



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 inseratov: 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 dnem se uredništvo zaključuje.

Štev. 16.

V Ljubljani, 10. septembra 1914.

Leto I.

Zvezne objave.

Okrožnica

vsem zadrugam, članom in sploh tovarišem!

Naši dobri vojaki stoje pred sovražnikom in se bore s požrtvovalnostjo svojega življenja za čast in slavo naše domovine.

Tudi mi, ki smo ostali doma, imamo velike svete dolžnosti: Naša naloga je, da olajšamo udarce vojne in da predvsem obvarujemo rodbine naših vojakov pred stisko.

Povsod in vsi stanovi stremijo za tem, da stopajo v službo domovine, da pomagajo vojakom ali njih svojcem.

Tudi nas gostilničarjev dolžnost je, da da stavimo svoje moči domovini na razpolago, da se zlasti potrudimo zbirati prispevke za „Rdeči križ“ in za rodbine vpoklicanih:

To pa storimo zlasti:

z nabiralniki in
s plačilnimi listki.

1. **Nabiralniki.** Najprej je treba dobiti od politične oblasti dovoljenje in sicer za krajevni obseg nabiranja. Najbolje je, da si nabiralnike vsakdo sam nabavi. Nabiralniki se morajo v sporazumu s politično oblastjo plombirati in z uradno pentljo ali s trakom opremiti.

Na traku mora biti napis:

Oficielni nabiralnik za 1) „Rdeči križ“, 2) vojno pomožno pisarno (podpiranje rodbin vpoklicanih), 3) vojni oskrbovalni urad (za vojake na bojišču in za vdove in sirote padlih).

2. **Plačilni listki.** S temi najložje pomagamo vzvišeni svrhi, ako uvedemo v vseh gostilnah, hotelih in kavarnah plačilne listke, ter strogo gledamo nato, da bodo naši uslužbenci vedno rabili le plačilne listke za te namene.

Plačilni listki se dobivajo v nevezanih zavojih pri „Zvezi“, torej je naročila nasloviti na podpisano „Zvezo“ ali na kako podružnico „Rdečega križa“. Listki stanejo za gostilniške obrte po 3 h, za druge obrte v blokih po 2 h.

Denar iz nabiralnikov se oddaja občini ali politični oblasti, oziroma se dobi pošto položnico, s katero se odpošlje denar.

Za plačilne listke je treba denar naprej poslati in v tem oziru da naša „Zveza“ svoje položnice na razpolago.

Vsa zadruga načelstva in vse posamezne tovariše nujno prosimo, da se z vso požrtvovalnostjo in največjo vnemo postavijo v službo teh človekoljubnih namenov.

Velike in svečane ure doživljamo. Vsak maleksten spor moramo zapostaviti in se posvetiti službi splošnosti. Sila nas kliče skupaj, vsi prepri, vsa strankarstva morajo izginiti. Vsak naj bo mož na svojem mestu, naj stori svojo dolžnost in tako pokaže resnično ljubezen do domovine.

Predsedstvo

Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem.

Preskušanje mošta.

Mošt preskušamo v prvi vrsti na sladkor, ki je najdragocenejša njegova sestavina. Iz sladkorja se pri kipeњу tvori atkohol ali vinski cvet. Čim več je zadnjega, tem boljše je vino, zato je tudi mošt tem boljši, čim več sladkorja vsebuje.

Sladkor v moštu se določa najatančneje kemičnim potom, za navadno potrebo pa le potom tehtnice (vage). Čim več vsebuje mošt sladkorja, tem gostejši in težji je; liter zelo sladkega moša bo tedaj več tehtal nego liter manj sladkega.

Liter vode tehta tisoč gramov ali 1 kilogram, liter mošta pa navadno 1040 do 1110 gramov.

Če hočemo s pomočjo navadne trgovske tehtnice (vage) izračunati, koliko odstotkov sladkorja, to je, koliko kilogramov sladkorja v sto litrih mošta vsebuje mošt, potem napravimo to na sledeči način. Natančno 1 l 14°R toplega, še ne kipečega in čistega mošta stehamo čim bolj natančno mogoče. Število gramov, kolikor jih tehta mošt nad en kilogram, delimo s štiri in od tega odštejemo še število 3, da izvemo odstotke sladkorja v moštu. Na pr.: 1 l mošta tehta

1080 g, to je 1 kg in 80 g, tedaj 80 g nad 1 kg. Račun je potem $80 : 4 = 20 - 3 = 17\%$ sladkorja vsebuje mošt.

Mesto neokretne trgovske vage rabimo pa za tehtanje mošta nalašč v to svrhu prirejene moštne tehtnice ali moštne vage. To so steklene cevke, ki so na spodnjem koncu, v katerem se nahaja utež, razširjene v obliki krogle. Utež tvorijo šibre ali pa živo srebro. Če vtaknemo tehtnico v mošt, plava v njem in se v njem tem bolj globoko pogrezne, čim bolj redek, toraj čim manj sladek je mošt.

Taka moštna tehtnica, ki nam n. pr. kaže, koliko gramov tehta liter mošta nad 1 kg, se imenuje po svojem izumitelju „Oechsle“-ju (beri Eksle) Oechsle-jeva tehtnica. To tehtnico rabijo najbolj na Nemškem. Naznanilo Oechslejeve tehtnice moramo tedaj deliti s štiri in odšteti 3, da izvemo množino sladkorja v moštu v odstotkih.

Nekdanji ravnatelj klosterneuburške višje vinarske šole, baron Babo, je izdelal tehtnico, ki se po njem imenuje Babova ali pa klosterneuburška moštna tehtnica. Ta kaže naravnost odstotke sladkorja, namreč koliko kilogramov sladkorja vsebuje sto litrov mošta. Kjer kaže tedaj Oechslejeva tehtnica 80, bo kazala Babova tehtnica 17. Ker kaže Babova tehtnica naravnost odstotke sladkorja v moštu, je za naše razmere najbolj priporočljiva in tudi v vsej Avstriji najbolj razširjena.

Dobi se v zanesljivi dobri kvaliteti pri izdelovalcu H. Kappellerju na Dunaju V., Franzensgasse 13). Najbolje je, da si kupimo tako tehtnico, ki ima vdolan toplomer (cena 5 K).

Priporočljivo pa je, da si nabavimo zraven tudi valjasto stekleno posodo (Senkzylinder), v kateri se mošt tehta (cena 1 do 2 K), ker rabimo potem za tehtanje manjšo množino mošta kot če tehtamo mošt v kaki veliki posodi. Za manj natančne meritve se dobi pri Kappellerju mala tehtnica brez toplomerja, z merilno posodo vred za 2 K 40 h.

