

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

Cene inseratov: 1/48 strani pri en-
kratni objavi K 1.50, pri večkratnih
objavah popust.

Strokovni list za povzdigo in napredek gostilničarstva.

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

Uredništvo in upravnništvo
v Ljubljani, Gradišče 7.



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

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

Leto II.

V Ljubljani, dne 20. oktobra 1912.

Št. 20.

Naš gospodarski položaj.

II.

Že par tovarišev mi je večkrat potožilo, češ, zdi se mi, da pri gostilni vsako leto „spod padem“. Vprašal sem jih po cenah in ko sem na podlagi teh cen pozneje preračunal, sem prišel do zaključka, da res delajo pri gostilniškem obrtu z gotovo zgubo. Zato moramo tudi vsak v svojem obrtu delovati na to, da si zboljšamo gospodarski položaj. — In gotovo je, da si gospodarskega položaja ne moremo zboljšati vsak v svojem obrtu drugače, kakor da postopamo tako, da z obrtom nekaj zaslužimo.

To stališče ne smemo zastopati in izvajati samo mi, o tem našem stališču morajo biti poučeni tudi naši gostje. In kadar bodo pravilno poučeni, nam bodo prav radi pritrtili, da postopamo pravilno. Vsak obrtnik, sploh vsak človek od najpriprostejšega delavca pa gori do najvišjega uradnika zahteva za svoje delo delu primerno plačilo. Samo mi gostilničarji smo pri sedanjih razmerah in sedanji draginji tisti nesrečni stan, ki izvršuje svojo obrt zastonj, za nagrado pa je z davčnim bremenom najbolj oprtan.

Stvar naše stanovske organizacije je, izvesti na celi črti zdravo preosnovo našega obratovanja. Zdravo je obratovanje le takrat, kadar z obratovanjem tudi nekaj zaslužim. Le pogledjmo trgovce, kako gredo po celem svetu

s cenami na kvišku, ako se tudi njim cene zvišajo. In mi, katerih obratovanje je dokaj slično trgovskemu poslovanju, imamo skozi leta in leta iste cene. Bojimo se, češ, kaj bodo pa gostje rekli, namesto da bi izvajali strogo načelo: „Ako nam zvišate davke, ako zvišate ceno vinu in pivu nasproti nam, moramo zvišati cene pijači in jedem tudi mi, kajti z gotovim čistim dobičkom, zaslužkom moramo računati. Kako pa postopajo drugi? Ali naj bi bili samo gostilničarji v tem oziru častna izjema? Ako se n. pr. v mestih zvišajo mestne občinske doklade, hišni gospodarji takoj zvišajo stanarino. Zakaj? Računajo, toliko in toliko me je stala hiša, toliko odpade na popravila in amortizacijo, toliko na davke in hiša se mi mora kljub temu s toliko odstotki obrestovati. Občinsko doklado na hišnonajemninski davek plača sicer res hišni lastnik davčni oblasti, toda njemu jo plačajo najemniki v obliki zvišane stanarine. Gostilničarji-najemniki v mestih pa so bili doslej s tem zvišanjem oškodovani in prikrajšani pri svoji obrti in pri svojem zaslužku, kajti točili so naprej za iste cene kakor pred zvišanjem stanarine.

Vsa živila, sploh vse se je podražilo v zadnjih letih naravnost neznosno. Tega podražjenja pa nismo povzročili mi, marveč drugi, četudi bi marsikdo rad obesil nam na vrat tudi to zvišanje. Zato je stvar naše organizacije tudi to, da razjasnimo svojim gostom, da je podražjenju vzrok kdo drug in ne gostilničar. Po-

glejmo dvajset let nazaj v ono dobo, ko je gostilniška obrt bila res še zlata obrt. Za zaklanega, en cent težkega teleta sem dal takrat 20 K, danes ga še za 80 K težko dobim. Govedina je bila takrat po 80—84 h kg, danes pa je po 2 K in še čez. Porcija mesa pa naj bi se dobila še vedno v gostilni za 30—40 h. Hlapcu sem plačeval takrat po 12—16 K na mesec, danes pa od 30—40 K. Ravno taka je z deklami, sploh z vsemi posli. Vse je danes najmanj še enkrat tako drago. In ono, kar so posli takrat zajedli in kar zahtevajo glede hrane dandanes, je zopet najmanj še enkrat tako drago. Troški, združeni z gostilniškim obratovanjem, so se zadnjih dvajset let podvojili, dá, v marsikaterem oziru celo potrojili, niso pa šle na kvišku v razmerju s troški tudi cene v gostilnah. Nismo si znali v tem pogledu pomagati, ker pač nismo bili organizirani. Nismo se posluževali trgovčevega vzgleda. Ravno tako kakor v drugih zadevah smo tudi tukaj delali brez proračuna, brez kalkulacije.

Mora pa priti do tega, da se naš gospodarski položaj zboljša. Do tega pripomoremo lahko sami. Glede naše obrti moramo napraviti tak proračun, da lahko izhajamo z njim. Vpeljati je treba v tem oziru gotov sistem in da se ta sistem izvaja na celi črti, v to je poklicana naša stanovska organizacija. Tudi dosedaj smo imeli pri našem obratovanju gotov sistem, toda ta sistem je bil tak, da smo drug drugemu zniževali cene. Res je nekaj na tem

LISTEK.

Nauk o serviranju.

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

(Dalje.)

Ako za pogrinjanje buffeta ni na razpolago posebnih prtov za buffet, marveč moramo vporabljeni navadne mizne prte, potem moramo paziti, da prti vise precej nizko na oni strani, na kateri stoje gostje. Ako naj se podpira goste s ponujanjem jedi, ako je treba servirati, potem se mora to vršiti enako, kakor je že bilo popisano pri posameznih obedih, to pa, ako sede gostje ob mizah; ako pa ni nikakih miz, temveč so samo stoli tu, potem povzijejo navadno gospodje njih prigrizljaj stojč, dočim ponudimo damam na prikladnem mestu postavljene stole. Sedečim, specijalno damam ponudimo prej, predno jim damo v roko krožnik, deloma razgrnjeno servijeto tako, da jo brez truda razgrnejo čez naročje in se tako obvarujejo poškodovanja obleke.

Pri postavljanju mize za buffet je treba, če le količkaj mogoče, paziti na to, da je ob stenah še prostor za ozke mize, na katere položimo rezervni service in na katerih lahko izvršimo morebitne spremembe arangementa ali mala neodložljiva dela v svrhu snaženja. Ako je dovolj prostora na razpolago, potem je

najbolje, da k enemu vogalu postavimo takozvano špansko steno. Tako nam ni treba navedenih del izvršiti pred očmi gostov.

Srednje bogat buffet bi se dal nekako sledeče aranžirati:

Na sredo mize glavni nastavek s šopkom cvetic; na zgornji krožnik nastavka oslajeno sadje in različne bonbone, na spodnji, večje krožnike sadja in podobnega. Za nastavek, buffet-tierju priročno, samovar.

Na desno od glavnega nastavka razporedimo škodeljice za čaj z žlicami na krožnikih in z ročajji naprej. Na strani posoda za sladkor s kleščami za sladkor. Se bolj na desno postavimo v presledkih male krožnike, nekako po 15 enega nad drugim z desertnimi noži in vilicami, zraven položimo male servijete. V presledke postavimo plošče, steklene krožnike itd. z različnimi jestvinami, kakor: obloženi kruhki (sandwiches), tartelett in fino malo pecivo.

