

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

List izhaja mesečno dvakrat in stane
celoletno K 6.—
polletno " 3.20
četrletno " 160
posamezne številke po —30

Cene inseratom: 1/48 strani pri enkratni objavi K 1.50, pri večkratnih objavah popust.

Strokovni list za povzdigo in napredek gostilničarstva.

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

Uredništvo in upravnništvo
v Ljubljani, Gradišče 7.

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

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

Leto II.

V Ljubljani, dne 12. decembra 1912.

Št. 23.

Režija.

Nadaljujem s svojimi izvajanji glede režije v ljubljanskih gostilnah. Pri tem vstrajam pri načelih, katere sem razvil v zadnji številki.

Pred očmi imamo gostilno, ki ima dnevno povprečnega izskupička 70 K. Temu izskupičku odgovarja, da se v dotični gostilni potroči dnevno po 30 l vina in 1/2 hl piva, torej letno okroglo 110 hl vina in 180 hl piva. Ostali izskupiček odpade na kuhinjo. Vsak mi mora priznati, da je za ljubljanske razmere tak izskupiček v gostilni prav dober in da je tudi gostilničarjev s takim dnevnim izskupičkom v Ljubljani prav malo.

Za tako restavracijo se plačuje v Ljubljani najmanj 1500 K najemnine, namreč s pritliklami vred, mesečno torej odpade na najemnino K 125.

Taka gostilna vsled svojega obratovanja potrebuje razven gostilničarja in gostilničarke, ki jo smatram za gostilniško kuharico, najmanj še eno plačilno natakario, dve podnatakari, v kuhinji dve pomagalki in končno še splošno deklo ali splošnega hlapca. Pri tem celo stavim za pogoj, da vrši v gostilni gostilničar, v kuhinji pa gostilničarka posle knjigovodje, kar je dejansko težko izvedljivo, kajti pri takem dnevnem izskupičku je mnogo dela in se more to delo vršiti le z največjo štedljivostjo na osebju.

Koliko izda torej gostilničar na plačah? Plačilni natakariji plačuje 10 K mesečno, dvema podnatakariicama po 22 K in ostalim trem poslom tudi po 20 K mesečno. Osojbe ga torej stane mesečno K 114.—

Pozabiti ne smemo prehrane osebja. Preživeti mora dnevno šest oseb. Glasom zadnjih izvajanj odpade na osebo dnevno K 1.40; šest oseb prehranjevati skozi cel mesec odgovarja torej mesečnemu izdatku K 252.—

Kako je z razsvetljavo? Potrebuje se najmanj 10 luči. Računam, da gori vsaka luč povprečno dnevno samo po 5 ur in da odpade na eno uro in eno luč samo 3 h. Razsvetljava zahteva torej dnevni izdatek K 1.50, ali mesečno K 45.—

Pranje gostilniškega perila zahteva gotovo mesečni izdatek K 20.—

Na časopisje, ki mora biti gostom na razpolago odpade mesečno zopet najmanj 4 K.

Vžigalice, zobotrepci, sol, poper, olje, kis, gorčica, tiskovine itd. stanejo tudi nekaj. Vse to mora gostilničar dnevno spopolnjevati in mesečni izdatek v tem oziru znaša zopet gotovo najmanj 10 K mesečno.

Kurjava tudi ne sme biti prezrta. V kuhinji gori skozi leto in dan, v restavraciji pa samo pozimi. Kdor ve, kako gorka je soba pozimi, ako se dnevno izda za kurivo samo 60 h, ta mi mora pritrčiti, da dnevni izdatek za kurjavo

s K 2.50 gotovo ni pretiran. Kurjava zahteva torej mesečno najmanj 75 K.

Prispevki gospodarja v bolniško blagajno uslužbencev znašajo v tem slučaju mes. K 4.—

Končno je pa treba računati tudi z obrabo in spopolnitvijo inventarja. Pri tem je treba vpoštevati, med drugimi zlasti, da se perilo vsled pranja hitro obrabi, da se pobijejo kozarci, krožniki in drugo steklo, polomijo stoli itd. in da gostilničar od gostov more le redkokedaj zahtevati glede tega kako odškodnino. Računom za podlago vzemimo, da v inventar investirana glavica znaša samo 6.000 K. Kakor že navedeno, se pri gostilniškem obrtu odpisuje ravno radi hitre obrabe inventarja pri bilancah najmanj 12%. Letno odpade torej na to 720 K ali mesečno K 60.—

Drugih nadaljnjih izdatkov ne uvažujem. Povdarjam pa, da pri tem ni vračunjena niti plača niti prehrana gostilničarja in gostilničarke, da se torej dnevni izdatki v resnici zvišajo še za te postavke.

Ponovim naj torej mesečni izdatek take gostilne. Kaj se izkaže?

1. Na najemnino odpade K 125.—
2. na plačo in prehrano uslužbencev ter na prispevke v bolniško blagajno K 370.—
3. na razsvetljavo K 45.—

Odnos K 540.—

LISTEK.

Nauk o serviranju.

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

(Konec.)

Ako naj zastopa višji natakari principala v njegovi odsotnosti, mora imeti za to potrebne lastnosti.

Višji natakari kakega hotela ali restavracije bodi krepak mož, ki ima obratovne izkušnje, zna več jezikov, zna lepo občevati in ima lepe manire, pred vsem pa mora imponirati vsled resnega nastopa podrejenemu osebju. Vsled krepostnega, solidnega življenja naj je dober vzgled mlajšim pomočnikom. Ako ima principal veččega višjega natakarija, ga seznaniti natančno s poslovanjem in obratovanjem in mu zaupa vse.

Ker principal ne more zadostno nadzirati niti vajencev niti drugih uslužbencev, je naloga višjega natakarija, da nadzira mlajše pomožne moči in jih vzgaja npravstveno in v poslovanju. Opažoval bode, kaj delajo in kaj opuščajo njegovi podložniki v obratovališču in izven tega, dajal jim bode potrebna navodila za pravilno izvedbo del ter jih uvajal potrpežljivo v posebnosti obrta. Zlasti naj je potrpežljiv z vajenci, ki so začetka plašljivi in nerodni. Ni treba, da se z njimi takoj trdo postopa že radi malenkostne

stvari ali male nerodnosti, kajti neprimerno hude, velikokrat vsled nagle jeze diktirane kazne vplivajo slabo na duševno razpoloženje mladih in jih delajo boječje. Dobrota in prijaznost v zvezi z resnostjo dožejo mnogo boljše uspehe. Trmasti in predrzni vajenci zaslužijo seveda, da se postopa z njimi kar najstrožje.

