

# GOSTILNIČARSKI VESTNIK

Strokovni list za povzdigo in napredek gostilničarstva.

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

Uredništvo in upravništvo v Ljubljani, Gradišče 7.

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

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

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

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

Leto II.

V Ljubljani, dne 11. septembra 1912.

Št. 17.

## Vajenske preskušnje.

Razne okoliščine, zlasti pa stanovski interesi narekavajo gostilničarskemu stanu, da naj se zavzame energično za to, da bodi za gostilniško obrt obvezen povsod dokaz vsposobljenosti, da torej gostilniške koncesije ne dobi nihče drugače, ako ne izkaže, da se je te obrti tudi izučil. Le na ta način je mogoče zabraniti — vsaj kar se naše dežele tiče — da korupcija pri podeljevanju gostilniških koncesij poneha in ne naraste do nepreglednosti. Vedno bolj namreč postaja jasno, da so gostilniške koncesije sočasno tudi politične koncesije. Zato se tudi ne smemo preveč čuditi, ako današnji sistem vničuje in briše že stoletja obstoječe gostilniške koncesije iz enostavnega razloga, češ za nje ni več krajevne potrebe, v isti sapi pa podeljuje v istem kraju prosilcem izven gostilničarskih rodbin popolnoma nove gostilniške koncesije.

Zastrupljenja zdravijo s protistrupi. Sistem pa odpravimo s protisistemom in ta je v našem slučaju obvezni dokaz vsposobljenosti za gostilniško obrt.

Doslej za gostilniško obrt dokaz vsposobljenosti ni bil obvezen; ob enem tudi ni bilo obvezno urejeno vaještvo, še manj so bile obvezne vajenske preskušnje. Zato se je tudi grešilo v tem oziru marsikje in marsikaj. Gostilniške koncesije so se in se še podeljujejo kar navprek, naslov natakariče so si in si še

prisvajajo dekleta takoj pri nastopu službe v gostilni in naj so stare komaj 14 let, vajencev je bilo in je po zadrugah le malo vpisanih ali celo nič, vajenske preskušnje pa v naši deželi doslej še ni delal niti en vajenec gostilniškega obrta.

Gotovo mora biti vsakemu po napredku stremečemu gostilničarju ležeče na tem, da se odpravijo te nezdrave razmere, tem bolj, ker ministrstvo tudi želi, da se jim napravi konec.

Povdarjali smo že v našem listu, da je ministrstvo pripravljeno proglasiti glede gostilniške obrti dokaz vsposobljenosti za obvezen tam, kjer je gostilniško vaještvo urejeno in kjer se vajenci podvržejo tudi vajenski preskušnji.

Okolnost, da je kdo gotovo dobo vpisan za vajenca v kaki obrti, nam še ne daje zagotovila, da vajenec tudi obvlada to obrt. Šele preskušnja se izkaže za merilo praktičnega in teoretičnega njegovega znanja. Razven tega zadobi vaještvo, ako se vpeljejo tudi obvezne vajenske preskušnje, značaj resnosti, preskušnji sami pa je zadan pečat svečanosti, na katero se bo vajenec v bodočih letih kot samostojen gostilničar spominjal z veseljem.

Treba je torej delovati na to, da se proglase vajenske preskušnje v gostilniški obrti za obvezne. V to so poklicane zadrug, katerim priporočamo, da naj na občnih zborih sklenejo obveznost vajenskih preskušenj. Da temu svojemu sklepu dajo tudi

veljavo, naj ob enem tudi sklenejo ravnati se strogo po določilih obrtnega reda, da torej zadruga vajencu ne izda po preteku učne dobe učnega pisma drugače, kakor da je vajenec pred potekom učne dobe prestal vsaj z dobrim vspehom preskušnjo in da se mu razven tega podaljša samaposebi učna doba za pol leta.

Razven tega je priporočati zadrugnim načelstvom, da imenujejo izmed članov zadrug predsednika ter ostale člane izpraševalne komisije in da končno vsako leto tudi določijo termine, v katerih se vrše preskušnje. Na to okolnost naj se vsi člani zadrug obveste po okrožnicah ali na kak drug prikladen način.

Preskušnjo naj bi delalo v teh terminih na enkrat po več vajencev, odnosno vajenk. Preskušnja sama pa naj bi se delila v dva dela, namreč v takozvani praktični in teoretični del. Kljub temu si ni treba predstavljati te preskušnje kot bogve kako komplicirane, težavne in združene z velikimi troški.

Kot primeren lokal, v katerem naj bi se delale preskušnje, je smatrati vsako gostilno, ki je količkaj urejena.

Člani izpraševalne komisije in vajenci ter vajenke naj bi se sešle v določenem času v dotični gostilni. Vajenke naj bi n. pr. pripravile primeren obed za komisijo in za se. Vajenci naj bi med tem pripravili in spisali jedilne liste glede tega obeda in priredili tudi mizo, odnosno mize, na katerih bi se obedovalo. Nekaj naj bi bilo skupnega obeda,

## LISTEK.

### Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

Vpoštevanja vredna je tudi v sliki kuverta za obsežnejši diné uveljavljena poševna (diagonalna) postavitve kozarcev, pri kateri je itak ohranjeno načelo, da se postavijo gostu bolj k roki oni kozarci, ki se vporabljajo naprej.

Ako pride poleg kozarca za vodo samo en kozarec za vino, vseeno ali kozarec za rdeče ali belo vino, potem se postavi ta vedno na prostor desno od kozarca za vodo. Pri morebitni postavitvi drugega kozarca (tudi ako bi bila čaša za šampanjca) pride ta na prihodnji najboljši prostor.

Ako je treba servirati sherry ali kaj podobnega in se ta ne daje naokrog že natočen, potem moramo postaviti tudi čašice za sherry že vnaprej; te spadajo pred kozarce za belo vino, ker se sherry pije pred belim vinom, torej pri obliki križa na desno od kozarca za belo vino, pri poševni postavitvi pa med kozarca za vodo in belo vino.

Postavitve petih kozarcev (to število se prekorači le redkokedaj) je razvidna iz slike kuverta za zelo bogat diné.

Ako je treba pri dineju nuditi več vin, kakor pa moremo postaviti kozarcev na mizo, potem naj se vporabljajo postavljeni kozarci za lažje vinske vrste, ki se servirajo. Plemenitejše, težje vrste pa dajemo natočene naokrog, sočasno navajajoč tudi znamko, ki jo nudimo.\*)

#### b) Serviranje dineja.

Pri seviranju dineja, katerega se udeleži le nekaj oseb, se postavijo pogostoma plošče na mizo; v tem slučaju jih natakari postavi navadno s potrebnimi krožniki vred pred žensko poglavarico ter pomaga dami na ta način, da podaja od nje napolnjene krožnike.

