

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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, Gradišče 7.

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

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

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

Obvezno glasilo za člane gostilničarskih zadrug na Bledu, v Zagorju ob Savi, v Idriji, v Železnikih in v Kamniku.

Leto II.

V Ljubljani, dne 21. decembra 1912.

Št. 24.

Režija.

(Konec.)

Predno nadaljujem s svojimi izvajanji glede režije, moram popraviti napako, ki se je vrnila pri trditvah v zadnji številki in ki so jo pazljivi čitatelji gotovo zapazili takoj. Mesečno režijo za gostilno z dnevno izkupičkom 70 K izkažem namreč s 709 K. To pa ne odgovarja povprečnemu dnevno izdatku per 13 K, marveč okroglo 23 K. Seveda so potem tudi temu sledeče dedukcije netočne.

Ko sem to popravil, pričnem takoj z nadaljnimi dokazi glede režije.

Danes imam pred očmi ljubljansko gostilno, ki potoči letno 30 hl vina in 60 hl piva. V Ljubljani je gostilna s takim konzumom prav mnogo, seveda se najdejo še tudi take, ki ne potočijo niti toliko. O teh gostilnah pač z mirno vestjo lahko trdim, da životarijo, da z največjo težavo životarijo, v taki gostilni se iztoči dnevno povprečno 8 l vina in 16 l piva, oziroma bolj razumljivo rečeno, piva se iztoči vsake tri dni dva mala sodčka. Za vino in pivo inkasira torej gostilničar, oziroma gostilničarka dnevno okroglo 15 K, za jedi pa izkupi tudi okroglo 5 K dnevno. Povprečni dnevni izkupiček znaša torej 20 K, kar gotovo ni posebno visoka vsota.

Te vrste gostilne obstoje v Ljubljani navadno iz dveh gostilniških sob, kuhinje in pritliklin. Pri ljubljanskih razmerah se plačuje za tako gostilno letno najmanj 800 K najemnine. Na najemnino odpade torej mesečno 66 K 66 vin.

Radi razmeroma malega obrata in radi tega, da mi ne more nihče očitati, da hočem režijo umetno zvišati, vzamem pri tej gostilni za podlago, da vodi gostilno gostilničarka, ki opravlja ob enem posle kuharice in ki ima razven dekletke za vsa dela v obratu samo še eno natakario. Gostilničarke same ne vpoštevam prav nič. Pač pa moram uvaževati enako kot drugod preživež in mezdo poslov. V tem oziru veljajo tudi glede te gostilne isti običaji kot pri drugih. Prehrana poslov stane torej gostilničarko dnevno K 2.80 ali mesečno 84 K dočim plača natakario samo 16 K in dekletki tudi samo 16 K. Prehrana in plača obojega stane torej gostilničarko mesečno 116 K.

Za razsvetlavo vzamem, da potrebuje ta gostilna vsega skupaj samo 4 luči. Ako računam enako kot drugod, da gori vsaka luč dnevno samo 5 ur in da odpade na eno uro in eno luč samo 3 vinarje, se izkaže, da stane razsvetljava dnevno 60 h ali mesečno 18 K.

Kurjave tudi ne smem pozabiti. Kakor po drugih gostilnah, gori tudi v tej kuhinji skozi leto in dan, gostilniške prostore pa kurijo samo po zimi, torej najmanj skozi 5 mesecev. Primerjajoč izdatke za kurjavo v drugih, večjih gostilnah, kjer sem jih vpošteval z dnevno 6 K, oziroma K 2.50, mi mora vsakdo pritrditi, da ta izdatek z dnevnimi K 1.50 nikakor ni pretiran. In to odgovarja mesečnemu izdatku 45 K.

Druge izdatke, kakor pranje gostilniškega perila, posteljnega perila za posle, izdatke za časopise, za spopolnitev namizja, kakor vžigalic, zobotrebcev, soli, popra, olja, kisa itd. moram gotovo tudi vpoštevati, četudi morda tukaj ne znašajo tako visokih svot kakor v večjih gostilnah. Ako vse te razne izdatke vpoštevam mesečno samo s 10 K, mi mora vsak pritrditi, da jih ne pretiram.

Končno moram pa vpoštevati še spopolnitev inventarja. V tem slučaju imam namreč pred očmi tako gostilno, da je gospodar velik del inventarja že sam postavil v gostilno; mize, stole, ledeno omaro, nekaj steklenic in kozarcev, to je dal gospodar, dočim mora gostilničarka-najemnica iz svojega skrbeti za porcelansko in kuhinjsko posodo ter za pribore. Gospodarju nasproti je odgovorna za prevzeti inventar. Ako v tem slučaju trdim, da jo spopolnitev prevzetega inventarja in obraba lastnega inventarja stane letno 180 K, mi gotovo zopet vsakdo pritrdi, da tudi tega zneska nisem pretiral, pritrdil mi bo vsak, da sem v današnjem slučaju z režijo združene troške upošteval prej prenizko kakor previsoko.

In kljub temu izkaže rekapitulacija mesečnih izdatkov, ki so združeni z režijo v tej gostilni, razmeroma zelo visoko vsoto, namreč:

1. Najemnina stane K 66.—
2. Prehrana in plača poslov „ 116.—
3. Razsvetljava in kurjava „ 63.—
4. Razni izdatki „ 10.—
5. Spopolnitev inventarja „ 15.—

Skupaj znaša torej režija mesečno K 270.— ako se vpoštevata s temi nizkimi posameznimi izdatki. Dnevno znaša torej režija 9 K.

Ako računamo tudi v tem slučaju, da ima gostilničarka kosmatega dobička pri litru vina 30 h in pri litru piva 16 h, se izkaže, da znaša pri takem obratu dnevni kosmati dobiček pri vinu K 2.40 in pri pivu K 2.56; z ozirom na režijo ne dela torej gostilničarka ne le popolnoma zastoj, marveč ima dnevno še celo gotovo izgubo.

Da to tudi odgovarja dejanskim razmeram v Ljubljani, je lepo razvidno iz tega, da

oni gostilničarji, oziroma gostilničarke v Ljubljani, ki imajo približno tako obratovanje, seveda kmalu podležejo pri tem obrtu, ako nimajo kakega postranskega zasužka in da životarijo posamezne teh gostilen samo radi tega, ker so imeli gostilničarji ali prej kaj glavnice na strani in jo sedaj polagoma vporablajo, ali pa, ker vodijo gostilniško obrt skupno z dohodki iz kakega drugega naslova. Ako bi ti gostilničarji vpoštevali v polni meri faktično režijo v ljubljanskih gostilnah, bi pač hitro prišli do zaključka, da je za nje bolje, ako dajo temu obrtu slovo, vsaj pri sedanjih razmerah in pod sedanjimi okoliščinami.

Toda moj namen ni danes, razpravljati o nezdravih razmerah in okoliščinah, ki prevladujejo pri gostilniškem obrtu, moj namen je danes, samo prav na kratko ponoviti ono, kar sem dognal pri raziskavanjih glede režije v gostilniškem obrtu in sicer z ozirom na ljubljanske razmere.

Rezutat teh mojih raziskavanj je:

V Ljubljani znaša z obratovanjem dnevno združena režija v takih gostilnah, ki imajo povprečno 70 in več kron dnevne izkupičke, približno eno tretjino dnevne izkupičke, pri gostilnah pa, ki imajo manj nego 70 K dnevne izkupičke, narašča dnevna režija v razmerju z dnevnim izkupičkom in doseže pri povprečnem dnevnem izkupičku K 20 približno 50% in narašča celo na 60 in 70%, ako je dnevni izkupiček še manjši.

To bimoral uvaževati vsak gostilničar, to bi morala biti podlaga njegovi kalkulaciji. Toda o tem prihodnjič enkrat.

