



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. 4.

V Ljubljani, 17. aprila 1915.

Leto II.

Zvezne objave.

Cenjene naročnike in čitatelje našega lista, ki so še z naročnino za lansko leto na dolgu, prav vljudno prosimo, da pošljejo denar. Odbor je sklenil, izdati list nezmanjšan in tudi med vojno po dvakrat mesečno, a če se gospodje odborniki sami, ki so obenem načelniki zadrug, ne potrudijo, poravnati račune, ki smo jih že meseca julija lanskega leta razposlali, potem naj pričakujejo, da bo trud in krasno zasnovano delo gostilničarske organizacije prav kmalu zaspalo.

Gostilničarji pozor!

Članom zadrug naznanjamo, da smo razposlali vsem zadrugnim načelstvom primerno število tiskovin za prošnje za odpis davkov, in sicer: 1. tiskovino za popust na občni pridobnini ali obrtnem davku; 2. tiskovino za popust na dohodnini ali osebnemu davku; 3. za odlog plačila davkov in 4. za odpis hišnonajemninskega davka. Kdor ima mnogo slabejši obrat, kakor je bil pred vojno ter to tudi lahko dokaže, naj ne zamudi, poslužiti se teh prošenj. Osebito letovišni kraji so v polni meri upravičeni, vlagati take prošnje. Naj torej vsakdo stopi k načelniku, kupi dotično polo, jo izpolni, podpiše in odda davčni oblasti. Razen pod točko 3. navedenih, so vse vloge kolka proste. Natančnejša pojasnila pa dobite v »Gostilničarju« št. 2 od 18. februarja 1915.

Pretakanje ali presnemanje vina.

Med najvažnejša kletarska opravila spada brez dvoma pretakanje ali presnemanje vina.

In ravno glede tega opravila so naši vinogradniki in gostilničarji najmanj na jasnem.

Eni pravijo, da sploh ni treba vina pretakati in so mnenja, da vsako pretakanje vinu na kakovosti škoduje. Drugi mislijo, da zadostuje enkratno presnama-

nje, namreč koj po kipenju, da pa pozneje ni treba več vina pretakati, mnogi pretakajo pa preveč in ne o pravem času itd.

V tem oziru vlada torej popolna nejasnost in napačni pojmi, zato naj na tem mestu namen, način in dobo pretakanja ali presnemanja vina natančno pojasnim.

Presnemanje vina ima poglavitno dvojni namen. Prvi je, da se vino loči od drož ali kaleža, ki se je iz vina izločil na dno soda, drugi pa, da se vinu dovaja zračni kisik, ki je neobhodno potreben, da se vino čisti in da zori. Dobe se celo ljudje, ki mislijo, da je najbolje, ako leži vino na drožeh in dostirat se zgodi, da se vinogradnik ali gostilničar celo s tem pobaha, da njegovo vino še v drugem letu na drožeh leži.

In vendar si s tem daje le spričevalo slabega kletarja in nemarnega gospodarja, kajti nič ni bolj nevarnega za vino, kakor da leži predolgo, zlasti v gorkem, poletnem času na drožeh. Lahko rečemo, da govori tak mož lahko o sreči, ako se mu ni vino spridilo. Le mrzla klet in zadostna množina alkohola je ohranila vino pred pokvarjenjem.

Drože, kakor tudi vinski kalež, so beljakovinate, lahkoknjižne tvarine, ki se v poletnem, gorkem času prav rade v vinu razkroje. Posledica tega je, da postane vino motno, da dobi nečist, na gnilobo (gnile drože) spominjajoč duh in okus, ali pa da vino celo zavre in postane vsled tega popolnoma nerabno.

Vino je treba tedaj v prvič presneti od drož in drugič, oziroma tretjič itd. od kaleža, ki se je v vinu napravil, in sicer vselej prej, predno postane klet bolj gorka.

Pri vsakem pretakanju se navzame vino zračnega kisika. Če ga pretakamo s pomočjo škafov bolj, kakor če ga pretakamo s pomočjo sesalke (pumpe) od soda k sodu. Mlademu vinu zrak zelo koristi. Kisik vpliva namreč na razne snovi, ki so v mlademu vinu raztopljene, to so posebno razne beljakovine, sluznine, barvila, vinski kamen itd.

S pomočjo zračnega kisika se po pretakanju te snovi v vinu strdijo (skrknjejo) in se iz njega izločijo. Vino postane vsled tega najprej bolj motno, a ko se strjene tvarine poležejo na dno soda, se vino učisti in dobi bolj gladek in čist okus. Ogljikova kislina gre sicer pri tem večinoma v izgubo, ampak ko vino nekaj časa leži, se zopet v toliki meri razvije, kolikor je dobremu vinskemu okusu prikladno.

Toliko časa, dokler se vino na zraku skali, bo zrak vinu le koristil. Če so se pa beljakovine, sluznine itd. iz vina vsled večkratnega pretakanja že izločile, tako da je vino čisto in na zraku stanovitno, potem mu zraka ni več treba in ga pretakamo — če je to sploh treba — vedno tako, da pride čim manj mogoče z zrakom v dotiko. To velja tedaj o čistih, stanovitnih, starih, zlasti buteljskih vinih.

Izvrsten pripomoček pri pretakanju vina imamo tudi v žveplu. Žveplanje vina je neobhodno potrebno zlasti tedaj, če kaže vino kak slab okus ali duh, ali pa če na zraku zrvavi in se zgosti, ali pa če kaže kako drugo napako ali bolezen.

Predno vino, zlasti mlado vino, pretakamo, moramo ga — če hočemo pravilno postopati — vedno najprej preskusiti, kakšno da je in kako da se obnaša na zraku.

V to svrho napolnimo vino v kozarec ali v čisto, belo steklenico do polovice in pustimo odprto ali le z bombaževim zamaškom narahlo zaprto nekaj časa stati.

Po preteku 24 do 48 ur bomo videli, kako zrak na vino vpliva in po tem se bomo ravnali.

Lahko se, zlasti pri mlademu vinu, zgodi, da postane vino rjavo in gosto. Tu imamo opraviti z bolnim, rjavim vinom.

Takemu vinu zrak škoduje. Zato ga moramo, če ni na drožeh, najprej ozdraviti z natrijevim bisulfitom (5 g na hektoliter), ali pa, če leži še na drožeh, ki si jih ne upamo premešati, presneti v dobro zažveplan sod (1 azbestni trak na 2 hl vsebine) tako, da pride pri tem čim manj mogoče z zrakom v dotiko. Če vino v ko-

zarcu sčrni, imamo opraviti z vinom, ki je podvrženo počrnenju. Kako se s takim vinom ravna, je popisano v 12. številki 1. letnika »Gostilničarja«.

Če se vino v kozarcu le skali in pozneje se začne od zgoraj doli lepo čistiti, je to znamenje, da nanj zrak zelo ugodno vpliva in tako vino bomo pri pretakanju dobro prezračili, kar se zgodi, če vino presnamemo tako, da iz pipe v škafo močno prši. To dosežemo najbolje, če pritr-dimo na pipo dobro pocinjen škropilnik, podoben onemu, ki ga rabimo pri zalival-nih vrtnih vrčih.