Z jedmi napolnjene krožnike se podaja, odnosno predlaga od leve strani gosta, ako to le količkaj dopušča prostor, pospravlja se pa od desne strani. Izjema je pri krožnikih z juho, ki se predlože od desne. Pri dinejih vliva navadno višji natakari juho v krožnike za juho in sicer na servirni mizi. Krožnik bodi napolnjen samo do notranjega roba. Ako še niso predloženi plitvi krožniki, potem je priporočljivo, da se postavijo napolni krožniki najprej na plitve krožnike. Nedopustno je prinesiti na enkrat več kot dve juhi.

Pri dinejih, katerih se udeleži večje število oseb, je prikladnejše podajati na okrog ploščice in ne obloženih krožnikov, tako

\*) Event. tudi letnik.

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.



za nekatere naj bi se določilo serviranje à la carte.

Serviranje naj bi se porazdelilo med vajence in vajenke; nekaj naj bi jih serviralo jedi, nekaj pijače. Pri tem bi se pod nadzorstvom izpraševalne komisije preskusilo lahko sočasno tudi praktično znanje vajenca v kletarstvu, kakor bi sploh povsod moral nadzirati en član izpraševalne komisije praktično delo vajencev, da ga tudi lahko klasificira.

Okusnost obeda in način njegovega serviranja bi na ta način lahko presodili sočasno vsi člani izpraševalne komisije.

To bi bil praktični del preskušnje, kateremu naj bi sledil še teoretični. Teoretični del naj bi obsegal najvažnejša vprašanja iz serviranja, kuhinjstva, kletarstva, kalkulacije, spisja in pravopisja, knjigovodstva, v kolikor se ga v gostilni potrebuje, zdravilstva ter postavnih določb, v kolikor ima gostilničar z njimi opravka.

Vsa ta vprašanja z odgovori vred se dajo spraviti v malo brošuro, ki naj bi se dobivala pri vsakem združenem načelstvu za razmeroma zelo nizko ceno.

Pripomniti nam je pri tej priliki, da se taka brošura v slovenskem jeziku že pripravlja, razven tega pa je že v tisku kompletni nauk o serviranju. **Te knjige bi ne smele manjkati v nobeni gostilni.**

Tudi teoretični del preskušnje bi ne bil kompliciran in težaven, da ga zmore vsak vajenec, četudi ni imel prej prilike obiskovati drugega kakor ljudsko šolo. Pri serviranju bi prišlo v poštev vajenci in vajenke. Kuhinjstvo naj bi bilo odkazano v prvi vrsti vajenkam. Kletarstvo naj bi obsegalo zopet samo najvažnejše. Važnost bi bilo treba polagati na to, da že vajenci razumejo kalkulacijo, da jim torej preide polagoma v meso in kri, da mora tudi gostilničar pri svoji obrti kalkulirati podobno kakor trgovec, ker drugače od vsega svojega dela nima drugega kakor zgubo. Spisje in pravopisje naj bi se preskusilo na ta način, da se vajencem dá n. pr. naloga, naj naroče pismeno pri gotovem trgovcu kako gostilniško potrebščino. Vprašanja iz knjigovodstva naj bi zasledovala namen, privaditi že v mladih letih vajence na to, da redno knjigovodstvo mnogo pripomore k vspevanju vsakega obrta. Vprašanja iz zdravilstva naj bi bila v zvezi s snago v gostilni in postavne določbe naj bi se zopet vpoštevale le v najvažnejših zadevah.

Okolnost, da bi delalo več vajencev, odnosno vajenk skupno preskušnjo, bi imela to dobro posledico, da bi se vajenci bolj pripravili za preskušnjo. V takih zadevah se rado tekmuje in že mladeniški ponos dobi zadoščenje, ako je vspeh dovoljen ali celo izvrsten.

S tem je mnogo pridobljenega. Vajenec pride do prepričanja, da je gostilniška obrt združena z napornim delom, mora priti do prepričanja, da mu je mogoče vspevati le na podlagi strokovnega znanja, in zato bo gotovo tudi še v poznejših letih posvečal spopolnitvi strokovnega znanja vso pozornost. Pričel se bo že v mladih letih zanimati za stanovska in strokovna vprašanja. Ob enem s tem se mora razširjati pri njem tudi splošna naobrazba.

S to uvedbo si pridobimo na en mah dvoje. Ministrstvo je vsled tega prisiljeno vpeljati splošno obvezni dokaz vsposobljenosti za gostilniško obrt, mi pa živimo lahko v zavesti, da potomcem in naslednikom v gostilniški obrti na podlagi te ministerijelne določbe in strokovnega znanja zasije boljša bodočnost.

Komur je mar procvit gostilniške obrti, komur izmed gostilničarjev je mar blagostanje njegovih potomcev in naslednikov v obrti, temu ne smejo biti vajenske preskušnje samo simpatične, nasprotno, napeti mora vse sile in izrabiti ves svoj vpliv v ta namen, da se vajenske preskušnje izvedejo na celi črti v nasvetovani obliki.

Zadružna načelstva! Natem polju si lahko stečete neprecenljivih zaslug za gostilničarski stan, to polje vam obeta obilo sadu. Idite torej na delo!

## Posledica sistema.

Poroča se nam in objavljamo:

Naše gospodarstvo čakajo slabi časi. To pa leži v sistemu. Namesto delovanja, namenjega res povzdigi blagostanja in odstranitvi slabih in nezdravih razmer namreč opazamo tudi na gospodarskih poljih samo bojotno gibanje. Le preveč postaja prozorna brezobzirna parola: Ukloni se nam, drugače si vničen! In ako se oglasiš ter protestiraš proti takim manevrom, je že ogenj v strehi. Psujejo te, javno te izročajo zasmehovanju, kličejo na boj proti tebi. Zato je boljše: Molči, drugače ni spasa za te.

Vodstva zahtevajo brezpogojno disciplino. Kaj jim mar pri tem razne žrtve. Kaj jim mar, ako izkrvaviš molčé. Zadoščeno je vendarle

disciplini, zadoščeno nesreči demagogiji. O svoji usodi ne smeš odločati sam; ta je izročena vodstvu in basta. Zato tudi ne smeš kritizirati vodstva, ne smeš niti pri gospodarskih organizacijah zahtevati, da so mu prideljeni veččaki in strokovnjaki. V vodstva namreč ne spadajo taki ljudje. Nasprotno, vodstvo je za to tukaj, da samemu sebi ustvari dobro pozicijo, ne pa organizaciji, kateri je namenjeno.

Teorija se navadno zelo razlikuje od prakse. V vodstva zato ne spadajo praktiki, največ teoretiki. Draga šola in britke skušnje so neprecenljive vrednosti. K temu molči in hvali Boga, da sploh smeš davke plačevati. Tudi se ne smeš zavzemati za to, da bi si olajšal davčno breme. Saj so drugi tu, ki poskrbe za to, da v kratkem podležeš pod tem jarmom.

