

# Nauk o serviranju.

## Pomožna knjiga

za

praktični in teoretični pouk na nadaljevalnih šolah  
za vajence gostilničarske in hotelirske obrti  
in za samouke.

---

S sodelovanjem strokovnih učiteljev, gospodov

**Karla Scheichelbauerja in Antona Sirowyja**

po gradivu, ki sta ga vporabljala pri strokovnem pouku, in odgovarjajoč od  
c. kr. ministrstva za uk in bogočastje odobrenim učnim načrtom  
nemško priredil

**c. kr. profesor in ravnatelj Adolf Fr. Heß,**

strokovni nadzornik najvišjega nadzorstva obrtnih učnih zavodov na Dunaju, vodja obrtnopospeševalnih tečajev gostilničarske zadruge na Dunaju, ravnatelj specialne strokovne šole za sinove hotelirjev in gostilničarjev na Dunaju, ravnatelj strokovne nadaljevalne šole gremija hotelirjev in združenih strokovnih šol gostilničarskih in kavarnarskih zadrug na Dunaju itd.

Slovensko priredil

**Alfonz Mencinger.**

---

Ljubljana 1912.

Založil in izdal konzorcij „Gostilničarski Vestnik“.

Tiskal Dragotin Hribar, Ljubljana.







# Predgovor.

Pomanjkanje strokovnega slovstva in strokovnega šolstva za gostilničarsko obrt na Slovenskem je bilo za me merodajno, da sem se odločil, prirediti splošno priznano knjigo g. profesorja in ravnatelja Adolfa Fr. Heßa na Dunaju, »Servierkunde«, v slovenskem jeziku primerno našim potrebam. Trdno sem namreč prepričan, da se s to knjigo vsaj nekoliko odpomore sedanjim nestrokovnim razmeram in razvadam v pretežni večini naših hotelov, restavracij in gostilen, nadejam se pa tudi, da se vsled tega približa slovensko gostilničarstvo vsaj za korak svojemu cilju glede strokovnega šolstva, namreč otvoritvi lastne gostilničarske šole.

Navodila pričujoče knjige so pa tudi vsled vladajočih razmer na Slovenskem važna za vsako gospodinjstvo v količnejši meri, kajti v nji najde dosedaj v slovenskem jeziku še ne zbrana praktična in dostojnostna navodila glede raznih rodbinskih slavnosti in svečanosti. Naziranja sem namreč, da bodi serviranje povsod pravilno in ne samo v gostilni ali restavraciji.

Na uvodnem mestu pa moram izreči tudi najpresrčnejšo zahvalo gospodu profesorju in ravnatelju Heßu, ki mi ni le radovoljno dovolil vporabo nemškega izvirnika, marveč mi tudi postregel s klišei ter stal z nasveti ob strani. S tem si je pridobil zaslug za naše gostilničarstvo, kakor so sploh njegove zasluge za avstrijsko gostilničarstvo v obče neprecenljive vrednosti.

Naj gre pričujoča knjiga med slovenski svet in njena izvajanja naj najdejo v prizadetih krogih ono uvaževanje, ki ga jej želi in mora želeči vsak za napredek slovenskega gostilničarstva vneti človek.

Ljubljana, v avgustu 1912.

**Alfonz Mencinger.**



# Nauk o serviranju.

„Zelo hvalevredno je, da vlada tudi med  
gostilničarstvom tako živahno stremljenje po  
napredku.“

Dunaj, 15. majnika 1888.

Franc Josip I.



## Uvod.

---

Natakar ali natakarica morata streči gostom. Vendar pa nista nikaka služabnika v tem pomenu, kakor se rabi beseda posel, marveč le gospodarjeva pomočnika. Zavest, da morata streči, sploh ne more biti za njiju prav nič poniževalnega. Saj v širšem pomenu besede pač mi vsi služimo in v tem oziru je zelo pomembno geslo na grbu neke velike knežje rodbine: „Sluga sem!“ Naravno je in odgovarja položaju, da morata natakar ali natakarica biti na uslugo ne le svojemu gospodarju, ampak tudi gostu — servirati namreč ne pomenja nič drugega kakor služiti. Kdorkoli gre v kako gostilno, želi biti postrežen in sicer dobro in pazljivo. Zato zamoreta dober natakar ali pazljiva natakarica pridobiti tudi manj priznani gostilni naklonjenost gostov, nasprotno pa škodujeta slab natakar ali nepazljiva natakarica tudi najizbornejši obrti, dá, pri danih okoliščinah jo lahko uničita.

Že iz tega je jasno razvidna važnost nalog, ki jih imata natakar ali natakarica. Od tega trenutka naprej, ko gost prestopi prag etablissementa, pa do trenutka, dokler ne zapusti zopet lokala, morata natakar ali natakarica skrbno paziti na to, da sta na razpolago njegovim naročilom in da jih izvedeta hitro in pravilno.

Večina ljudi zahteva v javnih prostorih že po njih nastopu mnogo več od postrežbe kakor pa pri podobnih odnošajih v njih lastni hiši. Ta splošna navada se mora vpoštevati in natakar ali natakarica morata včasih ugoditi tudi pretiranim zahtevam, pri tem pa pred vsem postopati taktno.

Natakar ali natakarica ne strežeta posamezniku ali posamezni rodbini, marveč kakor prodajalec v prodajalni občinstvu.

Delata takorekoč na cesti in sta izpostavljena stoteri kritiki, razumni in nerazumni, naklonjeni in nenaklonjeni, pretrpeti morata vsakovrstne posebnosti, dá celo sitnosti. Pri tem se ne smeta nikdar spozabiti, kar se tiče lepega zadržanja, samozatajevanja in potrpljenja. Stoglavega gospoda z vedno menjajočimi kapricami imata in ustreči morata vsem sto glavam.

Sicer so gostje navadno socialno nad njima, vendar se pogosto tudi zgodi, da morata streči ljudem, ki jih glede izobrazbe in socialne pozicije daleč nadkriljujeta, ki pa tem krutejše dado čutiti, da so sedaj oni gospodje. Prenesti morata tudi to mirno in z gotovo udanostjo ter na noben način ne smeta svoje jeze pokazati. Znati morata molčati pri izpolnjevanju svojih stanovskih dolžnosti. Pokorna morata biti in podrejena kakor vojak. Hitra, točna in snažna morata biti, v svoji stroki podkovana, pri tem pa si morata prisvojiti ne samo pravilno obnašanje, temveč tudi znanje moderno izobraženega človeka in vzgojo ter pravilno nastopanje v družbi svetovnega moža.

Vidi se, da niso malenkostne zahteve, ki se jih stavi do natakarskega poklica.

Najvažnejša vseh nalog natakarja ali natakarice pa je, da sta v serviranju kar najboljše podkovana. Da moreta to posebno umetnost izvrševati, morata poleg telesne sposobnosti in spretnosti v splošnem tudi znati praktično različne ročnosti in natančno vpoštevati celo kopico lepo stopnjujočih se družabnih pravil in nauk o dostojnosti. Zato tudi ni mogoče prisvojiti si to umetnost s samo mimogredočim učenjem nauka o serviranju, nasprotno je za to potrebno, kakor pri vseh umetnostih, ki se izvajajo, trajne, neprestano za spolnitvijo stremeče vaje s tem predmetom.



## Razdelitev in obseg nauka o serviranju.

Nauk o serviranju se deli v teoretični in praktični nauk o serviranju.

Pod prvim razumevamo nauk glede pravil, predpisov in navad, nanašajočih se na serviranje, torej vse, kar se glede serviranja lahko naučimo iz knjige, pod zadnjim pa praktično uporabo ravnokar navedenega.

Celotni nauk o serviranju obsega torej sledeča poglavja:

1. Nauk o namizju. Njegova imena, postopanje z njim, snaženje in praktično uporabo.

2. Pogrinjanje miz in sicer *a)* navadne restavracijske mize, *b)* mize v jedilni dvorani, *c)* v sobi za tujce, *d)* slavnostne mize.

3. Različne metode, kako se servira v sobi za tujce in kako v restavraciji in sicer tako, kadar se streže posamezniku (*à la carte*, *à couvert*) kakor tudi, kadar se skupno streže (*Table d'ôte*, banket, slavnostna miza).

4. Zlaganje prtičev (servijet).

5. Jedilni list. Pravopisje in obrazložitev najnavadnejših izrazov; menu, njegovo zunanjo obliko, sestavo in razdelitev.

6. Cenik pijač; razdelitev, uporabo in priporočanje različnih vin in likerjev itd.

7. Pravila pri določitvi cen kuvertom. Prevzemanje naročil glede večjih poedin.

8. Pravila o zadržanju glede obnašanja gostilniškega osobja nasproti predpostavljenim, nasproti tovarišem; izraze in njih uporabo pri občevanju z gosti; stališče in delokrog sobnega natakara, plačilnega natakara, servirnega natakara itd., delokrog gostilničarja in njegovo razmerje napram gostom.

9. Najvažnejšo opremo modernih hotelov in restavracij.

10. Gojitev zdravja pri gostilniških uslužbencih.

V predležeči pomožni knjigi za pouk v serviranju, katera naj bi bila vsakemu po napredku stremečemu natakarku in natakarki ročna knjiga, v kateri poišče lahko vse potrebno, da se v svoji stroki še nadalje izobrazí in spopolni, da je svojemu gospodarku na korist in gostom prijeten, se bodo temeljiteje razpravljala samo najvažnejša prej navedenih poglavij in razmotrivala, ker je

ta knjiga v prvi vrsti namenjena za podporo in pospeševanje pouka na strokovnih nadaljevalnih šolah in strokovnih tečajih. Ker je število ur za poučevanje serviranja na takih tečajih zelo omejeno, se mora omejiti gradivo na najvažnejše. To pa je tudi povod potrebni okoliščini, da so iz te knjige izločena vsa poglavja, pri katerih se, kakor n. pr. pri zlaganju prtičev, s praktičnim predavanjem in vajo doseže bolje in bolj gotovo zaželeni končni smoter, kakor pa z več ali manj dolgimi razpravami.

One, ki se hočejo podrobneje poučiti o tvarini, katere tukaj ne obravnavamo, opozarjamo na obstoječe bogato strokovno slovstvo, ki nudi glede večine tukaj neobravnavanih poglavij obširne in semtertja naravnost izborne, specialne učne in pomožne knjige.



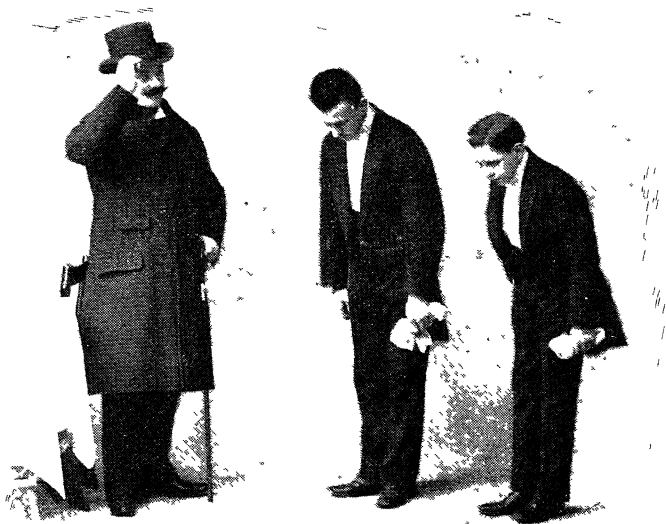


# I. Poglavje.

Kako naj se natakar ali natakarica vede v službi.

Kadar vstopi kak gost v lokal, ga morajo navzoči natakarji, odnosno natakarice pozdraviti stojé.

Pozdrav-  
ljanje  
gostov.



Pozdravljanje gostov.

Samobsebi umevno je, da natakar ali natakarica ne sme več sesti v tistem lokalu, v katerem je gost, od trenutka naprej, ko je prestopil gost prag lokala. Pri pozdravljanju naj se pazi na to, da ne pozdravljajo vsi natakarji naenkrat.

Gostu najbližji natakarji ali natakarice naj pozdravijo najprej. Zaporedoma ga pozdravijo tudi ostali, najbolje šele takrat,

kadar se jim gost približa, ali kadar pridejo v njegovo bližino. Natakariji, oziroma natakarice, ki pridejo šele za gostom v lokal, naj pozdravijo gosta navadno le takrat, kadar pridejo v njegovo bližino ali kadar morajo občevati službeno z njim.

Navadno se pozdravlja času primerno, kakor: „Dobro jutro“, „dober dan“, „dober večer“. Kadar gost odhaja, se rabijo navadni pozdravi kakor: „Z Bogom!“, „lahko noč“ ali „klanjam se“, pogosto pa tudi „sluga pokoren“, „priporočam se“. Pogostoma rabljeni pozdrav: „Čast mi je“, je kratica za: „Čast mi je, želeti dober dan!“ ali „Čast mi je, priporočiti se!“ Ta zadnji pozdrav je bolj primeren za gospodarja kakor za uslužbenca v hiši. Zato naj ga uslužbeno osebje ne rabi. Celo kopico pozdravov zdrdrati naenkrat nikakor ni umestno. Tudi ni primerno preglasno pozdravljanje, zlasti iz večje daljave ne; ravno tako ni umestno, ako izgovori natakar ime in značaj gosta tako glasno, da slišijo vsi v lokalu navzoči gostje, kdo je ta ali kako se piše. To ni vsakemu gostu všeč, zlasti ne višjim ali bolj znanim osebam. Pozdravlja naj se samo tako glasno, da sliši pozdrav pozdravljenec ali k večjemu njegova najbližja okolica.

Ako se ne ve natančno imena in značaja gosta, se jih tudi pri pozdravu ne sme rabiti. Ako se jih pa ve, naj se jih ne rabi prepogosto.

Pred vsem je paziti na to, da se izgovarjajo imena pravilno, naj si je njih izgovarjanje še tako težko.

Pri pozdravu se mora stati pravilno. Pete skupaj, prste na venkaj obrnjene! Roke vise neprisiljeno<sup>1</sup> ob strani (ob hlačnem robu). Dostojanstvu posamezne osebe primerno globok bodi tudi poklon. Jasno pa je, da takega razločka uljudnosti ne sme zapaziti gost nižjega stanu. Vsled tega se ne sme uporabljati tega, kadar se mora zaporedoma pozdravljati dva gosta. Ako se ima tako opravilo, da se ne more pri pozdravu postati, naj se pozdravi mimogrede. Pač pa naj se pri tem ne opusti, nalahno prikloniti se.

Titulature.

Ako gost nima nikakega naslova, se pri nagovoru pred njegovim imenom rabi „gospod“ (nemško „Herr“). V Avstriji (zlasti na Dunaju) vpeljani nagovor „Herr von“ se je že odpravil.

---

<sup>1</sup> d' une manière légère (légèrement).

Dame se navadno ogovori z „milostljiva gospa“ (nemško „gnädige Frau“), ako nimajo drugega naslova. Neporočene dame se nagovori z „gospodična“, (nemško „Fräulein“), včasih tudi z „milostljiva gospodična“ (nemško „gnädiges Fräulein“).

Ako se govori s kakim gospodom o njegovi soprogi, se reče: „milostljiva gospa“ (nemško „gnädige Frau“) ali „gospa soproga“ (nemško „die Frau Gemahlin“), v nasprotnem slučaju pa: „Gospod soprog“ (nemško „der Herr Gemahl“) ali gospod ... (nemško „Herr...“), nikakor pa ne „milostljivi gospod“.

Ako nanese govor na kakega člana gostove rodbine, se reče n. pr.: „Gospod oče“, „gospa mati“, „gospod sin“, „gospodična hčerka“, „gospod brat“ itd. Tako se govori tudi takrat, kadar so sinovi ali hčere že večji otroci.

Pri izgovarjanju kakega naslova se navadno pred tega postavi „gospod“<sup>1</sup>, nikdar pa se ne smeta navesti nakrat značaj in ime. Osebe, katere imajo več titulatur, se ogovore z najvišjo. Pri plemičih se vporablja pridobljeni naslov le takrat, kadar je višji, kakor podedovani.

Prave tajne svetnike se mora nazvati z „ekscelenca“ To so pred vsem ministri, cesarski namestniki in poslaniki ter pri vojaštvu dostojanstveniki od feldmaršallajtnanta višje, pri mornarici pa od viceadmirala naprej, ker so namreč ti skoraj brez izjeme imenovani za tajne svetnike. Zato se nagovori feldmaršallajtnant z „Vaša ekscelenca“, (nemško „Euere Exzellenz“), ali kratko „ekscelenca“, generalmajorja pa z „gospod general“ ali „gospod generalmajor“. Ako se govori v tretji osebi o gospodu, kateremu pristoja titulatura „ekscelenca“, se reče: „Ekscelenca je ...“ („Njegova ekscelenca“), (nemško „Seine Exzellenz“). Ako se govori o dami, ki ima ta naslov, se reče: „Ekscelenca je ...“ („Nje ekscelenca“) (nemško „Ihre Exzellenz“).

Zelo važno za natakarka ali natakarico je, da pozna častniška dostojanstva. V naslednjem opišemo na kratko najvažnejše avstrijske vojaške šarže:

---

<sup>1</sup> Nr. pr.: „Gospod doktor“, „gospod župnik“, „gospod polkovnik“; nasprotno pa: „Vaša ekscelenca“, „Vaša svetlost“ itd. Drugi naslovi bi bili: „Gospod dvorni svetnik“, „gospod vladni svetnik“, „gospod cesarski svetnik“, „gospod sekcijski svetnik“, „gospod ministerijalni tajnik“ itd.

a) Vojaštvo na suhem:

Kadeti:

|                      |                                                              |
|----------------------|--------------------------------------------------------------|
| Kadet . . . . .      | zлата борта in bele zvezde iz celuloida, šarži odgovarjajoče |
| Praporščak . . . . . | zлата борта, 1 s srebrom platirana zvezda                    |

Častniki:

|                                                       |                                            |                                                        |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Poročnik, zdravnik asistent itd. . . . .              | 1 z zlatom ali srebrom tkana zvezda        | } z barvasim ovratnikom                                |
| Nadporočnik, višji zdravnik itd. . . . .              | 2 z zlatom ali srebrom tkani zvezi         |                                                        |
| Stotnik, ritmojster, polkovni zdravnik itd. . . . .   | 3 z zlatom ali srebrom tkane zvezde        |                                                        |
| Major, štabni zdravnik itd. . . . .                   | 1 z zlatom ali srebrom tkana zvezda        | } s srebrno-ali zlatobordiranim ovratnikom             |
| Podpolkovnik, višji štabni zdravnik itd. . . . .      | 2 z zlatom ali srebrom tkane zvezde        |                                                        |
| Polkovnik, višji štab. zdravnik I. razr. itd. . . . . | 3 z zlatom ali srebrom tkane zvezde        |                                                        |
| Generalmajor, general-štabni zdravnik itd. . . . .    | 1 srebrnotkana zvezda                      | } z zlatobordiranim ovratnikom in generališko uniformo |
| Feldmaršallajtnant . . . . .                          | 2 srebrnotkani zvezdi                      |                                                        |
| Podmaršal, general kavalerije . . . . .               | 3 srebrnotkane zvezde                      |                                                        |
| Maršal . . . . .                                      | zлата tkanina z zlatimi hrastovimi peresi. |                                                        |

b) Mornarica:

Kadeti mornarice:

|                                       |                    |                      |
|---------------------------------------|--------------------|----------------------|
| Kadet mornarice II. razreda . . . . . | na rokavu 1 obšiv  | } Čepica brez borte. |
| „ „ I. „ . . . .                      | na rokavu 2 obšiva |                      |

Častniki:

|                                                     |                           |                           |
|-----------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Linijske ladje praporščak . . . . .                 | na rokavu 2 zlati borti   | } Čepica brez zlate borte |
| Linijske ladje poročnik I. in II. razreda . . . . . | na rokavu tri zlate borte |                           |

Štabni častniki:

|                                                                       | Na rokavu | Na čepici            |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|----------------------|
| Korvetni kapitan, štab. zdravnik mornarice . . . . .                  | 1         | } 2 ozki zlati borti |
| Fregatni kapitan, višji štabni zdravnik mornarice II. razr. . . . .   | 2         |                      |
| Linijske ladje kapitan, višji štabni zdravnik morn. I. razr . . . . . | 3         |                      |
| Kontreadmiral . . . . .                                               | 1         | } 3 ozke zlate borte |
| Viceadmiral . . . . .                                                 | 2         |                      |
| Admiral . . . . .                                                     | 3         |                      |

Pri duhovniških dostojanstvenikih se ogovarja kardinal ali kardinal-nadškof z „Vaša eminenca“ (nemško „Eure Eminenz“). (V slovenščini se lahko rabi tudi samo „eminenca“). Ostale duhovnike se nagovarja, ako nimajo višjih naslovov, z „visokočastiti gospod“ ali „visokočastiti“, ali pa: „Gospod kooperator“, „gospod kaplan“, „gospod župnik“, „gospod dekan“, „gospod kanonik“, „gospod prelat“, „gospod opat“, „gospod pastor“, „gospod konzistorijalni svetnik“, „gospod višji cerkveni svetnik“ itd.

Barona se nagovorja z „gospod baron“, grofa z „gospod grof“, njih soproge pa z „gospa baronica“, odnosno „gospa grofica“. Baronovske hčere se ogovore z „baronesa“, grofovske pa s „kontesa“.

Knezi in vojvode ter njih soproge se ogovore z „Vaša svitlost“ (nemško „Eure Durchlaucht“). Knežje ali vojvodske sinove se nazivlja „prince“, hčere pa „princezinje“. Ogovarja se jih z „Vaša svitlost“. V tretji osebi se rabi „Njega svitlost“ (nemško „Seine Durchlaucht“), odnosno „Njena svitlost“ (nemško „Ihre Durchlaucht“) ali tudi kratko „svitlost“.

Nekateri grofi imajo pravico do naslova „svitlost“, nekateri knezi in vojvode pa do naslova „visokost“. S tem naslovom se jih mora potem tudi ogovoriti, ravno tako tudi člane njihove rodbine. Če se hoče o tej stvari kdo natančno poučiti, dobi potrebne podatke o vsaki plemiški rodbini v „Gotha-Almanachu“. Ta bi radi svojih vsestranskih in važnih podatkov glede vseh plemenitaških rodbin ne smel manjkati v nobeni hotelski pisarni. Pri gospodi, ki potuje s strežaji, se dvomi najlažje odpravijo s tem, da se vpraša služabnike za potrebna pojasnila.

Člani cesarske rodovine se ogovore s „cesarska visokost“, kraljevske rodbine s „kraljevska visokost“. Avstrijske nadvojvode in nadvojvodinje se zato ogovori s „cesarska visokost“. (Če se dopisuje, se mora rabiti polni naslov „c. in kr. visokost“.)

Cesarje in kralje se nagovori z „Vaše veličanstvo“ („Euere Majestät“). (Slovensko se rabi tudi kratko „veličanstvo“.)

Ako se mora visoke ali najvišje osebe kaj vprašati, se poslužujemo izrazov „zapovedujete“, „ukazujete“, „ali Vam je drago“, „blagovolite“. N. pr. „Ali Vam je drago, gospod general?“, „Visokost, zaukazujete?“, „Blagovolite, Veličanstvo?“

Večkrat se dogodi, da visoke ali najvišje osebe potujejo inkognito, to se pravi, da si prostovoljno dajo drug naslov ali

ime. V tem slučaju se jih nagovarja tako, kakor to odgovarja inkognitu.

O odkazovanju prostorov

Kako naj sprejme natakakar gosta in kako naj mu odkaže sedež, o tem je sledeče navesti.

Stalni gostje sede v svojih stalnih lokalih navadno na določenih prostorih. Drugim gostom morata priporočati natakakar ali natakakarica prikladen prostor, ako zapazita, da ne vedo, kam naj bi sedli, toda tudi le takrat.

En sam pogled zadostuje, da se zve, ali želi gost, da mu odkažeta natakakar ali natakakarica prostor. Priporočanje pa ne sme biti nikdar vsiljivo. Pri tem se pa mora opustiti tudi to, da bi sfregli gostu nakrat trije ali še več natakakarjev ali natakakaric, kakor da bi se ta čutil preziranega ali anemarjenega.

Pomagaj pri slačevanju

Ko pride gost do prostora, ki si ga je izbral, mu pomagata natakakar ali natakakarica sleči suknjo, odložiti palico ali dežnik in jih obesita v bližino gosta na eno in isto kljuko ali obešalnik. S tem se najboljše prepreči zamenjavanje ali celo tatvina. Pa tudi iz tega vzroka naj se obesi obleka i. dr. v bližino gosta, da jo imata natakakar ali natakakarica takoj pri roki in jima je ni treba po lokalu iskati, kadar hoče gost oditi.

Mokri dežniki se postavijo v stojala, nikdar pa se ne obešajo ob steno.

Nekateri gostje ne marajo, da jim natakakar ali natakakarica pomagata pri slačevanju ali oblačevanju. To se spozna iz gotove odklanjajoče kretnje. Natakakarji ali natakakarice si morajo take navade gostov zelo natančno zapomniti, da niso gostu nadležni, četudi s svojo postrežljivostjo nič slabega ne mislijo. Natakakarji ali natakakarice se morajo tudi izuriti v tem, kako se pri slačevanju ali oblačevanju suknje lahko najboljše pomaga. Pred vsem morajo imeti pa popolnoma čiste roke in tudi takrat ne smejo prijeti suknje pri ovratniku. Majhni natakakarji ali natakakarice naj večjim osebam ne pomagajo pri oblačevanju, ker se lahko dotaknejo s površnikom tal.

Ako sede gost k mizi, se mu mora predložiti najprej jedilni list in košarica za kruh.

Vprašanja.

Kadar gost že sedi, ga vprašata natakakar ali natakakarica, kaj želi. To se zgodi z besedami: „S čim naj postrežem?“, ali „Želite?“ ali še rajši „Izvolite?“. Natakakar za pijačo vpraša: „S čim

naj postrežem, z vinom ali pivom?“, „Izvolite vino ali pivo?“, ali „Kaj bi želeli piti?“

Ako želi gost pivo in ne pove natančno, kake vrste, se ga mora glede tega vselej posebej vprašati.

Priporo-  
čanje  
pijač.

Ravno to velja tudi, ako zahteva gost vino. Natakarak za pijačo mora imeti vedno pri sebi cenik pijač, da ga lahko predloži gostu. Ako ta naroči vino in ne imenuje vrste, naj navajata natakarak ali natakakarica najprej boljše vrste in opozarjata na cenik pijač, ne smeta pa priporočati samo ali pred vsem cenejše vrste. Vajenci in natakakarji, ki donašajo pijačo, morajo poznati natančno cenik pijač.<sup>1</sup> Pred vsem se pa morajo natančno poučiti o odločilnih lastnostih najvažnejših vin, ki se točijo, odnosno prodajajo; to se pravi, poučiti se morajo<sup>2</sup> o tem, katera vina so lahka, katera bolj kislak, katera imajo veliko alkohola itd.

Natakarak ali natakakarica, ki sta v tem oziru dobro izvežbana, lahko zelo povzdigneta vinsko trgovino v dotičnem obrtu.

Ako gost ne želi niti vina niti piva, se postavi pred njega steklenica sveže vode s kozarcem. To pa se mora zgoditi tudi vedno, kadar sede pri mizi dame in otroci.

Ako je natakarak ali vajenec, ki mora servirati pijačo — v finejših obratih višji natakarak<sup>2</sup> — sprejel naročilo, ali ako je izrazil gost željo, da bo poprej jedel, pristopi servirni natakarak (donašalec jedi) h gostu, in ga vpraša, kaj želi jesti. Tako se n. pr. opoldne predloži gostu jedilni list in mu obenem pove, katere juhe so na razpolago, ali natakarak — kakor je v finejših restavracijah navada — označi s tozadevno opazko mesto, kjer so navedene v jedilnem listu juhe. Za slučaj, da se našteva jedi ustmeno, se mora navesti boljše ali močnejše juhe (posebne juhe) prej kakor lažje (cenejše).

Priporo-  
čanje  
jedi.

Da ima gost dovolj časa in mir za izbero, mora biti posebno v finih restavracijah dovolj jedilnih listov na razpolago, tako da ostane jedilni list v rokah gosta med tem časom, ko gre natakarak

<sup>1</sup> Njim samim koristi tudi, ako se pouče, kako se ravna z vinom, in se pečajo tudi s kletarstvom, da pozneje kot samostojni gostilničarji temeljito razumejo stvar.

<sup>2</sup> V finih inozemskih restavracijah je navada, da gost naroči pri višjem natakarku nakrat celi menu.

iskat juho<sup>1</sup>. Ko sta na to natak ar ali natak arica vlila gostu juho na krožnik, ga vprašata, če si je že kaj izbral iz jedilnega lista. Ako bi se to ne bilo še zgodilo, priporočata gostu kako jed. Res dober natak ar ali natak arica vesta kmalu, kaj lahko priporočata gostu po juhi. Pri tem lahko opozarjata na jedi, ki se jih ne dobi vsak dan, ter priporočata pred- in medjedi gostom, od katerih pričakujeta, da bodo le-te marali. Četudi marsikateri gostje nočejo, da jim priporoča natak ar jedi, kar izurjen natak ar ali natak arica kmalu spoznata in samoposebi umevno tudi vpoštevata — smatra ravno toliko drugih za posebno pozornost s strani natak arja ali natak arice, ako jim posebno priporočata posamezne jedi; dober vtis napravi, ako se izkažeta natak ar ali natak arica pri tem kot vsestransko poučena o načinu pripravljanja in kakovosti različnih jedi, ki so na razpolago gotovi dan ali gotovo uro. Dobri natak arji ali natak arice se zato pravočasno in natančno pouče o vsem tem v kuhinji. Ravno tako je potrebno, da se donašalci jedi natančno pouče o tem, v katerem času so lahko gotove v kuhinji one à la minute jedi (izgovori: à la minüt jedi), po katerih se najbolj povprašuje, da morejo dati gostu glede tega kolikor mogoče točna in zanesljiva pojasnila.

Vsak donašalec jedi naj v korist gospodarja ne stremi samo za tem, da dobro streže, marveč da je tudi dober prodajalec. Prodajanje je steber skoraj vsakega, posebno pa gostilničarskega obrata.

Kadar je gost prenehal jesti ali označil s odgovarjajočo politivijo jedilnega orodja<sup>2</sup>, da ne namerava več zavžiti servirane

---

<sup>1</sup> To navado moremo priporočati tudi pri nas. Nikakor pa se ne moremo strinjati s tem, da pri priporočanju rabi natak ar kake neumestne besede, ki so se pri nas žalibog že precej udomačile, tako n. pr., da posega natak ar v naročilo z besedami „In potem?“, „Kaj pa potem?“, „Ste že rekli?“ itd. S tem namreč prav lahko spravi gosta v slabo razpoloženje, da si potem mnogo manj naroči. Natak ar naj priporoča na kratko, ako uvidi da je gostu to ljubo, posamezni jedi in ko je naročilo sprejel, naj ga radi nespornost ljenja morda še ponovi gostu in drugega nič. Vedno pa naj se varuje nepotrebnega besedičenja in neprimernih fraz.

<sup>2</sup> Ako položi gost nož in vilice drugo poleg drugega na krožnik, označi s tem, da ne misli servirane jedi nič več vzeti; ako pa položi jedilno orodje navzkriž na krožnik, e samo zaradi kakega zunanjega vpliva prekinil zavživanje. Ako ima gost še ostanek jedi na krožniku in je dvomljivo, ali bo še dalje jedel ali ne, ga vpraša natak ar: „Prosim, ste li že povžili?“ ali „Ali dovolite, da pospravim?“



jedi, se ga vpraša, ali, odnosno kaj še želi, oziroma se mu še kaj priporoča.

Pri tem se mora vpoštevati pravilna uvrstitev hodov in se ne sme komu, ki je že povžil ribo, še le sedaj priporočati ribo ali Hors-d'oeuvre (izgovori: Hor devr!)

Razvrstitev jedi pri obedu je v glavnem naslednja:

Razvrstitev  
jedi.

1. Juha.
2. Predjed (Hors-d'oeuvre).
3. Riba.
4. Boeuf (izgovori: bif).
5. Entrée (izgovori: antré; vhodna jed ali medjed).
6. Pečenka.
7. Fino sočivje.
8. Močnata jed.
9. Sir.
10. Desert (nameček).

(Podrobnosti glej v 3. poglavju!)

Samoposebi je umljivo, da si izbere gost vse te hode redko-kedaj takrat, kader je sam in posebno takrat ne, kader obeduje à la carte<sup>1</sup> (izgovori: ala kart).

Toda navedena razvrstitev se mora obdržati vseeno, tudi če izostanejo eden ali več hodov. Ako si naroči gost po obedu košček sira, se ga lahko vpraša, ali želi k temu morda še kako jabolko ali hruško.

Po kosilu se gostu lahko tudi priporoča črna kava, odnosno razven tega še kozarec konjaka ali kozarec likerja.

Ako govorita natak ar ali natak arica z gostom, morata stati dostojno, ne preblizu, pa tudi ne predaleč in morata gledati gostu v oči. Pri tem se ne smeta naslanjati na mizo ali stol, ali se celo držati za stol in mizo obenem in sključeno stoječ govoriti z gostom; rok ne smeta imeti v žepu ali jih držati na hrbtu. To se mora seveda opustiti tudi, ako natak ar ali natak arica hodita brezposelno sem in tja po jedilnici.

Navodila  
glede do toj  
nega obče va  
nja z gosti.

Naslanjanje na mize, stole in stene je sploh nespodobno. Še bolj nespodobno pa je, ako se natak arji oziroma natak arice, ki mislijo, da jih nihče ne opazuje, praskajo, z rokami po laseh rijejo ali celo vrtajo v nosnicah, nohte ali prtič (servijeto) grizejo,

<sup>1</sup> Po lastni izberi, v jedilnem listu od gosta samega izbrane jedi.

s prtičem pot brišejo, nohte snažijo ali strižejo v lokalu, ali po ustih stikajo z zobotrebce. To so grde razvade, ravno tako nespodobne kakor če med serviranjem jedo, s polnimi ustmi vstopajo, zdehajo, zoprno kašljajo in pljujejo v navzočnosti gostov. Da, celo snaženje nosu in rabo žepnega robca naj bi se opuščalo v navzočnosti gostov.

Natakar ali natakarica stoj vedno ravno, nastopaj postrežljivo, kretanje in hoja bodita samozavestna in elegantna; glavo

nosi pokonci in prsa krepko izboknjena. Posebno za natakarskega vajenca je potrebno, da vedno opazuje samega sebe in vsa svoja dejanja presodi s tem, da se vpraša: »Ali hodim prav?« »Ali stojim prav?«, »Ali delam to ali ono prav?« Samo na ta način si more pridobiti potrebno, dobro in fino vedenje.

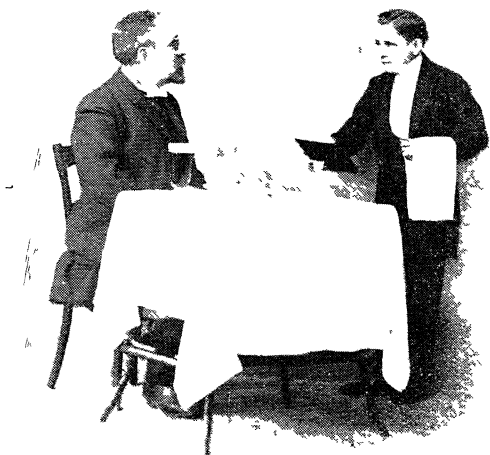
Natakar ali natakarica morata nastopati vedno previdno, ponižno in spoštljivo; njihov nastop mora

Pravilno občevanje natakarka z gostom.

biti včasih do gotove meje devoten. Kar storita ali opustita, se mora imenovati skrajno spodobno in prevdarjeno.

Posebnost natakarskega poklica je, da se mora skoraj vsakemu gostu drugače streči, drugače ž njim ravnati. Fini gostje zahtevajo več vpoštevanja in stavijo vse drugačne zahteve po dobri postrežbi, kakor pa navaden človek. Zato je tudi okoliščinam odgovarjajoče občevanje in vedenje natakarkov in natakarkic zelo različno.

Lahko delo imata natakar ali natakarica pri stalnih gostih, katere že poznata. Ako torej nastopita novo službo, naj ves čas in prevdarno proučavata navade stalnih gostov, da jim takorekoč čitata lahko vsako željo iz oči.



Ako je natakak — kar se pač pripeti — kaj zakrivil ali se zmotil, je njegova dolžnost, da se opraviči na vljuden način in pogrešek kar najhitreje popravi, ako je to mogoče.

Opravičenje  
v slučaju  
pomete.

Natakak in natakarka bodita vedno čisto in čedno oblečena. Glavna zahteva je toaleta brez vsake graje. Obleka bodi čista, brez prahu in madežev; posebno naj se pazi na čisto in belo perilo, ki pa vendar ne sme bosti v oči. Zelo neokusno je, ako nam streže natakak, čigar obleka je popolnoma zamazana in polna madežev. Če so predpisane bele ovratnice, se mora paziti na to, da so vedno snežno bele. Čevlji morajo biti črni; v službi nositi čevlje druge barve ni primerno. Tudi ne smejo čevlji škripati. Konečno naj se ne nosi v službi nakita. Verižic, prstanov, v oči bodečih manšetnih in prsnih gumbov naj se torej ne nosi.

O zunanosti  
natakarka ali  
natakarka.

Natakak in natakarka bodita vedno čedno počesana, vendar ne izzivajoče. Mazati lase z oljem, pomado ali mažami, ki močno diše, je ravno tako nespodobno, kakor parfimiranje obleke in žepnih robcev, da kvari to včasih celo tek.

Glavna natakak-jeva čednost bodi snažnost v vsakem oziru; to se ne more nikdar dovolj povdarjati. Roke morajo biti čiste in suhe, nohti na kratko striženi in osnaženi. Razpokane ali raskave roke naj se neguje vsak večer, predno se gre spat, z vazelinom ali drugimi podobnimi mazili, kajti nič ni gršega, kakor če nimata čednih rok natakak in natakarka, ki strežeta.

Negovanje  
rok, ust in  
nog.

Posebno pozornost naj se obrača tudi na to, da ne diši komu iz ust.

Nepravilno občevanje natakarka z gostom. Tudi osebam, ki močno kade, posebno kadilcem cigaret, diši iz ust. Naravnost oduren je ta duh za one, ki hočejo obedovati in



morebiti sami niso kadilci. Pridno snaženje zob zjutraj in zvečer, skratka pozorno snaženje ust je edino sredstvo proti temu.

Tudi moramo omeniti tukaj, da je neobhodno potrebno, da natakariji in natakarice radi tega, ker morajo veliko stati in hoditi, pazijo strogo na čisto perilo nog in da pogosto umivajo in kopljejo noge, kakor to zahtevajo pravila zdravilstva.

Samoposebi je umljivo, da ni dovoljeno kaditi v jedilnici osobju, ki streže, tudi če ni navzočega nobenega gosta.

Sporočila in  
pogovori  
med delav-  
nim časom.

V delavnih urah se mora obračati vsa pozornost na goste; zaradi tega ni dovoljeno, da bi natakariji ali natakarice stali skupaj in šepetali, pri tem pa prezrli, ako hoče kak gost kaj zahtevati. Glede poslovanja naj se govori kolikor mogoče tiho. Govoriti v navzočnosti gostov o čem drugem, sploh ni dovoljeno. Nespodobno je, ako se glasno kliče komu ali za kom naročila ali sporočila, ki zadevajo poslovanje. S strani natakarjev mora vladati v jedilnici največji mir, opravila z jedilnim orodjem in posodo se morajo vsaj v jedilnici kolikor mogoče brez ropota izvršiti, ako že ni mogoče, da se to delo izvrši popolnoma izven jedilnice.

O vedenju  
pri pogovo-  
rih gostov.

Začasno brezposelni natakariji in natakarice naj ne stojе predaleč od odkazanih jim miz, ne smejo pa pri tem obračati pozornosti na razgovore gostov. Da bi se stalo poleg mize, pri kateri sede gostje ali da bi se celo prisluškovalo, ni dovoljeno. Velika nepremišljenost in breztaktnost je, ako se natakari ali natakarica vmešavata nepozvana v razgovore gostov.

Prepustitev  
prednosti.

V kolikor se to more zgoditi, se mora prepustiti gostom vedno prednost, posebno pa, kadar hočejo iti skozi vrata. Ako je pa v posameznih slučajih vendarle potrebno, da gresta natakari ali natakarica naprej, n. pr. da kažeta gostu pot, se morata poprej nekoliko oprostiti, odnosno prositi dovoljenja, da smeta iti naprej.

Glede vstopa  
v zaprte  
prostore

Ako se mora vstopiti v sobo, ki ne spada k takozvanim javnim restavracijskim prostorom (soba za tujce, chambre particulière séparée), se mora najprej nalahno potrkati in čakati, dokler se ne zakliče „Notri!“ („Naprej!“, „Prosto!“); po potrebi naj se vdruči potrk. Ako je treba vrata odpreti, se mora pritisniti pošteno na kljuko. Mnogo ljudi je preveč komodnih, da bi pošteno prišli za kljuko in odpirajo vrata z velikim hruščem. To se ravno tako ne spodobi, kakor tudi ne loputanje z vrati (pogostoma še z ного). Pri vstopu v sobo se mora obdržati kljuka

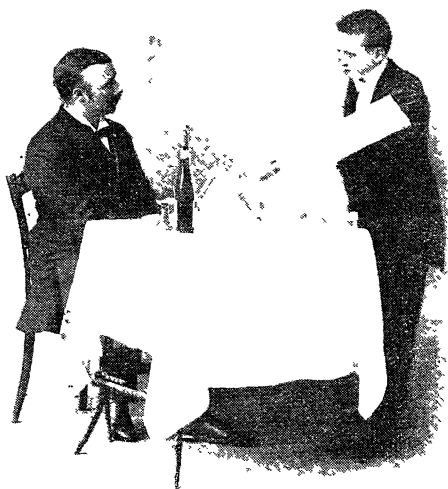
toliko časa v roki, dokler niso vrata nalahno zaprta, izvzemši, ako nam avtomatični zapiralci prihranijo to delo. Ako mora hoditi uslužbenec radi postrežbe večkrat v zaključeno sobo, sme opustiti vsakokratno trkanje le z izrecnim dovoljenjem gosta.

Ako da gost natakarku ali natakarkici napitnino, se morata le-ta na dostojen način zahvaliti. Ako ne dobita napitka, je skrajno neumestno, plaziti se okoli mize in z vsakojakimi obrazi in kretanjem obračati gostovo pozornost na se. Natakark in natakarkica sta lahko v bližini gosta, kadar je ta svoj račun poravnal, vendar se pa to ne sme zgoditi na vsiljiv in pozornost vzbujajoč način. Napitek je prostovoljen dar, h kateremu ni nihče prisiljen, tudi navidezno ne.

O napitnini

Ako se pripeti, da gosti, ki so zelo razburjeni, ali ki niso več trezni, natakarkja ali natakarkico nadlegujejo ali žalijo, je gostovo koristno, da ostaneta mirna in pametna. Na vsak način pa

Vedenje pri prepirih in sporih.



morata vse opustiti, kar bi dalo takim ali sploh prepirljivim gostom povod za prepir. Bolje je, da zapusita na umesten način lokal in se izogneta mučnemu položaju, kakor da bi odgovarjala. Čim je mlajši in neizkušenejši nastavljenec, tem skromnejši mora biti njegov nastop.

Ako najdeta natakark ali natakarkica kak predmet, ga morata, ko sta to naznanila višjemu natakarku, takoj oddati

O najdenih vrednostih.

Kako se pravilno ponudi gostu časopis. v pisarni ali pri blagajni, da se napravijo posebni zaznamki v knjigi o najdenih stvareh, ako se sploh vodi taka knjiga. Najdenina ali napitnina za predmete in vrednosti, ki se najdejo v hotelskih ali restavracijskih prostorih, ni predpisana postavno, vendar se daje pogosto. Ako se ve, kateri gost je izgubil najdeni predmet in če se ve za njegov naslov, se spodobi, da se ga čimprej obvesti o tem.

Predložitev  
časopisov.

Gostom, posebno onim, ki sede sami, naj se po možnosti predlože časopisi. Ako odloži čitatelj kak list, se mu mora donesti nov časopis, ne da se bi to posebej zahtevalo, odnosno se naj vpraša, kateri časopis hoče čitati. Ilustrovane tednike, ki so ravno- kar izšli, se lahko dajejo od gosta do gosta. Ni težko spoznati, ka- teri časopis kak gost rad čita; to naj si natak ar in natak arica po mož- nosti zapomnita. Ako se hoče vzeti kak list z mize, pri kateri sedi kak gost, se mora vprašati za dovoljenje. Časopisi morajo biti na gotovem prostoru skupaj, ako jih gostje ne čitajo; ne smejo pa biti raztreseni po mizah, stoli h, stenskih kljukah in kljukah za obleko.

Časopisi se morajo dati tako v okvir, da strani slede pravi- lno po štetju. Če to ni mogoče, se morajo strani tako uvrstiti, da gost lahko najde nadaljevanje od strani do strani. Dalje se mora časnike vložiti v držalo za časnike tako, da se tiskani del lahko čita in da ni v držalo samo zatak njen. Tudi morajo biti v lokalu se nahajajoči časopisi razrezani.

Gost zapusti  
lokal.

Kadar vstane gost s svojega sedeža, da zapusti lokal, mu pomagata obleči suknjo najbližje stoječi natak ar ali natak arica, navadno eden izmed onih, ki so mu stregli; poda mu morebiti tudi klobuk, palico ali dežnik in stopi potem na stran, da mu napravi prostor. Ako stojita natak ar ali natak arica v bližini vrat, jih od- preta gostu, da more ta izstopiti. Samoposebi umevno se morata pri tem priporočiti. Mizo, ki postane prosta, morata navadno v bližini stoječi natak ar ali natak arica pospraviti.

Pospravlja-  
nje in uredi-  
tev miz.

Ako je v kakem obratu vpeljana taka razdelitev, da je od- kazano vsakemu natak arju, odnosno natak arici gotovo število miz za postrežbo, morata v prvi vrsti skrbeti za snažnost odka- zanih miz dotični natak ar ali natak arica. Ako sta pa dotični na- tak ar ali natak arica drugod zaposlena in nista v lokalu navzoča, mora eden izmed tovarišev mizo pospraviti in na novo pogniti. Nič ni gršega, kakor če se vstopi v restavracijo in najde mize ne- pospravljene in slabo urejene.

Vedenje na-  
takarja po  
odhodu  
gostov.

Poprej je bilo rečeno, da na noben način ne sme natak ar ali natak arica sesti v lokalu, dokler so gostje navzoči. Ako je lokal prazen, smejo — če jim gospodar to dovoli — tako sesti, da jih ne zapazijo gosti, ki bi vstopili. Prav nič spodobno ni, ako natak arji ali natak arice sedejo k oknom ali se celo skozi odprto okno sklanjajo in uganjajo burke.

## II. Poglavje.

Kako se ravna s prtičem in potrebščinami.

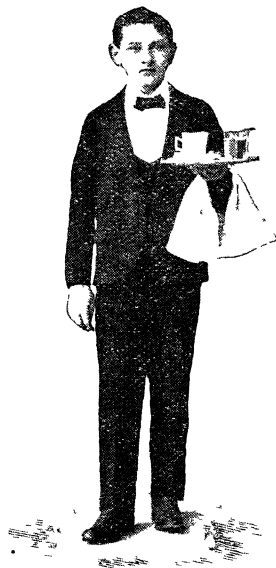
### a) Ravnanje s prtičem.

Prtič, splošno servijeta imenovan<sup>1</sup>, uporabljamo za to, da z njim pri postrežbi še enkrat obrišemo in izbrišemo kozarce, plošče, krožnike i. dr., predno jih damo gostu na razpolago ali na nje kaj naložimo, odnosno v nje kaj natočimo.<sup>2</sup> Kljub temu pa morajo biti seveda vsi ti predmeti že prej kar najbolj osnaženi in

Vporaba  
prtiča.



Dopustna noša prtiča.



Pravilna noša prtiča.

<sup>1</sup> Splošno se vporablja za to tudi že iz nemščine sprejeti izraz „hangerl“.

<sup>2</sup> To pa naj se ne dogaja nikdar pred očmi gostov.

pripravljeni. Na noben način pa ne smemo rabiti prtičev za stepanje ali brisanje prahu s stolov ali sten ali še celo za brisanje mokrih ali umazanih rok, zadnje posebno tedaj ne, kadar so navzoči gosti.

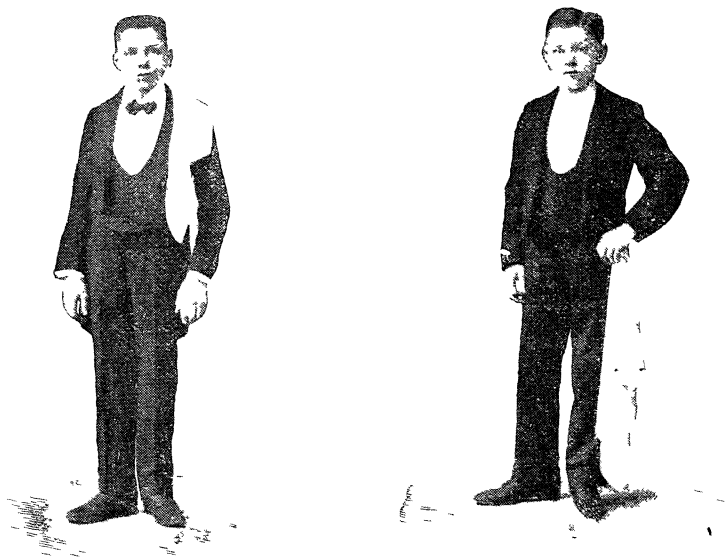
Za snaženje nosu ali ust in za brisanje potu morata imeti vsak natak ali natakarka pri sebi čeden žepni robec, rabiti pa ga smeta za navedene namene v pričo gostov samo v izjemnih slučajih.

Kako se nosi  
prtič?

Kadar natak ali natakarka nikomur ne strežeta, naj nosita prtič nalahko zgrnjen čez levo podlaket.<sup>1</sup> Kadar se nosijo jedi, se prtič položi nekoliko bolj razgrnjen čez levo podlaket, vendar nikdar ne tako, da bi se opletal ali da bi dosegal ramena.

Nedopustna  
vporaba  
prtiča.

S prtičem se igrati ni dovoljeno, ravno tako ne vtikati ga v žepe, ali ga celo nositi s seboj na ulico ali v stanovanje. Še



Nedopustna noša prtiča.

bolj nespodobno, da, naravnost neokusno pa je, ako jemljeta natak ali natakarka prtič s seboj na stranišče. Kakor hitro za-

<sup>1</sup> To je edino pravilno. Sicer se lahko nosi prtič v takih slučajih tudi v desni ali levi roki nalahko zložen. To je namreč tudi še dovoljeno, vendar tega ne priporočamo radi potenja rok.



pustita natak ar ali natak arica lokal, naj odložita prtič na mizo, na kateri so predmeti za postrežbo (servirna miza), in kadar se vrmeta, naj ga zopet vzameta. Skrajno nes podobno je tudi, ako si brišeta s prtičem usta ali obraz. Vedno naj se ima pred očmi, da rabimo prtič za to, da snažimo z njim predmete, na katerih donašamo jedi, odnosno ki jih rabi gost pri jedi in pijači. Zato je tudi neobhodno potrebno, da imata natak ar ali natak arica vedno kolikor mogoče čist prtič v rokah. Ako stopita natak ar, posebno pa natak arica z umazanim prtičem pred gosta, se to temu gotovo gabi. V obratovališčih, kjer imata natak ar ali natak arica dovolj prtičev na razpolago, naj jih menjata, kadarkoli je to potrebno. Kjer pa tega ni, tam naj gledata, da ohranita prtič kolikor mogoče čist in to na ta način, da rabita že odložene prtiče za dela, s katerimi se le-ti bolj umažejo.

