



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.

Uredništvo in upravnštvo je v Ljubljani, Marije Terezije cesta št. 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.

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

Štev. 8.

V Ljubljani, 26. avgusta 1915.

Leto II.

Cikanje vina.

V vročem poletju se zlasti pri starejših močnejših vinih pogostoma zgodi, da se scikajo.

Cikasto vino ima duh po očetni kislini (oziroma kisu, jesihu) ali pa po očetnem etru. Pivcu povzroča v grlu pekoč okus in zgago.

Zato je tudi prepovedano cikasta vina prodajati in sicer je po določenih zakona o živilih smatrati ona vina za pokvarjena, ki vsebujejo poleg razločnega okusa po ciku več kot naslednje množine očetne kisline v litru: belo vino 1'3 g, rdeče vino 1'4 g in črna 1'6 g. Pri šibkejših in kislejših vinih se cik prej spozna kot pri močnejših, trpkih ali sladkih vinih.

Vino se scika vsled tega, ker se v njem razvijajo bakterije očetne kisline, ki razkrajajo njegov alkohol (cvet, špirit) in tvorijo iz njega očetno kislino, ogljikovo kislino in vodo.

Na cikastem vinu v sodu ali steklenici najdemo skoraj vedno tenko, fini pajčevini ali maščobi podobno kožico, ki obstoji iz samih drobčkanih bakterij očetne kisline. Te so tako majhne, da jih gre po 1000 na dolžino enega milimetra, tedaj na 1 mm² en milijon.

Kakor vsaka glivica ali bakterija, se tudi bakterija očetne kisline razvija pod gotovimi pogoji najboljše in ti pogoji so:

1. Visoka toplota: pri 4 do 5° C se bakterija prične razvijati, pri 34° C se razvija najboljše in pri 42° C se neha razvijati in pri 60° C pogine. Zato vidimo, da se ravno v poletnem času, ko je v kletih gorko, vino najraje scika;

2. Zadostna množina kisika. Brez kisika se očetna bakterija ne more razvijati, zato se pa tam dobro razvija, kjer je dosti zraka.

V polnih in dobro zamašenih sodih ali steklenicah se tedaj vino zlahka ne scika, pač pa se to rado zgodi v sodih, ki niso polni in se v njih nahaja nad vinom zrak;

3. Primerna množina alkohola (vinskega cveta ali špirita). Bakteriji očetne kisline prija sicer bolj, če ima vino manj alkohola in je tedaj šibkejše. Ampak na površju šibkih vin raste glivica kana zelo močno in ta zlahka ne pusti, da bi se razvijala na njem bakterija očetne kisline. Kakor hitro pa doseže vino 11 volumnih (prostornih) odstotkov alkohola, ne postane več kanasto in očetna bakterija ima potem lažje stališče, da se lahko razvije. Zato vidimo, da postanejo mlada, šibka in kislina vina v nepolnih sodih raje kanasta, starejša, močnejša, milejša vina pa posebno rada cikasta. Ako vsebuje vino 15 do 16 vol. odstotkov alkohola (to so močna, desertna ali likerna vina), ne postane tudi več cikasto.

Razvoju bakterije očetne kisline neprikladna so kislina in zelo trpka vina. Uničimo bakterijo lahko z močnim žveplanjem (8 do 10 g žvepla na 1 hl vina) ali pa še bolj z gorkoto, to je s segrevanjem na 60° C ali s pasteriziranjem.

Kakor vsaka vinska bolezen, se da tudi cik lažje preprečiti nego odstraniti.

S pravilnim ravnanjem z vinom, to je z ravnanjem po načelih umnega kletarstva, se cikanju vina lahko izognemo.

Najraje se zaredi cik pri močnejših, južnih, zlasti črnih vinih (istrijsancu, dalmatincu itd.) ali pa pri belih vinih, ki so pripravljena s pomočjo kipenja na tropu.

Taka vina kipe navadno v odprtih kadeh, trop stopi na vrh, se tam močno segreje in cikanje vina se prične. To poznamo dobro na neštevilnih očetnih mušicah, ki se nahajajo vedno v prostorih, kjer mošt na tropu v odprti kadi kipi in ki so redne spremljevalke in raznašalke cika.

Med kipenjem se cik pri vinu še malo pozna, ampak ko vino pokipi in se sčisti, pride cikast okus in duh na dan.

S pravilnim ravnanjem v kipenju se da to preprečiti. Tam, kjer mora mošt kipe na tropinah, to je tedaj zlasti pri črnih vinih, se poslužujemo zaprtih, francoskih kipelnih kadi, pri katerih stoji trop vedno pod površino mošta in se ne more ugreti.

Kdor nima zaprtih kadi in se mora posluževati odprtih, ta pa mora zlasti z vednim tlačenjem tropa pod površino mošta, oziroma s skrbnim mešanjem tropa z moštom in pokrivanjem kadi obvarovati trop pred segretjem in pred škodljivim učinkom zunanjega zraka.

Ker ima vsako vino več ali manj očetnih bakterij v sebi, je zelo odvisno od nadaljnjega ravnanja z vinom, ali se cikanje prepreči ali pospeši.

Najbolj nevarno je, da se število očetnih bakterij v vinu še pomnoži, oziroma vino ž njimi okuži. To se lahko zgodi po cikastem orodju, zlasti po cikasti posodi.

Med gostilničarji, pa tudi med vinogradniki, se dobe posamezniki, ki nimajo v celi kleti ne enega zdravega sode. Vsak sod je več ali manj cikast. Če v tak sod pride še tako dobro in zdravo vino, se mora prej ali slej scikati.

Zato je vsak sumljiv sod pred vporabo z močnim sodovim lugom (2 do 5 kg sode na 100 l vode) enkrat ali večkrat izpariti in še le ko se je sod tako temeljito razkužil in na to še pomil, z vinom napolniti.

