



PROMET IN GOSTILNA

— List za promet s tujci in pospeševanje obrta, posebno gostilničarstva. —
Uradno glasilo deželne zveze za tujski promet na Kranjskem v Ljubljani.

List izhaja vsak mesec enkrat. Naročnina znaša: Za celo leto 5 K, za pol leta 3 K, posamezne številke po 50 h. Uredništvo in upravnništvo v pisarni deželne zveze za tujski promet na Kranjskem v Ljubljani, Ljudska posojilnica, Miklošičeva cesta.

Kuharstvo. Kako naj bo kuharstvo v naših hotelih in gostilnah?

(Dalje)

Rezanci s perutnino (Nudeln mit eingelegtem Huhn, Nouilles aux poule.)

Prav drobno zrezane rezance kuhaj v soljeni vodi. Kokošje meso kuhaj posebej, odloči od kosti, razreži na majhne koščke ter jih daj še gorke med rezance tik predno se juha servira.

Bavarska kmetska juha (Landbayrische Suppe, Soupe bavaroise.)

Sirov krompir zreži na drobne kocke in skuhaj v soljeni vodi na mehko. Ko je krompir kuhan, deni ga v dobro, gosto govejo juho in nareži ter dodaj na tenke koleščke zrezane, kuhane hrenovke, ali tudi navadne mesene klobase. Tudi se lahko dodajo na drobne listke zrezane gobe in prav majhni cmoki iz žemelj. Kot dišava se uporabljata ingver in španski poper.

Karfijolna juha (Kartfiolsuppe, Potage de choux-fleurs.)

Karfijole (rožno zelje) prav dobro oznaži, poreži jim cvetje, ki ga posebej kuhaj! Ostalo (ostanke) skuhaj posebej na mehko, pretlači skozi sito in zmešaj z dobro, gosto govejo juho. Dišave so iste kakor pri prejšnji juhi. Vse to spoji z nekaj rumenjaki in smetano in dodaj karfijolno cvetje.

K tej juhi se servirajo popečene, na kocke ali rezance zrezane žemlje.

Vinska juha (Weinsuppe, Soupe de vin), (za 10 porcij).

1 $\frac{1}{3}$ l. belega vina zalij z $\frac{1}{8}$ l. vode, dodaj nekaj sladke skorje (cimet), sladkorja, 4 nagelrove žbice, nekaj limoninih olupkov, od katerih moraš prej odstraniti vse belo, in vse to kuhaj! V posebno posodo daj 6 rumenjakov in jih spoji z nekoliko mleka. Ko si pobral iz vina dišavo, kuhaj rumenjake nekoliko časa v vinu.

K juhi se servirajo popečene, na kocke zrezane žemlje.

Juha iz piva (Biersuppe, Soupe à la bière.)

Ta juha se pripravi kakor poprej opisana vinska juha, samo mesto vina vzemi isto količino piva.

Gosja jetrna piré-juha (Gansleberpüresuppe, Potage à la purée de foie d'oie.)

Zarumenjeni zelenjavi in sicer: zeleni, peteršilju, podzemeljskim kolerabam in čebulji ter nekaj dišavam in sicer: nagelnovim žbicam, novi dišavi (Neugewürz) in celemu popru dodaj ostanke gosjih jeter, in ako je teh premalo, tudi gosja jetra sama, ter to nekoliko oprazi, nato z govejo juho zalij in potem skozi sito pretlači kot piré. To zmes vmešaj v precej temno, rjavo gosto govejo juho in dodaj nekaj belega vina ter madejre. Vse to spoji z rumenjaki.

K tej juhi se servira popečen, na kocke zrezan kruh ali žemlje.

Zeliščna juha (Pomladanska juha) (Frühlingssuppe, Consommé à la printanière.)

Kadar je zelišče še mlado, razreži vse vrste kakor korenje, kolerabe, špargelje, rožno zelje, zelen grah, fižol v stročji, navaden fižol in gobe z nazobčanim nožem na lepe koščke in jih skuhaj na mehko. Ko je vse skuhan, vmešaj zelišča v dobro čisto govejo juho, h kateri se navadno servira še na koščke zrezana perutnina ali teletnina.

Pljučna gibanica (Lungenstrudelsuppe, Potage au crêpe de mou haché.)

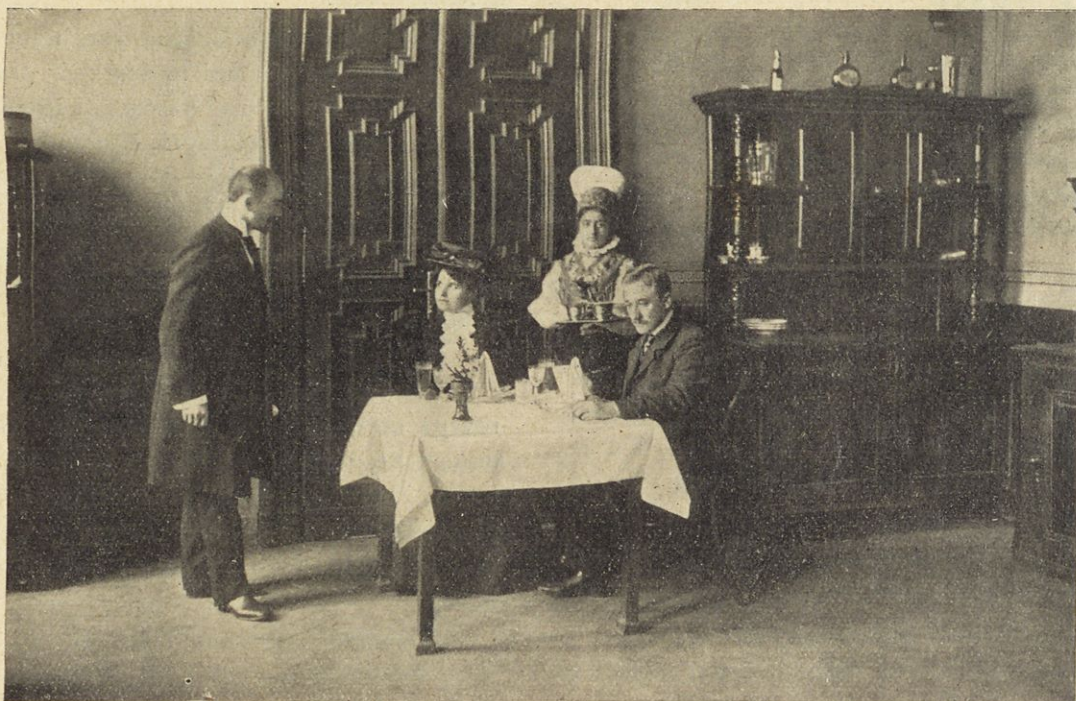
Mehko kuhan rajžlec sesekljaj s seklačem prav drobno in ga deni na zarumenelo čebuljo, osoli in opopraj ter vse neprestano mešaj! Nato vmešaj nekaj rumenjakov, da postane zmes gosta. Posebej napravi dobro gibanično testo in ga namaži s prejšnjo zmesjo, povij in razreži na manjše dele, ki jih kuhaj v soljeni vodi.

Te gibanice se servirajo potem k dobri goveji juhi.

Piškotni ponvičnik (Biskuitschöberl-Suppe, Consommé aux pains de biscuit à la viennoise.)

Iz približno desetih beljakov stepi trd sneg, v katerega na rahlo umešaj 10 rumenjakov in 14 dg. moke. To testo deni v kako torilce in pusti peči.

Ko je že pečeno in ohlajeno, zreži ga na majhne kocke, ki se servirajo k dobri goveji juhi.



Pouk v serviranju.

Piré-juha iz možgan (Hirnpüré-Suppe, Potage à la purée de cer-velles).

Oснаžene in olupljene možgane dobro oprazi z nekaj drobno sesek-ljane čebulje in peteršiljem. To zmes zmešaj nato z dobro gosto juho in spoji z nekaj rumenjaki. Dišave so: muškatni oreh, ingver in španski poper. K tej juhi se servirajo popečene, na kocke zrezane žemlje.

Navadna krompirjeva juha (Gewöhnliche Kartoffelsuppe, Purée de pommes de terre).

Sirov krompir zreži na kocke, dodaj na drobne rezance zrezano ze-lenjavo in karfirole, ki si jih v juhi ali v slani vodi kuhal. Ko je pa krompir na pol kuhan, dodaj tej juhi nekoliko prežganja in dišave in sicer česenj, majoran in poper.

K tej juhi se servira popečen, na kocke zrezan kruh ali žemlje.

Grahova piré-juha (Erbsenpürésuppe, Potage à la purée de pois cassés.)

Olupljen, suh grah na mehko skuha, nato kot piré pretlači in zmešaj z rjavo gosto juho. Dišave so: česenj, majoran in poper.

K tej juhi se servira popečen, na kocke zrezan kruh ali žemlje.

Švabska kruhovna juha (Schwäbische Brotsuppe, Potage au pain bis bavaroise).

Nekaj rženega kruha razkuhaj v goveji juhi in pretlači skozi sito, spoji z nekaj goste goveje juhe in serviraj k temu na drobne kolešččke zrezane, posebej kuhane hrenovke.

Švabska kruhova juha z jajcem (Schwäbische Brotsuppe mit Ei, Potage au pain bis bavaroise à l'oeuf.)

Ako se k ravnokar navedeni juhi servira še k vsaki porciji po en rumenjaki, se ta juha imenuje »Švabska kruhova juha z jajcem«.

OMAKE.

Pri nas na Kranjskem v splošnem, pa tudi po naših letoviščih se v večini kuhinj omakam dosedaj ni pripisovala posebna važnost, ker se jih je smatralo za postranske in brezpomembne jedi. Zato se pa tudi ni pa-zilo, da bi se omake dobro in skrbno pripravljale, še manj pa, da bi se razpolagalo z več vrstami omak, četudi bi zlasti kot prikuhe h govejemu mesu jako dobro prijale.

Ako pa vprašamo naše gostilničarje, zakaj nimajo omak v jedilnem listu, se glasi odgovor navadno, da gostje ne zahtevajo in ne marajo omak. Resnici na ljubo pa moramo povdarjati, da bi gostje prav pridno segali po omakah, ako bi se dobro in okusno prirejale in ako bi ne bile dan za dnevom vedno iste omake v jedilnem listu. Gostilničar si mora tako-rekoč goste še-le vzgojiti in to velja tudi tukaj; prav povoljni uspehi bi se dosegli, ako bi se po naših gostilnah vsako, še tako navadno omako skrbno in okusno pripravilo.

Zlasti v francoski kuhinji so omake ena glavnih jedi, nič manjšo važnost pa ne zavzemajo tudi pri dunajski kuhinji. Ako hočemo imeti torej dobro dunajsko kuhinjo, moramo tudi omake skrbno pripravljati.

