

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

Cene inseratom: $\frac{1}{4}$ as strani pri en-
kratni objavi K 1.50, pri večkratnih
objavah popust.

Strokovni list za povzdigo in
napredek gostilničarstva.

Oficijalno glasilo „Deželne zveze gostilničarskih za-
drug 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

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

Leto II.

V Ljubljani, dne 23. novembra 1912.

Št. 22.

POMAGAJTE!

Na Balkanu divja že nad en mesec krvava vojna za svobodo bratskih nam narodov, za osvobojenje izpod neznosnega turškega jarma. Ta boj, ki mu ga ni para v svetovni zgodovini, je že zahteval velikanske žrtve in jih bo še zahteval. Zato vrše po celem svetu človekoljubno delo in zbirajo prispevke za „Rdeči križ“. Toda samo to še ni glavno, glavno gorje šele pride.

Da razvidijo naši rovariši, kake ogromne žrtve zahteva ta boj, objavljamo dopis, ki ga je dobilo te dni naše uredništvo od bolgarskega društva natakarejev v Sofiji. Ta dopis se glasi:

„Cenjeno uredništvo! Doslej smo prejeli dve številki Vašega cenjenega strokovnega glasila, ne da bi nam bilo mogoče vposlati našega v zameno, kar Vam je pač razumljivo, ker veste v kakih razmerah se sedaj nahajamo.

Naša organizacija šteje 720 članov. 700 od njih je moralo iti v vojsko. Sami hrabri bojevniki organizacije in sedaj hrabri bojevniki za domovino. Žalibog so se nekateri izmed njih že vrnili — težko ranjeni, še več pa jih je, ki se ne morejo vrniti nikdar več — dali so na bojišču življenje za domovino. — Doma pa pustili žene in otroke. Kaj s temi?

Naša podporna blagajna vsled mlade organizacije ni tako močna, da bi prenesla ta veliki udarec.

Vsled tega se čutim dolžnega kot načelnik in točasno tudi tajnik naše organizacije obrniti se na našo bratsko organizacijo za pomoč in Vas naprositi, da *otvorite tudi Vi zbirko za ranjene tovariše in za vdove naših padlih tovarišev*. Nadejam se, da najde ta obupni klic v tem slučaju odmev.“

Iz tega dopisa pač dovolj jasno odseva vse gorje velikanskega boja. Nujna pomoč je tu na mestu. Vsak, še tako malenkosten denarni prispevek je dobrodošel. Zato si dovoljuje podpisano uredništvo naprositi vsa združna načelstva in združne odbornike, da naj vrše človekoljubno delo, napravijo nabiralne pole in pobirajo pri tovariših in tovarišicah denarne prispevke ter jih nato vpošljejo ali našemu uredništvu, ali pa tajništvu „Deželne zveze gostilničarskih zadrug“ v Ljubljani.

Vse darovalce in darovane zneske bomo na eni strani objavili v listu, na drugi strani pa skrbeli, da se nemudoma odpošljejo na pristojno mesto.

Tovariši! Vršite človekoljubno delo! Uvažujte, da dvakrat da, kdor hitro da! Uvažujte, da Vam to človekoljubno delo ne nareka samo človekoljubnost, marveč tudi narodna in stanovska zavest.

V Ljubljani, dne 18. novembra 1912.

Uredništvo „Gostilničarskega Vestnika“.

LISTEK.

Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

Serviranje v sobah za tujce.

Naloga sobnega natakarja je, da streže gostu v njegovi sobi ravno tako dobro, ravno tako hitro in na enako vzoren način, kakor je to izvedljivo v restavraciji. Vsled tega mora imeti vedno pred očmi, da razven njega ni na razpolago nobenega natakarja, ki bi lahko nadomestil med njegovo odsotnostjo to, kar manjka, kakor tudi nobenega višjega natakarja, poslovodje itd., ki je v restavraciji vedno v bližini, da pravočasno odkrije morebitne pomanjkljivosti in jih pusti popraviti. Sobni natakar je vsled tega popolnoma samostojen delavec. Ako pozabi samo ene vilice, samo eno žlico, kozarec itd., povzroči to pogostoma veliko motenje in včasih tudi večjo zamudo časa, kakor bi jo imel s serviranjem celotnega obeda, zlasti ako se nahaja gostova soba v gornjih nadstropjih, v odročnem hotelskem traktu ali dependanci.

Glavna razlika med serviranjem v sobi za tujce in v restavraciji je ta, da pri zadnjem pride gost k natakarju v prirejen

lokal, pri prvem pa natakar h gostu v njegovo stanovanje, spalnico, event. privatno obedovalnico.

Ako se zahteva natakarja v sobo, mora ta pred vstopom primerno potrpati in čakati tako dolgo, da se mu da dovoljenje za vstop. Nenaznanjeno vstopiti, ali vstopiti, ne da bi čakal dovoljenja za vstop, je povsem nedovoljeno, izvzemši slučaja, kakor sr:o že parkrat povdarjali, da je treba vstopiti ponovno-krat v sobo in da je izdano izrecno dovoljenje, da sme natakar zopet vstopiti tudi brez nadaljnega trkanja.

Kako se je treba nadalje obnašati je navedeno v prvem poglavju in samo opozarjamo na tamošnja navodila.

Ko sem vstopil, vljudno pozdravil in sprejel naročilo, moram takoj pogledati, ali in kje je kaj prostora, kamor naj postavim ploščo, ker so v sobah za tujce zastavljene mize z najrazličnejšimi predmeti in si pozneje z obloženo ploščo na roki ne morem lahko prirediti prostega prostora. Ako ni mogoče mize pospraviti ali se tega ne želi, potem moram postaviti v sobo ali malo mizo ali pa takozvano stojalo za ploščo. Nikdar ne smem postaviti plošč na prtjlago gostov (kovčke in podobno); ako pa bi kaj takega zavkazal gost, potem moram najprej razgrniti čez kovček kako blago ali servijeto, da je zavarovan proti poškodbam.

Pri serviranju v sobah za tujce čestokrat vporabljaajo ploščo moram nositi vedno z levico na dlani in nad rameni in sicer prosto, t. j. da se ne naslanja na ramo. Pri razporeditvi

Tovariši! Naročajte in širite
„Gostilničarski Vestnik“.