Moštno tehtnico se rabi na sledeči način: Mošt, ki ga tehtamo, ne sme še nič

kipeti, kajti v kipečem moštu se je že en del sladkorja spremenil v alkohol, ki je lažji kot voda in poleg tega pa dvigajo tehtnico še mehurčki ogljikove kisline, ki se pri kipenju razvija. Če je mošt gost, ga precedimo vsaj čez dvakrat zloženo, gosto platno, da se iz njega odstrani gošča, pelki itd. Nato primemo moštno tehtnico na zgornjem koncu v dva prsta desne roke in jo polagoma toliko časa pogrezamo v mošt, da čutimo, da sili tehtnica že nazaj, kvišku. Potem jo spustimo in približno odštejemo odstotke ob površju mošta. Nato tehtnico nekoliko dvignemo in obrišemo moker del cevke nad onim mestom, kjer smo odšteli odstotke, nakar tehtnico zopet do tistega mesta, kjer smo prvič odšteli, pogreznemo v mošt. Ko se je tehtnica pomirila, šele natančno odštejemo odstotke sladkorja. Pri tem držimo oko nekoliko višje nego stoji površina mošta in gledamo, kako visoko stoji tekočina tik tehtnične cevke, v kateri se nahaja lestvica, razdeljena na cele, polovice in četinke odstotkov. Odšteje se tam, kjer vidimo, da stoji na obeh straneh cevke z lestvico robček tekočine, katere površina se, kakor znano, vsled privlačnosti pri steklu nekoliko dviguje. Odštejemo torej pri točki, do katere se tekočina na cevki vzpenja. Potem odštejemo tudi na toplomeru toploto mošta.

Babova ali klosterneuburška moštna tehnica (Klosterneuburger Mostwage) kaže prav pri 14°R ali $17\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$. Ako je mošt mrzlejši kot $17\frac{1}{2}^{\circ}\text{C}$ se za vsaki 2°C odšteje $\frac{1}{10}\%$ od tega, kar kaže tehtnica, nad 17.5°C se pa za vsaki 2°C $\frac{1}{10}\%$ prišteje.

Dober mošt, ki daje namizno vino, kaže pri 17.5°C , 15% do 17% sladkorja, mošt za fina in buteljska vina 18 do 24% sladkorja; ako ima mošt nad 24% sladkorja, ostane vino po kipenju deloma sladko.

Iz enega kg sladkorja se razvije pri kipenju 0.6 l alkohola. Mošt, ki kaže na klost. moštni tehtnici 20% , bo imel, kadar popolnoma pokipi, 12 volumnih odstotkov alkohola, t. j. 12 l alkohola v 100 l vina. Tako vino ne postane v sodu več kanasto in je, kadar dozori, pripravno za buteljke. Dobro namizno vino mora imeti vsaj 8 do 9% alkohola, tedaj kot mošt vsaj 14— 15% sladkorja.

Kislina vina se določa kemičnim potom. Znano je namreč, da se kemično veže

kislina rada z lugom v nevtralnol. S pomočjo pipete natančno odmerjeni množini vina (10 cm^3) dokapljujemo iz graduirane (razdeljene) cevke (birete) kalijev lug, ki je tako sestavljen, da veže vsak cm^3 luga natančno 0.01 g kisline v vinu. S pomočjo modrega in rdečega lakmovega papirja spoznamo, kdaj je lug vso kislino vezal, to je tedaj, kadar kaplja, napravljena s pomočjo v zmes vina in luga namočene steklene palčice na rdečem lakmovem papirju zapusti majhen svetlomoder obroček. Na bireti se potem odšteje množina porabljenega luga. Kolikor kubičnih centimetrov luga se je porabilo, toliko gramov kisline v litru vsebuje mošt (ozir. tudi vino, ker se kislina v vinu in moštu prekuša na enak način). Množina kisline v moštu (oz. vinu) se izraža tedaj v tisočinkah ali promilih (pro mille = od tisoč = $\frac{1}{1000}$, pro cento = od sto = $\frac{1}{100}$).

Dober mošt ne sme imeti preveč kisline. Dasi kislina, ki pride iz mošta v vino, tukaj sčasoma nazaduje (se deloma) izgubi, ne sme imeti dober mošt nad 10— 11% kisline.

Mošt, ki ima dati buteljsko vino, ne sme imeti nad 7— 8% kisline. Le zelo sladki mošti imajo lahko več kisline, ker v močnem vinu kislina hitreje nazaduje.

Tako pripravo za preskušanje kisline se dobi pri gori imenovani tvrčki Kappeller (cena 13 K).

Ta tvrčka izdeluje tudi takozvano Mollenkopfov kislinomer (Mollenkopfs-Säuresmesser, cena 8 K). Ta obstoji iz graduirane cevke, v katero se nalije nekaj modre lakmove tinkture in 10 cm^3 vina. Lakmova raztopina vsled vinske kisline zrdeči in da vinu ali moštu v cevki rdečo barvo. Nato se dokapljuje toliko časa kalijev lug, da rdeča barva tekočine izgine, nakar se odšteje množina kisline v moštu ali vinu na lestvici cevke. Ta priprava pa ne kaže tako sigurno kot prva in zato je le za približno presojanje kisline v moštu ali vinu pripravna.

B. Skalický.

Bolete za prodajo žganih opojnih pijač.

Upravičeni žganjetočniki se po pravici pritožujejo, da izdajajo davčni uradi bolete za prodajo žganih opojnih pijač vsakemu,

ki prijavi to prodajo. Davčni uradi nič ne vprašajo, ali ima dotični tako pravico, ali je nima; da le posebni davek plača za pol leta, pa dobi boleto.

V tem oziru so se na občnih zborih naše zveze že večkrat slišale pritožbe in Zveza je tudi že parkrat storila primerne korake v odpravo tega nedostatka, toda brez uspeha, kajti proti zakonitim predpisom posamezne upravne oblasti ne morejo postopati in bi bilo treba najprej v tem oziru dotični zakon premeniti.

Tu prideta namreč v poštev obrtna in finančna oblast, ki imata vsaka svoje predpise. Obrtna oblast podeljuje koncesije in obrtne pravice za točenje in prodajo žganja, finančna oblast pa pobira posebno davščino na žgane opojne pijače in nadzoruje točenje in prodajo. Kakor znano se mora posebno davščino vsakega pol leta pred začetkom tega plačati pri davčnem uradu, ki potem izstavi plačilno boleto. (Glej tozadevni članek v našem listu št. 5 in naslednje.) Davčnemu uradu pa ni treba paziti nato, ali ima stranka pravico, prodajati ali točiti žgane opojne pijače, ampak temu zadostuje prijava. Ali je potem dotični upravičen prodajati žgane opojne pijače, ali ne, mora paziti obrtna oblast in pa finančni stražniki, zadnji zlasti, v kakem obsegu se vrši na podlagi obrtne pravice točenje ali prodaja žganja.