Glede splošnih pravil moramo omeniti, da se večina omak prireja s pomočjo takozvane svetle maslene, odnosno rjave omake. Ta pravi-la velevajo pa tudi, da se mora omaka skladati z mesom, h kateremu jo serviramo. Tako se morajo k divjačini servirati le omake od divjačine in ne od klavne živine ter obratno. S tem ima cela jed enoten in svoj po-seben okus. To velja tudi glede rib. Zato je pa tudi treba, da se pri vpo-rabi takozvanih nevtralnih omak dodajajo le tem one posebnosti, ki napravijo, da imajo omake potrebni značilni okus. Znana stvar je sicer, da ravno tem pravilom čestokrat nasprotujejo razni oziri na izdatke, vendar pa je to potrebno, ako se hoče imeti dobro kuhinjo in doseči povoljne uspehe.

V splošnem nam je še omeniti, da se omake dele v dve veliki skupini namreč v take, ki se servirajo

- 1.) gorke ali
- 2.) mrzle.

Tej razdelitvi odgovarjajoče prinašamo tudi mi najprvo recepte za

GORKE OMAKE.

Svitla maslena omaka (Weisse Buttersauce, Sauce au beurre).

Košček sirovega masla in dobre goveje masti stopi v ponvi in vmešaj v to nekoliko moke ter praži toliko časa, da se napravijo mehurčki. Nato zalij z dobro govejo juho, pridno mešaj, da ni nobenih svalčkov in konečno vse prav dobro vkuhaj. Nato pretlači vse skozi sito.

Ta omaka se uporablja za različne svetle omake, uporablja se pa tudi kot primes različnemu sočivju.

Rjava omaka (Braune Sauce, Sauce espagnole.)

V kozo vrzi nekaj sirovega masla ali dobre masti, malo sladkorja in toliko moke, kolikor jo zahteva količina masti. Dodaj na listke zrezano zelenjavo, nekaj dišave, nekaj paradiževih jabolk ali paradiževega mozga, vendar prav malo in praži tako dolgo, da ima lepo rjavo barvo. Ko je oprazeno, zalij z dobro govejo juho in dolij nekoliko belega vina. Vse to potem dobro skuha in na to pretlači skozi sito.

Ta omaka se uporablja lahko kot primes raznim rjavim piré-juham, rjavim omakam, govejim pečenkam, lahko pa tudi srni.

Paradiževa omaka (Paradeisäpfelsauce, Sauce tomate).

Drobno zrezani in zlatorumeno zarumeneli čebulji dodaj nekoliko svežih ali konserviranih paradiževih jabolk. Vporabljaš pa lahko za to tudi paradižev piré. Temu dodaj nekaj lavorjevih peres, timiana, nagelno-vih žbic, nove dišave in popra ter vse zalij z nekoliko goveje juhe in vode

ter dodaj malo kisa in prav malo sladkorja ter vse dobro kuhaj. V to vkuhaj potem temnejše prežganje omaki primerno ter nato pretlači skozi drobno sito. Paziti pa moraš, da res dobro pretlačiš vse razven dišav skozi sito, da na ta način dobiš okusno omako.

Omaka iz kumar (Gurkensauce, Sauce aux concombres).

Vložene slane kumare ali pa sveže omaji in razreži na majhne kocke. Lupine deni v posodo, v kateri je cela dišava, namreč ravno ista, ki je navedena pri paradiževi omaki, nekoliko kisa, malo sladkorja, soli in juhe ter postavi to k ognju, da se skuha. Med tem napravi prežganje in ga dodaj tej omaki, in sicer toliko, da ni niti pregosta niti preredka, ker moraš s tem računati, da se pikantne omake same od sebe zredčijo, ako dalj časa stoje. Vse skupaj potem pretlači skozi sito. V to tekočino deni po-tem kumarce in jih še nekoliko pokuhaj.

Čebuljna omaka (Zwiebelsauce, Sauce aux oignons).

V maslu ali dobri goveji masti oprazi nekaj dobre čebulje in dodaj nekaj sladkorja in cele dišave. To zalij potem z rjavo omako, dodaj še sladkorja, soli in nekaj dišav ter nato pretlači omako skozi sito.

To omako se servira h govejemu mesu.

Kaparna omaka (Kapernsauce, Sauce aux câpres).

V dobro rjavo omako vmešaj drobno sesekljan kapre in tako imaš omako iz kapar.

Sardelna omaka (Sardellensauce, Sauce aux anchois).

Sardele dobro osnaži, drobno zreži ter praži na koščeku sirovega masla s sekljano čebuljo, kaprami, olupki od citrone in zelenim peteršiljem vred. Ko je oprazeno, vmešaj to v svetlo masleno omako.

Omaka iz kopr. (Dillsauce, Sauce aux aneth.)

V svetlo masleno omako deni nekaj sesekljanih kopr., nekaj sladkorja, kisa in soli. Ko je omaka kuhana, spoji jo z nekoliko rumenjaki in kislo smetano.

Drobnjakova omaka (Schnittlauchsauce, Sauce aux ciboulette).

V svetlo masleno omako vmešaj drobno sesekljan drobnjak ter omako osoli in popopraj.

Pehtranova omaka (Bertramsauce, Sauce à l'estragon.)

Nekoliko čebulje, pehtrana in olupkov od citrone vmešaj v svetlo omako, osoli in dodaj celo dišavo, nekoliko vina in smetane ter vse nekaj časa kuhaj. Ko je skuhano, pretlači omako skozi sito in dodaj nato še nekaj sesek-ljanega peteršilja.

Omaka iz šampinjonov (Champignonsauce, Sauce aux champignons.)

Sveže šampinjone olupi in deni v dobro juho, dodaj nekaj citroninega soka, košček surovega masla in nekaj soli ter kuhaj to nekoliko časa. Juha se potem porabi lahko za svetlo omako, v katero se dajo potem na listke zrezani šampinjoni in ozaljšajo s sekljanim, kuhanim peteršiljem.

Hren s smetano (Oberskren. Sauce à la crème au raifort).

V nekoliko vrelega mleka deni svetlo prežganje in pusti, da se dobro pokuha. V to se da potem košček svežega sirovega masla, sol, malo sladkorja in nastrganega hrena.

Hren z mandelji (Mandelkren).

Drugače je popolnoma enak hrenu s smetano, samo da se dodajo še drobno zrezani in olupljeni mandelji.

Ledvična omaka (Nierndlsauce, Sauce aux roguons).

Ledvice razreži na drobne listke in oprazi na drobno zrezani čebulji in to zmešaj potem z rjavo omako.

Vrančna omaka (Milzsauce).

Nastrgaj vranco z nožem ali strgalnikom, daj jo z nekoliko čebulje, zelenim peteršiljem in nekoliko citroninih lupin v rjavo omako, dodaj ne-koliko kisa, smetane, vina in popra ter pusti, da se nekaj časa dobro kuha. Na to pretlači vse skozi sito.

Gorka gorčica (Senfsauce, Sauce à la montarde).

V svetli omaki stepi nekaj dobre gorčice in dodaj nekaj sladkorja, soli in kisa. Ko je vse kuhano, pretlači omako.

Slanikova omaka (Herringsauce).

Ta omaka se pripravi na enak način kakor sardelna. Razlika je samo ta, da vzameš tukaj slanika, kateremu dodaš za dišavo nekoliko nastr-ganega česnja.

Česnjeva omaka (Knoblauchsauce, Sauce à l'ail).

Nekaj česnja olupi in sesekljaj prav drobno s peteršiljem vred. Nato ga nekoliko oprazi na koščeku surovega masla, deni v svetlo omako in osoli ter s španskim poprom popopraj.

Omaka iz zelene. (Zellersauce, Sauce au céleri).

Na drobne kocke zrezano zeleno oprazi zlatorumeno na maslu in vmešaj nato v dobro svetlo omako, v katero dodaj nekoliko drobno seklja-nega peteršilja. Ko je skuhano, in predno se omaka servira, dodaj še ne-koliko citronovega soka v omako.

Holandska omaka. (Sauce à la hollandaise).

Za eno porcijo omake vzemi dva rumenjaka in za en rumenjaki si-rovega masla, sok od citrone, nekoliko soli, popra, nekaj estragonijevega kisa in prav malo gorčice ter eno žlico svetle juhe. Pusti, da se vse to potem ali pri ognju ali v sopari dobro pokuha, vendar pa moraš ves čas pridno mešati. Če je omaka pregosta, vzemi nekoliko juhe in jo razredči.

Ta omaka se uporablja pri ribah, kuhani perutnini, špargeljih in karfijoli.

Bearnska omaka. (Bearneseauce, Sauce béarnaise).

Ta omaka se pripravi ravno tako kakor holandska, samo na koncu se doda še nekaj sesekljanega peteršilja in paprike.

To omako se uporablja za fileje, rumpsteake in sploh pečenke, pra-žene na ražnju.

MRZLE OMAKE.

Majoneza. (Mayonnaise).

Postavi skledo v večjo, z ledom napolnjeno posodo. V skledo deni 8 rumenjakov in vkaplaj v nje en liter dobrega olivnega olja. Pri tem pa pazi, da ne vkapljaš več olja, kakor si ga v stanu vmešati, ker drugače se lahko pripeti, da se majoneza izloči. Ako pa pridno mešaš, se napravi trda zmes, kateri dodaj soli, nekaj paprike, za eno žlico dobre francoske gorčice in prav malo sladkorja. Nato vmešaj ravno tako, kakor prej olje, sok štirih limon in, ako nimaš pri roki pehtranovega kisa, nekoliko dobrega vinskega kisa. Umešaš pa tudi lahko nekoliko raztopljenega aspika, seveda še-le takrat, ko je že precej ohlajen. Vsled tega majoneza ni samo okusnejša, marveč ima tudi to prednost, da jo lahko hraniš dalj časa na mrzlem prostoru (n. pr. v ledeni omari), ne da bi postala žerka.

Majonezo se uporablja pri mrzlih ribah, mrzli perutnini in različnih salatah, kakor pri francoski, italijanski in ruski.

Tartarska omaka (Sauce tartare).

V že gotovo majonezo daj nekoliko sesekljane zelenjave, in sicer zlasti zelen peteršilj, kapre, kisle kumarice, čebuljo, 2 sardeli, nekoliko limoninih lupin, kar pa moraš prej prav drobno sesekljati, in vse prav dobro vmešaj v majonezo. Po okusu dodaš lahko tudi nekoliko gorčice.

Remoladna omaka (Remoladensauce, Sauce remoulade).

Ako vmešaš tartarski omaki še nekoliko kavijara, je to remoladna omaka.

Mrzla drobnjakova omaka (Kalte Schnittlauchsauce, Sauce aux ciboulette froide).

Šest jajc skuhaj na trdo, olupi in pretlači rumenjake skozi drobno sito. Kakor pri majonezi, postavi tudi tukaj skledo v led. Rumenjakom vmešaj $\frac{1}{2}$ litra olja in nato zredči trdo zmes z nekoliko kisle smetane. Nato dodaj nekoliko soli, popra in paprike in konečno temu primešaj drobno sesekljana drobnjaka.

Mrzla sardelna omaka (Kalte Sardellensauce, Sauce aux anchois froide).

