

# GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

Cene inseratom: 1/18 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 1. oktobra 1911.

Št. 17.

## Organizacija gostilničarskega stanu.

I.

Moderno je, govoriti o organizaciji in se sklicevati na njo. In kako tudi ne, vsaj se danes organizira vse. Vsi stanovi, pričenši s preprostim delavcem, pa gori do visokega uradnika, razni denarni mogotci, posamezne politične stranke, skratka vse išče zaslombe v organizaciji. Vedno bolj vpoštevajo posamezniki, stanovi, stranke, oblasti in države organizacijo, ker uvidevajo, kaj se da in da se da v sedanji socialni dobi kaj doseči le s pomočjo dobro izvedene organizacije.

Mnogi stanovi so ponosni na svoje organizacije in na uspehe, ki so jih organizirani izvojevali v najkrajšem času, dočim so se prej posamezniki borili za svoje pravice desetletja in desetletja. Kot na vzorno in vzgledno organizacijo pa se vedno in povsod kaže na organizacijo črkostavcev in tiskarjev, ki pomenja danes svetovno velesilo.

To danes velja: Posameznik navadno ne doseže ničesar, organizacije pa se lahko ponašajo z uspehi. Zato se tudi vse združuje in združevati se je začelo, četudi pozno i gostilničarstvo in si tako izvojevalo že marsikatero pravico. Pečati se hočemo z organizacijo gostilničarskega stanu, ki je takorekoč prisiljen boriti se za svoj obstanek.

Povdarjamo pa pri tem, da imamo danes pred seboj samo gostilničarstvo v Avstriji in da se hočemo pečati samo s tem, ne ozi- zaje se na to, da je po nekaterih drugih državah organizacija gostilničarskega stanu že na veliko višji stopinji kakor pri nas v Avstriji. Zanimajo nas samo sledeče točke:

Kako je gostilničarski stan organiziran v Avstriji?

Kake koristi ima posamezni gostilničar od organizacije?

Kake uspehe je ta stanovska organizacija že dosegla?

Kaj hoče še doseči?

Pojasniti hočemo najprej prvo točko.

V Avstriji imamo danes dve vrsti združitve gostilničarskega stanu; gostilničarji se namreč združujejo bodisi v stanovskih društvih, bodisi v stanovskih zadrugah. Društva so zasnovana enako kakor druga navadna društva na podlagi društvenega zakona in po pravilih postane njih član lahko vsakdo, kdor je lastnik gostilniške koncesije ali kdor izvršuje gostilniško obrt. Pri društvih se pa ne zahteva, da bi moral biti vsak gostilničar tudi član takega stanovskega društva. Članstvo je vsakemu na prosto dano. Zato v takih društvih niso združeni vsi gostilničarji gotovega okraja, temveč navadno samo najzavednejši in najuglednejši. Pri teh društvih se plačujejo tudi

redne letnine ali mesečnine, ki se vporabljajo za društvene namene. Društveni nameni pa so, boriti se za pravice gostilničarskega stanu, privedi ga do boljšega gospodarskega in socialnega položaja. Sredstva v ta namen so najrazličnejša. Več ali manj takih društev je združeno tudi v večje in manjše zveze, kakor v deželne in državne.

Na ta način je organizirano gostilničarstvo deloma na Češkem, Moravskem in Nižje Avstrijskem.

Drugačna pa je stvar pri gostilničarskih zadrugah, ki po svojih pravilih nekako odgovarjajo nekdanjim cunftom in torej z zloglasnimi zadrugami z neomejeno ali omejeno zavezo nimajo ničesar drugega skupnega kakor nesrečno izbrano ime. Gostilničarske zadruge so zasnovane kakor obrtne zadruge sploh na podlagi obrtnega reda in imajo svojo zaslombo ravno v obrtnem redu. Zadruga je oživela država s tem, da je po trgovskem ministru izdelala vzorna pravila za take zadruga in torej na ta način dala sama gostilničarstvu v roke orožje, s katerim se lahko brani proti protivnikom gostilničarskega stanu katerekoli si bodi vrste. S pospeševalnim namenom so bila ob enem kreirana tudi mesta zadružnih inštruktorjev.

Glavna razlika med gostilničarskim društvom in zadrugo je ta, da mora postati član gostilničarske zadruga vsak

## LISTEK.

### Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

Da prilagodimo posamezni jedi pravo vino, moramo pred vsem vpoštevati, ali je jed mastna ali pusta, začimbena, pikantna ali mila, sladka ali kislá. Vsaka vinska vrsta ima svojo posebnost in tudi pri vinu razlikujemo sladke, kisle, puste, mile, dišeče, težke in lahke vrste. Okus vina se mora skladati z okusom jedi. Zato serviramo n. pr. k sladkim jedem sladka vina, kislejšim jedem pusta vina, k začimbenim jedem dišeča ali težka vina.

Dalje moramo vpoštevati osnovno pravilo, da pričenjamo z lahkimi vrstami in polagoma preidemo k težjim. Pri zelo finih dinejih se dogaja, da se servirajo po težkih vinih zopet lahka, toda zelo fina bela vina.

Posebno pozornost je treba obračati na toploto pijač. Pijače, ki jih serviramo ali premrzle ali pregorko, zgube njim lastni okus. Toplota naj bi bila približno sledeča:

Pitna voda . . . . .	ne pod 8° in ne nad 12° C
Bela vina . . . . .	8° . . . . . 12° C
Svitla piva . . . . .	8° . . . . . 12° C
Bavarska piva . . . . .	10° . . . . . 14° C
Renska in mozelska vina . . . . .	6° . . . . . 10° C
Bordo, burgundska in rdeča vina . . . . .	14° . . . . . 18° C

Ššmpanjci od 5° navzdol.

Lahko rdeče vino smemo servirati tudi bolj mrzlo, n. pr. 12°—14° C.

Lažja bela vina serviramo lahko bolj mrzla kakor stare letnike, ker se zgubi pri zadnjih fini buket, če jih serviramo preveč mrzle. Ker pri serviranju ne moremo meriti toplote vina s toplomerom, moramo biti tako izvežbani, da prevdarimo lahko že s tem, ako vzamemo buteljko v roke, ali je vino prikladno in pravilno temperirano.

Rdeča vina postavljamo že delj časa, predno jih serviramo, na kraj, kjer se zamorejo polagoma primerno ohladiti. Vendar ne smemo nikoli prehitro menjavati toplote. Tudi ni priporočljivo, postavljati vina na peč; ravno tako ni dobro, greti vina v gorki vodi in se je temu izogniti, če je le mogoče.