Drugo, kar ovira razvoj cika, je mrzla klet. Zato se ozirajmo pri napravi novih kleti ne-le na mnenje zidarja, ampak tudi na nasvete dobrega strokovnjaka v kletarstvu. Pa tudi sicer se da slaba klet dostikrat z malimi stroški s prizidki in izolacijami zidov in vhodov temeljito zboljšati.

Vsaka klet rabi tudi oskrbovanje, ki obstoji zlasti v snaženju in zračenju. Zračiti je poleti ob mrzlih nočeh, zapirati in okna obsenčiti je ob vročini.

Tretji pripomoček, ki nam je na razpolago, da obvarujemo vino pred cikanjem, je ta, da hranimo vino vedno v polnih in dobro zamašenih sodih. To velja seveda za vino, ki leži v kleti in zori. Sode je poleti vsak teden, po zimi vsakih 14 dni do vrha zaliti, vehe obrisati in dobro zamašiti. Čim bolj močno in fino je

vino, tem bolj skrbno je treba to izvršiti.

Vino, ki ga rabimo za zalivanje, hranimo v manjših sodčkih in ga od časa do časa od vrha nekoliko zažveplamo, da ga obvarujemo pred cikanjem.

Drugače je seveda pri gostilničarju, ki ima več sodov vina na pipi. Tako vino od vrha žveplati se nikakor ne priporoča, ker bi dišalo preveč po žveplovi sokislini in bi povzročalo pivcu glavobol.

V velikih mestah si poznajo gostilničarji in vinotržci na ta način, da navaajo v sode pod nizkim pritiskom ogljikovo kislino, podobno kakor pri pivu.

Predno se ga nastavi, se zveže sod z aparatom za ogljikovo kislino. Ko se sod nastavi in vino odtaka, teče zgoraj mesto zraka v sod plin ogljikove kisline, ki pa ne pusti, da bi se na površju vina razvijal ciki ali kan.

Mali gostilničar si mora pomagati s tem, da ne toči vina iz velikega soda temveč da vino iz velikega soda raztoči v več manjših in te potem drugega za drugim nastavlja, med tem ko druge z zalivanjem polne drži.

Pravilno ne bi smel biti niti en sod vina dlje na pipi kot en mesec, zlasti ne v gorki kleti v poletnem času.

Ko se tak sod izprazni, ga je treba temeljito pomiti in poleg tega tekom leta večkrat s sodovim lugom zakuhati.

Kako se ozdravi vino, ki že cika? Ciki je ena najhujših bolezni in se, če se enkrat začne razvijati, ne da več popolnoma ozdraviti. Ciki se da tedaj k večjemu ustaviti, ne pa odpraviti.

Če opazimo pri vinu, da cika, moramo tedaj gledati, da delovanje očetnih bakterij ustavimo. To se zgodi z močnim žveplanjem ali pa, kar je boljše in bolj zanesljivo, s pasteriziranjem.

V prvem slučaju pretočimo vino v močno in večkrat zažveplan sod. Najprej zažgemo le en del zato namenjenega žvepla v sodu, sod napolnimo do ene tretjine in ga tako dolgo kotamo, da vso žveplovo sokislino posrka.

Na to zopet sod podkadimo, napolnimo vina do druge tretjine in kotanje ponovimo. Končno zažveplamo še v tretjič, sod napolnimo do vrha in ga zabijemo.

Tako močno žveplano vino mora seveda več tednov ležati, da se puh po

žveplu iz njega zopet izkadi. Nato ga pomešamo s kakim močnim, ne kislim vinom in ga hitro porabimo. Še bolj zanesljivo je pasteriziranje, ki obstoji v tem, da vino v zaprtih cinastih cevah ali v posebnih aparatih segrejemo na 60° C in ohladimo zopet na prejšnjo toplino (15° do 20° C).

Pri tem se v vinu uničijo vse bakterije in glivice in se vino razkuži.

Pasteriziranje, (imenovano po francoskem učenjaku Pasteurju, ki ga je prvi priporočal) je tedaj najboljšo sredstvo proti vsem vinskim boleznim, poleg cika zlasti proti zavretju.

Gotovo bi se priporočalo, da se dobi v vsakem okraju vsaj en pasterizacijski, prevozni aparat. Koliko vina bi se na ta način rešilo pred pokvarjenjem.

Ker se obenem z bakterijami pri toploti 60° C strdijo v vinu tudi beljakovine, postane vino po pasteriziranju bolj motno in dobi tudi nekoliko bolj prazen okus.

Zato ga je treba potem še čistiti ali filtrirati in v svrhu zboljšanja okusa še pomešati z drugim, dobrim in zdravim vinom. Zelo priporočljivo je tudi, dati vino prekipeti.

Drugih sredstev za odpravo cika iz vina in okusa po njem ni in so vsa v to svrho priporočana tajna sredstva goljufiga.

Če vino močneje cika, se ne da sploh več zlahka zboljšati in je najbolje, da se iz njega napravi dober kis (jesih).

Sod se postavi na gorak kraj in se večkrat prezrači, da se kisanje pospeši.

Tudi za žganjekuho se cikasto vino lahko porabi. Treba mu pa je poprej odvzeti vso kislino s pomočjo ogljikovokislega apna (plavljene krede), ker bi sicer duh po ciku prešel pri kuhanju v žganje. Plavljene krede se dodene vinu toliko, da v njega pomočen moder lakmova papir več ne pordeči.

C. kr. vinarski nadzornik
B. Skalický.

Kako se napravi izborni jabolčnik.