Seveda se pa ta moja izvajanja ne nanašajo na gotove renomirane vinarne, pri katerih je dnevna režija v razmerju z dnevnim izkupičkom mnogo manjša, za to se pa tam tudi ne nudi gostom drugega kot vino in prostor pri nepogrnjenih mizah. Na taka obratovališča se seveda pri teh izvajanjih nisem mogel in nisem hotel ozirati.

Kletarski tečaji.

V primeri z drugimi, bolj naprednimi vinorodnimi deželami, je naše kletarstvo še na jako nizki stopnji.

Zaradi tega je zlasti sedaj, ko je nastala potreba, da vino izvažamo, nujno potreba, da se naši vinogradniki poprimejo boljšega kletarjenja ter da pridelujejo dobro, okusno, čisto in stanovitno vino, ker je drugače

nemogoče, s pridelki drugih vinorodnih dežel uspešno konkurirati.

Kaj pomaga gospodarju-vinogradniku še tako lepo grozdje, ako ne zna iz njega pripraviti tako pijačo, kakoršno se dandanes po svetu zahteva?

Ravnotako je tudi za kletarje, vinske trgovce in gostilničarje, ki posredujejo prodajo vina med pridelovalcem in občinstvom. Znanje umnega kletarstva neobhodno potrebno, kajti iz najbolj žlahtne kapljice se z nepravilnim ravnanjem lahko naredi najgusnejša pijača.

Da imajo ukaželjni priliko, se v umnem kletarstvu temeljito izučiti, priredi c. kr. vinarški nadzornik B. Skalicky pri državni vzorni kleti v Rudolfovem tekom tekoče zime več trodnevni kletarskih tečajev.

Kdor se misli katerega teh tečajev udeležiti, zglasi naj se takoj pri c. kr. vinarskem nadzorstvu v Rudolfovem.

Ker je število udeležencev omejeno, treba se je, komur je na stvari ležeče, čim prej zglasiti.

Vsak, kdor bo v tečaj sprejet, bo o tem potom posebnega vabila vsaj en teden pred pričetkom tečaja obveščen.

C. kr. vinarsko nadzorstvo za Kranjsko v Rudolfovem.

S strani uredništva imamo k temu pozivu pripomniti:

Zlasti za naše gostilničarje izven vinorodnih krajev, kakor za gostilničarje iz Gorenjske, Ljubljane in okolice in velikega dela Notranjske bi bilo priporočljivo, da se udeležijo v velikem številu takih tečajev. Po našem naziranju bi bilo sploh jako umestno, ako se priredi tak tečaj specialno za te interese.

Uredništvu je ležeče na tem, da udeležba takega tečaja ni združena s previsokimi troški. Radi tega je uredništvo pripravljeno preskrbeti za slučaj zadostne udeležbe znižano vožnjo po železnici kakor sploh skrbeti za to, da dobe udeleženci udobna prenočišča v Novem mestu in razmeroma ceno prehrano.

Gostilničarje iz Gorenjske, Ljubljane z okolico in Notranjske, ki se mislijo tega tečaja udeležiti, vsled tega pozivljamo, da svojo udeležbo prijavijo najkasneje do novega leta tudi našemu uredništvu, da potem dogovorno z g. vinarskim nadzornikom B. Skalickym vkrene vse potrebno, da se ta tečaj vrši na splošno zadovoljnost.

Troški, ki so združeni z ubeležbo takega tečaja, po našem mnenju ne presegajo K 30.—. Vsak pa, kdor se udeleži takega tečaja, si lahko vsled s tečajem pridobljenega znanja pridobi v najkrajšem času najmanj dvojno vsoto, ki jo je izdal v ta namen, da se praktično spopolni v strokovnem znanju.

Nadejamo se, da ta poziv najde najboljši odmev.

Pivovarniško vprašanje.

Pri vsakem narodu, pri vsakem stanu igra pravilno uvaževanje narodnogospodarskega vprašanja velikansko vlogo. Vsak narod, vsak stan mora hrepeneti za tem, da se gospodarsko okrepi, da se gospodarsko samoosvoji, ker šele na podlagi gospodarske okrepitve in samoosvojitve je mogoč tudi kulturni napredek naroda, kulturni napredek posameznega stanu v narodu.

Kam dovede pravilno umevanje narodnogospodarskega vprašanja, nam očitno kažejo ravno sedanjí prevrati na Balkanu, kake zle posledice pa lahko rodi napačno pojmovanje gospodarske okrepitve in samoosvojitve, nam sedanja gospodarska in politična kriza tudi spričujeta najbolj jasno.

Pri nas se žalibog narodnogospodarsko vprašanje omalovažuje, gospodarski okrepitvi in samoosvojitvi našega naroda se žalibog dejansko ne posveča posebne pozornosti. Pri nas je življenje žalibog tako zelo otrovano, da politično prepričanje odloča več nego narodno in gospodarsko vprašanje. Politične in strankarske strasti so privedle že marsikaterega člana našega naroda tako daleč, da raje kupuje in daje zaslužka tujcu kakor pa domačinu, ker ta slučajno ni istega političnega prepričanja kakor on sam. Velikokrat se zgodi, da se slišijo značilne besede: „Grem raje k temu, četudi je Nemeč, oni je domačin, pa liberalec“ ali pa „Kaj me briga, če je Nemeč, od onega že ne vzamem, ker je klerikalec“.

Da, tako daleč smo prišli, tako malo se polaga važnosti na gospodarsko okrepitev našega naroda.

Toda poglejmo malo naprej, kam mora privedi prej ali slej tako iz gospodarskega in narodnega stališča naravnost nezmislno, če ne brezvestno postopanje.

Domača obrt, trgovina in industrija morajo pričeti hirati, izumirati. Obrtnik, trgovec, industrijec nima naročil, nima odjemalcev ne dohodkov, ker potrebščine krijejo iz tujine. Odpuščati morajo nastavljenec, ki si morajo iskati zaslužka v tujini in končno gre, ako je srečen, še sam tja, kamor roma sedaj naš denar, namreč tudi v tujino, v tuje roke. Pač pa se morda nastani namesto enega ali drugega pri nas tujec. Ta seveda razumeva iz svojega narodnega stališča popolnoma pravilno gospodarsko vprašanje, zato naroča vse potrebščine pri svojih.

In končni efekt takega delovanja je potem, da doma opazamo namesto gospodarske okrepitve — pomanjkanje denarja.

Ne moremo se spuščati v tem oziru v podrobnosti. Dovolj je, ako na hiranje gospodarstva radi političnega strankarstva opozarjamo pri gostilniškem obrtu samemu. Ali niso morda ravno politično prononsirane gostilne same običajno na robu propada? Ali se ne vzdržujejo le z največjim naporom? Gostilničar sam temu mnogokrat ni kriv, nasprotno, mnogokrat se zgodi, da gost ne gre v tako gostilno samo radi tega, ker je dotična gostilna po njegovem mnenju zbirališče oseb, ki so drugačnega političnega prepričanja kakor on. Da, tako daleč smo prišli že danes tudi pri gostilniški obrti, da gostje ne izprašujejo več, kaj jim more gostilničar nuditi, marveč samo, kakega političnega prepričanja je in kakega političnega prepričanja so gostje, ki zahajajo običajno tja.

Gotovo je to nezdrav pojav. Toda dovolj o tem. Sedaj pivovarniško vprašanje kot tako in sicer z narodnogospodarskega stališča.

Pivovarne spadajo med industrijska podjetja, torej med industrijo, glede katere bi bilo pač želeli, da se med Slovenci bolj razvije, kajti industrija, kupčija in cvetoča obrt, to so glavni predpogoji narodnega blagostanja. Zato mora vsak delovati na to, ako mu je mar blagostanje našega naroda, da se pri nas industrija razvije. Da se razvije zlasti domača pivovarniška industrija, v to je poklicano delovati zlasti gostilničarstvo.

