



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Osrednje zveze gostilničarskih zadrug na Slovenskem“.

List izhaja 25. vsakega meseca.

Za člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno D 6.—. Sicer stane list celoletno D 7.—, polletno D 3-50, četrtletno D 2.—; posamezne številke 1 Din.

Cena inseratov: 1/48 strani D 2.— vključno davek.

Uredništvo in upravnništvo je v Ljubljani, Gosposvetska cesta šte. 16.

Strankam je uredništvo na razpolago vsak dan od 8.—18. ure.

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

Št. 11.

V Ljubljani, 25. novembra 1922.

Leto IX.

Zadruham v posebno uvaževanje.

Na naših shodih in zborovanjih se vedno povdarja, da obrtna oziroma politična oblastva marsikaterokrat podeljujejo pravice in koncesije činiteljem, osebam družbam, v zadnjem času celo bankam, trgovcem etc., ki ali niso v to kvalificirani, ali ne izvršujejo obrti sami, ali pa popolnoma proti predpisom glede krajevne potrebnosti. Po največ se dovoljuje trgovstvu prodajanje vina čez ulico v zapečatenih ali enostavno izraženo v zaprtih steklenicah. Trgovec hitro pozabi tozadevne predpise, natočuje sproti in maši s papirjem. A tudi to se vrši le nekaj časa, polagoma začno piti kar v lokalu in s tem je zopet nova točilnica ustvarjena. V tem pogledu je imel »Slovenec« prav, ko je pred kratkim pisal, da bi zaslužila okrajna glavarstva napis — urad za pospeševanje pijanstva. Zadruga naj imajo svoje odbornike, ki so razdeljeni po celem okolišu, tudi za tozadevne poročevalce; kadar se zapazi, da trgovec v kakem kraju prične šušmariti s točenjem vina čez ulico drugače kakor v zapečatenih butilkah, naj se zadeva pri prvi odborovi seji obravnava in sklene podajati pritožbe tako dolgo, da bo šušmar ugnan. Ista je s konzumi, ti imajo po svojih pravilih pravico dajati svojim članom, pa samo članom, tudi pijače, točijo pa kar vse vprek komurkoli. Tudi tega se ne sme trpeti, ovaditi vsak posamezen slučaj. Pijanstvo se po teh inštitucijah petkrat bolj goji, kot pa v rednih gostilnah.

Ministrstvo za trgovino in industrijo je v okrožnici z dne 16. junija 1920 zado- stno objasnilo, da naj se dobro preišlja,

preden se podeljuje ali ustanavlja nove gostilniške obrate.

Zadruga naj se po tej smeri vseskozi ravna in priporočajo eventualno le nadaljni obstoj takih obratov, katere poznajo, da služijo resnično potrebi prebivalstva z ozirom na dajanje hrane ali ako so dane okolnosti za vzdrževanje sirot itd. Tudi z ozirom na dejstvo, da je precej gostilniških koncesij neizvrševanih, ali pa jih imajo v rokah osebe radi pohlepnosti, da jih v zakup dajejo, priporočati obrtnim oblastvom odvzete in izbris takih koncesij. Vrnimo se k začetni temi.

Znano je namreč, da je v Trstu, okolici in tudi drugod na Primorskem nekaka navada točiti in prodajati tudi po štacunalih in prodajalnah pijače in to modo zasledujejo semkaj pribegli neprestano. Dokaz nešteto prošelj, ki so bile tozadevno že od teh primorskih trgovcev vložene. Gre se v tem faktično le za prikrito ali prtajeno pijančevanje, ker določba v koncesijskih dekretih, da sme trgovec točenja vina in drugili pijač vršiti le v času, dokler so trgovine odprte, se že malone bode upoštevala, ker ima vsak dotični za čezurno točenje poleg trgovine lokal, ki bo tako dejanje lahko prikrival.

Trgovcu s špecerijo in delikatesami, absolutno ni potreba posegati še v gostilniško obrt, ko ima kot trgovec na stotine predmetov, s kojimi si služi kruhi, ko nima gostilničar drugega ko jed in pijačo prodajati.

V zasledovanju principov, da bodi trgovec, trgovec, gostilničar pa gostilničar in v zasledovanju konsekvence, izrečene v gori navedeni okrožnici ministrstva za trgovino in industrijo, da bodi stremljenje

obrtnih oblasti in v to poklicanih korporacij za tem, da se število krčmarskih obratov zmanjšuje in s to pomočjo zboljšuje tako, da bodo ti v svojem poklicu resnično na svojem mestu, naj zadruga strumno in energično nastopajo.

Taka je s trgovstvom, koje leze in se rine v gostilniško obrt. Oglejmo si pa sedaj tudi še druge faktorje, ki z akademsko učenostjo privijajo za gostilniškimi koncesijami.

In ker je tak dokument na razpolago, ga priobčujemo, da gostilničarji razvidite s čim se utemeljuje doseg in pomnoževanje gostilniških obratov.

Prosilec piše:

Udano podpisani ski občan sem med slovenskimi vinogradniki organiziral zvezo, ki bo delala za takim kletarjenjem, po katerem bo mogoče vina takorekoč uniformirati po gotovih vrstah in jim tako dati pravi značaj merkantilnega blaga, kar je zlasti važno z ozirom na potrebo izvoza naših vin v inozemstvo, ker produkcija daleč presega domači konsum. To kletarenje pa bo omogočilo, da si tudi domači hoteli, restavracije, gostilne itd. zamorejo takoj ali pa sproti nabavljati vino tako, da točijo skozi celo leto enako kvaliteto. Na ta način bo ustrezno tudi domačemu konzumu, ki danes upravičeno kritizira neverjetno primitivno urejene gostilniške obrate, ki navadno niti po dva tedna ne točijo enakega vina.

