

GOSTILNIČARSKI LIST

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mežiško dolino v Celju“. Uredništvo in upravništvo se nahaja na Dečkovem trgu šte. 2. Naročnina za nečlane letno 30 Din, člani gostilničarske „Zveze“ dobivajo list brezplačno.

Štev. 6.

V Celju, dne 20. junija 1926.

Leto IV.

Vzor stanovske zavednosti.

Gospa Suzana Erjavec, gostilničarka iz Rogaške Slatine, je v pravem pomenu besede pravi vzor stanovske zavednosti. Naročila je namreč pri Zvezni tiskarni v Celju, katera ima vsakokrat uvrščen oglas v našem listu, jedilne liste. Poprej ko je vzela tiskarna naročilo v delo, je sporočila ge. Erjavec ceno, da bi bila že v naprej informirana, koliko bo treba plačati za naročilo. Ga. Erjavec je nato kratko odgovorila, da ni vprašala koliko naročilo stane, ampak, da je sledila priporočilu našega lista, v katerem priporočamo vsakokrat našim članom se posluževati le onih tvrdk, ki v našem listu oglašajo.

K temu nimamo pripomniti drugega kot to, da bi lahko izdajali list dnevno, če bi se vsi gostilničarji zavedali tako močno svojih dolžnosti in upoštevali pri naročilih izključno le one tvrdke, ki v našem listu oglašajo, kakor se zaveda gospa Erjavec. To je res pravi vzor stanovske zavednosti, katero naj bi posnemali vsi tovariši.

»Nazaj, ne sprejemem!«

S to opazko nam nekateri tovariši vračajo naš list, vzlic temu, da smo že opetovano poudarjali, da je list za vse gostilničarje brezplačen oziroma je plačan z letno članarino, ki jo plačujejo zadrugi. Ti tovariši mislijo, da nam s tem kljubujejo. Ne, nasprotno, oni nam le koristijo, ker uporabimo vrnjeni list drugod. Kljubujejo pa sami sebi, ker niso poučeni o vsem, kar se pri nas in drugih organizacijah godi in na kakšen način se organizacije trudijo, da bi zboljšale položaj gostilničarstva. Zadnjikrat apeliramo na vse te gospe, ki so nam list vračali, naj v interesu svojega obrata list sprejmejo in ga pazljivo prečitajo, da bodo informirani o delovanju svojih organizacij, katere nekateri prav dobro kritizirajo, se pa ne interesirajo za njih delovanje. Ne bomo na tem mestu komentirali dalje takega postopanja teh tovarišev, mislimo pa, da je v današnjih za gostilničarstvo najhujših časih potrebno malo več zavednosti in zanimanja za svojo strokovno organizacijo in njen list, katerega bi morali gostilničarji, radi njegovega težkega dela, ki ga vrši v prid vsem članom, malo bolj upoštevati. — Sosedje teh članov — katerih imena smo itak že ponovno objavili — in zadržane funkcionarje pa prosimo najvljudneje, da jih poučijo, da dobivajo list brezplačno, oziroma, da je plačilo zapopadeno v letni članarini, ki jo plačujejo svoji zadrugi. — Če pa kdo iz principijelnih vzrokov odklanja list, prosimo, da nam pošlje pismeno izjavo, da mu naj lista ne pošljemo več, akoravno je brezplačen, da bomo imeli v rokah kritje v slučaju poznejše pritožbe, češ da mu lista ne pošiljamo, kakor se je že zgodilo, ker

smo ustavili list le na podlagi opazke na listu »Nazaj, ne sprejemem«, in list bomo takoj ustavili in tega tovariša ne več nadlegovali.

Gostilničarji, zavedajte se!

Človek, ki je zaposlen pri centrali gostilničarskih organizacij in ki ima vpogled v delovanje vseh v centrali včlanjenih korporacij ter ima priliko videti vso brezbriznost in nezavednost posameznih članov in pri nekaterih organizacijah celo nedelavnost njih voditeljev, bi mislil, da se godi temu stanu najboljšo izmed vseh ostalih. Ker pa občuti vsak organizator bodisi katerekoli stroke, vse bridkosti v isti meri kakor vsi člani organizacije, vidi nazadnje, da so ti ljudje spričo vednih novih bremen že toliko otopeli, da ne občutijo več nobenega udarca, pa naj pride od koderkoli. — Še manj pa občutijo lepe besede svoje organizacije, ki jih skuša bodriti z lepimi, prijaznimi besedami in si prizadeva jih pridobiti za zanimanje za enotno organizacijo, s katero bi se napravil enoten front proti vsem, ki ovirajo ves stan z vednimi novimi dajatvami.

Denar, ki je najpoglavitejšo sredstvo za ohranitev starih pravic in dosego novih, pač ne gre prav rad od nobenega gostilničarja ali pa le od malo katerega. V dokaz temu imamo še precej zadrug, ki nam niso do danes še nakazale niti najmanjše vsote na račun zvezne članarine, nasprotno smo pa morali mi redno plačati tiskanje lista in vse ostale administrativne stroške samo z onim denarjem, ki so ga nam nakazale nekatere vestne zadruge.

Med nami je bila zadruga, ki nas je izkoriščala od leta 1923. do danes. Brez da bi bila kdaj plačala najmanjšo vsoto, je pustila prejemati svojim članom list cela 3 leta, da je narasel njen dolg pri nas za več nego 4000 Din. Ko smo hoteli ta denar potom sreskega poglavarja iztirjati, si je zmislila, da storjeni sklep o pristopu k zvezi ni bil pravilen in da ni vsled tega podana likvidnost naše tirjatve. Na tak način smo prišli ob 4000 Din vsled malomarnosti voditeljev te zadruge, ki niso imeli toliko vesti, da bi nam bili pisali že leta 1923., da je sklep o pristopu k zvezi nezakonit. — Takega nesramnega postopanja bi ne bili pričakovali niti od organizacije, ki deluje najbolj proti našim interesom.