Prtiče vporabljam o pa tudi za to, da z njimi snažimo mize, kadar so se gosti odstranili. Pri tem pa se seveda ne sme s prtičem otepati tako, da padajo raztresen pepel, zobotrepci ali drobtine poleg stoječim gostom v jedi. Prtič mora biti zravn an, na mizi se nahajajoče drobtine i. dr. se pometejo na kupček in dajo potem na krožnik, na katerem naj se jih potem nese ali na mizo za serviranje ali pa sploh iz lokala. Nikdar pa se ne sme pomesti kratkomalo vsega takoj na tla. Prikladnejše in pripravnejše pa je, da rabimo za snaženje miz mizne krtačice in mizne lopatice.

Prtič in  
mizna  
krtača.



Pravilna noša plošče in dopustna  
noša prtiča.

#### b) Ravnanje s potrebščinami.

Gostu ni vse eno, kako se mu kaka stvar predloži ali ponudi. Za natak arja ali natak arico je torej odločilne važnosti, da ravnata s krožniki, ploščami, kozarci itd. pravilno, fino in elegantno.

Skladanje krožnikov, na katerih so pripravljene jedi, na ta način, da stoje posamezni krožniki deloma ali popolnoma na

Vporaba  
plošč.

jedeh, je grda razvada, katere se moramo izogibati. Boljše je, da se gre večkrat v kuhinjo, vzame manj, zato pa hodi urnejše. Kjer je le količkaj mogoče, naj se nosijo jedi iz kuhinje na ploščah, če je večji naval.<sup>1</sup> Sploh ni lepo, ako jemljemo in nosimo več predmetov za serviranje v rokah. Ako moramo več stvari na enkrat nesti, se moramo vedno posluževati plošče.

Predložitev  
prijborov  
gostom

Servirne predmete (pribore), kakor žlice, vilice, nože in druge manjše stvari ne smemo predložiti gostu nikdar s prosto roko, marveč vedno na krožniku. Vsak predmet moramo prijeti fino in elegantno; žlice in vilice primi v sredi, nože za držaj, kozarce od zunaj prav pri dnu, škodeljice itd. za ročko, krožnike in plošče na najsrajnejšem robu. Zlasti treba paziti na to, da prsti ne segajo pregloboko v krožnik ali se še celo dotikajo jedi same. Tudi že rabljeni servis se mora prijemat na ravnokar opisani način. Tako n. pr. ni dovoljeno prijemat kozarce od znotraj, oziroma na ta način, da se vtakne v vsak kozarec po eden ali več prstov in jih potem tako prinese ali odnese.

Za gosta določene kozarce, steklenice, krožnike itd. moramo tako postaviti pred njega, odnosno mu jih tako podati, da so mu takoj pravilno pri roki. Krožnike moramo postaviti tako, da je monogram, odnosno napis na krožniku itd. ravno v sredi nasproti gostu, tako da ta napis lahko čita. Nespodobno je premikati krožnike sem in tja, kadar so že postavljeni pred gosta. Celo pri pogrinjanju miz naj se jedilno orodje (pribori) donaša na malih ploščah (krožnikih), ker je to pripravnejše in lepše.

Donašanje in odnašanje jedilnega orodja (prijborov) naj se kolikor mogoče mirno izvrši, vsako rožljanje s krožniki in žvenketanje s kozarci je nedopustno.

Spopolnitev  
miznega  
inventarja.

Snažiti, dopolnjevati in pripravljati solnice, nastavke za kis in olje, lončke za gorčico, posode za zobotrebce itd. ni dopustno v pričo gostov.

Dodajanje  
peciva.

Jestvin se ne smemo s prsti dotikati. Kjer drugače ne gre, kakor n. pr. pri nakladanju kruha, naj se to če le mogoče izvrši pred prihodom gostov. Ako je pa treba kruh vnovič prnesti na mizo, se najprvo krožniki in košarice za kruh poberejo z vseh miz in kruh vnovič naloži na takem kraju, kjer gost tega tako lahko ne opazi.

<sup>1</sup> Sploh je danes pravilna postrežba le s ploščami (za kar imajo Bolgari izraz „podnoski“) in naj si je treba servirati samo eno porcijo.

### III. Poglavje.

#### Razvrstitev jedi pri obedih.

Vsak, kdor se hoče ponašati z naslovom natakarka ali natakarice, mora poznati natančno pravila, kako se sestavi menu. Drugače ni le samo navaden donášalec jedi, marveč tudi ne more občevati z boljšimi gosti, odnosno ne more zastopati gospodarja pri naročilih večjih obedov, slavnostnih obedov itd.

Kako se sestavi menu.

Priprost menu sestaviti ni težko, ako se ima pred očmi v nastopnem podrobneje razloženo navadno razvrstitev posameznih hodov. Sestava večjega in finejšega menuja je pa težka naloga, ki zahteva mnogo skušnje. Finih jedi vaje nemu gostu ni vse eno, kako, v kakšni razvrstitvi in sestavi se mu servirajo posamezni hodi, nasprotno, ta ne polaga posebne važnosti edino-le na finost in pripravo posameznih jedi, temveč tudi na to, da se jedi skladajo z gastronomičnimi pravili.

Pri sestavi menuja je pač v prvi vrsti vpoštevati ceno, ki se plača za kuvert.

Vpliv cene.

V splošnem bodi pravec, da moramo pri izbornu uspelem obedu nuditi kolikor mogoče različnega. Izdelkov kuharske umetnosti in zato vporabljanih snovi je toliko in tako različnih, da ne moremo priti nikdar v zadrego, ako hočemo sestaviti razno-terosti nudeč menu.

Splošna pravila.

Pač samoposebi umljivo je, da se ne smejo ponavljati posamezne jedi. Pri enem in istem obedu ne predloži dvakrat enega in istega mesa, četudi je različno pripravljeno, niti enakega sočivja, in se tudi ne poslužuj dvakrat enakega načina pripravljanja in garniranja jedi. Tako bi n. pr. bilo proti vsem pravilom gastronomije (nauka o jedi), ako bi hoteli servirati pri enem in istem obedu najprej dušeno pljučno pečenko in nato pozneje še roastbeef. Oboje je namreč govedina, če tudi drugače pripravljena. Ako smo dalje v menu vsprejeli že filet iz piščanca ali piščan-

Nedopustno ponavljanje enakih vrst.

čeve prsi, ne smemo pri pečenkah nič več navajati piščanca. Pač pa lahko pri enem in istem hodu serviramo dvojno meso enake vrste, vendar-le istočasno in na ta način, da ste obe jedi tudi na menu-karti označeni kot en sam hod. Ravno tako lahko pri enem hodu predložimo dve različni ribi, mrzlo in gorko, oziroma rečno in morsko.

Paziti pa treba tudi, da ne sledite neposredno druga drugi dve jedi iz belega (ali črnega) mesa, temveč uporabljati treba za posamezne jedi sedaj belo, sedaj menjavaje črno meso.

Nedopustno  
ponavljanje  
enakega  
pripravljanja

Ravno tako je tudi z načinom pripravljanja posameznih jedi. Jedi, h kateri smo servirali gorko omako, ne sme n. pr. slediti takoj zopet jed z omako, vsaj z gorko omako ne. Da, za pogrešek se smatra lahko celo to, ako se ponovi barva v menu že vsprejete omake ali ako serviramo hitro drugo za drugo dve omaki skoraj enake barve. Ako smo dalje vsprejeli pri obedu v menu že ocvrto jed, potem se ne sme nahajati v njem ničesar več na ta način pripravljenega. Enega in istega sočivja ne smemo uporabljati pretežno tudi vdrugeč, vsaj pa na enak način pripravljenega ne.

Vpliv letnih  
časov.

Posebno pozorni moramo biti tudi na letni čas, v katerem menu serviramo, to se pravi, uporabljati smemo samo one osnovne sirovine, ki so v tem času najboljše. Meso klavne živine nam je skozi celo leto na razpolago. Kljub temu pa so posamezne vrste v gotovih letnih časih posebno okusne. Tako je n. pr. drobnica v času od julija do decembra, prešičevo meso od oktobra do aprila, kozliček, star 3 do 10 mesecev spomladi za uporabo v kuhinji najbolj prikladen in priporočljiv. Goveje in telečje meso je skozi celo leto dobro. Divjačina, ribe in raki se v gotovih časih ne smejo uporabljati. (Glej odredbe o tem na koncu tega poglavja!) Ne glede na to, da je v zakonito določenem varstvenem času tudi kakovost mesa prej imenovanih živali manj vredna, se jih ne sme pod kaznijo niti streljati, niti loviti, niti sveže prodajati. Sicer so nam pa v najnovejšem času na razpolago hladilnice in drugi izborni načini konserviranja, ki zelo dolgo ohranijo skoraj vsa živila.

Za sočivje (*Entremets de légume*) smemo uporabljati samo mlade vrste. Gotovo bi ne bila malenkostna napaka, ako bi hoteli servirati šparglje k finemu obedu, ki se vrši meseca julija,

ker so v tem času šparglji že lesnati in grenki in ker se jih je večina ljudi do tega časa že tudi preobjedla. Tudi pri desertu in sadju naj se nudi najfinejše, v kolikor pač to dopušča cena.

Skoraj odveč se nam zdi, ako omenjamo, da se mora pri manjših, ne obsežnih obedih paziti posebno na to, da nudimo specijelno jedi, ki so reelno redilne in ki zato zadoščajo za nasičenje.

Dočim je v Avstriji sestaljeno priprosto kosilo navadno iz juhe, mesne jedi s prikuhami in močnate jedi, obstoja finejši meščanski obed povsod povečini iz sledečih hodov:

- 1.) Juha.
- 2.) Ribe ali predjed.
- 3.) Glavna mesna jed (Boeuf) s prikuhami.
- 4.) Pečenka s salato ali kompotom.
- 5.) Močnata jed.

Ta razvrstitev je lahko tudi vzorec za obede à la carte.

Razvrstitev hodov pri popolnem dineju pa je, odgo-  
varjajoča preskušanim francoskim vzorcem, sledeča:

|                                  |                                       |                                     |
|----------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Mrzla predjed                 | 1. Hors-d' oeuvre froid               | 1. Kalte Vorspeise                  |
| 2. Juha                          | 2. Potage                             | 2. Suppe                            |
| 3. Gorka predjed                 | 3. Hors-d'oeuvre chaud                | 3. Warme Vorspeise                  |
| 4. Riba                          | 4. Relevé de poisson                  | 4. Fisch                            |
| 5. Glavna mesna jed              | 5. Grande pièce                       | 5. Hauptfleischspeise               |
| a) od klavne živine              | a) Relevé de boucherie                | a) vom Schlachtvieh                 |
| b) „ perutnine                   | b) „ „ volaille                       | b) „ Geflügel                       |
| c) „ divjačine                   | c) „ „ gibier                         | c) „ Wild                           |
| 6. Vhodna jed a) gorka           | 6. Entrée a) Entrée chaude            | 6. Eingangsgericht a) warm          |
| b) mrzla                         | b) „ froide                           | b) kalt                             |
| 7. Punš ali sorbet*              | 7. Punch ou Sorbet                    | 7. Eispunsch oder Sorbett           |
| 8. Pečenka, salata, kompot       | 8. Rôti, salade, compote              | 8. Braten, Salat, Kompott           |
| 9. Fino sočivje                  | 9. Entremets de légume                | 9. Feine Gemüse                     |
| 10. Sladke močnate jedi          | 10. Entremets de douceur<br>ou sucrés | 10. Süße Mehlspeisen                |
| 11. Sir in sirovo maslo          | 11. Fromage et beurre                 | 11. Käse und Butter                 |
| 12. Sladoled                     | 12. Glace                             | 12. Gefrorenes                      |
| 13. Desert (nameček) in<br>sadje | 13. Dessert et fruits                 | 13. Dessert (Nachtisch) und<br>Obst |
| 14. Kava                         | 14. Café                              | 14. Kaffee.                         |

\* Za to najbolj priljubljene vrste punša so Punch à la romaine ali Punch glacé (z jajčnim snegom zmešani ledeni punši) in različne vrste sorbetov (na-  
lahko zmrznjene aromatične pijače iz sadnih sokov, šampanjca in tudi iz finih  
južnih vin).

Pravilna  
razvrstitev  
hodov.

Razvrstitev  
hodov pri  
popolnem  
dineju.

Jed po ribi je glavna mesna jed (Grande pièce). Ker se pogosto daje govedina (dušena ali kot Roastbeef, Filet, bržola itd.), se je za ta hod udomačila označitev „Boeuf“, četudi se lahko servira, kadar se da n. pr. za pečenko fazan, telečje meso, ali kadar se ponudijo piščanci, divjačina kot grande pièce.

Pri finih obedih se v največ slučajih servira k pečenki salata, dočim tvori kompot zase hod. Ako sprejmemo v menu gorke in mrzle močnate jedi, se morajo gorke servirati pred mrzlimi. Desert (nameček) mora po svoji sestavi odgovarjati večjemu ali manjšemu obsegu celega menu. Sir tudi lahko serviramo pred sladoledom. Ako pa serviramo k siru (s sirovim maslom ali brez tega) pivo, je pravilneje, ako ga uvrstimo še-le za sladke jedi.

Spremembe  
pri razvrstit-  
vi hodov.

Z ozirom na ceno, ki se plača za posamezni kuvert, in ozi-  
raje se na morebitne želje naročiteljeve obsega menu ali vse prej  
navedene hode ali samo nekatere<sup>1)</sup>. Ako se radi troškov ali  
iz drugih vzrokov zmanjša število hodov, potem odpade najprej  
ena predjed (Hors d'oeuvre), potem punč, za tem fino sočivje  
(Entremets de légume), končno ena ali obe vhodne jedi (Entrées)  
in končno sladoled ter kava. Razvrstitev hodov pa pretežno ostane  
taka, izvzemši prav redke slučaje.

Vsak narod ima svoje posebnosti glede sestave in deloma  
tudi glede razvrstitve posameznih jedi. Natakariji ali natakari-  
ce, ki dobe v tujini službo, naj pred vsem stremijo za tem, da se  
seznanijo s tamošnjimi običaji.

Zakoniti  
predpisi  
glede prepo-  
vedanega  
lovskega  
časa.

Kakor smo že prej omenili, obstojajo glede prepovedanega  
lovskega časa posebni zakoni, od katerih navajamo tukaj za pri-  
mero odredbe veljavne za Kranjsko.

### Odredba od 9. junija 1890

veljavna za vojvodino Kranjsko.

Za spodaj navedene boljše vrste rib se določi radi drstenja sledeči  
čas, v katerem je prepovedano loviti jih, in sicer:

1. Za vse vrste postrvi, ki drste pozimi, t. j. za potočne, rečne in je-  
zerske postrvi ter za potokarje (Bachsäiblinge) od 16. oktobra do 15. januarja;
2. za lipane, sulce in mavrčaste postvi od 1. marca do 30. aprila;
3. za karpe od 16. maja do 15. julija;

<sup>1)</sup> Glej n. pr. izvajanja na str. . . !

4. za mreene od 1. maja do 15. junija;
5. za plemenite rake
  - a) za samce od 1. nov. do 31. januarja.
  - b) za samice celo leto.

Ne smejo se niti prodajati, niti v gostilnah ponujati ali oddajati:

1. Prej navedene ribje in račje vrste med tam določenimi prepovedanimi lovskimi časi, izvzemši njih prve tri dni; politična deželna oblast naj določi, katere ribje vrste se ne smejo niti prodajati, niti v gostilnah ponujati ali na mizo dajati zaradi vzdržanja primerne ribje količine ob določenih časih. V tem oziru izdana prepoved velja za dotične ribje vrste ne glede na to, odkod so, in se razteza tudi na tiste ribe, katere imajo prodajalci rib na mestu ali pri mestu, kjer jih prodajajo, v obojih, posodah itd. v zalogi.

2. Samice žlahtnih rakov vse leto.

3. Potočne postrvi pod 24 cm

|                |   |   |       |
|----------------|---|---|-------|
| jezerske       | „ | „ | 30 cm |
| lipani . . . . | „ |   | 30 „  |
| sulci . . . .  | „ |   | 54 „  |
| karpi . . . .  | „ |   | 32 „  |
| mrene . . . .  | „ |   | 35 „  |
| ščuke . . . .  | „ |   | 35 „  |
| podlesti . . . | „ |   | 30 „  |
| platice . . .  | „ |   | 30 „  |

Meri se z vso glavo do konca  
repne plavuti.

Samci žlahtnih rakov pod 11 cm, merjeni s čelnim ostom do iztegnjenega repnega konca.

4. Poleg tega je v času od 16. oktobra do 15. januarja v gotovih vodah sploh prepovedano ribariti in to radi drstenja plemenitejših ribjih vrst. To prepoved pa morajo glede posameznih ribjih vodâ pristojna politična okrajna oblastva vsako leto v začetku oktobra po dotičnih občinah z listi, nabitimi na občinskem uradu, kakor tudi z drugačnimi v dotičnem kraju običajnimi oklici razglasiti in pripomniti, da se med prepovedanim časom tudi sicer dovoljeno lovsko orodje ne sme vlagati v vodo in da se mora, če je bilo že poprej vloženo, pred začetkom prepovedanega časa odstraniti ali pa storiti nerabno za ribji lov; dalje, da je prepovedano domače živali, zlasti race, goniti ali spuščati v vodo, izvzemši neposredno pri seliščih ali poslopjih se nahajajoča kopališča; končno, da se prestopki te prepovedi kaznujejo z denarno globo od 10—100, oziroma 200 kron.

### **Zakon o varstvu divjačine,**

veljaven za vojvodino Kranjsko.

Pri izvrševanju lova se morajo uvaževati naslednji prepovedani lovski časi:

1. Za košute jelenov in damjakov in za njih jelenčke in košutice od 1. februarja do 30. septembra;
2. za jelene in damjake od 1. novembra do 30. junija;
3. za divje kozle od 1. januarja do 1. julija;
4. za divje koze, divje kozličke in divje kozice od 1. decembra do 15. avgusta;

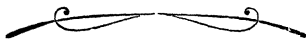
5. za srnjake od 1. februarja do 31. majnika;
6. za srne, srnjačke in srnice od 1. januarja do 15. septembra;
7. za poljskega in planinskega zajca od 16. januarja do 31. avgusta;
8. za divje peteline od 1. junija do 31. marca;
9. za ruševce (škarjevce) od 15. junija do 31. marca;
10. za divje kokoši in ruševke (škarjevke) celo leto;
11. za fazane od 1. februarja do 31. avgusta;
12. za gozdnega jereba, bele (snežne) in planinske jerebice od 1. februarja do 15. avgusta;
13. za poljske jerebice in prepelice od 1. decembra do 15. avgusta;
14. za sluke (kljunače) od 1. aprila do 15. avgusta;
15. za velike divje race od 15. marca do 31. julija;
16. za druge divje race, za divje gosi, za močvirnike in povodne ptice od 16. aprila do 30. junija.

Pri jelenih, potem pri srnah in divjih kozah velja mlada divjačina za jelenčka ali košutico, za srnjačka ali srnico, za kozlička ali kozico do 1. julija tistega leta po rojstvu.

Ob prepovedanih lovskih časih se tiste vrste divjačine, za katere velja prepoved, ne smejo niti streljati, niti loviti ali pobijati. Po preteku štirinajstih dni po pričetem prepovedanem lovskem času in med ostalo dobo tega časa se tista vrsta divjačine, ki jo je prepovedano loviti, ne sme niti živa, niti mrtva, niti cela, niti v koscih, po prodajalnicah, trgih, gostilnah ali na kak drug način prodajati. Kdor pa divjačino kljub temu na katerikoli si bodi način prodaja ali pri prodaji posreduje, temuse divjačina konfiscira, poleg tega pa zapade denarni kazni od 10—100 K. Izvzeta je samo konzervirana divjačina.

Enake kazenske določbe veljajo tudi glede prodajanja one divjačine, ki se sploh ne sme loviti ali pobijati, kakor tudi glede jajc in mladičev perutninske divjačine in razdiranja gnezd.

Oni, ki prodajajo v prepovedanem lovskem času divjačino, ki izvira izven okoliša, za katerega je veljaven pričujoči zakon, morajo izkazati, odkod prihaja divjačina, in v slučaju, da prihaja iz kronovin zastopanih v državnem zboru, še posebej s spričevalom dotičnega političnega okrajnega oblastva, da divjačina ni bila protipostavno ubita. V nasprotnem slučaju so tudi za te osebe prej navedene kazenske določbe veljavne.





## IV. Poglavje.

### Jedilni list, cenik pijač in menu.

Pod jedilnim listom (nemško: Speisekarte, francosko: <sup>Jedilni list.</sup> carte du jour, angleško: bill of fare) razumevamo seznamek jedi, ki so v restavraciji na razpolago. Pretežno je navedena na jedilnih listih tudi cena jedi, vendar so v finih francoskih restavracijah v navadi tudi jedilni listi brez označbe cen.

Vinski list (nemško: Weinkarte, francosko: <sup>Vinski list ali seznamek pijač.</sup> carte de vin, angleško: winecard) je seznamek vin, ki so v kleti, z označbo njih cen.

Na vinske liste uvrstimo najprej tuzemska bela vina (na Kranjskem torej najprej kranjska, potem štajerska, primorska i. dr. vina in ločeno od teh ogrska vina), potem tuzemska rdeča vina (tudi tu ločena po deželah, v katerih so se pridelala); tem slede navadno renska, mozelska, morebiti tudi italijanska vina i. dr., za temi se navajajo bordo in burgundska vina (tam, kjer bi se lahko dvomilo, naj se navede tudi barva, t. j. bela ali rdeča), končno šampanjci (ločeni po tu- in inozemskih vrstah) in južna ali desertna vina. Na koncu se navadno navajajo še žgane pijače in likerji, rudninske vode in piva, s čimer se vinski list razširi v cenik pijač. Zaradi boljšega pregleda se ločijo posamezne vrste pijač druga od druge s primernimi nadpisi.

M e n u (nemško: Tafelkarte, francosko: le menu) je seznamek hodov, odnosno jedi, kakor se vrste pri gotovih obedih. Pogosto so navedena poleg tega tudi še vina, ki se k obedu servirajo. Pri menu-kartah niso označene nikake cene, izvzemši pri banketih na podpise in v obratovališčih, kjer se oddajajo obedi za natančno določene cene (Dîners à prix fixe).

Jedilni listi so veljavni ali za celi dan, ali pa samo za gotove dnevne čase. Imamo zajutrkovalne, opoldanske in večerne liste. Največkrat so deloma že tiskani ter se ostali del z navadno

Menu.

Razdelitev jedilnih listov; kako se prirede?

pisavo primerno izpolni. V večjih podjetjih se poslužujejo pri sestavi jedilnih listov navadno pomnoževalnih aparatov, v najnovejšem času tudi pogostoma pisalnih strojev, ali pa se jih — kakor je to pri velikih etablisementih navada — vsak dan sproti nanovo tiska.

Število potrebnih jedilnih listov.

Jedilnih listov naj se vedno pripravi zadostno število; v finih restavracijah, kjer ni treba štediti, naj bi se nahajal na vsaki mizi jedilni list. Jedilni listi naj so vedno čisti in snažni; zato je v gotovih slučajih zelo priporočljivo, če jih damo v nalasč za to določeno mapo (Enveloppe).

Pogostoma najdemo na jedilnih listih, da zaznamovane jedi niso pravilno razvrščene; gost pa ne bi smel šele dolgo iskati, preden najde zaželjeno. Vsled tega je paziti pri sestavi jedilnih listov na sledeča pravila:

Na prvem mestu je navesti različne juhe, nato mrzle in za temi gorke predjedi (Hors-d'oeuvre), če le mogoče ločeno, tem slede različne ribje vrste, najprej rečne in potem morske ribe; za tem goveje kuhano meso z dotičnimi omakami in prikuhami, nato goveje pečenke; tem slede vhodne jedi (Entrées), pripravljena divjačina, dalje telečje in svinjske pečenke ter perutnina in na koncu fino sočivje, salate in kompoti; za te je uvrstiti močnate jedi in končno sire, nameček (desert) ter sadje.

V nadaljnjem oddelku so navadno še navedeni kava, čaj in drugo.

List za bifeje.  
Menu du Buffet.

Pri bifejih je namen listu, seznaniti goste z vsemi jedmi in pijačami, ki so pripravljene, tako da si jih gost lahko poljubno izbira. Ako morajo gostje plačati to, kar si vzamejo pri bifeju ali puste prinesiti, je na bifetnem listu navedena tudi cena jedi in pijač, tako da v splošnem popolnoma odgovarja jedilnemu listu in ceniku pijač, ali kakor pravimo tudi večkrat, tarifu jedi in pijač.

Oprema jedilnih listov.

Jedilni list je pretežno priprosto izveden, zato pa obsežen, ker morajo biti na njem navedene vse jedi, tako gorke kakor mrzle, ki jih je mogoče v hotelu ali restavraciji dobiti. Radi prihranitve troškov in z ozirom na servis je z njim združen včasih tudi cenik pijač, pri nas na Slovenskem po večini.

Nasprotno pa je menu-karta večinoma fino, da včasih celo razkošno opremljena.

Jedilni listi in menuji naj so pisani lepo in pred vsem <sup>Pravopisje.</sup> brez napak. Splošno moramo obžalovati, da so listi le redko-kedaj pravopisno pravilno spisani, da mnogi kar mrgole napak, ki motijo zmisel. Kdor hoče biti temeljit strokovnjak, se mora zlasti truditi, da se priuči pravopisja tujih izrazov za posamezne jedi. In dasi se niti od strokovnjakov ne more zahtevati, da bi znali na pamet in popolnoma natančno tisoče in tisoče tujih izrazov, si vendar lahko nabavi vsak kako pomožno knjigo,\* da jo ima v slučaju potrebe pri rokah in da se ne osmeši.

Pri narodnih jedeh je najbolje, da se pišejo tako, kakor v deželi, iz katere izhajajo.

Imena jedi naj se pišejo vedno z latinico, ker to pisavo znajo čitati skoraj vsi narodi. Paziti pa je na pravilno pisavo in morebitne naglase posebno pri onih izrazih, ki so vzeti iz tujih jezikov. <sup>Vporaba latinice.</sup>

Popravki v že gotovih jedilnih listih — zlasti spremembe cen — naj se izvrše samo s črnilom, da se izognemo nespozumljenju.

Menu-karte se uporabljajo (različno od jedilnih listov) samo za gotove določene obede z natančno določenimi hodi in jedmi. Pri menujih razločujemo menu za predkosilca (Déjeuners à la fourchette), kosila (Dîners), večerje (Soupers), slavnostne obede (Banquets), ženitovanske pojedine (Dîners de noce), skupne obede (Tables d' hôte), bifeje (Buffets) itd. Ti morajo imeti menu-ju odgovarjajoče napise. <sup>Razdelitev menu-kart.</sup>

Ako potrebujemo večje število menu-listov, je priporočljivo, če jih pustimo tiskati. Tiskani menu-listi so večinoma lepši kot pisani. Vendar večša roka lahko izvrši pisane liste v zelo priporočljivi obliki brez vsake graje. Pisani in na to hektografirani ali na kak drug način pomnoženi menu-listi niso posebno lepi. Vporaba pisalnega stroja je na vsak način bolj priporočljiva. <sup>Pomnoževanje menu-listov.</sup>

Pri jedilnih in menu-listih se izogibajmo vsaki okrajšavi. Bolje je, da uporabimo dve vrsti, kakor pa da krajšamo nekaj besedi. Zlasti velja to za tujke, ki so potem vsled krajšanja večini gostov nerazumljive. Če je treba ime kake jedi razdeliti na dve vrsti, moramo ločiti besede logično, in sicer tako, da gost <sup>Kako delimo vrste na jedilnih listih in cenikih pijač?</sup>

\* N. pr. „Regeln und Wörterverzeichnis“ od Heß-Mayerja, „Die moderne französische Gastronomie“ od GIBLHAUSER-SCHEICHELBAUERJA itd.

spozna lahko takoj, da je to kar je v dveh vrstah napisano, med seboj v zvezi in da je pravzaprav ena sama jed. Če bi na pr. morali deliti : Potage purée de carottes aux pâtes d' Italie\*), potem ne smemo besedila drugače deliti kakor:

Potage purée de carottes  
aux pâtes d'Italie.

Da opozorimo na delitev, umaknemo drugo vrsto nekoliko na desno (glej zgornjo primero).

Kar se tiče porazdelbe posameznih vrst, bi bilo omeniti, da ime kakega hoda napišemo lahko ali čez jed samo ali pa na levo od nje; ako naj je zaznamba posameznih hodov sprejeta v menu, je priporočljivo vporabljamti različne pisave za te in za imena jedi. Imena vin uvrstimo ali v tisto višino, v kateri so hodi, h katerim se servirajo, ali pa šele na koncu in sicer v tistem redu kakor se servirajo, ako nimamo niti na levo niti na desno za to prostora.

Naslov  
menu-listov.

Za naslov vporabljamto većinoma besedico „menu“ ali „razvrstitev jedi“ ali tudi ime obeda, n. pr. : Déjeuner à la fourchette (predkosilce), Dîner (kosilo), Souper (večerja) itd. Pogosto je uvrščen v naslov tudi povod, zakaj se vrši slavnostni obed, n. pr.: Dîner de nocte (ženitvanjska pojedina), Banquet (slavnostni obed) ali Banquet à l' honneur de Professeur . . . itd., Slavnostni obed ob priliki petdesetletnice gospoda J. J. . . .

Oprema  
menu-listov.

Ravno tako svedoči pogosto zunanja oprema menu-lista slavnostni povod. Tako se nahajajo pri ženitvanjskih pojedinah na menujih slike poročencev, pri jubilejskih slike jubilarja, pri vojaških slavnostih emblemi iz orožja, zastave itd.; pogostoma vporabljamto tudi monograme, grbe, slike hotelov itd.

Pri dragocenih menu-listih volijo pogosto tudi tisk v več barvah, da se bolje ločijo zaznambe hodov od imen jedi in pijač. S tem ne dosežemo samo velike preglednosti, marveč tudi lepo podobo.

Većinoma je tudi zunanja oprema menu-lista odvisna od vsote, ki se plača za vsaki kuvert. Gre se namreč pred vsem za to, koliko denarja hoče izdati naročitelj obeda špecijelno za menu-liste. Menu-listi so navadno prirejeni iz trdega kartona. Vporabljamto pa za to tudi najraznovrstnejše druge stvari, tako

\*) Piré-juha iz rdečega korenja z laškimi rezanci.

n. pr. pergament, usnje, slonovo kost, aluminij, celuloid itd. Tudi najrazličnejše oblike izbirajo.

Kar se tiče formata, naj se ne izbira prevelikega, vpoštevaj<sup>Format menu-listov.</sup> pa naj se tudi vrsto pisave.

Pri slavnostnih obedih bodi vsaj za vsaka dva kuverta<sup>Število potrebnih menu-listov.</sup> eden menu-list na mizi. Navadno pa je za vsakega gosta določen en list, ki ima potem tudi napisano ime gosta in mu na ta način tudi takoj označuje, kje naj sedi.

Pri Table d' hôte zadošča en list za vsakih štiri do šest oseb. Ako menu-list nima primerne prostora za navedbo imena ali če je določitev prostorov mogoča šele v zadnjem trenutku, potem pišemo imena na več ali manj lične, večinoma kakor menu-listi opremljene namizne liste. Dodane primere naj bi bili vzorci tako glede tiska kakor tudi glede razdelitve in uvrstitve posameznih vrst.<sup>Namizni listi.</sup>  
<sup>Vzorci menujev.</sup>



## V. Poglavje.

### Serviranje pijač.

Pivo. Vino v  
splošnem.

Pivo serviramo pri skupnih obedih pred ali k juhi, vino skoraj izključno še le po juhi. Ako pa piva pri skupnem obedu sploh ne nudimo, potem moramo servirati vino že k juhi. To se mora zgoditi vedno tudi pri vseh onih gostih, ki ne pijejo piva.

Glede razdelitve vin, ki naj jih vporabljammo za posamezne hode, je treba vpoštevati, da ne serviramo slabše ali lažje vrste k hodu, h kateremu spada finejša ali težja vrsta. Skušati moramo razdeliti različna vina tako, da se tudi skladajo z dotičnimi jedmi in sicer tako, da na ta način pridejo do polne veljave zlasti finejše vrste. To pa se nam posreči le, ako natančno poznamo v zalogi se nahajajoča vina glede njih dobrote, značaja in starosti, ali vsaj specifični okus različnih vinskih vrst, kakor avstrijskih in ogrskih, renskih in mozelskih, bordo in burgundcev, dalje južnih in desertnih vin kakor tudi, ako vpoštevamo različne šampanjske znamke.

Splošna ka-  
rakteristika  
vin.

Ker odločilno vplivajo pri vinu razven vinogradnega kraja splošno in posebej še tudi vrsta trte, čas in način trgatve, način kipenja, ravnanje z moštom in vinom v kleti, starost itd., moramo vina v splošnem le sledeče karakterizirati: Avstrijska vina imajo več snovi in ekstrakta kakor ogrska, ta zopet več alkohola kot prva. Mozelska vina so navadno bolj kisla in lažja kakor renska, ta imajo zopet finejši buket kot prva. Vina bordo so večinoma mirnejša in močnejša kot burgundska, nasprotno pa se ta odlikujejo po prijetnem buketu. Južna in desertna vina so več ali manj sladka.

Šampanjec.

Značaj ali okus šampanjcev (kipečih vin) naznanja pri večini vrst že besedilo etikete. Tako na primer imajo mnoge šampanjske vrste poleg imena tvrdke tudi francosko označbo:

sec (suh), demi sec (na pol suh), ali pa angleško označbo: dry (suh, ne sladak) extra dry (posebno suh, pust); včasih pa razlikujejo šampanjske vrste tudi samo po barvi etikete, n. pr. carte noire (črna znamka), carte bleue (višnjeva znamka), carte blanche (bela znamka), carte d'or (zlata znamka), izmed katerih je navadno prva najcenejša, zadnja najdražja. V tem slučaju morata natakari ali natakarica vedeti, kak okus ima vsaka teh vrst, iz katerih etiket moremo v prvi vrsti spoznati samo ceno.

Dobimo pa tudi označbe: mousseux (peneč), demi mousseux (lahko peneč), grand mousseux (močno peneč), crémant (lahko kipeč), crémant rosé (nalahko, rdečkasto kipeč), vin brut (brez likerskega dodatka, brez oslajenja).

Da prilagodimo posamezni jedi pravo vino, moramo pred vsem vpoštevati, ali je jed mastna ali pusta, začimbena, pikantna ali mila, sladka ali kislá. Vsaka vinska vrsta ima svojo posebnost in tudi pri vinu razlikujemo sladke, kisle, puste, mile, dišeče, težke in lahke vrste. Okus vina se mora skladati z okusom jedi. Zato serviramo n. pr. k sladkim jedem sladka vina, kislejšim jedem pusta vina, k začimbenim jedem dišeča ali težka vina.

Dalje moramo vpoštevati osnovno pravilo, da pričenjamo z lahkimi vrstami in polagoma preidemo k težjim. Pri zelo finih dinejih se dogaja, da se servirajo po težkih vinih zopet lahka, toda zelo fina bela vina.

Posebno pozornost je treba obračati na toploto pijač. Pijače, ki jih serviramo ali premrzle ali pregorko, zgube njim lastni okus. Toplota naj bi bila približno sledeča:

|                                           |        |                 |           |                 |                 |                  |
|-------------------------------------------|--------|-----------------|-----------|-----------------|-----------------|------------------|
| Pitna voda . . . . .                      | ne pod | 8 <sup>0</sup>  | in ne nad | 12 <sup>0</sup> | C               | Toplota<br>pijač |
| Bela vina . . . . .                       | " "    | 8 <sup>0</sup>  | " "       | "               | 12 <sup>0</sup> |                  |
| Svitla piva . . . . .                     | " "    | 8 <sup>0</sup>  | " "       | "               | 12 <sup>0</sup> |                  |
| Bavarska piva . . . . .                   | " "    | 10 <sup>0</sup> | " "       | "               | 14 <sup>0</sup> |                  |
| Renska in mozelska vina . . . . .         | " "    | 6 <sup>0</sup>  | " "       | "               | 10 <sup>0</sup> |                  |
| Bordo, burgundska in rdeča vina . . . . . | " "    | 14 <sup>0</sup> | " "       | "               | 18 <sup>0</sup> |                  |
| Šampanjci od 5 <sup>0</sup> navzdol.      |        |                 |           |                 |                 |                  |

Lahko rdeče vino smemo servirati tudi bolj mrzlo, n. pr. 12°—14°C.

Lažja bela vina serviramo lahko bolj mrzla kakor stare letnike, ker se izgubi pri zadnjih fini buket, če jih serviramo premrzla. Ker pri serviranju ne moremo meriti toplote vina s toplomerom, moramo biti tako izvežbani, da prevdarimo lahko že s tem, ako

vzamemo buteljko v roke, ali je vino prikladno in pravilno temperirano.

Rdeča vina postavljamo že delj časa, preden jih serviramo, na kraj, kjer se zamorejo polagoma primerno ohladiti. Vendar ne smemo nikoli prehitro menjavati toplote. Tudi ni priporočljivo, postavljati vina na peč; ravno tako ni dobro, greti vina v gorki vodi in se je temu izogniti, če je le mogoče.

Kakor je razvidno iz zgorajšnje sestave, naj bi šampanjska vina ne imela nad 5° C toplote. Le na posebej izraženo željo smemo tako dolgo frapirati šampanjca, da se strdi, to je da zmrzne vsebina steklenice, ker se vsled tega popolnoma zgubi značaj šampanjca kot vedno kipečega in penečega vina. Šampanjec je pravilno mrzel, ako ga frapiramo okoli deset minut v ledu. Ako se poslužujemo aparatov za frapiranje, dosežemo zaželeno mrzloto v krajšem času.

Desertna vina naj so tako topla kakor v kleti, ravno tako večina likerjev in špirituoze.

Odpiranje  
buteljskih  
vin.

Ako serviramo renška vina, moramo biti zelo previdni\* tako pri ohlajanju kakor posebno pri odpiranju buteljk, ker se ta vina navadno zgostijo, ako so dalj časa vkletena, t. j. da postanejo najprej nekoliko motna in potem napravijo dnišče. Tega pa ne smemo dvigniti. Da prikrijemo motnost takih vin, se navadno poslužujemo barvastih kozarcev. V zelo finih hišah prelivajo (dekantirajo) pogostokrat pred serviranjem v kristalne steklenice taka rdeča vina in sicer špecijsko bordo in burgundska vina, ki imajo mnogo dnišča. To se zgodi pred gostom. Dnišče torej ostane v originalni steklenici.

Ako serviramo le nekaterim osebam, se pri francoskih rdečih vinih poslužujemo lahko francoskih košaric za steklenice.

Običajni  
red pri  
serviranju  
vina.

K posameznim hodom serviramo običajno sledeča vina:

K juhi in predjedem (Hors-d'oeuvre): Sherry, madejro, port-vino, malago itd. Ta vina se dajo gostom v malih kozarcih. Ako je za nje določeni kozarec že na mizi, jih nalijemo v te.

---

\* Tudi naj se ne pozabi pri odpiranju steklenic oviti s prtičem vsako steklenico. Drugače se lahko pogostoma in sicer precej težko ranimo na rokah, ako se nam pri odpiranju zlomi vrat steklenice. Temu se pa prav lahko izognemo, ako smo vsaj toliko previdni.



K ribi serviramo lahka bela vina, na pr. boljša domača, avstrijska in ogrska vina, renska in mozelska vina, bela bordo- in burgundska vina itd.

Za relevé vporabljam o lahka rdeča vina, n. pr. vöslavska, bordo- in burgundska vina in serviramo potem k gorki vhodni jedi fine, težke bordo- ali burgundske vrste, k mrzli vhodni jedi pa fina, težka renska ali mozelska vina.

K pečenki serviramo šampanjca in ga toliko časa dodajamo, dokler je kaj zaloge. K entremets se navadno servira še fin, vendar lahak beli bordo ali burgundec.

K sladkim jedem serviramo sladka vina, n. pr. tokajca, malago, port-vino, kap-vino, kartago, muskat-lunel, malvazir in druge.

H kavi dajemo konjak in likerje, zadnje navadno v več vrstah.

Samoposebi umevno je, da ne moremo govoriti glede razdelitve vina o natančno določenih pravilih, kajti vse je odvisno od okusa in navade gostov, posebno pa od zneska, ki je pri kakem obedu določen za vina. Ozirati pa se moramo tudi na letni čas in na kraj, kjer se vrši slavnostni obed. Samoposebi umevno je, da se pri določitvi vin, katera naj se servirajo, navadno oziramo predvsem na domače pridelke in da dajemo poleti lahkim, pozimi težkim, ognjevitim vinom prednost.

Pri izbiri vinskih vrst pa odločuje pogostokrat narodnost gostov. Tako pijejo Francozi in Angleži navadno rdeča vina, Avstrijci in Nemci pa dajejo prednost domačim belim vinom.

Vpliv narodnosti gostov in moda na izbero vin.

Čestokrat pa igra pri odločitvi vin vlogo tudi moda, kar zlasti pogosto opazujemo pri šampanjcih. Človeški okus je tako različen, da se večkrat močno razlikujejo glede izbere vin k posameznim hodom celo nazori znamenitih gastrosofov.

Pripeti se pa tudi, da se izognemo popolnoma prej navedenim pravilom in da se takoj po pivu ali po eni sami vrsti vina servira šampanjec, s katerim potem nadaljujemo skozi cel obed. Tudi se dogodi, da si puste servirati sočasno s šampanjcem rdeče bordo-vino.

Sprememi pri vsposredu.

Ako serviramo pred juho ostrige, se tem navadno dajejo lahka francoska bela vina, n. pr. Sauternes, Chablis, Graves itd. ali lahka peneča vina. Ako serviramo ostrige po juhi, se k tem

pije pogostoma angleško porter-pivo.\* Zlasti to pivo se pogostoma servirajo na koncu obeda k siru in sirovemu maslu.

O natakanju  
vin.

Glede natakanja vin naj se vedno vpoštevata sledeče:

Nikoli ne nalij kozarcev prav do roba, prvič, ker to ni lepo, drugič, ker se s tem prepreči polivanje z vinom, in tretjič, ker pride buket do popolnega razvoja in učinka samo v takem kozarcu, ki ni do roba nalit. Seveda se tudi premalo ne sme naliti v kozarce. Pri serviranju vina v steklenicah ali v karafah nalijemo najprej gostitelju četrtinko do polovice kozarca, šele potem ostalim gostom in sicer, če mogoče v padajoči vrsti po njih ugledu in činovnem razredu in šele na koncu dolijemo primerno kozarec gostitelja ali naročitelja.

---

\* Porter = temno, močno angleško pivo; Ale (Pale-ale) = svitlo angleško pivo.



## VI. Poglavje.

### Snaženje servisa in ravnanje z njim.

#### A. Posoda iz porcelana.

Dasiravno je navadno določeno posebno osebje za snaženje, <sup>O snaženju in ponovnem snaženju.</sup> že rabljenega servisa, je vendar, ker je glavna naloga natakarja ali natakarice direktno oddajanje jedi in pijač gostom, njih neizogibna dolžnost, da vsaj še enkrat temeljito zbrišeta posodo, ker bi gostje v slučaju pomanjkljive snažnosti za to ne delali odgovorno v snažilnici ali pomivalni kuhinji nastavljeno osebje, marveč natakarja ali natakarico, ki jim strežeta. Zato morata ta dva popolnoma natančno vedeti in znati, kako se pravilno in temeljito snažijo za serviranje določeni predmeti.

Krožniki, škodeljice za kavo, čaj ali juho morajo biti tako znotraj kakor zunaj suho in svitlo zbrisani. Za revizijsko snaženje posode iz porcelana je priporočljivo vporabljeni gorko vodo in splakniti posodo z njo, ker se tako morebitna maščoba lažje odpravi, kakor z mrzlo vodo.

Krožnike briši sledeče: krožnik drži trdno v levi roki z enim vogalom ročnega prtiča ali brisače za krožnike\* in ga z drugim delom prtiča z desno roko svitlo zbrise in sicer na ta način, da vrtili krožnik skozi levo roko. Predno oddaš krožnik iz rok, mu zbrisi tudi še dno od zunaj, ker mora biti to ravno tako čisto kot notranja stran. <sup>Vporaba ročnega prtiča.</sup>

Iz pomivalne kuhinje naj se da v office ali na servirno mizo le toliko krožnikov, kolikor se jih rabi vsak dan, ker se lahko zapraše krožniki, ki dalj časa stojijo. Krožniki, ki so določeni za réchaud (izgovori: režód = pečica za ogrevanje krožnikov), morajo biti najprej temeljito osnaženi in suhi, kakor je tudi treba <sup>Shramba in ohranitev vporabljenih zalogo.</sup>

\* Skoraj v vseh podjetjih strogo razlikujejo med prtiči (servijetami) ki so določeni za goste, in med takoimenovanimi ročnimi prtiči (brisačami za krožnike), na kar tukaj zlasti opozarjamo.

one krožnike, ki se niso rabili, vzeti vsak dan iz réchauda in jih prebrisati, t. j. izbrisati jim prah.

### B. Posoda iz stekla.

Posoda iz  
stekla.

K posodi iz stekla ne prištevamo samo kozarcev za vino in vodo, steklenic, buteljk in dr., temveč tudi krožnike za salato, kompot, sladoled itd. Vrste in oblike, imena in uporaba različnih kôzarcev so zelo različne.

Imena ko-  
zarcev.

Mi se hočemo pečati samo s takimi kozarci, ki so najbolj v navadi in najpotrebnejši in se poslužiti pri tem splošno rabljenih imen.

Vrčki za pivo imajo navadno obliko cilindra, so na zunaj z robovi in dr. okrašeni ter imajo vedno ročaj, tako da jih lahko razlikujemo od čaš za pivo, ki so brez ročaja.\* Kozarci za brizgalec so cilindristi, težji kozarci brez ročaja. Kozarci za vodo so majhni, lažji, cilindristi kozarci; te se uporablja pogostoma tudi pri pitju v odprtih steklenicah serviranega namiznega vina, zlasti takrat, kadar se vino meša z vodo. K buteljskim vinom spadajo kozarci s peclji. Ti se dele: 1. v kelhe (čase za belo vino), ki so spodaj ozki in se navzgor razširijo; 2 balonske čase (čase za rdeče vino, navadno tudi bordo-čase nazvane), pri katerih je zgornja odprtina nekoliko ožja kakor sredina, tako da imajo čase lepo zaokroženo, zrakoplovu podobno obliko.

Časice za cherry, pelinkovec in likerje se razlikujejo zlasti po velikosti tako od ravnokar navedenih kozarcev kakor tudi med seboj.

Barvaste kozarce — in naj si imajo to ali ono obliko — dajemo, ako ni celi servis iz barvastih kozarcev, samo k renskimi vinom ali drugim težkim belim vinom, ki radi postanejo motni.

Rdeča vina se nikdar ne servirajo v barvastih kozarcih, ker v njih postane vino navidez podobno črnilu, kar na gosta vse prej kot blagodejno vpliva.

Najbolj rabljene šampanjske čase so: Škodeljice za šampanjca (nizke, zelo široke in plitve pecljaste čase), šampanjski kelhi

---

\* V novejšem času so se vpeljali in tudi že vdomačili taki vrčki in čase za pivo, ki imajo obliko odbitega stožca, ki se torej proti dnu zožujejo. Te vrste vrčke in čase se dobe v najrazličnejši izvedbi, bodisi z robovi ali brez njih in jih moramo najbolj priporočati v nabavo, ker ostane v njih pivo najdelj časa vabljive vnanjosti.

(podobni čašam za belo vino), šampanjske tulpe (dolge, tenke šampanjske čaše) in končno navadne šampanjske čaše (tumbler, navzdol zožujoče se navadne čaše).

Glede snaženja posode iz stekla velja sledeče: Čaše za pivo umivamo v mrzli vodi in se pri tem poslužujemo potrebnih krtač za kozarce in cunj iz flanele. One dele kozarcev, odnosno čaš, ki jih ne moremo doseči s cunj, moramo prav pazljivo osnažiti s krtačo, ker se tam prav lahko nabere gošča od piva, vsled česar postanejo čaše motne in imajo neokusno vnanjost.

Snaženje  
kozarcev.

Za umivanje kozarcev za vino in vodo vporablamo lahko tudi mlačno vodo, ker tako lažje odstranimo morebitno maščobo. Ko so kozarci umiti, jih poveznemo na večkrat zloženi prt, da se voda lahko odteče.

Do svetlega jih zbrisemo enako kakor krožnike; kozarec, ki ga hočemo zbrisati, držimo v levi roki z ročnim prtičem, ga zbrisemo najprej s prtičem in potem še enkrat s čisto, suho brisačo. Pri brisanju kelhov držimo kelh v levi dlani, ker tako zabranimo, da se ne odlomi pecelj.

Za snaženje ozkih vdolbin pri šampanjskih čašah se navadno poslužujemo lesenih palčic.

Predno damo kozarec iz rok, ga moramo proti svetlobi obrnjenega pregledati, ali je popolnoma čist in ali se sveti pravilno.

Steklenice, buteljke itd. osnažimo najboljše na ta način, da najprej nasujemo vanje kroglice iz porcelana\* in dolijemo nekoliko kisa ali pa male kocke iz sirovega krompirja, pomešanega s pepelom, potem vse dobro premešamo in končno še s čisto mrzlo vodo dobro izplaknemo.

Snaženje  
butejk.

Posodice za olje snažimo z žaganjem, med katerega smo vmešali beli pesek ali pepel. To zmes zalijemo z gorko vodo in jo potem dobro premešamo ter končno posodice izplaknemo z vsakokrat hladnejšo vodo. Da se posodice posuše, jih moramo povezniti tako na suh prt, da ima zrak dostop; to pa se mora zgoditi v prostoru, ki je toliko topel, da se kozarci v njem ne poté.

Snaženje ka-  
raf za olje.

---

\* Da bi se za snaženje vporablale navadne šibre iz svinca, ne moremo priporočati; radi oksidiranja svinca namreč nastane kislja spojina.

### C. Posoda in pribori iz srebra.

Umivanje  
srebrnega  
servisa.

Srebrni servis in pribori (jedilno orodje) moramo najmanj vsak teden enkrat pošteno umiti, ne oziraje se na normalno snaženje. Namažemo jih s pasto za snaženje srebra in kovin, potem jih dobro odrgnemo, odstranimo pri tem morebitne madeže, nato jih umijemo v zelo vročem lugu ali tudi v žajfnici z mehko krtačo. Različne vdolbine moramo posebno pazno izkrtačiti. Nato izplaknemo servis v mlačni vodi in ga takoj z mehko cunjo (iz flanele) tako dolgo brišemo, da je suh. Ako nimamo za to takoj časa, potem pustimo lahko servis za kratek čas v vodi ležati. Voda za izplaknenje pa ne sme biti vroča, ker se drugače pojavijo madeži in se srebro potem ne sveti. Ta način snaženja je priporočljiv tako za plošče iz srebra kakor tudi za one žlice in vilice, ki niso vdelane v posebne ročaje. Prostore med posameznimi ostmi pri vilicah moramo osnažiti temeljito, ostem samim pa odstraniti madeže s pasto za snaženje.

Vporaba  
strojev za  
snaženje no-  
žev.

