

# 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 gostil-  
niškega obrta in gospodarstva.

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

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, Zagorju ob Savi, Idriji, Železnikih, Kamniku in v Postojni.

Leto III.

V Ljubljani, dne 5. septembra 1913.

Št. 13.

## Načelstvom v zvezi včlanjenih gostilničarskih zadrug.

Predsedstvo „Deželne zveze gostilničarskih za-  
drug na Kranjskem“ je že opetovanokrat pozvalo  
načelstva v zvezi včlanjenih gostilničarskih zadrug,  
da naj čim prej nakažejo zvezi članarino za l. 1913,  
oziroma zaostalo članarino za l. 1912. Ta poziv pa  
je ostal dosedaj razven par častnih izjem brez-  
vpešen.

Tako pa ne more iti naprej! Kolikokrat se je  
že povdarjalo, da je vsako, tudi najmanjše delova-  
nje brez sredstev nemogoče. Delo zveze se kupiči  
in da se izvrši, je treba tudi sredstev. Ako je posa-  
meznim zadržnim načelstvom ležeče na tem, da  
gostilničarska stanovska organizacija res in plodo-  
nosno deluje, ne pa životari, naj skrbe za to, da  
čim prej zadoste svojim obveznostim napram zvezi.

Kakor znano, znaša članarina zvezi 50 h za  
vsakega člana zadruga.

Zadnji termin za poravnavo čla-  
narine je 15. septembra t. l.

## Članom gostilničarske zadruga v Idriji!

Načelstvo gostilničarske in mesarske zadruga  
v Idriji vnovič in zadnjič pozivlja vse one svoje  
člane, ki jej še niso poravnali, odnosno nakazali za-  
družne doklade za l. 1912 v znesku K 2.— in za  
l. 1913 v znesku K 3.—, skupaj torej v znesku K 5,  
da store to nemudoma, najkasneje pa  
do 15. septembra 1913.

Današnji poziv je smatrati kot zadnji opomin.  
Zaradi tega bo načelstvo do 15. septembra t. l. še  
neplačano zadržno doklado pustilo izterjati uprav-  
nim potom, to se pravi, da bo naprosilo okrajno  
glavarstvo v Logatcu, da jo izterja s politično ru-  
bežnijo enako kot ostale davke.

V interesu članov je zlasti radi prihranitve na-  
daljnih troškov, da se vsak član nemudoma odzove  
temu pozivu in skoraj vplača, odnosno nakaže na-  
čelstvu že zapadlo zadržno doklado.

## Članom gostilničarske zadruga v Železnikih!

Načelstvo gostilničarske zadruga v Železnikih  
opozarja vse svoje člane, da je na letošnjem rednem  
občnem zboru sklenjena zadržna doklada v znesku  
5 K že zapadla v plačilo in da je torej že čas, po-  
ravnavati načelstvu, oziroma mu nakazati ta znesek.

Kdor doklade še ni poravnal, naj to skoraj stori,  
da se izogne sam nepotrebnim troškom in sitnostim  
in da tudi načelstvu prihrani nepotrebno delo.

Ta poziv je smatrati za vsakemu članu pose-  
bej doposlani oklic, ker je „Gostilničarski Vestnik“  
obvezno glasilo zadruga, ki se določila vsem ce-  
njenim članom.

## Članom gostilničarske zadruga za kamniški sodni okraj s se- dežem v Kamniku!

Načelstvo podpisane zadruga opozarja vse svoje  
člane, da je bila na letošnjem občnem zboru zadruga  
dne 27. marca določena za leto 1913 zadržna do-  
klada za vsakega člana zadruga z zneskom K 4.50  
in da je ta znesek že zdavna zapadel v plačilo.

Zadržno doklado mora poravnati vsak član  
enako kakor predpisane mu davke.

Da se prihranijo nepotrebni nadaljni troški za-  
drug, članom zadruga pa sitnosti in razna nepo-  
trebna pota, pozivlja načelstvo podpisane zadruga  
vse one svoje člane, ki te doklade še niso poravnali,  
da jo  
nakažejo nemudoma in sicer v znesku  
K 4.50.

Še le letos pobirana doklada za leto 1912 v  
znesku K 2.50 seveda nima na to nikakega vpliva.  
Članom je samo na korist, da se današnjemu  
pozivu odzovejo čim prej.

Gostilničarska zadruga v Kamniku.

## Zadržni inštruktorijat za Kranjsko.

Že zadnjič smo omenili na kratko, da  
je c. kr. trgovsko ministarstvo imenovalo  
za Kranjsko lastnega zadržnega inštruk-  
torja, čigar delokrogu je odkazana vojvo-  
dina Kranjska in čigar uradni sedež je v  
Ljubljani. Navedli smo dalje, da je bil na  
to mesto imenovan s 1. avgustom t. l.  
bivši c. kr. okrajni komisar v Kranju g.  
Henrik S t e s k a. Tudi smo že povdar-  
jali, da je ustanovitev tega urada daleko-  
sežnega pomena za obrtništvo sploh in  
zlasti za naše gostilničarstvo.

Sicer smo imeli na Kranjskem dose-  
daj tudi že zadržnega inštruktorja in to  
v osebi vladnega tajnika g. dr. Hermana  
B l o d i g a, kateremu je bil odkazan

mного večji delokrog, namreč poleg Kranj-  
ske tudi Primorsko, ki je imel sedež svo-  
jega urada v Trstu in ki radi obsežnosti  
svojega okoliša in vedno naraščajočega  
dela v zadnjem času že ni mogel več po-  
svečati onega požrtvovalnega sodelovanja,  
kakor je bilo po njegovi želji.

Zadržni inštruktor g. dr. Blodig se  
je sedaj poslovil od nas; osebno se je pri-  
šel posloviti od načelstva »Deželne zveze  
gostilničarskih zadrug na Kranjskem« in  
od enake zveze obrtnih zadrug. Zdi se  
nam vendar zelo umestno, da se poslo-  
vimo tudi mi sedaj, ko stojimo na pragu  
nove ere, od njega, da pri tej priliki po-  
gledamo nekoliko nazaj in da se ozremo  
nekoliko tudi v bodočnost.

Kot rojenemu Dunajčanu smo bili mi  
g. dr. Blodigu tako kot deželani kakor  
tudi po narodnosti tuji. In vendar je delo-  
val na svojem mestu z vso vnemo, izvršil  
in dosegel mnogo, pač za to, ker se je za-  
vedal svoje dolžnosti, ker mu je to nare-  
kovalo veselje do tega, mnogokrat nehva-  
ležnega dela. Res ni dosegel vsega, kar  
je nameraval doseči in kar so pričakovali  
drugi od njega, da doseže. Toda temu ni  
bil kriv on, marveč sistem, proti kateremu  
se je moral bojevati tudi on, ker mu je  
bil slučajno odkazan tudi na Kranjskem

## Izšla je znamenita strokovna knjiga NAUKO SERVIRANJU

Ta knjiga ne bi smela manjkati v nobenem hotelu, v nobeni restavraciji in gostilni,  
ki imajo opravka s tujci in odličnejšimi gosti. — Nje vsebino mora poznati vsak,  
kdor si prisvaja naslov gostilničarja ali natakarja, oziroma gostilničarke ali na-  
takarice. Nje vsebino pa mora poznati tudi vsaka gospodinja, ki ima kedaj opravka  
z gosti v svoji hiši.

