



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

List izhaja 10. in 25. vsakega meseca.
 Za člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno K 4.—, za člane onih zadrug, ki so uvedle obvezno naročbo lista za vse člane, pa celoletno K 2.— Sicer stane list celoletno K 5.—, polletno K 2'60, četrtletno K 1'30 in posamezna številka 25 vinarjev.

Cena inseratom: 1/48 strani K 1'50, pri večkratnih objavah popust.

Uredništvo in upravnništvo je v Ljubljani, Marije Terezije cesta šte. 16.

Strankam je uredništvo na razpolago vsak ponedeljek in petek od 4.—6. popoldne.

Rokopisi se ne vračajo. Rokopise in objave je pošiljati do 5. oziroma do 20. vsakega meseca, s tem dnevom se uredništvo zaključuje.

Štev. 10.

V Ljubljani, 10. junija 1914.

Leto I.

Zvezne objave.

Nekatere zadrugе so šele v novjšem času sklenile obvezno naročbo lista za vse člane. Ker so poprej nekateri člani vračali list, se dotičnim manjkajoče številke lahko dopošljejo, ako to žele.

Naš občni zbor.

Okrog 60 delegatov gostilničarjev iz cele Kranjske se je zbralo dne 28. maja t. l. na glavno zborovanje kranjskih gostilničarjev. Zastopali so 2481 gostilničarjev, torej organizirano armado, ki nekaj pomeni v današnjem času, ko se združujejo vsi stanovi.

Predsednik gospod V. Ogorelec je otvoril občni zbor, konstatiral sklepčnost, pozdravil zastopnika obrtne oblasti, gosp. dr. Berceta, zastopnika obrtno-pospeševalnega urada, gosp. Ložarja, ter kasneje došlega združnega nadzornika, gosp. c. kr. vladnega komisarja Stesko, in zastopnike ljubljanskega časopisja.

Po prečitaniu zapisnika zadnjega občnega zbora, ki se brez ugovora vzame na znanje, je poročal tajnik gosp. Pintar o delovanju Deželne zveze kranjskih gostilničarskih zadrug.

V prvi vrsti je Zveza stremila za tem, da organizira vse kranjske gostilničarje v zadrugę, ker je še nekaj okrajev, ki nimajo svojih zadrug. Posredovala je pri okrajnem glavarstvu v Kočevju glede ustanovitve zadrugę v Ribnici, uvedla akcijo za odcepljenje članov cerkniškega sodnega okraja od logaške zadrugę in za ustanovitev samostojne zadrugę v Cerknici, kakor tudi poganjala se za ustanovitev zadrugę v Radovljici. V prvih dveh slučajih se bliža zadeva povoljnemu koncu, v zadnjem pa je obrtna oblast v Radovljici pri vpraševanju posameznikov, če žele ustanovitev zadrugę, postopala tako, da je bilo od vsakega pričakovati odklonitev. Zveza je dajala posameznim zadrugam navodila ter pošiljala odposlanca na njih zborovanja, odposlala njih pritožbe, prošnje in resolu-

cije s spremnimi vtemeljitvami na pristojna mesta. Izmed teh so bile posebno važnejši sklepi lanskega občnega zbora in sicer vloga na nadzorništvo deželnih naklad in na deželni odbor za odpisovanje pri zadacanju vina na osušenje in gosčo, protest na finančno ravnateljstvo, da finančni organi provzročajo težkoče in kazni gostilničarjem, če ti pridevajo k čajju rum ali druge alkoholne pridoatke. Na trgovsko ministrstvo, deželno vlado in državno zvezo se je podala obširna pritožba in spomenica v zadevi težkoč, ki jih delajo obrtne oblasti pri zaprašanju za nadaljne podelitve že obstoječih koncesij, kakor tudi proti vmešavanju političnih vplivov na Kranjskem v tem pogledu. Okrajnemu glavarstvu v Kranju se je podala pritožba, da gleda in straži obrtna oblast le gostilničarje, vseh drugih kršitev obrtnih predpisov pa se ne dotakne ter se je zahtevalo, naj orožništvo bolj pazi na take, ki točijo brez vsakih dovoljenj na škodo gostilničarjem. Navedli so se tudi konkretni slučaji v področju zadrug v Kranju, Trziču in Škofji Loki; na to nanašajočo se spomenico je Zveza razposlala tudi vsem okrajnim glavarstvom na Kranjskem. V zadevi žganjetočnih bolet se je vložila pri finančnem ravnateljstvu spomenica, naj se bolete izdajajo le takim, ki se izkažejo, da imajo koncesijo, sicer misli marsikdo, da je s plačevanjem bolete že upravičen točiti žganje, in tako dela škodo upravičencem. Glede preuredbe zakona o užitnini se je vložila tozadevna resolucija občnega zbora pri finančnem ministrstvu, državni Zvezi in državnozborski komisiji po gosp. dr. Ravniharju. Proti razglasu okrajnega glavarstva v Krškem radi vtesnitve žganjetoča je podala Zveza obširno pritožbo na deželno vlado. Zveza je vložila tudi oster protest proti lanski prepovedi sokolskega zleta pri notranjem ministrstvu, kakor tudi proti zvišanju vstopnine v Postojnsko jamo pri poljedelskem ministrstvu. V zadevi odprave užitnine na petjot, ki se rabi v vinorodnih krajih le za domačo rabo in se ga po vinskem zakonu

iz leta 1907. sploh ne sme prodajati, je podala Zveza na deželni odbor vlogo, naj deluje na to, da se preuredi tozadevne užitninske določbe. Na občnem zboru državne zveze v Trstu je podala Zveza po svojih delegatih gg. Ogorelcu in Kavčiču dvoje resolucij, nanašajočih se na preureditev užitninskega zakona in preuredbo eksekucijskega reda v toliko, da se gostilničarske koncesije ne bodo zarubile. Proti konkurenci je Zveza nastopala s tem, da je podala vsem na Kranjskem v poštev prihajajočim pivovarvam ostro pritožbo, da prodajajo te direktno zasebnikom pivo v steklenicah. Zahtevala je odpravo tako umazanega postopanja. Na okrajna glavarstva Novo mesto, Črnomelj, Krško, Litija in Postojna je podala Zveza spomenice, naj se podeljevanje licenc za točenje pod vejo vrši le v resnično uvažanja vrednih slučajih in strogo po obstoječih predpisih. V zadevi privatnih izkuhov je vložila Zveza spomenico, s katero se kaže na številna taka obratovališča z navedbo mnogih konkretnih slučajev, kažoč na veliko škodo, ki se v tem pogledu godi gostilničarski obrti. Zahtevala je, da c. kr. deželna vlada izda podrejenim obrtnim oblastvom po vsej deželi odlok, da je take izkuhe smatrati kot gostilničarski obrt v zmislu § 16. obrtnega reda lit. b, in da je pri dovoljevanju teh postopati kakor pri koncesioniranih obrtih. V gospodarskem oziru je posredovala pismeno pri prireditvah kletarskih tečajev med prireditelji in udeleženci. Vitalnega pomena se je zdelo tudi započeti akcijo, da bi se v svrhu paraliziranja pritiskanja tujih pivovaren na gostilničarstvo z visokimi cenami in odpovedjo vseh bonitet, združile vse slovenske pivovarne v eno unijo ter z enotnim honetnim postopanjem napram gostilničarstvu in z enakomerno dobrim blagom pridobile zase vse slovensko gostilničarstvo. S tem bi se odstranili vsakoletni defeciti slovenskih pivovaren, gostilničarstvo pa bi imelo domačega zalagatelja, ki bi imel zanj gotovo več srca kot pa tujec. K taki iniciativi je razposlala Zveza