Ta omaka se pripravi ravno tako kakor prej navedena drobnjakova. Razlika je ta, da konečno primešaš namesto drobnjaka osnažene in pretlačene sardele.

Kisla omaka (Sauce vinaigrette).

Trdim rumenjakom, ki jih z nekoliko kumaricami in prav malo čebulje vred drobno sesekljaš, primešaj nekoliko olja, jih osoli in popoprjaj ter razredči z nekoliko vinskega kisa.

Ta omaka se servira največkrat h kuhani telečji glavi.

Kisel hren (Essigkren, Sauce raifort au vinaigre).

Nastrgan hren zmešaj z nekoliko sladkorjem, soljo in kisom.

Jabolčen hren (Aepfelkren, Raifort aux pommes).

Olupljena jabolka nastrgaj na strgalniku, primešaj jim nekoliko olja in dodaj nekoliko kisa ter nastrganega hrena.

Jajčni hren (Eierkren),

Tu se uporablja trdo kuhana, drobno sesekljana jajca. Pripravi pa se ravno tako kakor kisel hren.

MASLA.

Sardelno maslo (Sardellenbutter, Beurre d' anchois).

Vzemi nekaj sardel, odstrani jim koščice ter jih dobro osnaži in jih s kosčekom sirovega masla v možnarju dobro stolci ter nato pretlači skozi sito. To zmes ohladi potem v ledeni vodi.

To maslo se servira na steklenih krožnikih ali v obliki cvetlic ali pa v majhnih kosčkih narezanih z zobčastim nožem.

Rakovo maslo. (Krebsbutter, Beurre d' ecrevisses).

Kuhanim rakom izloči meso. Lupine deni v možnar in jih s kosčekom sirovega masla dobro stolči. To zmes deni potem v vrelo vodo in malo pokuhaj. Nakuhanu postavi nekoliko na stran na mrzel prostor, da se napravi na površju mastna skorja, katero potem zajmi z zajemalko in shrani v mali posodi ali steklenici.

To maslo se uporablja pri različnih ragu ali svetlih ragu-juhah kot garniranje in sicer na ta način, da se jed z raztopljenim maslom poskropi.

Colbertovo maslo. (Colbertbutter).

Kos svežega čajevega masla zmešaj dobro z drobno sesekljanim zelenim peteršiljem, pretlačenimi rumenjaki, nekoliko sardelami, drobno sesekljanimi šalotami in kaprami ter nekoliko poprom in nato zmes ohladi na ledu.

To maslo se uporablja pri govedini, pečeni na ražnju ali olju.

GOVEDINA.

Kako se meso ohrani sveže?

Sicer znano, toda pri nas bore malo vpoštevano dejstvo je, da različno meso od klavne živine v kuhinji ni posebno uporabno takoj potem, ko se živina zakolje, temveč da se mora imeti vležano meso, ako se hoče pripraviti res dobro in okusno meso ali pečenko. Sveže meso je navadno jako trdo, kuharica ali kuhar pri najboljši volji iz njega ne moreta dosti napraviti, nasprotno so pa jedi iz vležanega mesa gotovo prijetno krhke. Ako se hoče doseči to dobro lastnost mesnih jedi, je treba, da meso vsaj nekaj dni leži, pri gotovih vrstah pa celo po en do dva tedna.

Kdor hoče torej imeti v svoji kuhinji dobre mesne jedi, mora za nje uporabljati vležano meso. Zato pa bi morala imeti vsaka gostilna prostor, kjer lahko hrani meso in naj se že potem imenuje ta prostor klet za meso, jedilna shramba ali hladilnica.

Opozarjamo torej zlasti one naše gostilničarje, ki nameravajo svoja podjetja razširiti ali zidati kje nove gostilne, da uvažujejo to okolnost in da se preskrbe z moderno opremljenimi hladilnicami in shrambami za meso. Troški, ki jim s tem narastejo, se jim bodo v najkrajšem času stoterobrestovali.

Računati pa moramo danes tudi z dejstvom, da nimajo pri vsaki hiši, odnosno pri vsaki gostilni na razpolago za meso kleti z različnimi modernimi napravami in hladilnicami. Nastane torej vprašanje, kako se tudi v teh gostilnah lahko ohrani sveže meso nekaj dni, ne da bi ga bilo treba v kvašo (paco) dati.

To se napravi sledeče:

Meso, ki se ga pa ne sme prej oprati ali pustiti ležati v vodi, se zavije v močno in gosto platno. To meso se potem položi na suh, hladen prostor, najboljši na kakšen tlak iz kamnja. Na dotično mesto je pa treba prej nasuti vsaj 2 prsta na debelo braške in šele na to podlago naj se da v platno zavito meso, ki se potem ravno tako zasuje vsaj 2 prsta na debelo z braško. Na ta način je meso zavarovano pred zrakom in se ohrani tudi pri najhujši poletni vročini sveže.

Ako je pa meso že vležano in ni prilike, da bi se moglo porabiti, potem se ga more dati v kvašo (paco), ki jo je pa treba šele skuhati.

Ta kvaša se sledeče napravi:

Štiri litre vode se zalije s poldrugim litrom kisa in doda na kocke ali pa na listke zrezano zelenjavo, kakor zeleno, karote, peteršilj, čebuljo, nekaj dišave, poper, novo dišavo, dišeče klinčke, lorberjevo pero, timian in limonine lupine. To se nekaj časa kuha in konečno ohladi. Ko je kvaša hladna, se da meso v posodo, najboljši v leseno ali pa v lončeno in zalije s kvašo, in sicer mora biti kvaše toliko, da stoji čez meso.

Ta način ohranitve se pa sme uporabljati s a m o p r i g o v e d i n i in d i v j a č i n i.

Kako se mora ravnati z mesom, da se dobro in okusno servira?

Pogosto se pri nas gostje pritožujejo, da se jim servira zelo vodeno meso, premalo osoljeno in podobno. Tem pritožbam se pa lahko napravi konec, ako se naše kuharice ravnajo po sledečem navodilu.

Ko je juha že precejena in se je pobralo iz lonca meso in dalo v drugo posodo, se zalijejo kosti z nekoliko vode, prav pošteno osole in še enkrat pokuhajo. Nato se ta druga juha precedi na že kuhano meso, ki se nahaja v drugi posodi. S tem se doseže, da se ne ohladi, da ima skozin-skoz enako toploto in da je tudi dovolj slano.

Po nekaterih restavracijah imajo navado, da že prej narežejo meso v porcije in sicer toliko porcij, kolikor mislijo, da pride gostov. To se pa nikakor ne more priporočati, ker se s tem meso močno pokvari in zato naj naše kuharice meso kakor tudi pečenke odrežejo od kosa tik predno se servirajo.

Po teh splošnih opazkah preidemo do posameznih receptov, pripomnimo pa, da se morajo uporabljati pri pripravljanju pečenk vsi v receptih navedeni dodatki, ker ima drugače lahko pečenka ali meso popolnoma drug okus in se jih vsled tega lahko popolnoma skvari.

Dušeno goveje meso, dušena goveja pečenka (Gedämpftes Rindfleisch, gedämpfter Rindsbraten, Boeuf en daube, Boeuf à l'estouffade, Boeuf braisée, Boeuf étuvé).

Vzame se lep kos govedine od stegna ali takoimenovane rože in potolče s kuhinjskim kladivom ter preslanini, osoli in opopra. Nato se oprži v kozi na masti in nekoliko špehu na listke zrezano zelenjavo s čebuljo in doda nekoliko dišav. Ko zadobi zelenjava zlatorumeno barvo, se položi na njo meso, zalije s $\frac{1}{2}$ litra vina in ravno toliko vode, dobro pokrije in pusti približno $2\frac{1}{2}$ ure dušiti. Potem se med dušenjem dolije nekoliko juhe, da se meso ne prismoji in samoposebi umevno meso tudi večkrat obrača. Ko je meso dušeno, se ga vzame iz pečenke soka, posname soku mast, sok pa po potrebi ali s prežganjem zgosti ali pa z juho razredči. Nato se sok pretlači skozi sito. Ako se pa hoče imeti pikantnejšo omako, se doda nekaj limoninega soka in prav malo sladkorja.

Kadar se servira ta pečenka v večjih skledah, se pečenkin sok servira k njej tudi v posebnih posodah.

Kot prikuhe se največ uporabljajo riž, makaroni, krompirjevi rezanci, različen popečen, na kocke ali rezance zrezan kruh, cmoki in navadni rezanci.

Dušen cesarski kos (Gedämpfter Tafelspitz, Piece de boeuf braisée).

Ako se uporablja za govejo pečenko takoimenovani cesarski kos in se ga pripravi kakor dušeno govejo pečenko, se imenuje potem ta pečenka dušen cesarski kos.

Zvita goveja pečenka (Gewickelter Rindsbraten, Roulade de boeuf).

Za to pečenko se vzame takoimenovano govejo rožo, ki se jo v sredi prereže, vendar le toliko, da ostane še en kos. Meso se preslanini z za pol prsta dolgimi kosi špeha, osoli in opopra. Nato se zreže prav na drobno nekaj špeha, čebulje, zelenega peteršilja, sardel, kapar, limonih olupkov in s tem dobro potrese notranjo stran mesa, nato zvije v zavitek in s špago dobro poveže ter konečno s pečenko ravno tako ravna kakor z navadno dušeno pečenko.

Sočnata pečenka (Saftbraten, Boeuf braisé).

Dobro vležana pržola se potolče s kuhinjskim kladivom in z večjimi kosi špeha preslanini, nato osoli in opopra ter končno ravno tako peče, kakor navadna pečenka. Razlika je samo ta, da mora biti tukaj pečenkin sok r e d k e j š i.

Goveja pečenka à la mode (Rindsbraten à la mode, Boeuf à la mode).

Goveja roža ali pržola se preslanini z za prst dolgimi kosi špeha, podzemeljskimi kolerabami, prekajenim in kuhanim govejim jezikom, kislimi kumaricami, in sicer na ta način, da se v meso napravijo z majhnim ostrim nožem poševne luknje, v katere se vtaknejo prej navedeni dodatki. Ko je meso osoljeno in opoprano, se s to pečenko ravno tako ravna kot z dušeno pečenko, samo pečenkin sok se napravi pikantnejši z madejro in s sesekljanim pehtranom ali s pehtranovim kisom.

Pržola na angleški način (Roastboeuf englisch, Roastboeuf à l'anglaise).

Kos prav dobro vležane pržole in sicer od spodnjega dela se odloči od ploščastih reber, nekoliko potolče in zgornja ploskev nareže v presledkih za prst. Nato se neoprano meso osoli in z nekoliko paprike prav dobro odrgne. Nato se dá meso v ponev, ki je napolnjena do ene tretjine z raztopljeno govejo mastjo in se peče pri precejšni vročini $\frac{1}{2}$ ali $\frac{3}{4}$ ure, kar je odvisno od debelosti mesa. Pri serviranju se polije pržolo s pečenkinim sokom. Kadar se meso obrača, se mora paziti, da se z vilicami ne natika v sredini, marveč pri strani, da meso ne izkrvavi in ohrani rožnato barvo.