Za te postavimo na vzvišenih prostavkih, da jih gostje vidijo in so jim na razpolago, razkosane in okusno garnirane morske rake in languste, chafroid, pastete itd., dalje gnjat, različne mrzle pečenke in perutnino ter divjačino, oziraje se na sezono.

Na levo od glavnega nastavka postavimo n. pr. kavin stroj ali v vročo vodo postavljene in napolnjene lonce s kavo, s škodeljicami in krožniki. Ostali prostor opremimo enako kakor na desni strani. Na enem vogalu naj je prostor za vina, šampanjca

Tovariši! Naročajte in širite
„Gostilničarski Vestnik“.

da gostje gledajo na cene in da ima navadno gostilničar več gostov, če ima zelo nizke cene. Ampak zaradi tega si pa še ne smemo predstavljati, da je zato kaj več zaslužil. Nasprotno, dela je imel več, zaslužka manj, ali bolje rečeno, zgubo še večjo, kar bom pozneje s številkami dokazal. Vse to ni nič pomagalo. Ta medsebojna konkurenca brez vsakega proračuna nas je spravila v gospodarsko krizo. Če kdo res kaj zasluži, mora tudi nekaj imeti, vsaj pri nas pa imamo gostilničarji namesto v hranilnici naloženega denarja dolgove na vratu. Delamo in trpimo, a ne vemo zakaj. Že najnižji uradnik, sluga pri železnici ve, zakaj dela. Za starost, za pokojnino. Mi pa, če bomo stari, kaj bomo imeli, če bomo tako postopali naprej? Še več dolga, ali pa sploh ne več svojega domovja. Ako se torej hočemo preskrbeti za starost, moramo delati na podlagi proračuna, s pomočjo katerega si res nekaj prislužimo.

V naši centralni organizaciji naj bi se izdelali taki proračuni in ti proračuni z direktivami vred naj bi se razposlali posameznim okrajem. Ti proračuni naj bi ugotovili prodajne cene v gostilnah, na podlagi katerih se da še izhajati, in naj bi se delili v več skupin. Gotovo je namreč, da ni povsod enaka režija in da vsak tudi enako drago ne kupi blaga. Male gostilne, ki nimajo velike režije in tudi ne tako drage pijače, naj bi imele svoje cene, boljše gostilne svoje, restavracije in hoteli, pri katerih je investirana glavnicca višja in režija večja, zopet nekoliko višje cene, ki so v razmerju s troški obratovanja. Ugotoviti bi se morali odstotki čistega dobička, recimo 10, 15 ali 20%. Na te cene bi se morali zediniti vsi in tako bi si gotovo izboljšali položaj, kajti tako bi prišli res do tega, da bi pri gostilniški obrti zaslužili nekaj in ne delali več zastoj.

Da razvidite, kako sem si to stvar zamislil, sem sam sestavil proračun za stalno gostilno. Iz tega proračuna se natančno pokaže, da smo skoraj vsi brez izjeme doslej vodili gostilne brez vsakega zaslužka, dá, mnogo izmed nas celo z gotovo dnevno izgubo.

Pred očmi imam gostilno, recimo pri nas na Bledu, ki iztoči dnevno 1/4 hl piva in 20 l vina, torej letno okroglo 100 hl piva in 70 hl vina. To je za naše razmere že srednje dobra gostilna. Tudi se pri tem ne oziram nič na izkupiček kuhinje, kajti le preveč znana stvar je, da izkazuje kuhinja tudi pri naših najbolje obiskanih gostilnah vedno primanjkljaj. V tej gostilni delajo štiri osebe, namreč gostilničar

sam povsod, kjer je le treba, njegova žena v kuhinji, natakarica in še ena služkinja, ki tudi pomaga povsod. Za tako obratovanje je tudi toliko osebja neobhodno potrebno.

Kako je torej z dozdevnim dobičkom in zaslužkom te gostilne pri današnjih cenah. Računajmo! Hektolitar piva me stane z deželno doklado vred K 32.— Dnevno ga porabim 1/4, torej me stane dnevno K 8.—. Prodaja se vrček za 24 h; izkupim torej za 25 litrov (= 50 vrčkov) 12 K. Kosmati čisti dobiček znaša torej K 4.—. Pri sedanjih cenah me stane dobro vino v klet postavljeno brez vžitnine in doklad 60 h liter. Prodajam ga po 96 h, kosmati dnevni dobiček pri litru je 36 h, pri 20 litrih torej K 7·20. Dnevni kosmati dobiček znaša torej K 11·20.

Da, ako bi bil to čisti zaslužek, potem že. Poglejmo pa, kak je čisti zaslužek v resnici, odbijmo od tega dnevno režijo.

Občinska doklada na pivo znaša pri nas K 1.— na hektoliter. Dnevno moram odbiti torej 25 h. Vžitnino na vino računam pri litru z 8 h, dnevno torej K 1·60. Natakarici plačujem mesečno K 15.—, na dan odpade torej 50 h. Služkinjo plačujem mesečno K 12.—, na dan pride zato 40 h. Pridobninskega in obrtnega davka z dokladami vred ter osebne dohodarine mi nalože pri takem obratovanju gotovo najmanj 110 K letno; na en dan torej zopet odpade 30 h. Gostilniških prostorov in stanovanja tudi nimam zastoj. Dasiravno bi bil sam hišni gospodar, moram vendarle računati in vpoštevati najemnino. Tako poslopje me stane pri sedanjih razmerah najmanj 20.000 K. 5% obrestovanje od 20.000 K znaša 1000 K. Najemnino moram vpoštevati torej najmanj s 1000 K letno, dnevno torej K 2·76. Obraba inventarja in perila ter spopolnitev inventarja znaša letno gotovo 200 K, dnevno moram to vpoštevati z najmanj 50 h. Gostilniški prostori morajo biti razsvetljeni. V mislih imam acetilensko razsvetljavo. Za tako gostilno potrebujem skupaj 6 luči. Pozimi rabim več, poleti manj luči, vendar računam, da odpade povprečno na eno luč dnevno 18 h, skupni dnevni izdatek je torej K 1·08. Vpoštevati moramo tudi kurjavo gostilniških prostorov. Od 15. oktobra do 15. aprila moramo pri nas kuriti. Povprečno pogori v teh dnevih drva in premoga na dan za K 1·50 in še posebno gorko ne bo potem. Ako vpoštevam celo leto, odpade na kurjavo dnevno 75 h. Končno moramo pa vpoštevati še hrano in oskrbo natakarice ter služkinje. Ako računam za zajutrak samo 14 h, za kosilo

in večerjo po 60 h, za malo južino in drugo prehrano čez dan samo 30 h in za obrabo oprave ter pranje njih perila tudi dnevno samo 10 h, izdam za vsako dnevno K 1·74, za obe torej K 3·48. Končno moram vpoštevati še „Mico Kovačevo“. Če imam v tem oziru še tako dobro urejeno obratovanje, moram vendarle računati z 1% izgube od izkupička to znaša tudi dnevno 31 h. Priznati se mi mora, da pri tem izdatkov nisem pretiraval, nasprotno, da so marsikateri v resnici mnogo višji kakor so tu vpoštevani. In že samo ti dnevni faktični izdatki znašajo K 11·93.

Kje sem pa potem jaz, kje moja žena kot kuharica gostilne? Vsaj za hrano bi nama moralo nekaj ostati, a zato nama ne preostaja niti vinarja, ker po tem proračunu že samo pri vpoštevovanju prej podrobno navedenih dnevni režijskih izdatkov izkazujem dnevno 73 h faktične izgube.