Čudimo se pa nadzorstveni oblasti, kako je mogla dopustiti, da je prišlo pri tej zadrugi do nedopustnega sklepa o pristopu k zvezi, vsled česar smo oškodovani za preko 4000 Din.

Še bolj smešno in otročje postopanje smo doživeli pri drugi včlanjeni zadrugi. Ko je narasel stari dolg na zaostali članarini na 2230 Din in ko smo to članom v časopisu objavili, nam je pisala, da izstopi iz naše zveze, ker smo jo prehudo okregali. To postopanje je podobno otroku, ki se usrdi, če ga mati okrega. Razlika je samo ta, da pravi otrok: »Pa ne bom jedel«. Izstopivša zadruga je pa rekla: »Pa izstopimo iz vaše zveze«. Vidite tovariši, tako postopanje nam škoduje mnogo več kakor točilne takse, katerih ne bi danes imeli, če bi bili složni in skrbeli za svojo organizacijo. — K točilnim taksam, od kod in kako so iste prišle, se povrnemo na drugem mestu tega članka.

Tej zadrugi je tudi politična oblast postavila komisarja, ker ni hotela sama od sebe opravljati zadržanih po-

slov. — Sedaj morajo seveda vsi člani plesati tako, kakor komisar žvižga. — To je še vse premalo za tako malomarnost. Politična oblast bi bila naredila prav, če bi bila postavila pred vrata vsakega gostilničarja te nezavedne zadruge po enega orožnika z nabasano puško, v zadrugo pa celo armado vojakov s kanoni, da bi jih vsaj na ta način zbudili iz spanja in vcepili v glavo pomen skupne organizacije. Dobro je, da imamo v naši sredi samo eno tako zadruho, ki se pa med ostalimi zgubi, tako, da nam ne more mnogo škodovati.

Kakor je pri nekaterih zadrugah in njihovih voditeljih malo zavednosti, tako je tudi pri nekaterih posameznikih. Vprašal sem v neki gostilni po »Gostilničarskem listu« dva dni po izidu. Natakarica pravi, da že prav dolgo ni izšel. Vprašal sem nato gospodarja, če dobiva redno list. Odgovoril mi je, da ga vsakokrat redno prejme, da ga pa ne razobeši v gostilni. Prosil sem ga, naj mi pokaže zadnjo pred dvema dnevi izišlo številko, nakar mi privleče izza skrinje polovico manjkušočega lista, brez da bi ga bil poprej prečital. — Moral sem mu dati drugega in ga na dolgo in široko podučevati o vsebini in pomenu časopisa. Šele tedaj je bil pripravljen, da bere tudi svoj strokovni list in ne samo one druge, ki ne pišejo v njegovem interesu, ampak proti. Takih tovarišev je več kot preveč. Če bi jih hoteli popisovati, bi nam primanjkovalo prostora v listu. Mnogo jih je pa tudi, ki lista sploh sprejeti nečejo. Za take tovariše pa nimamo drugih besedi kakor pomilovanja za njih brezbriznost.

Poprej smo omenili, da se povrnemo na točilne takse. »Narodni glas« v Beogradu od 8. in 10. maja 1926 opozarja ministrskega predsednika na delo g. Jov. D. Stojanovića, bivšega pomočnika ministra financ, kateri se je kot odvetnik pogodil s trgovskimi točilci likerja itd., da jim za honorar od 80.000 dinarjev, izposluje, da se vnese v zakon o taksah pravica do točenja pijač pod posebnimi pogoji, ki so izraženi v posebnem načrtu.

Torej v današnjih koruptnih časih se doseže marsikaj z denarjem. Če je to res — kar najmanj ne dvomimo, ker če bi res ne bilo, bi se bil list od cenzure zaplenil — potem bi mi lahko dosegli danes, da bi se ta določba, ki nam največ škoduje, odpravila, dati bi pa morali seveda dvojni ali celo trikratni honorar, kakor ga je dalo »Udruženje vinara, rakidžija, prada-vavci užičkih proizvodov itd.« Če so zmogli trgovski točilci nabrati in plačati 80.000 Din za doseg tako važne zakonske določbe za njih, bi lahko tudi gostilničarji, katerih je v celi državi 160.000, nabrali in plačali še enkrat tako visoko vsoto, če bi dali le vsak po 1 Din. Ampak človek, ki bi to med gostilničarstvom izvedel, bi moral imeti precej milijonov na razpolago, tako, da bi poteval od gostilne do gostilne in podaril vsakemu gostilničarju po en bankovec za 100 Din, da bi mu potem gostilničar izročil en sam papirnati dinar za svojo organizacijo.

Vsak bi rad videl, da bi se odpravile točilne takse in s tem ustavilo točenje alkoholnih pijač trgovcem, ali žrtvoval bi le malokdo kaj.

Če se ne bodo vsi gostilničarji združili v eno močno organizacijo, se nam lahko pripeti še nekaj hujšega od točilnih taks. Iz »Gostilničarskega glasnika« v Beogradu od 15. maja 1926, št. 9 posnemamo, da je izdal veliki žu-

pan oseške oblasti v Oseku naredbo vsem gostilničarjem, naj pošljejo denar za potne stroške sreskim poglavarjem, ker se bo poslala komisija, da pregleda lokale, ali odgovarjajo vsem sanitetnim predpisom.

