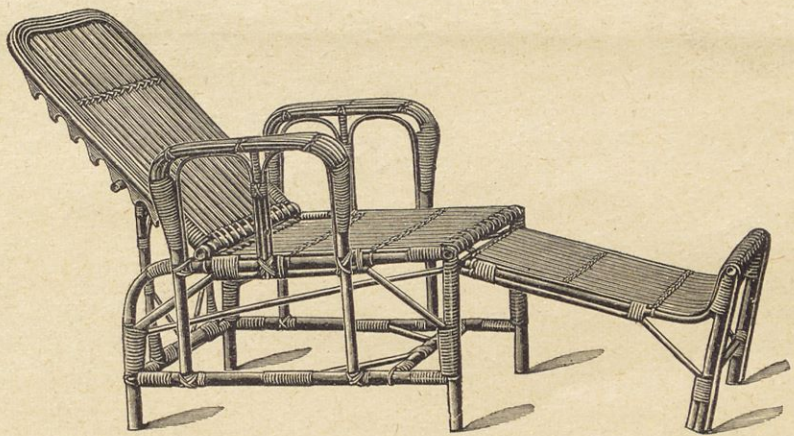
pleteno pohištvo (Naslov: Prag-Rudniker Korbwaren-Niederlage, Wien VI., Mariahilferstrasse 1), razvidijo lahko naši čitatelji razne oblike pletenega pohištva. To pohištvo pridobi še s tem, ako se ga prelakira v kričečih barvah rdeče, zeleno ali svitlomodro, odnosno preobleče s suknom kričečih barv.

Tako pohištvo napravi hotele moderne in takoj se vidi, da ima dotični hotelir okus in da je dovzeten za napredek. Tudi gostje bodo hotelirjem in gostilničarjem hvaležni, ako vpeljejo takšno pohištvo, ker se na njem po obedu in po napornih turah kaj prijetno počiva.

Vse to velja tudi za posestnike vil. Pripomnimo pa, da to pohištvo ni namenjeno za celo

višjih in smo rade volje pripravljani, dajati vsakojaka pojasnila; priporočamo celo, da se oni, ki mislijo naročiti to pohištvo, obrnejo radi tega do nas, ker nepravilna sestava vse skazi.

Ob priliki poučnega potovanja na Dunaj so si ogledali naši gostilničarji tako zalogo praško-rudniške tovarne. Ta zaloga ima vsakovrstno pleteno pohištvo, drago in poceni. Posebno poceni so pletenine iz vrbovja, ki delajo deloma surovi, deloma prelakirani prav dobre učinke. Kot vzorec si ogleda take stole lahko vsakdo v pisarni deželne zveze in v hotelu »Union« v Ljubljani; imajo jih pa tudi lahko vse boljše zaloge pohištva. Naši gostilničarji so se kaj



hotelsko opremo, marveč da se navadno sestavljajo iz njega le posamezne skupine. Zato ga priporočamo predvsem za čitalnice, družabne sobe, verande, kavarne in posebno za vhodišča ali veže, odnosno tudi, da se posamezno postavlja v kote v jedilnicah. Pogosto se sestavljajo posamezne skupine, obstoječe iz zofe, 2—4 stolov in mize, dočim je drugo pohištvo navadno. V sobah za tujce se tuptam postavlja v kote pletene stole.

Kakor rečeno, to pohištvo dela jako lep vtis, ako se ga postavi poleg navadnega pohištva kot okrasek, ker se prijetno razlikuje od ostalega pohištva.

V korist modernega tujkega prometa želimo, da se vpelje pleteno pohištvo v naših leto-

laskavo izrazili o tem pohištvu na Dunaju in zato mislimo, da delujemo v prid in korist našega tujkega prometa, ako opozarjamo iz lastnega nagiba na to pohištvo.

Končno omenimo, da ta naš članek ni nikaka reklama, nasprotno smo celo prosili praško-rudniško zalogo, da nam je izposodila klišeje.

Čeniki in katalogi so na ogled v naši pisarni, in kakor rečeno v večjih zalogah pohištva v Ljubljani.

Cene so različne, za stole n. pr. 8, 10, 12, 15 kron in višje, kar je odvisno od opreme.

Znabiti izpregovorimo o tem mobiljaru v kaki poznejši številki še podrobneje. *** r.

To so glavna svojstva, katera mora imeti vsako pohištvo. Iz slik v našem listu, ki nam jih je prepustila zaloga praško-rudniške tovarne za

Kranjci pri cesarskem sprevodu na Dunaju.

(Ponatis vseh slik prepovedan.)



Kranjska skupina: Fanfaristi, banderij, zeleni Jurij, belokranjska svatba.



Kranjska skupina: Ljubljanska okolica, ribiči.



Kranjska skupina: „Zlatorog“, godci, planšarji in planšarice.



Iz cesarskega sprevoda: Gorenjci, lovci, pastirji.