Ta načela se zrcalijo v različnih sistemih delovanja, ki ga imamo čast opazati pri nas.

Naša dežela ima izraziti pečat agrarnega sistema. In ta sistem zasleduje načelo, okoristiti se na škodo drugih stanov. Pri tem so vzeli na piko posebno gostilničarski stan. Le temu je treba najprej zaviti vrat, ukrotiti ga, da je poslušno dete. Da se to doseže čim prej, so se ustanovile celo inštitucije, ki imajo navidez namen, koristiti gostilničarskemu stanu, ki mu pa s svojim delovanjem več škodujejo nego koristijo.

Mnogo se piše o tujskem prometu kot velevažni narodnogospodarski stroki. V delavskem ministerstvu imamo celo poseben departement, ki naj se peča z njim, po posameznih kronovinah zveze, ki naj delujejo v prosopeh tujskega prometa. Drugod se tej stroki tudi posveča največjo pozornost, sočasno pa tudi onemu stanu, ki je pri tujskem prometu prizadet največ in direktno, namreč hotelirjem. Tako se postopa v Švici, tako tudi na Tirolskem. V Meranu n. pr. je že občinski zastop sestavljen pretežno iz samih hotelirjev. Zato se tam tujski promet razvija od leta do leta.

Tudi pri nas imamo tujskemu prometu namenjene kraje, toda mesto razvoja opazamo nazadovanje. Tujcev je vsako leto manj, tujskemu prometu namenjena podjetja pa se bližajo z vsako sezono bolj krizi.

Tudi ta pojav leži v sistemu. Tudi pri nas imamo „Deželno zvezo za pospeševanje tujskega prometa“. Toda pri tej zvezi se menda hoče postopati popolnoma po svoje. Vodstvo zveze je pretežno izpolnjeno z osebami, ki praktično s tujskim prometom in hotelsko industrijo nimajo nikakega opravka,

da si vsak gost sam vzame iz plošče. Pri tem se pa pač ne sme prezreti tega, da se predlože pravočasno (event. ogreti) prazni krožniki in da se pregleda, ali so pravilno predloženi za prineseno jed potrebni pribori.

Pri ponujanju plošče ne sme — kakor že omenjeno — vseti ročni prtič razgrnjen raz roko, marveč se ga mora držati zloženega v roki; na ta način zabranimo s prtičem ob enem tudi, da si ne opečemo rok s prevročimi ploščami.

Ako ne more natakár, ki ponuja ploščo z ribo, oziroma mesom, pečenko i. dr., ob enem servirati tudi zraven spadajočih prikuh in omak, drugega natakárja pa ni za to na razpolago, potem se predlože te prikuhe na desno roko onega gosta, pri katerem hočemo pričeti s serviranjem; pač pa se mora potem prositi goste, da si sami podajajo saucière ali ploščo s sočivjem.\*)

Pri podajanju plošče stoj natakár naravno in ne prisiljeno; ne sme se niti preveč nagniti k mizi, niti stati preveč ravno. Izogibati se je temu, da bi se naslanjal ali držal z desno roko gostovega stola. (Primerjaj I. pogl.)

Nalahko sklonjen, desno roko legère ob strani prinesi z levo roko ploščo tik do krožnika, tako da med krožnikom in ploščo ni nikakega prostora. Ploščo je treba tako predložiti, da

gost lahko po vsem pregleda in si vzame na njej pripravljene jedi. Na vsako ploščo spadajo, ako ne obstojajo za dotični hod specialni predloženi pribori, kakor n. pr. za ribe, špargelje, salato, ali so zlasti tudi noži potrebni, kakor n. pr. za torte itd., kot predložilni pribori najmanj velike vilice in čez te velika žlica, event. lopatica za torte, ali pa položimo žlico na desno in vilice na levo, tako da gost pri vporabi priborov prime vedno z desno roko žlico in z levo roko vilice. Ako kateri izmed gostov ne položi priborov natanko tako nazaj, kakor bi morali ležati, potem jih mora položiti pravilno natakár med tem časom, ko gre do bližnjega gosta. Kruh je treba ponuditi, ako že ni bil položen poleg kuverta (položen na prtič inkomodira gosta), pred juho ali hors-d'oeuvrom. Pri serviranju mrzlih rib z majonezo ali podobnega je treba predložiti karafe za kis in olje, pri serviranju na angleški način pečene mesa običajne gorčične vrste, event. s temi vred worcestershie - sauce\*) ali druge angleške omake k mesu.

Pri finejših dinejih predložimo za salato poseben majhen krožnik na levo poleg ali nekoliko nad servirni krožnik; kjer se to ne zgodi, morajo gostje vporabljeni tudi za salato krožnik za pečenko.

\*) Worcestershire - sauce izgovori: uörsterhör sos ali na kratko: uörster sos. (Dalje.)

\*) Obširneje v tem oziru glej v prihodnjem poglavju pri „Razdelitv osobja v services“.



razven tega pa prepuščeno tako ne-rečnim rokam, da vsako še tako malenkostno akcijo napravi nezno drago, po vrhu pa z njo še zgreši svoj pravi cilj in navadno doseže ravno nasprotno od tega, kar bi vsak pričakoval.

Nočem se spuščati v podrobnosti. Dovolj je, ako naglašam, da „Deželna zveza za pospeševanje tujskega prometa na Kranjskem“ gre svojo pot, da ne mara niti članov niti interesentov iz hotelskih krogov, kaj še-le, da bi jih sprejela v odbor, prav kakor bi se bala kontrole svojega skritega delovanja.

Res je imela leto za letom polne roke obljub. Interesenti so čakali skozi leta zaman na uspehe; vse njeno delovanje je rodilo do- sledj tako izborne uspehe, da se je v zadnjem času med mnogimi prizadetimi krogi začelo živahno razpravljati o tem in delati propa- gando za to, naj se glede tujskega prometa odloči radovljiški okraj od področja kranjske deželne zveze ter priklopi enaki zvezi na Ko- roškem. V podkrepitev te propagande naj pri- stopijo interesenti kot člani koroški zvezi.

Gotovo je to značilen pojav, značilen tako za sistem, ki ga opažamo pri nas, kakor tudi za ugled zveze med interesenti tujskega pro- meta in za „uspehe“ njenega dosedanjega de- lovanja. Gotovo je pa vsled tega tudi, da med večino interesentov zveza ne le ne vživa ni- kakega ugleda več, marveč da so ti nasproti njej skrajno nezaupljivi in z njo nezadovoljni.

