



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

List izhaja 25. vsakega meseca.

Za člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno K 2.—. Sicer stane list celoletno K 5.—, polletno K 2.60, četrtletno K 1.30; posamezne številke 25 vinarjev.

Cena inseratom: 1/48 strani K 1.50, pri večkratnih objavah popust.

Uredništvo in upravništvo je v Ljubljani, Marije Terezije cesta številka 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 dnem se uredništvo zaključuje.

Št. 5.

V Ljubljani, 25. maja 1919.

Leto VI.

Vabilo na občni zbor gostilničarske zadruge v Litiji

ki se bo vršil

dne 2. junija 1919 ob 2. uri popoldan
v gostilni pri Mešku.

DNEVNI RED:

1. Pozdrav načelnika.
2. Poročilo o računskem zaključku.
3. Proračun za tekoče leto.
4. Volitev načelstva in odbornikov.
5. Raznoterosti.

Ako bi občni zbor po pravilih ne bil sklepčen, se bo po enournem čakanju zborovalo in sklepalo pri vsakem številu došlih članov.

K obilni udeležbi vabi

Josip Mešek,
tč. načelnik.

„Potatores.“

Pod tem naslovom je prinesel ljub. dnevnik »Slov. Narod« dne 26. aprila sledeči dopis: »Narodna vlada v Ljubljani je izdala strogo naredbo glede omejevanja pijančevanja — ne omejuje pa občinskih dovoljenj gostilnam radi točenja alkoholnih pijač po policijski uri in dovoljenj za plesne zabave. Kolikor časa bodo gostilničarji poljubno dobivali dovoljenj za točenje pijače po policijski uri, oziroma za plesne zabave, ne bo imel boj proti pijančevanju pravega uspeha.«

Mislimo, da ni nobenega pametnega človeka na svetu, ki bi ne obsojal grdega pijančevanja; ali več kot nespametno je, udrihati radi pijančevanja vedno po gostilničarjih, ki

Občni zbor

Ljubljanske gostilničarske zadruge

se bo vršil 30. majnika t. l. ob treh popoldne v prostorih načelnika gosp. Frana Kavčiča na Privozu (Karlovska cesta). Vabilo in dnevni red prejmejo člani po pošti.

Občni zbor

pomočniškega zbora gostilničarske zadruge ljubljanske

se vrši dne 26. majnika ob enajstih ponoči v dvorani Mestnega doma po običajnem dnevnem redu §§ 8. in 10. pravil.

Posebna vabila se ne bodo razpošiljala.

Načelstvo.

so pa pretežni večini najmanj ravnotako solidni obrtniki, kot drugi in zraven tega važni davkoplačevalci. Čudimo se, da je tudi »Slovenski Narod« se pridružil najnovejši gonji proti gostilničarjem, med katerimi šteje — vsaj do danes — skoro največ naročnikov. Naj bi dotični dopisnikar v »Slovenskem Narodu« dal naši narodni vladi rajši ta nasvet, da bi pomagala gostilničarjem, kadar odbije policijska ura, vse pijance in razgrajače spraviti iz gostilniških prostorov; posel policijskega stražnika vendar ne more obstojati samo v tem, da pogleda skozi vrata in če je ona ali dve minuti čez uro, meni nič, tebi nič zapisati gostilničarjevo ime v svoj notes in ga izpostaviti visokim kaznim! Ako pa ni dosti korajžnih stražnikov, naj jim narodna vlada dodeli nekaj »svetih vojakov«, da po-

magajo pravočasno izprazniti gostilne. Da bodo vsaj s tem odslužili onih 8000 kron, ki jih jim je dala vlada, ne vé se zakaj — zato da pridigujejo vodo, sami pa pijejo vino. To bo gotovo več zaleglo, kot pa vladna grožnja s kaznijo **gostilničarjem**, kar ne pomeni drugega, kot v dimu po muhah udrihati.