Spričo omenjene Zveze je mogoče, da se ustanovijo po vseh večjih mestih tudi v Sloveniji stalne razstave in pokuševalnice slovenskih vin pod strogim nadzorstvom strokovnošolsko izobraženih ljudi.

S takimi institucijami bo ustrezno konzumu, ki bo zalagan ceneje in bolje z enako kvaliteto, ustrezno bo pa tudi vinogradništvu, kateremu se tako omogoči lažje vnovčevanje. Seveda bodo na ta način kmalu onemogočeni tudi izrastki ne-reelne vinske trgovine, konsument ne bo izrabljan, producent pa pride do zaslužnega plačila.

Podpisani kmetijski strokovnjak nameravam tako razstavo otvoriti v Ljubljani na podlagi dogovora z vinogradniki in ker ima pokuševalnica kolikor toliko značaj gostilnišk. obrata, naprošam slavni naslov za podelitev **gostilniške koncesije z istočasno dovolitvijo oddajanja toplih in mrzlih jedil.**

Pripominjam, da razstava in pokuševalnica nimata značaja pridobitvenega obrata, kakor so gostilne v splošnem, ampak imata značaj strokovno propagandnega podjetja. (Sijajno! Op. ur.)

Podjetje bi namestil v primernih kletnih prostorih (kraja ne navajamo), ki jih bom udobno, moderno in sedanjemu okusu skozi in skozi odgovarjajoče adaptiral tako, da bo to podjetje tudi za sloves mesta gotovo nemale važnosti.

S še enkratnim ponavljanjem moje prošnje poudarjam, da si podjetja ne zamišljam kot navadno gostilniško obrt, ampak da mi je tu pred očmi predvsem napredovanje vinogradništva in pošteno ustrezanje konzumu. Svojo iz narodno-gospodar. ozirov v vsakem slučaju skozi in skozi upravičeno prošnjo še enkrat toplo priporočam v nujno in ugodno rešitev.

In tako vlogo gre podpirati tudi Kmetijska družba kar najtopleje in utemeljuje svoje priporočilo tako-le:

1. Ker je taka ustanovitev iz narodno-gospodarskih ozirov od vsakogar čim najboljše forsirati.
2. Ker je iz specialno vinogradniškega vidika skoz in skoz vsega priporočila vredna.
3. Ker je z ozirom na konsumente vse hvale vredno.
4. Ker taka vzorna institucija mora le mestu koristiti in
5. Ker je taka institucija v vseh ozi-rih velik korak k napredku ene najvažnejših panog kmetijstva ter obenem dober pritisk na gostilničarje, da skrbijo le za dobro in svoje cene vredno vino, kar dovede gostilniško obrt do solidnosti in realnosti.

Proslec je celo v državni službi, kate-re se je menda naveličal, jo hoče opustiti in postati krčmar.

Možje! Resni dolgoletni gostilničarji in strokovnjaki v vinski kupčiji, vprašamo vas, ali ste že čitali v kaki pripovedki toliko »fabul« in praznih domišljij kakor so napisani v akciji tega gospoda za pridobitev gostilniške koncesije.

Že iz njegove prošnje je razvidno, »da želi ustanoviti vzorno pivnico «en masse«, ker mu je na tem, da bi se oddajala tudi gorka in mrzla jedila. Kdor pa hoče imeti čist okus za izbiro vina — in to ve vsak tepec — si ne sme naložiti že-

lodca, ker mu bo sicer na žejo vsak najslabši cviček — »Reinwein« ali vsaj »Bordeaux«.

In pa ideja za pančanje ali rezanje vin, kakršno v prošnji razvija, da bi se leto in dan dobivala le jedna in ista kvaliteta, je pa še celo največji unikum; s tako manipulacijo se prepreči, da kupcu na noben način ni mogoče dognati provenijence pridelka, kar pa je prodajalcu dandanes prvi pogoj in ponos vedeti povedati, iz katere gore in kojega kraja je vince.

Zgodovina uči, da so bile ali vsaj postale vse doslej na ta način dobljene ali ustanovljene vzornice le navadne točilnice, koder se je pilo res vzorno do kardinalnih opojenj.

Pred nekaj leti je tudi Kmetijska družba ustanovila tako pokuševalnico v kletih kavarne »Evropa« v Ljubljani, kjer se je vršil vsak večer sejem s prodajanjem jestvin, da se je lažje pilo, a kupčij, kakršnih so imeli ustanovitelji v mislih, se pa ni sklepalo nobenih, ker po največ tudi takih vzornih vin, ki so se tam potočila ni bilo več; podjetništvo je uvidelo, da namen nikakor ni dosežen in je vso akcijo kratkomalo ustavilo.

Toliko v dokaz, da se spozna, da so izvajanja prosilca v njegovi prošnji za do-bitev koncesije z navedbami, da hoče s tem le stalno razstavo in pokuševalnico vin za olajšavo nakupovalcev, zgolj fikcija in iluzorna domišljija nezkušenega moža, oziroma dobro preračunjen manever, priti do gostilniškega obrata.