Letos je v dostih krajih jako dobra letina za jabolka, med tem ko se naši vinogradniki skoro vobče pritožujejo, da bo

marsikje letošnja vinska letina le pičila. Kako izborna, pravemu grozdnemu vinu podobna pijača, torej jabolčni mošt ali jabolčnik se da iz jabolk napraviti, dokazuje naj sledeči dogodek. Ko sem bil še vodja kmetijske šole na Grmu, in so nekega leta jabolka prav dobro obrodila, sem sklenil nekoliko jabolčnika tako napraviti, da bi bil po okusu bolj ko le mogoče pravemu grozdnemu vinu sličen. Da se mi je to popolnoma posrečilo, dokazuje tale faktum. Prihodnje leto je obiskal inšpekcijskim potom zaveč gospod Edmund Mach, dvorni svetnik v c. kr. poljedelskem ministrstvu na Dunaju. Mož je bil odličen vinski veščak, kajti dovršil je slovečo vinarsko šolo v Klesterneuburgu in na to je postal ravnatelj deželne vinarske in sadjarske šole v Št. Michelu na južnem Tirolskem.

Pri tej priliki šli smo tudi v šolsko klet vina pokušat. Kakor je pri pokušnjah vin v kletih že navada, dal sem gospodu najprej po mojem mnenju najslabše vino pokušiti, namreč — jabolčnik. To sem pa seveda storil, ne da bi mu naprej povedal, kako vino da pokuša. Ko mož vino (jabolčnik) kaj vestno pokusi, se prijazno namuzne ter reče: »O to je pa nekaj finega, posebno fini buké ima to vino, ali ni znabiti rizling? Bil sem pri tej priložnosti seveda v nemajhni zadregi, in v tej sem odgovoril, da bom šele potem povedal, kako vino da je v dotičnem sodu, ko bomo še druga vina pokušali. No in tako se je tudi zgodilo. Po pokušanju vseh ostalih vin, me je vprašal gospod dvorni svetnik, kako vino je bila prva pokušnja? Odgovoril sem mu smeje se: »Gospod dvorni svetnik, to je naš lanski jabolčnik.« Tega pa nikakor ni hotel verjeti, toda, ko je to tudi navzoči gospod drugi učitelj zavoda potrdil in v prinešenem kletarskem zapisniku tudi pokazal; se ni mogel načuditi dobroti jabolčnika, in vprašal me je, kako je bil jabolčnik napravljen. To sem mu povedal, in svetnik pa si je v kratkem v notes zabeležil napravo, češ: »To moram v Št. Michele sporočiti, da bodo tudi tam istotako z napravo jabolčnika postopali.« No napravljen je bil pa dotični jabolčnik tako-le: Dobrih štirinajst dni pred pričetkom trgatve sem dal dotična jabolka obrati. To se je moralo pa tako vršiti, da

LISTEK.

Raki na kranjski način.

Po lastnem doživljaju spisal R. Dolenc.

Že v dveh podlistkih »Mažarska čarda« in »Polži« sem omenil, da sva na kr. kmetijski akademiji v Ogrskem Starem gradu študirala dva Slovenca: Vorenčkov Joža in jaz. Gospodar najinega stanovanja je nama prepustil majhen kos vrta, da sva na njem sadila različno solato, radič, čebulo in česen.

Neko soboto proti večeru sem se šel v Litvo kopat. Reka je pri Starem gradu precej globoka. Nepričakovano sem opazil v bregu, takoj pod vodno gladino, luknjo, iz katere je gledal lep rak. Segel sem naglo z roko v luknjo in že je bil moj. Ne daleč odtod sem ugledal drugo luknjo, segel zopet z roko v njo in začutil, da me je močno uščipnilo v prst. Pa me ni dosti brigalo, kajti še lepši rak od prvega, ki sem ga izvlekel, me je dovolj odškodoval

za bolečine. Poiskal sem nato žepni robec, zavozlam konce in spravim vanj raka. Nato grem zopet z robcem v vodo. Oba bregova sta bila polna lukenj in skoro iz vsake sem izvlekel raka. V kratkem času je bil sveženj poln. Šel sem na breg in obesil robec z raki na vrbo. Nato sem rokav od suknje na spodnjem koncu z bilkami prevezal in šel s suknjo v vodo. Tekom pol ure sem tudi rokav imel poln lepih velikih rakov.

Prišedši domov sem našel Jožo, ko je znažil solato, ki naj bi bila najina večerja.

»Joža,« sem zaklical, »kar vrzi zelenko proč, glej, kaj bova večerjela!«

Položil sem sveženj in suknjo na mizo in ko sem oboje odvezal, so začeli raki na vse strani po mizi lezti. Začudenemu Joži sem povedal svoj lov na rake in ko sva si bila izposodila lonec, sva skuhalo rake ter jih pripravila na kranjski način s kisom, oljem, soljo, dobro rezanim česnom in peteršiljem. Ko sva rake pojedla in dobro z vinom zalila, sva bila oba naj-

boljše volje. Šla sva v kavarno Günther, kjer smo slovanski akademiki imeli vsako soboto komers. Povedala sva tovarišem o delikatni rači večerji in nemalo so se začudili, da je v Litvi toliko rakov, zlasti pa, da sem jih znal na tako priprost način loviti. Moral sem jim obljubiti, da pojdem takoj drugi dan (nedeljo) rake loviti, da bodo videli, kako to stvar napravim.

Drugi dan sva z Jožo šla k reki. Jaz sem lovil rake ter jih metal na travnik, kjer jih je Joža zbiral v prevleko od blazine. Tudi nekateri tovariši so me skušali posnemati, toda vsak trenotek sem slišal vsklike bolečine in marsikateri rak, ki je že bil izven vode, je padel nazaj v vodo. Z Jožo sva pa spet fino večerjala.