Nože snažimo navadno s strojem, moramo jim pa prej v mlačni vodi odstraniti ostanke jedi in maščobo. Voda ne sme biti vroča, ker so kline vdelane v ročaj in bi vsled vroče vode vdelanje popustilo. Iz ravno tega vzroka ne smemo nožev (ravno tako tudi ne v posebne ročaje vdelanih žlic in vilic) pustiti ležati predolgo v gorki vodi. Pri snaženju vloži nož prav do ročaja v stroj, da se ne napravi tik pred ročajem temno mesto. Ko nože brišemo, moramo desni palec in kazalec močno ob robove pritisniti, da ne ostane v njih nikak prašek za snaženje, kar bi se takoj pokazalo, ako bi jih gost s prtičem še enkrat zbrisal.\* Da se prepriča o zanesljivosti oseb, ki oskrbujejo snaženje, napravi previden natak semtertja poskušnjo, predno predloži pribore, ne da bi ga moral gost na morebitne take malomarnosti šele posebej opozarjati. Razven tega moramo tukaj še posebno poudarjati, da vsled daljšega ležanja na zraku in vsled nastopivšega oksidiranja tudi najbolj natančno osnaženi srebrni servis začrni, vsled česar sta previdnost in ponovno brisanje jako umestna.

Preskušnje  
glede snaž-  
nosti

---

\* Na to snaženje moramo zlasti pri nas posebno opozarjati, ker se le pre pogosto zgodi, da gost s črnimi črtami na prtiču da vedeti, kako malomarno so bili pribori osnaženi.

## D. Namizje.<sup>1</sup>

Namizje je zelo različno in sicer tako po obliki kakor tudi po materialu, iz katerega je narejeno. Posodice za sol in poper so navadno iz stekla, posodice za zobotrebce iz kovin itd.; vsled tega moramo uporabljati pri snaženju teh način, ki odgovarja snaženju stekla, odnosno kovin.

Splošno  
glede sna-  
žnosti.

Posodice za sol (hruške) moramo vsak dan izprazniti in nanovo napolniti: v njih se nahajajoča sol ne sme biti zmleta v fino moko, marveč mora biti nastrgana na drobna zrna. Največje važnosti je, da zabranimo pri kovinastem situ, ki je vdolan na te hruške, s pazljivim snaženjem oksidiranje kovine, (da se ne napravi zeleni volk itd.).

Ohranitev  
zaprtih sol-  
nikov.

Ker se poper in paprika rada primeta stekla tako, da se skozi steklo več ne vidi, moramo posodice za poper in papriko vsak teden čisto izmiti. Ko jih napolnimo, morajo pa biti posodice že popolnoma suhe; vsled tega je umestno, da jih umijemo zvečer po zaključenem delu in da jih položimo čez noč na suhem prtju v režod. Zaprtih posodic za sol in dišave ne smemo nikdar popolnoma napolniti, marveč moramo vedno pustiti za prst praznega prostora.

Ohranitev  
zaprtih po-  
sodic za po-  
per in pa-  
priko.

Odprte posodice za sol moramo vsak dan izprazniti, po potrebi umiti, s fino naribano soljo nanovo napolniti, z žlico površino zgladiti in s prtičem rob kroginkrog obrisati. Površine ne smemo nikdar zgladiti z nožem, marveč vedno z žlico, vendar nikdar ne vpričo gostov, kakor sploh vpričo teh ne smemo nikdar ničesar izboljšavati ali snažiti. Vsled zglajenja z žlico je sol v sredi nekoliko poglobljena tako, da gost ne more tako lahko stresti soli na mizni prt, kadar si vzame z žlico za sol ali nožem sol iz posodice. Ako so posodice za poper, odnosno papriko podobno kakor posodice za sol odprte, jih smemo napolniti komaj čez polovico. (Popra se razmeroma malo porabi in zgubi prav lahko aroma.) Zato je priporočljivo uporabljati za poper mlinčke za poper.

Ohranitev  
odprtih sol-  
nikov in po-  
sodic za za-  
čimbe.

<sup>1</sup> Za to imajo Nemci izraz „Tischinventar“, kateremu izrazu bi morda odgovarjal slovenski „namizni inventar“. Pogostoma se pa uporablja za to tudi izraz „mali inventar“. Mi se hočemo posluževati samo izrazov „namizje“ in „mali inventar“.

Ohranitev  
posodic za  
zobotrebce.

V sredi med posodico za sol in poper nahajajoči se kovinasti stožec moramo vsak dan s Cunjo izbrisati. Priporočljivejše so higijenične posodice za zobotrebce, ki dovoljujejo, da moremo prijeti zobotrebec samo v sredi, ne pa na koncih, s katerimi si snažimo zobe. Vse posodice za zobotrebce moramo izprazniti vsak dan in jim izbrisati prah, ki se je nabral morebiti v njih. Pokončne stožce za zobotrebce smemo napolniti z zobotrebci le nalahno, da ne padejo iz njih še drugi, kadar posameznega vzamemo.

Ohranitev  
vžigalnikov.

Kovinastih vžigalnikov ne smemo namazati samo s pasto za snaženje, marveč moramo zlasti dobro izbrisati vsled gorečih cigar nastale madeže, tako da zginejo popolnoma; zareze in vdolbine moramo izkrtati z mehko krtačo. Tudi vžigalnike smemo le nalahno napolniti z vžigalicami, da na ta način zabranimo, da se vsled drgnjenja, povzročenega s preveliko napolnitvijo ne vžgo vse vžigalice, kar se drugače zgodi prav lahko.

Ohranitev  
karaf za kis  
kis in olje  
ter lončkov  
za gorčico.

Steklenice za olje in kis smemo napolniti samo do vratu; ravno tako naj so posodice za gorčico napolnjene za 2 cm pod zgornjim robom, da ne pride pokrovček z gorčico v dotiko. Posebno pa je treba paziti na to, da se gorčica ne posuši na robovih posodice.

Vse delo v svrhu spopolnitve ali snaženja smemo izvršiti le v nenavzočnosti gostov; ako je vendarle izjemoma treba kaj takega storiti med poslovanjem, naj se to izvrši v stranskih prostorih.





## VII. Poglavje.

### Kako se mize pogrinjajo.

Predno hočemo mize pogrniti, jih moramo postaviti pravilno <sup>Postavljanje miz.</sup> na njih prostor in jih po potrebi podložiti s koničasto narezanimi zamaški, da stoje trdno in da se ne majejo. Da bi se podlagal papir, naj se opusti popolnoma.

Kadar položimo prt na mizo, moramo paziti, da je lice <sup>1 Pogrinjane miznih prtov.</sup> zgoraj, t. j. na venkaj, da je vsled tega tudi srednja guba na venkaj zgubana in da je srednja guba tudi natančno na sredi mize, dalje da ogli prta vise natančno ob nogah mize in da prt sploh ne visi več kakor za dve tretjine višočine mize čez mizo. Ako ne zadošča en sam prt, da pognemo z njim mizo ali slavnostno mizo in vsled tega potrebujemo več prtov, potem naj se konča prvi prt pri prečni gubi drugega, ki se event. lahko vpogne, vendar pa mora biti zadnji konec prvega prta položen čez drugega. Tudi podolžne gube naj se skladajo natančno druga z drugo, da se že na prvi hip ne zapazi uporaba več prtov.

Namizje (mali inventar) — tukaj se ne oziramo na slavnostne mize in opozarjamo le na tozadevno poglavje, v katerem se slavnostna miza posebej obravnava naj se položi pri malih mizah vedno na ono stran mize, ki stoji proti sredi sobe in naj se pri serviranju posameznim gostom pripravi kolikor mogoče priročno. Pri večjih mizah se mora seveda postaviti namizje v primernem številu v sredo, n. pr. po dve posodici za sol. <sup>Postavitev namizja.</sup>

Ako ne uvažujemo popolnega servisa pri vnaprej naročenih obedih, potem obstoja regularni restavracijski servis edino iz jedilnega orodja (vilic, nož, event. žlice), krožnika in razloženega prtiča. <sup>Navadni restavracijski servis.</sup>

Krožnike, plitve krožnike, ki jih tudi imenujemo menjevalne krožnike, moramo postaviti za dva prsta na znotraj od miznega <sup>Predložitev krožnikov.</sup>

<sup>1</sup> Pri prtihih razlikujemo dve strani, namreč „lice“ in „narobe“. Narobe je ona stran, kjer so robovi na notranjo stran sešiti in katere ne likamo. Vsled tega se tudi ne sveti in ni gladka kakor lice. (Vpoštevaj tudi desin in vezenje!)

roba. Krožnike za juho prinesemo vedno sočasno z juho iz kuhinje ali režoda.

Predložitev  
prijorov.

Vilice morajo ležati vedno na levi strani krožnika, nož na desni, oba pa za dva prsta od miznega roba oddaljeno in ne preblizu krožnika. V mnogih restavracijah je običajno, da prilože opoldne tudi žlico (ki jo položijo včasih tudi nad krožnik z ročajem na desno) ali kar je boljše in pravilnejše poleg noža.

Posodice za gorčico, steklenice za kis in olje itd. ne spadajo na mizo, marveč jih moramo imeti na kredenci ali mizi za serviranje pripravljene. Drugače pa odločujeta glede postavitve inventarja in servisa v restavraciji vpeljana navada in želja gospodarja ali njegovega namestnika.

Kurjava in  
zračenje.

Dolžnost natakarja ali natakarice je, da skrbi za to, da lokal, v katerem delujeta, ni samo vedno snažen, marveč tudi zadostno prezračen in da ima pravilno toploto. Pozimi naj bi ne presežala s kurjavo povzročena toplota 15 stopinj réaumurja. Odpiranje oken (tudi v zimskem času) bodi prvo delo pred početkom kakor tudi zadnje po zaključku poslovanja. Zlasti lokale, v katerih se mnogo puši, je treba, predno jih zapremo, dobro prezračiti, ker se drugače vsled dima čez noč razvije zelo neprijeten duh, s katerim se napoje vsi v lokalu se nahajajoči predmeti, da celo pohištvo. Pri tem se pa mora seveda paziti, da niso morebiti še navzoči v lokalu gostje, katere bi z odpiranjem oken nadlegovali. Tako postopanje bi bilo istopomembno, kakor da bi jih hotel prepoditi.

Pravila glede  
serviranja.

Za pogrinjaje in serviranje posameznih obedov so določena gotova načela, ravna se pa to tudi, četudi ne v glavnem po v dotičnem obratovališču vpeljanih navadah.

Kot pravilo za serviranje posamezniku (n. pr. v restavraciji) si je treba zapomniti, da nudimo v glavnem **jedi od leve, pijačo pa od desne**. Nasprotno pa velja za skupno serviranje (Table d'ôte, slavnostna miza): Juho, že vlito v krožnik, in pijače serviramo od desne, prikuhe, omake itd., katerih ne serviramo, marveč jih samo predložimo in jih potem gostje sami dajejo naprej, moramo predložiti od desne. Plošče pa ponudimo od leve. Pospravljanje in menjavanje krožnikov se mora izvršiti vedno od desne.



## VIII. Poglavje.

### Serviranje posameznih obedov.

#### A. Serviranje zajutrka.

##### Razdelitev.

Glede zajutrka moramo pred vsem razlikovati med prvim <sup>Razdelitev.</sup> in drugim\* zajutrkom in glede prvega zopet med splošno običajnim, iz Francoskega izvirajočim *déjeuner* (izgovori: dežené) in med angleškemu ter amerikkanskemu okusu in tamošnjim običajem odgovarjajočim *breakfast* (izgovori: brekfest).

#### I. Prvi zajutrak.

##### a) *Déjeuner*.

Razlikujemo preprost (*déjeuner simple* = dežené *simpl*) in popoln zajutrak (*déjeuner complet* = dežené komplet).

Preprost zajutrak (*déjeuner simple*, *café simple*, *thée simple* itd.) obstoja iz kave, čaja, čokolade ali kakaa in dodanega belega peciva brez sirovega masla ali kakih drugih dodatkov. Nasprotno pa dodamo pri popolnem zajutрку (*déjeuner complet*, *café complet* itd.) prej navedenemu vsaj še sirovo maslo, oziraje se na deželo, v kateri ga serviramo, in z ozirom na navade v obratovanju pa tudi še strd, marmelado itd.

Pri serviranju preprostega zajutrka moramo postaviti škodelico <sup>Pogrinjanje mize za déjeuner simple.</sup> pred gosta, na desno od nje potrebne lončke, posodico s sladkorjem med te in škodeljico ali pa med škodeljico in košarico za kruh, kozarec za vodo in steklenico kakor običajno na desno roko proti sredi mize, kamor postavljajo navadno košarico za kruh.\*\*

\* Za drugi zajutrak se je pri nas že udomačil izraz „predkosilce“, katerega izraza se hočemo posluževati tudi mi.

\*\* Namizja in sploh potrebne posode ne navajamo posebej, ker je to že razvidno iz navodil kot takih. To velja tudi glede vseh nadaljnjih izvajanj v tem poglavju.

Pogrinjanje  
mize za  
déjeuner  
complet.

Pri pogrinjanju za popoln zajutrak postavimo pred gosta prazen majhen krožnik, sirovo maslo, strd itd. na levo od njega bolj proti sredi mize, škodeljico pa na desno; nad škodeljico na desno lonček za kavo, odnosno čaj, mleko ali čokolado in sicer vedno tako, da so ročaji gostu na desno roko. Sladkor (pri čaju tudi stekleničica za rum ali konjak) mora biti nad ostjo noža, košarica za kruh kakor tudi solnik in zobotrebnik pa na sredi mize, vse v taki razdalji, da so gostu priročni.

Samoposebi je umljivo, da se mora dati tudi k še tako preprostemu zajutрку prtič (servijeto). Za preproste zajutrke in za avstrijska predkosilca se lahko uporabljajo mali prtiči, takozvane servijete za kavo. K tem, toda samo k tem in k večjemu še pri mrzlih jedeh pa smemo vporabljati tudi papirne servijete.

Ako serviramo k déjeunerju tudi meso, ribe, jajca itd., potem moramo pomakniti krožnik s sirovim maslom bolj na levo, navedene jedi pa predložiti nad servirni krožnik, ki je postavljen pred gosta. Posodico za jajca z žličico za jajca in malim nožem ali škarjami za jajca moramo predložiti vedno na krožniku.

Rodbinska  
zajutrko-  
valna miza.

Ako serviramo za celo rodbino kavo, čaj itd. le v eni posodi, moramo postaviti to z vsemi škodeljicami vred na desno roko glavarice rodbine in nato šele predložimo od te nalite škodeljice ostalim članom rodbine.

## b) Breakfast.

Razdelitev  
breakfasta.

Tudi Angleži in Amerikanci razlikujejo dvojni zajutrak in sicer plain breakfast (izgovori: plajn brekfest, t. j. preprost zajutrak) in regular breakfastom (izgovori: regjuler brekfest t. j. običajni zajutrak).

Pojem plain  
breakfasta  
in regular  
breakfasta.

Pod plain breakfastom razumeva Anglež kakor tudi Amerikanec kavo, čaj itd. s sirovim maslom in pecivom. Tak zajutrak pa zadošča le redkokrat Amerikancu, še manjkrat pa Angležu; pri njih obstaja navadni ali regulerni zajutrak vedno tudi iz več jedi.

Englisch  
breakfast.

Anglež zahteva k svoji kavi ali svojemu čaju razven marmelade, jama (izgovori: žema),\* medu, toasta (izgovori: tosta)\*\*,

\* Jam = gelée iz sadja.

\*\* Toast = popečeni, praženi, na različen način (z mlekom, sirovim maslom itd.) pripravljeni fini kruhki.

kruha s sirovim maslom še kako jajčno jed, pred katero se servira navadno porridge (= gosta želiščna, bobova, ovsena juha, kaša) in kateri slede beefsteak, zárezbrnice (koteleti), kokošja jetra s krompirjem ali mrzlo meso. (Čaj i. dr. ostane do konca obeda na mizi. Ako se servirajo ribe, se morajo predložiti pribori za ribe.)

Na angleško zajutrkovalno mizo spada poleg različnih krožnikov in škodeljic, ki smo jih že navedli pri *déjeuner complet*, še takozvani *slop-basin*, t. j. večja skleda ali bovla, v katero vlije gost ostanek v škodeljici se še nahajajoče kave ali čaja itd. ako pije še nadaljno škodelico. Dalje je treba postaviti na mizo še Harvejevo omako, ako se servirajo zárezbrnice (koteleti) ali chopi (izgovori: čopi), in v slučaju, da serviramo ribe ali steake, *Worcestershire sauce* (izgovori: uörsterhör sos, kar se izgovarja na kratko tudi: uörster sos). Čaj si naliže Anglež sam, vsled tega je treba prinesiti suh čaj, namreč ločeno čajeva peresca in vrelo vodo. Vsled tega postavimo navadno v takem slučaju na mizo s špiritom ali ogljem zakurjen kotliček za čaj, pravzaprav kotliček za vodo (samovar).

Pogrinjanje  
breakfast-  
mize.

Nasprotno pa zahteva Amerikanec k svojemu prvemu zajutruku na prvem mestu sveže sadje, dalje breads (=breds), cakes (=keks) in toasts (=tost) (t. s. kruhi, kolači in popečeni kruhki), k čimer pije kavo, čaj, čokolado, kakao, broma (kakau podobno pijačo) ali mleko, dalje oatmeal (=etmil, t. j. ovsena jed, ovsena kaša), cracked wheat (=kreket uit, t. pšenični zdrob) ali hominy (kaša) s smetano, na kar pusti, da sledijo preserves ali jams (sadni gelé ali marmelade) in jelly (=dželi, t. j. sadna hladenina), dalje jajčna jed ali riba, končno steaki ali zárezbrnice s krompirjem (steaks and chops) ali tudi pečena slanina (bacon = bejken). Tudi je za Amerikance ledena voda skoraj nenadomestljiva, kakor ima sploh rad, da mu je led (in sicer sesekljan) pri mizi vedno na razpolago.

American  
breakfast.

## II. Zajutrak. (Predkosilce.)

Razlikujemo tri vrste *d r u g e g a z a j u t r k a* (*p r e d k o s i l c*), navadno avstrijsko predkosilce, *déjeuner à la fourchette* (izgovori: dežené ala furšet) in lunch (izgovori: lönš).

Razdelitev  
drugega  
zajutruka.

a) Navadno avstrijsko predkosilce.

Vsled okolnosti, da se kosi v Avstriji in večinoma tudi v Nemčiji navadno med 12. in 1. uro, je predkosilce navadno le mala gorka (včasih tudi mrzla) jed. Specifično avstrijske gorke jedi za predkosilce so poleg drugih, ki so vzete iz finejše, zlasti francoske kuhinje, različni guljaši in perkelti, telečje meso v obari, pražena in kisla jetra, kisle ledvice, meso s hrenom, hrenovke (frankfurtarice) i. dr.

V Nemčiji igrajo pri predkosilcu veliko vlogo obloženi kruhki (sandwiches; izgovori: sendvič).

b) Déjeuner à la fourchette. (Francosko predkosilce.)

Pojem déjeunerja à la fourchette.

Déjeuner à la fourchette imenuje Francoz oni obed, ki ga zavžije opoldne; vendar déjeuner à la fourchette ni za njega glavni obed in se razlikuje značilno od tega tudi glede sestave jedi.

Sestava déjeunerja à la fourchette.

Déjeuner à la fourchette obstoji navadno iz consommé (izgovori: konzomé = čista močna juha) ali iz hors-d'oeuvre (izgovori: ordevr = predjed), iz jajčne jedi ali ribe, vhodne jedi (entrée), enega hoda finega sočivja, močnate jedi, sira ali namečka (deserta) in črne kave ali iz vseh sedaj naštetih hodov, tako da služi lahko za pravec od slučaja do slučaja sledeča razvrstitev;

Consommé (čista močna juha) ali (event. „in“) Hors-d'oeuvre (predjed):

Ostrige, sardine, kavijar, sirovo maslo, olive v olju, angleška zélena, fine klobasice i. dr.

Oeufs (jajca) ali (event. „in“) Poissons (ribe);

a) Jajčne jedi, jajca na plošči, omelete iz jajc, omelete s finim sočivjem (aux fines herbes), s šampinjoni, z ledvicami, z gnatjo, s kokošnjimi jetrcami itd.

b) Ribe ocvrte, pečene, au gratin itd., morski raki i. dr.

Entrées (vhodne jedi):

Beefsteaks, koteleti (zarebrnice), filets itd. s primernimi prikuhami: ragu, fricassées itd.

Entremets de légumes ou salades:

Špinača s krutoni, artišoke, zelen bob, grah, šparglji, zelena salata itd.

F r o m a g e s : Različni siri in sirovo maslo.

D e s s e r t : Dušeno sadje, gâteaux, (mrzli kolači) ali tudi gorke močnate jedi, sadje.

C a f é : Črna kava.

L i q u e u r s : Konjak, chartreuse itd.

Glede pogrinjanja miz in serviranja si je treba zapomniti <sup>Pogrinjanje in serviranje.</sup> razven že v prejšnjih poglavjih navedenega še :

Pri francoskih predkosilcih (déjeuner), ki so v n a p r e j n a r o č e n a, postavimo lahko p r e d j e d (hors-d'oeuvre) že pred prihodom gostov na mizo. Večina francoskih restavracij dela tako tudi v slučaju, ako predkosilce ni bilo naročeno. Paziti je tudi treba, da se sočivje (entremets de légumes) ne servira sočasno z jedmi iz mesa, marveč ločeno kot poseben hod.

Ako ima déjeuner večje število hodov kakor smo jih navedli in je torej sestavljen podobno kot dîner, potem ga imenujemo „Déjeuner dînatoire“ (dineju podobno predkosilce). Déjeuners dînatoires so običajni pri porokah, ako se novoporočenca odpeljeta že opoldne na ženitvansko potovanje, dalje pri zaročnih in jubilejskih slavnostih, ki se vrše dopoldne itd.

### c) L u n c h.

(Angleško ali ameriansko predkosilce).

Opoldanski obed imenujeta Anglež in Amerikanec lunch ali luncheon. Lunch se razlikuje od n a š e g a kosila v tem, da prvič ni glavni obed in drugič, da je sestavljen le iz malo jedi, kar ima svoj vzrok v tem, da povžije Anglež že pri breakfastu (prvem zajutruku) več jedi. Lunch obstoji večinoma samo iz ribe in ene mesne jedi, močnate jedi ali krema in sira. Vendar nudijo v velikih amerianskih hotelih pred ribo včasih clams (=klems, t. s. različne vžitne školjke), event. tudi ostrige, dalje juho in potem side-dishes (=sajd-dišes, t. s. predjedi) n. pr. kavijar, sardine, sardele, anšovije, marinirane steklete, tune ali makrele v olju, zéleno, vložene dinje (melone) itd. Konec obeda tvori potem navadno krasno ameriansko sadje, po katerem vžijejo še čaj ali kavo, tudi vino ali piyo.

Pojem  
déjeunerja  
dînatoire.

Pojem  
luncha.

Serviranje  
luncha.

Perutnina, slanina, jezik, roastbeef i. dr. se servira v angleških restavracijah navadno v celih kosih. Ako je natakar, kateremu je poverjeno razkosanje (Carver = Karvr), ali gost sam si od tega odrezal svoj del, potem se postavijo mrzle plošče na v vsakem angleškem restavrantu nahajajoči se buffet, gorke pa se nesejo ali na Joiot-table (= žojnt-tabl, t. j. z vročo vodo segreta velika plošča za pripravljanje) ali nazaj v kuhinjo. Da bi se gost pri rezanju zarezal ali z rezanjem kos mesa skvaril, se ni bati; istotako mora biti na Angleškem natakar dobro izvežban v razkosanju. Po angleških Fruit-Tarts (= fruttarts, to je v testo zavito in dušeno sadje) se pogostoma vživa Chester (= šestr) ali Stilton (= stilt, t. j. angleški sir) ali tudi pumpernikel (= rženjak), graham (= greham) in črni kruh s sirovim maslom.

Sir se servira vedno v celih ali večjih kosih. Pusti se gostu, da si ga sam vzame poljubno količino.

Ker se med Angleži in Amerikanci nahaja mnogo pripadnikov društev zmernosti,\* ki nikdar ne pijejo piva ali vina ali druge opojne pijače, marveč k večjemu limonado, kavo, čaj, čokolado i. dr., se ne smemo čuditi, ako kateri teh gostov n. pr. zahteva juho in roastbeef s čokolado ali kavo ali lemon-squash (limonado).

## B. Serviranje navadnega kosila.

Pogrinjanje  
mize

Navadno meščansko kosilo obstoji pri nas v Avstriji povečini iz juhe, govedine, pečenke in močnate jedi. To je naš glavni obed, zatorej naš diner. Glede pogrinjanja miz glej poglavje VII. „Kako se pogrinjajo mize“.\*\*

Glede serviranja naj se uvažuje sledeče:

Serviranje  
juhe.

Pri izlivanju juhe iz škodeljice je paziti na to, da ne oškropimo miznega prta ali celo gosta, kar se posebno lahko pripeti pri juhah s trdimi vkuhami (kakor cmoki, žličniki itd.). Vsled tega ne smemo pri izpraznenju škodeljice z juho obrniti proti gostu, marveč jo moramo nagniti proti notranjosti mize in sicer če le mogoče od leve strani gosta; škodeljice pa pri izpraznenju tudi ne smemo pomočiti morda v juho.

\* Ljudstvo jih nazivlje „temperenclerje“ ali „Teetotalerje“.

\*\* Ako se vsede k majhni, za dve ali tri osebe pripravljeni mizi samo en gost, potem naj se odstrani za drugo, odnosno tretjo osebo pripravljen kuvert, da se pridobi več prostora za serviranje.

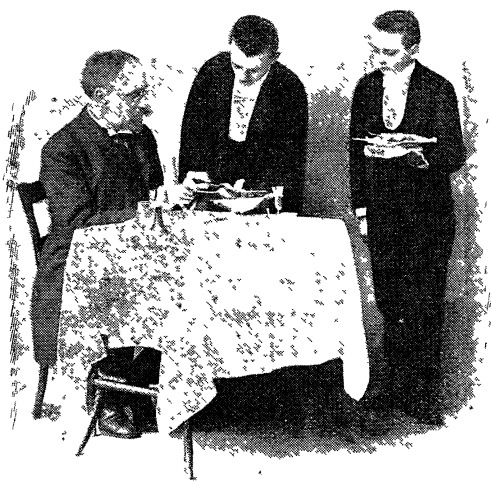


Ploščo z mesom postavimo pred gosta v sredo nad servirni krožnik; prikuhe (sočivje itd.) postavimo na levo, pijačo na desno plošče. Kot predložilne pribore dodamo plošči z mesom navadno žlico in navadne vilice, prikuham navadno samo žlico; teh samoposebi umevno ne smemo položiti na meso, oziroma v prikuhe, marveč poleg teh. Ako serviramo za več oseb meso v enem kosu, potem predložimo kot predložilni pribor še navadni nož za razkosanje. Ako pa imamo na razpolago posebne pribore za razkosanje, potem vporablamo seveda te.

Serviranje  
plošč z  
mesom.

K gorkim močnatim jedem dajemo, ako nimamo na razpolago specialnih krožnikov za močnate jedi, plitve servirne krož-

Serviranje  
močnatih  
jedi.



nike, k mrzlim močnatim jedem pa v tem slučaju male desertne krožnike. Za pribore služijo pri mehkih močnatih jedeh kakor pri pudingih, kipnikih itd. male vilice in mala žlica, za močnate jedi s skorjo kakor tudi za omelete, gibanice i. dr. na kontinentu še majhen nož.\*) Kot predložilnih priborov se ne poslužujemo desertnih priborov, marveč tudi pri močnatih

Serviranje glavne jedi s prikuhami.

jedeh navadnih priborov; k tortam naj se dajejo poleg malega noža tudi male vilice in h kremtortam tudi še desertna žlica.\*\*

Čim luksurioznejša je oprema kakega hotela ali kake restavracije, tem bogatejši bo tudi inventar specialnih priborov. Zlasti ameriški in angleški klubi so v tem oziru opremljeni narav-

Najvažnejše  
oblike in  
vrste pri-  
borov itd.

\*) Anglež ne vzame nikdar noža k močnatim jedem.

\*\*) V kolikor podjetje ne razpolaga s specijelnimi predložilnimi pribori za torte (lopaticami za torte).

nost potratno. Najvažnejše oblike in vrste priborov ter drugih predmetov za serviranje so razvidne iz temu delu pridejanih tabel.

Rodbinska  
opoldanska  
miza.

Pri serviranju za družine dajemo juho namesto v škodeljice v lonec za juho, katerega postavimo s potrebno zajemalko in z vsemi krožniki za juho pred poglavarico družine; od te nalite krožnike dajemo po vrsti naokrog in sicer jih predložimo gostu od desne strani. Tudi druge jedi naj se pri serviranju za eno družino pripravijo na eni plošči, katero pustimo, da ali kroži od gosta do gosta, ali pa jo predložimo enako kakor lonec za juho.

Vporaba  
desk za  
serviranje  
(podnoskov).

Preobilo nalaganje na roko pri donašanju jedi iz kuhinje naj se opusti, kakor smo že enkrat omenili, to je tako nemo-derno, kakor tudi neokusno in zamudno; kakor je dokazano, izvršimo lahko mnogo več, ako vzamemo naenkrat manj, zato pa gremo večkrat v kuhinjo ali pa se poslužimo podnoskov.

Menjavanje  
krožnikov  
in posprav-  
ljanje.

Menjavanje krožnikov in odnašanje naj se izvrši — če le mogoče — od desne strani gosta. Po končanem obedu je treba odvzeti tudi nerabljene pribore.

### C. Serviranje dineja.

Pojem  
dineja.

Pod dinejem\*) razumevamo glavni obed Angležev in Francozov, katerega zavžijejo med 6. in 8. uro zvečer. Avstrijci imenujemo naš glavni obed dîner le pri izrednih ali svečanostnih prilikah, pri katerih število serviranih hodov presega ono navadnega meščanskega kosila. Dîner obstoja vedno iz daljše vrste različnih jedi, najmanj pa iz: juhe, ribe, govedine, pečenke, močnate jedi in deserta.

Dîner à prix  
fixe.

Dîner je večinoma ali dîner à prix fixe (dîner za določeno ceno za kuvert ob poljubnem, od gosta določenem času) ali tudi Table d'hôte (skupno kosilo za določeno ceno za kuvert ob od podjetja določenem času\*\*). Prireditelj Table d'hôte je večinoma odvisna od prijave gotovega števila udeležencev. Dîner je pa tudi lahko Dîner à la carte, v katerem slučaju ga lahko gost sam sestavi po jedilnem listu ali naroči vnaprej, ker se mu morja zdi to prikladnejše iz različnih vzrokov. Gost mora pri tem plačati v jedilnem listu označene cene posameznih jedi.

Table d'  
hôte.

Dîner à la  
carte.

\*) Francosko: dîner; angleško: dinner.

\*\*) Ta lahko zniža ceno tam, kjer je Table d'hôte vpeljan, za tretjino pri Dîners à part (ločeni diné).

### a) Pogrinjanje miz za diner.

Za ne vnaprej naročene dinéje veljajo v sedmem poglavju glede pogrinjanja miz v splošnem navedena pravila.

Nasprotno pa moramo pri pogrinjanju mize za vnaprej <sup>Potrebne</sup> <sup>poizvedbe.</sup> naročeni diner poizvedeti za število gostov in za jedi ter pijačo, ki naj se servirajo, da lahko pripravimo potrebni servis in potrebno temperirano pijačo.

Pri preprostem dinéju moramo postaviti za vsako osebo : <sup>Kuverti za</sup> <sup>preprosti</sup> <sup>díner.</sup> Servirni krožnik, dvoje vilic, dva noža, eno žlico za juho, kompletne desertne pribore, t. j. nož, vilice in žlico, kozarec za vodo, solnik, zobotrebce, kruh in servijeto.

Servirne krožnike, ne morda krožnike za juho, moramo po- <sup>Postavitve</sup> <sup>servirnih</sup> <sup>krožnikov.</sup> ložiti na mizo okrog 60—70 cm drug od drugega oddaljene in za dva prsta od miznega roba (z monogramom ali podobnim zgoraj v sredi). Vilice položimo na levo paralelno ene poleg drugih, z ostmi nakvišku, nože na desno, rezi proti krožniku obrnjene in toliko drug od drugega oddaljene, da ima vmes prostor žlica za juho. Desertni pribori leže počez nad servirnim krožnikom in sicer desertni nož najbližje krožniku, ročaj na desno, rez obrnjena proti krožniku, vilice nasprotno, t. j. ročaj na levo stran obrnjen, ker tudi gost prime desertne vilice vedno z levico, in končno sledi desertna žlica, ki mora zopet ležati v nasprotni smeri k desertnim vilicam, torej z ročajem na desno (Glej dodane tabele!)

Ako se servira namesto močnate jedi sladoled, potem naj se predloži namesto prej navedenih priborov žlica za sladoled ali v slučaju, da te ni na razpolago, kaka druga mala žlica. Ako je treba servirati kot juho consommé ali bouillon v škodeljicah, potem predložimo namesto žlice za juho žlico za consommé (desertno žlico).

Od solnikov predložimo samo male salière in sicer po <sup>Predložitev</sup> <sup>salierjev.</sup> enega med dva kuverta. Zobotrebci, trije po številu, spadajo na <sup>Polaganje</sup> <sup>zobotrebcev.</sup> levo poleg vilic, servijeta, najprimernejše navadno zgrnjena, na krožnik, odprta stran obrnjena proti gostu. Kruhe damo ali v <sup>Predložitev</sup> <sup>peciva.</sup> košaricah ali na krožnikih na sredo mize, ali pa položimo po en kos (največ dva, toda različne vrste, n. pr. žemljo in kolaček) na servijeto ali tudi na desno poleg nožev, kar je priporočljivi-

vejše kakor polaganje na servijeto, ker je s tem odstranjena ovira pri serviranju.

Kuvert za  
bogatejši  
diner.

Pri obsežnejših, vnaprej naročenih dinėjih servijete navadno lepo zlože in jih postavijo ali na krožnik ali včasih na levo poleg vilic; zadnja navada se vedno bolj udomačuje radi tega, da pri serviranju juhe ni treba še-le prositi gosta, da naj odstrani servijeto itd.

Pri obsežnejših dinejih moramo tudi predložiti troje vilic namesto samo dveh in sicer pomaknemo tretje vilice, med ostalima dvema paralelno ležečima, navzgor do ročajevega kolena.

Položitev  
priborov  
za ribe.

Ako pridejo do vporabe pribori za ribe (jedilni pribori za ribe, da razlikujemo med predložilnimi pribori za ribe), potem položimo navadna dva noža drugega poleg drugega, potem žlico za juho in na zunanjo stran nož za ribe; pri vilicah odpadejo v tem slučaju tretje. Namesto teh položimo vilice za ribe zunaj poleg paralelno ležečih, ker se te vilice rabijo najprej. Ako pa predložimo troje vilic, potem pomaknemo srednje navzgor do ročajevega kolena (Glej tabele!)

Predpri-  
prave za  
serviranje  
sladoleda  
in sadja.

Ako je med dinejem treba servirati tudi sladoled in sadje, potem si moramo pripraviti za to potrebni servis na servirni mizi. Na desertni krožnik, ki je pokrit s prtčem za desert ali sladoled, postavimo krožnik za sladoled (krožnik iz stekla) in na izpod tega moleči del prtča položimo žlico za sladoled ali nož za sadje.

Kako se  
postavijo  
kozarci.

Za postavljanje kozarcev moramo na vsak način vporabljeni prostor na desno nad servirnim krožnikom.

Število in vrsta kozarcev, ki naj jih postavimo, se ravna po vrsti naročenih vin. Simetrična in pravilna, razvrstitvi vin, ki se servirajo, odgovarjajoča postavitve je neobhodno potrebna. Ako pride n. pr. kot prvo na vrsto belo vino, kot drugo rdeče, potem mora biti kozarec za belo vino najbolj priročen gostu in mora biti postavljen na prostor, ki je njegovi roki najbližji, drugi prostor pa zavzema kozarec za rdeče vino. Vendar ne sme nikdar manjkati kozarca za vodo; ta je namreč pravec za postavitev ostalih kozarcev. Postirati ga moramo tako, da v slučaju, ako se ne pije iz njega, med celim dinejem ne dela nepotja in da ga torej ni treba premikati s prostora. Najprikladnejši prostor za kozarec za vodo je torej nad obema nožema.

Kozarci ne smejo biti tako blizu drug poleg drugega, da bi se dotikali ali celo zazveneli, ako gremo poleg mize ali se slučajno zadenemo ob njo.

Navadno se postavijo samo štirje kozarci in sicer kozarec za vodo, za belo vino, za rdeče vino in za šampanjca. Postavi se jih navadno v obliki križa, ki je sploh osnovna oblika za postavljanje kozarcev. Pri tej obliki stoji kozarec za vodo nad obema nožema; nekoliko višje na desno kozarec za belo vino kot kozarec, ki se rabi najprej; direktno nad kozarcem za vodo kozarec za rdeče ali bordovino in kot kozarec, ki se rabi kot zadnji, kozarec za šampanjca in sicer nasproti kozarcu za belo vino. (Glej tabele!)

Postavitev  
v obliki  
križa.

Vpoštevanja vredna je tudi v sliki kuverta za obsežnejši diné uveljavljena poševna (diagonalna) postavitve kozarcev, pri kateri je itak ohranjeno načelo, da se postavijo gostu bolj k roki oni kozarci, ki se vporabljajo naprej.

Ako pride poleg kozarca za vodo samo en kozarec za vino, vseeno ali kozarec za rdeče ali belo vino, potem se postavi ta vedno na prostor desno od kozarca za vodo. Pri morebitni postavitvi drugega kozarca (tudi ako bi bila čaša za šampanjca) pride ta na prihodnji najboljši prostor.

Poševna  
postavitev.

Ako je treba servirati sherry ali kaj podobnega in se ta ne daje naokrog že natočen, potem moramo postaviti tudi čašice za sherry že vnaprej; te spadajo pred kozarce za belo vino, ker se sherry pije pred belim vinom, torej pri obliki križa na desno od kozarca za belo vino, pri poševni postavitvi pa med kozarca za vodo in belo vino.

Postavitev petih kozarcev (to število se prekorači le redko-kedaj) je razvidna iz slike kuverta za zelo bogat diné.

Kuvert za  
bogat diné.

Ako je treba pri dineju nuditi več vin, kakor pa moremo postaviti kozarcev na mizo, potem naj se vporabljajo postavljeni kozarci za lažje vinske vrste, ki se servirajo. Plemenitejše, težje vrste pa dajemo natočene naokrog, sočasno navajajoč tudi znamko, ki jo nudimo.\*)

#### b) Serviranje dineja.

Pri seviranju dineja, katerega se udeleži le nekaj oseb, se postavijo pogostoma plošče na mizo; v tem slučaju jih natak

Predložitev  
juhe in  
plošče.

\*) Event. tudi letnik.

postavi navadno s potrebnimi krožniki vred pred žensko poglavarico ter pomaga dami na ta način, da podaja od nje napolnjene krožnike.

Serviranje  
juhe in  
plošč.

Z jedmi napolnjene krožnike se podaja, odnosno predlaga od leve strani gosta, ako to le količjak dopušča prostor, pospravlja se pa od desne strani. Izjema je pri krožnikih z juho, ki se predlože od desne. Pri dinejih vliva navadno višji natakar juho v krožnike za juho in sicer na servirni mizi. Krožnik bodi napolnjen samo do notranjega roba. Ako še niso predloženi plitvi krožniki, potem je priporočljivo, da se postavijo naliiti krožniki najprej na plitve krožnike. Nedopustno je prinesiti na enkrat več kot dve juhi.

Pri dinejih, katerih se udeleži večje število oseb, je prikladnejše podajati na okrog plošče in ne obloženih krožnikov, tako da si vsak gost sam vzame iz plošče. Pri tem se pa pač ne sme prezreti tega, da se predlože pravočasno (event. ogreti) prazni krožniki in da se pregleda, ali so pravilno predloženi za prinešeno jed potrebni pribori.

Pri ponujanju plošče ne sme — kakor že omenjeno — vseti ročni prtič razgrnjen raz roko, marveč se ga mora držati zloženega v roki; na ta način zabranimo s prtičem ob enem tudi, da si ne opečemo rok s prevročimi ploščami.

Ako ne more natakar, ki ponuja ploščo z ribo, oziroma mesom, pečenko i. dr., ob enem servirati tudi zraven spadajočih prikuh in omak, drugega natakarja pa ni za to na razpolago, potem se predlože te prikuhe na desno roko onega gosta, pri katerem hočemo pričeti s serviranjem; pač pa se mora potem prositi goste, da si sami podajajo saucièro ali ploščo s sočivjem.\*)

Pri podajanju plošče stoj natakâr naravno in ne prisiljeno; ne sme se niti preveč nagniti k mizi, ni stati preveč ravno. Izogibati se je temu, da bi se naslanjal ali držal z desno roko gostovega stola. (Primerjaj I. pogl.)

Nalahko sklonjen, desno roko legère ob strani prinesi z levo roko ploščo tik do krožnika, tako da med krožnikom in ploščo ni nikakega prostora. Ploščo je treba tako predložiti, da

\*) Obširneje v tem oziru glej v prihodnjem poglavju pri „Razdelitv osobja v services“.

gost lahko po vsem pregleda in si vzame na njej pripravljene jedi. Na vsako ploščo spadajo, ako ne obstojajo za dotični hod <sup>Predložilni pribori.</sup> specialni predloženi pribori, kakor n. pr. za ribe, špargelje, salato, ali so zlasti tudi noži potrebni, kakor n. pr. za torte itd., kot predložilni pribori najmanj velike vilice in čez te velika žlica, event. lopatica za torte, ali pa položimo žlico na desno in vilice na levo, tako da gost pri vporabi priborov prime vedno z desno roko žlico in z levo roko vilice. Ako kateri izmed gostov ne položi priborov natanko tako nazaj, kakor bi morali ležati, potem jih mora položiti pravilno natakaj med tem časom, ko gre do bližnjega gosta. Kruh je treba ponuditi, ako že ni bil položen poleg kuverta (položen na prtič inkomodira gosta), pred juho ali hors-d'oeuvrom. Pri serviranju mrzlih rib z majonezo ali podobnega je treba predložiti karafe za kis in olje, pri serviranju na angleški način pečenega mesa običajne gorčične vrste, event. s temi vred worcestershie - sauce\*) ali druge angleške omake k mesu.

Serviranje kruha.

Predložitev karaf za kis in olje itd.

Pri finejših dinejih predložimo za salato poseben majhen <sup>Predložitev krožnikov za salato in in kompot.</sup> krožnik na levo poleg ali nekoliko nad servirni krožnik; kjer se to ne zgodi, morajo gostje vporabljati tudi za salato krožnik za pečenko.

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

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

Za močnate jedi vporabljamo servirne krožnike, ako nimamo <sup>Serviranje močnate jedi in nadaljnjih hodov.</sup> na razpolago posebnih krožnikov za močnate jedi. Sočasno s sirom moramo vedno nuditi tudi kruh.

K sladoledu dajemo na desertni krožnik in mal prtič položene krožnike iz stekla; pri pospravljanju vzamemo proč pri tem

\*) Worcestershire - sauce izgovori: uörsterhör sos ali na kratko: uörster sos.

hodu samo krožnik iz stekla z žlico za sladoled in pustimo na mizi desertni krožnik z nožem za sadje za uporabo pri sadju ali pa ga zamenjamo v slučaju, da ni več čist.

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

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

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

Pri dinejih, katerih se udeleži večje število oseb, je potreben za serviranje pijače poseben natakar\*\*) (natakar za pijačo), kateremu je poverjeno, da servira vina po vrsti, da se skladajo z jedmi. Za gotov hod (gotovo jed) določeno vino se ne natoči pred, marveč neposredno po serviranju dotičnega hoda, vsled česar mora slediti natakar za vino natakarku, ki servira jedi. Izjema velja za takozvane vzbujevalce apetita, n. pr. za sherry, madejro, pelinkovec, cocktail, absinth i. dr., katere zavžijejo gostje pogostoma že prej, predno zasedejo prostore, torej stojé ob mizi ali v sprejemnem salonu. Včasih se predlože kratko pred prihodom gostov k vsakemu kuvertu s sherryjem i. dr. natočeni kozarci.

Nataka se (izliva vino iz steklenice) na desni strani gosta z desno roko naprej. Torej se ne natakati „čez roko“. Ako moramo natočiti vino v kozarec, ki stoji nekoliko bolj zadaj in ga torej gost ne more doseči komodno, potem moramo potisniti na stran ostale kozarce in onega, ki se ga rabi, pomakniti

---

\*) Ponovi peto poglavje !

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



naprej, kakor moramo sploh vedno na stran potisnit kozarec, ki se je rabil pri prejšnem vinu, in eventualno pomakniti naprej kozarec, ki naj se rabi sedaj, namreč na prostor, na katerem je stal kozarec za belo vino. Na stran dane kozarce, ki se ne rabijo več, mora odstraniti natakar za pijačo ali takoj potem, ko je natočil novo vrsto vina, ali neposredno potem, ko se je to zgodilo že pri celi mizi, in sicer ne ozira se na to, ali so dotični kozarci prazni ali polni. Ako se pripeti, da posamezne vinske znamke najdejo ljubitelje, ki hočejo še nadalje piti isto vrsto, ali ki, kar je pogostoma slučaj pri damah, ne ljubijo mešanja različnih vin, potem je pač samoposebi umljivo, da se tem ne nataka (do šampanjca) nobenega drugega vina kakor onega, ki so si ga izbrali.

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

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

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

Desertna vina se podajo gostom večinoma že natočena.

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

---

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

Serviranje  
kave.

Črno kavo serviramo okoliščinam primerno ali na mizi sami, ali, ako je mogoče, v stranskih prostorih.

Ako serviramo tudi črno kavo na isti mizi, na kateri se je serviral diner, potem najprej pospravimo z mize vse do nastavkov in osnažimo mizni prt s pomočjo mizne krtače in mizne lopatice. Ko se je to zgodilo, postavimo na mizo steklenice s svežo vodo in kozarce za vodo, razven tega vžigalnike ali gorilne sveče za prižiganje cigar ter zadostno število pepelnikov.

Kavo naj servirata vedno dva natakarja; eden mora predložiti prazne škodeljice in drugi, ki nataka kavo in mleko, odnosno stepeno smetano iz loncev, mora vprašati gosta, ali želi črno ali belo kavo in koliko koščkov sladkorja. Večkrat se tudi da — pri tem seveda odpade vprašanje glede števila zaželenih koščkov sladkorja — košček sladkorja v škodeljico in drugi košček se položi na podnosek. Vendar to ni posebno priporočljivo. Natakars kavo mora slediti neposredno natakarju za pijačo z likerji in konjakom.

Ako serviramo kavo v drugih prostorih, potem mora biti pri vstopu gostov v te prostore vse že tako dobro urejeno in pripravljeno, da takoj lahko pričnemo s serviranjem vroče kave.

#### d) Serviranje male južine.

Pojem male  
južine in  
goûterja.

Mala južina (nemško: die Jause, francosko: le goûter, angleško: afternoon-tea) obstoji pri nas, kakor tudi na Francoskem pri rodbinah in v damskih družbah iz kave, čaja, čokolade, sladoleda itd., navadno pa se doda še finejše pecivo, semtertja tudi sadje (pogostoma jagode s smetano ali stepeno smetano), v plemenitaških družbah pa iz mrzlega mesa, sira, obloženih kruhov, sandwichev i. dr., k čimer se pije tako pivo kakor tudi vino.

Pojem five  
o' clock tea.

Na Angleškem se servira za malo južino izključno čaj, h kateremu dodajo razven cakes običajno s sirovim maslom namaženi kruh in marmelado. Tega popoldanskega čaja (afternoon-tea) ali kakor se običajno imenuje: „five o' clock tea“ (čaj ob petih) je Anglež tako zelo navajen, da ga ne mara pogrešati niti v tujini. Pri popoldanskem čaju se uporablja enako kakor pri zajutrkovem čaju kotel za vodo, ki ga je mogoče zgreti na mizi, odnosno samovar.

### E. Serviranje supéja.\*

Po šesti uri zvečer zavzeti in le — ako ni nikakega slavnostnega dejanja — iz nekoliko jedi obstoječi obed se imenuje supé, da se razlikuje od dinéja, ki je sestavljen iz več jedi in ki razven tega obdrži ime diné samo tedaj, ako se vrši pred osmo uro zvečer in kot glavni obed. Obed, ki se vrši po osmi uri zvečer, je na vsak način supé, ako pa obstoji iz večjega števila jedi (hodov), se imenuje souper dînatoire (dineju podobna večerja).

Pojem  
supeja.

Pri nas v Avstriji običajna večerja ni nikdar diné, marveč samo supé, ker obsega skoraj vedno le par jedi, dočim se v drugih deželah pred 8. uro zvečer še dinira in supira po 10. uri, odnosno po končani gledališki predstavi.

Ako se servira supé po zavžitem obsežnejšem dineju, potem obstoji supé večinoma iz čaja in mrzlega mesa.

Doslej navedeni predpisi glede serviranja veljajo tudi za serviranje supeja; vendar je treba zlasti povdarjati sledeče:

Serviranje  
supeja.

K supeju se servira redkokrat kak druga juha kot bouillon ali consomme; ne ponudi se v krožniku za juho, temveč v škodeljici (škodeljici za konzomé).

Serviranje  
bouillona.

Ostrige, ki se seveda morejo servirati samo odprte, \*\* položimo na led. K morskim in navadnim rakom moramo priložiti, ako jih ne serviramo izločenih, t. j. s koši vred — seveda v slučaju, da ima iste hiša na razpolago — razven priborov za rake, oziroma morske rake tudi klešče za rake, podobne kleščam za orehe, da se z njimi morejo odpreti škarje itd. Neposredno potem, ko je gost povžil rake, in še prej, predno mu serviramo kaj drugega, mu moramo dati bovlo za prste (skledico za vodo), da si očisti prste, in posebno servijeto, event. papirnato servijeto.\*\*\*

Serviranje  
ostrig, mor-  
skih rakov,  
rakov.

Bovla za  
prste.

Ako se zahteva k turški kavi (café turque), ki jo po supeju zelo radi pijejo, sladkor, kar se pa zgodi le redkokrat, ker le poznavalci ljubijo kavo z dniščem in odklanjajo sladkor, potem je bolje, da damo mesto sladkorja v kockah ali koscih sladkorno

Serviranje  
turške kave.

\* Souper (izgovori: supé) = večerja; angleško: supper.

\*\* Nož za ostrige, stroj za ostrige; vilice za ostrige.

\*\*\* Na tem mestu bodi omenjeno, da se je odpravila kot neprimerna navada, dajati v jedilnih dvoranh po zavžitem obedu gostom skledice za izpiranje ust.

moko. (Isto velja tudi pri serviranju kakaa ali čokolade, ako bi se zahtevalo še sladkor.)

Serviranje  
zmrznjenega  
šampanjca.

Čaše za (pri supejih) včasih zahtevanega, do kristaliziranja ohlajenega (zmrznjenega) šampanjca naj se natakajo na stranski mizi, ker bi motilo mizo to natakanje, ki je mogoče le, ako polahko in nepretrgoma tresemo steklenico.

## F. Buffet.\*

Pojem  
buffeta.

Buffet je z mrzlimi jedmi in s pijačo obložena miza, pri kateri si postrežejo gostje v glavnem sami. Vsled tega morajo biti položeni krožniki in pribori na tak prostor, da se jih lahko doseže in da so kolikor mogoče priročni.

Pogrinjanje  
mize za  
buffet.

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

Arangement  
pri buffetu.

Pri postavljanju mize za buffet je treba, če le količkaj mogoče, paziti na to, da je ob stenah še prostor za ozke mize, na katere položimo rezervni service in na katerih lahko izvršimo morebitne spremembe arangementa ali mala neodložljiva dela v svrhu snaženja. Ako je dovolj prostora na razpolago, potem je najbolje, da k enemu vogalu postavimo takozvano špansko steno. Tako nam ni treba navedenih del izvršiti pred očmi gostov.