Če pa ostane vino, zlasti staro vino, v kozarcu ali steklenici čisto kot je že prej bilo, potem je vino na zraku stanovitno in ga pustimo v sodu, ali če leži na kaležu, ga pretočimo tako, da se čim manj mogo-če meša z zrakom. Pri finih, dišečih vinih se to vrši s pomočjo posebnega meha, s kojim se iztisne vino iz enega sode v dru-gega, tako da se nič ne ubije.

Če je tako vino buteljsko vino, to je, če ima vsaj 11 vol. odstot. alkohola, po-tem ga še preskusimo, če je zrelo za pol-nenje v buteljke in ga stočimo v stekle-nice. O tem, kdaj in kako se vino polni v steklenice, pri drugi priliki več.

Kolikokrat je treba vino pretočiti, predno popolnoma dozori, je različno, vendar pa po času, kdaj in kolikokrat se vino pretaka, govorimo o prvem, drugem, tretjem in naslednjem pretakanju ali pre-snamanju vina.

Prvo presnamanje vina se vrši tedaj, ko je vino popolnoma pokipelo in ko so se drože popolnoma ali vsaj povečjem po-legle na dno sode. Kdaj naj se prvo pre-snamanje izvrši, je različno, na vsak na-čin se pa mora izvršiti tekom zime, tedaj lahko rečemo od konca novembra do kon-ca marca.

Vino, ki kaže po kipenju kako na-pako, na pr. kak slab duh (po sodu, po gnilobi, po žveplenem vodiku itd.), dalje vino, ki na zraku rjavi, presnamemo čim prej mogoče, tedaj kakor hitro se drože vsaj z večjega poležejo. Pri tem tako vino dobro zažveplamo.

Zdravo vino, brez vseh napak in bo-lezni, pretakamo navadno meseca decem-bra. Če pa še sladi in če je klet dosti topla, premešamo ga še enkrat z drožmi

in skušamo s tem vplivati na to, da ostali sladkor v njem pokipi, kajti nepokipelo vino, zlasti če je bolj šibko, je podvrženo raznim boleznim, posebno vlačljivosti. Kjer je klet mrzla in če je to mogoče, naj se jo segreje na 12° do 14° R.

Tudi vina, ki imajo veliko kisline, je dobro z drožmi večkrat premešati in v topli kleti dolgo časa na drožeh pustiti, ker je znano, da razkrajajo v topli kleti drože vinsko kislino. Vino postane tedaj bolj milo, to je, manj kislo.

Na vsak način pa moramo tako vino pretočiti, predno nastane gorko vreme, in sicer najbolj takrat, kadar je v kleti naj-bolj mrzlo. V mrazu se namreč iz vina izloča vinski kamen, ki tudi dela vino bolj kislo. Če torej kakih 8 do 10 dni pred prvim presnamanjem odpremo okna kleti tako, da se klet ohladi na kake 4° R (ne več!), potem se bo večji del vinskega kamna iz vina izločil. Takrat vino presna-memo v drug sod in okna zopet zapremo, da se klet segreje na kakih 8° do 10° R, katera toplota je zorenju vina najbolj prikladna.

Pri pretakanju zdravih, mladih vin je vselej dobro, da jih dobro prezračimo in nato napolnimo v nekoliko zažveplan sod. En azbestni trak žvepla zadostuje na 4 do 5 hl vsebine.

Drugo in poznejše pretakanje.

Če smo presneli vino v prvič zgodaj, na pr. meseca decembra, pretakamo v drugič meseca marca. Če smo pa presneli vino v prvič pozno, to je februarja ali marca, potem pretakamo v drugič šele meseca maja. Na vsak način pa moramo gledati, da pretočimo vino v drugič, pred-no nastane v kleti višja toplota.

Po prvem presnamanju se je namreč vsled vpliva zračnega kisika izločilo iz vina mnogo beljakovin, vinskega kamna in drugih podobnih, lahko se razkrajajočih snovi v obliki kaleža.

Ako bi pustili ležati vino na tem ka-ležu čez vroče poletje, bi bilo to ravno-tako nevarno, kakor če bi ležalo vino še na drožeh.

Po drugem pretakanju pustimo na-vadno vino ležati do jeseni. V gorkem, poletnem času ni dobro, vina pretakati že zaradi tega ne, ker izgubi precej ogljikove kisline, ki mu daje svež okus in buketnih

snovi, ki mu dajejo fin vonj (cvetico). To velja zlasti o starih vinih.

Jeseni pred trgatvijo pretočimo novo vino še enkrat in ga pri tem nekoliko (zmerno!) zažveplamo.

V drugem letu pretakamo vino na-vadno le dvakrat, in sicer spomladi (mar-ca) in jeseni (septembra). Pri pravilnem ravnanju mora pa tudi za buteljke name-njeno vino v drugem letu dozoreti.

Če hočemo to zorenje pospešiti, pre-takamo v prvem letu večkrat, tedaj 4 do 5 krat. Pri tem, če je treba, vino zmerno zažveplamo.

Sodi, v katere vino pretakamo, mo-rajo biti, samo ob sebi umevno, vedno brez najmanjše napake. Fina vina pretakamo najraje v take sode, v katerih je že prej fino vino ležalo.

B. Skalický.

Najnevarnejši sovražnik.

Da naše hrabre armade v boju ne bo nihče premagal, o tem si je danes že vsak-do na jasnem. Zunanjega sovražnika se nam torej ni bati, pač pa notranjega, ki se v veliki meri in čimdalje pogosteje pojav-lja v osebah **prekupčevalcev živil**. Ta so-vražnik je bolj mogočen, bolj hudoben in nevarnejši kakor vsi drugi sovražniki in ogroža vse narodno gospodarstvo ter vsled tega državo samo.

Še nikoli in nikjer se prekupovanje živil ni tako šopirilo in razvijalo kot pri nas v teh težkih, krvavo resnih časih. Nele milijone, ampak milijarde kron izse-sava ta požrešni moloh iz žepov ljudstva in skuša narodovo premoženje potegniti nase. Recimo: v Trst prideta dva vagona riža. Trgovec, ki jih je kupil, jih še, predno dospeta na kolodvor, z lepim dobičkom proda prekupovalcu. Ta zopet drugemu, drugi tretjemu in čez en mesec je riž še vedno v skladišču, toda imel je že osem lastnikov, od katerih vsak je spravil lep dobiček v žep. Blago samo pride seveda za 150 do 200 odstotkov dražje, kakor se je prvotno kupilo, v roke konzumentov.

Drug primer: Prekupčevalec ne more takoj s stoo odstotnim dobičkom prodati n. pr. žito, zato pa pridržuje blago toliko časa in raje pusti, da se pokvari, nego da bi se zadovoljil z večjim, kakor običajnim dobičkom. Blago se je nakupovalo po de-

LISTEK.

Mažarska „čarda“.

(Spisal po lastnih doživljajih vodja R. Doléne).
(Konec.)

Ne vem, čez koliko let po tem doživljaju, ko sem bil že par let vodja na Slapu, in ko se je po Avstriji trtna uš jako opasno pri-čela širiti; čital sem v nekem strokovnem časniku tole: Skoro v središču Ogrske, okoli mesta Kecskemét (Kečkemet) nahaja se neki peščeni to je švižasti svet (Flug-sanboden), v katerem trtna uš nikakor ne more živeti, v katerem še celo takoj po-gine, ako se jo vanj prenese. Radoveden, kako tak svet izgleda in kako vinogradstvo goje okoli Kecskeméta v tamošnji nepre-gledni peščeni planjavi; sem naprosil slavni deželni odbor, da bi smel tja potovati. To mi je bilo dovoljeno in odpravil sem se tja ravno takrat, ko je bila v Budapešti neka velika državna kmetijska, gozdarska in obrtna razstava.