Pljučna pečenka à la creme (Lungenbraten à la creme, Filet de boeuf à la creme).

Raz pljučne pečenke se čisto potegne vrhno kožico, meso preslanini, osoli in opopra. Nato se zreže v kozo zelenjavo in čebuljo na listke, doda nekoliko dišave, nekaj špeha, timijana, limoninih olupkov, kos sirovega masla, nekaj kisa in juhe. Potem se položi na to pljučno pečenko, in se jo pri zmerni vročini peče. Ko je pečenka dovolj mehka, se jo vzame iz ponve, pečenkin sok pa zalije z nekoliko prežganjem in kislo smetano. Ko se je pečenkin sok dosti prekuhal, se ga pretlači skozi sito.

Kot prikuhe se uporabljajo makaroni, žličniki in cmoki.

Sesekljana pljučna pečenka (Faschierter Lungenbraten, Filet de boeuf haché et braisé).

Vzame se dva enaka dela mesa in sicer govejega in prešičevega, nekaj v mleku namočenih žemelj, ki so se pa prej ožele in vse to se seseklja s sekalnim strojem; kjer pa ni sekalnega stroja na razpolago, se mora vse drobno s sekljačem zrezati. Ko je to sesekljano, se doda drobno zrezano in na masti oprazeno čebuljo, nekaj drobno sesekljanega in z majoranom pomešanega česnja, vse osoli in opopra ter ubije nekaj jajc, doda nekaj drobtin od žemelj in z moko zgnete. V to se vmeša še nekaj na majhne kosčke zrezanega špeha in iz vsega tega se naredi dolg roglič, katerega se položi v ponev pomazano z mastjo, pomaže z jajci, zalije z juho in peče.

Sok, ki se pri pečenki pridobi, se uporablja pri serviranju.

Sesekljan beefsteak (biftek) (Faschierter Beefsteak, Beefsteak haché).

Iz v prejšnem receptu navedene zmesi se lahko napravijo tudi beefsteaki, ki se povaljajo v drobtinah iz žemelj in v ponvi na masti pečejo. Kot prikuhe se uporabljajo različni piréji.

Dušena pržola s čebuljo (Gedünsteter Rostbraten mit Zwiebel).

Meso za pržolo se zreže na prst debele kose, ki se nekoliko potolčejo z kuhinjskim kladivom, osole in opopravo, povaljajo v moki in pečejo v ponvi na vroči goveji masti tako dolgo, da dobro zarumene. Potem se kosi pržole zlože, doda se jim svitlorumena oprazena čebulja in navadno žlico kisa, nekoliko juhe, ter se jih končno duši. Ko so pržole že mehke, se jih vzame iz pečenkeinega soka, soku posname mast, sok sam pa po potrebi z juho razredči ali s prežganjem zgosti, vnovič pokuha in končno pretlači skozi sito na pržole.

Esterhazyjeva pržola (Esterhazy-Rostbraten).

Pržola se pripravi ravno tako kakor dušena pečenka, razlika je samo ta, da se v pečenkin sok vmeša belo vino, limonin sok, kislá smetana in nekaj paprike in da se končno že pretlačenemu soku doda na drobne rezance zrezano kuhano korenje.

Lovska pržola (Jäger-Rostbraten).

Ko je dušena pržola že gotova in pečenkin sok pretlačen, se dá v sok nekaj drobno sesekljané in malo popražene zelenjave, in sicer zelen peteršilj, čebuljo, kisle kumarice, kapre, limonine olupke in sardele.

Milanska pržola (Mailänder-Rostbraten).

Ta pržola se napravi ravno tako kakor dušena, samo da se pržolo polije z nekoliko prav dobre paradiževe omake, ki mora biti nekoliko papricirana.

Kot prikuhe se servirajo z nastrganim parmezanom potreseni makaroni in riž.

Beefsteak (biftek) (Beefsteak, Beefsteak à l'anglaise).

Od pljučne pečenke se odreže navpično 3 ali 4 prste debel kos, ki se ga nekoliko na široko potolče z kuhinjskim kladivom, osoli in opopra. Na eni strani se ga nato valja v moki in potem peče v ponvi na

zelo vroči masti. Ko je beefsteak dovolj pečen, se odlije mast in doda kosček sirovega masla, katerega se raztopi in potem polije z nekoliko juhe.

Pri beefsteakih razlikujemo 2 glavni vrsti in sicer: n a a n g l e š k i n a č i n , kar pomeni, da mora biti meso še krvavo, in n a p o l a n g l e š k i (Beefsteak bien cuit) kar pomeni, da sme biti beefsteak le prav malo krvav in dobro popečen.

TELETINA.

Telečja pečenka, (Kalbsbraten, Rôti de veau).

V prvi vrsti nastane vprašanje, kako se mora ravnati s teletino, da se pripravi res dobra telečja pečenka?

Odgovor na to vprašanje se glasi:

Vležano telečje meso — naj si je od stegna, ledvična ali prsna pečenka — se mora najprej čisto oprati, nato dobro osoliti in dati v ponev, v katero se je prej dalo za podlago kos sirovega masla in nekaj masti. Nato se zalije pečenka z nekoliko juhe in v pečici pri zmerni vročini peče. Med pečenjem pa se mora pečenko vedno pridno polivati z mastjo in sicer tako dolgo, da je mehka in ima lepo barvo.

Da se dobi k pečenki dober pečenkin sok, se ga mora prav malo postupati z moko, nato nekoliko popražiti in zaliti z juho, in ko je pokuhan, pretlačiti skozi drobno sito.

Nasavsko stegno, (Nassauer Schlögel, Cuissot de veau à la Nassau.)

Telečje stegno se mešano preslanini s špehom, slanimi kumaricami in podzemeljskimi kolerabami ter lepo popeče. Pečenkinemu soku pa se doda nekaj limoninega soka.

Telečje stegno s hrenovkami, (Frankfurter Schlögel, Cuissot de veau à la Francfort).

Telečje stegno se preslanini s prst dolgimi olupljenimi hrenovkami in nato peče kot navadna telečja pečenka.

Pečenkinemu soku se pa doda nekoliko madejre.

Nadevana prsa, (Gefüllte Kalbsbrust, Poitrine de veau farcie).

Telečjim prsom se odloči meso od reber tako, da se dobi podolgast žep. Potem se šestim žemljam obreže skorja in sredica v mleku namoči. Nato se stepe kos sirovega masla in mu vmeša eno celo jajce ter 3 rumenjake, vse osoli in doda nekaj nastrganega muškatovega oreha, drobno sesekljanega zelenega peteršilja, zemlje izžame in v zmes vmeša. Da nadev ni premehka in da ima prijetno barvo, se doda še nekaj belih drobtin od žemelj. S tako pripravljeno nadevo se potem napolnijo prsi, ki se potem zašijejo. Nadalje se s pečenko ravna tako kakor z navadno pečenko.

Z rižotom nadevana prsa, (Risottobrust, Poitrine de veau farcie au risotto).

Telečja prsa se pripravijo enako kakor je navedeno pri nadevanih prsih. Razlika je le ta, da tukaj obstoji nadev iz že gotovega rižota, v katerega se vmeša nekaj nastrganega parmezana in rumenjakov. Nadaljno ravnanje s pečenko je zopet enako onemu pri nadevanih prsih.

Zvita ledvična pečenka, (Gerollter Nierenbraten, Roulade de longe de veau.)

Od ledvične pečenke se odločijo vse kosti, ledvice pa razrežejo podolgasto na več kosov, čisto operejo in posuše. Nato se drobno seseklja zelen peteršilj, šampinjoni in čebulja ter s tem vsa ledvična pečenka namaže, dodajo podolgaste ledvice enakomerno in pečenka od debelejši proti tanjši strani zvije in s špago poveže, da ima podobo debelejši klobase.

Popeče se tako, da ima kroginkrog lepo rdečkasto barvo.

Pri serviranju se polije s pečenkinim sokom, ki se ga je pri pečenju pridobilo.

Telečji steak, (Kalbssteak, Steak de veau).

Od takoimenovanega telečjega oreha se odrežejo 2 prsta debeli zrezki, potolčejo s kuhinjskim kladivom, osole ter prirede kakor beefsteaki. Na eni strani se povaljajo v moki in ta stran se da v ponev, v kateri se napravi zelo rabljena mast. Potem se pusti, da se steaki prav lepo rumeno popečejo in z naravnim pečenkinim sokom polijejo.

Naravni zrezek, (Natur-Schnitzel, Tranche de veau à la nature).

Se priredi ravno tako kakor telečji steak, samo da se ga prav tenko potolče.

Dunajski zrezek, (Wiener-Schnitzel, Tranche de veau à la viennoise).

Pod dunajskim zrezkom se razume tenko potolčen zrezek od takoimenovanega oreha, ki je povaljan v moki, razstepenem jajcu in drobtinah od žemelj ter nato v vroči masti pravilno popečen.

Kot priloge se uporabljajo različne salate in sočivje.

Praški zrezek, (Prager-Schnitzel, Tranche de veau à la Prague).

Praški zrezek se napravi enako kakor dunajski. Samo pri garuiranju se obloži zrezek z jajčno jedjo, napravljeno iz nekoliko jajc.

Cesarski zrezek, (Kaiser-Schnitzel, Tranche de veau à la royal.)

Od telečjega stegna se narežejo prst debeli zrezki, osole, preslaninijo, v moki povaljajo in sicer se jih položi v kozo tako, da je preslaninjena stran navzgor obrnjena. Pečenkinemu soku, ki se je pridobil pri pečenju, se vsa mast posname in se ta sok precedi skozi sito na zrezke in doda še nekoliko limoninih olupkov in limoninega soka. Ako je omaka preredka, se jo mora še s prežganjem zgostiti. Ko so zrezki dovolj mehko dušeni, se jih pobere iz kože in dá v drugo posodo, skozi sito pretlači in doda še nekaj kapar.

Društvene vesti

Občni zbor deželne zveze za tujski promet na Kranjskem v Ljubljani se bo letos vršil še le po končani sezoni. Čas in dnevni red se pravočasno naznani tu v časopisju.