Jubilejni sprevod ni imel samo na Dunaju, temveč tudi pri nas svoje nasprotnike. Nam, ki smo pri deželni zvezi za tujski promet in ki nam je vsaka strankarska politika tuja, ne pride na misel, se spuščati v kako polemiko zaradi teh nasprotstev. Vendar smo uverjeni, da sedaj, ko nam je še v živem spominu slika kranjske skupine pri cesarskem sprevodu z vsem svojim naravnim čarom in sijajem, z vsem navdušenjem, ki je navdajal udeležence in gledalce, ne more več imeti nasprotnikov.

Vspreh, ki ga je imela naša udeležba pri tej slavnosti, je gotov. Še bolj gotovo pa je, da je iz stališča tujskega prometa ta naša udeležba velikega in dalekosežnega pomena. Pokazalo se je namreč pri tej priliki, kar smo mi pri

tujskem prometu že zdavna vedeli, da je kranjska dežela kljub svojim naravnim krasotam in kljub zanimivostim za tujski promet še mnogo premalo znana posebno na Dunaju in da je šele kranjska skupina pri cesarskem sprevodu opozarjala Dunaj in ves svet na kranjsko deželo ter razpršila nevednost, ki je v tem oziru dosedaj vladala.

Zanimanje za Kranjsko in njene prebivalce se je vsled slave, ki jo je dosegla kranjska skupina, brezdvomno razširilo, razširile so se simpatije za deželo in vse to pride v prvi vrsti v korist ravno tujskemu prometu. Vstajenje in prebujenje narodnih noš po celem Kranjskem je tudi za tujski promet neprecenljivega pomena. Deželna zveza Kranjska za tujski

promet se že danes resno peča z idejo, kako bi se tak sprevod v morebiti še lepših oddelkih ponavljal vsako leto, enkrat na Bledu in enkrat v Bohinju in s tem bi se pozornost tujcev na našo deželo in posebno za narodne noše na nepričakovan način pomnožil. Ljudstvo na Gorenjskem, ki je danes naravnost navdušeno za narodne noše, nas bode gotovo podpiralo.

Po teh kratkih uvodnih besedah se hočemo pečati s podrobnostmi tega sprevoda. Kranjska skupina je bila razvrščena v 3 oddelkih:

1. Banderij. Na čelu banderija je korakalo 6 trobentačev v obleki jugoslovanskih heroldov,

ki so bili zelo slikoviti in ki naj ostanejo stalni, ako se taki sprevodi ponove.

2. Za njimi so prišli jezdec v kranjski narodni noši, en del kot slovenski heroldi in drugi del kot uskoki v pisanem in dragocenem kroju natančno po sliki, ki se nahaja v Valvasorju. Jezdec so imeli trobojne zastave.

3. Za jezdec so prišli Belokranjci v dveh skupinah.

Prva je bila „Zeleni Jurij“, ki je bila naravnost dražestna. „Zelenega Jurija“, fantiča, zavitega vsega v bujno zeleno listje, so vodili na girlandah iz cvetic štirje dečki v narodnih nošah. Pred njim so šli fantje, ki so trobili na piščala, za njimi pa je šla cela gruča vaške mladine.

Sedaj je prišla belokranjska svatba, voz z balo, pogača, voz z vinom, nevesta s krono na glavi, ženin in svatje. Vse v pisani belokranjski noši. —

Za tem je sledila ljubljanska skupina v starih nošah. Posebno zanimivi so bili ribiči iz ljubljanskega predmestja Krakovega in Trnovega.

Za temi pride gorenjska skupina, ki je predstavljala domačo bajko o triglavskem „Zlatorogu“. V tej skupini smo videli stare gorenjske noše, vse pristne in izbrane krasne moške postave in vzorna dekleta. Sredi te skupine so nosili divjega kozla „Zlatoroga“, ki je stal na griču, obsejanem z rdečimi triglavskimi rožami.

Konec sprevoda so tvorili Kočevci; imeli so

3 jezdec na čelu, potem je sledila skupina kmetov in kmetič in polharjev.

Vsa skupina je štela nad 850 ljudij, je bila torej ena največjih skupin v celem sprevodu.

Po pripravah, ki so jih naši umetniki delali za kranjsko skupino, je bil že v naprej zagotovljen vspeh, vendar pa je slava, ki smo jo dosegli na Dunaju, daleč preseгла naše nade. Že pri skušnji v petek je vzbudila belokranjska skupina pozornost dunajskega ljudstva, istotako jahači-Uskoki. Pri sprevodu in po sprevodu pa se je dunajsko ljudstvo naravnost navduševalo za Kranjce in najvišji krogi so se z občudovanjem izrekli o lepoti, izvornosti in slikovitosti kranjske skupine.

Na prošnjo deželne zveze za tujski promet je odredil deželni odbornik gosp. dr. Lampe, da se imajo vse narodne noše, posamezne skupine in posamezni tipi fotografirati, da se potem založe v deželni muzej. Pred nami že leže umetne fotografične slike, ki jih je izvršil dvorni fotograf Lechner na Dunaju in fotograf Seebauer in reči moramo, da bodo tvorile te fotografije velik zaklad za naš muzej in tudi velik zaklad za našo prometno zvezo. Istotako je deželni odbor blagovoljno dovolil za nakup narodnih noš 2000 K, tako da bodo vse one narodne noše, ki so se nalašč napravile za ta sprevod, postale lastnina muzeja in bodo, kakor upamo — tudi na razpolago za sprevode, ki jih misli deželna zveza

— kakor rečeno — prirediti vsako leto na Bledu oziroma Bohinju.