Na tozadevno prošnjo in vlogo naše zveze na c. kr. finančno ravnateljstvo za Kranjsko, da bi se s posebnimi odredbami odpravil nedostatek, da tudi neupravičeni ljudje izvršujejo točenje žganih opojnih pijač, nam je le-to odgovorilo:

„Zahtevanega ukaza na podrejene davčne urade, da smejo na podlagi prijave točenja žganih opojnih pijač, oziroma prodaje tistih na drobno ali trgovine z istimi izgotavljati bolete o plačani posebni davščini le onim strankam, ki se o priliki zglasitve izkažejo s koncesijo obrtne oblasti, da so opravičene izvrševati dotični obrt, c. kr. finančno ravnateljstvo ne more izdati, ker bi ta ukaz nasprotoval veljavnim predpisom, ki davčnim uradom naravnost prepovedujejo, zahtevati, da se jim predloži obrtna koncesija.

Sicer je na vsaki plačilni boleti tiskano svarilo izvrševati obrt brez v to potrebne koncesije, ker bi se v tem slučaju kaznovala stranka kljub plačani posebni davščini po

semtertje še odločno sladak, torej nepokipeli mošt dobil.

No in ravno takrat je kupil oče Bojanc od nekega že jako starega vinogradskega soseda, ki se je če se ne motim za Kočevarja pisal, vino. Kočevar je sod mošta, ki ga je, ko je šele komaj kipeti pričel, potočil ter v Št. Peter pripeljal. Mošt je bil še popolnoma sladak, ker je Kočevar svoje grozdje kar iz snega trgal in ker je bila ravno njegova zidanica zelo defektna, ter vsled tega vhaianju nizke zunanje temperature jako pristopna. Ker se je mošt s pretakanjem in prepeljavanjem še bolj ohladil, je ostal še do sv. Martina sladak, kajti sladkorju v moštu je nedostajal prvi pogoj alkoholičnega pokipenja, to je prava temperatura. Oče Bojanec pa tega pogoja ni vpošteval tako, kakor bi to v umnem kletarstvu le količkaj podkovani človek gostilničar moral upoštevati. Da, on je pričel sladkobo mošta pripisovati nepoštenosti Kočevarja, češ — da je ta svojemu moštu sladkorja dodal. In ko sta ga nekega dne obiskala dva prijatelja, istotako vinogradnika ter gostilničarja,

LISTEK.

Raki v moštu.

(Iz lastnih doživljajev priobčil vodja R. Dolenc.)

V Št. Petru pri Novem mestu na Dolenjskem se je od tega sveta šele pred kakimi desetimi leti poslovil mož gostilničar, obenem pa tudi mesar in velik vinogradnik Bojanc. Tega poštenjaka je poznal skoro vsak Dolenjec, ne manj pa tudi Belokranjec. Celo v Ljubljani je bil dobro znan. Kot mesar je namreč obiskoval vse dolenjske in belokranjske sejmove, v Ljubljano pa je vozil goveje kože na prodaj. Sicer je bil pa mož že po osebi tako markanten, da si ga je vsakdo v spominu obdržal, ako ga je le enkrat videl ter nekoliko opazoval.

Njegova gostilna v Št. Petru je bila na jako dobrem glasu, in kot vinorejca se ga je prištevalo vobče k najboljšim, kajti njegov vinograd na Rupah je bil jako velik in zidanica v njem kaj solidno zgrajena, z vedno izborno kapljico. Pri vsem tem je bil pa mož, kar se umnega, to je na v e d i

temelječega kletarstva tiče, zelo nedolžen, to je nevesč in nepoučen. Toda kako naj bi bilo temu drugače, ko pa za časa njegove mladosti nikake strokovne šole, nikakih potovalnih predavanj, da, niti poučnega berila ali čtiva ni bilo.

Kako res nedolžen da je bil oče Bojanc v znanju umnega kletarstva, naj dokaže sledeči faktični dogodek.

Leta 1888. ali 1889. je po Dolenjskem grozdje prav dobro dozorelo, vsled česar je bil tedanji mošt prav dober, to je jako sladak. Dogodilo se je pa to leto, da je že ob trgatvi prvi sneg zapadel. Posledica temu je bila ta, da je pričel mošt iz v snegu branega grozdja, ker je bilo jako mrzlo, pozno kipeti (vreti), je tudi počasi kipel, in zato dolgo časa ostal sladak. Zlasti se je to godilo z moštom v zidanicah — kakor se imenujejo po Dolenjskem vinske kleti v vinogradih — ki so nesolidno zgrajene, in zato dostopne zunanji nizki temperaturi, (mrzlemu zraku), ki je kipenje mošta jako ovirala. In tako ni bilo tisto leto nič nenavadnega, ako se je še celo ob sv. Martinu

obratno postavnih kazenskih določil. Več v tem pogledu c. kr. finančno ravnateljstvo ne more storiti, ker kaznovanje prestopkov obrtnega reda ne spada v njegovo področje in finančni organi sploh niso poklicani in upravičeni nadzorovati izpolnitev obrtnih predpisov in zahtevati od strank izkaza, da so tem predpisom ustregle.

Pač pa imajo finančni organi strogo povelje, ki se jim obenem vnovič zabičuje, skrbno paziti, da posebni davščini podvrženo prodajo žganih opojnih pijač izvršujejo le one osebe, ki so podjetje pri davčnem uradu pravilno zglasile in se morejo izkazati z dotičnimi plačilnimi boletami, kakor tudi gledati na to, da se prodaja vrši natančno v zmislu podane priglavitve le v takih množinah in na tak način, kakor določuje postava za obdavčeno podjetje. C. kr. finančno ravnateljstvo bo vsako namenoma izvršeno neobdavčeno prodajo žganja od strani obrtno neopravičenih oseb, kakor tudi vsako prekoračenje postavno določenih mej pri izvrševanju obdavčene prodaje žganja strogo kaznovalo, ob takih prestopkih vselej obrtno oblast obvestilo, da pride tudi v ta položaj, nastopiti proti obdolžencem s primernimi globami zaradi kršenja obrtnega reda.

Kolikor se je torej moglo doseči, se je storilo, sicer je pa tudi dolžnost vseh tovarišev, da naznanijo vsako kršenje obrtnega reda s strani strank, ki niso upravičene izvrševati bodisi točenje ali prodajo na drobno ali trgovino z žganimi opojnimi pijačami.

Stanovske novice.

Lep vzgled. Za podpiranje ubožnih družin vojaških vpoklicancev so ljubljanski natakariji nabrali med seboj znesek 62 K. Vsota se je izročila mestnemu magistratu, da po svoji prevdarnosti z njo razpolaga. Gospodje natakariji so s tem dali lep vzgled požrtvovalnosti v teh težkih časih. Naj jim sledijo tudi drugi!