Knjiga NAUKO SERVIRANJU je neobhodno potrebna  
za vsako boljšo hišo, nje vsebino mora poznati vsak,  
kdor ima goste v svoji hiši ali je gost tuje hiše, ozi-  
roma hotela in restavracije.

„NAUKO SERVIRANJU“ je poljudno spisana knjiga, v katero je sprejetih 95 ta-  
bel z različnimi vzorci in 330 nazornimi slikami.

V platno vezana knjiga stane 5 K.

Naroča se pri „Deželni zvezi gostilničarskih zadrug na Kranjskem v Ljubljani“  
ali pri upravništvu „Gostilničarskega Vestnika“ v Ljubljani.

Pošilja se le proti naprej poslani naročnini ali proti povzetju.  
Za poštnino se vračuni še 50 h, za povzetje 70 h.

delokrog. Sistem, ki prevladuje na Kranjskem vsled drugih, zlasti pa strankarsko političnih razmer, ima namreč na sebi pečat skrajne nenaklonjenosti obrtnemu gibanju in zlasti organizaciji obrtnega stanu. In četudi je ta sistem vsaj po smislu obrtnega reda protipostaven, protizakonit, vendar še danes prevladuje in po znamenjih sodeč, se v kratkem v tem oziru nimamo nadejati boljših razmer in odnošajev.

Inštitucija združnega inštruktorijata ima namen, buditi obrtništvo k stanovskostrokovni organizaciji, pospeševati že obstoječe organizacije na podlagi obrtnega reda, poučevati obrtništvo o njih dolžnostih v smislu obstoječih postav, poučevati ga pa tudi o pravicah, ki so mu zajamčene v zakonih, pripomoči mu do teh pravic, eventualno posredovati in zastaviti ves svoj vpliv in vso svojo moč v ta namen in končno skrbeti tudi za to, da se obrtni stan strokovno spopolni, da napreduje vspešno z duhom in iznajdbami današnjega časa. Velika naloga mu je odkazana na polju vaještva.

Lepa, idealno lepa je ta naloga in kdor jo vrši, ta more biti s svojim delom samo zadovoljen, na svoje delo je lahko ponosen.

Nasprotno pa je odurno in ostudno, nasprotovati tem vzvišenim ciljem in gnjusno se je bojevati s protivniki te vrste, ker protivnika že njegovi nazori delajo ostudnega.

Pri nas na Kranjskem se je doslej priznavalo obrtništvo in zlasti gostilničarstvu samo dolžnosti, nikakor pa se mu ni še priznavalo v zakonih zajamčenih pravic. Dopustilo se je ustanavljati strokovne zadruge, četudi nerado, zato se je pa pozneje pogazilo sto in stokrat v zakonu natančno jim odkazane pravice. Pri sedaj vladajočih razmerah manjka našemu obrtnozdružnemu delovanju realne podlage, ker so mu to podlago izpodmaknila obrtna oblastva v deželi.

V nasprotju z razmerami v drugih avstrijskih kronovinah zija pri nas na Kranjskem med obrtnimi organizacijami na eni strani in obrtnimi oblastvi na drugi strani velikanski, na videz nepremostljivi prepad, ki so ga obrtna oblastva sama ustvarila in sicer namenoma. Drugod po naši ljubi Avstriji korakajo obrtne organizacije in obrtna oblastva roko v roki; zato imajo drugod obrtne organizacije oni ugled, kakoršen jim je zamišljen o obrtnem redu. Pri nas pa so obrtna oblastva samo takrat vesela, ako obrtnim organizacijam morejo ponagajati, največje dopadajenje imajo nad tem, ako poteptajo in pogazijo njihove pravice.

In glavni vzrok tem razmeram je, da se v celi deželi priznava samo eno načelo, ki se glasi: Mi poznamo samo strankarstvo in sicer politično strankarstvo.

Da pri takih razmerah še tako delaven človek ne more ustvariti zdravih odnošajev, je razumljivo, da jih ni g. dr. Blodig, čigar delavnost in požrtvovalnost je pač najbolje dokumentirala »Deželna zveza obrtnih zadrug na Kranjskem« s tem, da ga je imenovala o priliki svoje desetletnice za svojega častnega člana.

Kar se specijelno tiče naše gostilničarske organizacije mu moramo priznati, da jej je bil posebno naklonjen in da jej je mnogokrat, četudi večkrat brezuspešno skušal pomagati do veljave, to seveda

samo radi tega, ker veljava naše organizacije ni v programu izvestnih ljudi.

Kot zadružni inštruktor je bil soustanovitelj večine naših zadrug, bil je soustanovitelj naše zveze ter je tudi pozneje vedno sodeloval pri naših ciljih.

Na organizatoričnem polju si je pridobil za našo organizacijo neoporečnih zaslug.

Bodi mu torej izrečeno priznanje za njegovo delo in sodelovanje in naj ima pri svojem nadaljnjem delu pri naših sotovariših in sotrpinih na Primorskem boljše uspehe kot pri nas, one uspehe, ki si jih sam želi.

Na organizatoričnem polju ni zapustil mnogo dela svojemu nasledniku, ker je precejšno število obrtništva v deželi že organizirano v strokovnih zadrugah. Pač pa čaka novega združnega inštruktorja na drugih poljih še mnogo dela in ravno vsled tega si tudi on lahko pridobi neprecenljivih zaslug za naše obrtništvo. In to mu bo kot v deželi rojenemu in že delujočemu Slovencu tem lažje, ker kot tak pozna do dobra izredni položaj in izjemne razmere v naši deželi.

Po našem mnenju je ena glavnih njegovih nalog, da premosti oni prepad, ki zeva med obrtništvom in obrtnimi oblastvi danes. Ko se namreč doseže to, potem bodo lahko izvedljive tudi vse ostale točke njegovega delovanja. V tem trenutku pride namreč obrtništvo do veljave in ugleda. In ko je dan ta glavni predpogoj, potem je že tudi podana podlaga za vse ostalo delo v prilog obrtništva.

## Plesne licence.

Na letošnjem zborovanju avstrijskih gostilničarjev v Trstu je bila med drugimi sprejeta soglasno tudi resolucija, s katero se zahteva gotove izpremembe glede izdajanja plesnih licenc. Izdajanje plesnih licenc spada namreč po sedaj veljavnih zakonitih določilih v področje županstev. Proti zavrnitvi prošnje za podelitev take licence je dopustna, oziroma mogoča pritožba na občinski odbor, odnosno deželni odbor, kaznovanje v slučaju kršenja tozadevnih predpisov pa je še vedno pridržano politični oblasti, pri nas torej okrajnim glavarstvom.

Na tržaškem zborovanju sprejeta resolucija pa meri na to, da se pravica podeljevanja plesnih licenc odvzame županstvu in dodeli obrtnim oblastvom, torej okrajnim glavarstvom, katera potem lahko to pravico izroče v prenešenem delokrogu zopet županstvu, to se pravi z drugimi besedami, da županstvo tudi še nadalje lahko izdaja ali odklanja plesne licence, da pa ima v morebitnih pritožbah v tem oziru odločevati samo okrajno glavarstvo in nihče drug. Takratni poročevalec g. Bulka iz Brna na Moravskem je utemeljeval to resolucijo z razmerami, ki vsled strankarsko-političnega ali narodnega nasprotstva dajejo pečat pristranosti pri postopanju županstev, kadar podeljujejo ali odklanjajo plesne licence.

