

## Vprašanja in odgovori

**Vprašanje** R. P. v P. Nekateri devajo sod na pipo oziroma ga nastavijo, da vdarijo v sod na pol odprto pipo, pilko pa pred tem odmašijo; večina naših vinogradnikov in gostilničarjev pa opravi to delo tako, da pilko v sod prej močno zabijejo. Kateri način je najboljši? **Kako pravilno nastavim sod vina ali jabolčnika in kake pipe naj uporabljam?**

**Odgovor:** Preden sod nastavimo, okolje čepa in pilke dobro očistimo. Če je namesto lesenega čepa čep iz plutovine (zamašek), n. pr. v sodih, v katerih hranimo buteljčno vino, zamašek prej nekoliko izrežemo, da na ta način najbolje odstranimo vso nesnago oziroma morebitno plesnobo. Pipo nekoliko odpremo, da se v njej nahajajoči se zrak pri tem, ko zabijamo pipo v čepno luknjo, lahko uide pri pipi, drugače udari zrak nazaj v sod in vino prenaša z drozmi in ga skali. Tudi pilko (vehó) soda moramo iz istega vzroka poprej odmašiti. Nastavljanje samo se mora izvršiti hitro, za kar treba posebne spretnosti. Leseni čep zrahljamo s previdnimi udarci in v hipu, ko je čep, ki ga držimo z levo roko, zrahljan in odstranjen, tedaj z največjo hitrostjo vrinemo na pol odprto pipo in previdno zabijemo v čepno luknjo, da steče čim manj vina v podstavno banjo ali škafič.

Ker se pri nastavljanju soda vino vedno nekoliko vznemiri, nastavimo sod vsaj 12—24 ur prej, predno mislimo vino stekati v buteljke. Če je vino »na pipi«, uporabljamo vedno le lesene pipe, ki so največkrat iz slive ali iz akacije. Medene pipe ne smejo biti dalje časa v dotiki z vinom, sicer se prevlečejo z zelenim volkom (Grünspan), ki je hud strup; medene pipe se uporabljajo le za kratkotrajno pretakanje vina. Pipe iz medij pritrjamo vedno le z lesenim batom (keček), da med ne počí odonosno, da se pipa ne poškoduje

ING. ARCH. DUŠANA ŠANTEL:

## Naša gostilniška soba

Naše gostilniške sobe, ki se jih razen ljubiteljev dobre kapljice poslužujejo tudi turisti in zaključene družbe, nas s svojo ureditvijo skoro brez izjeme razočarajo. Tudi če so v obokanih prostorih ter opremljene z lesenim opažem in kmečko pečjo, so odbijajoče, hladne in puste. Vzroka temu vtisu ne smemo iskati v pomanjkanju sredstev, ker tudi z malim denarjem je mogoče sobe lično opremiti, temveč v pomanjkanju smisla za smotreno in okusno ureditev, ki je pa vzorno mogoča le s sodelovanjem strokovnjaka - arhitekta. Res — kolikor je ljudi, toliko je okusov. Vendar je mogoče podati nekaj misli, ob katerih naj bi se ustavili gostilniški lastniki, predno se odločijo za novo ureditev ali preureditev svojih prostorov.

Sobe za goste se razlikujejo med seboj le po velikosti, obliki in opremitvi, ne pa po pripravi, ker velja povsod isto načelo, da je **treba gostu čimbolj ustreči**. Vseeno je, ali so sobe majhne ali prostrane, moderno ali stilno opremljene; vedno moramo paziti, da so prikupne, domače, čedne in zračne, saj zlasti na deželi mnogim nadomeščajo tudi dom. — **Važna je razdelitev klopi, miz in stolov**, katerih namestitve naj bo v skladu z nagnenji publike. Računa se 0.70 do 0.90 cm<sup>2</sup> prostora na osebo. Praviloma ne vporabljam dolgih miz, temveč za 4, 6 do 8 oseb, ki so iste višine, da se v slučaju potrebe lahko primaknejo druga k drugi. Včasih so primernejše okrogle mize. Z namestitvijo pohištva so že odrejena prometna pota, t. j. dostop do bifeja, izhoda itd. **Radi zračenja ne pozabimo, da morajo biti prostori dovolj visoki in ventilatorji pravilno nameščeni**, v kolikor je umetno zračenje potrebno. Mrzel, svež zrak se sme dovajati najnižje v višini 2 m in v smeri proti stropu, da se najprej pomeša s toplim zrakom in da publika ne čuti vetra. Dovajanje mrzlega zraka pri tleh je neugodno za v bližini