Da sem si jo tudi ogledal, še razume samo po sebi, in odločil sem za to dva dneva. Razstava je bila istinito jako zani-miva in prepričal sem se vnovič, o velikem napredovanju Ogrske v kmetijstvu ter kme-tijsko-tehničnem obrtništvu. Ko sem se že drugi dan proti večeru vračal v hotel, v katerem sem bil nastanjen, sem zapazil na nekem uličnem vogalu prav majhen lepak tele vsebine: „Az Irményi Csárdó is itvan itd.“ po naše: Čarda Irmény-ce je tudi tukaj. Vprašal sem takoj, kje je tisti trg, na katerem je bila čarda postavljena, in ko sem to zvedel, sem šel tja. Od daleč že sem razločil cigansko godbo Farkás Miške ki je ravno kaj živahno neko ma-žarsko narodno pesem svirala, in katero so tudi gostje peli. No, ko dospem do nje, je bil ves prostor že tako zaseden, da nisem imel kam sesti, le na verandi je bil še en stol prost in hitro sedem nanj. Stregle so večinoma natakarike v mažarski narodni noši, stregli so pa tudi natakari v navadni dunajski natakarski obleki.

Ko pride natakar do mene, vprašam ga nemški, kako vino in jed imajo. Ta se mi nasmeje, zmaja z roko ter mi reče: „Niks tajč, čok magyarul beszilek“ po naše: da ne govori nič nemški, ampak le ma-žarski. No kaj mi je preostalo, poslužil sem se mažarsčine, kolikor sem je ravno bil zmožen, in naročil sem tokajca ter po ma-žarsko prirejeno ribo fogoš imenovano. To love na Ogrskem v Blatnem jezeru (Platten-see) in je pod imenom „fogos-le“ ma-žarsko prirejena res delikatesna jed. Ko sem povečerjal ter se zopet meni zelo ugajajoče mažarske ciganske godbe naužil, sem po-klikal natakarja ter plačal. Pri tem se mi je natakar vedno kaj prijazno nasmehoval, in ker mi je iz njegovega obraza pravi tipus dunajskega natakarja odseval, sem ga vprašal: „Ali res nemški ne razumete?“ On se mi je pa še bolj nasmejal, prislonil je pri tem svoja usta skoraj mojemu ušesu ter prav na tihoma odgovoril: „Aber Herr, i bin ja e a Wiener, hier darf i ober ja nicht deutsch sprechen, denn sonst muss i laufen“.

želi in se nakopičilo v zalogah prekupevalcev. Ti ga ne dajo iz rok, čakajoč na vedno višje cene in morda na lakoto.

Na Ogrskem se je tudi vršilo popisovanje zalog žita. Izkazalo se je, da to žito komaj zadostuje za setev in za deželo. Izvoz v Avstrijo se je prepovedal, oziroma le z dovoljenjem gotove komisije dovolil. Danes pa lahko dobimo sto in sto vagonov žita na Ogrskem — seveda za vsako ceno — le da bi imel dovoljenje, pripeljati ga v Avstrijo. Ogrski veletržec pravi, da so take množine žita poskrbite in zazidane celo v zemlji, da niti pojma nimamo o tem. Če ne nastanejo drugačne razmere, se bo veliko žita pokvarilo, le ker ga prekupevalci nočejo dati za maksimalno ceno.

Kaznuje se pa strogo predrage prekupevalce! Stara ženska je prodala butaro drv za 1 K, kupila jo je za 73 vinarjev. Kazen: 20 kron. Neki trgovec je kupil svinjsko mast po 1 K 90 vin. in jo prodal po 2 K 20 vin. Obsojen je bil na 48 ur zapora in 20 K denarne kazni. Ista kazen je zadela neko trgovko v Gradcu, ker je prodala jajce za 18 vinarjev.

Vse prav to, kajti ljudstvo se mora ščititi! Toda ni treba gledati na male trgovce, ki zvišajo cene za par vinarjev, veliko strožje bi se morali kaznovati oni gospodje, ki pri zvišanju cen zaslužijo kar milijone!

Vzemimo sladkor! Naša država izdeluje zelo veliko več sladkorja, kakor ga porabimo v tuzemstvu. Ker je izvoz vsled vojne omejen, leže milijoni centov neprodanega blaga v skladiščih. Mislilo bi se, da bo sladkor v ceni padel, toda sladkorni kartel je zvišal ceno, ne da bi kdo nastopil proti temu in kaznoval sladkorne barone. Zakon se mora proti vsem enako uporabljati, bodisi proti branjevcem ali tovarnarjem, toda prve se lažje dobi pri vinarjih, zadnje pa ne pri milijonih!

Dunajska zadruga pekov je inserirala, da kupi moko za vsako ceno. Ponudilo se je nebroj agentov, ki so pripravljeni, prodajo moke posredovati proti proviziji 5 K od 100 kg. Iz Budimpešte je prišla ponudba, v kateri se je nekdo zavezal, **vsako množino moke dobaviti** proti proviziji 12 K od 100 kg. Provizije so pa tudi 20 K in še več od 100 kg.

Dobave »po drugi roki« so se začetkom leta zelo razširile. Kdo je lastnik

moke, trgovec ni nikoli vedel, ker je bilo vedno polno poredovalcev, ki so krili lastnika. In fakture so še bolj čudno izgledale: brez vsake firme, pečata in podpisa; označena je bila le množina in cena. Da se je izognilo kaznim z ozirom na maksimalne cene, se je žito ali moka prodala po maksimalni ceni, zato so se pa vreče zaračunale desetkrat čez vrednost. Trgovec je kupil vseeno, ker je moral blago imeti, in je seveda plačal vreče veliko dražje kakor blago.

Takih primer bi se lahko še veliko navedlo in čitamo jih vsak dan v časopisih. Malega trgovca in obrtnika, zlasti gostilničarja, se strogo nadzoruje in kaznuje, velikih kapitalistov, ki dražijo s prekupevanjem živila, se ne more doseči, ker se znajo ogniti zasačenju. Kdor ima danes več denarja, se peča s prekupevanjem živil, čeprav se s tem še nikoli ni bavil. In gostilničarji so prisiljeni, kupiti živila **za vsako ceno** od teh oderuhov, da morejo postreči svojim odjemalcem in z majhnim dobičkom pokrivati svoje življenjske potrebe. Pri jedilih pa sploh ne išče gostilničar dobička, vesel je, če so le režije pokrite.

Res je, da je nekaj kolodvorskih restavraterev, gostilničarjev v bližini vojašnic in vojaških taborov v sedanjem času veliko na boljem in si marsikdo želi, da bi vojna še dolgo trajala, toda pretežna večina britko trpi na posledicah vojne. Vsled vpoklica milijonov vojakov, so gostilničarju gostje odvzeti in kar je še doma ostalih ljudi, morajo hraniti in varčevati ter se izogibati gostilnam. Dokaz so poročila pivovaren, ki prodajo tretjino manj piva nego v normalnih razmerah, znamenje, da gostilničarji toliko manj iztočijo. Posledica je, da živi večina gostilničarjev iz rok v usta, da pokriva le najnujnejše potrebščine, o plačevanju dolžnih obresti niti govora ni, kaj šele o amortizaciji dolgov.