okrožnico vsem slov. pivovarnam. Gojenje skupnosti je Zveza pokazala s tem, da je sodelovala in propagirala obilno udeležbo za shod in občni zbor državne zveze, ki se je vršil dne 12. aprila lanskega leta v Trstu, pozdravila po svojem načelstvu izletnike na domačih tleh, to je v Ljubljani in v Postojni, ter tu s pomočjo uglednih vinskih tvrdk Alojzij Zajec in Peter Štepic v Spodnji Šiški, ki sta postavila potrebno vino brezplačno na razpolago, izletnike pogostila s pristnimi kranjskimi pridelki, klobasami, zeljem in cvičkom. Troške za jedila so pokrili gospodje odborniki Zveze sami, prireditelji pa je oskrbela postojnska zadruga pod načelstvom gospoda Paternosta. Bodi izrečena vsem skupaj topli zahvala, kakoršne je bila tudi Zveza deležna od strani predsedstva državne zveze. Tičoč se regulacije obrtnega davka je razposlala Zveza na poziv trgovske zbornice vsem zadrugam okrožnico, naj poročajo o zdatno poslabšanem položaju gostilničarskega obrta, ker so se ta poročila imela poslati državni komisiji, ki določuje kontingent obrtnih davkov po raznih deželah. Tozadevni dopisi zadrug, ki so v določenem času dospeli, so se oddali na merodajnem mestu potom trgovske in obrtne zbornice. Ne moremo pri tej priliki zamolčati, da od nekaterih zadrug se tudi za božjo voljo ne more dobiti naročenih ali zaprosenih poročil pravočasno. To je obžalovati, ker take zakasnelosti prav mnogokrat izpodnesejo tla započeti akciji, zato se pri tem prizadeji gospodje načelniki, kajti večina je izvzetih, prosijo, da se vselej odzovejo v določenem roku z odgovorom.

Pravniško pomoč je oskrbela Zveza mnogim članom zveznih zadrug s sestavo rekurzov, pritožb, prošelj ter z raznimi obrtnopravniškimi nasveti pismenim potom, kakor tudi z osebno intervencijo načelstva pri obrtnih oblastvih. Zveza je član državne zveze na Dunaju in se je član predsedstvenega odbora gospod Kavčič udeležil treh važnih predsedstvenih sej kot zastopnik. Bil je tudi v deputaciji, ki je podala raznim ministrstvom po zadrugah in Zvezah sklenjene peticije, pritožbe in resolucije. V državnem obrtnem svetu je zastopana Zveza po gosp. Engelbertu Franchettiju. Velik korak naprej je storila Zveza v pretečnem letu s tem, da

je sklenila izdajati svoje lastno strokovno stanovsko glasilo. Uvidevši, da prejšnje glasilo kljub moralni in gmotni podpori, ki jo je imelo od strani Zveze, ne more izhajati, je sklenil odbor v sejah dne 6. in 26. novembra ter 11. decembra v očigled temu, da taka odlična organizatorična korporacija ne sme in ne more biti brez strokovnostanovskega glasila, da si ustanovi gostilničarstvo svoj list, ki ne bo nikako privatno podjetje, marveč last skupne organizacije, in ki naj zastopa odločno le interese gostilničarskega obrta.

Premagati je bilo razne težkoče, osobito radi tega, ker so vsi prizadeti faktorji domnevali, da je list v zvezi s prejšnjim podjetjem, ki je bilo diskretirano in tudi takrat obstoječi tiskarski štrajk je povzročil 14dnevno zakasnitev prve številke. In danes imamo svoj stanovsko-strokovni list »Gostilničar«, pri katerem si bo Zveza neumorno prizadevala, da postane ponos slovenskega gostilničarstva. Topla zahvala bodi izrečena vsem tistim zavednim združnim načelstvom, ki so dosegla obvezno naročbo za vse svoje člane na občnih zbora, ker s tem so dokazali, da jim je mar gojiti skupnost, edinstvo in zavednost svojih tovarišev. Poleg enega rednega in enega izvanrednega občnega zbora je bilo pet odborovih in dve odsekovski seji. Uradnih spisov je došlo in bilo rešenih 391, za 106 več kakor v lanskem letu. Članice ima Zveza 19, ki štejejo skupno 2481 članov. Ni dvoma, da bi taka organizirana armada, kateri pa moramo v najkrajšem času pridobiti še ostale raztresene bojovnike, v Zvezi z drugimi tovariši v Avstriji, ne dosegla odprave obstoječih krivic, in si ne mogla priboriti tiste veljave in vpoštevanja, ki ji pristojna kot največji davčni sili med obrtniki dežele in države. (Konec prih.)

Rjavenje vina.

Lanska vina so — kakor sploh vina, pridelana v mokrih, deževnih letih — pogostoma podvržena rjavenju.

Naši vinogradniki in gostilničarji ne znajo vselej to vinsko napako prav ločiti od drugih. Nekateri pravijo, da se jim je vino zmotilo, drugi, da se je zgostilo, tretji, da je sčrnelo itd.

In vendar je med navadno motnostjo, kakor tudi med rjavenjem in črnenjem vina velikanski razloček.

Ako pride rjavenju podvrženo vino v dotiko z zrakom, bodisi pri pretakanju, v nepolnem sodu, v kozarcu ali v odprti steklenici, postane prej ali slej od vrha doli najprej bolj temne rumenkasto-rjave, pozneje čisto celo temnorjave barve. V slučaju, da je vino tej napaki močno podvrženo, se tudi zgosti in izpremeni okus.

Nazadnje (v 4—5 dneh), postane tako gosto, da je bolj godlji podobno, nego vinu. Iz te gošče se izloča na dno kozarca rjav ali rdečkast prašek in na površju vina se prikažejo mastni, vijoličasti madeži, ki so skupine vino kvarečih bakterij (glivic).

Pri vinu, ki je podvrženo črnenju, tega vsega ni in tako vino postane na zraku n. pr. ako stoji v kozarcu, samo bolj ali manj višnjevo-črnkasto.

O črnenju vina izpregovorim pri drugi priliki, danes le o rjavenju, ki je letos posebno razširjeno.

Kaj je vzrok rjavenju vina? V vsakem, zlasti v gnilem ali nezrelem sadju, tedaj tudi v grozdju, se nahajajo kvasila, ki jih imenujemo oksidaze. Ta kvasila jemljejo v dotiki z zrakom iz njega kisik in s tem okisičujejo razne, v dotičnem sadju, oziroma sadnem soku (moštu, vinu) se nahajajoče snovi, kakor barvila, beljakovine, čreslovino itd. Ta učinek oksidaze vidimo dobro na pr. prav jasno, če prerežemo jabolko ali svež krompir. Nekaj časa bo njegovo meso lepo belo ali rumenkasto, pozneje pa postaja čimdalje bolj rjavo — kar povzroča v njem se nahajajoča oksidaza.

Tudi v grozdju, zlasti v tropinah, je mnogo oksidaze. Vsaj po zmastenju lepo zelen trop postane na zraku kmalu rjav. Čim dlje tedaj vinski mošt na tropinah v kadi kipi, tem bolj se bo nabralo vino oksidaze, zlasti ako ni to grozdje bilo prav zrelo in ne prav zdravo, to je n. pr. če je bilo nekoliko gnilo.

Med kipenjem oksidaza ne more delovati, ker porabijo kipelne glivice ves kisik, ki je na razpolago.

Tudi v zalitem in dobro zaprtem sodu se to ne more zgoditi, pač pa se to zgodi že po prvem pretakanju, ker se med pretakanjem nasrka vino zračnega kisika, ki da oksidazi vina pogoj za delovanje.

LISTEK.

Potreba pouka v kletarstvu.

Resnični doživljaji, priobčil R. Dolenc.

(Dalje.)