Sicer pa naj bi naša vlada stopila z enako strogostjo tudi onim pijancem na prste, ki iz raznih konzumov donašajo alkohol na dom, saj menda tudi ti zaslužijo, da se jih obvaruje pred »zastrupljenjem«. Istotako bi bilo želeti, da se obvaruje pred »strupom« vse one pijance, ki imajo **po cele sode vina itd. za lastno potrebo** v kleti in to, notabene — **neobdačenega!** Gostilničarju in navadnemu delavcu se pa vsaka kapljica, ki si jo kdaj privoščita, visoko obdači. Tudi je težko razumeti, zakaj se pusti kmetom prosto kuhati žganje in zakaj se dajejo celo podpore vinogradnikom — vse za produkcijo »strupa«! Uničite najprej produkcijo, potem vam vsaj ne bo treba imeti strahu, da bi se ljudje pri vrčku piva ali vina zastrupljali. **Dokler pa je gostilniška obrt pripoznana, naj se ji tudi pusti možnost obstoja.**

Ali se ne pravi, revnemu delavcu vzeti zadnjo prostost, če se mu niti tistega požirka ne privoščči, ko gre zjutraj zgodaj na delo!? Gospodi, ki zleze morda šele ob 9. ali 10. uri iz postelje, je pač vseeno, če so gostilne in restavracije dopolne odprte ali ne, ker ima doma z vsem preskrbljeno čumnato. Koliko tožbe se čuje od strani ljudi, ki prihajajo dopolne v mesto, da ni mogoče nikjer dobiti kakega prigrizka ali požirka. **Zahtevamo več prostosti v tem in vsakem drugem ozirju!** Boljše bo, poskrbeti za primerno izobrazbo ljudstva in da si bo mogel vsak ustvariti tako podlago, da ne bo že pri četrtinki »pijanec«!

O vinu in zidanicah.

Kdor danes potuje po mični naši južni Štajerski in dolenski Kranjski, bo tudi opazil, kako so delani hramovi in shrambe vina. Po največkrat je to nad zemljo stojiča iz lesa sestavljena in nekoliko ometana hišica, ležeča ob cesti ali vozni poti. Seveda razmeram prilagodno.

Ponajvečkrat pa se po teh hramovih skrivajo miši in podgane, ki glodajo, spodkopavajo in se množe, smradeč pozimi in poleti, ptiči gnezdiijo in tu sem se zatekajo celo zajci in druga divjačina.

Skozi špranje piha veter in burja, vino zmrzuje v pipi in še druge neprilike so vedno na redu. In to je povsod.

Po mojem mnenju pa to ni prav in se mora zboljšati, saj imamo sredstva na razpolago, s katerimi naj bi se vse predrugačilo v lepšo obliko in se napravilo bolj pametno in spekulativno.

Predvsem naj bo hram zidan in vino naj ne leži nad zemljo, ampak pod obokom pod zemljo, kjer se umiri dnevna temperatura in tudi zjednači letna neenakost gorkote in mraza.

S tem vino ne bo izpostavljeno — kadar je že dovrelo — nič več temperaturnim odnošajem in tudi ne burji in mrazu, solčni vročini in svetlobi, kar vzame duh, barvo in okus.

Vino se spravi, a tako varno se ima spraviti, kot položi mati svoje dete v mehko postelj.

Tam se bo izsrdilo in kadar bo prišla ura zanje, bo peneče se, vabilo prijatelja do okusa in užitka.

Vino je tekočina, a v njem je alkoholni, naravni duh, ki je starca Noaha usanjal v objem večne ljubezni, da je vzbudil potomstvo svetu in sebi. Čas je za to in sredstva tudi.

Naj pljuskajo viharji po morju, v skrivnem zavetju skale, globoko pod površjem pa le živi školjka in nosi biser, ki bo dičil nekoč kraljevsko glavo.

Francozje so v vinu najbolj premeteni delavci in njihove marke še ne pojмимо, akoravno si predstavljamo pod imenom šampanjec čudezne duhove in okuse, manipulacije in drugo.

Isto je v zid vkopano stoletno vino po naših grajščinah le strašilo v posmeh ekonomiji in vinu.

