



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

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

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

Št. 6.

V Ljubljani, 25. junija 1919.

Leto VI.

Naše zidanice.

Dasi zelo slikovite, so naše zidanice vendar jako slabe kleti za vino.

Popolnoma ali po večini nadzemeljske kleti v njih, kojih vrata so proti jugu obrnjena in šestokrat, radi varnosti, še z železjem obita, so izpostavljena najhujšim spremembam toplote. Pozimi vino v njih zmrzuje, poleti pa v njih vre.

Zima in vročina zelo slabo vplivata na vino. V premrzli kleti se vino skali, se ne more razvijati in se zlasti kislina v njem ne zmanjšuje, kar je pri naših, po večini kislih vinih, gotovo prav neugodno.

Še slabše pa vpliva na vino vročina. Sparjeno vino izgubi veliki del finih dišečih snovi (cvetice) in ogljikove kisline, katera dela vino rezko in pitno. V sparjenem vinu se pa posebno hudo pomnožujejo škodljive glivice, ki povzročajo v vinu kan, cik in zavrelko.

V nekaterih letih se na Dolenjskem pokvari na ta način na tisoče hektolitrov vina. Krivo je tega pred vsem slabo ravnanje z vinom, zlasti to, da se vino o pravem času ne loči od lahko gnijočih tvarin, to je od drož ali kaleža. S tem se še mnogi vinogradnik rad pobaha, češ, »to vino ni bilo še nikoli pretočeno, še zdaj leži na drožeh«. Tak izrek je le spričevalo revščine za dotičnega posestnika. Morda že par tednov kasneje pa teče njegovo vino v jarek za zidanico kot zavrelka.

K temu seveda še posebno pripomore slaba klet, v kateri se vino spari in drože ali kalež prične v vinu gniti in ga pokvari.

Najboljša toplota za vino je 8 do 12° R, to je 10 do 15° C. Kleti, ki imajo tako toploto, so posebno ugodne za vino in vsako vino v taki kleti na dobroti le pridobiva.

Da ima klet tako toploto, je mogoče doseči le s tem, da se jo napravi pod zem-

ljo. Kleti, ki leže vsaj dva metra pod zemljo in so pri vhodu in pri oknih proti zunanji toploti dobro zavarovane, kažejo stalno toploto, ki odgovarja srednji letni toploti dotičnega kraja in ta znaša v naših krajih 11° C.

To bi moral vpoštevati in izkoristiti vsak pameten vinogradnik pri napravi nove kleti. Kjer je le mogoče, naj se napravi tedaj klet globoko pod zemljo, najraje pod hišo. Kjer pa take terenske razmere ne dovoljujejo, naj se napravi klet zadaj za hišo. To je posebno pri strmi legi naših vinogradov prav lahko izvršljivo. Zidanice stoje navadno ob vznožju vinogradov. Tam naj bi se izkopala in obokala klet naravnost v hrib, pod vinograd. Take kleti najdemo na Nižjem Avstrijskem in Moravskem in so to izborne vinske kleti.

Manipulacijski prostor, to je prostor, kjer se grozdje melje in stiska in kjer v kadeh ali sodih mošt kipi, naj leži vedno višje in bodi lahko dostopen. Pri prvem pretakanju po kipenju se po ceveh izpusti vino iz njega v vinsko klet.

Po tem načelu imamo v Trški gori pri Novem mestu zgrajeno le eno samo vinsko klet, to je klet in zidanica gdč. Mimi Seidl, posestnice v Novem mestu.

Vsak, kdor misli napraviti novo zidanico, naj bi si jo ogledal in bi se jej po svojih razmerah prilagodil.

Pri napravi večjih kleti in zidanic vpraša naj se pa vselej poleg zidarskega mojstra tudi veščaka v kletarstvu, ki bo vedel mnogo praktičnega in koristnega napraviti. Potem vsaj ne bodo nastajale planinske kočice v naših vinskih goricah, kakor se dogaja.