Dotično vino smo pretočili v drug sod ter ga takoj z želatino čistili. Ko je Škof iz prvotnega izpraznjenega soda vratca vzela, je bila vijakova glava že kakor pločevina tanka ter kakor srebro svetla, to je od vinske kisline vsa razjedena. Vino je pa v kratkem času postalo zopet popolnoma čisto in ni počrnelo čisto nič več, naj se ga je še tako z zrakom v dotiko spravilo. Škof ga je sicer prodal, toda komaj za polovico tiste cene, za katero sta se z Rebekom pogodila. Prodajal ga je pa nekemu vinskemu barantaču, ki ga je v Idrijo odpeljal, ter tam za dvakratno ceno oddal. Če bi bila Škof in Rebek v umnem kletarstvu poučena, bi vsa za obadva, sobito pa za Škofa gotovo kaj

neprijetna afera izostala in ne prišlo bi nikoli do pravde, velikih stroškov in diskreditiranja Škofove kleti.

Tretji slučaj.

Nekako leta 1883. ali 1884. je prišel gostilničar gosp. V...č iz Postojne k meni na Slap kupiti prav dobro vino. Takrat je bilo namreč v Postojni in okolici čuda vojakov na manevrih, in zato je potreboval g. V., v katerega gostilni so se posebno častniki shajali, prav dobro kapljico. Dal sem mu pokusiti kaj fin črni burgundec, ki je bil finemu bordeaux vinu (čitaj bordo vinu) jako sličen. Vino mu je ugajalo, zato sva sklenila kupčijo. Nekoliko pozneje enkrat, ko že ni bilo več vojakov v Postojni, sem prišel po opravkih tja in ustavljal sem se v gostilni g. V. Med drugim zmenila sva se tudi o prodanem mu vinu, o katerem mi je povedal, da ga je vsega stočil in sicer v buteljkah, pretočenega pod imenom: vipavski rizling. Jaz sem ga debelo pogledal, in ker sem mislil, da me hoče neko-

liko za norca imeti, sem mu rekel: »Pojte no, kako ste mogli črno burgundsko vino za »rizling« točiti, ko pa do zdaj Bog grozdja črnega rizlinga še niti ustvaril ni, ampak le belega, in sicer nemškega ali renškega in italijanskega.« Mož mi je pa odgovoril: »Kaj meni to mar, kak rizling je Bog že ustvaril, jaz sem prodajal vaše črno burgundsko vino za rizling po 60 kr. buteljko, in šlo je kar nagloma izpod rok.« V dokaz, da je temu res tako bilo, je velel natararici več praznih in še eno polno butelko iz kleti prinesiti in na lastne oči sem se prepričal, da je mož resnico govoril, kajti na butelkah so bile priljepljene etikete, na katerih je bilo čitati: Wippacher Riesling 1882. Zdaj vprašam čitatelje: »Kaj so si morali tisti častniki o gostilniškem strokovnjaštvu g. V. misliti, katerim je dobro znano bilo, da črni rizling niti ne eksistira? No, in takih častnikov je bilo gotovo tudi kolikor toliko med njimi, saj jih je bilo na stotine, in to iz najrajličnejših avstrijskih dežel.

Ali se da škodljivi učinek oksidaze preprečiti, omejiti ali odstraniti in s tem tudi rjavenje vina preprečiti? Da, to se zgodi, če oksidazo uničimo in jo s tem napravimo neškodno. Tako sredstvo je n. pr. segrevanje na 70° C, kar imenujemo pasteriziranje vina ali mošta. Ta toplota oksidazo uniči in vino ne bo na zraku več rjavelo. To vidimo tudi pri za primeroma navedenem jabolku ali krompirju. Kuhana ne postaneta več na zraku rjava kot sveža. Najboljše in najbolj priprosto sredstvo proti rjavenju vina je pa **žveplanje**. Žvepleni dvokis (ali žveplena sokislina), to je oni dušični plin, ki se razvija, če žveplo sežigamo, more oksidazo popolnoma uničiti in s tem rjavenje vina preprečiti.

Kdaj se naj žvepla? Najboljše je, da žveplamo že mošt, še predno začne kipeti. Če pa tega nismo storili, ali nismo mogli storiti, potem moramo žveplati vino takoj pri prvem pretakanju.

Vsak vinogradnik ali gostilničar, predno (n. pr. kupljeno) vino pretaka, naj ga preizkusi, če je na zraku stanovitno. To se zgodi, ako pusti kozarec dotičnega vina stati 2—3 dni na zraku. Če postane vino v tem času rjavo ali celo gosto, potem ima v sebi škodljivo oksidazo, ki jo je treba z žveplanjem uničiti.

Zato naj se v sodu, v katerega se tako vino pretaka, zažge neposredno poprej na vsak hektoliter vsebine pol, če treba, to je če vino naglo in močno rjavi, tudi cel trak azbestnega žvepla in nato naj se v ta puh vino takoj pretoči, in sicer tako, da pride pri pretakanju čim manj mogoče z zrakom v dotiko. To se zgodi najbolje, če ga pretočimo s pomočjo vinske sesalke (pumpe) ali s pomočjo meha.

Tako močno žveplano vino mora seveda več (4—6) tednov ležati, predno se ga nastavi in toči (prodaja), ker bi sicer povzročalo gostom glavobol.

Mlado vino rabi več časa, da se v njem žvepleni dim zopet razkroji in da se pretvori v druge, zdravju neškodne tvarine, kot staro vino.

Če nismo rjavenju podvrženo vino že pri prvem pretakanju nič ali le premalo žveplali, potem nam bolj ali manj v sodu rjavi.

Tako vino ozdravimo in popravimo na sledeči način:

Četrti slučaj.

Letos po novem letu se je v »Slovenskem Narodu« v več številkah zaporedoma čitala tale anonca:

! ! ? ? ? ? ? ? ? ! !

Cenjenemu občinstvu vljudno naznanjam, da sem kupil večjo množino **belega** in **rdečega rizlinga** (takoimenovanega Stadtbergerja) iz **Trške gore** pri Novem mestu, katerega bom zajamčeno pristnega točil.

Ali je mogoč rdeč rizling ?

Ko bi se naši gospodje gostilničarji in krčmarji vsakoletnih kletarskih tečajev, katere prireja c. kr. vinarski nadzornik gospod Skalicky v Novem mestu, udeleževali in sicer v obilnem številu udeleževali, bi se taki slučaji gotovo ne pripetili. Navesti bi se dalo še obilo število enakih ali pa še krasnejših slučajev. Prav bi bilo, ako bi g. Skalicky kletarske tečaje ne le v Novem mestu, ampak tudi po drugih mestih in trgih prirejal.

Najprej ga je treba napraviti stanovitnega. To se zgodi, če ga zažveplamo ali pa — kar je seveda brez posebne priprave nemogoče — pasteriziramo.

Da pa vino lahko zažveplamo, ne da bi ga morali pretočiti, v to svrhu nam pride posebno prav **natrijev bisulfit**. To je bel prašek, spojina vodika in žveplovega dvokisa, ki se v vinu razkroji in se iz nje razvije žveplov dvokis, torej enak plin, kakor če sežgemo v sodu žveplo. S pomočjo natrijevega bisulfitu torej vino lahko zažveplamo, ne da bi ga bilo treba pretakati in to je za rjaveča vina velikega pomena. Po vinskem zakonu smemo tega praška vinu dodati največ 5 gramov na hektoliter in to tudi v vsakem slučaju zadostuje. Za vino, ki je manj rjavenju podvrženo, bodo zadostovali že 3—4 g na hl, toda poglavitno je, da je prašek svež, nepokvarjen. Natrijev bisulfit se na zraku namreč hitro pretvarja v natrijev sulfit, ki je slabšega učinka. Treba ga je tedaj hraniti v dobro zaprtih steklenicah. To sredstvo se dobi pri drogistih, izdeluje ga pa kemična tvornica Viktor Adler na Dunaju (X., Humboldt-gasse 42). Potrebna množina bisulfitu se odtehta, raztopi v kozarcu vode in vlije v vino, kjer se dobro premeša in sod zabije. Po preteku 8—10 dni je vino od rjavenja ozdravljeno in potem se ga šele, če ni zadosti čisto, čisti umetnim potom.

