

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

Cene inseratov: 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 9. novembra 1912.

Št. 21.

Strokovno šolstvo.

Vsak stan in sploh povsod se polaga veliko važnost na vrejeno strokovno šolstvo. Zato imajo drugod že gostilničarske strokovne šole. Za uzorno velja zlasti gostilničarska šola na Dunaju. Drugod zopet, kjer še nimajo lastnih strokovnih šol, skušajo to nadomestiti na drug način. Na Hrvaškem n. pr. daje vlada letno štipendije v precej visokem znesku, da se morejo iti posamezni gostilničarji šolat na strokovne šole v inozemstvu.

Tudi pri nas se je že razpravljalo parkrat o ustanovitvi strokovne gostilničarske šole, toda do pravega sklepa le še ni prišlo. Vse kaže, da bo v tem oziru treba kralja Matjaža, ako se hoče priti do zaključka.

Kljub temu, da je strokovno šolstvo neprecenljive vrednosti, se najdejo med nami ljudje z nazori, da gostilničarskemu vajencu ni treba strokovnega šolstva, češ fant je zato tukaj, da dela in da se mu brez šole na enostavnejši način vtepe v glavo, kar potrebuje, ne pa zato, da bi pohajkoval okoli. Nekateri zopet so naziranja, da bi s pomočjo strokovne šole teoretično naobraženi vajenci pozneje ne hoteli več delovati v domovini, drugi zopet trdijo, da bi bila taka šola predraga reč.

Skratka, najdejo se ljudje, ki se principijelno proti strokovnemu šolstvu, še več pa je takih, ki priznavajo, da je za naš stan strokovna šola neobhodno potrebna in velikanske

vrednosti, a vendar do pravih sklepov še ni prišlo.

S to zadevo pa ne smemo čakati, drugače se lahko pripeti, da bodo gostilniški vajenci morali zahajati v splošne obrtno-nadaljevalne šole v krajih, kjer take obstojajo, kajti po §§ 75 a 99 b in 100 obrtnega reda bi pravzaprav morali obiskovati take šole. Ako se jih k temu še ni pritegnilo, je iskati vzroka v tem, da se že skozi leta obljublja v Ljubljani posebna gostilničarska strokovna šola.

Pri sedanjih odnošajih bi bilo treba pred vsem ugotoviti, v čegavem področju naj je ta strokovna šola, ali naj jo pokliče v življenje naša stanovska zveza ali ljubljanska gostilničarska zadruga. V obeh slučajih pa je treba, da vsaj ljubljanska gostilničarska zadruga spremeni svoja pravila v toliko, da od gotovega termina naprej ne sme sprejemati noben član za natakare ali natakariče oseb, ki se niso izkazale, da so skozi gotovo dobo delovali v tej obrti kot vajenci.

Vajencev je dandanes prav malo vpisanih po gostilničarskih zadrugah in zato bi bilo pri sedanjih razmerah le malo obiskovalcev strokovne šole.

Nadaljno vprašanje je, kako se pokrijejo troški šole. V tem oziru je treba podvzeti korake, da se zagotovi šoli podpora države, dežele in deželnega stolnega mesta. Gotova kvota bi seveda tudi odpadla tudi na zadrugo, oziroma zvezo in tu bi bilo treba zopet skrbeti,

da bi člani radi tega ne bili preveč obremenjeni. Po mojem mnenju bi vpeljava plačilnih listkov na korist strokovnega šolskega fonda bil trajen in izdaten vir dohodkov v ta namen.

Prihodnje vprašanje je, ali imamo tudi izprašane učne moči za to strokovno šolo in ali imamo že tudi učne knjige. V tem oziru lahko trdim, da je stvar še precej ugodna. Edino to bi bilo treba, da eden plačilnih natakarev v Ljubljani napravi na dunajski gostilničarski šoli izpit glede poučevanja serviranja, dočim so glede ostalih predmetov na razpolago že izprašane učne moči. Učne knjige bi bile ravnotako že na razpolago, kajti „Nauk o serviranju“ izide že letos.

Glede vprašanja, kje naj bi bila ta šola, mislim, da se ni treba mnogo prerekati, ker imamo v Ljubljani novo veliko obrtno šolo in bi se v tej gotovo dobilo prostora. Razmisliti pa bi bilo tudi glede tega, koliko časa naj trpi pouk in katere ure na dan. Vsled obratovanja po gostilnah in kavarnah namreč ni mogoče urnik določiti poljubno in najmanj se mora računati s tem, da bi se pouk vršil podobno kakor pri obrtnih nadaljevalnih šolah v večernih urah.

Glede vprašanja, kaki predmeti naj bi se poučevali na tej šoli, je stvar že danes več kot jasna dovolj. Najvažnejša stvar bi bil nauk o serviranju. Pridruži se mu kletarstvo, knjigovodstvo, gostilniška kalkulacija, uvod v kuhinjstvo, spisje, pravopisje, predavanje iz zdra-

LISTEK.

Nauk o serviranju.

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

X. Poglavlje.

Hotelski service.

Splošno.

V hotelih stanujočim gostom oskrbujejo postrežbo glede hišnih zadev sobarice, hišni hlapci in služabniki, glede serviranja sobni natakariji (chef des étages).

Službeno se razdele ti natakariji ali tako, da se določi za vsako nadstropje en sobni natakariji, ki mora servirati svojim gostom in tudi inkasirati račune, ali pa, da servirajo v vsakem nadstropju sobni natakariji in da en višji sobni natakariji nadzira vsa nadstropja hotela in tudi kasira denar. V večjih hotelih imajo na razpolago sobni natakariji mlajše pomočnike (aides).

Pri dohodu pasažirjev mora biti navzoč prvi sobni natakariji in mora sprejeti goste. Ako pa bi sprejel došle goste hotelir ali v večjih podjetjih poslovodja (chef de réception), potem mora stati sobni natakariji v primerni razdalji in sme stopiti v ospredje šele takrat, kadar se ga potrebuje.

Kadar se pripelje voz z gosti pred hotel, se naznani njih prihod z zvoncem. Ako se to ni zgodilo že preje, se mora sedaj podati sobni natakariji takoj k vhodu v hotel. Po pozdravu mora vprašati goste, kak logis žele. Glede lege in cene posameznih prostih sob mora biti torej informiran natančno, da da lahko gostu pojasnilo.

Med tem kratkim razgovorom skrbi vratar (portir conceiverge) za to, da vzame hlapec prtljago raz voz in da je pripravljen, nesti jo gostu v njegovo sobo.

Sobni natakariji pelje gosta v izbrano ali naročeno sobo.

Pri tej priliki gre pred njim, da kaže pot; za to pa si mora izprositi dovoljenja z vljudnimi besedami. Ako ima gost male kose prtljage, n. pr. torbe, površnike, suknje, dežnike itd., mu jih odvzame. Ko pride do sobe, odpre vrata, pusti gosta vstopiti, mu sledi in ga vpraša, ali momentano morda želi česa. Pač ni treba posebej povdarjati, da mora sobarica že prej preskrbeti za umivalno vodo in da mora biti pripravljena, na željo preskrbeti gorko vodo.

