



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

List izhaja 10. in 25. vsakega meseca.

Za posamezne člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno K 4.—, za člane onih zadrug, ki so v „Zvezi“ in ako so uvedle obvezno naročbo lista za vse člane, pa celoletno K 2.—. Sicer stane list celoletno K 5.—, polletno K 2'60, četrtletno K 1'30 in posamezna številka 25 vinarjev.

Cena inseratom: 1/48 strani K 1'50, pri večkratnih objavah popust.

Uredništvo in upravništvo 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 dnem se uredništvo zaključuje.

Štev. 1.

V Ljubljani, 25. januarja 1915.

Leto II.

Zvezne objave.

Odborova seja. V sredo dne 27. januarja se vrši odborova seja „Zveze“. Vsi gosp. odborniki se vabijo tudi tem potom, da se seje gotovo udeležijo, ker se je posvetovati o zelo važnih zadevah. Seja se vrši ob 3. uri popoldne v posebnem lokalu restavracije „Zlatorog“ v Ljubljani, Gosposka ulica.

Kako se vpelje in dovrši kipeenje pri nepokipelem vinu in moštu.

Dostikrat se zgodi, da dobi gostilničar v roke vino, ki še ni prav pokipelo in vsled tega še sladi.

Tako vino ni posebno pitno in če je obenem bolj šibko, postane lahko volno ali vlačljivo, to je nekako bolj gosto in sluznato (oljnato, mastno) in vsled tega ne posebno okusno, ali pa tudi cikasto.

Kaj je vzrok, da vino ni pravilno pokipelo in da je ostalo sladko, ni vselej lahko dognati.

Pri močnih, južnih vinih je navadno kriva prevelika množina sladkorja v moštu, pri drugih, lahkih vinih pa ali napačno ravnanje z moštom med kipeenjem, ali pa umetni pripomočki, če je bil namen pridelovalca, da ohrani vino sladko, kar je pa le redko-kdaj.

Da stvar bolje razumemo, moramo predvsem vedeti, kaj je prav za prav kipeenje ali vrenje vina oziroma mošta.

Kipeenje ali vrenje mošta je njegov preustroj, ki ga povzroča posebna vrsta majhnih enostaničnih rastlinic, ki jim pravimo glivice.

Ker te vrste glivice razkrajajo sladkor in ga spreminjajo v alkohol, v ogljikovo kislino itd., pravimo jim glivice alkoholnega kipeenja ali vrenja in jih imenujemo tudi s skupnim imenom kvasnice ali drože. Drože ki nastanejo vsled pomnoževanja iz ene same, izbrane glivice, so čiste drože.

Kjer se razvijajo glivice alkoholnega vrenja nezadostno, nepopolno, tam ne moremo pravilno pokipeti.

Na razvoj kipelnih glivic upliva zlasti sledeče:

Toplota. Najboljša toplota je 15° do 18° C, pri nižji toploti se vrši vrenje počasi ali se celo ustavi (pri kakih 4° C), pri višji toploti je vrenje nepravilno, nad 30° C se ustavi, pri toploti 60° — 70° C pa glivice poginejo.

Sladkor in alkohol. V moštu, ki ima do 20% sladkorja, bo kipeenje najbolj pravilno, pri višji množini sladkorja je počasnejše. Če ima mošt nad 30% sladkorja, bo le malo kipel. Enako ovira kipeenje tudi alkohol. Pri 17% alkohola je kipeenje nemogoče, a tudi manjše množine zadostujejo, da preneha kipeenje, če je obenem z alkoholom v moštu večja množina sladkorja, zlasti če ni pravilne toplote, če je malo drož itd., tedaj če so faktorji, ki učinkujejo proti kipeenju, združeni.

Drož primanjkuje zlasti v vinu. V moštu jih je navadno zadosti, a tudi ne vedno. Če bomo n. pr. izprešan mošt takoj filtrirali, bo v njem zelo malo glivic in mošt bo počasi kipel in ko se razvije poleg tega še nekaj alkohola, bo sladek ostal.

Umetno se da omejiti, oziroma začasno preprečiti delovanje kipelnih glivic (vrenje) zlasti z žveplanjem.

Ako žažgemo v sodu, tik predno v njega napolnimo mošt, nekaj žvepla, razvije se ostro dišeč plin, žveplov dvokis ali žveplena sokislina. Ta plin hudo mori glivice. Če bomo le malo zažvepljali, bo mošt dobro kipel, ampak nekaj kasneje pričel kipeti, če bomo pa hudo zažvepljali, bo dlje časa brez kipeenja.

Če vsa tu navedena kipeenje ovirajoča sredstva vporabimo, omejimo lahko kipeenje mošta zelo ali ga celo lahko preprečimo. Nasprotno ga pospešimo, če vporabljammo le glivicam prijajoča sredstva.

Kdor hoče pri moštu ali vinu zaostalo kipeenje oživiti ali na novo vpeljati, ta mora skrbeti za to, da je v moštu ali vinu zadostna množina drož in da se nudijo tudi vsi drugi

pogoji, ki ugodno vplivajo na razvoj kipelnih glivic, tedaj zlasti pravilna toplota.

Pri nepokipelem moštu, ki leži še na drožeh, bo tedaj navadno že zadostovalo, če ga dobro premešamo in če ga segrejemo na potrebno toploto (15°—18° C = 12°—14° R). Skrbeti pa moramo, da se ta toplota med kipeenjem ne zniža.

Če je klet mrzla, bo treba zlasti pozimi v njej zakuriti. Mošt pa segrejemo v sodu na pravilno kipelno toploto na ta način, da ga nekaj v loncu na štedilniku segrejemo in ga gorkega (a ne vrelega!) nalijemo v sod in tam z ostalim moštom premešamo. Če treba, to še enkrat ali dvakrat ponovimo, pri tem se pa moramo seveda poslužiti toplomera, da ž njim doženemo, kdaj da je toplota zadosti visoka (ne nad 15° R!).

Če drože z moštom pri pravilni toploti enkrat ali večkrat premešamo, bodo gotovo začele kmalo delovati, kipeenje se bo znova pričelo in dovršilo.

Ako mešanje ne zadostuje, moramo ves mošt pretočiti in ga dobro prezračiti. To bo zlasti priporočljivo tedaj, če je bil mošt hudo žveplan. Žveplena sokislina pri pretakanju in zračenju iz mošta — vsaj deloma — uide, kisik zraka pa poleg tega ugodno upliva na kipelne glivice in jih vzbudi k novemu življenju.

V vinu je vpeljavi novega kipeenja (vrenja) na potu seveda tudi alkohol. Tu je treba tembolj skrbeti za to, da najdejo glivice poleg sladkorja vse ostale pogoje za svoj razvoj, tedaj zlasti zračni kisik in zadostno toploto.

V vinu bo pa primanjkovalo predvsem za kipeenje sposobnih glivic ali drož, brez katerih je obnovljenje kipeenja ali vrenje nemogoče.

Če je vino mlado in leži še na svežih drožeh, bo zadostovalo, da ga slično kakor v kipeenju zaostali mošt, segrejemo in z drožmi dobro premešamo, če bi pa to ne zadostovalo, še pretočimo in prezračimo.

Če pa vino ne leži več na drožeh, treba mu jih je dodati. V vinskih krajih, zlasti v jeseni, se to zgodi lahko na ta način, da dodemo takemu vinu, ki smo

ga bili primerno segreli in pretočili ter pre-
zračili, nekaj (vsaj 2 l na 100 l) dobrega,
to je burno kipečega mošta kake dobre
vinske vrste.

Še hitreje se da kipenje vpeljati s
pomočjo vinskih tropin.

Zmasteno grozdje spravimo v kad,
odtočimo mošt proč in na mokre, sveže
tropine nalijemo za dokipenje namenjeno
vino, ki smo ga bili poprej spravili na
pravilno toploto.

V 24 do 48 urah prične vino vreti in
po preteku nadaljnih 24 ur, to je kakor-
hitro se vpelje močno (burno) kipenje, ga
od tropa potočimo v sod, trop iztisnemo
in iztisnjeno vino dolijemo drugemu.

Kjer ni ne tropa, ne kipečega mošta
na razpolago, tedaj v nevinorodnih krajih
ali pa izven jesenskega časa, je najbolje, da
se poslužimo v to svrhu čistih drož.