Najboljše in najpripravnejše je precejanje (filtriranje) vina.

Če pa nimamo filtra, moramo vino čistiti. Čiščenje se priporoča tudi pri vinih, ki so dobila vsled nepravilnega ravnanja že grdo rjavo barvo.

Najbolj odbarvamo vino, ako ga čistimo z mlekom ali sirnino (kazeinom). Vendar se to priporoča le pri belih vinih bolj nizke vrste. Pri boljših vinih in pri rdečih vinih rabimo beljak ali pa želatino.

Ako pa je dobilo rdeče vino vsled rjavenja že zelo grdo (rdečerjavo) barvo in ga hočemo popolnoma razbarvati, potem rabimo pred čiščenjem ali filtriranjem kakšen ogljen preparat, najbolje **eponit**.

Čiščeno ali precejeno vino pretočimo v snažen, nekoliko malo zažveplan (1 azbesten trak žvepla zadostuje na 4 hl vina) sod in ga pustimo kake 3—4 tedne ležati, nakar ga brez skrbi lahko nastavimo.

Peti slučaj.

Leta 1875. je šel ljubljanski prodajalec vina ter obenem prodajalec godbenih instrumentov, gospod Ribič, v Vipavsko dolino vino kupovat. Pri tej priliki je prišel tudi na Slap. S seboj je imel takozvano vinsko tehtnico z zraven spadajočim velikim kozarcem. Kjer je vino poskušal, ga je tehtal s svojo tehtnico, da je določil, koliko **g r a n o v** alkohola ima. Po granih ga je potem tudi plačeval. Pri tem se je vedel seveda jako ponosno, misleč si, da prodajalcem jako imponira. No, temu pa ni bilo tako, kajti njegova tehtnica je kazala v vseh kletih kvečjemu 8 granov in po forintu je pa gran plačeval. Ta cena je bila kmetom pač prenizka, in le redkokdo se je odločil za to ceno vino prodati. To pa ni bila najgrša napaka, ampak plantna, to je, med njivami na tako imenovanih plantah, ne pa v vinogradu pridelano vino. Gospod Ribič je prišel pri tej priliki tudi v klet nekega soseda tedanje deželne vinar-

Če nam pa okus vina po čiščenju ne ugaja, je dobro, da ga pri pretakanju zremo z boljšim, zlasti bolj rezkim vinom.

Vinarski nadzornik B. Skalický.

Utesnjevanje prodaje žganja.

(Poročilo gosp. Lipuščka iz Idrije na občnem zboru „Deželne zveze gost. zadrug“.)

Živimo danes v neki čudni dobi, v kateri je opažati, da se celo državnim krmilarjem hudo in težko zdi, da se dandanes ne gode več čudeži, zato bo treba, da ti krmilarji kaj izumejo, kar bi rodilo čudeže. Tak čudež se bo moral na vsak način zgoditi, če bo državna oblast dosegla svoje, na obdavčenje žganja stavljene upe, ki naj ji zagotove ogromne dohodka. Po eni strani nalaganje najvišjih bremen na žganje, po drugi strani pa prepovedanje prodajanja tega ravno ob takih časih, kadar bi se smelo pričakovati, da se spravi kaj v denar, je nekaj silno nasprotujočega. Da bi torej tu mogla biti koza cela, volk pa sit, se bodo že morali goditi čudeži!

Gostilničarstvo bi to modrost sicer mirno gledalo, ako bi ne zadevala v prvi vrsti ravno njega, kajti omejevalne prepovedi za točenje žganja, ki se izdajajo od raznih obrtno - policijskih oblasti, zadevajo edino le gostilničarja. Trgovec pri tem lahko gladko vozi, ker prodaja špirituoze ves čas, dokler ima prodajalno cdprto, v steklenicah in nihče se ne briga, koliko špirita ena ali druga oseba nosi iz prodajalne ob tistem času, ko je prepovedano dajati žgane opojne tekočine gostilničarju. Gostilničarja pa, ki ima pravico take pijače na drobno točiti, se kontrolira z vsemi mogočimi špiceljmi, da bi ja komu ne prodal za en groš pijače ob času, ki je omejen. Že proti temu načinu in pristranosti o izvedbi takih ukazov moramo danes najodločneje protestirati. Protestiramo pa danes tudi splošno proti načinu, kako se te omejitve v prodaji žganja pijač, kot policijsko urejevanje po § 54. obrtnega reda vrši. Način, po katerem se sedaj postopa v tej zadevi, je za gostilničarstvo skrajno krivičen. Vprašamo, zakaj se mi je podelila pravica obrt izvrševati, katero izvrševanje se mi potem utesnuje, ne da bi bil le kaj najmanjšega zakrivil proti obratovalnim predpisom. Vprašamo, zakaj

ske in sadjarske šole, kateremu se je skratka »L u k a s k o n c a« reklo.

No, Luka je imel v svoji kleti razen več sodov navadnega vina tudi en sod takozvanega »z e l e n a«. To je vrsta grozdja, ki daje primerno močno, osobito pa jako fino dišeče vino. Takemu vinu se pravi strokovnjaško »v i n o s c v e t l i c o« ali nemški »B o u q u e t w e i n«. Gospodu Ribiču je to vino jako ugajalo, toda, ker ni njegova vinska tehtnica v njem več kakor 8 **g r a n o v** alkohola kazala, ga je hotel Luki tudi le po 8 forintov hekto plačati. Luka pa s to ceno nikakor ni bil zadovoljen. Ravno takrat, ko se je to pogajanje v kleti vršilo, sem šel slučajno iz šolskega vinograda domov grede mimo Lukatove hiše. Prav tačas je prišel tudi iz Lukove kleti na dvorišče edini tedanji slapenski gostilničar ter obenem vinski mešetar Tine Grčan.

(Dalje prih.)

