

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

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

Strokovni list za povzdigo in napredek gostilničarstva.

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

Uredništvo in 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 26. septembra 1912.

Št. 18.

Gostilničarska zadruga za Radovljico in okolico.

Kar se tiče organizacije gostilnič. stanu na Kranjskem, je ta najbolje izvedena na Gorenjskem. Edino za Radovljico in najbližjo okolico namreč še ne obstoja taka zadruga. Posamezni gostilničarji v tem okraju so se že dalj časa zanimali za ustanovitev zadruga, toda do sestanka le ni hotelo priti. Končno je na željo nekaterih gostilničarjev sklicala gostilničarska zveza na soboto 21. t. m. v restavracijske prostore Kunsteljeve v Radovljico sestanek radi ustanovitve. Sestanek sicer ni bil preveč dobro obiskan, deloma je strašilo posamezne gostilničarje slabo vreme, deloma so bili zadržani vsled poslov doma, vendar pa so bili vsi navzoči soglasno za to, da naj se čim prej ukrene vse potrebno, da prične zadruga poslovati.

Sestanek je sklicala gostilničarska zveza in ga je v njenem imenu otvoril naš urednik, pozdravil navzoče ter jim predstavil došlega zadrugnega instruktora g. dra. Blodiga iz Trsta. Navzoči soglašajo v tem, da naj predseduje sestanku g. Ivan Avsenik iz Begunj, ki se za izvolitev zahvali, naprosi našega urednika za zapisnikarja, za overovatelja zapisnika pa gg. Mirka Finžgarja iz Brezij in Antona Pezdiča iz Posavca.

Po teh formalnostih govori naš urednik obširneje o namenu in pomenu gostilničarskih zadrug ter pri tem povdarja zlasti one okoliščine,

ki pridejo gostilničarskemu stanu na dobro samo v slučaju, da je združen v zadrugi. To so zlasti soodločevanje pri podeljevanju gostilniških koncesij, odprava nereelne konkurence in zboljšanje gospodarskega in obrtnega položaja gostilničarstva s pomočjo postavnih sredstev. Posameznik danes le redkokrat kaj doseže, pač pa navadno dosežejo vse organizacije. Zato je umestno, da se zadruga ustanovi, tembolj ker je ostala gorenjska že organizirana.

Po teh izvajanjih govori še zadrugni instruktur g. dr. Blodig, ki se pri tem dotakne tudi tujskega prometa in ustanovitev zadrug najtopleje priporoča.

Pri odrejenem glasovanju — kdo je za ustanovitev zadruga — konstatira predsednik, da se vsi navzoči strinjajo s tem. Zato se preide k čitanju in tolmačenju vzornih pravil, ki končno dobe sledeče špecijalne dostavke.

Gostilničarska zadruga naj obsega radovljiški sodni okraj, izvzemši okoliša blejske gostilničarske zadruga. Sedež zadruga bodi Radovljica.

Aktivna in pasivna volilna pravica je odzeta tudi tistim članom, ki in dokler so s plačilom zadrugne doklade na dolgu.

Učna doba za vajence znaša 2 leti. Sprejemnina vajencev se določi s 4 K, oprostnina istotako s 4 K. Članom, ki navadno ne delajo s pomočniki, ni dovoljeno imeti hkratu po več nego k večjemu enega vajenca; oni pa, ki delajo s pomočniki, smejo imeti za vsaka dva

pomočnika po enega vajenca več.

Inkorporacijska pristojbina znašaj 10 K.

Zadrugno načelstvo sestoji iz zadrugnega načelnika, njegovega namestnika in zadrugnega odbora, ki šteje 6 članov in 3 namestnike.

Volitev pripravljalnega odbora se izvrši z vsklikom in so izvoljeni gg.: Florijan Janc iz Radovljice za načelnika, Ivan Avguštin iz Radovljice za njegovega namestnika, Ivan Avsenik iz Begunj, Ignacij Bajžel iz Kamnegorice, Mirko Finžgar iz Brezij, Ivan Markelj iz Otoč, Alojzij Stroj iz Zapuž in Jože Zupan iz Zabreznice za odbornike, Franc Murnik iz Brezij, Anton Pezdič iz Posavca in Jakob Vogelnek iz Predtrga pa za namestnike.

S tem je bil dnevni red sestanka izčrpan.

Naša organizacija gre torej zopet korak dalje in vedno bolj se bližamo trenutku, ko bomo lahko vzkliknili: Sedaj je gostilničarski stan cele dežele organiziran.

Gostilničarska zadruga v Kamniku.

Načelstvo gostilničarske zadruga v Kamniku opozarja vse svoje člane na sledeče okoliščine:

1. Kamniško okrajno glavarstvo je razglasilo po županstvih, da zahteva s strani gostilničarjev v njih lokalnih snažnost in čistost iz zdravstvenih oziror in to zlasti pri straniščih. Zvedelo se je, da v kratkem revidira okrožni

LISTEK.

Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

Nasprotno se pa mora dodati na vsak način za kompot separaten krožnik (krožnik za kompot iz stekla ali porcelana) z malo žlico (žličico za kavo); prostor krožnika za kompot je enako kakor pri krožniku za salato na levo zgoraj nad servirnim krožnikom.

Ako se servira k pečenki salata in kompot na prosto izbero gostov, potem se večinoma, ker se zadnje lahko smatra za hod za se, naknadno predloži krožnik za kompot z malo žlico in še enkrat servira kompot onim gostom, ki so si vzeli k pečenki salato.

Za močnate jedi vporablamo servirne krožnike, ako nimamo na razpolago posebnih krožnikov za močnate jedi. Sočasno s sirom moramo vedno nuditi tudi kruh.

K sladoledu dajemo na desertni krožnik in mal prtič položene krožnike iz stekla; pri pospravljanju vzamemo proč pri tem hodu samo krožnik iz stekla z žlico za sladoled in pustimo na mizi desertni krožnik z nožem za sadje za vporabo pri sadju ali pa ga zamenjamo v slučaju, da ni več čist.

Pred serviranjem sladoleda, odnosno sadja se morajo pospraviti z mize vsi pribori, ki so odveč, kakor tudi solniki itd., ako se ne servira sira. Tudi se mora osnažiti miza kruhovih drobtinic i. dr., za kar vporablamo mizno krtačo in mizno lopatico, ako teh ni, pa servirni krožnik in prtič.

Od kozarcev naj ostane k desertu samo kozarec za vodo in, ako se ne servira nikakega desertnega vina, tudi čaša za šampanjec. Pri kavi naj se večinoma odstrani tudi to.