Čiste drože dobimo pri kakem kme-
tijsko-kemičnem preskuševališču, ali pa pri
laboratoriju višje vinarske šole v Kloster-
neuburgu.

Najbolje je, da povemo, da rabimo
drože za dokipevanje (oziroma za prekipe-
vanje) vina, ker dobimo potem tako vrsto
drož, ki prenašajo večjo množino alkohola.

Te drože si je treba najprej primerno
razmnožiti in sicer toliko, da potem lahko
dodenemo vsakemu hektolitru vina vsaj 2 l
drož. Če je pa vino bolno (na pr. če neko-
liko cikne), mu je treba dodati več, to je 5
do 6 l drož na hl. Drože si moramo pri-
praviti prej, predno spravimo vino na prav-
ilno kipečno toploto (15°—18° C). Najmanj
en teden poprej vzamemo kakih 20 l za
dokipenje namenjenega vina, dodenemo mu
2 kg sladkorja in ga potem kuhamo v od-
prtem loncu ali v pocinjenem bakrenem
kotlu kakih 20 minut. To ima namen, da
iz tega vina izženemo alkohol ter da se v
njem sladkor raztopi in prevstroji v lahko
kipečo obliko.

Lonec ali kotel pokrijemo potem s
pokrovom in ga pustimo toliko časa stati,
da se vino ohladi na toploto dobro zakur-
jene sobe, tedaj na 14° do 15° R.

Ko se je to zgodilo, odpremo previdno
stekleničico naročenih čistih drož in izlijemo
vsebinsko v oslajeno, prekuhano in ohlajeno
vino in jo še ž njim izplaknemo. Nato po-
sodo zopet pokrijemo in jo postavimo na
tak kraj, kjer se ne praši in kjer je primerno
toplo (14°—15° R).

Po preteku kakih 4—6 dni bo osla-
jeno vino burno vrelo in se bo v njem
nahajala velika množina močnih, kipelnih
glivic.

Ko se je to zgodilo, vlijemo še-le tako
pomočene drože v ostalo, za dokipenje na-
menjeno vino. V navadnih razmerah bo to
zadostovalo za približno 10 hl vina (2 l
drož na 100 l vina).

Če pa vino ni sladko in če hočemo
da prekípi zaradi tega, da postane boljšega
okusa, kar je zelo dober pripomoček v
takem slučaju, potem mu moramo tik po-
prej dodati na 100 l 2 kg sladkorja, ali pa,
če je na razpolago, na vsak hektoliter kakih
5—10 l sladkega mošta. V prvem slučaju
pa si moramo pri politični oblasti izposlo-
vati dovoljenje, ker ni brez njega dovoljeno,
vino osladiti.

C. kr. vinarski nadzornik B. Skalický.

**Naročajte „Gostilničarja“ in
spravljajte številke v zbirko,
ki vam bo še pozneje v ponk!**

Obrtno nadaljevalno šolstvo

s posebnim ozirom na gostilničarstvo.

Priobčuje c. kr. zadružni inštruktor.

Obrtne nadaljevalne šole imajo namen,
da pospešujejo izobrazbo obrtnih, tovarni-
ških in trgovskih vajencev. Po našem obrt-
nem redu morajo vajenci obiskovati obsto-
ječe splošne obrtne nadaljevalne šole (ozi-
roma pripravljalne tečaje) kakor tudi stro-
kovne nadaljevalne šole, dokler ne dosežejo
popolnoma učnega smotra. Ako šolski pro-
stori in druge okoliščine dopuščajo, smejo
tudi pomočniki in samostojni obrtniki obi-
skovati te šole. Na zahtevo pomočnika, ki
še ni izpolnil 18. leto, mu mora obrtnik
dovoliti potreben čas za obisk obrtne nado-
ljevalne šole.

Šolski pouk na teh šolah traja v občē
2 do 4 leta in sicer skozi 7 do 8 mesecev
na leto in s 6 do 10 tedenskimi urami.

V času svetovnega prometa je povsem
umljivo, da si mora obrtnik vsestransko
spopolniti svojo strokovno izobrazbo. Za
praktično strokovno izobrazbo našega obrt-
nega naraščaja ima v prvi vrsti skrbeti učni
gospodar. Obrtnik, ki nima potrebne stro-
kovne znanosti, da bi mogel skrbeti za
praktično izučbo vajencev in ki po uredbi
in načinu svojega obratovanja tega ne more
storiti, tak obrtnik po sedaj veljavnem obrt-
nem redu ne sme imeti vajencev. Vendar
tudi najboljši učni gospodar ne more va-
jenca priučiti vsega, kar ta pozneje neob-
hodno rabi. V ta namen so se ustanovile
obrtne nadaljevalne šole. Te naj spopolnju-
jejo v svojih enoletnih pripravljalnih tečajih
znanje manj izobraženih vajencev v učnem
jeziku, v pisanju, računanju in risanju, v
svojih dveh do treh razredih pa poučava
obrtne vajence teoretično in kolikor mogoče
tudi praktično v obrtnem spisju, obrtnem
računstvu, obrtnem knjigovodstvu, nadalje
v zakonoznanstvu in strokovnih vedah.

Obrtne nadaljevalne šole so ali splošne
ali strokovne obrtne nadaljevalne šole. V pr-
vih so vajenci vseh v šolskem okolišju za-
stopanih obrtov združeni, kar je razlog, da
je poduk v takih šolah bolj teoretičen in le
deloma prikrojen praktičnim potrebam po-
sameznih obrtov, k večjem, da obstoja
nekak večji razloček v poduku med trgov-
skimi vajenci, ki ne rabijo v toliki meri
risanja in pa med rokodelskimi vajenci.
V krajih, kjer ni dovolj vajencev ene in
iste stroke, se more pač edinole splošna
obitna nadaljevalna šola ustanoviti, kajti
tudi ta v izdatni meri skrbi za vajenčevo
obratno izobrazbo.

V krajih, kjer je ena obrtna stroka
ozir. kjer so sorodne obrtne stroke v večjem
številu zastopane in je število vajencev v
dotičnih obrtih trajno nad 20—30, tam naj
se pa raje ustanovi strokovna obrtna nado-
ljevalna šola. Na Kranjskem obstojajo stro-
kovne nadaljevalne šole le v Ljubljani in
sicer ena za trgovske obrte, ena za stavbne
obrtne, ena za mehanske-tehnične obrtne in
ena za umetne in oblačilne obrtne. Na Pri-
morskem sta dve strokovni obrtni nado-
ljevalni šoli s slovenskim učnim jezikom in
sicer v Gabrovici za zidarje in v Nabre-
žini za kamenarje.

V Št. Vidu nad Ljubljano je z ondotno
splošno obrtno nadaljevalno šolo združen
poseben strokovni razred za mizarske po-
močnike, v Zagorju ob Savi pa se za ste-
klarje vrši poseben triurni pouk na teden.

V Ljubljani bi bilo treba ustanoviti v
prvi vrsti še obrtno nadaljevalne šole za
gostilničarske, za pekovske in slaščičarske
ter za mesarske vajence.

Ljubljanska gostilničarska zadruga je
l. 1914. sklenila, da se ima v Ljubljani
ustanoviti posebna zadružna gostilničarska
nadaljevalna šola. Za razvoj vsega kranj-
skega gostilničarskega obrta bi bila taka
šola zelo velikega pomena. Ravno v deže-
lah, kjer je več tujskega prometa, tam mo-
ra gostilničar vsestransko napredovati. Tak
napredek bo tem lažji, čim več strokovnega
znanja si pridobi gostilničarski naraščaj. V
strokovnih nadaljevalnih šolah za gostil-
ničarske, hotelirske in kavarnarske vajence
se podučuje obrtno spisje, obrtno računstvo
in kalkulacija ter obrtno knjigovodstvo s
posebnim ozirom na potrebe gostilničarske-
ga stanu, nadalje strokovna veda v zvezi s
praktičnimi vajami v serviranju. Gostilničar-
ska strokovna veda obsega nauk o živilih
in poživilih, nauk o pridelovanju vina in o
ravnanju z vinom v kleti, nauk o izdelo-
lovanju piva in o ravnanju s pivom pred
točenjem in pri točenju, nauk o serviranju
in nauk o obratovanju v gostilnah, hotelih
in kavarnah. Poleg teh predmetov se uče
vajenci tudi lepopisja, zakonoznanstva in
v manjšem obsegu tudi drugih jezikov.