Dobro situiran gostilničar ne zaupa nobenemu posredovalcu, marveč gre sam v hram pogledat, kaj se ondi v sodih hrani, si izbere in da natočiti v svoji prisotnosti, ker je nezaupnost najboljši porok dobiti pošteno kapljico, vsak drugačni način dobave je predrag in nezanesljiv.

Izgovor, da se hoče domače vinogradništvo ali promet z domačimi pridelki s tem dvigniti, je ravno tako puhel kot neresničen. Stavimo le en sam primer neke podobne Zveze, ki ima tudi v ščitu dviganje domačega gospodarstva, osobito njenih članov. A kako je pa v istini, se lahko razvidi iz tega, da plačuje omenjena korporacija najslabše cene domačim vinogradnikom, jih pri nakupu najbolj pritiska in uvaža ogromne množine tujega vina na škodo in zastoj domačega vinogradništva.

Imamo še dve taki vinarški zadrugi v Ljubljani, a vsaka je zgrešila svoj statutarčni namen biti posredovalec med dom. producenti in razpečevalci na debelo, marveč začne kar sama točiti na drobno in postane krčmar.

Eno tako obrtno nepravilnost imamo že v Unionski kleti, ni dvoma, da bo prišla še kaka taka vinarska zadruga kmalu tudi na tako idejo, kakor jo je izumil gospod provzročitelj te povesti.

Takim zavitim podjetjem se moramo upreti in ako je vladam res kaj na tem, da se pijančevanje omeji, naj poslušaj glas naših organizacij, ki priporočajo le redne vzorne gostilnice, ne pa kletarskih

beznic in nalivnic, od koder lazijo obiskovalci kakor omoteni ščurki iz skleda s podčepino in se razlazijo potem še v gostilne v nadlego treznim in mirnim gostom.

In če končno omenimo, da je na tistem mestu, kamor si želi prosilec postaviti svoj obrat, zaokrožen trg petih hiš s štirimi gostilnami, se spozna, v koliko se vpoštevajo določbe § 18. o. r. o krajevnih potrebah.

Obrtna oblast prve inštanca je baje prositelju ugodila, zadruga je podala energičen protest na ministrstvo.

Čemo videti, kakšnih nazorov so višja mesta.

Poleg trgovstva, društev, zadrug, konsumov itd. ni dvoma, da se bo in se že pojavlja še tretja struja prosilcev za gostilniške koncesije. In to je dandanes nezogibno bankarstvo, koje se je izognilo pozivu vlade, staviti stanovanjska poslopja, pač pa kavarne in gostilne.

Pri teh prakticirajo obrtna oblastva nekak privilegij napram takim podjetjem, prezirajo določbe obrtne reda, da naj se gostilniške koncesije podeljujejo le osebam v dejansko izvrševanje.

Stremljenje, da bi se že enkrat odpravil modus, da se komu drugemu kot fizični osebi podeljujejo gostilniške koncesije se goji pri vseh naših organizacijah kraljevine, ker ni dosedanji ta način v nobenem skladu z obstoječimi zakoni.

Naj stavijo banke in družbe poslopja in lokale, a koncesije jim ne gre dodeljevati, koncesija gre tistemu, ki bo vzel lokal v najem in bo obrt dejanski osebno izvrševal.

Zakaj pa pri trgovini ni takega nesmisla; lastnik hiše je lastnik lokala, obrtni list pa dobi oni, ki bo v lokalu otvoril trgovino. Isto mora veljati tudi za gostilniško obrt.

Na dosedanji način se gostilniške koncesije takorekoč radicirajo na hiše za večne čase; tak usus je bil nekaj samo v nekaterih krajih na Češkem, drugod v Avstriji pa nedopusten in izključen.

Obrtna oblast mora tak zavod a limine zavrniti, ako nima po svojih pravilih nikake pravice ustanavljati gostiln in kavar. Poznejši poziv, naj si banka k temu pravila priredi, ni na mestu, ker govori § 3. o. r. le o pozivu na protokoliranje v gotovem terminu, ne pa o pozivu na preurebdo pravil. Sicer pa določilo § 3. o. r., tičoč se pritegnitve zakupnika ali namestnika, **ne velja za gostilniško obrt, ker ima za to § 19 samostojno striktno določbo, katera se v § 55. še enkrat definira.**

Oblastva se sklicujejo pri podelitvah tudi na določbe § 18. o. r., katere pa eklatantno prezirajo, ker že odstavek 1. tega paragrafa pravi, da je v dosego koncesije potrebna samostojnost obratovanja in zanesljivost prosilca, torej že tu je določeno, da mora biti prosilec **oseba** in sam izvrševati obrt.

Ako bi stavile banke hotele s prenočišči, katerih resnično primanjkuje, potem bi bilo vsaj po odstavku 5 rečenega para-

grafa podano upravičenje se sklicevati nanj, a ustanavljanje gostiln in kavarn pa je v drastičnem nasprotju z določbami 3. odstavka § 18. o. r., ker ni pomnoževati števila gostilniških in kavarniških obratov, ker že ti, kar jih je, tožijo o slabih kupčijah.

Bankam bi pristalo več priznanja, ako bi stavile stanovanja, ne pa kavarne in gostilne, ki ne morejo nuditi v socialnem oziru ljudstvu nobene koristi.