Zato bi se moralo tudi gostilničarjem, kakor nekaterim drugim slojem, pomagati, da lažje prenesejo težke vojne čase. Z vedno večjimi omejitvami gostilniškega obrta se bo pa le uničilo več gostilniških eksistenc, kar gotovo ni ne v interesu države, ne v interesu narodnega gospodarstva, ki bi se moralo v vseh panogah ravnati razvijati, kakor v drugem času.

je pretežno čifutsko mesto in zato govori skoro vsak prebivalec nemški.

Ko prispem na kolodvor in si hočem kupiti vozni listek do Budimpešte, me dotični uradnik debelo pogleda ter mi reče: »Ali v Budimpešto odide vlak šele čez dobro uro, zdaj se odpelje proti Szégedinu«. Pri tej priliki mi pokaže vozni red na steni, iz katerega sem se res prepričal, da sem se glede odhajanja vlaka varal. Kaj zdaj početi? No, šel sem v mali park pred kolodvorom, v katerem se nahaja doprsna soha nekega honvéd-vojaka, ki se je baje na tistem mestu leta 1848. jako odlikoval. Ko sem si soho ogledal ter mažarski napis na njej za silo raztolmačil, sem se vprašal: kaj pa zdaj? No, in kakor nalašč sem zagledal v daljavi streho že navedene čarde. Pogledam na uro, in ker je bilo še časa več kot dovolj, grem naglih korakov tja. Na dvorišču me je pozdravil »a hazi kucso« (hišni pes), na verandi pa hišna gospodinja, torej čardna gostilničarka. Drugega človeka ni bilo v hiši. Ženska je bila pravi

Kako se skliče in vrši zadružni zbor pri gostilničarskih zadrugah.

Priobčuje c. kr. zadružni inštruktor.
(Konec.)

Obrazec D.

Poročilo

načelstva gostilničarske zadruge v Postojni
o zadružnem delovanju v letu 1914.

Začetkom 1. 1914. je štela zadruga 126 članov. Tekom tega leta je 9 članov na novo pristopilo k zadrugi in sicer 6 gostilničarjev je na novo dobilo gostilničarsko koncesijo, 3 gostilničarji so pa bili odobreni kot zakupniki že obstoječih gostilničarskih obrtov. Štirje zadružniki so umrli in se ena teh obrtov nadaljuje na račun vdove in mladoletnih otrok, trije gostilničarji so obrt opustili in dva zakupnika sta odšla. Število članov koncem 1. 1914. je tedaj znašalo 127.

C. kr. okrajno glavarstvo v Postojni je v 18 slučajih obvestilo našo zadrugo, da se je vložila prošnja za podelitev gostilničarske koncesije, in pozvalo zadružno načelstvo, da izreče svoje mnenje v 14 dneh. Zadružno načelstvo je v 10 slučajih ugovarjalo podelitvi novih gostilničarskih koncesij in je c. kr. okrajno glavarstvo le v enem slučaju kljub ugovoru zadruge podelilo zaproseno koncesijo. Zadružni odbor se je vsled tega pritožil na c. kr. deželno vladu v Ljubljani, ki je podelitev koncesije razveljavila, ker ni bilo krajevne potrebe za novo gostilno. V 8 slučajih je bila zadruga za podelitev zaprosenih koncesij, kajti v 4 slučajih se je gostilničarska obrt v dotičnih hišah že preje izvrševala, v enem slučaju je obstojala krajevna potreba, ker v dotični vasi ni bilo nobene gostilne, v 3 slučajih pa se je šlo za spopolnitev gostilničarske koncesije s pravico točenja nekaterih imenoma naštetih žganih opojnih pijač. C. kr. okrajno glavarstvo v Postojni v slednjih treh slučajih ni vpoštevalo mnenja zadruge in je spopolnitev koncesije odreklo. Prosilci so se sicer pritožili na c. kr. deželno vladu v Ljubljani, toda brez uspeha. Drugim peterim prosilcem je obrtna oblast podelila gostilničarsko koncesijo in sicer štirim v zaprosenem obsegu, enemu pa brez zaprosene pravice točenja žganih opojnih pijač.

Dva gostilničarja sta prosila za prenos gostilničarske pravice v druge prostore v istem kraju. Tudi v teh slučajih je c. kr.

Odgovoril sem mu: »Hob mirs e denkt«, ter sem odšel. Pri tej priliki navdajala me je pa kar nehote misel: oj kako povsem drugače je pri nas doma na Kranjskem, kjer (takrat) marsikatera slovenska natakara v Ljubljani v boljši gostilni niti slovenski govoriti ni hotela, kaj šele kak natakara v kakem hotelu?! —

Drugi dan zjutraj na vse zgodaj sem se odpeljal iz Budimpešte v Kecskemét. Ker je to mesto od železniške postaje istega imena precej oddaljeno, sem se peljal z izvoščkom iz kolodvora v mesto. Med potjo zapazim, kakih tisoč korakov od kolodvora oddaljeno, na desni strani ceste popolnoma osamljeno manjšo »čardo«. No, sem si mislil, bo pa spet življenje v nji. Toda varal sem se, kajti prispevši tik nje, sem zapazil le na dvorišču in na njeni verandi par ljudi, hrupa pa ni bilo nikakega v nji. V Kecskemétu sem se mudil še ne dva dneva, kajti drugi dan popoldne sem se odpeljal zopet nazaj na kolodvor. Kecskemét

tipus Mažarke, v narodnem krilu in pozdravila me je seveda mažarski. Odzval sem se ji nemški, ker sem si mislil: ako v mestu skoro vsak prebivalec nemški govori, govorila bo gotovo tudi ta ženska. A varal sem se, kajti s prijaznim nasmehom mi je z roko odmajala ter rekla: »kérem beszilekek csok magyarul« (prosim, govorim le mažarski). No, pomagal sem si zopet kakor ravno mogel z mažarsčino ter si dobrega vina in ogrske salame naročil. Eno kakor drugo je bilo jako dobro, kar sem gostilničarki na njeno dotično vprašanje tudi priznal. Dalje me je pa še vprašala: »Dovolite gospod, kaj ne, vi niste Mažar?« Jaz sem ji seveda odgovoril, da more pač po mojem govorjenju takoj spoznati, da sem Slovan, in sicer prav daleč tam od Trsta doma. Ženska me je kar debelo pogledala ter me dalje vprašala, kako to pride, da vendarle še precej dobro mažarski govorim, dasiravno sem tako daleč doma. Povedal sem ji, da sem bil dve leti v Magyar-Óváru na tamošnji kmetijski aka-

okrajno glavarstvo pozvalo združno načelnstvo, naj odda svoje mnenje v 14 dneh. Ker so bili novi prostori bolj pripravljeni za gostilno, sta se obe prošnji toplo priporočali in je obrtna oblast prošnjama tudi ugodila.