Pivovarniško vprašanje.

Glede pivovarniškega vprašanja, v katerem igra važno vlogo zloglasni pivovarniški kartel, se bližamo važnemu trenutku. To je „Gostilničarski Vestnik“ že parkrat povdarjal. Ta važni trenotek je namreč 1. januar 1913. S tem dnem dobe zopet popolnoma proste roke naše domače pivovarne, ki so podale 1. julija 1910 kartelu odpoved, s tem dnem se začne gospodarski boj med domačimi, nekarteliranimi in tujimi, karteliranimi pivovarnami, s tem dnem poteče obvezna kartelna doba za pivovarne „Adrija“, Mengeš, Laški trg in Žalec ter Vrhniko.

Marsikdo morda vpraša, zakaj smatramo ta dan za tako važen trenotek. Zato se nam zdi potrebno, poseči nekoliko nazaj in podatj kratko, toda pregledno sliko pivovarniškega vprašanja, ki igra tudi pri gostilničarstvu veliko vlogo.

Mnogi se še gotovo dobro spominjajo, da pred 1. 1907 glede dobavljanja piva, glede pogojev, glede udobnosti, glede odvisnosti nismo bili tako na slabem kakor smo danes. Takrat namreč pivovarniški kartel še ni obstojal. Zato si je vsak lahko prostovoljno volil pivovarno, od katere naj jemlje pivo, dobival je udobnosti pri inventarju itd.

L. 1907. pa se je ustanovil pivovarniški kartel in sicer pod lepim naslovom „Obrambna zveza pivovarnarjev v avstrijskih alpskih deželah“. Sedež tej zvezi je Gradec.

Takrat, pred ustanovitvijo te zveze, se je govorilo zlasti nasproti gostilničarjem, da ta zveza nima drugega namena, kakor napraviti glede pivovarniškega vprašanja tako na korist pivovarnarjev kakor na korist odjemalcev, to je pred vsem gostilničarjev.

Na ta lim so nasedle tudi naše domače pivovarne, ki so se razven tega še bale, da jih zveza uniči, ako k njej ne pristopijo.

No, le prehitro pa se je izkazalo, da tudi ta zveza ni nič boljša kakor vsak drug kartel, le prehitro se je pokazalo, da je to združitev velikih proizvajalcev na škodo manjšim proizvajalcem in odjemalcem, le prehitro se se je pokazala prava barva vodstva kartela, ki se zrcali zlasti v tem, da je hotelo uničiti male pivovarne in polagoma monopolizirati za svoje izvoljence naše kraje. Kaj so te visoke glave dosegle, kaj je nenasitljivi kapitalistični moloh dosegel, nam spričuje bližnja preteklost, kaj pa je njihov glavni cilj, nam ni

težko uganiti, ako kritično premotrino vse dosedanje njih delovanje.

1. julija 1907 se je zvalilo to nesrečno jajce pod imenom obrambne pivovarniške zveze in komaj je začela ta kapitalistična zveza delovati, že so njene posledice prav britko občutili gostilničarji. Zato so se vršila razna posvetovanja med voditelji gostilničarske organizacije, kako odpomoči temu zlu, in končni rezultat teh posvetovanj je bil ta, da je „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ pozvala zlasti domače pivovarne, naj izstopijo iz kartela, ter jim za slučaj izstopa obljubila tudi moralno podporo.

Res so naše domače pivovarne uvaževale poziv gostilničarske zveze ter podale 1. julija 1910 odpoved pivovarniškega kartelu. Ker so pa glasom pristopnice in posebne obveze bile pivovarne še vedno vezane na določila pivovarniškega kartela, se dosedaj niso mogle gibati prostovoljno. Do 1. februarija 1911 so morale sploh postopati še prav tako, kakor da bi ne bile podale odpovedi. Od 1. februarija 1911 do 31. decembra 1912 pa so bile še vedno v gotovih točkah odvisne od diktiranja kartelnega vodstva in sicer jim je kartel predpisoval najnižje cene, pod katerimi niso smeli prodajati piva, dalje jim je bilo še vedno zabranjeno, pomagati gostilničarjem z dobavo inventarja in tudi odjemalcev si niso še smeli brez posledic pridolovati. Ako ima n. pr. kak gostilničar pri kateri kartelirani pivovarni kako posojilo, ga iz kartela stopivša ni smela prej postreči, dokler ni bilo to posojilo do zadnjega vinarja poravnano. Gostilničar je vsled tega moral jemati tako blago, kakoršnega mu je kartelirana pivovarna hotela dati, skratka izročeno je bil na milost in nemilost pivovarni.

Kake bi bile še nadaljne posledice, ako bi se namen pivovarniškega kartela posrečil popolnoma, s tem se hočemo pečati prihodnjič.

Za danes pribijemo samo: **Pivovarne „Adrija“ v Senožečah, v Laškem trgu in Žalcu, v Mengšu in na Vrhnikih so vsled poziva osrednje gostilničarske organizacije izstopile iz pivovarniškega kartela in imajo vsled tega od 1. januarja 1913 naprej nasproti odjemalcem zopet popolnoma proste roke, dočim so vse ostale pivovarne v alpskih deželah podaljšele kartelni rok do 1. 1917.** Gostilničarska organizacija je obljubila tem pivovarnam kot protiuslugo moralno pomoč in zato je sedaj tudi dolžnost gostilničarske organizacije, da svojo obljubo izpolni.

To se pa vrši lahko na ta način, da vpliva na svoje člane, da skrbje za to, da z 1. 1913 postanejo odjemalci ene teh pivovaren, ako že danes niso. In to jim bo storiti tem lažje, ker je blago domačih, nekarteliranih pivovaren vsaj enakovrstno, če ne boljše kot od tujih, oziroma v tujih rokah se nahajajočih karteliranih pivovaren, dočim se glede dobavne cene kartelirane pivovarne niti primerjati ne morejo z domačimi, izven kartela stoječimi.

Na tem polju čaka sedaj gostilničarsko organizacijo dovolj dela. Tega dela pa se ne sme strašiti, ker ga vrši v svojo lastno korist in v blagostanje svojega naroda.