Pa tudi že obstoječe, stare naše zidanice bi se dale v marsikaterem oziru zboljšati. Že s tem, ako se zunaj oblože s

slamo, kar sem videl v nekaterih zidanicah v Slatenski gori, se mraz in vročina od kleti odvrača. Še boljše pa je, da napravimo pri takih nadzemeljskih zidanicah dvojne stene, to je da zunaj, kakih 25 cm od sedanjega zidu napravimo nov, čeprav tenak zid. Med obema zidovoma nastane potem prazen prostor, v katerem se nahaja zrak. Ta pa, kot slab prevoditelj gorkote, ne prepusti zunanje toplote, da bi segrela ali ohladila notranji zid in s tem neugodno vplivala na toploto v kleti. Kdor se boji izdatkov, naredi lahko mesto zunanega zidu le leseno steno in prostor med to steno in zidom izpolni naj s kakim slabim prevodnikom gorkote, kakor s plevami, žaganjem itd.

Tako se da tudi slaba klet neverjetno zboljšati. V taki nadzemeljski kleti je pa seveda treba skrbeti posebno tudi za to, da ne prihaja zunanji zrak — bodisi da je prevroč ali premrzal — pri oknih ali vratih v klet. Zato je vhode vedno dobro izolirati. Okna naj bodo dvojna. Zrak med njima ne prepusti gorkote, če ne sije solnce na okna. Zato morajo imeti okna, ki leže proti solncu, zunaj vedno lesene okenice (balkne), ki se zaprejo, kadar sije solnce naravnost na okna.

Zlasti dobro morajo biti zavarovani vhodi. Vrata, ki peljejo v vinsko klet, ne smejo voditi nikdar naravnost od zunaj v klet. Pred kletjo bodi vedno drug zaprt prostor, ki varuje znotranja vrata (znotranji vhod) pred vplivom zunanje toplote.

Čim večji in bolj zaprt je ta prostor tem bolj je. Taka predklet ali pred-soba služi lahko raznim namenom bodisi kot manipulacijski prostor (za stiskalnice, kadi itd.), bodi za shrambo ali podobno.

Če ni drugače mogoče, naredimo pred vhodom v klet vsaj leseno uto (lopo) z dobro zapirajočimi vrati. Že ta bo odvrčala najhujši mraz ali vročino od kletnih vrat.

Klet mora biti tedaj vselej tako napravljena, da je dobro zaprta in zavarovana proti škodljivim učinkom zunanje toplote, bodisi mraza ali vročine. Pri tem pa mora biti vendar-le tako urejena, da se da lahko in dobro prezračiti. Kakor hitro se zunanja toplota približa oni v kleti, po leti v hladnih nočeh pozimi pa ob toplih dnevih, odprimo hitro okna in dušnike, da se klet prezračí. Čist zrak koristi vinu ravno tako kot človeku ali živali.

B. Skaličky.

Zadružne zadeve.