V malo dneh se je po celem Starem gradu razširila novica, da je v Litvi veliko rakov in da sta dva slovenska akademika prava mojstra v lovu nanje. Nekaj dni potem je prišel kolega Roderik baron Villa-Secca k meni ter pravil, da bi soproga našega tovariša hospitanta grofa Hohenberga, princa Virtemberškega, ki je bila zelo

so bila jabolka manj ko le mogoče poškodovana, to je ranjena ali otolčena. Obrana jabolka so potem ležala, da so se, kakor pravimo »zmedila« (dozorila) v zračnem podstrešju, v 30 do 40 cm debelih plasteh. Ko smo s trgatvijo bili že skoro gotovi, smo kar mogoče fina jabolka odbrali, namreč vsa gnila zavrgli, nagnita pa skrbno obrezali, potem na posebnem sadnem mlinu zmleli, v stiskalnici pa kar le mogoče dobro stisnili ali sprešali. Tako dobljeni mošt smo potem zlili takoj na ravno otisneno, še nič pokipele grozdne tropine na katerih je potem brez dotike zraka pod kipelno veho pokipel. Ko se je zgodilo, odtočili smo dokipeli mošt; **tropine pa kar le mogoče otisnili to je sprešali, ter vso prešenino moštu dolili.**

Tu navedeno zaprto kipenje pod kipelno veho se izvrši na najprostejši način v z vratci opremljenem polovnjaku, barigli, sodu tako-le: Na vratca se pribije čez čepovo luknjo ali primerno kositarsko cedilo, ali pa snožno, majhno, iz lubja oproščenih vejčic narejeno metlico. V posodo samo, spravi se skozi vratca grozdne tropine ter na to posodo zapre. Skozi veho se pa potem naliva sadni mošt tako dolgo v sod, da ga manjka v njem le še za dobro veliko ped, na kar se v veho samo, popolnoma trdno kipelno veho zatakne.

Na ta način moglo bi se v naših nevinnorodnih krajih, recimo na Gorenjskem ali pa na Pivki kaj fini jabolčnik, še celo hruškovec ali — tepkovec — napravljati, ako bi se tja iz Dolenjskega ali pa Vipave grozdne tropine dobile. Te kaže pa takole prepeljavati. Vzame se sod od cementa, katerega se fino opere, potem pa kar le mogoče trdno s tropinami zatlači — to s pomočjo primernega kola — ter zabije. Tako odposlane tropine so lahko brez vse škode tudi 8 dni na potu, ne da bi se kaj pokvarile.

Glede naprave hruškovca — tepkovca — moram še omeniti, da se mora iz njih že takrat mošt napraviti, ko pričnejo nekatere z drevesa padati. Popolnoma dozorele, torej že mehke tepke, dajejo veliko presladak tepkovec, ki se nikakor noče izčistiti, drži se pa tudi ne.

Ko bi se pri nas tako sadni mošt napravljaj, točilo bi se ga brezdvomno tudi

po gostilnah, kakor je to na Avstrijskem, Štajerskem itd. običajno.

R. Dolenc.

Odredba za omejitev pijančevanja.

Ukaz c. kr. deželnega predsednika na Kranjskem

z dne 7. avgusta 1915, št. 20.375,

s katerim se izdajajo na povelje najvišjega poveljnika za južnozahodno fronto (ces. ukaz z dne 23. maja 1915, drž. zak. št. 133) z dne 30. junija 1915, op. št. 10.602, odredbe za omejitev alkoholizma (pijančevanja).

Na podlagi § 13. (oddelek c) Najvišjih določil o območju političnih oblasti z dne 19. januarja 1853, drž. zak. št. 10, in na podlagi § 54., odst. 2, obrtnega reda, drž. zak. št. 199 iz leta 1907, se ukazuje do preklica:

§ 1.

Točenje in nadrobna prodaja žganih opojnih pijač kakor tudi trgovina z žganimi opojnimi pijačami na drobno v posodah, zaprtih po trgovskem običaju, je prepovedano ob nedeljah in praznikih in ob semanjih dneh **skozi ves dan**, sicer pa **pred 7. uro zjutraj in od 4. popoldne** naprej. Točarne za žganje morajo biti med tem časom zaprte.

§ 2.

Gostilničarskim in točilničarskim obrtnikom (gostilnam in kavarnam, točilnicam kave i. dr.) kakor tudi trgovcem vsake vrste (trgovcem, prodajalcem delicates itd.) in drugim obrtnikom (slaščičarjem, destilaterjem i. dr.), ki imajo pravico za **točenje** ali za **nadrobno prodajo** žganih opojnih pijač na podlagi § 16., lit. d, obrtnega reda, ali § 1. zakona z dne 23. junija 1881, drž. zak. št. 62, ali ki imajo pravico za **trgovino z žganimi opojnimi pijačami nadrobno** v posodah, zaprtih po trgovskem običaju, je prepovedano ob nedeljah in praznikih in ob semanjih dneh **skozi ves dan**, sicer pa **pred 7. uro zjutraj in od 4. ure popoldne** naprej, točiti žgane

opojne pijače ali jih prodajati v zaprtih ali nezaprtih posodah.

V teh prepovedanih časih je prepovedana **vsaka** oddaja žganih opojnih pijač **neposrednemu uživalcu.**

Trgovci na debelo ali izdelovalci smejo izvrševati samo že prej došla naročila obrtnikov, opravičenih za prodajo na drobno, ali za točenje. Toda tudi to se sme goditi le v prostorih, ki kupcem niso dostopni.

§ 3.

Tudi izven v §§ 1. in 2. omenjenih prepovedanih časov je vsekako prepovedano **oddajati (točiti ali prodajati) žgane opojne pijače** pripadnikom oborožene sile, civilnim osebam, ki so poklicane v vojno službo pri armadi, uslužbencem podjetij, ki so postavljena pod zakon o vojnih datjavah, osebam, ki se podvrgajo dolžnosti nabora ali prebiranja, in vojnim vjetnikom.

Pri vojnih železniških transportih nobene vrste se ne smejo oddajati niti žgane opojne pijače niti druge alkoholne pijače (vino, pivo, mošt itd.). Izjeme morejo nastopiti le na posebno zdravniško odredbo ali z izrecnim dovoljenjem poveljnika transporta.

§ 4.

Ravnotako je prepovedano oddajati žgane opojne pijače mladostnim pod 18 leti, pijancem iz navade, pijanim osebam, beračem, vlačugarjem, duševno manjvrednim ali nasilnim osebam. Tudi ni dovoljeno, da bi ostali pivci nepotrebno dolgo v žganjarnah.