Plačilni listki. Opozarjamo na poziv „Zveze“ glede podpiranja „Rdečega križa“ v današnjem listu in prosimo posebno gg. plačilne natakarije in gospodične natakarije, da se poslužujejo teh listkov. „Rdeči križ“ potrebuje mnogo in ker je med ranjenci veliko število tako gostilničarjev, kakor gostilničarskih uslužbencev, se podpira s tem lastne tovariše!

se je Bojancu domnevanje še zelo povišalo; dospelo je kar do gotovosti. Dal jima je dotični mošt pokusiti in pri isti priliki je jima razodel svoje domevanje glede sladkobe mošta, oziroma poštenja Kočevarjevega. Prijatelja sta si dovolila šalo, da sta Bojanca prav pošteno potegnili, to je, pritrdila sta mu, da je moral biti mošt res umetno oslajšan, ker sicer bi ne bil tako pozno, že po sv. Martinu, še tako sladak.

Oče Bojanc je na to Kočevarja obvestil, ter od njega kratkoma zahteval, da mošt nazaj vzame ter njemu denar povrne. Ako pa tega noče storiti, da ga gre tožiti. Kočevar, vseskozi poštena stara duša, pa tega ni hotel storiti, sklicajoč se na svoje obče znano dobro ime in pa na dejstvo da za nakup sladkorja niti denarja ni imel, na „puf“ pa bi mu ga nihče ne hotel dati. In tako je prišlo res do tožbe.

Kot strokovna izvedenca sva bila pozvana od sodišča jaz in pa neki drugi novomeški trgovec. Obravnava se je vršila na licu mesta v Bojančevi kleti, kjer se je zbrala vsa komisija. Sod s sumljivo vsebino

Zadružne objave.

Vplačevanje zadružnih prispevkov.

Zadružna članarina, ki jo predpiše občni zbor, je zdaj ravnotako plačljiva in se je moratorij prav nič ne dotika. Naj se vsi člani naših organizacij zavedajo, da morajo v teh težkih časih tem bolj podpirati organizacije, ker bodo s podpiranjem človekoljubnih naprav zaradi vojne potrebovale več sredstev. Plačajte torej dolžne prispevke.

Ljubljana in Šiška. Vsled združenja občine Spodnja Šiška z Ljubljano je mestni magistrat odredil, da morajo gostilničarji v Spodnji Šiški, ki so bili doslej člani okoličanske zadruge, pristopiti k gostilničarski zadrugi v Ljubljani. Isto velja za člane bolniške blagajne in pomočniške blagajne, ki so od 1. septembra t. l. nadalje vsi včlanjeni v ljubljanski bolniški blagajni tako članov, kakor pomočnikov.

Bolniške blagajne. Da ne bodo bolniške blagajne vsled tega, ker so zdravi plačujoči člani odšedši k vojakom prenehali biti člani, preveč obremenjene, je politična oblast izdala odredbe, kako je postopati v sedanjih časih. Opozarjamo bolniške blagajne, naj se ravnajo po teh navodilih in strožje postopajo pri dajanju podpor oziroma bolniščin.

Kotiček za pogovor.

Ta kotiček si je izbralo uredništvo, da se sempatja pogovori malo z bralci lista in dotakne bolj važnih dnevnih vprašanj, ki sicer ne spadajo v strogo strokovni list kakor je „Gostilničar“, toda so za ohranitev duševnega stika med urednikom in bralci velikega pomena. Tudi postane list vsled tega bolj zanimiv in vez, ki spaja nas gostilničarje med seboj, se še bolj utrdi in ohrani.

S tem še ni rečeno, da bi smel na tem prostoru le urednik govoriti, ampak na razpolago je vsakemu posameznemu tovarišu, da razvija tukaj svoje misli, daje nasvete in pove svoje nazore bodisi o stanovskih vprašanjih ali drugih dogodkih.

Vsled izrednih razmer, v katerih živimo radi vojne, so se vezi v vsakem društvenem življenju kolikortoliko pretrgale. Tudi v zadrukah ne bo toliko sej in občnih zborov, zato moramo biti gostilničarji veseli, da

je stal tik kletinih vrat. Ko nam je oče Bojanc dal pokusiti njegovo vsebino, smo se kar začudeni spogledovali, kajti vsakemu se je pijača tako dopadla, da bi se bolj že kar ne mogla. Jaz sem to takoj spoznal, da mora biti mošt ravno v najsilnejšem kipenju, zato sem uho na veho soda nastavil ter prosil za mir. V sodu je istinito silno šumelo in dovolil sem si šalo, da sem rekel: „Očka, raki so v sodu!“

Oča Bojanc me je nato tako srpo pogledal, kakor bi me hotel kar z očmi prebosti, in nahlulil me je v pristno dolenjski govorici takole: Kūga hadiča se narca delate! Kakšni raki so v sodu? Kdo hadiča jih je dal? Še v Krki jih ni več; povejte po pravici če res kaj razumete, drugače pa molčite! Temu je sledil seveda splošni smeh, in ko se je ta polegel, sem pojasnil na zahtevanje gospoda komisijskega načelnika — sodnika — stvar takole: „No no, oče Bojanc, potolažite se, stvar je tale: Na Nižjavevstriskim imajo kmečki vinogradniki navado, da pravijo, kadar mošt v sodu najbolj kipi, da so raki v njem. Tako

imamo svoj list, kjer bomo vsaj potom njega udeleževali prijateljske vezi in poročila. „Gostilničar“ se je splošno priljubil pri tovariših in ko bi nehal izhajati, bi ga marsikdo težko pogrešal. Zato se moramo pa tem bolj združiti in v prvi vrsti gledati na to, da list obdržimo.

Stanovska zavest nam torej naravnost velevala, da list podpiramo in da se s pošiljativjo naročnine oddolžimo prvi in najpotrebnejši zahtevi, ki jo stavi vsak list do bralcev, da ga namreč plačamo. Na vsem svetu ni tako cenega strokovnega lista dobiti kakor je naš in le ker nas je mnogo, ker zveza ne išče nikakega dobička, je mogoče, dati ga za to ceno. Kdor pa še dveh kron noče plačati za tako obširen list, ta ne pojmi, kaj je organizacija in kaj je stanovski ponos. Isto velja za zadružne odbore, ki ne pošljejo naročnine. Torej le majhen in rahel opomin, ki naj ga vsakdo uvaža.

Stvar, ki danes edino in najbolj vsakega zanima, je vojna. O vojnih dogodkih sicer ne bomo pisali, ker je to stvar političnih časopisov, lahko pa pišemo o rečeh, ki so z njimi v zvezi in zadevajo tudi nas.

Vsak državljan je v teh časih dolžan, biti požrtvovalen za domovino. Mnogo naših tovarišev je odšlo v vojno in ti bodo — o tem smo vsi prepričani — storili svojo dolžnost kot hrabri vojaki v najpolnejši meri. Doma ostali imamo druge dolžnosti: prispevati za oskrbo ranjencev in oskrbo svojcev onih, ki so šli v vojno.