Takoj po prihodu gostov naj skuša sobni natakariji poizvedeti za njih ime*, da jim donese pošne pošiljatve, ako so morebiti take došle, ali pa da more dati pojasnilo glede njih nav-

* V ta namen se predlože navadno gostu zglasilni formularji, ki morajo odgovarjati najmanj predpisom glede zglaševanja tujcev, ako že niso uradni formularji (zglasnice).

Tovariši! Naročajte in širite
„Gostilničarski Vestnik“.

vilstva ter pouk o postavnih določbah glede gostilniškega obrta. Končno pa je treba tudi ravno z ozirom na obrt uvesti pouk vsaj iz obeh deželnih jezikov.

Te stvari je treba imeti v glavnem pred očmi, ako se resno misli z ustanovitvijo strokovne gostilničarske šole. Povdarjam, da so to samo glavne misli in da jih je treba še podrobno pretresti in natančno precizirati. V to pa je poklican posebni kuratorij in zato bi bila naloga deželne zveze gostilničarskih zadrug, oziroma ljubljanske gostilničarske zadruge, da čim preje pokliče v življenje takozvani šolski odsek, pokliče v njega najbolj interesirane tovariše ter mu poveri nalogo, da oskrbi kar najhitreje vsa pripravljala dela, da je mogoče strokovno šolo ustanoviti že v doglednem času,

Nazori in nasveti.

Pod naslovom „Posledica sistema“ dosedaj objavljene dopise danes nadaljujemo. Evo vam zopet dva. Prvi se glasi:

„Delovanje prometnih zvez v Avstriji je naletelo skoraj povsod na odpor pri interesnih. Glavni vzrok temu je pač to, da povsod odločajo o tem ljudje, ki praktično nimajo stika s tujskim prometom in pravega vpogleda v hotelsko obratovanje. Povsod se je šlo z veseljem na delo, toda povsod je zmanjkalo le prehitro sredstev, ker osrednja vlada ni izpolnila svojih obljub glede podpor. Navdušenju je sledilo razočaranje. Delavcem na teoretičnem polju tujkega prometa so skočili v lase delavci na praktičnem polju.

Teorija tujkega prometa se še ni izkristalizirala, še manj teorija organizacije. Zato je smatrati vsa dosedanja razmotrivanja in ugibanja za poskuse, za probleme.

Kolikor mi je znano, se študira sedaj vprašanje, ali ne bi kazalo prometne zveze podeželiti, to se pravi priklopiti jih deželni upravi. Ali bo potem kaj več uspehov? O tem se da težko presojudati. Drugod morda, pri nas pa bi ostalo najbrže pri starem, ker je prometna zveza itak de fakto ekspozitura deželnega odbora.

Po sedanjih pravilih zveze imenuje deželni odbor v odbor zveze 10 zastopnikov, trgovska zbornica in ljubljansko mesto po enega, ostali člani zveze pa volijo skupaj 5 odbornikov, tako da imajo zastopniki deželnega odbora v odboru zveze vedno absolutno večino.

zočnosti v hotelu, ako se vpraša po gostu. Ako je treba izročiti gostu pisma, naj se mu vedno predlože na malem prezentirnem krožniku. Enako je treba izročiti gostu posetnico obiskovalca, ki hoče biti naznanjen. Pri gostih, ki se vstavijo večkrat v hotelu, naj ve sobni natak za ime, eventualno tudi za njih značaj, naj jih pri prihodu pozdravi z imenom ali po značaju, kajti večina ljudi se veseli, ako se spominjamo njih osebe in ako smo si zapomnili tudi njih ime. Dober sobni natak bi moral celo vedeti, v kateri sobi je bival gost, ko je bil zadnjikrat v hotelu, in mu jo nakazati zopet, ako je prosta. Taka pozornost gotovo prijetno dirne gosta in hotel se mu potem zdi njegov drugi dom.

Samoposebi umljivo mora sobni natak nagovoriti goste, če le količkaj mogoče — v jeziku, katerega govoreti in se razgovarjati nadalje z njimi v tem jeziku. Francoz ali Anglež, ki ne zna nemškega, ne stanuje rad v hotelu, v katerem ne razumejo sobni natakari njegovega jezika.

Pred vstopom v sobo za tujce mora sobni natak vedno potrkati. Opustiti sme to le tedaj, ako želi to izrecno gost.

Ako želi hotelski gost biti klican zgodaj zjutraj ob gotovi uri, mora sobni natak to preskrbeti tudi za to, da je pravočasno serviran zajutrak.

Ne samo portir, marveč tudi sobni natak mora biti poučen o legi kolodvorov, o prometnih sredstvih tjakaj, o fijakarskih tarifih kakor tudi o prihodu in odhodu posameznih vlakov. Tudi

Pri drugih zastopih se postopa drugače in tudi tukaj bi se moralo postopati drugače. Zastopstvo deželne uprave v zvezi ni n. pr. v nikakem razmerju z zastopstvom ljubljanskega mesta, ako se uvažuje subvencije. Po tem ključu bi šlo ljubljanskemu mestu vsaj enako število zastopnikov kot deželnemu odboru.

In tako gre naprej. V tem oziru bi bilo treba remedure na podlagi kake enquete. Tujski promet je narodno-gospodarska stvar in zato bi se pri njem morala izključiti vsaka strankarska politika. — Tako dolgo pa, dokler se bo smatralo tudi tujski promet in njega organizacijo za domeno političnih strank, tako dolgo na tem polju ne moremo pričakovati niti najmanjšega uspeha.“

Drugi dopis slove:

„Idejo, priklopiti, oziroma pridružiti se koroški prometni zvezi odločno odklanjam, ker bi od tega ne imeli nikakega praktičnega dobička. Koroška prometna zveza je sama ravno taka reva kot kranjska, če ne morda še večja.

Pač pa bi morda kazalo, da se ustanovi za celo Slovenijo prometno društvo, katerega naloga bi bila, delovati na to, da se privabi v naša letovišča kolikor mogoče mnogo slovanskih letoviščarjev.

Pri nas se je doslej v tem oziru mnogo napačnega storilo. Privabljali so Nemce, Angleže, Amerikance itd., seveda brezuspešno, ker so med nami in njimi Švica in Tirolska, na ono, kar nam je najbolj pri rokah, se je pa popolnoma pozabilo. Kakor je sploh avstrijska politika nasproti slovanskim narodom nesrečna, tako je v tem oziru tudi s tujskim prometom. Privabljanje slovanskih gostov v naša letovišča so merodajni krogi doslej smatrali skoraj za veleizdajstvo in vendar ravno glede naših krajev in Slovanov leži stvar kar na dlani.