Režija.

Izvajanja tovariša Peternela z Bleda, katera so bila objavljena pred kratkem v „Vestniku“, so bila zamoc povod, da sem se začel intenzivneje zanimati za z gostilniškim obrtom združene dnevne izdatke, t. j. režijo in sicer oziraje se na ljubljanske razmere. Izvajanja tov. Peternela namreč odgovarjajo žalibog le preveč resnici, kajti pravzaprav je le malo ljudi, da celo med gostilničarji samimi, ki bi uvaževali pri gostilniški obrti režijo v oni izmeri, kakor bi jo morali. Zato se ni čuditi, da glede tega omaležovanja režije govori najjasneje davčni vijak. O naravnost velikanski dnevni režiji v gostilniškem obrtu nima ali pa noče imeti pojma pretežna večina občinstva in to žalibog z davčnimi uradniki in prisodniki pridobninskih komisij vred. Zato pa bi morda kazalo, da bi moja izvajanja imel vsaj pred očmi vsak gostilničar, kadar napoveduje svoje dohodke, ako bi ne bilo morda celo umestno, da jih priklopi davčni napovedi, da tudi ta gospoda enkrat izpregleda in uvidi, kako pretirano obdačen je gostilniški obrt.

Razven tega je treba, da si pridemo glede režije v naši obrti na jasno, treba je, da ne varamo samega sebe in da nas ne varajo drugi. Zato moram tudi pozdravljati kot zdravo idejo tov. Peternela, češ skrbi naj se za to, da se napravijo glede posameznih okrajev dežele dejanskim razmeram odgovarjajoči proračun, da tako takoj razvidi vsak gostilničar in vsak razsoden človek, tako in pod temi pogoji ne sme obratovati, ker drugače imam namesto zaslužka izgubo.

Ko sem zbiral za današnja svoja izvajanja po Ljubljani gradivo, sem naletel pri tej priliki na za naše razmere zelo karakteristično in dragoceno izjavo nekega uglednega višjega

servirnih predmetov na plošči moram paziti na to, da enakomerno razdelim težo. Pri zelo težko obloženih ploščah bodi glavna teža ali tik nad dlanjo ali pa na k telesu obrnjeni strani plošče, ker se tako lažje balancira kakor pa ako je težišče na vnanji strani. Pri dvignjenju plošče se moram poslužiti obeh rok in šele takrat spustiti z desnico, kadar sem zadobil ravnotežje. Kadar nesemo okoli vogala, jej ne smemo dati nikakega takozvanega zaleta, temveč telo se mora obračati s ploščo vred enakomerno. Zelo priporočljivo držanje plošče z desnico na mestih, ki se težko pasirajo, je preje znamenje previdnosti, kakor — za kar se smatra mnogokrat — nespretnosti.

Steklenice in buteljke (izvemši steklenic za vodo in nizkih odprtih steklenic) se ne postavijo na ploščo, marveč položijo. Buteljke s starejšimi vini, katerih ne smemo stresati, je sploh treba nositi previdno v desnici.

Posamezni gostje zajutrukujejo direktno na plošči, vsled česar zadošča, ako ploščo poprej primerno aranžirano — postavim priročno gostu na s prtom pogrnjeno mizo. Ako zajutrukuje več oseb, potem ni samo potrebno, pogrniti prt čez mizo, marveč mizo tudi prirediti popolnoma in korektno.

Za postavljanje različnih krožnikov, škodeljic itd. na ploščo kakor tudi za prireditev mize v sobi, veljajo v splošnem ista pravila kakor za serviranje v restavraciji. Sobni natakariji, ki morajo včasih servirati hitro enega za drugim veliko zajutrkov, si pripravijo že prej ploščo v officu, to se pravi, da že vnaprej postavijo na ploščo vse, kar se ne poškoduje vsled tega, ako dalj časa stoji, kakor n. pr. krožnike, sladkor, kruh itd.

Ako je treba servirati obed za več oseb v sobi ali salonu, potem moramo pripraviti razven mize za goste tudi servirno mizo z zadostnim številom predložitnih in menjavalnih priborov ter krožnikov itd. Vendar ne smemo preveč in zlasti ne nepotrebne servisa nakopičiti na servirno mizo v sobi, ker to samo ovira. Pravilo je, da sme vstopati v dotično sobo samo tisti natakariji, ki je zaposlen direktno s serviranjem; izogniti se je temu, da bi prihajali v sobo drugi natakariji, donašalci itd.

Pri serviranju v sobah je najnujnejše priporočati, da se posluje kolikor mogoče smiselno in da se ne trati časa. Kakor natakariji restavracije nikdar ne bi smel iti v kuhinjo, odnosno točilnico, ne da bi vzel s seboj nekaj že rabljenega servisa, tudi sobni natakariji ne sme pustiti v sobi že rabljenega servisa in takega, ki se ga ne potrebuje več, ali na hodnikih pred sobo, v kateri servira.

Pri serviranju v sobah je najnujnejše priporočati, da se posluje kolikor mogoče smiselno in da se ne trati časa. Kakor natakariji restavracije nikdar ne bi smel iti v kuhinjo, odnosno točilnico, ne da bi vzel s seboj nekaj že rabljenega servisa, tudi sobni natakariji ne sme pustiti v sobi že rabljenega servisa in takega, ki se ga ne potrebuje več, ali na hodnikih pred sobo, v kateri servira.

Tovariši in tovarišice, darujte za nesrečne stanovske tovariše v bolgarski vojni.

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.

uradnika. O priliki razgovora o današnji neznočni draginji je namreč prostodušno izjavil: „Mene žena vedno našene v gostilno večerjat, ako zahtevam, da naj mi napravi za večerjo kak zrezek, češ da ona ne izhaja z 80 vinarji pri tej jedi.“ Torej je očitno, da gostilničar zlasti v kuhinji pri gotovih cenah ne le ničesar ne zasluži, marveč da ima naravnost precejšno izgubo, zlasti ako uvaža tudi naravnost visoko dnevno gostilniško režijo.