Predpis § 19. o. r. izrecno določa, da mora gostilniško obrt lastnik koncesije osebno izvrševati; je tedaj jasno, da se podeli le onemu, ki bo v stanu temu predpisu zadostiti.

Koncesije podeljevati zato, da se dajejo v najem, je striktno kršenje določb § 19. o. r. Za vzgled kam privedejo take podelitve gostilniških koncesij, podamo le en primer, t. j. Stavbena družba Union v Ljubljani.

Tam se je zgodil popolnoma sličen slučaj, kakršnega se hoče sedaj Kreditni banki v Ljubljani koncedirati. Družba ima koncesijo, obratujejo pa nanjo štirje činitelji. Prva družba s prenočiščem in kavarno, drugi ravnatelj z gostilno, tretji neka zadruga s točenjem vina v kleti in — četrti nevesekdo z brezalkoholno gostilno, prodajo jedil itd., vsi ti vodijo vsak svoj obrat, vsak na svoj račun, a vsi na eno koncesijo, t. j. konglomerat, ki se norčuje in bije v obraz vsem obrtnim predpisom in česar se ne najde menda na celem svetu.

Kot čuvarji rednih razmer v gostilniški obrti morajo zadruga z vso vehemenco pobijati začetke takih nepravilnosti in zahtevati, naj se uvede tudi v tem pogledu pravi red. Banke in enake družbe naj le pripravljajo lokale in naj bodo teh lastniki in oddajniki v najem, a obrtna pravica pa se podeli onemu, ki bo v teh lokalih resnično dejansko delal in obrt izvrševal; ako odide ta, pa pride drugi, prve mu se odvzame in drugemu zopet podeli.

To je edino pravilna praksa v smislu obrtnega reda, vse drugo le nedopustni privilegiji, ki niso v nobenem skladu z jasnimi določili zakona.

Take korporacije izrabljajo koncesije v to, da zakupnike privijajo na ogromne najemnine.

Zakupnik mora zopet občinstvo odirati, da pride na svoj račun in tako rodi eno zlo drugo, da trpi slednjič le konsument, zato ker se daje vsa moč izrabljanja kapitalizmu v roke.

Zato pozivljamo vse naše organizacije širom Slovenije v danih sličnih slučajih brezobzirno stremeti in delati na to, da se v vseh v današnjem članku navedenih in tudi drugačnih podobnih prilikah za te vrste obrti ne dajo več koncesije na hiše ali družbam, temveč poedinim strokovnim osebam, ki bodo obrt dejansko sami izvrševali, kakor to predpisuje zakon.

Kako moramo ravnati z letošnjim vinom.

Vinogradniki! Letošnja vina se večinoma ne držijo! Nekatera na zraku porjave, mnoga vina se pa pri natakanju tudi vlečejo. Kaj je temu vzrok? Letošnje skrajno slabo vreme med trgatvijo, ker je grišlo v vino mnogo zemlje, gnjilobe oziroma kvarljivih glivic in bakterijev, ki so edini povzročitelji omenjenih bolezni v njem. Kako se je treba ravnati?

1. **Vino moramo pretočiti**, in sicer letos preje kakor navadna leta (prve dni decembra). S tem smo odpravili največjo nevarnost oziroma nesnago iz vina.

2. Pred pretakanjem je nam napraviti poskus na stanovitnost vina, in sicer za vsak sod posebej s tem, da vzamemo za poskušnjo po 1 kozarec vina in ga denemo na svetlo. V slučaju, da vino porjavi v njem, moramo žveplati. Vzeti je na polovnjak (3 hl) 1 tretjino do 2 tretjini treščice azbestnega žvepla, ki tehta 20 g (25 treščic gre na pol kg); sicer odvisi količina žvepla od stanovitnosti vina samega. Na vsak način naj se pa žvepla dvakrat, polovico, ko je sod še prazen, drugo pa, ko je sod na pol poln.

3. Ako se vino vleče (kakor olje), potem naj se ga pri pretakanju močno prezrači (skozi cedilo, sito), seveda se mora obenem tudi zmerno žveplati. Mnogokrat se tako vino noče spomladi čistiti, potem naj se doda vinu 10 g tanina (čreslovine) na 1 hl, in čez par dni se pa čisti z želatino (10—15 g želatine na 1 hl).

4. V novejšem času rabimo tudi z uspehom — »natrijev bisulfit« (bel prah, ki močno diši po žveplu) namesto žvepla. Ako smo vino premalo žveplali ali celo pozabili žveplati in je vino v sodu porjavelo, potem rabimo bisulfit, in sicer od 2—5 g na 1 hl. Bisulfit se raztopi v vodi (1 četrt litra vode) ter se vlije v sod (v katerem smo odvzeli škaf vina), se dobro premeša, zalije in zabije. V vinu se namreč potem razvije isti hudi plin, kakor če bi žveplali, kateri uniči vse kvarljive bakterije v njem.

5. Sode moramo držati vedno polne in snažne.

6. Žveplana vina je piti šele po šestih tednih po žveplanju, pretakanju, ko se žveplo izgubi iz vina (vsede na dno).

7. Šibka in za takojšnji konzum namenjena vina pretakamo samo enkrat (1krat);

8. Boljša vina pretočimo tudi koncem aprila oziroma spomladi (2krat).

9. Fina buteljna vina tudi po trgatvi v jeseni (3krat).

10. Pretakati je vedno pri lepem vremenu.

Franjo Kofol, drž. okrajni ekonom.