Ne le, da so zlasti Jugoslovanom naše Alpe najbližje, pride tukaj v poštev tudi ta okolnost, da smo si Slovani sorodni narodi. Tolikokrat povdarjana vzajemnost bi prišla ravno na tem polju do praktične veljave.

Naloga takega društva bi bila pred vsem, skrbeti za reklamo pri slovanskih narodih. Glede naših letovišč imamo na razpolago samo par brošuric v češkem jeziku. Izdati jih v hrvatskem, bulgarskem, poljskem, ali celo v

srbkem in ruškem jeziku se je smatralo menda ravno pri Slovencih za državno nevarno podjetje, akoravno na Dunaju in na Tirolskem izdajajo glede svojih krajev brošure tudi v slovanskih jezikih. Kar je dovoljeno drugim, to mora biti dovoljeno tudi nam, posebno, ako je razvidno, da se s tem gospodarsko okrepimo.

Delajte torej na to, da se čim prej ustanovi tako društvo.“

Vprašalnica.

Vprašanje št. 62.:

Ali zamore ustavljati gostilničarska zadruga prošnjo za podelitev gostilniške koncesije prosilcu, ki se izkaže z učnimi spričevali, in to v kraju, kjer je več gostiln?

Odgovor?

V smislu § 18 obrtnega reda mora vpslati obrtna oblast prve inštanice vsako prošnjo za podelitev nove gostilniške koncesije tudi morebitni gostilničarski zadrugi za dotični kraj ter jo pozvati, da odda tekom 14 dni svoje mnenje glede te prošnje. Zadržno načelstvo lahko samo odda mnenje glede te koncesije, vendar pri nas navadno sklepa o tem odbor. Ako je nadpolovična večina za podelitev koncesije, potem zadruga podelitev priporoča, in narobe.

Dokaz vsposobljenosti za gostilniško obrt danes še ni obvezen, vendar pa se že prakticira tako, da se navadno priporoča z učnimi spričevali podprte prošnje, ako ni proti novi koncesiji drugih pomislekov, kakor n. pr. da je za dotični kraj že sedaj več kot preveč gostiln itd.

Zadruga torej lahko ustavlja take prošnje, zlasti še, ker ima pravico rekurza v slučaju, da se prošnji ugodi proti njenemu mnenju, in ker ima rekurz v tem slučaju odložljivo moč, to se pravi z drugimi besedami, da prosilec ne sme izvrševati toliko časa gostilniške obrti, dokler rekurz ni rešen. Pač pa mora biti v zadržnem odboru sklenjeno z nadpolovično večino glasov, da naj zadruga rekurira proti podelitvi koncesije.

Kakor torej razvidite iz tega, zadruga res lahko ustavlja tako prošnjo in sicer, kakor je razvidno iz Vašega vprašanja, iz razloga, da za novo koncesijo ni krajevne potrebe.

Vprašanje šte. 63.

Raztolmačite mi ter poučite me, kako moram postopati kot gostilničar pri svojih uslužbencih glede nedeljskega nadomestnega počitka, da ne pridem v konflikt z zakonitimi

naj daje natančna pojasnila glede krajevnih razmer, to se pravi glede za tujca interesantnega in ogledovanja vrednega, glede gledališč itd.

Pač samoposebi umljivo je, da mora vladati po sobah najvišji red in snažnost, ravno tako, da mora gledati prvi sobni natak na to, da v tem oziru ne zakrivijo ničesar podrejene mu osebe, vštrevši žensko služinčad.

Service, katerega rabi sobni natak, naj si sestavi v officu, nikdar pa ga ne sme pustiti ležati po hodnikih.

Na hodnikih hotelov ne smejo glasno govoriti uslužbenci; vsako službeno naznanilo ali naročilo se mora izvršiti vsled tega kolikor mogoče tiho.

Ako zahteva pasažir račun, ga je treba takoj v pisarni naročiti ter ga mora ta izvršiti kolikor mogoče dovolj časa pred nameranim odpotovanjem. Nič ni za tujca neprijetnejšega, kakor če je pri svojem odpotovanju oviran radi neizstavitve računa. Ali naj posreduje plačilni natak ali ne, ako plača gost račun direktno v hotelski pisarni, o tem odloča obratovalni običaj v dotičnem hotelu. Na vsak način pa mora skrbeti obratovalno vodstvo za to, da ne zastavljajo gostu pri odhodu pota in se mu ne priporočajo z več ali manj vspelimi pokloni tudi taki uslužbenci, ki nimajo nikakega naslova do napitnine. V splošnem pa velja glede napitnine to, kar je povedano na strani 23.

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.

določbami. Ali so te določbe veljavne za vse uslužbenke ali samo za nekatere?

Odgovor:

Za Vaše vprašanje je veljavna odredba c. kr. trgovskega ministrstva z dne 24. aprila 1895, drž. zak. št. 58. § 2 t. 47.

Vsled te odredbe je delovanje ob nedeljah dovoljeno. Delavcem pa, katerih delo traja v nedeljo več časa kakor tri ure, je dovoljevati vsaj štiriindvajset ur počitka prvo prihodnjo nedeljo. Ako bi pa z ozirom na obrat to ne bilo mogoče, se ta počitek lahko da na kak delavnik ali pa po šest ur počitka ob dveh dnevih v tednu.

To velja za natararje, natararice, kuharice kakor sploh za vso pomožno osebje (moško ali žensko), katero se rabi v obratu, tudi za sobarice in dekle.

Ako torej kateri teh uslužbencev zahteva nadomestni počitek za nedeljsko obratovanje, mu morate dovoliti med tednom dvakrat po 6 ur nadomestnega počitka; potem ste popolnoma zadostili zakonitim predpisom.

Nekaj receptov.

(Iz državnih kuharskih tečajev.)

Danes objavljamo nekaj receptov in sicer za različne torte po vzorcih, ki se uporabljajo pri državnih kuharskih tečajih. Kakor se v te kuharske tečaje sprejema samo take udeležence, ki imajo v kuharstvu že prakso, tako so tudi ti recepti sestavljeni lapidarno in namenjeni samo za tiste, ki že znajo kuhati, ne pa za začetnike. Toliko se nam je zdelo potrebno omeniti, da ne bi bilo kakega nespo-razumljenja. In sedaj k receptom!

Linška torta.

(Nemško: Linzer Torte; francosko: Tourte à la linzoise; angleško: Linz tart.)

Potrebščine: 21 dkg. moke.
21 „ sirovega masla.
18 „ sladkorja.
21 „ drobtin.
2 rumenjaka.
lupine ene citrone.
3 žlice belega vina.

Za dodatek: 10 dkg marmelade.

V moko vmešaj sirovo maslo in sladkor, dodaj drobtine od žemelj, rumenjake, drobno sesekljan citronin olupki in belo vino ter iz tega napravi testo. Dve tretjini testa stlači v tortni obod. Iz ostalega testa napravi debelejši ovoj, katerega pritisi na notranjem robu tortnega oboda na prejšnje testo, in več tanjših ovojev, katere položi v obliki mreže čez torto. Nato namaži torto z raztepenim jajcem in jo peci pol ure.