Seveda se najdejo ljudje in takih je — Bogu bodi potoženo — naravnost neverjetno visoko število, ki razvijajo nazore, kakor da bi gostilničar dobival sirovine kar zastonj ali pa za naravnost neverjetno nizke cene, in ki trdijo, da preživeža pri gostilniškem obrtu zaposlenega osebja ni šteti med režijo, ker sploh ne pomenja posebnega izdatka, češ prehrani se jih s tem, kar preostane in česar bi gostilničar itak ne mogel izkupiti, ker bi se mu drugače te stvari skvarile in bi ne spadale drugam kot v pomije. Razumljivo morejo govoriti take gorostasnosti samo ljudje, ki nimajo nikakega stika s posli in ki tudi nimajo nikakega vpogleda v današnjo kočljivost in zahteve poslov glede prehrane, ki končno zamenjavajo riziko kuhinje pri gostilniškem obrtu s samoposebi umljivo, z nikakimi denarnimi izdatki združeno potrebo.

Toda preidem naj na ljubljanske razmere in na dejansko režijo v ljubljanskih restavracijah in gostilnah.

Da se pričujoča izvajanja tem pravilneje razumejo, se moram najprej dotakniti nekaterih navidez postranskih stvari, namreč: Ljubljana šteje z vojaštvom vred okroglo 42.000 prebivalcev. V Ljubljani se izvršuje danes okroglo 240 gostilniških obrtov, torej obstoja za okroglo vsakih 175 prebivalcev že ena gostilna, oziroma restavracija. Statistično je dokazano, da je pri nas več kot polovico žentstva; na drugi strani je pa le preveč znana stvar, da naše žentstvo pohaja le bore malo v gostilne. Toda vzemimo kljub temu, da pohaja polovico prebivalstva v gostilne, torej v vsako po 86. To pa nikakor ne odgovarja dejanskemu položaju. Uvaževati moramo namreč, da je od teh vsaj 30% takih, ki vsled mladosti še ne hodijo v gostilne, da je vsaj 20% takozvanih abstinentov in najmanj 30% takih, ki gredo v gostilno po en- do dvakrat na teden. Ako bi ne dohajali tujci v Ljubljano, bi vsled tega ne prišlo povprečno na vsako gostilno v Ljubljani dnevno niti 20 gostov. V resnici je seveda v marsikateri gostilni še na slabšem, ker nekatere gostilne tudi skozi par dni skupaj nimajo niti 20 gostov, dočim so nekatere izjemoma nad povprečnostjo obiskane.

Sicer je to jako žalostno, toda resnično dejstvo. Vendar se mi je zdelo potrebno, da to navedem. Iz tega namreč lahko vsakdo razvidi, da moram imenovati za ljubljanske razmere gostilno, v katero zahaja na predkosilce do 30, na kosilo do 60 in na večerjo do 100 gostov, torej dnevno povprečno 200 gostov, naravnost briljantno, seveda samo navidezno. Zopet samo navidezno briljantno dela ta gostilna, oziroma restavracija, ako vzamem za podlago, da izkupi povprečno pri vsakem gostu 1 K 40 h, torej dnevno 280 K. S povprečnim dnevnim izkupičkom 280 K je pa v Ljubljani prav malo restavracij in če so, je pretežni ta izkupiček pridobljen po kuhinji in ne po pijači. Razven tega je treba uvaževati, da je današnje življenje prikrojeno tako, da ravnava v modernih, velikih restavracijah znaša izkupiček na pijači komaj tretjino dnevnega izkupička, nasprotno pa dnevna režija tudi povprečno tretjino dnevnega izkupička, tako da bi morebitni zaslužek morala dati le kuhinja.

Seveda imam pred očmi v tem slučaju prvorazredno restavracijo, kjer se streže gostom pravilno po gastronomičnih predpisih in ki je tudi urejena tem predpisom primerno.

Za danes se torej hočem pečati z režijo take restavracije. Drugič pridejo na vrsto preprosnejše gostilne.

Navadno se smatra za režijo samo stanarino in plačo osebju. Naj torej pričnem s tema dvema stavkoma.

Pri ljubljanskih cenah stanovanj moram plačati za take restavracijske prostore s pritliklinami vred letno najmanj 3600 K najemnine, mesečno torej najmanj 300 K.

Ako hočemo, da se vrši obratovanje res točno in gastronomičnim predpisom odgovarjajoče, rabim pri obrtu najmanj 15 oseb, namreč enega plačilnega natakara, dva donašalca jedi in dva vajenca za prave restavracijske prostore, v točilnici blagajničarko in točaja, v kuhinji zopet blagajničarko, kuharja, oziroma kuharico, dve pomagalki, dve dekli in enega snažilca jedilnega orodja ter končno še splošnega hlapca. Kot restavratereju mi torej preostaja še kletarstvo in splošno nadzorstvo.

Vse to osebje moram plačevati in preživljati. — Gostilniški, oziroma restavracijski uslužbenci imajo v Ljubljani dandanes poleg proste prehrane (in navadno tudi poleg prostega stanovanja) sledeče mesečne plače: Plačilni natakari po 30 K, donašalci jedi od 20 do 70 K, vajenci od 8—12 K, plačilne natakari po 10 K, podnatakari 20—24 K, blagajničarke 30—60 K, točilci 30—60 K, kuharji 200—300 K, kuharice 30—150 K, boljše kuhinjske pomagalka 20—40 K, snažilci jedilnega orodja 24—30 K, dekleta 15—24 K, hlapci 20—30 K in kletarji po 50—60 K. Tako se plačuje v Ljubljani v gostilniškem obrtu zaposleno osebje. Ako vzamem za podlago računna srednjo pot, torej srednje plače, se izkaže, da izplača tak restavratere mesečno na mezdi: Plačilnemu natakaru 30 K, dvema donašalcema jedi 90 K, dvema vajencema 20 K, blagajničarki v točilnici 45 K, točaju 45 K, blagajničarki v kuhinji 45 K, kuharici 90 K, dvema pomagalkama 60 K, dvema deklama 36 K, snažilcu jedilnega orodja 27 K in splošnemu hlapcu 25 K. Skupaj izda torej mesečno na plačah 513 K.