XXVIII. redni občni zbor zadruga gostilničarjev in kavarnarjev v Ljubljani se je vršil, dne 30. majnika t. l. ob ½3. popoldne v gostilniških prostorih g. Fran Kavčiča. Ker ni bilo v določenem času zadostno število navzočih, otvori načelnik g. Kavčič po enournem čakanju, ko se je zbralo 64 članov zborovanje, pozdravi navzoče in predstavi obrtno oblastvenega zastopnika g. dr. Letnarja, se spominja v preteklem letu umrlih članov, zborovalci se v znak sožalja dvignejo s sedežev. Nato se prečita zapisnik zadnjega občnega zbora in brez ugovora udobri. Nato sledi letno poročilo iz katerega povzamemo sledeče: Delovanje zadruga je bilo v pretečenem letu, večinoma ena sama veriga pritožb, prošenj, protestov in križevih potov proti raznim neprilikam, ukazom in ukrepom činiteljev vojnih časov. V začetku leta se je poganjalo za večjo dobavo mesa za gostilne, za dobavo sladkorja za kavarniške obrate, za večje dobavanje premo-ga, za večje dobavljanje saharina. Zadruga je izposlovala dobivanje pralnega praška za hotelirje, prva pošiljatev se je obnesla, drugo pa je že prehitel polom vojske. Zadruga se je tudi oglasila za povrnitev škode, ki so jo utrpeli člani ob času demonstracije, potegovala se je za olajšanje prepovedi v zadevi točenja alkoholnih pijač v kavarnah, za odpravo ukazov proti obisku vojaštva gostilni, neštetikrat za preuredbo policijske ure, odpravo abotnih naredb v škodo gostilniške obrti in proti naravnost podivjanemu nalaganju kazni za male prestopke nesmiselnih naredb. — Odborovih sej je bilo 6, pri katerih je bilo oddati mnenje o 28. prošnjah za koncesije, oziroma njih prenosih in rešiti poleg obilo drugega gradiva obrtno in gospodarstvene vsebine 165 uradnih dopisov; izven sej so se vršili tudi 3 sestanki kavarnarjev. Na novo ni bilo podeljene nobene koncesije, vse podelitve so se nanašale le na prehod starih koncesij na nove naslednike. — Članov je vedno enako število. Umrli so: Mikec Ivan 26. januarja, Košak Katarina 22. marca, Jesik Jakob 27. majnika, Majzec Suzana 2. avgusta, Pavšek Frančiška 4. avgusta, Šarc Lovro 20. avgusta, Janša Marija 12. septembra in Perko Jožefa 27. septembra. Blag jim bodi spomin! — Vajencev je bilo priglasičenih na novo 4, oproščenih je bilo 11, v učenju se nahaja 19 vajencev. Zadruga je zaprosila šolsko oblast, da se za vajence gostilniške obrti naj ustanovi obrtno nadaljevalna šola, vsaj že ob pričetku šol prihodnje jesen. Zadruga je v tem letu tudi sklenila naložiti razpoložljive rezervne zaklade v realijah, ter je z dovolje-