Državna konferenca gostilničarjev. Državna zveza gostilničarskega in krčmarskega obrta je imela 17. in 18. maja t. l. na Dunaju svojo državno konferenco. Iz južnih dežel so se te udeležili zastopniki gostilničarskih zadrug iz Ljubljane (po načelniku g. Tostem), Trsta, Gorice, Celovca in Gradca. Vseh delegatov je bilo 28; osobito češke in moravske dežele so bile mnogobrojno zastopane. Deputacija te državne konference, med njimi tudi ljubljanski zastopnik — se je podala k trgovinskemu ministru dr. Weisskirchnerju s spomenicami in resolucijami v tehle zadevah: Da bi se za gostilničarski obrt vzakoni dokaz sposobnosti v vseh mestih, ki imajo 30.000 prebivalcev in pa v zdraviliščnih krajih, vsekako pa naj se odpravi pasus v tej osnovi, da je pivovarniški hlapec ali kletar ali kak drug boljši uslužbenec pivovarne že vsposobljen za gostilničarja. Minister je obljubil, da bo to predlogo pustil zahtevam primerno predelati. V zadevi prodaje piva in vina v steklenicah, je obljubil minister v najkrajšem času izdati naredbo, da bodo smeli prodajati to le koncesijonirani obrtniki. Kartele pivovarn se bo onemogočilo tako, da se proglasi pivo kot živilo; živil pa se ne sme podraževati po kartelih. Glede nameravanega davka na pivo je bil trgovski minister mnenja, da morda ne bo sprejet, a finančni minister mora imeti denar in se bo moralo zato kaj drugega obdavčiti. Glede prizadevanja, naj bi se gostilničarske koncesije ne mogle zarubiti ali prisilno upravljati, je minister izjavil, da bi se moral v tem oziru zakon predrugačiti. V obče je bil minister dr. Weisskirchner zelo vljuden in z vsemi podrobnostmi gostilničarskih obrtnih zadev natančno seznanjen, to pa največ od tod, da je bil preje ravnatelj na dunajskem magistratu v obrtnih zadevah, osobito v gostilničarski obrti.

Isti komite se je podal nato tudi k finančnemu ministru ter mu predložil britki položaj gostilničarskega obrta, osobito severnih dežel, ako se davek na pivo zviša. Minister je na kratko odvrnil, da denarja ni, ta se mora dobiti, naj si bo od koder hoče. Ljubljanski delegat g. Tosti je ministru tudi obrazložil, da se ljubljanska gostilničarska zadruga že tri leta peha za vpeljavo določbe, da bi imeli gostilničarji odstotke pri prodaji smodk, za kar je tudi že državni poslanec g. Hribar storil korake; minister si je stvar zabeležil in obljubil, v najkrajšem času izdati primerne naredbe.

Na to so delegati posetili tudi vsak svoje poslance in jih informirali o svojih prizadevanjih, da pri tozadevnih razpravah zastopajo interese gostilničarskega obrta.

Občni zbor prometnega društva na Jesenicah. Prometno društvo na Jesenicah je imelo 18. aprila svoj I. redni občni zbor. Iz tajniškega poročila je razvidno, da se ima društvo boriti s težkocami, ki se pri novo ustanovljenih društvih povsod pojavljajo, da je namreč ravno med prizadetimi krogi malo zanimanja za to narodno-gospodarsko stroko. Članov je bilo namreč 16 in se je to število sedaj zvišalo na 20. Iz proračuna je razvidno, da hoče društvo zasaditi ob cesti drevored, da pa tega dela dosedaj še ne more izvršiti, ker mu primanjkuje sredstev, treba mu bo torej zagotoviti si razne podpore. Tudi drugih naprav ima več v načrtu, a je to za sedaj naravnost nemogoče, ker manjka denarja. V odboru se je izvršila tudi izprememba. Prejšnji predsednik g. Alojzij Schrey in podpredsednik g. Anton Trevn sta namreč odložila svoji mesti, mesto njih pa sta bila soglasno izvoljena predsednikom g. nadučitelj Jožef Sedlak, podpredsednikom pa g. učitelj Miha Salberger. Prometno društvo na Jesenicah je gotovo v marsikterem oziru važno društvo in zato je tudi treba, da se obrača nanj pozornost in vsestransko podpira. Upamo, da se bo društvo dobro razvilo.

Razno

Zglasnice za tujce. Po naših krajih, ki imajo opravka s tujskim prometom, so bile sedaj vpeljane malo priročne zglasnice, ki so se tiskale na pole in dobivale proti plačilu pri posameznih občinskih uradih.

Za one hotelirje, ki imajo s potovalci mnogo opravka, so pa zelo priročni bloki kakršni so v Ljubljani vpeljani. Pripomniti je, da je najprikladnejše, ako ima vsaka soba v hotelu svoj blok zglasnic, ki se dajo posamezno od bloka odločiti. Po naši iniciativi je tiskala in založila tiskarna Hribar v Ljubljani take bloke s 100 zglasnicami. 1 blok stane 80 v. Vsem našim gostilničarjem in hotelirjem, ki imajo sobe za tujce, bi priporočali, da si take bloke naroče, ker so cenejši in priročnejši kakor sedaj rabljene zglasnice.

Reklama v Gradežu za naši letovišči Bled in Bohinj. Gradež na Primorskem je danes eno najbolj priljubljenih in najbolj obiskanih naših morskih kopališč. V prejšnjih letih je zahajala v Gradež večina tujcev z Dunaja, Štajerskega in Kranjskega. To se je pa — kakor čujemo — v zadnjem času zelo izpremenilo in danes zahajajo v veliki množini na to krasno obal Jadranskega morja Madžari in Čehi. Posebno Čehi silijo od leta do leta bolj do južnega morja, ker opuščajo pomorska letovišča na severni nemški morski obali, ki je v prejšnjih letih od njih imela mnogo dobička. Za našo reklamo je torej jako važno misliti tudi na Gradež, posebno zaradi tega, ker vsak gost morske obali gre vsaj za nekaj časa potem v planine na sveži zrak v takozvano dodatno kuro (Nachkur). Naša deželna zveza za tujski promet je zato stopila v dogovor z glavnim podjetnikom reklame v Gradežu in se bodo tam te dni plakirali elegantni lepaki v treh jezikih in sicer v laškem, nemškem in češkem. Lepaki imajo sledečo vsebino: »1 uro iz Gorice, 3 ure iz Trsta. Na bohinjski planinski železnici. Krasni planinski kraji. Bistrica-Bohinjsko jezero. Bled na jezeru. Letovišča in kraji za dodatno kuro po morskih kopelih. Mnogoštevilni hoteli, gostilne, vile in letna stanovanja.« Mislimo, da smo s tem ustregli glavnim našim prometnim postojankam Bohinju in Bledu. Prihodnje leto raztegnemo to reklamo tudi na druga pomorska letovišča, kakor na Kraljevico, Cirkvenico, Opatijo, Lošinj, Izolo, Grgljan in Sesljan.

Tujski promet in državni zbor. Pri proračunski razpravi v državnem zboru se je vnela jako živahna debata glede podpiranja tujskega prometa. Omeniti moramo namreč, da se je za letos postavilo v proračun 650.000 K za pospeševanje tujskega prometa in da se je razpravljalo deloma tudi o vporabi pretečeno leto dovoljene podpore po 600.000 K. Konstatirati moramo, da se je od tega zneska največ porabilo za Tirolsko in Niževavstrijsko, ki je sama dobila 120.000 K in sploh skoraj vsa svota za nemške avstrijske alpske kronovine, da so pa vkljub temu napadli nemški poslanci ministrstvo, ker je dalo kranjski deželni zvezi za tujski promet 2000 K podpore za napravo sankališča v Bohinju in obljubilo »Slovenskemu planinskemu društvu« za kočo vrh Črne prsti znesek 5000 K. Na drugi strani so zopet češki poslanci grajali, ker se je češke dežele pri tem popolnoma prezrlo. Iz vseh izvajanj pa je sledilo, da v poslanskih krogih velika večina ne umeva tujskega prometa in da si tudi ministrstvo še ni popolnoma na jasnem glede podpiranja. Zanimiv je bil kolikor toliko govor dra. Sylvestra, ki je zastopal stališče, da se s sedanjo državno podporo sploh ne da mnogo doseči, ker je veliko premajhna in se sedajna na videz precej visoka svota kar porazdrobi med posamezne korporacije. Minister javnih del dr. Ritt je sicer v odgovoru na interpelacije izjavil, da je v proračun vzeta svota namenjena v prvi vrsti za podporo hotelskih naprav, prometnih zvez in za razvoj športa, vendar pa je ob enem tudi izjavil, da se mora ministrstvo še obširno baviti s proučevanjem organizacije tujskega prometa. Kako se je delila letos ta podpora, o tem hočemo pozneje govoriti.

Tujski promet in deželna vlada. Na dan 27. majnika je deželni predsednik baron Schwarz sklical na Bledu zastopstva raznih korporacij, ki imajo opraviti s tujskim prometom, da sliši njih prošnje in eventualne pritožbe. To posvetovanje se je vršilo v zdraviliškem domu na Bledu in so se ga poleg deželnega predsednika udeležili: državni in deželni poslanec Pogačnik, deželni poslanec župnik Piber, zastopniki občin Bled, Gorje in Ribno po svojih županih gg. Rusu, Janu in Burji, zdraviliška komisija in prometno društvo na Bledu po svojih odposlancih. Že iz tega je razvidno, da je vse to posvetovanje bilo namenjeno v prvi vrsti le Bledu in njegovi najbližji okolici in da za splošni razvoj našega tujskega prometa to posvetovanje ni merodajno, kar se je še bolj razvidelo iz posvetovanja samega. Edino, kar je res važnega pri tem, je to, da se je sedaj po dolgem času javno povedalo, da Bledu še mnogo manjka, ako hoče doseči povoljne uspehe na polju tujskega prometa.

Na vprašanje deželnega predsednika so namreč poročali župan Rus in drugi, da potrebuje Bled v najkrajšem času sledečih stvari:

- 1.) Napravo vodovoda za občini Bled in Gorje;
- 2.) izvršitev regulacijskega načrta za cel blejski zdraviliški okoliš, v prvi vrsti regulacijo, razširjenje in zboljšanje prometnih in promenadnih cest;
- 3.) napravo električne centrale za dobavljanje električne luči;

OGLASI

Bled. Hotel „Pri lovcu“. I. Medja. 12 udobno opremljenih sob za tujce; veranda; v neposredni bližini jezera, 5 minut od zdravškega parka in pošte. Vozovi se dobe v hiši. (6) 12—11

Bled. Restavracija Sekovanič z depandanso. Sobe za tujce, senčnat vrt in salon. Trgovina z delikatesami, vinom, likerji. Najfinjša praška in domača šunka. Galanterijsko in nürnberško blago. Zaloga najboljše emajlované kuhinjske posode, porcelana in steklarskega blaga. (4) 12—11

Bled. ☐ Stavbena tvrdka ☐
JOSEF BRONEK
izvršuje vsakovrstne stavbe, načrte in proračune, preskrbuje (5) stavbišča. 12—11
☐ Pisarna: Villa Aninka. ☐

Bled. I. PRETNAR, trgovina s špecerijskim blagom in deželnimi pridelki. Podružnica na Bohinjski Bistrici. 5 sob za tujce s posebnim vhodom in postrežbo. (7) 12—11

Bled. B. LERGETPORER, fotograf, VILA ALICE.
Moderno opremljene sobe za tujce. Krasne pokrajinske fotografije. (2) 12—11

G. Tönnies - Ljubljana -

stavbno podjetje, parna žaga, tesarstvo, stavbno ključarstvo, stavbno in portalno mizarstvo, tovarna parketov, opekarna s krožno pečjo. (32) 12—6

Kamnolomi kraškega mramorja v Nabrežini, Repentabru in Istri.

Gradba hotelov,

vil, različnih hiš in cerkev.

Izdelava načrtov

in proračunov za gori navedene stavbe brezplačno.