Pri dinejih, katerih se udeleže samo nekatere osebe, se običajno pijača samo predloži in prepusti natakanje gostom samim; v ta namen postavimo rdeča vina na mizo; bela vina, šampanjec i. dr. pa v hladilniku na stojala za hladilnik ali na navadnem stolu v taki bližini gostov, da jih dosežejo lahko; v slučaju, da vporabljam stol mesto stojala za hladilnik, postavimo hladilnik na prtič in damo pod njega ali podnosek (ploščo) ali velik krožnik.*).

Pri dinejih, katerih se udeleži večje število oseb, je potreben za serviranje pijače poseben natak** (natak za pijačo), kateremu je poverjeno, da servira vina po vrsti, da se skladajo z jedmi. Za gotov hod (gotovo jed) določeno vino se ne natoči pred, marveč neposredno po serviranju dotičnega hoda. vsled česar mora slediti natak za vino natakaru, ki

*) Ponovi peto poglavje!

**) Morebiti tudi več; glej „Razdelitev osebja v services“.

Tovariši! Naročajte in širite
„Gostilničarski Vestnik“.

zdravnik, v koliko gostilničarji uvažujejo ta poziv glavarstva. V interesu vsakega posameznega gostilničarja je torej, da v tem oziru nima kakih sitnosti in kazni. Zato načelstvo zadruga opozarja vse svoje člane, da se ozirajo na ta poziv in da odrede v najkrajšem času vse, kar je potrebno, da zadoste zdravstvenim predpisom.

2. Dogaja se, da posamezni člani zadruga iščejo svetov glede gostilničarskih obrtnih zadev pri ljudeh, ki so vse prej kot sposobni, dati pravi pouk. Navadno se potem ti člani zatečejo do zadruga še le takrat, ko je že vsaka pomoč prepozna. Zato pozivlja načelstvo vse zadržne člane, naj se glede obrtnih zadev pravočasno zglašajo pri načelstvu, ki je zato poklicano, da daje svojim članom prava navodila in tudi mora dajati taka navodila, ker so mu na razpolago razni pripomočki. Na ta način si lahko marsikdo prihrani ne le izdatke, marveč tudi pota in jezo. Pri zadrugi so ta navodila in pouk zanesljivi in točni, četudi brezplačni.

3. Pri zadrugi vpisani vajenci, katerih učna doba poteče s 1. januarjem 1914, bodo primorani, podvreči se vajenški skušnji, ako hočejo, da jim izstavi zadruga obrtno pismo. Na to okolnost se opozarjajo ti vajenci že dav es s pripombo, da se bo vršila skupna vajenška preskušnja v decembru 1913. V interesu vajencev je, da se začno za to preskušnjo pripravljati že sedaj.

4. One člane zadruga, ki imajo pri gostilniški obrti zaposlene svoje sinove ali hčere in katerim so namenili nasledstvo v obrti, opozarja načelstvo, da je tako v njihovem interesu kakor v interesu njih potomcev, ako vpišejo le-te pri zadrugi za vajence. Že sedaj delajo obrtne oblasti precejšne ovire pri prehodih koncesij od starišev na otroke, delale pa bodo še večje, ako se ne bodo nasledniki izkazali z učnimi pismi, da so se obrti učili ter prestali tudi preskušnjo. Zato načelstvo priporoča, da naj stariši vpisujejo pridno svoje otroke za vajence. Vajenec mora biti star najmanj 14 let. Učna doba znaša 3 ali 4 leta (po dogovoru), vpisnina 4 K in ravno toliko oprostnina.

5. Končno se opozarjajo vsi oni člani, ki še niso vplačali zadržne doklade za l. 1912 v znesku 2 K 50, da jo vplačajo najkasneje do 1. oktobra 1912 zadržnemu načelstvu. Drugače bi bilo načelstvo primorano, izročiti izterjanje okrajnemu glavarstvu. Vsled zakonitih predpisov se doklade izterjavajo enako kakor davki. Kdor se torej hoče obvarovati

troškov in sitnosti, naj pravočasno zadosti svoji dolžnosti. Po 1. oktobru bo mogoče vplačati doklado samo še pri okr. glavarstvu.

Posledica sistema.

Pod tem naslovom objavljeni dopis v našem glasilu je vzbudil med interesenti mnogo zanimanja. Vsaj iz številnih došlih nam dopisov sklepamo to. Ni nam mogoče navesti in objaviti vseh. Vendar moramo eno konstatirati in to je, da se interesenti zelo zanimajo za tujski promet, da se jih pa ali izključuje od sodelovanja ali pa njih zdrave ideje bagatelizira.

Evo vam par teh dopisov.

„Na dopis v Vašem cenjenem listu z dne 11./9. 1912. „Posledica sistema“, kar se tiče „Deželne zveze za pospeševanje tujskega prometa“ toliko v pojasnilo:

Vodstvo te zveze je prišlo od začetka v roke gospodov, pravzaprav enega gospoda, kateri v delovanju nima nobenega sistema. Kar je danes sklenilo in naročilo, se je jutri predrugačilo. Ta zveza je ustanovila hotelsko družbo „Triglav“. Na kakšen način, je Vaš cenjeni list z dne 14./8. 1912 že omenil, namreč, da so to družbo ustanovili odvetniki, notarji, bančni gospodje i. t. d., torej skozinskostrokovnjaki! Posledica je 100 tisoč kron zgube narodnega denarja. Prvaki od ljudske stranke so se pri bombastičnem oklicu za ustanovitev družbe podpisali, ko je pa prišlo do tega, da bi mogli podpisati delnice, so se umaknili. Prometna zveza je napravila v Bohinjski Bistrici kopališče „Danico“, katero je stalo baje 24 tisoč kron in danes je to en bajer, še jama za pesek ni. Denar je zveza dobivala od ministrstva za javna dela. Značilen v tej zadevi je sledeči pojav. Ko je zveza letos prosila ministrstvo za javna dela za neko podporo, je dobila sledeči odgovor: „Mit Rücksicht auf die schlechten Erfahrungen, die wir gemacht haben, sind wir nicht in der Lage etc. etc.“ Glavni vzrok, zakaj tujski promet na Kranjskem ne napreduje, je ta, da se za to panogo nihče denarno ne briga. Edino mesto Ljubljana je v tej zadevi veliko storilo n. pr. hotel „Tivoli“, z letnim prispevkom zvezi itd. Dežela pa toliko, da se reče: Je nekaj dala. Kapitalisti se nič ne brigajo. In dokler se ne bo kapital za to panogo v sporazumljenju s strokovnjaki, to so hotelirji i. t. d. brigal, ne bo nobenega uspeha na Kranjskem.“

Drugi dopis slove:

„Vsako delovanje mora sloneti na gotovem sistemu. Žalibog se mora večkrat nazvati sistem gotovega delovanja kaos-sistem. V delovanju prometne zveze, katero je potipal zadnjič Vaš cenj. list, je res sistem, toda vsaj pri delovanju na zunaj pretežno kaos-sistem. Odgovoren za to je glavni ravnatelj. Ne omenjam vseh podrobnosti, kakor da v „Tourist office“ ni dobil tujec odgovora, koliko časa vozi iz Ljubljane do Berlina brzovlak, kje naj se vozi itd., samo glede reklame nekaj besedi.