Razven tega mora prehraniti vseh teh 15 uslužbencev. Ako računamo, da pride dnevno zajtrk s kruhom vred na osebo samo 10 h, kosilo in večerja samo po 50 h, ostalo čez dan : amo 20 h in končno pijača na na 10 h, ima z vsakim poslom dnevno zopet 1 K 40 h izdatka, vseh 15 ga stane torej mesečno 630 K.

Za tako restavracijo se rabi glede razsvetljave najmanj 20 luči. Bodisi, da je razsvetljava električna, bodisi da je plinova, mesečno odpade povprečno na razsvetljavo 96 K.

Za pranje restavracijskega perila in posteljnega perila poslov se izda pri takem obratovalešču mesečno najmanj 50 K.

Pozabiti tudi ne smem dnevnih izdatkov za vžigalice, zobotrebce, sol, poper, olje, kis, gorčico, tiskovine itd., kar znaša mesečno zopet najmanj 20 K.

In potem časopisi. Treba je imeti dnevne in ilustrovane liste, skupaj najmanj šest časopisov, ki mesečno zopet stanejo najmanj 10 K.

Snaženje oken in druge dnevne malenkosti zahtevajo zopet najmanj mesečni izdatki 20 K.

Tudi na vodarino odpade vsled obratovanja mesečno gotovo še 8 K.

Dalje kurjava in sicer skozi celo leto v kuhinji, pozimi pa še v restavracijskih prosto-

rih. Ako računam, da se porabi dnevno drv samo za 60 h in 25 stota premoga, odpade na to mesečno 240 K.

Prispevki v bolniško blagajno uslužbenecem znašajo mesečno tudi gotovo 10 K.

Raznih drugih izdatkov, kakor davščin itd. sploh ne vpoštevam, pač pa moram vpoštovati obrabo in spolnitev inventarja. Za nabavo vsega inventarja s servisom in perilom vred v moderni restavraciji takega obsega je potrebna osnovna glavnicca vsaj 20.000 K. Radi hitre obrabe inventarja in številne spolnitve se pri bilancah odpisuje najmanj 12%. To znaša torej letno 4400 K, ali mesečno 366 K.

Ako rekapituliram te mesečne izdatke, se dožene, da izkazuje mesečna režija sledeče številke:

1. Stanarina z vodarino vred K 308.—
2. Plače, prehrana in prispevek bolniški blagajni osebja „ 1153.—
3. Razsvetljava „ 96.—
4. Pranje perila in likanje „ 50.—
5. Vzdrževanje namizja itd. „ 20.—
6. Časopisi „ 10.—
7. Snaženje in drugo „ 20.—
8. Kurivo „ 240.—
9. Obraba in spolnitev inventarja „ 366.—

Skupaj znaša torej ta režija mesečno K 2263.— kar odgovarja dnevni režiji okroglo 75 K.

Neinformiranemu človeku se to zdi skoraj neverjetno. In vendar je le prebritka resnica. Ako se jim to pojasni, bodo spregledali in potem tudi začeli drugače presojudati dobičkanost gostilniškega obrta pri sedanjih razmerah, kajti tudi v Ljubljani se nahaja marsikatera gostilna, ki izkaže komaj skozi cel teden izkupička za 75 K.

Nekaj receptov.

(Piše Ján Fiala, restavratere v Ljubljani.)

Divji kozel in divja koza.

Divji kozli oziroma divje koze žive v gorah po 4—20 visoko v gorah in sicer v Abrucih, Karpatih, Pirenejah, zlasti pa v Alpah (v Švici, na Bavarskem, Tirolskem, Koroškem, Štajerskem, Kranjskem in Goriškem). Kar se tiče mesa, to daleko ni tako okusno, kakor od srne; posebno trdo in suho je ono starih živali. Ker pa spada lov na divje koze med najtežje in ker se divje koze težko zaloti, so vsled tega redka jed, ki jo že radi tega visoko cenijo, zlasti še, ker se po pravici lahko prišteva pečenka mlade (enoletne) divje koze med najboljše pečenke, ki se nudijo celo pri kraljevskih pojedinah.

Hrbet od divje koze.

(Nemško: G e m s e r ü c k e n ; francosko : F i l e t d e c h a m o i s r ô t i.)

Kar sem navedel glede hrbita od srne, velja tudi glede divje koze toliko časa, dokler je še mlada. V tem oziru velja torej glede hrbita od divje koze isto kakor glede hrbita od srne.

Divja koza na tirolski način.

(Nemško: G e m s e a u f T i r o l e r A r t ; francosko: C h a m o i s à l a T i r o l i e n n e.)

Tirolci pripravljajo na poseben način divjačino divjih koz. Tujci, ki pridejo na Tirolsko, jedo s pravim vžitkom na ta način pripravljene divje koze in jih pogostoma označijo kot izvrstno pripravljene. Ali pa je tudi vsem tujcem, ki potujejo po tej gorati deželi, resnično vselej predložena divja koza, o tem bi si dovolil dvomiti, kajti način pripravljanja je tak, da imajo samo izvedenci to srečo, da se jih v tem oziru ne more preslepiti.

Ta način pripravljanja je naslednji:

Ko si potegnil raz divje kože, jo razkosal in čisto umil, položi meso v večjo posodo, osoli, začimbi z nekaj čebulje, lorbarjevimi peresi, peteršiljem, timijanom, nagljevimi žbički, brinjevimi jagodami in na štiri dele prerezano citrono, nato polij z vročim kisom, pokrij posodo, obteži in hrani na mrzlem prostoru. Črez pet ali šest dni potegni raz hrbta ali stegna kožice ter nato meso preslanini enako kakor pri hrbtu od srne. Nato položi hrbet v ponev, dodaj vnovič čebuljo, lorbarjeva peresa, poper in sol ter zalij s poličem rudečega tirolskega vina in pol poliča dobre kisle smetane. Končno polij vse to z nekoliko raztopljenim sirovim maslom, dodaj nekaj skorij od rženega kruha ter nato peči v pečnici na mehko, pri tem pa ga pogostoma polivaj s pečenkinim sokom, ter večkrat naknadno dolij vino in smetano.