njem oblasti kupila Pesjakovo hišo v Križanski ulici števil. 6, za ceno 70.000 K, v to so dale: pomočniška bolniška blagajna 35.000 K, zadruga in mojstrska bolniška blagajna pa ravno toliko. Hiša se dobro obrestuje in nosi od naloženega denarja kosmato 8½ odstotka, tako da po odbitku davka in popravkov nese založen kapital čistih 4½% obresti. — Zgodil pa se je novi čin nove vlade. Socijalno skrbstvo je bolj iz strankarskega nagiba, kot pa iz nagiba praktične potrebe započelo akcijo, da je vse bolniške blagajne, ki nimajo 1000 članov pritegniti k okrajni bolniški blagajni. Načelstva so se nekaj časa upirala temu nasilju in končno oddala blagajno pomočnikov. S tem pa nastane tudi vprašanje ali se hoče imeti imetje, katero je pripadalo tej blagajni še nadalje združeno na zadružni posesti ali ne, odbor je mnenja, da se imetek pomočniške bolniške blagajne izplača v gotovini, ter bo današnji občni zbor naprošen, dati k temu svoj glas. Ako se bodo dohodki mojstrske blagajne in zadruga danes regulirali, kakor stoji na dnevnem redu, je zagotovljeno, da bo posest v 10 letih kot čista imovina zadruga in mojstrske blagajne. — S tem je letno poročilo končano. — K temu poročilu poda oblastveni zastopnik pojasnilo, da je opazka k prehodu pomočniške bolniške blagajne k okrajni, neodgovarjajoče dejstvo, ker je to sklep osrednje vlade, da se male blagajne centralizirajo. Računski zaključek izkazuje 5092 K 10 v dohodkov in 4015 K 35 vin. izdatkov, prebitka 1886 K 75 v. Čistega rezervnega premoženja je 10.352 K 25 v. Po izjavi preglednikov g. Počka in Pogačnika se računi odobrijo in izreče načelstvu absolutorij. K temu predlaga g. Daks, naj se v bodoče računski zaključki že z vabili članom pripošljejo. — K proračunu za tekoče leto se soglasno sklene v svrhu pokritja izdatka za zvezo in strokovno glasilo, pobirati od vsakega člana po 5 K zadružne doklade. — V svrhu razgovora k volitvam določi načelnik 10 minut odmora, sklene se pismena volitev. Skrutinatorjem imenuje načelnik g. Ivančiča in Jesenkota. Med tem, ko se vrši skrutinium se poroča, da je sklenil odbor predlagati občnemu zboru premembo § 14, odstavka 4. in 5. zadružnih pravil in sicer tako, da se bo ta odstavek glasil odslej sledeče: Vsak član, ki na novo pristopi k zadrugi ali na novo pridobi lastno koncesijo, mora plačati, za mali obrat, izkuh ali samo točenje brez alkoholnih pijač 100 K, za srednje obrate z dvema ali več pravicami 200 K za velike ali pa prvovrstne obrate pa 300 K sprejemnine. Zakupniki plačajo tudi po ravno istem redu pristopnino. — Odstavek 5. pa naj se h koncu glasi: Zakupniki, ki si izposlujejo lastno koncesijo, pa so bili včlanjeni še po prejšnji nižji taksii, morajo doplačati na svoj čas vplačano pristopnino, do v prejšnjem stavku navedenega zneska. Na dano glasovanje je bila ta sprememba z veliko večino sprejeta, proti sta bila samo dva člana. — Med tem so skrutinatorji glasovnice prešteli in naznanili sledeči rezultat: Oddanih je bilo 52 glasovnic, med njimi 2 prazni. Načelnikom je bil izvoljen gospod Fran Kavčič s 47 glasovi, kot podnačelnik je dobil g. Anton Tomeje 24 in g. Josip Ivančič pa 14 glasov. Kot odborniki so bili izvo-

ljeni sledeči gg. Ivan Belič s 44 glasovi, Valentin Mrak z 40, Ivan Stritar 37, Jakob Bole 33, Karl Polajnar 32, Frano Krapeš 30, Peter Štepic 26, gospoda Križ in Daks sta prišla v ožjo volitev, ker je dobil prvi 24, drugi pa 19 glasov. Kot namestniki so bili izvoljeni: g. Soklič z 33 glasovi, g. Krvarič z 30, g. Banko z 29 in Tavzes z 29 glasovi. Ker je bilo za podnačelnika treba tudi ožje volitve je bilo oddanih zato 40 glasovnic med njimi 4 prazne in 1 neveljavna. Odpadlo je na ime g. Ivančiča 20 in na g. Tonejca 14 glasov, je bil toraj podnačelnikom izvoljen g. Josip Ivančič, v odbor pa g. Ivan Daks. — K točki 8 dnevnega reda se prebere cenik društva natakarijev, s katerim se predlaga po istem urediti plače raznim uslužbencem gostilniške obrti. — Načelnik pomočniškega zbora g. Flerin utemeljuje upravičenost zahtevka po zboljšanju plač gostilničarskemu uslužbenstvu. Po vsestranski debati se predlaga, naj se občni zbor principijelno izreče za izboljšanje plač uslužbenstvu, za podrobna pogajanja pa naj se izvoli odsek, ki bo imel sestaviti obvezna določila. Izvolijo se v to svrhu: za hotelsko obrt gg. Zorčič in Fiala, za kavarniško Ivančič in Tonejc, za gostilničarstvo pa Daks in Košak, od strani pomočnikov pa delegati občnega zbora, to so gg. Flerin, Vospernik in Čilenšek. Sklep te komisije naj pride pred izredni občni zbor, da ga ta kot obveznega odobri. — K raznoterostim se predlaga, naj bi napravila zadruga vlogo na pristojne oblasti za znižanje voznih tarifov za vino. Na predlog odbora, da bi se tirjatev pomočniške bolniške blagajne ne intabulirala marveč izplačala, sklene občni zbor soglasno, da je delež izplačati v gotovini, način plačila pa se prepusti odboru. — Izreče se tudi želja, da bi se podala večja deputacija k deželnemu predsedništvu, ter zahtevala odpravo naredbe, ki prepoveduje v dopoldanskem času prodajati pijače. — S tem je bil dnevni red izčrpan in zaključil načelnik občni zbor ob 7. uri zvečer.