Vzorna kakor sprevod je bila pa tudi prireditev in organizacija kranjske skupine. Pod predsedstvom deželnega glavarja gosp. dvornega svetnika Šukljeja se je sestavil odbor 40 članov in iz tega odbora izvrševalni odsek, ki je neumorno, rekli bi, skoraj noč in dan delal, tako da je v najkrajšem času mobiliziral tako ogromno skupino in jo tudi srečno spravil na Dunaj ter pripeljal brez vsake neprilike zopet v domovino.

O tej organizaciji hočemo v prihodnjem listu spregovoriti ter tudi povdarjati zasluge posameznikov, ker je ravno ta organizacija nekak vzor za prihodnjič, ako pride do enakih slavnosti.

Doživeli smo pa izkušnje, da se da z dobro organizacijo, z navdušenjem in energijo v najkrajšem času s pomočjo našega izvrstnega ljudstva delati skoraj čudeže in to je tudi za nas pri deželni prometni zvezi v vsodbujajo in tolažbo, da vstrajamo na našem potu.

Konečno nas je zelo razveselilo, da je g. deželni glavar, dvorni svetnik Šuklje, ko je v hotelu „Union“ se zahvalil udeležencem, omenil veliki pomen, ki ga ima naša deželna zveza za tujski promet, ter pozval vse udeležence, naj se z vnemo in zaupanjem drže naše deželne zveze, katera je za kranjski gospodarski razvoj neprecenljivega pomena.



Iz cesarskega sprevoda: Gorenjke.

Društvene vesti

Društvo za priyabitev tujcev in olepšavo Kranja z okolico je imelo dne 1. junija t. l. ob pol 9. uri ustanovni občni zbor. Predsednik gosp. prof. Anton Peterlin poroča o dosedanjem delovanju pripravljalnega odbora. Iz njegovega poročila pozvamo le glavne stvari. Deželna vlada je potrdila predložena pravila. — Poprava poti na Šmarjetno goro se hitro nadaljuje in bo v kratkem času dovršena. — Župnik v Šmartnem pri Kranju, gosp. Alojzij Šarc, je dovolil, da napravi društvo po njegovem zemljišču stopnice tam, kjer se odcepi na Kalvariji pot na Šmarjetno goro od one v Stražišče. — Nedostatni omet se je v vseh sobah najete gostilne na Šmarjetni gori popravil; tudi so se vsi prostori nanovo prebelili. — Društvo je v „Gorenjcu“ izdalo poziv na vse one posestnike hiš v Kranju in okolici, ki imajo za časa poletne sezone na razpolago prazne sobe, oziroma stanovanja, naj naznanijo društvu število sob in stanovanj. Poziv je ostal brez vspeha. Zato se tudi niso mogle izpolniti od osrednjega društva za tujski promet v Ljubljani doposlane tiskovine, v katerih naj bi se zaznameno-

vala prosta stanovanja za tujce. — Na mestno županstvo v Kranju se je odposlala pismena prošnja, naj blagovoli slavnoisto izposlovati pri c. kr. okrajnem glavarstvu vozni tarif za Kranj. — Nabiralna pola, ki kroži med meščani v svrhu pobiranja prostovoljnih doneskov za vzdrževanje gostilne na Šmarjetni gori, nima pravega uspeha. — K predsednikovem poročilu pripomni g. Ciril Pirca, da je c. kr. okrajno glavarstvo pripravljeno, da preskrbi vozni tarif. — V odbor so izvoljeni na predlog g. Cirila Pirca ti-le gospodje po vzkliku: Edvard Dolenz, trgovec; Karel Jäger, kavarnar; Rudolf Jeglič, kamnoseški mojster in hotelir; Rudolf Kokalj, glavni zastopnik zavarovalne družbe »Dunav«; Joško Majdič, veletržec z deželnimi pridelki; Leopold Mikuš, poslovodja tiskarne Iv. Pr. Lampret; Adolf Rohrmann, c. kr. okrajni tajnik; Karel Šavnik, ces. svetnik in župan; Anton Šlamberger, c. kr. notar. Za namestnike so izvoljeni gospodje: Ivan Pr. Lampret, lastnik tiskarne; Zdravko Novak, c. kr. davčni asistent in Lovro Rebolj, krojaški mojster. — Za preglednike društvenih računov se volita gospoda: France Šavnik, mag. pharum. in Janko Sajovic, trgovec. Predsedstvo prevzame na to najstarejši navzoči član novega odbora, namreč g. notar Anton Šlamberger. Prof. Makso Pirnat opiše velike zasluge, ki sta si jih za društvo pridobila gospoda: Karel Jäger in dr. Edvard Šavnik. Prvi je stal že ob zibelki društva in vestno skrbel za društvene nasade v savskem drevo-redu in pod Gaštejem. Drugi je dolgo let vodil

društvo kot njegov predsednik s pohvalno vnemo in velikim vspehom. Predlog, da se imenovana gospoda izvolita za društvena častna člana, je bil enoglasno in navdušen sprejet. — Nato zaključi g. predsednik Anton Šlamberger občni zbor,