Torej, da se zakoni po državnih uradnikih izvedejo, morajo prispevati za to državljani s posebnimi prispevki v denarju. To je sicer zelo smešno, ali vse je mogoče v današnjih časih, ker se valijo vsa bremena le na onega, ki se ne zna sam braniti, in to so ravno vsi gostilničarji, ki se ne znajo sami zagovarjati, organizacij, ki bi jih zastopale, pa nečejo podpirati. — Smešno je še bolj radi tega, ker je dotični gospod, ki je to naredbo izdal, mislil, da bodo gostilničarji res tako nesposobni in pošiljali sreskim poglavarjem denar, da se jim bo s tem denarjem pošiljala v lokale komisija pregledovat, če je vse v redu in če bi ona smatrala, da ni vse v najlepšem redu, bi se jih na podlagi tega komisijanskega ogleda, ki so ga sami plačali, povrh še občutno kaznovalo.

Vse, kar smo nekdaj smatrali za nemogoče, se je danes uresničilo. Tako se bo tudi to, kar danes smatramo za nemogoče, prav lahko še uresničilo.

Gostilničarji se bodo šele potem, ko bo že prepozno, zbudili in zahtevali odpravo krivice, namesto, da bi bili skušali še o pravem času preprečiti zlo.

Le naprej s tako brezbriznostjo kakor do sedaj, bodele videli, da nas bo pripeljala naša nezavednost prav daleč od našega cilja, tako, da se še lahko vsi zgubimo v kakšni gošči.

Zakoni so enaki za vse,

pa vsi niso enaki pred zakonom. Pred davnimi, davnimi časi so bile v sodnih razpravnih dvoranah obešene tablice, na katerih je bilo napisano: »Zakoni so enaki za vse«. Znašel se je hudomušnej, ki je napisal s svičnikom pod gornje besede še sledeče: »Pa vsi niso enaki pred zakonom«, tako, da je pomenilo, da so sicer zakoni enaki za vse ljudi, da pa vsi ljudje niso enaki pred zakonom, kar je bilo po veliki večini res. Danes tega seveda ni več, izvemši naslednji slučaj:

Na intervencije abstinenčnih organizacij se je prepovedalo točenje žganih opojnih pijač od sobote zvečer do pondeljka dopoldne. Po številnih intervencijah gostilničarskih organizacij je ministrstvo za notranje zadeve izdalo naredbo z dne 30. novembra 1924, št. U. Br. 48.220, s katero je ukinilo gornjo prepoved. V pokrajinah, kjer ne obstoja staroavstrijski obrtni red, torej lahko točijo žgane opojne pijače ob nedeljah mirno naprej. V onih pokrajinah, kjer obstoja ta obrtni red, so pa sreski poglavarji, ki hočejo zagovarjati boljše državne interese, kakor pa ministrstvo, ter so se za nekatere kraje poslužili določil § 54 omenjenega obrtnega reda in izdali v svojem delokrogu prepoved točenja žganih opojnih pijač. Na ta način prihaja zopet v prakso ona hudomušna pripomba, napisana s svinčnikom, da niso vsi ljudje enaki pred zakonom.

Določila obrtnega reda seveda veljajo le v toliko, v kolikor so v škodo gostilničarjem, v kolikor bi bila pa v korist istim, so z novim pravilnikom razveljavljena. V tem smislu vsaj prejme človek odgovor od oblasti, če se sklicuje na eno ali drugo teh določil. Vzemimo n. pr. zasliševanje zadrug pri izdaji novih koncesij, kar se tiče lokalne potrebe in pravice do priziva, če se na združeno mnenje ne bi oziralo.

Pri naročilih se sklicujte na oglase v našem listu!

..... Pravi malinovec,

sadno marmelado „Nektar“,

..... limonado in oranževac,

nadalje

esence za rum in likerje

..... priporoča parna destilacija

Srečko Potnik in drug

Ljubljana, Metelkova ul.

3-6

stilne pozvala. Tudi med opravljanjem svojega posla se ni dotična vedla tako gibčno, kakor zahteva njen poklic, ampak hodila kakor megla brez vetra. — Gostilničarski list, katerega sem zahteval, za njo seveda ni došel. Ta nepozornost je sicer malenkost, katero gostje, ki so strokovne postrežbe vajeni, zamerijo in vzbujajo pri njih obenem precejšnjo nejevoljo, kateri s časom radi takih ponavljajočih se malenkosti izostanejo; lastnik se pa zaman povprašuje po vzrokih, iz katerih mu gost izostane.

V prid tujskemu prometu in v čast gostilničarskemu stanu, priporočamo našim članom, da te nedostatke po možnosti s svojo avtoriteto s časom odpravijo, da se naša gostilničarska obrt tudi v tem pogledu izpopolni. Marsikdo bi se mislil, da se dobi tako osobe le po deželi, kjer nimajo prilike, se v stroki izobraziti, ali ta slučaj se je pripetil ravno v mestu in celo v prvovrstni restavraciji.

Pukl Filip, veletrgovina vina v Celju, Gosposka ul. 7, hotel Balkan, nam javlja, da je dobil večjo količino prvovrstnih domačih vin, bela in rdeča (šilher) in jih oddaja na debelo po Din 4'25 ali 17 kron za liter. Poslužite se ugodne prilike!