V prvi vrsti je Rdeči križ, ki je potreben vsestranske podpore spričo svete in najčlovekoljubnejše naloge, ki jo ima vršiti: našim ranjencem nuditi vse najudobnejše že na bojnem polju in potem doma v bolnicah.

V drugi vrsti moramo podpirati rodbinе, ki jim manjka glavna opora: mož ali oče ali sin. Država sama je z zakonom o podpiranju rodbin vpoklicancev modro uredila to vprašanje, toda velikokrat ne zadoštuje državna podpora, velikokrat so tudi taki pogoji tukaj, da se podpora ne more dovoliti v taki meri kakor jo potrebuje rodina. Zato je pri takih dolžnostih imovitejših zasebnikov, da darujejo v te svrhe ali denar ali živila.

Zveza gostilničarskih zadrug je rade volje pripravljena, da v listu priobčuje ime-

se izražajo pač zato, ker je šumenje kipečega mošta v sodu kolikor toliko podobno onemu rakov med jelšovim listjem v košari. Mošt pa v tem sodu jako burno kipi, o čemer se lahko vsak prepriča, ako nastavi na njegovo veho uho kakor sem to jaz storil.

Gospod sodnik je bil prvi, ki je sledil mojemu zgledu ter pri vehi poslušal, vsi drugi z Bojancem vred so storili isto. In vsi so tudi konstatirali, da je mošt v sodu — kajti vino to še nikakor ni bilo, dasiravno je bil dan sv. Martina že davno prošel — ravno kaj burno kipel, in vsled tega kaj glasno šumenje povzročil. Na nadaljne vprašanje gospoda sodnika sem glede vzroka tako poznega kipenja povedal vse tu že navedene vzroke kakor: branje grozdja iz snega, defektnost Kočevarjeve zidnice in pretočenje ter prepeljavanje mošta v Št. Peter ob jako hladnem vremenu. Posebno sem pa še naglašal, da se mi ne le neverjetno, ampak kar naravnost nemogoče zdi, da bi poštenjak Kočevar, čigar premoženjske razmere niso bile bogve kaj ugodne, šele sladkor za drag denar kupo-

na darovalcev iz gostilničarskih krogov in nabira darove tako za „Rdeči križ“ kakor za rodbine vpoklicancev. Te darove bomo takoj, ko dospejo, izročili deželnemu predsedništvu, oziroma nam je ljubše, če se pošljejo naravnost tja ali pa na c. kr. okrajna glavarstva ter nam sporoči imena.

V tem koticu smo se namenili še nekaj govoriti o vojni. Mnogo naših tovarišev bo v tej vojni ranjenih, morda tudi mrtvih. Prosim, da se nam sporočijo njih imena. Spominjali se jih bomo v listu kot članov ene velike rodbine, ki jo tvorimo gostilničarji. Njih imena bodo lahko še poznejši tovariši čitali in se jih spominjali. Mnogo tovarišev bo tudi odlikovanih in tudi ti bodo našli priznanje v našem listu.

H koncu še majhno prošnjo. Na vojno poklicani tovariši bodo marsikaj zanimivega doživeli, kar bi bilo škoda, da se pozabi. Ti naj skušajo opisati svoje doživljanje in vtiske ter nam jih dajo na razpolago. Priobčevali bomo te za vsakega zanimive dogodke, če zdaj ne, pa po končani vojni in hvaležno ne bo samo uredništvo za take prispevke, ampak še bolj bralci.

Za danes končamo in vabimo vsakega na sodelovanje v tem koticu.

Vprašanja in odgovori.

Št. 11. Vprašanje: „Kateri aparat je za skušnjo (meritev) novega vina (mošta) najsposobnejši in kje bi se tak aparat mogel nabaviti.“

F. R. v Z.

Odgovor: Pred vsem si mora vprašalec biti na jasnem, kaj želi preskušati: vino ali mošt.

Mošt preskušamo, ako hočemo presoditi njegovo kakovost, na sladkor in kislino. Kadar mošt pokipi, se spremeni njegov sladkor v alkohol in postane vino. Vino preskušamo tedaj na alkohol in kislino in kvečjemu še na njegov izvleček (ekstrakt). Ako se ne motim, želi vprašalec izvedeti, kako se preskuša mošt in ker je to časovno, odgovorjam tedaj na prvo vprašanje v današnjem članku.

B. Skalický.

Iz kuhinje.

Kako se shranjuje zelenjava poleti?

Gostilničarka po mestih potrebuje vedno večjo zalogo zelenjave, ker ne more vsak

val in ga pridajal tako po naravi prav dobremu to je, sladkemu moštu. Naglašal sem končno še to, da bi dodatek sladkorja moštu nikakor ne škodoval dobroti vina ampak nasprotno, še koristil bi mu, ker bi z naravnim sladkorjem vred pokipel, ter tako moč (alkohol) vina povišal. Povdarjal sem tudi, da bi se z dodajanjem sladkorja moštu po takratni postavi nikaka protipostavnost ne vršila, ker je bilo dovoljeno.

Ko sem izrekel svoje strokovno mnenje, zaihtel je tudi navzoči starček Kočevar ter rekel: „Gospodje, na mojo čast in poštenje vam povem, da si dostikrat niti za kavo potrebni sladkor ne morem kupiti; kje bom potem šele denar za sladkor vzel, da ga pridenem moštu, ki je že sam po sebi tako sladak, kakor ste se gospodje sami prepričali.“

Na to izjavo je nastal v kleti kratek molk, ki ga je oče Bojanc s tem prekinil da je rekel: „No pa naj bo te neumne komedije konec, jaz odstopim od tožbe ter obdržim vino. Vi, Kočevar, mi pa odpustite, saj vem, da ste poštenjak in da me je sam

dan nakupovati. V kleti spravljati zelenjavo ni priročno, ker je nerodno hoditi vedno po stopnjicah za vsako jed posebej. Zato se priporočajo za hranitev zelenjave kamniti lonci ali vrči v večji ali manjši obliki, kakor je velika zelenjava, ki se spravlja. Redkvice, solate in kolerabe se v teh loncih izborno drže. Treba jih je le zavazati in s platnom zakriti, da ne uhaja zrak. Če je treba lonce v svežem zraku, recimo na balkonu, imeti, je to velike ugodnosti za zelenjavo. Na ta način se lahko, kadar so cene nizke, veliko nakupi in potem celo jesen ali zimo shranjuje. Zelenjava, ki je vendar postala vela, se na preprost način zopet osveži. Najprej se osnaži, položi v velik lonec in popolnoma pokrije z gorko vodo. Četrte ure se pusti tako stati in potem gorko vodo odlije in z mrzlo polije. Tako naj stoji pol ure. Ako se potem vzame zelenjavo iz lonca, se lahko prepričamo, da izgleda popolnoma sveže in če se skuha, ima tudi popolen okus sveže zelenjave. S tem načinom shranjevanja zelenjave se lahko prihrani veliko dela in neprijetnosti. Treba je le na to paziti, da se vedno samo posamezne vrste položi v lonec in ne solate z drugo zelenjavo zmeša, kajti potem se ena vrsta navzame duha od druge in izgubi svojega.