Višji natakari v hotelu ali restavraciji mora poučiti podrejene mu servirne natakarije glede pripravljanja posameznih jedi tako, da ti zopet zamorejo dati pojasnila gostom, ako so vprašani. Vajence je treba v Avstriji informirati o pijačah, zlasti o vinu, ki je v zalogi, ter o njegovih lastnostih. Višji natakari mora iti pred pričetkom obratovanja od mize do mize ter pregledati, ali je vse v redu, ali so predloženi pribori, krožniki, kozarci itd. čisti itd.

Naročila gostov, zlasti večja in obsežnejša naj sprejema ali višji natakari sam in da servirnim natakarijem potrebna navodila, ali pa naj vsaj nadzira njih izvedbo.

Nekaj o določitvi cen kuvertom.

Kakor že omenjeno, je za vsoto, ki naj se plača za posamezni kuvert, v prvi vrsti odločilno, kako bodi sestavljen menu, ki naj se nudi.

Večji obed (banket, ženitovanjska pojedina itd.) se naroči lahko na dva načina. Ali navede naročevalec vsoto, ki jo na-

Tovariši! Naročajte in širite
„Gostilničarski Vestnik“.

4. na pranje perila, vzdrževanje namizja in časopisov K 34—
 5. na kurjavo K 75—
 6. in končno na obrabo in spopolnitev inventarja K 60—
 Izkaže se torej skupni mesečni izdatek K 709—
 To odgovarja povprečnemu dnev-
 nemu izdatku K 13—

Vsak mi pritrdi, da sem v tem slučaju računal režijo kar najnižje in da v resnici znaša pri takem obratu najmanj 18 K. Toda kljub temu pogledimo, kak je zaslužek gostilničarja po tej kalkulaciji in pri današnji ceni sirovin. Pri vinu ima pri današnjih cenah največ 30 h kosmatega dobička od litra, torej dnevno 9 K. Pri pivu ima 16 K kosmatega dobička od hektolitra, torej v našem slučaju K 8—. Cene kuhinje so po ljubljanskih gostilnah danes take, da je pri njih prej izguba kakor dobiček. Zato pravim raje, kuhinje sploh ne uvažujem.

Iz tega je torej razvidno, da ljubljanski gostilničar in gostilničarka zaslužite skupaj dnevno komaj 4 K. Ako se pa uvažuje še prehrano za ta dva, potem se pa še celo ta zaslužek skrči na ničlo. Razvidno je pa iz tega tudi, da v Ljubljani niti občinstvo niti večina gostilničarjev ne uvažuje zadostno dejanske dnevne režije v gostilniškem obrtu.

Pivovarniško vprašanje.

(Dalje.)

V zadnji številki našega glasila smo povdarjali, da je organizirano gostilničarstvo že moralno obvezano, podpirati v prvi vrsti one pivovarne, ki so izstopile iz pivovarniškega kartela, namreč naše domače pivovarne „Adrija“ v Senožečah, v Laškem trgu in Žalcu, v Mengšu in na Vrhniki.

Danes hočemo glede pivovarniškega vprašanja samo še navesti in dokazati, da narekava gostilničarju že zdravi razum, da je odjemalec nekarteliranih pivovaren, da se ozira pred vsem na te in da se čim prej otrese kremljev kartela. Pred očmi moramo namreč imeti, kaj pravzaprav zasleduje pivovarniški kartel. Ako smo si v tem oziru na jasnem, potem nam tudi ne more biti težko odločiti se sebi v prid.

Kakor smo že povdarjali, je bil namen kartela na zunaj prav lep, v resnici pa naravnost brezvesten. Iz vsega dosedanjega delovanja kartela je namreč jasno kot beli dan, da niso gospodje velekapitalisti in voditelji

pivovarniškega kartela s svojo združitvijo zasledovali ničesar drugega kakor na eni strani ugonobiti male pivovarne, na drugi strani pa zaslužiti gostilničarje za svoje delavce brez vsake plače.

Komaj da se je pivovarniški kartel ustanovil, že so začele zginjati iz površja male pivovarne, ki so bile tem velekapitalistom neljube konkurentinje. V Ljubljani je kupil kartel pivovarno Auerjevih dedičev in Perlesovo pivovarno, kateri ste potem takoj prenehali variti. Ista usoda je pozneje zadela pivovarno v Kočevju in Škofjiloki.

Namen kartela pa je bil tudi, spraviti iz sveta tudi še nadaljne pivovarne v naših deželah in osredotočiti ves konzum na zgornještajerske nemške pivovarne. Da, v njih programu je celo odpraviti za te pivovarne posamezna založništva in napraviti samo eno zalogo.

Namen kartela je bil in je še, svoj izdelek razpečavati s kolikor mogoče malo režijo za najvišjo ceno.

Ako bi se bil kartelu posrečil njegov načrt na celi črti, bi danes stali pred sledečim položajem:

V alpskih deželah bi obstojale samo pivovarne Goess, Puntigam in Reininghaus ter v Trstu Dreher, dočim bi na celem Kranjskem, Sp. Štajerskem in Primorskem ne obstojala nobena pivovarna več. Ljubljanska pivovarna „Union“ bi tudi nič ne varila, marveč bi bila le centralna zaloga prej navedenih pivovaren za naše kraje.

Gostilničar bi bil potem pred tem položajem, da bi mogel dobiti pivo le pri treh pivovarnah, ker bi ga iz čeških pivovaren najbrže ne naročal radi visokih prevoznih stroškov. Kartel pa bi v tem slučaju napel cene, seveda bi moral potem iti s cenami navzgor tudi gostilničar, toda občinstvo bi se ne zgražalo radi tega nad pivovarnami, marveč po svoji stari navadi nad gostilničarji radi podražanja.

Gostilničar naj bi bil po tem načrtu oni, ki naj bi brezplačno pomagal polniti nenasitljive žepe pri karteliranih pivovarnah udeležnih velekapitalistov.

Naše domače pivovarne so se prvotno strašile pivovarniškega kartela. Mislile so, da bodo vničene, ako ne vstopijo v kartel, mislile so, da jih kartelirane pivovarne na katerikoli način ugonobe. Hvala Bogu, ta strah je hitro prešel, naše pivovarne so prišle hitro do prepričanja, da je učlanjenje v kartel ne le njim

samim v škodo, marveč tudi gostilničarskemu stanu.

Zato so izstopile iz kartela.

Pozabiti ne smemo, da je ravno ta izstop bil tudi vzrok, da se ni lansko leto podražilo pivo.

Pred očmi moramo imeti, da je obstoj nekarteliranih pivovaren odločilne važnosti za obstoj in razvoj gostilničarskega stanu, pred očmi moramo imeti, da z njih napredkom napreduje lahko tudi gostilničar. Zato pač ni težko odločiti se, da podpiramo pred vsem domače nekartelirane pivovarne, zlasti še, ker bodo te z novim letom vsled izstopa iz kartela lahko nudile marsikatero udobnost, katera doslej vsled prepovedi kartela niso smele, dočim bodo kartelirane pivovarne v tem pogledu še vedno vezane na gotova določila in bodo nasproti gostilničarju kot odjemalcu še vedno tako neizprosne.