Kakor je razvidno iz zgorajšnje sestave, naj bi šampanjska vina ne imela nad 5° C toplote. Le na posebej izraženo željo smemo tako dolgo frapirati šampanjca, da se strdi, to je da zmrzne vsebina steklenice, ker se vsled tega popolnoma zgubi značaj šampanjca kot vedno kipečega in penečega vina. Šampanjec je pravilno mrzel, ako ga frapiramo okoli deset minut v ledu. Ako se poslužujemo aparatov za frapiranje, dosežemo zaželjeno mrzloto v krajšem času.

Desertna vina naj so tako topla kakor v kleti, ravno tako večina likerjev in špirituoz.

(Dalje.)

Tovariši! Naročajte in širite  
„Gostilničarski Vestnik“.

lastnik gostilniške koncesije kakor tudi tisti, ki za koga drugega izvršuje gostilniško obrt v okolišu zadruga, ako se je vsaj polovica prizadetih gostilničarjev izrekla za ustanovitev take stanovske zadruga. Da, celo tako je, da država po svojih organih lahko ustanovi tako zadrugo tudi proti volji večine prizadetih obrtnikov, ako se jej zdi to umestno.

Stanovska organizacija v obliki zadrug je torej prisilna organizacija ter ima kot taka svoje dobre in deloma tudi slabe strani. Pri zadrugah se namreč mora ukloniti manjšina večini in se članstvu na noben način ni mogoče odtegniti. Član mora postati vsakdo in ostati tako dolgo, dokler izvršuje dotično obrt, odnosno dokler obstaja zadruga. Prostovoljnega izstopa ali izključitve ne poznamo. Tudi se ne more pri tej vrsti organizacije nihče odtegniti svojim dolžnostim, to je plačevanju po pravilih in občnih zborih določenih prispevkov, ker se ti na predlog načelstva lahko izterjavajo od politične oblasti enako kakor davki.

Ker prisilna organizacija lahko naleti pri članih dotičnega stanu na odpor in nagajivost, je po pravilih skrbljivo tudi za to, da morebitni rogovileži ne morejo ovirati dela in se načelstvu pridržujejo razne denarne kazni.

Gostilničarstvo se namreč prejšnje čase ni menilo mnogo za organizacijo kakor tudi marsikateri drugi mali obrtniki ne. Pretil je torej pogin, uničenje teh stanov po veliki industriji je bilo na dlani; preprečiti to, je bilo mogoče le s pomočjo prisilne organizacije.

Za slovensko gostilničarstvo pridejo v poštev le gostilničarske zadruga, torej prisilna organizacija, ker gostilničarskih društev sploh nimamo. Kakor vsak posameznik, ako se le sam peha za gotovimi cilji, ne doseže mnogo, tako tudi ne bi bilo samo z eno zadrugo mnogo dosežnega, ker je njeno delovanje omejeno samo na okoliš, za katerega je bila ustanovljena in tega okoliša prekoračiti ne sme. Velikokrat pa se pripete slučajni in se preresetavajo vprašanja, ki so važna za vse gostilničarstvo. V takih slučajih je treba enotnega postopanja, ako se hoče kaj doseči, treba je centrale za posamezne zadruga. In take centrale so zveze zadrug. V Avstriji, kjer je danes v gostilničarskih zadrugah včlanjenih dobrih 50% vseh gostilničarjev, obstojajo deželne in državne centrale, to so deželne in državne zveze gostilničarskih zadrug. Delokrog deželnih zvez je omejen na deželo, za katero je bila zveza ustanovljena, pri državnih zvezah se raztega lahko ali na več kronovin ali pa na celo državo. Deželne zveze so odločilne važnosti glede takih vprašanj, ki se tičejo gostilničarjev cele dežele, državne zveze pa odločujejo zlasti takrat, kadar je treba rešiti vprašanja, ki so važna za gostilničarstvo sploh.

Zato so te zveze tudi tako prikrojene, da n. pr. na zborovanja deželnih zvez odpošlje vsaka zadruga za vsakih 20 svojih članov po enega odposlanca, deželne zveze pa zopet za n. pr. vsakih 5 v njej včlanjenih zadrug po enega odposlanca. Tako je n. pr. pri zborovanjih deželnih zvez navzočih samo 80 gostilničarjev, vendar pa ti zastopajo vsaj 1600 gostilničarjev in vlada ter oblastva to število tudi vedno uvažujejo. Zborovanja državne zveze se n. pr. udeleži tudi samo 90 odposlancev, vendar pa ti zastopajo skupaj vsaj 450 zadrug in ako računamo vsako zadrugo samo s 100 člani, vsaj 45.000 gostilničarjev in tam sprejeti sklepi, resolucije itd. tudi odgovarjajo temu

število ter imajo tudi enako vrednost, kakor če bi bilo navzočih vseh 45.000 gostilničarjev.

Te vrste organizacija je podobna inštituciji parlamenta in so v zadrugi zborovalci stanovski parlamentarci za svoj okraj, v deželni zvezi za celo deželo in v državni zvezi za celo državo ter oblastva in korporacije ukrepov in sklepov teh parlamentov tudi ne podcenjujejo.

Tako je torej izvedena organizacija gostilničarskega stanu v Avstriji.

Zanima nas še dognati, v koliko smo na tej organizaciji udeleženi tudi slovenski gostilničarji. Pri tem moramo povdarjati, da pri nas organizacija v centrali še ni do cela izvršena, da torej tudi ekspanzivna moč na periferijo ne more biti velika in da se radi tega ne smemo čuditi, ako na Koroškem sploh ni nobene slovenske gostilničarske zadruga, na Sp. Štajerskem samo ona v Trbovljah, na Primorskem pa tržaška okoličanska in v Nabrežini. Na Kranjskem je dosedaj včlanjenih v deželni zvezi 11 zadrug, 5 se jih je letošnje leto že ustanovilo in temu vzgledu bodo v kratkem sledili še drugi okraj, tako da smemo računati s tem, da bo že drugo leto gostilničarski stan cele dežele združen v zadrugah, te pa v deželni zvezi.

Toliko je treba vedeti vsakemu zavednemu gostilničarju o izvedbi njegove stanovske organizacije in sistemu, na katerem sloni, glede drugih vprašanj pa podamo pojasnila prihodni.

## Gostilničarska zadruga za kranjsko sodni okraj s sedežem v Kranju.

Letna sezona v gostilniškem obrtu je končana. Bližmo se mirni jesenski in brezplodni zimski sezoni. Treba je torej izrabiti ta čas, treba je pospešiti organizacijsko delo, treba je izvesti v popolnem obsegu zadano nalogo, namreč izvršiti organizacijo gostilničarskega stanu v celi deželi. V gorenjski metropoli, v starodavnem Kranju se je s tem delom pričelo — 18. septembra t. l. so namreč sklenili gostilničarji kranjskega sodnega okraja, da vstanove svojo stanovsko zadrugo — in nadaljevalo se bo s tem delom, Tržič, Radovljica, Litija, Cerknica itd. bodo sledili.