Vzroki, ki povzročajo kalnost vina

Pogosti so slučajji, da postane vino rjavo ali črno ter kalno. Ti vzroki so različni in sicer:

1. Če je grozdje deloma gnilo ali nagnito, se izločijo iz njega brezbarvne snovi, ki postanejo pozneje vsled vpliva zraka rjave in neraztopljive. Čimdalje ostane mošt ali vino na tropinah ali drožju, tem več teh snovi se izloči iz njih in tem temnejše ter kalnejše postaja isto.

Ako ima vino le malo takih snovi v sebi, zadostuje že, če se ga spravi v dobro žvepšan sod, ker zgube te snovi vsled tega lastnost, da postanejo na zraku rjave in neraztopljive. V nasprotnem slučaju pa se mora vino čistiti ali pa filtrirati, o čemer pa bomo razpravljali posebej.

2. **Ponovno kipenje.** To povzročajo drožje pri gotovi toploti. Ako se vzame vino, v katerem je še kaj kipenju podvrženega sladkorja, z drožja in pretoči v dobro z žvepšom ožgan sod, se s tem zadrži kipenje ter s tem tudi kalnost vina, ker ostane vino čisto. Če pa žveplena izpuhti, vsled zračnega vpliva izgine ali v slučaju, da se je vino zmešalo z drugim, zredči, postane vino zopet kalno. Kakor drožje tako povzročajo pa tudi druge mikroskopične rastlinice kalnost vina.

3. **Ohlajenje.** Vino vsebuje v splošnem snovi, katere so pri višji toploti razstopljivejše nego pri nižji. Pri ohlajenju so neraztopljive in povzročajo kalnost vina. Če es tako vino pri nizki toploti (0—4 stopnje) filtrira ali čisti, ostane isto tudi pri poznejšem ohlajenju čisto. Pri rdečih vinih je to čiščenje nedopustno, ker zgubijo na barvi. Radi tega se mora rdeče vino še posebno varovati pred močnim ohlajenjem in ga ne pretakati. Še manj pa filtrirati ali čistiti v mrazu, ker se pri tem barvne snovi odstranijo, kar povzroča zgubo barve.

4. **Železo povzroči črnkalnost.** Če pride železo pri porabi grozdnih mlinov, stiskalnic, vijakov ali drugače v dotiko z moštom ali vinom, se isto raztopi oziroma razkroji v brezbarvne snovi, katere povzročijo, kadar pride vino v dotiko z zrakom, črnkalnost. Tudi več let staro in čisto vino postane črno, ker se je mogoče pustilo v zmečkanem grozdju kako železno posodo,

lopato ali kaj drugega nekaj časa ležati ali pa če je prišlo železo na kak drug način v mošt ali mlado vino.

Če se črnkalno vino filtrira ali čisti, zadobimo zopet čisto vino. Če pa nismo pri čiščenju železne snovi popolnoma odstranili, postane isto zopet kalno. Če je le malo železa v vinu, ne počrni, ampak postane le sivokalno.

5. **Nestanovitna toplota v kleti.** Vedna sprememba toplote v kleti ne pripušča vinu miru. To se dogaja navadno v pomladi, ko postaja topleje ter se ponavlja v poletju ob spremembi zračne toplote, katera vpliva na vino. Od zunaj v klet dohajajoča toplota pride skozi sodove stene v notranjost, segreje obkrajne plasti vina, ki hrepeno potem navzgor, vsled česar nastane v sodu nekako kroženje — kipenje — kot smo ga popisali pod točko 2., katero pa se ne vrši tako intenzivno, ampak počasi, vendar pa povzroči kalnost vina.

Ta sprememba toplote v kleti se zabrani s tem, da je klet pravilno urejena. Vhod v klet naj ne vodi od zunaj direktno, vrata naj se dobro zapirajo in sicer tudi takrat, če je kak predprostor pred njimi. Stopnice naj se nahajajo po mogočnosti v notranjosti kleti, ne pa zunaj iste. Okna naj bodo dvojna, ki se dobro zapirajo.

V splošnem je gledati na to, da je v kleti vedno enaka toplota.

Kako je ravnati pri čiščenju vina, katero je postalo vsled enega ali drugega gori omenjenega vzroka kalno, bomo pojasnili prihodnjic.

Zdravilišče Slatina Radenci, Slovenija,

sezija od 15. maja do 30. septembra. Najmodernejše opremljeno zdravilišče.

Sledeči predpisi veljajo za uživanje Radenskih mineralnih vod.

Radenski zdravilni vrelec: najbogatejša natron-litijon mineralna voda z 0.06 litijevega bikarbonata v litru. Prijetna osvežujoča in zdravilna voda.

Radenski Kraljevi vrelec: zdravilna in pitna voda, izvrstna za mešanje s kiselkastimi vini.

Radenski Gizela vrelec: zdravje pospešujoča prvovrstna namizna voda za mešanje z močnimi starejšimi in lažjimi vini, katerih ne počrni. Nadalje posebno priporočljiva za mešanje z sadnimi soki vseh vrst in rdečimi vini. — Pri brizganju naj se pazi na to, da se posamezni vinski vrsti prilije tudi odgovarjajoča zgoraj navedena voda, kajti šele potem postane mešanica okusna in osvežujoča.

V zdravilne svrhe se omenjene vode v mnogih slučajih segrevajo in se vedno pred jedjo pol do ene ure med počasnimi hojo (promeniranjem) požirkoma pijejo. Pri srčnih boleznih, nervoznosti in astmi ogljično kislino odstraniti potom segrevanja ali izžyrgljanja. Od predpisane množice vode naj se glavni del zavzije že dopoldne. Pričeti je z malimi porcijami od pol do enega kozarca, 3-krat dnevno in iste počasi zviševati do predpisane dnevne množice.