Ako ne podpiramo domače pivovarniške industrije, nastopi glede pivovaren prav isto kar smo prej v spošnem navedli. Ako smo odjemalci tujega, daleč izven dežele varjenega piva, s tem delujemo samo na to, da gre kolikor mogoče mnogo denarja iz dežele. Lastni deželi odtegujemo denar, pač pa neposredno skrbimo za to, da se dobiček steka v žepu tujih kapitalistov, glavni zaslužek pa da imajo pri tem tuji delavci.

S tem, da nismo odjemalci domačih pivovaren, pripomoremo indirektno k pomanjkanju denarja pri nas. In to pomanjkanje denarja občuti zlasti močno v sedanjem času gostilničarstvo.

Nasprotno pa iz narodnogospodarskega stališča pripomoremo vsak po svoji možnosti k blagostanju našega naroda, ako smo odjemalci domačih pivovaren. Denar, ki ga plačamo pivovarni za dobavljeno pivo, ostane namreč v deželi in kroži po deželi skozi roke. Vsakemu od tega nekaj ostane in na tem je gostilničar vnovič udeležen — kajti čim več je denarja med ljudstvom, tem več ga pride tudi gostilničarju v roke. Ako se vsled večjega konzuma zveča domača pivovarna, potrebuje tudi več delavnih moči, več ljudi ima pri njej zaslužka, na več gostov zopet lahko računa tudi gostilničar.

In končno glede dobička, ki ga napravijo posamezne pivovarne, je prav ista. Ako smo odjemalci domačih pivovaren, ostane tudi ta dobiček doma in pride ta denar zopet po drugi poti v roke ljudstva in naroda, ako smo pa odjemalci tujih pivovaren, roma tudi ta dobiček iz dežele in velikokrat se še celo zgodi, da se ravno s tem dobičkom ustanavljajo potem inštitucije, katerih namen je ugonobiti naš narod in naš stan.

Mislimo, da smo s tem dovolj poljudno pojasnili, da za slovenskega gostilničarja govori razven drugih okoliščin tudi narodni in gospodarski moment za to, da bodi odjemalec domačih pivovaren, tembolj ker so te pivovarne razven tega dale pivovarniškem kartelu, katerega škodljiv vpliv na gostilničarstvo smo že raztolmačili, slovo in so sedaj z novim letom zopet neodvisne od proslulih določb kartela.

Kakor smo že navedli, so izstopile iz kartela pivovarne „Adrija“ v Senožečah, Mengška pivovarna v Laškem trgu in Žalcu ter Vrhniška. Te pivovarne so v domačih rokah, kajti posestniki so slovenske delniške družbe.

Tik pred novim letom zato opozarjamo naše gostilničarstvo, da naj ne sklepa kar na slepo dobavnih pogodb s karteliranimi pivovarnami, kajti s tem lahko mnogo škoduje sebi in svojemu narodu. Gostilničarska organizacija je namreč moralno itak obvezana podpirati pred vsem pivovarne, ki so izstopile iz kartela, razven tega pa narekujeta zavednemu gostilničarju tudi zdrav razum in zavest, da s tem povzdigne gospodarsko blagostanje svojega naroda, da bodi odjemalec domačih pivovaren, ki so razven tega še proste karteliranih obveznosti.

Nekaj jedi iz krompirja.

(Iz državnih kuharskih tečajev.)

Krompir na poljski način.

(Nemško: Polnische Kartoffeln, francosko: Pommes de terre à la polonaise; angleško: Potatoes in the Polish style.)

Potrebščine: 2 kg krompirja.

Sol.

15 dkg slanine.

Olupi krompir, razreži na štiri kose, kuhaj v slani vodi, in ga primešaj k na male kocke narezani, rjavo praženi slanini.

Pommes à la maitre d' hôtel.

Potrebščine: 1½ kg krompirja.

1 l mleka.

3 dkg sirovega masla.

Sol.

Peteršilj.

Olupi krompir, razreži na listke in ga mehko kuhaj v mleku, kateremu dodaj sirovo

maslo in sol. Odcejeni krompir potresi z drobno sesekljanim peteršiljem.

Krompirjeva čežana.

(Nemško: Kartoffelpürre; francosko: Purée de pommes de terre; angleško: Purée of potatoes.)

Potrebščine: 2 kg krompirja.

Sol.

4 dkg sirovega masla.

7 dl mleka.

5 dkg sirovega masla.

4 dkg čebulje.

Olupi krompir, skuhan ga v slani vodi, odcedi, pretlači, vmešaj kuhano mleko in sirovo maslo, vse osoli in potresi z na debelo sesekljano, v surovem maslu zarumenelo čebuljo.

II. način: Krompirjevo čežano zalij namesto z mlekom z juho.

Krompir v papriki.

(Nemško: Paprikakartoffeln; francosko: Pommes de terre à la hongroise; angleško: Potatoes in Hungarian style.)

Potrebščine: 1½ kg krompirja.

5 dkg sirovega masla.

2 dkg čebulje.

Nekaj paprike.

3 žlice moke.

¼ litra kisle smetane.

½ l goveje juhe.

Sol.

2 dkg čežane iz paradižnih jabolok.

Skuhan krompir, olup ga, nareži na kocke in vmešaj v omako iz paprike.

Omaka iz paprike: V razbeljenem sirovem maslu praži najprej drobno sesekljano čebuljo, potem papriko in moko. To zalij potem z govejo juho in kislom smetano, osoli, primešaj čežano iz paradižnih jabolok in končno vse pokuhaj.

Polenta iz krompirja.

(Nemško: Kartoffelpolenta; francosko: Polenta de pommes de terre; angleško: Polenta of potatoes.)

Potrebščine: 55 dkg krompirja.

7 dkg sirovega masla.

4 jajca.

15 dkg moke.

Sol.

2 dkg parmezana.

5 dkg sirovega masla.

3 dkg parmezana.

Iz skuhanega, pretlačenega krompirja, sirovega masla, jajc, soli in nastrganega parmezana napravi testo, iz katerega napravi debel zavitek, ga zavij v s sirovim maslom namazano servijeto, povij s špago in kuhaj eno uro v slani vodi.

Kuhan zavitek razreži v 1 cm debele liste, katere poškopri s sirovim maslom in potresi s parmezanom.

Ocvrt krompir.

(Nemško: Kartoffelcroquettes; francosko: Croquettes de pommes de terre; angleško: Potato croquettes.)

Potrebščine: 55 dkg krompirja.

8 dkg sirovega masla.

1 jajce in 3 rumenjaki.

2 dkg moke.

2 jajca.

15 dkg drobtin.

1 kg masti.

Olupi krompir, kuhaj ga v pari, pretlači, zmešaj ga s sirovim maslom, soljo, jajci in

moko in mešaj tako dolgo na štedilniku, da se zmes ne prime več žlice.

Iz ohlajene zmesi napravi male okrogle, stožičaste ali prizmatične oblike, katere povaljaj v jajcu in drobtinah in nato peci v raztopljeni masti.

Pommes de terre à la dauphine.

Potrebščine za prežgano testo:

¼ l vode.

1½ dkg sirovega masla.

15 dkg moke.

5 rumenjakov in 1 jajce.

35 dkg kuhanega krompirja.

Sol.

1 kg masti.

Prežgano testo iz vode, sirovega masla, moke in jajc zmešaj s kuhanim, pretlačenim krompirjem in soljo, nato položi s pomočjo lijaka za pršene livance v obliki obroča v raztopleno mast ter v tej peci, da postane temno-rumeno.

Ocvrt krompir in pommes de terre à la dauphine so posebno prikladni za prikuhe k divjačini, govejim pečenkam z omakami in podobnemu.

Krompirjevi rezanci.

(Nemško: Kartoffelnudeln; francosko: Nouilles de pommes de terre; angleško: Noodles of potatoes.)

(Dva načina.)