Srednje bogat buffet bi se dal nekako sledeče aranžirati:

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

---

\* Buffet izgovori: büfé, francosko: Buffet. nemško: Büfett.

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

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

Na levo od glavnega nastavka postavimo n. pr. kavin stroj ali v vročo vodo postavljene in napolnjene lonce s kavo in s škodeljicami in krožniki. Ostali prostor opremimo enako kakor na desni strani. Na enem vogalu naj je prostor za vina, šampanjca in likerje ter za k temu potrebne čaše, da drugem vogalu za okrepčilne pijače kakor limonado, mandeljevo mleko itd. Glede piva je najbolje, da se ga pusti natočenega v čaše na podnoskih ponujati na okrog.

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



## IX. Poglavje.

### Slavnostna miza.

Pripravljalna  
dela.

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

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

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

Zelo važno je, da se razdele vsa predдела tako, da mora vsak natak ar popolnoma dokončati odkazano mu delo. Vsled

---

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

tega je popolnoma izključeno, da bi se pričelo z delom, a ne dovršilo, kar se pripeti pogostoma, kakor tudi, da bi se zanašali natakariji drug na drugega.

Miza naj stoji kolikor mogoče natančno pod lestenci\*), tako da pada na njo vsa luč. Tudi mora stati tako, da je prost dostop od vseh strani. tako da povsod lahko priročno serviramo. Dolžine mize ne smemo samo približno določiti, marveč jo moramo natančno izmeriti prej, predno pričnemo s pogrinjanjem. Za vsakega gosta se računa 60—70 cm prostora. Ako sede gostje preveč na gosto, je to za nje ravno tako mučno kakor, če so preveč oddaljeni drug od drugega, ker bi jih to oviralo pri konverzaciji (razgovoru).

Postavitev  
slavnostne  
mize.

Za slavnostno mizo, ki je sestavljena pravzaprav iz več miz, samoposebi umevno ne smemo uporabljati okroglih miz, marveč štirioglate, enako visoke in enako široke. Lepa slavnostna miza je najmanj 1 meter široka. Slavnostne mize se navadno postavijo ali v obliki podolgate mize ali v podobi podkve. Zadnjo obliko imenujejo tudi U obliko; dalje se uporablja včasih tudi T-oblika in v slučaju, da je treba posebno izrabiti prostor, tudi G-obliko. (Glej dodane tabele!)

Oblike slav-  
nostnih miz

Šele kadar stoji miza natančno in trdno na svojem prostoru, pričnemo lahko s pogrinjanjem. Pri polaganju miznega prta moramo postopati posebno previdno, da ga ne zmečkamo; za to delo sta potrebni dve osebi. Tudi je priporočljivo uporabljati takozvane „Multon“ ali „Lama“-mizne podložke. Ako en sam prt ni zadosti dolg, ako je torej treba uporabljati dva prta, potem bodi zgornji prt oni, ki je pri vhodu v dvorano, in naj visi na obeh straneh 40 cm navzdol, na obeh koncih pa okrog 60 centimetrov. Ko je prt pogrnjen dobro in pravilno, pričnemo s pravim delom. Najprej predložimo servirne krožnike; pri tem pričnemo pri častnih sedežih, t. j. pri onih sedežih, na katerih sedita pri ženitovanju poročenca, pri jubilejih jubilar itd.

Prti za  
slavnostne  
mize.

Pri podolgaстиh mizah se nahaja častni sedež na sredi in sicer na strani ob steni, pri mizah v obliki podkve in G v sredi vnanje strani zvezne mize, pri T-obliki v sredi prečne mize, isto-

Častni  
sedeži.

\*) Pri mizah, katerih ne moremo postaviti ravno pod lestence dvorane, kakor n. pr. pri mizah v obliki podkve, se vrši razsvetljava ali s pomočjo girandol ali pa skrbimo za stransko razsvetljava.

tako na vnanji strani. Pri ženitovanju bodi število sedžev ob častni mizi — če le mogoče — r a v n o (n a p a r e), pri jubileju p a l i h o (n e p a r), da tako sede častni gostje ravno v sredi. Da se sredo zadene natančno, pričnemo vsled tega s polaganjem krožnikov pri častnem sedežu in od tam naprej polagoma druge krožnike na levo in desno, čestokrat s pomočjo kakega merila.

Po krožnikih pridejo na vrsto pribori in sicer spadajo na levo poleg servirnega krožnika tri velike vilice, na desno dva velika noža, vmes ali zunaj žlica, nad servirni krožnik desertni pribori itd., kakor se je to že obravnavalo pri mizi za dine.

Šele kadar leže pravilno vsi pribori, pričnemo s postavljanjem kozarcev. Potem predložimo male solnike, med vsaka dva kuverta po enega; na to zobotrebce, najboljše na levo od servirnega krožnika, približno v višini viličnih osti, menuje r vnotako na levo in sicer nad zobotrebce; ako ni na razpolago stojal za menuje, se menuji polože na ta prostor. Postavljati in naslanjati menu liste na kozarce ni priporočljivo.

Za kruh se določi prostor na desno zgoraj poleg kozarcev. Vzroki, zakaj ga neradi dajemo na servirni krožnik ali servijeto, so bili že navedeni. Boutonnierje (male šopke za gospode) in korsette (nekoliko večje šopke za dame) položimo na desno spodaj. Boutonnierje pa vtaknemo lahko tudi v primerno zloženo servijeto.

Postavljanje  
nastavkov.

Različne nastavke kakor etažerje, pièces montées, vaze za cvetlice itd. postavimo menjevaje, tako da nikdar ne stojita drug poleg drugega dva po obliki ali barvi podobna si nastavka. Pri tem je pa seveda treba paziti na simetrično razvrstitev. Največji in najlepši nastavek ali bolje nizek, zelo lep nastavek za sredino mize spada v sredo pred častni sedež, manjši na desno in levo od tega. Ako sta na razpolago d v a velika nastavka, potem jih postavimo pri dolgih mizah odstrani na levo in na desno poleg častnega prostora, pri mizah v obliki podkve nekoliko bližje stranskim mizam. Na desno in na levo od teh postavimo menjavaje nastavke za torte, košare za sadje, eventualno skleda za kompot itd., vmes pa vaze s cveticami in vinske buteljke, ako se te sploh postavijo na mizo, kar je pač v navadi pri subskripcijskih banketih, ne pa pri zelo finih pojedinah. Da bi se predlo-



žilo belo vino, ki se mora — kakor znano — servirati precej mrzlo, sploh ni priporočati; ako se pa to izrecno zahteva, potem ga pustimo hladiti se prav tik do prihoda gostov. Belo vino, ki ga je treba predložiti, postavimo na sredo mize na eni strani menjavaje z nastavki in cvetlicami in na drugi strani menjavaje z rdečim vinom. Preobložiti mizo z nastavki, cvetlicami in podobnim ne napravi nobenega dobrega vtiska. Pogostoma se pripeti, da se ne želi niti postavitve vinskih buteljk niti nastavkov za kompote in sadje. (Na Angleškem razven tega ne postavijo na mizo nikdar tort, kompotov ali sadja, marveč le vaze s cvetlicami, bonbone in nekatere pièces montées; nasprotno pa okrase pogostoma prav bogato mizo z zimzelenom in girlandami iz cvetlic.) Tozadevne odredbe so razven tega pravzaprav stvar priredilca slavnosti.

Servijete položimo šele takrat in sicer lepo zložene na servirni krožnik ali bolje na levo poleg njega, ko je vse drugo že v redu.

Servijete.

Razven slavnostne mize je treba pripraviti tudi servirne mize — ako le mogoče — eno za vsaka dva servica. Pri velikih pojedinah jih je torej treba pripraviti več. Na servirno mizo spadajo: Zadostno število vilic in žlic, ki služijo za predložilne pribore, noži in vilice za izmenjavanje, krožniki za salato, kompot in desert, ki se še-le pozneje polože na slavnostno mizo, bovine za umivanje prstov in servis za kavo, zadnji pa le takrat, ako se zavžije kava pri mizi.

Servirna miza.

Ako se pije kava v posebni sobi (kavnem salonu), potem je treba servis za kavo pripraviti tam. V tej sobi se mora poskrbeti tudi za zadostno število vžigalnikov in pepelnikov.

Salon za kavo.

Ko so preddela končana, je treba razdeliti osobe v service (skupine za postrežbo). Računa se 8—10 gostov na en service. Manj osebam se lahko streže z enim servicom, več osebam pa bi ne bilo priporočljivo. Pred pričetkom serviranja mora vsak natakar prehoditi dodeljeni mu servirni rajon in mora natančno pregledati, ali je vse v redu. Da se prepreči zamenjavanje rajonov, jih razlikujemo s kakim posebnim znamenjem, n. pr. da začrtamo s kredo tla ali pa da pritrdimo barvate trakove na vsak stol, pri katerem se pričinja rajon.

Razdelitev v services.

Za service desetih oseb je navadno treba trih servirnih natakarjev: enega, ki ponuja na okrog plošče z me-

Število za en service potrebnih natakarjev

Pričetek  
serviranja.

som, enega za omake in tretjega za prikuhe; glede serviranja pijač zadošča en natakarkar za vino za vsaka dva servica. Od teh treh vsakemu sevicu dodeljenih servirnih natakarkarjev mora ostati eden vedno v bližini gostov, mora nadomestiti, kar manjka, odvzeti krožnike in menjati pribore, oziroma jih spopolniti, dočim ostala dva gresta iskat nadaljne jedi; ako vsakemu sevicu moremo dodeliti samo dva servirna natakarkarja, bodisi radi prihranitve troškov, — bodisi vsled pomanjkanja osebju, potem mora iti eden iskat jedi s prikuhami vred, dočim drugi pospravlja\*) itd. Natakarkar, ki prezentira plošče z mesom, ne sme pričeti prej s serviranjem, dokler mu ne sledita drugi natakarkar ali ostala dva natakarkarja z omakami in prikuhami. Sploh se pa ne sme prej pričeti s serviranjem, dokler ni prezentiral svoje plošče natakarkar, ki servira častnemu gostu. Še bolje pa je, ako vodja dineja s posebnim znamenjem (n. pr. z zvoncem) naznani čas, kedaj naj se pričre s serviranjem. Natakarkarji morajo pričeti tiho svoje delo in morajo skušati doseči, da ga izvrše s skoraj vojaško točnostjo.

Odstranitev  
rabljenih  
servirnih  
predmetov.

S pospravljanjem rabljenih krožnikov in priborov naj se počaka po možnosti tako dolgo, da so pojedli vsi gostje. Pospravlja naj se kolikor je sploh mogoče brez vsakega hrupa, kakor sploh mora stremiti vsak dober natakarkar za tem, da se izogne pri svojem delu vsakemu ropotu.

Menjavanje  
servicev.

S serviranjem ne smem pričeti vedno pri isti osebi, marveč moram menjavati. Pri tem je treba vpoštevati, da se ne ponudi sočasno plošče z mesom dvema, drug poleg drugega sedečima gostoma. Natakarkarjem, ki naj servirajo pri posameznih serviceih glavne plošče, je treba zabčati, da prično pri prvem hodu pri pričetku njih servica, pri prihodnjem hodu pa na koncu. S tem se doseže, da ne pride en gost vedno k polni, drugi pa nasprotno vedno k precej izpraznjeni, včasih tudi že zelo razmetani skledi. Izjemo od tega pravila je treba napraviti pri častnemu gostu ali pri častnih gostih, pri katerih se mora vedno pričeti s serviranjem.

---

\*) Ako leže kuhinje odročno, potem donaša pogostoma posebej določeno osebje (omnibus nazvano) jedi iz kuhinje direktno v office, tako da ne pridejo prav nič v dotiko s kuhinjo natakarkarji, ki servirajo.

Po možnosti naj se opusti, da bi se prikuhe in sočivje samo položilo v skledah na mizo, s čimer se povzroči podajanje od gosta do gosta. To je dovoljeno le takrat, kadar ni na razpolago dovolj osebja. Juha se predloži pri slavnostnih pojedinah vedno že vlita v krožnik, nasprotno pa prezentiramo ostale jedi na ploščah. Dogaja se tudi, da naloži višji natakar vse jedi, da celo močnate jedi in sladoled na krožnike in jih tako predloži posameznim gostom.\*)

Predložitev  
jedi.

Ako je treba servirati pri bogatejših dinejih pred pečenko ledeni punš ali sorbet, potem moramo servirati sočasno tudi šampanjca, ker daje ta hod najugodnejšo priliko za daljše govore.\*\*\*) Pred serviranjem sorbeta je treba mizo očistiti popolnoma, vsi pribori izvzemši desertnih se morajo odstraniti, mizo je treba izkrtati.

Vzdrževanje  
slavnostne  
mize.

K sorbetu se ponudijo večkrat cigarete, ako se dineja udeleže s a m o g o s p o d j e. Zaradi tega se morajo podajati na okrog goreče sveče in pepelniki. Po končanih govorih je treba očistiti mizo morebitnega pepela, pribori se morajo zopet predložiti, ponuditi kruh in servirati naprej. Ako se je pil k sorbetu šampanjec, potem damo k pečenki težko bordovino in potem k desertu ali močnati jedi zopet šampanjca. Pri ponujanju piéces montées kakor tudi nastavkov s sadjem je treba postopati zelo previdno; natakar naj podpira po možnosti gosta in naj mu pomaga zlasti takrat, kadar si vzame kose, ki leže negotovo. Nastavke je potem treba postaviti zopet na mizo. Ako se ne servira kava na tej mizi, potem je serviranje dokončano s ponujanjem deserta.

Ako se pa nasprotno servira kava na isti mizi, potem je treba odvzeti desertne krožnike, odnosno krožnike za sadje, mizo očistiti in postaviti pred gospode v družbi tudi potrebne, zgoraj navedene kadilske pripomočke. Glede serviranja kave glej navodila v poglavju „Serviranje dineja“ stran 68.

Predno gostje ne odidejo, se z mize ne sme pospraviti nadaljnjih predmetov.

Posprav-  
ljanje slav-  
nostne mize.

\*) Amerikanski in angleški običaj; pri nas običajno samo pri manjših slavnostnih pojedinah, dîners a part.

\*\*) Ako se ne servira sorbeta, potem je treba naprositi aranžerja, da dopusti govore šele p o serviranju pečenke. Drugače se lahko vniči marsikatera pečenka.

## X. Poglavje.

### Hotelski service.

#### Splošno.

Splošne  
opombe.

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

Razdelitev  
dela sobnim  
natakarjem.

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

Prihod pasa-  
žirjev, spre-  
jem.

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

Skrb za ve-  
liko prtljago.

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

Nakazilo  
sob.

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

Sobni natakari pelje gosta v izbrano ali naročeno sobo.

Ročna  
prtljaga.

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

posebej povdarjati, da mora sobarica že prej preskrbeti za umivalno vodo in da mora biti pripravljena, na željo preskrbeti gorko vodo.

Voda za umivanje.

Takoj po prihodu gostov naj skuša sobni natakark poizvedeti za njih ime\*, da jim donese poštné pošiljatve, ako so morebiti take došle, ali pa da more dati pojasnilo glede njih navzočnosti v hotelu, ako se vpraša po gostu. Ako je treba izročiti gostu pisma, naj se mu vedno predlože na malem prezen-tirnem krožniku. Enako je treba izročiti gostu posetnico obiskovalca, ki hoče biti naznanjen. Pri gostih, ki se vstavijo večkrat v hotelu, naj ve sobni natakark za ime, eventualno tudi za njih značaj, naj jih pri prihodu pozdravi z imenom ali po značaju, kajti večina ljudi se veseli, ako se spominjamo njih osebe in ako smo si zapomnili tudi njih ime. Dober sobni natakark bi moral celo vedeti, v kateri sobi je bival gost, ko je bil zadnjikrat v hotelu, in mu jo nakazati zopet, ako je prosta. Taka pozornost gotovo prijetno dirne gosta in hotel se mu potem zdi njegov drugi dom.

Zglasitev tujcev.

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

Občevalni jezik.

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

Vstop v sobe za tujce.

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

Vzbujanje in zajutrck.

Ne samo portir, marveč tudi sobni natakark mora biti poučen o legi kolodvorov, o prometnih sredstvih tjakaj, o fijakarskih tarifih kakor tudi o prihodu in odhodu posameznih vakov. Tudi naj daje natančna pojasnila glede krajevnih razmer, to se pravi glede za tujca interesantnega in ogledovanja vrednega. glede gledališč itd.

Pojasnila po sobnem natakarkju.

Pač samoposebi umljivo je, da mora vladati po sobah najvčji red in snažnost, ravno tako, da mora gledati prvi sobni na-

Red in snažnost v sobah.

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

takar na to, da v tem oziru ne zakrivijo ničesar podrejene mu osebe, vštevši žensko služinčad.

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

Vzdrževanje  
miru.

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

Odpoto-  
vanje.

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

### Serviranje v sobah za tujce.

Splošne  
opazke.

Naloga sobnega natakakja je, da streže gostu v njegovi sobi ravno tako dobro, ravno tako hitro in na enako vzoren način, kakor je to izvedljivo v restavraciji. Vsled tega mora imeti vedno pred očmi, da razven njega ni na razpolago nobenega natakakja, ki bi lahko nadomestil med njegovo odsotnostjo to, kar manjka, kakor tudi nobenega višjega natakakja, poslovodje itd., ki je v restavraciji vedno v bližini, da pravočasno odkrije morebitne pomanjkljivosti in jih pusti popraviti. Sobni natakak je vsled tega popolnoma samostojen delavec. Ako pozabi samo ene vilice, samo eno žlico, kozarec itd., povzroči to pogostoma veliko motenje in včasih tudi večjo zamudo časa, kakor bi jo imel s serviranjem celotnega obeda, zlasti ako se nahaja gostova soba v gornjih nadstropjih, v odročnem hotelskem traktu ali dependanci.

---

Kot zelo privoročljivi glede vzdrževanja miru po hotelih so se izkazali od znanega draždanskega hotelirja Se d n i g a najprej vpeljani afiši: „Hotelskega osebja stroga dolžnost je, vzdržati po hodnikih največji mir.“ Večina hotelskih gostov se veseli te pozornosti in — razumejo tudi sami nedolžno namigavanje•

Glavna razlika med serviranjem v sobi za tujce in v restavraciji je ta, da pri zadnjem pride gost k natakarju v prirejen lokal, pri prvem pa natakar h gostu v njegovo stanovanje, spalnico, event. privatno obedovalnico.

Razlika med restavracijskim in sobnim servisom.

Ako se zahteva natakarja v sobo, mora ta pred vstopom primerno potrkati in čakati tako dolgo, da se mu da dovoljenje za vstop. Nenaznanjeno vstopiti, ali vstopiti, ne da bi čakal dovoljenja za vstop, je povsem nedovoljeno, izvzemši slučaja, kakor smo že parkrat povdarjali, da je treba vstopiti ponovno-krat v sobo in da je izdano izrecno dovoljenje, da sme natakar zopet vstopiti tudi brez nadaljnega trkanja.

Vstop natakarja.

Kako se je treba nadalje obnašati je navedeno v prvem poglavju in samo opozarjamo na tamošnja navodila.

Ko sem vstopil, vljudno pozdravil in sprejel naročilo, moram takoj pogledati, ali in kje je kaj prostora, kamor naj postavim ploščo, ker so v sobah za tujce zastavljene mize z najrazličnejšimi predmeti in si pozneje z obloženo ploščo na roki ne morem lahko prirediti prostega prostora. Ako ni mogoče mize pospraviti ali se tega ne želi, potem moram postaviti v sobo ali malo mizo ali pa takozvano stojalo za ploščo. Nikdar ne smem postaviti plošč na prtljago gostov (kovčke in podobno); ako pa bi kaj takega zavkazal gost, potem moram najprej razgrniti čez kovček kako blago ali servijeto, da je zavarovan proti poškodbam.

Splošna pravila.

Postavitev plošč.

Pri serviranju v sobah za tujce čestokrat vporabljajočo ploščo moram nositi vedno z levico na dlani in nad rameni in sicer prosto, t. j. da se ne naslanja na ramo. Pri razporeditvi servirnih predmetov na plošči moram paziti na to, da enakomerno razdelim težo. Pri zelo težko obloženih ploščah bodi glavna teža ali tik nad dlanjo ali pa na k telesu obrnjeni strani plošče, ker se tako lažje balancira kakor pa, ako je težišče na vnani strani. Pri dvigljenju plošče se moram poslužiti obeh rok in šele takrat spustiti z desnico, kadar sem zadobil ravnotežje. Kadar nesem okoli vogala, jej ne smem dati nikakega takozvanega zaleta, temveč telo se mora obračati s ploščo vred enakomerno. Zelo priporočljivo držanje plošče z desnico na mestih, ki se težko pasirajo, je preje znamenje previdnosti, kakor — za kar se smatra mnogokrat — nespretnosti.

Važni prijemi.

Steklenice in buteljke (izvzemši steklenic za vodo in nizkih odprtih steklenic) se ne postavijo na ploščo, marveč polože. Buteljke s starejšimi vini, katerih ne smemo stresati, je sploh treba nositi previdno v desnici.

Serviranje  
zajutрка.

Posamezni gostje zajutrkujejo direktno na plošči, vsled česar zadošča, ako ploščo poprej primerno aranžirano — postavim priročno gostu na s prtom pogrnjeno mizo. Ako zajutkuje več oseb, potem ni samo potrebno, pogrniti prt čez mizo, marveč mizo tudi prirediti popolnoma in korektno.

Za postavljanje različnih krožnikov, škodeljic itd. na ploščo kakor tudi za prireditev mize v sobi, veljajo v splošnem ista pravila kakor za serviranje v restavraciji. Sobni natakarji, ki morajo, včasih servirati hitro enega za drugim mnogo zajutrkov, si pripravijo že prej plošče v officu, to se pravi, da že vnaprej postavijo na ploščo vse, kar se ne poškoduje vsled tega, ako dalj časa stoji, kakor n. pr. krožnike, sladkor, kruh itd.

Serviranje  
obsežnejših  
obedov.

Ako je treba servirati o bed za več oseb v sobi ali salonu, potem moramo pripraviti razven mize za goste tudi servirno mizo z zadostnim številom predložitnih in menjavalnih priborov ter krožnikov itd. Vendar ne smemo preveč in zlasti ne nepotrebne servisa nakopičiti na servirno mizo v sobi, ker to samo ovira. Pravilo je, da sme vstopati v dotično sobo samo tisti natakar, ki je zaposlen direktno s serviranjem; izogniti se je temu, da bi prihajali v sobo drugi natakarji, donašalci itd.

Pospravljanje.

Pri serviranju v sobah je najnujnejše priporočati, da se posluje kolikor mogoče smiselno in da se ne trati časa. Kakor natakar restavracije nikdar ne bi smel iti v kuhinjo, odnosno točilnico, ne da bi vzel s seboj nekaj že rabljenega servisa, tudi sobni natakar ne sme pustiti v sobi že rabljenega servisa in takega, ki se ga ne potrebuje več, ali na hodnikih pred sobo, v kateri servira.

Prt je treba po končanem obedu ali izkrtačiti (mizna krtača in lopatica) ali pa tako zložiti, da na njem ležeče drobtine ne padejo na tla ali na pohištvo. Na mizo spadajoči salonski prt, katerega sem samoposebi umljivo odvezel pred pripravljanjem mize in skrbno zloženega položil na stran\*), moram pogrniti zopet

\*) Da bi služil ta za podlogo, je ravno tako nespametno, kakor serviranje brez mizne podloge (lama, multon, flanela), ker se drugače skoraj vedno poškoduje mizna politura.



čez mizo natančno tako kakor je bil prej, tudi drugo pohištvo in drugi inventar moram postaviti v prejšni red.

### **Dolžnosti principalovega namestnika.**

Principalov namestnik (hotelirjev ali restavraterjev) se imenuje ali ravnatelj, poslovodja ali višji natakak. Z ozirom na velikost in način podjetja je namestovanje principala poverjeno eni ali več osebam. V slučaju, da namestuje principala več oseb, je dodeljen vsaki izmed njih posebni delokrog, ker razlika med deli, ki jih je treba izvršiti, večkrat povzroči tako ločitev (razdelitev) (n. p. sobni ravnatelj, kuhinjski ravnatelj, kletarski ravnatelj itd.).

Ako naj zastopa višji natakak principala v njegovi odsotnosti, mora imeti za to potrebne lastnosti.

Višji natakak kakega hotela ali restavracije bodi krepak mož, ki ima obratovalne izkušnje, zna več jezikov, zna lepo občevati in ima lepe manire, pred vsem pa mora imponirati vsled resnega nastopa podrejenemu osobju. Vsled krepostnega, solidnega življenja naj je dober vzgled mlajšim pomočnikom. Ako ima principal veččega višjega natakakarja, ga seznaniti natančno s poslovanjem in obratovanjem in mu zaupa vse.

Ker principal ne more zadostno nadzirati niti vajencev niti drugih uslužbencev, je naloga višjega natakakarja, da nadzira mlajše pomožne moči in jih vzgaja нравstveno in v poslovanju. Opažoval bode, kaj delajo in kaj opuščajo njegovi podložniki v obratovališču in izven tega, dajal jim bode potrebna navodila za pravilno izvedbo del ter jih uvajal potrpežljivo v posebnosti obrta. Zlasti naj je potrpežljiv z vajenci, ki so začetka plašljivi in nerodni. Ni treba, da se z njimi takoj trdo postopa že radi malenkostne stvari ali male nerodnosti, kajti neprimerno hude, velikokrat vsled nagle jeze diktirane kazne vplivajo slabo na duševno razpoloženje mladih in jih delajo boječe. Dobrota in prijaznost v zvezi z resnostjo dožejo mnogo boljše uspehe. Trmasti in predrzni vajenci zaslužijo seveda, da se postopa z njimi kar najstrožje.

Višji natakak v hotelu ali restavraciji mora poučiti podrejene mu servirne natakakarje glede pripravljanja posameznih jedi tako, da ti zopet zamorejo dati pojasnila gostom, ako so vprašani. Vajence je treba v Avstriji informirati o pijačah, zlasti o vinu, ki je v zalogi, ter o njegovih lastnostih. Višji natakak mora iti

pred pričetkom obratovanja od mize do mize ter pregledati, ali je vse v redu, ali so predloženi pribori, krožniki, kozarci itd. čisti itd.

Naročila gostov, zlasti večja in obsežnejša naj sprejema ali višji natakar sam in da servirnim natakarjem potrebna navodila, ali pa naj vsaj nadzira njih izvedbo.



## Nekaj o določitvi cen kuvertom.

Kakor že omenjeno, je za vsoto, ki naj se plača za posamezni kuvert, v prvi vrsti odločilno, kako bodi sestavljen menu, ki naj se nudi.

Večji obed (banket, ženitovanjska pojedina itd.) se naroči lahko na dva načina. Ali navede naročevalec vsoto, ki jo namerava plačati za posamezni kuvert, ali pa navede število in vrsto hodov, morda tudi posamezne jedi, ki jih želi.

Izbornemu veččaku je lahko doseči pri predložitvi menujev, da se odločijo dovoliti višji znesek naročevalci, ki hočejo plačati prvotno prenizko, njih željam in razmeram neodgovarjajočo vsoto za posamezni kuvert, kakor mu tudi ne bo delalo posebnih težkoč v slučaju, da si je naročevalec sam izbral hode, izločiti neprikladno in spopolniti to, kar manjka. V vsakem slučaju pa je treba premisliti, da so gostje po navadi bolj zadovoljni, ako se jim nudi manj hodov, te pa izborne kakovosti, kakor pa mnogo, toda dvomljive vrednosti, ker so prirejeni iz cenejšega blaga.

Pri določitvi cene (kalkulaciji) odločuje, pred vsem, za koliko oseb se naroči, ali dotične osebe reflektirajo na to, da se jim servira mnogo in izdatno, ali da se polaga važnost zlasti na finejše jedi. Kalkulacija pri slavnostnem banketu za delavce je toraj druga, kakor pa pri dineju diplomatov. Gostilničar mora tudi poizvedeti, ali se udeleže pojedine samo gospodje ali tudi dame in koliko, ker pri zadnjih ni računati s konzumom pijače, ta edini pa je navadno dobičkanosen; dalje, ali se naroče tudi vina, zlasti boljša vina in šampanjec, ker se sme pričakovati od večjega konzuma finejših vin tudi večji dobiček. Tako se more, ako se naroči večja množina finejših vin, eventualno znižati ceno posameznemu kuvertu ali dati en hod več ali tudi nuditi finejše jedi.

Tudi se mora računati z okolnostjo, kje naj se servira naročeni obed, ali v stanovanju naročevalca, ali v gostilničarjevih lokalih, ali naj bodo slavnostni prostori posebno okrašeni itd. Dodelitev špecijalnih miznih kart, menujev, cvetlic, tepihov itd. je najboljšje prepustiti prireditelju pojedine.

Pač ni treba opozarjati še enkrat na to, da igra veliko vlogo pri določitvi cene letni čas, v katerem se vrši slavnostna pojedina, ker je med letom zelo različna cena posameznih sirovin.

Hiše prvega reda, ki imajo že vsled svoje klijentele (t. j. gostov), svoje lege in drugih prednosti ter običajne kakovosti tega, kar nudijo, v splošnem višje cene v svojih jedilnih listih kakor manjša obratovališča z manjšo režijo, pa tudi z manjšim in manj elegantnim fundusom (zlasti servisom), zahtevajo lahko višjo vsoto za posamezni kuvert in jo tudi dobe. Na tem mestu se torej ne da govoriti o kaki gotovi določitvi, kateri hodi ali kake jedi se lahko dajo ali bi se dale h kuvertu n. pr. à K 6—. Vendar se ne vračunamo, ako določimo ceno kuvertu, to je ceno v menu sprejetih jedi s pomočjo cen, ki so v hiši običajne za posamezne porcije teh jedi. Ker menda zadoščate dve porciji za tri kuverte, znaša vsota za posamezni kuvert približno dve tretjini tako dognane skupne vsote po jedilnem listu.\*)

V srednje dobrih hotelih in restavracijah na Dunaju je sestavljen menu za K 4— za kuvert približno iz sledečih hodov:

1. Juha.
2. Hors-d'oeuvre.
3. Boeuf obložen.
4. Pečenka s salato.
5. Močnata jed.
6. Nameček.

Menu à K 6— za kuvert:

1. Juha.
2. Riba ali Hors-d'oeuvre
3. Boeuf obložen.
4. Entrée.
5. Pečenka.
6. Salata ali kompot.
7. Močnata jed.
8. Nameček.

---

\*) Še bolj gotovo pa je, da se ne vračunamo, ako računamo tri porcije za štiri osebe (kuverte), ako torej znižamo pri banketu ceno posameznemu kuvertu za eno četrtno od vsote, ki jo dobimo, ako seštejemo vse cene teh jedi po jedilnem listu.

Menu à K 10.— za kuvert:

1. Juha.
2. Hors-d'oeuvre.
3. Riba.
4. Boeuf obložen.
5. Entrée.
6. Pečenka, salata, kompot.
7. Fino sočivje.
8. Močnata jed.
- 9 Sir.
- 10 Crème ali sladoled.
11. Sadje.
12. Nameček.

Namesto finega sočivja bi se dal lahko en entrée več, hors-d'oeuvre pa tudi lahko odpade itd.

Čim višja je cena ali čim ugodnejše so druge okoliščine, tem boljše in finejše jedi nudimo lahko k posameznim hodom.

Pri banketih, zlasti pri subskripcijskih banketih se zgodi, da se mora vračunati v vsoto za kuvert tudi znesek, ki odpade na pijačo, pri čemer je potem na razpolago vsakemu udeležencu gotova količina vina (n. pr. po pol buteljke za vrsto), ne da bi moral plačati to posebej.

\* \* \*

Določitev cene  
za kuvert s pijačo vred.

|             |           |                        |           |        |                        |
|-------------|-----------|------------------------|-----------|--------|------------------------|
| Pred juho   | 1         | čšašo sherryja         | . . . .   | K      | —80                    |
| K juhi      | 1         | „ piva                 | . . . . . | „      | —20                    |
| K ribi      | 1½        | steklenice belega vina | „         | 1      | —                      |
| K boeufu    | 1½        | „ rdečega vina         | „         | 1      | —                      |
| K pečenki   | 1⅓        | „ šampanjca            | „         | 5      | —                      |
|             |           |                        |           | Skupaj | . . . K 8—             |
| Cena dineju | . . . . . |                        |           | „      | 10—                    |
|             |           |                        |           | Vsota  | . . . K 18.— za osebo. |





C. in kr. dvorni založnik.

Papežev dvorni založnik.

# Priporočljivi preparati

# lekarnarja G. PICCOLI

## v Ljubljani, Dunajska cesta.

**Malinov sirup** izvrsten naraven izdelek v kilogram. steklenicah po K 1'60,  
v sodih po K 1'20 — 1 kg.

**Želodčna tinktura** krepi želodec, pospešuje prebavljanje in odprtje telesa.  
Steklenica 20 vin.

**Železnato vino** krepi slabotne, malokrvne in nervozne osebe. Polliterska  
steklenica K 2'—.

**Antirrheumon** preizkušeno zdravilo za revmatične bolezni. — Steklenica  
50 vin.

**Salmijakove pastile** lajšajo hripavost in kašelj, mehčajo sliz. Škatljica 20 v.

## Kmetovalci pozor!

Skoro vsa redilna sredstva, ki se vzlic obstoječim zakonom hvalijo  
po časopisih in koledarjih, imajo redilno vrednost le za prodajalca, **nikakor pa ne** za živino, ki ta sredstva uživa.

## **Pristni redilni prašek** **za pitanje svinj, govedi in konj** pripravljen od doktorja G. Piccoli-ja.

Odrasli živini se primeša trikrat na dan po 1 žlico tega redilnega praška v pičo;  
za mlado živino zadošča polovica. Po uporabi tega redilnega praška se znatno  
zviša slast do jedi, teža in molznost živine. Breja živina donese mnogo lažje in  
tudi vrže krepkejše mladeniče. — Škatlja stane 30 v, 10 škatelj K 2'50.

VZORCI MENU-LISTOV.  
TABELLE S PODOBAMI.

Kakor znano, so največkrat sestavljeni menuji v francoskem jeziku. Ker objavljamo originale, so nekateri izmed njih natisnjeni tudi v francoščini. Da pa jih razumejo tudi oni, ki ne znajo francoskega, dodajamo pri teh à tergo slovenski prevod.

Nekateri izmed njih so za naše razmere iz stališča gastronomije celo zgodovinskega značaja.



# Menuji

najvišjega dvora Nj. Veličanstva našega presv. cesarja.

Ravnateljstvu dunajskih  
strokovnih nadaljevalnih  
šol dano na razpolago od  
c. in kr. dvorn. gospodar-  
skega urada na Dunaju.

# Opazke.

Naslednje tabele nam dajejo podobo o dvornih slavnostih in o pri drugih posebnih prilikah rabljenih inenujih na avstrijskem dvoru.

Ako pa obeduje naš presvitli vladar prost reprezentacijskih obveznosti v svojih sobah, potem se razlikuje menu prav malo od onega v večjih meščanskih hišah. Nikdar ne manjka na privatni mizi Mj. Veličanstva lep kos kuhanega govejega mesa, ki spada med njemu priljubljene jedi. Ostale jedi za opoldanski obed si izbere cesar iz dnevno zjutraj od c. in kr. dvornega gospodarskega urada predloženega mu malega zaznamka jedi, v katerem je predlaganih več jedi, ki odgovarjajo sezoni. Nj. Veličanstvo prečrta lastnoročno v tem zaznamka, česar ne želi, ali kar se mu zdi po dnevnih potrebščinah odveč. Navadno se pred govejim mesom servira juha in predjed ali entrée (h kateremu prištevajo tudi špargelje in drugo), dočim slede pečenka in močnata jed ali nameček. Mnogo--krat si izbere sir za zaključek.

Glede ponatisnenih menu-listov se pripomni:

Déjeuner dne 18. septembra 1903 je bil serviran na dvoru o priliki navzočnosti Nj. Veličanstva nemškega cesarja na Dunaju.

Dinner dne 17. oktobra 1903 je bil galadinner o priliki navzočnosti Nj. Veličanstva belgijskega kralja.

Dinner dne 24. februarja 1904 je bil najvišji rodbinski dinner o priliki navzočnosti Nj. Veličanstva švedskega in norveškega kralja. (Ta dinner se je vršil o postu; zaradi tega se niso nudile ribe, raki in podobno.)

Dineji dne 9. in 18. februarja 1905 in 5. maja 1904 so takozvani serijski dineji. Pod serijskim dinejem razumeva dvorni gospodarski urad vse one velike dineje, ki se prirede brez posebnega slavnostnega povoda in ki se ponavljajo vsako leto v gotovih presledkih.



Déjeuner du 18. Septembre 1903.

Potage consommé à la russe.

Pâté de foie gras.

Côtelettes de veau garnies.

Perdreaux à la purée de lentilles.

Tranches à la bavaroise.

Fruits.

Dessert.

Café.

Déjeuner dne 18. septembra 1803.

Ruska juha.

Pasteta iz gosjih jeter.

Telečje zarebrnice, obložene.

Jerebice z lečnatim piréjem.

Bavarske rezine.

Sadje.

Nameček.

Kava.

Dîner du 17 Octobre 1903.

Potage Beaufort.

Petites timbales à la Châtillon.

Filets de soles au vin blanc.

Pièce de boeuf et noix de veau.

Poularde soufflée a la Daumont.

Côtelettes de homard à la mayonnaise.

Sorbet.

Faisans rôtis, salade, compote.

Asperges en branches.

Pain à la San Remo.

Fromage.

Glaces aux pêches et au chocolat.

Dessert.

Dîner dne 17. oktobra 1903.

Juha na način Beaufort.

Male pastete na način Châtillon.

Rezine morskih jezikov v belem vinu.

Goveji in telečji fileť.

Pulardov narastek na način Daumont.

Rezine morskega raka z majonezo.

Sorbet.

Pečeni fazani, salata, kompot.

Sveži špargelji.

San Remo-gelée.

Sir.

Marelični in čokoladni sladoled.

Nameček.

Dîner du 24 Février 1904.

Potage Durham.

Boudins de perdrix blanches.

Pièce de boeuf et côtelettes de mouton.

Crème de dinde à la d'Essling.

Mauviettes à la moscovite.

Sorbet.

Canards de Rouen, salade, compote.

Artichauts à la milanaise.

Pouding Mazarin.

Fromage.

Glaces aux oranges et aux noisettes.

Dessert.

Dîner 24. februarja 1904.

Durhamova juha.

Jerebične hrustače.

Mali goveji fileti in koštrunove zarebrnice.

Puranov krem na način Essling.

Škrjanci à la moscovite.

Sorbet.

Race iz Rouena, salata, kompot.

Artičoke na milanski način.

Mazarinov kipnik.

Sir.

Pomarančni in lešnikov sladoled.

Nameček.



Dîner du 9 Février 1905.

Huîtres d'Ostende.

Potage chevreuse.

Croustades à la Viktoria.

Soles à la sicilienne.

Pièce de boeuf et longe de veau.

Grives en caisses.

Sorbet.

Poulardes rôties, salade, compote.

Salsifis à la poulette.

Mousse à la cardinal

Fromage.

Glaces aux poires musquées et aux

fraises à la crème.

Dessert.

Dîner dne 9. februarja 1905.

Ostendske ostrige.

Lovska juha.

Hrustače na način Viktorije.

Morski jeziki na sicilijanski način.

Mali goveji fileti in telečja obistna pečenka.

Brinovke v umetnem gnezdju.

Sorbet.

Pečeni kapuni, salata, kompot.

Črne koreninice v obari.

Račja hladenina.

Sir.

Penasti sladoled iz muškarnih hrušk in  
jagod.

Nameček.

Dîner du 18 Février 1905.

Huîtres d'Ostende.

Potage Reine Margot.

Tartelettes à la Westmoreland.

Darne de saumon, sauce génoise.

Pièce de boeuf et fricandeau de veau.

Galantine de faisan, sauce rémoulade.

Sorbet.

Chapons rôtis, salade, compote.

Laitues farcies à la d'Essling.

Pouding belge.

Fromage.

Glaces aux berbérís et au caramel.

Dessert.

Diner dne 18. februarja 1905.

Ostendske ostrige.

Piré-juha na način Margot.

Kolački na način Westmoreland.

Srednje od lososa, genovska omaka.

Mali goveji filet in dušeno telečje stegno.

Fazanova galantina, remuladna omaka.

Sorbet.

Pečeni kapuni, salata, kompot.

Na način Essling nadevana salata.

Belgijski kipnik.

Sir.

Sladoled iz karamel in drenovih jagod.

Nameček.

Dîner du 5 Mai 1904.

Potage à l'écossaise.

Bouchées à la lorraine.

Truites au bleu, sauce hollandaise.

Pièce et filet de bœuf.

Salade à la Bagration.

Sorbet.

Rein de chevreuil, salade, groseilles.

Petits pois aux fonds d'artichauts.

Crème à l'espagnole.

Fromage.

Glaces aux framboises et au chocolat.

Dessert.

### Diner dne 5. maja 1904.

Škotska koštrunova juha.

Bouchées na lotrinški način.

Višnjevo kuhane postrvi, holand. omaka.

Salata na način Bagration.

Sorbet.

Ledvice od srne, salata, jagode.

Zelen grah na artičokah.

Španski krem.

Sir.

Malinov in čokoladni sladoled.

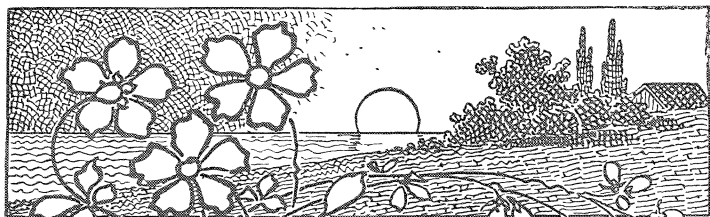
Nameček.

# VZORCI MENU LISTOV.

ZA PREDKOSILCA.







## Menu

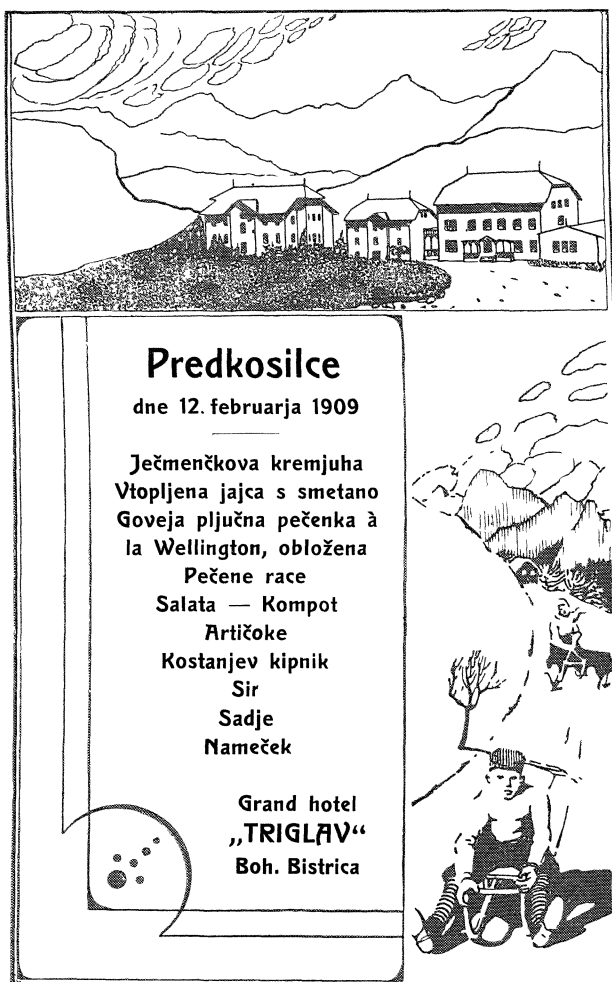
III. kuharski tečaj v Ljubljani  
Hotel »Tivoli«, 20. novembra 1910

### Poskusni zajutrk

Pomladanska juha  
Kranjske klobase z zeljem  
Hrbet od srne obložen  
Pustni krofi  
Nameček

Kuhinjo in postrežbo oskrbujejo :  
Udeleženske III. kuharskega tečaja  
v Ljubljani





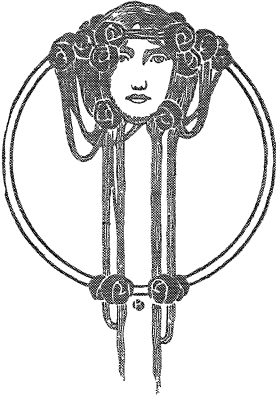
The illustration is a black and white line drawing. The top half shows a mountain landscape with several buildings, likely a resort or hotel complex, nestled in a valley. The bottom half shows a person sitting on the ground, possibly a child, looking up at the mountains. The person is wearing a hat and a striped shirt. The mountains are depicted with simple lines and shading.

**Predkosilce**  
dne 12. februarja 1909

Ječmenčkova kremjuha  
Vtopljena jajca s smetano  
Goveja pljučna pečenka à  
la Wellington, obložena  
Pečene race  
Salata — Kompot  
Artičoke  
Kostanjev kipnik  
Sir  
Sadje  
Nameček

Grand hotel  
„TRIGLAV“  
Boh. Bistrica





# FETE DE NOCE

## DEJEUNER DINATOIRE

HOTEL METROPOLE

Vienne, le 5 Novembre 1904

Bière de Pilsen  
Sherry fine old

Olio

Fogas à la cardinal  
garni d'homard

Zuckermantler  
1885 er

Filet de boeuf à la flamande

St. Julien 1878 er Pâté de foie gras de Strasbourg

Faisans de Bohème

Poularde de Styrie

Henry Goulet  
carte blanche

Salade aux oeufs

Compote assortie

Pudding Métropole

Glace à la Schwab

Pâtisserie

Fruits — Fromage

Café et Liqueurs

Dessert

# Ženitovanjska pojedina

## Dineju podobno predkosilce

HOTEL METROPOLE  
Dunaj, dne 5. novembra 1904

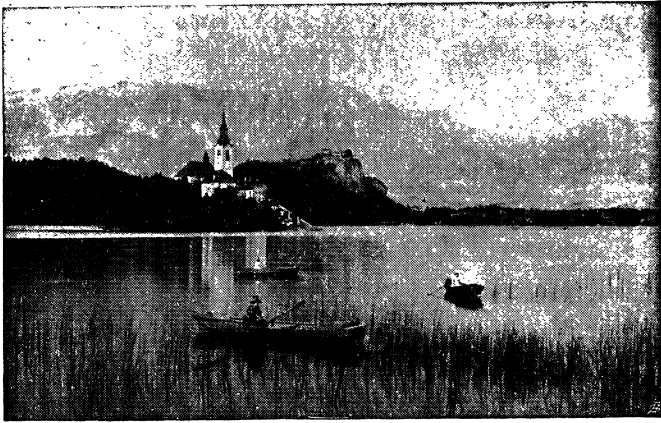
|                        |                                     |
|------------------------|-------------------------------------|
| Plzensko pivo          | Olio-juha                           |
| Sherry fin star        | Fogoš na kardinalski način          |
| Zuckermantler          | obložen z morskimi raki             |
| letnik 1885            | Goveji filet na flamski način       |
| St, Julien letnik 1878 | Štrasburška pasteta iz gosjih jeter |
|                        | Češki fazani                        |
|                        | Štajerski kapuni                    |
| Henry Goulet           | Salata z jajci                      |
| bela znamka            | Izbran kompot                       |
|                        | Metropolski kipnik                  |
|                        | Sladoled na način Schwab            |
|                        | Pecivo                              |
|                        | Sadje — Sir                         |
| Kava in likerji        | Nameček                             |

# VZORCI MENU-LISTOV

ZA OPOLDANSKE OBEDE







## Menu

Olio

Truites au bleu Sauce Rémulade

Filet de boeuf à la Richelieu

Pâté de foie gras en belle vue

Poulets nouveau rôti

Salade

Bombe glacée

Dessert

Fromage

Café noir

Veldes, Hotel Louisenbad, 18. Mai 1905

# Menu

Oljo-juha

Višnjevo kuhane postrvi z remuladno omako

Goveji fileť na način Richelieu

Pasteta iz gosjih jeter z aspikom

Pečene piške

Salata

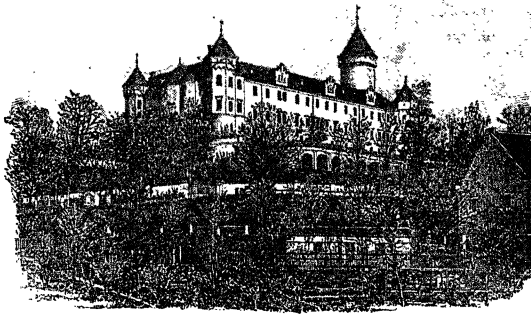
Sladoledna bomba

Nameček

Sir

Črna kava

Bled, hotel Toplice, 18. majnika 1905



# Menu

Diner du 25. Octobre 1904

Consommé Princesse

Langouste à la russe

Selle de veau Doria

Faisans à la Careme

Canetons rotis

Salade compote

Quartiers d'artichauts glacés

Gateau Castiglione

Fromage

Fruits

Dessert

# Menu

Diné dne 25. oktobra 1904

Princezinja juha  
Languste na ruski način  
Telečji hrbet na način Doria  
Fazani na postni način  
Pečene mlade race  
Salata — Kompot  
Nadevane in prevlečene artičoke  
Castiglionov kolač  
Sir  
Sadje  
Nameček

# Menu

du 22 Avril 1808

a l'honneur des hoteliers et restaura-  
teurs de Carniole à l'occasion de leur  
voyage d'études à Vienne

Potage Consommé royal  
Filets de Sandre à la Joiuville  
Gedämpfter Tafelspitz, garniert  
à la Hess-Hotel  
Poulets nouveaux farcis  
Salade laitue  
Compôte de poires  
Pouding aux fraises  
Fruits  
Fromage

Ferd. Hess, Wien  
Hotel „Österr. Hof“ und „König von Ungarn“

# Menu

dne 22. aprila 1908

o priliki poučnega potovanja kranjskih hotelirjev in  
gostilničarjev na Dunaj

Kraljevska juha

Sandrove rezine z belo omako in šparglji

Dušena goveja roža, obložena na način Hessovega hotela

Nadevani piščanci

Divja salata

Jagodov kipnik

Sadje

Sir

Ferd. Hess, Dunaj

Hotel „Avstrijski dvor“ in „Ogrski kralj“



**Kamnik**  
**25. XI. 1911**



## **Zaključni menu**

**državnega kuharskega tečaja**  
**v Kamniku.**

**Kraljevska kreпка juba**

**Fogoš à la menuiere z**  
**omako à la ravigot in**  
**pariškimi krompirjem**

**Pljučna pečenka po Wel-**  
**lingtonovem vzorcu**  
**obložena z sočivjem**

**Telečji perkelt in ogrski**  
**guljaš z rezanci**

**Coup Jaques**

**Kranjski kopun s fran-**  
**cosko salato**

**Sacherjeva torta**

**Nameček**

**Kava**





# Diner de noche

le 28. Octobre 1912.

