

# Gostilničarski list

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mežiško dolino v Celju“. Uredništvo in upravništvo se nahaja na Ljubljanski cesti hotel „Pri kroni“. Naročnina za nečlane letno 30 Din, člani gostilničarske „Zveze“ dobivajo list brezplačno.

7. številka

V Celju, dne 20. julija 1925.

Leto III.

## Nov zakon o točenju alkoholnih pijač.

Vlada pripravlja osnutek zakona o točenju alkoholnih pijač, s katerim namerava izdatno omejiti produkcijo in prodajo istih. V naslednjem podajamo cenjenim čitateljem cel osnutek, da si napravijo sami sodbo o istem.

### Člen 1.

Pod ta zakon spadajo vse pijače, ki vsebujejo alkohol.

### Člen 2.

V sporazumu z ministrstvom prosvete se uvede takoj po uveljavitvi tega zakona v vseh šolah sistematski pouk o vseh vprašanih, ki so v zvezi z alkoholom in njegovimi škodljivimi posledicami.

### Člen 3.

Nihče ne more proizvajati alkoholnih pijač, dokler ne dobi za to dovoljenja od sanitetne oblasti.

### Člen 4.

V podjetjih, v katerih se proizvajajo alkoholne pijače, se ne smejo zaposlovati osebe izpod 18 let.

### Člen 5.

V podjetjih, v katerih se proizvajajo alkoholne pijače, se te pijače ne smejo nikdar točiti.

### Člen 6.

Prepovedano je dajati kot odškodnino za mezdo ali za poboljšek k mezdi alkoholne pijače osebam, ki so zaposlene v teh podjetjih.

### Člen 7.

Zabranjeno je v prostorih teh podjetij stanovati in se muditi osebam, ki niso v podjetjih stalno zaposlene.

### Člen 8.

Podjetja, ki proizvajajo alkoholne pijače so dolžna vsako leto objaviti svojo bilanco na način, kakor to predpisuje zakon o delniških družbah.

Od letnega čistega dobička morajo odprijeti 10% fondu za pobijanje alkoholizma.

Pravila o tem fondu predpiše minister narodnega zdravja.

### Člen 9.

Na predlog pristojne sanitetne oblasti se more proizvajanje alkoholnih pijač omejiti, ali dovoliti podjetjem, ki imajo človekoljuben, a ne povsem dobičkonosen namen.

### Člen 10.

Podjetja, ki proizvajajo žganje, konjak, liker, rum in druge alkoholne pijače z več nego 30% alkohola, se morejo dvojno obdačiti v korist fonda za pobijanje alkoholizma.

### Člen 11.

Podjetja, ki so osnovana, ali se osnavljajo z namenom, da proizvajajo, ali prodajajo brezalkoholne pijače, oproščajo se za dobo 10 let vseh davkov in sicer od dneva, ko stopi ta zakon v veljavo.

### Člen 12.

Prepoveduje se prodaja in točenje vseh alkoholnih pijač v soboto od 6. ure do ponedeljka do 8. ure.

### Člen 13.

Zabranjuje se prodaja in točenje vseh alkoholnih pijač na javnih shodih (na odprtem ali zaprtem prostoru, v politične ali druge svrhe), na vseh prošenjih, sejnih in za dobo občinskih ali poslanskih volitev od 6. ure zvečer, od dneva pred njihovo otvoritvijo odnosno od dneva pred volitvami, pa do 8. ure drugega dne po njihovem sklepu, odnosno po dovršenih volitvah.

### Člen 14.

Prepoveduje se prodaja pijač, ki imajo več nego 4% alkohola, po vseh železniških in parobrodskih postajah, v restavracijskih vagonih in na parobrodih.

### Člen 15.

Prepoveduje se prodaja katerikoli alkoholnih pijač v železniških vozovih.

### Člen 16.

Železniški in broderski restavrantni so dolžni, da imajo na razpolago vedno dovoljne množine brezalkoholnih pijač, mineralne vode in navadne vode.

### Člen 17.

Ne sme se dovoljevati novih gostiln, ali dopustiti prodajo alkoholnih

pijač v občini, v kateri pride na 1000 prebivalcev 1 gostilna.

### Člen 18.

Vsa podjetja, ki so osnovana, ali se osnavljajo za proizvajanje ali prodajo brezalkoholnih sadnih proizvodov: marmelade, sladkih sokov, osvežujočih pijač, uživajo ugodnosti čl. 11 tega zakona.