Ako dalje vpoštevamo, da se pri zgoraj navedenih režijskih izdatkih nisem oziral še na razne nadaljne izdatke, ki jih imam n. pr. z ledom, z ogljikovo kislino, z raznimi popravki in drugimi nepričakovanimi izdatki itd., da moram razven tega plačevati še za posle prispevke v bolniško blagajno, mi mora vsakdo pritrditi, da ti izdatki znašajo dnevno zopet najmanj 27 h, da torej obratujem v tej gostilni z dejansko dnevno izgubo ene krone. Ako pa uvažujem še hrano za se in za ženo, se ta dnevna izguba zviša na najmanj K 4·50. In na leto je ta primanjkljaj že lepa svota; ne znaša namreč nič manj kot K 1642·50. Ako imam pa še otroke, potem se mi pa morajo ježiti lasje, ko doženem svoto letne zgube.

Ako vzamem za pod'ago isto gostilno z istim obratom, samo druge prodajne cene, namreč za vrček piva 26 h in za liter vina K 1·04, vidimo, da bi znašal kosmati dobiček pri pivu dnevno K 5.— in pri vinu K 8·80, skupaj torej K 13·80, dočim ostane režija ista. V tem slučaju preostaja za prehrano za me in za ženo dnevno K 1·80, torej imam v resnici še vedno izgubo. Na ta način se da kalkulirati dalje, pri kakšnih cenah res nekaj zaslužim in tako bi moral preračunavati vsak gostilničar.

Vzamem končno še eno primero. Gostilna naj je ista, torej režija tudi ista, samo prodajne cene so nižje, namreč vrček piva se dobi tam za 22 h in vino za 80 h liter. Vpoštevam tudi to, da vsled tega pride tja več gostov in da se ta večji obisk izkazuje v tem, da se dnevno iztoči za 50% več kot v gostilni z višjimi cenami, da se iztoči za to 38 litrov piva in 30

in likerje ter za k temu potrebne čaše, da drugem vogalu za okrepcilne pijače kakor limonado, mandeljevo mleko itd. Glede piva je najbolje, da se ga pusti natočenega v čaše na podnoskih ponujati na okrog.

Enostavnejša ali bogatejša oprema buffeta je seveda odvisna od svote, ki jo je dovolil gostitelj v ta namen. Pri takozvanih „bifejih proti plačilu“ (n. pr. v javnih plesnih dvoranah) so gostom razven buffettierja ali buffettierjev na razpolago večinoma še natakarji za serviranje, pri takozvanih „prostih bifejih“ (n. pr. v privatnih hišah, zaključeni družbah itd.) pa ne.

IX. Poglavje.

Slavnostna miza.

Pri slavnostnih prilikah n. pr. pri ženitovanjih, jubilejih, sprejemih visokih gostov, banketih*) itd. pogrnemo jedilno mizo na posebno slovesen način, tako da lahko zahteva nazivanje „slavnostna miza“. Arangement take slavnostne mize je precej težka naloga, katere zadovoljiva rešitev zahteva stvarnega znanja in previdnega postopanja.

*) Banket je o priliki kakega jubileja, spominskega dneva ali kake druge svečanosti prirejena slavnostna pojedina za vabljeni ali k udeležbi (subskripciji) pozvane goste. V prvem slučaju trpi navadno troške samo gostitelj, pri subskripcijskih banketih plača vsak subskribent svoj kuvert in pijačo.

Ko se je dotični, komur je bilo oddano pogrinjanie slavnostne mize, zadostno informiral glede vseh podrobnosti, glede natančne ure začetka, glede števila udeležencev, glede števila in vrste različnih jedi in pijač itd., mora pravočasno pripraviti ves potrebni sevis in sicer še prej, predno prične s pogrinjanjem kot akim. To velja zlasti za obratovalešča, v katerih se redkokrat vrše slavnostne pojedine, ali pa, da se vrši slavnostna pojedina v lokalni, ki običajno služi restavracijskim namenom. Vsled tega se prične s pogrinjanjem mize šele tik pred pojedino samo. Številne potrebne predmete je treba v takih slučajih osnažiti najboljše in najčistejše. Tako to delo kakor tudi donašanje teh predmetov iz različnih shramb itd. pa zahteva precej časa.

Ako so vsi potrebni predmeti pripravljeni, potem mizo lažje in hitreje pogrnemo in tudi lažje vse simetrično razvrstimo, kakor je to mogoče, ako pogrinjamo v presledkih, povzročenih z iskanjem in snaženjem predmetov. Pri tem se tudi tako lahko ne prezre ali pozabi česa, kar bi pozneje pri serviranju imelo lahko za posledico neljubo motenje ali prekinjenje.

Zelo važno je, da se razdele vsa predmeta tako, da mora vsak natakar popolnoma dokončati odkazano mu delo. Vsled tega je popolnoma izključeno, da bi se pričelo z delom, a ne dovršilo, kar se pripeti pogostoma, kakor tudi, da bi se zanašali natakarji drug na drugega.

Tovariši! Naročajte in širite „Gostilničarski Vestnik“.

litrov vina dnevno, oziroma 160 hl piva in 110 hl vina letno. V tem slučaju znaša dnevni kosmati dobiček pri pivu K 472 in pri vinu K 6—, skupaj torej K 1072. Kljub več opravka imam torej v tem slučaju dnevno 48 h več izgube.

S tem sem na kratko povedal, kako si mislim stvar.

Te primere so pa tudi najjasnejši dokaz, da moramo postopati bolj složno. Gostilniško obrt moramo urediti tako, da računamo pri njej z dohodki in troški. Brez proračuna ne moremo naprej in tudi ne smemo.

Kar se tiče kuhinje, nam je treba tam popolnoma enako postopati. Tudi tam je treba našim ženam kot kuharicam dokazati s številkami, kak primanjkljaj mora izkazati kuhinja pri današnjem postopanju in današnji draginji. Cene jedem so namreč take, da tudi največjim restavracijam in hotelom kuhinja nič ne nese in da je tudi v tem oziru potrebna temeljita regulacija. Izgovori, kakor prešiča smo doma vzredili, krompir smo sami pridelali, zato lažje ceneje računam, so jalovi in vse prej kot strokovni, kajti, ako bi to prodal najprej po tržnih cenah, bi vsaj nekaj za to dobil, tako sem pa na polju ali pri živinoreji delal zastonj.

Da se popolnoma natančno razumemo. Vsakemu gostilničarju je treba raztolmačiti, po teh in teh najnižjih cenah smeš prodajati, če hočeš, da pokriješ režijo, po takem proračunu toliko zaslužiš, po takem pa toliko izgubiš.

Samoposebi umljivo pa je, da je za sezijaska podjetja treba vzeti za podlago popolnoma drug proračun, ki pač odgovarja dejanskemu položaju in glavnici, investirani v podjetje.