Da je ta zahteva pri sedaj vladajočih, napetih razmerah v naši ljubi Avstriji, zlasti pa z ozirom na v deželi Kranjski vpeljane razmere skozinskoz umestna in pravična, to je priznal takrat vsak in to mora priznati tudi še danes vsak, ko smo prišli v naši deželi tako daleč, da moramo z vso odločnostjo zahtevati, naj se nemu-

doma preurede določbe glede plesnih licenc v zgoraj navedenem smislu.

Znano je namreč, da se hoče pri nas iztrebiti ples in da se skuša to doseči, ako drugače ne gre, s protipostavnimi sredstvi.

Kako župan lahko izrablja nasproti gostilničarju to sedaj pristoječo mu pravico, o tem bi gostilničarji lahko napisali cele knjige. Toda pri nas na Kranjskem moramo imeti v vsakem oziru ekstravagance in zato se ne smemo čuditi, da je morda kje v kaki občini kak fanatičen nasprotnik plesa stavil gorostasni predlog, da se županstvu splošno prepoveduje izdajati plesne licence za javne lokale.

To se je namreč zgodilo v zgodovinski seji jeseniškega občinskega odbora na Gorenjskem dne 31. julija 1913. V tej seji se je namreč na predlog tamošnjega občinskega svetovalca in župnika sprejel glasom sejnega zapisnika s 15 proti 7 glasovom predlog, da županstvo, oziroma župan ne sme več izdajati plesnih licenc za plesne v javnih lokalih.

Na videz je ta sklep merodajen in vreden samo za jeseniško občino in naperjen proti gostilničarjem jeseniške občine. V resnici pa je ta sklep dalekosežnega pomena in ima lahko najhujše posledice za gostilničarstvo cele naše dežele, ker se z njim lahko vstvari prejudic za celo deželo. Zato je tudi neobhodno potrebno, da »Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem« kot oficijelna zastopnica gostilničarskega stanu v deželi nemudoma ukrene vse potrebno, da se ne le ta sklep razveljavi, marveč da ostane ta sklep edini, če tudi kot posebna kranjska specijaliteta. To je dolžnost zveze in v slučaju, da bi sama ne mogla tega doseči, naj se posluži vseh mogočih, dovoljenih jej sredstev z njo vred tudi državna gostilničarska zveza.

Nočemo se danes pečati s tem, ali je bil ta famozni sklep jeseniškega občinskega odbora formalno pravilen, nočemo se pečati s tem, ali ni morda celo zapisnik dotične historične seje potvorjen, o tem naj razsojajo oni, ki so zato kompetentni, nočemo se nadalje pečati z vprašanjem, ali bi dotični navzoči občinski odborniki, ki so ob enem tudi gostilničarji in so kljub temu glasovali za ta predlog, glasovali morda tudi za predlagano svojo smrtno obsodbo, danes hočemo opozoriti samo na nekatere splošne veljavne meritorne točke.

Ples sam na sebi ni nikako moralno zlo in se plesa tudi ne bo dalo odpraviti, najmanj pa v goratih krajih, po trgih in mestih, v katerih je razvita industrija in trgovina. Plešejo namreč divjaški narodi kakor tudi narodi, ki stoje na najvišji kulturni stopinji. Tako je bilo nekdanj, tako je danes in tako bo tudi ostalo, pa naj se magari fanatizirani nasprotniki plesa postavijo na glavo.

Pri današnjih razmerah imajo pa ples, oziroma plesne prireditve tudi vsega vpoštevjanja vredno narodnogospodarsko ozadje oziroma ospredje, pri katerem je najbolj prizadet gostilničarski stan.

Vzemimo slučaj, da bi sklep jeseniškega občinskega odbora obveljal. Kaj bi bile posledice? Prvo bi bilo, da bi licenčne pristojbine izostale. V proračunu ubožnega zaklada bi se radi tega dohodki zmanjšali in iskati bi bilo treba pokritja za nje z zvišanjem občinske doklade na direktne davke. Posledice bi torej trpeli že itak čez

mero obdačeni davkoplačevalci. In dalje? Mar mislite, da bi se zlasti mladina vzdržala plesa? Kaj šel! Hodila bi v druge občine plesat, koder ples še ni splošno prepovedan, in v slučaju, da bi bil na Kranjskem splošno prepovedan, vozili bi se skozi predor na Koroško, kajti Korošci so mnogo prepametni, da bi pogruntali tak sklep. In posledice tega bi bile? Oni denar, ki bi lahko krožil v občini, bi se nosil v druge občine, oziroma v drugo deželo. Kako se to strinja z narodnogospodarskim načelom, da je treba paziti in delovati na to, da denar ostane kolikor mogoče v deželi, oziroma občini, še več, da pride tudi denar od drugod v deželi, oziroma občini do kroženja, to je seveda drugo vprašanje.

In še nadaljne posledice? Gostilničarji imajo itak že danes po večini prazne lokale in njih zaslužek je naravnost malenkosten. Razne prireditve združene s plesom in podobnimi zabavami ga tupatam še malo izrežejo. Ako pride ta sklep do veljave, potem bodo gostilne še bolj prazne in gostilničar bo v tem slučaju napravil najbolje, da se izseli na Balkan, ker ga tam čaka gotovo boljše bodočnost. Razven tega pa bi imelo to tudi britke posledice za občino kot tako. Občina ima vpeljane svoje doklade na pijačo. Pijače bi se mnogo manj potočilo; zmanjšali bi se torej zopet proračunjeni dohodki. Zopet bi bilo treba izjednačenja s pomočjo novih doklad na direktne davke. Oj, ti ubogi davkoplačevalec, kako bi bil potem srečen, ko se odpravi ples, ker bi morda moral plačevati namesto n. pr. 40% celih 80% ali še celo več občinskih doklad. Zlati časi se ti bližajo, posebno še, ker bi gostilničarji, današnji vsega uvaževanja vredni davkoplačevalci pobrali šila in kopita, ti pa bi moral nositi tudi oni del občinskih bremen, ki so danes naprtana na rame gostilničarjev. Da, da, res zlati časi se ti bližajo in zato je najbolje, dragi moj davkoplačevalec, da nemudoma začneš zbirati prispevke za primeren spomenik oni korifeji, ki ti je naklonila tako — nepričakovano srečo.

Torej take bi bile narodnogospodarske posledice.

In kar velja za jeseniško občino, to velja v večji ali manjši meri tudi za ostale naše občine, kar velja v tem slučaju za jeseniške gostilničarje, to bi imelo veljavo v slučaju generaliziranja tudi za vse gostilničarje na Kranjskem.

Zadeva je splošno važna, za gostilničarski stan najvitalnejšega pomena, zato na delo, da se prepreči ta atentat na našo obrt, nemudoma na delo!

## Gostilniška kuhinja.

Po daljšem presledku nadaljujemo zopet gostilniško kuhinjo. Odslej naprej nam bo tudi mogoče posvečati ravno tej rubriki vso pozornost, kar bo gotovo našim gostilničarkam samo v dobro.

Vsled od več strani izražene želje ima v današnji kuhinjski rubriki glavno besedo guljaš in sicer ga ne maramo kot običajno odpraviti s par besedami, nasprotno danes se hočemo pomuditi nekoliko dalj časa pri vseh podrobnostih, tako da bo pazljiv čitatelj na podlagi današnje naše razprave napravil brez vsakih nadaljnjih težkoč res pravi

### guljaš na dunajski način,

četudi drugače še ni bil posvečen v kuhinjske tajnosti.