Ako se započeta propaganda tudi udeje, potem je šel ugled zveze i na zunaj po vodi. Radoveden sem le, kaj bi k temu poreklo de- lavsko ministrstvo in kaj slovenska javnost.

Dovolj, da samo konstatiram to britko dejstvo. Na tem polju se je zagrešilo marsikaj. Popraviti se še da. Zato je pa tudi prav zad- nji čas. Drugače res postane prometna zveza sinekura v pravem pomenu besede in sicer na račun davkoplačevalcev dežele in deželnega stolnega mesta.

—1.

## K jesenski kuhinjski sezoni.

(Piše Ján Fiala, restavrater v Ljubljani.)

Tudi kuhinja je važna za gostilniško obrt. Zato naj jej strokovno glasilo daje na razpo- lago par predalov. Moj namen je, podati na- šim gostilničarkam nekaj receptov v kolikor mogoče poljubni obliki. Pač pa povdarjam, da so recepti sestavljeni tako, da jih more vpo- rabljati le oni, komur niso neznane kuhinjske umetnosti.

Preidem k strokovnemu delu samem in se za danes omejim na fazana.

Samec plemenitega fazana je tako vsled svoje lepe postave kakor vsled krasnega perja častitljivo in krasno bitje. To svojo lepo vna- njost zna napraviti privlačnejšo še z dostoj- nstvenim ponosom in prevzetno hojo. Samica pa nosi mnogo bolj preprosto obleko, katera upravičuje samca, da zavzema tako odlično mesto med ptičjimi krasoticami.

Fazan je doma iz Azije. Kakor pripove- duje zgodovina, so ga prinesli Argonavti iz svojega pohoda v Kalchis od reke Phasis ali Fasa na Grško. Od tod tudi njegovo ime. Iz Grškega se je razširjeval fazan vedno bolj proti severu čez južnoevropske dežele ter se polagoma udomačil.

Fazana pri nas skozi stoletja ne goje samo v velikih fazanerijah, kjer je še na pol divji, nasprotno v mnogih krajih ga naletimo, četudi ni človek prav nič skrbel zato, da se tam naseli.

Fazanovo meso smatrajo za najokusnejše izmed divje perutnine. Zato dajem tu nekaj navodil, kako se fazan pripravlja.

## Pečen fazan.

(Nemško: Gebratener Fasan, francosko: Faisan à la broche, angleško: Pheasant roasted on the spit.)

Pri divji perutnini, katera bodi priprav- ljena izborno, je glavni predpogoj, da je prav dobro vležana. To velja zlasti glede fazana, ki naj se servira pečen. S tem pridobi na vred- nosti, ki obstoja v tem, da je skozinskoz enako najfinejšega okusa.

Fazana, ki je visel najmanj skozi osem dni na hladnem prostoru, osnaži na čisto peresnice, odvzemi previdno drobovje in ga hitro umij v vodi, ne smeš ga pa — kar je popolnoma napačno — pustiti ležati v vodi. Nato ga zbrisi s tkanino, osoli za pečenko, preslanini in dresiraj z omotom; tudi ga lahko zaviješ v večje tanko narezane rezine iz sla- nine. Ako imaš na razpolago raženj, peci fa- zana pol ure na ognju. Ako pa nimaš ražnja, preslanini enakomerno prsa in bedra ter ga peci svitlorjavo s čebuljo in začimbami. Glavna stvar je, da ima pečen fazan lepo svitlorjavo barvo.

Ko je fazan pečen, ga lepo razkosaj. Prsa presekaš počez. Posamezne kose položi v skledo, polij s pečenkinim sokom in gar- niraj z nekoliko kreše, ki si jo malo okisal in osolil.

Pri banketih in slavnostnih pojedinah se pogosto servira:

### Fazan z à la Godart-ragujem.

(Nemško: Fasan mit Ragout à la Godard, francosko: Faisan à la Godard, angleško: Pheasant with Godard garnish.)

Pri tem postopaj sledeče:

Fazana dobro osnaži (kakor pri prejšnem receptu navedano), lepo dresiraj in prsa lepo preslanini. Nato ga duši v pečnici na mehko v ponvi, dodaj slaninske rezine, sirovo maslo, čašo madejre in nekoliko juhe ter ga pokrij s papirjem, ki je namazan s sirovim maslom. Fazana polivaj s pečenkinim sokom nepretr- goma tako dolgo, da je svitlorjavo pečen.

Pri pripravljanju razkosaj lepo fazana in ga položi na ragu à la Godard. Najpriklad- nejša za to je plitva skleda z borduro. Bor- duro napravi iz rezančnega ali še finejše iz maslenega testa.

### Ragout à la Godard.

Ta ragu se daje v velikih kosih. Zaradi tega morajo ostati tudi ingerence večje. (Eden fazan za 4 osebe).

12 kosov telečjega prižljeca, zrezanega debelo kakor laški lešniki, ravno toliko iz te- lečjega ali kokošnjega hašeja napravljenih cmočkov, od osmih kuhanih rakov škarje in repi, 8—10 petelinovih rož, nekaj na peresa zvezanih gomiljk in šampinjonov; iz tega je sestavljen ragu à la Godard.

Te ingerence daj v rjavo (špansko) omako, ki si jo napravil pikantno s sokom od faza- nove pečenke, madejro in nekoliko citronovega soka, ter jih pokuhaj.

## Vprašalnica.

Vprašanje št. 54.

Prosim, izvolite mi v vprašalnici odgovo- riti, katere „Bistrice“ so mišljene z odlokom c. kr. namestništva za Kranjsko z dne 20. septembra 1858. drž. zak. str. 24 glede zgla- sitve tujcev pod točko 3 cit. odloka.

Odgovor:

Omenjeni odlok naroča, da morajo gostil- ničarji v krajih, navedenih pod točko 3 nemu-

doma naznaniti vse tujce, ki pri njih prenoču- jejo županstvu in sicer ali še isti dan ali pa, ako je tujec došel pozno, najkasneje do 9. ure dopoldne drugega dne. Med imenoma navede- nimi se nahaja dvakrat ime Bistrica in enkrat Bohinjska Bistrica. Prva Bistrica je navedena med kraji postojnskega okrajnega glavarstva, torej ne more biti druga kot Ilirska Bistrica. Druga Bistrica je uvrščena med kraje krškega okrajnega glavarstva. Tam pa je vas tega ime- na v šentrupertski občini. Torej veljajo ti pred- piši za Ilirsko Bistrico, Bistrico pri Mokro- nogu in Bohinjsko Bistrico.

Vprašanje št. 55.