V Avstriji je že več gostilničarskih na-
daljevalnih šol in sicer na Dunaju (2), v
Liesingu pri Dunaju, v Mödlingu pri Du-
naju, v Lincu, v Salzburgu, v Gradcu, v
Mariboru, v Celovcu, v Pragi (2), v Budč-
jevicah, v Libercih (Rajhenberg), v Brnu (2),
v Moravski Ostravi, v Opavi, v Krakovu
in v Lvovu. Razven teh šol je še nekaj
strokovnih šol za aprovizacijske obrte, koder
se vajenci gostilničarske stroke povsem ali
deloma skupno z mesarskimi in pekovskimi
vajenci podučujejo.

Vinskih komisionarjev nam je treba.

Francoska je dandanes odločno prva
vinorodna dežela v vsakem oziru. Nji sledi
Nemčija in tej Ogrska. Francoska vina ve-
ljajo po celem svetu za najizbornejša, njim
sledijo nemška in tem ogrska.

Na Francoskem obstaja neka posebnost
v vinskem „trgovstvu“, ki obstoji v tem, da
je skrbjeno za lažjo prodajo vina po tako-
zvanih „maire du vin“. Istotako najdemo
francoskim popolnoma podobne posredo-
valce v vinski trgovini na Nemškem in na
Ogrskem. Na Nemškem jih imenujejo „vin-
ske komisionarje“ ali „vinske agen-
te“ in istotako na Ogrskem. Naloga fran-
coskega „maire du vin“ — dobesedno
prestavlja bi se imenoval tak mož: vinski
župan — in pa nemškega ali ogrskega vin-
skega komisionarja ali vinskega agenta je
ena in ista, namreč posredovanje v vinski
trgovini med pridelovalcem vina in pa med
kupovalcem to je vinskim trgovcem ali go-
stilničarjem. Vinski senzal ali po domače
rečeno, nekak „vinski mešetar“ je toraj
tak mož. No vinske mešetarje imamo končno
tudi že pri nas po vinorodnih krajih; toda
kakšen razloček je med takim možem fran-
coskim maire du vin in nemškim ali ogrskim
vinskim agentom ali komisionarjem, razvi-
deli bodo častiti bralci sami, ako jim navedem
potrebne lastnosti poslednjih, katere lahko
potem z onimi naših mešetarjev primerjajo.
V nadaljevanju posluževati se hočem pa le

izraza: vinski komisionar. Francoski ali nemški ali ogrski vinski komisionar je predvsem popolnoma inteligenten človek, ki je do dobrega umnega kletarstva vešč, to je v tem teoretično in praktično izvežban. Razpolagati mora tudi z gotovim denarnim premoženjem in biti mora osobito skrajno pošten, vsega zaupanja vreden v svojem poslovanju, ker sicer pač kmalo sam sebe pokoplje. Delokrog takega komisionarja je pa tale.

Predvsem se mora v strokovnikih časnikih kakor tak sam objaviti, ter svoje posredovanje vinskim trgovcem in gostilničarjem ponuditi. Po vsaki trgatvi mora v strokovnih časnikih objavljati, kaka vinska letina da je v njegovem kraju, to je, približno koliko in kakega vina da se je pridelalo, in po kakni ceni ga je dobiti. Z oklicem pred cerkvijo, ali na kak drug način mora obvestiti tudi pridelovalce vina svojega okrožja, da je pripravljen v vinski kupčiji posredovati, to je kupce za vino iskati, ako se mu dotična pokušnja prinese in ako spozna vino za dobro ter zahtevane cene za vredne. Vse to mora pa komisionar storiti proti gotovi, znabiti po občinskem odboru določeni odškodnini za trud, ali kakor pravimo, proti gotovi proviziji. V slučaju potrebe lahko vinski komisionar kletarstva manj večjim pridelovalcem tudi v tem pomaga, da jim vino čisti, filtrira itd.

Kako bistveno da se s posredovanjem takih komisionarjev vinska trgovina lahko pospeši in olajša; leži pač na dlani. Recimo, od gotovega vinorodnega kraja jako oddaljeni domači vinski trgovec ali pa gostilničar potrebuje večjo množino vina. V dotičnem vinskem kraju pa mu je popolnoma zanesljiv komisionar že znan. Namesto, da bi sam tja potoval s kakim navadnim nezanesljivim mešetarjem, po kletah pridelovalcev vina stikal, sam za polnitev in odpeljavo kupljenega vina skrbel; kaj stori? Kupi si dopisnico in piše znanemu vinskemu komisionarju: „Potrebujem toliko takega vina, prosim pošljite mi pokušnje in zapišite nanje najnižjo ceno“. Vinski komisionar stori to seveda takoj in jako rad, in ako kupcu vino ugaja, odpiše mu ta zopet le po dopisnici: „Vino št. x in njegova cena mi ugaja, v par dneh dobite potrebno posodo, napolnite in pošljite mi jo prej ko mogoče na postajo y“. In tako je vsa, mogoče tudi več tisoč kron znašajoča kupčija s potroškom 10 vinarjev sklenjena.

Še posebno se pa vinska trgovina po vinskih komisionarjih takrat pospešuje, oziroma omogočuje, kadar morajo vinski trgovci in gostilničarji jako oddaljenih severnih krajev za njih obrt potrebna vina v južnih vinorodnih deželah iskati. In to se je v prošlih letih že ponovno zgodilo, kajti iz Moravske, Češke, da še celo Nižjeavstrijske, te emirentno vinorodne dežele, so prišli vinski trgovci in gostilničarji, po vino v našo Vipavo ter na Goriško. Vodo v Savo nositi bi se reklo, ko bi še dalje navajal dokaze, ki naj bi dognali, da je tudi pri nas potrebno, da dobimo v vinorodnih krajih na Belokranjskem, Dolenjskem in v Vipavi zadostno število pravih vinskih komisionarjev. Kolikor je meni znano, imamo danes le enega samega v deželi in ta je: gospod Edvard Žvanut, posestnik na Lozičah, posta Št. Vid pri Vipavi. Ta mož je dovršil svoj čas vinarstvo, sadjarstvo in poljedelstvo šolo na Grmu s prav dobrim uspehom in je sam posestnik vinogradov. S posredovanjem vinske trgovine se ukvarja kot na Češkem, Moravskem in Nižje-

avstrijskem kaj dobro akreditirani vinski komisionar že več let. Žal, da velja, tudi o njem stari rimski pregovor: „Nemo propheta in patria,“ kajti kakor domačin je v lastni domovini manj znan, kakor pa v tujini. En sam tak posredovalec za celo našo, vendar odlično vinorodno deželo, je pa odločno premalo. Potrebovali bi na Belokranjskem vsaj tri, namreč v Črnomlju, Melliki in Semiču po enega, na ostalem Dolenjskem tudi vsaj toliko, in v Vipavski dolini pa še enega, in sicer v dolenjem delu. Da dobimo že skoro te činitelje, bi bilo sledeče potrebno. Pravi možje Belokranjske, ostale Dolenjske in Vipavske doline naj bi se na merodajnem mestu za to zavzeli, da se skliče prej ko mogoče v Novem mestu, kjer je državna vzorna klet, tečaj vinskih komisionarjev, in to pod vodstvom in osebnim poukom izbornega našega strokovnjaka gospoda Bohuslava Skalickega. Tak tečaj naj bi trajal približno en mesec, da bi se udeleženci bolj ko mogoče teoretično in praktično o vsem potrebnem izvežbali, med drugim tudi kolikor toliko v poslovni korespondenci ter knjigovodstvu. Po končanem tečaju naj bi se vršil izpit in vsakemu udeležencu dalo izpričevalo.

Na podlagi takih izpričeval naj bi se pa potem ustanovila mesta vinskih komisionarjev — koncesioniranih seveda — tam, kjer jih je treba.

R. Dolenc.

Obrtni svet.

Koncem l. 1908. se je pri c. kr. trgovskem ministrstvu z ukazom z dne 21. dec. 1908, drž. zak. št. 259., ustanovil obrtni svet.

Obrtni svet ima namen, da ali na zahtevo ali iz lastnega nagiba oddaja mnenja in stavlja predloge c. kr. trgovinskemu ministrstvu v vseh zadevah, ki se tičejo malega obrta in male trgovine ter spadajo v delokrog omenjenega ministrstva.