### Člen 19.

Prepoveduje se prodajanje katekole alkoholne pijače pijanim osebam ali osebam izpod 16 let.

### Člen 20.

Notorične pijance se mora prisilno zdraviti v posebnih za to osnovanih zavodih.

### Člen 21.

Kdorkoli zagreši kak prestopok dočel tega zakona, se kaznuje z denarno globo 1000 Din, odnosno z zaporom za dobo, ki odgovarja tej globi.

### Člen 22.

Lastniki podjetij za prodajo in proizvajanje alkoholnih pijač odnosno osebe, ki so odgovorne za vodstvo teh podjetij, ako zagrešijo trikrat zapored kak prestopok odredb tega zakona in se kaznujejo, izgube pravice za nadaljnjo obratovanje, odnosno za vodstvo podjetja (obrata).

Na ta način izgubljena dopustila se morajo prenesti na dobrodelna društva, ki porabljajo čisti dobiček podjetja za pobijanje alkoholizma.

### Člen 23.

Ministrstvo za narodno zdravje skrbi:

- za prosvetno propagando med ljudstvom proti alkoholizmu;
- za sestavo navodil za vzgojo proti alkoholizmu v vseh šolah v sporazumu z ministrstvom prosvete;
- za osnovanje zdravilišč za alkoholike;
- za osnovanje postaj (dispanserjev, ambulatorijev za alkoholike);
- o pospeševanju privatne inicijative v borbi proti alkoholizmu;
- za osnovanje podjetij za brezalkoholno prodajo sadnih sokov in prodajo brezalkoholnih pijač.

### Člen 24.

Samoupravne oblasti morajo, ako to zahteva tri četrtine odbornikov, odrediti in uveljaviti še strožje omejitve, kakor so določene v členih 11, 12, 13 in 16 tega zakona.

Kakor razvidno iz čefega načrta, je isti naperjen osobito proti gostilničarski obrti in jo ogroža na tako gorostasen način, da v obče ni misliti na nadaljni obstoj iste v dosedanji obliki. Zlasti nevarne so točke 8, 9, 10, 12, 13, 14, 17, 19, 21, 22 in 24. Člen 8. osnutka predpisuje, da morajo podjetja, ki proizvajajo alkoholne pijače, odprijeti 10% čistega dobička fondu za pobijanje alkoholizma. Seveda se pri tem ne vpraša, ali in koliko čistega dobička ali izgube se napravi pri današnjem reduciranjem obratu in visokih davkih. Za koliko se ti predmeti na ta način podražijo, je jasno za vsakega, ki zna osnovne račune. V členu 9 mora pristojna sanitetna oblast omejiti proizvajanje alkohola ali pa dovoliti takemu podjetju, ki ima človekoljuben namen. Pojem je tukaj zelo širok in je na pristo dano posameznim organom soditi o namenu. V členu 10 preki tvrdkam, ki proizvajajo pijače s preko 30% alkohola dvojno obdačenje, kar bo imelo seveda tudi vpliv na podražanje in pa zastoj te vrste industrije. Najomnoznnejša pa sta člena 12 in 13, ki zabranjujeta točenje alkohola v soboto od 6. ure pa do ponedeljka do 8. ure in razen o priliki volitev tudi še o priliki shodov, prošenj (žegnanj) in sejmov. Ta dva člena ubijata popolnoma veliko število gostilničarskih obrti, kajti preko 80% je takih gostiln, ki ob delavnih sploh ne donajajo ničesar in so navezane za svoj obstoj na nedelje in praznike. Lahko rečeno, da morajo vse podeželske gostilne ustaviti svoje obrate, pa tudi v mestih se ne bode godilo bolje. Veliko je tudi takih obrti, ki le ob priliki žegnanj (proščenja), zlasti pa sejmov krijejo izdatke celega leta. Koliko eksistenc je s tem uničenih, to seveda ne briga osnufkarjev tega zakona. Kaj bodo storili naši vinogradniki s svojo za vsako drugo kulturo nepripravno zemljo, zlasti v visokih legah, o tem se ne misli. S členom

## Londonske gostilne.

(Kramljanje za letovišni čas. Priredil Mihajlo.)