Občni zbor društva za promet tujcev za občini Bohinjska Bistrica in Srednja vas. Po predsednikovem poročilu, v katerem pozdravlja doslega zastopnika deželne zveze in pohvalno omenja g. poslanca Pogačnika, deželno zvezo, dr. Krisperja, Muhra in posojilnic na Bistrici in v Srednji vasi, pride na vrsto tajnikovo poročilo. Delovanje društva bi se dalo razdeliti v tri dele, in sicer krajevne razmere, drugič reklamno delovanje in tretjič posredovanje med strankami in lastniki stanovanj, oziroma z oblastmi. Glede olepšave kraja se ni dalo mnogo storiti, vsaj toliko ne, kakor bi bilo društvo rado storilo, zgolj radi tega, ker je bilo treba orati ledino in je primanjkovalo sredstev. Začetek je povsod težaven. Pri kolodvoru je reklamna tabla v treh jezikih. Enaka se ima postaviti v Srednji vasi. Po nasvetu deželne zveze je društvo postavilo po celi Bistrici jambore, na koje v nekaterih minutah z lahkoto obesi zastave — in tako v naglici v praznični obleki pokaže celo vas. Postavilo je društvo tudi več klopi, nekaj stalnih nekaj prenesljivih po različnih pripravnih prostorih z lepim razgledom in hladno senco. Na prošnjo društva je železniško ministrstvo dalo posaditi prostor pred kolodvorom z lepimi koštanji. Nadalje poroča, da bo cestni odbor dal za-

saditi cesto od hotela Markeš — pa do konca vasi s kostanji. Žal, meje še sedaj niso urejene. Sicer pa je društvo že tudi samo prosilo deželni odbor, naj skrbi za razširjenje ceste, če drugače ni mogoče, pa potom razlastitve. Kopaljšče, izprehajališče je prišlo ponovno v pretres; žal, stroški so nepremagljivi. Tu mora na pomoč država in dežela. V Ukanci, županiji Srednja vas, je društvo napravilo most čez Savico. 2. Reklamno delovanje. Sprejem angleških časnika je društvo častno izvršilo. Izreka se zahvala izvoščkom, ki so zahtevali le polovico tarifne cene. Nadalje je društvo izdalo prospekt v treh jezikih in sicer v slovenskem, nemškem in laškem jeziku. Inserate je oskrbel g. M. Humek, spis pa g. I. Piber. Prospektov se je poslalo na vse strani več sto; vspah prospekta se bo pokazal šele čez več let. Izvrstno sredstvo bo novi album Kranjske, v kojem bo Bohinj opisan v vsej lepoti in krasoti. Deželna zveza je za reklamo mnogo pripomogla s plakati, koje je izdala po mnogih letoviščih. 3. Mnogo truda je dalo posredovanje med strankami. V 82 slučajih je bilo dela s privatnimi, z oblastmi in dež. zvezo pa 45 dopisov. — Blagajnik poroča o finančnem stanju društva ter omenja raznih faktorjev, ki so z delom in vplivom društvu pomagali. Posamezne točke pojasni. Ko sta preglednika računov našla vse v redu, se račun vzame na znanje. Samostalni predlogi in nasveti: Gosp. predsednik pojasni nekatere zadeve, sklicujoč se na svoje poročilo. Nato zastopnik deželne zveze omenja, da je deželna zveza opazila, kako marljivo je mlado društvo delovalo. Čudi se le, da interesentje s svojo odsotnostjo kažejo, da nimajo pravega pojma o prometu tujcev, od kojega imajo vsi sloji, posebno gostilničarji in obrtniki svojo korist. In ti krogi bi se morali najbolj zanimati! Posebno hvali izdani prospekt. Tujci hočejo tiskane prospekte — zlasti zaradi stanovanj. Deželna zveza je izdala sliko Kranjske v 4000 izvodih v korist društva v Bohinju. Dasi znašajo troški 1200 K, upati je, da dobi društvo za Bohinj približno 1000 K v svojo korist. Gostilničarji naj bi jih tudi pridno kupovali, pa tudi gostom oddajali. Deželna zveza dobro ve, da je ravno Bohinj najbolj potreben, da se čim preje dvigne, kolikor mogoče visoko v tujskem prometu, zato vse stori, da Bohinj povzdigne. Najbolj potrebna je reklama. Kar je polju gnoj, to je reklama tujskemu prometu. Prvo leto se pač še ne pokaže učinek, pač pa leto za leto; da, pozneje so viri neizčrppljivi. Švica žrtvuje milijone za reklamo. Prav ima; saj se jej vrnejo z bogatimi obrestmi. Deželna zveza je oskrbela, da povzdigne promet, tudi z znižano ceno pri vožnih listih od Celovca do Trsta. Tujcem-letoviščarjem velika udobnost! Reklame ni nikdar dovolj. Čim bolj se bo Bohinj dvigal, tem več bo treba reklame, seveda v kolikor dopuščajo sredstva. Kratko pojasni še delovanje deželne zveze z zunanjimi prometnimi društvi. — Deželna zveza deluje z istimi roki v roki. — Priporoči posebno gostilničarjem nov list: »Promet in gostilna«. Slednjic še izrazi željo, naj bi zastopnik deželne zveze našel drugo leto bolj polno dvorano društenikov, kakor letos, kar tudi trdno upa. Gosp. Ivan Markeš nasvetuje, naj g. predsednik prihodnjič da, kakor je običajno, klicati občni zbor tudi pred cerkvijo. Temu nasvetu se pridružijo z večino vsi navzoči člani.