Potrebščine: 60 dkg krompirja.

2 dkg sirovega masla.

1 jajce.

18 dkg moke.

Nekaj soli.

Razven tega za I. način:

20 dkg sirovega masla.

15 dkg drobtin.

Za II. način: 20 dkg sirovega masla.

20 dkg moke.

20 dkg sladkorja.

Skuhan krompir, olup ga, pretlači skozi sito, zmešaj s sirovim maslom, jajci, moko in prav malo soli ter napravi iz tega testo. Iz tega napravi 5 cm dolge, ¼ cm debele rezance, kuhaj jih 15 minut v vreli slani vodi in jih polij nato z mrzlo vodo.

I. način. Odcejene rezance povaljaj v drobtinah iz žemelj, katere si prej pražil v sirovem maslu.

II. način. Gorke rezance povaljaj v zmesi iz zdrobljenega maka, raztopljenega sirovega masla in sladkorne moke.

Krompirjevi žličniki.

(Nemško: Kartoffelknockerln; francosko: Noques de pommes de terre; angleško: Dumplings of potatoes.)

Potrebščine: 70 dkg pretlač. krompirja.

30 „ moke.

3 „ sirovega masla.

1 jajce.

Nekaj soli.

6 dkg sirovega masla.

Iz kuhanega, pretlačenega krompirja, sirovega masla, enega jajca, moke in malo soli napravi trdo testo, katero izvaljaj z valjarjem na z moko potrešeni deski v 1½ cm debelo plast.

To razreži na 3 do 4 cm dolge kose, katere kuhaj v slani vodi in nato povaljaj v raztopljenem sirovem maslu.

Krompirjev kruh.

(Nemško: Kartoffelbrot; francosko: Pain de pommes de terre; angleško: Bread of potatoes.)

Potrebščine: 1 kg moke.

Nekaj soli.

⅓ l mleka.

2 dkg drož.

55 dkg krompirja.

¼ l mleka.

7 dkg sladkorja.

2 jajca.

7 dkg sirovega masla.

1 jajce.

Zamesi moko, sol, mleko in izkipele drože, dobro vse pregneti in pusti to kipeti.

Nato primešaj temu vzkipelemu testu skuhan, pretlačen krompir, mleko, sladkor, jajca in raztopljeno sirovo maslo, testo zopet dobro pregneti in ga pusti vnovič pokipeti.

Končno napravi iz testa hlebčke, katere pomaži z jajcem in peci v pečnici.

Vprašalnica.

Vprašanje št. 65.

V okolišju naše gostilničarske zadruga imajo razna planinska društva (slovensko in nemška) planinske koč, v katerih se v sezoni prodajajo jedi in pijače, oziroma v katerih prenočujejo turisti. Ali so ta društva tudi člani zadruga in ali morajo plačati inkorporacijsko pristojbino ter druge zadruga doklade?

Odgovor:

Glede Vašega vprašanja odloča § 107. obrtnega reda, oziroma § 3 vzornih zadruga pravil, kjer se ugotavlja: Kdor v okraju zadruga izvršuje enega ali več v § 16. obrtnega reda označenih obrtov samostojno ali kot zakupnik, postane že z nastopom obrta član zadruga in mora izpolnjevati dolžnosti, ki so s tem v zvezi. Dolžnosti članov pa so razvidne iz § 5. zadruga pravil.

Ako Vam torej ta društva še niso prijavljena kot člani zadruga, blagovoli naj se zadruga načelstvo obrniti do pristojnega okrajnega glavarstva z vlogo, da Vam sporoči, na podlagi kake koncesijske listine so se podelile društvu te pravice in kake pravice sploh ima. V slučaju, da društvo še nima te pravice a je vendar točilo, prodajalo jedi in prenočevalo tujce v svojih kočah, je to obrtni prestop in zadruga prav lahko zabrani nadaljno obratovanje v teh kočah.

Glede inkorporacijske pristojbine odloča § 14. zadruga pravil, iz katerega je razvidno, da je tudi za vsako filijalko treba plačati inkorporacijsko pristojbino. Ako ima torej katero teh društev več planinskih koč v Vašem okolišju, mora plačati pač tolikokrat sprejemnino, kolikor ima obratovališč.

Opozorimo Vas pa pri tem tudi na to, da je visočina sprejemnine odvisna od datuma koncesijske listine in ne od datuma dejanskega pristopa k zadrugi. Glede onih koč, ki so obratovala že ob ustanovitvi zadruga, je treba plačati prvotno inkorporacijsko pristojbino. Ako je pa zadruga pozneje zvišala to pristojbino in se je morda kateremu teh društev po datumu uradne odobritve zvišanje sprejemnine izdalo novo dovoljenje glede nove koč, mora glede te plačati zvišano inkorporacijsko pristojbino.

Po našem mnenju morajo ta društva plačati celo morebitne zadruga doklade za prejšnja leta, ako so tedaj že obratovala, ne oziraje se na to, ali so bila prej že pozvana, da plačajo to, ali ne.

Sploh je tudi vprašanje oskrbnikov kočljivo. Ali jih je smatrati za najemnike ali namestnike?

Priporočamo Vam torej, da uradno ugotovite pravice posameznih koč in potem na podlagi te uradne ugotovitve dopošljete posameznim tem društvom pravila ter jih pozo

da v določenem roku plačajo zaostale zadružne pristojbine.

Vprašanje št. 66.

Prosim pojasnila, kako daleč mora biti oddaljena klet od gostilne, da ni treba obdačiti vina in kako se meri razdalja do tja?

Odgovor:

Glede Vašega vprašanja odloča § 3 konvencionalnih kontrolnih predpisov izdanih na podlagi zakona častitljive starosti, namreč zakona z dne 25. majnika 1829. Da ste popolnoma poučeni o teh predpisih, Vam dobredno navajamo prej navedeni paragraf, ki se glasi:

„Vsaka obrtna stranka, ki je po dogovoru z užitnino pobirajočim organom oproščena voditi register, je obvezana:

1.) vso zalogo vina, vinskega in sadnega mošta, katero v svojih obrtnih prostorih ali v okolihu 1896 metrov od svojih obrtnih prostorov poseduje, potem

2.) vsikdar, kadar pridobi prej omenjenih pijač v svoje obrtne prostore ali v prostore v okolihu 1896 metrov, ali jih prevzame v varstvo ali pa jih zase da hraniti drugam, še predno se te pijače spravijo v prostornosti, za nje določene, držec se § 14 zakona iz leta 1829, zglasiti ustmeno ali pismeno za to postavljenim organom, ob enem pa tudi prostore, v katere se nameravajo stalno ali začasno dejati, v smislu §§ 12 in 13 zakona iz leta 1829 navesti.“

Obdačiti morate torej v smislu teh predpisov vso zalogo vina, vinskega in sadnega mošta, ki se razven v gostilniški kleti nahaja še v kakem drugem prostoru v okolihu 1896 metrov od gostilne. Ta okolih 1896 metrov tolmačijo tako, da mora znašati zračna črta 1896 metrov. Okolih 1896 metrov je torej krog, ki se ga začrta na ta način, da je gostilna — središče kroga, polmer kroga, ki ga začrtate na mapi ali kom drugem pa mora odgovarjati razdalji 1896 metrov v naravi.

Pozneje ni bilo glede obrtnih strank, t. j. gostilničarjev izdanih nobenih olajšav, pač pa si posamezni trgovci z vinom, ki so ob enem tudi gostilničarji, s posebnimi prošnjami preskrbe v tem oziru olajšave, seveda proti pavšalirani pristojbini.

Razno.

Vesele božične praznike, srečno in veselo novo leto želi uredništvo in upravništvo „Gostilničarskega Vestnika“ vsem svojim naročnikom in prijateljem lista.

