

# 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 združenj na Kranjskem“ in v tej včlanjenih združenj.

Uredništvo in upravništvo  
v Ljubljani, Hotel „TIVOLI“.

Telefon št. 105.

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

Leto I.

V Ljubljani, dne 15. septembra 1911.

Št. 16.

### Na dan z napisi!

Ljubljanska gostilničarska zadruga in z njo vred menda tudi vse ostale gostilničarske združenja na Kranjskem so dobile sledeče uradno obvestilo od obrtnih oblasti:

„Zveza avstrijskih industrijalcev se je pritožila pri trgovskem ministru, da se obrtniki glede napisov na svojih obrtovališčih ne ravnajo po predpisih §§ 44 in 49 obrtnega reda, po katerih mora imeti vsak obrtnik, bodisi producent bodisi trgovec ali posredovalec na svojem stalnem obrtovališču primeren napis (zunanjo označbo). Zlasti neprotokolirani trgovci prav mnogokrat greše zoper določbe navedenih paragrafov, ker rabijo napise, ki nimajo polnega krstnega imena, ali pa sploh nič imena, temuč le kako označbo, ki niti s podjetjem nima prave stike.

Ker je gori navedena korporacija zaprosila c. kr. trgovsko ministru, naj vpelje potrebne korake, da se taki nedostaki, ki povzročajo zmete in prevare v prebivalstvu in tudi večkrat oškodujejo upnike, odpravijo, naroča mestni magistrat združenju, da pouči svoje člane, da morajo imeti po § 44 obrtnega reda pravi in primeren napis na svojem stalnem obrtovališču (prodajalnici, delavnici, skladišču itd.). Vsak obrtnik, čegar tvrdka ni vpisana v trgovskem registru, mora imeti napis, ki mora obsegati popolno krstno in rod-

binsko ime. Začetna črka krstnega imena sama absolutno ne zadošča. Označeno mora biti vsako stalno obrtovališče, toraj tudi vsaka podružnica. Obrtniki, ki nimajo pravih napisov, jih morajo najkasneje do konca oktobra t. l. nadomestiti s pravnimi. Kdor bi tega ne storil, bi zapadel kazni po § 131 obrtnega reda.“

Šešek.

K tej uradni odredbi nam je dodati:

Proti temu predpisu, ki je v obrtnem redu popolnoma utemeljen, se ne da ničesar ukreniti. Zato vsak gostilničar, ki še nima pravih napisov, stori najbolje, da čim prej, najkasneje pa do konca oktobra t. l. preskrbi za svojo gostilno pravi napis, drugače zapade v § 131 obrt. r. navedeni kazni, to je denarni globi do 1000 K, odnosno zaporu do treh mesecev ali celo odvzetju koncesije.

Ako ima n. pr. kdo že danes napis: Gostilna „Pri Miklavžu“, mora temu napisu dodati še svoje polno ime in priimek. To velja tudi za najemnike, ki toče na svoj račun. Kdor pa še sploh nima nobenega napisov, si mora preskrbeti cel napis, n. pr.: Gostilna Janeza Kavčiča, ker dosežanji „cagarji“ in druga za gostilne običajna znamenja ne zadoščajo več. Samoposebi umevno je, da mora biti obrt označena primerno vsebini koncesije.

Kranjska dežela dobi torej nebroj novih napisov, pleskarji in črkoslikarji pa za jesen toliko dela, da ga bodo komaj zmogli.

### Gostilničar in narodnost.

Letošnje leto so se slišali v slovenski javnosti parkrat glasovi, katerih smisel je na kratko ta, da slovenski gostilničarji zlasti v naših letoviščih niso narodni. Seveda se je radi tega malo pozabavljalo in prizadetim bralo levite. To nam daje povod, da spregovorimo o vprašanju narodnosti pri gostilničarju in da označimo stališče, ki ga zavzemamo k temu vprašanju in ki ga mora zavzemati vsak pameten gostilničar.

Povdarjamo, da zahtevamo od vsakega gostilničarja, da se zaveda narodnosti, h kateri pripada in da skuša po svojih najboljših močeh koristiti svojemu narodu. Razlikujemo pa pri tem, kako naj svojo narodnost kaže na zunaj, pred vsem nasproti svojim gostom. S tega stališča delimo tudi gostilničarje v tri velike skupine in sicer

1. v take gostilničarje, ki nimajo opravka z gosti tuje narodnosti,
2. v take gostilničarje, ki imajo opraviti z gosti tujih narodnosti, in
3. v take gostilničarje, ki izvršujejo svojo obrt v narodno-izpostavljenih krajih.

Z narodnega stališča je pač lahko delo gostilničarju, h kateremu ne zahajajo sploh nikaki gosti tujih narodnosti ali k večjemu vsake kvatre enkrat. Temu ne more zameriti nihče, če svojo narodnost še tako kaže na

### LISTEK.

#### Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

Pivo serviramo pri skupnih obedih pred ali k juhi, vino skoraj izključno še le po juhi. Ako pa piva pri skupnem obedu sploh ne nudimo, potem moramo servirati vino že k juhi. To se mora zgoditi vedno tudi pri vseh onih gostih, ki ne pijejo piva.

Glede razdelitve vin, ki naj jih vporabljammo za posamezne hode, je treba vpoštevati, da ne serviramo slabše ali lažje vrste k hodu, h kateremu spada finejša ali težja vrsta. Skušati moramo razdeliti različna vina tako, da se tudi skladajo z dotičnimi jedmi in sicer tako, da na ta način pridejo do polne veljave zlasti finejše vrste. To pa se nam posreči le, ako natančno poznamo v zalogi imajoča vina glede njih dobrote, značaja in starosti, ali vsaj specifični okus različnih vinskih vrst, kakor avstrijskih in ogrskih, renskih in mozelskih, bordo in burgundcev, dalje južnih in desertnih vin kakor tudi, ako vpoštevamo različne šampanjske znamke.

Ker odločilno vplivajo pri vinu razven vinogradnega kraja splošno in posebej še tudi vrsta trte, čas in način trgatve, način kipeanja, ravnanje z moštom in vinom v kleti, starost itd., mo-

remo vina v splošnem le sledeče karakterizirati: Avstrijska vina imajo več snovi in ekstrakta kakor ogrska, ta zopet več alkohola kot prva. Mozelska vina so navadno bolj kislja in lažja kakor renska, ta imajo zopet finejši buket kot prva. Bordo vina so večinoma mirnejša in močnejša kot burgundska, nasprotno pa se ta odlikujejo po prijetnem buketu. Južna in desertna vina so več ali manj sladka.