Društvo za privabitev tujcev na Dovjem-Mojstrani je imelo dne 3. majnika svoj občni zbor, kateremu je prisostvovalo kakih 30 članov. Predsednik pozdravi navzoče, posebno zastopnike deželne zveze, na kar poroča, da je umrl med letom društveni član p. Rabič; v znak sožalja se dvignejo na njegov poziv navzoči s sedežev. Društvo je poslalo svoje odposlance k dvema zanimivima zborovanjema na Bled. Društvo je štelo v preteklem letu 52 članov in sicer 44 rednih in 8 podpornih. Med letom je društveni odbor v več sejah razmotrival krajevne zadeve za povzdigo tujskega prometa. Napravila se je pri kolodvoru brv čez Savo, na šetališčih so se postavile klopi (počivališča) in sicer na takih krajih, od koder je lep razgled na bližnje gorske velikane. Na društveno prizadevanje se popravi steza pod Črno goro in napravi brv pod Peričnikom. Da je bilo mogoče napraviti brv, se je zahvaliti Kranjski obrtni družbi, ki je prepustila društvu traverze po jako znižani ceni, kakor tudi občinskemu svetu, ki je v ta namen dovolil podpore 200 K, in tovarni za cement, ki je dala brezplačno za to potrebni cement. Dohodkov je imelo društvo 397 K, izdatkov pa 496 K, torej 99 K primanjkljaja. G. Kozjek nasvetuje k poročilu blagajništva, naj se priredi v korist društva kaka veselica s tombolo, ker bo društvu gotovo kaj donesla. Pri slučajnostih se je razpravljalo o posebni izdaji »Kranjsko« v »Illustrierte Reise- und Bäderzeitung«, ker ima baje glede okolice dovške nekaj nedostatkov. Pri razpravi se je izrazila želja, naj bi deželna zveza pazila na to, da bi v zvezku »Sondernummer Krain«, ki ima iziti v kratkem, ne bile enake napake.

Deželna zveza za promet tujcev v Gorici je razvijala v preteklem letu, kot prvem svojega obstanka, jako intenzivno in uspešno delovanje. Vsled posredovanja naše deželne zveze je bila ustanovljena v središču dežele zveza za Goriško spomladi l. 1907 ter bila sprejeta provizorično v centralno konferenco avstrijskih deželnih zvez za tujski promet.

Ker se je najprej v goriškem mestu ustanovila komisija za promet tujcev in kmalu potem v Furlaniji enaka italijanska deželna zveza, bilo si je izbojevati dolgotrajni boj, ki je končal lansko leto s tem, da se je priznalo od slovenske strani ustanovljeni deželni zvezi prvenstvo in vsled tega naklonilo državno podporo.

Zveza se je posvetila najintenzivnejšemu delovanju s tem, da je zbirala pod svoje okrilje vse interesente ter nabrala med raznimi občinami, korporacijami in zasebniki lepo število članov. Na shodih in z okrožnicami je pojasnjevala pomen prometa s tujci ter dajala razne nasvete posebno gostilničarjem in hišnim posestnikom, da prirede primerna stanovanja za letoviščarje.

Posebno reklamo je delala Zveza za gorske kraje, osobito Bovec, Kobarid, Tolmin, Sv. Lucijo, Podbrdo ter širila zanimanje in posredovala zveze za naš Bohinj in Bled. Istotako je šla na roko naši turistiki z reklamo za ture v triglavsko pogorje, Mangart, Kanjnsko pogorje, Krn, Črno Prst, Porezen itd. Za Gorico in nekatere točke vipavske doline — za Kras je vtlemjila zveza zanimanje v reklamnih svetovnih publikacijah. Reklamo za Gradež, kopelji v Tržiču (Monfalcone) in Selsljanu (Sistiana) je podpirala Zveza lojalno z italijansko zvezo.

Sistematično delovanje vrši Zveza z reklamo za Gorico, kjer namerava postaviti razgledni stolp, izdeluje načrte za razširjenje nasadov in potov itd.

Svoja denarna sredstva je Zveza vporabila večinoma za reklamo v časopisju ter nekatere podpore podružnicam Slov. plan. društva; za Tolmin — kot najznamenitejše letovišče na Goriškem — je določila Zveza dve nagradi onim hišnim posestnikom, ki bodo za tekočo sezono najprimernejše priredili letoviška stanovanja.