Radenska voda se pije:

1. Pri protinu, ledvičnih kamnih, pesku in zdrobu: toplo do 1½ oz. 2 l dnevno!
2. Pri kroničnem vnetju ledvic, prostata hypertrophie, želodčnem katarju in motenju prebave, kroničnem katarju debelega črevesa in uretritisa (sečne cevi), cystitis (mehurja), pyelitis (vnetje ledvične zdalice) ter fluor albus: toplo 3 do

- 6 kozarcev dnevno.
 3. Pri katarjih v grlu, jabočku in bronhijalnih katarjih sploh, večkrat dnevno 1 kozarec, zmešan z toplim mlekom.
 4. Pri Ikterus (zlatenica), jetrnih oteklinah in boleznih žolčnega kamna; toplo z soljo Karlovih varov 3 do 6 kozarcev dnevno.
 5. Pri diabetes mellitus (sladkorna bolezen), ovapnjenju žil, golšavosti in Basedovi bolezni: 3 kozarce dnevno.
 6. Pri oteklinah želodca in črevesa: prekuhane in zopet ohlajene Radenske 3 kozarce dnevno.
- Naravne ogljično-kisle kopelji za Naravne ogljično-kisle kopelji za nost iz kisle vode in so neprekosljive v svojih učinkih. Na razpolago je nešteto zahvalnih pisem ozdravelih in priznanih pisem zdravniških avtoritet.
- Zahtevajte zdraviliške prospekte!

Gostilničarji!

Vaša zadružna in tovariška dolžnost je, da ohranite »Gostilničarski list«, radi v njemu uvrščenih oglasov, v svojih poslovnih prostorih do prihodnje izdaje gostom na razpolago.

To ohranjanje lista ima namen, da ti oglasi dosežejo čimvečji uspeh. Priporoča se vam tudi, da krijete vse lastne potreščine po mogočnosti pri v listu inseriranih tvrdkah in podjetjih. S tem pospešujete naročila oglasov za naš list ter koristite zvezni organizaciji.



NAMIZNE PRTE, SERVIJETE ter sploh vse gostilničarsko in hotelsko perilo dobavlja po zelo znižanih cenah veletrgovina R. Stermecki, Celje. 11 Ilustrovani cenik zastoj. 5

Priporoča se

Josip Kos

Celje, Ljubljanska c. št. 10.

Izdelovalnica vsakovrstnih moških, ženskih, športnih in hribovskih čevljev kakor tudi gornjih delov.

Podružnica Žalec št. 29.

Sir trapistovski, sir polemendolski, sir švicarski v škatljah, **salamo, Gavrilovič, kranjske klobase**, pristne nudi po najnižjih cenah

KAROL LOIBNER, CELJE
Kralja Petra cesta 17, »Pri zvoncu«, in Rimske toplice.

Prepričajte se sami!

V lastnem paviljonu, v mesnici na Kralja Petra cesti vedno prvovrstno volovsko meso po zmerni ceni. Za obilen obisk se vljudno priporoča

Josip Gorenjak,

7 mesar in prekajevalec, Celje. 1

Najceneje in najbolje

se kupijo moški in ženski štofi, različno moško perilo, belo in rjavo platno, cefiri in gotove različne obleke itd. pri

Ivan Mastnaku,
Celje, Kralja Petra c. 15.
manufaktura in lasina izdelovalnica oblek.

Oglašujte!

Pozor, gostilničarji!

Vina po brezkonkurenčni ceni.

Domača bela in rdeča (šilher) prvovrstna od Din 4'25 naprej ravno došla.

Ne zamudite priložnosti, pridite, pokusite!

VINA

Dalmatinska bela in črna iz otoka »Vis« vedno v zalogi.

Ne zamudite priložnosti, prepričali se bodele sami!

Filip Pukl, Celje, Gosposka ul. 7.
(Hotel Balkan)

PRIPOROČA SE

RADENSKA KISLA VODA

Radenski **GIZELA** vrelec

prvovrstna namizna voda za mešanje z močnimi starimi in sladkimi vini, katerih ne počrni, kakor tudi s sadnimi soki vseh vrst in rdečimi vini.

Radenski **KRALJEV** vrelec

zdravilna in pitna voda, izvrstna za mešanje s kiselkastimi vini.

Radenski **ZDRAVILNI** vrelec
najbogatejša natron litijon min. voda, prijetna, osvežujoča in zdravilna voda.

7-1

Hotel Pošta Rogaška Slatina

Moderno urejene sobe, izvrstna kuhinja, v centru zdravilišča. Avto-garaže. Po letu in po zimi odprto. Postrežba dobra, solidne cene. Za obilen obisk se priporoča

STJEPAN ČOH, hotelir.

URE, ZLATO, SREBRO

Ant. Lečnik,
Celje, Glavni trg št. 4.

KUPUJE STARO
ZLATO, 6-5 SREBRO.

Telefon interurban 95. — Brzjavljivi: »Gumi-
Tovarniška zaloga

gumi blaga

Na skladišču vsi peronospora predmeti, kakor pnevmatika avtomobilov in dvokoles, — ter vsi v to stroko spadajoči predmeti.

Z. Krajnc,
Celje, Cankarjeva 7
5-5 na dvorišču desno.

Savinjčani, pozor!

Vsem potnikom, ki prihajajo z vlakom v Celje, naznanjam, da dajem dobro, belo kavo in čaj za zajtrk po znižani ceni. Priporoča se za obilen obisk

Helena Krušič,
3 lastnica 2
kavarne »Europa«, Celje.

Strupi & Vasold

tovarna za kamenino
Gotovlje
pošta Žalec, Slovenija
izdeluje vsakovrstno belo posodo po najnižjih dnevni cenah.