Obrtnemu svetu predseduje trgovinski minister ali od njega določeni namestnik.

Obrtni svet šteje 75 članov in sicer volijo one združne zveze, ki jih za vsako poslovno dobo trgovinski minister določa, 29 članov, vsaka izmed 29 trgovskih in obrtnih zbornic voli iz srede malih obrtnikov in trgovcev po enega zastopnika in 17 članov imenuje trgovinski minister.

Vsi člani morajo biti polnopravni avstrijski državljanji in morajo obrt ali trgovino praktično izvrševati bodisi kot imetniki bodisi kot poslovođe ali zakupniki.

Poslovna doba obrtnega sveta traja 5 let in se občni zbor vsaj enkrat na leto skliče.

Da doseže obrtni svet svoj namen, se ima

1. posvetovati in sklepati o vseh od trgovinskega ministra predloženih osnutkih zakonov, ministrskih ukazov in normalij, ki vsebujejo določbe o malem obrtu in mali trgovini,

2. oddaja obrtni svet svoja mnenja tudi v upravnih, organizatoričnih in strokovnih zadevah malega obrta in male trgovine.

Ker se občni zbor v občje le enkrat na leto sestane, se volijo iz srede članov obrtnega sveta posebni stalni odseki. Po sedaj veljavnem poslovnem redu obstojajo trije stalni odseki in sicer I. odsek za skupne interese in koristi malega obrta in male trgovine, II. odsek za rokodelske zadeve in III. odsek za malo trgovino.

Z ustanovitvijo obrtnega sveta se je izpolnila stara želja našega obrtništva. Obrtniki in trgovci tu lahko izražajo svoje želje in ugovarjajo z večjim ali manjšim uspehom izdaji takih zakonov in ukazov, ki bi ogrožali upravičene zahteve in koristi malega obrtništva in trgovstva.

Gostilničarji imajo tudi svojo zastopstvo v obrtnem svetu in sicer volita po enega zastopnika državna zveza gostilničarskih združnih zvez na Dunaju in zveza čeških gostilničarskih združnih zvez v Pragi. Poleg tega pa so nekatere gostilničarske zadruge in gostilničarske združne zveze tudi članice deželnih združnih zvez, ki imajo svoje zastopnike v obrtnem svetu in istotako zagovarjajo koristi gostilničarskega stanu.

St.

Ohranjevalno spravljanje krompirja.

Vsled velikega pomena krompirja kot živila, je zlasti sedaj v vojnem času treba storiti vse, da se ga ohrani pred gnilobo. Kakor poroča neki nemški strokovni list, so se vršili lani in letos v Vzhodni Prusiji poskušnje s konserviranjem krompirja s pomočjo žveplene moke, kakor jo rabimo za žveplanje grozdja proti plesnobi.

To sredstvo za ohranitev krompirja pred gnilobo, je tedaj zelo preprosto, povdariti pa je treba, da učinkuje samo preventivno to je odvrtačoče. Zaradi tega je treba, da pri njegovi uporabi ves gnil ali nagnit krompir skrbno odberemo in odstranimo.

Če hranimo krompir v kleti, je sedaj najboljši čas zato, da krompir preberemo, vse gnile in nagnite gomolje odberemo in da potem zdrav krompir vložimo tako, da ja varen pred gnilobo. Če hranimo krompir v zemeljskih rovih, je treba storiti to kakor hitro nastane bolj toplo vreme, tedaj meseca svečana ali sušca. Ako pa je pozimi dlje časa toplo vreme, se to lahko zgodi tudi že poprej.

Konserviranje krompirja z žveplenovo moko (s fino zmletim žveplom) se zgodi na sledeči način:

Mesto, kjer hočemo krompir shraniti, dobro ostržemo in pometemo in potem ga posipamo na tenko z žvepleno moko. Na to mesto vložimo potem kakih 20—30 cm visoko plast zdravega krompirja, ki jo potem na tenko poštopamo z žvepleno moko. Ko smo to storili, vložimo zopet tako plast krompirja in ga zopet poštopamo in to se vrsti toliko časa, da je shramba polna. Če vlagamo krompir pri zidu ali ob leseni steni, poštopamo tudi te. Preveč žvepla se pa pri žveplanju krompirja ne sme rabiti, ker bi mu to znalo škoditi. Za 100 kg krompirja se sme porabiti samo 30 g (3 deke) žvepla, tedaj jako malo in zato najbolje, da se pri štopanju krompirja poslužimo takih žveplalnikov, kakor jih rabimo za žveplanje grozdja proti plesnobi.

Kdor nima žveplalnega meha, posluži naj se žveplalne pušice, ki je podobna oni, ki jo rabimo za posipavanje peciva s sladkorno moko.

Tako spravljen krompir ne gnije skoraj nič. Poročila o krompirju, spravljenem po tem načinu lani v mokrem vremenu na Nemškem, so jako ugodna.

Neki posestnik poroča, da ni našel nič, drugi, da je našel komaj 2% gnilega krompirja maja meseca.

Ker je zelo priprosto, a vendar jako koristno, bi se gotovo priporočalo, da vpe-ljemo ta način spravljanja krompirja tudi pri nas. Opomniti je še, da krompir pri takem spravljanju tudi na svoji kalivosti nič ne trpi.

B. Skalický.

Obrtne pravice in predpisi.

Podaljšanje policijske ure za vojake-nešarže. C. kr. deželna vlada je podaljšala policijsko uro za vojake-nešarže v gostilnah, kavarnah, izkuhah in drugih javnih lokalih v Ljubljani in okolici do 7. zvečer. Vse druge tozadevne naredbe ostanejo še v veljavi in so lastniki javnih lokalov sami odgovorni za red. To podaljšanje je stopilo v veljavo dne 17. t. m.

Napoved dohodnine v januarju. Ta mesec je napovedati dohodninski ali osebni davek, oziroma kdor ne vloži ta mesec napovedi, dobi začetkom februarja poziv, da vloži napoved tekom 14 dni. Vzorce za napovedi je dobiti po 2 h v trafikah ali pa brezplačno pri c. kr. davčni administraciji v Ljubljani, na deželi pri c. kr. okrajnih glavarstvih. — Gostilničarji bodo s težkim srcem vlagali napovedi, še težje bodo pa odgovarjali na pomisleke. Izvanredne razmere v drugi polovici preteklega leta so gostilničarje hudo prizadele in ker pridejo letoletni dohodki leta 1914 v poštev pri napovedi za 1915, naj se vsakdo pri napovedi na to ozira. Na vsak način pa nujno priporočamo, da vsakdo prav gotovo vloži napoved. Ako tega ne stori, naj samemu sebi pripiše posledice, če bo prehudo obdačen. Kakor je pri sodišču kontumaciran, kdor ne pride pravočasno k razpisani obravnavi, tako tudi davčna oblast vsakega kontumacira, ki ne vloži napovedi. In pri tem ne pomaga noben priziv, gotovi paragrafi dajejo davčnim oblastvom vso moč, da odmerijo davek same na podlagi pripomočkov, ki so jim na razpolago. Dalje smo že večkrat priporočali, naj se vodijo redne knjige ali vsaj zapiski o prejemkih in izdatkih in te, če davčna oblast ne veruje napovedi, letej predlože. Knjige so takorekoč najboljše in skoro edino sredstvo, s katerim se obdačenec uspešno brani proti neopravičenemu obdačenju. Kdor je torej vodil knjige, ta ima lahko mirno vest, da ne bo preobdačen, drugi bodo pa morali gledati, da kako drugače izpodbijejo pomisljive davčnih oblasti. Pri tem se nam zdi potrebno pripomniti, da tarnanje in tožbe o slabih časih in o vojski malo zaleže, ako niso navedena suha dejstva, torej fakta, ki jih je vpoštevati. Gola dejstva, vsled katerih so napovedani manjši dohodki v l. 1914, morajo davčne oblasti vpoštevati in se nanje ozirati. Ne moremo pa dovolj povdarjati, da si oni, ki nima knjig, te vsaj začetkom tega leta omisli, kajti takoj po končani vojni se tudi ne more naenkrat razviti normalno življenje.