V obliki mreže okrašene in nahajajoče se vdolbine izpolni z marmelado.

Sacherjeva torta.

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

Potrebščine za testo:
 $\frac{1}{4}$ kg sirovega masla.
10 rumenjakov.
30 dkg sladkorja.
 $\frac{1}{4}$ kg čokolade.
10 beljakov.
20 dkg moke.
Potrebščine za čokoladno glazuro:
 $\frac{1}{8}$ l vode.
12 dkg čokolade.
2 „ sirovega masla.

V stepeno sirovo maslo vmešavaj skozi pol ure rumenjake in sladkor. Potem dobro vmešaj v pečici stopljeno čokolado in končno sneg beljakov sočasno z moko.

To zmes peci v s sirovim maslom namazanem in z moko potresenim tortnem obodu najprej pri mali, pozneje pri večji vročini eno uro.

Ohlajeno torto prevrni iz oboda. Sedaj zgornjo stran torte namaži z marmelado in polij s čokoladno glazuro. Da napraviš to glazuro, je treba, da najprej kuhaš sladkor v polovico toliko vode, kolikor tehta sladkor in sicer tako dolgo, da se napravi izven posode tanka nit iz sladkorja med dvema šibicama, ki si jih pomočil v to zmes in zopet ven vzela. Ta sladkor nato primešaj stopljeni čokoladi, s to in nekoliko sirovega masla dobro premešaj in potem polij čez torto enakomerno.

Torto smeš rezati še-le potem, ko se je glazura strdila popolnoma.

Kostanjeva torta.

(Nemško: Kastanientorte; francosko: Tourte aux marrons; angleško: Chestnut-tart.)

Potrebščine za testo:
14 dkg sladkorja.
6 rumenjakov.
10 dkg pretlačenega kostanja.
6 beljakov.
5 dkg belih drobtin.
Potrebščine za nadev:
 $\frac{1}{4}$ l stepene smetane.
5 dkg sladkorja.
10 „ kostanjev.
Potrebščine za glazuro:
25 dkg sladkorja.
 $\frac{1}{8}$ l vode.
12 dkg čokolade.
2 „ sirovega masla.

Rumenjake in sladkor stepi, da se spenijo, nato pa zmešaj s kuhanimi, olupljenimi in pretlačenimi kostanji, s snegom iz beljakov in drobtinami. To zmes peci v s sirovim maslom namazanem in z moko potresenem modlu v pečici $\frac{3}{4}$ ure. Ko se torta ohladi, jo prevrni in v horizontalni smeri razpoloviči.

Spodnjo polovico torte namaži z zmesjo iz stepene smetane, sladkorja in pretlačenih kostanjev. Zgornjo polovico torte naloži na to nadev, nato pa namaži z marmelado in čokoladno glazuro. (Glej Sacherjevo torto!)

Dobosova torta.

(Nemško: Dobostorte; francosko: Tourte à la Dobos; angleško: Dobos-tart.)

Potrebščine za piškotno testo:
8 rumenjakov.
12 dkg sladkorja.
6 beljakov.
12 dkg moke.
Potrebščine za crème:
7 jajc.
40 dkg sladkorja.
5 „ kakao.
12 „ čokolade.
40 dkg sirovega masla.
Potrebščine za glazuro:
30 dkg sladkorja.

Rumenjake stepi s sladkorjem, da se spenijo in nato zmešaj s snegom iz beljakov in z moko.

To zmes namaži na s sirovim maslom namazano ploščo (Backblech) $\frac{1}{2}$ cm debelo in sicer v velikosti tortnega oboda in obliki okroglih plošč ter nato peci v pečici pri zmerni vročini.

Izvemši ene plošče namaži potem, ko so se plošče ohladile popolnoma, s čokoladnim kremom, položi eno na drugo, pokrij z nenamazano ploščo in obreži ob robu enakomerno.

Nato razgrej v kotličku za sneg sladkor toliko, da postane rjav, vendar ga moraš vedno mešati, in nato ga hitro polij čez torto.

Ko se je sladkor strdil popolnoma, razreži torto s precej močno razgretim nožem.

Čokoladni crème: Zmes iz jajc, sladkorja, raztopljenih čokolad in kakaa mešaj nad parom tako dolgo, da postane gosta. Ko se shladi, jej primešaj do pen stepenega sirovega masla.

Razno.

O postopanju okrajnega glavarstva v Radovljici glede obrtnih zadev nam je došlo že par pritožb s prošnjo, da naj to najmanj čudno postopanje okrcamo primerno v našem glasilu. Zato smo se tudi sami informirali glede posameznih slučajev in pri tem dognali, da niso samo ti slučajji, marveč tudi še nadaljni javne kritike potrebni. Ako danes tega še ne storimo, ima to svoj vzrok v tem, da hočemo zbrati informacij še glede nadaljnjih slučajev in da potem posvetimo brez pardona v to čudno poslovanje.

Užitnina na vino in vinski mošt. Poroča se nam: „Kakor znano je užitnina na vinski mošt nižja od one na vino in se pri vkletenem in že zadancem moštu vsled obstoječih predpisov ne more pozneje zahtevati plačila difference, četudi se mošt izčisti v kleti v vino. Običajno je, da se do 10. novembra zadancano novo vino še smatra za vinski mošt, dočim moram pri novem vinu, ki ga vkletim 11. novembra, že plačati dac od vina. Letošnje leto pade 10. november na nedeljo. Vsled tega smo gostilničarji prikrajšani za en dan, kajti vina, ki mi pojde po železnici n. pr. šele v soboto ponoči, ne morem vkletiti v nedeljo, ker bi tudi delavcev za to ne dobil. Drugod velja načelo, da se termin podaljša za en dan, ako zadnji dan pade na nedeljo ali praznik. Zato bi bilo umestno, da se to načelo ugotovi tudi pri zadancanju, torej da n. pr. letos plačamo tudi še od onega novega vina, ki ga vkletimo v pondeljek 11. novembra, le vžitnino od vinskega mošta. Zlasti za nas ljubljanske gostilničarje bi bilo to velike važnosti, ker moramo takoj pri prekoračenju mestnega rajona plačati užitnino. Zato bi bilo umestno, da napravi ljubljanska gostilničarska zadruga na pristojnem mestu primerne korake, vsled katerih se nam to olajšanje dovoli.“ (Pripomba uredništva: Vsled naše intervencije je zadruga tudi storila te korake, vendar ob tej uri še ne moremo poročati, kaki uspehi so se dosegli.)