ni sedeče, ker jim piha pod noge. Obnova zraka se ne računa po velikosti prostora, temveč po številu obiskovalcev in luči (ako ni vporabljen električna luč). — **Za stene in tla** se vporablja le trajen, lahko čistljiv material. Praktično je, če stene obložimo z lesom, ali pobarvamo do zmerne višine z oljnato barvo (manj ugodno, rajše ne), ker je navadno slikanje potrebno vsakoletne obnove. Oblaga se do prsne višine ali do glave; višja obloga učinkuje pretežno in neprijetno. V navadi je, da se lesena obloga izdelava iz pokončno postavljenih desk, kar vpliva dokaj dolgočasno. Morda ne bi škodilo, če bi enkrat poskusili s kako zanimivejšo vodovodno ali poševno delitvijo, za katero najdemo bogatih idej v naši narodni umetnosti. — **Tla** so v večini gostiln iz močnih (3—3.5 cm) ne preširokih deščic, ki se jih riba ali napaja z gorkim lanenim oljem. Zelo priporočljiva, čeprav dražja, pač pa mnogo snažnejša in trajna so z lino- lejem prevlečena tla, ki so žal v naših gostilnah še popolnoma tuja. Ker se dobi linolej v poljubni barvi, z njim še celo povzdignemo vtis prostora. — **Okna** napravimo čim večja, da dobimo solčne in zračne prostore. Opremimo jih z žaluzijami radi poletne vročine, znotraj pa z lahnimi zastori, ki dajejo prostorom nastojenje. Zlasti za zastore v podeželskih gostilnah in v sobah starih hiš je primernejša od puste bele kotenine cenena svila in prikupnejši črtasti, pikasti in rožasti perkal. — **Glede umetne razsvetljave** velja vedno načelo, da mora biti enakomerno porazdeljena. Zato uporabimo raje več majhnih luči kakor eno veliko. Ako hočemo biti ekonomični, jih ne smemo namestiti previsoko, ker svetloba pojema s kvadratom razdalje.

Posebno važna sta še pri urejevanju gostilniških sob **izbira barv in enotnost v stilu**. Tu se greši največ, ker še ni prodrlo spoznanje, da je zato potrebno sodelovanje strokovnjaka kakor n. pr. pri izbiri obleke ali klobuka. Tako za moderne kakor stilno opremljene prostore je treba pofinjenega okusa, znanja in itven- cije, kar ni vsakemu dano. Ni vse moderno, kar je enostavno, še manj pa je vse okusno, kar je »moderno«. Tudi niso naši »nageljčki« in »srca« edini narodni motivi, kakršno mnenje splošno prevladuje, ampak je naša folklor bogata še drugih motivov — samo malo je takih, ki poznajo njene zakladnice. Zato smo meščani vedno znova razočarani, ko prihajamo na deželo z željo, da bi se okrepčali v kakem pristnem domačem kotičku. Če pogledamo okrog sebe, se moramo pasti na brezizrazitih nemških »sodobnih« stenskih vzorcih ali tirolskih ogradah, na vrtnem cvetju v neokusnih »modernih« vazah, namesto poljskem cvetju v domači keramiki, in na okenskih zastorih nas bodejo diletantski vzorci, posneti iz tujih revij namesto iz naših narodnih peč. Ali ni škoda naše zdrave pameti in srca, da bi morala podleči brezvestnim modernim »šlagerjem«, ki tako zastrupljajo vse sloje našega naroda? — **Dokažimo tudi v ureditvi naših gostilniških sob, da poznamo sodobne arhitektonske zahteve, a vdahnimo jim našo dušo!**

## Iz Maribora čez Sušak in Dubrovnik na Cetinje

(Nekaj potnih vtisov.)

Bilo je v soboto 13. aprila (nesrečen datum), ko sva z ženo nabasala kovčege in denarico ter kupila pri »Putniku« vozne karte, kjer so nam dali tudi ljubezniva navodila za potovanje. Pred odhodom pa sva se še poslovila od prijateljev in prijateljic. Jaz sem se poslovil samo od prijatelj- ljev. Vsi pa so nama želeli srečno »rajžo«. Kot skrbni občinski oče sem s težkim srcem »šprical« občinsko sejo in sem zato mestnega župana g. dr. Lipolda poprosil, naj zaenkrat izpelje sejo mestnega sveta brez težav in brez mojega sodelovanja. Potolažil pa me je tudi moj prijatelj Joža in mi obljubil, da bo vse uredil.

Pivovarna in žganjarna

## Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno

**PIVO NAJBOLJŠE KVALITETE**

ter izvrstno slivovko, rum, pivsko

in vinsko droženko, likere i. t. d.