Prometna zveza trdi, da jo je reklama za našo deželo stala že marsikateri novец. Ne oporekam. Udeležba na raznih razstavah je bila draga, a brez uspeha. Za svojo osebo sem sploh proti udeležbi na raznih takih razstavah, edino takozvane potujoče razstave od gotovega do gotovega, že prej natančno v program sprejetega mesta s predavanji in skioptičnimi slikami bi bile morda uspešne.

Zveza je hotela izrabiti tudi žurnalistiko za svojo propagando, pa je ni znala. Angleške in slovanske žurnal. je pogostila in jih vodila v naše najlepše kraje. Ti so pri prihodu domov tudi res pisali v svojih listih o naših krajih in njih lepoti, toda kedar? V avgustu, septembru in oktobru, torej po sezoni. Do druge sezone je bilo vse že stokrat pozabljeno. Od žurnalista se ne more zahtevati, da naj si zabeleži termin, kedar naj o tem zopet piše. Pač pa se to lahko zahteva od zveze. Sestavila naj bi si bila zaznamek udeležencev ter zastopanih listov in potem bi lahko vsako pomlad, že v februarju, marcu in aprilu odposlala na nje reklamne notice s prošnjo za objavo. Gotovo bi se sprejemale in uspeh bi bil tudi gotov. Tako je pa bil ves ta denar ven vržen.

Kažipote, reklamne brošure itd. je prometna zveza tudi izdajala, navadno pa še-le post festum, po sezoni in drugo leto se jej niso zdele že več aktualne.

Drugod zopet se je delalo neopravičeno kričečo in pretirano reklamo. Za primero samo nesrečna „Danica“ v Bohinju. „Kurpark und Strandbad „Danica“, eine Kopie des Gänsehäufels in Wien“ itd. Res pride Dunajčan, si ogleda napravo, potem se pa ogorčeno zgraža: „Dve klopi in tri drevesca ter smrdljivo lužo imenujete zdraviliški park in obrežno kopel. Hvala lepa!“ Odide, ni ga več, ni pa tudi drugih Dunajčanov.

O določitvi teritorija za reklamo se menda doslej sploh še ni razpravljalo.

servira jedi. Izjema velja za takozvane vzbujevalce apetita, n. pri za sherry, madejro, pelinkovec, cocktail, absinth i. dr., katere zavžijejo gostje pogostoma že prej, predno zasedejo prostore, torej stojé ob mizi ali v sprejemnem salonu. Včasih se predlože kratko pred prihodom gostov k vsakemu kuvertu s sherryjem i. dr. natočeni kozarci.

Nataka se (izliva vino iz steklenice) na desni strani gosta z desno roko naprej. Torej se ne sme natakati „čez roko“. Ako moramo natočiti vino v kozarec, ki stoji nekoliko bolj zadaj in ga torej gost ne more doseči komodno, potem moramo potisniti na stran ostale kozarce in onega, ki se ga rabi, pomakniti naprej, kakor moramo sploh vedno potisniti na stran kozarec, ki se je rabil pri prejšnjem vinu, in eventualno pomakniti naprej kozarec, ki naj se rabi sedaj, namreč na prostor, na katerem je stal kozarec za belo vino. Na stran dane kozarce, ki se ne rabijo več, mora odstraniti natakara za pijačo ali takoj potem, ko je natočil novo vrsto vina, ali neposredno potem, ko se je to zgodilo že pri celi mizi, in sicer ne oziraje se na to, ali so dotični kozarci prazni ali polni. Ako se pripeti, da posamezne vinske znamke najdejo ljubitelje, ki hočejo še nadalje piti isto vrsto, ali ki, kar je pogostoma slučaj pri damah, ne ljubijo mešanja različnih vin, potem je pač samoposebi umljivo, da se tem ne nataka (do šampanjca) nobenega drugega vina kakor onega, ki so si ga izbrali.

Šampanjec se servira navadno k, pogostoma pa tudi šele po pečenki. V tem času se vrše pogostoma govori in nagovori, ki končajo z obligatnim trkanjem, vsled česar mora paziti natakara na to, da so natočeni vsi kozarci hitro in — če le mogoče — sočasno, na vsak način pa še pred koncem — govora ali toasta.

Ko je serviran šampanjec, je treba odnesti vse že rabljene kozarce, izvzemši kozarca za vodo; one goste, ki so ostali pri gotovi vrsti vina, je treba vprašati, ali hočejo piti še dalje tega ali žele šampanjca.

Ako se da k vsakemu hodu posebno vino, za kar se potrebuje več kozarcev kakor se jih postavi navadno, potem se morajo — kakor je bilo že na drugem mestu navedeno — ponujati naokrog v kozarcih žlahtnejša, težja vina in navesti njih znamko na ta način, da se sočasno s predložitvijo na polglasno pred se izgovarja njih ime in letnik.

Desertna vina se podajo gostom večinoma že natočena.

Pri serviranju likerjev in konjaka moramo vselej prej vprašati gosta, ali jih hoče piti, kakor tudi, ako je več vrst na izbiro in razpolago, poizvedeti, katero vrsto naj se natoči.

*) Govorniki naj navadno nastopijo še-le potem, ko je pečenka že vsem servirana. Dobro je, ako je kuhinja poučena o tem, kako dolgo se bo govorilo, ker so govori pri mizi pokvarili že marsikateri diné, ker se ni pričakovalo, da bodo trpeli tako dolgo.

(Dalje.)

Kaj čuda potem, ako tako delo skoro več škodi nego koristil."

Prosili bi v tem oziru interesente še za nadaljne prispevke, da nam je mogoče podati točno sliko delovanja in sedanjega razpoloženja med interesenti samimi.

Nekatere nato nanašajoče se in že došle nam dopise še objavimo, vendar je želeli, da se zbere kolikor mogoče mnogo gradiva.

Nekaj receptov.

(Piše Ján Fiala, restavrater v Ljubljani.)

Mrzli fazanovi salmis.

(Nemško: Kaltes Fasanen-Salmis, francosko: Salmis de Faisan, angleško: salmis of pheasant.)

Speci dva fazana. Ko sta mrzla, jih nareži v salmis, t. j. prsa in bedra nareži poševno v tanke rezine ali filet. Koše fazanov pa sesekljaj na drobno in jih dobro pokuhaj v nekoliko rjavi omaki in goveji juhi. Nato pretlači omako skozi sito ter jo vnovič pokuhaj na ognju, da postane gosta, svitlorjava in blesteča. Nato jej umešaj nekoliko trdega aspika ter vse mešaj tako dolgo, da postane mrzla hladenina.