Predpisi o higijenski prodaji živil.

Občinski svet ljubljanski je sprejel v javni seji dne 9. maja 1922. na predlog policijskega zdravstvenega odseka nastopne predloge, ki stopijo z dnem razglasitve v veljavo:

1. Prodaja vseh živil, posebno pa onih, ki se uživajo tudi surova, to je v mlekarnah, delikatesnih trgovinah, gostilnah, slaščičarnah, pekarnah, v javnih kuhinjah itd. ni odvisna samo od lokalne potrebe in od primernosti lokalov, ampak tudi od higijenske usposobljenosti in od zdravja v poštev prihajajočih oseb.

Koncesijonar mora biti uradno zdravniško preiskan in načeloma tudi osobje.

2. Za prodajo na stojnicah določena živila, zlasti kruh, pecivo, klobase, mesnati izdelki itd., morajo biti razpostavljena le v zaboječkih, škatljah, kartonih itd., ki so pokrita s steklom.

Otipavanje predmetov bodi na ta način onemogočeno.

Popolnoma se ukine izdaja dovoljenj za točenje in prodajo kave, čaja, malinovca, sodavice itd. na raznih stojnicah in vozičkih, ker je higijenično umivanje kozarcev pri tem obratovanju popolnoma izključeno.

Imenovani predmeti se bodo v bodoče točili le na nekaterih stojnicah, ki imajo uveden vodovod.

3. Prodaja kruha v pekarnah se mora vršiti tako, da kruh pri prodaji ni izpostavljen otipavanju in prebiranju, ter da dobi stranka od prodajalca le zahtevano množino kruha v roke.

Po tem higijenskem načelu je urediti prodajo drugih jestvin po trgovinah.

V večjih delikatesnih trgovinah se zahteva nastavitev blagajnika oziroma blagajničarke.

4. Prepovedano je nastavljanje kruha po gostilniških mizah. Gostu se da le zahtevano množino in kakovost kruha.

Pri vseh gostilniških koncesijah se zahteva pred izdajo koncesijske listine uvedba vodovoda k točilni mizi in umivalni mizi za izplakovanje.

5. Priporoča se uporabljati v gostilnah samo bele namizne prte. Uporaba pisanih in barvastih namiznih prtov je nehigijenska, ker se v teh skriva umazanost in nesnaga, ž njo vred pa kali kužnih bolezni.

Kjer ni belih namiznih prtov, je bolje, da so mize brez prtov, eventualno prevlečene s platnom, ki se da dobro snažiti z mokro brisačo.

6.) Mesarji prodajalci mesa, delikatesne trgovine, branjevke, sploh vsa obratvališča živil morajo imeti na vidnem mestu nabite table z napisom, da je otipavanje naprodaj postavljenih predmetov iz higijenskih ozirnov prepovedano.

Od gospodarja samega se bo zahtevalo strogo izvrševanje vseh higijenskih predpisov. Gospodar, ki bi sam strogo izvrševal higijenske predpise in zahteval tudi od uslužbencev njih strogo izvrševa-

nje, gospodar, pri katerem bo tudi večkrat uradna kontrola poslovanja in prostorov dognala popolno primernost — dobi po enoletni dobi uradno potrdilo v priznanje. To uradno potrdilo se uradno prekličje takoj, ko se pojavijo prvi nedostatki.

Taka potrdila se izdajajo tudi uslužbenstvu, ki službujejo nepretrgoma 1 ali 2 leti pri gospodarju, ki ima uradno potrdilo v priznanje.

Nadzorovalni organi morajo izvrševanje teh naredb najostreje nadzorovati.

Zaradi prestopka se kaznujejo koncesionar, službeno osebje in kupec.

Vinski trg.

Letošnji pridelek vina v naši državi je mnogo večji, nego je bil lanski. Nekateri cenijo, da se je pridelalo 5 do 6 milijonov hl. Žalibog pa je kakovost letošnjega vina povprečno slabša od lanskega. Le v Dalmaciji, kjer edino je množina letošnjega pridelka zaostala za lanskim, je kakovost izborna.

Ker imamo v naši državi poleg ogromnega letošnjega pridelka tudi še velike lanske zaloge, so naši vinogradniki res v kritičnem položaju, kako naj vino razpečajo. Po dogovoru s Češkoslovaško se sme tjakaj izvoziti iz naše države 150 tisoč hl vina, kar je za naše razmere mala količina. Če izvozimo v Češkoslovaško tudi vso to količino, kar je seveda še vprašanje, to našim vinogradnikom ne more mnogo koristiti. V Poljsko moremo po trgovinskem dogovoru izvažati sicer neomejene količine vina, toda praktičnega pomena bo to le, če bodo naše cene dovolj nizke in naša vina dovolj dobre kakovosti. Upoštevati moramo, da je poljska valuta zelo slaba in da ni izključeno, da bo poljska marka še padala. V slučaju ponovnega večjega padca poljske marke ne bomo mogli spraviti tja niti liter vina. Na drugi strani pa tudi konzum vin v Poljski ni velik. Za nas pa je dobro to, da je uvoz vin v Poljsko drugače zabranjen.