S svojimi izvajanji bi bil pri kraju. Morda se bo našel kdo, ki mi bo hotel podtikati, da priporočam podraženje. Nastopa se namreč proti draginji, prirejajo se kongresi, prirejajo se n. pr. taki kongresi ravno sedaj na Dunaju, ker so gostilničarji podražili pivo. Morda se bo našel zopet drug, ki bo trdil, da moramo ostati pri starih cenah, ker bi bilo sicer ljudstvo razburjeno. Res, protestira se proti draginji, proti draginji protestiramo tudi mi. Toda protestira naj se proti pravim povzročiteljem draginje in ne proti nam. Od nas se vendar ne more zahtevati, da bi delali zastonj. Ako dobi delavec v pivovarni večjo plačo, ako na pivo naprtijo nove davke, nam pivovarnarji oddajajo toliko dražje pivo in mi naj bi potem še vedno oddajali za isto ceno pivo kot prej. Podobno je pri vinu itd. Mi zahtevamo za svoje delo plačilo in nič drugega in ta naša zahteva temelji na proračunu; ta naša zahteva je pa tudi skrajno opravičena, ker le tako nam je mogoče zboljšati svoj nad vse kritični gospodarski položaj.

Nekaj receptov.

(Piše Ján Fiala, restavrater v Ljubljani.)

Pečena divja raca.

(Nemško: Gebratene Wildente; francosko: Canard sauvage rôti; angleško: Roasted wild duck.)

Mlade divje race oskubi na čisto in osmomi mah nad svetilko s špiritom, odstrani vse drobovje, hitro umij in dresiraj ter lepo peci z na peresa narezano slanino, začimbami in čebuljo vred.

Pečenkin sok okisaj prijetno s citrono.

Divja raca z oranžami.

(Nemško: Wildente mit Orangen; francosko: Canard sauvage à l'orange; angleško: Roasted wild duck with orange.)

Mlade divje race peci v pečenkinem soku kakor pri prejšnjem receptu navedeno. Nato jih

zreži na fileje in lepo priredi ter polij s sledečo, prav vročo omako:

Dve grenki oranži olupi rumene skorje in olupke razreži na tanke rezance. To daj v dober sok (jus), primešaj sok dveh oranž in ravno toliko citronovega soka, nekoliko rjave omake, osoli, dolij madejre in vse dobro pokuhaj. S omako potem polij prirejene race.

Salmis iz divjih rac.

(Nemško: Salmis von Wildenten; francosko: Salmis de canard sauvage; angleško: Salmis of wild duck.)

Race peci v soku in ko so pozneje že skoraj mrzle, jih razreži za ragu na tako velike kose kakoršni so laški lešniki. Vse odpadke drobno seseklaj, daj v ponev, zalij z dobrim sokom in jih kuhaj 1½ uro. Potem pretlači to skozi sito. Ko si odstranil mast, dodaj nekoliko španske omake, madejre ali bordovina, košček sirovega masla, nekoliko citroninega soka in soli ter vse skupaj neprestano mešaj in kuhaj tako dolgo, da postane gosta tekočina. Nato pretlači omako skozi sito na račje meso in vse še enkrat pokuhaj.

Pripravi se ta salmis v okroglo skledo, ki jo okrašiš na robu z malimi, v sirovem maslu rumeno praženimi senci iz kruha ali s kifelci iz maslenega testa. Servirati pa je treba jed zelo vročo.

Vprašalnica.

Vprašanje št. 61.:

Svojo gostilno imam v najemu. Sedanji najemnik opusti gostilno in izvršujem zato obrt sedaj sam toliko časa, da dobim novega najemnika. Prosim pojasnila in navodil, komu moram to spremembo v obratovanju naznaniti in kako kolekovati vloge?

Odgovor:

Spremembo v obratovanju morate naznaniti obrtni oblasti, torej pristojnemu okrajnemu glavarstvu. Razven tega pa še gostilničarski zadrugi. Naznanila na okrajno glavarstvo morajo biti kolekovana s kolekom za eno krono, obvestilo zadrugi je lahko ustmeno ali pismeno, vendar vedno prosto kolekovine.

Ako bodočega najemnika še nimate, naznanite okrajnemu glavarstvu, da je prejšnji najemnik odšel in da sedaj nameravate sami izvrševati obrt. Ako pa ste že s kom v dogovoru radi nadaljnega najema, pa s tem naznanilom lahko združite prošnjo, da naj obrtna oblast odobri najemnika, katerega je treba seveda navesti imenom. Tudi mora biti tej prošnji priložena pobotnica, da je najemnik že plačal pristopnino zadrugi. Ako je bodoči Vaš najemnik že izvrševal gostilniško obrt v okolišju Vaše zadruge, mora tako pobotnico že imeti, ako je pa še ni, mora pred vsem vplačati pri načelstvu zadruge sprejemnino in zahtevati pobotnico.

Ako obe vlogi združite v eno, si s tem prihranite na kolekih eno krono.

Županstvu, davkarji ali sploh drugim uradom teh sprememb ni treba naznanjati, razven finančnemu ravnateljstvu v Ljubljani s koleka prosto vlogo, da bode sedaj ta najemnik izkuhaval jedila in vporabljal sladkor pri oddaji kave in čaja. To zadnje pa je treba storiti samo v slučaju, ako Vaša koncesija tudi res vsebuje te pravice.

Razno.

Naš gospodarski položaj. Pod tem naslovom objavljamo članek, na katerega radi interesantnih izvajanj opozarjamo cenjene tovariše še posebej. Priporočali bi, da na ta izvajanja opozore zlasti tudi ženstvo. Sploh bi

bilo umestno, da se v tem oziru iz najrazličnejših krajev napravijo kalkulacije in da bi končno redigirala gostilničarska zveza te elaborate, jih objavila in priporočala tovarišem v uvaževanje. Končno pa moramo priznati, da so razprave te vrste najvažnejše za gospodarski obstoj našega obrta.

Združnim načelstvom! „Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem“ opozarja vsa ona načelstva zadrug, ki so včlanjene v njej in ki še niso nakazala za letos zvezi prispevka, da to čim prej store, najkasneje pa do 1. novembra. Članarina je določena s 50 h za vsakega v zadrugi včlanjenega člana.

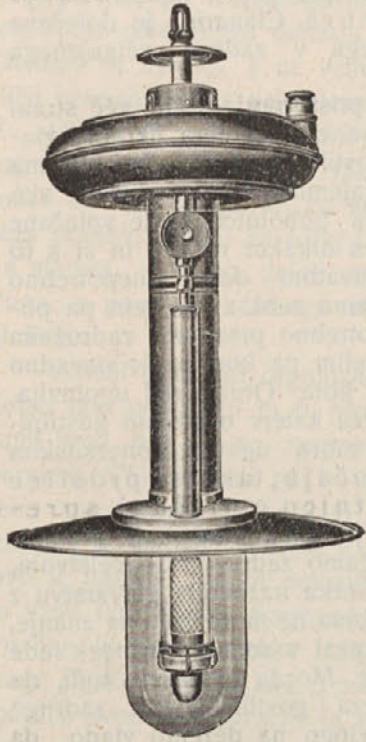
Malomarno postopanje. Od več strani smo dobili pritožbe, da nekatera okrajna glavarstva izdajajo gostilniške koncesije, oziroma odobrujejo nove najemnike tudi v slučaju, ako se ti ne izkažejo s pobotnico glede vplačane sprejemnine. To pa nikakor ne gre in si s to malomarnostjo navadno delajo nepotrebno delo glavarstva sama sebi, ob enem pa povzročajo tudi nepotrebno pisarjenje združnim načelstvom, prizadetim pa končno še navadno sitnosti, troške in pota. Obrtni red ugotavlja, da se v okrajih, za katere obstojajo gostilničarske zadruge, mora ugoditi koncesijskim prošnjam le v slučaju, ako se prosilec izkaže s pobotnico o plačani sprejemnini. Zato je tako postopanje protipostavno in priporočamo združnim načelstvom, da vedno vrnejo taka naznanila glavarstvu z opazko, da se vsebina ne more vzeti na znanje, ker prosilec ni izkazal v smislu obrtnega reda plačila sprejemnine. Morda bi kazalo tudi, da se „Deželna zveza gostilničarskih zadrug“ obrne s posebno vlogo na deželno vlado, da naj izda na podrejena glavarstva tozadevno okrožnico. Pri naših glavarstvih namreč nastavljajo za obrtne referente mlade moči, ki postavnih določb nimajo še popolnoma v oblasti, in se zato ni čuditi, ako semtertja prezro tudi kako določbo obrtnega reda.