Angleži so znani po vsem svetu kot hladni in molčeči ljudje. Vendar pa jim ljudje delajo v mnogem oziru krivico in kar se tiče prijetnega uživanja življenja, nas gotovo še prekašajo. Ako dandanes vidiš takega angleškega gentlemana, ko s strogim obrazom pod svojim neumnim cilindrom gre po svojih vsakodnevnih trgovskih poslih, bi si pač ne mislil, da so ti Angleži skozi stoletja bili najveselejši ljudje in da se je iz njih krčem dan na dan razlegal vesel smeh in trušč. Prednjačili so v tem oziru pesniki in misleci. O Shakespearu vemo, da je kaj rad posedal po krčmah v veselih družbah, in o pisatelju Dickie Steele se pripoveduje, da je bil vedno tam, kjer so se zbirale vesele družbe, ter ni vstal prej, dokler — že stati ni mogel. Proučevanje gostiln pa je dvignil na višjo stopnjo ter mu dal takorekoč znanstveni nimbus mož, ki je bil po poklicu filozof, in sicer doktor Saumel Johnson. Kar je ta mož spisal kot kritik, je pozabljeno, kot življenski

filozof pa je še danes zelo upoštevan. Mož je bil neugnan samec in vesel družabnik ter je kot tak pridno gladil klopi angleških krčem. Proti koncu življenja je te svoje izkušnje izrazil v sledečih stavkih: »Ni je na svetu privatne hiše, v kateri bi se ljudje počutili tako prijetno kot v dobri gostilni. Ako bi tudi v privatni hiši bilo še toliko dobrih stvari, še toliko sijaja in elegance ter bi si gostitelj še toliko prizadeval, da nudi vsakemu udobnost, morali bi imeti gostje še vedno nekoliko obzirnosti in bojazni. Hišni gospodar je v skrbeh, da bo goste zabaval, gostje so v skrbeh, da bodo njemu ugajali, in nihče, razen če bi bil poseben predrznež, ne more razpolagati s stvarmi drugega kot s svojimi. V gostilni pa vlada v tem oziru popolna svoboda brez obzira. Tukaj nisi nikdar v dvomih, ako si dobro došel, in čim več neprijetnosti povzročuješ, čim več dobrih reči naročiš, tem rajše te imajo. Noben posel ti ne bo postregel s tako uslužnostjo kot natakar, saj on ima nado na takojšnje plačilo svoje ustrežljivosti. Ne, ne, dragi moj, ničesar ni na svetu, ki bi izzvalo prijetnejši občutek, kot dobra krčma.«

Ta monumentalni izrek bi morali gostilničarji, ako bi imeli v svojem srcu le trohico hvaležnosti do velikega misleca, dati v zlat okvir ter ga obesiti na vidnem mestu v gostilniški sobi. Da pa bomo videli, ako je temu res tako, hočemo kot prvo obiskati gostilno, kamor je ta mislec najbrže večkrat zahajal, ter krenemo v to svrhu po znameniti londonski Fleetstreet v eno mnogoterih skritih postranskih ulic. Takoj prva hiša na desno je znamenita »Old Cheshire Cheese«. Hiša je na zunaj skromna, pa tudi znotraj je vse prej kot moderna restavracija. Na levo je točilnica, na desno pa gostilniška soba. Prostor tu ni večji kot v moderni stanovanjski sobi, pač pa mnogo nižji. Od starosti očrneli tramovi nosijo nizek strop, nizka okna pripuščajo komaj toliko svetlobe v sobo, da vidijo gostje na krožnik, tla pa so pokrita z žaganjem. Tu je komaj prostora za trideset do štirideset ljudi in posebno prijeten kotiček je to za one, ki ne marajo posedati v velikih dvoranah, kjer se človek kar zgubi.

Komur se mudi v službo ter mora vsled tega hitro pogoltniti par grilja-

jev, ali kdor ljubi izbrane delikatese, ta ne gre v to krčmo. Kdor pa rad z užitek obeduje ali večerja, veseleč se zvrhano polnega krožnika dobre jedi, ta je pravilno za »Old Cheshire Cheese«. V sobi še visi slika dr. Samuela Johnsona in pod njo nam napis naznačuje resnico zgodovinskega dogodka, da je namreč tu večkrat posedal doktor Johnson. V tej sobi je vse originalno: klopi in mize iz trdega lesa, staromodna plava posoda, svetli kositrni vrči, v katerih se peni angleško pivo. Prostor je opredeljen v posamezne oddelke in naslonjala klopi so tako visoka, da gost ne vidi čez nje v bližnji oddelek. Tako sedijo štirje gostje ali tudi šest gostov kakor pravimo »prijetno med seboj« in mnogim je to ljubše kot sedeti pri dolgi vrsti miz, kjer človeka moti neprestano tekanje sem ter tja. Na naslonjalih klopi visijo razni časniki in kogar je volja, si lahko čas trati s čitanjem novice. Mi pa za to nimamo časa, ampak hočemo si ogledati življenje in vrvenje v tem gostoljubnem prostoru.