Značaj ali okus šampanjcev (kipečih vin) naznanja pri večini vrst že besedilo etikete. Tako n. pr. imajo mnoge šampanjske vrste poleg imena tvrdke tudi francosko označbo: sec (suh), demi sec (na pol suh), ali pa angleško označbo: dry (suh, ne sladak) extra dry (posebno suh, pust); včasih pa razlikujejo šampanjske vrste tudi samo po barvi etikete, n. pr. carte noire (črna znamka), carte bleue (višnjeva znamka), carte blanche (bela znamka), carte d'or (zlata znamka), od katerih je navadno prva najcenejša, zadnja najdražja. V tem slučaju morata natakati ali natakariča vedeti, kak okus ima vsaka teh vrst, iz katerih etiket moremo v prvi vrsti spoznati samo ceno.

Dobimo pa tudi označbe: mousseux (peneč), demi mousseux (lahko peneč), grand mousseux (močno peneč), crémant (lahko kipeč), crémant rosé (nalahko, rdečkasto kipeč), vin brut (brez likerskega dodatka, brez oslajenja).

(Dalje.)

Tovariši! Naročajte in širite  
„Gostilničarski Vestnik“.



zunaj, in tudi mu ne more radi tega nihče oporekati, ker s tem ne riskira ničesar in tudi zgubiti ne more ničesar.

Drugače pa je z gostilničarjem, ki ima opravka z gosti tujih narodnosti, ali je celo naravnost na nje navezan. To so pred vsem gostilničarji v letoviščih in centrih tujkega prometa. Pri te vrste gostilničarjih iz narodnega stališča odločuje vprašanje, kako največ koristim narodu? Ali s tem, da obdržim posestvo, katero imenujem danes svojo last, sebi in samemu sebi pripomorem do blagostanja, ali s tem, da sem narodno nestrpen in se s tem postavljam v nevarnost, da pridem polagoma ob svoje premoženje in morda moje mesto zasede tujec? Mislimo, da nam vsak trezno misleč in narodno čuteč človek mora pritrčiti, da se edino-le v prvem slučaju more koristiti narodu, v drugem pa celo škodovati, ker z neprevidnim postopanjem celo izpostavljam narodno posest v nevarnost.

Gostilničar, ki hoče imeti od gosta tuje narodnosti kaj zasluga, mora paziti na to, da mu vsestransko postreže, mora pa paziti tudi na to, da ga v njegovem naziranju in čustvovanju ne žali, gledati mora na to, da se gost pri njem ne čuti preziranega, da ne dobi utisa, kakor da bi bil celo nadležen ali odveč. Na ta način si pridobi goste, z njimi samemu sebi blagostanje, katero blagostanje pride ob enem tudi na dobro narodu, h kateremu gostilničar pripada.

Ako pa nasprotno kaže gostilničar, ki ima opravka z gosti tujih narodnosti, na vseh koncih in krajih preveč svojo narodnost ali samo na tak način, da s tem gosta lahko žali, potem je naravna posledica takega postopanja, da gosti začenjajo polagoma izostajati in da ima čez nekaj časa gostilničar čast gledati prazne gostilniške prostore in živeti v zavesti, da se bliža svojemu polomu.

Samo kratko primeru: Kaj je za slovenski narod bolje? Da se ali na Bledu prilagodijo posamezni gostilničarji gostom, ki k njim zahajajo, ali da imajo strogo slovensko postrežbo, zato pa prazne prostore, ker slovenskih gostov ni? Čez nekaj let je potem na njegovem mestu gostilničar tuje narodnosti in tako je danes slovenska posest za slovenski narod že zgubljena.

Letošnje leto je bilo pri plavalni tekmi na Bledu tudi opaziti, da je bilo med gledalci razmeroma jako malo Čehov, četudi je bilo v tem času skoraj polovica letoviščarjev na Bledu češke narodnosti. Zakaj? Pravijo, da zato, ker so se češki gosti čutili vžaljene, ker so bili lepaki in vabila za to tekmo tiskani samo v slovenskem in nemškem jeziku, ne pa tudi v češkem. Smatrali so se torej prezirane in so izostali.

Pameten gostilničar, ki ima opravka z gosti tujih narodnosti ali je celo naravnost na nje navezan, se mora torej postaviti na mednarodno stališče, mora torej streči gostu v jeziku, ki ga ta razumeva. Vsled tega ni proti svojemu narodu ničesar zagrešil, nasprotno, po našem naziranju je celo koristil narodu, ker si je na ta način pomagal do blagostanja. Narod, obstoječ iz cele vrste gospodarsko trdnih oseb, se dandanes več vpoštevata, četudi ni velik, kakor pa številen narod, ki se ne more ponasati z blagostanjem posameznih svojih stanov.

To je naše stališče in zato ne moremo odobravati napadov, ki so naperjeni proti gostilničarjem, katere vodi pri njih postopanju to načelo, ne oziraje se na to, da so taki napadi navadno tudi še posledica nepoznanja krajevnih in narodnogospodarskih razmer. Po našem naziranju taki napadi iz narodnega stališča več škodujejo nego koristijo in zato bi

tudi bilo iz narodnega stališča želeto, da se v javnost ne spravljajo.

Sedanji čas je čas dela in ne čas besedičenja. Zato se dandanes tudi sodi človeka po njegovem delu in njegovih dejanjih, ne pa po besedah. Treznomisleči gostilničarji so že zdavna sprejeli to geslo in zato jih od njih načel ne more nihče odvrniti in naj še tako ropoče in kriči.

Končno imamo še opraviti z gostilničarji v narodno eksponiranih krajih. Tam se more, odnosno mora postaviti gostilničar ali na strogo narodno, ali pa na strogo mednarodno stališče. Glede tega odločuje obratovališče, v katerem izvršuje obrt. Ako ima to že na zunaj pečat narodnosti, potem ne preostaja drugega kakor biti tudi na znotraj skrajno dosleden. Ako pa je njegovo obratovališče na zunaj mednarodno, mora biti tudi po svoji notranji uredbi mednarodno, ker drugače se dožive velikanska presenečenja, kakoršnih je slovenski gostilničar zlasti v narodno eksponiranih krajih že do dobra navajen. Glede te vrste gostilničarjev veljajo naša izvajanja o stališču v letoviščih.

Dodati nam je samo še, da slovensko občinstvo sodi slovenskega gostilničarja le prerado popolnoma drugače kakor pa gostilničarja, ki pripada drugi narodnosti. Od slovenskega gostilničarja in sicer pred vsem od takega gostilničarja, ki mu je mogoč procvit le na podlagi mednarodnega stališča, zahteva premnogokrat zunanjšega in notranjšega narodnega bleska in skuša to tudi s silo doseči. Ako je tak gostilničar toliko nepreviden, da se tej sili uklone, je zgubljen, uničen kot obrtnik, uničen kot član naroda.