Pri garniranju položi hrbet ali stegno razkosan v skledo. V ponvi ostali sok zalij z nekoliko juhe in ga pokuhaj ter končno vlij skozi sito na pečenko kot legirano, svitlorjavo in okusno omako ter naj se nato takoj odnese pečenka na mizo.

Finejše vrste omaka od divje kože,
(ki se lahko doda naravno pečeni mladi divji kozi.)

Vzemi vrat in druge take stvari od divje kože, razsekaj to in pripravi iz tega esenco, katero potem, ko jej je mast na čisto posneta, zmešaj z rjavo omako. Nato pusti to, da se počasi kuha ob strani štedilnika.

Nato nareži na peresa nekaj čebulje, pol zelene, peteršilj, por, belo peso, vse to daj v ponev in dodaj nekaj oranžnih in citroninih lupin, nekaj citroninega soka, nageljeve žbičke, cel poper in en kozarec rdečega vina, pokrij ponev in pokuhaj pri ognju počasi na mehko.

Ta zelišča dodaj s četrt litrom kisle smetane vred rjavi esenci in nato na polovico pokuhaj med neprestanim mešanjem. Nato pretlači vse skozi sito, dodaj za nožovo ost sladkorja in potrebno sol ter okus prijetno spopolni z oranžnim sokom. Do vporabe moraš imeti omako gorko.

Ta omaka se servira pri naravno pečeni divjih kozah v zosierah. Odlikovati se mora vsled svitlorjave barve in po močnem, prijetnem okusu. Vživa se vselej z velikim veseljem pri dobri sočni pečenki od divje kože.

Divja koza v obari.

(Nemško: Braun eingemachtes Gemsewild; francosko: Fricot de chamois à la bourgeoise.)

Vrat, prsa in pleča divje kože čisto izmij, razsekaj na kose, dodaj vse začimbe ter nato duši.

Medtem razstopi kos sirovega masla, dodaj potrebno moko in na to praži temnorjavo s fino seseklano čebulo in koščekom sladkorja vred. Ko se je ta zmeščala, vmešaj govejo juho in nekaj pečenkininega soka, nato pokuhaj in končno s tem polij meso od divje kože.

Meso potem v tej obari kuhaj tako dolgo, da je popolnoma mehko.

Nato daj kose mesa v drugo posodo omaki posnami na čisto mast, dolij nekoliko kisle smetane in jo kuhaj potem tako dolgo, da je precej gosta. Nato jo začistno osoli, okisaj s citroninim sokom in prav dobrim vinskim kisom, da zadobi prijeten okus, pretlači skozi sito na meso in končno postavi na vroč prostor.

Pri serviranju jo priredi v skledi za ragu in okraši z vencem pečeni krompirjev ali pečeni krompirjevih krocketov.

Kako je ravnati z letošnjim vinom?

C. kr. vinarski nadzornik gosp. B. S k a l i c k y je objavil pred kratkim pod zgornjim naslovom članek, katerega ponatisnemo i mi danes in ki se glasi tako-le:

Letošnje dolensko vino se odlikuje zlasti po obilni kislini. Znano pa je, da se kislina v vinu sčasoma zmanjša.

K temu pripomore deloma izločanje vinskega kamna (vinštejna), ki dela vino bolj kislo, zlasti pa glivice, ki razkrajajo kislino vina.

Da se doseže ugodno delovanje teh glivic, je zlasti treba:

1.) da se vino pusti dlje časa na drožeh, to je vsaj do Božiča;

2.) da se vino v tem času večkrat premeša, tako, da pride z drožmi bolj v dotiko, ker mu pri tem drože odtegnejo kislino;

3.) vino naj bo kolikor mogoče na gorkem, to je v gorki kleti.

Pri toploti 14° do 16° R delujejo kislino zmanjšujoče glivice najbolje.

Predno se pa vino od drož pretoči, se pusti klet ohladiti, da se vinski kamen v obilni meri iz vina izloči.

Mrzlo vino daje namreč vinski kamen od sebe, gorko vino ga nase potegne (topi). Vino se pretoči v nežveplan sod. Samo če ima kako napako ali kako bolezen, kaže vino pri pretakanju zažveplati.

Takih vin bo letos mnogo. Pred vsem bo letos dosti vlečljivega ali sluznatega (volnega) vina.

Vlačljivo vino je treba kmalu pretočiti, pri tem dobro prezračiti in sod, v katerega se pretaka, zažveplati.

Dodati je vinu 6 do 8 g tanina in 1 lit. finega špirta na 100 litrov.

Marsikatero vino bo letos rjavelo (barvo nategnilo). Zato dajmo pred prvim pretakanjem preskusiti, je-ti vino na zraku stanovitno ali ne.

Ako natočimo vino v kozarec in ga pustimo en do dva dni stati, vidimo koj, kaj bo.

Če postane vino rjavo in gosto, ga je treba kmalu pretočiti in pri tem dobro zažveplati. Dobro mu bo tudi storilo, če mu ob enem dodenemo 1 lit. finega špirta na hektoliter.

Končno bo tudi dosti vina, ki bo dišalo po žveplenem vodiku (gnilih jajcih). Ta duh dobi vino, če pride pri kipenju žveplo vanj.

Najraje torej kažejo to napako vina, ki so močno žveplanega grozdja. Ker so letos mnogi gospodarji — kar je bilo zelo pametno — grozdje močno žveplali, da ga ne uniči plesnoba, je mogoče, da je prišlo z grozdem precej žvepla (če ga ni dež opral) v mošt in od tod neprijeten duh po žveplu. Ta duh se pa kmalu odpravi.

Vino je treba le kmalu pretočiti od drož pri tem pa dobro prezračiti in sod, v katerega vino pride, primerno zažveplati. Kdor ima bakren lij, ta naj se ga pri pretakanju posluž. Čist baker vleče namreč žveplen vodik (duh, po gnilih jajcih) nase. Med pretakanjem je pa treba lij večkrat snažno odrgniti, da se ga očisti od tenke plasti modre galice, ki se pri tem vsled učinka žveplenega vodika na bakru napravlja.

Razno.