se mi je predpisal popoln davek, tako kakor bi smel obrt prosto vršiti in zakaj moram plačati popolnoma in natančno takozvano posebno oddajo, namreč tako, kakor takrat, ko sem smel obratovati neomejeno in nemoteno. V tem pogledu torej se nam godi najhujša krivica in motenje v obratovanju z žganimi pijačami. § 54 obrtnega reda pravi: med drugim je tudi gostilničarski in krčmarski obrt podvržen obrtno-policijski ureditvi, ki se more vršiti glede na posamezno obrtno kategorijo, kakor tudi z ozirom na posamezne obrate. Dotični odloki se utemeljujejo vedno s tem, da se omeji žganjpitje, se določi tako in tako. Prosimo, ali ima taka definicija kaj opraviti z zmisлом obrtno - policijskega reda? V to bi bil poklican kvečjemu zakon proti pijančevanju, kakršen je v Ameriki, pri nas ga pa še nimamo. Zato moramo način utesnjevanja naših obrtov pod to devizo najodločneje zavračati. Ne pije se vsled takih utesnjevalnih naredb prav čisto nič manj, pač pa se gostilničarstvu s tem ogromno škoduje, ker gredo konzumenti namesto na kozarček boljšega k gostilničarju, po špirit k trgovcu in pije doma v veliko večji meri, kot pa bi si ga sicer v gostilni privoščil. Da gre pri tem za omejitev žganjpitja, je tedaj bosa. Gostilničarji smo prepričani in ostanemo na stališču, da je zakonodajalec pač imel v mislih policijsko ureditev posameznih obrtov tedaj, kadar se v eni ali drugi stroki dogajajo resnično v javnosti nedopustna dejanja t. j. nemoralnosti ali pijančevanje, ki bi segalo do ostudnosti in to zdržema v enem in istem lokalnu. Takrat je poseči vmes in urediti ali utesniti dotično obratovanje. Pod nobenim pogojem pa se ne sme trpeti, da bi se § 54. obrtnega reda tolmačil tako, da je radi tega, če se v kakem kraju preveč pijančuje, kaznovati potem ves politični okraj in utesniti točenje žganih pijač tudi pri popolnoma nedolžnih, katere take naredbe kruto zadenejo in jih silijo v propast, kajti nahajajo se po deželi skromne gostilnice, ki med tednom nimajo skoro nobenega prometa, v nedeljo, ko pridejo ljudje k božjim službam, se pa vendar stoči in proda par kozarcev žganja, ker drugega obilnejšega zajtrka revno kmečko ljudstvo ne zmore. Sedaj se pa zgodi, da mora prišlec, ki je hodil uro daleč, ostati brez vsakega okrepčila, ker prepoved je stroga in kazni neusmiljene. Gostilničar pa, ki je prej vabil goste in jim z veseljem postregel, jih mora sedaj z grda goniti proč, da mu ne napravijo škode s tem, s čimer so ga prej podpirali. Da je tako zasukanje v obratovanju naravnost pogubonosno za prizadeto gostilničarstvo, mora vsakdo priznati. Kadar pa plačuješ davke in posebni davek za žganjetoče, se pa o kakem popustu vsled nastalih razmer, noče ničesar slišati. To je brez dvoma krivica, ki se mora odpraviti. Zato predlagam naslednjo resolucijo:

»Na občnem zboru »Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem« dne 28. maja 1914 v »Narodnem domu« v Ljubljani zbrani delegati vseh gostilničarskih zadrug na Kranjskem, ki zastopamo nad 2480 tovarišev, protestiramo proti temu, da tolmačijo obrtna oblastva določbe § 54. obrtnega reda, odstavek drugi, tako, da pri policijski ureditvi žganjetočne kategorije prepovedujejo točenje žganih pijač kar za cele politične okraje ter s tem

utesnujejo največkrat popolnoma nedolžnim obrtnikom njim podeljene pravice, dasi niso v najmanjši meri dali povoda k takemu postopanju. Naročamo načelstvu deželne zveze, da izposluje pri visoki c. kr. deželni vladi, da se take utesnujoče razmere odpravijo, ker ne dosežejo niti najmanj tistega namena, ki se navaja in misli doseči, ampak le uničujejo gostilniški obrt na korist drugim slojem. Zaeno naročamo in pooblaščamo deželno zvezo, da zadevo obrazloži visokemu c. kr. trgovskemu in notranjemu ministrstvu ter zaprosi odprave teh za gostilniški obrt škodljivih naredb političnih oblasti.

Stanovske novice.

Napad na naš list. Vse drugo smo prej pričakovali kakor to, da bi se naš list napadalo. Neki list je pozival gostilničarje, naj vrnejo »Gostilničarja«, češ da napada deželni odbor. Če kdo še tako vestno prebere vse doslej izišle številke, ne najde niti ene stvari, ki bi količkaj bila s politiko v zvezi ali da bi se celo napadal deželni odbor. Če smatra dotično uredništvo naše proteste proti zvišanju deželnih doklad za napad na kako politično stranko, svobodno mu, a moti se grozovito. Gostilničarstvo torej ne bi smelo protestirati, ako se mu ogroža njegovo eksistenco? Morda za noben drug stan to zvišanje ni bilo tak udarec kakor za gostilničarje in kadar gre za naše žepe, kadar s skrbjo gledamo, kako bomo shajali ter se istotako oziramo na konzumente, tedaj smo vsi edini, tedaj ne poznamo nobenega političnega prepričanja; če nas boli, zavpijemo. V organizaciji imamo pripadnike vseh političnih strank, toda niti eden se še ni pritožil, da bi Zveza sploh kedaj pristransko delovala ali da bi »Gostilničar« kaj pisal zoper kako stranko. Vsi smo v tem edini, da se v stanovsko organizacijo ali glasilo ne sme zaneesti politika, ampak da morata oba delati edino le za stanovske koristi in za povzdigo gostilničarskega obrta. Za pričo pokličemo vse člane in tudi vse bralce, naj povedo, v čem bi se pregrešili proti temu. Grešili bi le takrat, ko bi se kot reprezentantje kranjskega gostilničarstva ne potegnili za njegove pravice ali ne protestirali, če se nam delajo krivice. Pomisliti je le, da smo stanovska in ne politična organizacija, in kot taka bomo nastopali proti vsakemu, bodisi politična ali deželna ali mestna oblast. Nastopili smo tudi že proti vsem trem in ne samo enkrat, toda te oblasti nam ne zamerijo, ker vedo, da izvršujemo svojo pravico, ampak skušajo nedostatke, ki jih grajamo, odpraviti. Politika kot taka nas pa popolnoma nič ne briga in enkrat za vselej odločno povemo, da ne bomo hlapčevali ne eni ne drugi stranki, ampak zastopali edinole koristi našega stanu. Kdor od gostilničarjev drugače misli, ta nima stanovske zavednosti in nima zmisla za zboljšanje gospodarskega položaja svojega stanu. Prepričani pa smo, da ni nobenega takega med nami in da v tem oziru vsi enako mislimo!

Gostilničarski izlet. Med gostilničarstvom je močno gibanje za prireditve poučnega izleta v Novo mesto in Metliko, kar naj bi bilo združeno z ogledovanjem vzornih vinogradniških naprav in morda celo s kakim vinskim sejmom i. t. d. Tozadevna seje odbora deželne zveze bo v

ponedeljek, dne 15. junija ob 5. pop. v pisarniških prostorih ljubljanske gostilničarske zadruge.

Zadružne objave.