Po tem položaju je pač jasno dovolj, da za razsodnega gostilničarja obstojajo pred vsem pivovarne, ki so izven kartela, in te so, kakor že opetovanokrat navedeno: „Adrija“, Laški trg in Žalec, Mengeš in Vrhnika.

Nekaj receptov.

(Iz državnih kuharskih tečajev.)

Orehova penasta torta.

(Nemško: Nuss-Schaumtorte; francosko: Tourte à la crème de noix angleško: Nutcream tart.)

- Potrebščine za torto: 1 jajce,
 7 rumenjakov,
 11 dkg orehov,
 7 beljakov,
 5 dkg drobtin.
 Potrebščine za nadev: 5 dkg marmelade,
 1/4 l stepene smetane,
 5 dkg sladkorja,
 Potrebščine za glazuro: 30 dkg sladkorja,
 1 1/2 dl vode,
 15 dkg sladkorja,
 1 žlico kavine esence.

Zmes iz enega jajca, rumenjakov in sladkorja razstepi penasto, nato zmešaj z nastrganimi orehi, trdim snegom iz beljakov in drobtinami od piškotov, napolni s to zmesjo z mastjo namazani in z moko potreseni tortni obod in peci. Ohlajeno torto razpoloviči, namaži z marmelado, napolni s trdo in osladkorjeno stepeno smetano, prevleci s kavino glazuro in okraši z razpolovičenimi orehi.

merava plačati za posamezni kuvert, ali pa navede število in vrsto hodov, morda tudi posamezne jedi, ki jih želi.

Izbornemu veščaku je lahko doseči pri predložitvi menujev, da se odločijo dovoliti višji znesek naročevalci, ki hočejo plačati prvotno prenizko, njih željam in razmeram neodgovarjajočo vsoto za posamezni kuvert, kakor mu tudi ne bo delalo posebnih težkoč v slučaju, da si je naročevalec sam izbral hode, izločiti neprikladno in spopolniti to, kar manjka. V vsakem slučaju pa je treba premisliti, da so gostje po navadi bolj zadovoljni, ako se jim nudi manj hodov, te pa izborne kakovosti, kakor pa mnogo, toda dvomljive vrednosti, ker so prirejeni iz cenejšega blaga.

Pri določitvi cene (kalkulaciji) odločuje pred vsem, za koliko oseb se naroči, ali dotične osebe reflektirajo na to, da se jim servira mnogo in izdatno, ali da se polaga važnost zlasti na finejšje jedi. Kalkulacija pri slavnostnem banketu za delavce je toraj druga, kakor pa pri dineju diplomatov. Gostilničar mora tudi poizvedeti, ali se udeleže pojedine samo gospodje ali tudi dame in koliko, ker pri zadnjih ni računati s konzumom pijače, ta edini pa je navadno dobičkanosen; dalje, ali se naroče tudi vina, zlasti boljše vina in šampanjec, ker se sme pričakovati od večjega konzuma finejših vin tudi večji dobiček. Tako se more, ako se naroči večja množina finejših vin, eventualno znižati ceno posameznemu kuvertu ali dati en hod več ali tudi nuditi finejšje jedi.

Tudi se mora računati z okolnostjo, kje naj se servira naročeni obed, ali v stanovanju naročevalca, ali v gostilničarjevih lokalih, ali naj bodo slavnostni prostori posebno okrašeni itd. Dodelitev špeciálnih miznih kart, menujev, cvetlic, tepihov itd. je najboljšje prepustiti prireditelju pojedine.

Pač ni treba opozarjati še enkrat na to, da igra veliko vlogo pri določitvi cene letni čas, v katerem se vrši slavnostna pojedina, ker je med letom zelo različna cena posameznih sirovin.

Hiše prvega reda, ki imajo že vsled svoje klijentele (t. j. gostov), svoje lege in drugih prednosti ter običajne kakovosti tega, kar nudijo, v splošnem višje cene v svojih jedilnih listih kakor manjša obratovališča z manjšo režijo, pa tudi z manjšim in manj elegantnim fundusom (zlasti servisom), zahtevajo lahko višjo vsoto za posamezni kuvert in jo tudi dobe. Na tem mestu se torej ne da govoriti o kaki gotovi določitvi, kateri hodi ali kake jedi se lahko dajo ali bi se dale h kuvertu n. pr. à K 6—. Vendar se ne vračunamo, ako določimo ceno kuvertu, to je ceno v menu sprejetih jedi s pomočjo cen, ki so v hiši običajne za posamezne porcije teh jedi. Ker menda zadoščate dve porciji za tri kuverte, znaša vsota za posamezni kuvert približno dve tretjini tako dognane skupne vsote po jedilnem listu.*)

*) Še bolj gotovo pa je, da se ne vračunamo, ako računamo tri porcije za štiri osebe (kuverte), ako torej znižamo pri banketu ceno posameznemu kuvertu za eno četrtno od vsote, ki jo dobimo, ako seštejemo vse cene teh jedi po jedilnem listu.

Kavina glazura: Sladkor kuhaj v vodi, domešaj stolčnega sladkorja in kavine esence, to mešaj toliko časa, da se shladi in nato s tem prevleci torto.

Mokakrem-torta.

(Nemško: *Mocccacreme-Torte*; francosko: *Mocccacreme-tourte*; angleško: *Mocccacream-tart*.)

Potrebščine za testo: 10 rumenjakov,
15 dkg sladkorja,
10 dkg mandeljev,
2 kav. žlički kav. esence
8 beljakov,
8 dkg drotin.

Potrebščine za mokakrem: 5 žlic kav. esence,
30 dkg sladkorja,
4 beljaki.

27 dkg sirov. masla.

Rumenjake stepi penasto s sladkorjem. Nato vmešaj v to olupljene, drobno sesekljane mandelje, kavino esenco, sneg iz beljakov in drobtine.

To zmes peci v z mastjo namazanem in z moko potrešenem obodu. Ko se ohladi, jo prevrni in vodoravno razpoloviči. Spodnjo polovico namaži z mokakremom in nato pokrij z zgornjo polovico torte, katero okraši z mokakremom.

Mokakrem: Sneg iz beljakov stepi gosto nad paro s kavino esenco in sladkorjem in ko se ohladi, ga zmešaj s penastim sirovim maslom.

Vanilijeva kremtorta.

(Nemško: *Vanillecreme-Torte*; francosko: *Tourte à la crème de vanille*; angleško: *Vanilla-cream tart*.)

Potrebščine za piškotno testo: 6 rumenjakov,
10 $\frac{1}{2}$ dkg sirovega masla,
6 beljakov.
10 $\frac{1}{2}$ dkg moke.