Previdnost je umetnost in če ne bi bilo istrskega, dalmatinskega, grškega, krimskega in malozijskega grozdja, bi tudi šampanjca za svetovni trg ne bilo. (V tem tiči tudi izredni pomen jadranskega vprašanja naše mlade države.)

Šampanjec je moder — naš cviček pa je njemu Salomonova sestra, pa nič drugega, samo gojiti, gleštati in negovati ga prav.

S tem zaključujem kratke misli o našem vinu in zidanicah in želim, da bi se za daljše razprave še kdo oglasil.

Od prijatelja naših vinskih gorc smo prejeli te zelo pomembne nasvete in priporočila za zboljšanje kakovosti naših vin. Črte so zelo uvaževanja vredne in je nepobitna resnica, da slaba shramba pokvari najboljši pridelek. Vzemimo samo sadje, če se hrani v zračni suhi kašti ali kleti, kako ostane čistega in sočnega okusa, če se pa hrani v kleti ali shrambi polni plesnobe in smradu po gnilobi, se navzame sadje tega zopernega okusa v taki meri, da kakor ga vgrizneš, ti že pride duh plesnobe nasproti. Vince je tudi sad in še najzlahknejši, so torej podani nasveti v predstojemem dopisu nad vse za upoštevati. Vinorejci ste nabrali ogromno denarja med vojno za svoje pridelke, glejte, dajte si prevrediti svoje hrame sedaj, založeni denar vam bo zopet povrnila s tem zboljšana kapljica.

Osamosvojimo se!

(Dalje.)

Poslovni delež vsakega člana znaša . . . K, ki se pa more z enostavnim sklepom občnega zbora zvišati. Najmanj . . . K se ima z vstopnino vred takoj ob pristopu plačati; . . . K se sme tudi dopolniti s posameznimi plačili, katera pa morajo vsaj po . . . K na teden znašati.

Poleg tega pridržujejo se obresti in dividende od čistega dobička, dokler se ne doseže najvišjega zneska deleža, ter se z vsemi na delež vplačanimi zneski na koncu leta članu na posebnem računu k dobremu pripišejo.

Vsak član more imeti toliko poslovnih deležev, kolikor jih hoče.

Rezervni fond mora ostati nedotaknjen do združne razdružitve in nimajo prej izstopili člani do njega nikake pravice.

Vsak član dobi o svojih poslovnih deležih knjižico.

Poslovnega deleža ne more član niti vsega, niti deloma zahtevati iz blagajne; tudi na drug način ni članu na razpolago. Zlasti za zadrugo, katerej jamči pred vsem za vse obveznosti lastnikove, ni obvezna nikaka cesija, ali kaka drugačna obremenitev istega.

Ta opomba mora se v gori imenovani knjižici izrecno zabeležiti.

V pokritje morebitnih izgub, ki se ne morejo pokriti iz poslovnega dohodka računskega leta, služi skupno združno premoženje kot rezervni fond.

Rezervni fond sestoji iz pristopnin novih članov in iz deležev čistega dobička, ter ima polagoma narasti vsaj do 50% poslovnih deležev in se mora po odpisu izgube zopet do te višine dopolniti.

Pristopnino članov določa od časa do časa zadruga.

Kdor postane član, plačati mu je takoj pristopnino.

Rezervni fond mora ostati zadrugi do njene razdružitve in nimajo prej izstopili član inikake pravice do njega.

Zaloge in orodje, katere je kupila zadruga, določene so le za kritje lastne potrebe članov in jih le-ti ne smejo naprej prodajati, ker bi jih sicer zadela kazen izključbe.

Ko so zaloge in orodje došle v skladišče, pregleda jih načelstvo in nadzorovalni svet in jih razvrsti po potrebi. Potem se določijo cene, ki se zabeležijo v založni knjigi.

Predno se ne določijo prodajalne cene, ne sme se blago prodajati iz skladišča.

Pri določitvi cen določijo se troški, katere je imela zadruga z dovoznino, s poštnino in drugimi troški in procentno doklado na kupno ceno. Ta doklada služi v pokritje obrestne glavnice in upravnih stroškov, ustanove, oziroma pomnožitve rezervnega fonda in dosege dividende.