Tretji redni občni zbor gostilničarske zadruge za Selško dolino dne 18. maja t. l. v gostilni g. Gabrijela Thalerja v Železnikih. Ob primerni udeležbi otvoril načelnik gosp. Thaler občni zbor, konstatira sklepčnost in pozdravi došlega zadružnega inštruktorja g. Stesk o. I. Prečita se zapisnik zadnjega občnega zbora ter soglasno vzame na znanje. Nato poda gospod načelnik poročilo o delovanju zadružnega poslovanja ter omenja, da se je zadruga potrudila posebno za to, da je preprečila že neko podeljeno koncesijo (na Zalem logu) ter s tem obvarovala sedanje gostilničarje pred konkurenco. Da se je pa to doseglo, treba je bilo vložiti pritožbo na c. kr. trgovinsko ministrstvo, za kar nam je potrebna pojasnila dala Deželna zveza. V tako mali vasi kakor je Zali log, bi se bila podelila nova koncesija, ako bi tega ne preprečila zadruga, vsled česar lahko vsakdo uvidi, kako potrebna je za naš stan zadruga, ker danes se imamo v enem kraju boriti zoper novo konkurenco, drugičkrat zoper v drugem kraju. Izvolita se soglasno gg. Lovro Pintar iz Sorice in Janko Jakše iz Železnikov, da pregledata in potrdita račune. Po končanem pregledu izjavita omenjena gospoda, da sta pregledala račune in s prilogami primerjala ter vse v najlepšem redu našla. Opazilo pa se je pri tem, da načelnik gospod Thaler razne malenkostne izdatke iz svojega žepa krije in poleg tega zadružno poslovanje še brezplačno vodi, kar je dokaz, kako neumestne so razne opazke, ki so se med letom slišale od nekaterih gostilničarjev, ki žal še danes ne poznajo vrednosti stanovske organizacije, to je zadruge. Za požrtvovalno delo pri zadruzi pa se izreče gospodu načelniku Thalerju vdana zahvala. Proračun za leto 1914. se opusti, ker se bo najbrže za tekoče leto shajalo z dosedanjimi dohodki, kljub temu, da ostane stanovsko glasilo »Gostilničar« še nadalje za vse člane obvezno. Na priporočilo gospoda zadružnega inštruktorja se sklene, stanovsko glasilo »Gostilničar« za naprej naročiti, ki ga bodo dobivali vsi člani brezplačno. Gospod Šlibar iz Selc poroča, kakšna krivica se dela gostilničarjem, zlasti radi prodaje žganja ob nedeljah in praznikih, ko pridejo ljudje k jutranji maši iz oddaljenih vasi po par ur hoda. In takemu človeku se ne sme dati kozarček žganja za okrepčilo, kar je naravnost omejitev človeške svobode, da se ljudem, ki so potrebni okrepčila, tega ne sme dati. Sliši se soglasno pritrjevanje ter se sklene: Načelstvo zadruge naj v najkrajšem času poda primerno vlogo na c. kr. okrajno glavarstvo s prošnjo za tozadevno olajšavo. Poleg tega se še sklene, poslati posebno deputacijo iz vseh treh občin do gospoda okrajnega glavarja ter ga prositi za naklonjenost in priporočilo podane vloge. — Gospod zadružni inštruktor pojasnuje v daljšem govoru pomen stanovskih organizacij ter nam stavi za zgled velekapitaliste, ki so po raznih kartelih združeni, kakor tudi delavstvo po industrialnih krajih, ki si je na podlagi izbornih organizacij pridobilo mnogo koristi, zlasti zavarovanja itd. Edino srednji

sloji so dosedaj še najmanj zavarovani po stanovskih organizacijah, kljub temu, da jim daje novi zakon od leta 1907. vse udobnosti za to. Posamezniki so danes v vsakem stanu brez moči, dočim se pri združenih stanovih v zadrugah, ki so zvezane po deželnih in državnih zvezah po svojih zastopnikih, vedno bolj vpoštevajo mnenja in predlogi obrtnih krogov. Nadalje pojasnjuje gospod zadružni inštruktor pravice, ki jih ima zadruga kot taka, ter priporoča zlasti ustanovo podpornih društev in našteva razne druge zadruga, ki so si že ustanovile podporna društva v korist svojim članom. Na gospodarskem polju omenja umazano konkurenco, bob, potvico itd. in ima zadruga pravico, diktirati kazni do 20 K onim, ki se ne podvržejo združnim sklepom. Pojasnjuje, kdaj je smatrati navado za razvado. Priporoča zlasti nabavo gostilniških priprav za kletarstvo ter priporoča čitanje člankov v »Gostilničarju«, katere pišeta gg. Skalický in Gombač. Osobito aparati za filtriranje so velike važnosti za vsako zadruga, ki jih more potem svojim članom proti primerni odškodnini izposojevati. Posebno priporoča, naj bo delo zadruga na polju izobrazbe, da se naroči na razne strokovne liste, knjige itd. Med drugim omenja, da bo najbrže list »Gostilničar« od ministrstva za javna dela subvencioniran, kar bo člane razbremenilo glede upravnih stroškov in zlasti članskega prispevka Zvezi. Gospodu inštruktorju se v imenu zborovalcev zahvali gosp. Karel Dolenc za važni pouk s soglasno željo, naj bi nam ostal nadalje gospod inštruktor naklonjen kakor doslej. Končno se razpravlja še o nekaterih važnih točkah glede prodaje smotk, podaljšanja policijskih ur, odpis zadacanega vina na gostilničarsko osobje. V vseh točkah je dal gospod inštruktor potrebna pojasnila. Načelnik gospod Thaler slednjič pozivlja zborovalce, naj se oglasi, ako želi še kdo besedo. Ker se nihče več ne oglasi k besedi, se gospodu inštruktorju in zborovalcem zahvali za udeležbo in zaključi občni zbor.

Vprašanja in odgovori.

8. Svoječasno se je priredil v Ljubljani in v Kamniku gostilničarski in kuharski tečaj, serviranje i. t. d. Zvedela bi rada, se-li

bo tudi letos priredil enak tečaj in kje, koliko časa se bo vršil in kdo sprejema prijave?

Odgovor: Zveza ima namen posredovati pri ministrstvu za javna dela, da bo isto priredilo gostilničarski tečaj v Novem mestu za Dolenjsko kakor hitro dosežemo ustanovitev zadruga za novomeški okraj.

Razno.

* Škodljivci tujkega prometa. Tudi pri nas se je že mnogo pisalo, kdo je škodljivec, da se tujski promet ne razvija, oziroma, da je že dobro razvit obisk kakega kraja nenavadno ponehal. So ljudje, ki hočejo v tistih dveh mesecih, ko traja sezona, tujca naravnost odreti. Poleg obrtnikov so tudi privatniki taki, ki zahtevajo zelo visoke cene za vsako stvar in za vsako najmanjšo uslugo, ki jo store tujcu. Takih napak se ljudje odvadijo, ko vidijo, da jim to veliko bolj škoduje kot koristi. Toda vsaka kritika pa tudi ni dobra, ali nasprotno preostra kritika škoduje bolj kakor domačini v letoviščih sami. Naši časopisi so v tem oziru posebno nagli s priobčenjem kake take, velikokrat neumestne kritike. Prijatelj lista pride v kak kraj, naleti morda na natakario, ki računa kako jajce dražje, kakor je dotični prijatelj kupi v Ljubljani, pa že stoji drugi dan v listu notica, da se je tukaj in tukaj računalo za tri mehko kuhana jajca kar 52 vinarjev. Drugič stoji zopet notica: V tem in tem kraju sem spil pol litra vina, pojedel zrezek s kruhom in plačal skoro 2 K. Na koncu notice je vedno pouk go-

stilničarju, naj ne odira gostov, ker s tem se ne privablja tujcev, ampak odganja. Mi smo najmanj proti opravičeni kritiki, toda vsako malenkost, o kateri dotični gostilničar največkrat niti ne ve, razobešati na veliki zvon, je že neumestno. S tem se v resnici ostraši ljudi, da se takih krajev izogibljejo in pri tem trpe škodo vsi drugi, torej nedolžni gostilničarji. Zato prosimo uredništva slovenskih listov, naj bodo previdna pri priobčevanju takih notic. Le če je stvar res nečuvna in resnična, tedaj naj se priobči, toda vedno tudi s polnim imenom dotične gostilne in pa s pristavkom, kdo je zaračunal, ali natakario ali gostilničar, oziroma če pritožba pri zadnjem ni nič pomagala. Škodovati je prav lahko, toda škodo popraviti je težko in koliko taka notica škoduje, ve najbolj gostilničar. Pa ne samo doma, ampak tudi drugod se na ta način odvrača ljudi iz celega kraja. Saj vidimo, kako škodoželjno ponatiskujejo tuji, zlasti nemški listi vsako tako stvar in kažejo nanjo rekoč: vidite, domačini se sami zgražajo nad takim odiranjem. Torej ne na eni strani biti za pospeševanje tujcev, na drugi strani pa — čeprav z dobro voljo — škodovati kakemu kraju. Gostilničarji smo sami proti izrastkom našega obrta in imamo zato zadruga, v katerih bomo vselej odločno nastopili proti takim škodljivcem v lastnem stanu. Gostje, oziroma tujci naj se pa poprej vselej prepričajo, če ni natakario sama kriva, zato naj se pritožijo pri gostilničarju, ki bo hitro poskrbel za red.