Najceneje in najbolje se kupi za pomlad moško sukno, za dame moderno volneno, cefirje, deleni in platno, ter vse vrste potrebščine za krojače in šivilje pri

Viktor Pilih

v Žalcu.

V zalogi ima tudi vedno sveže specerijsko blago in tovarniška zaloga svetovno znanih srebrno-jeklenih kos znamke »Dvojni orel« z mečem in »Narodno koso«
3-2 z garancijo.

**Kdor oglašuje,
ta napreduje!**

Karl
Janič
Žalec
Priporoča svoje prvo-
vrstno pecivo

Ivan Vizovišek

Žalec, Slovenija.

Velika zaloga vsakovrstnega sukna za moške in ženske obleke v naimodernejših vzorcih in barvah, od preproste do najboljših kvalitete. — Vsakovrstna galanterija ter druge potrebščine za šivilje in krojače. — Raznovrstno usnje za čevljarje in sedlarje, kakor tudi druge čevljarje potrebščine po zmernih cenah. — Zaloga vsakovrstne železine, kuhinjske posode, kakor tudi vseh drugih v železninsko stroko spadajočih predmetov po najnižjih dnevni cenah. — Zaloga vsakovrstnega poljedelskega orodja vseh svetovnih znamk in sistemov po zmernih cenah.
3 Postrežba točna in solidna! 2

Josip Lorber in drug

tovarna za hmeljske sušilnice,
livarna železa in kovin
Žalec pri Celju
3-2 Slovenija.

Martin Kovač

kleparski in galanterijski mojster
v Žalcu, Slovenija
se priporoča vsem gostilničarjem za 2 vsa v to stroko spadajoča dela. 2

Ivan Sadnik

kleparski in galanterijski mojster
v Žalcu, Slovenija
se priporoča vsem gostilničarjem za 2 vsa v to stroko spadajoča dela. 2

Priporočata se
M. in A. Baldasin
izdelovanje
sodavice in pokalice
Gaberje pri Celju.

Tiskovine vseh vrst, od najpreprostejših do najfinih izpeljave izdeluje hitro in po konkurenčni ceni
ZVEZNA TISKARNA V CELJU

J. Krašovic, Žalec

trgovina z manufakturo, specerijo, železnino in cementom.
Največja zaloga vseh vrst razstreljiva kakor: dinamita, kamniklita, titanita, smodnika, vžigalnih vrvic in razstrelj. kopic. Solidna in točna postrežba.

Vincenc Kveder

trgovina z manufakturnim, specerijskim in galanterijskim blagom
Žalec.
Priporoča cenj. odjemalcem novo došla moška sukna, volneno blago za ženske, kambrike, krepe, cefirje, različno tovarniško belo in pisano platno, ter vsakovrstne potrebščine za krojače in šivilje. — Blago prejšnje dobave še po znatno znižanih cenah. Postrežba točna in solidna.
3 2

J. Majdič, Levč pri Celju

priporoča izvrstna vina iz haloških in ljutomerskih gor. Na razpolago ima vedno topla in mrzla jedila. Iz Celja najlepši izlet.

Moderno urejena pekarna 12-5
»ANTLEJ«
Celje, Glavni trg št. 7
priporoča prvovrstno sveže pecivo.
Za obilen obisk se priporoča lastnik
FR. KAČ

Kleparstvo in vodovodne instalacije
FRANJO DOLŽAN
CELJE

prevzema vsa v zgoraj omenjene stroke spadajoča dela, kakor kritje streh, zvonikov, vodovodne naprave, moderno urejene kopalnice, straniščne naprave, naprave strelvodov kakor tudi vsakojaka popravila istih.
Zaloga azbestnega škrlja. — Vsa dela in popravila se izvršujejo točno in solidno. Cene zmerne! Proračuni vedno na razpolago.

3-3
VELETRGOVINA Z VINOM
PUGL & ROSMANN
MARIBOR
priporoča svojo izvrstna vina v sodih različnih letnikov.
Cene zmerne.
Postrežba solidna.

Domača in dalmatinska

VINA

prodaja na debelo po nizkih cenah

Josip Žumer, Celje

Priporoča tudi svoj hotel in restavracijo s priznano dobro kuhinjo.

Cene zmerne. 12-3 Telefon št. 46.

**HOTEL
POŠTA
CELJE**

v bližini kolodvora.

Priznana dobra kuhinja, prvovrstna domača vina, novo opremljene tujske sobe, zmerne cene.

Lastna mesarija in prekajevalnica.

Telefon interurban št. 20.

12-5

oooooooooooooooooooo

S. Holobar,
Celje, Kralja Petra c. 10 in 22



Slikar, črkoslikar in pleskar.

Specijalni oddelek za črkoslikarstvo na steklo itd.

FRANC SODIN
parna opekarna,
Ljubečna pri Celju

Prodaja vse vrste zarezano strešno bebrovec, kakor tudi zidno opeko po najnižji ceni. Pisarna: Celje, Razlagova ul. 6 na dvorišču. 10 Poštni predal 73. 3

Cenjenim gg. gostilničarjem priporoča svojo bogato zalogo

steklenic, krožnikov, vinskih čaš, skledic

jedilno orodje iz alpaka in aluminija ter vse v stroko spadajoče predmete tvrdka

M. Rauch, Celje
12-5 Prešernova ulica 4.

Miha Ožek
avtodelavnica
Celje, Gosposka ul. 19.

Razširjajte »Gostilničarski list«!

