

# GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

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

## Strokovni list za povzdigo in napredek gostilničarstva.

Oficijalno glasilo „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ in v tej včlanjenih zadrug.

Uredništvo in upravništvo  
v Ljubljani, Hotel „TIVOLI“.

Telefon šte. 105.

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

Leto I.

V Ljubljani, dne 15. maja 1911.

Štev. 8.

## Občni zbor ljubljanske gostilničarske zadruge.

(Dalje.)

V zadevi prireditve II. gostilničarskega shoda gre tudi načelstvu velika zasluga. Dasi je istega priredila deželna zveza gostilničarskih zadrug, je vendar načelstvo te zadruge imelo največ posla z vodilnimi agendami. To pa daje za tako obširno prireditev mnogo dela.

Glede kulturno strokovnih in učnih naprav je tudi v preteklem letu zadruga ostala zvesta svoji pred tremi leti zasnovani zadači ter je priredila v hotelu Tivoli šesttedenski kuharski tečaj. Za sprejem je prosilo 37 gojenk, a sprejeti se jih je zamoglo samo 22. Poučevalo se je v glavnem praktično in teoretično hotelsko kuharstvo, kalkulacija cen, kuhinjsko knjigovodstvo, pravilno serviranje, o higijeničnih predpisih v hotelu in gostilni, t. j. o snagi in čistosti v kuhinji in hotelu ter o poznavanju živil in o kletarstvu. Kot voditeljica je funkcionirala izprašana gojenka dunajskega kuharskega seminarja učiteljica gospica Amalija Golob, praktično kuharstvo je učil diplomirani kuhinjski šef gospod Jan Fiala, pravilno serviranje in hotelsko knjigovodstvo je poučeval g. Kenda, o zdravstvenih in snažnostnih predpisih g. dr. Rus, o poznavanju živil tržni nadzornik g. Ribnikar in o kletarstvu nadzornik g. Gombač.

O kalkulaciji cen, spisje receptov in gospodinjstvo je poučevala voditeljica gospica Golob.

H koncu tečaja se je gojenkam razkazalo več gospodarskih in kulturnih naprav kakor mestno klavnico, perutninarski zavod, pralnico in likalnico g. Šarca, deželni muzej itd. Tečaj je prevzel v prireditev tudi dva banketa, kar je bilo v dvakratno važnost, prvič, da so gojenk skusile praktično tudi večje prireditve, drugič pa je bilo to za gmotno stran kurza važno osobito letos, ko so bile subvencije v tako pičli meri podeljene.

O izbornih uspehih tega kurza so se pričali med tečajem zadrugi instruktor gospod dr. Blodig in deželni odbornik g. dr. Zajc, k sklepu tečaja pa deželni glavar g. plem. Šuklje, vladni svetnik g. plem. Laschan, podpreds. deželne zveze gostilničarskih zadrug g. Ogorelec ter več članov načelstva zadrug in tozadevnega odseka, med njimi gg. Anzlin, Krapeš in Škulj. Na dan gostilničarskega shoda pa se je udeležilo nad 140 udeležencev skupnega obeda. Vsi ti so hvalili eksaktnost postrežbe in izbornu kuhinjo.

Stroški tega tečaja so znašali 5167 K 72 vin.

Pokritja je bilo: Od gojenk vplačanih K 1450.—. Banketi in druga prodana jedila so vrgli K 1120.24. Subvencija c. kr. ministva za javna dela K 740.—. Slavna mestna občina ljubljanska K 500.—. Vis. trg. in obrtna

zbornica v Ljubljani K 200.—. Deželni obrtno-pospeševalni urad K 300.— in deželni odbor kranjski K 100.—, tako da je bilo K 457.— primanjkljaja in se je moralo ponovno prositi prej navedene faktorje, da pomagajo z naknadnimi podporami do pokritja tega zneska.

Načelstvo pa izreka tudi na tem mestu vsem prej navedenim korporacijam in dobrotnikom javno zahvalo, ker so s tako izdatnimi podporami dokazali, kako vedo ceniti stremljenje in trud po napredku hrepenečega gostilničarskega stanu. Javna zahvala gre tudi gospodom: šolskemu zdravniku dr. Rusu, tržnemu nadzorniku Ribnikaju in inšpektorju Gombaču za njih brezplačen trud.

Pri tej priliki pa se žal moramo obdregniti v malomarnost članov naše zadruge. Taka brezbriznost in ignoriranje tako vitalnega pouka kot se je nudil sedaj že v III. kuharskem tečaju, ki se je v Ljubljani vršil, je neodpustljiva in vse graje vredna. Ako pomislimo s kako požrtvovalnostjo pošiljajo gostilničarji z dežele svoje hčere in tudi žene v te kurze in sicer iz krajev, koder imajo komaj po dva meseca kaj z boljšimi ljudmi t. j. s tujci opraviti. Ljubljanski gostilničarji pa imajo opravka z istimi vsak dan. Zato je mnogo teh, oziroma njih naslednikov strokovne izobrazbe potrebnih kakor oni z dežele. Pa kaj se zgodi? Zadruga je hotela dati par domačinkam po prav znižani pristopnini priliko do pouka.

## LISTEK.

### Nauk o serviranju.

(S sodelovanjem strokovnih učiteljev gg. Karla Scheichelbauerja in Antona Sirowyja priredil ravnatelj Adolf Fr. Hess.)

(Dalje.)

Za gosta določene kozarce, steklenice, krožnike itd. moramo tako postaviti pred njega, odnosno podati, da so mu takoj pravilno pri roki. Krožnike moramo postaviti tako, da je monogram, odnosno napis na krožniku itd. ravno v sredi nasproti gostu, tako pa ta napis lahko čita. Nespodobno je premikati krožnike sem in tja, kadar so že postavljeni pred gosta. Celo pri pogrinjanju miz naj se jedilno orodje (pribori) donaša na malih ploščah (krožnikih), ker je to pripravnejše in lepše.

Donašanje in odnašanje jedilnega orodja (priborov) naj se kolikor mogoče mirno izvrši, vsako rožlanje s krožniki in žvenketanje s kozarci je nedopustno.

Snažiti, dopolnjevati in pripravljati solnice, nastavke za kis in olje, lončke za gorčico, posode za zobotrebece itd. ni dopustno v pričo gostov.

Jestvin se ne smemo s prsti dotikati. Kjer drugače ne gre, kakor n. pr. pri nakladanju kruha, naj se to če le mogoče izvrši pred prihodom gostov. Ako je pa treba kruh vnovič prinesiti na mizo, se najprvo krožniki in košarice za kruh poberejo z vseh

miz in kruh vnovič naloži na takem kraju, kjer gost tega tako lahko ne opazi.

### III. POGLAVJE.

#### Razvrstitev jedi pri obedih.

Vsak, kdor se hoče ponašati z naslovom natararja ali natararice, mora poznati natančno pravila, kako se sestavi menu. Drugače ni le samo navaden donašalec jedi, marveč tudi ne more občevati z boljšimi gosti, odnosno ne more zastopati gospodarja pri naročilih večjih obedov, slavnostnih obedov itd.

Priprost menu sestaviti ni težko, ako se ima pred očmi v nastopnem podrobneje razloženo navadno razvrstitev posameznih hodov. Sestava večjega in finejšega menuja je pa težka naloga, ki zahteva mnogo skušnje. Finih jedi vaje nemu gostu ni vse eno, kako, v kakšni razvrstitvi in sestavi se mu servirajo posamezni hodi, nasprotno, ta ne polaga posebne važnosti edino-le na finost in pripravljanje posameznih jedi, temveč tudi na to, da se jedi skladajo z gastronomičnimi pravili.

Pri sestavi menuja je pač v prvi vrsti vpoštevati ceno, ki se plača za kuvert.

V splošnem bodi pravec, da moramo pri izbornu uspelem obedu nuditi kolikor mogoče različnega. Izdelkov kuharske umetnosti in zato vporablajočih snovi je toliko in tako različnih, da ne moremo priti nikdar v zadrego, ako hočemo sestaviti razno-terosti nudeč menu.

(Dalje.)

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.



Razpošiljalo se je pošte od hiše do hiše, a zaman. Izgovor je bil: „Ja, kdo bo pa doma delal, če bo hčerka pouk obiskovala?“ Naposled se jih je prigovarjalo, da naj zastonj vstopijo, da bo zadruga nosila troške, a tudi tega ne. To je žalostno, in ko se bo otrok bolj zavedal, bo tarnal: Zakaj me niso pustili stariši tega in tega učiti, ko je bila zlata prilika.