Dopustnost naknadne omejitve obrta na določene prostore hiše. Četrto poglavje obrtnega reda vsebuje določila o obsegu in izvrševanju obrtnih pravic. V § 36 se izreka, da se presoja obseg kake obrtne pravice po vsebini obrtnega lista ali koncesije, toda z uporabo določb, ki so omenjene v naslednjih paragrafi. Ti zadevajo deloma pravice, deloma omejitve obrtnega obrata, pri čemer so omejitve v zakonu konkretno navedene ali pa pridržane naredbenemu potu ali obrtnim oblastvom prepuščene. § 54 obrtn.

reda, na katerega se opira izpodbijana odločba, določuje v prvem in tretjem odstavku. kaj je urediti naredbenim potom, in izreka v drugem odstavku, da so tam naštetih obrti, med njimi tudi krčmarski in gostilničarski obrt, podvrženi obrtnopolicijski uredbi, ki se lahko glede posamezne obrtne kategorije kakor glede posameznega obrtnega obrata izda. Iz narave tam naštetih obrtov, pri katerih se posebno vpoštevajo prometni, varnostni in ognjavarni oziri, zdravstveni in npravstveni interesi, sledi, da mora biti obrtnopolicijska uredba dopustna po omejitvi, ki je dana iz javnih ozirov. Ako je pa določeno, da sme v § 54 odst. 2 obrtnim oblastim dovoljena pravica za uredbu tam navedenih obratov iz obrtnopolicijskih vzrokov obsegati tudi omejitve dotičnih obrtnih pravic, se iz tega sklepa, da je oblast, ker je omejitev kakega obrtnega obrata mogoča gotovo tudi v prostornem oziru, upravičena, iz javnih ozirov naknadno omejiti izvrševanje gostilničarske koncesije na one prostore hiše, ki so izključno v to določeni. Okolnost, da se je imetniku koncesije dala svoj čas koncesija brez omejitve na določene prostore v tej hiši, ne nasprotuje vporabi § 54 odst. 2, ker je po tem določilu obrtnopolicijska uredba dopustna vobče brez vsake izjeme za tam našete obrte. Zato se pa imetnik koncesije, ki se mu podeli pravica za izvrševanje gostilničarske koncesije proti temu, da izpolnjuje one predpise, ki jih obrtna oblastva na podlagi § 54 ods. 2 za uredbu tega obrta od časa do časa izda, ne sme za prikrajšanega smatrati v svojih iz koncesije izvirajočih obrtnih pravicah, ako se naknadno izda taka odredba.

Zadružne objave.

Zadruga gostilničarjev v Ljubljani je dobila naslednji razglas: Mestni magistrat odreja v zmislu razpisa c. kr. deželne vlade za Kranjsko z dne 8. januarja 1915, št. 36.686 ex 1914 na podlagi določila § 54 obrtnega reda, da se osebam oborožene sile brez šarže, vajakom-prostakom, izvzemši enoletne prostovoljce, v gostilničarskih in krčmarskih obratih (hotelih, gostilnah, kavarnah, izkuhah, žganjarnah) ljubljanskega mestnega ozemlja sme dajati do 7. ure zvečer jedila in pijače. Nikakor se pa ne sme trpeti, da bi se take osebe zadrževale v lokalih po 7. uri zvečer, za kar je dotični obrtnik odgovoren. Ta razglas stopa s 17. januarjem 1915 v veljavo; istočasno se razveljavljata predmetna tuuradna razglasta z dne 4. in 14. novembra 1914, št. 20.498 in 21.126. Imetniki koncesij (zakupniki, namestniki), ki bi se ne pokorili najtočneje temu ukazu, se bodo kaznovali pri c. kr. policijskem ravnateljstvu v Ljubljani v zmislu § 7 in 11 cesarske naredbe z dne 20. aprila 1854, št. 96 drž. zak. z globami do 200 K, oziroma z zaporom do 14 dni; vrhu tega se jim bode v ponovnem slučaju na podlagi določil § 133 b, lit. a obrtnega reda odvzela tuuradno obrtna pravica.

Zadruga gostilničarjev v Ljubljani je dobila naslednji razglas: Izpreminjajoč deloma svoj razglas z dne 17. oktobra 1914, št. 19.370, zadevajoč ureditev žganjetoča, odreja mestni magistrat v zmislu razpisa c. kr. deželne vlade z dne 8. januarja 1915, št. 36.752 ex 1914 na podlagi § 54 obrtnega reda, da smejo kavarnarji v pravem po-

menu besede, t. j. oni imetniki gostilniških in krčmarskih obrtov, ki nimajo pravice ne za prodajo gorkih jedil, ne za prenočevanje tujcev ter ne za točenje piva in vina, točiti žganje v obsegu svojih koncesij tudi ob nedeljah in praznikih dopoldne. Sicer pa ostane omenjeni tuuradni razglas nespremenjen. Ta odredba stopa z 20. januarjem 1915 v veljavo.

Zadruga v Ribnici. Na svečnico, dne 2. februarja ob 3. uri popoldne se vrši I. občni zbor nanovo ustanovljene zadruge gostilničarjev v Ribnici. Stvar se je silno dolgo zavlekla in so proponenti takoj zaprosili sklicanje občnega zbora, ko so bila pravila odobrena.

Zadruga v Tržiču. Članom gostilniške zadruge v Tržiču so se z zadnjo številko lanskega leta poslale tudi poštne položnice, tozadevni poziv v „Gostilničarju“ pa je izostal. Zato naznanjamo po naročilu načelstva, da lahko tisti, ki niso odposlali naročnine načelništvu samemu, pošljejo potom poštne položnice znesek K 2 naravnost „Zvezi“.

Stanovske vesti.

Naš list in naš program. Težki so časi, toda na splošno željo in zahtevo bo „Gostilničar“ še nadalje izhajal in sicer začeni s prihodnjim mesecem po dvakrat mesečno. Kakšen bo list, kaj bo prinašal, nam ni treba posebej naštevati, kajti držali se bomo programa, ki smo si ga lani začrtali in tudi celo leto izvrševali. Posebno pozornost bomo posvečali razpravam o kletarstvu in da bodo te razprave res izborne, nam pričata pisatelja c. kr. vinarski nadzornik za Kranjsko gosp. B. Skalický in vodja kmetijske in vinorejske šole v p. g. R. Dolenc, ki sta nam obljubila svoje cenjeno sodelovanje pri listu. Skušali bomo tudi priobčevati dobavne naslove dobrih in cenih vin in sempatja kuhinjske recepte za naše gospodinje. Obrtne zadeve, zlasti zadevajoče gostilničarski obrt, bomo tudi obširno razpravljali ter smo tudi pripravljene dajati tozadevne nasvete, ako se kdo obrne na nas. Objavili in razpravljali bomo nove naš stan zadevajoče zakone in oblastvene odloke, pri čemer upamo, da nas bo blagovolil podpirati c. kr. zadružni instruktor g. Steska. Priobčevali bomo naznanila in sklepe zadružnih načelstev ter se bodo vsa stanovska vprašanja v prvi vrsti vpoštevata. Prav radi damo vsakemu prostor na razpolago, ki hoče razpravljati o stanovskih zadevah in pritožbah in bomo prav veseli, če najdemo tudi za sodelovanje večje zanimanje pri tovariših. Toliko se nam je zdelo potrebno govoriti o smeri lista, ki bo ostal tudi v bodoče le strokoven in stanovski. Na Vas, tovariši gostilničarji, pa je, da list tudi gmotno podpirate, da skrbite pri zadružnih načelstvih, da se naročnina pravočasno odpošlje. Oni gostilničarji, ki niso organizirani v zadruge, zlasti na Dolenjskem, na Štajerskem in Primorskem, naj pa naročnino naravnost pošljejo na upravništvo.

V vojni padli in odlikovani gostilničarji. Čitatelje lista prosimo, da nam naznanijo imena v vojni odlikovanih in padlih gostilničarjev, da se jih primerno v listu spomnimo. Ker ne more uredništvo zasledovati v seznamih izgub in v časopisih ne enih ne drugih, zato prosimo prijatelje in znance gori omenjenih junakov, da nam prijavijo imena.

Brezplačno dajanje vžigalic naj se odpravi. Tovariš gostilničar nam piše: Gostilničarji in kavarnarji! Časi so resni, draginja vedno bolj narašča in vsakdo se skuša omejiti v svojih izdatkih. Zakaj bi mi ne gledali na vsako stvar, ki se da v naši režiji prihraniti! Prostori se nam vedno bolj praznijo, stalni gostje so po večini vpoklicani, zato pa moramo povsod hraniti, kjer le mogoče. Velik izdatek si lahko prihranimo, ako odpravimo brezplačno dajanje vžigalic na mizah. Odstranimo jih enkrat za vselej z miz in tudi gostje nam ne morejo zameriti, kajti eden prav lahko utрпи par vžigalic, gostilničar pa težko veliko škatljic na dan! Proč torej z vžigalicami z miz!