Na ta način lahko po končanem delu trdimo, da takoimenovana mrtva sezona ni šla brezplodna mimo nas, da nam je donesla uspehov vsaj na organizatoričnem polju.

Ze dalj časa so gostilničarji kranjskega sodnega okraja razpravljali o vprašanju stanovske organizacije, dokler se končno niso odločili za njo. Kakor za vsako drugo organizacijo gotov dan tako je tudi za gostilničarsko zadrugo za kranjski sodni okraj pomemben dan ustanovitve, t. j. 18. september 1911.

Zato mislimo, da zadostimo le svoji dolžnosti, ako se s tem dnevom obširneje pečamo tudi v našem listu.

Za drugo uro popoldne je sklical g. Franc Kuralt iz Šenčurja sestanek gostilničarjev v gostilno «Pri jelenu» v Kranju in se je temu vabilu odzvalo jako častno število. Opažalo se je le splošno zlo v gostilničarskem stanu, namreč, da je bila dežela mnogo bolje zastopana kakor mesto. Zakaj, o tem danes ne razpravljamo, menimo pa, da bo umestno, ako tudi glede tega vprašanja spregovorimo jasno, četudi pikro besedo.

Kmalu po drugi uri je otvoril g. Kuralt sestanek, pozdravil navzoče, povdarjal v svojem nagovoru, da se kljub pozivu nihče od upravnencev v danem roku ni izrekel proti ustano-

vitvi zadruga, ter predstavil navzočim došlega zadržnega instruktora g. dr. Blodiga iz Trsta, predsednika »Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem« g. Ivana Kenda iz Ljubljane, nje odbornika gosp. Ivana Rusa iz Grusuplja ter našega urednika.

Nato preide k prvi točki dnevnega reda, katera je na predlog g. L. Rebolja iz Kranja hitro odpravljena s tem, da se soglasno izvoli za predsednika sestanku sklicatelj g. Kuralt, za zapisnikarja naš urednik in za overovatelje zapisnikarja gg. L. Rebolj in Iv. Sušnik iz Kranja.

Druga točka dnevnega reda je obsegala referate: »O pomenu in namenu gostilničarskih zadrug in stanovske organizacije« in sta o tem obširneje poročala g. Kenda in naš urednik v smislu naših pod posebnim naslovom sočasno objavljenih izvajan. Navzoči so tem izvajanjem sledili z velikim zanimanjem in so našla tudi mnogo priznanja. Uvideli so, da je ustanovitev gostilničarske zadruga nujna potreba in zato je bil tudi sprejet z vsemi proti enemu glasu principijelni predlog, da naj se ustanovi gostilničarska zadruga za kranjski sodni okraj s sedežem v Kranju. Proti je glasoval sam g. Fr. Lukeš iz Kranja. Zakaj, bo vedel sam najbolje; zato nam menda ni treba se s tem preveč obširno pečati. Zadošča naj, ako omenimo, da se mu bodo vkljub temu prav lahko pristrigle peroti.

Prihodnja točka je bila posvečena pravilom bodoče zadruga. Zadržni inštruktor g. dr. Blodig je najprej tolmačil in razlagal na podlagi obrtnega reda od ministrstva samega sestavljena vzorna pravila ter opozarjal navzoče pred vsem na one prednosti in udobnosti, ki jih je gostilničarski stan deležen samo tedaj, ako je organiziran v stanovskih zadrugah. V debato, ki se je pri tej priliki razvila, so posegli skoraj vsi navzoči, pred vsem pa gg. L. Rebolj iz Kranja, Ivan Papler iz Zg. Besnice, Franc Šušteršič iz Primskovega in Franc Kuralt iz Šenčurja.

Končno so se soglasno spejela vzorna pravila s sledečimi specijalnimi dostavki:

Delokrog zadruga je kranjski sodni okraj, sedež Kranj.

Učna doba za vajeništvo se določa na 3 leta, sprejemnina in oprosnina vajencev pa po 4 K.

Članom zadruga, ki navadno ne delajo s pomočniki, ni dovoljeno imeti hkratu po več nego k večjemu enega vajenca, članom zadruga pa, ki delajo s pomočniki, za vsaka dva pomočnika po enega vajenca več.

Sprejemnina za člane (inkorporacijska pristojbina) se določi ne 6 K.

Zadržno načelstvo sestoji iz načelnika, njenega namestnika in zadržnega odbora, ki šteje 16 članov in 5 namestnikov. Načelnik in dva odbornika morajo stanovati v Kranju.

Ko so sprejeta pravila, odredi predsednik odmor v ta namen, da se dogovore navzoči radi volitve pripravljalnega odbora. Pri tej priliki je opozarjal predsednik »Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem« g. Kenda, da je navadno pripravljalni odbor tudi prvi odbor zadruga in da naj že radi tega volijo v pripravljalni odbor može, ki bodo res delovali v procvit gostilničarskega stanu. Pri tem pa se je strogo varovati kateregakoli si bodi strankarstva, najbolj pa političnega, ker stanovska zadruga, ustanovljena na strankarski podlagi je že iz vsega početka zgrešila svoj namen in moter.

Po daljšem posvetovanju predlagajo navzoči dve listi kandidatov, ki se v bistvu strinjate in se razlikujete le glede dveh članov odbora, vendar je končno skoraj soglasno izvoljen

sledeči pripravljali odbor: Načelnik Franc Kuralt iz Kranja, podnačelnik Franc Kuralt iz Šenčurja, odborniki: L. Rebolj in Jeglič iz Kranja, Iv. Papler iz Zg. Besnice, Luka Kmet iz Kokrice, Franc Šušteršič iz Primskovega, Jakob Šter iz Visokega, Matevž Kern iz Cerkelj, Primož Žirovnik iz Voklega, Franc Rozman iz Mavčič in Lovro Marinšek iz Naklega, namestniki: Iv. Korošec iz Stražišča, Miha Velkavrh iz Preddvora, Janez Novak iz Prebačevega, Primož Oblak iz Smlednika in Fr. Šumi iz Kranja.

Pri raznoterostih so se razpravljala stanovska vprašanja splošne važnosti, glede katerih smo že ponovno poročali v našem listu, kakor glede prodaje tobaknih izdelkov v gostilnah, glede policijske ure, glede omejitve konkurence, glede dokaza vsposobljenosti, glede prodanja brezalkoholnih pijač po nekoncesioniranih itd.

Ko so bila tudi ta vprašanja preresetana, zaključil g. Kuralt sestanek in se pred vsem zahvalil združenemu inštruktorju g. dr. Blodigu za njegovo navzočnost kakor tudi vsem ostalim udeležencem.

Ta stanovski sestanek je pokazal, da vlada zlasti med gostilničarji na deželi veliko zanimanje za stanovsko organizacijo in da vsled tega smemo pričakovati v tem oziru najboljših uspehov.