Z današnjo številko končamo II. letnik našega glasila. Upamo, da so cenjeni naročniki bili zadovoljni s tem, kar smo jim nudili, zlasti oziraje se na strokovno znanje v gostilniškem obrtu. Gledali bomo na to, da se list v prihodnjem letu v tem oziru še bolj spolni in da bodo naši naročniki v tem oziru še bolj zadovoljni z nami. Ako jim je ležeče na tem, da čim prej napredujemo, nas pa morajo vsaj deloma podpirati. Podpirajo nas na eni strani s tem, da nam sporočajo strokovne stvari, o katerih mislijo, da so vredne objave, dalje da se obračajo do nas glede stanovskih in strokovnih zadev, o katerih še niso popolnoma na jasnem, končno pa, da pridobivajo med tovariši novih naročnikov. Čim več je namreč naročnikov, tem več lahko uredništvo izda v ta namen, da more naročnike obveščati o najnovejših stanovskih vprašanjih tudi izven mej naše ožje domovine.

Vežan II. letnik „Gostilničarskega Vestnika“. Kakor se je dobil vežan I. letnik „Gostilničarskega Vestnika“, tako bo mogoče dobiti tudi nekaj izvodov vežanega II. letnika in sicer za ceno 6 K (+ poštnina). Kdor si ga hoče omisliti, naj v kratkem to sporoči po pošti našemu upravništvu, da mu moremo rezervirati izvod.

Pri božičnih darilih se spomnite tudi bolgarskih natakarkjev, ki so bili ranjeni, kakor

tudi rodbin v boju padlih natakarkjev. Ta darila kakor tudi noveletna darila v enak namen so gotovo najbolj človekoljubna božična in noveletna darila. Pošljite jih ali na „Deželno zvezo gostilničarskih združenj“ ali pa na naše upravništvo.

Boleta na žganje. Vse one cenjene naročnike, ki imajo v svojih koncesijskih listinah tudi pravico žganjetoča, oziroma, ki so si pridobili obrtne liste za prodajo žganih pijač, opozarjamo, da je s tem obrtom združeno davščino, takozvano boleto treba plačati za pol leta naprej in sicer za prvo polletje 1913 najkasneje do 31. decembra 1912. Drugače namreč finančna oblast takoj predpiše denarne globe. V interesu vsakega teh je torej, da ne prezre tega termina.

Ministerijelna naredba glede označitve port- in madejrvina. Vsem državnim pravdnistvom je bila vposlana pred kratkem sledeča od justičnega ministra Hohenburga podpisana naredba. Z razglasom od 14. avgusta 1912 je postala veljavna menjava not med Avstro-Ogrsko in Portugalsko glede provizorične ureditve glede trgovskih in prometnih odnošajev. S tem sta avstrijska in ogrska vlada pripoznale, da se sme nazvati portvino in madejrvino izključno le iz dotičnih portugalskih okrajev zlasti iz Dura in otoka Madejra izvi-joče vino, ter sta se zavezale, da bodete zasledovale v svojem okrožju, v kolikor to dopuščajo notranji zakoniti predpisi, vsako zlorabo navedenega označenja pri vinih, ki ne izvirajo iz tozadevnih portugalskih okrajev ali otoka Madejra. Nasprotno pa je portugalska vlada obljubila, da bo enako postopala pri izdelkih iz tokajskega vinskega okrožja. Ovdabe glede zlorabe označenja vin kot portvino in madejrvino se bodo vlagale v smislu naredbe justičnega ministrstva z dne 22. januarja 1909 od državnih kletarskih nadzornikov, preskuševalnih zavodov in preskuševalnih postaj vedno na državno pravdnistvo pri sedežu sodišča prve inštanice. Državnim pravdnistvom se naroča, da dajo pri rešitvi ovadb navodila funkcionarjem državnega pravdnistva pri okrajnih sodiščih, kakor so potrebna od slučajja do slučajja. — Pred ponaredbami torej pozor zlasti pri nakupu, ker se za to dela tudi gostilničarja odgovornega.

Hotel ponočnjakov. V današnjem modernem času je potrebno, da živi vsakdo lahko po svoji „fasoni“. So ljudje, ki delajo podnevi in spe ponoči. Brezdvoma se pa dobe tudi ljudje, ki delajo po noči. Tretjo kategorijo, ki spe podnevi in ponoči, kar izpustimo. Torej: za ljudi, ki spe po dnevi in delajo ponoči, se je sezidal v Njujorku hotel, v katerem lahko žive po svojih „principih“. Oba zgornja nadstropja sta skoraj hermetično ločena od spodnjih. Nobena sapica, noben dih ne prodre od spodaj navzgor, kaj šele od zgoraj navzdol. Zgoraj stanujejo nočni delavci in dnevni spalci, spodaj prebivajo nočni spalci in dnevni delavci. Vsak teh dveh oddelkov ima svoje restavracije, bare, skratka vse, kar je potrebno za življenje in razvedrilo. Samo obed se servira n. pr. v restavraciji zgornjega dela ob drugem času kot v spodnjem delu. Zajtrkujejo zgoraj od štirih popoldne naprej in zajutrka glede v običajnih presledkih ostali obedi. Kosilo se servira med polnočjo in drugo uro zjutraj in večerja... no pač, kadar gost hoče.

Za zimsko sezono se je treba pravočasno preskrbeti s potrebnimi modnimi potrebščinami in dobrim perilom. Te dobiva gostilničar v veliki izberbi pri zmerni ceni in solidni postrežbi v ljubljanski modni trgovini P. Magdić nasproti glavne pošte in manufakturni trgovini Lenasi & Gerkman. Več v inseratih.

Gostilničarska pivovarna v Pragi. Češka gostilničarska organizacija je vstanovila v Pragi delniško družbo, katere namen je sezidati precej obsežno pivovarno. Kakor poročajo češki strokovni listi, češki gostilničarji prav pridno podpisujejo delnice in se uresničenje te ideje izvrši v kratkem času.

Slovenske gostilničarje opozarjamo na izborna domača „Kolinsko kavno primes“, ki je najboljše blago te vrste in daleč nadkriljuje vse ostale kavne pridelatke. Kolinska kavna primes daje kavi izvrsten okus, prijeten vonj in lepo barvo, torej tri pglavitne dobre lastnosti, ki jih pri dobri kavi ne smemo pogrešati. Kolinska kavna primes je pristno domače blago in zasluži tudi zaradi tega, da jo vsem slo-

venskim gostilničarjem kar najtopleje priporočamo.

Nekaj o tujskem prometu v Švici. Splošno znana stvar je, da je v Švici tujski promet oni faktor, ki vzdržuje državno bilanco v ravnotežju. Zato je gotovo zanimivo, da podamo o tujskem prometu v Švici nekaj podatkov, Število tujcev v Švici znaša letno okroglo dva milijona. 20% od teh se mora računati na Švicarje same. Ako se računa z 12 do 13 milijoni prenočevanj, je to prej pre nizko kakor previsoko. Ako nadalje vpoštevamo, da porabi povprečno vsak tujec 12 frankov na dan, kar je zopet prej pre nizko kakor previsoko računeno, potem se izkaže, da ima Švica najmanj 150 milijonov frankov letnih kosmatih dohodkov iz tujkega prometa. Razven tega je pa treba računati še izdatke tujcev za nakup spominov, na potovanje, izdatkov za vožnje itd. Te cenijo švicarski trgovski listi na najmanj 50 milijonov frankov letno. V hotelska podjetja investirani kapital v Švici pa se ceni na 800 milijonov frankov.