Guljaš na dunajski način je namreč res prava delikatesa in za naš okus daleko nadkriljuje prvotni ogrski guljaš.

Do tega pa so nas privedle še druge okoliščine, kakor:

Ako stikamo po naši Sloveniji bodisi po gostilnah, bodisi po privatnih hišah za guljašem, najdemo, da ima skoraj vsaka hiša za guljaš svoj recept. Ponekod dobimo kot guljaš neznosno papricirano juho prav neokusne barve, v kateri plavajo trdi kosi mesa. Drugod ti zopet servirajo namesto guljaša papricirano obaro ali celo papriciran močnik, skratka, povsod je guljaš drugače pripravljen, navadno pa tako močno papriciran, da tudi par vrčkov ne izplakne onega neprijetnega šegetanja po grlu, kar se zlasti dopoldne prav dobro občuti, ker grlo še ni razdraženo.

Nasprotno pa je oni, kdor je bil na pr. na Dunaju in je tam zahteval guljaš v tej ali oni restavraciji, povsod dobil enako pripravljen guljaš, ki ga je vabil že po svoji vnanjosti, še bolj pa po svojem izbornem okusu.

Do takih razmer moramo priti tudi pri nas zlasti v gostilniški kuhinji, ako hočemo, da se gostilniška obrt razvije, kajti razven pijače je za gostilno glavna stvar tudi priznana, dobra kuhinja. In to je gostilničarju samo v prid, kajti na ta način si zviša število gostov. V podkrepitev te naše trditve omenimo samo, da na pr. v Ljubljani občinstvo prav dobro ve, v katerih restavracijah se dobiva res pravi dunajski guljaš in da so te restavracije ravno vsled tega običajno vsako dopoldne in tudi zvečer prav dobro obiskane.

Po teh splošnih opazkah hočemo podati podrobna navodila, kako se pripravi res dober dunajski guljaš, zajedno pa hočemo opozarjati tudi na napake, ki jih pri pripravljanju guljaša zagreše mnogokrat naše kuhinje.

Pred vsem je treba pri guljašu, da je meso v l e ž a n o in sicer vsaj tri do pet dni. Ako vporabljam za guljaš nevezano meso, na pr. od živine, ki je bila prejšni ali isti dan zaklana, potem pri najboljši volji ne morem napraviti dobrega guljaša, ker je meso ali trdo, ali pa prav pusto in brez vsakega okusa, kakor pravimo: žaganje.

Za guljaš na dunajski način vporabljam goveje meso in sicer prsno ter kitasto meso. Prsno meso razrežem na kocke, kitasto pa na peresa. Kosi ne smejo biti ne preveliki, ne premajhni; imajo naj približno velikost kurjega jajca.

Raz meso, zlasti raz kitasto moram potegniti tudi mrenico (drugo kožico).

Ko je vse to izvršeno, osolim meso.

Mesa n e s m e m o p r a t i, ker potem ga ni mogoče dušiti, marveč kvečjemu le kuhati. In pri guljašu je glavno, **da se meso duši** in ne kuha.

To je ena stran pripravljanja. Posebno važnost pa moram polagati tudi na pripravljanje takozvanega guljaševega pireja. Pri tem pireju **so glavne stvari mast, čebulja in paprika**, nikakor pa ne moka. Razmerje pa je sledeče: Na vsak kilogram mesa, ki ga hočem porabiti za guljaš, potrebujem pol kilograma čebulje in okrog 8 gramov res dobre rožnate paprike. Glavno vlogo igrata čebulja in paprika, zlasti pri zadnji je paziti, da imam res dobro stvar. Ta pire pripravim sledeče:

V ponvi raztopim prašičevo ali govejo mast, oziroma vsake na polovico, tako močno, da se začne kaditi. V to mast vržem na to čebuljo, ki sem jo prej zrezal na rezance, in jo dušim med neprestanim mešanjem tako

dolgo, da zadobi rumeno barvo. Ta barva bodi taka kakoršno imajo svitle viržinke. Paziti moram zlasti, da čebulje ne sežgem.

Nato potresem čebuljo s papriko in jo takoj zalijem z nekoliko mrzle vode. Potem pustim, da se čebulja skuha na mehko. To traja kake pol ure. Ko je čebulja dobro pokuhana, pretlačim vso zmes skozi sito in sicer tako, da na situ ne ostane nič ostankov. Pasirani pire vlijem nato zopet v ponev, v kateri se je dušila čebulja.

Že iz tega je razvidno, da se res dober guljaš ne da napraviti v kratkem času. V nekaterih restavracijah imajo radi tega navado, da že prejšni večer poleg kuhanja večerje oziroma dopoldne pri kuhanju kosila pripravljajo ta pire za predkosilce drugega dne, odnosno večerjo istega dne. Glede takih restavracij pa se pogostoma razširjajo vsled nevednosti popolnoma napačna mnenja, češ da guljaš napravijo prejšni dan, oziroma, da imajo vedno „pogret“ guljaš. Kakor pa rečeno, se ta pire pripravlja prej samo radi prihranitve časa in tudi radi zmanjšanja stroškov. Pripravi pa se pire prav lahko in brez skrbi prej, ker to nima nikakih slabih posledic. Seveda se mora v tem slučaju guljašev pire najprej segreti popolnoma, oziroma zavreti.

V ta pire dam meso, ki sem ga pripravil, kakor zgoraj navedeno in osolil, razven tega pa dodam še nekatere začimbe in sicer sledeče: Malo kumine, majorana in čebulje, ki sem jih skupno drobno sesekljal s sekljačem. Vse to potem dušim in sicer tako dolgo, da je meso krhko. Z ozirom na kakovost mesa traja dušenje  $\frac{1}{2}$  do  $\frac{3}{4}$  ure.

Med dušenjem dolivam vedno malo juhe, oziroma, ako te nimam pri rokah, vode, vendar ne preveč, da se meso ne kuha, marveč duši. Ako bi dolil toliko juhe, da je meso zakrito s pirejem, bi se meso kuhalo in ne dušilo, ker duši se meso v sopari.

Ko je meso že zadosti in mehko dušeno, ga poštopam z moko. Za vsak kilogram mesa zadošča popolnoma ena navadna žlica moka. Ko se je meso malo vskočilo, prilijem zopet nekaj juhe ali vode in sicer toliko, da odgovarja količina soka količini mesa. Nato pustim vse še dobro pokuhati. Pri tem moram paziti, da pire nima preveč moka in da je gladek, to se pravi, da se v njem ne nahaja strnjena moka.

Predno serviram guljaš, ga pokusim in ako je premalo slan ali papriciran, ga še nekoliko osolim, oziroma dodam paprike, odnosno, ako nima vabljive rdečkaste barve, dodam nekoliko pireja od paradiževih jabolok.

Tako pripravljen guljaš je lepe vnanjosti. Serviran na krožnik, obstoja na sredi iz kupčka mesa, krog katerega se nahaja rjava, precej gosta, a vendar tekoča omaka, ki je e n a k e barve kot meso. Na robu pa se nabere oranžna plast masti, kar napravlja jed še bolj vabljivo.

Pri serviranju moram paziti zlasti na to, da predložim gostu **gorak** guljaš; vsled tega je potrebno, da ga serviram na **gorkih krožnikih**.