Po navadi prodaja se blago le proti gotovemu plačilu.

Skladiščnik skrbi v imenu zadruga in poleg danega mu navodila za shranjenje in za prodajo blaga in orodja članom. Blago in orodje prodajati se mora po cenah, določenih v založni knjigi, ker bi bil v nasprotnem slučaju takoj odpuščen; skupilo pa mora redno oddajati blagajniku.

(Dalje prtl.)

Združne zadeve.

Poročilo VIII. rednega občnega zbora »Gostilničarske zadruga v Kranju«, ki se je vršil dne 5. aprila 1919 ob 1. uri popoldne v gostilniških prostorih g. Kuralta.

G. načelnik otvori ob pol 2. uri občni zbor, konstatuje sklepčnost ob navzočnosti 45 članov. Overovateljem zapisnika imenuje gg. Ivana Blagne in Mihaela Velkavrha. Zapisnikarjem g. Jos. Ceseni. Preglednikom računov pa gg. Engelmana in Jenkota.

Dnevni red: 1. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora. 2. Poročilo načelnika. 3. Poročilo blagajnika in odobritev računskih zaključkov za leto 1918. 4. Določitev proračuna za leto 1919. 5. Resolucije na okrajno glavarstvo in vlado v Ljubljani glede policijske ure. 6. Volitev načelnika, namestnika in odbora. 7. Posvetovanje glede združ. vinske kleti na podlagi prostovoljnih prijav članov in na podlagi delniške glavnice. 8. Slučajnosti.

K točki 1. Zapisnik zadnjega občnega zbora se na predlog g. Rebolja brez čitanja odobri.

K točki 2. G. načelnik poroča o delovanju zadruga v preteklem letu ter omenja, da je združno delo bolj počivalo, le glede policijske ure je vlagalo načelstvo prošnjo za podaljšanje, kar je pa tudi nekoliko dosegljo. Posebno omenja odredbe pri prevratu, katere še danes ne morejo pozabiti. Policijska ura se jim zdi za nas najhujši bič. Nasproti tem odredbam smo do sedaj mogli le vedno ponižno prositi. Odbor je imel svoje tri seje, v katerih je rešil 5 novih prošenj ugodno. Oblast je odredila v 4 slučajih po

našem mnenju, eni prošnji pa je glavarstvo in nato deželna vlada nasprotovala. Dve gostilni sta se dali na novo v najem in 3 stare so zopet otvorili. Načelstvo je izposlovalo tudi pri finančnem ravnateljstvu nazadnje za svojih 38 članov umetni sladlin saharin. Petroleja zadruga ni mogla dobiti. Zadruga šteje pravih izvršujočih članov 142, dva člana sta umrla. V kratkih besedah se spomni načelnik delovnega člana za zadruga pokojnega g. Rudolfa Jegliča ter pozove zborovalce, da se dvignejo s sedežev in se to zabeleži v zapisnik. Poročilo načelstva se odobri.

K točki 3. Blagajnik g. L. Rebolj poda nato blagajniško poročilo. Zadruga je imela v letu 1918. 498 K 73 vin. dohodkov in 355 K 72 vin. izdatkov. Združno premoženje pa je znašalo koncem leta 1075 K 94 vin. Od tega je 800 K podpisanega na vojnem posojilu. Preglednika računov izjavita, da sta našla vse račune in knjige v najlepšem redu ter predlagata, da se da blagajniku absolutorij.

K točki 4. Proračun za leto 1919 se sprejme in se na predlog g. Jenkota sklene za list »Gostilničar« pobirati 4 K prispevkov s pristavkom pa, ako stane list le 3 krone, ostane 1 K v dobro za prihodnje leto. Sklene se, da se od navzočih zborovalcev pobirajo prispevki za list »Gostilničar« takoj koncem zborovanja.

K točki 5. Na predlog g. načelnika vloži se na deželno vlado odločno resolucijo radi policijske ure, ki je še z nekaterimi določitvami gg. Rebolja, Jenkota in Zirovnika soglasno sprejeta.