Novi stanovski zadrugi želimo h koncu uspešno in plodonosno delovanje v korist članov.

## Razno.

**Položnic**, ki smo jih priložili današnji številki, naj se blagovolijo oni, ki so z ostali s poravnanjem naročnine, poslužiti najkasneje do 10. t. m., ker bi bili drugače primorani jim vstaviti dopolnilje lista. Za brezbrizneže pa velja opomin.

**Tujcev v Postojni** je bilo dosedaj pri-glašanih 2106, torej precejšnje število, ki ostaja za celoletnim lanskim obiskom samo za 60. Zato smemo pričakovati, da bo letošnje število mnogo višje kot lansko kakor je tudi obisk jame letos povoljniji od lanskega.

**Mednarodni kongres hotelirjev v Berolinu.** Letošnji mednarodni kongres hotelirjev se vsled sklepa na enakem kongresu v Rimu lansko leto, vrši 17. oktobra in naslednje dni v Berlinu. Na tem kongresu bodo zastopani tudi avstrijski hotelirji, med njimi zlasti tudi češki. Dosedaj se takih kongresov slovenski hotelirji niso udeleževali; kazalo bi torej, da se tega udeleži vsaj en zastopnik.

**Podraženje piva.** Akcija raznih pivovarjev radi podraženja piva razburja vso javnost v Avstriji, kajti nekatere pivovarne na Češkem so tudi že z 21. septembrom podražile pivo za 2 K pri hektolitru. Razumljivo je, da je na tem podraženju največ prizadeto gostilničarstvo in da se je torej pred vsem med gostilničarstvom pričela velika akcija z namenom, preprečiti to podraženje. Tako je bil n. pr. nemudoma sklican na 19. septembra na Dunaj shod vseh delegatov deželnih gostilničarskih zvez in se je na tem shodu sklenilo nastopiti z vso odločnostjo proti sedanjemu podraženju piva. Na tem shodu se je tudi dognalo, da je sedanje podraženje piva samo izkoriščanje splošne današnje dra-ginje. Pivovarnarji n. pr. utemeljujejo podraženje s tem, da so cene hmelju poskočile. Hmelj pa se še-le sedaj nakupuje, dočim je pivo, katero razpečavajo sedaj, varjeno še iz starega hmelja. Jasno je torej, da hočejo doseči samo večji dobiček in ničesar drugega. Kako skrajno ne-varno za gostilničarstvo bi bilo sedanje po-draženje piva, je razvidno tudi iz tega, da finančno ministrstvo pripravlja zakon, s katerim se zvišajo davki na pivo. Ta zakon bo v do-glednem času uveljavljen in takrat bi pivovar-narji gotovo zopet zvišali cene, tako da bi v najkrajšem času cene poskočile dvakrat. Kaj pa bi to pomenilo za gostilničarski stan, je jasno vsakemu, ki pozna odpor ljudstva proti zvišanju cen v gostilnah sploh. Odločni nastop

gostilničarstva je dal pivovarnam že misliti in zato se v časopisju že pojavljajo vesti, da nekatere pivovarne ne marajo zvišati cen in da se vsled tega pivovarniški kartel razbije. Kaj je z zvišanjem cen pivu pri nas in v alpskih deželah sploh, torej danes ni še nič gotovega, pač pa bi bilo našim domačim pivovarnam, ki so izven kartela, svetovati, da na noben način ne zvišajo cen, ker bi to gotovo pomenilo njih gospodarsko utrditev.

**Tujcev v Kamniku** je prenočevalo letošnje leto 120, dočim jih je bilo lansko leto izka-zanih 165. Razmeroma je to jako nizko število, vendar pa se mora vpoštovati, da v tem številu niso zapopadeli oni letoviščarji, ki so bivali v sosednih Mekinjah.

**Tujski promet na Jesenicah.** Na Jese-nicah je prenočevalo letošnje leto skupaj 832 tujcev, dočim jih je l. 1910 do konca leta 654. V tem številu niso všteti turisti, ki so preno-čevali v planinskih kočah pod Golico.

**Prodajanje brezalkoholnih pijač.** Zlasti letošnje poletje se je povsod pri nas pojavilo staro zlo, da so namreč različni branjevci in drugi nepoklicani faktorji prodajali po cestah, pod šotori, v različnih vežah in celo hodili od hiše do hiše ter prodajali takozvane krepčilne pijače, to so raznovrstne brezalkoholne pijače kakor pokalice, limonade, malinovec, sodavodo in kakor se že ti izdelki imenujejo. To zlo je šlo tako daleč, da so bili posamezni gostilni-čarji vsled te konkurence močno oškodovani. Večina od njih se je sicer na tihem jezila, toda ob enem mislila, da proti tem nekoncesioniranim, davka prostim konkurentom ni pripo-močka in da bodo še nadalje lahko nemoteno delali zgago gostilničarjem. Temu pa ni tako. Prodajanje krepčilnih pijač je namreč konce-sionirana obrt in jih sme prodajati samo tisti, kateremu je bila ta pravica podeljena s koncesijo v smislu § 16 al. f. obrtnega reda. Še jasneje pa je to stališče utrjeno z razsodbo upravnega sodišča z dne 9. majnika 1908 št. 4499, v kateri se izrecno povdarja, da je pro-dajanje takih pijač (sodavice, limonade, pokalice, malinovec itd.) podvrženo konce-siji in da jih smejo prodajati samo gostil-ničarji in krčmarji. Po tem besedilu je torej jasno, da vsakdo, kdor brez koncesije prodaja krepčilne pijače, greši proti obrtnemu redu in da ga mora obrtna oblast radi prestopka obrt-nega reda kaznovati. Kjer obstojajo gostilni-čarske zadruge, imajo pravico prodajati brez-alkoholne pijače samo člani zadruga in nihče drugi. Ako v to posega kdo drug, naj se ga nemudoma naznani in navede tudi potrebne dokaze načelnstvu zadruga, katero bo gotovo ukrenilo vse potrebno, da obrtna oblast odpravi to nekoncesionirano konkurenco. Okrajna gla-varstva so bila namreč s kompetentne strani opozorjena na jasno določilo obrtnega reda in na prej omenjeno razsodbo upravnega sodišča ter bodo vsled tega morala tudi v smislu obrt-nega reda postopati, ako zadruga to izrecno zahteva. Zakoni sami ščitijo gostilničarja pred nekoncesioniranimi konkurenti. Ako mu torej kljub temu ti posegajo v delokrog, je tega največ sam kriv, ker to trpi, mesto da bi od-ločno nastopil proti takemu početju.