Ljubljansko gostilničarstvo hrepeni v primeri z gostilničarstvom drugih dežel in držav veliko premalo po modernem napredku in zdi se, da je zadruga svoje kulturno delovanje en četrtstoletje prezgodaj začela, ker ne najde med svojimi člani nikakega pravega zanimanja. Vzrok temu bo, da bo morala zadruga to delovanje opustiti, ker kot taka vendar ne more in tudi ne sme vedno le za gostilničarstvo na deželi se eksponirati, kajti pri vseh kurzih so bile vedno izmed 20—24 gojenk kvečjemu po štiri iz Ljubljane, vse druge iz dežele. Tako je torej prišlo do tega, da mora zadruga užaljena stopiti na stran in prepustiti tozadevno nadaljno akcijo deželni zvezi gostiln. zadrug.

V ljudomilem oziru je imela zadruga tudi v pretečenem letu po svojem odboru, po svojem pomočniškem zboru in odborih njej podrejenih kategorij skrb in stremljenje za tem, da njene inštitucije dobro vspevajo in da je vodstvo njih v vseh ozirih eksaktno in pravilno.

Zadružna pomočniška bolniška blagajna izkazuje s koncem leta 1910 že nad 15 tisoč kron rezervnega zaklada, bolniška blagajna gospodarjev okrog 10 tisoč in zadruga sama pa nad 3050 kron, tako, da ako bi bilo z današnjim dnem skleniti račune, dobimo rezultat, da imajo zadruga in njene bolniške blagajne nad 30.000 kron čistega rezervnega premoženja. Uspeh pretečenega leta bi bil še lepši, da ni deželna bolnica tako znatno zvišala cen za oskrbovalne stroške, kar znaša pri obeh blagajnah skoro nad 1000 kron več izdatkov.

Zadružna posredovalnica je v pretečenem letu malo slabše uspevala, ker je manjkalo k temu potrebno osebje, koje bi se moglo s posredovalnim oddelkom intenzivneje baviti. V tem oziru bo treba zboljšanja. Posredovalo se je v 336 slučajih. Denarnega prebitka pa je bilo K 36'20. (Dalje).

## Občni zbor gostiničarske zadruga na Jesenicah.

(Dalje in konec).

S strani načelstva in zadružnega instruktora se nato poda pojasnilo, da je po § 24. pravil mogoče kaznovati člane, ki neopravičeno izostajajo od zborovanja, z globo do 20 K, ako odbor to prej sklene in izrecno v vabilu člane na to opozori. Gosp. Pongratz se tako kaznovanje zdi kruto in malo umestno. Sploh je naziranje, da je taka kazen nemogoča. Ker g. zadružni instruktor pojasni na podlagi obrtnega reda in pravil, da je tako kazen mogoče celo prisilnim potom izterjati in da je kazen odvisna od tega, kako se je posameznik opravičil radi odsotnosti, pravi g. Pongratz, da bo na prihodnjem občnem zboru predlagal preuredbo pravil. Končno se vendarle sklene, naj pri prihodnjem občnem zboru načelstvo uporablja § 24. in v vabilih na to izrecno opozarja člane.

S to debato je bila prva točka dnevnega reda končana, zato se preide takoj k računskemu zaključku za l. 1910, ki izkazuje 1065 kron dohodkov in 1017 kron izdatkov. Načelnik gospod Humer poda o tem zaključku podrobno pojasnilo, glede katerega je pripomniti zlasti, da faktični troški in dohodki nikakor niso bili tako visoki. Tako visoka številka je

izkazana le radi tega, ker je v tej svoti navedeno tudi precej prehodnih svot. Denar se je namreč nalagal v posojilnico in zopet dvigal, zato se izkaže veliko večji promet. Na zadnjem občnem zboru se je sicer sklenila petkronska doklada za vsakega člana zadruga, toda načelstvo za enkrat te naklade ni pobiralo in je raje primanjkljaj za enkrat krilo iz rezervnega zaklada. Treba pa je rezervni zaklad spopolniti in zato je treba sedaj pobirati 5 K doklade, ki bo zadoščala za 2 leti, namreč za 1910. in 1911.

Račune s prilogami vred so pregledali gg. Dolničar, Jelenc in Klinar in ga. Arh ter izjavita v imenu teh gg. Dolničar in Klinar, da so v najlepšem redu, na kar se načelstvu podeli absolutorij.

O proračunu za leto 1911 poroča istotako načelnik g. Humer. Proračun izkazuje 795 K potrebščin in 285 K pokritja, torej primanjkljaja 510 K. Primanjkljaj se mora pokriti. Pokriti pa ga je mogoče na ta način, da se določi 5 K doklade za člane. V slučaju pa, da bi današnji občni zbor ne sprejel takega pokritja, bo moralo načelstvo izvršiti sklep lanskega občnega zboru, ki je pravomočen. 5 K bo moral vsak član vplačati in naj se sklene danes tako ali tako.

Kljub temu jasnemu položaju radi doklade se vname o proračunu živahnejša debata. G. Pongratz priporoča soglasni sprejem proračuna, češ da se za vsako društvo mora plačati članarina, gostilničar mora biti član raznih društev, torej bo tudi svoje lastno društvo, ki je njemu največ na korist, podpiral. Doklada 5 K ne pomenja nič drugega kakor dveletno članarino. Ta članarina je torej ena najcenejših. Temu predlogu se protivi gosp. Hauptmann, ki je mnenja, da ni treba nič plačati. Ker svojega predloga ne utemelji, stavi gosp. Dolničar predlog, da naj vsak govornik tudi svoje nazore utemelji. Zato gosp. Hauptmann svoj predlog utemelji s tem, naj se porabijo za vzdrževanje zadruga rezervni fondi. (Op. ur.: To bi bilo seveda protipostavno). Končno še enkrat priporoča g. Pongratz sprejem proračuna, kar se tudi s 35 proti 1 glasu izvrši.

Kot odposlanci v zvezni občni zbor se izvolijo nato dosedanji delegati in ker je vsled najemnikov število članov narastlo, še g. Dolničar ter ga. Arh kot namestnica.

Pri slučajnostih se vname daljša debata radi neenotnega postopanja med gostilničarji zlasti pri točenju piva. Gosp. Dolničar dokazuje na podlagi izkušenj, da so takrat, kadar dogovore gostilničarji med seboj enotne cene, oni na slabšem, ki kršijo take domenke. Tudi ako začenja občinstvo bojkotirati one gostilničarje, ki se ozirajo pri svojih cenah na domenke med gostilničarji, končno ti nimajo radi tega nobene škode. Res je sicer, da nekoliko manj prodajo, toda ako znaša zvišanje tudi samo dva vinarja, je pri končnem računskem zaključku razvidno, da so res nekaj zaslužili, dočim so drugi mnogo iztržili brez vsakega dobička. Od nikogar in tudi od gostilničarja se ne more zahtevati, da bi delal zastonj. Ako se dobavne cene zvišajo, ne moremo ostati pri nekdanjih cenah. Zato se tudi od gostilničarja zahtevati ne more, da bi on imel danes tiste cene, ki so bile pred 20, 30 leti v veljavi. Kdor je toroj pameten, bo kalkuliral in določil jedi in pijači take cene, o katerih ve, da more z njimi izhajati. Sicer ni zadruga tista, ki določa cene, pač pa je želeli, da posamezni gostilničarji res vpoštevajo cene, ki se na stanovskih sestankih določijo. Tudi bi bilo dobro, da bi se na kak način vse gostilničarje obvezalo z moško besedo, da imajo na stanovskih sestankih dolo-

čene cene. Vsi izgovori z bojkotom, manjšim dnevnim obratom itd. so šepavi. Ako gostilničarji enotno postopajo, potem ne more imeti nobeden škode, ako pa ne postopajo enotno, so oškodovani pred vsem oni, ki kršijo določbe domenkov.

Načelnik Humer k temu pripomni, da je res treba se zavedati stanovske solidarnosti. Zadnji sestanek gostilničarjev pa je pokazal, da te manjka med tovariši v kranjskogorskem okraju. Nekateri so izrabljali celo ta sestanek in so potem še celo delovali proti zadrugi kot taki in zadrugo označevali kot tisto, ki diktira in zvišuje cene.