Žalibog letos tudi kakovost vina ne govori za naš izvoz. V Sloveniji n. pr. v

novomeškem, krškem in brežiškem okraju so imela lani vina povprečno 12 odstotkov alkohola, letos pa imajo komaj 6 do 10 odstotkov. Redki vinogradniki se bodo mogli hvaliti s kakovostjo nad 10 odstotkov. Še slabše kakor v Sloveniji je v nekaterih drugih naših pokrajinah. Razen Dalmacije so le redki posamezni kraji ali celo le posamezni vinogradi, ki imajo dobra vina.

Pri taki kakovosti so cene v naši državi mnogo previsoke. Absolutno potrebno je, da se cene letošnjim vinom znižajo, ako nočemo obdržati vina v kletih. Da se vinska trgovina v državi in iz države dvigne, mora in mora pomagati tudi prometno ministrstvo z znižanjem železniških prevoznih tarif in z drugimi ugodnostmi. Cene letošnjim vinom se še niso ustalile. V Vršču, Beli Cerkvi in okolici se tržijo vina po 4—6 K, okoli Križevca po 8—9 K, v Dalmaciji po 12—14 K, v Sloveniji od 10—18 K za liter.

Pripomniti moramo še, da naj se nekatera naša vina, ki imajo v inozemstvu še svoj sloves, ne mešajo z vsako brozgo, ker to škoduje ne samo dotičnemu izvozniku, temveč sploh našim vinogradnikom, ker izgubi inozemstvo zaupanje vanje. Reklame za naše vino sploh ne znamo delati. Tako n. pr. je znano, da se je za časa vsesokolskega zleta, ko je bilo pri nas toliko inozemskih gostov, točila po nekaterih gostilnah čisto navadna brozga za ljutomersko vino. Čehi, ki so pili takšno »ljutomersko« vino, ne bodo delali doma za nas reklame, kar je jasno. Zaradi slabše kakovosti je treba, da naši vinogradniki skrbno ravnaajo z vinom. Končno je pri naših sosedih v Avstriji in Madžarski kakor v Češkoslovaški letošnji pridelek še slabši nego pri nas. Države, ki bodo kupovale naše vino, bodo letos itak računale na slabšo kakovost. Huda konkurentinja nam pa bo Italija, ki je pridelala letos sicer manj vina, nego lani, toda je letošnji pridelek celo boljše kakovosti kakor lanski.

Svarilo!

Ob lanski kampanji pri nakupovanju novega vina so se pritoževali mnogi gostilničarji kakor so tudi poročali Dolenjci vinorejci sami, da so se dobili gostilničarji, špeciuelno iz Ljubljane, ki so brez vprašanja, po čem proda vinogradnik to ali to partijo, ponudili sami mnogo višje cene, kakor so bile pa takrat v navadi oziroma deloma določene.

Poštenjak strokovnjak z enega najbolj produktivnih krajev Dolenjske je zagotavljal, da bi bil od 18—22 K oskrbel lahko vsakemu najboljša dolenjska vina tisti čas. A prišli so prej omenjeni kupci ter na vprašanje kmetovalca: »Po čem ga plačate,« obljubili 26 K za liter. Ta nevidnost se je bliskoma razširila po vseh gorinah in tako so cene sčasoma zlezle celo na 28 K za liter navadnega dolenjskega vina.

Člen 12., odstavek 2., zakona o pobirjanju draginje, življenjskih potrebščin in brezvestne špekulacije pravi:

Kdor zato, da bi si zagotovil nabavo najnujnejših potrebščin ali da bi si odslej zagotovil prvenstvo pred drugimi kupci (zaarovanje), ponudi ceno, ki je višja od tržne cene, tako, da ima po mnenju večšakov res tako namiro, se kaznuje z zaporom do enega meseca in v denarju do 15.000 dinarjev.

Ako se tedaj dožene, da je kdo svojevoljno ponudil višjo ceno, kakor drugi, ki je že preje nameraval isto blago kupiti, je v veliki nevarnosti biti kategorično kaznovan.

Torej ne preplačujte in ne bodite še pomagači za dviganje cen.

FRANC HORN & Ko.

postavitelj pečl in štedilnikov

Ljubljana

Poljanski nasip 35

Rožna ulica 27

se priporoča vsem gostilničarjem in hotelirjem.

Hramni sod

s 47 hl vsebine dobro ohranjen

SE PRODA

ali pa zamenja za manjše sode.
Pojasnila v hotelu Štrukelj,
Ljubljana.

Naznanjam, da sem otvoril

sedlarsko in tapetarsko delavnico.

Sprejemam vsakovrstna v to stroko spadajoča dela in popravila. Priporočam svoje lastne izdelke konjskih oprem itd.

Jože Pirnar
sedlar in tapetar,
Kandija.

Dva soda

dobro ohranjena, po 24 hl se po primerni ceni

PRODASTA.

Pojasnila v zvezni pisarni
v Ljubljani, Gosposvetska c. 16.

Interesentom v vednost!

OSREDNJA VINARSKA ZADRUGA ZA JUGOSLAVIJO nana, da ima v svoji založni kleti, Sp. Siška, Celovška cesta 77 (v nekdanji Juvančičevi kleti) na razpolago prvovrstnega cvička iz Gadove peči, letnik 1921. Tam se dobe tudi prvovrstna vina iz Stajerske in Dalmacije. — Cene solidne in po kakovosti blaga. Pokušnje se dobe vsak čas v založni kleti.

Pozor, gostilničarji!