Dne 4. junija t. l. popoldne ob 3. uri se je vršil občni zbor deželne zveze. Zelimo, da bi mogla goriška zveza tudi nadalje delovati s takim uspehom za prosep tujskega prometa ter s tem združenega gospodarskega procvita solnčnate Goriške.

Domača podjetnost v Opatiji in njeni veliki uspehi. V Opatiji se je ustanovilo — rekli bi kar čez noč — »Istarsko društvo za promet pokretnina in nekretnina i za gradnjo kuca na prodaju, društvo za ogranjenom jamčenjem u Voloskem - Opatiji«. Dolg je sicer ta naslov, velik pa tudi njegov pomen. Kakor pravi ta naslov, se peča društvo z nakupovanjem premičnih in nepremičnih predmetov, torej posebno zemljišč in z zgradbo hiš na prodaj. Na avstrijski Rivieri se je namreč v zadnjem času razvilo jako živahno kupovanje z zemljišči. S tem se ni samo povzdignila ta primorska obal, temveč skoraj vsi podjetniki so napravili ogromne dobičke posebno s parcelacijami in tudi z gradnjo hiš in hotelov. Konečno so se tudi hrvatski in slovenski domačini prebudili ter se začeli sami zanimati za to podjetnost. Izvedelo se je, da je na prodaj krasno posestvo, takozvana »Villa Peppina«. To posestvo leži v srcu Opatije ter se razteza od velike državne ceste, ki je glavna prometna žila, do morske obali in do slovite severne obrežne promenade. Ko so domačini izvedeli za to priliko, so kar nanaglo in z občudovanjem vredno eneržijo osnovali društvo z omejeno zavezo, pri kateri znaša najmanjši delež 5000 K. Nabiranje članov je bilo prav hitro izvršeno. V enem tednu je bil v Opatiji, na Voloskem in nekaj tudi na Reki zbran potreben kapital, 14 dni pozneje je bilo ustanovljeno društvo in plačana osnovna glavnica 265.000 K in s tem denarjem se je kupila »Villa Peppina« za 225.000 K. To posestvo ima veliko vrednost za bodočnost, meri 6000 m² in je edini večji kompleks, ki je še danes nezazidan v Opatiji, ker na posestvu stoji le jedna vila. Največja vrednost pa tiči v starem, zarašenem, divnem parku, iz katerega se nudi čaroben pogled na morje. Ta kompleks je prav blizu glavnega opatijskega pristana. Že danes bi se ta kompleks lahko prodal z dobičkom 30.000 K, vendar je društvo to skušnjavo premagalo preverjeno, da se bo dosegel še večji dobiček. Želeti bi bilo vsekako, da podjetni zadružniki s parcelacijo zaslužijo in s tem pridobe veselje v nove špekulacije, ker s tem se množi domači kapital. Želeti pa je tudi, da se najlepši del »Ville Peppine« rezervira za moderen hotel, ki bo na tem kraju brez dvoma zelo obiskan. Toda to je bil še le prvi korak istrskega prometnega društva. Kmalu je sledil drug korak. Društvo je namreč pomnožilo število svojih članov ter povišalo glavnico na 500.000 K, kar se je tudi hitro posrečilo. Sedaj je društvo kupilo s gotovim denarjem in posojilom nov velikanski kompleks v Iki na glavni cesti med Opatijo in Lovranom, takozvano posestvo »Villa Triestina«. Kupna cena je znašala 526.000 K. Zemljišče meri 152.000 m², arondirano v enem kosu in tik državne ceste, po kateri sedaj vozi električna železnica. Na celem opatijskem primorju je dane to zemljišče eno največjih. To posestvo se bode parceliralo, nekaj pa se ga bode

obdržalo, da društvo samo zida tam hiše na svoj račun. Iz narodnogospodarskega ozira je to društvo nepreglednega pomena in daje njegovim osnivalcem najlepše spričevalo delavnosti. V tem društvu je predsednik dr. A. Stanger, župan v Opatiji - Voloskem, odborniki so: dr. Červar, dr. Janežič, dr. Trinajstić v Voloskem, Sterk na Reki, Stipanić, Tomšić v Opatiji.

Ko zabeležimo to za naše Primorje veselo in nadebudno novico, nam sili v pero, da delovanje naših Primorcev stavimo kot vzor in vzgled našim ožjim rojakom, ki v poldrugem letu še niso mogli financirati malo hotelsko podjetje, ki se imenuje »Triglav«, in sicer pri nas na Kranjskem, ko imamo vendar dosti kapitala med ljudstvom in ko zahtevamo danes od posameznika le žrtev 200 K za eno delnico. Naši Primorci pa so založili v veliko krajšem času vsak najmanj po 5000 K in še več.

Novo domače prometno društvo v Opatiji »Rivijera društvo za promet stranaca v Opatiji« se je ustanovilo to leto vsled prizadevanja našega rojaka dr. Janežiča. To društvo je stopilo z našo deželno zvezo v vzajemnost. Predsednik društva je dr. Lander, v odboru so sledeči gospodje: Julij Miran, Rajko Samsa, Leonard Tomažič, dr. Ksav. Gorski, Vj. Spasojević, Rudolf Stanger, Rikardo Tomažič. Društvo je pod protektoratom občine. Kdor želi kaka izveštja iz Opatije, ali da mu se preskrbi stanovanje ali hotel, naj se obrne na to naše društvo, katero je velikega pomena za prometni razvoj na našem morju.