Tovarna strojev,

železo- in kovinolivarna.

Špecijalna tovarna

strojev za obdelovanje lesa vsake vrste, turbin, transmisij in motorjev za sirovo olje

4.) ustanovitev eraričnega poštnega in brzojavnega urada s telefonsko postajo in poštno-brzojavno filijalko pri novem blejskem kolodvoru, kakor tudi regulacijo poštnega uradovanja;

5.) novo občinsko ubožnico;

6.) intervencije, da se dolg za sezidanje nove cerkve ne plača z občinskimi dokladami, temveč iz cerkvenega denarja;

7.) več modernih javnih stranišč ob jezeru;

8.) javno kopališče;

9.) pristanišče in ladjšče v bližini novega kolodvora;

10.) nakup Blejskega gradu in prireditev novih senčnih parkov;

11.) napravo drsališč;

12.) izposlovanje brezobrestnega državnega posojila v znesku 100.000 K, da se na ta način urede finance blejskega zdraviliškega doma in zdraviliške komisije;

13.) sedanja štirirazrednica naj se razširi vsaj v petrazrednico;

14.) država naj pospešuje izboljšanje pašnikov in planin.

To so glavne težnje Blejčanov, glede katerih se je potem otvorila daljša debata, glede katerih pa je tudi jasno, da ne zadevajo vse direktno tujski promet.

Vidi se torej, da Bled še mnogo, mnogo potrebuje, ako se hoče moderno razviti, vidi se pa tudi, da se bo še mnogo, mnogo denarja in truda potrebovalo, ako se bo hotelo na Bledu res kaj doseči.

Deželni predsednik je glede vseh teh točk izjavil, da jih bo po svojih močeh podpiral, odnosno vsaj pri centralni vladi priporočal. Vključ temu pa nastane vprašanje, ali se bodo te stvari izvršile v doglednem času, kajti tu ne odločuje samo vlada, temveč tudi deželni odbor kranjski, ki pa k temu posvetovanju ni bil vabljen in se vsled tega ne more vedeti, kakšno stališče bo zastopal. Gotovo pa je tudi, da je izvršitev vseh teh naprav odvisna tudi od prizadetih faktorjev in da bo pravzaprav njih delavnost merilo za različne tozadevne državne in deželne podpore.

To posvetovanje se mora torej smatrati kvečjem kot predpriprava za bodoče izvršitve in treba bo še precej čakati, da se vsa ta vprašanja vsestransko prerešeta in povoljno rešijo.

Kaka je letošnja sezona? Spočetka je kazalo, da vsled slabega vremena letošnja sezona ne bo posebno dobra. V začetku sezone je bilo sicer razmeroma dovolj oddanih stanovanj, toda tujcev vendar ni bilo. Ko pa je nastopilo lepo vreme, so se začela polniti naša letovišča. Zlasti dobro obiskan je Bled, ki dosedaj še ni imel tako dobre sezone, a tudi Kranjskagora ima mnogo letoviščarjev. Med temi letoviščarji je sorazmerno tudi mnogo Slovanov in inozemcev, kar druga leta ni bilo opaziti. Ako se prihodnje leto prične obsežna reklamna akcija, smemo pričakovati, da bo tujski promet eden najizdatnejših virov dohodkov za našo Gorenjsko.

Reklama — plakati. Pretečeno upravno leto naše prometne organizacije je stalo v znamenju strokovne izobrazbe in strokovnega poduka. Ustanovili smo svojim pristajem in gostilničarjem strokovni list »Promet in gostilna«, vršilo se je strokovno potovanje naših gostilničarjev na Dunaj, najvažnejše naše delo pa je bil gostilničarski poučni tečaj, ki je sijajno uspel. Uspehi tega našega prizadevanja se kažejo na Gorenjskem v najlepši luči; povsod se vidi dobro premišljen in vnet napredek. Prihodnje leto pa bo stalo v dobi reklame. Sedaj, ko smo že lahko zadovoljni in deloma tudi ponosni na naše gostilničarstvo v letoviščih, je prišel čas, da se pripravlja reklama. Kakor so bila vsa prizadevanja uravnana po gotovih načelih, tako bode tudi naši plakati načrtani. Prihodnje leto izda deželna zveza svoj ilustrovan plakat za Kranjsko v različnih jezikih in se bodo o tem zaslili še vsi zainteresirani. Prvi plakat, ki smo ga izdali, pa je bil plakat o zimskem športu. Ta plakat, izdelan v domači Blasnikovi tiskarni, spada med najboljše plakate o zimskem športu in nadkričuje po svojih krepkih potezah marsikteri umotvor drugih deželnih zvez. Pri tem plakatu je zastopala deželna zveza načelo, da mora plakat naravnost kričati in vleči oči mimogredočega na se. Plakat je bil izdelan s kratkim besedilom in s krepkimi slikami, ki govore več kakor vsak napis. Ta plakat ima vrhutega še to prednost, da ima žive in za oko prijetne barve, in kar je glavna stvar, da je poceni. Drugi plakati se dandanes ne rentirajo. Prišel bo gotovo tudi čas, ko bodo naša prometna društva za gotove kraje izdajala svoje plakate in tudi v tem slučaju jim priporočamo, da se drže kolikor mogoče enostavnosti. Z veseljem konstatiramo, da z nami vsuric delujejo z reklamo in plakati tudi naši hoteli na Gorenjskem. Pohvaliti moramo tukaj v prvi vrsti Grand hotel »Triglav« v Boh. Bistrici, ki je dal pri znani izvrstni dunajski tvrdki J. Loewy, Dunaj, III. Parkgasse 15, napraviti ilustrovan prospekt in vrhutega še velik plakat, ki ravno vsled svoje enostavnosti napravi utis elegancije. Danes podamo našim čitateljem pomanjšano podobo plakata o zimskem športu, ki je seveda v izvirniku lepši, ker je

Planinski hotel „Zlatorog“

ob Bohinjskem jezeru. (V Ukanci). 33 sob, 66 postelj. Sezija: junij-oktober. Divjeromantično zavetišče v koncu Bohinjskega jezera v bližini slapa Savice, obdano z visokimi, navpičnimi skalnatimi stenami. Izhodišče čez sedmera Triglavsko jezera na Triglav, čez Komno v Sočo, čez Globoko v Tolmin. Senčnati izprehodi. Brez vetra. Nekaljen planinski mir. Jezerske kopeli. Gorke kopeli. Dobra meščanska kuhinja, pristna vina, sveže pivo, točna postrežba, solidne cene. Josip Ravhekar. (47) 12—5

ANT. ŠARC

• • • LJUBLJANA • • •

Sv. Petra cesta št. 8.

Trgovina za belo blago in nevestinske opreme. Specijaliteta perilo za hotele, restavracije in gostilne kakor: rjuhe, prevleke za blazine, brisače, servijeti z vtkanim imenom lastnika (kar ne podraži blaga) po najnižjih cenah. Solidno blago, točna postrežba. Pralnica in svetlolikalnica za perilo Kolodvorske ul. št. 8. — Šivalnica Sv. Petra nasip št. 7. (49) 12—5

Pozor! Gostilničarji, hotelirji in kavarnarji!

I. KRANJSKA TOVARNA SODAVICE

prodaja razen navadnih sifonov in pokalic tudi boljše vrste brezalkoholnih pijač kakor: „Nektar“, „Jablonka“ i. dr. Imenovani dve vrsti sta se v zadnjem času zelo razširili ter občinstvu priljubili. — Tovarna ima vedno v zalogi kemično čisto oglenčevo kislino v kotlih po 10 in 20 kg tekočine, dalje popolnoma naravne in umetne malinčeve in citronadne soke. Cene vseh izdelkov nizke, postrežba solidna in točna. Za obilna naročila se priporoča načelstvo I. kranjske tovarne sodavice in mineralnih voda. Registrovana za druga z omejenim poročtvom v Ljubljani. (42) 12—6

REKLAMO

vsake vrste, plakatiranje in raznašanje oglasov za celo Kranjsko prevzema

FRANC SMOLE, LJUBLJANA, Šelenburgove ulice št. 6. :

Prevzame snajenje hotelskih in gostilniških Zmerne cene, solidna in točna postrežba. (46) 12-5

MIZARSKA ZADRUGA

v Solkanu,

Tovarna pohištva in stavbenih izdelkov

Gorica drž. kol. — Solkan Lasten železniški tir

Interurban. telef.: Gorica št. 74, Trst št. 1631. — Tel.: Zadruga, Used. A. B. C. Code v Edit.

Zaloge: Solkan; Trst, Via della caserma 4; Reka, Via delle Pile št. 2; Spljet, ulica Sv. Dujme. Na novoj obali.

Zastopstva: Egipt in Levanta.

Vposluje okroglo 400 uslužbencev ter ima nad 150 H. P. parnih in turbinskih gonilnih sil — Lastne električne centrale. — Letna produkcija K 600.000.

.... Izdeluje pohištvo vseh slogov, ter vsa stavbena dela.

Tehnični in fotografični zavod v Solkanu. (45) 12—5

===== Opravlja popolnoma: Hotele, vile, cerkve, šole i. t. d. =====

Les se pripravlja v posebnih pečeh na par, ki se razgrejejo do 60°.

Zadružne glavnice K 90.000. — Garancijska rezerva K 180.000. — Rezerva za izgube K 21.000.

Zadružni urad v Solkanu sprejema hranilne vloge ter jih obrestuje po 5—6%.

Deset zapovedi za kmeta

dobi zastoj in poštne prosto vsak gostilničar v poljubnem številu za razdelitev med kmete. Treba le dopisnice z naslovom: Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana. Kranjsko. (13) 12—11

Ljubljana. Grand Hotel Union. Restavracija, kavarna, hotel. Najmodernejša oprava. (14) 12—11

Ljubljana. ŠVICARIJA. Kavarna in restavracija. Vsaki dan od 1. maja dalje koncert brez posebne vstopnine. I. Kenda. (9) 12—11

LJUBLJANA

Pzenjski sanatorij pri „Roži“

Židovske ulice št. 6.

— Zbirališče tujcev, trgovcev in izobražencev. —

Dobra kuhinja; priznana najboljša vina.

Radi izbornega in brezhibnega hladišča se celo leto toči le

zimsko „prazdroj“ pivo.

Plzenjsko „prazdroj“ pivo pošilja se v steklenicah in sodčkih p. n. gostilničarjem in privatnikom. (48) 12-5

Bled. J. Rus. Trgovina s špecerijskim blagom, vinom, delikatesami, modnim in galanterijskim blagom. Več sob za tujce, krasen razgled na jezero. (8) 12—11

Bled. Zdravilišče Vovk. Krasna lega, prosto stoječe, meji na polje, krasen razgled, velik senčnat park. Mnogo moderno opremljenih sob, tudi s kuhinjami. Kabine za zračno zdravljenje. Za naravno zdravljenje solčne, zračne, kadne kopeli pod zdravniškim nadzorstvom. (3) 12—11

tiskan v višnjevi in rumeni barvi. Plakat se je izdal v slovenskem, nemškem in laškem jeziku. Pomanjšano sliko smo pa dali napraviti le od plakata v nemškem jeziku, ker se jo porabi za spominske razglednice nekaterim stalnim gostom bohinjskega san-kališča. Toliko za danes o reklami, prihodnjič več.