Mednarodni kongres hotelirjev v Pragi in na Dunaju. V dneh 18.—24. oktobra se je vršil v Pragi in na Dunaju letošnji mednarodni kongres hotelirjev, katerega se je udeležilo v celem 500 hotelirjev in hotelirk. Pravzaprav je bil to občni zbor mednarodnega društva hotelirjev, ki ima svoj sedež v Kelmorajnu. Razume se, da so tudi oblastva posvečala tem zborovanjem največjo pozornost in da so udeležence povsod sprejemali z velikim navdušenjem. Izmed Slovencev se tega zborovanja ni udeležil nihče, ker naše vednosti tudi ni nikdo član tega društva. Po nemških strokovnih listih se sedaj post festum pripravajo radi tega kongresa in si predbacivajo najrazličnejše stvari. Nemci sami imajo namreč par takih društev, oziroma zvez in kakor je razvidno iz različnega pisanja, so nečlani društva zlasti ozlovoljeni radi tega, ker niso bili vabljeni k zborovanjem, ker je torej razžaljen ponos. Toda pustimo vse to na stran, četudi bi bilo dobro podrobneje se baviti s tem, da tak razdor ne more imeti dobrih posledic, pogledjmo, kaj se je važnega sklenilo in obravnavalo na tem kongresu. Pred vsem je važno, da so zborovalci sklenili ustanoviti višjo šolo za hotelirje in da so v ta namen tudi takoj podpisali 40.000 mark. Razpravljalo se je nadalje o praktični izobrazbi hotelskih uslužbencev in se je glede tega določilo, da naj se vajenci uče v vseh strokah, dalje da naj se ustanovljajo strokovne šole, pri katerih naj se zlasti polaga važnost na nauk o serviranju. Glede vajencev zahtevajo, naj jih preiščejo zdravniki z ozirom na telesno sposobnost, da so stari najmanj 15 let in da naj znaša učna doba tri leta. Preskušnja se istotako zahteva. Razpravljalo se je nadalje o teoretični izobrazbi hotelskih uslužbencev, povdarjalo potrebo znanja jezikov in se v tem oziru naglašalo, da bodi vzor takim šolam dunajska gostilničarska šola.

Končno se je sprejel tudi načrt mednarodnega hotelskega reda. Zborovalo se je v državni zbornici in so se zborovanj udeležili zastopniki ministrstev in drugih korporacij.

Smrtna kosa. V Trzinu na Gorenjskem je umrl podnačelnik tamošnje gostilničarske zadruge gosp. Fran Perko v najlepši moški dobi. Bodi mu lahka domača zemlja, med tovariši pa trajen spomin.

Polkovnik — gostilničar. Na svetu je vse mogoče. Zato se tovariši ne smete čuditi, ako dobite v svojo sredo najnovejšo novost, namreč gostilničarja — polkovnika, ki bo izvrševal gostilniško obrt v bližini bele Ljubljane. Stvar je sledeča: V področju ljubljanske okoličanske zadruge je zaprosil vpokojen polkovnik, da se mu podeli na njegovo ime gostilniška koncesija in sicer glede prostorov, za katere še vedno obstoji gostilniška koncesija na drugo ime. Gostilničarska zadruga ljubljanske okolice je prvotno oddala negativno mnenje glede te koncesijske prošnje. Opozarjala je pri tem zlasti na okolnost, da je po obstoječih vojaških predpisih polkovniška čast težko združljiva z osebnim izvrševanjem gostilniške obrti. Kakor je bilo pričakovati, je okrajno glavarstvo kot obrtna oblast prve inštanca tudi zavrnila prošnjo. S tem pa ni bil zadovoljen gosp. polkovnik, pritožil se je radi tega na visoko c. kr. deželno vlado in glej ga spaka, visoka c. kr. deželna vlada je pritožbi c. in kr. polkovnika tudi — ugodila. Na svetu je vse mogoče in zato se tudi ne smemo čuditi, ako je gostilničarska zadruga ljubljanske okolice sedaj, ko je dobila poduk od visoke c. kr. deželne vlade, da je gostilniška obrt združljiva s polkovniško častjo, tudi sama prišla do tega prepričanja ter opustila jako umestno pritožbo na trgovsko ministrstvo. Na svetu je vse mogoče in zato se ne smemo čuditi, ako dobivajo gostilniške koncesije — polkovniki, ne dobivajo jih pa v tem obrtu osiveli delavci. V gostilniški obrti je treba reorganizacije in sicer reorganizacije na podlagi vojaške discipline. To mnenje se menda sedaj vedno bolj ugotavlja. Sedaj veljavni gastronomični predpisi naj gredo rakom zvižgat. Saj je tudi za gostilničarje nekomodno in naravnost nekaj nezaslišanega, da mora on goste najprej pozdraviti in ne gosti njega. Boga naj zahvalijo, da jim sploh postreže. Zato naj tudi gostilničarje naprej pozdravljajo. Kakor rečeno, bo tem neumestnim gastronomičnim predpisom sedaj v kratkem konec. Zasluga zato pa gre naši visoki c. kr. deželni vladi in ljubljanski okoličanski zadrugi. Led je prebit. Le tako naprej in zasijati nam mora najlepša bodočnost. Strokovna izobrazba, praktično delovanje, vse to je postranska stvar pri gostilniški obrti. Treba je samo zatega ovratnika, pa gre. Ali ni to tudi bolj komoda pot. Ti gostilničar, trpin svojega obrta, pa se izseli iz prelube Avstrije, za tebe je dovolj prostora v ameriškanskih rudnikih in tovarnah, v Avstriji se namreč odslej naprej podeljuje gostilniške koncesije samo vojaškim dostojanstvenikom in visokim c. kr. državnim uradnikom in sicer s pritrjevanjem gostilničarjev samih. Da, da, na svetu je vse mogoče. Zato se ne smemo čuditi, ako smo prišli tako daleč, da se vsiljujejo v gostilniško obrt — polkovniki.

Dobra kava se ne da napraviti, če ni pri roki dobre kavne primesi, kajti slaba kavna primes kavo lahko popolnoma skazi. Kot najboljšo kavno primes priporočamo slovenskim gostilničarjem znano **K o l i n s k o k a v n o p r i m e s**, ki si je zaradi svoje odlične kakovosti priborila pot že v vse kroge. Kava, kateri je pridejana Kolinska kavna primes, vsakemu najbolj ugaja in jo vsak najraje pije. Če hočete svojim gostom postreči z res okusno kavo, ji privedajte Kolinske kavne primesi. Kolinska kavna primes je tudi zato našega priporočila vredna, ker je pristno domače blago, in je torej tudi narodna dolžnost vsakega zavednega Slovenca in Slovenke, da jo kupuje.

Največja slovenska modna trgovina je P. Magdič-eva v Ljubljani, nasproti glavne pošte. Zato najdeš tam največjo izbero in solidni izdelek.

Tvrdba Lenasi & Gerkman ima v svoji trgovini posebni oddelek za gostilniško perilo. Tovariši uvažujte to! Več v inseratu.