Cudni nazori. Te dni smo zvedeli, da se ujedajo nekateri gg. gostilničarji nad našim uredništvom, češ teh in teh stvari pa ne objavi, ako ravno se vrše v našem kraju in so vse graje vredne s stališča gostilničarja. K temu nam je samo pripomniti, da prav radi objavljamo stanovske in strokovne zadeve in naj si bo vsled tega prizadet Peter ali Pavel. Treba nas je pa o tem obvestiti. Od našega uredništva se vendar ne more zahtevati, da naj bi imelo v vsaki občini svojega izvestitelja, kateri naj šele od gostilničarja do gostilničarja poizveduje, kaj bi bilo dobro objaviti itd. Naše uredništvo je le nekaka centrala, v katero naj bi se stekale posamezne zadeve, ki so vredne, da gredo potem v listu med širni svet. Komur je torej na tem, da se ožigosajo v našem listu nezdravi in gostilničarstvu škodljivi pojavi, naj nam te pojave sporoči in prav radi jih bomo tudi objavili, seveda, ako so prikladni za objavo. Sporočajte nam torej svoje želje, prav radi jim bomo vstregli, kolikor je pač v naši moči.

Gledališki listi in gostilničar. Ljubljanski gostilničar nam sporoča: Po drugih mestih razobešajo po restavracijah in boljših gostilnah gledališke intendance gledališke liste, ki naznanjajo posamezne gledališke predstave. To je gotovo dobre vrste reklama in zato drugod gostilničarje navadno tudi oškodujejo za to njegovo prijaznost. Tudi pri nas v Ljubljani pošiljajo gledališke intendance v posamezne kavarne in boljše restavracije gledališke liste, da so tam brezplačno razobešeni. V Ljubljani imamo poleg slovenskega gledališča tudi nemško. Radi narodne napetosti zahajajo v nekatere gostilne samo Slovenci, v druge zopet izključno Nemci. Vendar je pa tudi nekaj takozvanih internacionalnih restavracij, kamor torej zahajajo Slovenci in Nemci. Gostilničar se teh gostov gotovo ne bo branil, pa naj so Slovenci ali Nemci, samo da so dobri gostje. Vendar pa ni stvar gostilničarja, da bi skrbel za to, da so v njegovih lokalih razobešeni slovenski in nemški gledališki listi. Katera intendantca mu ga pošlje, tega sprejme; težko bi imel toliko časa, da bi potem šel še do druge intendantce prosjačit, češ ta intendantca mi pošilja gledališki list, pošiljajte mi ga še vi, da se ne bom nikomur zameril, ker ljubljansko zbadljivost poznam predobro. Stvar intendantce je, ker se gre pri tem za njeno ko-

rist, pošiljati gledališki list posameznim restav-
raterjem, ni pa to stvar posameznega restav-
raterja. Zato je tudi odklanjati najodločneje v
tem oziru vsako krivdo gostilničarja. Ako kdo
izmed gostov kaj takega zapazi, naj opozori
na to intendanco, ni pa treba radi tega znašati
se nad gostilničarjem in mu groziti z bojkotom.
To je napačna in popolnoma zgrešena pot.

Zelo važno za naše gostilničarje. —
Višek moderne razsvetljave. Tovarna



izdeluje v novejšem času petrolejne plinove svetilke „Perpetua“, brez stenja (Docht) ki nadkrikuje bodisi glede cenene razsvetljave kakor tudi glede svetilne jakosti acetilensko, električno in plinovo razsvetljavo. Najmanjša „Perpetua“ svetilka št. 11 gori za 150 sveč — najboljša električna žarnica približno za 45 sveč — a pogori v 10. urah samo 1 liter navadnega petroleja. „Perpetua“ svetilke so silno priproste; zanje ni treba

nikakoršne napeljave kakor za acetilensko, električno ali plinovo razsvetljavo, temveč se jih lahko obesijo kamorkoli, zato so izredno pripravne za razsvetljavo gostilniških prostorov, telovadnic, čitalnic in sploh vsakršnih javnih prostorov in ker gore te svetilke brez stenja, se nikdar ne kade, ne povzročajo saj in so tako priproste, da jih lahko opravlja vsakdo. Snaženje, kakor pri bliskovnih petrolejkah, je nepotrebno in ker ostane rezervoar za petrolej vedno hladan, je vsaka nevarnost eksplozije popolnoma izključena. Svetloba „Perpetua“ svetilk je popolnoma bela kakor dnevna svetloba in gori mirno brez vtripljavev. Priporočamo te svetilke gostilničarjem in restavraterjem zlasti po deželi, kjer se ubijajo z bliskovnimi (Blitzlampen) in drugimi petrolejkami, ki povzročajo saje, slabo, dolgočasno razsvetljevanje lokale, vrh tega pa še porabijo izredno veliko petroleja, kar najtopleje. Kdor se zanima za te najnovejše, na višku razsvetljave stoječe svetilke, obrne naj se na: Srečko Magoliča, Ljubljana, Dunajska cesta 9.

Domače pivo. Med Slovenci se vedno povdarja, da moramo biti radi narodnega boja tudi težak gospodarski boj z našimi narodnimi protivniki. Pri vsaki priliki se to naglašuje, govori navdušene govore. Navadno pa žalibog ostane vse pozabljeno, ker besedam skoraj nikdar ne sledi dejanja. To našo malomarnost in brezbržnost, rečemo po pravici, ta naš glavni narodni greh opazamo lahko vsak dan, pri vsaki priliki in na vsakem gospodarskem polju, ravno tako pri pivovarniškem vprašanju. Četudi je domače blago boljše kakovosti kot tuje, vendar velika večina daje prednost tujemu izdelku. Treba pa je tudi v tem oziru resnega in smotrnega narodnogospodarskega dela. Kakor na mnogih drugih poljih, tako ima tudi pri tem vprašanju lahko gostilničarstvo odločilno besedo. Tudi tukaj polagoma gostilničar privadi občinstvo, praktično izvajati to velevažno narodnogospodarsko geslo. Za našega gostilničarja namreč ni težko, odločiti se, katero pivo naj toči, ako ima pred očmi gospodarske, stanovske in praktične momente. Pred očmi mora imeti zlasti vedno okolnost, da so slovenske pivovarne izstopile iz pivovarniškega kartela in da je ta okolnost velikanskega pomena za obstoj in razvoj gostilničarskega obrta. Povdarjati in uvaževati se mora pri tem zlasti to posledico, da se vsled tega pivo ni podražilo, kar bi se bilo gotovo že sklenilo in storilo, ako bi bil pivovarniški kartel že dosegel svoj pravi cilj. Gospodarske in stanovske koristi narekujejo zavednemu slovenskemu gostilničarju, da toči v svoji gostilni domače pivo in to je pred vsem pivo delniške pivovarne v Žalcu in mengške pivovarne.