Zato h koncu samo ponavljamo: Pretehtajte preje notranjo vrednost, potem šele sodite, sodite pa po delih in ne po besedah.

### Pri nakupovanju istrskega, refoška v prevdarek.

Preteklo zimo se je točilo skoraj povsod zlasti pa po Dolenjskem sladko črno istrijsko vino, nazvano „refoško“ in sicer po 96 vinarjev do K 1'20 liter. Cena temu vinu je bila odvisna od gostilne, ne pa od kakovosti blaga. Čim boljša, odnosno večja je bila gostilna, tem dražje se je seveda točilo „refoško“.

Nastane torej vprašanje, ali je bil to pristni „refoško“? Pravi pristni refoško pridelujejo namreč v Istri iz skoraj do polovice umetno posušenega grozdja „refoško“, ki je dobilo ime od italijanskega „refosco“. Ako se pa grozdje te vrste nič ne posuši, marveč se takoj, ko dozori, kar s trte podela v vino in sicer z večdnevним kipenjem na tropinah, potem se iz tega grozdja pridelata takoimenovani „istrski teran“. Teran pa ni sladko, marveč prijetno kislikasto, na prvi okus nekoliko pusto črno vino. Posebno fin teran pridelujejo naši vrli Krašovci, ki kot „kraški teran“ slovi vsaj po celi Sloveniji.

Občna lastnost obeh teh vin, torej refoška kakor terana je ta, da imata obadva lepo rdečo peno. Zato pravi Krašovec „Moj tern ima rušu penu kakor zajčja kri“.

To je odločilna lastnost te vrste vin.

Da torej nima niti istrski refoško niti kraški teran rdeče pene, marveč belkasto, je to nezmotljivo znamenje, da ni ne prvi ne drugi pristen, ampak — falzifikat.

In tak je bil lansko leto in letos večinoma istrski refoško, ki se ga je pri nas točilo.

Da se za ceno 96 h do K 1'20 ni moglo točiti pristne kapljice te vrste, do tega zaključka mora priti vsak, kdor le nekoliko kalkulira.

Vzemimo, da napravi kdo v Istri iz refoškovega grozdja hektoliter navadnega črnega vina, torej terana. Tako vino proda lahko takoj po trgatvi za 70 do 80 K hektoliter. Ako pa hoče iz istega grozdja napraviti „refoško“, ga mora najprej umetno posušiti — kakor že navedeno — skoraj do polovice. Na polovico vsušeno grozdje pa da seveda tudi le polovico toliko vina, torej v primeri k prejšnjemu teranu k večjemu 50 litrov. Seveda je manjšemu pridelku odgovarjajoče tudi cena višja.

Zato nastane vprašanje: Ali zamore biti istrski pridelovalec vina tako špekulativen, da pusti svoje grozdje do polovice osušiti in pridobi iz njega za polovico manj vina, katerega pa zamore še-le v zimskem času prodati in sicer za najmanj 30 K ceneje, kakor pa bi mogel prodati vino, ki ga bi lahko pridelal iz istega grozdja ob trgatvi? Jasno je torej, da bi kaj takega noben pameten človek ne napravil in da mora torej biti dobavna cena refošku vsaj 140—160 K za hektoliter, ako je za teran 70—80 K. Faktum pa je, da so prodajali istrski (koprski) vinski agenti lansko zimo dolenjskim gostilničarjem refoško tudi za 60 K hektoliter, tako da so ga mogli potem še z dobičkom po 96 h do K 1'20 liter točiti. Rdeča pena takih vin je pri tej ceni seveda ostala v Istri, ako se ni morda na poti zgubila.

To naj naši tovariši prevdarijo in po tem naj se ravnajo letos in v bodočnosti sploh, zlasti pa takrat, kadar jim pridejo ponujat istrski agenti pristni istrski refoško.

## Vprašalnica.

Vprašanje štev. 32.

Ali imajo po zadrugi vloženi rekurzi proti podelitvi gostilniške koncesije odložljivo moč? Ako, v katerem slučaju?

Odgovor:

V smislu § 18 obrtnega reda imajo po zadrugah vloženi rekurzi odložljivo moč, ako so zadruge v polnem obsegu zadostile zahtevam tega paragrafa, to se pravi, ako je zadruga oddala vsaj v 14 dneh po dostavitvi poziva svoje mneje in v tem mnenju stavila predlog, da naj se podelitev koncesije zavrne. Poleg tega se mora glasiti prošnja za podelitev nove koncesije, ne pa samo za nadaljno podelitev ali prenos dosedanje koncesije. V tem slučaju ima sicer gostilničarska zadruga tudi pravico rekurza tekom 14 dni od dneva obvestitve, toda ta rekurz nima odložljive moči.

Vprašanje štev. 33.

Ali je občina opravičena določiti za gostilničarsko in krčmarsko obrt maksimalne tarife ali zahtevati kaj podobnega od gostilničarja?

Odgovor:

Nobena občina ni opravičena pravnoobvezno določiti maksimalne tarife za katerikoli si bodi stan. § 51. obrtnega reda namreč natančno določa, da maksimalne tarife za v tem §-u navedene obrtnike določi lahko samo deželna politična gosposka potem, ko so glede tega oddale svoja mnenja občine, trgovinska in obrtna zbornica in prizadete strokovne zadruge.

Vi imate morda pred seboj določbo § 52. obrtnega reda, s katero se zahteva, da morajo imeti gostilničarji označene na vidnem mestu cene jedem in pijači. Vsled te odločbe je namreč naša obrtna oblast odredila, da morajo imeti vse gostilne označene v svojih prostorih na vidnem mestu cene jedem in pijačam, ki jih prodajajo. Tej zahtevi se ne morete izogniti z jedilnimi listi, ker morate imeti poleg jedilnih listov tudi tako stalno naznanilo. Po-



samezne tiskarne imajo celo vzorce za to v zalogi, ki jih je treba samo s cenami spopolniti, in Vam v slučaju, da tej odredbi še niste zadostili, priporočamo, da to čim prej storite, ako hočete biti zavarovani proti morebitnim nepravilnostim s strani obrtne oblasti. Kakor pa že rečeno, ta označba cen ni identična z maksimalnim tarifom in Vi tudi niste vezani na tam navedene cene. To je le formalnost, kateri prav lahko zadostite. Priporočati Vam moremo le, da sami po sebi združite zahtevano označbo cen z maksimalnim tarifom za Vašo gostilno, ali z drugimi besedami, da označite tam najvišje cene, pod katerimi pa navadno prodajate.