Kletarstvo Celjske posojilnice d. d. v Celju
Kleti: Celje, Narodni dom

12-5



Priporoča svoja izvrstna buteljna in namizna vina priznana dobre kvalitete.

**Velika razprodaja!**

Pri tvrdki

Vinko Šerak, trgovcu v Konjicah,

se vrši od 1. junija 1926 naprej

velika razprodaja

manufakturnega blaga vsled bolezni in selitve v drug kraj. Poziva in prosi se, da se stranke polnoštevilno poslužijo.

Pridite in oglejte si veliko manufakturno zalogo in boste z nakupom zelo zadovoljni.

oooooooooooooooooooo

Franc Kovačič

kolar, Dobova pri Brežicah ob Savi

izdeluje vsakovrstne vozove za mesarje, koleseljne, kočije najfinejše vrste in 7 avtomobilne karoserije po načrtu. 1



Najboljšo in najmodernejšo prekajevalnico z lastno hladilnico priporoča 8-2

Viktor Zany

Celje, Prešernova ulica 11. Na debelo! Cene zmerne! Na drobno!

Pivovarna TOMAŽ GÖTZ
v MARIBORU

priporoča svoje kot izborno priznano

marčno pivo,
Bock - pivo

v sodčkih in steklenicah.

9-3

Sampanjec
Bouvier

Znamke:

Bouvier Demi sec (bela glavica),
Bouvier sec (zlata glavica),
Bouvier Cuvée Réservee (rdeča glavica).

Kletarstvo: Gornja Radgona.

Zastopstvo za Slovenijo:

KERNC in FAVAI, Ljubljana.

Cenik gratis in franko.

Originalna

VINA

v steklenicah

tvrdke

Veleposestvo vinogradov

CLOTAR BOUVIER
Gornja RadgonaVrste: letnik: 1921 Ljutomerski rizling,
» 1923 Tigermilch,
» 1923 Ljutomerski rizling,
» 1924 Murski biser in mnogo drugih.

Pozor gostilničarji!

IVAN NARAKS

najstarejše podjetje

izdelovanja sodavice in pokalic
Ložnica pri Žalcuse priporoča cenjenim gg. gostilničarjem.
Postrežba točna! :: Cene solidne!

Najboljše in najcenejše dalmatinsko

VINO



kupite pri tvrdki

I. P. Matković,

== Celje, Glavni trg 8 ==

katera pošlje na zahtevo vzorec brezplačno!

Cene zelo primerne! Postrežba točna!

„CHATEAU MERCY“

najboljši domači

ŠAMPANJEC

vsled uporabe najfinejšega vina in dolgotrajnega ležanja v skladiščih je popolnoma enak inozemskim markam.

PO OKUSU IN ŽELJI POŠILJAMO

„CHATEAU MERCY“

gout amerioain, demi sec, doux ali rasée.

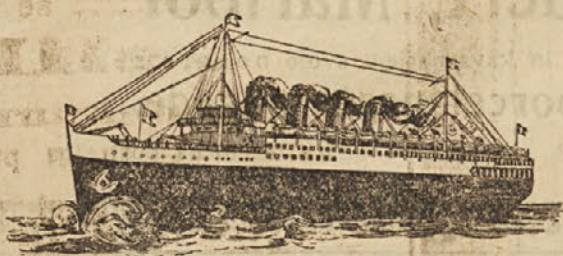
Zaboj s 6 steklenicami za poskušnjo po pošti franko z zabojem in državno trošarino stane Din 400.—. Večje količine v zabojih in po železnici po 30 odnosno 60 steklenic po en gros ceni.

BANATSKI ŠAMPANJSKI PODRUM
VELIKO SREDIŠTE.

Francoska linija, Cie Gle. Transatlantique Havre-Newyork

Samo 6 dni čez morje — Dobra hrana in pijača brezplačno

== Cie Chargeurs Réunis, Sud atlantique, ==



za pomorske vožnje v južno Ameriko, Avstralijo, Argentino in Kanado.

Tozadevna
pojasnila in vozne listke
12 daje zastopnik 4

Ivan Kraker v Ljubljani, Kolodvorska ul. 35.

Najboljše sukno

za moške obleke in drugo manufakturno blago vsake vrste se kupi najceneje v trgovini

Franjo Lah

MARIBOR, Vetrinjska ulica šte. 13.

VINCENC JANIČ, PEKARNA

Gospodsk. ulica 23 CELJE Gospodsk. ulica 23

USTANOVLJENA 1849. 4-3 TELEFON ŠTEV. 85

Vedno sveže pečivo!

Josip Laufer, trgovec,

Maribor, Aleksandrova cesta št. 23.

priporoča svojo bogato zalogo špicerijskega blaga, posebno izbiro kave surove in pražene, različne dišave in začimbe (gvirce), osobito najfinejšo sladko papriko, za gostilničarje posebno priporočljiva; dalje vsakovrstno kuhinjsko orodje in posodo, kakor tudi tehtnice, mline za kavo, brzokuhalnice za kavo in čaj, mline za drobtine in meso, različne namizne nože, vilice in žlice v veliki izbiri. Oblito (emajlirano) in alumijinasto posodo, krtače itd. — Alpaka nože, vilice in žlice. Vse po zelo zmernih cenah. 5

Dobro ohranjen

kompletni stroj

za izdelavo sodavice in pokalic ter 2000 k temu potrebnih steklenic in voz se v brezkonkurenčnem kraju odda v najem ali po ugodni ceni proda. Poizve in ogleda se lahko pri Ivanu Dimnik pri Sv. Lenartu v Slov. goricah.