§ 5.

Kolikor je oddaja ali prodaja opojnih pijač v obče dovoljena po teh določilih, sme se vršiti le za gotov denar. Prepovedana je torej oddaja takih pijač na vero (kredit) kot zamena za živila ali na račun mezde.

§ 6.

Kot žgane opojne pijače v zmislu tega ukaza je smatrati vse žgane opojne tekočine, namenjene človeku v zauživanje, ki so primerne za pijačo s primesjo ali brez primesi (spiritus, žganje, rozolja, rum, liker itd.); pri tem je vseeno, ali so

vneta za lov in šport, jako rada gledala, kako lovim rake. Ni mi dal poprej miru, dokler nisem obljubil ustreči želji grofice ter mu naznanil kraj in dan, ko bom v njeni navzočnosti lovil rake.

Kraj lova sem moral skoro uro daleč od mesta določiti, ker smo z Jožo in z drugimi češkimi tovariši v bližini že skoro vse rake polovili. Dan je določila grofica.

Tisti dan sva z Jožo takoj po kosilu šla na določeni kraj ter se pripravila za lov. Joža je imel novo blazinasto prevleko in pipo v ustih. Ko sta prišla grof in grofica s spremstvom, so me predstavili poslednji in takoj me je vprašala: »Pokažite vendar orodje, s katerim lovite rake.« Pokazal sem ji goło roko in cela družba se je smejala.

Voda je bila zelo kalna, ker je prejšnji dan močno deževalo, zato grofica ni mogla videti račjih lukenj, v katere sem vtikal roko, vlačil rake na dan in jih metel Joži na travnik. Vendar je hotela imeti veselje pri Joži in ž njim pobirati rake ter metati v vrečo. Toda že prvi rak jo je

močno vščipnil v prst, da je glasno zakričala od bolečine ter naglo vrgla raka proč.

»Gospod kolega, ali ne bi mogli do prihodnjega četrta kakih sto rakov vjeti?« je vprašal grof Hohenberg Jožo. Tam me je pogledal in jaz sem prikimal z glavo. Nato so se grof in ostali nama zahvalili za veselje in obenem je grof povabil vse navzoče za prihodnji četrtek na rakovo pojedino v kavarni Urner. Nato je družba odjezdila.

Prihodnji četrtek sva že zgodaj šla z Jožo na lov in vzela tudi gospodarjevega vajenca z veliko vrečo s seboj. Sreča je bila nama mila. Do opoldne sva že sto in dvajset najlepših rakov nalovila in vajenec jih je odnesel grofu Hohenbergu.

Zvečer so pravočasno prišli vsi akademiki v kavarno, kjer sta grof in grofica že čakala. Ko se je ukazalo pripraviti rake, sem prosil aranžerja tega večera barona Villa - Secca, da bi se name in Jožo odpadli raki pripravili na kranjski način, to je s kisom, oljem, drobno rezanim čes-

nom in peteršiljem, dočim so se raki drugim gostom skuhali v slani vodi s kuminom in suhi servirali. Villa - Secca ni imel nič proti temu in ko so prišli raki na mizo, je prišel takoj k naši mizi, da bi pokusil te rake. Ko je vzdignil pokrov lonca, v katerem so bili za naju pripravljeni raki, je takoj rekel: »Saperlot, to pa dobro diši!« In ko je še pokusil raka, je glasno zaklical: »O, to je pa kaj drugega, to diši nad vse imenitno! Gospoda, počakajte, počakajte!« Vprašal me je, če bi se mogli navadno pripravljeni raki še na naš način pripraviti. Ko sem potrdil, so rake odnesli nazaj v kuhinjo, jih na kranjski način pripravili ter zopet servirali. »Oh, izvrstno, superbno!« se je glasila splošna sodba in raki so na mah izginili.

Baron Villa - Secca je pa dvignil kozarec ter nazdravil kranjskim kuharjem, katero zdravico so vsi gostje glasno odbravali.

napravljene s kuhanjem ali na kak drug način (z esencami ali drugimi surogati) in brez ozira na to, v kateri obliki se oddajajo.

§ 7.

Političnim oblastem I. instance je pri- držana pravica, da izdajo po krajevnih razmerah morebitne dalekosežnejše predpise.

§ 8.

Ta ukaz ne velja za oddajo žganih opojnih pijač v zdravilne namene po zdravnikovem zapisu.

§ 9.

Ta ukaz je nabit po vseh obrtnih obratovališčih, po katerih se točijo ali prodajajo žgane opojne pijače, tako, da ga gosti (pivci) ne morejo prezreti.

§ 10.

Vsako dejanje ali nehanje, ki ima na- men izogniti se v prejšnjih paragrafih iz- rečeni prepovedi (n. pr. posebno kupova- nje žganja vojakom po posredovanju ci- vilnih oseb) je prepovedano in se bo kaznovalo posebno ostro.

§ 11.

Prestopki tega ukaza se bodo kazno- vali po §§ 7. in 11. ces. ukaza z dne 20. aprila 1854, drž. zak. št. 96, z globo 2 do 200 kron ali s 6urnim do 14dnevnim zaporom, ali se bo pa **začasno zaprlo obrato- vališče** ali pa v zmislu § 133. b, odstavek a obrtnega reda, drž. zak. št. 199 iz leta 1907, **za kazen odvzela obrtna pravica** na določeni čas ali pa za vedno.

§ 12.

Ta ukaz obvelja z dnem njegovega razglasa.

Obenem se razveljavlja ukaz c. kr. deželnega predsednika na Kranjskem z dne 23. junija 1915, št. 14.888, dež. zak. št. 20, kakor tudi vse odredbe političnih oblasti I. instance v tem oziru, kolikor se ne ujemajo s predstojecim ukazom.