Razno.

* Prehranitev naših vojakov v vojni.

Mnogi se bodo gotovo vprašali, kako gre njihovim dragim v vojni in zlasti, ali dobivajo dovolj hrane, ki jo potrebujejo pri svoji naporni službi. Prebivalstvo je v tem oziru lahko pomirjeno, kajti prehranitev naših čet je izborna. In skoro gotovo tudi med prodiranjem in med bitkami se ne bodo pojavile take težkoče in taki nedostatki, ki so v prejšnjih vojnah časih tako slabo učinkovale na operacije, kajti ne samo prehranilni zistem je dandanes do najmanjših detajlov izdelan in urejen, marveč tudi pripomočna sredstva, ki obstoje dandanes za transport in za pripravljane hrane, so tako raznolična, da je zajamčeno nemoteno funkcioniranje celega aparata. V vojnah prejšnjih časov je temeljila prehranitev izključno na magacinih, ki so se s četo polagoma naprej pomikali,

hudič premotil, ko sem Vam to tožbo natvezil.“ In moža sta si segla v roke.

Nato smo šli iz kleti v posebno sobo, kjer je bil dotični komisijski zapisnik kaj hitro spisan in podpisan.

Po tako dovršenem težkem delu smo se pa še pošteno okrepčali in pri uživanju v procesu se nahajajočega se vina — prav zaprav še mošta — marsikatero šalo izbili. Osobito „na rake v sodu“ nismo pri tem pozabili.

* * *

Iz te popolnoma resnične dogodbe odseva zopet prejasno, kako prepotraben je našim gostilničarjem in krčmarjem teoretični pouk v kletarstvu. Ako ni vedel star vinorejec in star gostilničar oče Bojanc, zakaj ni hotel od Kočevarja kupljeni mošt tako dolgo pokipeti ter s tem sladkobo izgubiti, kako naj ve to šele gostilničar ali krčmar, ki se z vinogradstvom nikoli ni ukvarjal, in ki je znabití vrhutega še v gostilničarstvu po isti poti prišel, po kateri je prišel — Poncij v kredu.

kar je povzročalo takozvani petpohodni zistem in vsled česar so bile operacije seveda zelo neokretne in časih celo otežkočene. Že pod Napoleonom so v tem oziru bistveno napredovali. In ker je vodil svoje vojne izključno v sovražnikovi deželi, tedaj je morala predvsem ta skrbeti za preskrbitev, kar se je vršilo z rekvizicijami. Isto se dogaja še danes. Prehranilna sredstva se dobivajo predvsem potom rekvizicij in šele potem se dovažajo na operacijsko polje. Dovoz in porazdelitev med čete se vrši s pomočjo železnic ali ladij, poljskih železnic in etapnimi treni s konji ali motorji. Pripravlja pa se hrana skoro izključno na kuhinjskih vozeh, ki spremljajo čete, tako da moštvi ni treba kuhati, kar je navadno zelo naporno in zamudno. Vojaki dobe na ta način skuhano hrano takoj po končanem pohodu ali boju. Mož dobi vsak dan za zajtrk kavo ali juho, nadalje opoldne meso (400 gramov) in prikuho, zvečer zopet meso in prikuho. Razentega je skrbljivo tudi za močnate jedi. Razentega dobi mož vsak dan 400 gramov kruha, nadalje vino, čaj in tobak. Temelj za prehranitev tvori temeljna dotacija vojaka, ki obstoji iz ene normalne porcije in dveh rezervnih porcij (konzerv), ki se je pa sme vojak dotakniti le v skrajni sili. Te porcije vsebujejo vse, kar je potrebno za pripravljanje. En del tega nosi mož sam, dočim se drugi del, posebno meso, vozi na provijantnih vozeh. Na kuhinjskih vozeh se nahaja tudi ena porcija za moža in sladkor ter čaj. Nadalje imajo oskrbovalni zavodi pri četah, ki obstoje iz infanterijskih oskrbovalnih kolon, kornih magacinov, poljskih pekarij in depotov klavne živine, eno petnajstdnevno normalno prehranilno porcijo in eno šestdnevno rezervno. Poljske pekarije vozijo s seboj peči na vozeh, slede četam in omogočujejo, da dobi vojak vsak dan svež kruh. Peči na vozeh se kurijo že med vožnjo. Ko pridejo na cilj pohoda, se peče kruh. Vsaka peč dobiva moko iz oskrbovalnih kolon in ima razentega za en dan moke v rezervi. Pri dvanajsturnem obratu napeče ena peč 1500 porcij kruha. Hrana se pripravlja na kuhinjskih vozeh na ognjišču, ki se nahaja na zadnjem delu voza. Razentega ima ognjišče tri velike kotle po 93 litrov in en majhen kotel z 20 litri. V obeh velikih kotlih se kuha juha in meso, v tretjem pa prikuha, dočim se v malem kotlu kuha čaj in kuhano vino. Potrebna živila in drugo se dobiva potom rekvizicije ali pa iz magacinov na operacijskem polju. Kot operacijsko polje (Operationsbasis) v ožjem zmislu se smatra ves okoliš, kjer se vojaštvo zbira, v širšem zmislu pa vse tuzemstvo. — Armada mora biti vsled tega pri napredovanju v vedni zvezi z operacijsko bazo. Glavna zahteva baze je torej, da je popolnoma varna in da ima mnogo komunikacij. Iz tega je razvidno, da je v naši armadi vse potrebno kar najizbornejše preskrbljeno, da noben vojak ne more trpeti pomanjkanja.

* Kaj je pravzaprav moratorij. V obče je v navadi, da se ob vojnem stanju razglasi v prizadetih državah moratorij. Bistvo moratorija je dano v tem, da se odloži za čas, ki ga določi postava, izpolnitev pravnih obvez, kakor na primer so denarni dolгови. Moratorij nima tega učinka, da bi prenehala obveznost ali da bi se odpustil dolg, marveč ostanejo vse obveznosti v

veljavi, samo izpolnitev se postavno odloži spričo izrednih razmer, ki v javnem interesu zahtevajo preudarno vpoštevanje nezakravljenih težav, nastalih na strani obvezancev in dolžnikov. Moratorij velja le v onem obsegu, ki ga določa zakon. Namen moratorija je dalje, da obvaruje narodno gospodarstvo nepopravljive škode, ki more nastati, če zbegani ljudje začno dvigati brez potrebe iz denarnih zavodov svoje prihranke in naložbe. Denarni zavodi, ki plačujejo vložnikom obresti, morajo denar plodonosno nalagati. Posojajo ga na osebni kredit ter proti vknjižbi. Strašne bi bile posledice, če bi morali denarni zavodi prirediti splošno z odpovedovanjem dobrih kreditov vsled tega, ker bi ljudje vsesplošno terjali takojšnje izplačilo vložnega denarja. Moratorij je uredba za silo ob težkih časih, potrebna je za občni blagor. Moratorij ni razglašen sedaj le pri nas, marveč tudi v Nemčiji in Franciji, da o manjših državah niti ne govorimo. Moratorij prihaja do veljave na ta način, da sodišča odrekajo tožnikom svojo pomoč ter zavračajo tožbe in izvršbe. Prostovoljno poravnavanje doteklih računov ter plačilo zapadlih dolgov je seveda dovoljeno, zaradi gladkosti gospodarskega prometa je