**Letošnja vinska letina.** Vsled deževja zadnje dni obeta postati vinska letina v naših vinorodnih krajih tako kvantitativno kakor kva-litativno precej ugodna. Tudi poročila iz drugih avstrijskih kronovin se glase skoraj enako in se povsod obeta izborna kapljica. Na cene vinu ta kolikor toliko ugodna pričakovanja ni-majo skoraj nobenega vpliva, kajti cene so še vedno precej visoke. Pričakovati pa smemo, da bodo proti zimi padle, ker bo še-le takrat zaradi mnogostranskih kalkulacij prišla vinska kupčija v pravi tir.

**Kolodvorsko restavraco v Št. Petru na Krasu** je dobil g. M. Dolničar, znani gos-tilničar iz Šmartna pri Ljubljani. Tudi kolo-dvorske restavracije na našem ozemlju prihajajo v domače roke.

**Hotel Mallner na Bledu** je na javni dražbi dne 25. septembra t. l. izdražil g. Anton Dolničar, kolodvorski restavrater na Jesenicah, in sicer za vsoto 185.000 K. Hotel ostane torej v slovenskih rokah in pričakovati smemo, da bo imel pod tem vodstvom srečnejšo bodo-čnost kakor je bila njegova preteklost. Po došlih nam informacijah namerava g. Dolničar hotel popolnoma moderno preurediti, kar bo gotovo

tako na korist podjetju samemu kakor Bledu sploh.

**Današnje številko** smo razposlali vsem tovarišem kranjskega sodnega okraja, da iz nje lahko posnamejo, kaj se je glede ustanovitve stanovske zadruga za ta okraj sklenilo. Priča-kujemo namreč in se nadejamo, da oživi med njimi bolj kot dosedaj zanimanje za stanovska vprašanja in zadeve.

**Gostilničarska zadruga v Trziču** se v kratkem ustanovi. Na sredo 4. oktobra t. l. po-poldne ob dveh je namreč sklican v kolodvor-sko restavraco g. Pogačnika v Trziču sestanek gostilničarjev tržiškega sodnega okraja z nam-enom, da se upravičenci dogovore radi usta-novitve gostilničarske zadruga za ta sodni okraj. Sestanka se udeleže tudi odposlanci „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“, da udeležencem podrobno razložijo umestnost, potrebo in koristi stanovske zadruga. O se-stanku objavimo v prihodnji številki obširnejše poročilo.

**Kopališka sezona v Toplicah na Do-lenjskem.** V Toplicah na Dolenjskem je lansko leto iskalo vsega skupaj 757 oseb leka. Letos se je to število pomnožilo, kajti že dosedaj je tamkaj prenočevalo vsega skupaj 825 oseb in v tem številu niso niti všteti oni vojaki, ki pre-bivajo v vojaškem zdraviliškem domu in ki jih je bilo tudi okoli 160. Toplice torej napredu-jejo. Mi samo želimo, da bi bil v vsakem oziru napredek stalen.

**Vsem slovenskim gospodinjam** toplo pri-poročamo Kolinsko kavno primes kot najboljši in edini pristno domači kavni pridatek.

**Kongres čeških gostilničarjev.** Letošnje leto bi lahko imenovali gostilničarsko leto, kajti ne samo pri nas na Slovenskem in v alpskih deželah, marveč tudi na Češkem in Moravskem so se vršila velika zborovanja gos-tilničarjev. Gostilničarji iz Češkega so imeli letos svoje zborovanje v Kraljevem Gradcu in je program obsegal dva dni. Prvi dan (8. avg.) je bil posvečen delu, drugi dan (9. avgust) pa zabavi in ogledovanju mesta ter okolice. Tega zborovanja se je udeležilo skupaj nad 600 gos-tilničarjev in gostilničark. Prisostvovalo mu je pa tudi mnogo deželnih in državnih poslancev in mnogo zastopnikov raznih korporacij. Posve-tovanja so obsegala več zanimivih stvari, ki so deloma splošno važnega značaja. Prva točka dnevnega reda je bil referat: „Kaj pričakujejo in kaj zahtevajo gostilničarji od no-vega deželnega in državnega zbora?“ V zvezi s tem poročilom je resolucija, sprejeta so-glasno na tem zborovanju, v kateri se pov-darja, da gostilničarji kot miroljubni ljudje žele, da pride do častnega sporazumljenja med Čehi in Nemci na Češkem. Pričrčani so namreč, da bi mir med obema narodoma v kraljestvu Češkem bil blagodejen tako v kulturnem kakor tudi v materijalnem oziru. Kar se tiče zakona glede deželne doklade na pivo, ki se zahteva kot darilo za narodnostno zjedinenje, so gos-tilničarji še vedno proti tej dokladi, ker so že drugače zadostno prispevali k deželnim fi-nancam in bi obnovev tega zakona pomenila katastrofo za gostilničarje na Češkem. Če bo deželni zbor češki delamožen, zahtevajo gos-tilničarji od njega, da se zavzame za spre-membo zakona glede občinskih doklad na pi-jače. Na državni zbor pa stavijo prošnjo, da naj se zavzame pri davčni reformi proti kri-tični razdelitvi davka. Davčna reforma more le tedaj današnje razmere zboljšati, če je sestav-ljen na podlagi progresivne osebne dohoda-rine z absolutno odpravo vseh davščin na ži-vila katerekoli si bodi vrste. Češki gostilni-čarji iz Moravske so na tem shodu predlagali po svojem odposlancu, naj se osnuje organi-zacija vseh slovanskih gostilničarjev v Avstriji. Nadaljna točka dnevnega reda je bilo poro-čilo o dokazu vsposobljenosti v gostilničarskem obrtu. Poročevalec zahteva, da se s posebnim zakonom predpiše dokaz vsposobljenosti in zborovalci sprejmejo tudi tozadevno resolucijo. Prihodnje točke dnevnega reda pa so obse-gale vprašanja in zadeve, ki za nas nimajo važnosti, ker so lokalnega pomena, razven če omenimo, da se je pri tej priliki razpravljalo tudi o vprašanju gostilničarske razstave v Pragi. Gotovo je le eno, namreč, da se naši sta-novski tovariši na Češkem krepko gibljejo in da s svojim odločnim nastopom tudi mnogo dosežejo. Naj bi nam bili v tem pogledu za vzor in vzgled!

**Protestna zborovanja čeških gostilničarjev.** Vesti, da nameravajo češke pivovarne podražiti pivo, so razburile češke gostilničarje. Zato so se že vršili nekateri jako dobro obiskani protestni shodi čeških gostilničarjev. Ti shodi so bili tako dobro obiskani, da so se jih pivovarne naravnost vstrašile in da sedaj nasproti gostilničarjem zatrujejo, da podraženje piva sploh ni sklenjena stvar, nasprotno, da se je le sprožila od nekaterih pivovaren misel, ali ne bi kazalo piva podražiti. Tudi iz tega je razvidno, kak upliv ima organizacija in kako se skupnega, solidnega postopanja posamnega stanu boje tudi največje kapitalistične skupine. To naj je tudi našemu gostilničarstvu za vzgled. Ako postopamo složno, ako nastopimo, kadar je treba, vsi, potem se nas bo tudi pri nas na Slovenskem uvaževalo.