Mestni magistrat ljubljanski je go- stilničarsko zadrugo posebno opozarjal na ta ukaz ter naroča, da je obvestiti vse njene člane, ki pridejo tu vpoštev.

Vsak obrtnik in trgovec, ki se peča s točenjem ali nadrobno prodajo žganih opojnih pijač, mora imeti ta ukaz v svojem obrtovališču na vidnem kraju nabit. Ti- skan ukaz se dobi proti plačilu pri tvrdki Kleinmayr in Bamberg. Pomniti je po- sebno, da morajo tozadevni obrtniki in tr- govci povodom zbiranja vojaških dolž- nosti podvrženih oseb pri prebiranju, pri zaprsegi, pri nastopu službe, pri vojaških transportih in pri morebitnih nemirih, v bližini zbirališč, kolodvorov itd. vsa taka obrtovališča nemudoma zatvoriti in sicer brez posebnega uradnega ukaza, nakar se še posebno opozarja. Točno izpolnje- vanje teh določil se bode nadzorovalo po magistratnih, osobito pa po poklicanih or- ganih c. kr. policijskega ravnateljstva. Vsak najmanjši prestopok se bode kazno- val **brez prizanašanja**. Globa je prvič 50 kron, drugič 100 K, tretjič odvzete obrtne pravice za vedno. Vrhutega ima še dotič- nik pričakovati, da se mu bode pri danih predpogojih že takoj pri ovadbi, pri na-

stopu ovaditelja obratovališče zatvorilo. **Torej pozor!**

Vsak gostilničar ali trgovec, ki ga ta ukaz zadene, naj si tako tiskovino takoj oskrbi in v lokalu nabije, ker se to v § 9. izrecno zahteva.

V koliko so politična oblastva po de- želi krajevnim razmeram primerno izdala spremenjene predpise nam še ni znano, ukaz tak kakor je velja pač za vso deželo, kedar ni krajevno še dalekosežnejših ukrepov. S tem ukazom je toraj prizadet tako trgovec kot gostilničar jednako.

Proti draženju živil.

Izšla je cesarska naredba glede pre- skrbe prebivalstva z nepogrešnimi po- trebščinami. Stopila je na mesto cesarske naredbe z dne 1. avgusta 1914, ki je takoj o pričetku vojnih dogodkov spričo že ta- krat nastopajočega nagnenja do pretira- vanja cen otvorila boj proti umetnemu draženju nepogrešnih potrebščin. Z novo naredbo so se obstoječe določbe času pri- merno na podlagi od takrat doživelih iz- kušenj preuredile. Spopelnile so se do- ločbe o zapisovanju zalog, preskrbovanju nepogrešnih potrebščin, o zahtevni pra- vici in o pretiravanju cen.

SedANJI draginji živil so deloma vzrok tudi obstoječe naprave na trgih in pa okolnost, da cene na trgih in ne glede na tozadevne obrtnopravne odredbe tudi v trgovinah še vedno niso povsod raz- vidne in da morajo konzumenti vsled ne- dostajanja primerne orientacije večkrat blago preplačati.

V tem oziru odreja nova cesarska naredba, da mora nele trgovec, ampak vsakdo, ki obrtoma ali na trgu živila pro- daja, imeti na razločno vidnem mestu in v dobro čitljivih črikah nabite cene za posa- mezna živila z ozirom na njih kako- vost in množino.

Odredbe zoper navijanje ali pretira- vanje cen so v naslednjih paragrafi:

§ 14. 1. Kdor v izkoriščanju vsled vojnega stanja povzročenih izrednih raz- mer za nepogrešne potrebščine zahteva očitvidno čezmerne cene, se kaznuje radi prestopka z zaporom od enega tedna do šestih mesecev. Poleg kazni na prostosti se lahko odmeri denarna kazen do dva tisoč kron.

2. Kdor se ponovno pregreši, se kaz- nuje radi pregreška s strogim zaporom od enega meseca do enega leta. Poleg kazni na prostosti se lahko odmeri denarna ka- zen do 20.000 K.

§ 15. 1. Trgovec, ki pri nakupu nepo- grešnih potrebščin na trgih, na cesti ali od hiše do hiše višje kot od odprodajalca zahtevane cene, ali če se gotova cena ne zahteva, višje kakor do tedaj navadne cene ponuja, da si zagotovi blago ali za prihodnje nakupe prednost pred drugimi kupovalci, se radi prestopka kaznuje z zaporom od enega tedna do šestih mese- cev. Poleg kazni na prostosti se lahko od- meri denarna kazen do 2000 K.

2. Kdor se ponovno pregreši, se kaznuje radi pregreška s strogim zapo- rom od enega meseca do enega leta. Po- leg kazni na prostosti se lahko odmeri denarna kazen do 20.000 K.

Istim kaznim so podvržene osebe, ki zakrivijo takšno dejanje pri nakupu za kakega trgovca.

§ 16. Kdor se z drugim dogovori, za nepogrešne potrebščine v izkoriščanju vsled vojnega stanja povzročenih izred- nih razmer, zahtevati očitvidno čezmerne cene, se vsled pregreška kaznuje s stro- gim zaporom od enega meseca do enega leta. Poleg kazni na prostosti se lahko od- meri denarna kazen do 20.000 K.

§ 17. 1. Kdor nepogrešne potrebščine poškoduje, uniči ali ob vrednost spravi, da bi zmanjšal ponujanje takih pred- metov;

2. kdor nepogrešne potrebščine na- kupuje ali njih izdelavo ali trgovino omeji, da bi njih ceno navil na čezmerno višino;

3. kdor razširja neresnične vesti ali porabi kako drugo sredstvo v zapeljeva- nje, da doseže draginjo nepogrešnih po- trebščin, se radi pregreška kaznuje od enega meseca do enega leta. Poleg kazni na prostosti se lahko odmeri denarna ka- zen do 20.000 K.