Združno načelnstvo je 14 oseb ovadilo pri c. kr. okrajnem glavarstvu zaradi neopravičenega izvrševanja gostilničarskega obrta in dva trgovca zaradi prodaje vina in žganja ob nedeljah popoldne po 1. uri. Obrtno oblastvo je glasom došlih obvestil 13 ovadencev kaznovalo z globami od 20 K do 100 K in 2 ovadencev krivde in kazni oprostil, na eno ovadbo zadruga še ni dobila obvestila.

Tekoče posle zadruga je združni načelnik sam s pomočjo združnega tajnika oskrboval, o drugih važnejših zadevah pa se je posvetovalo in sklepalo v 6 odborovih sejah in na enem združnem zboru.

V smislu tozadavnega sklepa združnega zbora se je zadruga potegovala za prireditve tečaja za serviranje. Na prošnjo deželne zveze kranjskih obrtnih zadrug je zavod za pospeševanje obrti na Kranjskem priredil v času od 00. do 00. aprila 1914 tak tečaj, katerega se je udeležilo 9 združnih članov in 15 združnih pripadnikov. Gostilničarska zadruga je v smislu sklepa združnega zbora prispevala znesek 100 K k stroškom in poleg tega poskrbela pripravne prostore, v katerih se je tečaj vršil.

Združni načelnik se je udeležil treh odborovih sej deželne zveze kranjskih gostilničarskih zadrug in skupno z dvema drugima zastopnikoma zveznega zbora.

Končno bodi še omenjeno, da je na gostilničarsko zadrugo došlo, oziroma je bilo od nje odposlanih vsega skupaj 148 opravičnih spisov.

V Postojni, dne 20. februarja 1915.

Rajko Petelin, Fran Kavčič,
podnačelnik, načelnik.

Vinko Črnulec,
združni tajnik.

Združni pečat.

demiji. Ženska me zopet prav začudeno pogleda ter pripomni, da je tam itak vse nemško ter tudi pouk le nemški na akademiji; kako je to, da sem se vkljub temu priučil mažarščini.

Ko sem ji popolnoma odkritosrčno priznal, da sem se mažarščine privatno učil in to zato, ker Mažare zaradi njihovega kaj odličnega, da vzornega domo- in narodoljubja, osobito pa še zaradi njih kaj velikega napredovanja v kmetijstvu jako čišlam, sem zapazil, da so ženski solze prišle v oči in da mi skoro ni mogla odgovoriti. Ker je bil že čas, da se vrnem na kolodvor, sem rekel „fizetni“ (plačati). Ženska pa plačila nikakor ni hotela sprejeti izgovarjaje se, da od slovanskega tujega gospoda, ki narodni jezik, domoljubje ter gospodarski napredek mažarskega naroda tako visoko spoštuje, ne more sprejeti plačila. Ko sem vseeno silil, da mora sprejeti zapitek, je odšla v sosedno sobo in prinesla neko pušico ter pred me na mizo postavila. Na nabiralniku je bil napis: „A magyar népi iskola“ (mažarska narodna šola). V to pušico sem vrgel precej več denarja kakor je bila moja jed in pijača vredna, se od vrle Mažarke poslovil ter odšel.

Vabilo

na

XXIV. redni občni zbor

ki se vrši

v četrtek, dne 22. aprila 1915.

ob pol 3. uri popoldne

v vrtnem salonu

gostilne pri „Levu“ na Marije Terezije cesti števil. 16.

Dnevni red:

1. Nagovor.
2. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora.
3. Letno poročilo o delovanju v pretečenem letu.
4. Poročilo o računskem zaključku za l. 1914 in poročilo preglednikov.
5. Proračun za l. 1915 in sklepanje o dokladi za pokritje proračunjenih stroškov.
6. Volitev enega odbornika in enega namestnika v združni odbor ter enega pregledovalca računov za pomočniško bolniško blagajno.
7. Razni predlogi in nasveti.

Po zaključku združnega občnega zbora

se vrši ob 3. uri

občni zbor

bolniške blagajne članov zadruga

s sledečim dnevnim redom:

1. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora.
2. Letno poročilo.
3. Poročilo o računskem zaključku za l. 1914 in poročilo revizorjev.
4. Volitev pregledovalcev računov.
5. Slučajnosti.

Cenjeni člani se opozarjajo, da zadenejo onega, ki bo od občnega zbora neopravičeno izostal, posledice po § 24 združnih pravil.

V LJUBLJANI, dne 14. aprila 1915.

Zadruga gostilničarjev, kavarnarjev i. t. d. v Ljubljani.

Franjo Kavčič,

načelnik.

Združne objave.

Zadruga gostilničarjev v Ljubljani.
Članom bolniških blagajn gostilničarske zadruga ljubljanske!

Mestni magistrat je z dopisom z dne 6. aprila t. l. št. 3704 obema blagajnama mojstrski kot pomočniški naročil, da se ima vse člane opozoriti in jim priporočati, da si dajo cepiti koze. Cepljenje proti kozam je najuspešnejše sredstvo, da zadržimo bolezen. Vsakdo, ki še ni cepljen ali pri katerem je že poteklo 6 let po zadnjem cepljenju, naj se na novo cepi. Blagajne so se s svojim zdravnikom sporazumele, da bo isti vsak **ponedeljek** in **petek** od 2. do 4. ure popoldne za gospodarje, kakor za uslužbence v to svrhu na razpolago.

Vsak član mora vzeti, preden gre k zdravniku, v blagajniški pisarni izkaznico. Stroške cepljenja plačajo blagajne.

Opozarja se, da je ravno za gostilničarske uslužbence posebno potrebno, da se zavarujejo s cepljenjem koz proti eventualni taki epidemiji, ker so vedno z vsake vrste ljudstvom v dotiki.

Omejitev žganjetoča vojaškim osebam. Zadruga gostilničarjev, kavarnarjev itd. v Ljubljani je dobila od mestnega magistrata naslednji razglas:

Vsled razpisa c. kr. deželne vlade z dne 29. marca 1915., št. 6560, prepoveduje mestni magistrat na podstavi določila § 54. obrtnega reda vsem imetnikom gostilniških in krčmarskih obrtov v Ljubljani, to je hotelov, gostiln, kavarn, slaščičarn, žganjarn, izkuhov, trgovin itd., ki so sploh v posesti koncesije za žganjetoč ali za nadrobno prodajo žganih opojnih pijač, — vsako točenje žganih opojnih pi-

jač osebam oborožene sile (vojakom), vstevši šarže in enoletne prostovoljce, po 5. uri popoldne.

Tuurdni razglaš z dne 17. oktobra 1914., št. 19.370, z dne 4. novembra 1914., št. 20.498 in z dne 19. januarja 1915., števil. 905, zadevajoč dajanje pijač in jedil vojakom ter ureditev žganjetoča v obče, ostanejo neizpremenjeni.

Za točno izpolnjevanje tega ukaza, ki stopa z dnem 2. aprila 1915. v veljavo, so dotični imetniki obrtov (zakupniki, namestniki) osebno odgovorni in imajo za slučaj neposlušnosti pričakovati najstrožjega kaznovanja.