Prikladno skledo postavi na led. Fazanove rezine natakni na vilice in jih potegni skozi salmis-omako tako, da so obdane od nje popolnoma in da se lepo svetijo. Nato jih pripravi lepo po koncu (stoječe) in garniraj rob skled z lepimi, v različnih oblikah narezanimi kosci aspika, citrone in trdokuhanih jajc.

Mrzli fazanovi salmis je prikladen za predjed ali za mrzli buffet.

Zajec.

(Nemško: Der Hase, francosko: Lièvre, angleško: Hare.)

To pri evropskih pojedinah čislano žival prezirajo popolnoma v jutrovih deželah. Mohamedanska in še veliko prej židovska vera sicer res prepovedujeta zavživanje te divjačine podobno kakor prešičevega mesa, toda Grki in Rimljani so jo čislali enako kakor mi.

Zelo dobra vrsta zajcev se nahaja na Grškem. Okus te vrste se res lahko imenuje izvrsten. Ta vrsta prebiva v tamošnjih gorah in se hrani s timijanom in majoronom, ki rasteta tam divja. Vsled tega ima tudi meso okus po teh zeliščih.

Pečen zajec.

(Nemško: Gebratener Hase, francosko: Lièvre rôti, angleško: Hare roasted.)

Ko si imel zajca nekaj dni na hladnem, suhem in zračnem prostoru izobešenega, ga oderi in čisto operi. Prednji nogi in glavo odreži. Z ostrim nožem potegni raz njega tudi drugo tanko (mesno) kožico. Nato ga povesod lepo preslanini, osoli in popopraj.

V podolgasti ponvi najprej praži tako dolgo zelenjavo, da postane rjava, in sicer na peresca narezano zeleno, peteršilj, rdeče korenje in čebuljo, katerim si dodal timijan in začimbe ter zalil z nekoliko juhe, belim vinom in kisom. V tem duši na mehko zajca. Potem zajca lepo razkosaj, tako da so ločeni hrbet in noge.

Pečenkin sok ali potresi z nekoliko moke ali pa mu vmešaj malo prežganja, z madejra-vinom in citronovim sokom napravi pikantnejši okus in ga nato pretlači skozi sito. Ko se je omaka pokuhala, jej dodaj košček sirovega masla in polij z njo razkosanega zajca.

Zajec v smetani.

(Nemško: Hase in Schmettensauce, francosko: Lièvre à la crème, angleško: Hare cream.)

Z zajcem postopaj prav tako kakor je navedeno v prejšnjem receptu. Samo zelenjave

ne praži rjavo, temveč svitlorumeno in jo končno zalij z dobro kislo smetano namesto z madejro.

Priporočljivo je, da mariniraš zajca dve ali tri ure pred pečenjem v nekoliko olju in citronovem soku.

Zajči ragu.

(Nemško: Schwarzer Hase (Hasenpfeffer) francosko: Matelote de lièvre (civet de lièvre), angleško: Jugged hare.)

Za to vporablja prednje dele ali takozvano „mlado od zajca“, t. j. prednji nogi, prsa, vrat in glavo. Osnaži dobro zajca krvi, okisaj ga nekoliko in postavi na hladen prostor. Meso razreži na male kose in ga operi čisto. Te kose, katerim dodaš v ponvi sirovega masla, špeha, rjavo pražene, na peresca zrezane zelenjave, lorberjeva peresa, timijan, začimbe in sol, zalij z nekoliko rdečim vinom, kisom in citroninim sokom ter jih duši na mehko.

Medtem napravi iz nekoliko sirovega masla, moke in sladkorja počasi temnorjavo prežganje. Ko je meso že mehko dušeno, ga vzemi iz ponve, pečenkin sok zalij z rjavim prežganjem, dodaj soli, vina in citronovega soka, vse skupaj dobro pokuhaj in pretlači nato skozi sito na meso. Ako je omaka po pretlačenju zaradi zelenjave pregosta, jo zredči z govejo juho.

Namesto prežganja vporabljaš lahko tudi nastrgani medeni kruh.

Za prikuhe se servirajo k temu rezanci, cmoki, makaroni, žličniki; najprikladnejša pa je krompirjeva polenta, ki se pripravi sledeče (za 10 oseb):

Iz 55 dk kuhanega pretlačenega krompirja, 7 dk sirovega masla, 2 rumenjakov, 2 jajc, 15 dk moke, soli in 2 dk nastrganega parmezana napravi testo, zvij ga podobno kakor za štruklje in nato zavij v s sirovim maslom namazano servijeto, poveži dobro s sukancem ter kuhaj to eno uro v slani vodi. Nato razvij servijeto, razreži polento na rezine, poškropi jih z raztopljenim sirovim maslom in potresi z nastrganim parmezanom.

Vprašalnica.

Vprašanje št. 57.:

Naš župan mi ne mara izdati dovoljenja za prekoračenje policijske ure, četudi hočem plačati kolektivno in pristojbino. Tudi stoji na stališču, da se izda dovoljenje samo za celo noč in ne le za par ur. Ali je k temu opravičen? Kako mi je postopati, da si izposlujem dovoljenje, če mogoče skupaj za večkrat?

Odgovor:

Izdajati dovoljenje za prekoračenje policijske ure je v smislu § 54. obrtnega reda pridržano obrtni oblasti I. inštanca, torej okrajnemu glavarstvu. Pač pa ima pravico občinski odbor, določiti visokost pristojbine za prekoračenje policijske ure in sicer do najvišjega zneska 4 K. Treba pa je, da ta sklep občinskega odbora odobri deželni odbor.

Župan torej niti ne more strogo vzeto izdajati dovoljenje za prekoračenje policijske ure.

Tudi je njegovo stališče napačno, da se izda to dovoljenje samo za celo noč in ne le za nekaj ur. Seveda je glede pristojbine v tem slučaju druga stvar in Vam priporočamo, da se na lastne oči prepričate, kako se glasi dotični sklep občinskega odbora. Lahko namreč določa pristojbino za vsako prekoračeno uro ali pa tudi skupno pristojbino za celo noč, ne glede na to, koliko časa čez policijsko uro je odprta gostilna.

Da si izposlujete to dovoljenje, Vam torej priporočamo, da vložite prošnjo na pristojno

okrajno glavarstvo. Prošnjo je treba kolekovati z 2 K in priložiti še 2 K za izstavitev dovoljenja. Da se hitreje postopa, Vam priporočamo, da vložite to na okrajno glavarstvo naslovljeno prošnjo pri županstvu, katero takoj na prošnjo napravi uradno pripombo, ali prošnjo priporoča ali ne. Drugače pošlje namreč glavarstvo najprej županstvo prošnjo, da se o njej izjavi in se tako takoj zamudi par dni.