Ura je odbila eno. Gostilniška soba je sedaj nabita z gosti, vsak prostor je zaseden; kajti danes je takozvan



14 se prepoveduje prodaja pijač, ki vsebujejo več nego 4% alkohola, po vseh železniških in parobrodskih postajah. Kaj naj potem nudijo kočdorske restavracije potnikom, ne vemo. Po členu 17 se sme dovoljevati nove gostilne samo v takih občinah, kjer pride ena gostilna na 1000 prebivalcev. Ne bi imeli ničesar proti temu členu, ako ne bi pretela nevarnost, da bi se na podlagi istega že obstoječe ne ogrozilo, kar je pri naših razmerah kaj lahko mogoče. Člen 19 prepoveduje prodajo alkoholnih pijač pijanim osebam, ali osebam izpod 16 let. Vsak gostilničar ima raje trezve in mirne goste in se brani pijancev, vendar pojem pijanosti je tako širok, da se težko določi meja istemu in preti kazni, ako je količjak nenaklonjenosti poklicanih organov. Člena 21 in 22 predpisujeta kazni, ki pretijo za kršenje tega zakona. Te kazni so jako visoke in je vsak gostilničar predan na milost in nemilost dobroščnosti ali pa strogosti kaznujočega. Zadnji člen 24 pa daje pooblastilo samoupravnim oblastim (občinam), da določbe tega zakona lahko še poostrijo. Na ta način se lahko zgodi, da v eni ali drugi občini odbor sklene dovoliti prodajo alkoholnih pijač samo en dan ali dva dni v tednu, vzroki so lahko različni, pa tudi osebni.

Kako so si gospodje zamislili nadaljni obstoj naše obrti in življenje tisočev in tisočev vinogradnikov, si ne moremo predstavljati. Kdaj naj gostilničar, zlasti na deželi sploh kaj zasluzi, če ne v nedeljo. Da bi se v vinorodni deželi, kot je naša, dali taki eksperimenti izpeljati brez kvarljivih posledic, je neverjetno. Seveda se škoduje s tem le gostilničarski obrti, medtem ko bodo razni zakotni elementi vprav ob prepovedanih dneh zaslužili lepe svotice, a brez trošarine in davkov, kateri pridejo pri rednih gostilničarjih v poštev. Vsaj se vidi ob raznih prilikah, ko je prepovedano točenje alkoholnih pijač, največ opitih ljudi. Proti temu osnutku se je započela ostra akcija in je Zveza že vposlala na ministrstvo narodnega zdravlja in ministrstvo trgovine in industrije v Beograd resolucijo, v kateri opisuje razne žalostne strani današnje obrtne politike in protestira proti navedenemu osnutku. O uspehu te akcije bode mo članstvo podrobno informirali. Brezglavnost cele gospodarske politike se vidi v tem, da vlada, ki pripravlja tak protialkoholni osnutek, na drugi strani neomejeno deli nove koncesije, zlasti pa one za prodajo alkohola čez ulico, ali v lokalih brez sedežev in pa pod véjo. Na ta način bo imel skoraj vsak gostilničar pred nosom takega umazanega konkurenta, ki je s tem, da je plačal predpisano takso, dobil dovoljenje za točenje, ne da bi bil podvržen raznim drugim zdravstvenim in policijskim predpisom in ne da bi bil podvržen raznim drugim zdravstvenim in policijskim predpisom in ne da bi imel za to potrebno kvalifikacijo. V teh beznicah se širi sistematično pijančevanje, kjer zapravljajo razni

pudding\*-dan. V tej gostilni se namreč dobi vsak dan posebno jed in ker je danes ravno sredo, je na vrsti pudding. Ta jed ima največ ljubiteljev med gosti. Saj je pa tudi tako okusno pripravljena, da mora vsakega zadovoljiti. Dobi se v raznih varijacijah, tako n. pr. ostržni pudding, ledvični in glivni pudding, in še mnogo drugih. Sicer ti natakari našteje še druga jedila, vendar ako bi si na ta dan ne bi izbral puddinga, bi bil v dno svoje natakarske duše užaljen.