Koliko imajo dobička posamezne pivovarne? Večina vse pivovarne trdijo, da skoraj ničesar ne zaslužijo. Pri malih pivovarnah vsled velike konkurence, to sicer odgovarja precej resnici, pri velikih pivovarnah je pa stvar popolnoma drugačna. Goeška pivovarna n. pr. je imela 28. novembra t. l. občni zbor in se je na tem izkazalo, da je imela v poslovnem letu 1911/12 čistega dobička K 815.152'07. Zato tudi izplačuje sedaj po 36 K dividende od vsake akcije. Akcijska pivovarna v Sarajevu je imela v istem poslovnem letu K 555.339 čistega dobička in bo zato izplačala 15% dividendo akcionarjem. Prva plzenska delniška pivovarna je imela v istem poslovnem letu čistega dobička K 1.102.402 in bo izplačala dividende K 125 od akcije. Ako se uvažuje, da ima ta delniška družba 3.360.000 K vplačanega delniškega kapitala, je prej navedeni dobiček naravnost ogromen. Tako je torej v resnici pri velikih pivovarniških podjetjih.

Nekaj podatkov o plesu. Pri nas se skuša ples popolnoma omejiti. Interesantno bi bilo konstatirati s pomočjo statistike, koliko uspehov je že imela ta omejitev, četudi je na škodo gostilničarjev. Ker se je tako intezivno začelo pri nas omejevati plesne prireditve, nehotе vsakdo misli, da smo Slovenci najnavdušenejši plesalci. Temu pa menda ne bo tako. Na Češkem n. pr. imajo vsega skupaj okroglo 43.000 gostilen. Glasom češke statistike se v 24.909 od teh redno pleše. V Pragi se pleše v 967 gostilnah. Na kraje z nad 10.000 prebivalci odpade izven Prage 1807 plesišč, na kraje z nad 4.000 prebivalci jih odpade 1977, na kraje z nad 2.000 prebivalci jih odpade 2216, na kraje z nad 500 prebivalci 7692 a na ostale kraje 10.254 plesišč. Nemci plešejo več nego Čehi. V 136 čeških okrožjih se namreč plača na plesnih in godbenih licencah 300.000 K, v 92 nemških okrajih pa 243.126 K. V celem se priredi na Češkem na leto okroglo 140.000 plesnih zabav. To bi bil ogenj v strehi, ako bi se pri nas plesalo sorazmerno, tako pogosto kot na Češkem, četudi je iz te statistike razvidno, da godbene in plesne licence dajejo upravam precejšni dohodek.

Kraljevsko darilo. Štacijski komandant v Curihu g. Wille je izročil ravnatelju hotela Baur an Lac v Curihu g. Kepplerju po naročilu nemškega cesarja Viljema, ki se je udeležil letos švicarskih manevrov, krasno darilo v priznanje za popolnoma novi in ukusen način aranžiranja slavnostne mize pri prvem cesarskem dineju. Gosp. Keppler je za tade in dal napraviti mizo, kakoršna se tako glede ke bilo kakor tudi glede dimenzij doslej še ni bopravljala nikjer. Miza je popolnoma okrogla in ima sedem metrov premera, tako da se na njo položi prav komodno 45 kuvertov. Pri cesarskem dineju jih je bilo samo 36. Samo miza je stala 2500 frankov. Cesar je bil s tem arangementom tako presenečen, da je poklical dvornega maršala, ga opozoril na velikost in praktično razporeditev prostorov ter mu priporočal, poskusiti tak arangement pri velikih dvornih slavnostih. Cesar je izrekel tudi ravnatelju priznanje in mu je pozneje poslal po majorju Willeju krasno kravatno iglo v obliki velikega W II, ki je okrašen z briljanti in safirji ter nad njim s cesarsko krono v dijamantih. Je to nakit, ki se res lahko imenuje kraljevski.

Tajna pisava hotelskih uslužbencev.
Razprava, ki se je končala pred okrajnim sodiščem v Marijinih Varih na Češkem in pri kateri sta bila obsojena dva hotelska uslužbenca, je vnovič dokazala, da izdaja hotelsko osebje gotovo vrsto tiralnice na pot gostom, ki so štenljivi z napitnino. in sicer na ta način, da zaznamujejo njihovo prtljago z gotovimi znamenji. Nek gost, ki je stanoval v najboljših hotelih v Marijinih Varih, je pri svojem odhodu razkril, da se nahaja na njegovi prtljagi cela kopa črt, napravljenih s kredo. Pri železnici je vprašal kaj te črte pomenijo in tam so mu raztolmačili, da teh črt niso napravili železničarji, marveč da izvirajo iz hotela in da je s tem označen za človeka, ki daje slabo napitnino. Gost, vsled tega kar najbolj razjarjen, je telegrafiral na dotični hotel, zahteval zadoščenja in grozil ob enem, da to zadevo objavi v časopisih. Višji natak v dotičnem hotelu je bil vsled tega takoj odpuščen in razven tega, ker ga je gost ovadil, obsojen radi zlobne poškodbe tujega imetja na dva dni zapora, por-

tir pa kot zapeljavec na denarno globo 10 K. Ta slučaj je pač dovolj interesanten in je gotovo svarilo glede podobnega postopanja. Trdi se sicer, da je to edini slučaj te vrste, toda temu skoraj ni verjeti. Pač pa lahko trdimo, da v naših krajih hotelsko osebje še ne pozna te vrste trikov.

Tovariši! - Tovarišice!
Kupujte le pri tvrdkah,
ki podpirajo in oglašajo
v 'Gostilnič. Vestniku'!

Spominjajte se

ranjenih natakov ter vdov in sirot padlih natakov na Bolgarskem! Darujte obilno, ker je revščina teh sirot res velika.

Dobro idoča gostilna,

znana celemu trgu, v dvonadstropni hiši, električna razsvetljava, s kegljiščem in vsemi pritliklinami

se proda radi rodbinskih razmer.

Več se izve pri

Zofiji Bahun,

gostilničarki v Trziču št. 46.

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

Kranjska betonska tovarna

TRIBUČ & KOMP. LJUBLJANA

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

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

Priznani krojaški salon za gospode
IVANA MAGDIČ-A, LJUBLJANA,

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

VILJEM SPITZER

Ljubljana Kolizej Marija Terezija c. 11.

Cenj. gostilničarjem in žganjetočnikom priporočam svojo veliko zalogo lastno žgane slivovke, tropinovca, drožnika in kranjskega brinjevca. Specijaliteta: Izvrstni kranjski pelinkovec, kakor tudi ruma za čaj.

Apno! Priznana najboljša priporočila Zagorje ob I. Taufer, Savi, (Kranj.)

Za večja naročila izjemne cene! Apnenica ustanov. l. 1873.

= Iv. Buggenig =
sodarski mojster
Ljubljana, Cesta na Rudolfovo žel. 5.
priporoča svojo veliko zalogo vsakovrstnih sodov.
Prevzema tudi vsa v njegovo stroko spadajoča dela po najnižjih cenah.
Solidno delo. Točna postrežba.

Pristne
kranjske klobase
ima vedno na prodaj
Franjo Bogataj, mesar
Železniki, Gorenjsko.

Takoj se da v najem
restavracija „Narodni dom“ v Buzetu, Istra. : :
Pogoji in ponudbe je pošiljati pod naslovom: „Narodni Dom“ na roke predsednika Janka Gregorca, Buzet, Istra.

Gričar & Mejač
v Ljubljani, Prešernova ulica št. 9.
priporočata v veliki izbiri po najnižji ceni
obleke za gospode in dečke, površnike za gospode in dečke, obleke za otroke, žakete za dame, paleta za dame, plašče za deklice itd. itd.
Nepremočljive pelerine iz lodna ali velblodje dlake (Kamelhaar) v vseh velikostih.

Mestna hranilnica ljubljanska
v Ljubljani, Prešernova ulica 3.

Največja slovenska hranilnica. Prometa koncem leta 1911 614.5 milijonov kron. Stanje hranilnih vlog nad 42 milijonov kron. Rezervni zaklad 1 milijon 300 tisoč kron. Sprejema vloge vsak delavnik. Obrestuje po 4¹/₄% brez odbitka.