**Shod koroških gostilničarjev.** Kakor posnamemo iz nemških strokovnih listov, se je vršil dne 29. avgusta t. l. v Celovcu jako dobro obiskani II. shod koroških gostilničarjev. Zanimivo pri tem shodu je to, da so se ga udeležili razni državni in deželni poslanci, med njimi podpredsednik državnega zbora, državni poslanec Jukel. Ako primerjamo udeležbo poslancev na tem shodu z ono na zadnjem našem gostilničarskem shodu decembra 1910, moramo z žalostjo konstatirati, da se drugod poslanci močno zanimajo za gibanje med gostilničarji, dočim se o naših poslancih tega ne more trdit. Upamo pa, da se bodo pri nas tudi v tem oziru razmere spremenile in da bo tudi pri nas mogoče slišati na prihodnjem gostilničarskem shodu iz ust kakega poslanca besede, s katerimi bo mogoče gostilničarje pozival enako kakor se je to zgodilo v Celovcu, da naj se gostilničarji vedno bolj zblizujejo, da naj bolj in bolj pospešujejo stanovsko organizacijo, ker to pomenja spas stanu.

**Shod slovanskih gostilničarjev v Pragi.** Češki gostilničarji nameravajo prirediti prihodnje leto v Pragi shod slovanskih gostilničarjev in pri tej priliki tudi obravnavati vprašanje glede ustanovitve zveze slovanskih gostilničarjev v Avstriji. Pripravljala dela za ta shod in za zvezo je prevzela moravska deželna organizacija, ki razpošlje v najkrajšem času oficijalna vabila.

**O vprašanju glede tujskega prometa v Belokrajini** je objavil „Slovenski Narod“ sledečo notico: „Letošnja prireditev razstave ranega sadja v Črnomlju je bila zelo srečna misel tukajšnjega okrajnega glavarja. Sploh mu gre priznanje, da je v tem kratkem času, kar živi med

nami, pokazal dosti resne volje za vsestranski napredek Belokrajine. Njegovo zanimanje za narodne spomenike, njegova skrb za ohranitev narodne noše, njegov trud za povzdigo šolstva in gospodarstva je znana in priznana stvar. V očigled skorajšnje gradbe belokranjske železnice ga čaka še mnogo dela. Za danes bi ga opozorili samo na eno izmed najvažnejših in najnujnejših vprašanj, ki čakajo skorajšnje rešitve od poklicanih faktorjev. Kdorkoli malo natančneje pozna naše kraje, mora priznati, da je Belokrajina še čisto nepripravljena za tujski promet. Večina naših gostilnic niti izdaleka ne odgovarja zahtevam današnjega časa niti glede postrežbe, kam šele glede snage. (Nedavno izšla knjiga o higijeni na kmetih je sicer večinoma zelo srečno prišla na pravo adresu, ali kaj, ko leži nerazrezana in zaprašena ravno v tistih hišah, ki so najbolj potrebne sličnega pouka.) Ena sama kuhinja je v Belokrajini, ki je kos bodoči svoji nalogi. Čujejo se že zdaj pritožbe o pretiranih cenah po nekaterih kmetijskih gostilnah, ki zaračunajo najprimitivnejše opremljeno prenočišče tako drago, da dobiš za to ceno z vsem komfortom opremljeno sobo v prvem hotelu kakega velikega mesta, in kjer neokusno pripravljen zrezek ne stane nič manj kot kaka delikatesa v kakšnem vsetovnem kopališču. Naši ljudje ne vedo pač, da s tem odvrčajo tujca in da utegnejo imeti slične malenkosti slabe posledice za bodočnost Belokrajine. Zgradba nove železnice bi nam sigurno privabila v naše kraje letovičarje. Imamo lepe slikovite pokrajine, prostrane smrekove gozde, priliko za veslanje, kopanje, itd. (Gradac, Krupa, Adlešica, Vinica.) Ljudstvu bi se tem potom nudila prilika za prodajo sadja, zlasti grozdja, kar bi prinašalo vsekakor več dobička nego trgovina z grozdom. Na vse to je treba ljudstvo pravočasno pripraviti in opozoriti, da nas ne izpodrinejo — kot povsod ob takih prilikah — podjetnejši in strokovno naobraženejši tujci. Predavanja o tujskem prometu, nauk o gostilniški higijeni, praktični pouk o postrežbi, kuhanju itd. so nam živa potreba. Vse to pa nam bi nudili dobro urejeni gospodinjsko-kuharski tečaji. Čudimo se sploh, da ni že sami gostilničarski zadrugi prišlo na misel, da priredi tudi po Dolenjskem slične tečaje kot jih je s priznanim uspehom priredila v Ljubljani in na Bledu in ki ga baje namerava prirediti v Kamniku. (Kako trdno spe še naši gostilničarji, že dokazuje dejstvo, da nima noben tukajšnji gostilničar svojega strokovnega lista, ki

bi mu bil zelo poučen s svojimi članki.) Vsekakor treba v najkrajšem času storiti potrebne korake, zakaj prihajajo že zdaj povpraševanja po stanovanju in hrani, in utegne se dogoditi, da nas prehití vlada ter postavi svoje barake s prenočišči in gostilnami, in domačini se bomo obrisali za lep zaslužek.“ Z naše strani nam je pripomniti k temu članku: Nasvetovane stvari so skrajno umestne, toda kaj pomaga, ker med prizadetimi samimi ni pravega ali sploh nikakega zanimanja. V vodilnih gostilničarskih krogih se je že mislilo na kuharski tečaj v Novemestu, toda vršili so se in se bodo vršili še prej drugod, ker drugod bolj uvidevajo njih potrebo. Prisiliti ali izsiliti se ne da nič. Zadostovalo pa bi, ako bi se vsaj eden prizadetih za stvar bolj zavzel in stopil v stik z merodajnimi krogi. Danes še ni prepozno, toda prepozno bo prav kmalu in takrat seveda bo pomenjalo vse delo — zvonjenje po toči. Vidi se, da se zanimajo za vprašanja, ki so odločilne važnosti za gostilničarja, izvengostilničarski krogi in vse kaže, da bodo tudi v Belokrajini prisilili gostje in konkurenca gostilničarje, da se bolj zanimajo za stanovska in strokovna vprašanja.

### Po sklepu lista.

Ravnokar smo zvedeli, da so imeli te dni tudi naši pivovararji sestanek radi podraženja piva in da so sklenili podražiti pivo s 15. oktobrom. Nismo mogli ugotoviti, ali so se tega sestanka udeležili tudi nekarteliranci. Zato tem v lastnem interesu svetujemo, naj natančno premislijo vse, predno se odločijo za ta kritični korak. Tovariše pa pozivljemo, da naj bodo pozorni in naj se polnoštevilno odzovejo morebitnim pozivom v tem oziru s strani vodstva. Organizacija mora glede tega vprašanja izvojevati zmago.