Sedaj prinesejo po stopnicah velikansko skledo, kuharski vajenci stopajo kakor častna straža naprej in gostilničar stopa vzad, za njim pa natakari. Ko stopi ta procesija v sobo, se vsi gostje oddahnejo — hvala Bogu, zadostovalo bo! Skleda ima velikansko prostornino in močen mož jo komaj nosi, saj je v njej 75 porcij. Svečano se nareže in gostilničar dene lep kos puddinga na krožnik, zraven meso, nato pa vse polije z omako . . . To se vrši vse tako mirno, tako gotovo, kot bi bila

\* Pudding je angleška nacionalna jed, nekaki cmoki.

ljudje svoj zaslužek brez miselnosti. Ukinite vse zgoraj navedene točilnice, ki nimajo prava za svoj obstoj in zado stili bodete sebi, kakor tudi nam gostilničarjem. Gostilničarji, strnite naše vrste, ker preti nam velika nevarnost. Oklenite se svoje Zveze, katera edina je v stanu braniti vaše pravice, a to le tedaj, ako bode močna in trdna. Zopet en dokaz, kako potrebna je organizacija!

## Zvezna poročila.

**ODHOD ZVEZNEGA NAČELNIKA V LJUBLJANO.** Tovariš Josip Majdič, restavrater v Celju in načelnik Zveze gostil. zadrug je prevzel s 1. avgustom t. l. kolodvorsko restavracijo v Ljubljani in zapustil Celje. Zveza izgubi zvestega člana in agimnega načelnika. Tovarišu Majdiču bo ohranjen najlepši spomin v Zvezi ter mu želimo na njegovem novem mestu obilo uspeha. Pod njegovim vodstvom se je začela važna akcija in želimo naslednika, ki bo v polni meri začeto izvedel. Uredništvo.

**IZREDEN OBČNI ZBOR ZVEZE.** Radi preselitve in odstopa načelnika Zveze se vrši tekem avgusta izreden občni zbor, na katerega opozarjamo že sedaj vse zadrug in prosimo, da pripravijo potrebne predloge in gradivo. O dnevnem redu in času občnega zbora bodo vse zadrug pravočasno pisмено obveščene. Tajništvo.

† **FRANC HODNIK.** V četrtek, dne 16. julija t. l. je v Žalcu umrl tovariš Franc Hodnik, gostilničar, mesar in veleposestnik. Kako priljubljen je bil pokojnik, je pokazal pogreb, katerega se je udeležilo mnogo občinstva iz vseh slojev prebivalstva. Pokojnik je bil član gostilničarske zadrug v Žalcu in se je zelo zanimal za vprašanje gostilničarskega stanu. Ohranimo mu blag spomin.

**V SLOVO.** Ob priliki preselitve v Ljubljano se poslavljam od vseh tovarišev gostilničarjev in želim Zvezi gostilničarskih zadrug, katere načelnik sem bil v zadnjem času, da bi ista nadalje uspevala in se razvila v močno organizacijo. Tovariši, cilji te Zveze so za nas gostilničarje tako velikega pomena, da moramo zastaviti vse sile, da si jo ohranimo in okrepimo. Zavedajmo se, da smo važen faktor v gospodarskem življenju. Tudi v mojem novem poslovnem kraju bodem pazno motril delovanje Zveze in se veselil njenih uspehov. S tovariškim pozdravom Josip Majdič.

## Razno.

**TUDI BOJ PROTI ALKOHOLU.** V Celju obstoja delavsko podporno društvo, katero ima v svojih pravilih, da sme vzdrževati za svoje člane gostilno. Kakor smo izvedeli, dobilo je to društvo, katerega delovanje pa dosedaj o kakem podpiranju ni pokazalo še nikakih znakov, popolno javno koncesijo tudi za nečlane. To koncesijo namerava izvajati v prostorih dosedajne brez-

to najnavadnejša stvar, in vendar zaseduje to defo osemdeset poželjivih oči, štirideset nosov pa duha poželjivo ta ambrozijski vonj in cedijo se jim sline po tej priljubljeni jedi! Samo malo potrpljenja in vsak dobi svoj del, vsak enako, kot bi bilo nalašč stehano. Veliki trenutek je sedaj tu, na katerega se je že marsikdo dolgo veselil, kajti pudding se dobi samo v zimskem času. Ko stojijo zvrhano polni krožniki na mizi se pač vidi gostom na obrazih, kako zadovoljstvo jih navdaja. V kratkem je krožnik prazen in globok požirek iz kositrnega vrča sledi slastni jedi, nekako tako kakor če zapre sluga vrata pri kočiji.