Gosp. Pongratz je mnenja, da zadruga kot taka sicer ne more predpisovati zadružniškom cen, vendar pa bi bilo priporočljivo, da se današnje navedbe smatrajo za nasvet in da naj bi se v svrhu določitve enotnih cen sklical sestanek gostilničarjev. Na zadnjem sestanku se je vsled doklad na pivo sklenilo zvišati cene piva. Danes prodajajo pivo nekateri še vedno po 20 h  $\frac{1}{2}$  l, drugi po 22 h, in nekateri po 24 h. Trgovci naj nam bodo tu vzor. Ako se zviša cena kakemu predmetu, n. pr. sladkorju, takoj tisti dan imajo vsi temu zvišanju primerno višje cene in sicer vsi od prvega do zadnjega. Trgovci imajo pač trgovine zato, da iztržijo blago z dobičkom. Zakaj pa bi morala biti pri gostilničarju izjema? Gostilničar je tudi obrtnik, kateri sme zahtevati za svoje delo in delovanje plačilo kakor vsak drugi obrtnik.

Gosp. Klančnik iz Mojstrane pripomni k temu še, da neenotne cene zadevajo pravzaprav le jeseniško občino. Zgornja savska dolina je zvišala soglasno ceno piva na 24 h in nihče izmed gostov ni temu prav nič oporekal. Treba je torej samo enotnega postopanja, ne pa konkurence med gostilničarji samimi.

Gosp. Pongratz se nato spominja še konkurence gostilničarjem s strani onih, ki prodajajo pijačo brez gostilniške koncesije. Dobro bi bilo, ako se jih podvrže gotovi kontroli, na kar se po daljši debati uvaža predlog, stavljen od več strani, naj se v ta namen določijo 3—4 člani, ki od časa do časa nadzirajo take konkurente in o opaženem postopanju poročajo zadrugi radi nadaljnjih ukrepov. Član skrajne opozicije gosp. Hauptmann se seveda ne strinja s tem, ker odreka zadrugi sploh pravico do vsakega obstoja in delovanja.

Končno se sprejme nasvet gosp. Zupana iz Mojstrane, naj se radi ravnokar obravnave tvarine skliče shod gostilničarjev po § 2., na kar načelnik zaključuje zborovanje, ker so s tem razpravljanjem tudi slučajnosti izčrpane.

## Občni zbor pomočniške bolniške blagajne ljubljanske gostilničarske zadruga.

Tudi ta občni zbor bi se imel vršiti v pondeljek 3. maja ob 3. popoldne v restavraciji „Pri Roži“. Ker pa ni bil prvotno sklepčen, se je vršil ob 4. drugi občni zbor ob vsaki udeležbi. Naše navedbe glede občnega zboru pomočniškega veljajo torej v polni meri tudi glede tega in sklicuje se na nje preidemo takoj k poročilu.

Načelnik g. Carli pozdravi navzoče, pred vsem obrtnega instruktora g. dr. Blodiga, delegate gostilničarske zadruga in došlega zdravnika gosp. dr. Rusa. Na njegov poziv prečita nato tajnik gosp. Pintar zapisnik zadnjega občnega zboru, ki se brez ugovora odobri, ter poda nato sledeče letno poročilo za poslovno leto 1910:



Blagajništvo samo se mora nasprotno pomočniškemu zboru zelo pohvaliti. Hvala požrtvovalnosti vseh prizadetih, osobito tistih gospodarjev, kateri kavalirsko plačujejo vse prispevke k bolniški blagajni sami, ne da bi kaj odtegnili svojim uslužbencem!

Kljub temu, da je deželni odbor cene oskrbnim stroškom v bolnišnici znatno zvišal in da se je veliko število bolnikov zdravilo v bolnici, se je rezervni fond pomočniške bolniške blagajne prav znatno zvišal, kar bode pri poročilu o računskem zaključku slišali. Pritožbena knjiga tako proti odboru kot zdravnikom ali tudi uslužbenim organom je tudi letos ostala še prazna, kar dokazuje, da vrši vsakteri na svojem mestu eksaktno in pravilno svojo dolžnost. Nekatere zahteve vodstvo blagajne vsled obstoječih predpisov ni hotelo izplačati, vendar pa je odbor na prošnjo po večini vsem ustregel, in to vočigled dobremu uspevanju blagajne.

Člani zadruga so pri raznih prilikah že naglašali, da bi se prispevki k blagajni vočigled velikemu rezervnemu zakladu že lahko za nekaj odstotkov znižali, odbor pa je mnenja, da dokler ne doseže rezervni fond 18.000 K, to je povprečnih dvehletnih izdatkov, ki znašajo približno 9000 K na leto, se naj prispevki ne zmanjšujejo. Lahko pa bo to, upajmo pač, po ugodnem računskem zaključku v letu 1912.

Odborovih sej je bilo pet, v katerih je bilo odločevati o raznih zahtevkih zavarovancev napram blagajni, o tirtjavah blagajne napram delodajalcem, o povrnitvah oskrbnih stroškov za nepriglašene člane, zdravniške zadeve, dovoljevati podpore izven Ljubljane bivajočim bolnikom in drugih važnejših administrativnih rečeh. Vpeljavo na lanskem obč. zboru nasvetovanih legitimacijskih kart je odbor opustil, ker po obstoječih predpisih mora itak vsak član, predno išče zdravniške pomoči, dobiti izkaznico, da je resnično član te blagajne. Druge, na lanskem občnem zboru sklenjene propozicije, je odbor v danih slučajih dobesedno vpošteval.

Članov je imela blagajna pričetkom leta 1910 628, med letom jih je pristopilo 409, izstopilo pa 380, koncem leta je bilo članov 657 in sicer 197 moških in 460 ženskih, prirastek je bil 29 članov. (Dalje).

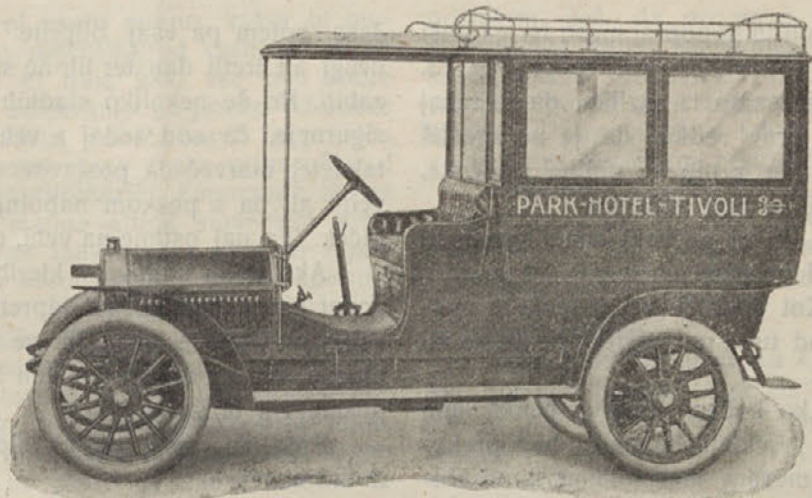
## Avtomobil v hotelski službi.

V današnji številki prinašamo sliko avtomobila, katerega si je nabavil hotelir g. Kenda za prevažanje gostov hotela „Tivoli“ v Ljubljani in ki pomenja ljubljansko novost.

Avtomobil je delo graške akcijske družbe Puch in jej dela čast, kajti ta avtomobil ni samo solidno, ampak tudi elegantno delo. Avtomobil ima obliko elegantnega hotelskega omnibusa, v katerem je prostora za 8 oseb. Poleg tega sedi še lahko ena oseba poleg šoferja, dočim se prtljaga gostov lahko da na streho. Motor ima 20 HP moči in vozi lahko s hitrostjo do 50 km na uro.

Pri tej priliki se nam zdi umestno, da izpregovorimo o avtomobilu v hotelski službi, ker avtomobil danes ni samo moderno prometno sredstvo, temveč v gotovih slučajih naravnost življenski pogoj kakega hotelskega podjetja, zlasti v naših letoviščih.