Fremdenverkehr-Verein Wocheiner-Feistritz

WINTER-SPORT

WOCHENER-FEISTRITZ
(Oberkrain - k. k. Staatsbahn)

Mur 8 Minuten von der Station.

Rodelbahn „Belvedere“ ist speziell und fachgemäß erbaut.

Konstante ausgezeichnete Schneeverhältnisse von Dezember bis Ende März.

Vorzügliche Unterkunft, ermäßigte Winterpreise.

Hötel:

- Radico
- Triglav
- Markež
- Bistrica
- Mencinger

SPORT RODELBAHN VERGNÜGUNGS RODELBAHN

2100 m.

PANORAMA TRIGLAV

Ski Schifffahrt Eislauf

Bestellungen, Anfragen per Adresse: „Belvedere“ Wocheiner Feistritz oder an die Hötel.

Književnost in umetnost

»Die Wocheinerbahn«. Po prizadevanju c. kr. avstrijskih državnih železnic je izšel v zadnji majev številki v listu »Leipziger illustrierte Zeitung« pod naslovom »Die Wocheinerbahn« popis takomenovane Bohinjske železnice. Ako se vzame to številko v roke, se vidi, da pravzaprav ta naslov za opis niti opravičen ni, kajti opisuje se veliko več Solnograško in Koroško, kjer ta železnica sploh ne teče, kakor Kranjsko in Goriško. Ravno tako je tudi s slikami. Bled je zastopan z 1 sliko, Bohinjska Bistrica z drugo, soška dolina s tretjo. Ako se pa čita te opise, se mora sicer priznati, da so — kar se tiče našega ozemlja — še precej tople pisani, nikakor se pa ne moremo strinjati s tem opisom v tem pogledu, da se nahajajo v njem odstavki kakor n. pr. da se nahaja na vzhodni strani Bohinjskega jezera hotel Sv. Janez, ki je v nemških rokah, na zapadni strani pa slovenski hotel Zlatorog. Ako se uvažuje, da je stal ta opis c. kr. avstrijske državne železnice okroglo najmanj 6000 K in da se s tem državnim denarjem dela po naših krajih reklamo samo za nemška podjetja in da se med vrsticami zaradi zadnjih političnih dogodkov lahko čita namen tega opisa, namreč da naj se oni tuji, katerim je ta opis namenjen, izogibajo v naših krajih slovenskih podjetij, moramo proti temu javno protestirati. To se pač pravi, da državna uprava sama v gospodarska vprašanja vpleta narodnostno politiko, v kar je temnanj opravičena, ker smo k temu državnemu denarju, s katerim se je poplačal ta opis, prispevali tudi mi s svojimi davki. Dobro bi bilo, da si naši gg. poslanci tako postopanje c. kr. avstrijskih državnih železnic zapomnijo in primerno ožigosajo na primernem mestu.

»Städtebilder aus Österreich.« To je naslov mali ilustrovani knjižici, ki so jo izdale c. kr. državne železnice letos v ta namen, da se razdeli med potujoče občinstvo.

Izmed slovenskih mest je zastopana Ljubljana s prav kratkim opisom in štirimi ne preveč ličnimi slikami. Gorici se je privoščilo še manj prostora, namreč 2 strani s samo 2 slikama. Trst je zastopan samo s 3 slikami in z nekaterimi slikami iz okolice. Ako se pomisli, da obsega ta knjiga 150 strani, da ima vsega skupaj 137 slik in da se v njej nahajajo samo večja mesta, se tudi vidi, da naša slovenska mesta ne uživajo v očeh državne železnice bogve kake naklonjenosti. Kje tiči vzrok za to, ne vemo, mislimo pa, da s takim postopanjem železniška uprava sama sebi lahko več škoduje nego koristi.

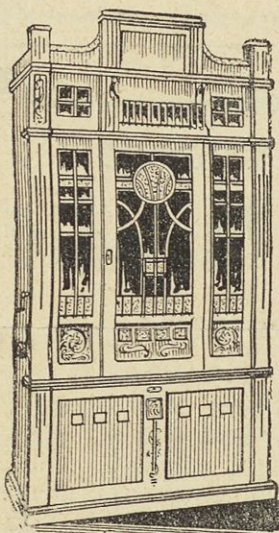
Kranj, Valjčni mlin VINKO MAJ-DIČ, proizvaja najfinejše vrste pšeničnih mok in otrobij. Tipni vzorci z najnižjimi cenami vsakomur na razpolago. (41) 12—6

Ustanovljena leta 1882. Telefon šte. 185.

Kmetska posojilnica ljubljanske okolice registrovana za druga z neomejeno zavezo v lastnem združenem domu v Ljubljani, na Dunajski cesti šte. 18, je imela koncem leta 1907 denarnega prometa K 59,197.246-20, upr. premoženja K 12,888,795-43, obrestuje hranilne vloge po 4 $\frac{1}{2}$ % brez vsakega odbitka rentnega davka, katerega plačuje posojilnica sama za vložnike. Sprejema tudi vloge na tekoči račun v zvezi s čekovnim prometom in jih obrestuje od dne vloge do dne dviga. — Stanje hranilnih vlog dne 31. decembra 1907 K 12,434.933-24. — Posojuje na zemljišča po 5 $\frac{1}{4}$ % z 1 $\frac{1}{2}$ % na amortizacijo ali pa po 5 $\frac{1}{4}$ % brez amortizacije; na menice po 6%. — Posojilnica sprejema vsak drugi način glede amortizacije dolga. — Uradne ure: vsaki dan od 8—12 in od 3—4 izven nedelj in praznikov. (34) 12—8

Gostilničarji, zasebniki! Pozor!

Mat. Dolničar, Šmartno pri Ljubljani, trgovina z vinom na debelo. Izborna zajamčeno pristna bela, rdeča in črna vina iz najboljših vinskih goric. Poskusnje na zahtevanje brezplačno in poštne prosto. (26) 12—9



ZLATA ZAMA za vsakega inetnika gostilne, kavarne ali hotela so naši mednarodni piano-orhestrijoni

z mandolino ali ksilofonom z mandolino na utež, ki se lahko povsod postavijo brez vsakih obratnih stroškov. Krasna eksaktna godba, sposobna za zabave in plese. Brez konkurence, solidno delo z jamstvom. Električni orhestrijoni ki imajo čudovito učinkujoč glas. Električni klavirji z mandolino ali s ksilofonom z mandolino združenim. Električni klavir z umetniškim sviranjem, ki se komaj razločuje od ročnega sviranja umetnika na klavirju. (38) 12—6

Najboljši govorniki aparati: Varstvena znamka: „Tion, Tion“, avtomati za gostilničarje in zasebne družine. Zahtevajte v svojo lastno korist cenovnike, ki vas zanimajo. Tovarna mednarodnih piano orhestrijonov F. MACHINEK in SIN — Dunaj XVII. Ortliebasse 5. Zastopnik za Ljubljano, Kranjsko, Primorsko: Josip Droll v Ljubljani. Trg pred sodno palačo.

Brata EBERL, Ljubljana

Miklošičeva cesta, nasproti Grandhotela Union. Tovarna oljnatih barv, laka in firneža. Črkoslikarja, dekoracijska, stavbinska in pohištvena pleskarja. Delavnica: Gradišče št. 8. (31) 12—9

Avg. Berthold
Ljubljana, Sodnijske ulice 11.

Moderni atelje za umetniško fotografiranje ustrezajoč najvišjim zahtevam. Izvršitev vseh v fotografsko stroko spadajočih naročil. Reproduciranje in povečanje; moderni portreti. Specijalist za fotografiranje notranjščin hotelov, vil itd., stavb, pokrajin. Fotografije za izdelovanje klišejev. Fotografira se tudi pri električni luči. (30) 12—9

Med zajamčeno pristen, pomladanski v poštini težicah 4 $\frac{1}{2}$ kg vsebine, poštne in drugih stroškov prosto razpošiljam po K 7-50, jenski med K 7—, med v satovju K 7—. Za obila naročila se toplo priporoča J. Kopač, svečar v Gorici. (40) 12—6

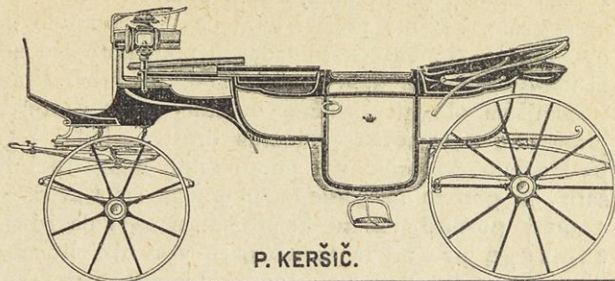
Tovarna papirnatega blaga

Ivan Bonač

v Ljubljani (39) 12—6

priporoča svojo veliko zalogo najnovejših papirnih servijet in krožnikov, okraske za veselice kot giurlande, serpentine, lampijončke, konfeti, razglednice, zalepke za šaljivo pošto, papir in pisarniške potrebščine.

➡ Točna in solidna postrežba. ➡



P. KERŠIČ.

Peter Keršič
tovarna vozov
Ljubljana - Šiška (28) 12—7

J. Wider, Ljubljana

Šelenburgeve ulice 3. Umetni in trgovski vrtnar. Vrtnarstvo: Cesta na Rožnik 25. Naslov za brzojavke: Wider, vrtnar, Ljubljana. (33) 12—9

Hotilirji, gostilničarji in zasebniki dobe kuhinjsko orodje, posodo in pomizje, železne meblje, vsakovrstne stroje pri **Schneider & Vetrovšek, trgovina z železnino v Ljubljani.** Vse potrebščine za stavbe. Zmerne cene, točna postrežba. Cenovniki brezplačno poštne prosto. (35) 6—9

Trgovina z vinom

Alozij Zajec

Spodnja Šiška pri Ljubljani

ima v zalogi najboljša in jamčeno pristna vina iz najslavnejših vinskih goric, kakor: dolenski cviček iz Gadove peči in iz Drenove, bizeljec, sromeljčan, in druga štajerska, hrvaška, istrska in goriška vina. Cene zmerne! Postrežba solidna in točna! Vzorci na razpolago! (29) 12—9

Tovarniška zaloga stekla in porcelana (36) 12—9

Franc Kollmann, Ljubljana

priporoča svojo bogato zalogo stekla, porcelana, svetilk posebno hotelirjem, gostilničarjem in kavararjem. Priporoča se za mnogobrojna naročila.

Šmarjetna gora pri Kranju.

Razgled prekrasen po celi Gorenjski. Pot zložna in senčna. $\frac{3}{4}$ ure od Kranja. Izborna pristna naravna vina, dobro pivo. Gorka in mrzla kuhinja. Točna postrežba; zmerne cene. Lahko se tudi prenočuje. Jernej Škofic, restavratore.