Gostilničar pri »Old Cheshire Cheese« si je znal ohraniti stari renomé. S starinskimi prostori in starinskimi pohištvo je obdržal tudi starinske navade in kadar gost izbere jed, stopi natakari k vratom ter zakliče kuharici v prvo nadstropje, kaj je gost naročil. Njegov glas je pri tem tako melodičen, da se sliši po vsem prostoru: »Steak in pudding za dva in dvakrat krompir . . .« (Dalje prih.)

alkoholne gostilne gospoda Štravs v Gaberju. Gospod Štravs bo točil proti mali odškodnini na lasten račun, navidezno pa figuriral kot poslovodja društva. Omenjamo še, da se bo gostilna nahajala v centru industrijskega dela Gaberja pred vratmi tovarne. Tudi primer za naše razmere.

**POLOŽAJ NA VINSKEM TRGU.** Na naših vinskih tržiščih je kupčija večinoma zelo slaba. Cene boljšim vrstam so čvrste, a slabšim nekoliko popuščajo. V Hrvatski notirajo boljše črna vina 10—12, beša 10—13, slabša bela in črna pa 8—10 Din za liter. Najživahnejša je še trgovina v Primorju, kjer je oživela zaradi tujskega prometa. Na otoku Krku notirajo črna vina 5—6, bela 6—7, dalmatinska 5—7, dinarjev liter. V Hercegovini so izgledi vinske trgovine zaradi številnih bolezni zelo slabi in so zato cene vinu poskočile. Notirajo bela vina iz leta 1923. 7, črna 5, bela vina iz 1924. 6—6.50, črna 4.50 Din za liter. V Madžarski so izgledi nove trgovine izvrstni. Cene staremu vinu nazadujejo. Skoro enak je položaj v Češkoslovaški, kjer je veletrgovina zaradi slabega poslovanja prenehala z nakupovanjem. V okolici Bratislave notirajo lanska vina 6—7 Kč. za liter. Italijanska tržišča mirujejo. Izvoz iz Italije slab.

**KONFERENCA PRODUČENTOV IN PRODAJALCEV ALKOHOLNIH PIJAČ.** Dne 15. julija t. l. se je vršila v Beogradu konferenca producentov alkoholnih pijač, na kateri se je razpravljalo o zakonskem načrtu o omejitvi produkcije in prodaje alkoholnih pijač. Vsi govorniki so napadali ta zakonski projekt, naglašajoč veliko škodo, ki ga bo donesel ta projekt ne samo njim, ampak tudi državi, ker se bodo s tem dohodki znatno znižali. Delegat iz Osjeka je celo predlagal, da se v znak protesta proti temu načrtu prekine defo v lokalih, v katerih se prodajajo alkoholne pijače. Končno se je izbral stalni akcijski odbor, ki bo publiciral argumente, ki dokazujejo, kako škodo bomo znali utrpjeti, ako se uresniči zakonski načrt o omejitvi produkcije in prodaje alkohola.

**KAKO NAJ RAVNAMO Z RABLJENO POSODO.** Nekateri imajo še vedno navado, da pustijo v sodu nekoliko vina ali drož, misleč, da tako sod ne zaplesni in se ne pokvari. Tako ravnanje je nepravilno. Tak sod postane cikasť vsled očetnih bakterij, ki se v njem razvijajo in ni čuda, da postane tudi vino cikasto, katero smo v tak sod natočili, ako nismo soda prej pravilno zakuhal in dobro izprali. Bolje je, da se cika kakor tudi drugih napak pri posodi obvarujemo in pravilno ravnamo s sodom nato ko smo ga izpraznili, kakor pa da si napravi-

Širite  
»Gostilničarski list!«,

mo nepotrebno delo in stroške, katere imamo s pokvarjenim sodom. Ko sod izpraznimo, ga moramo takoj dobro pomiti in sicer ako ima vratca s krtačo, ako jih pa nima z verigo, ali pa dene mo v sod nekaj snažnih kamenčkov, da ostrgajo vso nesnago in sod toliko časa izplakujemo, da gre iz soda čista voda. Sod se mora popolnoma izcediti, nato se postavi na suh prostor, da se posuši, nakar se razžvepla. Po preteku dveh mesecev moramo žveplanje ponoviti. Ko bode mo tako s posodo ravnali, da jo bomo takoj po izpraznitvi izprali, posušili in razžveplali smo popolnoma brez skrbi, da se nam ne pokvari. A. M.