Naročajte „Gostilničarja“ in spravljajte številke v zbirko, ki vam bo še pozneje v pouk!



MATTONI'S
GISSHÜBLER

naravna
alkalična kislina

najboljša namizna in osvežujoča pijača.

Preizkušena proti vratnim boleznim, kašlju, želodčnemu in mehurjemu kataru. **Najboljši brizganec k vinu.**

Podtikanja drugih kiselic mesto zahtevanega Giesshüblerja pri primestavanju vinu se zakonito zasledujejo.

Izboljšajte promet v svoji gostilni
z najboljšim in najcenejšim

češkimi budjejeviškimi delniškimi pivom
plzenskega tipa

Zahtevajte v gostilnah ljubljanskih, v Grandhotelu Balkan Trst, hotelu Lacroma Gradež, Palace hrvatske štedionice Zagreb, Napredak Sarajevo, Beránek Banjaluka itd, to pivo.

Informacije daje Česka delniška pivovarna v Čeških Budejovicah, Roza Rohrmann v Ljubljani, Bogumil Poňka v Trstu.

Najfinejše, zajamčeno naravno, iz pasterizirane smetane izdelano

ČAJNO MASLO, S I R

pristni, čisti, plavinski čvetlični

Emendolski-Grojski, Tilstinski, Edamski, Roquefort, Trapistovski, Gorgonsola.

Nadalje skuto, jajca, kuhano maslo in maslo za kuhanje, pošilja vsak čas po najnižjih dnevni cenah in poljubnih množinah zveza kranjskih mlekarn „Mlekarska zveza“ v Ljubljani, Kranjsko.

— Zrgovina s —
špecerijskim blagom.

Zrgovina z moko in
deželnimi pridelki.

LJUBLJANA A. ŠARABON LJUBLJANA

priporoča svojo novourejeno glavno
zalogo rudninske vode.

Točna in solidna postrežba! Na drobno in na debelo!

— Ceniki na zahtevo zastoj in franko! —

Velika pražarna za kavo in mlin
za dišave z elektr. obratom.

Zaloga brinja in sliv
za žganjekuho.

VERMOUTH-

vino najboljšje kakovosti prodaja po najnižji ceni trvdka
Br. Novaković
 vinska trgovina v Ljubljani.

Mirenski premog kosovnik . . .	po K 2.20	per 100 kg
Mirenski premog orehovec . . .	" " 2.—	" 100 "
Šentjanski premog kosovnik . . .	" " 2.60	" 100 "
Šentjanski premog orehovec . . .	" " 2.40	" 100 "
Najfinejši češki premog kosovnik	" " 3.80	" 100 "

postavljen franco hiša v vsaki množini priporoča trvdka

Richter & Ko.

Ljubljana, Trnovska ulica šte. 25.

Odjemalci večjih množin primeren popust.

Postrežba točna in solidna!

10-15

Pivovarna v Mengšu

(Julius Stare)

naznanja, da toči od 15. sušca t. l. naprej takozvano

črno pivo

„kozel“ (Bockbier)

v sodčih in v steklenicah.

Naročila se sprejemajo v pivovarni v Mengšu in pri vseh njenih zalogah: Ljubljana, Metelkova ulica št. 19, Šiška, Borovnica, Cerklje na Gorenjskem, Dragomelj, Gameljne, Izlake, Javornik, Ježica, Kamnik, Kranj, Lesce, Medvode, Mokronog, Moravče, Motnik, Rudolfovo, Škofja Loka, Šmartno pri Litiji in Št. Vid pri Zatični.

Pristne kranjske klobase

razpošilja po 38 vinarjev komad v poštnih zavojih najmanj 5 kilogramov po povzetju

Ivan Kos, mesar in gostilničar na Vrhniki.

KLEINOSCHEG- DERBY SEC

39 10-24

Vinometre „Bernatot“. — Asbestov bombaž in prašek. — Eponit. — Francosko želatino. Lipovo oglje. — Marmornat prašek. — Modro galico. — Natrijev bisulfit. — Ribji mehur. Špansko zemljo. — Tanin. — Žveplo na asbestu. — Žveplo v prahu. — Limonovo kislino. — Vinsko kislino. — Soda bikarbono. — Strupa proste barve itd.

ima v zalogi po najnižji ceni

Drogerija Anton Kanc

Ljubljana, Židovska ulica 1.

Kolesarji! Jzšel je

prvi slovenski cenik:

domače trvdke

A. GOREC

špecialna trgovina s kolesi in deli.

Ljubljana, 35 10-24

Marije Terezije cesta 14 (Novi svet, naspr. Kolizeja)

priznana najboljših

ADLER in ES-KA koles ter posameznih delov.

Na zahtevo se pošlje vsakomur zastoj.

Tovariši!

Tovarišice!

Kupujte le pri trvdkah, ki podpirajo in oglašajo v „Gostilničarju“ v vašem glasilu.

34 10-24

Sanatorij Elizabetinum

zdravilišče za notranje, kirurške in ženske bolezni. bolniška oskrba sester križark. Prosta izbira zdravnikov. — Cene zmerne. — Moderno opravljena Röntgenova soba. — Udobno urejeno kopališče z vsemi zdravnimi pripomočki,

Poljanska cesta 16. 36 10-24 Telefon št. 141.

Samo 5 dni! Samo 5 dni!



Edino pri **ED. ŠMARDA** potovalna pisarna v Ljubljani, Dunajska cesta šte. 18 dobiš veljavne vozne liste (šifkarte) za francosko linijo iz Havre v New York in iz Amerike nazaj v domovino.

40 letni uspeh, ki ga potrjujejo na tisoče priznanj.

Želodčna tinktura

lekarnarja Piccolija v Ljubljani

krepi želodec, pospešuje prebavo in je odvajalna.

1 stekleničica velja 20 vin.

Naročila sprejema lekarna G. Piccoli, Ljubljana.



Štampilje

vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovatelj kavčukovih štampilij

LJUBLJANA

Šelenburgova ulica 1.

Ceniki franke.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadrage v Ljubljani Marije Terezije cesta 61 posreduje brezplačno za vse službo iščoče v gostilničarskem obrtu.

Gospodarji iz Ljubljane plačajo 60 vin., z dežele 1 K.

Tovariši gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

26 9-24

Novodošel!

Kavarna „Central“

je pridobila tudi v Ljubljani priljubljeni vzorni damski orkester

„DITRICH“.

5 dam. 2 gospoda.

Prvi nastop v nedeljo, dne 1. marca 1914.

Vso noč odprto! 16 10-24 Vstop prost!

Novodošel!

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kolmann
 11 v Ljubljani 9-24
 dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

A. Bajec
 cvetlični salon
 Pod Trančo 2
 vrtnarija
 Tržaška cesta 34
 v Ljubljani. 12 9-24

Najboljše ogrske salame,
 fino, sočno šunko (gnjat), kranjske klobase, prekajeno meso, slanino s papriko, najboljši pristni emendolski sir ter sladko čajno surovo maslo
 priporoča tvrdka 13 9-24
J. BUZZOLINI
 Ljubljana, Stritarjeva ulica.
 Vsakdanje pošiljatve od najmanjše do največje množine po najnižji ceni.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepič
 Spodnja Šiška štev. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gor.
 Telefon št. 262. 14 9-24

Pivovarna "Reininghaus"
 Gradec - Steinfeld
 priporočata svoja najboljša piva, kakor:
 marčno carsko, vležano in bavarsko v sodkih in steklenicah. 27 9-24
 Pivovarna "Puntigam"
 Gradec - Puntigam
 Specijaliteta Reininghausovo dvojno sladno pivo „St. Peter“ v originalnih steklenicah.
 Glavno zastopstvo pivovarn Reininghaus in Puntigam
 Telefon št. 90. v Ljubljani, Martinova cesta 28. Telefon št. 90.