Tako se torej pripravi guljaš na dunajski način. Ako primerjamo ta način pripravljanja s pri nas običajnimi guljaševimi recepti in načinom pripravljanja, moramo priznati, da se v marsikateri kuhinji mnogo greši v tem oziru. Največkrat pa se dogajajo sledeče napake:

1.) Čebuljo dajejo kar z mrzlo mastjo vred v ponev, jo premalo časa duše in papricirajo s slabo papriko. Mnogokrat pa vsled nepazljivosti čebuljo osmode. Radi tega je omaka brez okusa.

2.) Zgoraj natančno opisanega pireja navadno ne napravijo. Razven tega se vzame premalo čebulje, katere se sploh ne pasira, marveč celo stran pomeče. Čebuljo mnogokrat pri nas nadomešča moka.

3.) Velikokrat pa vse za guljaš potrebne dodatke že iz vsega početka skupaj kuhajo.

4.) Končno se servira navadno guljaš na mrzlih krožnikih in ker se tudi drugače ne pazi dovolj na njegovo zadostno toploto, predlože mnogokrat gostu namesto guljaša, strjen in papriciran močnik.

Nadejamo se, da smo s to obširnejšo razpravo o guljašu marsikateri naši gospodinji prav dobro vstregli, nadejamo se pa tudi, da jim bo na podlagi teh naših izvajanj tem lažje razumeti naše recepte za posamezne vrste guljašev; te recepte objavljamo namreč po našem starem načinu; tam navedene količine odgovarjajo namreč desetim porcijam. In ti recepti, ki odgovarjajo dunajskemu načinu pripravljanja jedi, se glase:

#### Goveji guljaš.

(Nemško: Rindsgulyas; francosko: Goulesch de boeuf.)

**Potrebščine:** 15 dkg masti,  
35 „ čebulje,  
1 „ paprike,  
1 navadno žlico kisa,  
1½ kg govejega mesa  
(kite, prsno meso in pleče),  
½ dkg kumne,  
Peščica majorana,  
1 dkg moke,  
Sol,  
½ do ¾ l goveje juhe,  
5 dkg pireja iz paradižnih  
jabolk.

V razbeljeni masti praži najprej dobro sesekljano čebuljo in papriko; potem, ko si do-  
lil eno žlico kisa, praži nalahko na velike  
kocke narezano goveje meso z drobno sesek-  
ljano kumino in majoranom ter končno tudi  
na meso potreseno moko. Nato meso osoli in  
ga duši približno dve uri med neprestanim  
zalivanjem z govejo juho.

Ako omaka ni zadosti rdečkasta, jo po-  
barvaj s pirejem iz paradižnih jabolk.

#### Razno.

**Ljubeznivosti davčnega vijaka.** Govori se čestokrat, da bodo morali plačati zavožene stvari visokih in „prebrisanih“ dostojanstvenikov v naši državi davkoplačevalci in sicer skozi celo vrsto let. Ta govornica je gotovo utemeljena. Vsa znamenja namreč kažejo, da se bližamo presrečnim časom. Svoj čas smo že poročali, da so na Dunaju že pričeli obdavčevati uslužbenca v gostilničarskem obrtu, zlasti natakarije. Že takrat smo opozarjali na to, da se bo kaj takega pričelo upeljovati tudi pri nas. Posamezne, sicer popolnoma nepotrebne in za nas naravnost vničujoče akcije stanejo denar in da potrebni denar izžamejo, to je naloga davčnih oblasti in naj ga potem dobe kjer hočejo. Tako so nam znani slučajji, da so na Dunaju predpisali picolijem v kavarnah in restavracijah, torej vajencem v gostilniškem obrtu po 16:80 do 32 K osebne dohodarine, to se pravi, da imajo ti vajenci po nazorih davčnih oblastev po 1800—2800 K dohodkov na leto. Koliko odgovarja to računici, razvidi lahko vsak sam iz svojih lastnih skušenj. Da bi vajenec dobival samo na napitninah toliko na leto, o tem dvomiti smo pač upravičeni. O obdačenju dunajskih plačilnih natakarijev sploh ne govorimo, ker tem predpisujejo za naše razmere naravnost neverjetne vsote glede osebne dohodarine. Ako pa mislimo, da samo na Dunaju tako postopajo, potem se motimo prav pošteno. Menda postopajo povsod enako. Tako so na pr. v Ljubljani predpisali plačilni natakariji neke bolj preproste gostilne osebne dohodarine v znesku 40 K, češ da njeni letni dohodki znašajo 3200 K. Podobno bodo

menda začeli uveljavljati tudi drugod. Gostilničarje opozarjamo na to zlasti radi tega, ker so eventualno oni sami dolžni plačati njegovemu uslužbencu odmerjeni davek in ga davčna oblast izterja od njega v slučaju, da ga uslužbenec ni sam poravnal. Zato priporočamo gostilničarjem tudi v tem pogledu pozornost.

**Brezobzirna strogost.** Ljubljanski gostilničarji se sedaj, odkar vlada v Ljubljani slavna državna policija, dan na dan pritožujejo nad nenavadno strogostjo, s katero se proti njim postopa radi pevanja po gostilnah, spontanih plesov na godbo gramofona, prekoračenja policijske ure itd. Višek pa se je menda dosegel pred kratkim, ko je bil kaznovan neki ljubljanski kavarnar od državne policije z globo 25 K zato, ker so baje njegovi gostje v kavarni po 10 uri zvečer glasno govorili! Povzročitelj te afere je bil trgovec nasproti kavarne, od katerega kavarnar ne jemlje več kave. Seveda se je kavarnar proti tej drakonični obsodbi pritožil in upamo, da bo druga instance drugačnih nazorov glede kaljenja nočnega miru. Navajamo pa ta slučaj kot kričečo ilustracijo razmer, v katerih sedaj v Ljubljani živimo. Ako bo šlo tako naprej, se bo v Ljubljani v kratkem splošno prosilo: »Kuge, lakote, voj-ske in policije reši nas, o Gospod!«

**Resnična idila.** V deveti deželi je mesto, ki je po svoji vnanjosti in svoji upravi do pičice podobno naši beli Ljubljani. Tudi drugače so tam razmere precej enake ljubljanskim. Imajo državno policijo, imajo detektive, brskajo in iščejo za veleizdajalci, katerih sploh ni, in zato se ljudstvo povsod izogiba glasne govorice, zlasti pa se pazi pred detektivni. In vendar se je zgodilo tamkaj nekaj nezaslišanega, kar bo zlasti naše gostilničarje zanimalo. V neki tamošnji kavarni sedi že bolj pozno ponoči vse polno gostov, ki se bolj živahno pogovarjajo. Nakrat se pokaže med vrati kavarnarju neznan gost, ki se prisede k mizi in zahteva črno kavo. Gostje utihnejo, kot bi strela udarila med nje. Šele čez nekaj časa se zopet zavedo in tedaj se oglasi med splošnim pritrjevanjem eden izmed njih, češ da vsi nemudoma zapuste lokal in da ne pridejo več v goste, ako kavarnar postreže neznanemu gostu. Kavarnar se mora splošni želji ukloniti; zato pristopi k neznanemu gostu, mu pojasni, da mu ne more in ne sme postreči, ter ga pozove, da se odstrani iz lokala. Toda ni naletel na pravega. Tujec skoči na noge, pokaže kavarnarju tajno legitimacijo, s katero se izkaže za detektiva, izreče pretresljive besede: »V imenu postave greste z menoj!« in hajd, odkorkati sta morala na splošno začudenje vseh navzočih nemudoma na skoraj pol ure oddaljeno policijsko ravnateljstvo. Kaj vse se je tam godilo, o tem zgodovina molči, edino toliko je prišlo na dan, da je kavarnar čez dobro uro prišel upravičeno razburjen zopet v svoje obratovališče. Pa ni treba misliti, da se je to zgodilo v rajonu ljubljanske državne policije, kajti tukaj nam je dosedaj menda še bilo prizanešeno s takimi šikanami, izvzemši enega samega slučajja.