Potrebščine za španski sneg: 2 beljaka,
16 dkg sladkorja.

Potrebščine za vanilijev krem: 4 rumenjaki,
1 dl mleka,
10 dkg vanilijevega sladkorja,
1 dkg riževe moke,
 $\frac{1}{8}$ l stepene smetane.
10 dkg marmelade.

Rumenjake mešaj s sladkorjem okoli $\frac{1}{4}$ ure; na to primešaj sneg iz beljakov in moko. S to zmesjo napolni z mastjo namazani in z moko potrešeni tortni obod in nato peci pri zmerni vročini približno eno uro v pečnici.

Ko se torta ohladi, jo vodoravno razpoloviči. Spodnjo polovico namaži z vanilijevim kremom, zgornjo pa oškropi s pomočjo škropilne vrečice s španskim snegom v obliki spiralne črte, ki se začne v sredi torte, in jo nato postavi še enkrat v pečnico ter pusti tam tako dolgo, da postane španski sneg rumen. Nato izpolni prostor med spiralo z marelčno marmelado. Zgornjo tortno polovico položi na to na ono, ki je namazana z vanilijevim kremom.

Vanilijev krem: Rumenjake, sladkor in riževo moko zmešaj, stepi gosto nad paro in ko se to ohladi, zmešaj s trdo stepeno smetano.

Malakovska torta.

(Nemško: *Malakoff-Torte*; francosko: *Tourte à la Malakoff*; angleško: *Malakoff-tart*.)

Potrebščine za piškotno torto: 6 rumenjakov,
15 dkg sladkorja,
6 beljakov,
20 dkg moke.

Potrebščine za mandeljevo nadev:
15 dkg sirovega masla,
4 rumenjaki,

20 dkg sladkorja,
20 dkg mandeljev,
 $\frac{1}{4}$ l stepene smetane.
 $\frac{1}{2}$ l stepene smetane,
10 dkg sladkorja.

Rumenjake zmešaj penasto s sladkorjem in primešaj trd sneg iz beljakov ter moko. To piškotno testo peci v z mastjo namazanem in z moko potrešenem tortnem obodu.

Ko je torta ležala eden do dva dni, jo prereži trikrat v vodoravni smeri in jo napolni z mandeljevo nadevjo. Površino torte prevleci z osladkorjeno stepeno smetano.

Nadev: Penasto stepeno sirovo maslo zmešaj z rumenjaki, sladkorjem, olupljenimi, nastrganimi mandelji in trdo stepeno smetano.

Nekaj kletarstva.

Žvepljanje.

Pri naših kletarjih je močno razširjeno mnenje, da škoduje žveplo vinu in vinski posodi in da se brez žvepla lahko izhaja — v kleti. Ne bodem oporekal v gotovih slučajih prvi trditvi; obenem pa lahko smelo izrečem veljavno načelo: **Kar je v kuhinji sol, to je žveplo v kleti.**

To načelo velja zlasti za našega gostilničarja, ki ima v prvi vrsti mnogo različne vinske posode, katero mora obdržati čisto in zdravo.

Na drugi strani pa je mogoče tudi vino samo obvarovati raznih vinskih bolezni in napak z zmernim in vsakokratnemu slučaju primernim žveplanjem.

Premočno žveplano vino škoduje gotovo zdravju: povzročuje glavobol in neprijetne posledice v želodcu.

Od tod tak strah pred žveplanim vinom. Da se temu izognemo, ob enem pa dosežemo z žveplanjem svoj namen, moramo vedeti, kakšno žveplo in kake množine žvepla naj rabimo tako pri žveplanju vinske posode kakor vina samega.

Kaj je žveplo?

Žveplo je kemična prvina in sicer rumeno trdo teko. Ako sežgemo čisto žveplo, se tvori iz njega dušljiv dim, ki ga imenujemo **žvepleno sokislino**.

Mi kletarji rabimo to žvepleno sokislino tako pri vinski posodi kakor pri vinu.

Žveplena sokislina, ki jo dobimo po sežganem žveplu, ima to dobro in glavno lastnost, da ovira rast in širjenje raznih mikroorganizmov: bacilov in bakterij. V večji množini rabljena pa te glivice naravnost umori.

Zaradi tega se žveplo mnogokrat rabi za ustavitve kipenja svežega mošta, katerega se hoče ohraniti dalj časa sladkega.

Tu umori žveplena sokislina kipelne ali kvasne glivice, ki povzročujejo in omogočujejo burno kipenje mošta ter pretvarjajo grozdni sladkor v alkohol (vinski cvet), ogljikovo kislino in druge sestavine.

Burno in pisano je življenje v kipečem moštu. Različne bakterije, ki so prišle s svežim grozdem v mošt, bojujejo v njem boj za življenje in smrt. Kakor v navadnem življenju, tudi tukaj premaga močnejši slabejšega.

V prvi vrsti pridejo do veljave takozvane „sacharomyces“ t. j. sladkorne ali sladkor razdirajoče glivice.

Te se po svoji obliki in po svojem delovanju razločujejo v več vrst ali pasem.

Od množine gotove gospodujoče pasme v moštu se nahajajočih kipelnih glivic je odvisna dobrota ali kvaliteta novega vina.

(Dalje prihodnjič.)

Vprašalnica.

Vprašanje št. 64.

Izvajem že skozi 20 let gostilniško obrt v eni in isti hiši. Sedaj se mi nudi prilika, da morem zamenjati posestvo z boljšim, ker leži na razpotju in se bo vsled tega več iztočilo. Prosim vas pojasnila, ali lahko dosežem dovoljenje za prenos moje sedanje koncesije v to hišo? Kako moram postopati, da to dosežem?

Odgovor:

Glede Vaše zadeve odloča § 20. obrtnega reda, toda le v slučaju, ako se novo posestvo nahaja v istem kraju (t. j. vsaj v isti občini) kakor sedanje. Ako je novo posestvo v istem kraju, potem Vam ni treba drugega, kakor da vložite na pristojno okrajno glavarstvo s kolekom za eno krono kolekovano prošnjo za dovoljenje prenosa koncesije z vsemi dosedanjimi pravicami. Opozarjamo Vas pa pri tem, da pravi obrtni red, da mora obrtna oblast tudi pri prenosih vpoštovati sposobnost prostorov, možnost policijskega nadzorstva in potrebo ljudstva in da tudi glede prenosa oddasta svoje mnenje pristojni občinski zastop ter pristojna gostilničarska zadruga, ki imata celo pravico rekurza v slučaju, da se prenos dovoli proti njih mnenju.