Cast mi je javiti, da sem s podporo slovečega vinogradnika **g. Marko Stejiča iz Šibenika**

otvoril

veletrgovino samo prvovrstnega, pristnega belega in črnega

DALMATINSKEGA

:- VINA :-

ki ga oddajam po cele vagone, kakor tudi v posameznih posodah iz moje kleti v **Spodnji Šiški, Kavškova cesta 255** ali pa franko brod Šibenik ali Baker po

konkurenčno nizki ceni.

Pisarna je v **Ljubljani, Gosposka ulica 3, restavracija „Zlatorog“.**

Za obilna naročila se priporoča z odličnim spoštovanjem

Ivan Kočever.

Gostilničarji dobe stekleno in porcelansko posodo

po tovarniški ceni v skladišču Ljubljana, Gosposvetska cesta št. 16.

Dolenjsko vino

zelo dobro rdeče in fino rumeno kraljevino prodaja Valvazorjeva klet, Krško št. 104. Pojasnila se dobi-jo pri Križmanu istotam.

Veletrgovina vina in žganja

Bolbecher in drug.

Novo mesto

dobavlja na veliko in malo iz svojih skladišč prvorazredna banatska, dalmatinska, ljutomerska, štajerska in hrvatska vina ter domačo slivovko.

Priporočamo p. n. gg. gostilničarjem in kayarnarjem tvrdko

JOSIP PETELINC

Sy. Petra nasip 7. **LJUBLJANA** Sy. Petra nasip 7.

Najboljši šivalni stroji Gritzner v vseh opre- mah in vsi sistemi, poduk šivanja in vezenja, krpanja (štopanja) perila brezplačno, istotam žlice za kavo, čaj, jedilno orodje, aluminijeve srebrne zajemalke, mlinčki za poper, svečniki, modno blago, toaletne potrebščine.

Nizka cena.

Pošilja po pošti.

Točna postrežba.

Delniška pivovarna Laško

priporoča svoje

**marčno
pivo**

**dvojno marčno
pivo**

**temno porter
pivo**

Koncertna kavarna „BALKAN“
PTUJ, Vseh svetnikov ulica 20.

Vsak večer

KONCERT

prvorazredne damske kapele „Zvezda“.

Sestanek vseh tujcev.

Rendez-vous au Café „Balkan“.

Najboljša zabava v Ptuj
pri dobri kapljici vina,

Za obilen obisk se priporoča

Janko Vučak,
kavarnar.

Poceni in velika zaloga

NOVIH DVOKOLES

različne pnevmatike tudi za otroške vozičke, šivalni stroji in vsakovrstni deli PRI BATJELU, Ljubljana, Stari trg 28. Sprejemajo se dvokolesa, otroški vozički, šivalni stroji itd. v popravilo. — Mehanična delavnica.

„TRIBUNA“ tovarna dvokoles in otroških vozičkov, LJUBLJANA
Karlovska cesta 4, Zvonarska ulica 1.

GARJE

srab, kraste, lišaje odstranjuje pri človeku in živalih **Nafolmazilo**, ki je brez duha in ne maže perila — 1 lonček za eno osebo po pošti 15 kron pri TRNKOCZY, lekarna, Ljubljana Slovenija.

Jernej Stelè,

:: LJUBLJANA, Sp. Siška ::
priporoča svojo zalogo najboljših

domaćih vin

po zmernih cenah.

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

Ljubljana, Slomškova ulica šte. 27

priporoča:

sodavico, pokalice, naravni malinov in citronov sok, nadalje izborne sadne pijače v pat. steklenicah: **jagodovec, nektar, kristalno citronado, jabolčni biser.**

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!

AZBEST

za precejanje vina, ŽELATINA za čiščenje vina, oglje za odvzetje barve vinu, „EPOKIT“, sredstva za odkisanje vina, TANIN, natriumbisulfit, Juto žvepleni trakovi, žveplo na azbestu in vsa druga sredstva za lepšanje vina. — Nadalje aparati za precejanje vina, sesalke, gumijeve cevi za pretakanje vina, razne priprave, kapice za steklenice, vseh vrst zamaški iz probkovine, čepi in vehe, orodje za sodarje, kletarska oprava, kakor vseh vrst v vinstvo spadajoče potrebščine nudi in razpošilja hitro in po najnižjih cenah

„PASTEURIT“

K. SARJA, MARIBOR, Koroška cesta št. 30.

Naslov brzojavkam: „PASTEURIT“.

Telefon šte. 229.

Razbito ali luknjasto posodo

iz stekla, porcelana, lonce iz emajla, železa ali pločevine zlepi samo Diamantni prašek; tudi razbite marmornate plošče in modelnice od peči si lahko sami popravite. Popravljen posodo lahko zopet rabite za pečenje in kuhanje. Zavitek zadostuje za 10—15 popravil. Razpošiljam vzorce po Din. 4.—, denar naprej, trgovcem popust, vsak je kupec!

Glavno zastopstvo za Jugoslavijo

ANTON KOVACIC - LJUBLJANA

Metelkova ulica 3.

Pozor gostilničarji

Na prodaj imam več tisoč novih vrčkov, 0.5 l in kozarcev 0.3 l za pivo kakor tudi več popolnoma dobrih, ovinjenih vinskih sodov 200 do 400 l z novim cementiranjem.