Izvoščeki v Ljubljani, na Bledu, v Bohinju in drugod imajo sicer svoje tarife, toda ravno izvoščeki so velikokrat veliki gospodje, ki hočejo takorekoč odločevati o usodi posameznega hotela. V Ljubljani n. pr. pravi ta tarif, da se plača od kolodvora do glavne pošte ravno to-



Avtomobilni omnibus hotela „TIVOLI“ v Ljubljani.

liko kakor do hotela „Tivoli“ ali pa do tobačne tovarne itd. Vsled tega se seveda izvoščeki le preradi upirajo voziti goste po tarifu na periferijo mesta ali pa zasole gostu vožnjo tako visoko, da se ta drugič premisli, peljati se zopet tja, za pešhojo je pa prekomoden. Podobno je tudi na Bledu. Tudi tam je za cel okoliš zdravilišča vpeljan eden in isti tarif in in zato se izvoščeki branijo voziti v hotele, ki so od kolodvora bolj oddaljeni. Posamezni hoteli, ki nimajo najsrečnejše lege z ozirom na prometne zveze radi tega čestokrat mnogo in občutno trpe. Pa tudi v Bohinju ni nič boljše. Tamošnjim fijakarjem razmeroma najbolj prija vožnja kolodvor-hotel St. Johann in zato človeku, ki izstopi v Bistrici, na kolodvoru kaj neprijetno zazveni na uho klic „Fahren angenehm? Hotel St. Johann!“ Bistriški hoteli in hotel Zlatorog ob Bohinjskem jezeru so radi takega postopanja fijakarjev leto za letom oškodovani, ker se pogosto pripetijo, da odpelje fijakar gosta, ki je bil prvotno drugam namenjen, v nemški hotel St. Johann. To se zlasti zgodi pri onih tujcih, ki lokalnih razmer ne poznajo in ki vsled takega vsiljevanja te vožnje morajo smatrati, da obstoja v celem Bohinju pravzaprav samo ta hotel.

Fijakarjem končno ni na tem toliko zameriti, ker se tako postopanje rodi iz borbe za zaslužkom. Najbolje plačane ture jim seveda najbolj prijajo, ravno tako one, ki jim dopuščajo v enem dnevu mnogo tur. V takih slučajih si mora hotelir pomagati na drug način. Najpreprostejši je seveda navadni hotelski omnibus s konjsko predprego.

Za gotova hotelska podjetja pa navadni omnibus radi prometnih in časovnih razmer ni priporočljiv. Ako namreč vpoštevalimo oddaljenost, dohodov vlakov, kakovost ceste in drugo, pridemo večkrat do zaključka, da je redna zveza med vlaki in hotelom tudi z dvema omnibusoma nemogoča in da bi poleg tega ugonobil vsako poletje še po dva do štiri pare konj. V takih slučajih je edino sredstvo avtomobilni omnibus, ki prevozi lahko v enem dnevu toliko kakor trije navadni omnibusi in ki razven pnevmatike trpi leta in leta, da desetletja.

Seveda so dobavni troški avtomobila zopet večji kakor treh navadnih omnibusov, dočim je režija precej enaka troškom, ki jih hotelirju povzročajo konji, posebno takrat, kadar po sezoni niso za drugega sposobni, kakor da se jih proda — mesarju.

Na podlagi izkušenj, obrata krajevnih razmer in s pomočjo prospektov, proračuna ter rentabilitetnega računa, katere vsaka tvrdka avtomobilov vsakemu, ki se za to zanima, da radevolje brezplačno na razpolago, vsak posamezni hotelir lahko preračuna, ali bi se mu izplačal avtomobil kot tak ne oziraje se na to, da s tem pridobi hotelske goste in prenočevalce, ali pa še-le takrat, kadar se ozira tudi na zaslužek iz teh naslovov.

Na vsak način pa bi bilo dobro, da bi nekateri naši hoteli imeli svoje hotelske avtomobile z natančno določenim tarifom za posamezne vožnje, ki je seveda cenejši kot z navadnim izvoščekom. S tem bi se namreč vpejlala zdrava konkurenca, ki bi kaj hitro odpravila hotelom na dobro sedanje nezdrave pojave pri naših izvoščekih.

## Gostilniška kuhinja.

Geslo: Gostilna naj majhna je še tako, ponos naj ji kuhinja vedno bo.

(Piše Ivan Fiala, restavrater pri „Roži“ v Ljubljani).

(Dalje).

### Recept štev. 13.

Boeuf braise      Sočna pečenka      Saftbraten.

**Dodatki:** Zelena, rdeče korenje, petršilj, čebulja, poper, nova dišava, nagljevi žbički, timijan, brinjeve jagode in sol, vino, kis in juha. Ržen kruh.

**Pripravi se:** Dobro vležano notranjo pljučno pečenko potolci in nato s soljo in poprom odrgni.

V ponvi praži na masti zlatorumeno na tenka peresa zvezano koreninje, t. j. na peresa zrezana zeleno, rdeče korenje, petršiljeve korenine, čebuljo, nekaj poprovih zrnov, novo dišavo, nageljeve zbičke, timijan in nekaj brinjevih jagod.

Ko so ti dodatki že zlatozarumeneli, daj v ponev izločeno, potolčeno in osoljeno notranjo pljučno pečenko, dodaj nekaj prav drobno sesekljanih kosti, zalij vse z vinom, kisom in juho ter končno postavi ponev v pečnino. Pečenko na to duši v zaprti ponvi 1½—2 uri, pazi pa pri tem, da jo večkrat poliješ.

Ko je pečenka pečena, jo vzemi iz ponve, posnami s soka mast, zalij sok vnovič z nekoliko vina in juhe, ter končno še dodaj na koščke zrezanega rženega kruha. Omako dobro pokuhaj in jo nato pretlači skozi sito.

Servirajo se k tej pečenki riž, makaroni, kroketi, cmoki in druge testenine.

### Recept štev. 14.

Boeuf à la Mode      Goveja pečenka à la Mode      Boeuf à la Mode

**Dodatki:** Slanina, mozek, prekajeni goveji jezik, rdeče korenje, kisle kumarice.

**Pripravi se:** Kos govedine in sicer stegna dobro potolči. Na to pretikaj meso poševno z majhnim nožem in ob enem, ko potegneš nož iz mesa, daj v zareze za prst dolge kose slanine, mozga, prekajenega govejega jezika, rdečega korenja in kislh kumaric.



Na to osoli in popopraj meso ter ga duši enako kakor je navedeno pri receptu št. 13. Pri dušenju je samo ta razlika, da je tukaj omaka (sok) prav redka, da je ne zgostiš s kruhom in da z njo ne poliješ pečenke, marveč jo daš le pod pečenko.

Servirajo se k tej pečenki enaki predmeti kakor k sočni pečenki.

**Opomba 1.** Kot dodatek za dušenje se vporablja ponekod tudi rad vršiček pehtrana ali pehtranov kis.

**Opomba 2.** Ako hočem, da je pečenka lepo rdeča in da je videti, kakor bi bila prekažena, potem moram meso 48 ur pred dušenjem s salpetrom in nekoliko sladkorja odrgniti, nato pokriti in obtežiti. (Dalje).

## Vprašalnica.

Vprašanje št. 17:

Prosim, da objavite v listu vzorna pravila „strelskega kluba“ in obenem omenite, ali je treba tak klub naznaniti tudi okrajnemu glavarstvu.

Odgovor:

Radi pomanjkanja prostora in ker je sezona za „strelske klube“ pozimi, objavimo za prošena pravila v eni prihodnjih števil. Danes Vam odgovorimo samo na drugi del Vašega vprašanja in sicer z ne, ker je to le prostovoljna združitev z namenom zabavati se.

Vprašanje št. 18.

Ali je spodobno, da hodijo gostilničarji, da še celo hotelirji, vedno pokriti po gostilniških sobah in najsi je še toliko gostov navzočih? In za to se poslužujejo čisto navadnih čepic, s kakoršnimi tudi po ulicah hodijo. Da, še celo sinovi takih vedno pokritih gostilničarjev se poslužujejo te svobode. Ali je to prav?

Odgovor:

Ne. Že navadna dostojnost zahteva, da se odkrijem, kadar pridem v tujo sobo in da sem odkrit, kadar so v moji sobi gosti. To velja tudi za gostilniške prostore, četudi jih je smatrati za javne lokale. Gostilničar, kavarnar, hotelir bodi v svojih prostorih vedno odkrit, tudi takrat, kadar ni gostov poleg. Seveda velja to pravilo tudi za sinove, za te v še večji meri z ozirom na mladost. Priporočati moramo to zlasti iz zdravstvenih ozir, ker se pač vsi zdravniki strinjajo v tem, da odkrita glava — izvzemši slučajev prepiha — zdravju bolje prija nego pokrita. Zdravnik bi o tem lahko spisal cel članek. V tem slučaju pa menimo, da zadoščajo naše navedbe.

Vprašanje št. 19.

Kedaj se mora pretočiti vino, ki sem ga dobil že jeseni? Imam namreč 3 velike sode rebule, cvička in črnega istrijanca ter 3 hl refoška. Ta, kakor tudi rebula, imajo še nekaj sladčice in rebula se pričinja kaliti. Kaj je temu vzrok?