Gostilničarska zadruga za ljubljansko okolico. Poročilo o V. rednem občnem zboru zadruga gostilničarjev, kavarnarjev itd. za ljubljansko okolico, ki se je vršil dne 30. marca 1915. ob 10. dopoldne, v kavarniških prostorih g. Trautnika na Sv. Petra cesti v Ljubljani. Navzočih 23 članov. — Po enournem čakanju otvori načelnik g. Ogorelec zborovanje, pozdravi navzoče, predstavi obrtno oblastvenega zastopnika g. dr. Berčeta in združnega inštruktorja g. komisarja Steska, ter da prebrati zapisnik zadnjega občnega zbora, ki se brez ugovora odobri. Nato poda tajnik poročilo o delovanju zadruga, ki se tudi brez ugovora vzame na znanje. Iz letnega poročila posnamemo sledeče. Kakor doslej je zadruga tudi peto leto svojega obstanka delovala v okviru v njeno področje spadajočih agend. V zadevi zakonito ji določene oddaje mnenj o podelitvah novih koncesij, kakor tudi o prenosih gostilniških obrtov je bilo izreči v 55. slučajih se za ali pa proti. V devetih sejah je odbor tehtno in nepristransko pretresoval taka mnenja in vestno preudaril, bo li na korist prosilcu, če mu gre ugoditi, in ne na škodo že obstoječim. Stvar se je temlažje premotrivala, ker so odborniška mesta tako razdeljena, da je v vsakem večjem kraju združnega okoliša zaupnik, ki razpolaga z dobrimi krajevnimi informacijami. Gg. odborniki so pohajali seje marljivo in na svoje stroške, za kar jim bodi na tem mestu izrečena zahvala za trud in požrtvovalnost. — Pritožb proti nezakonitemu ali nedovoljenemu obratovanju in poseganju v gostilničarski obrt je vložila zadruga 26; nastopila je tozadevno tudi proti konsumom, ki prav oblastno točarijo na škodo koncesioniranega gostilničarstva. V zadevi nepravilnih težkoč, ki jih je delala šišenska občina s pretiranim zaračunavanjem podaljšanja policijskih ur, je vložila zadruga odločen protest. Z inkorporacijo Šiške v Ljubljano, je bil seveda ta akt avtomatično rešen. — O priiliki zvišanja deželne naklade na užitnino, je podala zadruga protest na ministrstvo s prošnjo, naj se dotični sklep ne predloži v sankcijo, ker bo zvišanje užitnine zvišalo cene živilom in s tem zmanjšalo konsum in promet gostilničarskih obrtov. Posameznim članom, se je dajalo navodila in nasvete, kako se jim je ravnati napram novemu zakonu pred razglasom sankcije in to ustmeno ali pismenim putem. O priiliki velikega zborovanja gostilničarjev vse Avstrije, ki se je vršilo od 21. do 24. aprila v Solnogradu, je odposlala zadruga resolucijo z zahtevo, naj se dela na vseh krajih za to, da bo potom zakonodaje vgotovljeno, da spada prodaja piva in vina v steklenicah samo v gostilničarski obrt. —

Zadruga je bila tudi pozvana sodelovati pri oddaji mnenja o maksimalnih cenah za živila ter je oblastvom predlagala tozadevne podatke. — Proti utesnitvi obratovanja v nedeljah dopoldne med mašo, je podala zadruga pritožbo na okrajno glavarstvo. To je pritožbo zavrnilo, češ, da tega ne more preurediti, ker je tako zaukazala deželna vlada. Treba bo torej pritožbe na ministrstvo. — S priklopitvijo Sp. Šiške Ljubljani je izgubila zadruga okrog 36 članov in s temi tudi precejšen del dohodkov, kajti v Sp. Šiški je bilo vedno dosti sprememb, ki so donašale zadruzi precej na pristožbinah. Članov je imela zadruga začetkom leta 1914, koncem leta po odpadu Sp. Šiške pa 388. O novih koncesijah in drugih spremembah se bo poročalo podrobneje v »Gostilničarju«, ker ima zadruga zato svoje mesto v listu na razpolago. Kakor vsako leto se je tudi v preteklem zadruga zavzela za licence prosto policijsko uro za celo noč na sv. večer in po potrebi tudi za Silvestrovo. — Uradnih spisov je došlo in bilo rešenih 263, med temi en rekurz na ministrstvo, kateremu se je tudi ugodilo. — Vajencev se na novo ni prijavil nobeden, število teh od prej znaša 5, eden je bil oproščen. Ker bodo kakor rečeno še druge podrobnosti v stanovskem listu objavljene, se s tem letno poročilo konča. — Računski zaključek za l. 1914. izkazuje 1845 K 93 v dohodkov in 1805 K 56 v izdatkov, prebitka 40 K 37 v, zadruga je plačala naročnino strokovnega lista »Gostilničar«, skoro za vse člane. Čistega imetja se izkazuje 3026 K 35 v. Računski zaključek se odobri. Proračun za l. 1915. izkazuje s tem, da je zvezi oddati za vsakega člana 2 K, upravnimi stroški in vrnitvi dviga v hranilnici skupaj 2016 K potrebščin, ter se soglasno proti enemu glasu sklene za tekoče leto pobirati 3 K doklade od vsakega člana. Preden se je sklepalo o proračunu, odredi načelnik razpravo o preuredbi pravil t. j. § 14. drugi odstavek, ter se na predlog, da se namesto dosedanjega besedila naj glasi: Doklade se pobirajo enakomerno po glavah; soglasno sprejme in naroča načelniku, da dobi tozadevno odobrenje. — K posameznostim predlaga g. Šuštar iz Bičja, naj bi se napravila na okrajno glavarstvo in deželno vlado prošnja, da smejo oni žganjetočniki, ki plačujejo večjo posebno oddajo, imeti vsaj take pravice za točenje ob nedeljah, kakor mali boletarji, kar se smatra za upravičeno, ker sicer se dela tistim, ki so bolj obdavčeni, krivica. Predlog se sprejme. Na poročilo, da zahtevajo obratna oblastva, da se morajo zadružni denarji le v takih hranilnicah nalagati, ki se označujejo kot pupilarno varno, se sklene zadružno gotovinsko imovino naložiti v mestni hranilnici ljubljanski. — S tem je bil dnevni red končan in ker se nihče več ni oglasil k besedi, zaključil načelnik občni zbor ob 11. dopoldne, potem ko se je izrekla še ena pritožba proti neopravičenim obratovalcem, ki delajo škodo gostilničarjem. Tudi je dotični pritožnik dal potrebno pojasnilo za ovadbo.

Člani gostilničarske in mesarske zadruge v Idriji pozor! Za tekoče leto je občni zbor dne 17. marca 1915 sklenil 2 kroni zadružne doklade. Da se prihrani zadruzi nepotrebno delo in članom sitnosti, se vljudno prosi, da vsak član za gotovo do 1. maja t. l. plača zadruzi 2 K in

s tem prihrani zadruzi nepotrebnih stroškov. Oni člani, ki so z doklado še na dolgu, nekateri celo za 3 leta, se tudi zadnjikrat prosijo, da poravnajo dolg, sicer bo načelstvo prisiljeno, izterjati doklado potom politične oblasti. — Načelstvo.

Redni občni zbor gostilničarske in mesarske zadruge v Idriji se je vršil dne 17. marca ob 3. uri popoldne v gostilni Andreja Lipuščka.

Načelnik otvori ob 3. uri popoldne občni zbor, pozdravi gospoda zadružnega instruktora ter gg. tovariše in tovarišice ter preide k dnevnemu redu.