**Smrtna kosa.** V Ljubljani je umrl član ljubljanske gostilničarske zadruga gospod Fran B a b i č, star komaj 46 let. Razven z gostilniško obrtjo se je pečal tudi s trgovino. Precejšno svoje premoženje je zapustil v narodne namene. Glavna dedinja je »Družba sv. Cirila in Metodae«, ki do i okoli 100.000 K. Ljubljanska gostilničarska zadruga je položila na krsto svojega člana venec in se udeležila po precejšnjem številu članov pogreba, ki je bil eden najlepših, kar smo jih zadnja leta videli v Ljubljani. Požrtvovalnemu možu bodi med tovariši trajen spomin!

**Produkcija piva v Avstriji.** Leta 1912. se je varilo v Avstriji 21.63 milij. hl piva, za 1.09 milij. hl = 4.8% manj kot l. 1911. Varilo pa se je: na Nižje Avstrijskem 3.71 milij. hl, na Zgornje Avstrijskem 1.07 milij. hl, na Solnograškem 451.973 hl, na Štajerskem 1.3 milij. hl, Koroškem 239.114 hl, Kranjskem 106.733 hl, Primorskem

131.222 hl, Tirolskem 581.999 hl, Češkem 10.22 milij. hl, Moravskem 1.61 milij. hl, v Šleziji 565.456 hl, Galiciji 1.45 milij. hl in Bukovini 167.934 hl. Na Ogrskem se je varilo 24.71 milij. hl in v Bosni 147.300 hl, skupna produkcija monarhije znaša tedaj 24.71 milij. hl. Kar se tiče množine od posameznih tvrdk varjenega piva, stoji na prvem mestu meščanska pivovarna v Plznu z 981.400 hl, potem Dreherjeva pivovarna v Budimpešti z 649.025 hl, pivovarna v Smihovu s 624.000 hl, Dreherjeva pivovarna v Švehatu s 594.865 hl, Mautnerjeva pivovarna na Dunaju s 583.427 hektolitrov itd.

**Nauk o serviranju.** Izšla je prva slovenska strojna knjiga »Nauk o serviranju«, namenjena v prvi vrsti gostilničarskemu obrtu. Kakor pa se je pokazalo, segajo po knjigi najmanj oni, katerim je namenjena, namreč gostilničarji, gostilničarke, natakariji in natakarike. Dosedaj se segle po tej knjigi bolj privatne hiše, pogreša pa se močno gostilničarje. Zlasti je značilno znamenje današnjega časa, da se za to bore malo zmenijo gostilne po naših mestih, trgih in letoviščih, od katerih bi človek pač upravičeno pričakoval, da sežejo po knjigi. V naših mestih kakor v Ljubljani, Kranju, Škofjiloki, Kamniku, Novem mestu, Idriji, Postojni itd. je dosedaj v tem oziru le par častnih izjem, o izvenkranjskih mestih pa sploh ne govorimo. Še slabše je z našimi letovišči. Bled, Bohinj, Kranjskagora itd. so skoraj popolnoma izostali. Zastonj človek ugiba, kaj je temu vzrok. Morda se povsod misli, da glede pravilne postrežbe ni treba nikakega teoretičnega znanja? Morda pa se tudi misli, da se pri nas že zadosti zna in da bi nekoliko več znanja škodovalo? Najbrže si vse želi, da naj ostane lepo pri starem. Čemu neki moderniziranje, ko so naši gostje večinoma zadovoljni, da se jim prinese zahtevano vino in kranjsko klobaso in je s tem že vsa postrežba pri kraju. Človeka boli srce, ko o vsem tem razmišlja, ko uvideva, kaka malodušnost in brezbržnost vlada med nami, in upravičeno se izprašuje, ali sploh smemo še zahtevati napredek. Da je pri takih razmerah težko delovati in da človeka tudi mine veselje do nadaljnjega dela, je lahko umljivo, tembolj, ako pride do prepričanja, da vse njegovo delo in naj si je še tako idealno zamišljeno, ne najde drugega priznanja kot preziranje in zasmevanje. Da, da, tako je; strokovne šole se zahtevajo, knjig pa, ki naj bi omogočile čim prejšno ustanovitev takih šol, se ne mara, to je značilen pojav sedanje dobe na Slovenskem.

**Kako sodijo nekateri?** »Slovenski Narod« je objavil te dni o knjigi »Nauk o serviranju« sledeče mnenje: Glede pred kratkim izdane strokovne knjige »Nauk o serviranju« se je izrekel odlični gostilničar sledeče: »S to knjigo je nam Slovencem mnogo pomagano, ker še nimamo lastnih strokovnih šol za gostilničarsko obrt. Knjigo bi morala imeti vsaka gostilna, ki si privaja ta naslov, zlasti bi morali seči po njej mlajši gostilničarji, ker najdejo v njej polno zlatih nauk in navodil. Sploh pa bi moral vsak gostilničar, hotelir in kavarnar zahtevati od svojih natakarijev in natakarij, da si naroče to knjigo, ker je neobhodno potrebno, da natančno poznajo nje vsebino, kakor bi bilo sploh priporočljivo, da se z nje vsebino seznanijo občinstvo sploh. Na ta način bi se na eni strani dosegla točnejša in pravilnejša postrežba po naših gostilnah, na drugi strani pa bi odpadlo marsikatero mučno nespozumljenje. Ta namen ima knjiga, naj bi ga tudi v najkrajšem času dosegla.« — S tem mnenjem se strinjamo tudi mi in zato knjigo priporočamo toplo. — K temu dodamo samo, da bi bilo pač res umestno, ako bi se kaj takega zgodilo, da pa se naše gostilničarstvo žalibog vse premalo zanima za strokovne knjige, ker je menda nazorov, da so mu te odveč, da že vse zna. —

**Posnemanja vredno.** »Slovensko Planinsko društvo« je naročilo za vse svoje planinske kočje knjigo »Nauk o servira-

# Novodošla damska tamburaška in pevka kapela „JAVOR“ v kavarni „CENTRAL“

koncertuje od danes naprej vsak dan

od 9. ure naprej. Vstop prost. Kavarna je vso noč odprta.  
Za mnogobrojni obisk vljudno prosi Stefan Mholič.

nju«. S tem je pač najbolje dokumentiralo, da mu je ležeče na tem, da se turistom že v planinskih kočah pravilno streže, kar je gotovo vse hvale vredno. Naj bi temu vzgledu sledile tudi naše gostilne, ako jim je mar do napredka; drugače se namreč lahko pripeti, da bodo gostje bolje poučeni o pravilni postrežbi nego gostilničarji z natakarcami vred.

Plačilni natakarcji bi si prihranili marsikatero neprijetno uro, ki jo drugače zgube z navajanjem vajencev k pravilni postrežbi, ako bi od vajencev zahtevali, da si nemudoma omislijo knjigo „Nauk o serviranju“, kajti ta knjiga je najboljša podlaga za praktično pravilno delovanje vajencev in natakarcjev. Zdi se nam le, da jim ni ravno preveč ležeče na tem in da je pri sedanji brezbriznosti ta naš poziv le glas vpijočega v puščavi.