Kaj je z veseljem predpustom? Nori princ Karneval bo letos izostal, kar je po sebi umevno. Letos res ni čas za to, da bi se uganjale norčije in da bi se plesalo, ko se toliko ljudi žalosti vsled izgube svojih dragih. Zato bo odpadla vsaka veselica, maskerada in ples. Tržaško policijsko ravnateljstvo je prepovedalo nastop mask na ulici kakor so v južnih mestih predpustom sploh običajne. Dunajsko policijsko ravnateljstvo je tudi odredilo, da se v letošnjem predpustu v javnih lokalih ne smejo vršiti plesne zabave. Ta prepoved se razteza tudi na zabave društev, ki se vršijo v javnih lokalih. Pri nas menda ne bo treba takih prepovedi, ker najbrž nihče ne misli plesati, denar zapravljati in se veseliti v teh resnih časih.

Naše zahteve za nedogleden čas pokopane. Na državnem zveznem zborovanju v Trstu so se gostilničarske zahteve natančno formulirale, v 14 točkah sestavile ter po deputaciji predložile pravosodnemu, delavskemu in trgovskemu ministrstvu. Na državnem zborovanju v Solnogradu so se zahteve zopet ponovile, razširile in dopolnile, toda so se vsled nastopa vojne morale zapostaviti ter čakajo še danes rešitve. Naše zahteve so torej za nekaj časa pokopane, toda zahteve pivovarjarjev, da se odpravijo predpisi glede patentnih zamaškov, se hočejo izpolniti. Vlada se izgovarja na to, da se vsled vojnega položaja probkovi zamaški ne morejo dobiti. Toda gostilničarji se bomo branili na vse kriplje, da se nam ta pravica ne odvzame, sicer bo lahko vsakdo neupravičeno točil pivo, gostilničarji pa naj bodo oškodovani. Upamo, da bo vlada vpoštevala upravičene ugovore gostilničarskih organizacij in nam ne prizadela očitne škode. Naša zveza je storila v tem pogledu vse korake in vestno čuva naslanjajoč se na državno zvezo, da se onemogočijo zahteva pivovarjarjev, ki hočejo biti konkurenti gostilničarjev kakor smo že v zadnji številki lanskega leta v daljšem članku razpravljali.

Čiščenje jezikov. Odkar traja vojna, so se nasprotstva med bojujočimi se narodnostmi zelo poostrila in je zlasti med Nemci in Francozi na eni strani ter Angleži na drugi strani v tem nastopilo, da so odlagali učenjaki in druge osebe vsa odlikovanja, ki so jih dobili od druge države. Najbolj se je pa to pokazalo v čiščenju jezikov, ko so Nemci začeli z vso vnemo gledati na to, da odstranijo čim največ tujk iz svojega jezika. V nemškem jeziku kar mrgoli tujih izrazov, zato jih zdaj tako v časopisju kakor v javnem življenju nadomeščajo z domačimi. Tujki izrazi so izginili z napisnih tabel in označba francosko ali angleško za kakšno blago se smatra za sovražno. — Tudi pri gostilničarjih, ozi-

roma v hotelih in restavracijah so izginila francoska vina in likerji in kar je glavno: skoro docela francosko in angleško pisani jedilni listi so se nadomestili z nemškimi. Gostilničarji so pri sestavi jedilnega lista z nemškimi nazivi jedil imeli največje križe, in začetkoma je vsak koval nemške izraze kakor je vedel in znal. Potem je izšel besednjak, ki je uredil enotno nazivanje. To stališče je popolnoma pravo; vsak jezik mora imeti toliko moči, da lahko izhaja brez izposojenih izrazov iz tujih jezikov. Tudi slovenski gostilničarji naj bi pri sestavi jedilnih listov posnemali nemške ter skrbno pazili, da so jedilni listi napisani v čisti slovenščini. Tudi pri tem se stori dobro delo narodni stvari v korist. Večkrat smo že opazili, da so ceniki jedil in pijač, ki bi jih moral vsak gostilničar imeti v prostorih nabite, sestavljeni v tako spakedrani slovenščini, da nas je bilo sram. Saj imamo že jako lepe in vdomačene izraze za navadnejša jedila. Če jih kdo ne ve, naj si nabavi kako slovensko kuharsko knjigo, ki jih je že več izšlo. Najbolj priporočljiva je knjiga, ki jo je spisala Minka Vasič, in je izšla v založbi L. Schwentnerja v Ljubljani. V nji so tudi kuhinjski recepti zelo priporočljivi, ker se ozirajo na srednjemeščansko hrano. Tovariši, ravnajte se po teh nasvetih.

Vprašanja in odgovori.

1. Vprašanje: Prosim, da mi pojasnite, kako se pripravi vino umetno do tega, da povre in če je to priporočljivo. Mislim tako vino, v katerem je vinogradnik zadušil kipenje tako, da je ostalo sladko in iz katerega bi jaz rad zopet sladkobo odpravil. „Radovednež“.

Odgovor: Z ozirom na važnost tega vprašanja, prinašamo o njem poseben strokovni članek. Iz vina, v katerem je bilo kipenje umetno vdušeno, je zelo priporočljivo sladkobo odpraviti, ker daje rada povod raznim boleznim vina. Ampak tudi že pokipelo vino, ki ima kak slab, pust, prazen okus ali kako drugo napako, na pr. majhen cik, se da s pomočjo prekopenja zelo zboljšati. Ker nima pokipelo vino sladkobe, ga je seveda treba poprej z dovoljenjem politične oblasti osladiti, kajti brez sladkorja ne more kipeti. B. Skalický.

Iz kuhinje.

Madeže od piva na suknu se očisti, če se jih namaže in otare s čistim belim glicerinom. Tako se madež kmalu izgubi, ne da bi pri tem trpela barva sukna.

Najslabejše kuharice na svetu so Angležinje. Baje se sučejo po kuhinji tako nerodno kot nobena žena kakega evropskega ali ameriškega naroda. Tudi nimajo za kuhanje nobenega talenta. Edina jed, ki jo zna Angležinja dobro pripraviti, je čaj za zajutrek. Kave že ne napravi več dobro. O pripravljanju mesa, prikuhe ali slaščic ima Angležinja le malo pojma. Razven tega so zelo potratne. V Londonu zmečejo gospodinje na smeti na tisoče in tisoče živil, ki bi se dala še v kuhinji porabiti in ki niso odpadki. Angleži sami poznajo svoje žene prav dobro in nikjer in nikdar se ne sliši, da bi svoje gospodinje priporočali za vzgled drugim narodom.

Razno.

* **Trtne škropilnice.** Trtne škropilnice, ki se izdelujejo iz bakra, bodo letos gotovo zelo drage, ker je baker (kufer) vsled omejenega uvoza in vsled velike vporabe v vojski že sedaj zelo drag. To nam kaže že močno zvišana cena modre, bakrene galice. Zato je gotovo prav, da spravijo gospodarji že sedaj svoje stare trtne škropilnice v red. Kjer je škropilnica že toliko pokvarjena ali obrabljena, da jo domač klepar ne more več dobro popraviti, tam naj pošljejo škropilnice naravnost v tovarno, ki izdeluje dotične vrste škropilnic. Ako gospodar ne ve za naslov, obrne naj se na trgovca, pri kojem je bil trtno škropilnico kupil. Škropilnice „Avstrija“, „Hidrolina“, in „Automata“ izdeluje tvrdka Franc Nechvile na Dunaju, V., 1., Margaretenstrasse 98, katera tudi vzame vse pri njej kupljene škropilnice v popravilo in popravilo po nizki ceni prav trpežno izvrši. Stare, že nerabne in za popravilo nesposobne škropilnice vzame tudi za ceno bakra in medi v račun in dobavi proti primeren doplačilu nove škropilnice. Prav bi bilo, da gospodarji posameznih občin pošljejo v popravilo v tovarno svoje škropilnice skupno, ker pride to ceneje. Na vsako škropilnico je seveda obesiti tablico iz lesa ali iz trdega papirja (lepenke), na katero vsak napiše svoj naslov. Škropilnice je treba v popravilo poslati čim prej mogoče, kajti kadar nastane spomlad, ne bo mogla tovarna več dela zmagovati in bi ostale škropilnice nepopravljene. Najbolje je, da se obrnejo dotičniki poprej na omenjeno tvrdko, da zvedo, v katerem času bo mogoče popravilo izvršiti. B. Skalický.