★

Občni zbor bolniške blagajne članov zadruga gostilničarjev v Ljubljani se je vršil, dne 30. maja t. l. ob 7. zvečer v gostilniških prostorih g. Fran Kavčiča. Navzoči vsi v predidčem zadružnem občnem zboru zbrani člani. Načelnik konstatira sklepčnost in otvori zborovanje. Zapisnik zadnjega občnega zbora se brez ugovora odobri, istotako letno poročilo. Računski zaključek izkazuje dohodkov 7264 K 51 v, izdatkov 4862 K 43 v, je prebitka z 31. decembrom lanskega leta 2402 K 70 v. Premoženjsko stanje blagajne je sledeče: Gotovine koncem leta v blagajni 2402 K 70 v, v realijah naloženih z obrestmi vred 15.472 K 12 v, inventar 470 K. Čistega imetja 18.344 K 82 v. Po izjavi računskih preglednikov, se je pri reviziji računov vse v redu našlo in se predlaga dati zato odboru absolutorij. — K točki 4 dnevnega reda, se preberejo od odbora predlagane spremembe §§ 4, 6, 8 in 9 pravil bolniške blagajne, ter na dano glasovanje soglasno odobrijo in se naroči odboru izposlovati odobrenje deželne vlade. — K slučajnostim se ni nihče oglasil, ter zaključil načelnik občni zbor ob ½8. uri zvečer.

★

Poročilo občnega zbora gostilničarske zadruga v Trziču dne 22. aprila 1919 ob 2. uri popoldne.

Ker se občni zbor ob napovedanem času ni mogel vršiti vsled premalega števila članov, se je eno uro pozneje vršil ne glede na število članov drgi občni zbor.

Predsednik proglašuje sklepčnost zborovanja in preide k dnevnemu redu. Pred vsem pozdravlja došle g. zborovalce. O delovanju zadruga ni posebnega poročati, denarno je v zadnjih 2 letih nekoliko nazadovalo in sicer leta 1917 za 3 K 93 v in leta 1918 za 27 K 52 v. Zadruga je imela premoženja leta 1917, 686 K 45 v in leta 1918 658 K 93 v.

Prošenj za gostilno v zadnjih 2 letih je bila samo ena in sicer podeljena. Dopisov je imela zadruga leta 1917, 19 in leta 1918, 24. Pregledovalca računov g. Ant. Jeglič in g. I. Kavčič poročata ter z zadovoljstvom konstatirata, da soglašajo računi s poslovnimi dogodki v prilogah.

Nato se preide k volitvi načelstva. Volitev se je vršila ustmeno. Izvoljen je bil doseđanj načelnik g. Karol Ruech, njegov namestnik pa g. Ant. Jeglič, v odbor so bili izvoljeni sledeči gg.: Jos. Kavčič, Trzič, Ivan Lončar, Trzič, Janez Šlibar, Kovor, Janez Uranič, Retnje, Ivan Sajovic, Bistrica, Jože Stular, Duplje, namestniki: g. Franc Kristan, Slap, Ivan Ribnikar, Stenično, Ivan Nadižar, Zvirče.

Pri točki slučajnosti se je sklenilo, da se zviša letna doklada za 1 krono, torej 4 krone na leto, katera se je takoj pobirala.

Predlagalo se je in tudi sklenilo, da bi se dotični člani, kateri se niso udeležili občnega zbora brez, da bi se temeljito upravičili, kaznovali z globo 10 K, kakor je bilo sklenjeno na občnem zboru 26. aprila 1916.