Konzum piva na Češkem. Te dni je bila objavljena po listih vest, da je na Češkem padel v zadnjem času konzum piva za 40%, toraj skoraj za polovico. Kot vzrok se je kratko navajalo deževno vreme in deželno doklado na pivo. To prav kratko poročilo je veleznačilno in zato si ne moremo kaj, da se ne bi pomudili nekoliko dalj časa pri tem pojavu. Znano je namreč, da je Češka v pivovarniškem oziru najbolj industrijalna kronovina avstrijska in da se na Češkem tudi največ piva konsumira. Vina se na Češkem pije prav malo, rekli bi, rabi se samo za medicino. Gotovo je, da je deževno, oziroma hladno vreme vplivalo na konsum piva, gotovo je pa tudi, da je še mnogo bolj vplivala na to vpejljava deželne doklade. Gostilničarji so bili vsled tega primorani prenesti doklado na konsumenta in konzumenti so vsled tega začeli bojkotirati pivo. Da bi gostilničarji pri dokladi 4 K na hl ostali pri starih cenah, tega se od njih zahtevati ne more. In sedaj radi bojkota trpe tako gostilničarji kot pivovarne. Polovico manj, to se pač pozna dovolj. In podobno bi bilo pri nas, ako bi se iz tega ali onega vzroka podražilo pivo; to naj si kartelirane pivovarne, ki še vedno mislijo na zvišanje cene piva, zapomnijo in naj si dobro premislijo, predno se odločijo za ta usodepolni korak.

Kakšna bo letošnja vinska letina v Avstriji? V »Allgemeine Wein-Zeitung« ceni dvorni svetnik Sortelet letošnjo vinsko letino v Avstriji na 4,778.870 hektolitrov proti 3,966.873 hektolitrom v l. 1912. Posamezne kronovine so na tem deležne kakor je razvidno iz naslednje tabele:

	1912	1912
	hektolitrov	hektolitrov
Nižje Avstrijska . . .	265.305	737.000
Štajersko . . . . .	398.717	478.000
Koroško . . . . .	44	70
Kranjsko . . . . .	103.983	160.000
Tirolsko . . . . .	979.029	1.000.000
Predarlško . . . . .	243	500
Goriško . . . . .	350.416	600.000
Trst z okolico . . . .	2.990	10.300
Istra . . . . .	447.078	511.000
Dalmacija . . . . .	1.388.631	1.200.000
Češko . . . . .	3.880	8.000
Moravsko . . . . .	16.647	74.000
	3.966.973	4.778.870

Kakor je iz te tabele razvidno, bo po tej cenitvi v slovenskih deželah le malo več vina kakor lansko leto. Upajmo vsaj, da bo boljše kakovosti. To tem lažje upamo, ker je sedanje vreme ugodno za trto.

V ljubljanski kavarni „Central“ poleg jubilejnega mosta koncentruje vsak večer pred kratkim došla, nova damska kapela. Več v inseratu.

Slovenskim gostilničarkam prav toplo priporočamo Kolinsko kavno primes kot najboljši in pristno domači kavni pridatek. Kava, kateri je pridejana Kolinska kavna primes, vsakemu najboljše diši, ker ima izvrsten okus, prijeten vonj in lepo barvo, vsak jo najraje pije. Gostilničarke, ki hočete postreči svojim gostom z izvrstno kavo, pridenite ji Kolinske kavne primesi! S tem jim boste vstregle, ob enem pa boste imele to prijetno zavest, da s t m, da kupujete Kolinsko kavno primes, podpirate domačo industrijo, kar je dolžnost vsacega zavednega Slovenca.

Kje naj naročam pivo? Temu vprašanju bi morali naši gostilničarji posvečati največjo pozornost in vsak v svojem okolišju delovati na to, da se reši za nje kolikor mogoče ugodno. Velike pivovarne se

namreč združujejo v kartelne zveze ter hočejo na vsak način prej ali slej dobiti glede piva za se nekaj monopol. Ako se jim to posreči, potem je usoda gostilničarja zapečaten, kajti, potem bi pivovarne poljubno zviševale cene svojemu izdelku, dočim bi občinstvo naprtilo to zvišanje samo gostilničarjem ter bi se ga radi tega izogibalo. Gostilničarju mora biti radi tega v njegovem lastnem interesu ležeče na tem, da ostanejo dobavne cene za pivo take kakor so, da pri današnji veliki režiji mora gledati celo na t., ali mu ni mogoče dobiti morda od kod cenejšega piva. To pa lahko doseže, ako postane odjemalec nekarteliranih, t. j. naših domačih pivovaren, namreč pivovarne »Adrije« v Senožečah, delniške v Laškem trgu in Žalcu, dalje Mengške in zadružne v Lescah. Ker te pivovarne varijo na naših tleh, dočim so kartelirane precej oddaljene od nas, nastane že vsled vožnje diferenca in gostilničar vsled tega dobi lahko ceneje pivo tu kakor pri karteliranih. Za ta korak se je vsakemu tem lažje odločiti, ker te naše domače pivovarne varijo vsaj enakovredno pivo kakor kartelirane, ako ne še celo boljše. Razven tega pa bi moral imeti vsak gostilničar pred očmi dejstvo, da so naše domače pivovarne s svojim izstopom iz kartela mnogo pripomogle k temu, da se je preprečil nameravani atentat karteliranih pivovaren na gostilničarstvo. To je gostilničarska organizacija vedno vpoštevala in je obljubilo njeno vodstvo nekarteliranim pivovarnam — svojo moralno pomoč. Kot člani organizacije vršite po nalogu vodstva to pomoč s tem, da postanete, ako še niste, odjemalec domačih, izven kartela stoječih pivovaren, katere so: Adria v Senožečah, Delniška v Laškem trgu, Mengška in zadružna gostilničarska pivovarna v Lescah

## Ali ste že naročili poučno knjigo Nauk o serviranju?

### GRIČAR & MEJAČ

: LJUBLJANA, Prešernova ulica 9. :

Konfekcija za dame.

Največja zaloga zgotovljenih oblek

:: za gospode, dečke in otroke. ::

Točna postrežba. : Solidne cene

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“
- „Jabolčni biser“
- „Malinovka“
- „Kristalna 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.



Najstarejša domača zlatarska tvrdka.

Zlatnina, srebrnina, juvelir in razne ure.

Popravila in nova dela se izvršujejo v lastni delavnici.

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

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

Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Edina zaloga najboljših ur z znamko „TUP“.

Fotografični atelier

**VIKTOR**

v Ljubljani

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

se priporoča za izvršitev modernih portretov.

ANT. GORŠE-tova

Restavracija „NOVI SVET“

Ljubljana — Marije Terezije cesta 14.

se priporoča cenjenim p. n. gg. gostilničarjem z dežele

Priznana dobra vina — Meščanska kuhinja. Točna postrežba.

Priporočamo svojim cenjenim tovarišem gostilničarjem izborno marčno, dvojnomarčno, termalno in granatno

# PIVO

največje slovenske narodne tvrdke:  
Delniška družba združenih pivovaren Žalec in Laški trg v Ljubljani.