Zato Vam priporočamo, da skušate pred vsem poizvedeti od žandarmerije, ali se jej ti lokali zde primerni in ali ni morda policijsko nadzorovanje otežkočeno, kakor tudi, da tudi pridobite občinski zastop ter zadržni odbor za to, da prenos priporočajo.

Še-le potem, ko ste si vse to zagotovili, vložite prošnjo za prenos in v tej povdarjajte zlasti, da so novi prostori bolj prikladni za izvrševanje gostilniškega obrta kot stari in da gostilna na novem prostoru zlasti z ozirom na promet bolj odgovarja krajevni potrebi kot na starem ter da policijsko nadziranje vsled tega ni nič otežkočeno.

Ako pa leži novo posestvo v drugem kraju izven sedanje Vaše občine, potem morate prositi za podelitev nove gostilniške koncesije. Ta prošnja mora pa biti kolekovana najmanj s kolekom za 3 K. V tej morebitni prošnji navedite, kje sedaj izvršujete gostilniško obrt in da za slučaj, ako se Vam nova koncesija podeli, odlagate sedanjo. V ostalem pa povdarjajte in navajajte isto kakor v prošnji za prenos koncesije. Opozarjamo Vas pa končno še, da obrtna oblastva sedaj jako nerada podeljujejo popolne gostilniške koncesije, to je tudi pravico žganjetoča in Vam vsled tega priporočamo, da v prošnji dostavite, da glede žganjetoča nimate nič proti temu, ako se ta omeji samo na boljše vrste žganih pijač, katere morate imenoma navesti.

V slučaju, da bi se Vam nova koncesija ali prenos koncesije ne dovolil, imate pravico rekurza, katerega morate vložiti tekom 14 dneh po dnevu dostavitve tozadavnega uradnega obvestila.

Razno.

Pomagajte! Kakor je razvidno iz sočasnega izkaza, je imel naš poziv za prispevke za ranjene natakraje in udove padlih natakrajev na Bolgarskem dosedaj že nekaj uspeha, četudi ne v oni izmeri, kakor je bilo želeto. V tej zadevi vršimo samo človekoljubno delo, zlasti še, ako uvažujemo, da je mnogo otrok sedaj brez očeta, mnogo vdov brez moža, da so ti prepuščeni usodi, ker vojna uprava in „Rdeči križ“ skrbita le za ranjence. Koliko zla je prišlo vsled vojne med posamezne rodbine, se ne da popisati. Treba je samo vpoštovati, da je tu vsaka pomoč dobrodošla. Za našo stanovsko organizacijo in njen ugled na zunaj,

tudi izven mej naše države, je neprecenljive vrednosti, da v tem človekoljubnem delu tekmuje med seboj. Zato še enkrat pozivljamo načelstva posameznih gostilničarskih zadrug, da zbirajo med svojimi člani in uslužbenci prispevke v ta namen in jih z izkazi vred dopošljejo ali „Deželni zvezi gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ ali pa našem upravništvu. Vsaka prilika, kakor n. pr. zadržane seje se lahko porabijo v ta namen. Pa tudi posamezni gostilničarji, ki stoje danes še izven organizacije, naj bi se žrtvovali malo za to. Naša stanovska organizacija bo menda pač spravila lahko njej primerno vsoto skupaj. Tovariši, vršite torej človekoljubno delo, tovarišice, priskočite tudi ve trpečemu ženstvu na Bolgarskem na pomoč!

Treba si je zapomniti. Konstatiramo sledeče za nadutost in naziranje gotovih ljudi veleznačilno dejstvo: Vsled naše odredbe je krožila po ljubljanskih kavarnah in restavracijah nabiralna pola za prispevke bolgarskim natakarnjem, kateri je bilo pridejano originalno tozadevno nam došlo pismo. Pri tem nismo delali nikake razlike, ozirali se nismo na narodnost in ne na drugo, ker pri človekoljubnem delu nismo pričakovali, da bi si pojmovanju njega nasprotovalo. Tako je došla n. pr. nabiralna pola tudi v proslulo kavarno „Casino“, a se je vrnila prazna z ustmeno opazko, da nimajo nikakega denarja za take stvari. Plačilni natakarn v restavraciji „Union“, ki sliši menda na ime Mastnjak, je zavrnil nabiralca, češ zakaj so pa začeli vojsko, jaz sem Avstrijec in ne dam ničesar. Enako je odgovoril tudi g. Ferdinand v kolodvorskem bifeju in s tem odvrnil še ostale tovariše, da tudi ničesar niso dali. Kavarna „Prešeren“ stoji kljub temu, da je slovenska tudi z ozirom na osobje, na istem stališču. Tudi plačilni natakarn Prach v kavarni „Evropi“ se je strinjal s tem stališčem. Vsi ti možakarji so ali Nemci ali se pa izdajajo za Nemce, pri njih je torej sovraštvo do vsega, kar je slovanskega, tako močno razvito, da tudi pri tako človekoljubnem delu ne morejo brzdati svojih strasti, dočim jim je napitnina iz slovanskih ali slovanskih rok kakor sploh služba pri teh dobrodošla in zato tudi pri plačevanju gostov iz previdnosti govore slovensko. Zapomniti si je treba to z opazko, da imajo drugače ti ljudje navadno za največje budalosti, kakor šampanjca itd. vedno denarja v izobilju. Vprašamo samo te gospode, ali bodo odslej naprej morda takrat, kadar bi hoteli prositi vakantni kolegi njih narodnosti pri zadruzi za podpore, letem nasvetovali, naj to opuste, ker slovenska podpora ni za Nemca.

Za ranjene natakarnje in vdove padlih natakarnjev na Bolgarskem so vsled našega poziva darovali še naslednji gg.: Andrej Martinc, natakarn, Alojzij Kuzina, natakarn, Josip Hendler, plačilni natakarn, vsak po 1 K, Franc Barnert, natakarn 40 h, vsi ti v restavraciji „Slon“ v Ljubljani, Ernest Turjak, vratar hotela „Slon“ 1 K, Jakob Sedej, plačilni natakarn v kavarni „Slon“ 1 K, Karel Sobotkovitz, plačilni natakarn v restavraciji „Južni kolodvor“, 1 K, Aleksander Zalaznik, kuhar in Elija Radanovič, natakarn, oba po 1 K, zaposlena v restavraciji „Union“, Josip Carl, plačilni natakarn, Vinko Drobnič, Anton Lapajne, Janez Kogej, Andrej Zajc in Franc Stoppel, vsi natakarnji v kavarni „Union“, vsak po 1 K, Alojzij Bučar in Alojzij Podravčič po 1 K ter Franc Kavčič 50 h, ti trije natakarnji v kavarni „Central“, Makso Klančar, natakarn v restavraciji „Lloyd“, 50 h, Avguštin Zajec, restavrater v Ljubljani, 2 K, Karel Weber, plačilni natakarn restavracije „Zlatorog“, 2 K 10 h, Ivan Flerin, plačilni natakarn „Narodne kavarne“, 1 K, Mirko Tratnik, plačilni natakarn, 1 K, Josip Berlan, natakarn, 1 K, oba v restavraciji „Zlata kaplja“, Franc Haler, plačilni natakarn, 1 K, Fr. Črnivec, natakarn, 50 h, oba v kavarni „Avstrija“, I. Weiss, zajtrkovalni natakarn v kavarni „Evropa“, 1 K, Franc Arh, gostilničar, Boh. Bistrica, 2 K, Josip Babnik, gostilničar, Fužine pri Ljubljani, 2 K, Lavoslav Bučar, gostilničar, Kostanjevica, 5 K. Današnji izkaz izkazuje 36 K, v zadnji številki smo izkazali 26 K, skupaj se je torej nabralo dosedaj 62 K. Naj bi še mnogi sledili temu vzgledu! Načelniki in odborniki gostilničarskih zadrug, zavzemite se za stvar in vršite človekoljubno delo!