Ali je dovoljeno gostilničarjem, kateri imajo pravico po § 16 lit. c. obrtnega reda, tudi pol- niti steklenice s pivom in jih prodajati stran- kam in drugim gostilničarjem? Ali si morajo izposlovati za to kako posebno dovoljenje? Obstoje li kakih tozadevni predpisi glede pro- storov, v katerih se izvršuje polnjenje steklenic, in glede tozadevnih priprav (strojev, snažilnih ščetec itd.) ter snaženje istih? Končno, kakih predpisi obstoje glede zapiranja in mašenja steklenic?

Odgovor:

S § 17. obrtnega reda se ugotavlja: Kdor ima pravico za točenje, sme oddajati dotične pijače gostom v prostoru, določenem za izvr- ševanje obrta, ali v odprti posodi takim, ki hodijo preko ulice po nje, in prodajati te pi- jače v zaprtih posodah v kakoršnihkoli mno- žinah. Vsled tega torej sme gostilničar tudi sam polniti steklenice s pivom, ne da bi mu bilo treba za to izposlovati si kako posebno dovoljenje. Pač pa je vezan pri tem na zdrav- stvene in varnostne predpise in si mora torej izposlovati od obrtne oblasti odobritev pro- storov in dovoljenje za vporabo strojev. Po- zneje mora tudi strogo paziti na to, da se zdravstvene in varnostne odredbe obrtne ob- lasti res vpoštevajo, drugače obrtna oblast lahko prepove vporabo strojev. Brez teh je pa polnjenje steklenic oteškočeno, če ne izklju- čeno.

Steklenice se zapira lahko s patent- nimi ali pravimi zamaški. Pivo, ki ga odda direktno konzumentom ali gostilničarjem, je lahko v steklenicah s patentnimi zamaški, tr- govcem in branjevcem oddano pivo pa mora biti v steklenicah s pravimi zamaški, ker imajo ti pravico prodajati pivo samo v takih stekle- nicah.

Vprašanje št. 56.:

Pri nas ie v navadi že od nekdaj, da si gostilničarji koljemo v jeseni prešiče, da se tako oskrbimo s suhim mesom in slanino za celo leto. Kolikor ne moremo tega porabiti v obrtu, pa prodamo čez ulico kar sveže ali pa tudi prekajeno, v posameznih slučajih tudi pra- žene izdelke. V koliko smo opravičeni po za- konu tako obratovati? Ali bi znabit iz stare navade ne dobili postavne moči?

Odgovor?

Po besedilu obrtnega reda imate vsled koncesije pravico prodajati mrzle in gorke jedi. Prodajate jih lahko v gostilniških prostorih, pa tudi čez ulico. Prekajena slanina in gnjat spa- data med mrzle jedi, torej jih tudi lahko pro- dajate poljubno, kakor sploh ne odloča, na kak način si dobavljate te stvari.

Pač pa niste vsled gostilniške koncesije opravičeni prodajati sveže meso. To pravico imajo samo mesarji. Ako se prodajanje sve- žega mesa v Vašem kraju po gostilnah kljub temu trpi, je to pač pripisovati okoliščini, da se nihče ne protivi temu. Kjer ni tožnika, tam tudi ni sodnika. S tem, da se to prodajanje trpi že od pamtiveka sem, si ne morete pri- dobiti nikakih pravic. Vi menda mislite, da je



s tem ravno tako, kakor s priposestovanjem kake služnostne pravice pri posestvih. Temu pa ni tako. Ako prodajate sveže meso brez posebne obrtne pravice, ste vedno izpostavljeni nevarnosti, da Vas kliče obrtna oblast na odgovor radi prekoračenja podeljenih Vam pravic.

## Razno.

**Načelstvo gostilničarske zadruga na Bledu** opozarja one člane zadruga, ki so še na dolgu z inkorporacijsko pristojbino, da razpošlje te dni z adnje opomine glede plačila. Kdor ne bi poravnal v določenem roku, ki bo v opominu naveden, zastanka pri zadrugi, tega se bo izročilo v svrhu izterjanja sodišču. V interesu vsakega posameznika je torej, da se opominu nemudoma odzove. Sicer bo imel le nepotrebne nadaljne stroške, pota in sitnosti.

**Iz radovljiskega okraja.** Nekateri gostilničarji v radovljiskem okraju bi radi vedeli, kedaj poda načelstvo zakupnega društva končni obračun glede izgube in dobička, odnosno kedaj se misli pričeti z izterjevanjem dolgov, da se tako že vendar enkrat spravi ta zadeva s sveta.

**Neznosni davki.** V radovljiskem okraju hoče davčna oblast ali doseči izredno pohvalo od zgoraj ali pa rekord v navijanju davčnega vijaka. V več slučajih je davčni referent zvišal osebno dohodarino kar za 20 in še več stopinj, kakor da bi imeli gostilničarji po 8000 do 16.000 K letnega čistega dohodka. Seveda se pri hišnonajemninskem davku ravno tako postopa. Davčni vijak je sedaj zlasti v radovljiskem okraju tako navit, da posamezni gostilničarji ne morejo plačati odmerjenih jim raznih davščin, ker njih zaslužek ne znaša niti toliko kolikor odmerjeni jim davek. Mislimo, da je edino pri nas mogoče doseči to, da se posameznemu hotelirju, ki ima komaj dva meseca opravka s tujci, odmeri hišnonajemninski davek skoraj s 4000 K, osebna dohodarina pa s skoraj 400. Kdor pozna poslovanje in obratovanje v naših letoviščih, ta pač dobro ve, da je pri nas že vsak lahko vesel, ako mu prinesejo sobe skozi celo sezono 4000 K. Saj vendar nismo na francoski Rivieri. Da bi pa bilo kje pri nas na Gorenjskem podjetje, na katero bi odpadlo davka v tej višini, prav pošteno dvomimo. Večina naših hotelov je še prezadožena, tako da z donosom iz podjetja niti obresti intabulacij ne zmorejo. In potem naj ima naš hotelir 12, 13 ali celo 16.000 K letnega čistega dohodka. Gospoda okrog davkarije in velečastiti gospodje člani komisij, kje pa imate razum, kje oči? Ali s svojim postopanjem res hočete ugonobiti gospodarsko cel okraj? Ali ne uvidite, da s svojim brezvestnim postopanjem uničujete cele rodbine, celo pokrajino? Ali morda želite, da se naši ljudje radi vašega brezsrčnega postopanja izselijo v tujino in da se naseli v naše najlepše kraje tujec? Ako je to vaš namen, žalibog, v kratkem ga lahko dosežete. Treba vam je samo korakati še nadalje po sedanjih nesrečni poti.