Vi pa lahko v eni sami prošnji prosite za dovoljenje prekoračenja policijske ure za gotove dni skozi celo leto, n. pr. za sobote itd. Vsled tega Vam je treba plačati samo enkrat kolektivno. Zato Vam priporočamo, da takoj po novem letu vložite tako prošnjo za vse one dni v letu, katere nameravate imeti odprto gostilno čez policijsko uro.

Enako lahko postopate tudi pri prošnjah, s katerimi prosite za godbo.

Tudi tukaj si lahko prihranite s kumuliranjem večkratno kolektivno.

Vprašanje št. 58.:

V okraju Dolenjske so pretečeni mesec otvorili gostilne trije posestniki, tako da imamo v majhnem kraju sedem gostiln. Izvrševali niso že 15 let te obrti. Kakor sem zvedel, je litijsko okrajno glavarstvo v to privolilo. Smejo li ti izvrševati gostilničarsko obrt?

Odgovor:

Po besedilu § 57. obrtnega reda okrajno glavarstvo kot obrtna oblast prve inštanca lahko proglasi gostilniško koncesijo za ugaslo, ako se že ni izvrševala več kot šest mesecev, vendar pa ni dolžno to storiti, še manj pa je dolžno poizvedovati, ali se kaka gostilniška obrt ne izvršuje več. Vsled tega nam je znanih več slučajev v takih krajih, za katere še ne obstoja nikaka gostilniška zadruga, da so v obrtnem registru še vedno vpisane gostilniške koncesije na imena oseb, ki so že pred leti umrle.

Ker trdite, da dotični trije posestniki niso izvrševali že skozi 15 let gostilniške obrti, je lahko mogoče, da se katera teh koncesij glasi še na ime očeta dotičnega. Ako je dotični kraj podrejen kaki gostilničarski zadrugi, potem Vam samo priporočamo, da zadevo nemudoma javite načelstvu zadruga, da ukrene, kar se da še storiti. Ako pa ni zadruga in je obrtna oblast pritrdila nadaljevanju obrta, potem se ne da ničesar ukreniti.

Pri tej priliki opozarjamo zadružna načelstva, da je v interesu gostilniške obrti tudi evidenca nad tem, ali se posamezne gostilniške koncesije tudi izvršujejo. Ker so odborniki porazdeljeni po občinah, prav lahko ob enem nadzirajo v tem pogledu izvrševanje.

Razno.

Nekoliko v vednost. Z današnjo številko zaključujemo tretje četrtletje letošnjega letnika. Pri tem smo opazili, da dobiva naše glasilo še mnogo gostilničarjev, ki kljub opetovanim opominom še niso poravnali letošnje naročnine. Ker to vendar ne gre, da bi se jim strokovno glasilo pošiljalo brezplačno, jim določimo te dni upravništvo izpolnjene položnice s pozivom, da do gotovega dne poravnajo naročnino. Ako bi tega ne storili, smatramo, da jim je ljubeše, ako naročnino povzamemo s poštnim nalogom. Pri vseh listih se plačuje naročnina naprej in v tem oziru se more najmanj delati izjemo pri strokovnem glasilu.

Kedaj pride odgovor? Radi prodajanja piva v steklenicah trgovcem, branjevcem in privatnikom se je vršila anketa in so se sklepi ankete doposlali nazadnje tudi pivovarniški kartelu v končno odobritev. Na enketi navzoči zastopniki pivovaren so pritrjevali tem sklepom in govorilo se je tudi o tem, da bodo tovarne hitro podale svoj pritrjevalni odgovor. Odgovora pa še do danes ni. To se nam zdi nekako čudno. Ali gospodje morda hočejo na

tak preprost način uspraviti velevažno zadevo? Pa ne bo šlo! Odgovor hočemo in sicer skorajšni odgovor!

Plačilni listki v gostilnah. Dnevnik „Dan“ je prinesel kratko notico, katere zmisel je bila ta, da po Ljubljani natakariji in natakarije poljubno odirajo goste. Nočemo se spuščati v prerekanje, koliko je resnice na tem. Pri tej priliki se hočemo dotakniti samo vprašanja, kako se dajo morebitna taka izkoriščanja odpraviti. V mislih imamo plačilne listke. Ako dobi vsak gost plačilni listek in se je prej iz jedilnega lista prepričal, koliko vsaka posamezna stvar stane — marsikdo namreč v prvi vrsti gleda na to, koliko stane to, kar je, in ne kaj je — potem je vsako izkoriščanje izključeno. Še bolj pa je odpravljeno vsako izkoriščanje, ako imamo po naših gostilnah domače res izšolano osebje. Pri nas na Slovenskem imamo že vpeljane različne plačilne listke, to ali ono društvo jih ima, bodisi da je te ali one politične barve. Gostilničar, ki je že drugače najbolj izžeman stan na svetu, in naj se gre izžemanje v narodne ali politične namene, naj bi skrbel po vrhu še za to, da so v njegovih gostilni vsi ti plačilni listki na razpolago, natakari pa naj bi vsakemu gostu že na nosu bral, kakega političnega prepričanja je in naj temu političnemu prepričanju odgovarjajoče napravi na tem ali onem plačilnem listku račun. Ako pa gostilna nima vpeljanih teh plačilnih listkov, potem je gostilničar izpostavljen bojkotu ali še celo temu, da ga javno v dnevnikih razmrcvarijo. In mnogo je gostiln, ki ne morejo imeti vpeljanih teh plačilnih listov, v Ljubljani se nahajajo take gostilne, še več jih je pa po naših letoviščih. Da se gostilničar, restavrater, hotelir in kavarnar izognejo enkrat za vselej tem in enakim neprilikom, bi bilo pač najumestneje, da se vpeljejo splošni plačilni listki v kak dobrodelen namen, glede ka terega bi se pač noben gost ne odrekel običajnemu obolusu. Na Češkem n. pr. imajo vpeljane plačilne listke v korist natakarski šoli. Ali bi torej ne bilo umestno, vpeljati pri nas podobne plačilne listke v korist gostilniškemu strokovnemu šolstvu? Natakariji in natakarije bi se teh listkov ne branili in tudi gostje ne, ker bi bila neposredno taka vpeljava i njim samim v prid. Pridobila bi se namreč tako boljša postrežba. Plačilni listki v gostilnah so zadeva, ki se tiče pred vsem gostilničarskega stanu. Zato je pa tudi stvar gostilničarske organizacije, zato je stvar načelstva ljubljanske gostilničarske zadruge in „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“, da se posvetuje o tem, kako izvesti nasvetovano akcijo, da ima stan kot tak kaj od nje, ne pa škodo.