Za izlete v lepih zimskih dneh posebno prikladno! Last olepš. društva Kranj. (37) 12—6

Jesenice. Fr. Pavlin, fotograf. Največja izber krasnih razglednic cele Kranjske. Fotografije pokrajin Kranjske v vsaki velikosti. Nedosežni motivi. (44) 6—5

Pozor! Solidna postrežba! Nizke cene! Za prevažanje vsakovrstnega blaga, bodisi na postaje železnic ali z njih, se gg. gostilničarjem, hotelirjem, trgovcem, obrtnikom ter slavnemu občinstvu sploh najtopleje priporoča domača trdka Josip Skerlj, spediter, Kongresni trg šte. 16. Solidna postrežba! Nizke cene! Telefon šte. 262. (43) 12—5

»Bäder und Kurorte Österreichs.« Literatura, ki ima namen dajati potujočemu občinstvu navodila in migljaje, kje naj preživi letni čas, se od dne do dne množi. Na eni strani izdajajo take potopise ministrstvo za javna dela in železnice, na drugi strani v manjšem obsegu različne deželne zveze za tujski promet in posamezna prometna društva. Poleg tega pa izdajajo zasebniki vse polno takih knjig in brošur, ki gotovo ne zasledujejo onega smotra, da se z njimi pospeši naš tujski promet, marveč da idejo tujskega prometa izrabljajo v svojo korist. To se nam je zdelo umestno pripomniti, ker ravno v zadnjem času pogosto prihajajo različni agenti, ki nabirajo za take knjižice drage anonce in poleg tega še zahtevajo za opis kakega kraja ogromne svote. Seveda zagotavljajo pri tem, da bo knjiga ali brošura v najmanj 30.000 izvodih tiskana in se razposlala širom sveta na vse one kraje, od koder se more pričakovati uspeha, dočim v resnici izide komaj v toliko sto izvodih, kolikor se je zagotavljalo tisočev. To moramo omeniti, ker hočemo obvarovati naše prizadete kroge raznih nepotrebnih izdatkov za brezuspešno in brezpomembno reklamo. Omeniti pa moramo na tem mestu tudi, da je reklama gotovo eno onih sredstev, s pomočjo katerih se posamezna podjetja dvigajo, pribiti pa moramo tudi dejstvo, da mora biti taka reklama izvršena v velikim slogu in na pravem mestu. Pozameznik tukaj ne doseže veliko, ker so izdatki v primeri z dobičkom ogromni in ker posameznik v največ slučajih ne ve, kje bo ta reklama največ zalegla. Zato bi priporočali vsem našim prizadetim krogom, da vsaj v večjih reklamnih akcijah vprašajo za svet deželno zvezo za tujski promet, predno tako reklamo podvzamejo. To-liko v splošnem glede pozameznih potpisnih reklamnih knjižic in brošur in sedaj naj sledi na kratko kritika izdane brošure, katere izdajo je podpiralo c. kr. ministrstvo.

Ta knjižica jako lične oblike in s primernimi slikami zasleduje smoter, da poda prav kratko in jedrnatno podobo vseh večjih avstrijskih kopališč in zdravilišč. Vsled tega je Kranjska zastopana le s Kranjsko goro, Kamnikom, Toplicami na Dolenjskem, Bledom in Bohinjem. Bledu in Bohinju sta odkazani tudi po 1 slika. Kakor rečeno, se v knjižici najde glede kopališč in zdravilišč vse, kar je najnujnejše treba vedeti o posameznih krajih. Kogar knjižica zanima, dobi jo brezplačno v pisarni deželne zveze za tujski promet v Ljubljani.

Hotel „Triglav“ v Mojstrani (postaja Dovje) novo moderno urejen s prijetnim senčnatim vrtom in lepim kegljiščem.

✓ hiši poštni in brzojavni urad. Preskrbe se vsak čas vodniki za turiste. Priporočam se p. n. turistom in izletnikom v Vrata.

Janez Rabić,
lastnik hotela.

51 (12—1)

Zajtrkovalna soba. **T. MENCINGER,** 52 (12—1) Vinarna.

Sv. Petra cesta 37 - Ljubljana - Resljeva cesta 3 priporoča razen svoje špecerijske trgovine tudi zalogo vsakovrstnih vedno svežih delikates, kakor: šampanjca, konjaka, likerjev, najfinejšega jamaika-ruma, čaja, dalje vsakovrstnih najfinejših vin v steklenicah kakor tudi mesa in konzerv vseh vrst in znamk. — Najfinejše aixer-olje.

Prijazna vinarna je p. n. občinstvu na razpolago. Vsak dan sveže dunajske klobasice.

Hotel „Europa“, Bled v neposredni bližini kolodvora s prekrasnim razgledom na jezero. 40 najmoderneje opremljenih sob, družabna soba, kopalne sobe, dunajska kuhinja, pristna domača vina in vedno sveže pivo. Točna postrežba, zmerne cene. **Josip Korošec,** 53 (12—1) hotelir.

Škofja Loka. Hotel Štemarje prenovljen in moderno opremljen 14 sob; krasen senčnat vrt, omnibus k vsakemu vlaku. — Rečne kopeli, senčnati izprehodi, meščanska kuhinja; pristna vina, točna postrežba, zmerne cene, dvakrat v tednu postrvi. — Za mnogo-brojen obisk se toplo priporoča

Franc Rožič
bivši restavrater v kolodvorski restavraciji v Kranju 50 (6—2).

Ljubljanska kreditna banka v Ljubljani. Delniška glavnica K 2.000.000. rezervni fond K 250.000.

Kupuje in prodaja vrednostne papirje, valute, (amerikanske dolarje), eskomptuje menice, daje posojila na menice, vrednostne papirje, sprejema vloge na knjižice in tekoči račun po

(23) 12—10

Stanje hranilnih vlog: nad 36 milijonov K. — Rezervni zaklad: nad en milijon kron. (15) 12—11

Mestna hranilnica ljubljanska v lastni hiši v Prešernovih ulicah št. 3, poprej na Mestnem trgu zraven rotovža, sprejema hranilne vloge vsak delavnik od 8. do 12. ure dopoldne in od 3. do 4. ure popoldne, jih obrestuje po 4¹/₄% ter pripisuje nevzdignjene obresti vsacega pol leta h kapitalu. Rentni davek od vložnih obresti plačuje hranilnica iz svojega, ne da bi ga zaračunila vlagateljem. Za varnost vlog jamči poleg lastnega rezervnega zaklada mestna občina ljubljanska z vsem svojim premoženjem in vso svojo davčno močjo. Da je varnost vlog popolna, svedoči zlasti to, da vlagajo v to hranilnico tudi sodišča denar maloletnih otrok in varovancev.

Zaloga pohištva in tapet-niškega blaga

Puc&Ko. Ljubljana

Marije Terezije cesta št. 11 (Kolizej)

ima vedno na zalogi večjo izbero **kompletnih sobnih oprav in opo-zarja na svoje patentovano po-hištvo za hotele in restavracije.**

Domači izdelek, cene brez konkuren-
rence. Načrti in ceniki brezplačno.

(10) 12—11

Modna trgovina
Pavel Magdić

--- Ljubljana ---

Prešernove ulice št. 7.

Svilnato blago, baržuni, pliši, tančice, pajčolani, čipke, vezene, trakovi, pozamentirja, porte in žnore, nogavice, jopice, hlačke, otročje perilo, oprave za novorojenčke, mirtovi venci in pajčolani za neveste.

DAMSKO PERILO,
spodnja krila, predpasniki, moderci, ro-kavice, kopalno perilo, dišave, milo.
ZA GOSPODE PERILO,
kravate, nogavice, naramnice, žepne rute, jopice in hlače, pasovi, čepice, nahrbtniki, gumbi.

Sokolske potrebščine. — Narodni trakovi in za-stave, narodne čepice torbice i. t. d. i. t. d.

== **Rivijera, društvo za promicanje stranaca** ==
(tujski promet)



Opatija (Volosko)

preskrbi stanovanje in daje pojasnila glede tujskega pro-meta brezplačno.

Stoji pod pokroviteljstvom občine.
Dopisi na društvo ali na predsednika
(22) 12—10 **med. dr. Landra,**
Opatija: Vila Landr.

Ljubljana. Restavracija pri Zlati kapljici Sv. Petra cesta 27
priporoča sl. občinstvu — v Ljubljano došlim tujcem svojo **priznano dobro kuhinjo, naravna vina, izborno pivo** itd. — Kosilo od 12.—2. ure. — Zvečer velika izbira. **Prijazni prostori in vrt.** 16 (12—10)

Mojstrana Dovje. Hotel Šmerc, lastnik **Franc Skumavc,** vodnik za **Julske planine** in **Karavanke,** priporoča **izletnikom** in **turistom** svoj najbolj urejeni hotel v **Mojstrani.** Izborna kuhinja, pristna naravna **vina.** 12 sob za tujce z dvema ali z eno posteljo. Lepa ve-randa, senčnat vrt. (17) 12—10

Ljubljana: Hotel Južni kolodvor.
Udobne sobe za tujce. Izborna kuhinja. Pristna vina. Češko pivo.
A SEIDL.

Boh. Bistrica: Grand hotel Triglav.
Najmodernejšo opremljene sobe za letovišcarje. Lastni vodo-vod. Kopeli. Tenis igrališče. Kavarna. Bralna soba. Vodniki za gorske ture. Avtomobilna postaja. Omnibus pri vsakem vlaku. — Najfinejša kuhinja. Pristna vina vseh vrst Češko pivo. — Najtočnejša postrežba. Cene zmerne. (20) 12—10

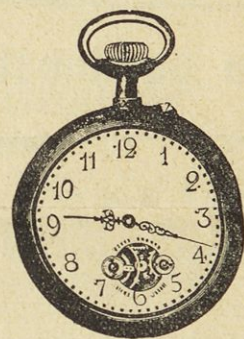
Gričar & Mejač

v Ljubljani, Prešernove ulice št. 9

priporočata v veliki izberi 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. (24) 12—9

Nepremočljive pelerine iz lodna ali velblodje dlake (Kamelhaar) v vseh velikostih.



Ena dopisnica zadostuje, da dobite brezplačno in poš-nine prosto krasni novi ce-nik, kateri je ravnokar izšel

ur, zlatnine in srebrnine

od prve največje eksportna tvrdke (25) 12—9

H. Suttner, Ljubljana
Glavni trg, nasproti rotovža.

Velika zaloga krasnih primernih birmanskih daril

Ljubljana. Fr. Stare, Sodnijske ul. 12, slikar, pleskar, zlatar se priporoča p. n. občinstvu za vsa v to stroko spa-dajoča dela v mestu kakor tudi na deželi. Dobra in solidna izvršitev, primerne cene. (27) 12—9

Bled. Hotel Triglav poleg postaje. **J. Pe-ternel.** Novozgrajen, moderno oprem-ljen hotel. 22 sob za tujce. Pristna vina. češko pivo, izborna kuhinja. (11) Krasen razgled na jezero. 12—10