Glede pivovarniškega vprašanja se bližamo odločilnemu trenutku, namreč 1. januarju 1913. S tem dnem namreč niso pivovarne, ki so izstopile iz pivovarniškega kartela, nič več vezane na kartelna določila. Te pivovarne so naše vednosti Adrija v Senožečah, Delniška v Laškem, Mengiška in Vrhiška. Kaj pomenja pivovarniški kartel za gostilničarja, povdarjamo na drugem mestu. Zato tukaj samo pribijemo sledeče: Za obstanek in razvoj gostilniškega obrta je neobhodno potreben tudi obstoj in razvoj izven kartela stoječih pivovaren. Komur je torej mar razvoj gostilničarskega stanu, ta mora zasledovati tudi pivovarniško vprašanje, ta mora delovati na to, da se namen pivovarniškega kartela ne vresniči. In da se namen kartela ne vresniči, to je mogoče doseči s tem, da nisem samo sam odjemalec izvenkartelnega piva, marveč da delujemo tudi na to, da se odločijo za ta korak sedaj še omahujoči tovariši. To bodi politika gostilničarja, ker s tem se vrši slovensko narodnogospodarsko politiko.

Kaj se vse je. Kakor splošno znano, se ne da prepirati glede okusa. Kar ima eden za neprijeten, pogostoma gnjus vzbujajoči mrčes, ceni drugi za slaščico. Kulturni človek bi v splošnem ne smatral mrčesa za hrano in vendar so jih zavživali v starem veku in jih zavživajo še danes številni narodi in sicer v veliko večji meri kakor bi bili pripravljene temu pritrčiti. V zgodbah stare zaveze se tudi že omenjajo žitne kobilice in najbrže so bile pri Izraelitih zelo priljubljena jed, kajti Mojzes jih navaja med dovoljenimi jedmi. Tudi v Ninivah so jedli kobilice, kakor to kaže neka skulptura v angleškem muzeju, na kateri je vklesanih več mož, ki nosijo jedi, med drugim tudi dolge palice, na katerih so nasajene kobilice. V Atenah so se prodajale na trgu kobilice kot delikatesa in tudi dandanes so kobilice tiste žuželke, ki se jih največ je. Pripravljajo se jih po različnih deželah različno. V današnji Palestini jih poparijo v sesamovem olju; Arabci posuše kobilice na solcu, jih potem zdrobe v moko in pečejo iz te moke nato kolačke, ali pa pražijo te živalice v sirovem maslu ali pa jih zmečkajo in pomešajo s kamelinim sirom. V Alžiru kuhajo kobilice v vodi in jih malo osole; na Madagaskarju jih pečejo v velikih posodah, potem poparijo v masti in jedo pomešane z rižem. Zamorci v osrednji Afriki razkuhajo kobilice v gosto rjavo juho v južni Rusiji jih suše kakor ribe. Morda katera naših bralk poskusi katerikrat enega teh receptov.

Nov sleparski trik. V neko restavracijo v Charlottenburgu pri Berlinu je prišel čedno oblečen mož srednjih let, ki je imel s seboj malega dečka. Gast se je vsedel k mizi blizu vhoda, spil nekaj kozarcev vina in jedel z največjo slastjo mrzle jedi, ki so bile pripravljene na bifeju. Končno je zaželel še škodljivo kave in se je želji vstreglo nemudoma. Gast začne srebat komodno rjavo tekočino. Nakrat mu pa pade v glavo, da spada k škodljivi dobre kave tudi sveže pecivo. Ker gostilničar tega nima, skoči gost nenadoma pokonci, pogleda na cesto, vzame klobuk in palico ter zapusti nenadoma lokal z opazko, da si gre sam iskat nekaj peciva v pekarijo v bližini restavracije in da bo takoj zopet nazaj. Ko ga čez pol ure še vedno ni nazaj, osupne gostilničar in vpraša malega, ki je dosedaj igral vlogo mutca, če se kmalu vrne oče. „Ah, saj to ni moj oče,“ se glasi odgovor, „tudi gospod me je nagovoril na cesti in mi obljubil kave in kolača, ako grem z njim.“ — Tableau.

Pijača v svetovni trgovini. Vsega vpoštevanja vredne so vsote, ki se plačajo v mednarodni trgovini za alkohol vsebujočo pijačo vsake vrste. Večina držav ne more kriti svoje potrebe na vinu, pivu in špirituozah. Vsled tega jih je treba vpoštevati kot dežele, v katere se uvažajo. Med redke eksportne dežele za vino spadajo Francija, Portugalska in Italija. Izvoz francoskih vin reprezentira v l. 1911 vrednost 153.11 milijonov mark. Portugalska je eksportirala leta 1910 portmadejra vina itd. v vrednosti 42.54 milijonov mark. Najizdatnejši izvoz Italije znaša l. 1911 skupaj 109.36 milijonov mark. Znatno je razven v teh treh državah uvaževati še izvoz vina na Grškem. Glasom najnovejše statistike je dosegel leta 1910 skupni izvoz vin iz te dežele vrednost 14.78 milijonov mark. Med dežele, ki uvažujejo

veliko več vina nego izvažajo, spada Nemčija. Od januarja do decembra 1911 se je uvozilo v nemško carinsko ozemlje 1.416.784 dvostotov najrazličnejših vin. Njih vrednost je bila 70.36 milijonov mark. Izvoz istega leta znaša le 225.931 dvostotov v vrednosti 24.31 milijonov mark. Od uvoza odpade 1.280.449 dvostotov na vino in drozgo v sodih ali vozovih s kotli. Že samo to je bilo vredno 59.87 milijonov mark, Francija je dala 359.990 dvostotov, iz Španske se je importiralo 437.882 dvostotov. Uvoz penecih vin v Nemčijo l. 1911 se je dočel z 1.047.252 celimi steklenicami; vrednost se je določila s 5.75 milijoni mark. Glede množine je bil izvoz večji. Nemčija je namreč spravila pretečeno leto 1.318.274 celih steklenic penecnega vina v svetovni promet. Nemški liferanti pa so dobili za to le 3.45 milijonov mark. Posebne vrednosti je import opojnih pijač v naselbine evropskih držav. Skozi l. 1910 se je importiralo v nemško vzhodno Afriko opojnih pijač v skupni vrednosti 1.11 milijonov mark. Odgovarjajoča številka prejšnjega leta je bila 0.93 milijonov mark. Tudi v nemško južno Afriko se importira vedno več alkoholnih pijač. Vina, piva, špirituoz itd. se je uvozilo tja leta 1909 v vrednosti 2.55 milijonov mark, l. 1910 že za 2.61 milijonov mark. Od skupnega uvoza v Kamerun v l. 1910 v znesku 25.48 milijonov mark odpade na opojne pijače 1.13 milijonov mark. Glede mnogih držav so na razpolago samo številke o skupni trgovini z opojnimi pijačami, ne da bi se špicijelo navajalo vino, pivo itd. Po tem se je uvozilo l. 1910 v ameriške Zedinjene države opojnih pijač za 89.97 milijonov mark. V istem času so eksportirale istega izdelka za 14.28 milijonov mark. Uvoz vina, piva in špirituoz v Argentino l. 1910 reprezentira vrednost 43.50 milijonov mark. Večje množine opojnih pijač se je spravilo iz inozemstva tudi na trg skandinavskih dežel, četudi je tamkaj izdelovanje punša razširjeno še izredno. Švedska označuje v l. 1910 vrednost importa z 9.84 milijoni mark, dočim je uvozila Norveška isto leto za 9.44 milijonov mark in Danska za 6.38 milijonov kron opojnih pijač. Celo v oddaljeno Islandijo je eksportiralo l. 1910 inozemstvo za četrt milijona mark opojnih pijač. — Gotovo bi bile zanimive v tem oziru tudi številke glede Avstrije.