Dalje se sklene na predlog g. načelnika spomenico na deželno vlado radi električne razsvetljave in na predlog g. Rebolja resolucijo na davčno oblast radi zastopnikov gostilničarjev pri davčnih oblasteh. Po dolgi debati radi resolucij sklene se zavoljo policijske ure, ako deželna vlada ne ugodni navetom gostilničarjev, pritožiti se na kr. ministrstvo za notranje zadeve v Beogradu. Pri tej točki dnevnega reda poziva še g. Rebolj navzoče gostilničarje, da se organizirajo ne samo v zadrugah, temveč v društvih z večjim delokrogom.

K točki 6. Na predlog g. Jenkota sklene se glede nato, da so si navzoči zborovalci glede volitve načelnika in odbora edini, voliti z dviganjem rok. Načelniku podeli predsedstvo obč. zbora g. Rebolju. Pri nato sledečih volitvah je bil na predlog g. Ručigaja izvoljen načelnikom g. Franc Kuralt iz Kranja, podnačelnikom pa g. Ivan Gašperlin iz Senčurja. V odbor se pa izvolijo z večino glasov gg. Ivan Jenko iz Cerkelj, Franc Benedik iz Kranja, Franc Suštaršič na Klancu, Ivan Papler iz Zg. Besnice, Anton Križnar iz Stražišča, Mihael Velkavrh iz Preddvora, Franc Juvan iz Olševka, Primož Žerovnik iz Vokla, Jožef Oblak iz Zapog in Ivan Engelman iz Kranja. Namestnikom pa so bili izvoljeni gg. Franc Pretnar iz Britofa pri Podbrezjih, Jožef Pravst iz Prebačevega, Josip Golob iz Senčurja, Franc Lukež iz Kranja in Jernej Ručigaj iz Kranja. Zastopnikom v zvezni zbor »Deželne zveze gostilničarskih zadrug« izvolijo se gg. Franc Kuralt v Kranju, Franc Lukež v Kranju, Lovro Rebolj v Kranju, Ivan Gašperlin v Senčurju, Franc Suštaršič na Klancu pri Kranju, Ivan Papler v Zg. Besnici, Jakob Gorjanc na Primskovem. Končno se še izvoli združnim blagajnikom g. Ivan Benedik iz Kranja.

K točki 7. G. načelnik Kuralt, ki je med tem prevzel zopet predsedstvo občnega zbora, poroča obširno o ustanovitvi skupne združne kleti in navaja koristi, ki bi jo imeli gostilničarji od skupne vinske kleti, ter omeni, da se bo, ako so člani za ustanovitev take kleti, takoj definitivno sklepalo. Po debati, ki je nastala med tem sklene se na predlog g. Rebolja dati to točko iz dnevnega reda in staviti pri enem prihodnjih občnih zborov to točko na dnevni red, ko bode udeležba občnega zbora večja.

Ker se k slučajnostim nihče več ne oglasi k besedi, zaključí načelnik ob 5. uri popoldne občni zbor in se zahvali navzočim za udeležbo.

Stanovske zadeve.

Proti omejevanju gostilniških obratov! Gostilniška zadruga za Ljubljansko okolico

je na svojem obnem zboru, dne 26. aprila sklenila resolucijo proti omejitvi gostilniških obratov v dopoldanskih urah, katera se je po deputaciji vložila pri g. deželnem predsedniku dr. Brejcu. Deputantje so osebno intervenirali pri deželnem predsedniku in pri poverjeniku Gollju, ni pa jim bilo možno priti do g. podpredsednika dr. Žrjava, ker je bil zaposlen. Obrazložila je neutemeljeno omejitev dopoldanskih obratov na deželi, ker pijančevanje, kojega si misli s tem ukrepom zatreti deželna vlada, tu pač ne pride v poštev, pač pa se le gostilničarje izpostavlja v smešno kritiko, če kmetu, delavcu, meščanu, izletniku, turistu, vozniku itd., ki je od treh ali štirih zjutraj na nogah, namesto, da bi mu postregel s krepčilno kapljico, razlaga naredbe deželne vlade. Gospod predsednik, kot g. poverjenik sta obljubila, stvar urediti, upamo, da se jima pridruži g. podpredsednik. Apelujemo za takojšnji prekliče naredbe, ki na deželi nikakor ne omejuje pijančevanja, temveč smeši in izpostavlja gostilničarja neumestni kritiki od strani pasantov in pogosto tudi šikaniranju policijskih organov.