M. Dolničar, restavrater na glav. kol. v Ljubljani.

Raznovrstno rudninsko vodo

priporoča

A. ŠARABON v Ljubljani.

Glavna zaloga rudninske vode in špecerjska veletrgovina.

Ceniki na razpolago!

Ceniki na razpolago!

Vinometre „Bernatot“. — Asbestov bombaž in prašek. — Eponit. — Francosko želatino. Lipovo oglje. — Marmornat prašek. — Modro galico. — Natrijev bisulfit. — Ribji mehur. Spansko zemljo. — Tanin. — Zveplo na asbestu. — Zveplo v prahu. — Limonovo kislino

Vinsko kislino. — Soda bikarbono. — Strupa proste barve itd.

ima v zalogi po najnižji ceni

Drogerija Anton Kanc

Ljubljana, Zidovska ulica 1.

Z vsemi v špecerjsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje in najsolidneje tvrdka

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

Velepražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih vod.

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kollmann
v Ljubljani

dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

A. Bajec
cvetlični salon
Pod Trančo 2
vrtnarija
Tržaška cesta 34
v Ljubljani.

Mazilo zoper „Srbečico“ garje, lišaje za ljudi in živino, stane en lonček 12 K, po pošti 15 K. Mazilo je belo, ne smrdi, ne maže perila. — Dobi se v lekarni

Trnkoczy, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepic

Spodnja Siška štev. 256

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

Telefon št. 262.

Slivovko
tropinovec
rum
cognac-medicinal
razne fine likerje

:: ter vsakovrstno kolonijalno blago priporoča tvrdka ::

Gregorc & Verlič
Ljubljana, Cesta na Gorenjsko žel. 7.

SODE

vseh velikosti, za vino, žganje, olje, med in mast, a osobito izdelujem sode za transportiranje vina, kakor tudi za hrambo

vse solidna in trpežna izdelava.

Nadalje sprejemam vsa v to stroko spadajoča popravila

po najnižjih cenah.

Zaloga sodov ter sodarskega lesa.

Cene zmerne. Točna postrežba. Solidno delo

Franjo Repič

sodarski mojster v Ljubljani, Trnovo, Kolezijska ulica št. 18

Jakob Zalaznik

pekarija, slaščičarna in
kavarna

Stari trg 21

se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele

na zajutrak.

VINO

staro in novo v vsaki
količini, jako dobre
kakovosti prodaja po
jako zmernih cenah

LADISLAV POLLAK
JASKA (Hrvatska).

Vinska trgovina Ant. Müllerja v Domžalah

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, hrvatskih in štajerskih vinskih gorc ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

PRISTNI BRINJEVEC

se dobi po primerni ceni pri **FRANC SVIGELJU** na BREGU p. Borovnica

ZALOGO
VINA

izvrstnega, dolenskega, hrvatskega in banaškega priporoča tovarišem gostilničarjem

FRANC KURALT
gostilničar v Kranju.

Posredovalnica za službe
gostilničarske zadrage v Ljubljani
Marije Terezije cesta štev. 16

posreduje brezplačno
za vse službo iščoč

: v gostilničarskem obrtu :

Gospodarji iz Ljubljane plačajo 25 p.
z dežele 1 Din.

Tovariši gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

ZAMAŠKE

vseh vrst

o d d a j a

Ljubljanska industrija
probkovih zamaškov

JELACIN & KOMP.
L J U B L J A N A.

AUGUST AGNOLA

L J U B L J A N A
Dunajska cesta 13.



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE,
HOTELE IN KAVARNE

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
(Spodnja Siška)

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 živlaska krma zelo priporočljive.

A. & E. Skabernè

Mestni trg 10. **LJUBLJANA** Mestni trg 10.

Manufakturna veletrgovina.

Posebni oddelek za pletenine, trikotaže in perilo.

Opreme za hotele, gostilne, prenočišča, vile, kopališča, in sicer vse posteljno perilo kakor rjuhe brez šiva, gradl za žimnice in blazine, nanking za pernice, flanelaste in volnene odeje, dalje šivane odeje iz klota, kretona, volne in svile. — Različni beli in barvasti namizni prtli, brisače itd. — Velika izbira preprog in zastorov na kose in metre. — Vsakovrstno platneno in volneno tapetniško blago za prevleke divanov, stolov, kočij in omnibusov. — Platno za rolete in verande itd.

Erno in modno sukno v najnovejših vzorcih za salonske, promenadne in športne obleke, površnike, pelerine in zimske suknje. — Različno sukнено, volneno in svilenó blago za damske obleke v zelo bogati izbiri, dalje perilno blago za bluže, predpasnike in domače obleke. — Vsakovrstni šifoni, batisti in cefirji za spodnje perilo, in sicer od najcenejše do najfinejše vrste. — Razna podloga za damske in moške obleke itd. itd. — Velika izbira svilenih in volnenih šalov in robcev.

Perilo za dame in gospode, izgotovljeno iz najfinejega šifona, batista in cefirja. Otroško perilo za dečke, deklice in dojenčke. Predpasniki iz kretona in klota, bluže iz svile in etamina. Največja izbira florastih volnenih in svilenih nogavic, dokolenic in gamaš. Patentne nogavice vseh velikosti, vsakovrstne triko in glace rokavice za dame in gospode, ovratniki in kravate. Razne majce, sviterji, športno perilo, kopalne obleke itd.

Solidna in točna postrežba.