celo priporočati, da se v obratih, kjer dopuščajo sredstva, plačujejo dotekle obveze. Moratorij pa ne zabranjuje, da se ob novih naročilih zahteva za naročeno blago predplačilo ali pa za plačilo v gotovini. — Če se kdo posluži moratorija in se odloži plačilo zapadlih terjatev, teko upniku obresti. **Za najemščino in za službene prejemke (plače, dnine) ne velja moratorij.**

Za vinogradnike in sadjarje. Vinogradniki in sadjarji se s tem opozarjajo, da se dobe samočiste vinske droži (čistorejne kipelne glivice) za pokipenje vinskega in sadnega mošta tudi letos pri kmetijsko-kemijskem preskušališču za Kranjsko v Ljubljani. Cevka s samočistimi vinskimi drožmi stane z navodilom o uporabi 25 vinarjev, s poštnino in zavojem pa 50 vinarjev. Kdor naroči najmanj 5 cevk, plača za cevko s poštnino in zavojem le 40 vinarjev. Znesek se mora plačati naprej, ker se sicer povzame in se s tem stroški povečajo. Pri malih naročilih se sprejemajo tudi poštne znamke v plačilo. Ena cevka s samočistimi vinskimi drožmi zadostuje za pokipenje 5 do 10 hektolitrov vinskega ali pa sadnega mošta. Naročiti je samočiste droži vsaj 5 dni pred njihovo uporabo. S pravilno rabo samočistih vinskih drož so

zajamčene vinstvu tako velike koristi, da bi se jih moral posluževati prav vsak vinogradnik v svojem vinogradstvu. Ne le, da čiste vinske droži pospešujejo čisto in zanesljivo kipenje mošta, ampak s pomočjo teh pridelana vina se tudi mnogo hitreje čistijo in imajo boljši ter prijetnejši vonj in okus.

* **Donos davka na vino in meso leta 1912.** Finančno ministrstvo je izdalo sestavo donosa užitnine l. 1912., ki znaša pri vinu 1356 milijonov kron. Od teh odpade na tarifo za vino, vinski in sadni mošt 7.9 milijonov kron, na odkup 453 milijonov kron in na zakup 1.12 milijonov kron. V primeri z l. 1911. znaša ta donos za 72.786 kron več. Davek na meso in klano živino je znašal po tarifu 9.83 milijonov kron, po odkupu 6.32 milijonov kron in po zakupu 2.66 milijonov kron, skupaj 18.81 milijonov kron ali za 0.73 milijonov kron več kot l. 1911.

Naročajte „Gostilničarja“ in spravljajte številke v zbirko, ki Vam bo še pozneje v pouk!

VERMOUTH- vino najboljšje kakovosti prodaja po najnižji ceni trvdka

Br. Novaković

32 15-24

vinska trgovina v Ljubljani.

Adria, delniška pivovarna, Trst

Vplačana glavnica
K 1,000.000

Varilnica v Senožečah.

:: Ustanovljena ::
l. 1820.

(Železniška postaja Divača.)

priporoča svoje priznano dobro **Adria marčno, dvojno marčno in granatno pivo** v sodčkih in steklenicah po najnižjih cenah.



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.

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

Najfinejše, zajamčeno naravno, iz pasterizirane smetane izdelano

pristni, čisti, planinsko čvetlični

Emendolski-Grojski, Tilstinski, Edamski,

Nadalje skuto, jajca, kuhano maslo in maslo za kuhanje, pošilja vsak čas po najnižjih dnevnih cenah in poljubnih množinah zveza kranjskih mlekar „Mlekarska zveza“ v Ljubljani, Kranjsko.

čajno maslo, med

SIR

Roquefort, Trapistovski Gorgonsola.

— Zrgovina s —
špecerijskim blagom.

Zrgovina z moko in
deželnimi pridelki.

LJUBLJANA

A. ŠARABON

LJUBLJANA

priporoča svojo novourejeno glavno

zalogo rudninske vode.

Točna in solidna postrežba!

Na drobno in na debelo!

Ceniki na zahtevo zastonj in franko!

47 13-13

Velika pražarna za kavo in mlin
za dišave z elektr. obratom.

Zaloga brinja in sliv
za žganjekuho.

Izboljšajte promet v svoji gostilni z najboljšim in najcenejšim češkim budjeviškim 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 14-24

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

Mirenski premog kosovnik . . .	po K 2-20	per 100 kg
Mirenski premog orehovec . . .	" 2-—	" 100 "
Šentjanski premog kosovnik . . .	" 2-60	" 100 "
Šentjanski premog orehovec . . .	" 2-40	" 100 "
Najfinejši češki premog kosovnik	" 3-80	" 100 "

postavljen franco hiša v vsaki množini priporoča tvrdka

Richter & Ko.

Ljubljana, Trnovska ulica šte. 25.

Odjemalci večjih množin primeren popust.

Postrežba točna in solidna!

15-15

Pristne kranjske klobase

razpošilja po 38 vinarjev komad v poštnih zavojih najmanj 5 kilogramov po povzetju

Ivan Kos, mesar in gostilničar na Vrhniki.

KLEINOSCHEG- DERBY SEC

39 15-24

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.

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 čistita 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.

15-24

O kakovosti vin se lahko vsakdo prepriča v Unionski kleti v Ljubljani, kjer se točijo samo vina Deželne vinarske zadruge.

SODE

dobro ovinjene, stare in nove, male in velike ima na prodaj

Ivan Buggenig,
sodarski mojster

Cesta na Rudolfovo železnico št. 7.

14-16

Sanatorij Elizabetinum

zdravilišče za notranje, kirurške in ženske bolezni, bolniška oskrba sester križark. Prosta izbira zdravnikov. — Cene zmernе. — Moderno opravljena Röntgenova soba. — Udobno urejeno kopališče z vsemi zdravilnimi pripomočki,

Poljanska cesta 16. 36 15-24 Telefon št. 141.



33 15-24
Samo 5 dni! Samo 5 dni!

Edino pri **ED. ŠMARD** potovalna pisarna
v Ljubljani, Dunajska cesta šte. 18
dobiš veljavne vozne liste (šifkarte)
za francosko linijo iz Havre v New York
in iz Amerike nazaj v domovino.