*Sherry*

*Plzensko pivo*

Princezinja juha

*Rizling*

Fogoš na način Chambord

*Rdeči Vöslavec*

Obložen hrbet od srne

Markiški punč

*Heidsick-  
Monopol*

Kopun

Salata — Kompot

Puding na kraljevski način

Sadje

Sir

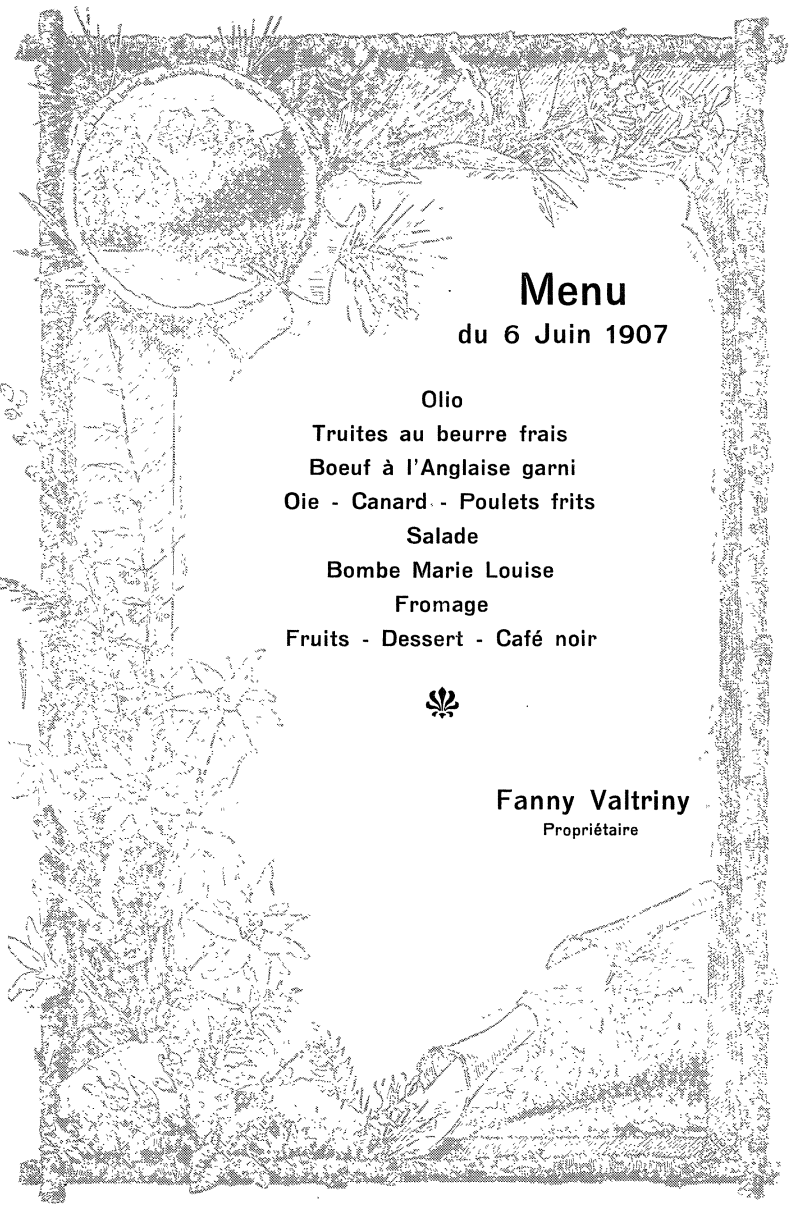
Torte

*Likerji*

Kava

Restavracija „Fiala“, Ljubljana.





## Menu

du 6 Juin 1907

Olio

Truites au beurre frais

Boeuf à l'Anglaise garni

Oie - Canard - Poulets frits

Salade

Bombe Marie Louise

Fromage

Fruits - Dessert - Café noir



**Fanny Valtriny**

Propriétaire

# Menu

dne 6. junija 1907

na čast angleškim časnikařem na Bledu.

Olio-juha

Postrvi s sirovim maslom.

Govedina na angleški naćin, obložena

Gosi — Race — Pećene piške

Salata

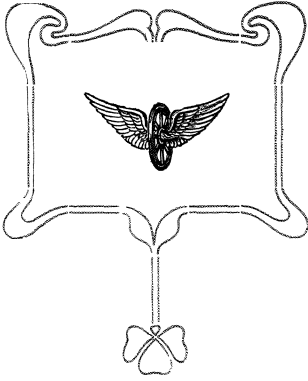
Sladoled na naćin Mărije Louise

Sir

Sadje — Namećek — Črna kava

Fanny Valtriny

lastnica.



# Durchschlag des Rothwein- Tunnels

am 15. August 1904

## Menu

Caviar Malosol

Olio

Saumon froid en belle vue

Filet de boeuf à la Flamande

Chaud froid au jambon

Poulade de Styrie

Salade Francaise – Compote melée

Choux fleurs au gratin

Bombe Nebusko

Fromages

Dessert

Café

HÔTEL LOUISENBAD, VELDES

Prevrtanje vintgarskega predora.  
dne 15. avgusta 1904.

---

Menu.

Malosolski kavijar  
Olio-juha  
Losos v aspiku  
Goveji fileť na flamski naćin  
Chaud-froid z gnatjo  
Štajerski kopuni  
Francoska salata, mešan kompot  
Gratinirana karfijola  
Sladoled na naćin Nebusko  
Sir  
Namećek  
Kava

Hotel Toplice  
Bled.



# Diner

du 11 Janvier 1876

donné par l'ambassade impériale de Russie à  
l'honneur de la présence du prince

Nicolas du Montenegro

Les huitres d'Ostende

POTAGE: Le consommé à la Joinville

HORS D'OEUVES: Les timbales Vénitiennes

RELEVÉS: Les filets de sôles à la Normande

Les selles de cerf à la renaissance

ENTRÉES: Les suprêmes de perdeaux à la Talle-  
grand

L'homard en belleuve

Le punch varié

ROT: Les dindonneaux à la Périgneux

Salade

ENTREMETS: Les haricots verts au velouté

Les biscuits glacés à la Médine

La crème à la Marie Thérèse

Gâteaux, Glaces

Dessert

# Diné

dne 11. januarja 1876

prirejen od ruskega poslanika v Carigradu na čast  
navzočemu črnogorskemu knezu Nikiti.

JUHA :

Ostendske ostrige

PREDJEDI:

Žonvilska juha

RELEVÉ:

Benečanska pasteta

VHODNE JEDI:

Rezine morskih jezikov na normandski način

Jelenov hrbet na renesančni način

Čežana iz jerebic na način Talleggrand

Morski raki v aspiku

Različni punči

PEČENKA :

Puran na način Périgneux

Salata

SOČIVJE :

Zelen grah v obari

Piškotni sladoled na način Mé dine

Krem na način Marije Terezije

Kolači, sladoledi

Nameček.



# VZORCI MENU-LISTOV.

ZA SLAVNOSTNE POJEDINE.



HOTEL  
ROI DE HONGRIE  
VIENNE.

Banquet

Menu

|                |                                                                                                                                         |                                                                                                                 |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Potages:       | Consommé de volaille<br>Purée à la reine                                                                                                | <i>Sherry 1876</i>                                                                                              |
| Hors-d'oeuvre: | Croustades suissesses<br>Petites timbales aux crevettes                                                                                 |                                                                                                                 |
| Poisson        | Truites saumonées<br>Sauce hollandaise et genévoise<br>Pommes à l'anglaise                                                              | <i>Perle<br/>Österreics<br/>1868</i>                                                                            |
| Relevés:       | Selle d'agneau, sauce menthe<br>Champignons et tomates farcies                                                                          | <i>Château<br/>Margaux 1874</i>                                                                                 |
| Entrées:       | Ris de veau à la St. Joseph<br>Pâté de .oie gras aux truffes de Périgord                                                                | <i>Rüdesheimer<br/>Berg 1862</i>                                                                                |
| Rôts:          | Perdreux dans nids<br>Faisans sur socles<br>Salade — Compote                                                                            | <i>Julles Mumm<br/>extra dry</i>                                                                                |
| Entremets:     | Asperges en branches à la polonaise<br>Bombe biscuit au Mocca<br>Gâteaux crème d'amandes<br>Fruits et Dessert<br>Pièces montées<br>Café | <i>Tokayer 1880<br/>Carthago 1894<br/>Grand Marnier<br/>Cordial Médoc<br/>Cognac<br/>fin Champagne<br/>1840</i> |

# Banquet

## Menu

|              |                                                                                                                                     |                                                                                                                 |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| JUHE:        | Močna kokošja juha<br>Pire à la reine                                                                                               | <i>Sherry 1876</i>                                                                                              |
| PREDJEDI:    | Švicarske hrustače<br>Male pastete iz povodnih bolha                                                                                |                                                                                                                 |
| RIBA:        | Losovska postrv<br>Holandska in genovska omaka<br>Krompir na angleški način                                                         | <i>Avstrijski<br/>biser 1868</i>                                                                                |
| RELEVÉS:     | Jagnetov hrbet, mrzla janeževa omaka<br>Nadevani šampinjoni in paradižna jabolka                                                    | <i>Château<br/>Margaux 1874</i>                                                                                 |
| VHODNE JEDI: | Telečji prižljec na način Sv. Jožefa<br>Pasteta iz telečjih jeter z gomoljkami iz<br>Périgorda                                      | <i>Rüdesheimer<br/>Berg 1862</i>                                                                                |
| PEČENKE:     | Pečene jerebice<br>Fazani na podstavku<br>Salata — kompot                                                                           | <i>Jules Mumm<br/>posebno suh</i>                                                                               |
| SOČIVJE:     | Sveži šparglji na poljski način<br>Piškotna bomba z mocca<br>Mandeljev kolač s kremom<br>Sadje in nameček<br>Pièces montées<br>Kava | <i>Tokajec 1880<br/>Carthago 1894<br/>Grand Marnier<br/>Cordial Médoc<br/>Cognac<br/>fin champagne<br/>1840</i> |



# Banquet

du 23 Mai 1891

Scherry pale superior, old 1884

Bière de Schwechat

Stift Lilienfelder 1841

Vöslauer Goldeck  
de R. Schlumberger

Rüdesheimer Berg-Auslese 1874

Château Latour grand vin 1881

Pommery & Greno carte blanche 1886

Cognac Rivière Gardrat extra fin  
champagne

Curacao triple sec  
Rôchers frères, La côte St. André

Lá grande chartreuse  
Anisette Focking

## POTAGES

Printanière

Tortue à l'anglaise

## HORS-D'OEUVRE

Pâté de foie gras à la gelée

## POISSON

Saumon du Rhin, sauce royal

## RELEVÉ

Pièce de boeuf à la Richelieu

## ENTRÉES

Suprêmes de coq des bois aux truffes  
du Périgord

Langoustes en chaudfroid, sauce verte  
Punch Stéphanie

## ROTS

Poulardes du Mans

Canards de Rouen

Salade romaine

## LÉGUME

Asperges en branches, sauce mousseline

## ENTREMETS

Bombe glacée

Fruits en corbeilles

Petits fours

Fromage du château d'Ellischau

Café

## EDOUARD SACHER

Fournisseur de la Cour Imp. et Roy.  
VIENNE

KONGRES POŠTARJEV  
NA DUNAJU.

Banket  
dne 23. majnika 1891.

Sherry grenak. letnik 1884  
Švehatsko pivo

Samostan Lilienfeld 1841  
Vöslavec Goldeck od R. Schlumbergerja

Rüdesheimer Berg-Auslese 1874  
Château Latour grand vin 1881

Pommery & Greno bela znamka 1886

Cognac Rivière Gardrat extra fin  
champagne  
Curacao triple sec  
Rôchers frères, La côte St. André  
La grande chartreuse  
Anisette Focking

JUHE  
Pomladanska  
Želvina na angleški način

PREDJED  
Pasteta iz gosjih jeter v geléeju

RIBA  
Renski losos, kraljevska omaka

RELEVÉ  
Goveji filet na način Richelieu

VHODNE JEDI  
Čežana iz ruševcev z gomoljkami iz Périgorda  
Prevlečene languste, zelena omaka  
Štefanijski punč

PEČENKE  
Pulardi iz Mansa  
Race iz Rouena  
Rimska salata

SOČIVJE  
Sveži špargelji v obari

MOČNATE JEDI  
Bomba  
Sadje v umetnih košaricah  
Desertno pecivo  
Elišavski sir  
Kava

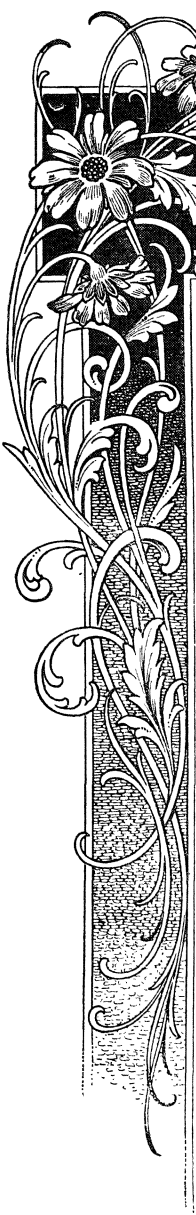
EDVARD SACHER  
c. in kr. dvorni dobivatelj  
DUNAJ

VZORCI MENU-LISTOV.

ZA VEČERJE.







# SOUPER



Bled, 8. septembra 1913.

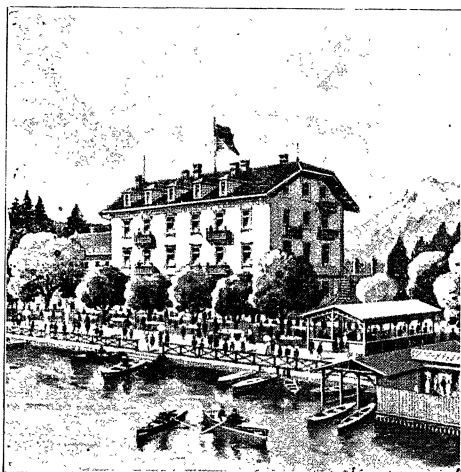
Juha z jajcem  
Ocvrti možgani s špinačo  
Česarska pečenka z rezanci  
Gorka gnjat z grahovo čežano  
Jerebice z zabeljeno lečo in  
brusnicami

Maraskinkremtorta  
Sir in sirovo maslo  
Sadje



HOTEL PETRAN





## Hôtel Petran na Bledu

23. novembra 1909

### Slavnostna večerja o priliki ministerijelnega nadzorstvenega potovanja po Kranjskem.

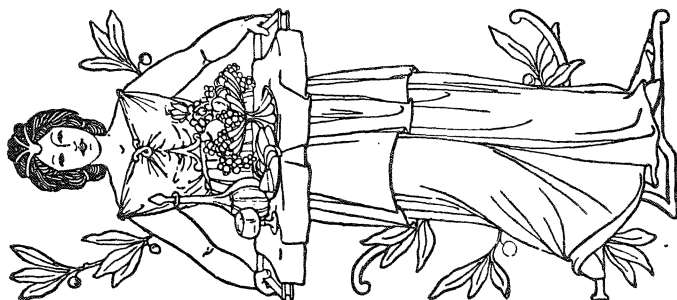
Finí narezek  
Kokošja ragu-juha  
Višnjevo kuhane postrvi s sirovim maslom  
Obložen roastbeef  
Prekajen jezik z grahom  
Špargelji s sirovim maslom  
Hrbet od srne z brusnicami  
Štajerski kopuni  
Salata — Kompot  
Cesarski kipnik s šadojem  
Sladoled à la crème  
Nameček  
Črna kava

---

Budjeviško pivo  
Vina iz državne vzorne kleti v Rudolfovem  
Kleinoscheg Derbi Sec







*Restoracija Fiala, Ljubljana*

## *Souper* *dne 30. novembra 1912*

*Ostendske<sup>a</sup> ostrige*  
*Juha v škodeljicah*  
*Brancin, tatarska omaka*  
*Ocvrt telečji prižljec, zelen grah*  
*Kopun*  
*Kopot*  
*Salata*  
*Sladoled*  
*Sadje*  
*Kava*  
*Plzensko pivo*  
*Ljutemerčan*  
*Karmenet*  
*Šampanjec*  
*Konjak*  
*Likerji*



# VZORCI MENU-LISTOV

ZA BIFEJE.







## Buffet

prirejen od kralj. stol-  
nega mesta Prage na  
čast slov. časnika



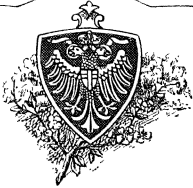
dne 8. junija 1912

Kavijar v košaricah iz jajc  
Sardine in sardele  
Tunin  
Majoneza iz rib  
Majoneza iz morskih rakov  
Majoneza iz piščancev  
Ruska, francoska in italijanska salata  
Ruska jajca  
Telečja pečenka  
Praška gnjat  
Prekajen jezik  
Roastbeef  
Češke gosi in kopuni  
Galantina iz piščancev  
Pastete od divjačine  
Pasteta iz gosjih jeter  
Mixed-Picles  
Mozaikov kruhi  
Razno pecivo  
Čaj

Plzensko pivo  
Melnicka vina iz kleti kneza  
Lobkovica



1. Juli 1891



# BUFFET

*Hors-d'oeuvre*

## **Grandes Pièces**

*Saumon garni de hâtelettes*  
*Homards coupés en liard*  
*Tronçons de fogas à la matelot*  
*Truites de la rivière au bleu à la Chambord*

## **Relevés**

*Selle de veau à la chartreuse*  
*Filet de boeuf à la moderne*  
*Jambon à la Godard*

## **Entrées**

*Suprêmes de volailles en chaudfroid*  
*Pâté de foie gras aux truffes de Périgord*  
*Faisans en plumes*  
*Ecrevisses montées en belle vue*  
*Pains de gibier à la royale*

## **Rôts découpés**

*Poulardes du Mans à la broche*  
*Selle de chevreuil glacée*  
*Chapons de Styrie bardés*  
*Dindonneaux piqués*  
*Salade de saison*  
*Compotes mêlées*

## **Grandes pièces montées en grillage**

*Grandes pièces de pâtisseries*  
*Pyramide de tartelettes de fraises*

*Charlotte russe sur socle*

*Sacher-Torten*

*Corbeilles de fruits*

*Crème glacée*

*Fromages*

*Café*

## **Edouard Sacher**

*Fournisseur de la Cour Imp. et Roy.*

*Bière Dreher*

*Pfaffstättner*

*(Stift Lilienfeld)*

1841

*Vöslauer Goldeck*

*(R. Schlumberger)*

*Jockey-Club grand vin*

*(Déutz & Gelderman)*

*Liquers*

*Cognac Rivière Gardrat*

*extra fin champagne*

*Curacao triple sec*

*en ballons*

*Rocher frères à la côte*

*St. André.*

# Buffet

Predjedi

## **Grandes Pièces**

Losos obložen z okrasnimi bodalci  
Obložene hrustače z morskimi raki  
Rezine od fogaša na mornarski način  
Višnjevo kuhane rivijerske postrvi na način Chambord

## **Relevés**

Telečji hrbet na samostanski način  
Goveji fileť na moderni način  
Fnjat na način Godard

## **Vhodne jedi**

Prevlečen perutninski fileť z majonezo  
Pasteta iz gosjih jeter z gomolkami iz Périgorda  
Pečen fazan, obložen z lastnim perjem  
Raki v aspiku  
Hladenina od divjačine na kraljevski način

## **Narezane pečenke.**

Na ražnu pečeni pularđi iz Mansa  
Glaziran hrbet od srne z ekstraktom od divjačine  
V slanino zaviti štajerski kopuni  
njeni mladi purani  
Sezijska salata  
Mešan kompot

## **Pečene grandes pièces montées**

Likerji  
Cognac Rivière Gardrat  
extra fin champagne  
Curaçao triple sec  
en ballons  
Rocher frères à la côte  
St. André

Veliki kosi peciva  
Piramida iz jagodnih tortic  
Ruska šarlota na podstavku  
Sacherjeve torte  
Sadje v ličnih košaricah  
Penasti sladoled  
Sir  
Kava

## **Edvard Sacher**

c. in kr. dvorni dobavitelj  
Dunaj

# AMERIKANSKI MENU-LISTI.

Glede amerikanskih vzorcev pripomnim, da jih prinašam samo v originalu, ker bi bilo preobširno, dodajati tudi slovensko prestavo, zlasti ako vpoštevamo, da se amerikanski običaji pri nas še dolgo časa ne bodo vpoštevali. Da objavim tudi te vzorce, do tega sem se odločil edino iz tega razloga, da si na podlagi jedilnih listov napravijo lahko naši gostilničarji vsaj približno sliko o načinu pöslovanja v amerikanskih velikih hotelih. Vzorci so namreč iz največjega hotela v Ameriki, namreč iz The Waldorf Astorija v New-Yorku.



# Breakfast.

## Fruit.

|                             |                    |                    |                  |
|-----------------------------|--------------------|--------------------|------------------|
| Porto Rico Grapefruit 40 25 | Strawberries 50 30 | Cherries 60 35     | Tangerines 25 13 |
| Bananas 20                  | Grapefruit 60 35   |                    | Oranges 25 15    |
| Cantaloupe 75               |                    |                    | Apples 24 15     |
| Stewed :—Rhubarb 0 20       | Prunes 30 20       | Strawberries 50 30 |                  |
| (Cream 10 cents extra.)     |                    |                    |                  |

## Coffee, Tea, Milk &c.

Double Cream, bottled on Farm 15.

|                                          |                                      |
|------------------------------------------|--------------------------------------|
| Certified Milk, bottled on Farm, pint 12 | Buttermilk, bottled on Farm, pint 10 |
| Coffee, with Milk 25 with Cream 85       | Glass of Cream 30                    |
| Cocoa, Broma, Chobolate, with            | Whipped Cream 30                     |
| Special Coffe 35                         | Ice Tea 25                           |
|                                          | Ice Coffe 20                         |
|                                          | Tea with Milk or Cream 25            |

## Bread, Rolls &c.

Friedrichsdorfer Zwieback 10

|                       |            |               |                         |            |
|-----------------------|------------|---------------|-------------------------|------------|
| Stratford Rolls 10    | Muffins 10 | Crumpets 20   | Briochees 10            | Waffles 30 |
| Cream Toast 35        |            | Toast 15      | Dipped or Milk Toast 25 |            |
| Boston Brown Bread 10 |            | Corn Cakes 30 | Buckwheat Cakes 40      |            |
| Strained Honey 25     |            |               | Honey in the Comb 25    |            |

## Preserves.

|                                                     |                     |
|-----------------------------------------------------|---------------------|
| Bar-le-Duc: Appricots, Currants, or Strawberries 40 |                     |
| Brandied Fruits 50                                  | Jams and Jellies 25 |
| Grapefruit or Orange Marmalade 30                   |                     |

## Oatmeal &c.

|            |                     |                        |             |
|------------|---------------------|------------------------|-------------|
| Oatmeal '5 | All Cereals 25      | Malt Breakfast Food 25 | Wheatena 25 |
| Hominy 25  | Indian Meal Mush 25 | with Cream 35          |             |

## Eggs.

Fresh Duck Eggs, boiled 30

|                      |          |              |              |            |
|----------------------|----------|--------------|--------------|------------|
| Boiled 25            | Fried 30 | Poachhead 35 | Scrambled 35 | Shirred 30 |
| with brown butter 35 |          |              | Espagnole 50 |            |

## Omelettes.

|                    |                      |                     |                   |
|--------------------|----------------------|---------------------|-------------------|
| Kidney Omelette 30 | with fines herbes 35 | with Tomatoes 40    | with Mushrooms 50 |
| Plain 30           | with Ham or Bacon 50 | Spanish Omelette 60 |                   |

## Fish.

Brook Trout 80

|                           |               |                       |         |                     |
|---------------------------|---------------|-----------------------|---------|---------------------|
| Fried Porgies 65 40       | Halibut 70 40 | Finnan Haddie 40      | Shad 75 | Kipperd Herring 40  |
| Codfish with cream 40     |               | Fresh Mackerel 65     |         | Fresh Codfish 60 35 |
| Salt Mackerel 40          |               | Soft Shel Crabs 75 45 |         | Kingfish 75 40      |
| Shad Roe 50               |               | Codfish Cakes 40 25   |         | Bluefish 65 40      |
| Clams-Fried or Broiled 60 |               | Roasted or Steamed 60 |         |                     |

## Steaks, Chops &c.

|                         |                                   |                            |                    |
|-------------------------|-----------------------------------|----------------------------|--------------------|
| English Mutton Chop 70  | Tenderloin Chateaubriand 2 50     |                            |                    |
| Sirloin 1 25            | Lamb Chops 80 45                  | Pork Chops 50 10           | Mutton Chops 60 35 |
| Chicken 2 00 1 00       | Tenderloin 1 25 75                | Steak 75                   | Veal Chops 63 35   |
|                         | Squab Chicken 1 50 80             |                            | Squab broiled 50   |
|                         | Chicken Livers en brochette 75 40 |                            |                    |
|                         | Calf's Brains brown butter 65 40  | Calf's Liver with bacon 60 |                    |
|                         | Chicken Hash, plain 1 00          | with Green Peppers 1 10    | en bordure 1 10    |
| Astoria Bacon 40 25     | Ham 50                            | Bacon 30                   | Sausage Cake 40 25 |
| Hillsdale Sausage 40 30 |                                   | Country Sausage 40 40      | Pig's Feet 40 25   |
| Corned Beef Hash 50     |                                   |                            | Tripe 40           |

## Potatoes.

|              |                   |                    |                |              |
|--------------|-------------------|--------------------|----------------|--------------|
| Baked 30 20  | Stewed 30 20      | Fried 30           | Sauté 30       | Lyonnaise 30 |
| Paille 30 20 | Hashed fried 30   | Hashed Cream 30 20 | Julienne 30    |              |
|              | APOLLINARIS 70 20 |                    | JOHANNIS 40 20 |              |

Half portions served in Fifth Avenue Restaurants and Café and to one person only.







# Luncheon

|                                                  |                                 |                          |
|--------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|
| Clams: Little Necks 30                           | Quahaugs 33                     | Cherry Stones 35         |
| Radishes 25                                      | Norway Anchovies 30             | Pim-Olas 35              |
| Mongol 40 25                                     | Cream of Lettuce 50 30          | Vermicelli 35 20         |
| Soft Shell Crabs, Créole 75 55                   | Kingfish, Boitel 85 50          |                          |
| Shad Roe à la Kouhne 75                          | Fried Whitebait 60 40           |                          |
| Eggs, Café Anglais 50                            |                                 |                          |
| Beef à la Russe 85 50                            |                                 |                          |
| Veal Kidneys, Provençale 65                      |                                 |                          |
| Lamb Stew, Printanier 65 40                      |                                 |                          |
| Mutton Chops, Stanley 75 40                      |                                 |                          |
| Chartreuse of Chicken, Don Carlo 75 40           |                                 |                          |
| Roast: Spring Lamb 1 00 60                       | Mutton 60 35                    | Turkey 1 00 60           |
| Broiled: Poussin 1 25                            | Guinea Hen 1 50 75              | Gosling 4 00 2 00        |
| COLD.                                            |                                 |                          |
| Soft Skell Crabs, Marinière 75 45                |                                 | Eggs, Nordenskjold 50    |
| Calif's Brains, Mayonnaise 65                    |                                 |                          |
| GAME                                             |                                 |                          |
| (All Domestic and Imported Game are Out Season). |                                 |                          |
| Terrapin, Philadelphia 3 00                      |                                 |                          |
| Poussin, Mascot 1 75                             | Chicken Wings, Barlatensky 1 25 |                          |
| Fancy Green Asparagus 1 00 60                    | Fresh Asparagus, white 75 40    |                          |
| Potatoes, Copeau 30 20                           | New String Beans 60 40          |                          |
| Green Corn 75                                    | Carrots with Cream 40 20        |                          |
| Romaine 60 35                                    | Asparagus Tips 75               | Turquoise 75 40          |
| Neufchâtel 30                                    | Philadelphia Cream 25 15        | Camembert 30 20          |
| Cherries 60 35                                   | Daheim Farm Peaches 1 25        |                          |
|                                                  | Cantaloupe 75                   | Strawberries 50 30       |
| Tapioca Pudding 40 25                            |                                 |                          |
| Steawberry Eclairs 30 20                         | Stewed Strawberries 00 30       | Lemon Meringue Pie 20    |
|                                                  |                                 | Strawberry Short Cake 50 |
| Vanilla Ice Cream 25                             | Orange glacée, Châtelaine 50.   |                          |
|                                                  | Café Parfait 25                 | Lemon Ice 25             |
|                                                  | After Dinner Coffee Cup 15      |                          |

Wednesday, May 24, 1905

Half portions served in Fifth Avenue Restaurants and Café and to one person only





# Dinner

**Clams: LITTLE NECKS 30**

**QUAHAUGS 35**

**CHERRY STONES 35**

**Carbiofini 40**

**Kieler Sprotten 30**

**Celery 50 30**

**Consommé Dandigne 40**

**Leg of Beef with Roots 40 25**

**Bolivar 40 25**

**Bisque of Clams 50 30**  
**Cream of String Beans 50 30**

**Tomatoes stuffed with Celery 50**

## FISH.

**Brook Trout with Butter, Mousseux 1 00**

**Sea Bass sauté, Meunière 85 50**

**Filets of Sole, Chauchart 85 50**

**Fried Soft Shell Crabs, Tartare sauce 75 45**

**Stuffed Shad 75**

**Salmon, Daumont 85 50**

**Halibut, Porte Bonheur 75 40**

## ENTREES.

**Spring Chicken, Aurore style 1 25**

**Timbale, Andalouse 1 00 60**

**Duck with Green Peas 1 25**

**Contrefilet with Croquettes of Wild Rice 1 25 75**

**Frog's Legs, Lilloise 1 00**

**Sweetbreads, Waldorf 1 25 75**

**Lamb Chops with Asparagus Tips 85 50**

## ROAST

**Spring Lamb 1 00 60**

**Beef 70 40**

**Turkey 1 00 60**

**Chicken 2 00 1 00**

**SORBET PARFAIT AMOUR 30**

## GABE

(All Domestic and Imported Game are Out of Season).

**Boneless Terrapin, Trenton 4 00**

**(Cold) Chicken, Sur Socle with Jelly 1 25**

**Pullet, Grand Hotel 4 00 2 00**

**Terrapin, Maryland 3 00**

**Poussin, Condé 1 75**

**Guinea Hen, Bergère 2 00 1 00**

## VEGETABLES

**Fresh Asparagus, green 1 00 60**

**Potatoes, Fondante 30 20**

**Green Corn Dupuis 75**

**Sweet Potatoes 30 20**

**Fresh Asparagus, white 75 40**

**Spinach with Cream 50 30**

**Artichoke 60**

**New Peas 60 40**

**Stuffed Green Peppers 60**

**Baked Macaroni 40**

## SALADS

**Romaine 60 35**

**Alligator Pears 60 35**

**Tomato 60 35**

## CHEESE.

**Gervais 25**

**Pont l'Evêque 30 20**

**Edam 20 20**

## FRUIT.

**Water Melon 60**

**Dahelm Farm Peaches 1 25**

**Cantaloupe 75**

**Cherries 60 35**

## DESSERT.

**Pêches Monserrat au feu d'Enfer 1 15**

**Saxonne Pudding 40 25**

**Apricots, Colbert 40**

**Orange Soufflé 50**

**Strawberry Meringue Pie 20**

**Strawberry Short Cake 50**

**Petite fours 52**

**Pear Tartlets 25 15**

**Peach Pie 20**

**Meringue montée 30**

## ICES

**Coupe, Printanière 50**

**Turkish Coffee**

**APPOLLINARIS 40 20**

**Orange glacée, Châtelaine 50**

**Biscuit glacée, Bellevue 30**

**Nesselrode Pudding 40**

**French Coffee 15**

**JOHANNIS 40 20**

**Wednesday, May 24, 1905**

**Half portions served in Fifth Avenue Restaurants and Café and to one person only.**





# Supper

|                               |                          |                      |
|-------------------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>Clams:</b> Little Necks 30 | Quahaugs 35              | Cherry Stones 35     |
| Bieluga Caviare 1 50          | Kieler Spotten 30        | Lyon Sausage 50      |
| Sardines 35                   | Herring in Wine 40       | Antipasti 40         |
| Radishes 25                   | Pickled Lamb's Tongue 40 | Anchovies 50         |
| Sardines, Bordelaise 40       |                          | Royans à la Vatel 40 |

## HOT

|                                        |                                  |                                    |
|----------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Chicken Broht per cup 30               |                                  | Chicken Broht, Bellevue per cup 30 |
| Consommé cup 25                        |                                  | Clam Broth cup 25                  |
|                                        | Soft Shell Crabs 75              |                                    |
| Stuffed Lobster 60                     |                                  | Crab Meat, crème gratin 1 00       |
| Lobster Cutlets, Cream sauce 50        |                                  | Lobster, Thermidor 1 25            |
| Stuffed Crab 50                        | Broiled Lobster 1 00             | Deville Kidneys 50                 |
| Timbale, Andalouse 1 00                |                                  | Chicken à la King 1 50             |
| Canapé Waldorf 60                      |                                  | Sweetbreads, Waldorf 1 25          |
| Breast of Guinea Hen, Virginienne 1 00 |                                  | Lamb Chops, Pelissier 85           |
| Scotch Woodcock 50                     | Welsh Rarebit 40                 | Yorkshire Buck 60                  |
|                                        |                                  |                                    |
| Broiled Chicken 2 00 half 1 00         | Broiled Squab 90                 | Broiled Sweetbread 1 00            |
|                                        | Tournedos of Filet, Cherrin 1 50 |                                    |

## Fresh Asparagus, green 1 00

|                           |
|---------------------------|
| French Asparagus 1 25     |
| Artichoke, Hollandaise 60 |

## Fresh Asparagus, white 75

|                         |
|-------------------------|
| German Asparagus 1 00   |
| Oyster Bay Asparagus 75 |

## COLD

|                          |                              |                     |
|--------------------------|------------------------------|---------------------|
| Chicken and Ham Pie 1 25 | Spring Lamb 1 00             | Crabs, Ravigotte 60 |
| Beef à la Mode 75        | Boneless Squab in jelly 1 10 | Boned Capon 1 00    |
| Westphalian Ham 75       | Squab 90                     | Virginia Ham 75     |
| Mixed Cold Meat 75       | with Chicken 1 00            | Guinea Hen 1 50     |

|                       |                      |            |
|-----------------------|----------------------|------------|
| Sandwiches:—Tongue 25 | Chicken 30           | Caviare 40 |
| Sardine 30            | Pâté de foie gras 50 | Club 35    |
| Canapé à la Rex 50    |                      | Ham 25     |

## Grapefruit, Suprême 75

|            |              |              |              |              |
|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Crab 75    | Romaine 60   | Alexander 75 | Russian 1 00 | Cucumbers 50 |
| Lettuce 50 | Chicken 1 00 | Tomato 60    | Florida 75   | Lobster 1 00 |

|                       |                                      |                        |
|-----------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Nesselrode Pudding 40 | Pêches Monserrat au feu d'Enfer 1 25 | Sorbet Crème Yvette 30 |
| Café Parfait 25       | Mixed Cakes 25                       | Biscuit Princesse 30   |
| Charlotte Russe 30    | Eclairs 25                           | Tutti Frutti 40        |
| Caramel Custard       |                                      | Coupe St. Jacques 60   |

## ICES IN SOUVENIRS 75

|                                                                 |                   |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------|
| Vanilla, Strawberry, Pistache, Coffee or Chocolate Ice Cream 25 | Mixed 30          |
| Apricot, Raspberry, Lemon, Orange or Pineapple Water Ice 25     |                   |
| Turkish Coffee, Cup 15                                          | Turkish Coffee 20 |

APOLLINARIS 40 20 JOHANNIS 40 20



**The Waldorf Astoria**  
v New-Yorku

**OYSTERS:****CLAMS:****CAPE CODS 30****LITTLE NECKS 30****QUAHAUGS 35****BLUEPOINTS 30****CHERRY STONES 35**

Pin-money Pickles 24

Radishes 24

Stuffed Olives 35

Canapé of Sardines 50 30

Sardellen 40

Spiced Senfurken 30

Olives 25

Pim-Olas 35

Antipasti 40

Kieler Sprotten 30

Mackerel in oil 40

Ripe California Olives 25

Smoked Sardines 30

Carciofini 40

Canapé of Caviar 50

Bieluga Caviar 1 50

Anchovy Salad 50

Lyon Sausage 50

Celery 50 30

Senfurken 30

**SOUPS**

Julienne 40 25

Crotûe au pot 40 25

Green Turtle 1 00

Pea 40 25

Mongol 40 25

Tomato 40 25

Clam Broth per cup 25

Gombo, Créole 60

Chicken Broth Bellevue 60 per cup 30

Mock Turtle 50 30

Petites Marmites 50

Chicken Okra 60

**FISCH****TERRAPIN 3 00****SHAD ROE 50****BROILED BROOK TROUT 80****SOFT SHELL CRABS 75 40****SHAD 75**

Kingfish, Boitel 85 50

Filets of Sole, Orly 75 40

Aiguillettes of Halibut, Andalous 75 40

Salmon, Galipoli sauce 85 50

Devilled Whitebait 65 40

Porgies au Sauterne 65 40

**ROAST**

Capon 4 00

Chicken 2 00 1 00

Squab 90

Beef 70 40

Turkey, Giblet sauce 1 00 60

Spring Lamp 1 00 60

Mutton 60 35

Celery Fed Duck 2 50

**BROILED**

Chicken 2 00 1 00

Young Turkey 3 00 1 50

Squab Guinea Hen 1 50

Duckling 2 50 1 25

Poussin 1 25

Squab Chicken 1 50 80

Philadelphia Pullet 3 00 1 50

Squab 90

Gosling 4 00 2 00

**VEGETABLES**

New Asparagus, white

75 40

French String Beans 50 30

French Peas 50 30

Stuffed Green Peppers 60

Stuffed Egg Plant 60

Fresh Artichoke 60

Squash 40

Parsnips 40

New Asparagus, green

1 00 60

Bermuda Onions 50 30

Stuffed Tomatoes 30

Oyster Bay Asparagus 75 40

Spinach 50 30

Green Peas 60 40

Young Carrots 50 30

New String Beans

60 40

Beets 35

Sweet Potatoes 30 20

Stewed Tomatoes 30

Potatoes Anna 40

Cauliflower, Hollandaise 60

Oysterplant 40

French Asparagus 1 25

**SALADS**

Tomato 60 35

Lettuce 50 30

Cold Slaw, Egg dressing 40

Asparagus Tips 75

Romaine 60 35

Watercress 40 25

Cucumber 50 30

Celery 60 35

**CHEESE**

Port Salut 30 20

Philadelphia Cream 25 15

Englisch 25 15

Gorgonzola 30 20

American 25 15

Stilton 40 25

Gruyère 25 15

American 25 15

Roquefort 30 20 Edam 30 20

Camembert 30 20

Cream Gervais 25

Cheddar 40 25

Canadian 25

Cottage Cheese 25

Neufchâtel 30

**FRUITS**

Oranges 25 15

Nuts and Raisin 20

Hot House Grapes 75

Apples 25

Cherries 60 35

Strawberries 50 30

Bananas 20

Grapefruit 60 35

**DESSERT**

Assorted Cakes 25

Cold Rice Pudding 30

Savarin 25

Wine Jelly 30 20

Eclairs 25

Bar-le-Duc Jelly 40

Caramel Custard 30

Charlotte Russe 25

Cup Custard 30

Apple Pie 20

Baba 25

Bar-le-Duc: Currants, Mirabelles or Strawberries 40

**ICES**

Souvenir Ices 75

Tutti Frutti 40

Sorbet Crème Yvette 30

Fancy Ices 50

Strawberry, Vanilla Pistache, Coffee or Chocolate Ice Cream 25

Apricot, Strawberry

French Coffee 15

Meringue Chantilly 30

Chestnut Plombière 40

Macédoine of fruits 75

Orange, Lemon, Raspberry or Pineapple

Café Parfait 25

Nesselrode Pudding 40

Neapolitan 30

Turkish Coffee 20

Roman Punch 30

Biscuit Princesse 30

Coupe St. Jacques 60

Mixed 30

**JOHANNIS 40 20****APOLLINARIS 40 20**

Half portions served in Fifth Avenue Restaurants and Café and to one person only



|                                                         |  |                                         |  |                                                                |  |
|---------------------------------------------------------|--|-----------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------|--|
| HUITRES:                                                |  | CAPE CODS 30                            |  | BLUEPOINTS 30                                                  |  |
| CLOVISSES:                                              |  | LITTLE NECKS 30                         |  | QUAHAUGS 35                                                    |  |
| CHERRY STONES 35                                        |  |                                         |  |                                                                |  |
| Cornichons Petit-Poucet 25                              |  | Céleri 50 30                            |  | Pim-Olas 35                                                    |  |
| Radishes 25                                             |  | Olives de Californie 25                 |  | Antipasti 40                                                   |  |
| Olives farcies 35                                       |  | Sardines fumés 20                       |  | Canapé de Caviare 50 30                                        |  |
| Canapé de Sardines 50 30                                |  | Carciofini 40                           |  | Caviare de Bieluga 1 50                                        |  |
| Sardelen 49                                             |  | Maquereau à l'huile 40                  |  | Salade d'Anchois 50                                            |  |
| Concombers marinés 30                                   |  |                                         |  | Saucisson de Lyon 50                                           |  |
| Oignons sur fins 25                                     |  |                                         |  | Mortadella 50                                                  |  |
|                                                         |  |                                         |  | Kieler Sprotten 30                                             |  |
|                                                         |  |                                         |  | Cocombres doux-aigre 30                                        |  |
| POTAGE                                                  |  |                                         |  |                                                                |  |
| Julienne 40 25                                          |  | Mongol 40 25                            |  | Purée de pois 40 25                                            |  |
| Crotte au pot 40 25                                     |  |                                         |  | Tomate 40 25                                                   |  |
| Tortue verte 1 00                                       |  |                                         |  | Tortue fausse 50 30                                            |  |
|                                                         |  |                                         |  | Petites Marmites 50                                            |  |
|                                                         |  | Consommé de volaille à la Bellevue 60   |  | Poulet à l'okra 60                                             |  |
|                                                         |  |                                         |  | per tasse 30                                                   |  |
| POISSON                                                 |  |                                         |  |                                                                |  |
| TERRAPENE 3 00                                          |  | TRUITE DE RIVIERE GRILLE 80             |  | CRABES MOUX 75 40                                              |  |
| OEUF D'ALOSE 50                                         |  |                                         |  | ALOSE 75                                                       |  |
| Kingfish, Boitel 85 50                                  |  | Aiguillettes d'halibut, Andalouse 75 40 |  | Banchaille diablés 65 40                                       |  |
| Filets de Sole, Orly 75 40                              |  | Saumon, sauce Galipoli 85 55            |  | Porgies au Sauterne 65 40                                      |  |
| ROTI                                                    |  |                                         |  |                                                                |  |
| Pigeon 90                                               |  | Dinde, sauce Giblet 1 00 60             |  | Mouton 60 35                                                   |  |
| Poulet 2 00 100                                         |  | Canard 2 50                             |  | Agneau du printemps 1 00 60                                    |  |
|                                                         |  | Boeuf 70 40                             |  | Chapon 4 00                                                    |  |
| GRILLE                                                  |  |                                         |  |                                                                |  |
| Poulet 2 00 1 00                                        |  | Canneton 2 50 1 25                      |  | Poulet de grain 1 50 80                                        |  |
| Dindonneau 3 00 1 50                                    |  | Poularde de Philadelphie 3 00 1 50      |  | Pigeon 90                                                      |  |
| Jeune Pintade 1 50                                      |  |                                         |  | Poussin 1 25                                                   |  |
|                                                         |  |                                         |  | Oison 4 00 2 00                                                |  |
| LÉGUMES                                                 |  |                                         |  |                                                                |  |
| Asperges blanche 75 40                                  |  | Asperges nouvelle vert 1 00 60          |  | Haricots vert nouveaux 60 40                                   |  |
| Haricots verts français 50 30                           |  | Carottes nouvelles 50 30                |  | Betteraves 35                                                  |  |
| Petits Pois français 50 30                              |  | Tomates farcies 60                      |  | Tomates sautées 30                                             |  |
| Piments verts farcis 60                                 |  | Asperges Oyster Bay 75 40               |  | Pommes de terre Anna 40                                        |  |
| Aubergines farcies 60                                   |  | Epinards 50 30                          |  | Pommes de terre douce 30 20                                    |  |
| Artichaut frais 60                                      |  | Choux-fleurs, Hollandaise 60            |  | Salsifis 40                                                    |  |
| Courge 40                                               |  | Panais 40                               |  | Oignons de Bermuda 50 30                                       |  |
| Petits Eois nouveaux 60 40                              |  |                                         |  | Asperges française 1 25                                        |  |
| SALADE                                                  |  |                                         |  |                                                                |  |
| Tomato 60 35                                            |  | Salade de choux, sauce aux oeufs 40     |  | Céleri 60 35                                                   |  |
| Laitue 50 30                                            |  | Pointes d'Asperges 75                   |  | Romaine 69 35                                                  |  |
|                                                         |  |                                         |  | Concombers 50 30                                               |  |
|                                                         |  |                                         |  | Cresson 40 25                                                  |  |
| FROMAGE                                                 |  |                                         |  |                                                                |  |
| Port Salut 30 20                                        |  | Gorgonzola 30 20                        |  | Gruyère 25 15                                                  |  |
| Crème Philadelphie 25 15                                |  | American 25 15                          |  | Camembert 30 20                                                |  |
| Anglais 25 15                                           |  | Cheddar 40 25                           |  | Roquefort 30 20                                                |  |
|                                                         |  |                                         |  | Crème Gervais 25                                               |  |
|                                                         |  |                                         |  | Stilton 40 25                                                  |  |
|                                                         |  |                                         |  | Edam 30 20                                                     |  |
|                                                         |  |                                         |  | Neufchâtel 30                                                  |  |
| FRUIT                                                   |  |                                         |  |                                                                |  |
| Bananes 20                                              |  | Melon de Serre 75                       |  | Oranges 25 15                                                  |  |
| Noix et Raisins 3)                                      |  | Pommes 25                               |  | Fraises 50 30                                                  |  |
|                                                         |  |                                         |  | Pamplemousse 60 35                                             |  |
| ENTREMETS                                               |  |                                         |  |                                                                |  |
| Gâteaux assortis 25                                     |  |                                         |  | Tarte aux pommes 20                                            |  |
| Gelée au vin 30 20                                      |  |                                         |  | Cup Custard 30                                                 |  |
| Savarin 25                                              |  | Baba 25                                 |  | Charlotte Russe 25                                             |  |
| Pouding au riz froid 30                                 |  | Confitures de Bar-le-Duc 40             |  | Crème renversée au Caramel 30                                  |  |
|                                                         |  | Eclairs 25                              |  | Confitures de Bar-le-Duc: Groseilles, Mirabelles et Fraises 30 |  |
| ENTREMETS GLACÉE                                        |  |                                         |  |                                                                |  |
|                                                         |  | Glaces Souvenirs 75                     |  |                                                                |  |
| Sorbet Crème Yvette 3)                                  |  | Plombière aux marrons 40                |  | Pouding Nesselrode 40                                          |  |
| Tutti Frutti 40                                         |  | Meringue Chantilly 30                   |  | Café Parfait 25                                                |  |
| Glaces de fantaisie 50                                  |  | Macédoine de fruits 75                  |  | Neapolitan 30                                                  |  |
| Glaces de Fraises                                       |  | Vanille, Pistache, Café ou Chocolat 25  |  | Coupe St Jacques 60                                            |  |
| Glaces à l'eau,                                         |  | Abricot, Fraises, Orange, Citron,       |  | Melangé 30                                                     |  |
| Demi tasse 15                                           |  |                                         |  | Framboises ou Ananas 25                                        |  |
|                                                         |  |                                         |  | Café Turc 20                                                   |  |
| JOHANNIS 40 20                                          |  |                                         |  |                                                                |  |
| APOLLINARIS 40 20                                       |  |                                         |  |                                                                |  |
| La demie portion ne sera servie qu'à une personne seule |  |                                         |  |                                                                |  |



POSODA IZ STEKLA.  
GLASGESCHIRR. - SERVICE DE TABLE  
EN CRISTAL.





---

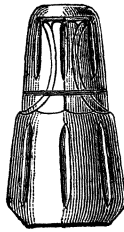
POSAMEZNIM SERVIRNIM PREDMETOM SEM DODAL  
TUDI NENŠKA IN FRANČOSKA IMENA. UPAM, DA  
S TEM LE VSTREŽEM NAŠEMU GOSTILNIČARSTVU.

---





Kozarci za vodo  
Wassergläser  
Verres à eau



Steklenica za vodo in  
kozarec za vodo  
Wasserflasche u. Wasser-  
glas  
Carafe à eau et verre à'eau



Kozarca za belo vino  
Weißweingläser  
Verres à vin blanc



Kozarec za  
rdeče vino  
Rotweinglas  
Verre à vin  
rouge



Scherry čašica  
Scherryglas  
Verre  
à sherry



Čašice za konjak in likerje  
Kognak- und Likörgläser  
Verres à cognac et à liquor



Likerska čašica  
Likörglas



Kozarec za  
rensko vino  
Rheinweinglas  
Verre à vin du  
Rhin



Kozarec za  
sodavico  
Sodawasserglas  
Verre à soda



Čaše za šampanjec -  
Verres à Champagne  
Škodeljica  
Schale  
Coupe



Champagnergläser  
Bokal  
Becher  
Bocal



Tulpa  
Flöte  
Flûte



Flakon za rum  
Rumflakon  
Flacon à rhum



Kozarec za  
absinth  
Absinthglas  
Verre  
à absinthe



Flakoni za likerje  
Likerflakons  
Flacons à liquers



Kozarec za belo kavo  
Melange gläser  
Verres à café au lait



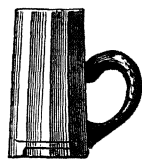
Kozarec  
za punč  
Punschglas  
Verre  
à punch



Stuc za navadno  
vino  
Stutzen für einfa-  
chen Tischwein  
Verre à vin de table



Štuc za boljše  
vino  
Stutzen f. besse-  
ren Tischwein  
Verre à vin de table

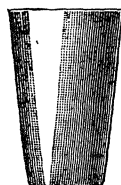


Vrčki  
 $\frac{1}{2}$  Liter Bierkrügel  
Verres à bière

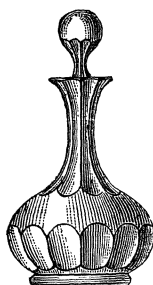
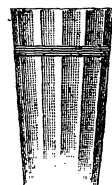


Vrč s pokrovom  
Deckelglas  
Verre à bière à couvercle

Tulpe za pivo  
Bierpokal  
Boc



Čaše za pivo  
Biertumbler  
Tumblers

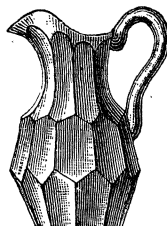


Vinske steklenice - Weinflaschen - Carafes à vin

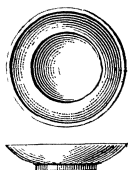
Tulpa za pivo  
Bierflöte  
Flûte à bière



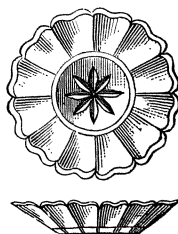
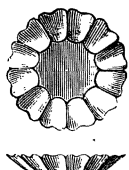
Karafe za rdeče vino - Rotwein-Karaffe  
Carafe à vin rouge



Vrč za pivo - Bierkrug  
Cruche à bière



Krožniki za sladoled - Eistasserln  
Assiettes de verre à glace



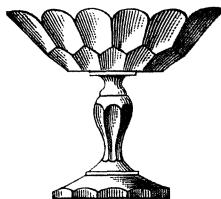
Krožniki iz stekla - Glasteller  
Assiettes de verre



Skleda za salato  
Salatschlüssel - Saladier



Skleda za kompot  
Kompottschlüssel - Compotier



Nastavek za sadje  
Früchtaufsatz - Fruitier



J. J. MALISCHER

Service iz kristala, brušen in graviran.  
Krystallservice, geschliffen und graviert - Service de table en cristal taillé





POSODA IZ PORCELANA.  
PORZELLANGESCHIRR. - SERVICE  
DE TABLE EN PORCELAINE.