**Vojaštvo, gostilničarstvo in bojkot.** V zadnjem času so izšle v nekaterih slovenskih dnevnikih notice, iz katerih je razvidno, da posamezni častniki proklamirajo lahko nekaznovano bojkot nad posameznimi gostilnami. Pred očmi imamo namreč Strgulčevo gostilno v Begunjah pri Cerknici, kjer so šli celo tako daleč, da so postavili vojaško stražo pred gostilno z izrecnim nalogom, da ima zabraniti vsakemu vojaku vstop v gostilno. Sedaj se nam poročajo tudi drugi podobni slučajji iz cerkniške okolice, oziroma iz logaškega okraja. Posamezni naduti oficirji so namreč v nekaterih slučajih prav nesramno postopali, kakor da bi se človek pričel šele s poročnikom. Tako n. pr. so sedeli v neki gostilni (ime na razpolago) vojaki. Naenkrat pride v gostilno častnik in napodi vojake z „Marsch hinaus!“, češ da nimajo ničesar iskati v gostilni. Na mah je bila prej polna gostilna prazna in gostilničar je imel gotovo škodo od tega. Ko pa je častnik izpraznil gostilno, se je sam vsedel široko za mizo, poklical gostilničarja in zahteval od njega, da mu postreže z jedjo in pijačo. Gostilničar mu seveda opravičeno ni hotel postreči, češ da za človeka, ki mu izganja iz gostilne ljudi, ni v njegovi hiši prostora. Častnik je moral oditi, maščeval se je pa po svoje

nad gostilničarjem. Na svojo pest je postavil pred dotično gostilno vojaško stražo z nalogom, da brani vojaštvu vstop v gostilno. In takih slučajev je več na razpolago. Vsi ti slučajji so najjasnejši dokaz za to, kako brezobzirni so gotovi častniki tako napram moštvi kakor napram občinstvu sploh. Postopajo tako, kakor da bi za nje ne bili pisani avstrijski državni zakoni. In vsled njihovega postopanja in bojkotiranja naj potem trpi gostilničar-obrtnik. Dobro bi bilo, da bi se vsi ti in podobni slučajji natančno popisani in s pričami podprti naznanili gostilničarski zvezi, ob enem seveda tudi imena dotičnih častnikov, kajti kazalo bi skoraj, da zveza s primerno vlogo na vojno ministrstvo pojasni na zgoraj, kako posamezni mladi gospodje v častniški uniformi malo uvažujejo državljanske zakone in dostojnost častniškega stanu.

**Vinska letina.** Kakor posnamemo iz poročil poljedelskega ministrstva, tudi letošnje leto ne moremo pričakovati dobre in ugodne vinske letine. Na Tirolskem, Goriškem in v Dalmaciji bo sicer letošnje leto mnogo boljša trgateg kot lansko leto in tudi vina bodo mnogo več pridelali, na Kranjskem, Štajerskem in Nižje Avstrijskem pa bomo zaostali najbrž tako kvalitativno kakor kvantitativno za lanskim letom. Na Ogrskem si obetajo letos boljše vino od lanskega, zato ga bo pa za tretjino manj. Iz tega je posneti, da cene vinu letošnje leto ne bodo padle, izvzemši Goriške in Dalmacije.

**Visoka združna inkorporacijska pristojbina.** Gostilničarska zadruga za zdraviliški okraj Meran na Tirolskem je spremenila združna pravila glede inkorporacijske pristojbine. Spremenjena pravila se pri visocini inkorporacijske pristojbine ozirajo pred vsem na prenočevanje tujcev in določajo: Gostilne brez pravice prenočevanja tujcev plačajo enkrat za vselej 50 K inkorporacijske pristojbine. One gostilne, ki imajo ob enem tudi pravico prenočevanja tujcev, pa plačajo 100 K, ako imajo 20 sob za tujce, od 21 do 40 sob že 200 K, od 41 do 60 sob 300 K, od 61 do 80 sob 500 K, od 81 do 150 sob že 800 K in one gostilne, ki imajo nad 150 sob za tujce, celo 1000 K. Namestništvo je ta pravila v juliju tudi odobrilo in so torej pravomočna. Pri nas se pa deželna vlada navadno že protivi zvišanju na 50 K. Kaka razlika.

**Morda se tudi pri nas kaj takega spomnijo.** V Marmaros-Szigetu, na Ogrskem je komitatni odbor odredil, da morajo biti ob nedeljah in praznikih vse tamošnje gostilne popolnoma zaprte. Gostilničarji, ki so s to odredbo seveda občutno oškodovani, so sklenili, poslati k ministru notranjih zadev deputacijo, da se proti tej odredbi pritoži. — Tudi po nekaterih naših občinah piha nasproti gostilničarstvu tak veter, da bi se takoj kaj takega uvedlo, ako bi po naših postavnih določbah to bilo mogoče.

**Zborovanje avstrijskih hotelirjev in gostilničarjev.** Državna zveza avstrijskih gostilničarjev in hotelirjev, katere se pa ne sme zamenjati z državno zvezo avstrijskih gostilničarskih zadrug, ima letošnji svoj občni zbor v dneh 27.—29. septembra v Sarajevu. Občni zbor naj bi bil ob enem združen s „poučnim potovanjem“ po Bosni, Hercegovini in Dalmaciji. Hrvatski gostilničarji protestirajo proti temu zborovanju in poučnem potovanju, češ da nima drugega namena kakor izslediti, kje naj bi se tuji hotelirji nastanili in tako delali zgago domačinom, ki že itak komaj zmorejo nezno konkurenco. Najbrže stoje hrvatski gostilničarji na pravem stališču.

**Ali mora postreči gostilničar gostu z jedjo?** Enkrat smo že imeli priliko pečati se v našem listu s tem vprašanjem. Takrat smo povdarjali, da je gostilničar tudi neljubemu mu gostu dolžan postreči z jedjo, seveda samo v gotovih slučajih, ako se ta n. pr. vede dostojno itd. V tem oziru je izšla pred kratkim na Dunaju za gostilniško obrt velevažna razsodba. Na Dunaju so bili doslej vsi gostilničarji mnenja, da jim ni treba oddajati čez u l i c o jedi, in je temu mnenju pritrčila celo obrtna oblast. Drugih nazorov je pa bilo sodišče. V kazenskem zakonu se namreč nahaja tudi § 482 in zato je bil kazenski sodnik nazoranja, da se je neki dunajski hotelir in gostilničar pregrešil proti temu nesrečnemu paragrafu s tem, da ni hotel dati čez ulico jedi

neki služkinji. Dotičnega hotelirja je zato kazenski sodnik obsodil pred okrajnim sodiščem na denarno globo 10 K. Obsojeni hotelir se je prizval na deželno sodišče kot vzklincno sodišče, toda to še ni izreklo svoje sodbe. Ko izide ta, bomo o njej poročali. Da razvidijo čitatelji, na kaj se je kazenski sodnik opiral pri svoji sodbi, navajamo sočasno besedilo § 472. To se glasi: „Ako obrtniki, ki imajo splošno na prodaj blago, ki spada med neobhodne potrebščine dnevne preskrbe, svojo zalogo zakrivajo ali se branijo od te nekaj prodati kateremu koli kupcu, zakrivijo s tem prestop in jih je kaznovati po okolnosti, da je blago neobhodno potrebno, prvokrat z denarno globo od 10 do 50 goldinarjev; ako se stvar ponovi, naj se podvoji kazen; tretji slučaj ima za posledico zgubo obrta.“

**Ali ste že posetili trgovino Lenasi & Gerkman,** ki inserira v našem listu in ima v zalogi veliko izbero perila, ki ga rabimo v gostilnah, restavracijah in hotelih? Prepričajte se, da Vam nudi ta tvrdka solidno blago pri zmernih cenah.