Prečita se zapisnik zadnjega občnega zbora, ki se brez debate odobri.

Načelnik poda pojasnilo o delovanju zadruge v letu 1914. Zadruga šteje zadružnih članov koncem leta 1914. 106, torej 8 manj, kakor leta 1913., to pa radi tega, ker je bilo veliko članov v registru vpisanih, ki ne izvršujejo več obrta; sprejelo se je 6 novih članov in sicer 3 gostilničarske in 3 mesarske, nadalje pravi, da je zadruga rešila 78 uradnih spisov ter da je sklicala 3 odboro ve seje, na katerih sta bila tudi 2 vsklia na deželno vlado sklenjena; eden od teh je negativno rešen, drugi pa, ako ravno je že približno 9 mesecev, še nerešen.

Računski zaključek poda tudi načelnik. Dohodkov je imela zadruga v letu 1914. 596 K, stroškov pa 412 K 67 vin. Ker je bilo leta 1913. 120 K 38 v primanjkljaja, ostane torej prebitka 62 K 95 v. V Okrajni hranilnici je naloženih z obrestmi vred koncem leta 1914. 1055 K 66 v, torej znaša skupno premoženje zadruge 1118 K 61 vin.

Gospod Šepeta vec poroča, da sta z g. Štefanom Lapajne račune pregledala in v redu našla, ter predlaga blagajniku absolutorij. Sprejeto.

Pri proračunu za leto 1915. poudarja načelnik, naj se z ozirom na današnje razmere zadružne doklade znižajo na 2 K za člana, one 2 K mora zadruga glasom sklepa zveznega občnega zbora v Ljubljani poslati zvezi. G. Franc Štraus pravi, da mesarji ne rabijo strokovnega lista »Gostilničar« ter da ga tudi ne bodo plačali, načelnik pojasni, da »Gostilničarja« dobi vsak član brezplačno ter da je prisiljen vsak član zadružne doklade, ako se sklenejo, plačati. Nato se sklene pobirati 2 K zadružne doklade. Drugi upravni stroški se bodo iz drugih dohodkov pokrili.

Pri dopolnilni volitvi so bili sledeči gg. za čas vojne izvoljeni: Srečko Kogej, Franc Kosmač in Franc Černigoj.

Gospod zadružni instruktor je v daljšem govoru prav lepo poudarjal pomen zadruge in priporočal bolj tesne zveze članov osobito glede ustanovitve društva za onemogle člane itd.

G. Kosmač predlaga, naj se sklene, da se prodaja smotk in cigarete po gostilnah odpravi, ter utemeljuje, da je to očitna izguba za gostilničarje ter da ni umestno, da bi gostilničar prodajal, trafikant pa dobiček spravil. Načelnik pojasni, da se tak predlog sicer lahko obravnava, toda sklepati o njem se ne sme, ker ni bila ta točka na dnevnem redu. Predlog se soglasno sprejme.

Ker se nihče več ne oglasi k besedi, se zahvali načelnik za precejšnjo udeležbo ter zaključil zborovanje ob 4. uri

Stanovske vesti.

Umrli je v Sv. Križu pri Kostanjevici g. Andrej Stritar, posestnik in gostilničar, v starosti 67 let. Umrli je bil član zadruge gostilničarjev v Kostanjevici. Bodi blagemu možu prijazen spomin!

Iz ljubljanske okolice. Zadnje mesece imamo gostilničarji vedno obiske od strani c. kr. orožnikov. Najprej so prišli z zahtevo, da mora imeti vsak gostilničar knjigo za tujce, bodisi da ima pravico prenočevati tujce ali ne. Nabaviti smo si morali te knjige in kdor ni tega storil, je bil kaznovan z globo po 5 in 10 K. Pred kratkim so prišli zopet ter zahtevali obrtne liste, da se prepričajo, kdo ima pravico prenočevati tujce. Ker pa gostilničarji po večini nimajo več dotičnih listin, bodisi, da so jih izgubili ali založili, se jim je zopet zapretila globa, ako v kratkem času ne dobi listine. Nekdo je hotel dobiti prepis listine pri okrajnem glavarstvu, toda tukaj mu niso hoteli dati prepisa, ampak so ga napotili k županstvu, potom katerega se bo potem listina doposlala proti predložitvi koleka za 2 K. Koliko sitnosti, potov in stroškov ima ubogi gostilničar radi tega, ko bi bilo vendar zelo enostavno, če bi okr. glavarstvo dalo orožništvu na vpogled zapisnik vseh gostilničarskih obrtov in pravic in bi orožništvo lahko takoj za vsakega posameznega izvedelo, kakšne pravice obsega njegova koncesija. Ali ni mogoče nikakega posredovanja od strani zadruge?

Opomba uredništva: Orožniki se morajo ravnati po danih jim predpisih in jih tudi izvršiti. V tem oziru bi tudi pritožba zadruge nič ne pomagala, ker najbrž te odredbe ne izhajajo od okraj. glavarstva. V tem času je najbolje, takim odredbam po možnosti ugoditi.

Uredniški kotiček. Na občnem zboru naše zveze so nekateri udeleženci zasebno vpraševali, zakaj »Gostilničar« ne izhaja dvakrat na mesec, ampak prihaja samo enkrat v hišo. Na to vprašanje odgovorimo najlažje, če rečemo, da je zdaj vojni čas. Koliko strokovnih časopisov je moralo prenehati in pred kratkim smo čitali, da je v Hebu prenehalo izhajati politično glasilo in da je urednik postal gostilničar, da se bo mogel preživljati. Zelo smo v dvomu, da bi mu v tem stanu boljše rožice cvetele, kakor v prejšnjem. Dejstvo pa je, da so današnji časi za časopisje zelo slabi. Glavni podpiratelji časopisov — inserati — ponehavajo, listi se odpovedujejo in odkrito povedano, tudi naša zveza vzdržuje »Gostilničarja« z žrtvami. Člani ne izpolnijo napram zadruzi svojih dolžnosti, zadruga pa ne napram zvezi. Zavest imamo, da je list potreben tovarišem in bi ga ti prav težko pogrešali, zato bodimo veseli, če izhaja list vsaj enkrat na mesec. Ako pa hočete, da list zopet redno izhaja, pa storite svoje dolžnosti, plačajte zadružno doklado. Zadružnim načelstvom pa prav posebno pomagamo na srce, naj prav gotovo in v najkrajšem času pošljejo svoje prispevke zvezi, saj imajo člani desetkrat večjo korist od lista, kakor je vreden njih prispevek. — Ker so v nekatere zadruga včlanjeni tudi mesarji, bomo skušali v prihodnje prinašati tudi strokovne in stanovske stvari iz mesarskega obrta, da zadovoljimo tudi te naše člane. V sedanjih časih so itak prizadeti vsi enako. — Tudi na po-

sejne želje čitateljev se bomo radi ozirali, če se nam sporoče. Uredništvo je rado na razpolago po najboljši možnosti.

Brizganje sodavice v pivo je kaznivo. Na neko tozadevno ovadbo je ljubljansko okrajno sodišče obsodilo nekega gostilničarja na 5 K denarne kazni, ker je brizgal sodavico v pivo, kajti po zaslišanjem mnenju državnega preskuševališča v Gradcu je smatrati to manipulacijo kot pokvaro živil.