§ 18. V slučaju obsodbe po predstoj- ečih paragrafi se lahko v razsodbi izreče, da zapadejo krivcu pripadajoče zaloge v prid državi, in na izgubo kake obrtne pra- vice za vedno ali za gotov čas.

§ 19. Če je objava kake obsodbe radi navijanja cen v javnem interesu, označi sodišče v razsodbi eno ali več tiskovin, v katerih se po enkrat objavi razsodba na stroške krivca. Sodišče lahko poleg ali namesto objavljenja v tiskovinah odredi, da se razsodba v krajih, kjer krivec sta- nuje in kjer je zakrivil kaznivo dejanje, javno nabije.

Ako so dani posebni vzroki za to, je tudi razloge razsodbe objaviti.

Ta naredba je stopila 11. avgusta t. l. v veljavo.

Nekdanja organizacija obrtnikov.

Kakor so trgovci ponavljali vedno in vedno svoje pritožbe, da se sejni na kmetih množe, in da se ukvarjajo plemenitaši in duhovščina v vedno večji meri z meščan- skimi posli ter kratijo že itak pičli zaslužek meščanom, tako da so se začeli med me- ščani oglašati s pritožbami obrtniki, osobito rokodelci, češ, da naročajo trgovci tako blago drugod, katero so lahko doma izde- luje, ter da s tem škodujejo domačim de- lavcem rokodelcem, ki nimajo ob čem živeti. In izprosili so si tudi ti privilegij, s katerim je cesar prepovedal trgovcem naročati iz tujih krajev tako blago, katero izdelujejo tudi domači obrtniki. Kajpada je imela ta prepoved ravno toliko uspeha kakor prepoved trgovanja na deželi.

Kako trdna je bila organizacija trgov- skega stanu na Kranjskem in kako razsežen je bil njen vpliv, se razvidi že iz tega, da se je vršil že dne 9. avgusta leta 1602 shod trgovcev cele dežele v Ljubljani, katerega so sklicali ljubljanski trgovci, da se posvetujejo o sredstvih zoper trgovanje plemenitašev in duhovščine na kmetih. Pri tem posvetovanju so bila zastopana razen Ljubljane mesta: Metlika, Radovljica, Kostanjevica, Kamnik, Krško in Kranj.

Na tem shodu se je sestavila obsežna pritožba zoper plemstvo, češ, da pokupi vse domače pridelke in da je celo dovolilo tujim trgovcem z Laškega trgovati po Kranjskem.

Pritožba navaja, kako so vsled tega poskočile cene živini in žitu, in prerokuje lakoto v deželi, ker se vse žito izvozi na Reko in v Benetke.

Uspeh te pritožbe je bila nova prepoved, ki je velevala, da smejo kmetje in plemenitaši prodajati edinole domače pridelke ali pa tako blago, ki so je dobili za domače pridelke v zameno. Kupovati blago in je zopet prodajati jim pa ni bilo dovoljeno; zagrozilo se jim je celo, da bodo meščanski trgovci vse tako prepovedano blago konfiscirali, kar se je tudi faktično večkrat dogodilo.

Par let potem (l. 1609.) so dosegli ljubljanski trgovci tudi prepoved krošnjarenja po mestu, ki je bilo odsihdob dovoljeno le ob sejmskih dneh. Sploh je bilo tujim trgovcem dovoljeno le ob sejmskih dneh svoje blago prosto v Ljubljani prodajati; ako so se ob drugem času pripeljali, morali so je tekom treh dni ponujati samo ljubljanskim trgovcem in obrtnikom (meščanom), šele potem so je smeli prodajati tujcem in meščanom. V mestu so se smeli muditi pa sploh samo 8 dni; ako v tem času niso spečali blaga, morali so se zopet odpeljati.

Vsakdo bo razumel kak silen pritisk na cene blaga je pomenila uporaba te prepovedi.

Umevno je pa tudi, da so potem tuji trgovci, krošnjarji in kramarji, svoje blago kupovali rajši na kmetih, kjer so ga dobili ceneje. Prav tako je umevno, da so plemstvo in duhovščina, predvsem pa kmetje sami, kljub prepovedi svoje blago rajši prodajali tujim trgovcem, ki so je boljše plačevali.

Kako so ljubljanski trgovci razumeli svojo korist, se lahko spozna tudi iz naslednjega:

Sejmov je bilo v Ljubljani na leto pet. Do leta 1628. eden, od tega leta dva po 14 dni trajajoča; drugi so bili tridnevni.

Dokler je ob sejmskem času visela na mestni hiši zastavica, ni smel razun meščanov nihče kupiti niti zrna žita; šele ko je magistrat odstranil zastavico, torej ko so imeli meščani polne zaloge žita, so smeli kupovati tudi tujci in kmetje. Da bi ta magistratov sklep olepšali in opravičili, zavezali so se meščani, da ne bodo več hodili na kmete kupovat žita. Toda, ker je kmet še vedno rajši prodal svoj pridelek kupcu, ki je prišel k njemu ponj in ga ni pustil čakati po par dni, kakor se je to godilo v mestu na sejmu, se meščani za svojo obljubo niso dosti zmenili, ter so hodili prejkoslej na kmete po žito.

(Dalje prihodnjič.)

Poročila o vinu in trgatvi.

Novo mesto. Nastopu peronospore jako ugodne vremenske razmere, zlasti pogosta megla, kakor tudi nič manj nepravilno izvršeno škropljenje trt so storile svoje; peronospore imamo obilo in sicer ne le na listju, ampak tudi na grozdju. Očividno je razloček, kako so posamezne vrste prizadete od peronospore, zlasti ako se je pravilno ali nepravilno škropilo. Kajti dočim sta plemenka (Gutedel), kraljevina (rdeči Portugalec) pri enakem škropljenju mnogo hujše prizadeta kakor druge vrste poleg njih, so tudi posamezni vinogradi prav dobri poleg popolnoma uničenih. Razlika pri škropljenju se kaže zlasti pri grozdih, manj na listju. Prvotno prav dobre, rodo-

vitne trte so zdaj brez grozdja. Pomanjkanje delavcev, manj ugodno vreme, pa tudi površnost, so vzrok našega na mnogih krajih res žalostnega stanja vinske letine.