Škodeljica za juho  
Suppenschale  
Bol à potage



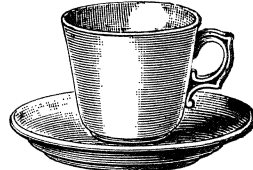
Škodeljica za juho  
Suppenschale  
Bol à potage



Lonec za juho  
Suppentopf - Soupière



Škodeljica za juho  
Suppentasse  
Tasse à potage



Škodeljica za juho  
Suppentasse  
Tasse à potage



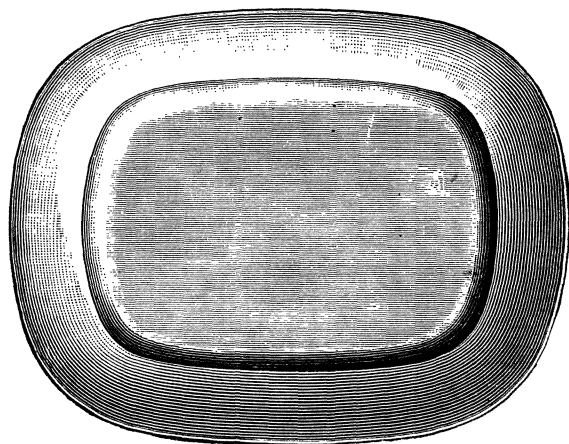
Škodeljica za juho  
Suppenschale  
Bol à potage



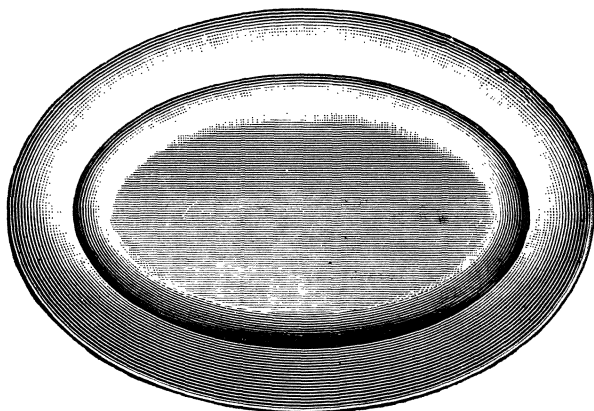
Škodeljica za čisto juho  
Bouillonschale  
Tasse à bouillon



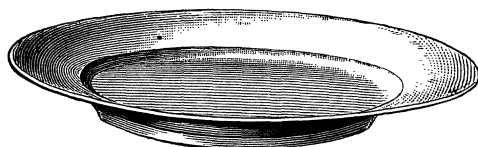
Škodeljica za čisto juho  
Bouillonschale  
Tasse à bouillon



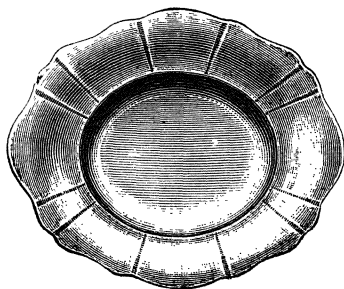
Ploča za pečenko - Bratenschüssel - Plat à rôti



Ploča za pečenko - Bratenschlüssel - Plat à rôti



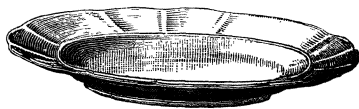
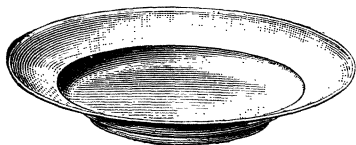
Okrogla ploča za garniture iz sočivja in močnate jedi  
Runde Schlüssel für Gemüse garnituren und Mehlspeisen  
Plat rond à garniture de légumes et entremets sucrés



Oval - Oval - Plat oval



Krožniki za juho - Suppenteller - Assiettes à potage (Assiettes creuses)



Plitvi krožniki - Fleischteller - Assiettes à viande (Assiettes plates)



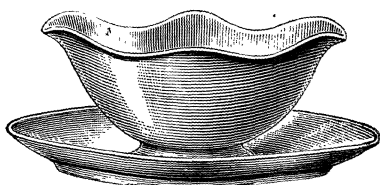
Krožniki za močnato jed - Mehlspeiseteller - Assiettes à entremens sucré



Desertni krožniki - Dessertteller - Assiettes à dessert



Zosiera - Saucenapf  
Saucière



Zosiera - Saucenapf  
Saucière



Zosiera - Saucenapf  
Saucière



Školjka za sočivje  
Gemüsemuschel  
Coquillier



Posodica za gorčico  
Senfnapf  
Moutardier



Solnica  
Salzbehälter  
Salière



Čaša za jajce  
Eierbecher - Coquetier



Solnica  
Salzbehälter - Salière



Čaša za jajce  
Eierbecher - Coquetier



Škodeljica za kavo  
Kaffeeschale  
Tasse à café



Ročka za kavo  
Kaffeekanne  
Cafetière



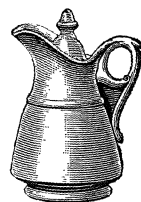
Ročka za mleko  
Milchkanne  
Pot à lait



Škodeljica za kavo  
Kaffeeschale  
Tasse à café



Ročka za kavo  
Kaffeekanne  
Cafetière



Ročka za mleko  
Milchkanne  
Pot à lait



Škodeljica za čaj  
Teeschale  
Tasse à thé



Ročka za smetano  
Oberskännchen  
Pot à crème



Ročka za čaj  
Teekanne  
Théière



Škodeljica za čaj  
Teeschale  
Tasse à thé



Ročka za smetano  
Oberskännchen  
Pot à crème



Ročka za čaj  
Teekanne  
Théière



Škodeljica za čokolado  
Schokoladeschale  
Tasse à chocolat



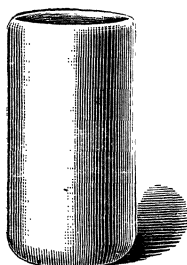
Škodeljici za mokakavo  
Mokkaschalen  
Tasses à mocca



Ročka za čokolado  
Schokoladekanne  
Pot à chocolat



Kafetjer  
Kaffee-Einsatzkanne  
Pot à café (cafetière)



Cilinder za led  
Eiszylinder  
Boîte à glace



Kavin stroj  
Kaffeemaschine  
Machine à café (cafetière)



Fin servis iz porcelana - Feines Porzellan-Service  
Service de table en porcelaine décorée



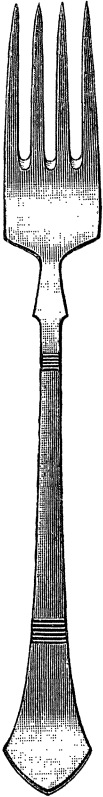
PRIBORI IN POSODA IZ SREBRA.

BESTECKE UND SILBERGESCHIRR.

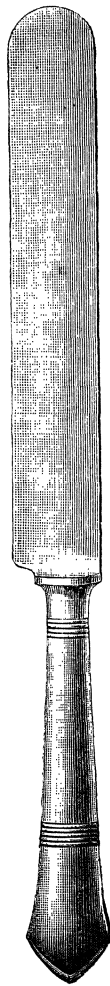
SERVICE DE TABEL EN ARGENT.



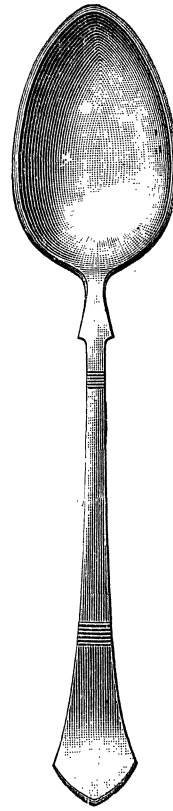




Mizne vilice - Tischgabel  
Fourchette de table

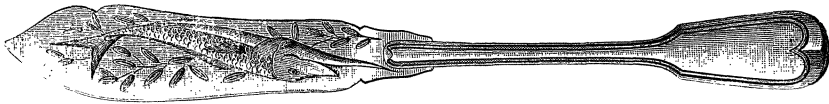


Pribori - Eßbesteck  
Service de table



Mizna žlica - Tischlöffel  
Cuiller de table

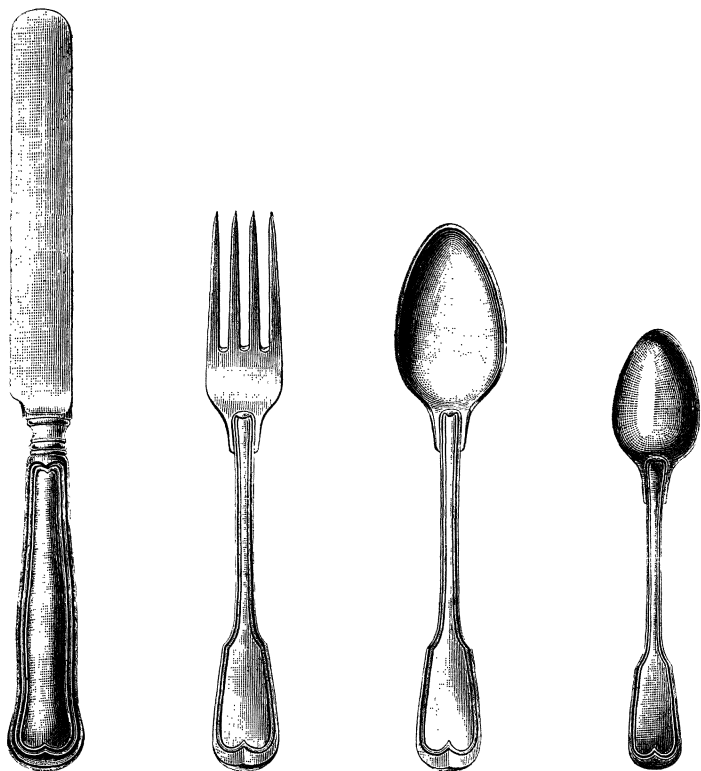
Pribori za ribe - Fischbesteck - Service de table à poisson



Nož za ribe - Fischmesser - Couteau à poisson



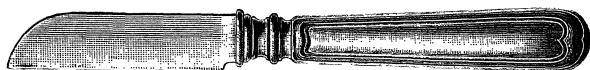
Vilice za ribe - Fischgabel - Fourchette à poisson



Desertni pribori - Dessertbesteck - Service à dessert

|                   |                      |                   |                |
|-------------------|----------------------|-------------------|----------------|
| Desertni nož      | Desertne vilice      | Desertna žlica    | Kavina žlica   |
| Dessertmesser     | Dessertgabel         | Dessertlöffel     | Kaffeelöffel   |
| Couteau à dessert | Fourchette à dessert | Cuiller à dessert | Cuiller à café |

Pribori za rake - Krebsenbesteck - Service de table à écrevisses



Nož za rake - Krebsenmesser - Couteau à écrevisses



Vilice za rake - Krebsengabel - Fourchette à écrevisses



Lopatica za morske rake  
Hummerspatel  
Couteau à homard



Bodalce za morske rake  
Hummerpicker  
Fourchette à homard



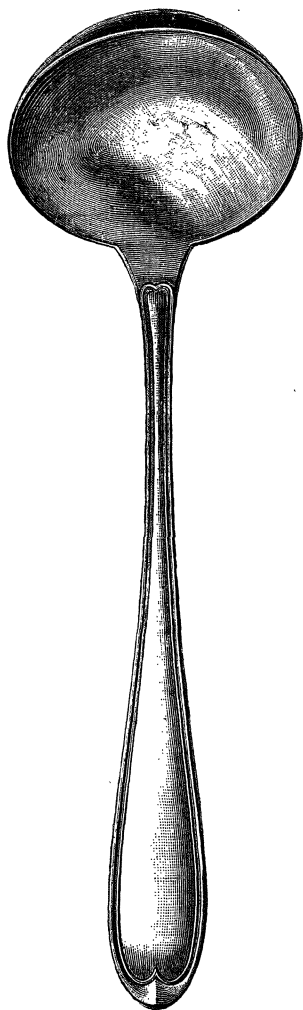
Lopatica za morske rake  
z bodalom  
Hummerspatel mit Picker  
Service à homard



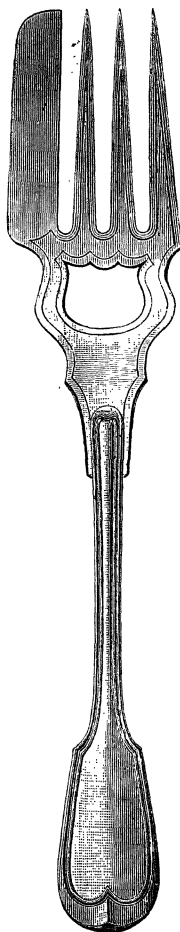
Vilice za polže - Schneckengabel - Fourchette à escargots



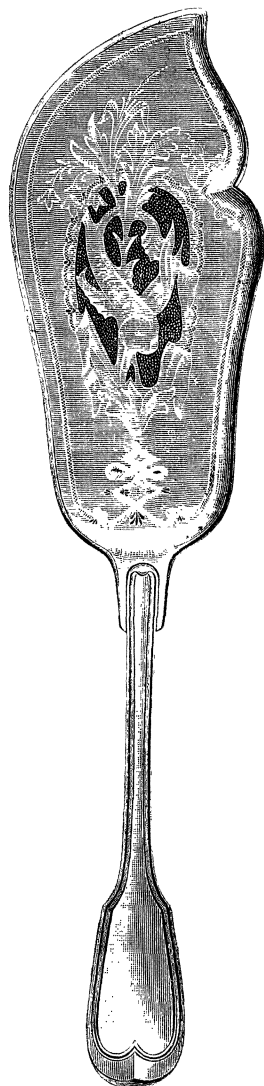
Vilice za ostrige - Austerngabel - Fourchette à huîtres



Predložilna žlica za juho  
(Zajemalke)  
Suppennvorlegelöffel  
Grande cuiller à potage  
(Poche, louche)



Predložilne vilice  
za ribe  
Fischvorlegegabel  
Fourchette  
de service à poisson



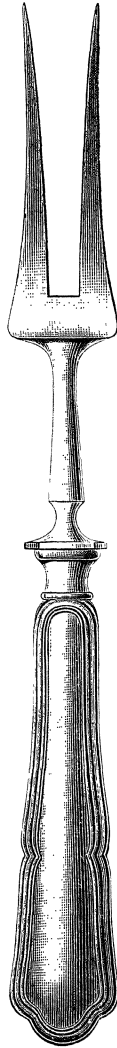
Predložilni nož  
za ribe  
Fischvorlegemesser  
Couteau de service  
à poisson (Truelle)



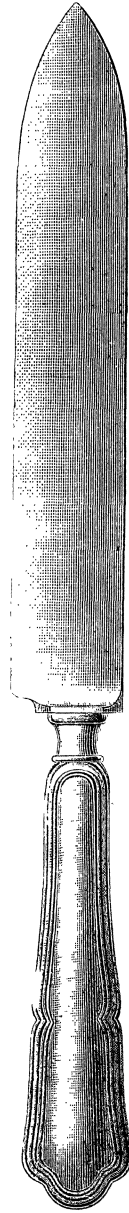
Zlica za ragu  
Ragoutlöffel  
Cuiller à ragoût



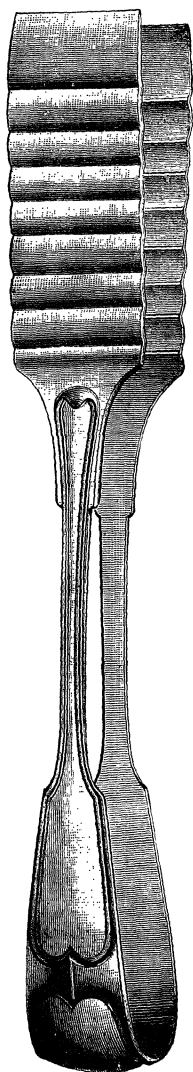
Predložilne vilice  
Vorlegegabel  
Fourchette de service



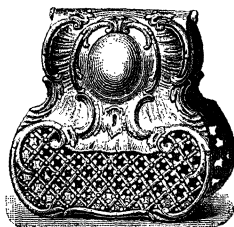
Pribori za razkosavanje -  
Vilice  
Gabel - Fourchette



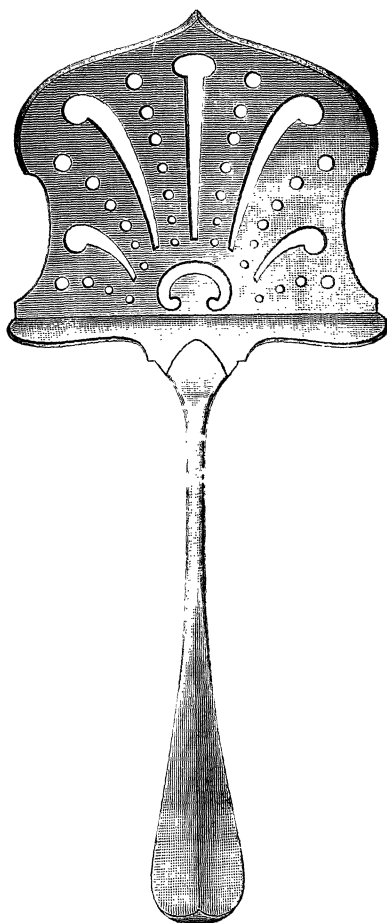
Tranchierbesteck  
Service à découper  
Nož  
Messer - Couteau



Predložilne klešče za šparglje  
Spargelvorlegezange  
Grande pince à asperges

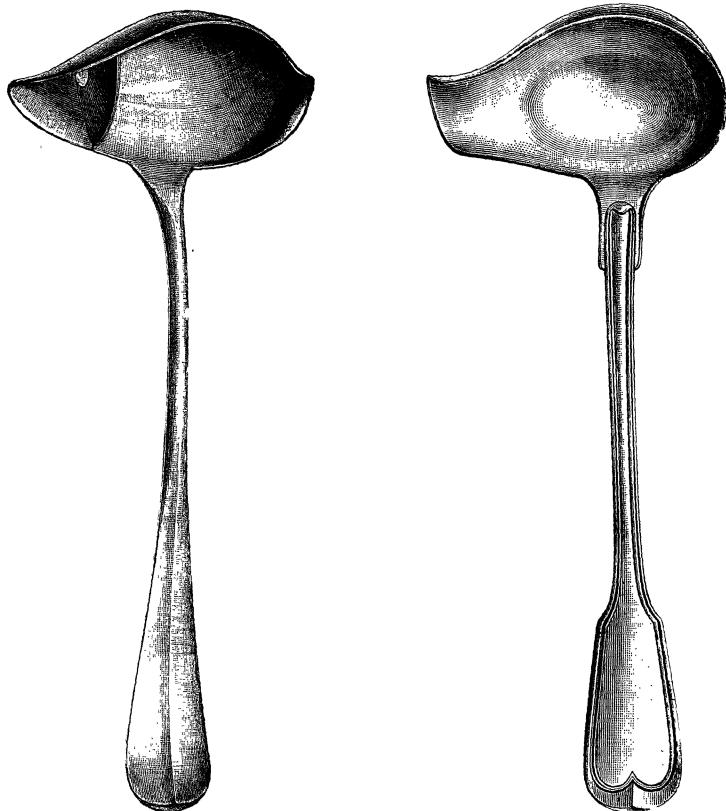


Klešče za šparglje - Spargelzange  
Pince à asperge



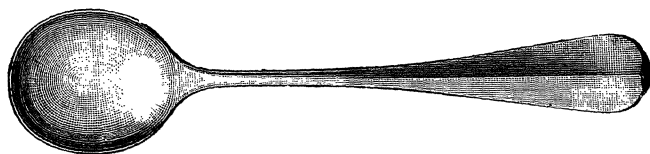
Zajemalke za šparglje - Spargelheber  
Pelle à asperges



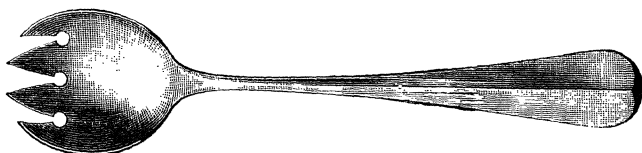


Zajemalke za omake (z livom) - Saucevorlegelöffel (mit Ausguß)  
Cuiller à sauce (à bec)

Pribori za salato - Salatbesteck - Service à salade

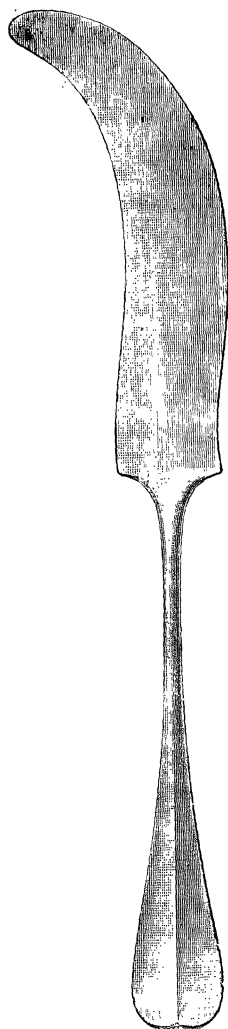


Žlica za salato - Salatlöffel - Cuiller à salade

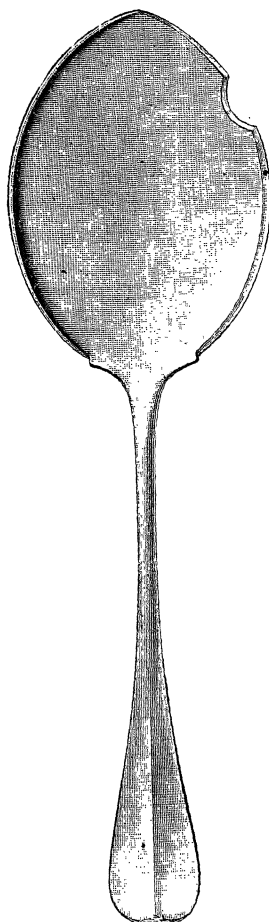


Vilice za salato - Salatgabel - Fourchette à salade

Tabela 46.



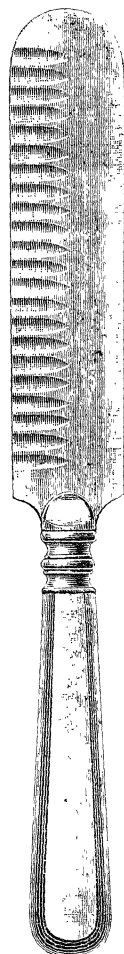
Lopatica za sladoled  
Gefrornesschaufel  
Pelle à glace



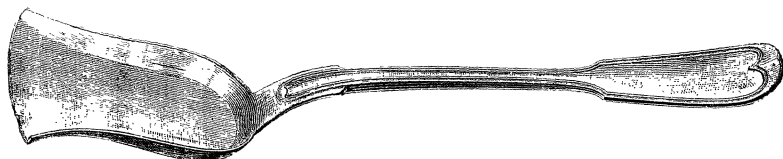
Zajemalka za sladoled  
Gefrornesvorlegelöffel  
Grande pelle à glace



Nož za sladoled gladek  
Gefrornesmesser glatt  
Couteau à glace



gabrast  
gerippt



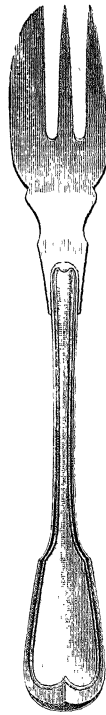
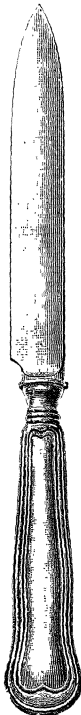
Zajemalka za sladoled - Gefrornesvorlegelöiel - Grande pelle à glace



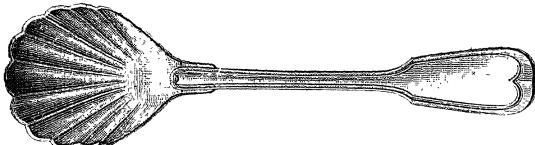
Lopatici za sladoled  
Gefrornesschäufel  
Petite cuiller à glace



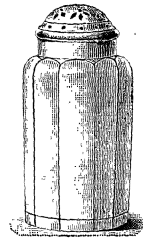
Nož za sadje  
Obstmesser  
Couteau à fruits



Vilice za melone  
Melonengabeln  
Fourchettes à melon



Žlica za potrešanje sladkorja (cela)  
Zuckerstreulöffel (nicht durchlöchert)  
Cuiller à sucre en poudre (dos)

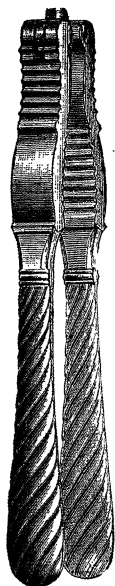


Sladkornica - Zuckerstreuer  
Poudrier à sucre



Žlica za potrešanje sladkorja (preluknjana)  
Zuckerstreulöffel (durchlöchert)  
Cuiller à sucre en poudre (percée)

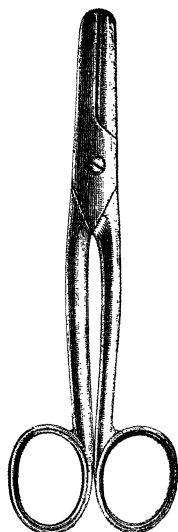
Tabela 48.



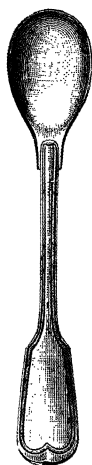
Klešče za orehe  
Nußknacker  
Casse-noisettes



Bodalce za orehe  
Nußschäler  
Pèle-noix



Škarje za grozdje  
Traubenschere  
Ciseaux, à raisins



Žlica za jajca  
Eierlöffel  
Cuiller à oeufs



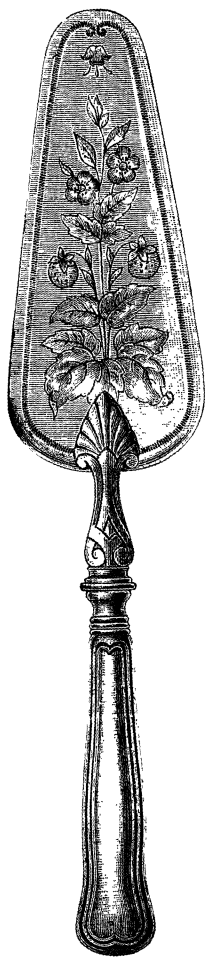
Žlica za sol  
Salzlöffel  
Cuiller à sel



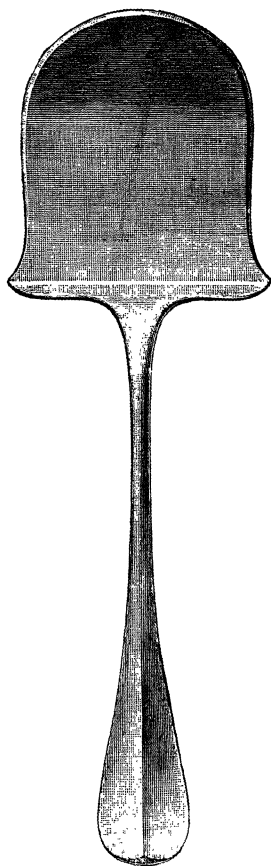
Žlička za sol  
Salzlöffel  
Pèle à sel



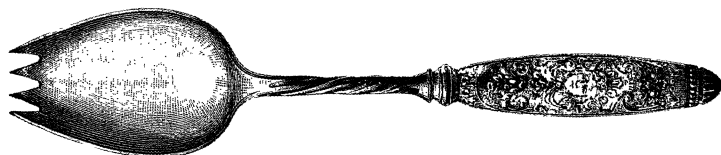
Žlička za moka kavo  
Mokkalöffel  
Cuiller à mocca



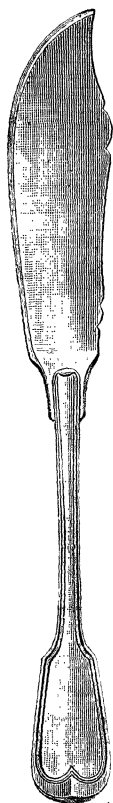
Lopatici za torte - Tortenschaufel  
Pelle à tarte



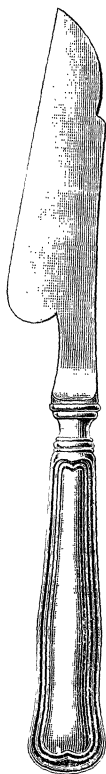
Nož za kolače - Kuchenmesser  
Couteau à tarte



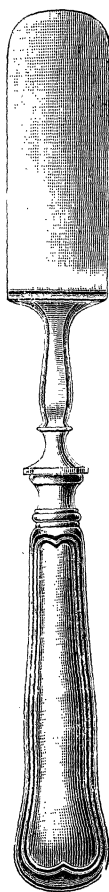
Predložilne vilice za kompot - Kompottvorlegabel  
Fourchette à compote (grande)



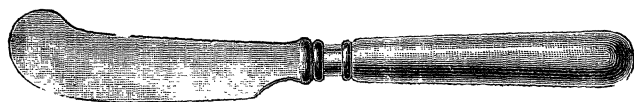
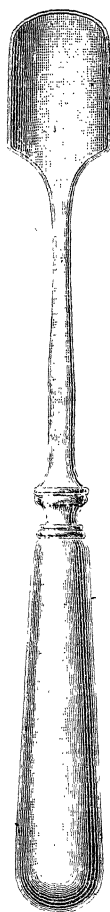
Nož za sirovo maslo  
Buttermesser  
Couteau à beurre



Noža za sir  
Käsemesser  
Couteaux à fromage



Nož za angleški sir  
Käsestecher  
Couteau à fromage anglais



Nož za kavijar - Kaviarmesser - Couteau à caviar



Kabarettne vilice  
Kabarettgabel  
Fourchette à viande froide



Vilica za mixed-pickles  
Mixed-Pickles-Gabel  
Fourchette à mixed  
pickles (boule mobile)



Vilice za mixed-pickles  
Mixed-Pickles-Gabel  
Fourchette à mixed pickles



Vilice za sardine - Sardinengabel  
Fourchette à sardines



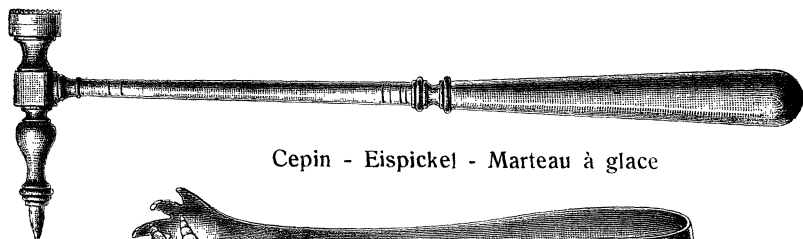
Žlica za sodavico  
Sodawasserlöffel  
Cuiller à soda



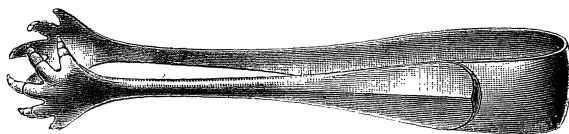
Žlica za sladkorno vodo  
Zuckerwasserlöffel  
Cuiller à eau sucrée



Žlica za grog  
Grogelöffel  
Cuiller à grog

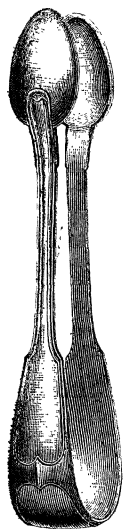


Cepin - Eispickel - Marteau à glace

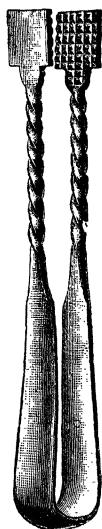


Klešče za led - Eiszange - Pince à glace

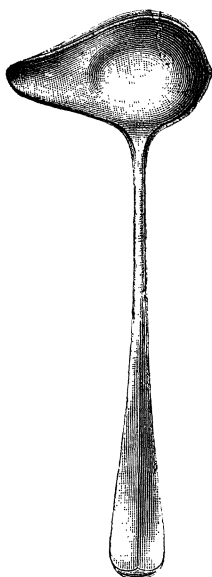




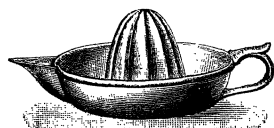
Klešče za sladkor  
Zuckerzangen  
Pinces a sucre



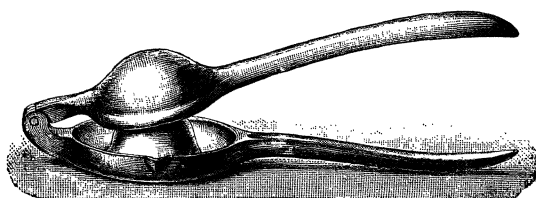
Žlica za punč  
Punshlöffel  
Cuiller à punch



Zajemalka za mleko  
Milchschöpfer  
Cuiller à lait



Strgalnik za citrone  
Zitronenreiber  
Presse-citrons



Stiskalo za citrone  
Zitronenpresser  
Presse-citrons



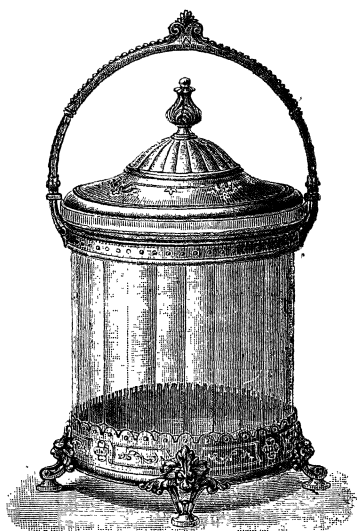
Ročka za čajno smetano  
Teetoberskanne  
Pot à creme



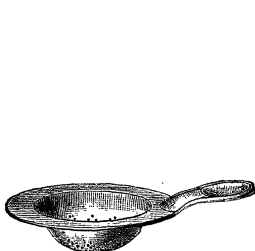
Ročka za čaj  
Teekanne  
Théière



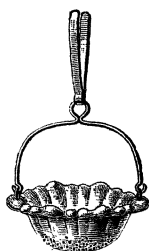
Samovar - Teekessel (Samovar)  
Bouilloire à the



Posoda za piškote - Biskuitdose  
Boîte à biscuits



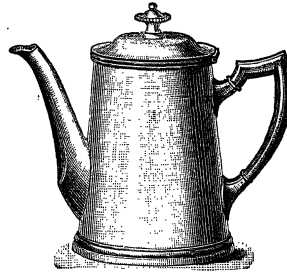
Čajna cedilca - Teeseicher  
Passe-thé



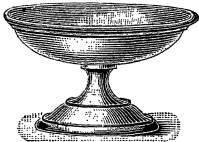
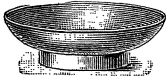
Stojalo za cedilce - Seiherständer  
Porte passe-thé



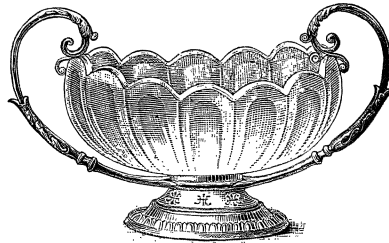
Ročka za mleko - Michkanne  
Pot à lait



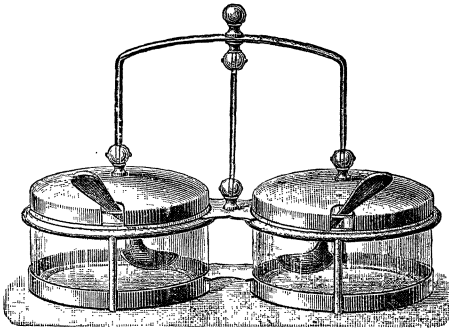
Ročka za kavo - Kaffeekanne  
Cafetière



Pločke za sladkor  
Zuckertasserln - Sucriers



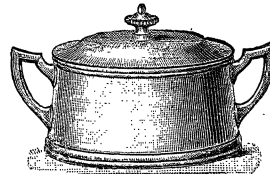
Vaza za sladkor  
Zuckervase - Sucrier



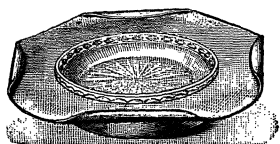
Posode za marmelade - Marmeladedosen - Confiturier



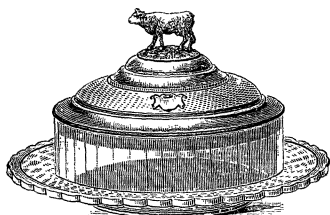
Posoda za med - Honigdose  
Vase à miel



Posoda za sladkor - Zuckerdose  
Sucrier avec couvercle



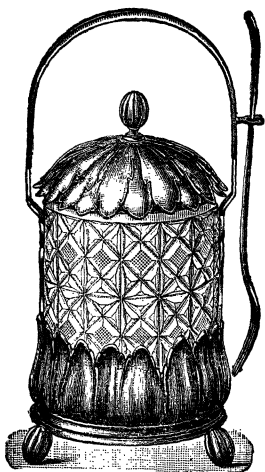
Hladilnik za kavijar - Kaviarkühler  
Plat à caviar



Posoda za sirovo maslo - Butterdose  
Beurrier



Hladilnik za sirovo maslo s shrambo za led - Butterkühler mit Eisbehälter  
Beurrier avec fond pour glace



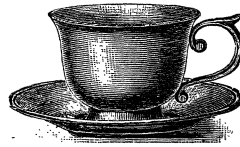
Posoda za mixed-pickles  
Mixed-Pickles Gefäß  
Ménagère pour conserves



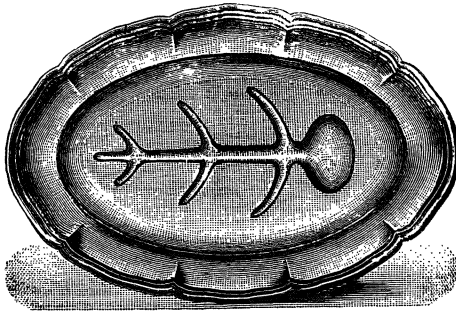
Skleda za salato  
Salatschüssel  
Saladier



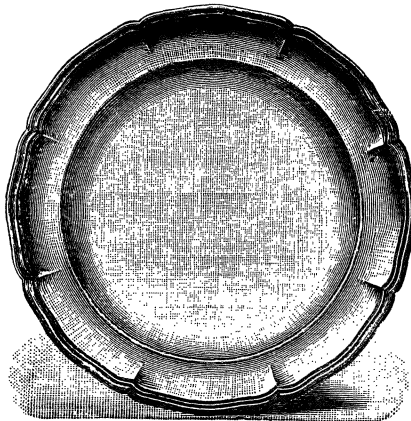
Lonc za juho - Suppenterrine (Topf)  
Soupière



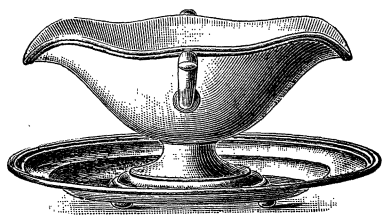
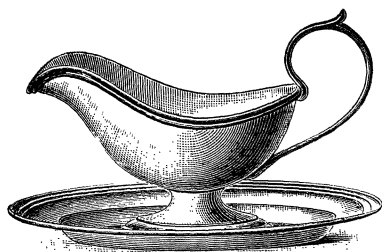
Škodeljica za juho - Suppenschale  
Bol à potage



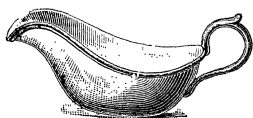
Ploča za pečenko - Bratenschüssel mit Saftblech - Plat à viande



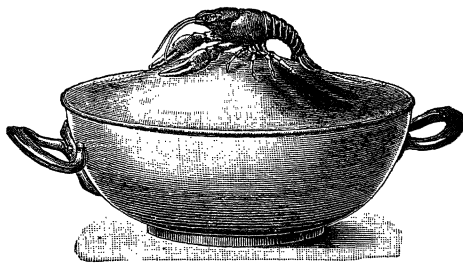
Okrogla ploča za garniture iz sočivja in močnate jedi itd.  
Runde Schüssel für Gemüse garnituren und Mehlspeisen etc.  
Plat rond à garniture de légumes, entremets sucrés etc.



Zosiere - Saucenäpfe - Saucières



Zosiera - Saucenapf  
Saucière



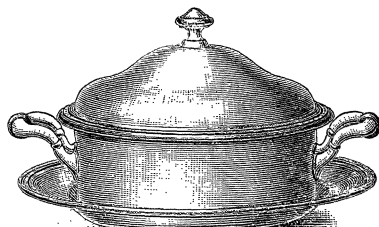
Skleda za rake - Krebsenschüssel  
Jatte à servir les écrevisses



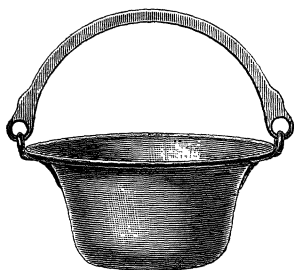
Nastavek za serviranje ostrig - Gestell zum Servieren der Austern - Plat à huîtres



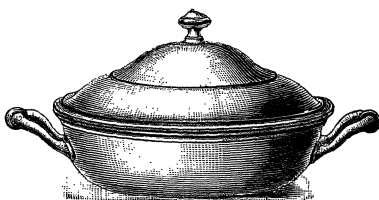
Skleda za polže  
Schneckenschüssel  
Plat à escargots



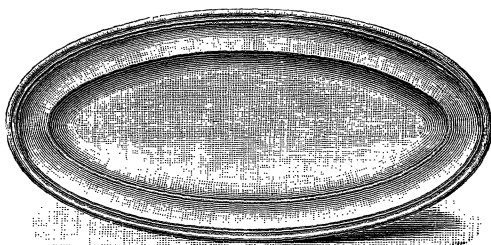
Obedovalna škodeljica s pokrovom in  
krožnikom - Menageschale mit Deckel  
u. Unterteller - Légumier avec plateau



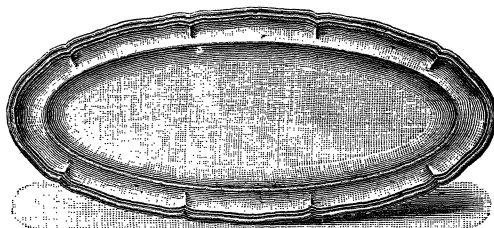
Kotel za guljaš - Gulyáskessel  
Bassine hongroise à ragoût



Skleda za sočivje - Gemüseschüssel  
Légumier



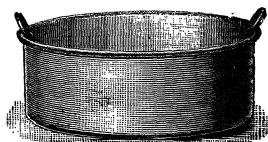
Ploča za ribe - Fischschüssel - Plat à poisson



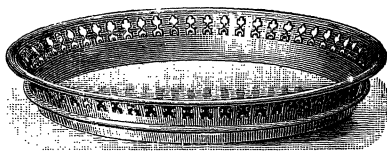
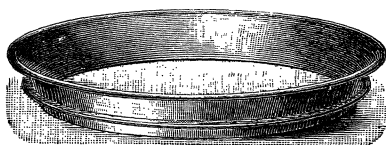
Ploča za ribe - Fischschüssel - Plat à poisson



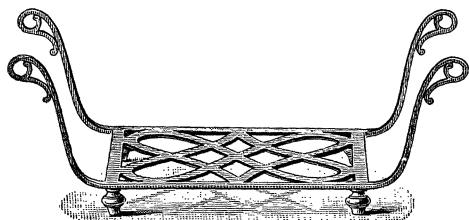
Kozica  
Reindl (Wiener Lokalausdruck, Einsatz  
mit festen Griffen)  
Faux-fonds à anses fixes. Plat à rôtir  
au four (Poêlon)



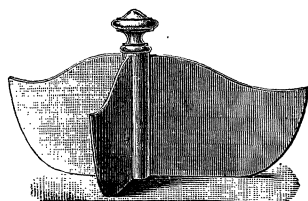
Obedovalna škodeljica brez  
pokrova in krožnika  
Menageschale ohne Deckel  
und ohne Unterteller  
Casserole



Obroč k pločam za sočivje in ragu - Schüsselreifen für Gemüse u. Ragouts  
Galleries à légumes et ragoûts.