Vedno lepše. Naročnik iz tržaške okolice nam poroča: „Kurijoznosti naše obrtne oblasti

pri tržaškem namestništvu ste se že dotaknili enkrat v listu in ovekovečili lavorikovega venca vredno naziranje gospode pri obrtnem departementu. Oprostite mi torej, da sporočam novo brezprimernost. V tržaški okolici se je podelila neki osebi pravica za točenje pod vejo. Doslej sem bil naziranja, da se sme točiti pod vejo samo lastno pridelano vino. Kakor se večkrat slišijo pritožbe ravno v „Gostilničarskem Vestniku“, se tudi drugod na zvit način izogibajo tej zakoniti določbi in točijo pod vejo tuje, toda vsaj pristno vino. Pri nas pa hrepenimo po rekordih in zato ne smete biti preveč presenečeni, ako smo dosegli ravno glede točenja pod vejo svoje vrste rekord. Navedena oseba namreč nima le nikalih vinogradov, marveč tudi nikakega pristnega vina; toči namreč neke vrste brozgo iz čifutskih tovaren. Ako bi gostilničar točil tako vino, mu to blago konfiscirajo vsled določb vinskega zakona in ga razven tega še pošteno kaznujejo z zaporom. Glede točenja pod vejo pa seveda po najnovejši praksi nima veljave ta zakon. Seveda gostilničar, ta bodi pod strogo kontrolo, njegovemu konkurentu pa so dovoljena v ta namen, da ga ugonobi, tudi kaznjiva dejanja.“

Davčne napovedi in pivovarne. Kakor znano, davčna oblast lahko kontrolira davčne napovedi posameznih gostilničarjev glede konzuma piva na način, da zahteva od pivovarne, da jej ta sporoči, koliko piva je vzel ta ali oni gostilničar od nje. Ako se pivovarna temu pozivu ne odzove, jo davčna oblast lahko z različnimi kaznimi prisili do tega. V tem oziru je zelo važna sledeča razsodba upravnega sodišča, ki je bila pred kratkim izrečena na Dunaju v zadevi neke pivovarne v Solnogradu. Davčna oblast je namreč zahtevala od ravnateljstva dotične pivovarne, da naj jej vpošlje izkaz, koliko sta sprejela piva od te pivovarne dva imenoma navedena gostilničarja. Ravnatelj pivovarne pa se ni oziral na ta poziv. Zato je davčna oblast naložila pivovarni prvič 20 K globe s pozivom, da naj se odzove prvotnemu pozivu najkasneje v osmih dneh, ker jej bo drugače naložena še nadaljna globa. Ker pivovarniško ravnateljstvo le še ni hotelo dati zahtevanih podatkov, je davčna oblast naložila pivovarni nadaljno globo 50 K. Proti naložitvi teh glob se je ravnateljstvo pritožilo in končno je prišla zadeva pred upravno sodišče, kjer se je naložitev glob razveljavila. Upravno sodišče se je namreč oziralo na navedbe ravnateljstva pivovarne in sicer, da bi pivovarna mnogo trpela na kupčiji, ako bi se odzvala pozivu, ker bi jo gostilničarstvo, ki bi zaznalo za to, gotovo pričeli bojkotirati. Razven tega je pa ravnatelj še povdarjal, da bi bil gotovo odpuščen iz službe, ako bi se bil pokoril temu pozivu, kajti akcijonarji pivovarne, ki so večinoma inozemci, bi mu ne mogli kaj takega odpustiti.

Uvoz francoskega in italijanskega vina. Predsedstvo državne zveze gostilničarskih zadrug na Dunaju je vložilo na poljedelsko ministrstvo dobro utemeljeno vlogo, v kateri se naproša, da naj bi se olajšali predpisi glede uvoza francoskih in italijanskih vin v Avstrijo. Slaba vinska letina je namreč tako udarec za vinogradnike kakor za gostilničarje. Ker je vino zelo kislo, ga gostje ne marajo piti posebno in vsled tega segajo bolj po pivu. Tako je lahko mogoče, da se skoraj odvadijo vinu. To pa bi bil za vinogradnika hud udarec, ker bi ne mogli tako lahko razpečati v bodoče svojega pridelka. Radovedni smo, kaj bo poljedelsko ministrstvo ukrenilo vsled te vloge.

Davek na vino in mošt. V tej zadevi smo poročali v predzadnji številki, da je vložila ljubljanska gostilničarska zadruga primerno vlogo na ravnateljstvo vžitninskega urada. Danes nam je dodati k temu poročilu še, da je podnačelniku zadruga, ki je interveniral v tej zadevi, bilo dano sledeče pojasnilo. Za mošt se obdači tudi po 10. novembru tako novo vino, ki je res še mošt. Termin tukaj ne odloča, marveč kakovost vina, oziroma mošta. Zato se tudi pred 10. novembrom obdači novo vino, ki je pokipeo, kot vino in ne kot mošt.