Odgovor:

Za pretakanje že jeseni v klet spravljenega vina, je sedaj najugodnejši in v bolj gorkih kletih tudi najnujnejši čas. Zlasti velja to za rebulo in refošk, o katerih pravite, da imajo še neko sladčico.

Sladčica pride od tod, ker ni že jeseni, t. j. v moštu ves sladkor pokipel. Ko je nastopilo jeseni mrzlejše vreme, je tudi počasno kipenje ali vrenje v vinu popolnoma nehalo, a prične zopetno kipenje, ko se klet in vino sedaj v spomladi primerno segreje. Od tod tudi kalnost. Tako kipenje je navadno v zvezi s poganjanjem trt.

Če nimate ravno sedaj primerne posode za pretakanje ali če Vam v to primanjkuje

časa, potem pa vsaj odprite vse vehe vsaki drugi ali tretji dan ter jih ne smete zopet trdno zabiti. Pri še nekoliko sladkih vinih pa je najsigurneje, če sod sedaj z veho sploh ne zataknete, marveč da postavite na veho kipelno veho ali pa s peskom napolnjen platneni žakljček. Ta naj ostane na vehi, dokler vino šumi.

Ako takih sodov, v katerih je pričelo vino zopet kipeti (šumeti), ne odprete, potem nastane vsled razvijajoče se ogljikove kisline taka eksplozija, da ali vrže veho ven ali pa da počijo posamezni obroči.

Pred in med pretakanjem naj se hram dobro zrači.

Vprašanje št. 20.

Ali je bolje če nastavim v gostilni večje ali manjše sode?

Odgovor:

To se ravna pač po prodaji. Čim manj prodate, t. j. čim počasneje točite, tem manjše sode nastavite. To velja posebno pri šibkejših vinih in takih, katerih glavna dobrotina je odvisna od množine ogljikove kisline, t. j. od rezkobe, kakor n. pr. pri cvičku.

Večkrat je ravno stočenje vina iz velikih sodov krivo, da se vino v okusu čisto predružači ter da postane šibko in da se proti koncu skisa.

Ako je nastavljen velik sod, ki teče morda 2 ali celo 3 mesece, potem se mora vino, kakor hitro ni več kot polovica notri, pretočiti v manjši sod in tega nastaviti. Če se pa ima drugi sod enakega vina, se pa tega nastavi, pretočeno vino pa pusti v zabitem sodu na miru, dokler novonastavljeno poteče. Tako se pretočeno vino zopet okrepiča in zboljša.

Vprašanje št. 21.

Dajte nam navodila, kako mora biti sestavljena prošnja za potrditev pravil gostilničarske zadrage.

Odgovor:

Ako ste pravilno in v smislu naših dotedanjih navodil postopali, se ta nekolekavana prošnja glasi:

Slavno

c. kr. okrajno glavarstvo

v

Podpisani je bil na sestanku gostilničarjev dne ..... izvoljen za načelnika pripravljalnega odbora, kateremu se je poverila naloga, da naj čim prej izposluje odobritev pravil gostilničarske zadrage za sodni okraj (občine ..... ) s sedežem v .....

Zato prilagam pod 1. na tem sestanku sprejeta pravila v dveh izvodih in dodajam obenem zapisnik zgoraj omenjenega sestanka, iz katerega izhaja, da je bil sestanek pravilno sklican in da se je od ..... upravičencev izreklo ..... za ustanovitev take zadrage, kar odgovarja zakoniti nadpolovični večini.

Udano torej prosim:

Slavno c. kr. okrajno glavarstvo naj blagovoli zadrugo čim prej ustanoviti in pravila v svrhu odobritve predložiti visoki c. kr. deželni vladi.

V ....., dne ..... 19 .....

I. I.

kot načelnik pripravljalnega odbora.

Kakor smo že omenili, pošljite to sicer na glavarstvo naslovljeno prošnjo obrtnemu inštruktorju gosp. dru. Blodigu v Trst, ker je na ta način uradno postopanje mnogo bolj enostavno in se ustanovitev pospeši. Dobro je tudi, če o priliki stopite še osebno do okrajnega glavarstva in prosite ponovno za hitrejšo rešitev.

**Nobena slovenska gostilna brez Gostilnič. Vestnika.**

## Razno.

**Občni zbor gostilničarske zadrage v Mokronogu** se je vršil 11. t. m. Radi pomanjkanja prostora objavimo obširnejše poročilo prihodnjič.

**Občni zbor prometnega društva na Bledu.** Pravzaprav ne spada delovanje teh društev v delokrog gostilničarstva. Ker so pa zlasti naši gorenjski gostilničarji prizadeti na tujskem prometu, smo se odločili od časa do časa pečati se tudi s tujskim prometom. Glede blejskega občnega zbora pripomnimo danes radi pomanjkanja prostora samo, da je bil ta občni zbor dobro obiskan in da je jasno pokazal, kako se vsi interesenti brez ozira na njih politično naziranje zanimajo za to, da bi se promet na Bledu povzdignil in da je torej vse govoričenje needinosti na Bledu neresnično. Obširneje poročilo prihodnjič.

**Blagor jim, srečnim ljudem!** Jako značilno za mišljenje nekaterih naših gostilničarjev je pismo, ki je došlo našemu uredništvu iz ljubljanske okolice. V tem pismu pravi neki Tomaž iz okolice Grosuplja, da se mora na kmetih polje obdelovati, ne pa „Vestnik“ brati. Pritrdimo mu, toda ob enem pa mislimo, da ljudje enakega mišljenja sploh ne potrebujejo gostilniških koncesij in da je pred vsem treba začeti delovati na to, da se gostilničarski stan polagoma iznebi takih in enakih nazadnjakov. Strokovne izobrazbe je na Slovenskem vsak stan potreben kakor riba vode in najmanj se more delati pri gostilničarjih izjeme.

**Jako ljubeznivo.** Od več strani so nam že došle pritožbe, da nekatera okrajna glavarstva in žandarmarija z ovadbami radi obrtnih prestopkov, ki jih vlagajo zadrage, naravnost ljubeznivo postopajo. Četudi so v ovadbah navedene priče, se teh ne zasliši. Zasliši se edino osumljenec in potem je stvar končana Poleg tega so nam pa znani slučajji, v katerih so bili osumljenci natančno poučeni, kdo je vložil ovadbo itd. Ne maramo tukaj dalje razpravljati, izvajamo samo: Povsod se morajo v kazenskih zadevah zaslišati priče in še-le na podlagi izpovedb prič se more verjeti obtoženčevemu zagovoru. Tako tudi tukaj. Nikakor pa ne gre, da bi se obratno postopalo in da se celo pri opravičeni ovadbi hoče onega, ki je ovadbo vložil, šikanirati. Dobro bi bilo, ako posamezne zadrage sortirajo take slučaje, da bo potem zveza potrebno ukrenila. Tudi slučajji se ponavljajo samo v gotovih okrajnih glavarstvih. Zato pravimo: Če se drugod vpoštevajo obstoječe zakone, se bodo tudi tu odpravile azijske razmere in poskrbelo se bo, da drevesa ne zrastejo do nebes.

**Neverjetno, toda res!** Udeleženci zadnjega gostilničarskega shoda v Ljubljani se gotovo še živo spominjajo, kako so zlasti naši tovariši iz vinorodne Dolenjske tožili radi konkurence, ki se jim povzroča s takoimenovanim točenjem pod vejo ali osmico. Sprejela se je v tem oziru resolucija in deželna vlada je tudi obljubila, da se bodo želje gostilničarstva vpoštevale — kljub temu se nam poroča sledeči slučaj. V Mokronogu je vsega skupaj 14 gostilničarskih koncesij, četudi kraj ni bogve kako velik. V trgu samem živi tudi posestnik, vinotržec, usnjar itd. g. Penca, ki v mokronoški občini sam nima nobenega vinograda. Lansko leto je sploh pridelal malo vina, namreč okroglo 20 hl. Nakrat pa se mu je poljubilo zaprositi za dovoljenje točenja pod vejo in v veliko začudenje in ogorčenje tamošnjih gostilničarjev se mu je to dovoljenje tudi izdalo. Tako sedaj gostilničarji v Mokronogu sredi trga lahko opazujejo, kako se petek in svetek, od ranega jutra do poznega večera toči pod vejo. Vprašamo samo, ali je znano oblasti, kako se glase pogoji za podelitev takega dovoljenja? Ali morda okrajnemu glavarstvu ni znano, da je bila lanska letina izredno slaba, da primanjkuje na vseh koncih in krajih domače kaplje in da se morajo zalagati tudi gostilničarji v vinogradnih krajih z vinom od drugod? Vprašamo dalje, ali so v Mokronogu za kaj takega dane krajevne potrebe? In končno! Ali ima morda ta zakonita določba namen, uveljavljati naravnost umazano konkurenco? Ali ni morda treba pri trgovcu z vinom za tak slučaj postopati skrajno previdno? To naj za danes zadošča. Pripomnimo le, da je



Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem" že storila korake, da se nadaljno tako postopanje prepriča in prosi samo vse tovariške v vinogradnih krajih, da jej sporoče morebitne podobne slučaje, ker hoče celo zadevo spraviti v državni obrtni svet na Dunaju. Od tam bodo prišla mladim referentom že natančna, če tudi jim neljuba navodila, kako se mora zakon tolmačiti.