**CENJENE ČITATELJE** opozarjamo na današnji oglas Radenske kisla vode.

**ČISTILA ZA VINA!** Eponit, tanninova kislina, soda bikarbona, kreča, natrijev bisulfit, oglje, Julian, vinomeri po Bernandotu, vage za mošt, vage za žganje in alkohol, toplomeri itd. se dobe pri Sanitas, Celje.

**MNOGO NAŠIH ČLANOV IN STANOVSKIH TOVARIŠEV** pri nakupu mineralne vode ne gleda na kvaliteto, temveč samo na ceno in navadno kupi tam, kjer mu je najbolj komodno, vse to v škodo svojih gostov in svoji obrti. Treba je namreč, da je gostilničar pri nakupu mineralne vode ravno tako pazljiv, kakor pri nakupu vina in drugih pijač. Malovredna kislavoda pokvari lahko najboljše vino, ker ni za vsako vino uporabna vsaka kislavoda. Navaditi se mora, paziti na analizo. Kislavoda s pretežno vsebino žveplenokislih soli daje vinu kislavokus in je uporabna za sladka ter mešana vina. Močna kislavoda vino porčni.

Po vsestranskih preizkušnjah v svoji praksi sem se odločil za uporabo Radenskih mineralnih vrečev. Zdravilni vrelci uporabljam samo za mešanje k novim bolj kislim vinom. Stara in sladka vina po tem vrelcu porčnijo, če ga primišam čez eno tretjino, zato uporabljam za ista vedno Radensko »Gizela« vrelci, ki je lahka namizna voda, po kateri nobeno vino ne postane črno. Z uporabo radenskega »Kraljevega« vrelca, ki je izredno bogat na ogljikovi kislini točim najboljši brizganec.

Svojim tovarišem priporočam, da napravijo isti poskus in sem popolnoma prepričan, da pridejo tudi do istega rezultata. Dobro blago se samo hvali, dobro blago in dobra postrežba so pa tudi podlaga dobri trgovini.

Gostilničar.

Izdaja »Zveza gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mež. dolino.«

Odgovorni urednik: Slavko Zorko.

Tisk Zvezne tiskarne v Celju.

◆ ◆ ◆ ◆ ◆

Za vsa naša vina je najboljša in najbolj priporočljiva

# Radenska kislavoda

Zdravilni, Kraljev, Gizela vrelci.

Vinu daje najboljši okus in je zdravniško priporočena.

Dobi se povsod!



Dobi se povsod!

◆ ◆ ◆ ◆ ◆



GOSTILNIČARJI!

POZOR!



POZOR!

# IVAN NARAKS

najstarejše podjetje

IZDELOVANJA SODAVICE IN POKALIC

## LOŽNICA PRI ŽALCU

se priporoča cenj.  
gg. gostilničarjem.  
Postrežba točna!  
Cene solidne!

# „DRAVA“ D. D.

## MARIBOR

### MELJSKA CESTA 91.

TELEFON INTER. 256. — — — — TELEGR.: DRAVA MARIBOR.

### izdeluje in dobavlja:

Hladilne omare, hladilnice, prostostoječe hladilnice z letno polnitvijo, točilnice, stroji in konservatorji za sladoled, stroji za izdelavo ledu v gospodinjstvu. Presije za pivo.

#### Prednosti fabrikatov:

Intenzivni hladilni učinek, popolnoma suhe stene hladilnih celic, svež in čist zrak, nizki nabavni stroški.

### Zahtevajte cenike!

— Načrti, proračuni in strokovnjaški nasveti na razpolago. —

### Gostilničarji in kavarnarji, oglejte si novovrstne igralne mize

pri

## Franc Vehovar,

edini in prvi izdelovatelj igralnih miz v Jugoslaviji  
Celje, Dolgo polje.

Kdor ima igralno mizo, ima desetkrat več gostov kot poprej. Stroški za mizo se Vam v kratkem preobilo izplačajo.

### Poravnajte naročnino!

### PRI PRIHODU V CELJE

oglejte si nanovo otvoreno

## TRGOVINO

vsakovrstne kuhinjske posode iz aluminija, emajla, porcelana, železa i. t. d. **najboljše kakovosti** po najnižjih cenah. Tovarniška zaloga! Postrežba točna in solidna!  
**Viktor Keračin, Celje, Slomškov trg.**

Nasproti farne cerkve!