Razno

Otvoritev hotela »Triglav« v Boh. Bistrici. Dne 17. maja se je slovesno otvoril ta hotel in je k otvoritvi došlo nebroj gostov iz Ljubljane, cele Gorenjske, z Goriškega in iz Trsta. Novi najemnik hotela je takoj prvič pokazal svojo izkušnost in izobraženost v stroki, kajti točna postrežba, izvrstna jedila in pijače so zadovoljila vse mnogobrojne goste v polni meri in vsakdo je bil prepričan, da je prišel hotel v dobre in izkušene roke. Pri tej priliki ponovno opozarjamo na podpisovanje delnic za hotelsko delniško družbo »Triglav«.

Delovanje po naših letoviščih. Po vseh naših letoviščih na Gorenjskem se na vseh koncih in krajih hiti z delom, da pravočasno opremijo in preskrbe kolikor mogoče veliko udobnosti tujcem. Saj pa tujci že tudi prihajajo v naše kraje in bodo tudi gotovo radi vedno prihajali, ako bodo našli tu vse udobnosti in vsestransko postrežljivost.

Jubilejska razstava v Pragi. Dne 14. maja t. l. se je slovesno otvorila jubilejska razstava v Pragi. K otvoritvi se je pripeljal pokrovitelj razstave nadvojvoda Franc Ferdinand. Iz govorov, ki so se govorili ob tej briliki oficijelno, navajamo, da se je z velikim zadovoljstvom povdarjalo, da sta pri prireditvi te velikanske razstave složno in skupno delovale obe narodnosti, zastopani v praškem zborničnem okrožju, in da je le tedaj mogoče doseči na narodnogospodarskem polju lepih in trajnih vspehov, ako se ima pred očmi v prvi vrsti narodnogospodarsko korist in se pri tem pozabi razna narodnostna in politična nasprotstva. To razstavo je korporativno obiskalo že nebroj obiskovalcev, samo poljskih trgovcev je prišlo čez 600 na binkoštno nedeljo. Tudi slovenski trgovci se je udeležo korporativno.

Letovišče Rajhenburg ob Savi. Lepa, romantična lega trga Rajhenburga z okolico nudi vse predpogoje, da postane zdravo in prijetno letovišče. Trg ima zdravo podnebje, zdravo pitno vodo, v bližini senčnate izprehode in v okolici kar najlepše izlete. Vsako nedeljo se pripelje posebno iz Zagreba mnogo izletnikov, ki se ne morejo načuditi krasnemu razgledu z gradu po lepi okolici.

Vse to uvažujoč, se je tukaj ustanovilo društvo za promet tujcev. Kot prvi korak društva moremo zaznamovati zgradbo kopaljšča ob Savi. Društvo je tudi že preskrbelo precej stanovanj za tujce po zmernih cenah. V trgu imamo tudi restavracije, ki po zmernih cenah zadoščajo zahtevam gostov. Letoviščarji, ki želijo kakršnokoli informacijo, naj se obrnejo na omenjeno društvo.

Listnica

Ta številka našega lista se je zakasnila zaradi tega, ker je deželna zveza odstopila za cesarski sprevid tri sotrudnike in je s tem delo pri uredništvu zaostalo. To zakasnitev naj nam torej naši naročniki oprostite, list bode zanaprej redno vsak mesec izhajal in za mesec junij izide številka v najkrajšem času.

Planinski hotel „Zlatorog“

ob Bohinjskem jezeru. (V Ukanci). 33 sob. 66 postelj. Sezija: junij-oktobar. Divjeromantično zavetišče v koncu Bohinjskega jezera v bližini slapa Savice, obdano z visokimi, navpičnimi skalnatimi stenami. Izhodišče čez sedmera Triglavsko jezera na Triglav, čez Komno v Sočo, čez Globoko v Tolmin. Senčnati izprehodi. Brez vetra. Nekaljen planinski mir. Jezerska kopališča. Gorke kopeli. Dobra meščanska kuhinja, pristna vina, sveže pivo, točna postrežba, solidne cene.

Deset zapovedi za kmeta

dobi zastoj in poštine prosto vsak gostilničar v poljubnem številu za razdelitev med kmete. Treba le dopisnice z naslovom: **Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana, Kranjsko.** (13) 12-2

Ljubljana. Grand Hotel Union. Restavracija, kavarna, hotel. Najmodernejša oprava.