* **Podaljšanje moratorija.** Z 31. januarjem poteka sedaj veljavni moratorij. Vlada namerava izdati novo moratorijsko naredbo, ki bi naj veljala za 4 mesece t. j. do konca maja. Ta naredba naj bi določila naslednji plačilni modus: a) na terjatve, ki so zapadle do 31. avgusta in na katere se je dosedaj že plačalo 50%, naj se plača v februarju nadaljnih 25%, v aprilu pa zopet 25%; b) terjatve, ki so zapadle v septembru in oktobru in na katere se je moralo dosedaj izplačati tudi že 50%, naj zapadejo k nadaljnemu plačilu v marcu (25%) in v majniku (25%); c) v novembru zapadle terjatve, ki so dosedaj plačljive le s 25%, naj bi se po možnosti plačevale tudi v marcu s 25% in v majniku s 25%; d) decemberske in januarske terjatve naj se še odložijo. — Vlada se bo seveda še ozirala na mnenje sklicane ankete zastopnikov trgovskih in obrtnih zbornic ter raznih gospodarskih korporacij.

* **Odgoditev volitev v dohodninsko cenilno komisijo.** Dopolnilne volitve članov in namestnikov v dohodninsko cenilno komisijo, katerih mandati so potekli koncem leta 1914., se z ozirom na vojne dogodke odgode na nedoločen čas. Dosedanji člani in njih namestniki opravljajo svoje posle do novih volitev.

* **Pivo se bo najbrž podražilo.** Pivovarniška industrija je vsled vojne precej prizadeta, ker se slad ne uvaža in je tudi delavcev manj. Pivo se bo iz teh vzrokov morda podražilo, zato so pa vinogradniki veseli, ker se bo povžilo več vina. Tudi gostilničarji nimamo nič proti večjemu konzumu vina.

* **Božično darilo dunajskih gostilničarjev za vojake.** Dunajska gostilničarska zadruga je med svojimi člani nabrala veliko

število darov, med temi čez 3000 steklenic vina, konjaka, likerja, peciva, smotk, cigaret in gorke spodnje obleke. Darila so se 20. decembra odposlala na fronto v 350 velikih zabojih, ki so obsegali tudi božična drevesca in sveče.

* **Vinski pridelek na Francoskem.** V letu 1914 se je na Francoskem po listu „Moniteur vinicole“ pridelalo 57,051.000 hl vina, torej ne 59 milijonov, kakor se je poprej poročalo. Tudi kvaliteta je baje splošno slabša, kakor se je poprej naznanilo.

* **Natacarska strokovna šola v Londonu.** Vobče je znano, da so bili natakariji na Angleškem po večini nemški in avstrijski državljani. Ob pričetku vojne so te internirali, zato so londonski hoteli vzeli vajence, za katerih izobrazbo se je ustanovila v Londonu strokovna šola.

* **Skrb za živila.** Položaj na bojišču je že dalje časa stacionaren. Več kakor pet mesecev že traja vojna, a dasi je zahtevala že velike žrtve, vendar je to prebivalstvo še dosti dobro preneslo, ker je gospodarsko življenje vobče brezhibno funkcioniralo. A sedaj se začinja pojavljati nov faktor: skrb za živila. To je pač vsakemu jasno, da je v vojni gospodarsko življenje ravno tako važno kakor vojaško delovanje. V sedanji vojni je približno tako, kakor pred sto leti, ko se je Angleška borila proti cesarju Napoleonu s tem, da je ves kontinent zaprla za uvoz. Tudi zdaj hoče tripelententa postopati na enak način, zlasti ker meni, da Nemčija

nima toliko živil, da bi mogla do prihodnje žetve izhajati. Vsak dovoz živil v Nemčijo in v Avstrijo je sedaj nemogoč. Upanja, da si Amerika dovoza ne bo dala zabraniti, se niso uresničila; Amerika dela zdaj s tripelententom tako velikanske dobičke, da ji ni za uvoz živil v Nemčijo. Izhajati bo treba Nemčiji in Avstriji s tem, kar imata. Uradoma se razglasa, da je v naši državi toliko živil, da bomo mogli izhajati do nove žetve. Na to uradno zatrnilo opozarjamo prebivalstvo, ki si dela zdaj vsakovrstne skrbi, ker je treba z gotovimi živili shediti. V Ljubljani se boje ljudje, da bo zmanjkalo moke, soli, petroleja, usnja in kdo ve še česa vse, a uradno zatrnilo, da bo za vse preskrbljeno, že lahko vse take skrbi pomiri. Vlada je na Dunaju pomagala in ne dvomimo, da bo pomagala tudi pri nas, če bi nastala kaka sila. Varčevati pa je vsekako treba tudi z živili.

* **Naš gospodarski položaj.** O našem gospodarskem položaju je nedavno tega predaval v društvu dunajskih narodnih gospodarjev tajni svetnik baron Plener. Poudarjal je, da vojna doslej narodnega gospodarstva ni tako močno omajala, kakor se je mnogokje pričakovalo. Uspeh vojnega posojila je bil ugodno znamenje za kapitalno moč države. Pomanjkanje dela na Dunaju ni dokaj večje kakor v navadnih časih, požrtvovalnost vseh slojev prebivalstva pa je občudovanja vredna, prav tako kakor hrabrost

in vstrajnost našega vojaštva. Zato upa mo da dosežemo za nas časten mir. Naše narodno gospodarstvo se bo zopet dvignilo. Kupilna moč in izdelovanje se pa po taki vojni morata še posebno povišati. Mednarodna trgovina bo za enkrat seveda manjša, samo z Nemčijo se bo v kakršnikoli obliki doseglo trgovsko-politično zblizanje. Vsi posamezni interesi se morajo umakniti splošnosti, da se bo spričo velikanskih žrtev naša domovina povspela. Zato naj vsakdo z zapanjem zre v bodočnost.

Pivovarna Mengeš (Julius Stare)

naznanja, da je otvorila

na Vrhniki novo zalogo piva za okraje Vrhnika, Logatec, Idrija - - in Cerknica. - -

Priporoča svoje priznane priljubljene izdelke

zlasti marčno, dvojnomarčno in bavarsko pivo.

Natančnejše podatke daje ter sprejema naročila

Lovro Rogelj,
sodavičar in založnik menceške pivovarne na Vrhniki.

VERMOUTH - vino najboljši kakovosti prodaja po najnižji ceni tvrdka

Br. Novaković

vinska trgovina v Ljubljani.

Jakob Zalaznik
pekarija, slačičarna in
kavarna 31 20-24
Stari trg 21
se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele
na zajutrak.
Filijalke:
Mestni trg št. 6
Kolodvorska ulica št. 6.

Srečko Potnik
: Vakuum parna destilacija :
rastlinskih in sadnih cvetov
v Ljubljani, Slomškova ulica 27
priporoča cvete in kompozicije za izdelavo ruskega kumljevca, rastlinske grenčice, planinskega rastl. sladkega žganja, poprovega metovca, ruma za čaj, vermuta, drožnika, tropinovca, hrševca, jabolčnika, breskovic, pelinkovca, vanilije, želodčne grenčice, janeževca, sadn. groga, ruma-aroma itd.
Razpošilja se v najmanjši količini pet vrst naenkrat za K 5:50, iz katerih se napravi 50 litrov različnega likerja.
Večje množine znatno cenejše! 3 20-24

Tovariši!
Tovarišice!
Kupujte le pri tvrdkah,
ki podpirajo in oglašajo v „Gostilničarju“
v vašem glasilu.

Vinska trgovina
Ant. Müllerja
v Domžalah
priporoča
p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istiskih, hrvaških in štajerskih vinskih gorc ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.
Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici. 29 20-24

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

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

Velepražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

40 letni uspeh, ki ga potrjujejo na tisoče priznanj.
Želodčna tinktura
lekarnarja Piccolija v Ljubljani
krepi želodec, pospešuje prebavo in je odvajalna.
1 stekleničica velja 20 vin.
20 20-24
Naročila sprejema lekarna **G. Piccoli, Ljubljana.**

19 20-24

Štampilje
vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.
ANTON ČERNE
graver in izdelovatelj kavčukovih štampilj
LJUBLJANA
Šelenburgova ulica 1.
Ceniki franko.