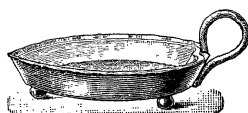
Nosilnik za šparglje  
Spargelträger  
Berceau à asperges



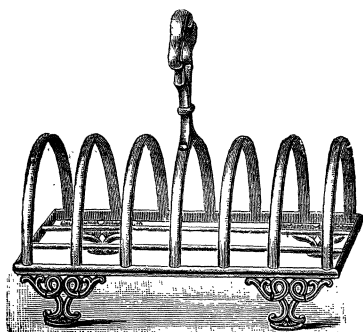
Oddeljevalec za okroglo sočivne  
ploče  
Abteiler f. runde Gemüseschüsseln  
Compartiment mobile pour  
casserole ronde à légumes



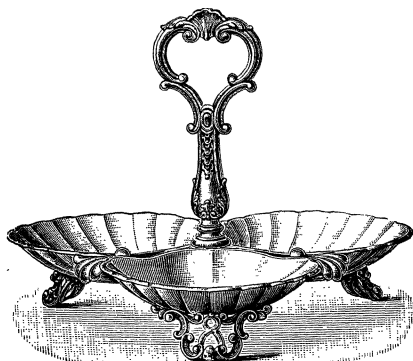
Školjka za ragu ali sočivje  
Ragout- oder Gemüsemuschel  
Coquilles à ragoût ou à légume



Škodeljica za prikuhe  
Beilageschale  
Compotière ou légumière

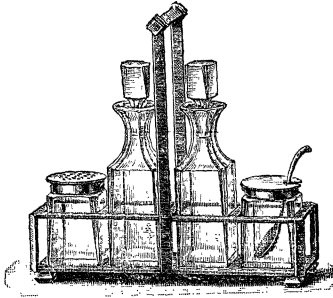


Stojalo za narezan kruh  
Brotschnitten- (Toast-) Ständer  
Grille à pain rôti

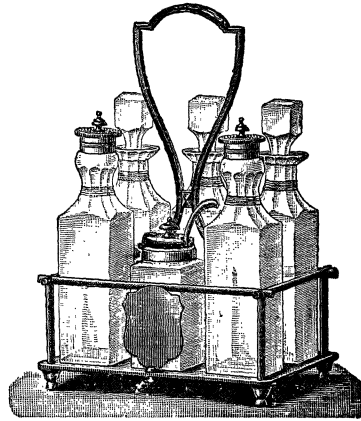


Školjke za ragu ali sočivje  
Ragout- oder Gemüsemuscheln  
Coquilles à ragoût ou à légumes

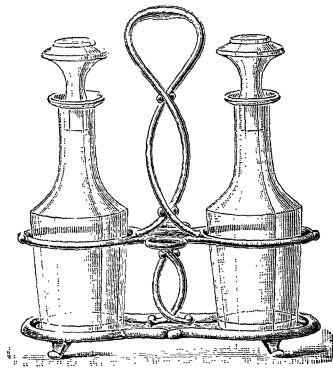




Stojalce za kis in olje  
Essig- u. Ölgestell - Huillier à 4 usages



Stojalce za kis in olje  
Essig- u. Ölgestell - Huillier à 6 usages



Stojalce za kis in olje  
Essig- und Ölstander  
Huillier (2 burettes)



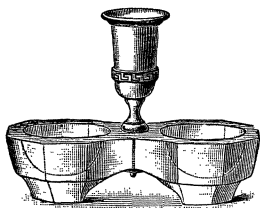
Stojalce za angleške omake  
Flaschengestell für englische Saucsn  
Menagère pour 4 sauces anglais



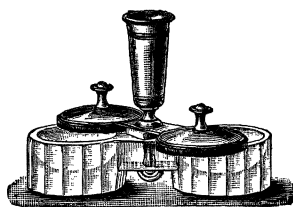
Bovla za prste - Fingerschale - Bol à main



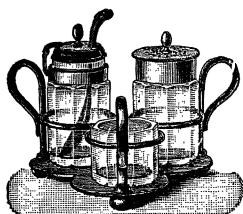
Caša - Becher - Timbale



Solnica z zobotrebnico  
Salzfaß mit Zahnstocherbehälter  
Salière double avec porte cure dents



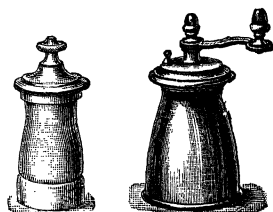
Stojalce za sol in poper z zobotrebnico  
Salz- u. Pfeffergestell m. Zahnstocher-  
träger  
Salière avec porte cure dents



Stojalce za sol in gorčico  
Salz- und Senfgestell  
Salière triple



Solnica  
Salzfaß  
Salière



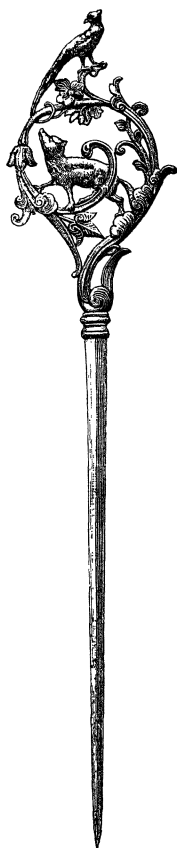
Mlini za poper  
Pfeffermühlen  
Moulin à poivre



Zobotrebnice - Zahnstocherträger  
Porte cure dents



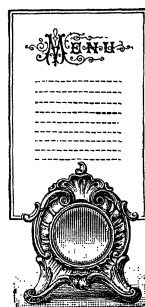
Zamaški za buteljke  
Bouteillenkorks  
Bouchons de bouteille



Krasilno bodalce - Bratenspießchen - Brochette (Hâtelet)



Stojalce za menu-liste  
Menuhalter  
Porte-menu



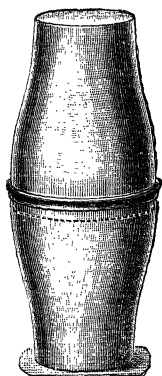
Podstavek za steklenice ali pivo iz srebra ali porcelana - Flaschen- oder  
Bieruntersetzer aus Silber oder aus Porzellan - Plateau de carafe



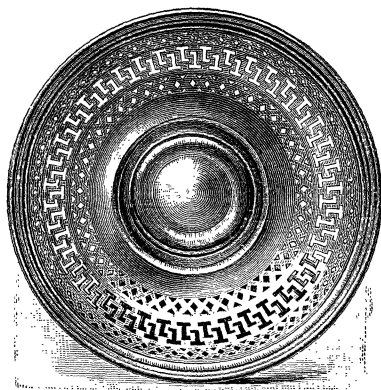
Krožnik za steklenice - Flaschenteller  
Porte-bouteilles



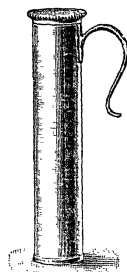
Klopica za nože - Messerbänkchen  
Porte-couteaux



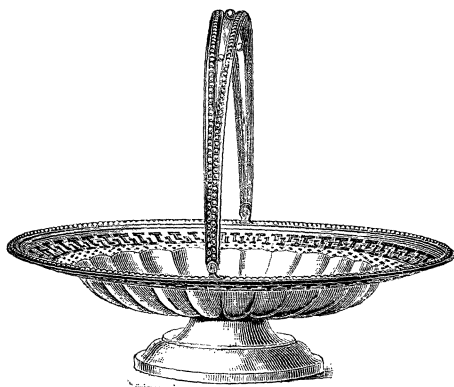
Čaša za cocktail  
Cocktailbecher  
Timbale à cocktail



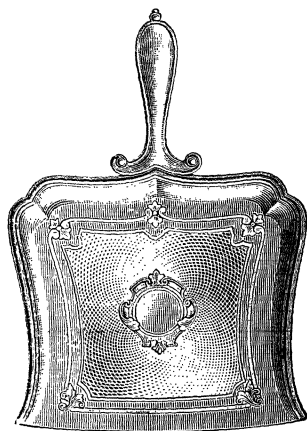
Košarica za kruh  
Brotkorb  
Corbeille à pain



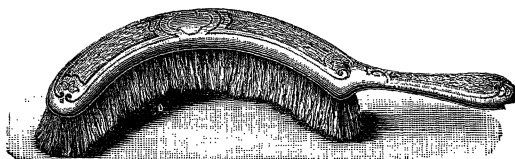
Ogrevalec za pivo  
Bierwärmer  
Chauve-bière



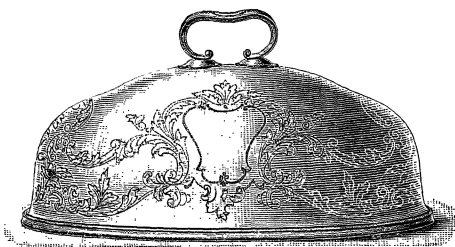
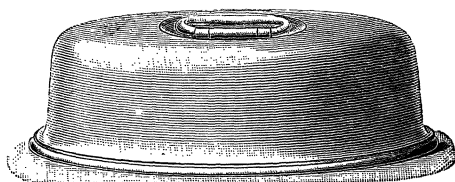
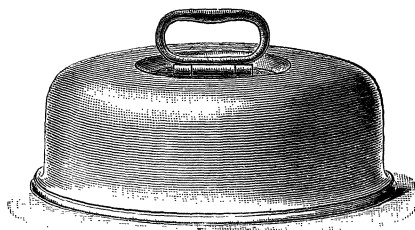
Košarica za kruh - Brotkorb  
Corbeille à pain



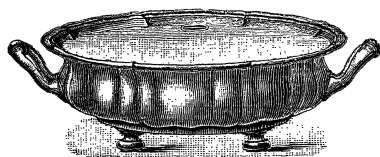
Mizna lopatica - Tischschaufel  
Ramase-miettes



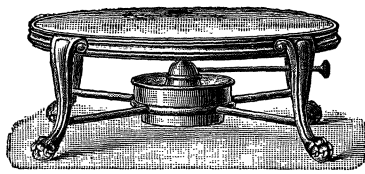
Mizna krtača - Tischbürste  
Brosse à miettes



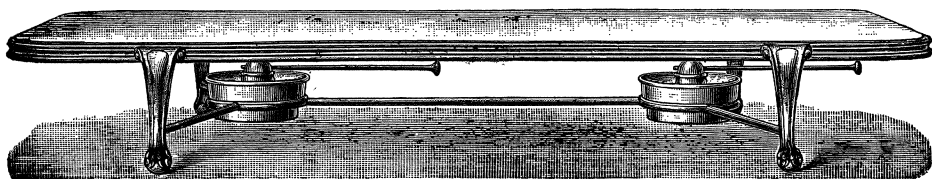
Zvonci za jedi - Speisenstürze  
Cloches (Couvre plats)



Ogrevalnik z gorko vodo  
Wärmehalter mit Warmwasserheizung  
Réchaud à eau chaude



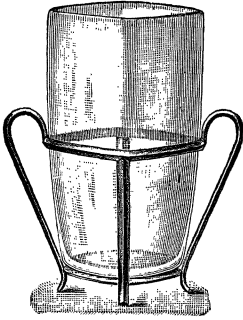
Ogrevalnik na špirit  
Wärmehalter mit Spiritusheizung  
Réchaud à alcool



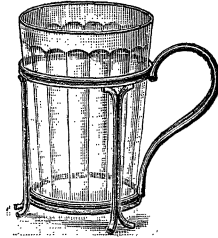
Režod z aluminijevo ploščo - Réchaud mit Aluminiumplatte  
Réchaud avec plaque aluminium



Jedilni voz z vročo vodo za hotele in restavracije  
Speisewagen mit Heißwasserheizung für Hotels und Restaurants  
Table roulante pour Hôtels et Restaurants, réchaud à eau chaude



Stojalce za zeleno  
Gestell für Sellerie  
Vase à céleri



Ročaj za punč-kozarec  
Punschglashälter  
Porte-verre punch



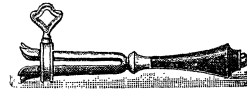
Stojalce za umivanje  
grozdja  
Traubenwaschständer  
Coupe à laver les raisin



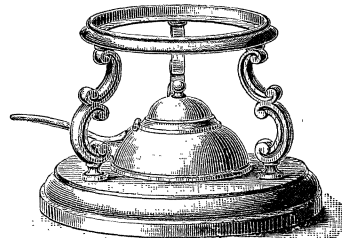
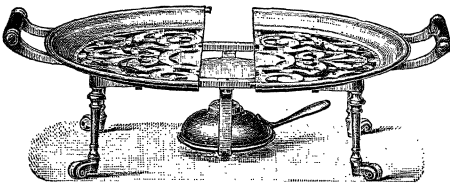
Etiketa za steklenice  
Flaschenschild  
Etiquette pour bouteilles



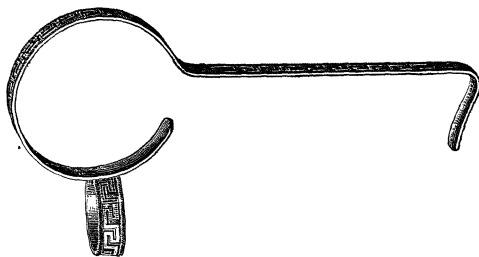
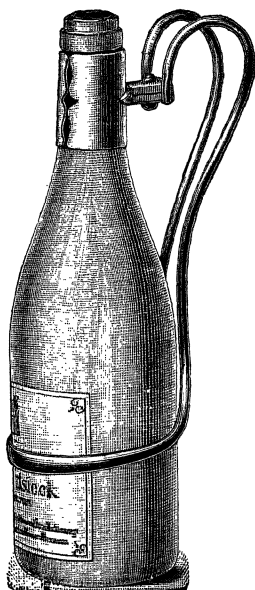
Čaša za jajca  
Eiereinschlagschale  
Coupe pour servir des oeufs



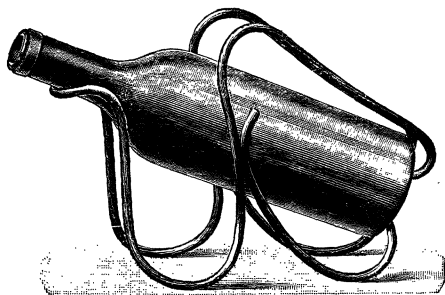
Ročaj  
Keulenhälter  
Manches à gigot



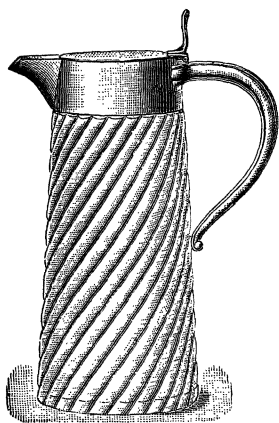
Ogrevalniki na špirit - Wärmehalter mit Spiritusheizung  
Réchaud à alcool



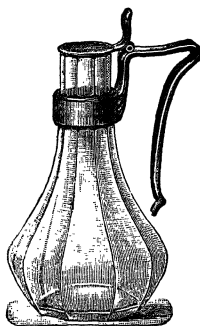
Ročaj za steklenice - Flaschengriff  
Anse pour bouteilles



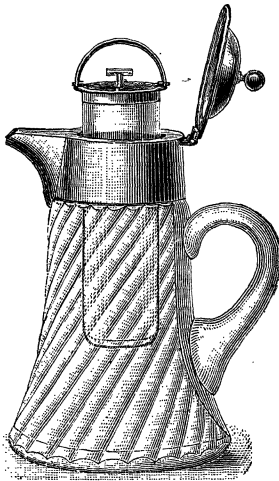
Steklenice in stojala za steklenice - Flaschen mit Flaschenträger  
Bouteille avec porte-bouteille



Vrč iz kristala  
Krug aus Krystal  
Carafe de cristal

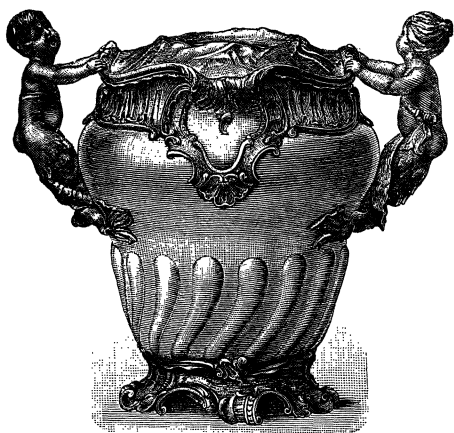


Karafa za vino  
Weinkaraffe  
Carafon

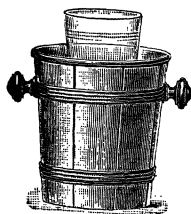
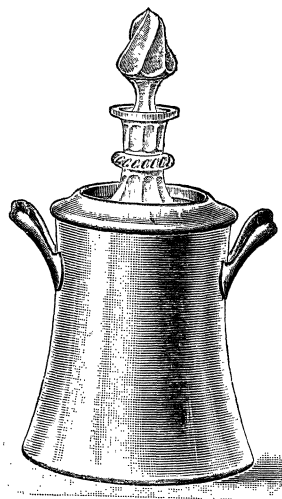


Vrč z vložkom za led  
Krug mit Eiseinsatz  
Carafe avec doublure à glace

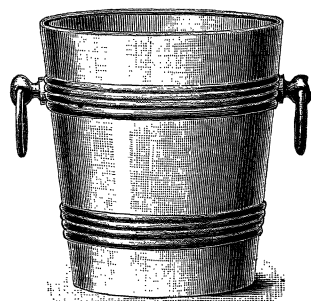




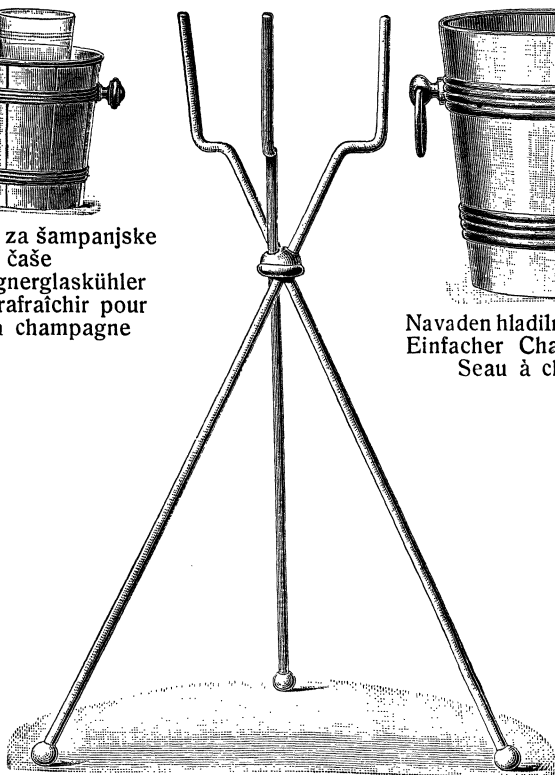
Hladilnik za šampanjca - Champagnerkühler Hladilnik za likerje - Likörkühler  
Seau à champagne Seau à rafraîchir pour liqueur



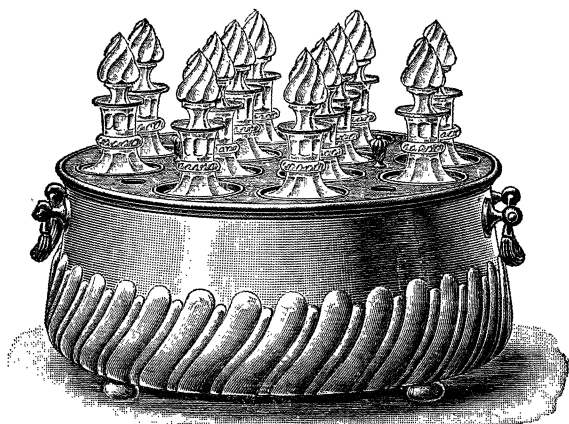
Hladilnik za šampanjske  
čase  
Champagnerglaskühler  
Seau à rafraîchir pour  
verre à champagne



Navaden hladilnik za šampanjca  
Einfacher Champagnerkühler  
Seau à champagne



Stojalo za šampanjca - Champagnerständer - Porté-sean à champagne



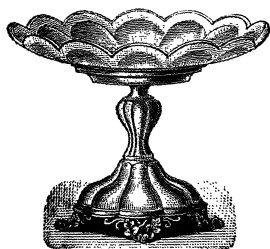
Hladilnik za likerje - Likörkühler - Seau à rafraîchir pour liqueurs



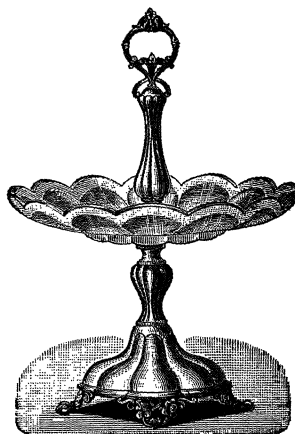
Bovla za punci - Maiwein- oder Punschbowle - Bol à may-trank ou à punch



Nastavek za mrzle predjedi  
Einsatzschüssel für kalte Vorspeisen  
Cabaret pour hors-d'oeuvre



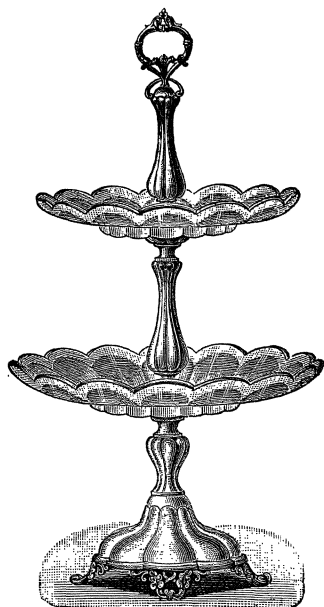
Namizni nastavek  
Tafelaufsatz  
Surtout de table



Namizni nastavek z enim  
krožnikom  
Tafelaufsatz mit einem Teller  
Surtout de table à une coupe

Namizni nastavek  
z dvema steklenima  
krožnikoma

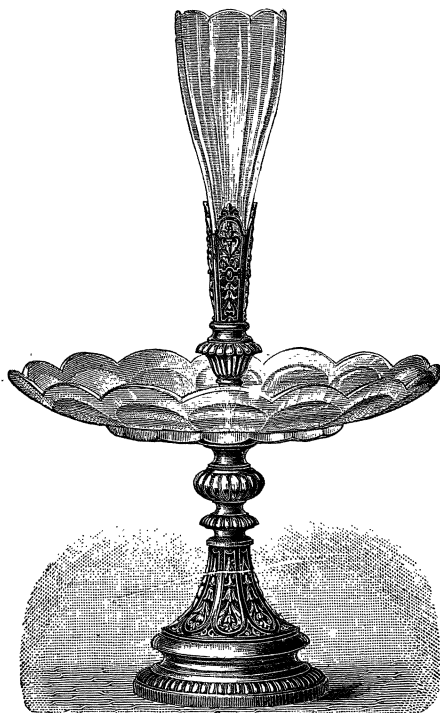
Tafelaufsatz mit  
zwei Glastellern



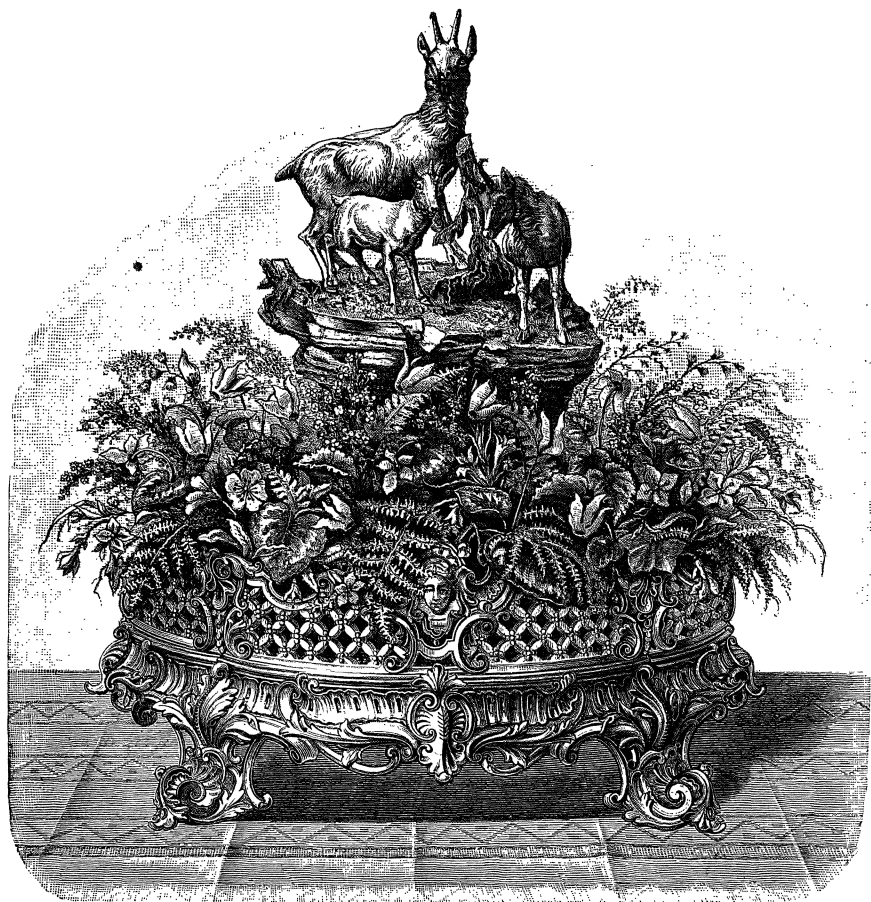
Surtout avec deux  
coupes  
(Assiettes étagères)

Namizni nasta-  
vek z enim ste-  
klen. krožnikom  
in s tulpo za  
cvetlice

Tafelaufsatz  
mit einem  
Glasteller und  
Blumentulpe



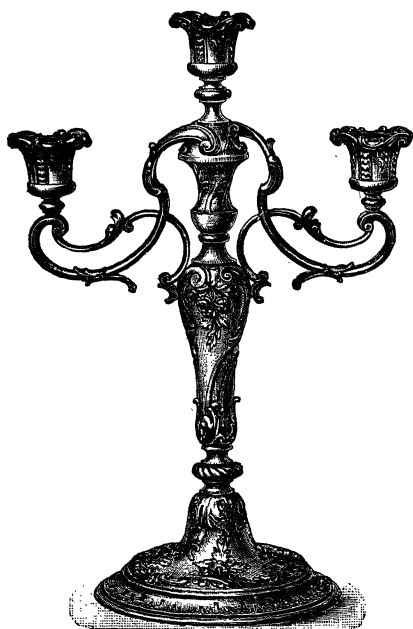
Surtout à une  
coupe  
et bouquetier



Namizni nastavek s cveticami

Tafelaufsatz mit Blumen

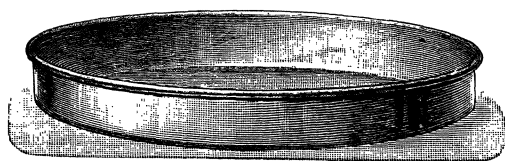
Sur tout de table avec fleurs



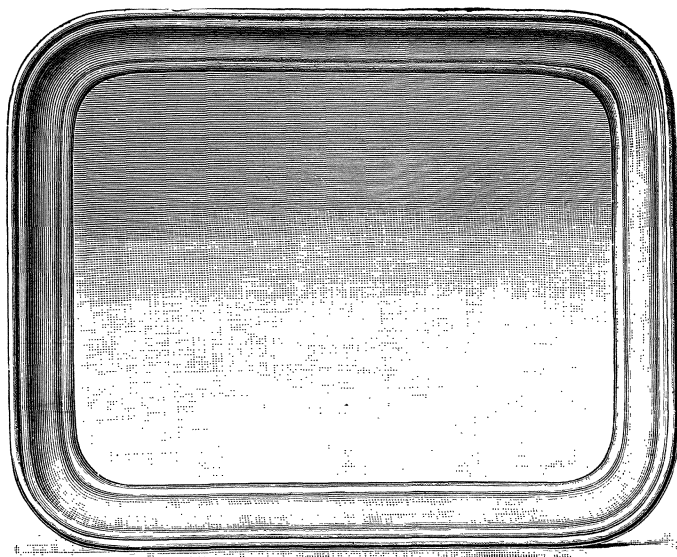
Svečnik za tri sveče  
Armleuchter für 3 Kerzen  
Candélabre, 3 lumières



Namizna svetilka za električno luč  
Tischlampe für elektrisches Licht  
Lampe de table pour lumière électrique



Podnosek za pivo  
Bierserviertasse  
Porte-bocs

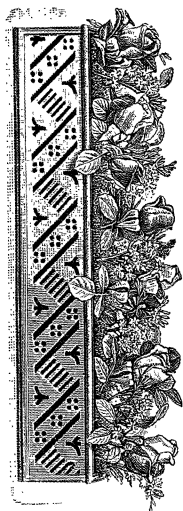


Podnosek — Präsentiertasse — Plateau

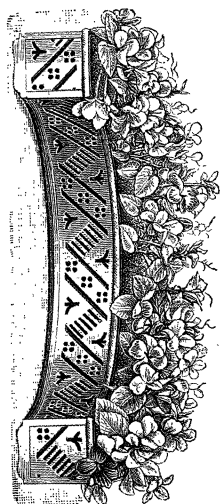


Podnosek — Präsentiertasse — Plateau

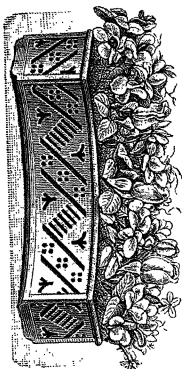
Podoba 1.



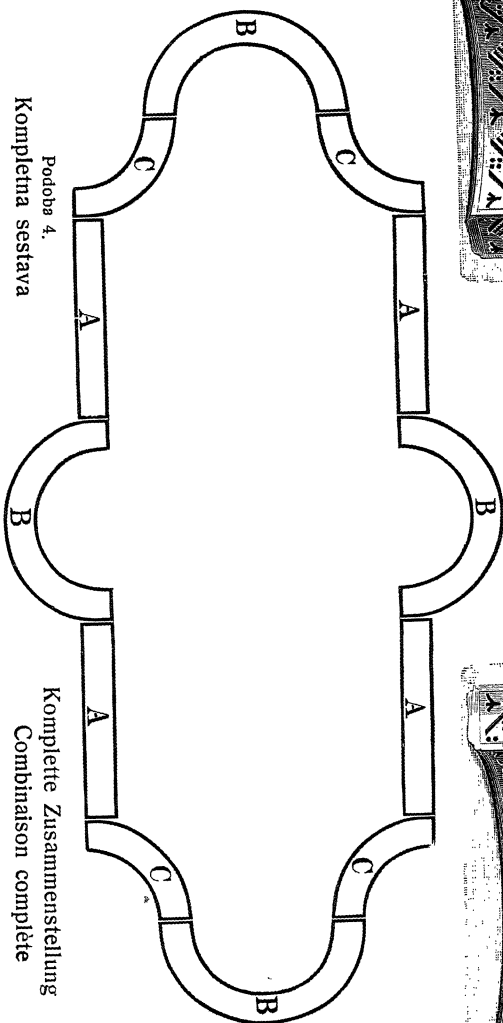
Podoba 3.



Podoba 2.



Mizni nastavki za sestavo različnih cvetličnih girland — Tafelaufsätze zur Zusammenstellung verschiedener Blumengirlanden — Surtout de table pour combiner des guirlandes de fleurs



Podoba 4.  
Kompletna sestava

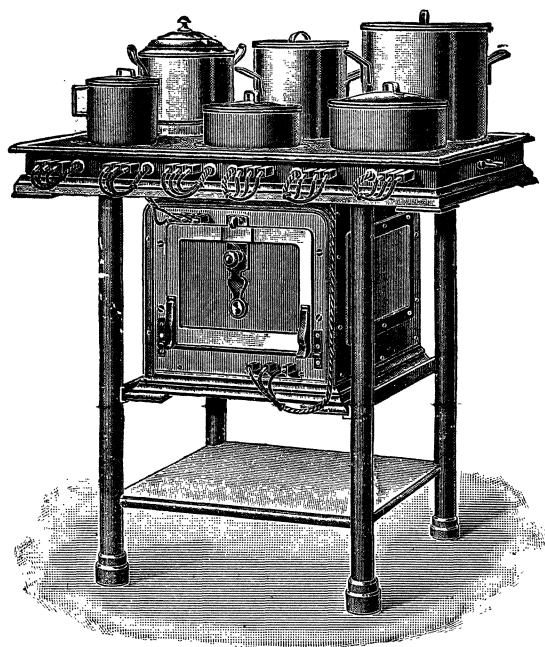
Komplette Zusammenstellung  
Combinaison complète



ELEKTRIČNA OGNJIŠČA IN  
ELEKTR. APARATI TERMOFORI  
POPOLNOMA OPREMLJENE KUHINJE.



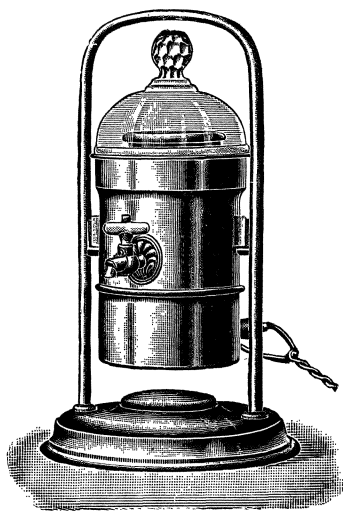




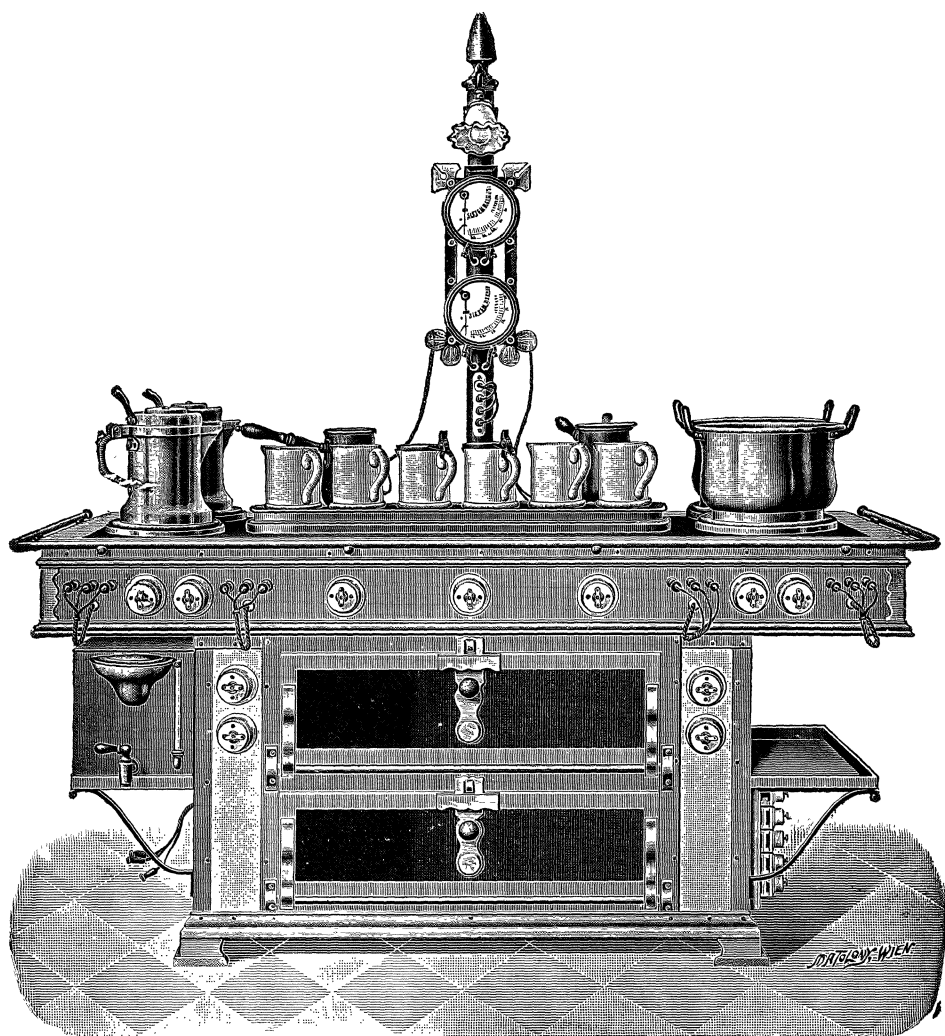
Električno ognjišče v obliki mize — Elektrischer Kochtisch — Table à cuir



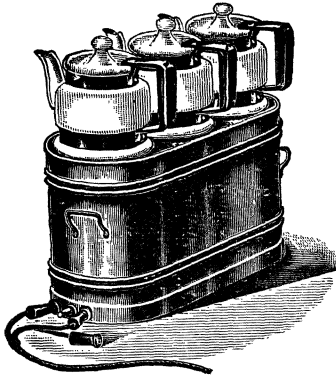
Ročka za čaj s stojalom — Teekanne mit Gestell — Théière anglaise



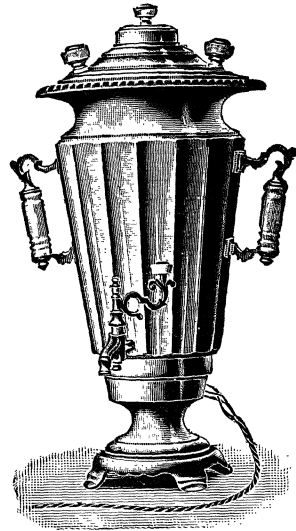
Dunajski kavin stroj — Wiener Kaffeemaschine — Cafetière



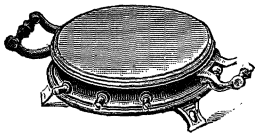
Električno ognjišče za kavo  
Elektrischer Kaffeeherd  
Foyer électrique à café



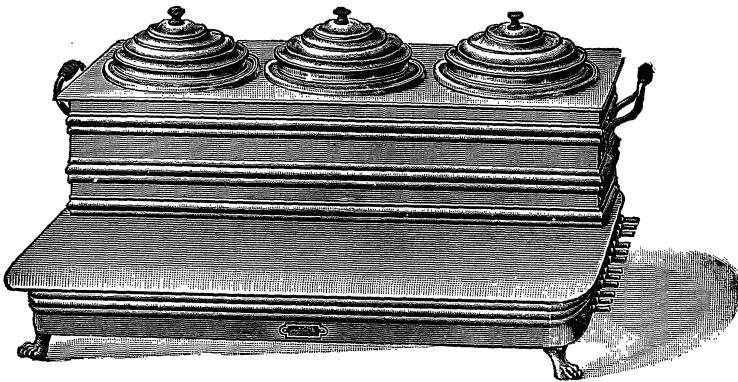
Ogrevalnik za kavo  
Kaffeewärmeapparat (Bain-marie)  
Bain-marie pour limonadiers



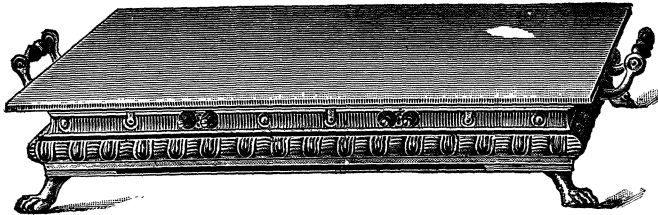
Samovar  
Samowar — Bouilloire



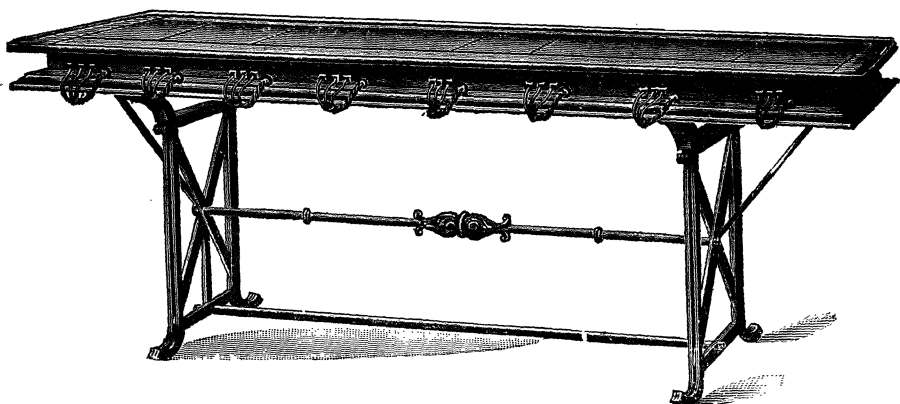
Ogrevalnik za  
krožnike — Teller-  
und Speise-  
wärmeplatte —  
Petit réchaud de  
table



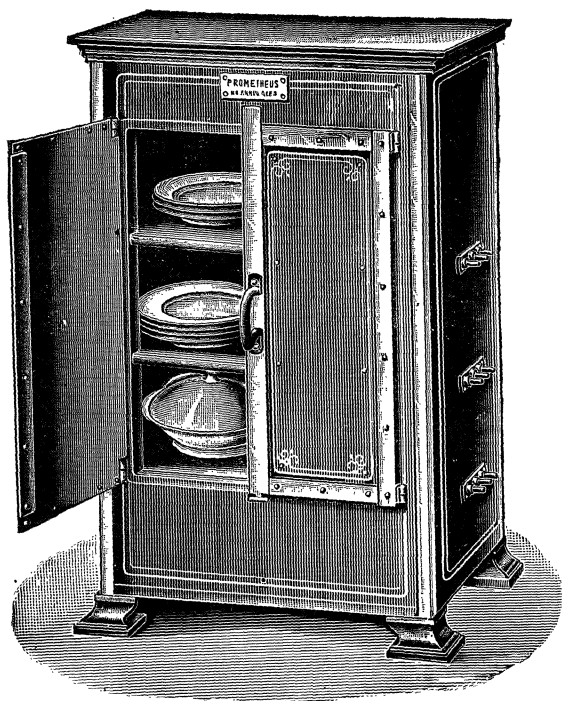
Bifejski nastavek s 3 vložki in ogrevalno ploščo — Büfettaufsatz, Bain-marie  
mit 3 Einsätzen und Wärmeplatte — Bain-marie pour les buffets avec 3 réchauds



Ogrevalna plošča za krožnike in jedi — Tellerwärme- und Speisewärme-  
platte — Chauffe-assiettes et réchaud de table



Ogrevalna miza  
Speisewärmetisch — Réchaud de table électrique

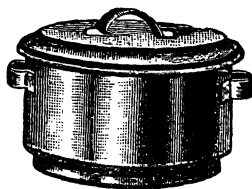


Režod — Tellerwärmer und Speisewärmer — Réchaud

## Termofori.



Termoforski krožnik  
z lončevino  
Thermophor-Teller  
mit Steinguteinlage  
Vaisselle thermophore  
intérieur de faïence

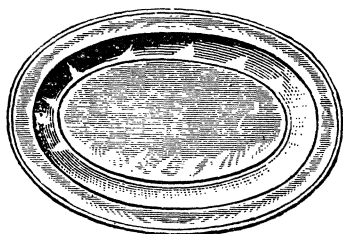


Termoforska ponev  
Thermophor-Kasserolle  
Casserolle thermophore

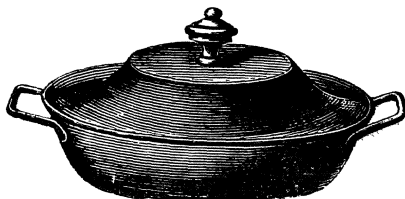


Termoforska priprava  
za prenašanje jedi

Thermophor-Essenträger  
(Menagen)



Termoforska ploča za pečenje  
Thermophor-Bratenplatte  
Plats thermophore, cuivre jeune  
nickelé



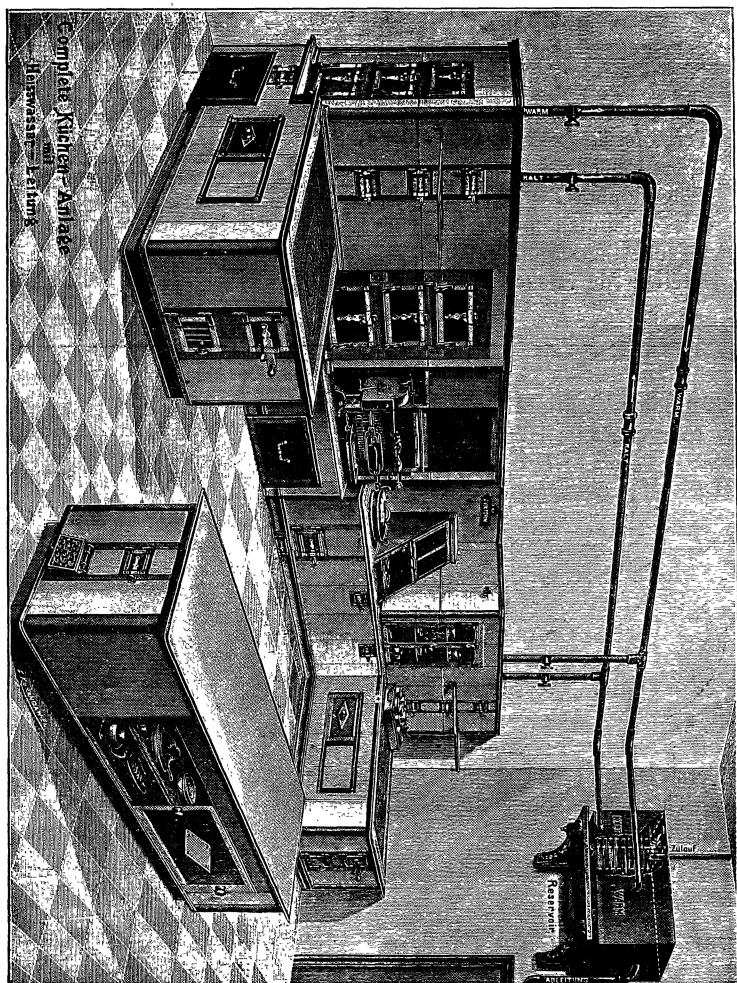
Termoforska skleda za raguje in sočivje — Thermophor-Ragout- und Gemüseschüssel — Plat thermophore de ragout ou légumes

## Ravnanje s termofori.

Termofore ogrejemo na ta način, da jih ali kuhamo pet minut v vreli vodi ali pa jih pustimo stati 10—15 minut napolnjene z vrelo vodo. Nikdar in nikoli pa ne smemo termoforov razgrevati na odprtem ognju ali na vročih ploščah ognjišča.

Ako kuhamo termofore dalj časa kot je predpisano, potem se ohladi v kratkem; nadevna snov ostane tekoča. Ako hočem preveč razgreti, že ohlajeni termofor takoj razgreti, potem moram odvit parkrat na termoforu se nahajajoči vijak in ga takoj zopet priviti ali odvijem popolnoma vijak (kjer je to mogoče) in pomočim v snov parkrat ost iz poljubne kovine ali lesa, na kar vijak zopet dobro privijem. Nato postopam s termoforom kot običajno.

Ako se vijak težko odvij, potem ga moram v vroči vodi par sekund razgrevati.



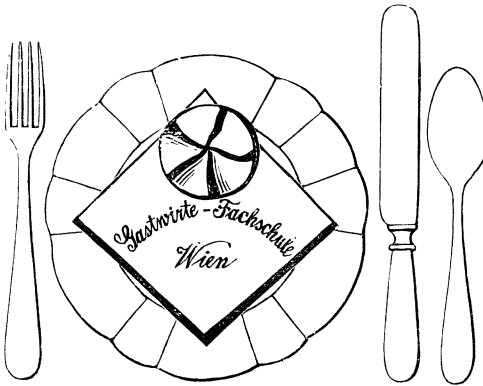
Popolnoma opremljena kuhinja  
Komplette Küchenanlage — Cuisine



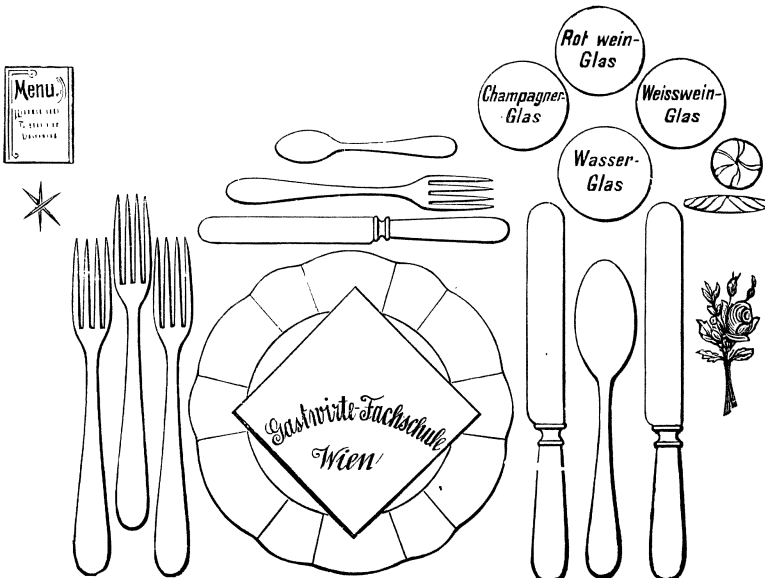
VZORCI ZA KUVERTE, SLAV-  
NOSTNE MIZE ITD.



Ker so mi bili klišeji za vzorce dani na razpolago od dunajske gostilničarske strokovne šole, se pri njih nahajajo nekatere nemške označbe, kar mislim, da čitateljev ne bo motilo.

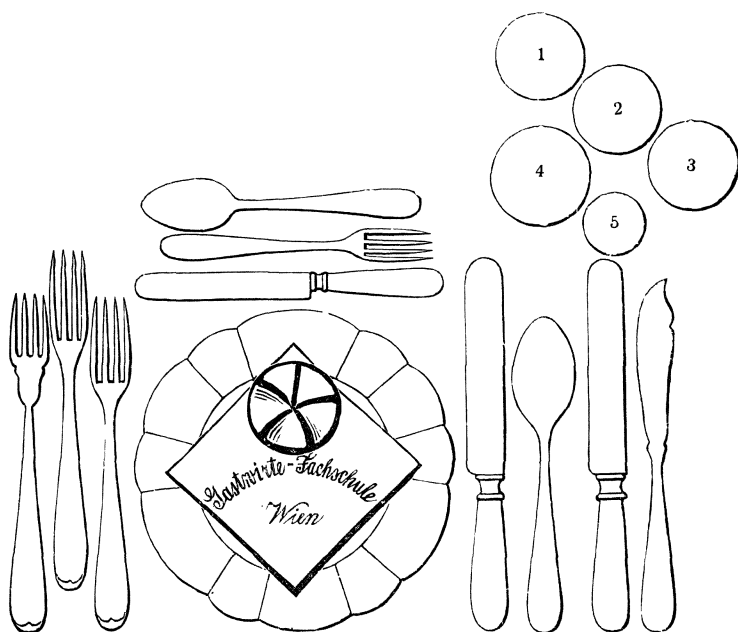


Kuvert za restavracijsko mizo, preprost  
Gedeck für einen Restauranttisch, einfach  
Couvert pour une table simple



Kuvert za kosilo za določeno ceno (s štirimi kozarci)  
Gedeck zu einem Mittagessen zu festem Preise (mit vier Gläsern)  
Couvert pour un diner à prix fixe (avec quatre verres)

Tabela 84.

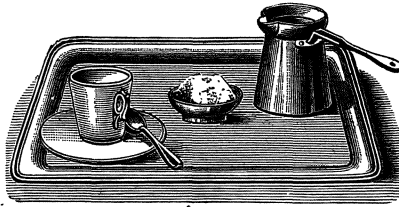


Kuvert za kosilo za določeno ceno (s pribori za ribe in petimi kozarci)

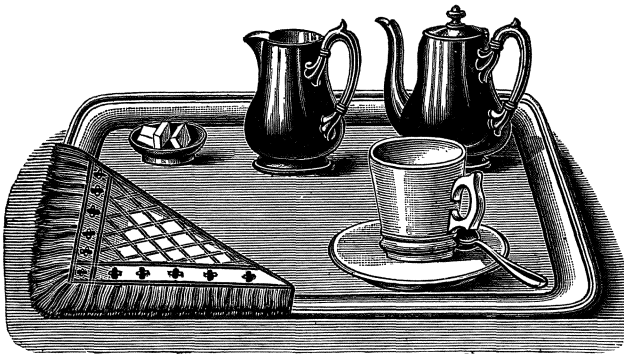
Gedeck zu einem Mittagessen zu festem Preise  
(mit Fischbesteck und fünf Gläsern)

Couvert pour un diner à prix fixe (avec service à poisson et cinq verres)

1 kozarec za šampanjec; 2 kozarec za rdeče vino; 3 kozarec za belo vino; 4 kozarec za vodo;  
5 kozarec za Sherry.