Gostilničar — polkovnik. Glede pod tem naslovom v zadnji številki objavljene notice nas je načelstvo ljubljanske okoličanske gostilničarske zadruge obvestilo sledeče: Zadrugi odbor je sklenil opustiti rekurz na

trgovsko ministrstvo edinole iz razloga, da olajša delovanje najemnikov. Dosedaj so namreč vedno prosili posamezni najemniki za lastne gostilniške koncesije v dotičnem lokalu. Kakor je vsakemu znano, se koncesijske prošnje navadno pred tremi meseci ne rešijo, brez koncesije se pa obrt izvrševati ne sme. Tako se je zgodilo opetovanokrat, da so posamezni najemniki vzeli dotične prostore v najem, plačali najemnino, vložili prošnjo za podelitev gostilniške koncesije, čakali in čakali na rešitev prošnje, toda je niso mogli pričakati in tako odšli od tam še prej, predno je bila koncesijska prošnja rešena. To se je ponavljalo leto za letom, da celo letno po večkrat. Edino ta okolnost je bila za odbor merodajna in ničesar drugega, kajti odbor je bil prepričan, da olajša najemnikom stališče in jim prihrani občutne izdatke, ako opusti pritožbo proti temu, da se je vpokojenemu polkovniku kot lastniku hiše podelila gostilniška koncesija. Toliko, da ne bo napačnega razumevanja.

Pijavke. Prejeli smo in objavljamo: „Povsod se dobe ljudje, katerim pravijo nekateri špekulantje, ki so pa v resnici prave pijavke. Vsak izmed njih ima takorekoč svoj pasijon. Dobro bi bilo, ako bi se včasih za take dobrotnike človeštva zanimala javnost in za njo tudi državno pravdnitvo, kajti mnogoteri njih korakov že precej diše po kazenskem zakonu. Tako n. pr. je zlasli pri nas na Gorenjskem znan možakar, ki je po čudnih potih obogatel v prav kratkem času in ki je sedaj vzel na piko „špekulacijo“ s hoteli in restavracijami. Kako ta človek postopa, o tem vedo na Bledu, v Bohinju in tudi drugod mnogo povedati. Dobro pa bi bilo, da bi se to povedalo tudi javno, da se tega človeka vedo ogibati drugi. Je namreč razven tega one vrste značaj, katerega označuje Gorenjec s tem, da pravi, da spredaj liže in zadaj praska. V interesu nas gostilničarjev bi bilo, da se tudi Vaše uredništvo zanima podrobneje za tega človeka in kontrolira njegovo delovanje.“

Tudi napredek. Tov. Ivan Markeš, hotelir v Bohinjski Bistrici, je izbral svojo vodno moč, ki mu po dnevi goni žago, sedaj tudi v ta namen, da mu razsvetljuje električno hotel. Tovarna za stroje v Leobersdorfu mu je postavila turbino, ljubljanski zavod za električne naprave pa dinamo ter izvršil inštalacijo ter se tov. Markeš z delom obel tvrdk prav pohvali. Sedaj namerava to napravo še v toliko spopolniti, da jo bo lahko tudi izkoriščal za električno centralno kurjavo.

Zimska sezona. Letošnja zimskošportna sezona obljublja biti mnogo boljše od vseh dosedanjih ter obeta zlasti Bohinju precejšnjega obiska. Že pretečeno nedeljo je došlo v Bohinj do 20 smučarjev in ker je državna železnica dovolila športnikom tudi za letos one udobnosti kot do sedaj ter bodo vozili celo posebni vlaki iz Trsta, se smemo nadejati, da bo bilanca letošnje zimske sezone prav ugodna, ako tega računa ne prekriža preteča vojna nevarnost.

Za ranjene natakare in vdove padlih natakarev na Bulgarskem. Naš poziv, prišpevati za ranjene natakare in vdove padlih natakarev na Bulgarskem, je imel doslej sledeči uspeh: Darovali so: Uredništvo „Gostilničarskega Vestnika“ v Ljubljani 10 K, Ante Pintar, zadrugi tajnik v Ljubljani 2 K, Josip Tomc, zadrugi inkasant v Ljubljani 1 K, neimenovan v Ljubljani 5 K, Eng. Franbhatti, načelnik obrtne zveze v Ljubljani 2 K, Karel Dovečar, plač. natakare v Ljubljani 2 K, Ivan Mikec, plač. natakare 2 K, Ivan Knap, natakare 1 K, Joško Est, natakarski vajenec 1 K, zadnji trije vsi v „Narodni kavarni“ v Ljubljani. Skupaj torej dasedaj 26 K.

Slovenske gostilničarke opozarjamo na izborna domača „Kolinsko kavno primes“, ki je najboljša blago te vrste in daleč nadkriljuje ostale kavne primate. Kolinska kavna primes daje kavi izvrsten okus, prijeten vonj in lepo barvo, torej tri pglavitne dobre lastnosti, ki jih ne smemo pogrešati pri dobri kavi. Kolinska kavna primes je pristno domače blago in zasluži tudi radi tega, da jo vsem slovenskim gostilničarkam kar najtopleje priporočamo.

Po težkem delu razvedrilo je potrebno. Vsak kdor noče zaostati, bo vzel po truda-polnem delu knjigo ali časopis v roke. Priporočamo vsakomur, da si naroči „Slovenski

Ilustrovani Tednik, ki je zanimiv in zabaven slovenski časopis ter stane le 2 K četrtletno. Opozarjamo tovariše na inserata modne trgovine P. Magdič v Ljubljani, nasproti glavne pošte in manufakturne tvrdke Lenasi & Gerkmann. Tam najde gostilničar svoje potrebščine v največji izbiri.

Kavarna, ki skozi 150 let še ni bila zaprta niti eno uro. Leta 1762. torej pred 150 leti je bila otvorjena v Benetkah na Markovem trgu velika kavarna Florian in od takrat naprej, torej skozi celih 150 let kavarna ni bila zaprta niti eno uro. Vedno je bila gostom na razpolago, popolnoma vse eno, ob kateri uri podnevi ali ponoči so jo posetili. Gotovo je to rekord svoje vrste, katerega ne bo tako lahko nadkriliti.

Franc Golob,

mesarija, prekajevalnica in tovarna vsakovrstnih klobas
Šiška pri Ljubljani,
se priporoča p. n. gostilničarjem za naročila.