Smrtna kosa. Umril je v Sebenjah pri Tržiču, dne 24. aprila gospod Ivan Fajfar, posestnik in gostilničar po domače kovač. Rajni je bil 75 let star, bil je obče spoštovan in priljubljen gostilničar. Lahka mu zemlja!

Iz gostilničarskih krogov je došlo poročilo, da je deželna vlada prepovedala uvoz piva, koje nima 9 % alkoholovine. Ker piva s tolikimi stopinjami v sedanjem času sploh ni, je tedaj ves uvoz tega poživila ustavljen. S tem nastane pomanjkanje piva še večje in vino se bo rapidno dražilo. S tem bi bilo občinstvo ob velik del cenenege poživila, gostilniška obrt pa postavljena na najminimalnejši obrat s pivom, ker domače pivovarne izdaleka ne morejo zadostiti potrebam ljudstva v slovenskih pokrajinah. Prosi se tedaj deželno vlado, da to prepoved prekliče in že z ozirom na to, da je pivo še najcenejše poživilo, ki prija sosebno delavskemu stanu in mu omogočuje si privoščiti požirek okrepčilne pijače za ceno primerno njega dohodka. Na nujnost rešitve te prošnje se z ozirom na bližajoči se vroči poletni čas posebno apelira. Zveza je podala vladi o tem primerno vlogo in je vlada nato razpisala razpravo na dan 20. majnika, razprave se vdeleži tudi zastopstvo gostilničarstva, ako ne bo list do tja že dotiskan, bo mo poročali o uspehu.

Smrtna kosa. Na Dunaju je preminul dne 24. februarja ob 1/8 zvečer predsednik nekdanje državne zveze in načelnik dunajske gostilničarske zadruga Otmar Penc v 51. letu zadet od kapi pri neki seji, ko se je šlo za razdelbo nove doklade na pivo. Prišel je ravno govoriti kar vsklikne »en trenutek« sede nazaj na stol in zaspi brez da bi dal še kako življensko znamenje. Otmar Penc je bil ena najdelavnejših oseb v stari Avstriji za uveljavljanje gostilničarskih pravic in za zboljšanje položaja v tej obrti. Organizator in ustanovitelj mnogih koristnih naprav za tamošnjo zadrugo, v državnem obrtnem svetu smo imeli v njemu energičnega zastopnika veščaka. Bil je agilen prireditelj raznih kongresov, na katerih se je zahtevalo reformiranje obrtnih zakonov itd. Takemu tovarišu je vredno ohraniti spodobni hvaležni spomin. Od naše strani se je izreklo zvezi na Dunaju pismeno sožalje.

Zadruga gostilničarjev in kavarnarjev v Ljubljani. Opazilo se je, da so stene stranišč v nekaterih gostilnah in kavarnah napolnjene s pornografičnimi slikami in izreki, ki v veliki meri žalijo moralni čut. Vsem gostilničarjem in kavarnarjem se naroča, da

odstranijo tekom dveh tednov iz stranišč umazane slike in izreke in da pobarvajo stranišča na način, da se ne bodo mogli več stene s svinčniki ali drugimi pisalnimi sredstvi na navedeni način onesnažiti. Po poteku tega časa bodo organi policijskega ravnanjstva pregledali stranišča in naznanili lastnike gostiln in kavarn, ki se ne bodo ravnali po tem naročilu. Prestopki se bodo kaznovali po ministrski naredbi z dne 30. septembra 1857, drž. zak. št. 158. Vgledna zadruga se naproša, da obvesti svoje člane o tem. — Vodja policijskega ravnanjstva.

AVGUST AGNOLA
Ljubljana, Dunajska cesta 13.
Zaloga raznovrstnega namizja 242
za gostilne, hotele in kavarne.