Nasproti farne cerkve!

Nasproti farne cerkve!

Nasproti farne cerkve!



### Belo platno

trpežno „Trat“ m Din 12—, močno „Sava“ Din 13—, Slovensko platno zelo močno Din 16—, fino „Beograd“ tkanine Din 17—, zelo fine

kanine „Gorica“ za srajce Din 19—, posebno fini narural šifon 92 cm Din 22— razpošilja veletrgovina

### R. Stermecki, Celje.

ilustrovani cenik z čez 1000 slikami se pošlje vsakemu zastoj, vzorci od sukna, kamgarna in razne manufakturne robe pa samo za 8 dni na ogled. Kdor pride z vlakom osebno kupovat, dobi nakupu primerno povrnitev vožnje. Naročila čez 500 Din poštnine proste. Trgovci engros cene.

Vsakovrstne slike, karte i. t. d. izdeluje v najmodernejši obliki

## F. Kunšek, Celje

fotograf

Cankarjeva 9, nasproti pošte.

Prevzame tudi vsakovrstna povečanja po zelo ugodnih cenah.

Slike za legitimacije v najkrajšem času.

### Cenjenim gg. gostilničarjem priporoča v nakup vedno svežo zalogo:

sira,	žgane in sur. kave,	žganja,
salam,	riža,	ruma,
sardin,	čaja,	likerjev,
sardel,	bučnega olja,	raznih dišav,
slanine,	namiznega olja,	i. t. d.
i. t. d.	i. t. d.	

tvrdka

## Ivan Ravnikar, Celje.

### Najboljša zdrava in naravna dalmatinska vina

kupite edino le pri tvrdki

## Brzič & drug, Celje

Kralja Petra cesta.

Na debelo!

Na drobno!

# Kletarstvo celjske



posojilnice  
d.d. v Celju.  
Kleti: Celje  
Narodni dom.

Priporoča svoja izvrstna buteljčna in namizna vina priznana dobre kvalitete.

Parna veležganjarna

# ROBERT DIEHL, CELJE

DOLGO POLJE

najfinejša žganja iz sadja: slivovka, tropinovec, brinjevec in medicinalni konjak.  
Zajamčeno pristni destilati!



# Pivovarna „UNION“ v Ljubljani

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

**dvojno marčno pivo**  
v sodčkih in steklenicah



**črno Herkules-pivo**  
v sodčkih in steklenicah

Glavne zaloge: Celje, Poljčane in Varaždin.

Najboljše in cenejše dalmatinsko

kupite pri tvrdki

# VINO

## I. P. Matković,

**Celje, Slomškov trg 1**  
(nasproti farne cerkve),

katera pošlje na zahtevo vzorec brezplačno!  
Cene zelo primerne. Postrežba točna,

*F. S. Lukas, Celje*

*Distillerie et Fabrique  
de Liqueurs*

Kleparstvo in vodovodne instalacije  
**Franjo Dolžan**  
Celje

Kralja Petra cesta

se priporoča za vsa v zgoraj navedeno  
stroko spadajoča dela kakor tudi popra-  
vila. Proračuni vedno na razpolago.  
Postrežba točna. Cene solidne.



Cenjenim  
gg. gostilničarjem  
se priporočata

**M. in A. Baldasin**

izdelovanje sodavice in  
pokalice

Gaberje pri Celju.



## Delniška pivovarna Laško

priporoča

svoje priznane najboljše izdelke:

**Marčno, Dvojno marčno,  
Eksportni ležak in Porter.**

Pozor!

**Manufakturno blago**

najboljše kakovosti kupite samo v veletrgovini

pri **SOLNCU**  v **CELJU**

Za obilen obisk se priporoča

**Alojz Drogenik**

CENE KONKURENČNE!

Pozor!

TATVINA VAŠIH STEKLENIC  
je onemogočena! JEDKOVICA s ka-  
terro si lahko vsak gostilničar svoje  
steklenice sam zaznamuje, se dobi pri  
Sanitas, Celje.

## JUHAN

JUHAN

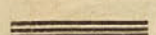


je najboljši pridatek  
k hrani.

Dobi se v vseh  
špecerijskih  
trgovinah.

## Pivovarna Tomaž Götz v Mariboru

priporoča svoje kot izborno priznane

**marčno pivo**  **Bock - pivo**

v sodčkih in steklenicah