Kako se je podražilo vse v zadnjih dvajsetih letih, je najlepše razvidno iz sledeče tabele:

	Leta		
	1893	1903	1912
Pšenica 100 kg	13:06	15:30	25:66
Žito 100 kg	10:78	13:52	20:74
Ječmen 100 kg	10:38	13:44	19:88
Oves 100 kg	7:50	14:14	20:80
Maslo 1 kg	2:12	1:18	3:30
Mleko 1 l	—:12	—:14	—:22
Jajca 1 kopa	3:46	3:48	4:66
Meso goveje 1 kg	1:24	1:34	2:16
Meso telečje 1 kg	1:14	1:42	2:—
Meso koštrunovo 1 kg	1:02	1:22	1:80
Meso prešičevo 1 kg	1:30	1:44	2:60
Kruh beli 1 kg	—:22	—:24	—:30
Kruh črni 1 kg	—:19	—:21	—:28
Moka češka 1 kg	—:—	—:28	—:38
Moka ogrska 1 kg	—:—	—:30	—:40
Ena gos	2:54	3:02	6:—
Ena raca	1:76	1:85	3:40
Premog rjavi 100 kg	1:54	1:56	2:20
Pivo 1 l	—:22	—:—	—:28

Te številke se nanašajo pred vsem na razmere na Češkem. Ako jih primerjamo z našimi, uvidimo, da se ne razlikujejo cene dosti od naših. Eno je gotovo in to je, da so se v zadnjih dvajsetih letih živila, katera kupuje in potem oddaje gostom gostilničar, podražila povprečno za 80%, dočim zahtevajo gostje, naj bi ostale v gostilni cene take, kakoršne so bile pred 20 leti. K tej zadevi se itak še povrnemo.

Brezdno, ki ga oblastva ne vidijo. V Opatiji se nahaja igralnica, v kateri se je s hazardnimi igrami zaigralo takorekoč pred

oči oblastev že lepe tisočake in vničilo marsiktero eksistenco. Največ trpe vsled te beznice hotelirji in lastniki stanovanj za tujce. Dan za dnem se dogaja, da odhajajo nemudoma iz Opatije cele rodbine, ki so bile prvotno namenjene ostati dalje časa v zdravilišču. Zakaj? Agenti so spravili odločujočega člana rodbine v igralnico, kjer so ga potem razni lahkoživci in klativitezi obrali do kosti. Prvotno za bivanje v Opatiji namenjeni denar je zginil v nenasitno žrelo hazardistov. Kakor rečeno, se taka nenadna odpotovanja ponavljajo skoraj vsak dan. Gostilničar, ki je drugače povsod na prvem mestu, seveda samo pri plačevanju davkov, je na ta način občutno prikrajšan. Zgubi dobrega gosta, zgubi z njim vred zaslužek. Hazardne igre so po avstrijskem kazenskem zakoniku prepovedane in kaznjive, kaznjivi so igralci, kaznjivi pa tudi tisti, ki dajejo svoje prostore v ta namen. Javna tajnost opatijska je ta hazardska beznica, povsod se govori o njej in vendar še vedno deluje in posluje, ker oblastva tukaj nič ne vidijo in nočejo ničesar videti. Dolžnost državnega pravdnikstva je, da tej zadevi posveti vso pozornost in toza Opatijo pogubonosno brezno spravi s sveta. Ako se pa to ne zgodi, si ne moremo drugega misliti, kakor da se hazardira v sporazumu in za dobiček oblastev.

Kedaj se podeli gostilniška koncesija?

Okrajna glavarstva in deželne vlade pravijo danes navadno, da takrat, kadar je „krajevna potreba“. Kako to krajevno potrebo tolmačijo, smo imeli že večkrat priliko naglašati v našem glasilu. Znano, le preveč znano je, da v mnogih krajih ni po mnenju obrtne oblasti krajevne potrebe, kadar se gre za nadaljni obstoj stare koncesije, dočim nastane takoj krajevna potreba, ako zaprosi za gostilniško koncesijo v tem obrtu popolnoma nevešč človek, ki si je vedel izposlovati protekcijo in posredovanje raznih poslancev in druge take gospode. Gostilniške koncesije postajajo vedno bolj, vsaj pri nas, nagrade za politično prepričanje prisilca. Da gredo obrtna oblastva v tem oziru precej daleč, je znana stvar. Vendar si je v tem oziru priborilo prvo nagrado namestništvo v Trstu. Založnik budjeviškega piva v Pulju g. Lacko Križ je zaprosil za podelitev gostilniške koncesije. Občina in zadruga sta se izrekli proti podelitvi. Zato je okrajno glavarstvo zavrnilo prošnjo. G. Križ pa ni miroval, naspromptno vložil je rekurz na namestništvo in glej ga čuda, namestništvo je pritožbi ugodilo iz razloga, da je za to gostilno krajevna potreba, kajti v tej gostilni se bo t. j. čilo budjeviško pivo, katero se dosedaj ne toči v Pulju. Gotovo je to na eni strani izvrstna reklama za budjeviško pivo, na drugi strani pa bi moral dobiti vsaj v Pulju gostilniško koncesijo vsak, kdor bi vpeljal tam kako novo pivo. In pivovaren imamo v Avstriji par tisoč, torej je v Pulju krajevna potreba za par tisoč gostiln. Vsak mora pritrditi, da je tako postopanje obrtnih oblastev vse prej kot objektivno.

Koliko vare piva nekatere kartelirane pivovarne? Pri pivovarniškem kartelu alpskih dežel postaja vedno jasnejše, da celi kartel ne zasleduje pravzaprav drugega, kakor polagoma uničiti vse manjše pivovarne in tako doseči monopol glede piva in cen. Dočim manjše pivovarne napredujejo glede varenja le polagoma, se zvišuje glavnim karteliranim pivovarnam varenje naravnost ogromno. Temu so seveda krivi tudi gostilničarji, ki nočejo uvaževati namena kartela. Na Kranjskem, Koroškem, Primorskem in Štajerskem so samo 4 pivovarne, ki so l. 1911 varile več kot 100.000 hl piva. Te pivovarne so: Reininghausova v Steinfeldu pri Gradcu s 410.000 hl, Puntigamska pri Gradcu s 352.327 hl, Goeška pri Ljubnem z 244.374 hl in Dreherjeva v Trstu s 111.476 hl. Kartel bo torej kmalu dosegel svoj cilj, da namreč centralizira vso produkcijo piva na Gradec in Zgornje Štajersko.