Za gospodinje.

Kako delajmo koruzni kruh. Čista koruzna moka je kot nadomestilo za kruh najbolj užitna v obliki polente. Polenta se pripravlja na sledeči način: V en liter osoljene vode, ki mora zelo vreti, se polagoma vsiplje 1 liter koruzne moke ter neprenehoma meša, da postane zelo gosta. Potem se obrne z lopatico ter mečka, dokler ni masa trda ter se loči od robov. Potem se polenta kot trd kolač prevrne iz lonca. Na stenah lonca ostane skorja. Vsega skupaj mora to vreti 30 minut in se more jesti topla ali mrzla. Najbolje se pripravlja polenta v bakrenem loncu na odprtem ognju tako, da objema plamen vso posodo. Do sedaj se še ni posrečilo, napraviti dobrega kruha iz čiste koruzne

moke. Poskusi v tem oziru se nadaljujejo in se bodo najboljši recepti eventualno še objavili. Po sedanjih poskusih se more koruzni kruh napraviti le, če se primeša koruzni moki najmanj tretjina pšenične ali ržene moke. Zames naj se napravi iz drož, pšenične moke ali pa tudi iz zmešane moke. Koruzna moka se mora pred uporabo brezpogojno politi z nekoliko vrele vode. Če se pridene 1 do 2% diamalta in največ 3% zdrobljenega sladkorja, se kruh boljše peče. Soli se pridene 1½%. Namesto diamalta se lahko pridene tudi namizno olje. Iz testa naj se napravi štruca ter dene ta, ko je vzhajala, na razbeleženo pločevino ter eno uro peče.

Razno.

* **Proti alkoholizmu v Italiji.** Italijanska vlada je izdala stroge odredbe glede konzuma alkohola. Otrokom pod 16. leti, pijanim in slaboumnim osebam se alkoholne pijače sploh ne smejo prodajati. Ob nedeljah in praznikih je prodaja žganja prepovedana, uvoz in izdelovanje absinta je sploh zabranjeno.

* **Alkohol v Rusiji.** Pri izbruhu vojne je ruska vlada prepovedala prodajo in točenje sploh vsakih alkoholnih pijač. Zdaj je ministrski svet sklenil z ozirom na do-

mačo industrijo dovoliti prodajo vina in piva s 15% alkoholne vsebine po celi Rusiji.

* **Odprava maksimalnih cen za koruzo in koruzno moko.** Ker se je trgovina s koruzo in koruzno moko osredotočila pri vojnem žitnem prometnem zavodu (Kriegsgetreideverkehrsanstalt) na Dunaju, je maksimalna cena za to žito, oziroma moko odpravljena, ker je zdaj postala brezpomembna. Za izdelovanje koruznega zdroba ali pšena in koruzne moke se sme porabljati le naravno suha ali umetno posušena koruza; zmletje se mora vršiti na ta način, da se iz surovega pridelka dobi 8 odstotkov koruznega zdroba in 74 odst. koruzne moke.

* **Izpremema petega moratorija.** Zadnja moratorijska cesarska naredba z dne 25. januarja 1915 se je z odredbo skupnega ministrstva z dne 31. marca t. l. izpremenila le glede pravnih lekov in odškodovanja izvršilnih stroškov v slučaju, da je upnik odklonil prošnjo za odlog plačila. Glede nadaljnjega odloga plačil ni nobenih novih določb.

* **Odprava carine.** Izšla je naredba finančnega ministrstva, ki suspendira carino za uvoz 130 kg in več težkih prašičev, surovega masla in margarina, loja in rastlinskega olja, vitrijola in strojev za setev in žetev.

VERMOUTH- vino najboljšje kakovosti prodaja po najnižji ceni tvrdka

Br. Novaković

32 23—24

vinska trgovina v Ljubljani.

Jakob Zalaznik
pekarija, slačičarna in
kavarna 31 23—24
Stari trg 21
se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele
na zajutrak.
Filijalke:
Mestni trg šte. 6
Kolodvorska ulica šte. 6.

Posredovalnica za službe
gostilničarske zadrage v Ljubljani
Marije Terezije cesta šte. 16
posreduje brezplačno
za vse službo iščooe
: v gostilničarskem obrtu :
Gospodarji iz Ljubljane plačajo 60 v,
z dežele 1 K.
Tovariši gostilničarji! Poslu-
žujte se le ugodne prilike!
26 22—24

Edna posebnost
likerja je
Zdravnik želodca.



Vinska trgovina
Ant. Müllerja
v Domžalah
priporoča
p. n. gostilničarjem svojo veliko
zalogo zajamčeno naravnih vin iz
dolenjskih, goriških, istiskih, hr-
vaških in štajerskih vinskih gorc
ter zagotavlja točno in solidno
postrežbo po primernih cenah.
Vino se dostavlja na dom ali
pošilja po železnici. 29 23—24

Z vsemi v špecerijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje
8 23—24 in najsolidneje tvrdka

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

Velepražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

Pristne kranjske klobase
razpošilja po 60 vin. komad
v poštinih zavojih najmanj 5 kilogramov po povzetju
Ivan Kos
mesar in gostilničar na Vrhniki.

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

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 mengeške pivovarne na Vrhniki.

Zaloga stekla, porcelana in svetilk
Fr. Kolmann

11 v Ljubljani 23-24

dovoli gostilničarjem in kavararjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.



A. Bajec

cvetlični salon

Pod Trančo 2

vrtarija

Tržaška cesta 34

v Ljubljani.



Deset zapovedi za kmetovalca

Deset zapovedi za zdravje

dobi za stonj in poštne prosto vsak gostilničar in trgovec v poljubnem številu za razdelitev med 18 goste ter odjemalce. 23-24

Treba le dopisnice z naslovom:

Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija

Peter Stepič

Spodnja Šiška štev. 256

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.

Telefon št. 262.14 23-24

Pivovarna **Reininghaus** Gradec — **Steinfeld** priporočata svoja najboljša piva, kakor:

marčno carsko, vležano in bavarsko v sodkih in steklenicah. 27 23-24

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**.

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. 22-24

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

Avv. Signola

Ljubljana, Dunajska cesta 13. 2324

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 23-24 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 23-24

Adria, delniška pivovarna, Trst

Varilnica v Senožečah.

Vplačana glavnica
K 1,000.000

:: Ustanovljena ::
l. 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 23-24

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 23—24

===== Izboljšajte promet v svoji gostilni z najboljšim in najcenejšim =====

češkim budjejeviškim delniškim pivom

plzenskega tipa.

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

52 22—24

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

KLEINOSCHEG- DERBY SEC

39 23—24

Vinometre „Bernatol“. — 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.



Edina zaloge 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.

Edina strokovna delavnica za popravo vseh vrst avtomatov in gramofonov, če tudi niso bili pri meni kupljeni.

Ugodna zamenjava starih obrabljenih plošč. Odplačevanje v malih mesečnih obrokih.

POZOR! Na željo postavim v vsako gostilno godbeni avtomat ali gramofon, da se z nabranim denarjem isti sam odplačuje. Stare avtomate vzamem po najvišji ceni v račun. Zahtevajte cenik.

2 23—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 pi-jače v patent. steklenicah: jago-dovec, nektar, kristalno citronado, jabolčni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!

28 23—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. =====