„Planinski koledar“ za leto 1913 izide mesca decembra 1912 z mnogovrstno vsebino,

ki ne zanima samo turiste in letoviščarje, ampak daje tudi gostilničarjem razne podatke o planinstvu, s čim lahko postrežejo svojim gostom, ki mnogokrat iščejo pojasnil in navodil za ture. Novi 4. letnik priljubljenega koledarja prinese med drugim tudi spis: „**K r a t e k v o d n i k p o s l o v e n s k i h p l a n i n s k i h k r a j i h i n l e t o v i š č i h**“ ter „**S e z n a m s l o v e n s k i h h o t e l o v i n g o s t i l n i c**“. Ker Nemci izdajajo svoje brošure „**Deutsche und deutschfreundliche Gaststätten in Südösterreich**“, bi naj vsi zavedni hotelirji in gostilničarji podpirali „**Planinski koledar**“, ker jim za nizko ceno 1.50 K dela reklamo njihovim podjetjem. Koledar dobe samo plačniki 3. letnika. Naroči se pri gosp. Francu Kocbek, nadučitelju v Gornjem Gradu (Štajersko).

Peči in štedilnike kupuje zaveden gostilničar pri tovarišu Antonu Kovačiču na Viču, kajti danes velja geslo tovariš k tovarišu!

Opozorjamo na inserat Mengške pivovarne in dodajamo: Mengška pivovarna je enako kakor Delniška v Laškem trgu izstopila iz kartela in bi že radi tega morali gostilničarji, ki pojmujejo pomen in namen pivovarniškega kartela, biti v prvi vrsti odjemalci teh pivovaren. Razen tega je mengško pivo izborne kakovosti in se gotovo lahko kosa z izdelki karteliranih pivovarn, da, z mirno vestjo lahko trdimo, da jih celo prekaša. Ako pa še uvažujemo oddaljenost večine karteliranih pivovarn, ako vpoštevamo, da pride pri njih oddaljenost pri ceni v poštev, da torej razven tega tuje blago še dražje plačujemo, potem nam pač ne bo težko odločiti se za to, da kupujemo tam, kjer dobimo boljše blago, a za nižjo ceno. Kdor postopa pri svojem obrtu tako, temu pač ne more biti težka odločitev za to, da postane odjemalec domače pivovarne.

Pivovarniško vprašanje in dobava piva ter pivovarniški kartel morajo biti zavednemu gostilničarju vedno pred očmi, drugače se mu lahko pripeti kedaj, da bo pri svojem obrtu neljubo iznenaden. Kdor ve, kake udobnosti je imel gostilničar pred pivovarniškim kartelom pri dobavi piva, in kdor ve, da je vse to kartel prepovedal, ta mora naravno priti do prepričanja, da je pivovarniški kartel gostilničarskemu stanu škodljiv in poguben, mora priti do prepričanja, da svojega protivnika, to je karteliranih pivovarn ne sme podpirati in mora to prepričanje tudi faktilno izvesti. To mu je tem lažje mogoče, ker imamo na Slovenskem hvalabogu razven karteliranih pivovaren tudi take, ki so izven kartela in ki so povrh še v domačih rokah. Glede kakovosti izdelka domačih pivovaren smo že opetovano krat povdarjali, da je vsaj enakovreden, če ne boljši od tujih. Zato ni le dolžnost trezno mislečega gostilničarja, da je odjemalec nekarteliranega piva, marveč mu pa mora to narekati že zdrava pamet in kalkulacija. Zato naj bi bila res parola našega gostilničarstva: **Karteliranega piva ne maramo, točiti hočemo samo nekartelirano pivo.** In nekartelirano domače pivo je pivo Delniške pivovarne v Laškem trgu in pivovarne v Mengšu.

Važno za naše gostilničarje! Slavnemu uredništvu „**Gost. Vestnika**“ v Ljubljani. Vašemu priporočilu „**Perpetua**“ svetilk gostilničarjem v 20. številki. Vašega cenjenega lista se v popolnem obsegu pridružujem. — Do letošnje jeseni razsvetljevali ste in sicer precej skromno in mračno, moj gostilniški salon dve veliki bliskovni petrolejki, v katerih je pogorelo vsako uro najmanj 1 liter petroleja. Vzlic natančnemu snaženju provzročali ste dannadan saje ter s tem vzbujali večkrat med gosti nevoljo te: jim onemogočili daljše bivanje v salonu. Letošnjo jesen nabavil sem si na priporočilo gospoda Srečko Magoliča (Ljubljana, Dunajska cesta št. 9) eno „**Perpetua**“ petrolejko št. 11 za 150 sveč ter jo obesil v salonu, obe bliskovni svetilki pa odstranil in lahko rečem, da je ta svetilka vse moje pričakovanje nadkrilila. Salon je razsvetljen kakor po dnevni, zamudno snaženje je odpadlo, kajenje in saje so popolnoma izključene. Gostje občudujejo enostavnost in krasno razsvetljavo te svetilke, v kateri pogori v 10 urah samo 1 liter navadnega petroleja in v čim dalje večjem številu obiskujejo mojo gostilno, nekoliko iz radovednosti, največ pa tudi za to, ker je dobro razsvetljen lokal kratkočasnejši. Da sem v vsakem oziru res zadovoljen s

„**Perpetua**“-svetilko, dokaz je pač to, da sem takoj naročil tudi za svoj vrt „**Perpetua**“-petrolejko z 800 svečami. Cenj. gosp. urednik! Da bode z lahko vestjo priporočali vpeljavo te razsvetljave našim gostilničarjem zlasti po deželi, usojam se Vas povabiti, da si „**Perpetua**“-svetilko sami ogledate in se prepričate o resničnosti moje trditve.

Z velespoštovanjem

Dragotin Mohar,

gostilničar in posestnik

Sp. Šiška pri Ljubljani.

Op. Naš urednik si je na povabilo gosp. Moharja ogledal „**Perpetua**“-petrolejko in more le konstatirati, da nobena hvala te svetilke ne bi bila pretirana. Svetloba je popolnoma bela, mirna in tako krepka, da je najoddaljenejši kot od svetilke obširnega salona razsvetljen kakor po dnevni. Ravnanje s to svetilko je dokaj enostavnejše kakor z vsako drugo petrolejko. „**Perpetua**“-svetilk ni zamenjati z drugimi malovrednimi petrolejsko-plinovimi svetilkami, ki so se doslej in se še vsiljujejo občinstvu, ki pa nikakor ne odgovarjajo stavljenim zahtevam.

U r e d n i š t v o .