Hotel bodočnosti. O tem smo svoj čas že poročali na kratko. Danes nam je to poročilo spopolniti: Novo epoho v hotelstvu hoče vpeljati francoski elektrotehnik Géorgia Knap, ki otvori v Parizu prvi električni hotel. Kakor sporoča v intervju v „Strand Magazine“, so glavnic in načrti za to edinovrstno podjetje že na razpolago in v najkrajšem času bo že zgrajen „Elektro-Feria-Hotel“, gostilna bodočnosti, kot čudež tehnike. Osebje se bo seveda potrebovalo tudi v tem hotelu, toda veliko

manj ga bode in gostje ga ne bodo videli. Največji mir bo vladal v tej velikanski stavbi. Samoposebi umevno je, da bo gonila vse stroje elektrika. Med temi se nahaja nikdar ne mirni patentni krtačnik, ki bo osnažil gostom čevlje prahu, dvigalo bo itak vedno delovalo, da popelje gosta v njegovo nadstropje, trottoir-roulant pa ga bo privedel do sobe. Vsak prostor je v direktni zvezi z obratovalnimi in kuhinjskimi prostori; od tu so vpeljana v vsako sobo električna dvigala, po katerih se dovažajo jedi in druge zaželjene stvari. Gost želi zjutraj zajutrkovati. Pritisne na gumb ob vzglavju postelje in takoj se oglasi v lestencu glas, ki vpraša, kaj gospod želi; v lestencu je namreč skrit govoreči telefon, Knapova iznajdba. Ne da bi bilo treba gostu govoriti v telefon, da z navadnim glasom svoja navodila, ki jih nevidni služabnik razume. Želi, da se zavese odgrnejo in odpro okna; vse se izvrši električnim potom iz natakarske centrale. Privatne obednice so istotako zvezane direktno s kuhinjo. Okrog mize je speljana mala železnica, po kateri se pošiljajo jedi vsled pritiska, ki povzroči kroženje elektrike. Gostitelju, ki vidi poleg sebe v hotelu prijatelja, je treba pritisniti samo na enega izmed različnih električnih gumbov, da se gotova jed vstavi pred gotovim stolom. Neprijetna in indiskretna postrežba z natakariji je torej izključena. Postrežba in sicer najtočnejša se vrši vsled spretne uporabe premikalnikov. In kaj šele v veliki jedilnici v hotelu bodočnosti! Jedi se prikažejo s pomočjo električnih dvigal na sredi vsake številnih malih miz. Na robu vsake mize se nahaja lepo stojalo iz bron, v katerem se nahaja razven električne svetilke elektrofon in mikrofon. Električni gumb je priročen. Pozvonim; takoj slišim od svetilke sem natakarijev glas, češ, kaj zaukazujem. Svoje želje povem glasno in čez pet minut se odpre miza na sredi in zahtevane jedi se pokažejo. Ko sem z obedom gotov, zgine vsled pritiska na gumb posoda. En natakari lahko oskrbuje tri do štiri dvigala, torej tudi tri do štiri mize v glavnem restavrantu. Plačuje se tudi s pomočjo električnega dvigala. Posebno čudovit bo bajé električni zimski vrt v hotelu Elektra Feria. Dolg bo 40 metrov in širok 45 metrov ter bodo v njem najkrasnejše cvetlice in rastline. Večje število jam obdaja vrt; streglo se bo seveda tudi električnim potom in električna luč se bo razsipala v pestrih barvah čez prostor. Neviden električni orhester igra svoje melodije... Vse to je prav lepo. V interesu gospoda Knapa želimo tudi, da se bo rentiral ta bajni hotel.

Poraba piva in vina na Francoskem.

Letna poraba piva v Franciji je na osebo sledeča: L. 1835. po 17 l, l. 1840, po 11:7 l, l. 1885. po 21 l. V Parizu samem je prišlo v letih 1856—59 po 25 l piva na osebo. Drugače je pri vinu. V letih 1849—53 je prišlo na Francoskem povprečno na osebo po 84 l vina, v letih 1854—57 po 40 in pol litrov, v letih 1858—62 po 78 l, v letih 1863—67 po 96 l, v letih 1868—69 po 100 l in l. 1884 po 119 l. Glede Pariza samega so nam na razpolago sledeči statistični podatki: Leta 1860 se je spilo v Parizu toliko vina, da je prišlo na osebo 129 l, leta 1869 že 203:5 l, leta 1872 še več, namreč 217:4 l in leta 1881 že 227 l. Na Francoskem torej naraščata tako konzum piva, kakor tudi konzum vina.

Najlepše stanovanje. (Pariška slika iz tujske sezone). Pred najelegantnejšim in najmoderneje opremljenim pariškim hotelom smo. Pripelje se avtomobil z zastavico z zvezdami. Bogati američan, ki izstopi iz njega, zahteva appartement, in ko si ga ogleda, reče na kratko: „Pokažite mi najlepšega, kar jih imate!“ Pokažejo mu najlepšega. Cena 500 frankov dnevno. „Ali nimate dražjih?“ — „Imamo.“ „Za koliko?“ — „Za 800 frankov.“ — „Izvolite!“ — Appartement za 800 frankov je popolnoma enak onemu za 500. A to je milionarju vseeno. Pri njem je namreč v krvi to, česar navaden smrtnik ne razumeva glede dobre in lepote in nima smisla za to, marveč pri njem je najlepše in najboljšo to, kar je — najdražje.

Dobro napreduje po došlih informacijah „Deln. pivovarna v Laškem in Žalcu“. L. 1910 n. pr. je varila samo nekaj nad 16.000 hl piva. Lansko leto je preekoračila ze 30.000 hl in letos se ta številka še zveča kljub temu, da je bilo pravzaprav letošnje poletje vsled vednega

deževja in hlada za pivovararje zelo neugodno. To dejstvo je najboljši dokaz, da nudi delniška dobro blago, ki je po kakovosti gotovo enako drugim pri nas, ako jih celo ne prekaša. Treba pa se je pri tem ozirati tudi še na okoliščino, da je delniška pivovarna domače podjetje, ki je razven tega izstopilo iz pivovarniškega kartela in od novega leta ne bo več vezano na razna določila kartela. Vsakega kartela namen je in tako tudi pivovarniškega doseči za svoj izdelek najvišji izkupiček in za svoja podjetja najvišjo rentabiliteto, seveda na račun odjemalcev. To okolnost mora imeti vsak gostilničar pred očmi, ako mu je mar lastni dobrobit. In ta okolnost mu mora tudi narekovati, da sme biti odjemalec samo nekarteliranih pivovaren. Med te pa spada delniška.

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

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

iz upravnistva.

V času od 21. julija do 20. sept. smo sprejeli vplačilo celoletne naročnine za leto 1912 od sledečih gg.:

- 888.) Fran Švigelj, gostilničar, Miren, Goriško.
- 89.) Anton Hrovatin, gostilničar, Vipava.
- 890.) J. Graiser, gostilničar, Klanec pri Kranju.
- 91.) Peter Durjava, gostilničar, Škocjan.
- 92.) Ivan Vrtačnik, gostilničar, Št. Lambert pri Litiji.