Posredovalnica za službe
gostilničarske zadruge v Ljubljani
Marije Terezije cesta 61
posreduje brezplačno za vse službo iščoče v gostilničarskem obrtu.
Gospodarji iz Ljubljane plačajo 60 vin., z dežele 1 K.
Tovariši gostilničarji!
Poslužujte se te ugodne prilike! 19-24

Pozor stavbeniki! Pozor občinstvo!
Izgotovljene štedilnike
solidno domače delo, prodaja po jako nizkih cenah
Rudolf Geyer, ključavničarski mojster, Ljubljana, Cesta na Rudolfovo železnico 10.
priporoča tudi vsa v stroko spadajoča dela, vrtno, stopniščne in balkonske ograje rastlinjake itd., ter vsa popravila.


Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kolmann
 11 v Ljubljani 20-24
 dovoli gostilničarjem in kavararjem pri večji naročbi izdatno nižane cene.

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

Deset zapovedi za kmetovalca
Deset zapovedi za zdravje
 dobi zaastonj in poštne prosto vsak gostilničar in trgovec v poljubnem številu za razdelitev med 18 goste ter odjemalce. 20-24
 Treba le dopisnice z naslovom:
 Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepič
 Spodnja Šiška šte. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.
 Telefon št. 262.14 20-24

Pivovarna „Reininghaus“
 Gradec — Steinfeld
 priporočata svoja najboljša piva, kakor:
marčno carsko, vležano in bavarsko v sodkih in steklenicah. 27 20-24
 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 Göss
 priporoča svoje priznane priljubljene izdelke
marčna, cesarska, vležana, eksportna in bavarska piva 33 20-24
 v sodčkih in steklenicah.
Zastopnik: Fr. Šitar v Sp. Šiški.

Kranjska deželna vinarska zadruga v Ljubljani
 (deželni dvorec).
 Opozarjamo sl. občinstvo in tiste še posebno, ki se interesirajo za prava domača raznovrstna **namizna in desertna vina** in sicer **Belokranjec, Dolenjec in Vipavec.**
 Vina so zajamčeno pristna, tako, da jih tudi častita duhovščina zanesljivo rabi za sv. maše.
 Vina se oddajajo od 56 litrov dalje. Desertna v buteljkah. Postrežba točna in solidna, cene nizke, posebno ker Deželna vinarska zadruga ne stremi po dobičku, ampak da povzdigne promet domačih vin kolikor mogoče. 19-24
 O kakovosti vin se lahko vsakdo prepriča v Unionski kleti v Ljubljani, kjer se točijo samo vina Deželne vinarske zadruge.

Fvg. Signola
 30 Ljubljana, Dunajska cesta 13. 2024
 Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.

Sanatorij Elizabetinum
 zdravilišče za notranje, kirurške in ženske bolezni. bolniška oskrba sester križark. Prosta izbira zdravnikov. — Cene zmerne. — Moderno opravljena Röntgenova soba. — Udobno urejeno kopališče z vsemi zdravilnimi pripomočki.
 Poljanska cesta 16. 36 20-24 Telefon št. 141.



Vinska trgovina Alojzij Zajec v Spod. Šiški pri Ljubljani

priporoča cenj. gostilničarjem in zasebnikom svoja priznana najboljša vina kot: dolenska, štajerska, goriška er istrsko belo in črno po znižanih cenah.
 Postrežba točna in zanesljiva.
 Dalje priporoča p. n. občinstvu hotel „Bellevue“ pri Ljubljani, ki ima krasno opremljene sobe z vsem komfortom za prenočišče tujcev in za letovišarje. V restavraciji se točijo najfinejša stara vina. Izborna kuhinja. Kava vedno na razpolago. Najlepši razgled na Ljubljano in okolico. Svež zrak in krasni izprehodi po tivolskem gozdu.
 Obenem se priporoča cenj. letoviščarjem hotel „Stol“ na Blejski Dobravi poleg postaje Dobrava med Jesenicami in Bledom. Krasno opremljene sobe za cele družine in posameznike. Dobra restavracija s fino kuhinjo in dobrimi starimi vini ter kegljiščem in lepim senčnatim vrtom. Cene primerne. Lep izprehod do krasnega Vintgarja 1/4 ure. 15 20-24



Adria, delniška pivovarna, Trst
Varilnica v Senožečah.
 Vplačana glavnica **K 1,000.000** :: Ustanovljena :: **I. 1820.**
 (Železniška postaja Divača.)
 priporoča svoje priznano dobro **Adria marčno, dvojno marčno in granatno pivo** v sodčkih in steklenicah po najnižjih cenah.

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. 3 20-24

Izboljšajte promet v svoji gostilni z najboljšim in najcenejšim
češkim budějoviškim delniškim pivom

plzenskega tipa.

Zahtevajte v gostilnah ljubljanskih, v Grandhotelu Balkan Trst, hotelu Lacroma Gradež, Palace hrvatske štedionice Zagreb, Napredak Sarajevo, Beránek Banjaluka itd. to pivo.

52 19-24

Informacije daje Česka delniška pivovarna v Čeških Budejovicah, Roza Rohrmann v Ljubljani, Bogumil Poška v Trstu.

KLEINOSCHEG-
 39 20-24
DERBY SEC

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.

Tovariši!

Kupujte le pri tvrdkah, ki podpirajo in oglašajo v „Gostilničarju“ v vašem glasilu.

Tovarišice!

Edina zaloga in podjetje te vrste na Kranjskem.
 Zastopstvo za Štajersko, Primorje in Goriško.

GRAMOFONE **GODBENE AVTOMATE**
 na utež ali elektriko,

GRAMOFONSKE PLOŠČE - KLAVIRJE - PIANINE
 posamezne dele, vzmeti, igle i. t. d.

A. RASBERGER, Ljubljana
 Sodna ulica št. 5. Poleg c. kr. deželne sodnije.

Ugodna zamenjava starih obrabljenih plošč. Odplačevanje v malih mesečnih obrokih.
 Edina strokovna delavnica za popravo **POZOR!** Na željo postavim v vsako gostilno god-
 vseh vrst avtomatov in gramofonov, če beni avtomat ali gramofon, da se z nabranim de-
 tudi niso bili pri meni kupljeni. narjem isti sam odplačuje. Stare avtomate vzamem
 po najvišji ceni v račun. Zahtevajte cenik.

Mestna hranilnica ljubljanska
 Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.
 Največja slovenska hranilnica.

Denarnega prometa koncem leta 1913 K 740.000.000.—
 Vlog „ 44.500.000.—
 Rezervnega zaklada „ 1.330.000.—

Sprejema denarne vloge in jih obrestuje po

4 1/2 %

brez odbitka. Hranilnica je **pupilarno**
varna in stoji pod kontrolo
c. kr. deželne vlade.
 Za varčevanje ima vpeljane lične
domače hranilnike.

2 20-24
I. kranjska tovarna mineralnih
voda, sodavice i. t. d.
 Ljubljana, Slomškova ulica 27
 priporoča:

sodavico, pokalice, na-
ravni malinov in citronov
sok, nadalje izborne sadne pi-
jače v patent. steklenicah: jago-
dovec, nektar, kristalno
citronado, jabolčni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

PIVOVARNA MENGEŠ

Julius Stare

priporoča svoje izborno vležano marčno, dvojno marčno in bavarsko pivo v sodčkih in steklenicah.

Naročila sprejemajo zaloge:

Ljubljana, Metelkova ulica št. 19, Borovnica, Cerklje na Gorenjskem, Dragomelj, Gameljne, Izlake, Javornik, Ježica, Kamnik, Kranj, Lesce, Medvode, Mokronog, Moravče, Motnik, Rudolfovo, Škofja Loka, Šmartno pri Litiji, Št. Vid pri Zatičini, na Vrhniki ali pivovarna v Mengšu.

1 20-24

Priporočamo svojim cenjenim ::
 tovarišem gostilničarjem izborno
marčno, dvojnomarčno
termalno in granatno ::

PIVO

največje slovenske narodne tvrdke:
Delniška družba združenih
pivovaren Žalec in Laški trg
v Ljubljani.

28 20-24