Zamaške
nove in stare, kupi vsako množino
tvrdka Ljubljanska industrija
probkovih zamaškov
Jelačin & Ko. Ljubljana.

VINO:
staro in novo v vsaki količini,
jako dobre kakovosti in zmernih
cen prodaja
Ladislav Pollak, Jaska, Hrvatska.

**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!

Ekstrakt
za
sadni punč.
Ia kvalitete umetno s saharinom oslajen da z vročo vodo izborno pijačo. Okus in vonj pravega punča. Sladkorja ni potreba. Pošilja se od 5 kg naprej po K 10.— kilogram.
ADOLF TOSEK, Praga
Kral. Vinogradi šte. 1274/G.

Raznovrstno
rudninsko vodo
priporoča
A. ŠARABON v Ljubljani.
Glavna zaloga rudninske vode in špecerijska veletrgovina.
Ceniki na razpolago!

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.

Z vsemi v špecerijsko 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.
Velopražarna za kavo z električnim obratom. Zaloga mineralnih voda.

Tovariši! Tovarišice! Kupujte le pri tverkah, ki podpirajo in oglašajo v „Gostilničarju“, v Vašem glasilu!

Zaloga stekla, porcelana in svetilk
Fr. Kollmann
v Ljubljani

dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.



A. Bajec

cvetlični salon
Pod Trančo 2
vrtnarinja
Tržaška cesta 34
v Ljubljani.



Mazilo zoper „Srbečico“ garje, lišaje za ljudi in živino, stane en lonček 4 krone, po pošti 5 K. Mazilo je belo, ne smrdi, ne maže perila. — Dobi se v lekarni

Trnkoczy, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepic
Spodnja Šiška št. 256
priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih goric.
Telefon št. 262.

Pivovarna
„Reininghaus“
Gradec — Steinfeld

priporočata
svoja najboljša piva,
kakor:

marčno carsko, vležano
in bavarsko v sodčkih in
steklenicah. 27 23—26

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
„Puntigam“
Gradec — Puntigam

Pivovarna Göss

priporoča svoj priznani priljubljeni izdelek

marčno pivo

v sodčkih in steklenicah.

Pojasnila daje **Fr. Sitar**, zaloga pivovarne Göss,
Ljubljana VII. (Spodnja Šiška).

Istotam se nahaja zastopstvo preblavske slatine.

Jakob Zalaznik

pekarija, slaščičarna in
kavarna

Starl trg 21

se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele

na zajutrak.

Zamaški za sode

(vehe in čepinci) leseni v vsaki
množini in velikosti so na raz-
polago.

Vpraša se pri

JOS. SREYU,

v Ljubljani,

Sodna ulica št. 2 II. nadstropje.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadrage v Ljubljani

Marije Terezije cesta št. 16

posreduje brezplačno
za vse službo iščoče

: v gostilničarskem obrtu :

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

**Tovariši gostilničarji! Poslu-
žite se te ugodne prilike!**

Največja slovenska hranilnica

Mestna hranilnica ljubljanska

Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.

Je imela koncem leta 1918 vlog . . . K. 80.000.000—
rezervnega zaklada „ 2.500.000—

Sprejema vloge vsak delavnik

Za varčevanje ima vpeljane lične

domače hranilnike.

**Hranilnica je pupi-
larno varna.**

Dovoljuje posojila na zemljišča in po-
slopa proti nizkemu obrestovanju in
obligatornemu odplačevanju dolga.

V podpiranje trgovcev in obrtnikov ima ustanovljeno

Kreditno društvo.

Vinska trgovina Ant. Müllerja v Domžalah

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

sadni mošt.

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

Pristni brinjevec

se dobi po primerni ceni pri

Franc Švigelju na Bregu
pošta Borovnica, Kranjsko.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani

(Spodnja Šiška)

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

**marčno, dvojno marčno in izvozno
pivo v sodčkih in steklenicah.**

Dobé se tudi tropine in sladne cime, ki so kot živinska krma zelo priporočljive.