## Mestna hranilnica ljubljanska

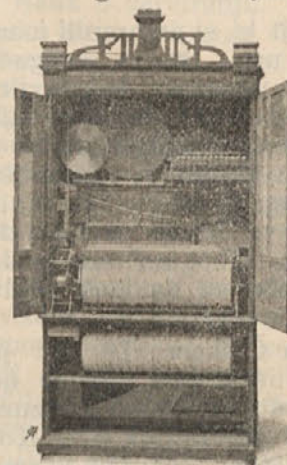
v Ljubljani, Prešernova ulica 3.

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<sup>1/2</sup>% 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 poslojpa proti 50% obrestni in najmanj 1/20% amortizacije. Za varčevanje ima vpeljane domače hranilnice. Posoja tudi na menice in vredn. papirje



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

Nič ni boljšega za hitro pripravo najfinejše goveje juhe kot

## MAGGI-JEVA

kocka za govejo juho à 5 vinarjev.

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

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

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!

JOSIP BOŽIČ, trgovina z vinom

Spodnja Šiška pri Ljubljani

priporoča sl. občinstvu, gg. hotelirjem in gostilničarjem priznana dobra in pristna

## VINA

kakor rdeči čviček, bizeljsko rdeče in belo, fino ljutomersko vino v sodcih in buteljkah. V mestu se dostavlja na dom. — Cene zmerne.

IVAN KOS, gostilničar in mesar na Vrhniki

naznanja slavnemu občinstvu, da je

otvoril fililalko v Sp. Siški,

Priporoča se cenjenim gostilničarjem za vsakovrstna naročila. — Pri zmernih cenah solidna postrežba.

Razpošilja pristne kranjske klobase, najmanj 30 komadov à 36 h prot povzetju.

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

Dunajska cesta 20 nasproti kavarne Evrope, se priporoča za izdelovanje oblek. Zaloga angleškega blaga.

Ivan Černe tapetniški mojster

Ljubljana, Dunajska cesta št. 28.

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

Podpisani prodam

## 50 hl izbornega vipavskega vina

Cena vinu je franko postaja Rihenberg K 52.— za hektoliter.

ALBIN GRUNTAR, pos., Šmarje, p. Ajdovščina.

NAJBOLJŠE SREDSTVO zoper stenice in drugo mrčes je

## Morana

Morana uniči stenice in golazen, ter se naroči pri M. Skrinjar, Trst, ulica Ferriera 37./I. 100 g stane 50 vinarjev, 200 g 1 K, pri večjem naročilu popust, trgovcem rabat.

Žganje — Likerji!  
Domača tvrdka. 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



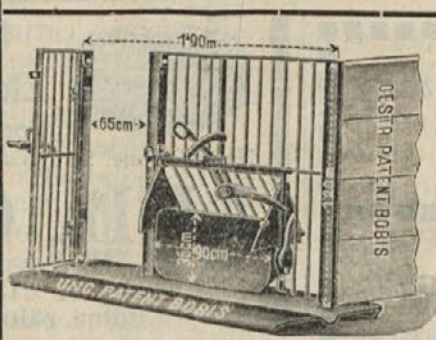
rdlikovan na razstavi v Radovljici 1. 1904. s častno diplomom in kolajno I. vrste za sadje in sadno žganje.

## Tovarna peči in šedilniko ANTONA KOVAČIČA

Vič pri Ljubljani štv. 14 in Ljubljana, Marije Terezije cesta 5 (gostilna g. Kovačiča),

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

## Vsak prasičerejec mora imeti tudi svinjak



z železnim koritom in ograjo patent Bobis, ako hoče imeti zdravje in srečo pri prasičih. Ta praktična naprava vsakomur ugaja in se za najmanjše naprave izplača napraviti. Korito se z lahkoto pomije, obrne z enim pritiskom in zniža za male živali. — Izdeluje se z železnim omrežjem in za leseno steno namesto omrežja. Cena za 100 kg 60 K. Pošljite mere in zahtevajte proračune pri tvrdki

## Jakob Malenšek

železokonstrukcijska delavnica, Boh. Bistrica, Gorenjsko

## 'Narodni hotel' Postojna

renoviran in povečan se priporoča cenjenim posestnikom notranjske metropole za obisk

Fran Paternost, lastnik

## VINSKA TRGOVINA PETER STEPIČ

SPODNJA ŠIŠKA 256.

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, gorjskih, istrskih in štajerskih vinskih gorc.



## tampilje

vseh vrst za urade, društva, gostilničarje i. t. d.

ANTON ČERNE

graver in izdelovatelj kavčukovih štamplij.

LJUBLJANA

Selenburgova ul. 1.

Ceniki franko.

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

# ADRIA delniška pivovarna v Senožečah

Ustanovljena  
leta 1820.

priporoča svoje izborno izvozno, adria,  
marčno, dvojnomarčno in granatno pivo  
v sodčkih in steklenicah.

**Izvoz po vsem svetu.**

Ustanovljena  
leta 1820.

FR. P. ZAJEC, Ljubljana, Stari trg 9.  
Največji optični zavod.

Prvi specialist za očala in ščipalnice  
Z električnim obratom urejena delavnica  
V zalogi imam pripoznano najboljšo  
švicarske ure, nadalje najbogatejšo iz-  
biro vse druge zlatnine in srebrnine  
po najnižjih cenah.



Nagodnejši nakup za gg. gostilničarje  
Gramofon od K 25.— naprej, plošče od  
K 1.95 in igle od 1.80 naprej. — Zahtevajte cenik, dobitega zastoj

Vešče in poljubno spisana knjiga  
**Konserviranje sadja in  
vsakojake povrtnine  
za domačo uporabo**

je ravnokar izšla v tretji, pove-  
čani izdaji. Cena 1 K, s poštnino  
10 h več. Dobi se pri Jos. Zupanc,  
dež. vinarski inštruktor v Ptuj.

Avg. Agnola, Ljubljana

Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, ho-  
tele in kavarne.

Vinska trgovina

**Ant. Müller-ja,**

v Domžalah,

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

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

Fr. Stupica v Ljubljani

Marije Terezija cesta št. 1

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

Dalje pumpe in cevi za vodo, vino in gnoj-  
nico, peči, štedilnike in poljedelska orodja,  
kuhinske potrebščine, omare za led, pipe za  
pivo in vino, priprave za pivotoč na zrako-  
tlak, trpežne ročke za prevažanje mleka, tra-  
verze, železniške šine, nagrobne križe ter vse  
ključavnarsko, kovaško, kleparsko, tesarsko  
in mizarsko orodje vedno v zalogi.

Ali ste že naročili knjigo  
**"NAUK O SERVIRANJU"?**

Instalater Fr. Sax,

konces. elektrotehnik, Ljubljana, Rimska c. 19, se pri-  
poroča p. n. gostilničarjem kot specialist vsako-  
vrstnih električnih naprav.

Sprejema tudi naročila na deželo.

# ZADRUŽNA PIVOVARNA v LESČAH

priporoča svoje izborno, dobro vležano  
marčno-svetlo, kakor tudi temno bavarsko

# PIVO

v sodčkih in steklenicah. Pivo je sedaj tako  
izborno, da se zamore primerjati z češkimi  
izdelki, a pri tem je cena zelo ugodna. Blago-  
volite se prepričati s poskusnim naročilom.

Popolnoma domače podjetje! ❀❀❀ Svoji k svojim!

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

# Pivovarna MENGEŠ

## JULIUS STARE

**priporoča svoje izbornno 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.

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 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 **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, 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.