### Izza gostilničarskega zapečka.

#### Gostilniški razgovor.

Uradnik politične oblasti: »Naj reče kdo, kar hoče, ampak naša sodišča pa že tako postopajo, da mora že vsak pošten človek dometi nad pravico.«

Sodnik: »Prav rad verujem. Do tega prepričanja si prišel posebno zadnjič, ko si bil oproščen radi žaljenja časti.«

## 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, korita, betonski votli zidaki, pokrivalne plošče, kanalizacije itd.

(53) 21—10

Kranjska betonska tovarna

**TRIBUČ & K<sup>OMP.</sup> 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.

## HOTEL „ILIRIJA“

LJUBLJANA, Kolodvorska ulica

2 minuti od južnega kolodvora, renoviran in moderno opremljen z restavraco in kavarno

se priporoča cenjenim tovarišem z dežele za obisk. Dobra kuhinja, izborna pijača, — senčnat vrt, zmerne cene. —

### Mestna hranilnica ljubljanska v Ljubljani

največja in najbolj varna slovenska hranilnica

v lastni hiši, v Prešernovi ul. šte. 3.

Sprejema vloge vsak dan in jih obrestuje po 4 1/4% brez odbitka, sprejema tudi vložne knjižice drugih denarnih zavodov kot gotov denar. — Denar in knjižice se lahko pošiljajo po pošti. — Za varnost vložnega denarja jamči rezervni zaklad in mestna občina ljubljanska. Izguba vložnega denarja je nemogoča, ker je po pravilih te hranilnice, potrjenih po c. kr. deželni vladi, izključena vsaka špekulacija z vloženim denarjem. — Za varčevanje ima vpljane lične domače hranilnice, v podpiranje slovenskih trgovcev in obrtnikov pa kreditno društvo. Posoja na zemljišča po 3% in proti poplačevanju dolga po najmanj 1/4%. Dozidnik pa more svoj dolg poplačati tudi poprej, ako hoče. — Denarnega prometa do konca l. 1910 je imela nad 564 milijonov kron; stanje hranilnih vlog znaša nad 40 milijonov kron, rezervni zaklad po K 1.200.000

## BLAŽ JESENKO

Ljubljana, Stari trg 11  
priporoča klobuke, cilindre, čepice i. t. d. najnovejše fasone, po najnižji ceni.

### Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“!

**Hišo št. 296**, v kateri se

gostilna, se proda, oziroma da v najem.

Več pri posestnici E. Schmeifler, Idrija.



Ustanovljeno 1870.

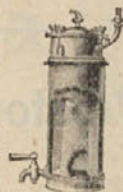
Najizbornejši  
inozemski  
šampanjec

tvrdke Emil Kieslinger  
Gösting pri Gradcu.

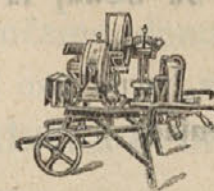
Edino zastopstvo za Kranjsko:  
Štefan Hitzl, Ljubljana



Seitz'evi  
Patent-asbestfilteri  
v 26. različnih velikostih.  
Čez 33.000 aparatov  
prodanih.



Seitz'evi asbesti in teoriti so  
nedosegljivi na čistosti in zmožnosti filtriranja



Seitz'evi se-  
salke na pri-  
tisk  
za ročni, mo-  
torni in mašinski obrat



„PARA“-CEVI in vse kletarske po-  
trebščine

**THEO SEITZ**

Tovarna kletarskih 'rojev in izdelovanje  
asbesta. DUNAJ I. Seimonateng. Nr. 15 k.

Zahtevajte cenik št. 46.

# Ali ste že poravnali naročnino?

## 'Narodni hotel' Postojna

renoviran in povečan  
se priporoča cenjenim pose-  
nikom notranjske metropole  
za obisk  
Fran Paternost, lastnik

## Tovariši gostilničarji!

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

## Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

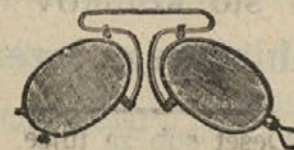
priporoča svojo ZALOGO najbolj priznanih  
slamomeznic, mlatilnic, vratil čistilnic,  
strojev za košnjo in obračanje sena,  
blagajne in motorje.

Dalje pumpe in cevi za vodo, vino in gnoj-  
nico, peči, štedilnice in poljedelska orodja,  
kuhinske potrebščine, omare za led, pipe za  
pivo in vino, priprave za pivotoč na zrako-  
tlak, trpezne ročke za prevažanje mleka, tra-  
verže, 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 srebrnino, kakor  
tudi optičnih  
predmetov.  
Zaloga  
gramofonov  
in raznih  
plošč.



Zahtevajte cenik, pošljem ga zastonj.

## Pozor cenjeni vinski kupci!

letos izvrstno vinsko kapljico najboljših vinskih trt

Podpisani nazna-  
njam, da bom imel  
**na prodaj.**

Vljudno vabim cenjene gospode vinske kupce na poskušnjo zlahodne  
kapljice. Vsakega cenjenega gospoda kupca, ki mi pravočasno naznani  
uro in dan svojega prihoda, pričakujem z vozom na kolodvoru v  
Brežicah. Ob enem dobi pri meni tudi udobno prenočišče in hrano.  
Pismenim vprašanjem naj se blagovoli priložiti znamka za odgovor.

Z odličnim spoštovanjem

**IVAN UREK**

lastnik vinogradov v Globokem štv. 12  
pri Brežicah ob Savi.

## Ivan Kos, gostilničar in mesar na Vrhniki

se priporoča cenjenim gostilničarjem

## za naročila pristnih kranjskih klobas

Pošilja se jih najmanj 30 komadov à 36 h  
proti povzetju.

Ravnotam se proda poceni  
dobrohranjeni godbeni avtomat.

## Vinska trgovina Peter Stepič

Spodnja Šiška štv. 256 (55) 21-12

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo za-  
jamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih  
in štajerskih vinskih goric.

## Gričar & Mejač

v Ljubljani, Prešernova ulica št. 9.

priporočata v veliki izbiro po najnižji ceni

obleke za gospode in dečke, površ-  
nike za gospode in dečke, obleke  
za otroke, žakete za dame, paletu  
za dame, plašče za deklice itd. itd.

Nepremočljive pelerine iz lodna ali velblodje  
dlake (Kamelhaar) v vseh velikostih.

## Instalater Fr. Sax,

konces. elektrotehnik, Ljubljana, Gradišče 7. se pripo-  
roča p. n. gostilničarjem kot specialist vsakovrstnih  
električnih napeljav.

Sprejema tudi naročila na deželo.