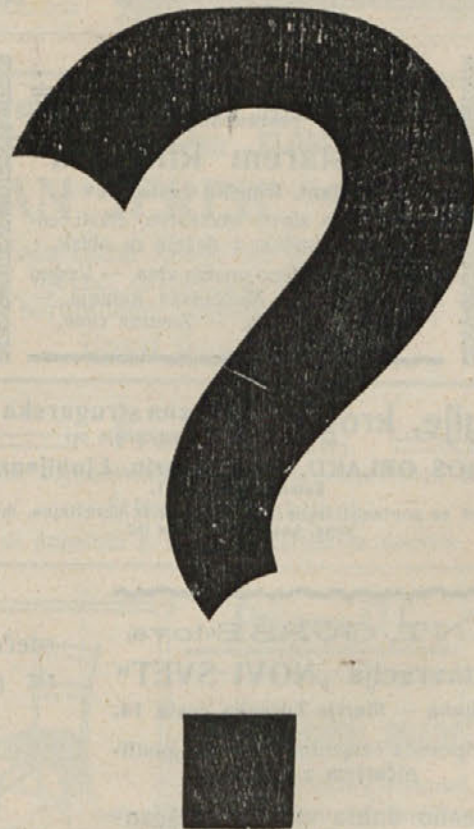
Za vloge jamči rezervni zaklad hranilnice in mestna občina ljubljanska z vsem svojim premoženjem in z vso davčno močjo. Poslovanje nadzoruje c. kr. deželna vlada. Posoja na zemljišča in poslopja proti 50% obrestni in najmanj 120% amortizacije. Za varčevanje ima vpeljane domače hranilnice. Posoja tudi na menice in vredn. papirje

Ivan Černe tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

Zaloga pihništva 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 biljarov.

Kdor hoče, da ne pride ob raznih prilikah v zadrego, temu je najnujnejše svetovati, da si oskrbi



VAN KOS, gostilničar in mesar
na Vrhniki

se priporoča cenjenim gostilničarjem

za naročilo pristnih
kranjskih klobas

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

Ravnoram se proda poceni dobro
ohranjeni godbeni avtomat.

Brivnica

ENG. FRANCHETTI,
Ljubljana, Sodna ulica št. 1

se priporoča p. n. gostilničarjem.



Najstarejša domača zlatarska tvrdka.

Zlatnina, srebrnina, juvelir in razne ure.

Popravila in nova dela se izvršujejo v lastni delavnici.

Najnižje cene. Strogo solidna postrežba. Ceniki brezplačno in poštne prosto

LUD. ČERNE juvelir, trgovec z urami,
: : : zapriseženi sodni : : :
: : : cenilec : : :

Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Edina zaloga najboljših ur z znamko „TUP“.

Priporočamo svojim tovarišem izborno

**marčno, dvojnomarčno, ter-
= malno in granatno pivo =**

največje slovenske narodne tvrdke:

**Delniška družba združenih pivovaren
= Žalec in Laški trg v Ljubljani =**

'Narodni hotel' Postojna
renoviran in povečan
se priporoča cenjenim posest-
nikom notranjske metropole
za obisk
Fran Paternost, lastnik

Fr. P. Zajec, Ljubljana
Izprašani optik in urar
priporoča svojo bogato zalogo švicarskih ur, zlat-
nino in rebr-
nino, kakor
tudi optičnih
predmetov,
Zaloga
gramofonov
in raznih
plošč.

Zahtevajte cenik, pošljem ga zastonj.



Štampilje
vseh vrst za urade, društva,
gostilničarje itd.
ANTON ČERNE
graver in izdelovatelj kav-
čukovih štampilj.
LJUBLJANA
Stari trg št. 20.
Ceniki franco.

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

Valentin Mrak-ova
restavracija
„Pri starem Rimljanu“
v Ljubljani, Rimska cesta šte. 4.
se priporoča slavn. občinstvu, zlasti cen-
jenim tovarišem z dežele za obisk.
Izborna, zajamčeno pristna vina. — Vedno
sveže pivo. — Meščanska kuhinja. —
Dobra postrežba. — Zmerne cene.

Steklarska trgovina
M. Tušek, Ljubljana,
Stari trg 28.
priporoča po najnižjih cenah svojo bo-
gato zalogo steklene in porcelanaste
posode, svetilk, ogledal, vsakovrstnih
šip in okvirjev za podobe
Prevzema vsa steklarska dela pri cer-
kvah in stavbah.
Najsolidnejša in točna postrežba.

Tovarna peči in štedilnikov
ANTONA KOVAČIČA
Vič pri Ljubljani št. 14 in Ljubljana, Sv. Ja-
koba trg 5 (gostilna g. Kovačića),

Keglje, kroglje in razna strugarska dela
se dobi najceneje pri
JOS. OBLAKU, um. strugarju, Ljubljana,
Selenburgova ul. 1.
Istotam se popravljata razne fine cigarnike iz bernštajna, morske
pene, kosti, roga, lesa itd.

Instalater Er. Sax,
konces. elektrotehnik, Ljubljana, Gradišče 7, se pri
poroča p. n. gostilničarjem kot specialist vsako-
vrstnih električnih naprav.
Sprejema tudi naročila na deželo.

priporočamo cenjenim tovarišem v mestu in
na deželi za naročila glede vseh v njegovo
stroko spadajočih del.

ANT. GORŠE-tova
Restavracija „NOVI SVET“
Ljubljana — Marije Terezije cesta 14.
se priporoča cenjenim p. n. gg. gostil-
ničarjem z dežele
Priznana dobra vina — Meščan-
ska kuhinja. Točna postrežba.

Priznano najboljšo
rdečo in belo vino iz krških go-
ric grajščaka Ivana Globočnika
se toči v gostilni
FRANA KAVČIČA,
Ljubljana — Privoz št. 4.
kjer je na razpolago p. n. gostom
tudi najmodernejše kegljišče.

Restavracija „ZLATA RIBA“
Stritarjeva ulica Ljubljana. Ribja ulica.
se priporoča p. n. občinstvu
Zajamčeno pristna vina, sveže pivo,
meščanska kuhinja, točna postrežba.
Zmerne cene.
Restavrater: Emil Kržišnik.

Vinska trgovina
— **Peter Stepič** —
Spodnja Šiška št. 256.
priporoča p. n. gostilničarjem svojo
veliko zalogo zajamčeno naravnih vin
iz dolenskih, goriških, istrskih in šta-
jerskih vinskih goric.

Prva kranjska izvozna pivovarna Vrhniška
priporoča svoje izborne izdelke.

Naročila in želje p. t. odjemalcev sprejema ravnateljstvo na Vrhnikah ali pa zaloga v Ljubljani

Telefon št. 282.

Ivan Bajželj Kolizej.

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

PIVOVARNA MENGEŠ JULIUS STARE

priporoča svoje izborno vležano marčno,
dvojno marčno in bavarsko pivo v sod-
čkih in steklenicah.

Naročila sprejemajo zaloge:

Ljubljana, Metelkova ulica št. 19, Cerklje na Go-
renjskem, Dragomije, Izlake, Javornik, Ježica, Kamnik,
Kranj, Lesce, Medvode, Moravče, Motnik, Rudolfovo,
Škofja Loka, Šmartno pri Litiji ali pivovarna v Mengšu.

Hotel „UNION“ v zdravilišču Dobrni (Neuhaus) pri Celju se pod ugodnimi pogoji proda.

Promet je izboren, ker leži hotel oddaljen samo 7 minut od toplic. S ho-
telom v zvezi je tudi mesarija. Prikupi se pa lahko tudi poljubno površino
posestva k hotelu. Plačilni pogoji in druge podrobnosti pri

hranilnici in posojilnici v Dobrni pri Celju.

P. n. občinstvu se priporoča

velika zaloga pohištva

lastnega izdelka iz fino suhega lesa.