Dolžnost jamstva pri ameriškanskih gostilničarjih. Kakor znano, se pri nas policijsko kaznujejo gostilničarji, ki ne izpolnjujejo zakonitih predpisov glede točenja opojnih pijač. V Ameriki gredo v tem oziru zelo naprej in delajo gostilničarja odgovornega tudi za škodo, ki jo napravi pijanec, ki se je pri njem opil. V Massachusettsu lahko pozovejo stariši, poročeni, otroci in varuhi vsakega gostilničarja, da ne sme dajati nikakih opojnih pijač človeku, ki je udan pijači. Ako bi se gostilničar skozi 12 mesecev ne oziral na to prepoved od privatne strani, se lahko od njega zahteva odškodnine od 100 do 500 dolarjev. Več kot polovico države je pod krajevno prepovedjo točenja. V Illinoisu mora vsak gostilničar založiti 3000—5000 dolarjev kavcije, iz katere se poravna škoda, povzročena tretjim osebam od ljudi, ki so se napili pri gostilničarju. Ako v Ohiju ponesreči pijanec, potem je dotični gostilničar odgovoren njegovim sorodnikom za škodo. Podobna določila veljajo tudi za mnoga druga mesta Severne Amerike. Pri nas bi s takimi drakoničnimi postavami ne bili preveč zadovoljni.

Kdor hoče, da naj se dviga naše narodno in gospodarsko blagostanje, ta mora imeti za svoje načelo, da kupuje pred vsem pri domačih tvrdkah. To geslo bi se moralo pravzaprav izvesti na celi črti. Tudi gostilničarji smo poklicani k temu narodnemu delu. Zato naj gostilničar kupuje pri narodnih tvrdkah, zlasti pa pri onih, ki inserirajo v njegovem stanovskem glasilu.

Iz upravnštva.

V času od 21. septembra do 4. novembra 1912 smo prejeli plačilo celotne naročnine za l. 1912 od sledečih gg.:

- 911.) Florijan Jane, hotelir, Radovljica.
- 912.) Ivan Avguštin, restavrater, Radovljica.
- 913.) Anton Pezdich, gostilničar, Posavec pri Podnartu.
- 914.) Josip Hočevar, gostilničar, Muljava pri Zatični.
- 915.) Franja Cirman, gostilničarka, Št. Vid nad Ljubljano.
- 916.) Fran Mikolič, gostilničar, Sodražica.
- 917.) Anton Kajfež, trgovec z vinom, Kočevje.
- 918.) Marija Majcen, gostilničarka, Mokronog.
- 919.) M. Mayr, pivovarna, Kranj.
- 920.) Ivan Müller, restavrater, Crnomelj.
- 921.) Alojzij Šribar, restavrater, Št. Peter v Savinski Dolini.
- 922.) Fanny Lassnik, hotelirka, Divača.
- 923.) Fran Fischer, restavrater, Sv. Lucija.
- 924.) Fran Čonček, restavrater, Sp. Šiška.
- 925.) Albert Mašera, restavrater, Kobarid.
- 926.) Josip Bevc, restavrater, Lukovica.
- 927.) Anton Košir, restavrater, Bistrica pri Trzinu.
- 928.) Fran Rozman, gostilničar, Mavčice, p. Stražišče pri Kranju.
- 929.) F. Šolar, gostilničar, Kropa.
- 934.) Josip Primožič, gostilničar, Pristava pri Trzinu.
- 955.) Vinko Krek, gostilničar, Trboje pri Smledniku.
- 956.) Franjo Vilar, gostilničar, Pudob pri Starem trgu.
- 957.) A. Čufar, gostilničar, Jesenice-Fužine.
- 958.) Fran Vovk, gostilničar, Ostrožno brdo pri Košani.
- 959.) Fran Zupančič, gostilničar, Rakovnik pri St. Rupertu.
- 960.) Fran Javornik, gostilničar, Vič pri Ljubljani.
- 961.) Ivan Hočevar, gostilničar, Valburga pri Smledniku.
- 962.) Fran Jelovčan, gostilničar, Gorenjavas nad Škofjokoko.
- 963.) Andrej Uršič, gostilničar, Ilirska Bistrica.
- 964.) Ivan Matečič, gostilničar, Dob. pri Domžalah

- 930.) A. Hauptmann, gostilničar, Jesenice, Gorenjsko.
 931.) Josip Kalin, gostilničar, Obrežje, p. Jesenice, Dolenjsko.
 932.) Fran Sušnik, restavrater, Retje, p. Trbovlje.
 933.) Fran Ostan, restavrater, Bovec, Goriško.
 934.) Jakob Šega, gostilničar, Škocjan, Dolenjsko.
 935.) Alojzij Kalin, hotelir, Krško.
 936.) Gostilna Rutar, Dolinčice pri Rožeku na Korškem.
 937.) Ivan Malešič, gostilničar, Metlika.
 938.) Ivan Volčanšek, restavrater, Brežice.
 939.) Andrej Rožmanc, gostilničar, Horjul pri Vrhniku.
 940.) Andrej Novak, gostilničar, Dol. Zeman pri Jablanici.
 941.) Mihael Kavčič, gostilničar, Koseze pri Ljubljani.
 942.) Alojzij Marn, gostilničar, Glince pri Ljubljani.
 943.) Fran Železnik, gostilničar, Šmartno pri Litiji.
 944.) Vinko Bon, gostilničar, Raka, Dolenjsko.
 945.) Mira Benedek, gostilničarka, Stražišče pri Kranju.
 946.) Jakob Šeme, gostilničar, Sp. Slivnica pri Grosuplju.
 947.) Andrej Hrast, restavrater, Poljane pri Prevaljih, Koroško.
 948.) Josip Maglič, restavrater, Opatija.
 949.) Marija Jelovčan, gostilničarka, Staraloka.

- 950.) Pavel Perše, gostilničar, Zbure pri Šmarjeti.
 951.) K. Kerč, gostilna, Vir pri Domžalah.
 952.) Marija Čop, restavraterka, Žirovnica, Gorenjsko.
 953.) Andrej Vehovec, gostilničar, Kresnice.
 965.) Dr. Juro Hrašovec, odvetnik, Celje.
 966.) Leopold Hude, gostilničar, Grosuplje.
 967.) Ivan Udir, gostilničar, Drulovka pri Kranju.
 968.) Antonija Reberšak, restavraterka, Sp. Šiška.
 969.) Egidij Vihar, restavrater, Gaberje pri Celju.
 970.) Leopold Čerin, restavrater, Štepanja vas pri Ljubljani.
 971.) I. Cej, gostilna, Hraše pri Postojni.
 972.) Janko Predovič, restavrater, Ljubljana, Poljanska cesta.
 973.) Tomaž Bizilj, restavrater, Ljubljana, Pred Škofijo.
 974.) Rudolf Škulj, restavrater, Ljubljana, Florjanska ulica.
 975.) Marija Rus, restavraterka, Ljubljana, Pred igriscem.
 976.) Josip Carl, plačilni natak, Ljubljana, kavarna Union.

Mnogi nam še niso nakazali naročnine kljub temu, da smo jim vposlali izpolnjene poštne položnice. Zato te zadnjikrat pozivljamo, da nemudoma zadoste svoji obveznosti. Drugače bi bili primorani, povzeti

naročnino s poštnimi nalogi. To je pa združeno s stroški. Zato je v njih lastnem interesu, da se v najkrajšem času poslužijo položnic. Po 20. novembru bomo namreč začeli razpošiljati poštne naloge.