Vprašanje šte. 34.

Ali sem primoran dati natakarku ali natakarkici napitnino? Če jo dam, kaj naj mi je pri tem merilo?

Odgovor:

Kakor ste že lahko posneli iz „Nauka o serviranju“, ki ga objavljamo v podlistku, ni nihče primoran dati natakarku ali natakarkici napitnino.

Napitnina je prostovoljni dar, ki je pri današnjih slabih socialnih razmerah prešlo že skoraj v splošno zlo, četudi se je že z več strani poskušalo napitnino v gostilnah sploh odpraviti. Ostalo pa je le pri poizkusih s prav malimi izjemami in zato se skoraj povsod zanašajo natakarkji ali natakarkice na to, da dobe od gostov napitnino. Le redki so namreč slučajji, kjer je gostilničar odredil, da je napitnina strežočemu osobju že v cenah zapopadena. Nekateri hoteli, odnosno restavracije imajo navedeno to že tudi na jedilnih listih ali imajo na kak drug način označeno, tako da gost lahko to čita.

Glede napitnine je pri nas na Kranjskem splošno običajno, da se da dotičnemu natakarku ali natakarkici, pri katerem poravnamo račun, napitnino, drugim natakarkjem ali natakarkicam pa, četudi so nam stregli, navadno ne. Visokost napitnine je pri nas jako različna in se navadno suče tako, da znaša pri plačani svoti do 1 krone 4 do 10 vinarjev, pri večjih svotah nekoliko več. Le oni gostje, ki so že mnogo hodili okrog po svetu, dajejo napitnino vsem onim natakarkjem, odnosno natakarkicam, ki so jim stregli in sicer nekako po vzorcu, ki je na Dunaju običajen. Na Dunaju je namreč vpeljan takoimenovani trojnوناتarkarski sistem, to se pravi, da donáša gostu jedi en natakark, pijačo drug natakark in da gost plača pri plačilnem natakarkju. Poleg tega je še pri tem vprašanju upoštevanja vredna oseba takoimenovani „pikolo“, ki gostu pomaga vsaj pri obešanju površnika, klobuka, palice in drugem, odnosno ki odložene stvari zopet gostu pred odhodom vroči in potem hiti k vratom, da mu jih spoštljivo odpre. Kdor hoče veljati na Dunaju za finega gosta, mora torej dati napitnino onemu osobju, ki mu je streglo, in sicer plačilnemu natakarkju skoraj 10 odstotkov od plačane svote, donášalcu jedi nekako 2 tretjini tega in natakarkju za pijačo ter „pikolu“ vsakemu približno 1 tretjino; n. pr. ako je znašal račun 3 K 50 h, potem odpade na plačilnega natakarkja 30 h, na donášalca jedi 20 h, natakarkja za pijačo 10 h in „pikoliju“ tudi 10 h, vsaj pa 4 h.

Pri nas v Avstriji so torej glede napitnine razmere take. Ne more Vam pa tudi nihče nič, ako ne daste nobene napitnine. Kakor pa že rečeno, se jo navadno daje in je navadno ne dobila le oni natakark ali natakarkica, ki sta slabo stregla.

V Nemčiji, Franciji in Švici pa je skoraj povsod obligatorična 10 odstotna napitnina od plačanega zneska in se ta napitnina plača

samo plačilnemu natakarkju, ki potem razdeli napitnino sorazmerno med strežočo osobje.

Vprašanje šte. 35.

Kak način postopanja in kaka sredstva mi priporočate za odpravo plesnobe iz kleti?

Odgovor:

Plesnoba nastane pred vsem v takih kletih, ki so zaduhle in vlažne. Zato Vam je skrbeti zlasti za to, da zadostno zračite klet in da tudi odpravite preveliko vlago. Drugače se plesnoba hitro širi in udari ne samo na les, ampak tudi na vino. Seveda ne vemo, kako je zidana Vaša klet in ali Vam je mogoče odpraviti na enostaven način plesnobo. Zato Vam hočemo navesti par sredstev, s pomočjo katerih lahko plesnobo zadušite in ugonobite. Predpogoj pri teh sredstvih je seveda, da nimajo nikakega duha, da tudi niso strupena, da ne povzročajo barvila in ne spreminjajo barve, da vlage ne zvečajo in da tudi ne povzročajo plinov in izhlapevanja, ker to razjeda kovine. Zato so kot taka sredstva izključena vsa močno dišeča sredstva kakor karbolova kisiina, karbolineum, mikrosol, ravno tako antinonin, sublimatne raztopine in preparati, ki imajo klor v sebi.

Kjer prostori niso preveč vlažni, tam se lahko že uspešno uporablja žveplena kislina, kakoršna se tvori pri raztopitvi žvepla, ker za nekaj časa zaduši plesnobo in razkuži zrak.

Najbolj pa Vam moramo v ta namen priporočati uporabo montanina, ker je to sredstvo brez barve in brez duha, v razmerju z drugimi preparati nestrupeno in se tudi ne da tako hitro razkrojiti. Montanin, kakoršnega se uporablja v kletarstvu, je čista tekočina brez barve in brez duha in je posebno prikladna za razkuževanje zunanjih delov sodov, obročev, lesene posode sploh, sten in tal. Nasprotno pa ne moremo priporočati tega preparata za razkuževanje notranjih delov sodov, cevi in drugega orodja, ki pride v dotiko z moštom in vinom, ker je kljub opetovanemu umivanju še vedno dana možnost, da se dokaže, da je bilo v vinu nekaj fluora, kar pa je po vinskem zakonu prepovedano.

Tudi za osuševanje plesnivih sten se uporablja montanin in priporočamo za ta slučaj, da steno najprej mehanično osnažite in jo potem prevlečete z zredčenim montaninom. Ko se je montanin prvič posušil, prevlecite še enkrat z njim steno. Različni poskusi so namreč pokazali, da se ni prijela plesnoba posameznih lesenih delov, ki so bili prevlečeni samo z na 4–10% zredčenim montaninom in so ležali skozi tri tedne na vlažnem prostoru ter bili v stiku s splesnastim lesom, nasprotno pa se je plesnoba na drugem lesu že v par dneh močno razvila. Samoposebi umevno je, da samo enkratna uporaba takih preparatov ne zadošča. Zato je treba od časa do časa z razkuževanjem ponavljati.