Najmodernejši izdelki

za hotele, restavracije in vile.

Posebno se priporoča novoporočencem
v nabavo popolne hišne opreme.

Proračuni na zahtevo brezplačno. Za vse izdelke
se jamči.

MATEJ GOGALA, mizar,
Bled.

Vinska trgovina

Ant. Müller-ja,

v Domžalah,

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko
zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenj-
skih, goriških, istrskih, hrvaških in štajer-
skih vinskih gor, ter zagotavlja točno in
solidno postrežbo po primernih cenah.

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po že-
leznici.

Žganje — Likerji!

Domača trdka. Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarji!

Raznovrstno destilirano

žganje najboljše vrste

in fine likerje dobite pri

Gabrijelu Eržen u

v Zapužah,

pošta Begunje (Gorenj.)

Pozor gg. gostilničarji



Domača trdka. Cene brez konkurence.

Žganje — Likerji.

I. gorenjska rastlinska destilacija likerjev in
žganjarna „FLORUS“

IVAN JEREB Sestranska vas
(Gorenjsko)

priporoča razne likerje ter domača žganja, sa-
djevce, češpljevece, brinjevece itd.

Cene sortiranemu zaboju franko kron 47.—
Uzorci so na razpolago.

Franc Golob,

mesarija, prekajevalnica in tovarna vsakovrstnih klobas.

Šiška pri Ljubljani,

se priporoča p. n. gostilničarjem za naročila.

Pozor!!!



Gostilničarji pozor!

Politirane stole z deskami,
boljše stole za gostilne
in kavarne, vrtno stole,
patentovane zaklopne
stole za dvorane in vr-

tove, klopi, mize, otročje stolčke, ku-
hinjske stole, mizice za pisalne stroje,
stojala za knjige in itd. ponuja

po nizkih cenah

STOLARNA V SODRAŽICI

(Kranjsko).

Gostilničarji, ki nameravajo gostilne na
novo otvoriti, naj se v svojo korist obr-
nejo na imenovano tovarno po ilustrovani
cenik, ki se jim brezplačno dopošlje.

Namizne prte, brisalke, servijete (bele in barvaste), platno za rjuhe brez šiva, zavese, preproge priporoča trgovina

Lenasi & Gerkman v Ljubljani.

Kamgarn in sukno za moške obleke. Novosti za damske obleke in bluze vseh vrst. Perilna svila, cefir, delen, kreton, rips i. dr.

Za gostilničarje in hotelirje popust.

Umetna knjigovoznica **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.

Avg. Agnola, Ljubljana

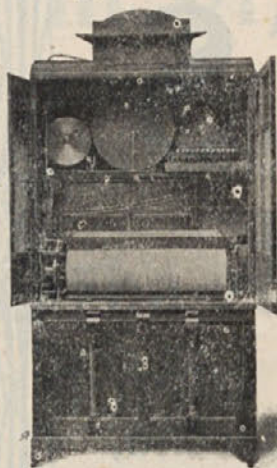
Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.

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!

Za gostilničarje in kavarnarje,



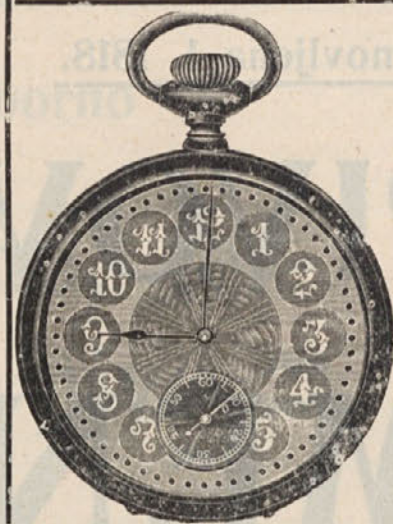
električne klavirje, godbene automate na težalo in silno moč, nov patent, godba na lok žc od 600 K naprej prodaja iz prve roke

S. Kmetetz

v Ljubljani
Kolodvorska ul. 26

Spécialité en montres de Précision.

H. Suttner, Ljubljana.



Lastna tovarna ur v Švici.

Tovarniš. znamka „IKO“

Največja zaloga ur, zlatnine in srebrnine.

Solidna in dobra postrežba.

Ceniki zastoj in poštne prosti.

Najfinejše planinsko surovo maslo in sir

priporoča
Mlekarska zveza
javno sklad. Krisper & Tomažič
Ljubljana, Dunajska c. 33.

I. Kranjska tov. mineral. voda in brezalkoholnih pijač r. z. z. o. p.
Slomškova ulica št. 27
priporoča običajne pokalice in sodavico.

Nadalje specialne izdelke prve vrste:

Patent steklenice

„Nektar“
„Citrolimeta“
„Jabolčni biser“
„Malinoyka“
„Citronada“

Te vrste pijače se polnijo v patent steklenicah, ter se vsled praktičnega zapiranja tudi v higijeničnem oziru toplo priporočajo p. n. gostilničarjem in občinstvu.

Vse tukaj navedene pijače obstoje izključno iz naravnih sadnih snovi, ter so prave le, ako nosijo naslov zadrugaške tvrdke.

Cene zmerne! Stenski plakati na razpolago.

Fotografični atelier „VIKTOR“ v Ljubljani

Bethovnova ulica št. 7, poleg „Kranjske hranilnice“,

se priporoča slavnemu občinstvu na deželi za izvršitev modernih portretov.

Sprejema tudi naročila na deželo.

Kavarna „Leon“ v Ljubljani, je vso noč odprta.

Priporočamo tudi gostilno **PRI „LEONU“**
Florijanska ulica 6, kjer se dobi dobra jed in pijača.

Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

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

Dalje pumpe in cevi za vodo, vino in gnojnico, peči, štedilnike in poljedelska orodja, kuhinjske potrebščine, omare za led, pipe za pivo in vino, priprave za pivotoč na zrakovlak, trpežne ročke za prevažanje mleka, traverze, železniške šine, nagrobne križe ter vse ključavničarsko, kovaško, kleparsko, tesarsko in mizarsko orodje vedno v zalogi.

V „Narodni kavarni“ v Ljubljani

igra vsak večer
elitna dunajska damska godba.
Za obilen obisk se priporoča
FRAN KRAPEŠ.

Modna in športna trgovina **P. MAGDIĆ, Ljubljana** Nasproti glavne pošte

Svilnato blago, baržuni, pliši in tenčice, čipkasto blago, čipke, vložki, svilnate vezenine, Jabots, fichus damski ovrtniki in kravate, svilnati in baržunasti trakovi, pozamentrija, porte, žnore, resice, krepince, krepki in flori za žalovanje.

Šerpe iz svile in čipk,

Oprava za novorojenčke, posteljne podloge in odeje za vozičke, sukanec za šivanje, pletenje in vezenje. Dišave, mila in ustna voda. Narodne vezenine, zastave, trakovi in znaki i. t. d.

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, solčniki, dežniki, štrikane jope, čepice in gamaše za šport, žepni robci, kopalno perilo. Posebni oddelek v I. nadstropju za **damске klobuke, slamnike, oblike** in vse nakitne predmete za klobuke, pajčolani, žalni klobuki vedno v skladišču i. t. d.

Oddelek za gospode:

Klobuki, cilindri, slamniki, čepice.

Srajce, spodnje hlače, spalne srajce, predprsniki, ovrtniki, zapestnice, žepni robci, nogavice, rokavice, kravate, naramnice, podveze, dr. Jagrovo zdravstveno perilo, dežniki, dežni plašči, galoše, gamaše, odeje za potovanje, palice, ščetke za obleko, lase in zobe. Za turiste: pelerine, nahrbtnike, dokolenice, gamaše, plezalni čevlji, palice, vrvi, cepini, dereze, aluminijeve posode, termos. **Potrebščine za sankanje, tenis in lovce.** — Sokolske potrebščine.