Na predlog vseh g. zborovalcev se je sklenilo, ker je veliko pomanjkanje petroleja in sladkorja, da bi zadruga prosila deželno vlado, ko bi ga dotična hotela kako množino nakazati.

Ker zadruga misli sčasoma ustanoviti vinsko klet, če bode to ugodno za zadrugo, se je izvolilo vodstvo, katero bo imelo skrbeti, da se vse potrebno uredi. Izvoljeni so bili g. Lovro Aljančič, Bistrica, Anton Jeglič, Trzič, Jožef Kavčič, Trzič, Ivan Lončar, Trzič, Jožef Primožič, Pristava.

Sklenilo se je, da se bode vprašala deželna zveza, kako je ali smejo najemniki, kateri nimajo učnega izpričevala, vzeti gostilno v najem.

Ker se nobeden več k besedi ne prihlasi, zaključil predsednik ob 5. uri popoldne občni zbor.

Razglas.

Mestno županstvo ljublj. sporoča, da so bile podane pri magistratu pritožbe radi nesnage in pomanjkljivosti razsvetljave po gostilniških in kavarniških straniščih. Mestni magistrat naroča zadrugi, da opozori vse svoje člane o zadevi, ter jim zabiči, da imajo skrbeti za kar največjo snago, kakor samo ob sebi umevno. Dostavi naj se obvestilu, da bode magistrat v danem slučaju jednostavne gostilne, kojih prostori ne bodo odgovarjali predpisom, uradoma zatvoril.

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

Vino, belo in rdeče

izborne kakovosti v vsaki množini po primerni ceni nudi

Fran Jakovac, Jaska.
Zastopnik.
Ivan Lovšin, Ribnica.

≡ Zamaške ≡

nove in stare, kupi vsako množino
trrdka Ljubljanska industrija
probkovich 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, pokalico, naravni mal-
nov in citronov sok, nadalje izborne
sadne pijače v pat. steklenicah: jagodovec,
nektar, kristalno citronado, jabol-
čni 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!

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, Židovská ulica 1.

Z vsemi v špecerijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje in najsolidnejše trrdka

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

Velepražarna 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 svetiljk
Fr. Kollmann
v Ljubljani
dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

A. Bajec
cvetlični salon
Pod Trančo 2
vrtnarja
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 Siška šte. 256
priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.
Telefon št. 262.

Pivovarna „Reininghaus“
Gradec — Steinfeld
Pivovarna „Puntigam“
Gradec — Puntigam

priporočata svoja najboljša piva, kakor:

marčno carsko, vlezano 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. 80. v Ljubljani, Martinova cesta 28. Telefon št. 80.

Pivovarna Göss
priporoča svoj priznani priljubljeni izdelek
marčno pivo
v sodčkih in steklenicah.
Pojasnila daje **Fr. Sitar**, zaloga pivovarne Göss, Ljubljana VII. (Spodnja Siška).
Istotam se nahaja zastopstvo preblavske slatine.

Jakob Zalaznik
pekarija, slaščičarna in kavarna
Starl trg 21
se priporoča sl. občinstvu posebno z dežele
na zajutrak.

Posredovalnica za službe gostilničarske zadrage v Ljubljani Marije Terezije cesta šte. 16
posreduje brezplačno za vse službo iščooe
: v gostilničarskem obrtu :
Gospodarji iz Ljubljane plačajo 60 v, z dežele 1 K.
Tovariši gostilničarji! Poslužujte 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 pupilarno varna.

Dovoljuje posojila na zemljišča in poslopja 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 gorc 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.

Zamaški za sode
(vehe in čepinci) leseni v vsaki množini in velikosti so na razpolago.
Vpraša se pri
JOS. SREYU,
v Ljubljani,
Sodna ulica št. 2 II. nadstropje.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
(Spodnja Siška)
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 živalska krma zelo priporočljive.