Zapomnite si pa: Četudi prikladna razkuževalna sredstva čistost kleti pospešujejo in zatirajo plesnobo, vendar ne smete pri njih uporabi zanemarjati rednega, natančnega snajenja, zračjenja in odprave vseh škodljivih vplivov v kletih in stranskih prostorih, drugače ne dosežete povoljnih uspehov.

## Razno.

Hotel „k zlatem jelenu“ v Gorici je bil 13. t. m. na javni dražbi. Kdor je poznal ta hotel svoje dni, se mora čuditi, kako je prišlo do javne dražbe, ker je bil ta hotel v prejšnjih časih res zlata jama za gostilničarja. Ne čudi se pa temu tisti, ki pozna postopanje slovenskega občinstva s slovenskim gostilničarjem v narodno eksponiranih ali mešanih

krajih. Svoj čas, ko je bil najemnik hotela „K zlatem jelenu“ v Gorici Nemeč, je zahajala tja takorekoč cela Gorica brez razlike na to, ali je bil gost Slovenec, Nemeč ali Italijan. Ko so prišli za njim Slovenci kot najemniki, so slovenski gostje pričeli proti njim drugače postopati, zahtevali so od gostilničarja, da ne sme biti hotel mednarodni, temveč da se mora kazati tudi nasproti gostom kot slovensko podjetje in sicer kot strogo slovensko podjetje. Naravna posledica temu je bila, da so izostali gostje drugih narodnosti. Ko so izostali ti gostje, so sicer res še nekaj časa hodili Slovenci tja kot prej, toda kmalu so se slišali glasovi, da tu ni več tiste družbe, onega življenja kot prej in kot prvi so izmed Slovencev radi tega izostali ravno tisti, ki so pregnali italijanske in nemške goste. Krivda na neuspehu tega podjetja torej ne zadene gostilničarja, marveč narodno nestrpnost gotovih gospodov, katerim je takorekoč prirojeno, da so pri tujcu z vsem zadovoljni, pri domačinu z nobeno stvarjo.

**Hotel Mallner na Bledu.** Glede prodaje znanega hotela Mallner na Bledu smo dobili iz gostilničarskih krogov sledeči dopis, ki ga nespremenjenega priobčimo. Dopis slove: — „25. t. m. se vrši pri okr. sodišču v Radovljici sodnijska dražba krasnega hotela Mallner na Bledu z gospodarskim poslopljem in zemljišči. Cenjeno je vse skupaj na 258.624 K in najnižji ponudek znaša 143.599 K. Za tujski promet na Bledu je velikanskega pomena, da pride hotel v roke strokovnjaka prve vrste, ker je to edini renomirani hotel, ki privabi aristokratske in bogate tujce na Bled, da raznesejo vest o krasoti Gorenjske daleč po svetu. Oprava za hotel se bo isti dan lahko kupila in je krasna ter velike vrednosti radi bogate srebrnine, oljnatih slik, majolik, skrinj i. t. d. Ker se bo vse dobilo najbrž poceni in za majhen kapital, se bo morda marsikdo zanimal za to prodajo, da ne pride v napačne roke.“

**Storite svojo dolžnost!** Poročali smo že, da se je c. kr. deželna vlada končno vendarle odločila, nekaj storiti radi ureditve policijske ure in da je n. pr. okrajno glavarstvo v Litiji že zbralo od občinskih zastopov v tem glavarstvu mnenja glede tega vprašanja. Prej ali slej pridejo na vrsto tudi druga okrajna glavarstva in občine cele dežele. Povdarjali smo že in danes ponavljamo, da je od tega, kako se večina občin izreče, odvisno, ali vlada vstreže splošni želji gostilničarstva ali ne, to je **da se vpelje enotna policijska ura za celo deželo do 12. ure ponoči.** Tovariši naj imajo torej vprašanje glede ureditve policijske ure vedno pred očmi, naj poizvedujejo, kedaj pride to vprašanje na dnevni red občinskih sej in naj zastavijo ves svoj vpliv v to, da občinski zastop sklene priporočati ureditev policijske ure v tem smislu, kakor to želi večina gostilničarjev in gostov. Ako se izreče tudi večina občinskih zastopov v deželi za ureditev policijske ure v našem smislu, potem jo mora vlada tudi tako urediti. Da pa se izreče večina občinskih zastopov za to, to je odvisno od gostilničarstva samega. Treba je nekaj dela, ki pa mora prinesiti uspehe. Zato samo ponavljamo: **Storite svojo dolžnost, vsaj s tem koristite samemu sebi.**

**Vzoren občinski zastop.** Že v zadnji številki smo na kratko omenili pri vprašanju radi ureditve enotne policijske ure, kako stališče zavzema k temu vprašanju občinski zastop občine Trebeljevo v litijskem okraju, namreč da naj bi bila policijska ura za gostilne poleti ob 7., pozimi pa ob 6. zvečer, poleg tega pa naj bi bile gostilne zaprte ob nedeljah in praznikih že od 1 ure popoldne naprej. Kaj takega bi si človek ne mogel misliti in vsak gostilničar mora dvomiti nad resnostjo takega občinskega zastopa, ki hoče biti radikalnejši kakor so pa ljudje v deželi bajk — v Ameriki. Ali bi ne bilo enostavnejše, ako bi se taki ljudje postavili na stališče, da naj se gostilne sploh odpravijo in z gotovim dnevom vse od prve do zadnje zapro. Gostilničarji te občine naj si zapomnijo, kakšni prijatelji gostilničarskega stanu sede v tamošnjem občinskem odboru, zapomnijo naj si to zlasti pri plačevanju davkov. Gotovi ljudje imajo seveda veselje nad tem, da bi gostilničarski stan vtopili kar v žlici vode. Poznati hočejo gostilničarja samo takrat, kadar mora kaj plačati. Takrat je gostilničar, ki naj



le plača, češ vsaj mu dobro gre. Kadar pa bi se bilo treba izreči za kako udobnost v prid gostilničarju, takrat ga ali ne poznajo ali nočejo poznati. Takih prijateljev gostilničarstva imamo povsod dovolj, zato je treba, da smo vedno na pozorišču, ker le na ta način se nam je mogoče obvarovati škode, ki nam jo lahko napravijo.