40 letni uspeh, ki ga potrjujejo na tisoče priznanj.

Želodčna tinktura

Iekarnarja Piccolija v Ljubljani

krepi želodec, pospešuje prebavo in je odvajalna.

1 stekleničica velja 20 vin.
20 15-24

Naročila sprejema Iekarna **G. Piccoli, Ljubljana.**



Štampilje

vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovatelj kavčkovih štampilj

LJUBLJANA

Šelenburgova ulica 1.

Centki franko.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruge v Ljubljani
Marije Terezije cesta 61

posreduje brezplačno za vse službo iščoč

v gostilničarskem obrtu.

Gospodarji iz Ljubljane plačajo 60 vin, z dežele 1 K.

Tovariši gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

26 14-24

15-16

VINO

letošnje, krepko, okusno, prodaja
rizling K 50-60, rdečkasto K 40 do 46, kis K 30, tropinovec, slivovka
K 140 za 100 litrov

J. Kravagna v Ptuj.

Vinska trgovina

Jernej Stele v Sp. Šiški

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo

raznih vin, posebno goriške rebule.

Za pristnost se jamči!

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kolmann
 11 v Ljubljani 15-24
 dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

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

Najboljše ogrske salame,
 fino, sočno šunko (gnjat), kranjske klobase, prekajeno meso, slanino s papriko, najboljši pristni emendolski sir ter sladko čajno surovo maslo
 priporoča trdka 13 15-24
J. BUZZOLINI
 Ljubljana, Stritarjeva ulica.
 Vsakdanje pošiljatve od najmanjše do največje množine po najnižji ceni.

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 gor.
 Telefon št. 262.14 15-24

Pivovarna **Reininghaus**
 Gradec — Steinfeld
 priporočata svoja najboljša piva, kakor:
 marčno carsko, vležano in bavarsko v sodčkih in steklenicah. 27 15-24
 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
 v sodčkih in steklenicah.
 Zastopnik: Fr. Sitar v Sp. Šiški.

A. Zankl sinovi

Ivornica barv, lakov in firnežev

Ljubljana

priporoča 21 15-24

oljnate, suhe, emajlne in fasadne barve, firnež kranjski, laki, mavec (Gyps), olje za pode in stroje, karbolinej, čopiči itd.
 Ceniki zastoj.

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 15-24

Gričar & Mejač

v Ljubljani, Prešernova ulica šte. 9

priporočata

v veliki izbi in po najnižji ceni
 obleke za gospode in dečke, površnike za gospode in dečke, obleke za otroke, žakete za dame, paleta za dame, plašče za deklice itd. itd.
 Nepremočljive pelerine iz lodna ali velblodje dlake (Kamelhaar) 22 v vseh velikostih. 15-24

Jakob Zalaznik

pekarija, slačičarna in kavarna 31 15-24

Stari trg 21

se priporoča sl. občinstvu posebno z dežele

na zajutrk.

Filijalke:

Mestni trg šte. 6
 Kolodvorska ulica šte. 6.

Svg. Signola

Ljubljana, Dunajska cesta 13. 15-24

Zaloga raznovrstnega namizja za gostilne, hotele in kavarne.

Deset zapovedi za kmetovalca
 Deset zapovedi za zdravje

dobi zastoj in poštne prosto vsak gostilničar in trgovec v poljubnem številu za razdelitev med 18 goste ter odjemalce. 15-24

Treba le dopisnice z naslovom:

Ub. pl. Trnkoczy, Iekarna, Ljubljana.

Vinska trgovina

Ant. Müllerja

v Domžalah

priporoča

p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih, hrvaških in štajerskih vinskih gor ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.
 Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici. 29 15-24

Najstarejša domača zlatarska trdka!
 25letni jubilej obstoja leta 1914.

Raznovrstna zaloga vseh zlatarskih predmetov in ur.

Ure z lastno znamko

„Tup“.

Popravila in nova dela ter poročne prstane izdelujem

v lastni delavnici z električnim obratom.

Najnižje cene. Vestna in točna postrežba. Cenovniki zastoj

Lud. Černe

jubilir, trgovec z urami ter zapris. sodni cenilec.

Ljubljana, Wolfova ulica 3.

Mihael Kastner, Ljubljana

7 15-24

Glavna zaloga rudninskih voda.

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

Veleprazarna za kavo z električnim obratom. 8

T. Mencinger, Ljubljana
 Zaloga mineralnih voda. 15-24 vogal Sv. Petra ceste in Resljeve ceste.

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 15-24

Dalmatinsko pristno rdeče in belo vino

pošiljamo od 100 lit.
 naprej proti povzetju
 po zmernih cenah ::

BRATA TRANFIČ
 Kastelstari - Dalmacija.

Tovariši!

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

Tovarišice!

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 ali pivovarna v Mengšu.

1 15—24

Sukneno blago

za moške in ženske

===== **dobite** =====

v veliki izbiri in po ugodni ceni v trgovini občno znane tvrdke

R. Miklauc

Ljubljana, Stritarjeva ulica št. 5.

Fino belo blago za rjuhe in perilo, cvilh za modroce, koltri, koci, lepi namizni prti, servijete itd. v bogati izbiri.

Izgotovljene obleke

dobre kakovosti, lepega kroja za odrasle in otroke, v veliki izbiri v posebnem oddelku konfekcijske in manufakturne trgovine

„PRI ŠKOFU“

Medarska ulica Ljubljana Pred Škofijo 3

Na zahtevo se obleka po odbranem blagu po lastnem krojaču izgotovi.

9 15—24

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

PIVO

28 15—24
največje slovenske narodne tvrdke:
Delniška družba združenih
pivovaren Žalec in Laški trg
===== v Ljubljani. =====

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, hruševca, jabolčnika, breskovca, 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! 13 15—24



Gostilničarji!

Pozor! 15—24

Predno kje drugje
kupite ali naročite

gramofon
ali **godbeni**
avtomat

ogledajte si mojo veliko zalogo

A. RASBERGER

Sodna ulica št. 5, poleg c. kr. den. sodnije, zastopnik avstr. gramofonske družbe na Dunaju in drugih svetovnih tvrdk. Največja izber gramofonskih plošč na Kranjskem. Ugodna zamenjava starih plošč. Blago se odda na poljubno odplačevanje v malih obrokih. Edina strokovna delavnica za popravilo vseh vrst gramofonov in godbenih avtomatov pod garancijo. Godbeni avtomat postavim na željo v vsako gostilno, tako da se sam plačuje.



2 15—24

I. kranjska tovarna mineralnih
vodá, sodavice i. t. d.

Ljubljana, Slomškova ulica 27

priporoča:

sodavico, pokalice, naravni malinov in citronov sok, nadalje izborne sadne pijače v patent. steklenicah: **jagodovec, nektar, kristalno citronado, jabolčni biser.**

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!