**Da se vpelje red.** Parkrat je naše upravništvo že lahko opazalo, da na gotovih poštnih uradih z našim listom postopajo nekam čudno. Enake pritožbe se pojavljajo sedaj tudi pri drugih listih. Zato prosimo vse naše cenjene naročnike, naj vedno reklamirajo list, ako ne bi posameznih številčk sprejeli do najkasneje 3., odnosno 18. v mesecu. Tudi vsako drugo nerednost naj nam blagovolijo naznaniti, ker hočemo, da vlada v našem upravništvu in ekspediciji uzoren red.

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

**Tovariši gostilničarji!** Zapomnite si, da je Tolstovrška slatina edina slovenska kislava voda, ki se prav lahko kosa z vsemi tujimi slatinami. Ker z naročanjem te slatine koristite poleg tega lahko slovenskim narodnim društvom na ta način, da jim izročite od oskrbništvu izdane nakaznice, moramo pred vsem to slatino vsem tovarišem najtopleje priporočati. Domačemu blagu dajajte prednost pred tujim.

**Agenti in anonce v našem listu.** Ugleđen gostilničar mi piše: „V zadnjem času se pogosto oglašajo pri nas gostilničarjih agenti, ki ponujajo blago najrazličnejših firm. Vsakega, ako njegova tvrdka ne inserira v našem listu,

odslovim, češ, da pri meni napravi kupčijo še-le takrat, kadar čitam njegov inserat v „Gostilničarskem Vestniku“. Priporočal bi, da bi vsi naši gostilničarji tako postopali.“ — Strinjamo se popolnoma s takim postopanjem in ga splošno tovarišem priporočamo.

**Tovariše** opozarjamo na posredovalnico za službe, ki jo vodi ljubljanska gostilničarska zadruga. Ne samo, da je posredovalnica najcenejša, že stanovska zavest bi morala narekovati vsakemu tovarišu, da se poslužuje samo te posredovalnice.

**Francoski hotelirji na Češkem.** Francoski hotelirji prirede izlet na Češko. Do sedaj jih je priglašanih nad 80. Ogledajo si Češke Budjevice, Plzen, Prago, Trnov, Brno in Luhačovice. Ali bi ne bilo mogoče doseči, da taki izletniki posečajo tudi slovensko ozemlje, zlasti naša letovišča?

## Tovariši gostilničarji!

*Pri naročilih se ozirajte v prvi vrsti na tvrdke, ki inserirajo v našem listu! V vzajemnosti je moč!*

*Kdor podpira nas, tega podpirajmo tudi mi!*

*Pri naročilih se vedno in povsod sklicujte na inseriranje v našem, gostilničarskem glasilu!*

*Priporočajte naše inserente tudi svojim p. n. gostom!*

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

(53) 21—5

Kranjska betonska tovarna

**TRIBUČ & KOMP. LJUBLJANA**

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

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

**V vsako kuhinjo spadajo:**

**MAGGI<sup>-JEVA</sup> zabela**

za poboljšanje slabih juh, omak, sočivja i. t. d.

**MAGGI<sup>-JEVE</sup> kocke**

za takojšnjo pripravo okusne goveje juhe.

Varstvena  
znamka



Zvezda  
s križcem.

Brivnica

Eng. Franchetti, Ljubljana

Sodna ulica, št. 1.

se priporoča p. n. gostilničarjem. (60) 20—4

Sode,

velike in male ima na prodaj

Ivan Buggenig, (56) 20—4

sodar, Ljubljana, Cesta na Rudolfovo železnico 5.

**Vinska trgovina Peter Stepič**

Spodnja Šiška št. 256 (55) 21—5

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo z jamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gor.

Društvo hrvatskih konobara (natakarjev)

v Zagrebu, Jelačićev trg 25

priporoča svoj posredovalni odsek.

Namešča samo strokovno naobraženo

osobje v vseh panogah gostilničarskega

obrti. (66) 3—3

**Tovariši! Naročajte in širite**

„Gostilničarski Vestnik“!

## Jako ugodna prilika.

V najem.

Naprodaj.

Takoj se odda v najem prodajalna, pozneje tudi gostilna v jako lepem trgu na Spodnje Štajerskem z zelo živahnim prometom. Poslopje stoji ob križišču dveh jako prometnih cest. Poleg hiše ledenica in lep vrt z mladim drevjem. Dobra pitna voda v hiši. S posestvom združene stavbene parcele in ena njiva. Arondirano in ograjeno.

**Pod jako ugodnimi pogoji se tudi takoj proda.**

Kupnina K 22.000; K 10.000 ostane lahko na posestvu, ostanek dogovorno.

Vprašanja in ponudbe nasloviti na Upravništvo „Gostilničarskega Vestnika“.

V najem.

Naprodaj.

## Jako ugodna prilika.

Naročajte, ponudite, zahtevajte in pijte samo

**Tolstovrško slatino,**

ki je edina slovenska ter najboljša zdravilna in namizna kislava voda. Od vsakega zaboja plača podjetje v narodne namene 20 vin., kamor naročnik določi. Naslov: Tolstovrška slatina, pošta Guštanj, Koroško, kjer je tudi gostilna, letovišče in prenočišče. Svoji k svojim!

PARK-HOTEL

TIVOLI

LJUBLJANA

Otvorjena je redna avtomobilna zveza med kolodvorom (z vsemi vlaki) — pošto in — parkhotelom Tivoli.

Enkratna tour-retourvožnja 80 h.

Cenjene kolege z dežele prosim vljudno, naj blagovolijo opozoriti na to ljubljansko novost p. n. občinstvo kakor tudi v Ljubljano potujoče goste.

V naprej se zahvaljuje beležim

s kolegijalnim pozdravom  
Ivan Kenda, hotelir.



Avstr. patent št. 46.347.  
Patentovano v 7 državah.

(57) 6-4

**Čudovito!**

Vse dosedanje iznajdbe skladnih stolov, klopi in miz celega sveta presega. Lojk-ova iznajdba

## železnih skladnih stolov, klopi in miz



ki jih izdeluje in zalaga

parna tovarna

lesnih izdelkov

**Fr. Burger v Sp. Šiški**

Prospekti zastoj in poštine prosto. —  
Vzorke pošiljam po povzetju. Ako ne  
ugaja, sprejemem poštine prosto nazaj  
in vrnem vplačani denar. Pravico za  
sprejem denarja imam le jaz.

Specialiteta, edina slovanska ura za telovadce!

Dobiva se samo pri tvrdki (45) 10-8

**H. Suttner, Ljubljana**

Mestni trg in  
Sv. Petra cesta

Št. 412. Srebrna z  
2 močnima pokro-  
vama K 28-50.

Št. 415. Kovanasta z  
2 pokrovama K 15-50  
s finim anker-  
IKO, kolesjem na 15 kam-  
noy.

Št. 412. Srebrna z  
moč. pokrovi K 32-50

Št. 414. Kovanasta s  
3 pokrovi K 18-  
s finim anker-  
IKO kolesjem na 15 kam-  
noy.

Lastna  
tovarna ur  
v Švici

Tovarniška  
znamka „IKO“



### Pozor cenjeni kolegi!

Vsak, kdor hoče varovati svoje  
lastne koristi, bode naročil pivo od  
„Gostilničarske zadružne  
pivovarne v Lescah“

Pristopi lahko vsak kot član.

Čim večji promet, tem bolj sa-  
memu sebi koristite!

Zaloga v Spodnji Šiški,

**L. Tomažič, Telefon št. 177.**

Vsak odjemalec nakloni lahko od  
vsakega hektolitra 20 vin. v društvene  
namene, kakor sam to določi.