Ugodna prilika za hotelirje, restavraterje in gostilničarje.

Surovo maslo

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

Našlov pri upravnistvu.

Franc Golob,

mesarija, prekajevalnica in tovarna vsakovrstnih klobas

Šiška pri Ljubljani,

se priporoča p. n. gostilničarjem za naročila.

Stopnjice, balkoni, ograje, stavbeni 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 dčmnikke itd.

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

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

VILJEM SPITZER

Ljubljana Kolizej Marija Terezija c. II.

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

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

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

= Iv. Buggenig =

sodarski mojster

Ljubljana, Cesta na Rudolfovo žel. 5.

priporoča svojo veliko zalogo vsakovrstnih sodov.

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

Solidno delo. Točna postrežba.

Pristne

kranjske klobase

ima vedno na prodaj

Franjo Bogataj, mesar

Železniki, Gorenjsko.

KLEINOSCHEG- DERBY SEC

ZNANA, DOBRO VPELJANA IN DOBRO IDOČA

**TERPINČEVA
GOSTILNA
V KAMNIKU**

SE DA TAKOJ

V NAJEM.

ISTA SE EVENTUALNO TUDI PRODA.

POTREBNI KAPITAL 15—20.000 KRON.

OSTALO SE VKNJIŽI.

PONUDBE NAJ SE POŠILJAJO POD NASLOVOM:

IVANKA TERPING, KAMNIK

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.

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



VAN KOS, gostilničar in mesar na Vrhniku

se priporoča cenjenim gostilničarjem

za naročilo pristnih

kranjskih klobas

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

Reklamam se proda poceni dobro ohranjeni godbeni avtomat.

Brivnica

ENG. FRANCHETTI,

Ljubljana, Sodna ulica št. 1

se priporoča p. n. gostilničarjem.



Najstarejša domača zlatarska tvrdka.

Zlatnina, srebrnina, juveli in razne ure.

Popravila in nova dela se izvršujejo v lastni delavnici.

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

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

Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Edina zaloga najboljših ur z znamko „TUP“.

Priporočamo svojim tovarišem izborno

marčno, dvojnomarčno, ter- malno in granatno pivo

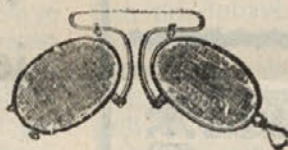
največje slovenske narodne tvrdke:

Delniška družba združenih pivovaren Žalec in Laški trg v Ljubljani

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

Fr. P. Zajec, Ljubljana

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



Zahtevajte cenik, pošljem ga zastonj.

Štampilje

vseh vrst za urade, društva,
gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovalj kav-
čukovih štampilj.

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.
Treba le 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),

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

Keglje, kroglje in razna strugarska dela
se dobi najceneje pri
JOS. OBLAKU, um. strugarju, Ljubljana,
Selenburgova ul. 1.
Istotam se popravlja različne 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 najboljšo
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 najmodernejša kegljišča.

Restavracija „ZLATA RIBA“

Stritarjeva ulica Ljubljana. Ribja ulica.

se priporoča p. n. občinstvu

Zajamčeno pristna vina, sveže pivo,
meščanska kuhinja, točna postrežba.

Zmerne cene.

Restavratore: Emil Kržišnik.

Vinska trgovina

Peter Stepič

Spodnja Šiška 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.

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

PIVOVARNA MENGEŠ JULIUS STARE

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

Naročila sprejemajo zaloge:

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

P. n. občinstvu se priporoča

velika zaloga pohištva

lastnega izdelka iz fino suhega lesa.

Najmodernejši izdelki

za hotele, restavracije in vile.

Posebno se priporoča novoporočencem
v nabavo popolne hišne opreme.

Proračuni na zahtevo brezplačno. Za vse izdelke
se jamči.

MATEJ GOGALA, mizar,
Bled.

Vinska trgovina

Ant. Müller-ja,

v Domžalah,

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

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

Žganje — Likerji.

Domača trrdka. 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 trrdka. Cene brez konkurence.

Žganje — Likerji.

I. gorenjska rastlinska destilacija likerjev in
žganjarna „FLORUS“

IVAN JEREB Sestranska vas
(Gorenjsko)

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

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

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

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

hranilnici in posojilnici v Dobrni pri Celju.

V vsako kuhinjo spadajo:

MAGGI^{-JEVA} zabela

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

MAGGI^{-JEVE} kocke

za takojšnjo pripravo
okusne goveje juhe.

Varstv ena
znamka



Zvezda
s križcem.

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

Lenasi & Gerkman v Ljubljani.

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

Za gostilničarje in hotelirje popust.

Umetna knjigovoznica **Fr. Breskvar**

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

Cene zmerne.

Točna postrežba.

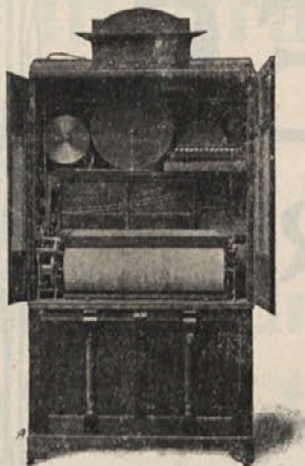
Avg. Agnola, Ljubljana

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

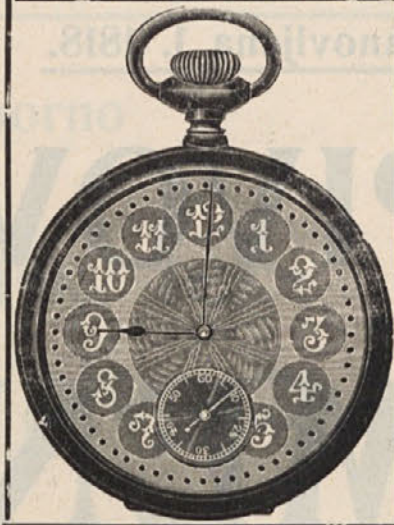
S. Kmetetz

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.

Najfinejše planinsko surovo maslo in sir
priporoča

Mlekarska zveza

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

I. Kranjska tov. mineral. voda in brezalkoholnih pijač r. z. z o. p.

Slomšekova ulica šte. 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 tvrdke.

Cene zmerne!

Stenski plakati na razpolago.

Fotografični atelier „VIKTOR“ v Ljubljani

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

se priporoča slavnemu občinstvu na deželi za izvršitev modernih portretov.

Sprejema tudi naročila na deželo.

Kavarna „Leon“

v Ljubljani, je vso noč odprta.

Priporočamo tudi gostilno

PRI „LEONU“

Florijanska ulica 6, kjer se dobi dobra jed in pijača.

Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

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

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

V „Narodni kavarni“ v Ljubljani

igra vsak večer

elitna dunajska damska godba.

Za obilen obisk se priporoča

FRAN KRAPEŠ.

Modna in športna trgovina

P. MAGDIĆ, Ljubljana

Nasproti glavne pošte

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