Originalni gostilničarji. Naša moderna doba je sovražnica originalov. Izravnava razmerja na najrazličnejših poljih in končno tudi osebnosti. To opazamo lahko tudi pri gostilničarstvu. Gostilničarje, ki bi se odlikovali po svoji posebnosti in lehi je bilo mnogo v dobrih, starih časih, je dobiti dandanes le redkokrat. Vsled občevanja z gosti so se gostilničarji z ozirom na njih obratovališče in socialno stališče gostilniških gostov že privadili gotove šablone. In vendar, kako dobrodelna izprememba je, ako naletimo med njimi originale, da se vsled svoje posebnosti odlikujejo in najsi je ta tudi robata, zdrava surovost. Posamezni opazovalci so v tem oziru prišli do zaključka, da občinstvo kaj rado obiskuje gostilne, v katerih žive taki originali. Tako je v Švici, v takozvanem Berner Oberland znana gostilničarka visoko v gorah, ki še ni človeka na svetu vikala in h kateri gostje, zlasti tujci prav radi zahajajo. Nekoč je hotel slučaj, da je zaneslo v dotični kraj tudi predsednika švicarske republike, ki ni hotel zamuditi prilike, da ne bi govoril z gostilničarko. Pride do nje in se jej celo predstavi, toda dobra mamica ga vedne tika. Predsednik jej vsled tega pravi: „Ampak mene bi kot predsednika republike, torej kot najvišjega v državi vendarle morali vikati.“ In odgovor na to: „Kaj ti ne pride na misel! Še Boga v molitvi ne vikam, pa naj bi tebe! Saj si ravno tako človek kakor jaz.“ — V Kelmorajnu je tudi gostilna, katero obiskuje boljše občinstvo, zlasti višje uradništvo. Njen lastnik je izrazil, skoraj bi rekli ekstremno ljubitelj reda, ki ne dopusti tudi najmanjše nerednosti s strani gostov v svojem lokalu. Ako kak gost vsled neprevidnosti ali radi tega, ker se živahno razgovarja z drugim gostom, pepel od cigare ali zobotrebec namesto da bi ga dal v pepelnik strese zraven njega na mizo, že je gostilničar tu in da pepel ali vžgalico v za to namenjen kraj, pri tem predbacivajoče pogleda nerednega gosta. Ako si upa gost ponoviti nerednost, potem si je tudi lahko gotov, da ga bo gostilničar robato ozmerjal in naj si je ta tudi vladni svetnik ali še višji

dostojanstvenik. Od te robotosti pa gostilničar nima nobene škode, nasprotno še celo dobiček. Njegova originalnost je po mestu obče znana in je privlačna sila za tujce, ki bi radi osebno spoznali robatega gostilničarja. — Tudi pri nas imamo nekatere gostilničarje, ki so znani po svojih posebnostih. Zlasti so nekateri dobri dovtipneži. In to gotovo še bolje učinkuje kot robotost. Vendar naj bi se pri tem pač varovali, da so njih dovtipi res originalni, drugače so hitro razkrinkani, ker potem ne bi imeli več privlačnosti.

Samo tista kava je dobra, kateri smo pridejali „Kolinske kavne primesi“. O tem se je že davno lahko vsak prepričal. Kdor pa tega še ni storil in še ne pozna te izvrstne pristno domače kavne primesi, naj v lastnem interesu napravi čim preje poizkus z njo. In izprevidel bo v prvem trenutku, da je ni boljše kavne primesi, nego je „Kolinska kavna primes“.

Modne potrebščine kupujeta praktičen gostilničar in narodna gostilničarka v ljublan-

ski modni trgovini P. Magdič, ki je naša največja narodna trrdka te stroke in ki vsled tega ne nudi kupovalcu le velike izbere, marveč tudi najmodernejše in solidno blago.

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

Koliko se v Avstriji zapije? Po statističnih podatkih se je pretečeno leto v Avstriji popilo za 600 milijonov kron piva. Še več se je izdalo za vino, namreč 750 milijonov kron. Visoka je tudi številka, ki se je izdala za žganje, namreč 340 milijonov kron. Šampanjca in likerjev pa se je popilo za 28 milijonov kron. Skupaj je torej steklo po grlih 1718 milijonov kron. Ker je v Avstriji skupaj okroglo 28¹/₂ milijonov prebivalcev, bi odpadlo na vsakega posameznika okroglo 60 kron na leto za pijačo.

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.

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

PIVOVARNA MENGEŠ JULIUS STARE

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

Naročila sprejemajo zaloge:

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

Imam dobre, sveže, okusne in daleč na okoli znane

kranjske klobase

katero priporočam vsem gostilnam, restavracijam in hotelom kot

jako fino blago.

Cena: 1 komad 42 vinarjev in poštine prosto, torej franko.

Se priporočam z vsem spoštovanjem

FRAN KORENČAN,

mesar in prekajevalec,
Vrhnika, Kranjsko.

Trrdka obstoji že 40 let.

Trrdka obstoji že 40 let.

Zaloga mineralnih voda.

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

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

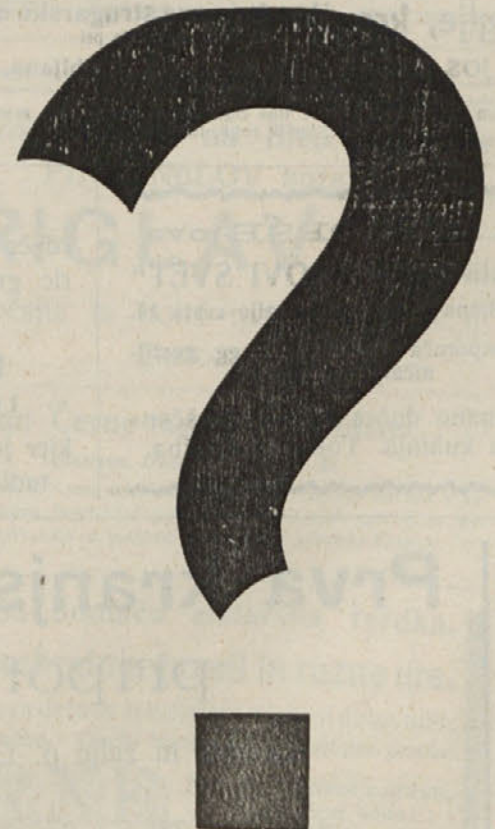
Veljavana za kavo z električnim obratom.

Franc Golob, mesarija, prekajevalnica in tovarna vsakovrstnih klobas

Šiška pri Ljubljani,

se priporoča p. n. gostilničarjem za naročila.

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



Priporočamo svojim tovarišem izborno

marčno, dvojnomarčno, ter- malno in granatno pivo

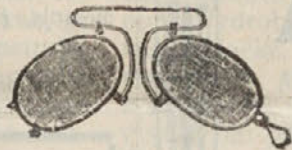
največje slovenske narodne tvrdke:

Delniška družba združenih pivovaren Žalec in Laški trg v Ljubljani

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

Fr. P. Zajec, Ljubljana

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



Štampilje

vseh vrst za urade, društva,
gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovalj kav-
čukovih stampilij.