**Policijska ura.** Boj, ki ga bijemo radi vpeljave enotne policijske ure po celi deželi, zanima tudi naše stanovske tovariše izven Avstrije. Tako nam k temu vprašanju poroča tovariš, ki izvršuje kot Slovenec gostilniško obrt v Nemčiji, sledeče: Pri nas smo glede policijske ure na boljšem, kakor ste Vi v slovenskih deželah. Tukaj smejo biti gostilne od prte do 1. ure popolnoči, zjutraj pa jih ne smemo pred 6. uro odpreti. Žganih pijač ne smemo pred 8 uro zjutraj točiti. Prekoračenje teh določb se kaznuje s 15 markami, drugič s trojno globo in nato sledi zguba obrti. — V Nemčiji, ki je znana kot stroga policijska država, ima torej gostilničar več udobnosti kakor pri nas, ker se vpoštevata davčna moč gostilničarja. Želeti bi bilo, da bi bila Nemčija, ki je drugače glede najrazličnejših odredb mnogokrat naravnost po nepotrebem vzor našim oblastvom, vzor tudi glede takih vprašanj in določil, ki so na dobro obrtniku.

**Podraženje piva.** Pivovarne na Češkem, Moravskem in v Šleziji pripravljajo akcijo, vsled katere hočejo podražiti s 1. januarjem 1912 pivo pri hektolitru za 2 K. Govori se, da nekaj enakega pripravljajo tudi alpske pivovarne, vendar o tem nismo mogli dobiti nikakih zanesljivih podatkov. Treba pa je na vsak način posvetiti tej zadevi vso pozornost, ker bi vsled zopetnega podraženja trpel edino-le gostilničarski stan. Zanesljivi podatki v tem oziru bi nam dobrodošli. Zato najvljudneje prosimo cenjene naročnike za tozadevna obvestila.

**Dobra kava** je ponos in priporočilo vsake dobre restavracije. Dobro kavo pa napraviš samo, če ji pridaš Kolinske kavne primesi. Glede kakovosti Kolinska kavna primes nadkriljuje vse kavne primate. Zato se je že povsod vdomačila. Kolinska kavna primes je obenem pristno domače blago kar se o nobenem drugem kavnem primate ne more trditi. Izborna kakovost in pa to da je domače blago, to sta dve lastnosti Kolinske kavne primesi, zaradi katerih ta kavni primatek toplo priporočamo vsem slovenskim gostilničarjem?

**Sestanek gostilničarjev v Kranju** radi ustanovitve gostilničarske zadrage za kranjski sodni okraj se vrši po došlih nam poročilih v pondeljek dne 18. t. m. popoldne ob 2. Namen tega sestanka je obrazložiti udeležencem sestanka pomen zadrage in voliti pripravljalni odbor, ki naj izposluje odobritev pravil in skorajšnje ustanovitve gostilničarske zadrage. Sestanek se udeležijo tudi odposlanci »Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem«. O sestanku samem priobčimo prihodnjič podrobno poročilo.

**Prodaja tobačnih izdelkov v gostilnah.** Zadnjič smo poročali, da se je tobačna režija, odnosno finančno ministrstvo hotelo izogniti splošni zahtevi gostilničarjev v Avstriji na ta način, da je izdalo novo odredbo, s katero se dovoljuje prodajati tobačne izdelke po gostilnah in kavarnah tudi brez vsake posebne licence in da je po besedilu te odredbe dovoljeno, vračunati si pri tem prodajanju tudi postrežbo.

Gostilničarji so hitro spoznali, kaj namerava finančno ministrstvo s to novo odredbo. Zato so se za enkrat zadovoljili s tem, da so se začeli posluževati v odredbi dovoljene jim udobnosti in da so začeli vračunavati pri vsakem komadu po 1 do 2 vinarja za postrežbo. Podraženje tobačnih izdelkov je zaradi tega postalo še bolj občutno in finančno ministrstvo zato tudi ni prišlo na svoj prvotni račun. Namesto da bi se dohodki iz tobačne režije vsled zvišanja cen zvišali, so se znižali, ker ljudstvo sedaj manj kadi. Kakor čujemo, hoče zato finančno ministrstvo preklicati svojo najnovejšo odredbo glede prodajanja tobačnih izdelkov v gostilnah in kavarnah in vpeljati zopet stare odnošaje. Gostilničarstvo pa s tem nikakor ne more biti zadovoljno in tudi še vedno vstraja pri svoji prvotni zahtevi, da se mu namreč pri prodajanju tobačnih izdelkov nudijo iste ugodnosti kakor drugim prodajalcem, to je trafikantom. To stališče zavzemajo sedaj gostilničarji po celi Avstriji in zato se smemo nadejati, da finančno ministrstvo pride kmalu do prepričanja, da je njegovo sedanje stališče nevdržljivo in da bo moralo dovoliti tudi gostilničarjem 10% pri prodaji tobačnih izdelkov, ako hoče da doseže to, kar je s povišanjem cen tobačnim izdelkom nameravalo. Pri tem položaju moramo našim tovarišem priporočati, da naj pazljivo in vedno zasledujejo to vprašanje in da naj se strogo ravnajo po danih jim navodilih. Danes je parola gostilničarstva: Pri prodaji tobačnih izdelkov si vračunaj pri komadu po eden do dva vinarja za postrežbo!

**Čudaki** so nekateri naši gostilničarji. Praznavajo sicer, da je strokovni list za slovensko gostilničarstvo naravnost potreben, nočejo pa uvideti tega, da je treba tak list tudi podpisati. Mnogo je namreč še takih gospodov, ki kljub opetovanim pozivom, da naj ali poravnajo naročnino ali pa vrnejo list, še vedno sprejemajo list in se ne zmenijo za poravnano naročnino. Opetovano smo že povdarjali, da se pri časopisju plačuje naročnina naprej, in to danes zopet ponavljamo. Ob enem opozarjamo, da prihodnji številki še enkrat priložimo poštno položnico in da takoj nato vstavimo dopošiljatev lista vsem onim, ki bi še vedno ne poravnali naročnine. **Seveda si pridržujemo pravico, zahtevati od vseh teh tudi v smislu zakona, da nam plačajo dosedanji zastanek na naročnini.**

**Letošnja letna sezona** je do malega končana. Le še posamezni tujci bivajo po nekaterih letoviščih, toda tudi ti se že polagoma odpravljajo proti domu. Bilance o letošnji letni sezoni za sedaj še ne moremo zaključiti, pač pa podamo lahko nekako sirovo bilanco. Konjunktura so bile letos zelo ugodne. V Italiji in na jugu kolera, torej strah pred njo. Zato je veliko gostov, ki drugače hodijo na morje, iz previdnosti raje ostalo v alpah. Izredno ugodno vreme je ravnotako blagodejno vplivalo. Zboljšanje denarnega trga po drugih naših kronovinah je bil pri tem tudi vpoštevani vredni faktor. Tako je po naših informacijah na Kranjskem končala letošnja sezona zelo ugodno in s tem tudi v marsikaterem oziru vplivala na gospodarski položaj posameznih naših letovišč.