(36) 24-8

**L. Tomažič** Spodnja Šiška, št. 77

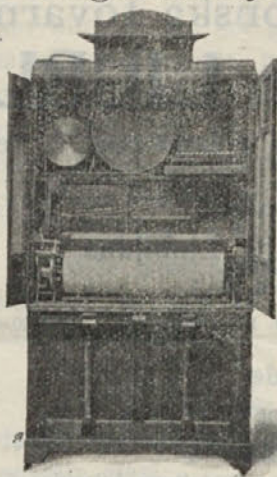
pri Ljubljani, telefon št. 177

(35) 24-8 priporoča  
svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih in pristnih vin iz do-  
lenjskih, vipavskih in istrskih vinskih gorc.

**Keglje, kroglice** in razna strugarjska dela  
se dobi najceneje pri (27) 24-8  
**JOS. OBLAKU, um. strugarju, Ljubljana,**  
Selenburgova ul. 1.

Istotam se popravlja razne fine cigarnike iz bernštajna, morske  
pene, kosti, roga, lesa itd.

Za gostilničarje in kavarnarje,



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

(69) 19-3

**S. Kmetetz**

v Ljubljani

Kolodvorska ul. 26



(64) 24-3

### Najboljše sredstvo

za čiščenje in zboljševanje vina, je jam-  
čeno edino le s pravo

### Francosko žolco

delniške tvrdke Coignet & Comp. v Parizu, dobavna pri večjem odjemu od stalne zaloge  
pri tvrdki **IV. A. Hartmanna nasl. A. Tomažič**

Ljubljana, Marija Terezija cesta.

Navodilo se radevolje brezplačno pošilja.

(67) 19-3

### Posredovalca za službe

gostilničarske zadruge v Ljubljani, Gradišče 7  
posrednje brezplačno za vse posle  
v gostilničarskem obrtu in za gospodarje proti  
pristojbini 60 h. (65) 19-3

Tovariši! Gostilničarji! Poslužujte se  
te ugodne prilike!



### Štampilje

vseh vrst za urade, društva,  
gostilničarje itd.

**ANTON ČERNE**

graver in izdelovalj kav-  
čukovih štampilj.

LJUBLJANA

Stari trg št. 20.

Ceniki franko.

(41) 24-8



LJUBLJANA

NARODNA KAVARNA

FRAN KRAPEŠ

(1) 24-8

Deset zapovedi za kmeta in  
deset zapovedi za zdravje  
dobi zastoj in poštine pro-  
sto vsak gostilničar v poljubnem  
številu za razdelitev med kmete.  
Treba le dopisnice z naslovom:  
**Ub. pl. Trnkoczy, lekarna,**  
Ljubljana. (4) 24-8

### Dobro in poceni!

Špecerija in delikatese.  
Pražena kava iz lastne pražarne  
Vsakovrstna vina in likerji.

**T. MENCINGER**

LJUBLJANA

(5) 24-8

Priporočamo svojim tovarišem izborno

marčno, dvojnomarčno, termalno in granatno pivo

največje slovenske narodne tvrdke:

(47) 23-7

**Delniška družba združenih pivovaren**  
— **Žalec in Laški trg v Ljubljani.** —



# Prva kranjska izvozna pivovarna Vrhnika

priporoča svoje izborne izdelke.

Naročila in želje p. t. odjemalcev sprejema ravnateljstvo na Vrhniki ali pa lastnica

(41) 24-8

Ljubljanska kreditna banka v Ljubljani.

Ustanovljena leta 1882.

Ustanovljena leta 1932.

Rezervni zaklad  
nad pol milijona kron.

Stanje hranilnih vlog  
dvajset milijonov kron.



## KMETSKA POSOJILNICA

ljublanske okolice  
registrovana zadruga z neom. zavezo  
v lastnem združnem domu  
v Ljubljani, Dunajska c. 18.  
obrestuje hranilne vloge po čistih  
 $4\frac{1}{2}\%$   
brez odbitka rentnega davka.

Telefo št. 185 interurban.

Račun: pri avstr. pošt. hran. št. 828.405  
ogr. 19.864

Sprejema tudi vloge na tekoči račun v  
zvezi s čekovnim prometom ter jih obre-  
stuje od dne vloge do dneva dviga.

Posojuje na zemljišča  
po  $5\frac{1}{4}\%$  brez amortizacije ali na amor-  
tizacijo po dogovoru.

Eskomptuje trgovske menice.

Upravno premoženje v letu  
1910 K 20,500.000—

Denarni promet v letu 1910  
K 100,000.000—

## 'Narodni hotel' Postojna

se priporoča cenjenim poset-  
nikom notranjske metropole

(32) 24-8 za obisk

Fran Paternost, lastnik

## Tovariši gostilničarji!

Pri potovanju po Gorenjskem se  
(34) 24-7 vstavljajte  
na Jesenicah v hotelu „Triglav“  
2 min. od kolodv., kjer so Vam na  
izbero dobra kuhinja, pristna vi-  
na moderno opremljene sobe za  
tujce. Priporočajte ta hotel tudi  
svojim p. n. gg. gostom.

Lovro Humer, hoteli

Nobena slovenska gostilna brez

„Gostilničarskega Vestnika“!

## Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

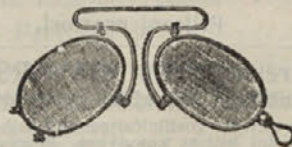
priporoča svojo ZALOGO najbolje priznanih  
slamoreznic, mlatilnic, vratil čistilnic,  
strojev za košnjo in obračanje sena,  
blagajne in motorje.

Dalje pumpe in cevi za vodo, vino in gnoj-  
nico, peči, štedilnike in poljedelska orodja,  
kuhinske potrebščine, omare za led, pipe za  
plivo in vino, priprave za pivotoč na zrako-  
tlak, trpežne ročke za prevažanje mleka, tra-  
verze, železniške šine, nagrobne križe ter vse  
ključavničarsko, kovaško, kleparsko, tesarsko  
in mizarsko orodje vedno v zalogi.

## Fr. P. Zajec, Ljubljana

izprašani optik in urar

priporoča svojo bogato zalogo švicarskih ur, zlat-  
nino in srebr-  
nino, kakor  
tudi optičnih  
predmetov.



Zaloga  
gramofonov  
in raznih  
plošč.

(29) 24-8

Zahtevajte cenik, pošljem ga zastoj.

Usa Ljubljana govori o tem, da je  
*Karol Planinšek-ova*  
pražena kava  
najboljša!

(58) 20-4

Razpošiljam po pošti vsak dan od 5 kg naprej  
franko.

# Fran Čuden

(9) 24-8

Spedijska in komisijska družba

„BAKKAN“, d. z o. j.

Ljubljana, Javno skladišče

Dunajska cesta 33.

Spedicija vsake vrste

Preselitve pohištva.

Točno in poceni. (25) 12-8

Jamčeno pristen brinjevec iz žganjekuhe

IGNAC FOCK, KRANJ

je neprekosljivo in naravno blago.

Gg. hotelirji, gostilničarji in kavarnarji zahte-  
vajte vzorce in ponudbe. (48) 6-7

Gostilničarji, zasebniki! Pozor!

Šmartno pri Ljub-  
ljani, trgovina z vi-  
nom na debelo. Izborna, zajamčeno pristna  
bela, rdeča in črna vina iz najboljših vinskih  
goric. Poskušnje na zahtevanje brezplačno in  
(30) 12-8 poštne prosto.

Ljubljanskim p. n. izletnikom se priporoča  
tudi za obisk priznane gostilne.

## Pivovarna Mengeš

ustanovljena leta 1818.

**JULIJ STARE**

Zaloga v Ljubljani, Metelkova ulica št. 19.

Telefon št. 248.

priporoča svoje izborno vležano marčno, dvojno  
marčno in bavarsko pivo v sodčkih  
(43) 24-8 in steklenicah.

I. Vecchiet, zlatar Ljubljana,

(49) 22-7 nasproti glavni pošti.

Bogata izbora zlatnine in srebrnine. Lastna delav-  
nica. Kupuje staro zlato in srebro. Cene zmerne

Zaloga čevljev.

54 21-5 **JULIJA ŠTOR**

Prešernova ulica 5.

Največja zaloga moških, damskih in pristnih groisserskih gorskih  
čevljev.

Elegantna skrbna izvršitev po vseh cenah.

## Modna in športna trgovina

Svilnato blago, baržuni, pliši in tenčice,  
čipkasto blago, čipke, vložki, svilnate veze-  
nine, Jabots, fichus damski ovratniki in kra-  
vate, svilnati in baržunasti trakovi, pozamen-  
trija, porte, žnore, resice, krepince, krepji in  
flori za žalovanje.

Serpe iz svile in čipk.