Obrtniški koledar za leto 1913. je tudi letos izdal in založil oficijal trgovske in obrtniške zbornice gosp. Hauptmann. Od prejšnjih izdaj se razlikuje v toliko, da je spopolnjen z obrtniškim knjigovodstvom. V nabavo ga priporočamo zlasti tistim gostilničarjem, ki se razven z gostilniškim — pečajo še s kakim

drugim obrtom. Koledar stane 70 h in se dobiva pri založniku ter po knjigarnah,

Ljubljanski grad in gostilničarstvo. Pišejo nam: Nekdo se je pred kratkim prav toplo zavzemal v „Slovenskem Narodu“ za to, naj bi se otvorila na ljubljanskem gradu moderna restavracija, ki naj bi bila velikanska privlačna sila za vse občinstvo, zlasti pa za tužce. Pri tem samoposebi umljivo udari tudi po ljubljanskih razmerah in trdi, da Ljubljana ne nudi tujcem nobenega razvedrila in nikake zabave ter da je sploh pogrešati v tem oziru podjetnosti. Dotičnemu dopisniku se končno tudi toži po koncertih, katere je dajal svoj čas prejšnji restavrater v hotelu „Tivoli“. Ker ni podjetnosti, ni pričakovati ugodnega razvoja. Kot ljubljanskemu gostilničarju se mi zdi umestno podati k tem izvajanjem nekaj svojih misli. Ideja restavracije na ljubljanskem gradu, združene z vspenjačo je gotovo lepa, toda za enkrat tudi gotovo prezgodnja. Primerjati to restavracijo z restavracijo na graškem gradu ali s podobnimi restavracijami na Južnem Tirolskem nikakor ne gre, ker so pogoji za obstoj in razvoj take restavracije tam vse drugačni kakor v Ljubljani. V prvi vrsti je treba vpoštevati število ljubljanskega prebivalstva in pa njega navade. Ako bi se na gradu otvorila taka restavracija, bi spočetka, recimo skozi dva meseca ljubljansko občinstvo kar norelo za njo, po dveh mesecih bi se pa po stari navadi ohladilo prvotno navdušenje in končni rezultat bi bil, da bi imeli v Ljubljani eno za obstanek se na vse kriplje borečo restavracijo več. — Res prihaja sedaj v Ljubljano na leto skoraj do 80.000 tužcev in s temi je treba računati. Ako natančneje zasledujemo, kdo so ti tužci, ki prenočujejo v Ljubljani, najdemo, da je najmanj 80% od njih prišlo v Ljubljano po opravkih in kupčijah in da že samo vsled tega nimajo nikakega smisla za zabavo in razvedrilo po raznih, navidezno še tako privlačnih restavracijah. Restavracija na ljubljanskem gradu bi se po mojem mnenju rentirala šele takrat, ko bo imela Ljubljana vsaj še enkrat toliko prebivalcev. Kar se tiče trditve, da Ljubljana ne nudi tujcu nobene zabave in nikakega razvedrila, bi si pač upal temu oporekati. Gledališča, razni koncerti in druge prireditve so pač užitek in razvedrilo. Seveda, takih koncertov, da bi se kdo naslajal pri godbi cel popoldan ali cel večer za 38 h in za to še dobil vrček piva, takih koncertov res ni več v Ljubljani. Zato je pa tudi popolnoma neumesten očitek, da ni v Ljubljani nikake podjetnosti. Za sedanje ljubljanske razmere so ljubljanski gostilničarji še preveč podjetni. Kam privede pri nas prevelika podjetnost in prevelik optimizem v tem oziru, o tem vedo povedati mnogo naši tovariši v radovljiškem okraju, o tem govore razna uradna obvestila v „Laibacher Zeitung“ in razni veliki oglasi po naših dnevnikih prav žalostno povest. V sedanjih zelo žalostnih časih, ko primanjkuje denarja na vseh koncih in krajih, govoriti o premali podjetnosti je enakopombno z ignoranco glede narodnega gospodarstva, kajti ravno v tem času je rezervirano postopanje skrajno umestno.

Dobri pivci. Kakor znano, se zvari na Kranjskem letno okrog 80.000 hl piva, seveda popije mnogo več. Češki gostilničarski strokovni list „Hostinské Zájmy“ prinaša v zadnjem času med drugim tudi statistiko o tem, koliko se je izpilo v posameznih občinah na Češkem piva. Iz te statistike vzamemo za danes samo nekaj onih krajev, ki so konzumirali skozi celo leto nad 80.000 hl, torej več, kot varijo piva vse kranjske pivovarne. Ti kraji so: Češke Budějovice s 140.032 hl, Jablonec z 90.164 hl, Vratislavine z 107.501 hl, Most s 105.146 hl, Plzen s 179.083 hl, Plzenec s 100.660 hl in Protovin s 140.000 hl letnega konzuma. To pa še niso vsi kraji, marveč komaj 7 mest, ki imajo vsako povprečno toliko prebivalcev kakor naša Ljubljana.

Pritožbe ljubljanskih gostilničarjev. — Ljubljanski gostilničarji se v zadnjem času vedno češčeje pritožujejo, da postopa nasproti njim policija precej kruto. Ako ima kdo le par minut, čez policijsko uro odprte gostilniške prostore, če se ga citira na magistrat in tam mu tudi takoj diktirajo občutno denarno globo radi prekoračenja policijske ure. Tudi drugače je vzela ljubljanska policija v zadnjem času gostilničarje precej na piko. Tako n. pr. je pred kratkem nek gostilničar pripeljal domov

sod vina. Hlapec je gospodarju pri vkletenju pomagal toliko, da ga je podpiral pri valjanju soda skozi vežo. Med tem časom je hlapec pustil konja zunaj pred vrati brez nadzorstva in zaradi tega je bil kaznovan s 24 urnim zaporom. Nasprotno pa pravijo gostilničarji, da pusti policija nemoteno nadležno beračenje od gostilne do gostilne in da ravno vsled tega to beračenje močno narašča. Strogost je sicer umestna, toda samo takrat, kadar se nastopa nasproti vsem enako strogo, drugača se smatra in se mora smatrati na gotov stan omejeno strogost za pristranost.

Vsak gost pije rad dobro kavo. To pa napraviš le, če si ji pridejal pristne „Kolinske kavine primesi“ iz Kolinske tovarne v Ljubljani. Nobena druga kavina primes „Kolinske“ ne doseže ne glede izdatnosti ne glede dobrote. Samo ona daje kavi dober okus, prijeten vonj in lepo barvo. In ker je poleg tega tudi pristno domače blago, jo vsem prav toplo priporočamo. **Kdor želi biti postrežen s solidnim blagom in solidnimi cenami, namreč kar se tiče**

perila in manufakturnega blaga sploh, naj si dobavlja blago pri ljubljanski trdki Lenasi in Gerkman in gotovo bo tako z blagom in cenami, kakor s postrežbo zadovoljen.

Moderni čas zahteva, da se človek nosi po modi. Največjo izbero najnovejšega in najsolidnejšega modnega blaga pa dobiš v največji slovenski trgovini te stroke in ta je P. Magdič v Ljubljani nasproti glavne pošte.

Iz upravnništva.

V času od 5. novembra do 9. decembra smo sprejeli vplačilo celoletne naročnine za leto 1912 od sledečih gg.:

- 977.) Anton Mrva, gostilničar, Vače pri Litiji.
- 978.) Anton Zarnik, „
- 979.) Fran Zihel, „ Skofjašoka.”
- 980.) Fran Bartol, „ Travniki pri Ribnici.
- 981.) M. Jalen, gostilna, Kropa. Rudolf Jereb, gostilničar, Kranj.
- 983.) A. Ceferin, restavracija, Postojna.
- 984.) Ivan Piber, župnik itd., Gorje pri Bledu.
- 985.) Ivan Kristan, gostilničar, Predtrg pri Radovljici.
- 986.) Fran Geržina, restavrater, Št. Peter na Krasu.