**Godbeni avtomati v javnih lokalih.** Ker je več deželnih političnih oblasti vprašalo ministrstvo, kako naj se pravno postopa glede po-

stavitve in uporabe godbenih avtomatov v javnih lokalih, je c. kr. ministrstvo za notranje zadeve v sporazumu s c. kr. trgovskim ministrom izdalo odlok z dne 13. svečana 1911, št. 1150, s katerim se določa, da se ima smatrati uporabo godbenih avtomatov v javnih lokalih za produkcijo v smislu dvornega dekreta z dne 6. januarja 1836 in da je treba za postavitev in obratovanje takih avtomatov oblastvene licence. Pri tem je vse eno, ali je avtomat lastnina lastnika dotičnega javnega lokala ali pa je take avtomate postavilo proti najemini v več lokalih na enkrat kako podjetje. Kdor ima torej v gostilniških prostorih godbene avtomate, mora skrbeti pred vsem za to, da si preskrbi potrebno oblastveno dovoljenje, ker bi drugače še lahko imel kake sitnosti.

**Fotografije o izletu gostilničarjev na Bled.** Kdor hoče imeti sliko skupine udeležencev izleta na Bled pred Žumrovo restavracijo v Vintgarju, naj si jo nemudoma naroči ali naravnost pri fotografu Viktorju Kuncu (Atelje Viktor poleg Kranjske hranilnice) v Ljubljani ali pa pri našem upravništvu, ki tudi oskrbi sliko. Fotografija stane 3 K. Poštnina se posebej vračuna. Taka fotografija je jako prikladna dekoracija gostilniških prostorov, ker je ob enem tudi spomin na začetno gibanje slovenskega gostilničarstva.

**Za domačo uporabo potrebna pijača naj je užitnine prosta.** Na shodu koroških gostilničarjev v Celovcu se je obravnavala tudi jako pametna in za gostilničarja zelo važna zadeva, namreč to, da naj bi bila pijača, kolikor se jo porabi za dom in posle pred vsem v takih gostilnah, katerih lastniki so v prvi vrsti poljedelci, kakor tudi meso vžitnine prosto. Zato je bila na tem shodu tudi sprejeta resolucija, s katero koroški gostilničarji pozivljajo vlado, da naj uredi ali naredbenim potom ali pa z zakonom vprašanje domače pijače tako, da naj je gotova množina, ki se določi za vsakega posla, piva, vina, žganja, mošta in mesa prosta vžitnine pri onih gostilničarjih, ki se pred vsem pečajo s poljedelstvom. Deželne poslance pa se naproša, da naj tudi v deželnem zboru z zanimanjem zasledujejo to vprašanje. Tako koroški gostilničarji. Tudi pri nas bi kazalo, se z vso vneto zavzeti za to, da se to vprašanje reši v gori navedenem smislu, kajti tudi pri nas dandanes posli niso več zadovoljni z nekdanjo hrano in ne zahtevajo samo vsak dan mesa, temveč tudi pijačo. To vprašanje se nam zdi zato tako važno, da priporočamo »Deželni zvezi gostilničarskih zadrug na Kranjskem«, naj to vprašanje dobro preštudira in stori temu primerne korake.

## HOTEL „ILIRIJA“

LJUBLJANA, Kolodvorska ulica

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

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

## 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, stambeni okraski, spomeniki, koriga, betonski votli zidaki, pokrivalne plošče, kanalizacije itd.

(53) 21—10

Kranjska betonska tovarna  
**TRIBUČ & KOMP. LJUBLJANA**

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

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





Ustanovljeno 1870.

# Najizbornejši inozemski šampanjec

tvrdke Emil Kieslinger  
Gösting pri Gradcu.

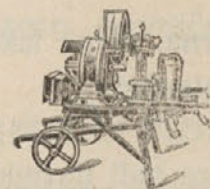
Edino zastopstvo za Kranjsko:  
Štefan Hitzl, Ljubljana



Seitz'evi  
Patent-asbestfiltri  
v 26. različnih velikostih.  
Čez 33 000 aparatov  
prodanih.



Seitz'evi asbesti in teoriti so  
ne dosegljivi na čistosti in zmožnosti filtriranja



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

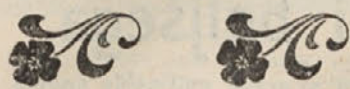


„PARA“-CEVI in vse kletarske po-  
trebščine

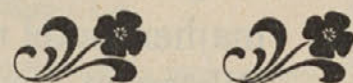
## THEO SEITZ

Tovarna kletarskih strojev in izdelovanje  
asbesta. DUNAJ I. Sc. on. aterng. Nr. 15 k.

Zahtevajte cenik št. 46.



Nobena slovenska gostilna brez  
„Gostilničarskega Vestnika“!



### „Narodni hotel“ Postojna

renoviran in povečan  
se priporoča cenjenim poset-  
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 r.  
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  
slamoreznic, mlatilnic, vratil čistilnic,  
strojev za košnjo in obračanje sena,  
blagajne in motorje.

Dalje pumpe in cevi za vodo, vino in gnoj-  
nico, pečl, štedilnike in poljedelska orodj.  
kuhinske potrebščine, omare za led, pipe za  
pivo 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 mizarško 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.

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 žlahtne  
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 gorc.

## Gričar & Mejač

v Ljubljani, Prešernova ulica št. 9.

priporočata v veliki izberi 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.

## Čitajte

## naročajte in širite

## Gostilničarski Vestnik!

Tovariši! Naročajte in širite  
„Gostilničarski Vestnik“!

Naročajte, ponudite,  
zahtevajte in pijte samo

## Tolstovršsko slatino,

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



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. 417. Srebrna z 2 močnima pokrovama K 28.50.

Št. 415. Kovinasta z 2 pokrovama K 15.50 s finim anker-„IKO“ kolesjem na 5 kamnov.

Št. 412. Srebrna z moč. pokrovi K 32.50

Št. 414. Kovinasta s 3 pokrovi K 18.— s finim anker-„IKO“ kolesjem na 15 kamnov.

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 samemu sebi koristite!

Naroča se istotam.

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

## Nič ni boljšega

za hitro pripravo najfinejše goveje juhe kot

**MAGGI** -JEVA

kocka za govejo juho à 5 vinarjev.



MAGGI-JEVA kocke za govejo juho so najboljša goveja juha v trdi obliki in vsebujejo tudi potrebno sol in dišave.