Ljubljana. ŠVICARIJA. Kavarna in restavracija. Vsaki dan od 1. maja dalje koncert brez posebne vstopnine. I. Kenda. (9) 12-2

Bled. Hotel „Pri lovcu“. I. Medja. 12 udobno opremljenih sob za tujce; veranda; v neposredni bližini jezera, 5 minut od zdravniškega parka in pošte. Vozovi se dobe v hiši. 6-2

Bled. J. Rus. Trgovina s špecerijskim blagom, vinom, delikatesami, modnim in galanterijskim blagom. Več sob za tujce, krasen razgled na jezero. 8-2

Bled. Zdravilišče Vovk. Krasna lega, prosto stoječe, meji na polje, krasen razgled, velik senčnat park. Mnogo moderno opremljenih sob, tudi s kuhinjami. Kabine za zračno zdravljenje. Za naravno zdravljenje solčne, zračne, kadne kopeli pod zdravniškim nadzorstvom. 3-2

Bled. Restavracija Sekovanič z depandanso. Sobe za tujce, senčnat vrt in salon. Trgovina z delikatesami, vinom, likerji. Najfinejša praška in domača šunka. Galanterijsko in nürnberško blago. Zaloga najboljših emajlovane kuhinjske posode, porcelana in steklarskega blaga. 4-2

Bled. Stavbena tvrdka **JOSEF BRONEK** izvršuje vsakovrstne stavbe, načrte in proračune, preskrbuje stavbišča. 5-1
Pisarna: Villa Aninka.

Bled. I. PRETNAR, trgovina s špecerijskim blagom in deželnimi pridelki. Podružnica na Bohinjski Bistrici. 5 sob za tujce s posebnim vhodom in postrežbo. 7-2

Jesenice. Fr. Pavlin, fotograf. Največja izber krasnih razglednic cele Kranjske. Fotografije pokrajin Kranjske v vsaki velikosti. Nedosežni motivi. (12) 6-2

Bled. B. LERGETPORER, fotograf, VILA ALICE. Moderno opremljene sobe za tujce. Krasne pokrajinske fotografije. 2-2

Ljubljanska kreditna banka v Ljubljani. Delniška glavnica K 2.000.000. rezervni fond K 250.000.

Kupuje in prodaja vrednostne papirje, valute, (amerikanske dolarje), eskomptuje menice, daje posojila na menice, vrednostne papirje, sprejema vloge na knjižice in tekoči račun po

čistih 4½%

Ljubljana. Restavracija pri Zlati kapljici Sv. Petra cesta 27 priporoča sl. občinstvu — v Ljubljano došlim tujcem svojo priznano dobro kuhinjo, naravna vina, izborno pivo itd. — Kosilo od 12.—2. ure. — Zvečer velika izbira. Prijazni prostori in vrt. 16 (12-1)

Mojstrana Dovje. Hotel Šmerc, lastnik Franc Skumavec, vodnik za Julske planine in Karavanke, priporoča izletnikom in turistom svoj najbolje urejeni hotel v Mojstrani. Izborna kuhinja, pristna naravna vina. 12 sob za tujce z dvema ali z eno posteljo. Lepa veranda, senčnat vrt. (17) 12-1

Ljubljana: Hotel Južni kolodvor. Udobne sobe za tujce. Izborna kuhinja. Pristna vina. Češko pivo.

A SEIDL.

Boh. Bistrica: Grand hotel Triglav. Najmodernejšo opremljene sobe za letovištarje. Lastni vodovod. Kopeli. Tenis igrališče. Kavarna. Bralna soba. Vodniki za gorske ture. Avtomobilna postaja. Omnibus pri vsakem vlaku. — Najfinejša kuhinja. Pristna vina vseh vrst Češko pivo. — Najtočnejša postrežba. Cene zmerne. 12-1



Potniki pozor!!!

Nov hotel in restavracija NEW-YORK

v Trstu

poleg „hotela Balkan“

v ulici Geppa 20

se priporoča tujcem!

50 sob za tujce, popolnoma novo z največjim komfortom v planinskem slogu opremljenih od K 1.60 naprej.

Omnibus do postaje.

Italijanska in nemška kuhinja.

Toči se belo in črno vino, priznано dobre kvalitete in v obče priljubljen cviček ter rizling g. Mraka, restavraterja v Ljubljani, Plznško i dr. pivo.

Postrežba v vseh v Trstu običajnih jeziki.



Modna trgovina Pavel Magdič

- - - Ljubljana - - -

Prešernove ulice šte. 7.

Svilnato blago, baržuni, pliši, tančice, pajčolani, čipke, vezene, trakovi, pozamentrija, porte in žnore, nogavice, jopice, hlačke, otročje perilo, oprave za novorojenčke, mirtovi venci in pajčolani za neveste.

DAMSKO PERILO,

spodnja krila, predpasniki, moderci, ro-kavice, kopalno perilo, dišave, milo.

ZA GOSPODE PERILO,

kravate, nogavice, naramnice, žepne rute, jopice in hlače, pasovi, čepice, nahrbtniki, gumbi.

Sokolske potrebščine. — Narodni trakovi in zastave, narodne čepice torbice i. t. d. i. t. d.

Rivijera, društvo za promet stranaca

(tujski promet)

Opatija (Volosko)

preskrbi stanovanja in daje pojasnila glede tujskega prometa brezplačno.

Stoji pod pokroviteljstvom občine.

Dopisi na društvo ali na predsednika

med. dr. Landra,

Opatija: Vila Landr.