Prvi kranjski atelje za ortopediške aparate in bandaže



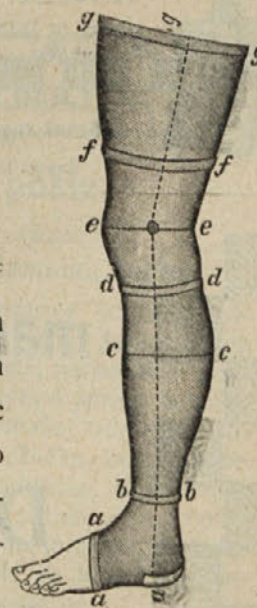
## A. HLAVKA

Ljubljana, Prešernova ulica 3.



priporoča svojo veliko zalogo gumi blaga in ortopediških  
aparatur, obvezil za zdravstvo in bolniško postrežbo, kilnih  
pasov nogavic za krotice (krčne žile), sedalnih blazinic, vrečic  
za led, prašnikov za karbol, aparatov za inhalacije (s paro  
in mrzlo). Vsakovrstne brizgalke in aparati za samoklisti-  
ranje. Vse bandaže se izdelujejo po odredbah p. n. zdrav-  
nikov. Starejši instrumenti se razkužujejo.

Popravila se izvršujejo kar najboljše in najceneje.



Prostovoljno se prodaja

## hiša z gostilniško koncesijo

v kateri se sedaj izvršuje gostilniška obrt.

Hiša je velika in prostorna, ravno tako kleti in hlev. Poleg hiše je velik senčnat vrt in vrt za zelenjad.

Prodajo ze tudi travniki.

Natančnejša pojasnila daje gospa

**Marija Fischer v Kamniku, Graben, št. 33.**

Specialiteta, edina slovanska ura za telovadce  
Dobiva se samo pri tvrdki

H. Suitner, Ljubljana



Mestni trg in  
Sv. Petra cesta

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

Št. 415. Kovinasta z  
2 pokrovama K 15-50  
s finim anker-, IKO,  
kolesjem na 5 kam-  
nov.

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

Št. 414. Kovinasta s  
3 pokrovi K 18-—, s  
finim anker-, IKO-  
kolesjem na 15 kam-  
nove.

Lastna  
tovarna ur  
v Švici

Tovarniška  
znamka

## Na prodaj je

majhen hotel na  
Ribčevem Lazu

v Bohinju,  
par sto korakov od  
Bohinjskega jezera

Deset sob za tujce.

Pojasnila daje:

Ivan Dachs, gostilničar  
v Ljubljani.

## 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!

Naroča se istotam.

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

V vsako kuhinjo  
spadajo:

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

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

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

za takojšnjo pripravo  
okusne goveje juhe.

Varstvena  
znamka



Zvezda  
s križcem.

**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.

Posredovalnica za službe

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

Tovariši! Gostilničarji! Poslužujte se  
te ugodne prilike!



Štampilje

vseli vrst za urade, društva,  
gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovalj kav-  
čukovih štampilj.

LJUBLJANA

Stari trg št. 20.

Ceniki franko.



Deset zapovedi za kmeta in  
deset zapovedi za zdravje  
dobi zastoj in poštnine pro-  
sto vsak gostilničar v poljubnem  
številu za razdelitev med kmete.  
Trebale dopisnice z naslovom:  
Ub. pl. Trnkoczy, lekarna,  
Ljubljana.

Dobro in poceni!

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

T. MENCINGER

LJUBLJANA

Priporočamo svojim tovarišem izborna  
marčno, dvojnomarčno, termalno in granatno pivo  
največje slovenske narodne tvrdke:

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



## Pivovarna „Mayr“ v Kranju

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

### Žganje — Likerji.

Domača trvdka. Cene brez konkurence.



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



Domača trvdka. Cene brez konkurence.

### Žganje — Likerji.

## Avg. Agnola, Ljubljana

Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, ho-  
tele in kavarne.

### Sode,

velike in male ima na prodaj

**Ivan Buggenig,**

sodar, Ljubljana, Cesta na Rudolfovo železnico 5.

## KAVARNA „LEON“ V LJUBLJANI

Stari trg št. 30

je kakor navadno celo noč odprta.

S spoštovanjem se za obilni obisk priporočata  
Leon in Fani Pogačnik.

## Keglje, kroglje in razna strugarjska dela

se dobi najceneje pri (27) 24-14

**JOS. OBLAKU, um. strugarju, Ljubljana,**  
Selenburgova ul. 1.

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

### GRAMOFON-ATELIJE

## A. Rasberger, Ljubljana

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

## M. Drenik, Ljubljana

Kongresni trg, 7.

priporoča

ceno izdelovanje imen v vsakovrstno hotelsko in  
gostilniško perilo.

Zaloga raznovrstnega materijala za veznino.

## KAVARNA „AVSTRIJA“ V LJUBLJANI

na vogalu Šentpeterske in Resljeve ceste

se cenjenim gg. gostilničarjem priporoča  
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,  
otroški vozički itd.

Najnižje cene.

Najsolidnejše blago.

### Največji ljubljanski fotografski atelje

## Avg. Berthold, Sodna ulica, 11

se priporoča za naročila glede vseh v  
fotografsko stroko spadajočih del.

## Umetna knjigoveznica Fr. Breskvar

Ljubljana, Francovo nabrežje

priporoča nanovo vpeljano izdelovanje okvirjev in passepartout  
za slike. Velika izbira okvirjev. Tiskanje trakov po najnižji cen.  
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 vsa v to stroko spada-  
joča dela v mestu kakor tudi na deželi. Dobra in solid-  
na izvršitev. Primerne cene.

## Fotografični ateljer „VIKTOR“ Ljubljana,

Bethovnova ulica 7, poleg „Kranjske hranilnice“

se priporoča p. n. gg. gostilničarjem za izvršitev mo-  
dernih portretov.

Sprejema tudi naročila na deželo.

## Pivovarna „Škofjaloka“

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

## J. Wider, Ljubljana

Šelenburgova ulica 3. Umetni in trgovski vrtnar.  
Vrtnarstvo: Cesta na Rožnik 25. Naslov za brzojavke:  
Wider, vrtnar, Ljubljana.

## 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.

## Priznani krojaški salon za gospode IVANA MAGDIĆ-A, LJUBLJANA,

Miklošičeva cesta 8,  
se priporoča za izdelovanje oblek.  
Zaloga angleškega blaga.

## FR. KHAM, LJUBLJANA Miklošičeva cesta 8

Špecerija, delikatese, vinarna.

Priznan dobivatelj večjih ljubljanskih hotelov in restavracij.  
Zastopnik priznane šampanjske trvdke  
Bratov Kleinoscheg v Göttingu pri Gradcu.

## RESTAVRACIJA „NARODNI DOM V LJUBLJANI

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

# 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.

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, hoteiir.