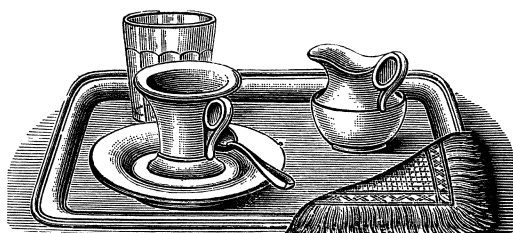
Restavracijski servis za turško kavo  
Mokka à la turque (Restaurantservice)  
Service pour mocca à la turque dans un restaurant



Kava, preprosta (restavracijski servis)  
Kaffee, einfach (Restaurantservice)  
Service pour un café simple dans un restaurant



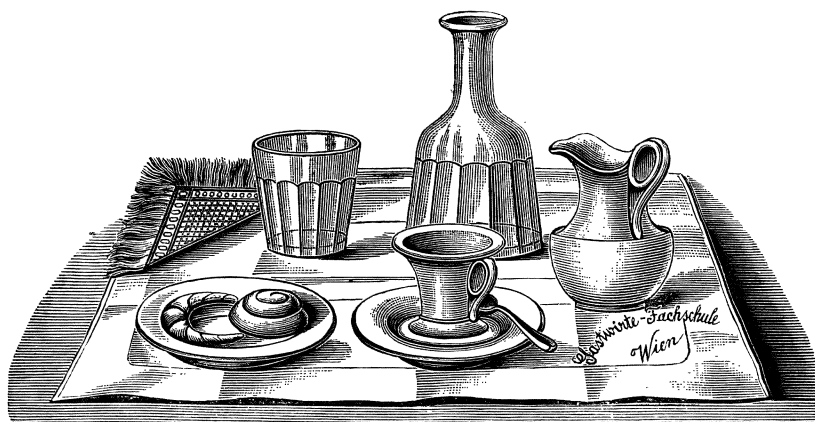
Caj, preprost (restavracijski servis) - Tee, einfach (Restaurantservice)  
Service pour un thé simple dans un restaurant



Čokolada, preprosta (kavarniški servis)

Schokolade, einfach (Kaffehausservice)

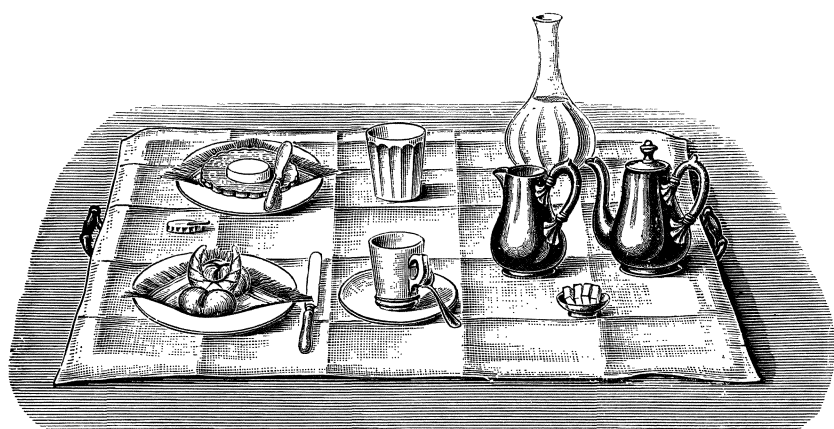
Service pour chocolat dans un café



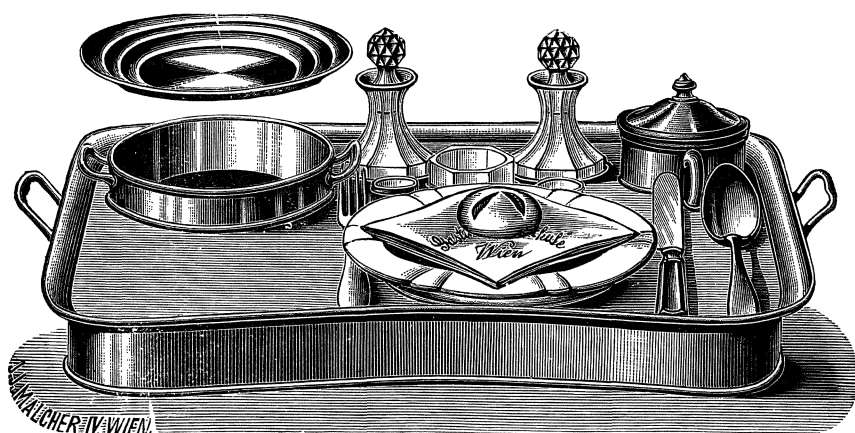
Čokolada, preprosta (sobni servis)

Schokolade, einfach (Zimmerservice)

Service pour un chocolat simple dans une chambre d'hôtel



Kava, popolna (sobni servis)  
 Kaffe, komplett (Zimmerservice)  
 Service pour un café complet dans une chambre d'hôtel

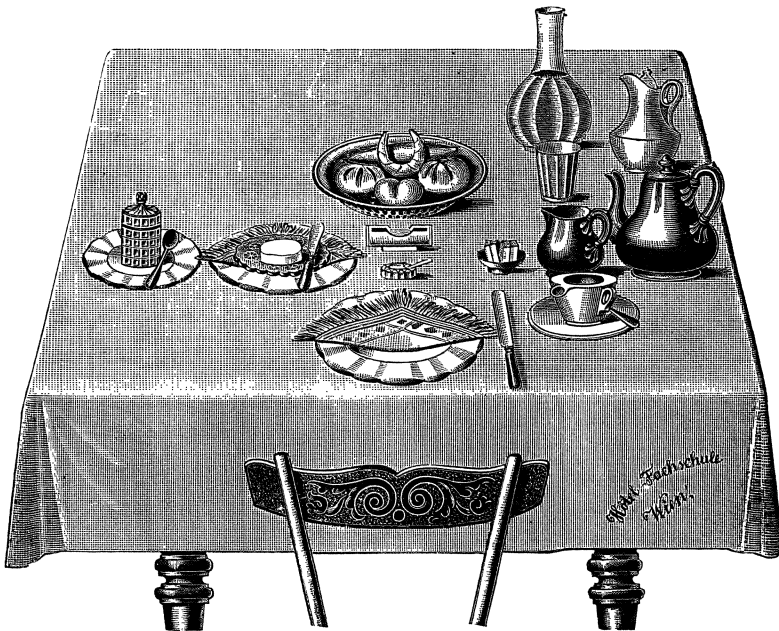


Vagonski servis - Waggon-service - Service en wagon



Kava, preprosta (restavracijska ali sobni servis, prireditve mize)  
Kaffee, einfach (Restaurant- oder Zimmerservice, Tischarrangement)  
Service pour un café simple (arrangement de la table)





Čaj, popolen (restavracijski ali sobni servis, prireditve mize)  
Tee, komplett (Restaurant- oder Zimmerservice, Tischarrangement)  
Service pour un thé complet (arrangement d'une table)



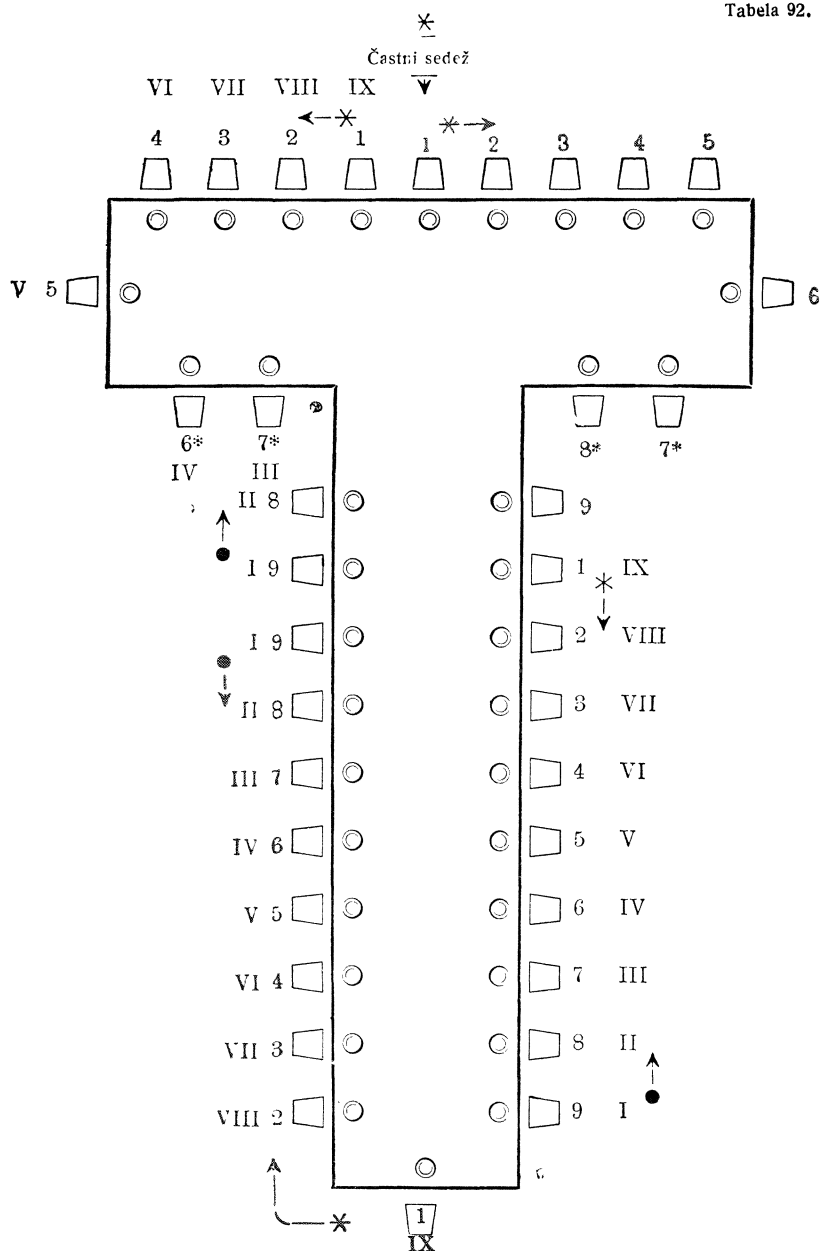
Miza za francosko predkosilce (prireditv za kompletno francosko predkosilce)  
Déjeuner-Tisch (Arrangement für ein komplettes französisches Frühstück)  
Arrangement d'une table pour un déjeuner complet



Priveditev mize za angleško ali amerikansko predkosilce  
 Tischarrangement für ein englisches oder amerikanisches Frühstück  
 Arrangement d'une table pour un déjeuner anglais ou américain



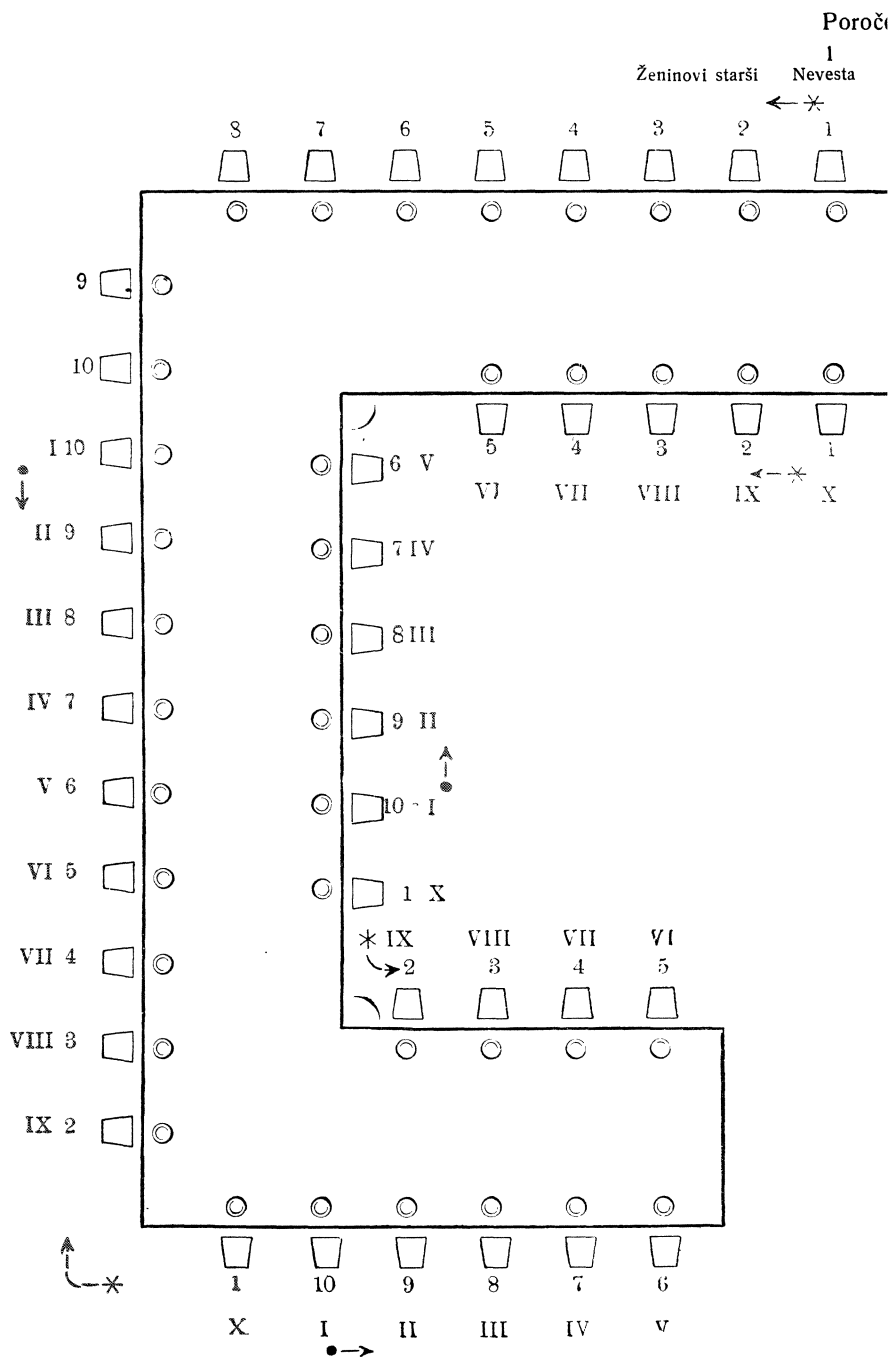
Tabela 92.



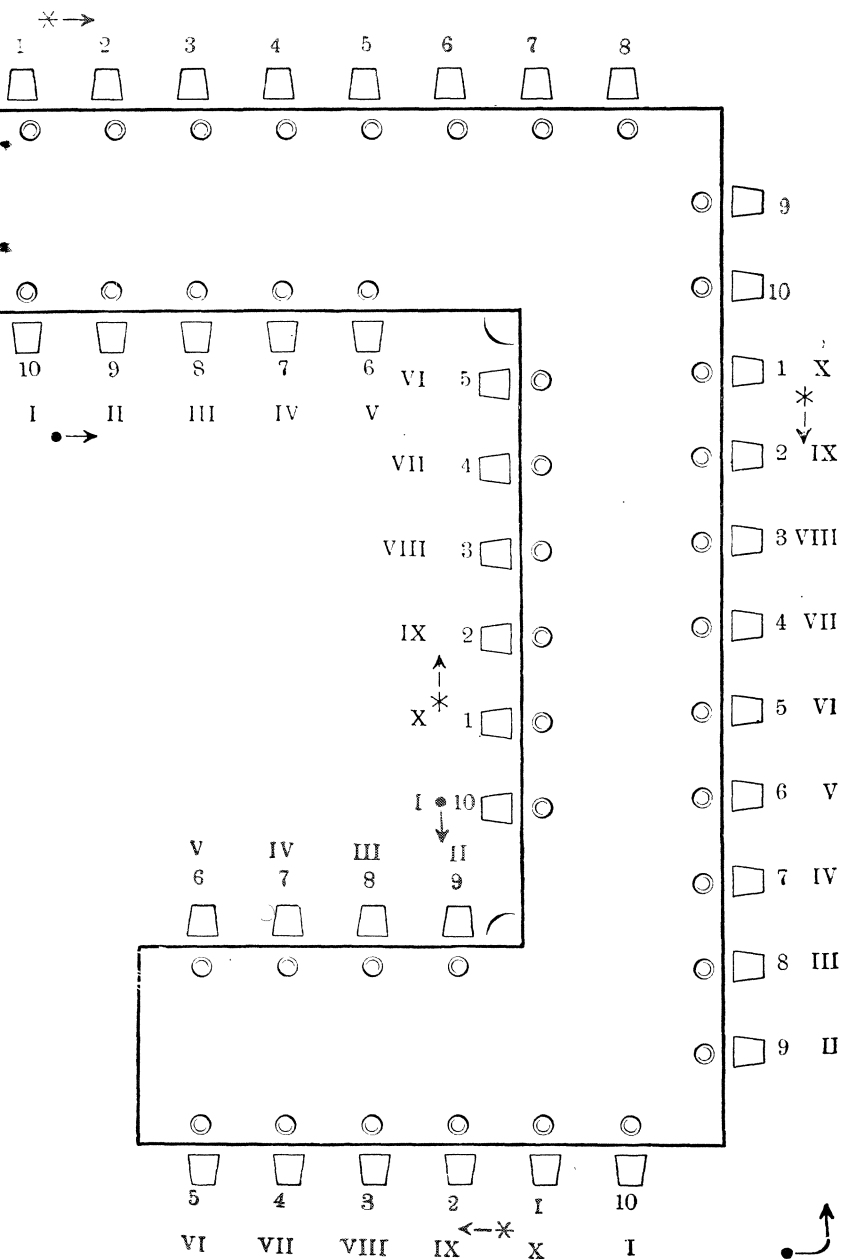
### Slavnostna miza v T-obliki za 36 oseb

(4 servisi à 9 oseb) [Propozicija: 1 častni sedež in 1 sedež za ugledno osebo]

Z \* zaznam. sedeži se zasedejo samo v skrajnem slučaju (event. se jih prihrani za pozneje došle)

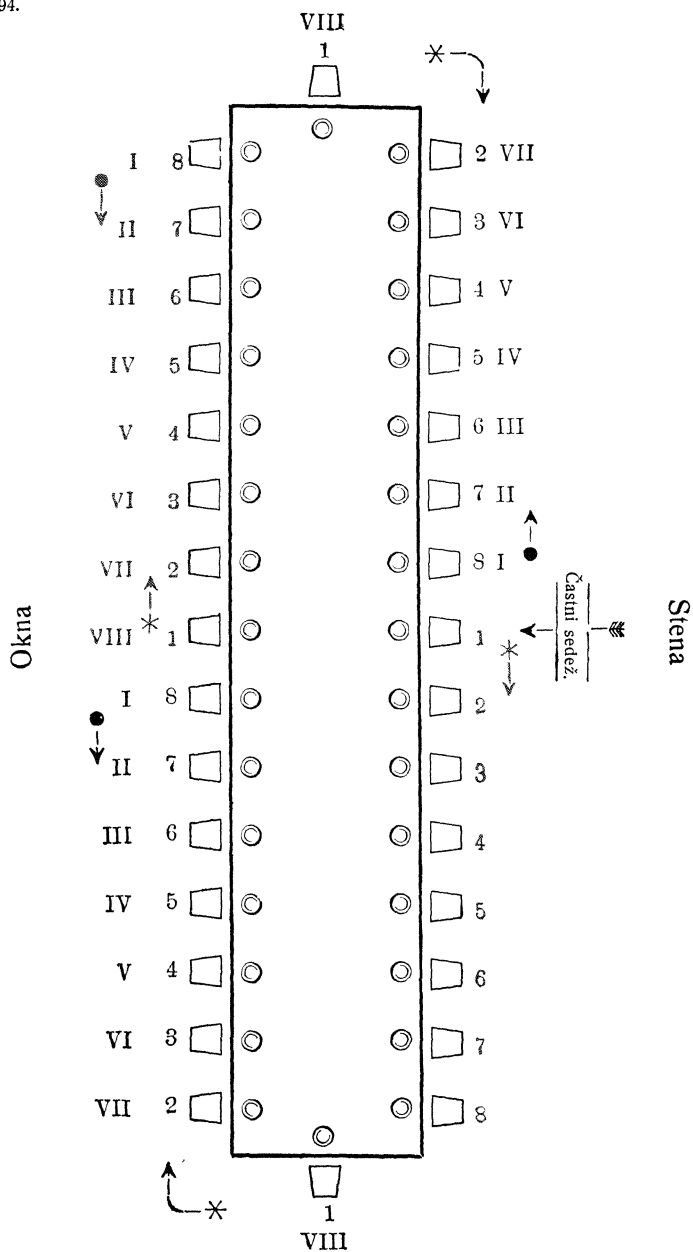


Slavnostna miza v G-obliki  
(8 servisov à 10 oseb) [Propoz



(zaključena podkev za 80 oseb)  
icija: 2 častna sedeža (poročenca)]

Tabela 94.

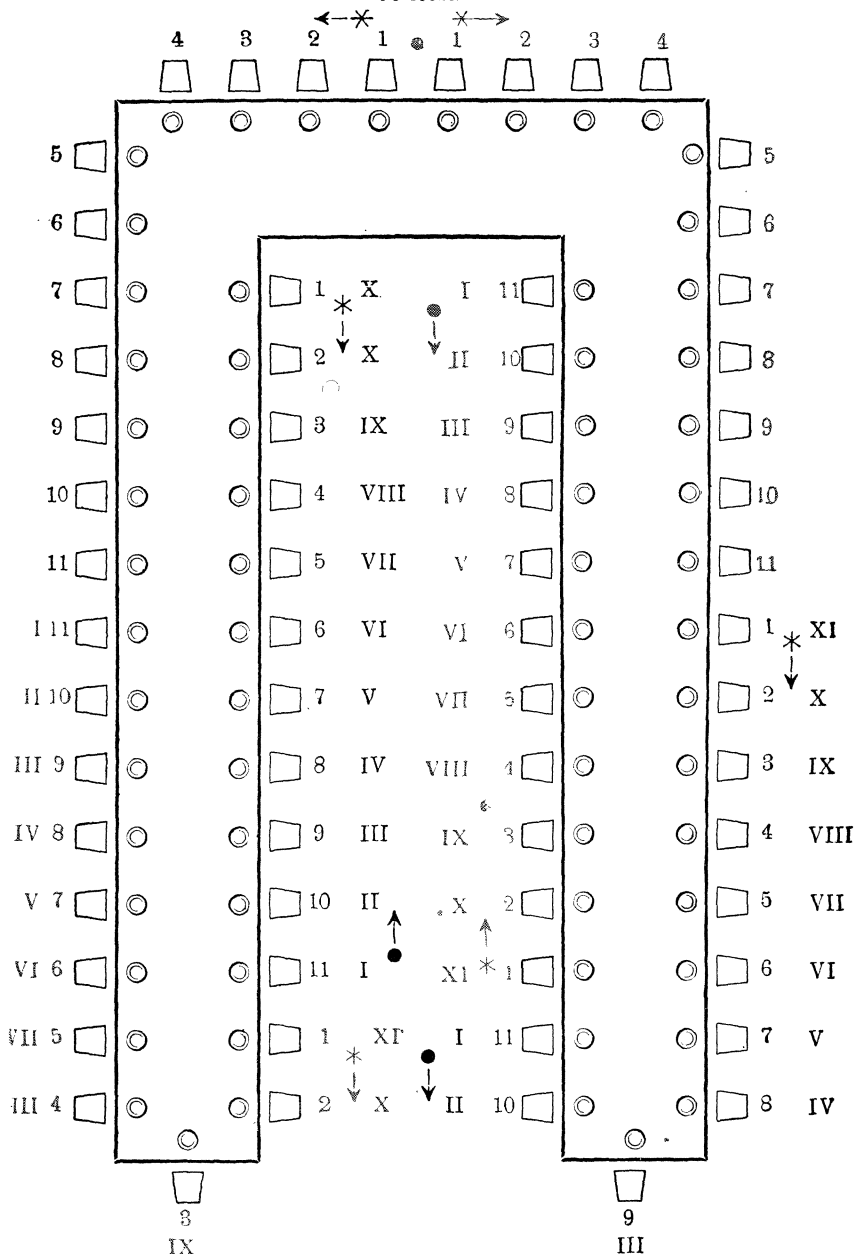


Podolgasta slavnostna miza za 32 oseb.  
(4 servisi à 8 oseb) [Propozicija: 1 častni sedež]



Častni sedeži  
Poročenca

Tabela 95.



Slavnostna miza v obliki podkve ali U-obliki za 66 oseb  
(6 servisov à 11 oseb) [Propozicija: 2 častna sedeža (poročenca)]

# POJASNILA

## K

### RAVNOKAR NAVEDENIM PODOBAM GLEDE NAJVAŽNEJŠIH OBLIK SLAVNOSTNIH MIZ.

Puščica z zvezdo (\*→) in arabske številke označujejo, kako mora hoditi servirni natakar pri prvem hodu.

Puščica z luno (●→) in rimske številke označujejo pot, katero je treba hoditi pri drugem hodu (menjavanje servisov, glej stran 76). Ako manjkajo pri kakem servisu rimske številke in puščica z luno potem se v tej servirni skupini ne servira menjavaje.

Posamezne skupine servisov se razlikujejo med seboj po rdečem —, oziroma črnem tisku puščic in števil. V praksi razlikujejo posamezne servirne skupine ali označbo 1., 2., 3. itd. servis, ali z imenom dotičnega prvega servirnega natakarja, n. pr. servis Kavčič, servis Potokar itd. Pri velikih slavnostnih mizah se izdelajo posebni servirni redi, iz katerih se natančno razvidi, kje se mora pričeti servirati pri vsakem posameznem hodu, kedaj naj se servirajo posamezna vina, kam naj gre vsaka servirna skupina iskat podnoske, kje naj jih odloži itd. itd.



# Dodatek.

## Razlaga nekaterih pogosto rabljenih strokovnih izrazov.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Stran  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b>Aide</b> (francosko, izgovori: Ed): Pomožni natakár . . . . .                                                                                                                                                                                                                   | 78     |
| <b>Arrivé</b> (francosko, izgovori: Arivé), <b>Arrival</b> (angleško, izgovori: Erivel): Prihod gostov . . . . .                                                                                                                                                                   | 78     |
| <b>Banket</b> : Slavnostna pojedina, prirejena o priliki kakega jubileja ali iz kakega drugega svečanostnega vzroka in sicer za vabljene ali k udeležbi (subskribciji) pozvane goste . . . . .                                                                                     | 38     |
| <b>Banquet</b> (francosko): Banket.                                                                                                                                                                                                                                                |        |
| <b>Bill of fare</b> (angleško, izgovori: Bil ofér): Jedilni list . . . . .                                                                                                                                                                                                         | 35, 72 |
| <b>Bougie</b> (francosko, izgovori: Buží): Sveča (luč).                                                                                                                                                                                                                            |        |
| <b>Breakfast</b> (angleško, izgovori: brekfest): Prvi zajutrak Angležev in Amerikancev. Razlikujemo plain breakfast od regular breakfasta . . . . .                                                                                                                                | 54     |
| <b>Buffet</b> (francosko, izgovori: büfé): Z gorkimi in mrzlimi jedmi, s sadjem, vini, likerji itd. obložene mize in kredence. Te jestvine in pijače se običajno dele brezplačno vabljenim gostom; včasih pa jih morajo plačati gostje sami, n. pr. pri javnih plesih itd. . . . . | 70     |
| <b>Carte du jour</b> (francosko, izgovori: Kart dü žur): Dnevni jedilni list . . . . .                                                                                                                                                                                             | 35     |
| <b>Chef de cuisine</b> (francosko, izgovori: Šef de kvizín): Prvi kuhar (kuhinjski šef).                                                                                                                                                                                           |        |
| <b>Chef de rang</b> (francosko, izgovori: Šef de ran), <b>Captain</b> (angleško): Natakár, kateremu je odkazano gotovo število miz.                                                                                                                                                |        |

- Chef de réception** (francosko, izgovori: Šef de resepsjón),  
**Reception clerk** (angleško): Drugi ravnatelj, kateremu  
 je odkazano sprejemanje gostov . . . . . 78
- Chef de salle** (francosko, izgovori: Šef de sal), **Hall head waiter** (angleško): Višji natakar v dvorani.
- Clerk** (angleško): Tajnik.
- Concièrge** (francosko, izgovori: Konsjerž), **Doorkeeper**  
 (angleško, izgovori: Durkipер): Vratar . . . . . 78
- Déjeuner** (francosko, izgovori: Dežené): Prvi zajutrк. Razlikujemo **Déjeuner simple** (izgovori: Dežené sampl), ki obstoja iz kave, čaja, čokolade, kakaa in kruha, ter **Déjeuner complet** (izgovori: Dežené komple, popolni zajutrк), ki obstoja razven tega še iz dodatkov kakor iz sirovega masla, meda, mrzlega mesa itd. . . . . 53
- Déjeuner à la fourchette** (francosko, izgovori: Dežené ala furšet), **Lunch** (angleško, izgovori: Lönč): Predkosilce. Obed, ki ga Francoz, oziroma Anglež ali Amerikanec povžije v pri nas običajnem opoldanskem času, ki pa ni njih glavni obed . . . . . 56
- Déjeuner dinatoire** (izgovori: Dežené dinatoár): Dineju podobno predkosilce; zastopa opoldanski obed in je, ne da bi mogel zahtevati označbo diné, zelo bogat **Déjeuner à la fourchette**. **Déjeuners dinatoires** se prirejajo pri zarokah, porokah, jubilejih itd. ter pri drugih svečanostih, ki naj končajo dopoldne . . . . . 57
- Déjeuner pique-nique** (francosko, izgovori: Dežené piknik): Mrzel zajutrк, katerega se vzame na love ali izlete s seboj v košarah. Pogostoma prinese vsak udeleženec s seboj na njega odpadajoči del in natura ali pa plača temu odgovarjajoči znesek.
- Deženirati**: Zajutrkovati.
- Départ** (francosko, izgovori: Depár): Odhod . . . . . 79
- Dîner** (francosko, izgovori: Diné): Glavni obed Francozov in Angležev, ki ga zavživajo zvečer med 6. in 8. uro. V Avstriji in Nemčiji se razumeva pod besedo diné bogatejši obed kakor navadni opoldanski obed . . . . . 60

|                                                                                                                                                                                                      | Stran      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Dîner à la carte</b> (francosko, izgovori: Diné ala kart): Opoldanski obed, kakoršnega si je gost sam izbral po jedilnem listu . . . . .                                                          | 60         |
| <b>Dîner à part</b> (francosko, izgovori: Diné a par): Opoldanski obed, ki se ga servira ločeno od ostalih gostov in ki je običajno naročen že vnaprej . . . . .                                     | 35, 60     |
| <b>Dîner à prix fixe</b> (francosko, izgovori: Diné a pri fiks): Opoldanski obed za določeno ceno . . . . .                                                                                          | 35, 60     |
| <b>Dîner de fête</b> (francosko, izgovori: Diné de fêt): Slavnostni obed . . . . .                                                                                                                   | 72         |
| <b>Dîner de nocte</b> (francosko, izgovori: Diné de nos): Ženitovanjska pojedina . . . . .                                                                                                           | 37, 38, 72 |
| <b>Dîner de table d'hôte</b> (francosko, izgovori: Diné de tabldót): glej Table d'hôte.                                                                                                              |            |
| <b>Dinirati</b> : Obedovati opoldne, kositi.                                                                                                                                                         |            |
| <b>Dinner</b> (angleško, izgovori: Dine): glej Dîner.                                                                                                                                                |            |
| <b>Employé</b> (francosko, izgovori: Amploajé): Uslužbenec.                                                                                                                                          |            |
| <b>Entremetier</b> (francosko, izgovori: Antremetjé): Kuhar, ki pripravlja vse juhe, prikuse in močnate jedi, za katere se ne vporablja sladkorja.                                                   |            |
| <b>Etagé</b> (francosko, izgovori: Etaž): Nadstropje.                                                                                                                                                |            |
| <b>Festin</b> (francosko, izgovori: Festên): Slavnostni obed . . .                                                                                                                                   | 72         |
| <b>Festin de nocte</b> (francosko, izgovori: Festên de nos): Slavnostna ženitovanjska pojedina . . . . .                                                                                             | 62         |
| <b>Garçon</b> (francosko, izgovori: Garson): Natakari.                                                                                                                                               |            |
| <b>Gastronomija</b> : Nauk o tem, kako se je, višja kuharska umetnost ali znanstvo goltanca in jezika, kakor tudi znanstveno utemeljeno znanje vsega tega, kar se nanaša na okusno prehrano človeka. |            |
| <b>Gastrofija</b> : S tem se označuje umetnost, sladkosti pogrnjene mize uživati z modrostjo.                                                                                                        |            |
| <b>Gourmand</b> (francosko, izgovori: Gurmán): Oni, kdor ne je samo dobro, marveč tudi veliko.                                                                                                       |            |
| <b>Gourmet</b> (francosko, izgovori: Gurmê): Sladkosnedež, ki polaga večjo važnost na način pripravljanja jedi kakor pa na množino.                                                                  |            |
| <b>Gouter</b> (francosko, izgovori: Guté): Mala južina.                                                                                                                                              |            |

- Grillroom** (angleško, izgovori: Grilrum): Obedovalnica, v kateri se dobe samo na ražnju pražene jedi.
- Interprête** (francosko, izgovori: Enterprêt): Tolmač.
- Kuvert** (kuvert): Namizje za eno osebo.
- Légumier** (francosko, izgovori: Legümjé): Kuhar, ki pripravlja samo prikuhe.
- Liftman** (angleško, izgovori: Liftmen): Mož, ki oskrbuje dvigalo.
- Logis, logement** (francosko, izgovori: Loží, oziroma ložman): Stanovanje.
- Lunch**, tudi Luncheon (angleško, izgovori: Lönč, oziroma Lönčn): Predkosilce (drugi zajutrak) Angležev in Amerikancev. Obstojata samo iz nekaterih jedi, ker se vzame že k breakfastu več takozvanih težkih jedi . . . . . 57
- Maitre d' hôtel** (francosko, izgovori: Mêtr dotél): Hišnik; v hotelu: Višji natakar.
- Manager** (angleško): Prvi ravnatelj . . . . . 83
- Menu** (francosko, izgovori: Menü): Namizni list . . . . . 35
- Office** (angleško, izgovori: Ofis): Prostor, v katerem se pripravljajo jedi. To je prostor, v katerem so shranjeni predmeti za serviranje ali kjer se snaži deloma posoda, kjer se oskrbuje prirejanje podnoskov (pri sobnih natakarjih). V tem prostoru se nahaja navadno ogrevalnik za ogrevanje posode in v ta namen, da ostanejo jedi gorke . . . . . 75
- Page** (francosko, izgovori: Paž), **Page-boy** (angleško): Dečko, dodeljen v pomoč vratarju.
- Pique-nique** (francosko, izgovori: Pik-nik): Prvotno na prostem aranžiran obed, pri katerem se ne uvažujejo običajni predpisi. Špeciálno glej pri Déjeuner pique-nique.
- Plateau** (francosko, izgovori: Plató): Podnosek, ploča.
- Plat du jour** (francosko, izgovori: Pla dü žur): Gotova dnevna jed, že gotova jed.
- Portier** (francosko, izgovori: Portjé), **Porter** (angleško): Vrtar . . . . . 78
- Réchaud** (izgovori: Rešô): Ogrevalnik . . . . . 75

- Rotisseur** (francosko, izgovori: Rotisör): Kuhar, ki pripravlja samo pečenke.
- Saucier** (francosko, izgovori: Sosjé): Kuhar, ki pripravlja samo omake.
- Service** (francosko, izgovori: Servís): Namizje, postrežba; pod „Miza razdeljena v šest servisov à deset oseb“ se razume: Vsaki skupini desetih oseb streže ena skupina natakarjev (en servirni in en ali dva pom. natakarja) 45, 75
- Servirati**: Streči, donášati.
- Souper** (francosko, izgovori: Supé): Večerja. Ako ni posebnega svečanostnega razloga, obstoja samo iz nekaj lahkih jedi; ako se obeduje bolj pozno, obstoja večinom samo iz čaja in mrzlega mesa . . . . . 69
- Souper dînatoire** (francosko, izgovori: Supé dinatoar): Dineju podobna večerja. Obstoja iz več jedi kot navadna večerja . . . . . 69
- Supirati**: Večerjati . . . . . 60
- Supper** (angleško): Souper (francosko) . . . . . 69
- Table d' hôte** (francosko, izgovori: Tabl dot): Skupni opoldanski obed za določeno ceno in ob določeni uri. Da se priredi Table h' hôte, je včasih odvisno od prijave gotovega števila udeležencev . . . . . 60
- Walter** (angleško, izgovori: Uôter): Natakar.

## Premierl & Jančar Ljubljana

Prodajalna: Dunajska cesta 20. ~ Skladišče: Dunajska cesta 5

Opozarjamo na lastno izdelovalnico oljnatih barv, lakov, firnežev in steklarskega kleja. Velika zaloga kemičnih in rudninskih barv. Barve za umetnike. Vse potrebščine za slikarje in pleskarje. Barve za šolarje. Velika zaloga čopičev za zidarje. Strojno olje za vse vrste strojev. Olje proti prahu. Karbolinej, mavec itd. Na drobno in na debelo.

Za obila naročila se vljudno priporoča.

# VSEBINA.

---

|                                                                                 | Stran |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Predgovor</b> . . . . .                                                      | 3     |
| <b>Uvod</b> . . . . .                                                           | 7     |
| <b>Razdelitev in obseg nauka o serviranju</b> . . . . .                         | 9     |
| <b>I. Poglavlje. Kako naj se natakar ali natakarica vede v službi</b> . . . . . | 11    |
| Pozdravljanje gostov . . . . .                                                  | 11    |
| Titulature . . . . .                                                            | 12    |
| Avstrijsko vojaštvo . . . . .                                                   | 14    |
| O odkazovanju prostorov . . . . .                                               | 16    |
| Pomagaj pri slačenju . . . . .                                                  | 16    |
| Vprašanja . . . . .                                                             | 16    |
| Priporočanje pijač . . . . .                                                    | 17    |
| Priporočanje jedi . . . . .                                                     | 17    |
| Razvrstitev jedi . . . . .                                                      | 19    |
| Navodila glede dostojnega občevanja z gosti . . . . .                           | 19    |
| Opravičenje v slučaju pomote . . . . .                                          | 21    |
| O zunanosti natakarja ali natakarice . . . . .                                  | 21    |
| Negovanje rok, ust in nog . . . . .                                             | 21    |
| Sporočila in pogovori med delavnim časom . . . . .                              | 22    |
| O vedenju pri pogovorih gostov . . . . .                                        | 22    |
| Prepustitev prednosti . . . . .                                                 | 22    |
| Glede vstopa v zaprte prostore . . . . .                                        | 22    |
| O napitnini . . . . .                                                           | 23    |
| Vedenje pri prepirih in sporih . . . . .                                        | 23    |
| O najdenih vrednostih . . . . .                                                 | 23    |
| Predložitev časopisov . . . . .                                                 | 24    |
| Gost zapusti lokal . . . . .                                                    | 24    |
| Pospravljanje in ureditev miz . . . . .                                         | 24    |
| Vedenje natakarjev po odhodu gostov . . . . .                                   | 24    |
| <b>II. Poglavlje. Kako se ravna s prtičem in potrebščinami</b> . . . . .        | 25    |
| A. Ravnanje s prtičem.                                                          |       |
| Vporaba prtiča . . . . .                                                        | 25    |
| Kako se nosi prtič . . . . .                                                    | 26    |



|                                                                  | Stran |
|------------------------------------------------------------------|-------|
| Nedopustna uporaba prtiča . . . . .                              | 26    |
| Prtič in mizna krtača . . . . .                                  | 27    |
| <b>B. Ravnanje s otrebščinami.</b>                               |       |
| Vporaba plošč . . . . .                                          | 27    |
| Predložitev priborov gostom . . . . .                            | 28    |
| Spopolnitev miznega inventarja . . . . .                         | 28    |
| Dodajanje peciva . . . . .                                       | 28    |
| <b>III. Poglavje. Razvrstitev jedi pri obedih</b> . . . . .      | 29    |
| Kako se sestavi menu . . . . .                                   | 29    |
| Vpliv cene . . . . .                                             | 29    |
| Splošna pravila . . . . .                                        | 29    |
| Nedopustno ponavljanje enakih vrst . . . . .                     | 29    |
| Nedopustno ponavljanje enakega pripravljanja . . . . .           | 30    |
| Vpliv letnih časov . . . . .                                     | 30    |
| Pravilna razvrstitev hodov . . . . .                             | 31    |
| Razvrstitev hodov pri popolnem dineju . . . . .                  | 31    |
| Spremembe pri razvrstitvi hodov . . . . .                        | 32    |
| Zakoniti predpisi glede prepovedanega lovskega časa . . . . .    | 32    |
| <b>IV. Poglavje. Jedilni list, cenik pijač in menu</b> . . . . . | 35    |
| Jedilni list . . . . .                                           | 35    |
| Vinski list ali seznamek pijač . . . . .                         | 35    |
| Menu . . . . .                                                   | 35    |
| Razdelitev jedilnih listov, kako se prirede . . . . .            | 35    |
| Število potrebnih jedilnih listov . . . . .                      | 36    |
| List za bifeje. Menu du Buffet . . . . .                         | 36    |
| Pravopisje . . . . .                                             | 37    |
| Vporaba latinice . . . . .                                       | 37    |
| Razdelitev menu-kart . . . . .                                   | 37    |
| Pomnoževanje menu-listov . . . . .                               | 37    |
| Kaho delimo vrste na jedilnih listih in cenikih pijač . . . . .  | 37    |
| Naslov Menu-listov . . . . .                                     | 38    |
| Oprema menu-listov . . . . .                                     | 38    |
| Format menu-listov . . . . .                                     | 39    |
| Število potrebnih menu listov . . . . .                          | 39    |
| Namizni listi . . . . .                                          | 39    |
| Vzorci menujev . . . . .                                         | 39    |
| <b>V. Poglavje. Serviranje pijač</b> . . . . .                   | 40    |
| Pivo. Vino v splošnem . . . . .                                  | 40    |
| Splošna karakteristika vin . . . . .                             | 40    |
| Šampanjec . . . . .                                              | 40    |
| Vporaba značilnih vinskih vrst . . . . .                         | 41    |
| Toplota pijač . . . . .                                          | 41    |
| Odpiranje buteljskih vin . . . . .                               | 42    |
| Običajni vsposed pri serviranju vina . . . . .                   | 42    |

|                                                                    | Stran     |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| Vpliv narodnosti gostov in mode na izbero vin . . . . .            | 43        |
| Spremembe pri vsporodu . . . . .                                   | 43        |
| O natakanju vin . . . . .                                          | 44        |
| <b>VI. Poglavje. Snaženje servisa in ravnanje ž njim . . . . .</b> | <b>45</b> |
| A. Posoda iz porcelana.                                            |           |
| O snaženju in ponovnem snaženju . . . . .                          | 45        |
| Vporaba ročnega prtiča . . . . .                                   | 45        |
| Shramba in ohranitev vporablajoče zaloge . . . . .                 | 45        |
| B. Posoda iz stekla.                                               |           |
| Posoda iz stekla . . . . .                                         | 46        |
| Imena kozarcev . . . . .                                           | 46        |
| Snaženje kozarcev . . . . .                                        | 47        |
| Snaženje buteljk . . . . .                                         | 47        |
| Snaženje karaf za olje . . . . .                                   | 47        |
| C. Posoda in pribori iz srebra.                                    |           |
| Umivanje srebrnega servisa . . . . .                               | 48        |
| Vporaba strojev za snaženje nožev . . . . .                        | 48        |
| Preskušnje glede snažnosti . . . . .                               | 48        |
| D. Namizje.                                                        |           |
| Splošno glede snažnosti . . . . .                                  | 49        |
| Ohranitev zaprtih solnikov . . . . .                               | 49        |
| Ohranitev zaprtih posodic za poper in papriko . . . . .            | 49        |
| Ohranitev odprtih solnikov in posodic za začimbe . . . . .         | 49        |
| Ohranitev posodic za zobotrebce . . . . .                          | 50        |
| Ohranitev vžigalnikov . . . . .                                    | 50        |
| Ohranitev karaf za kis in olje ter lončkov za gorčico . . . . .    | 50        |
| <b>VII. Poglavje. Kako se mize pogrinjajo . . . . .</b>            | <b>51</b> |
| Postavljanje miz . . . . .                                         | 51        |
| Pogrinjanje miznih prtov . . . . .                                 | 51        |
| Postavitev namizja . . . . .                                       | 51        |
| Navadni restavracijski servis . . . . .                            | 51        |
| Predložitev krožnikov . . . . .                                    | 51        |
| Predložitev priborov . . . . .                                     | 52        |
| Kurjava in zračenje . . . . .                                      | 52        |
| Pravila glede serviranja . . . . .                                 | 52        |
| <b>VIII. Poglavje. Serviranje posameznih obedov . . . . .</b>      | <b>53</b> |
| A. Serviranje zajutrka. (Razdelitev).                              |           |
| I. Prvi zajutrak.                                                  |           |
| a) Déjeuner . . . . .                                              | 53        |
| Pojem déjeunerja simple in déjeunerja complet . . . . .            | 53        |
| Pogrinjanje mize za déjeuner simple . . . . .                      | 53        |
| Pogrinjanje mize za déjeuner complet . . . . .                     | 54        |
| Rodbinska zajutrkovalna miza . . . . .                             | 54        |

|                                                                | Stran |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| b) Breakfast . . . . .                                         | 54    |
| Razdelitev breakfasta . . . . .                                | 54    |
| Pojem plain breakfasta in regular breakfasta . . . . .         | 54    |
| Englisch breakfast . . . . .                                   | 54    |
| Pogrinjanje breakfast-mize . . . . .                           | 55    |
| American breakfast . . . . .                                   | 55    |
| a) Navadno avstrijsko predkosilce . . . . .                    | 56    |
| b) Déjeuner à la fourchette. (Francosko predkosilce) . . . . . | 56    |
| Pojem déjeunerja à la fourchette . . . . .                     | 56    |
| Sestava déjeunerja à la fourchette . . . . .                   | 56    |
| Pogrinjanje in serviranje . . . . .                            | 57    |
| Pojem déjeunerja dînatoire . . . . .                           | 57    |
| c) Lunch. (Angleško ali amerikansko predkosilce) . . . . .     | 57    |
| Pojem luncha . . . . .                                         | 57    |
| Serviranje luncha . . . . .                                    | 58    |

### B. Serviranje navadnega kosila.

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Pogrinjanje mize . . . . .                        | 58 |
| Serviranje juhe . . . . .                         | 58 |
| Serviranje plošč z mesom . . . . .                | 59 |
| Serviranje močnatih jedi . . . . .                | 59 |
| Najvažnejše oblike in vrste priborov itd. . . . . | 59 |
| Rodbinska opoldanska miza . . . . .               | 60 |
| Vporaba desk za serviranje (podnoskov) . . . . .  | 60 |
| Menjavanje krožnikov in pospravljanje . . . . .   | 60 |

### C. Serviranje dineja.

|                                                         |    |
|---------------------------------------------------------|----|
| Pojem dineja . . . . .                                  | 60 |
| Diner à prix fixe . . . . .                             | 60 |
| Table d' hote . . . . .                                 | 60 |
| Diner à la carte . . . . .                              | 60 |
| a) Pogrinjanje miz za diner . . . . .                   | 61 |
| Potrebne poizvedbe . . . . .                            | 61 |
| Kuverti za priprosti diner . . . . .                    | 61 |
| Postavitev servirnih krožnikov . . . . .                | 61 |
| Predložitev priborov . . . . .                          | 61 |
| Predložitev salierjev. Polaganje zobotrebcev . . . . .  | 61 |
| Predložitev peciva . . . . .                            | 61 |
| Kuvert za bogatejši diner . . . . .                     | 62 |
| Položitev priborov za ribe . . . . .                    | 62 |
| Predpriprave za serviranje sladoleda in sadja . . . . . | 62 |
| Kako se postavijo kozarci . . . . .                     | 62 |
| Postavitev v obliki križa . . . . .                     | 63 |
| Poševna postavitve . . . . .                            | 63 |
| Kuvert za bogat diner . . . . .                         | 63 |

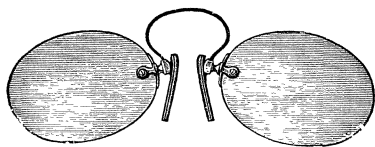
|                                                       | Stran     |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| b) Serviranje dineja . . . . .                        | 63        |
| Predložitev juhe in plošče . . . . .                  | 63        |
| Serviranje juhe in plošč . . . . .                    | 64        |
| Predložilni pribori . . . . .                         | 65        |
| Serviranje kruha . . . . .                            | 65        |
| Predložitev karaf za kis in olje itd. . . . .         | 65        |
| Predložitev krožnikov za salato in kompot . . . . .   | 65        |
| Serviranje močnatih jedi in nadaljnih hodov . . . . . | 65        |
| Predložitev pijač . . . . .                           | 66        |
| Serviranje pijač . . . . .                            | 66        |
| Serviranje kave . . . . .                             | 68        |
| d) Serviranje male južine . . . . .                   | 68        |
| Pojem male južine in goûterja . . . . .               | 68        |
| Pojem five o' clock tea . . . . .                     | 68        |
| <b>E. Serviranje supéja.</b>                          |           |
| Pojem supeja . . . . .                                | 69        |
| Serviranje supeja . . . . .                           | 69        |
| Serviranje bouillona . . . . .                        | 69        |
| Serviranje ostrig, morskih rakov, rakov . . . . .     | 69        |
| Bovla za prste . . . . .                              | 69        |
| Serviranje turške kave . . . . .                      | 69        |
| Serviranje zmrznjenega šampanjca . . . . .            | 70        |
| <b>F. Buffet.</b>                                     |           |
| Pojem buffeta . . . . .                               | 70        |
| Pogrinjanje mize za buffet . . . . .                  | 70        |
| Servirni predpisi . . . . .                           | 70        |
| Arrangement pri buffetu . . . . .                     | 70        |
| <b>IX. Poglavlje. Slavnostna miza . . . . .</b>       | <b>72</b> |
| Pripravljalna dela . . . . .                          | 72        |
| Postavitev slavnostne mize . . . . .                  | 73        |
| Oblike slavnostnih miz . . . . .                      | 73        |
| Prti za slavnostne mize . . . . .                     | 73        |
| Častni sedeži . . . . .                               | 73        |
| Postavljanje nastavkov . . . . .                      | 74        |
| Servijete . . . . .                                   | 75        |
| Servirna miza . . . . .                               | 75        |
| Salon za kavo . . . . .                               | 75        |
| Razdelitev v services . . . . .                       | 75        |
| Število za en service potrebnih natakarjev . . . . .  | 75        |
| Pričetek serviranja . . . . .                         | 76        |
| Odstranitev rabljenih servirnih predmetov . . . . .   | 76        |
| Menjavanje servicev . . . . .                         | 76        |
| Predložitev jedi . . . . .                            | 77        |

|                                                                         | Stran      |
|-------------------------------------------------------------------------|------------|
| Vzdrževanje slavnostne mize . . . . .                                   | 77         |
| Pospravljanje slavnostne mize . . . . .                                 | 77         |
| <b>X. Poglavlje. Hotelski service . . . . .</b>                         | <b>78</b>  |
| <b>Splošno.</b>                                                         |            |
| Razdelitev dela sobnim natakarjem . . . . .                             | 78         |
| Prihod pasažirjev, sprejem . . . . .                                    | 78         |
| Skrb za veliko prtljago . . . . .                                       | 78         |
| Nakazilo sob . . . . .                                                  | 78         |
| Ročna prtljaga . . . . .                                                | 78         |
| Voda za umivanje . . . . .                                              | 79         |
| Zglasitev tujcev . . . . .                                              | 79         |
| Občevalni jezik . . . . .                                               | 79         |
| Vstop v sobe za tujce . . . . .                                         | 79         |
| Vzbujanje in zajutrki . . . . .                                         | 79         |
| Pojasnila po sobnem natakarju . . . . .                                 | 79         |
| Red in snažnost v sobah . . . . .                                       | 79         |
| Vzdrževanje miru . . . . .                                              | 80         |
| Odpotovanje . . . . .                                                   | 80         |
| <b>Serviranje v sobah za tujce.</b>                                     |            |
| Splošne opazke . . . . .                                                | 80         |
| Razlika med restavracijskim in sobnim servisom . . . . .                | 81         |
| Vstop natakarja . . . . .                                               | 81         |
| Splošna pravila . . . . .                                               | 81         |
| Postavitev plošč . . . . .                                              | 81         |
| Važni prijemi . . . . .                                                 | 81         |
| Serviranje zajutrka . . . . .                                           | 82         |
| Serviranje obsežnejših obedov . . . . .                                 | 82         |
| Pospravljanje . . . . .                                                 | 82         |
| Dolžnosti principalovega namestnika . . . . .                           | 83         |
| Nekaj o določitvi cen kuvertom . . . . .                                | 85         |
| <b>Vzorci menu-listov. Tabele s podobami.</b>                           |            |
| Menuji najvišjega dvora Nj. Veličanstva cesarja Frana Josipa I. . . . . | tabele 1—6 |
| <b>Vzorci menu-listov</b>                                               |            |
| za predkosilca . . . . .                                                | 7—9        |
| „ opoldanske obede . . . . .                                            | 10—17      |
| „ slavnostne pojedine . . . . .                                         | 18—19      |
| „ večerje . . . . .                                                     | 20—22      |
| „ bifeje . . . . .                                                      | 23—24      |
| Amerikanski menu-listi . . . . .                                        | 25—29      |
| Posoda iz stekla . . . . .                                              | 30—32      |
| Posoda iz porcelana . . . . .                                           | 33—38      |
| Pribori in posoda iz srebra . . . . .                                   | 39—76      |

|                                                                 |          |
|-----------------------------------------------------------------|----------|
|                                                                 | Stran    |
| Električna ognjišča in elektr. aparati . . . . .                | 77—80    |
| Termofori . . . . .                                             | 81       |
| Popolnoma opremljena kuhinja . . . . .                          | 82       |
| Vzorci za kuverte, slavnostne mize itd. . . . .                 | 83—95    |
| Pojasnila . . . . .                                             | „        |
| Dodatek: Razlaga nekaterih pogosto rabljenih strokovnih izrazov | I.—V.    |
| Vsebina. . . . .                                                | VI.—XII. |
| Inserati.                                                       | „        |

Zdravniško priporočeno kritvoreče vino, daje moč  
in zdravje. Vzorec 4 stekl. 5 kg franko po pošt. povzetju K 4.50.  
Edina zaloga **Br. Novaković, Ljubljana**  
veletrgovina raznih vin, Vermoutha, Marsala, Malaga, konjaka, žganja itd.





Očala, ščipalniki, daljno-  
gledi, fotografični aparati.  
Za prvovrstno optiko se jamči.  
Optični zavod z elekt. obratom.

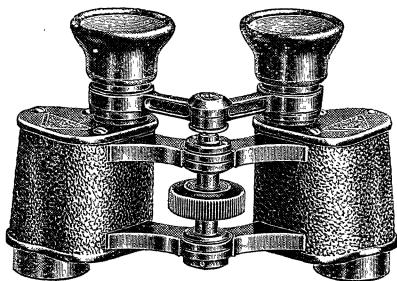
# K. JURMAN

optik - špecialist

v Ljubljani

Šelenburgova ulica

Popravila se izvršujejo v  
lastni delavnici.



Trgovina s  
špecerijskim blagom

Zaloga konjaka, ru-  
ma in raznih likerjev

## A. Šarabon

Ljubljana

### Glavna zaloga rudninskih voda

Točna in solidna postrežba. - Na drobno in debelo!

Velika pražarna za kavo.  
Mlin za dišave  
Električni obrat

Pristna domača  
slivovka in brinjevec

Najfinejše planinsko  
**surovo maslo in sir**

priporoča

**„Mlekarska zveza“**

javno skladišče Krisper & Tomažič  
Ljubljana, Dunajska cesta šte. 33

**Največja izbira namizja**

kakor žlice, vilice, nože itd. iz kina-srebra, alpaka, niklja, aluminija, dalje namizne nastavke, servise za vina, pivo in likerje, obročke za servijete, igralne karte, sploh vse potrebščine za hotelske in restavracijske opreme se dobi pri solidni tvrdki

Vaso Petričič nasl. **J. SAMEC**  
**v Ljubljani, Mestni trg 21**

Solidna postrežba — — — Telefon št. 15 — — — Nizke cene



STRUGARSTVO Z ELEKTRIČNIM OBRATOM

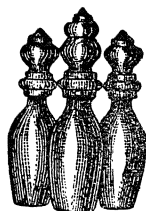
# FR. ROJINA

LJUBLJANA, WOLFOVA UL. 6.

IZDELOVANJE STRUGARSKIH, GA-  
LANTERIJSKIH IN VSEH V TO  
- STROKO SPADAJOČIH DEL. -



**SOLIDNO, HITRO  
IN NAJCENEJŠE!**



Velepražarna za kavo z električnim obratom

Z vsemi v špecerijsko in delika-  
tesno stroko spadajočimi potreb-  
ščinami, kakor tudi z vseh vrst  
namiznimi in butelj. vini postreže  
najceneje in najsolidneje trvdka

## T. MENCINGER

Ljubljana, vogal Sv. Petra in Resljeve c.

Zaloga mineralnih voda



**Hotel**  
**Tratnik**  
(Zlata kaplja)  
**Ljubljana**

**Sv. Petra cesta**  
**štev. 25**

se priporoča  
slavnemu občinstvu za poset. — Lepe sobe. — Pri-  
znano dobra kuhinja in pijača.

Priporočata se za številni obisk

**Leopold in Alojzija Tratnik.**

Manufakturna in modna trgovina

**JANKO ČEŠNIK**

Lingarjeva ul. LJUBLJANA Stritarjeva ul.

Velika zaloga vseh spadajočih  
potrebščin za hotele in go-

Postrežba  
strogo solidna.

stilne, kakor razne mizne prte,

Cene blagu  
najnižje.

obrisače, obrisalke, bele in bar-  
vaste v bombažu in platnu itd.

(Za hotelsko perilo pustim vtakati ime in monogram.)