Pozor!!!

Gostilničarji pozor!

Politiranestole z deskami, boljše stole za gostilne in kavarne, vrtno stole, patentovane zaklopne stole za dvorane in vrtove, klopi, mize, otročje stolčke, kuhinjske 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 obrnejo na imenovano tovarno po ilustrovani cenik, ki se jim brezplačno dopošlje.

Ugodna prilika za hotelirje, restavraterje in gostilničarje.

Surovo maslo

iz mlekarne in sicer iz pasterezirane smetane se nudi po nizki ceni in stalno. Na zahtevo se pošilja tudi **sladka smetana.**

Našlov pri upravnistvu.

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, korita, 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.

VILJEM SPITZER

Ljubljana Kolizej Marija Terezija c. II.

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

**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.

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

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.

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.

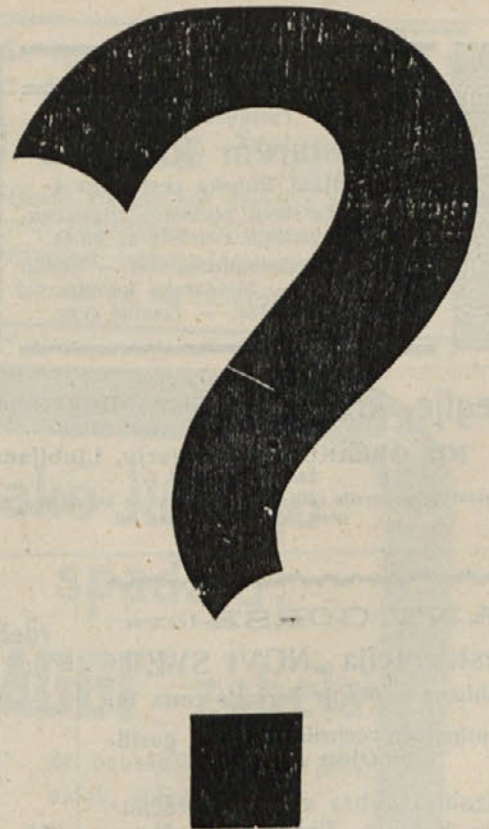
Mestna hranilnica ljubljanska

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 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% obrestmi in najmanj 1/20% amortizacije. Za varčevanje ima vpeljane domače hranilnike. Posoja tudi na menice in vredn. papirje

Za vsako boljšo gostilno, sploh za vsako boljšo hišo je neobhodno potrebno



VAN 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 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, juveli in razne ure.

Popravila in nova dela se izvršujejo v lastni delavnici. Najnižje cene. Strogo solidna postrežba. Ceniki brezplačno in poštnine prosto.

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

Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Edna zaloga najboljših ur z znamko „TUP“.

Priporočamo svojim tovarišem izborno

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

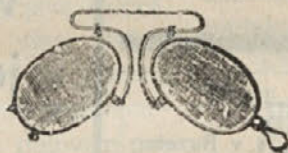
največje slovenske narodne tvrdke:

**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 izdelovalj kav-
čukovih štampilj.

LJUBLJANA
Stari trg št. 20.

Ceniki franko.



Deset zapovedi za kmeta in
deset zapovedi za zdravje
dobi zastonj in poštne 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. 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 popravljajo 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

Priznana dobra vina — Meščan-
ska kuhinja. Točna postrežba.

Priznana najboljša

rdeče in belo vino iz krških go-
ric grajščaka Ivana Globočnika
se toči v gostilni

FRANA KAVČIČA,

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.

Restavratore: 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 gor.

Prva kranjska izvozna pivovarna Vrhnika
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.

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.

P. n. občinstvu se priporoča

velika zaloga pohišтва

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 — Likjerji.

Domača trdka. Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarji!

Raznovrstno destilirano
žganje najboljše vrste

in fine likerje dobite pri

fabričniku Eržen

v Zapužah,

pošta Begunje (Gorenj.)

Pozor gg. gostilničarji!

Domača trdka. Cene brez konkurence.

Žganje — Likjerji.



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.

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.

V vsako kuhinjo spadajo:

MAGGI^{-JEVA} zabela

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

MAGGI^{-JEVE} kocke

za takojšnjo pripravo
okusne goveje juhe.

Varstvena
znamka



Zvezda
s križcem.

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.

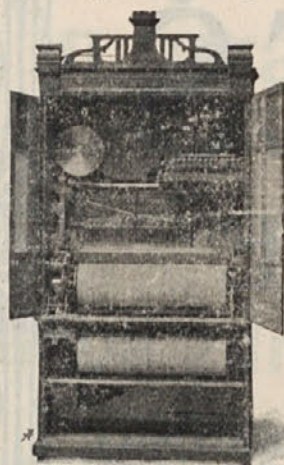
Avg. Agnola, Ljubljana

Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.

Posredovalnica za službe gostilničarske zadruge 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,

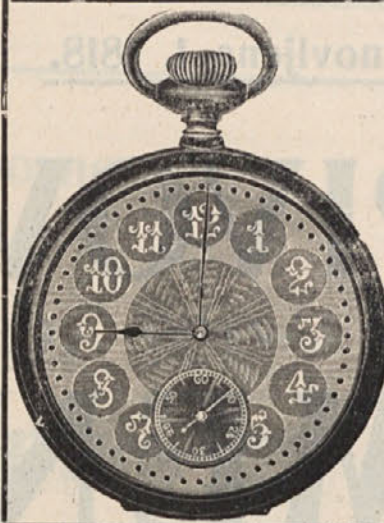


električne klavirje, godbene automate na težalo in silno moč, nov patent, godba na lok že od 600 K naprej prodaja iz prve roke

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. 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 zadruške 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 najbolj priznanih slamoreznic, mlatilnic, vratil čistilnic, strojev za košnjo in obračanje sena, blagajne in motorje.

Dalje pumpe in cevi za vodo, vino in gnojnice, 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, 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, soličniki, dežniki, štrikane jope, čepice in gamaše za šport, žepni robci, kopalno perilo. Posebni oddelek v I. nadstropju za **damske 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, 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.