Voznja iz Maribora do Sušaka. V kupeju brzovlaka sem se znašel v družbi nekega zdravnika z nekdanjega cesarskega Dunaja in v družbi nekega tovarnarja Čeha. Pozneje se nam je pridružil še neki direktor želne zavarovalnice iz Solnograda. Da ne pozabim omeniti, potovala je z nama boljša zakonska polovica omenjenega dunajskega zdravnika. In pa moja boljša polovica seveda. Vsa ta pisana družba v našem kupeju je prvič potovala v Dubrovnik. Sram me je bilo sicer, da se kot domačin prvič vozim v Dubrovnik, čeprav imam na grbi že štiri križe. Voznja je vsem zelo ugajala. Moji sopotniki so vzhiceni opazovali lepoto naših krajev in z občudovanjem vzklikali nad naravnimi čudeži. Ko smo se peljali proti Sušaku, se je med postajama Vrata-Fužine v višini 900 m odprla pred nami krasna panorama. Zagledali smo morje, sinje morje. Pred postajo Sušak so me sopotniki prosili naj bi ostali vso vožnjo skupno in naj bi bil njihov tolmač. To že ljo sva jim z ženo izpolnila. Tako nas je ostalo pol ducata. Pri dalmatincu pa smo se spoprijateljili in še bolj združili.

Ko smo na Sušaku izstopili, je bilo vreme mirno in lepo. Imeli smo nekaj časa in ogledali smo si mesto. Povzpeli smo se tudi na Trsat. Ob tej priliki sem svojim spremljevalcem pripovedoval pravljico o prikazovanju in selitvi trsatske Matere Božje. Ko sem jim tolmačil krivično »bodečo« žično mejo, ko sem jim tolmačil grenko usodo našega naroda, se je približevala ura odhoda. Preden smo prišli do pristanišča, se je med viharjem vtil dež. Našemu dvornemu svetniku z Dunaja je obrnilo in zlomilo dežnik. Do kože mokri smo dospeli do ladje, ki nas pa ni hotela sprejeti v svoje zavetje. Vstopiti nisimo smeli zaradi viharja. Pred tremi leti se je bila namreč ob takem vremenu na tem mestu zgodila huda nesreča. Napotili so nas v drugo pristanišče, kjer je morje globokejše in ni vihar povzročal nobene nevarnosti.

Vkljub nevolji smo v dežju in viharju odšli peš do drugega pomola v bližini italijanske meje, tik ob novi naši carinski palači, ki jo je lani dogradil naš vrli ljubljanski inženjer Dedek. Vkrkali smo se na ladjo »Ka-

radžordže«. Sirena je zatulila. »Karadžordže« se je zazibal.

Na ladji »Karadžordže« je prostora za 800 potnikov. Na razpolago je potnikom 105 kabin. Na Sušaku se nas je vkrcalo nad 300. »Karadžordže« je last »Jadranske plovitve« na Sušaku, ki razpolaga s 60 večjimi in manjšimi ladjami. Potovanje je bilo prav udobno. Cene v II. razredu so primerne in približno podobne cenam prehrane pri mariborskem »Orlu«. Brivec računa za britje samo 1 Din več od našega Gjurina v Mariboru.

(Dalje prih.)

**POPRAVEK.** V inseratu g. Pauschin Alojzija, trgovca v Ljubljani, se je vrnila tiskovna pomota, da je tiskano po najvišji mesto po najnižji cen. Napako, ki je očitna tiskovna pomota, so si cenj. čitatelji gotovo sami popravili.

## Alojz Pauschin

Ljubljana - Wolfova ul. 6

Telefon 31-96

nudi iz svoje velike zaloge stekla in porcelana nabavo vsakovrstne posode za restavracije in gostilne po najnižji ceni — Velika je tudi izbira cenenih jedilnih, kavnih ter čajnih garnitur — Kozarci za vkuhanje sadja — Prevezna razna steklarska dela



**Za mal d'narja dost' muzkel!**

Plošče, gramofone izposojamo, zamenjamo, prodajamo in kupujemo

**ELEKTROTON d. o. z.** pasaja nebotičnika

## Izvrstno vino

staro in novo ter jabolčnik lastnega pridelka ima na prodaj

**Wessely Karol**

vinogradnik

**Ptuj, Ljutomerska cesta 13**



Zveza združenj gostilniških obrti Dravske banovine sporoča svojemu članstvu in prijateljem, da je gospod

## Drago Bernardi

njen soustanovitelj in častni predsednik, hotelir, hišni posestnik, mestni svetnik itd.

dne 1. avgusta ob 11. po daljši in mučni bolezni umrl.

Pogreb dragega in nepozabnega tovariša je bil v soboto, dne 3. avgusta ob pol 5. popoldne iz hiše žalosti v Celju, Gosposka ulica 7 na okoliško pokopališče.

Svojemu požrtvovalnemu in vzor-tovarišu ohranimo trajen spomin.

**Predsedstvo.**