Samo prave z imenom MAGGI in varstveno znamko zvezdo s križcem

## Najboljše sredstvo za čiščenje in zboljševanje vina, je jamčeno edino le s pravo

### Francosko žolco

delniške tvrdke Cointet & 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

vsehi vrst za urade, društva, gostilničarje itd.

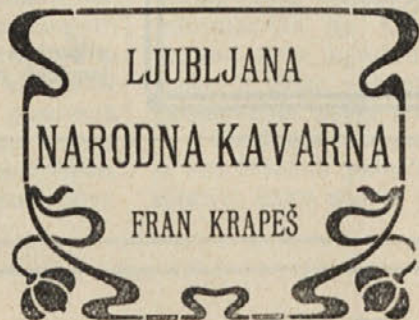
### ANTON ČERNE

graver in izdelovalj kavčukovih stampilj.

LJUBLJANA

Stari trg št. 20.

Ceniki franko.



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

## Dobro in poceni!

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

**T. MENCINGER**  
LJUBLJANA

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

**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

Ljubljanska kreditna banka v Ljubljani.

Ustanovljena leta 1882.

Rezervni zaklad  
nad pol milijona kron.



Telefon št. 185 interurban.

Račun: pri avstr. pošt. hran. št. 828.406  
ogr. 19.864

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

Posojuje na zemljišča po 5 1/4 % brez amortizacije ali na amortizacijo po dogovoru.

Ustanovljena leta 1882.

Stanje hranilnih vlog  
dvajset milijonov kron.

## KMETSKA POSOJILNICA

Ljubljanske okolice  
registrovana zadruga z neom. zavezo  
v lastnem združnem domu  
v Ljubljani, Dunajska c. 18.  
obrestuje hranilne vloge po čistih  
4 1/2 %  
brez odbitka rentnega davka.

Eskomptuje trgovske menice.

Upravno premoženje v letu  
1910 K 20,500.000.—

Denarni promet v letu 1910  
K 100,000.000.—

Priporočamo domačo podjetje!

Manufakturna in modna trgovina

## JANKO ČEŠNIK

Lingarjeva ul.

LJUBLJANA

Stritarjeva ul.

Velika zaloga vseh spadajočih potrebščin za hotele  
in gostilne, kakor raznovrstne mizne prte,  
obrisače, obrisalke bele in barvaste  
v bombažu in platnu i. t. d.

(Za hotelsko perilo pustim vtakati ime in monogram)

Postrežba strogo solidna.

Cene najnižje.

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

Razpošiljam po pošti vsak dan od 5 kg naprej  
franko.

## Pivovarna Mengeš

ustanovljena leta 1818.

### JULIJ STARE

Zaloga v Ljubljani, Metelkova ulica št. 19.  
Telefon št. 218.

priporoča svoje izborni vlečano marčno, dvojno  
marčno in bavarsko pivo v sodčkih  
(43) 24—15 in steklenicah.

I. Vecchiet, zlatar Ljubljana,  
nasproti glavni pošti.

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

Zaloga čevljev.

### JULIJA ŠTOR

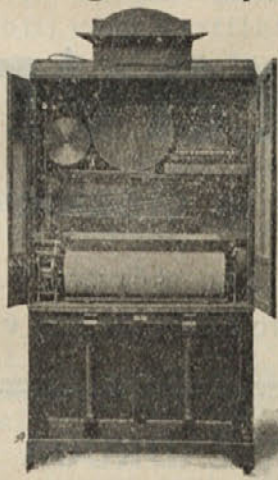
Prešernova ulica 5.

Največja zaloga moških, damskih in pristnih groisserskih gorskih  
čevljev.

Elegantna skrbna izvršitev po vseh cenah.

## Fran Čuden

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

S. Kmetetz  
v Ljubljani

Kolodvorska ul. 26

L. Tomažič Spodnja Šiška, št. 77

pri Ljubljani, telefon št. 177

priporoča

svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih in pristnih vin iz do-  
lenjskih, vipavskih in istrskih vinskih gorc.

Gostilničarji, zasebniki! Pozor!

Mat. Dolničar, Šmartno pri Ljub-  
ljani, trgovina z vi-  
nom na debelo. Izborna, zajamčeno pristna  
bela, rdeča in črna vina iz najboljših vinskih  
gorc. Poskušnje na zahtevanje brezplačno in  
poštne prosto.

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

Parkhotel 'Tivoli' Parkhotel  
Ljubljana.

Udobne sobe za tujce, pri-  
znano dobra kuhinja, naravna  
vina, raznovrstno izborno  
pivo.

Od maja naprej vsak dan vrtni  
koncert.

Ivan Kenda, hotelir.

## Modna in športna trgovina

Svilnato blago, baržuni, pliši in tenčiče,  
čipkasto blago, čipke, vložki, svilnate veze-  
nine, Jabots, fichus damski ovratniki in kra-  
vate, svilnati in batžunasti trakovi, pozamen-  
trija, porte, žnore, resice, krepince, krepki 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.

## P. MAGDIČ, Ljubljana

Perilne volnene in svilnate  
bluze

spodnja krila iz batista, klota, listra in svile,  
hišne halje, predpasniki, vse vrste damskega  
perila, moderci, pasovi, rokavice, domači  
čevlji galoše, nogavice, 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.

### Žganje — Likerji.

Domača trdka Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarji!  
Raznovrstno destilirano  
žganje najboljših vrst  
in fine likerje dobite pri  
**Gabrijelu Eržanu**  
v Zapužah,  
pošta Begunje (Gorenj)  
Pozor gg. gostilničarji!



Domača trdka Cene brez konkurence.

### Žganje — Likerji.

## Avg. Agnola, Ljubljana

Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele 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, kroglice in razna strugarska 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 materiala za veznino.

## KAVARNA „AVSTRIJA“ V LJUBLJANI

na vogalu Šenčpeterske 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. Preproge, 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 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 vsa v to stroko spadajoča dela v mestu kakor tudi na deželi. Dobra in solidna izvršitev. Primerne cene.

## Fotografični ateljer „VIKTOR“ Ljubljana,

Bethovnova ulica 7, poleg „Kranjske hranilnice“

se priporoča p. n. gg. gostilničarjem za izvršitev modernih portretov.

Sprejema tudi naročila na deželo.

## Pivovarna „Škofjaloka“

priporoča p. n. gg. gostilničarjem  
in občinstvu svoje  
izborno 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 zalogi vsakovrstno tapetniško pohištvo in kompletne oprave za hotele, restavracije in gostilne. Specialist za prevleko bjarov.

## 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 trdke

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, hotelir.