LJUBLJANA

Stari trg št. 20.

Ceniki franko.



Deset zapovedi za kmeta in
deset zapovedi za zdravje
dobi zastoj in poštine pro-
sto vsak gostilničar v poljubnem
številu za razdelitev med kmete.
Treba le dopisnice z naslovom:
Ub. pl. Trnkoczy, lekarna,
Ljubljana.

Valentin Mrak-ova
restavracija

„Pri starem Rimljanu“

v Ljubljani, Rimska cesta šte. 4.
se priporoča slavn. občinstvu, zlasti cen-
jenim tovarišem z dežele za obisk.
Izborna, zajamčeno pristna vina. — Vedno
sveže pivo. — Meščanska kuhinja. —
Dobra postrežba. — Zmerne cene.

Steklarska trgovina
M. Tušek, Ljubljana,
Stari trg 28.

priporoča po najnižjih cenah svojo bo-
gato zalogo steklene in porcelanaste
posode, svetilk, ogledal, vsakovrstnih
šip in okvirjev za podobe

Prevzema vsa steklarska dela pri cer-
kvah in stavbah.

Najsolidnejša in točna postrežba.

Tovarna peči in štedilnikov
ANTONA KOVAČIČA

Vič pri Ljubljani št. 14 in Ljubljana, Sv. Ja-
koba trg 5 (gostilna g. Kovačiča),

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

Keglje, kroglice in razna strgarska dela
se dobi najceneje pri

JOS. OBLAKU, um. strugarju, Ljubljana,
Selenburgova ul. 1.

Istotam se popravljajo razne fine cigarnike iz bernštajna, morske
pene, kosti, roga, lesa itd.

Instalater Er. Sax,

konces. elektrotehnik, Ljubljana, Gradišče 7, se pri-
poroča p. n. gostilničarjem kot specialist vsako-
vrstnih električnih naprav.

Sprejema tudi naročila na deželo.

ANT. GORŠE-tova

Restavracija „NOVI SVET“

Ljubljana — Marije Terezije cesta 14.

se priporoča cenjenim p. n. gg. gostil-
ničarjem z dežele

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

Priznano najboljšo

rdeče in belo vino iz krških go-
ric grajščaka Ivana Globočnika

se toči v gostilni

FRANA KAVCIČA,

Ljubljana — Privoz šte. 4.

kjer je na razpolago p. n. gostom
tudi najmodernejše kegljišče.

Restavracija „ZLATA RIBA“

Štritarjeva 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 šte. 282.

Ivan Bajželj Kolizej.

I. gorenjska rastlinska destilacija likerjev in žganjarna „FLORUS“
IVAN JEREB Sestranska vas (Gorenjsko)
 priporoča razne likerje ter domača žganja, sadjevec, češpljevec, brinjevec itd.
 Cene sortiranemu zaboju franko kron 47.—.
 Uzorci so na razpolago.

Priznani krojaški salon za gospode
IVANA MAGDIĆ-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, tropinova, drožnika in kranjskega brinjeva Specijaliteta Izorstni kranjski pelinkovec, kakor tudi ruma za čaj.

Apno! Priznано najboljšje priporočja 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 izbiiri 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% obrestni in najmanj 1/20% amortizacije. Za varčevanje ima vpeljane domače hranilnice. Posoja tudi na menice in vredn. papirje

P. n. občinstvu se priporoča

velika zaloga pohišstva
 lastnega izdelka iz fino suhega lesa.

Najmodernejši izdelki
za hotele, restavracije in vile.

Posebno se priporoča novoporočencem v nabavo popolne hišne oprave.

Proračuni na zahtevo brezplačno. Za vse izdelke se jamči.

MATEJ GOGALA, mizar,
 Bled.

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.

Dolinska kislá voda. Priznано najboljša zdravilna in namizna voda.
 Grajski studenec (Thalheim). Cisto naravna alkalijska.

Ta kislá voda, 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.

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.

Žganje — Likerji.
 Domača tvrdka. Cene brez konkurence.



Pozor gg. gostilničarji! Raznovrstno destilirano žganje najboljšje vrste in fine likerje dobite pri **Gabrijelu Eržen u v Žapužah,** pošta Begunje (Gorenj.)



Domača tvrdka. Cene brez konkurence.
 Žganje — Likerji.

Tovariši!

Pri svojih izletih na Bled posečajte **PETERNELOV hotel**

TRIGLAV PRI KOLDOVORU

Priporočajte ta hotel tudi svojim p. n. gostom.

Ivan Černe tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

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

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.

Ravnoram se proda poceni dobro ohranjeni godbeni avtomat.

Brivnica

ENG. FRANCHETTI, Ljubljana, Sodna ulica št. 1

se priporoča p. n. gostilničarjem.



Najstarejša domača zlatarska tvrdka. Zlatnina, srebrnina, juvelir 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“.

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 knjigoveznica **Fr. Breskvar**

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

Cene zmerne.

Točna postrežba.

Avg. Agnola, Ljubljana

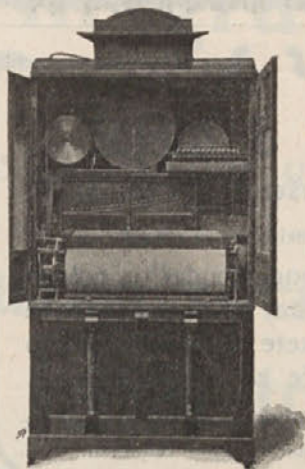
Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.

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

Tovariši! Gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

Za gostilničarje in kavarnarje,



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

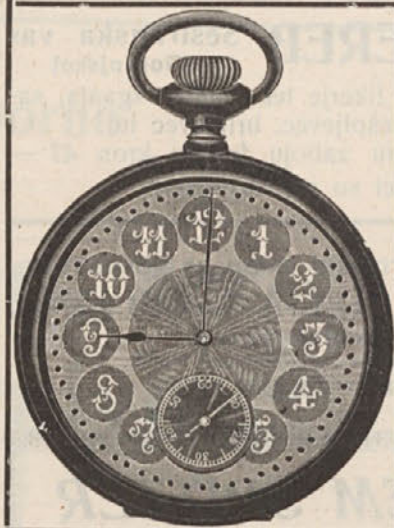
S. Kmetetz

v Ljubljani

Kolodvorska ul. 26

Spécialité en montres de Précision.

H. Suttner, Ljubljana.



Lastna tovarna ur v Švici.

Tovarniš. znamka „IKO“

Največja zaloga ur, zlatnine in srebrnine.

Solidna in dobra postrežba.

Ceniki zastoj in poštne prosti.

Najfinejše planinsko surovo maslo in sir

priporoča

Mlekarska zveza

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

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

Slomšekova ulica 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 zadružne 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. MAGDIČ, Ljubljana** Nasproti glavne pošte

Svilnato blago, baržuni, pliši in tenčice, čipkasto blago, čipke, vložki, svilnate vezenine, Jabots, fichus damski ovrtniki 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 **damске klobuke, slamnike**, oblike in vse nakitne predmete za klobuke, pajčolani, žalni klobuki vedno v skladišču i. t. d.

Oddelek za gospode:

Klobuki, cilindri, slamniki, čepice.

Srajce, spodnje hlače, spalne srajce, predprsniki, ovrtniki, 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.