== Priporoča se ==
manufakturna trgovina

Brata Šumer

6 Celje, Glavni trg št. 8. 2

Kotle

za kuhanje žganja, perila
itd. itd.

Ladvice za štedilnike ter bakreno posodo vsake velikosti na razpolago pri tvrdki

L. Glumac

Omana naslednik
Maribor, Glavni trg

== Kupuje stari baker, srince itd. ==

Glavna zaloga radenske mineralne vode.

HENRIK SENEKOVIC, Maribor, Tattenbachova 5

priporoča svetovnoznano najizvrstnejšo zdravilno in namizno pijačo. Za gostilničarje je najboljši Gizela vrelec, ker ne črni nobenega vina.

Dalje priporočam svojo
restavracijo s salonskim kegljiščem in kavarno z dvema „Seifert“ biljardoma in lep senčnat vrt.

Cene primerne.

Cene primerne.

Delniška pivovarna „Union“

Ljubljana in Laško

priporoča svoje prvovrstno dvojno marčno pivo, eksportni ležak in temno pivo, varjeno po bavarskem sistemu, „Herkules“ in „Porter“ vsem cenjenim gostilničarjem in gostom. 12-5

Z odličnim spoštovanjem Delniška pivovarna »Union«, Ljubljana in Laško.

ROGAŠKA SLATINA

najmoderneje urejeno zdravilišče naše kraljevine.

Vsi zdravniki-specijalisti priporočajo svetovnoznane vrelce: „Tempel“, posebno priporočljiv kot namizna voda, bodisi mešana z vinom ali okusna prebavo pospešujoča pijača, „Styria“, izborno sredstvo za želodčne katarate, boleznj v ledvicah ali črevah ter proti katarom dihalnih



organov, „Donat“, najmočnejša naravna mineralna voda za boleznj ledvic, jeter, kroničnih želodčnih in črevesnih boleznj, žolčni kamen, debelost, sladkorno boleznj.

Sezona: maj—september.

Cene zmerne. Pred in po glavni sezoni znatni popusti. Vojaška godba. Dijetična kuhinja. Pension. Ugodne prometne zveze.

Ernest Gert, Maribor

priporoča cenj. gostilničarjem in kavarnarjem svojo bogato zalogo steklene in porcelanaste posode.

Po želji pošilja vzorce. 9—3 Najnižje cene ter točna postrežba.

Belak & Inkret, Celje, Prešernova ul. 3

Zgradbe elek. central, elek. instalacije, telefonske, signalne in zvončne naprave. Popravila generatorjev, motorjev, transformatorjev, kakor tudi vsa v to stroko spadajoča popravila.

Vodovodne instalacije, toplo vodne naprave, centralne kurjave, naprava kopalnih sob, klosetov, sesalk. Popravila kotlov centralnih in toplovodnih naprav, amatur i. t. d., i. t. d.

Postrežba točna in solidna in vedno po konkurenčnih cenah.

Načrti in proračuni vedno na razpolago.

Veleposestvo vinogradov Clotar Bouvier, Gornja Radgona

priporoča svoja izvrstna vina v sodih različnih letnikov po nizki ceni iz Ljutomerskega in Gornje Radgonskega vinskega okoliša.

Specijalni oferti in vzorci so brezplačno na razpolago. Odpošlje se v sodih od 56 litrov naprej od kol. postaje G. Radgona.

PARNA VELEŽGANJARNA

ROBERT DIEHL, CELJE, DOLGO POLJE, CELJE.

Najfinejša žganja iz sadja, kakor: slivovka, tropinovec, brinjevec in medicinalni konjak. 12—3 Zajamčeno pristni destilat!

Fran Strupi Celje

priporoča gostilničarjem in kavarnarjem svojo bogato zalogo raznovrstne steklene in porcelanaste posode. Najnižje cene in točna postrežba.

12—5

Ferd. Skaberne stavbeno in galanterijsko kleparstvo Celje, Dečkov trg 2

Specijalna delavnica za naprave strelovodov s telefonično mostno tehniko po profesorju KOLRAUSCHU. 3-2

Svoji k svojim!

Svoji k svojim!

Gostilničarji in kavarnarji, pozor!

6—4

Po zelo nizkih cenah dobite res najboljše pristno namizno in sortirano vino

iz vseh vinogradnih krajev pri

FRANJO CAJNKO

veletrgovina z vinom v SLOVENJGRADCU.

Lastnik gorj v Ljutomeru, Haložah in Kamnici pri Mariboru.

Vina v steklenicah (buteljke) vseh vrst.

Zajamčena solidna in točna postrežba. Ceniki na razpolago.



Lastnik gorj v Ljutomeru, Haložah in Kamnici pri Mariboru.

Pristno črno dalmatinsko vino za zdravila.

Samo naročite in prepričali se bode, da ne pretiravam.

Tovarna in rafinerija špirta ter tovarna likerja, konjaka in ruma, tovarna ogljikove kisline in veležganjarne Sisak — Kozarevac

P. TESLIĆ, SISAK

priporoča iz svojega bogatega skladišča vse vrste splošno priznanih alkoholnih pijač, ki so prirejene po prvovrstnih francoskih in holandskih receptih. Te pijače so vsled svojih izrednih svojstev okusa in teka dosegle svojo kulminacijo ter se je baš vsled svoje dovršenosti moja roba reprezentativno odlikovala tudi na domačem trgu ter dosegla na vseh dosedanjih razstavah dostojno mesto pred vsemi ostalimi industrijami te vrste.

12—5

Poskusite in prepričali se bode, da so

Teslićevi francoski likerji najboljši!
Zahtevajte cenike, ki jih pošljemo zastonj.