- 93.) Anton Korenjak, gostilničar, Sv. Barbara v Halozah.
- 94.) Karel Tausas, restavrater, Ljubljana, hotel Lloyd.
- 95.) Valentin Jager, gostilničar, Št. Vid nad Ljubljano.
- 96.) Rajko Potuček, gostilna „Fider“, Kranj.
- 97.) Ivan Krajec, gostilničar, Stari trg pri Ložu.
- 988.) Franc Kovačič, gostilničar, Jurjevica pri 899.) Marija Živec, restavraterka, Ljubljana Tržaška cesta.
- 900.) Egidij Zajec, gostilničar, Stožice, p. Ježica.
- 901.) Simon Kemperle, gostilničar, Hudajužna, Goriško.
- 902.) Marija Dinacher, gostilničarka, Globočice pri Kostanjevici. Ribnici.
- 903.) Josip Budihna, gostilničar, Šturje-Ajdovščina.
- 904.) Matej Gruden, gostilničar, Vinca pri Sodražici.
- 905.) Andrej Stritar, gostilničar, Sv. Križ pri Kostanjevici.
- 906.) Lovro Humer, hotelir, Jesenice.
- 907.) Anton Kordiš, gostilničar, Travnik - Loški potok.
- 908.) Ana Šmid, restavraterka, Škofja loka.
- 909.) Ivan Žnidaršič, gostilničar, Viševak, p. Stari trg.
- 910.) Josip Golob, gostilničar, Šenčur pri Kranju.

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

Kranjska betonska tovarna TRIBUČ & KOMP. LJUBLJANA

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

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

Dolinska kislavoda.

Grajski studenec (Thalheim). Cisto naravna alkalijska.

Priljubljano 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

(Klepetar)

v najboljšem stanju

se cenovno prodaja 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. Domača tvrdka. Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarji! Raznoverstno destilirano žganje najboljših vrst in fine likerije 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 KOLODVORU

Priporočajte ta hotel tudi svojim p. n. gostom.

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.

Franc Golob,

mesarija, prekajevalnica in tovarna vsakovrstnih klobas

Šiška pri Ljubljani,

se priporoča p. n. gostilničarjem za naročila.

LUDVIK ČEBRON

posestnik, Rihenberg, Goriško.

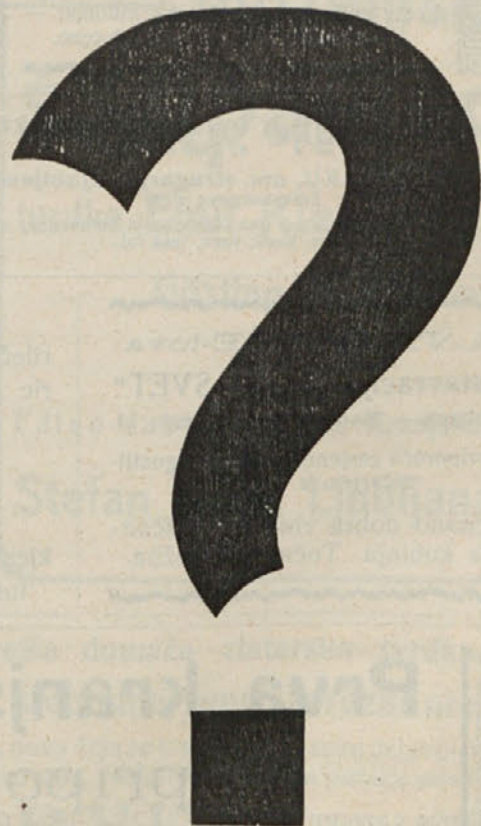
ima na prodaj

200 hl. BELEGA VINA IN SICER

OD 10 hl NAPREJ PO K 50.— hl.

Rezervirano

za



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 poset-
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 zastoj.



Štampilje
vseh vrst za urade, društva,
gostilničarje itd.
ANTON ČERNE
graver in izdelovalj kav-
čukovih stampilj.
LJUBLJANA
Stari trg št. 20.
Ceniki franko.

Deset zapovedi za kmeta in
deset zapovedi za zdravje
dobi zastoj 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 št. 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),

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.

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

A. NT. 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 št. 4.
kjer je na razpolago p. n. gostom
tudi najmodernejše kegljišče.

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

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

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 št. 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. 11.

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

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.

KLEINOSCHEG- DERBY SEC

Gričar & Mejač

v Ljubljani, Prešernova ulica št. 9.

priporočata v veliki izbi 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 hranilnice. Posoja tudi na menice in vredn. papirje

Najfinejše planinsko
surovo maslo in sir

priporoča

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

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

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

Zaloga mineralnih voda.

Veljavnostna za kavo z električnim obrzatom.

Priporočajte in širite „Gostilničarski Vestnik“

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 gor, ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

Naročajte, ponudite,
zahtevajte in pijte le,

Tolstovršsko slatino

grad, postajališče Guštanj, Koroško. Brzojavna 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.

Reč motam 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 poštnine 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.

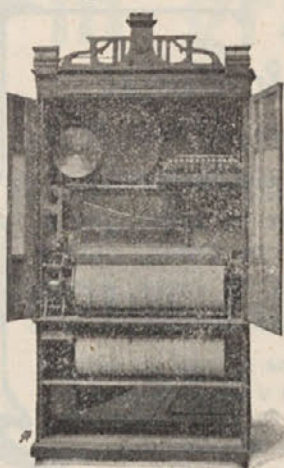
Avg. Agnola, Ljubljana

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,

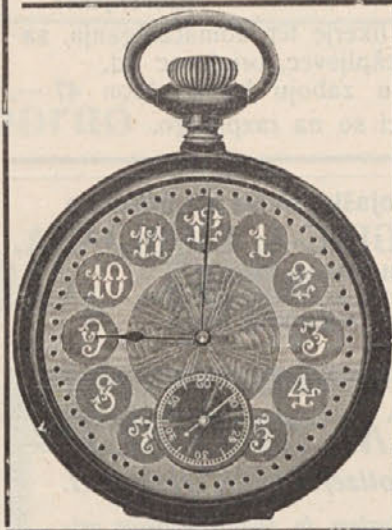


električne klavirje, godbene automate na težalo in silno moč, nov patent, godba na lok že od 600 K naprej prodaja iz prve roke

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, zlatnine 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 vlečano 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“
„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 zadrugaške trvdke.

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 vsa 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, 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 zrakovni tlak, trpezne ročke za prevažanje mleka, traverze, železniške šine, nagrobne križe ter vse ključavničarsko, kovaško, kleparsko, tesarsko in mlzarsko 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, solčniki, 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, termos. **Potrebščine za sankanje, tenis in lovce.** — Sokolske potrebščine.