- 987.) Lovro Bratuš, gostilničar, Klenik pri St. Petru.
- 988.) Josip Košak, „ Mirna peč, Dolenjsko.
- 989.) Josip Traven, „ Tacen pod Smarnogoro.
- 990.) Josip Petrovčič, „ Vipava.
- 991.) Anton Andlovic, „ Gradišče pri Vipavi.
- 992.) Anton Geržej, „ Rihemberg, Goriško.
- 993.) Fran Windischer, „ Kandija pri Novem mestu.
- 994.) Ivan Lovšin, kavarnar, Ribnica.
- 995.) Fran Lenče, gostilničar, Kleče pri Ljubljani.
- 996.) Josip Hkavc, restavrater, Javornik.
- 997.) Žaloga delniške pivarne Zalec na Vranskem.
- 998.) Ivan Sušnik, restavrater, Kranj.
- 999.) Lovro Marinšek, gostilničar, Naklo pri Kranju.
- 1000.) Dr. Josip Karlovšek, odvetnik, Celje.

Dobro idoča gostilna,

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

se prodaja radi rodbinskih razmer.

Več izve pri

7 ofiji Bahun,

gostil. čarki v Trziču št. 46.

Stopnjice, balkoni, ograje, staveni okraski, spomeniki, koriga, betonski votli zidaki, pokrivalne 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.



**KLEINOSCHEG-
DERBY SEC**

Ivan Černe 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 biljarov.

VILJEM SPITZER

Ljubljana Kolizej Marija Terezija c. II.

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

Apno! Priznana najboljša priporočila Zagorje ob 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.

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, paleto 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 4 1/4% 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 poslopa proti 50% obrestni in najmanj 1/20% amortizacije. Za varčevanje ima vpeljane domače hranilnice. Posoja tudi na menice in vredn. papirje

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



Pristne kranjske klobase

ma vedno na prodaj

Franjo Bogataj, mesar

Železniki, Gorenjsko.

IVAN KOS, gostilničar in mesar na Vrhniki

se priporoča cenjenim gostilničarjem

za naročilo pristnih

kranjskih klobas

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

Ravnoram se prodaja poceni dobro ohranjeni godbeni avtomat.

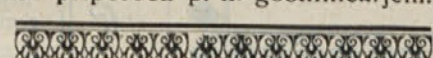


Brivnica

ENG. FRANCHETTI,

Ljubljana, Sodna ulica št. 1

se priporoča p. n. gostilničarjem.



Najstarejša domača zlatarska tvrdka.

Zlatnina, srebrna, juvelir in razne ure.

Popravila in nova dela se izvršujejo v lastni delavnici.

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

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

Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Edina zaloga najboljših ur z znamko „TUP“.

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, Dragomlje, 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 gorih, ter zagotavlja točno in
solidno postrežbo po primernih cenah.

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

Žganje — Likerji.

Domača trdka. Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarji!
Raznovrstno destilirano
žganje najboljših vrst
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 franco 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 do pošlje.

Priporočamo svojim tovarišem izborno

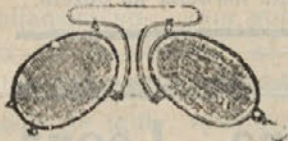
marčno, dvojnomarčno, ter- malno in granatno pivo

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 izdelovalj kav-
čukovih štampilj.
— LJUBLJANA —
Stari trg št. 20.
Ceniki franko.

Deset zapovedi za kmeta in
deset zapovedi za zdravje
dobi zastonj in poštine pro-
sto vsak gostilničar v poljubnem
številu za razdelitev med kmete.
Treba le 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. Kovačiča),

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

Keglje, kroglice in razna strugarska dela
se dobi najceneje pri
JOS. OBLAKU, um. strugarju, Ljubljana,
Selenburgova ul. 1.
Istotam se popravlja 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.

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

Priznано najboljšje
rdeče in belo vino iz krških go-
ric grajščaka Ivana Globočnika
se toči v gostilni
FRANA KAVCIČA,
Ljubljana — Privoz šte. 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 šte. 256.
priporoča p. n. gostilničarjem svojo
veliko zalogo zajamčeno naravnih vin
iz dolenskih, goriških, istrskih in šta-
jerskih vinskih gorc.

Prva kranjska izvozna pivovarna Vrhnička priporoča svoje izborne izdelke.

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

Telefon šte. 282.

Ivan Bajželj Kolizej.

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 bluže vseh vrst. Perilna svila, cefir, delen, kreton, rips i. dr.

Za gostilničarje in hotelirje popust.

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.

Avg. Agnola, Ljubljana

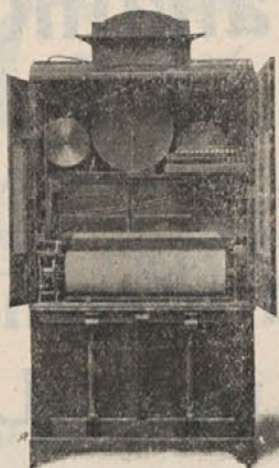
Dunajska cesta 13.

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

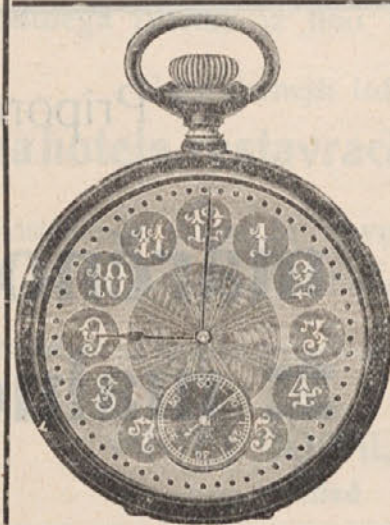
S. Kmetetz

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.

Slomšekova ulica št. 27

priporoča običajne pokalice in sodavico.

Nadalje specialne izdelke prve vrste:

Patent steklenice

„Nektar“
„Citrolimeta“
„Jabolčni biser“
„Malinovka“
„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 zadrugačne 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 ovratniki in kravate, svilnati in baržunasti trakovi, pozamentrija, porte, žnore, resice, krepince, krepil 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

bluže

spodnja krila iz batista, klota, listra in svile, hišne halje, predpasniki, vse vrste damskega perila, moderci, pasovi, rokavice, domači čevlji, galoše, nogavice, soličniki, 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, predprsnički, ovratniki, 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, thermos. **Potrebščine za sankanje, tenis in lovce.** — Sokolske potrebščine.