Pivovarna Göss
 priporoča svoje priznane priljubljene izdelke
 marčna, cesarska, vležana, eksportna in bavarska piva
 v sodčkih in steklenicah.
 Zastopnik: Fr. Sitar v Sp. Šiški. 33 8-24

A. Zankl sinovi
 Ivornica barv, lakov in firnežev
 Ljubljana
 priporoča 21 9-24
 oljnate, suhe, emajlne in fasadne barve, firnež kranjski, laki, mavec (Gyps), olje za podo in stroje, karbolinej, čopiči itd.
 Ceniki zastonj.

Vinska trgovina Alojzij Zajec v Spod. Šiški pri Ljubljani
 priporoča cenj. gostilničarjem in zasebnikom svoja priznana najboljša vina kot: dolenska, štajerska, goriška er istrsko belo in črno po znižanih cenah.
 Postrežba točna in zanesljiva.
 Dalje priporoča p. n. občinstvu hotel „Bellevue“ pri Ljubljani, ki ima krasno opremljene sobe z vsem komfortom za prenočišče tujcev in za letovišarje. V restavraciji se točijo najfinejša stara vina. Izborna kuhinja. Kava vedno na razpolago. Najlepši razgled na Ljubljano in okolico. Svež zrak in krasni izprehodi po tivolskem gozdu.
 Obenem se priporoča cenj. letovišarjem hotel „Stoi“ na Blejski Dobravi poleg postaje Dobrava med Jesenicami in Bledom. Krasno opremljene sobe za cele družine in posameznike. Dobra restavracija s fino kuhinjo in dobrimi stanimi vini ter kegljiščem in lepim senčnatim vrtom. Cene primerne. Lep izprehod do krasnega Vintgarja 1/4 ure. 15 9-24

Gričar & Mejač
 v Ljubljani, Prešernova ulica štev. 9
 priporočata
 v veliki izbiri in po najnižji ceni obleke za gospode in dečke, površnike za gospode in dečke, obleke za otroke, žakete za dame, paleta za dame, plašče za deklice itd. itd.
 Nepremočljive pelerine iz lodna ali velblodje dlake (Kamelhaar) 22 v vseh velikostih. 9-24

Jakob Zalaznik
 pekarija, slačičarna in kavarna 31 9-24
 Stari trg 21
 se priporoča sl. občinstvu posebno z dežele
 na zajutrak.
 Filijalke:
 Mestni trg štev. 6
 Kolodvorska ulica štev. 6.

Avg. Signola
 Ljubljana, Dunajska cesta 13. 8-24
 Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.
 Deset zapovedi za kmetovalca
 Deset zapovedi za zdravje
 dobi zastonj in poštne prosto vsak gostilničar in trgovec v poljubnem številu za razdelitev med 18 goste ter odjemalce. 8-24
 Treba le dopisnice z naslovom:
 Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana.

Vinska trgovina
Ant. Müllerja
 v Domžalah
 priporoča
 p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istiskih, hrvaških in štajerskih vinskih gorice ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.
 Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici. 29 9-24

Najstarejša domača zlatarska tvrdka!
 25letni jubilej obstoja leta 1914.
 Raznovrstna zaloga vseh zlatarskih predmetov in ur.
 Ure z lastno znamko
 „Tup“.
 Popravila in nova dela ter poročne prstane izdelujem
 * v lastni delavnici *
 z električnim obratom.
 Najnižje cene. Vestna in točna postrežba. Cenovniki zastonj
Lud. Černe
 juvelir, trgovec z urami ter zapris. sodni cenilec.
 Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Mihael Kastner, Ljubljana
 7 9-24
 Glavna zaloga rudninskih voda.

Z vsemi v špecerijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje in najsolidneje tvrdka
 Velepražarna za kavo z električnim obratom. 8
T. Mencinger, Ljubljana
 Zaloga mineralnih voda. 9-24 vogal Sv. Petra ceste in Resljeve ceste.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
 (Spodnja Šiška)
 priporoča svoje izborne izdelke, kakor:
 marčno, dvojno marčno in izvožno pivo v sodčkih in steklenicah.
 Dobé se tudi tropine in sladne cime, ki so kot živinska krma zelo priporočljive. 23 9-24

Dalmatinsko pristno rdeče in belo vino

pošiljamo od 100 lit. naprej proti povzetju po zmernih cenah :: 40 9-16
BRATA TRANFIČ
 Kastelstari - Dalmacija.

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

PIVOVARNA MENGEŠ

Julius Stare

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

Naročila sprejemajo zaloge:

Ljubljana, Metelkova ulica št. 19, Borovnica, Cerklje na Gorenjskem, Dragomelj, Gameljne, Izlake, Javornik, Ježica, Kamnik, Kranj, Lesce, Medvode, Mokronog, Moravče, Motnik, Rudolfovo, Škofja Loka, Šmartno pri Litiji, Št. Vid pri Zatičini ali pivovarna v Mengšu.

1 9-24

Sukneno blago

za moške in ženske

dobite

v veliki izbiri in po ugodni ceni v trgovini občno znane tvrdke

R. Miklauc

Ljubljana, Stritarjeva ulica šte. 5.

Fino belo blago za rjuhe in perilo, cvilh za modroce, koltri, koci, lepi namizni prti, servijete itd. v bogati izbiri.

Izgotovljene obleke

dobre kakovosti, lepega kroja za odrasle in otroke, v veliki izbiri v posebnem oddelku konfekcijske in manufakturne trgovine

„PRI ŠKOFU“

Medarska ulica Ljubljana Pred Škofijo 3

Na zahtevo se obleka po odbranem blagu po lastnem krojaču izgotovi.

9 9-24

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

PIVO

28 9-24
največje slovenske narodne tvrdke:
Delniška družba združenih
pivovaren Žalec in Laški trg
v Ljubljani.

Srečko Potnik

: Vakuum parna destilacija :
rastlinskih in sadnih cvetov

v Ljubljani, Slomškova ulica 27

priporoča cvete in kompozicije za izdelavo ruskega kumljeva, rastlinske grenčice, planinskega rastl. sladkega žganja, poprovega metovca, ruma za čaj, vermuta, drožnika, tropinoveca, hrusevca, jabolčnika, breskoveca, pelinkovca, vanilije, želodčne grenčice, janeževca, sadn. groga, ruma-aroma itd.

Razpošilja se v najmanjši količini pet vrst naenkrat za K 5-50, iz katerih se napravi 50 litrov različnega likerja. Večje množine znatno cenejše! 3 9-24



Gostilničarji!

Pozor! 9-24

Predno kje drugje kupite ali naročite

gramofon
ali godbeni
avtomat

ogledajte si mojo veliko zalogo

A. RASBERGER

Sodna ulica št. 5, poleg c. kr. den. sodnije, zastopnik avstr. gramofonske družbe na Dunaju in drugih svetovnih tvrdk. Največja izber gramofonskih plošč na Kranjskem. Ugodna zamenjava starih plošč. Blago se odda na poljubno odplačevanje v malih obrokih. Edina strokovna delavnica za popravo vseh vrst gramofonov in godbenih avtomatov pod garancijo. Godbeni avtomat postavim na željo v vsako gostilno, tako da se sam plačuje.



2 9-24

I. Kranjska tovarna mineralnih vodá, sodavice i. t. d.

Ljubljana, Slomškova ulica 27

priporoča:

sodavico, pokalice, naravní malinov in citronov sok, nadalje izborne sadne pi-jače v patent. steklenicah: jago-dovec, nektar, kristalno citronado, jabolčni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!