**Dobra kava** je privlačnost vsake restavracije. Morda ni še znano vsakemu gostilničarju, da se da napraviti najboljša kava samo s Kolinsko kavno primesjo. Kava, kateri je pridejana Kolinska kavna primes, ugaja vsakemu gostu, ker ima ravno vse tiste lastnosti, ki jih mora imeti vsaka dobra kava, in to v največji meri. Vsak gostilničar, ki hoče svojim gostom potreči z res dobro kavno, ji torej prideva Kolinske kavne primesi, ki ima tudi to odlično prednost, da je pristno domače blago.

**Delniškemu pivu** se vedno bolj širi krog odjemalcev. To pa zlasti radi tega, ker nudi delniška pivovarna odjemalcu tak izdelek, da se lahko kosa s pivom drugih, tujih pivovaren, ako jih celo ne prekaša glede kakovosti. Gotovo je to dobro znamenje za napredek in razvoj domačega industrijskega podjetja. Nam gostilničarjem pa je treba delovati na to, da se krog odjemalcev delniškega piva še bolj razširi, ker na ta način delujemo za napredek in blagostanje našega naroda. Čim več odjemalcev ima kako podjetje, tem boljši izdelek lahko nudi. Zato je pa tudi v interesu vsakega gostilničarja, ki je že danes odjemalec delniškega piva, da pri onih svojih stanovskih tovariših, ki so še odjemalci karteliranih piv, deluje in agitira na to, da vstopijo tudi ti med odjemalce delniškega piva. Kdor uvažuje, kaj pomenijo karteli za gostilničarstvo, mu ta odločitev pač ne more biti težka. S tem namreč ob enem otežkoči hitro uresničenje glavnega cilja kartela, ki je monopolizirati svoj izdelek. Kakor smo poučeni, bo Delniška pivovarna letos zopet napredovala za nekaj tisoč hektolitrov. To je pač najboljši dokaz za izbornu kakovost blaga. Zato tudi ni težko gostilničarju, ki ima pred očmi kakovost blaga, ceno blaga in pravi namen pivovarniškega kartela, odločiti se zato, da postane odjemalec domačega piva.

**Cenjene tovariše** opozarjamo na inserat ljubljanske modne trgovine P. Magdič. Tam najde vsakdo največjo izbero modernega in solidnega modnega blaga.

**Razgledni vozovi.** 20. m. m. so peljali po bohinjski železnici prvokrat razgledni vozovi, katerih natančni opis smo že objavili v našem listu, in sicer v posebnem vlaku, v katerem so bili razni angleški, ameriški, francoski in nemški častnikarji. Na Jesenicah, na Bledu in v Bohinju so se priredili izletnikom veliki sprejemi. Avstrijsko časopisje, ki se bavi s tujskim prometom, pripisuje tej novosti velikansko važnost z ozirom na povzdigo tujskega prometa. Želeti bi pač bilo, da bi se v teh nadah ne vračunali, želeti bi bilo to zlasti glede naših letovišč. Mnogi so namreč nazoranja, da se bodo posluževali teh vozov pač tujci, ki se bodo vozili preko naših dežel v Egipt in sploh na jug, dočim zlasti naša dežela ne bo imela od te novosti boljšega uspeha kakor svoj čas z izletom angleških žurnalistov. Ali kakor rečeno, naša želja je, da bi se skeptiki enkrat zmotili.

**Ali ste že plačali naročnino? Ne še? Plačajte jo takoj!**



Stopnjice, balkoni, ograje, stavbeni okraski, spomeniki, kornice, 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.

## Dolinska kislavoda.

Grajski studenec (Thalheim). Cisto naravna alkalijska.

Pričiano najboljša  
zdravilna in  
namizna voda.

Ta kislavoda, pomešana z vinom, ne izpremeni vinu prvotne barve. zatorej zahtevajte po vseh gostilnah to vodo, katero priporočajo zdravniki pri raznih notranjih boleznih. — Dobiva se v vseh večjih prodajalnah in boljših gostilnah. — Glavna zaloga in skladišče: Ant. Krisper v Ljubljani. — Zastopnik: E. Rooss v Kranju

## Piano-avtomat

(Klepetař)

v najboljšem stanju

se ceno proda ali zamenja

z dobro ohranjenim drugim v svrhu premembe godbe.

Nov stal 1300 K — Najboljša rentabiliteta.

Dopisi na lastnika: E. Jeglič, Selo, p. Žirovnica, Gorenjsko.

Žganje — Likerji. Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarji!  
Raznovrstno destilirano  
žganje najboljše vrste  
in fine likerje dobite pri  
**Gabrijelu Eržen u**  
v Zapužah,



pošta Begunje (Gorenj.)  
Pozor gg. gostilničarji  
Domača tvrdka. Cene brez konkurence.  
Žganje — Likerji.

### Tovariši!

Pri svojih izletih na Bled posečajte  
PETERNELOV hotel

## TRIGLAV

 PRI KO-  
LODVORU

Priporočajte ta hotel tudi svojim p. n. gostom.

## LUDVIK ČEBRON

posestnik, Rihenberg, Goriško.

## ima na prodaj

200 hl. BELEGA VINA IN SICER  
OD 10 hl NAPREJ PO K 50.— hl.

## Rezervirano

za



Ivan Černe tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

Zaloga pihništva 1. Kranj, miz. zad. v Št. Vidu, izdeluje ter ima v zalogi vsakovrstno tapetniško pohištvo in kompletne oprave za hotele, restavracije in gostilne. Specialist za prevleko biljarov.

## Trgovina in gostilna

se dasta

**v najem ali na račun.**

Gostilna je popolnoma opremljena, ravnotako trgovina. Z gostilno so združene tudi sobe za prenočevanje tujcev, ker se nahajajo v bližini (1/4 ure proč) toplice. Hiša je novo zidana in moderno vrejena.

Več pove

Janko Karlovšek, Rudolfovo.

## Proda se

par tisoč smrekovih sušcev,

dolgih od 3-5 m naprej, posebno prikladnih

za oporo mlademu  
: sadnemu drevju :

Več pri upravništvu „Gostilničarskega Vestnika“.