Oprava za novorojenčke, posteljne pod-  
loge in odeje za vozičke, sukanec za šivanje,  
pletenje in vezenje. Dišave, mila in ustna  
voda. Narodne vezenine, zastave, trakovi in  
znaki i. t. d. (7) 24-8

## P. MAGDIĆ, Ljubljana

Perilne volnene in svilnate

bluze

spodnja krila iz batista, kloti, listra in svile,  
hišne halje, predpasniki, vse vrste damskega  
perila, moderci, pasovi, rokavice, domači  
čevlji galoše, nogavice, solnčniki, dežniki,  
štrikane jope, čepice in gamaše za šport,  
žepni robci, kopalno perilo.

Posebni oddelek v I. nadstropje za dam-  
ske žlobuke, slamnike, oblike in vse na-  
kitne predmete za klobuke, pajčolani, žalni  
klobuki vedno na skladišču i. t. d.

## Nasproti glavne pošte.

Oddelek za gospode:

Klobuki, cilindri, slamniki, čepice.

Srajce, spodnje hlače, spalne srajce, pred-  
prsniki, ovratniki, zapestnice, žepni robci,  
nogavice, rokavice, kravate, naramnice, pod-  
veze, dr. Jagrovo zdravstveno perilo, dežniki,  
dežni plašči, galoše, gamaše, odeje za po-  
tovanje, palice, ščetke za obleko, lase in zobe.  
Za turiste: pelerine, nahrbtnike, dokolenice,  
gamaše, plezalni čevlji, palice, vrvi, cepini,  
dereze, aluminijeve posode, termos. Potreb-  
ščine za sankanje; tenis in loyce. — So-  
kolske potrebščine.



## Pivovarna „Mayr“ v Kranju

priporoča cenj. gostilničarjem  
in slav. občinstvu svoje  
izborno priznano pivo.

(39) 24-8

Žganje — Likerji.

Domača trvdka Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarji!  
Raznovrstno destilirano  
žganje najboljšje vrste  
in fine likerje dobite pri  
**Gabrijelu Eržen-u**  
v Zapužah,  
pošta Begunje (Gorenj).  
Pozor gg. gostilničarji!



Domača trvdka. Cene brez konkurence.

Žganje — Likerji.

## Avg. Agnola, Ljubljana

Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, ho-  
tele in kavarne. (20) 24-8

**Ljubljana.** Hotel „Južni kolodvor“ priporoča  
v Ljubljano došlim p. n. gostilni-  
čarjem svojo priznano dobro kuhinjo, naravna vina, iz-  
borno pivo, udobne sobe za tujce itd.

(16) 24-8 Prijazni prostori.

Hotel in restavracija „BAVARSKI DVOR“,  
Ljubljana, Dunajska cesta št. 29

se priporoča tovarišem gostilničarjem kot najbolj ugodno preno-  
čišče v neposredni bližini kolodvora. Restavracija je moderno  
urejena. — Mir in točnost zajamčena.

Za obilen poset se priporoča  
(6) 24-8 Stefan Bergant, lastnik.

KAVARNA „LEON“ V LJUBLJANI

Stari trg št. 30

je kakor navadno celo noč odprta.

S spoštovanjem se za obilni obisk priporočata  
(2) 24-8 Leon in Fani Pogačnik.

GRAMOFON-ATELIJE

## A. Rasberger, Ljubljana

(40) 24-8 Sodna ulica št. 5.

Godbeni avtomati in gramofoni samo I. vrste.

Najfinejše plošče „Triglav“.

Edina strokovna delavnica za popravljanje godbenih  
strojev, avtomatov in gramofonov.

Veliki avtomati se popravijo na licu mesta.

Vsa popravila se izvršujejo strokovnjaško in ceno.

Šivanke, peresa in vse potrebščine vedno v zalogi.

Kamnoseški izdelki iz marmorja za cerkvene in pohištvene oprave,  
spominki iz marmorja, granita ali sijenita, apno živo in ugašeno  
se dobi pri

**Alojziju Vodniku** kamenarskemu  
mojstru

Ljubljana, Kolodvorska ulica (24) 24-8

**M. Drenik, Ljubljana**

Kongresni trg, 7.

priporoča (44) 24-8

ceno izdelovanja imen v vsakovrstno hotelsko in  
gostilniško perilo.

Zaloga raznovrstnega materiala za veznino.

## KAVARNA „AVSTRIJA“ V LJUBLJANI

na vogalu Šentpeterske in Resljeve ceste

se cenjenim gg. gostilničarjem priporoča  
(3) 24-8 za obisk. Ivan Stritar.

Ustanovljena 1847.

Ustanovljena 1847.

## Tovarna pohištva J. J. Naglas

Ljubljana, Turjaški trg št. 7.

Največja zaloga pohištva

za spalne in jedilne sobe, salone in gosposke sobe. Pre-  
proge, zastorji, modroci na vzmeti, žimnati modroci,  
(28) 24-8 otroški vozički itd.

Najnižje cene.

Najsolidnejše blago.

Največji ljubljanski fotografski atelje

## Avg. Berthold, Sodna ulica, 11

se priporoča za naročila glede vseh v  
(15) 24-8 fotografsko stroko spadajočih del.

## Umetna knjigoveznica Fr. Breskvar

(11) 24-8 Ljubljana, Francovo nabrežje

priporoča nanovo vpeljano izdelovanje okvirjev in passepartout  
za slike. Velika izbira okvirjev. Tiskanje trakov po najnižji ceni.  
Zaloga vsakovrstnih elegantnih platnic.

Cene zmerne.

Točna postrežba.

## Franc Ks. Stare, slikar, pleskar in zlatar

Ljubljana, Sodna ulica 12

se priporoča p. n. občinstvu za vs. v to stroko spada-  
joča dela v mestu kakor tudi na deželi. Dobra in solid-  
na izvršitev. Primerne cene. (23) 24-8

## Fotografični ateljer „VIKTOR“ Ljubljana,

Bethovnova ulica 7, poleg „Kranjske hranilnice“

se priporoča p. n. gg. gostilničarjem za izvršitev mo-  
dernih portretov. (19) 24-8

Sprejema tudi naročila na deželo.

## Pivovarna „Škofjaloka“

priporoča p. n. gg. gostilničar-  
jem in občinstvu svoje  
izborno marčno pivo.

(38) 24-8

## J. Wider, Ljubljana

Šelenburgova ulica 3. Umetni in trgovski vrtnar.  
Vrtnarstvo: Cesta na Rožnik 25. Naslov za brzojavke:  
Wider, vrtnar, Ljubljana. (42) 24-8

## Ivan Črne tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

Zaloga pihštva 1. Kranj, miz. zad. v Št. Vidu. Izdeluje ter ima v za-  
ogi vsakovrstno tapetniško pohištvo in kompletne oprave za ho-  
tele, restavracije in gostilne. Specialist za prevleko biljarov.  
(68) 19-3

Priznani krojaški salon za gospode

## IVANA MAGDIĆ-A, LJUBLJANA,

Miklošičeva cesta 8,

se priporoča za izdelovanje oblek.

(13) 24-8 Zaloga angleškega blaga.

FR. KHAM. LJUBLJANA Miklošičeva cesta 8

Špecerija, delikatese, vinarna.

Priznan dobivatelj večjih ljubljanskih hotelov in restavracij.

(12) 24-8 Zastopnik priznane šampanjske trvdke  
Bratov Kleinscheg v Göstingu pri Gradcu.

RESTAVRACIJA „NARODNI DOM V

LJUBLJANI

(33) 24-8

se priporoča p. n. gostilničarjem za obisk

Emil Kržišnik.

**OBJAVA.** S tem javljamo, da smo otvorili  
v Zagrebu, Kukovičeva ulica št. 5.  
svojo poslovnico.

Nudimo razna

63 (12-3)

# naravna vina

v sodih in steklenicah po zmernih cenah.

Prosimo slav. občinstvo, p. n. restavraterje, gostilničarje kakor  
vse ostale preprodajalce, da nas v tem skromnem podjetju podpirajo.

SREDIŠNJA ZADRUGA  
HRV. VINOGRADARA,

Ravnateljstvo.

Trgovina s špece-  
rijskim blagom

Točna in solidna postrežba!

Trgovina z moko in  
deželnimi pridelki.

Ljubljana **A. ŠARABON** Ljubljana

glavna zaloga rudninskih vodá

Na drobno in debelo!

Velika pražarna za  
kavo, mlin za dišave  
z električnim obratom.

Zaloga vsakovrst-  
nih semen.

(45) 10-8