## Franc Golob,

mesarija, prekajevalnica in tovarna vsakovrstnih klobas

Šiška pri Ljubljani,

se priporoča p. n. gostilničarjem za naročila.

Vinska trgovina

## Ant. Müller-ja,

v Domžalah,

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih, hrvaških in štajerskih vinskih gorih, ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.



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 pose-  
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 stampilij.

**LJUBLJANA**

Stari trg št. 20.

Ceniki franco.



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 KOVAČIGA**

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

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

Priznano najboljšje

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.

Restavrateur: 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 Vrhnikah ali pa zaloga v Ljubljani

Telefon šte. 282.

Ivan Bajželj Kolizej.



I. gorenjska rastlinska destilacija likerjev in žganjarna „FLORUS“

**IVAN JEREB** Sestranska vas (Gorenjsko)  
priporoča razne likerje ter domača žganja, sadjevec, češpljevec, brinjevec itd.  
Cene sortiranemu zaboju franko kron 47.—.  
Uzorci so na razpolago.

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. Specijaliteta: Izvorni kranjski pelinkovec, kakor tudi ruma za čaj.

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

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

## = Iv. Buggenig =

sodarski mojster

Ljubljana, Cesta na Rudolfovo žel. 5.

priporoča svojo veliko zalogo vsakovrstnih sodov.

Prevzema tudi vsa v njegovo stroko spadajoča dela po najnižjih cenah.

Solidno delo. Točna postrežba.

# KLEINOSCHEG- DERBY SEC

Nič  
ni boljšega

za hitro pripravo najfinejše goveje juhe kot

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

kocka za govejo juho  
à 5 vinarjev.



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

Samo prave z imenom MAGGI in varstveno znamko zvezdo s križcem.

Najfinejše planinsko  
**surovo maslo in sir**  
priporoča  
Mlekarska zveza  
javno sklad. Krisper & Tomažič  
Ljubljana, Dunajska c. 33.

Priporočamo domače podjetje!  
Manufakturna in modna trgovina

## JANKO ČEŠNIK

Lingarjeva ul. LJUBLJANA Stritarjeva ul.

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

(Za hotelsko perilo pustim vtakati ime in monogram.)

Postrežba strogo solidna. Cene najnižje.

Zaloga mineralnih voda.

Z vsemi v špecerijsko in delikatno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje in najsolidneje trdka

**T. MENCINGER, Ljubljana,**  
vogal Sv. Petra in Resljeve ceste.

Velikanska za kavo z električnim obratom.

## Naročajte, ponudite, zahtevajte in pijte le, Tolstovršsko slatino

grad, postajališče Guštanj, Koroško. Brzjavna postaja Streibeben.

Tam se nahaja tudi dobra gostilna in prenočišče. Prazne steklenice drugih voda se sprejmejo v polnitev. Cene nizke. Plakati, prospekti in ceniki na razpolago zastoj in franko.

ki je najboljša namizna in zdravilna kislavoda in se naroča v Tolstem vrhu, pošta Guštanj, železniška postaja Spodnji Dravograd.

**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 hotelom 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.



Ustanovljeno 1870.

Najizbornejši

inozemski

## šampanjec

tvrdke Emil Kieslinger

Gösting pri Gradcu.

Edino zastopstvo za Kranjsko:

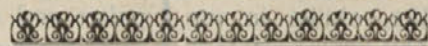
**Stefan Hitzl, Ljubljana**

**IVAN KOS, gostilničar in mesar na Vrhniki**

se priporoča cenjenim gostilničarjem za naročilo pristnih kranjskih klobas

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

Razmotam se proda poceni dobro ohranjeni godbeni avtomat.



Brivnica

**ENG. FRANCHETTI,**

Ljubljana, Sodna ulica št. 1

se priporoča p. n. gostilničarjem.



Najstarejša domača zlatarska tvrdka.

Zlatnina, srebrnina, juvelir in razne ure.

Popravila in nova dela se izvršujejo v lastni delavnici.

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

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

Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Edina zaloga najboljših ur z znamko „TUP“.



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

## Lenasi & Gerkman v Ljubljani.

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

Za gostilničarje in hotelirje popust.

### Umetna knjigovoznica Fr. Breskvar

Ljubljana, Francovo nabrežje  
priporoča nanovo vpeljano izdelovanje okvirjev in passepartout za slike. Velika izbira okvirjev. Tiskanje trakov po najnižji ceni. Zaloga vsakovrstnih elegantnih platnic.

Cene zmerne.

Točna postrežba.

### Avg. Agnola, Ljubljana

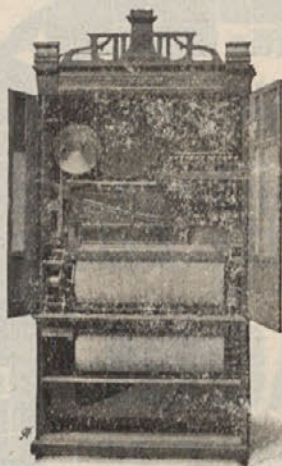
Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.

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

Tovariši! Gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

Za gostilničarje in kavarnarje,



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

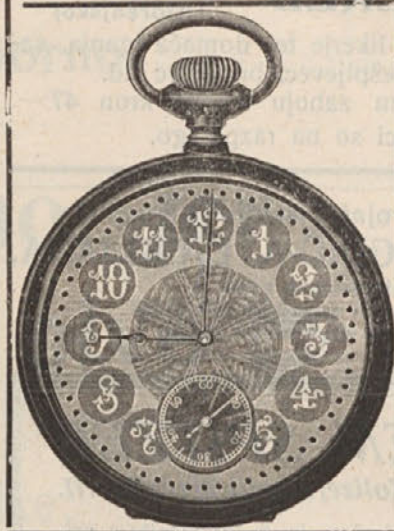
S. Kmetetz

v Ljubljani

Kolodvorska ul. 26

Spécialité en montres de Précision.

## H. Suttner, Ljubljana.



Lastna tovarna ur v Švici.

Tovarniš. znamka „IKO“

Največja zaloga ur, zlatine in srebrnine.

Solidna in dobra postrežba.

Ceniki zastoj in poštnine prosti.

## Pivovarna Mengeš

ustanovljena leta 1818.

### JULIJ STARE

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

priporoča svoje izborni vležano marčno, dvojno marčno in bavarsko pivo v sodčkih in steklenicah.

### 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“  
„Malinoyka“  
„Citronada“

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

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

Cene zmerne!

Stenski plakati na razpolago.

### Fotografični ateljer „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, vrtil 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.

### Fran Krapeš-ovo

## Narodno kavarno

v Ljubljani,

priporočamo p. n. gg. tovarišem.

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.