Maribor. Vinska trgatev kaže v okolici vsled skrbnega obdelovanja in škropljenja jako dobro. Grozdje je gosto, jagode zelo debele. Sedaj skoro vedno deževno vreme bo morda vplivalo na kasnejšo dozoritev, toda upati je vseeno na dobro letino. Vina bo, če bodo odzdaj naprej razmere ugodne, v naši okolici obilo. Kvalitete še ne moremo določiti.

Radgona. V kletih radgonskih in okoliških vinogradnikov je še veliko dobriga vina letnikov 1912, 1913 in 1914. Radgonska vina so enaka ljutomerskim in ormoškim. Če bi kak gostilničar želel pojasniti ali osebno šel vina kupovat v Radgono, se lahko obrne na g. Nikolaja Machnéta v Radgoni (Radkersburg) Murgasse 162. Ta gospod, ki je tudi načelnikov namestnik tamošnje kmetijske podružnice, je rade volje na razpolago našim gostilničarjem.

Zelo važno se nam zdi cenjenim bralcem poročati od časa do časa tudi o stanju vinskih pridelkov, kajti po teh poročilih, ki jih bomo skušali dobiti vedno naravnost iz dotičnih vinorodnih krajev, bodo gostilničarji lahko približno sklepali in kalkulirali, kako se je za bodočnost z vinom zakladati bolje ali manje. Sitnežem, ki tako godejo radi visokih cen, pa bo gostilničar lahko pokazal, kako stvari stoje in kaj je pričakovati v prihodnje. Naznanjalo se bo tudi od časa do časa, kateri kraji imajo še vina na prodaj, kateri so že razprodani, kakšne so cene itd. S tem se bo marsikomu prihranil trošek dragega in brezuspešnega potovanja v kraje, kjer mnogokrat ni mogel več kupiti, a je izgubil mnogo časa in denarja. Da dosežemo ta smoter, smo se pismeno obrnili na mnoge merodajne in verodostojne činitelje za določanje takih poročil.

Zadružne objave.

Načelstvo gostilničarske zadruga za ljubljansko okolico naznanja vsem članom, ki še niso poslali po poštni položnici 3 krone zadružne doklade, da se bo zaprosilo politično oblast, da od dotičnih ta znesek izterja, ker je občni zbor sklenil, da je doklado do konca avgusta vplačati.

Tvrdba Henry Grünwald v Zürichu v Švici piše, da ima 30 do 40 vagonov lanskega jabolčnega in hruškovega mošta, fina pijača, v septembru in oktobru pa enako množino tudi že sladkega sadnega mošta za oddati. Omenja, da bi morda komu kazalo sedaj, ko se kaže v vsej Avstriji in Ogrski veliko pomanjkanje vina, se za te vrste pijačo zanimati in je pripravljena tudi na telegrafična vprašanja točno s cenami in vzorci staviti ponudbe. Na Nemškem so pričeli te vrste pijačo baje že močno nakupovati. Podamo to sporočilo brez obveznosti.

Stanovske vesti.

Vinska trgovina. Neverjetno so poskočile cene vinu in to občutijo tako gostilničarji kakor konzumenti. Če pa kdo misli, da se bodo po novi trgatvi cene vinu

znižale, se jako moti, kajti najbrž bo vino še dražje, kakor je zdaj. Gostilničarji naj to uvažujejo, kajti ob novi trgatvi se bo hotelo vse vino naenkrat pokupiti in konkurenca bo velika, kajti na dalmatinska, istrska, goriška in tirolska vina ni prav nič računati, ker so vinogradi deloma neobdelani, deloma opustošeni ali izpremenjeni v varne strelske jarke. Da ni računati na nižje cene, nam potrjuje tudi poročilo, katero je izdala Zveza čeških vinogradnikov in vinskih trgovcev, ki se glasi: V zadnjem času je v vseh vinorodnih krajih monarhije opaziti tako naraščanje vinskih cen, kakor se je doslej nemogoče smatralo. Zaloge veletrgovcev z vinom so se že davno zelo zmanjšale, od izbruha vojne z Italijo so pa cene kar skokoma poskočile, ker se ne more računati na dovoz dalmatinskih, primorskih in tirolskih vin. Na te kraje odpade navadno tretjina, včasih celo polovica vseh avstrijskih vinskih pridelkov; zato se bomo morali glede pokritja potrebščine na vinu držati drugih vinorodnih krajev Avstrije in Ogrske. Velike množine, zlasti rdečega vina (tudi za vojaške dobave), je Nemčija kupila od nas, ker je tam dovoz iz Francoskega in Italije popolnoma ustavljen. Pri nas se še nahajajoče zaloge so tako majhne, da bi ta okolnost, tudi če vinska trgatev dobro izpade, komaj kaj vplivala na vinske cene.

Zopet pivo v steklenicah. Zveza je v nadi, da bodo pivovarne sedaj, ko jim na vse strani piva primanjkuje, porabile priliko in ustavile dajanje piva v steklenicah trgovcem in branjevcem, izročila pivovarniškemu kartelu prošnjo, naj ustavi oddajo piva privatnikom in branjevcem. Ustmeno poročilo na to vlogo pa se od strani zastopnika karteliranih pivaren glasi tako, da se za ustavitev prodaje piva privatnikom pivovarne rade obvežejo, za ustavitev dajanje piva branjevcem pa ne, ker bi bili zato lahko oblastveno kaznovani. Kako je ta izgovor jalov, se povzame lahko iz tega, ker so pivovarne, ko jim je piva zmanjkovalo, skoro vsem koncesijoniranim gostilničarjem ustavile pivo v steklenicah, branjevcem pa bi se ne smelo. Na to smešnost se bomo pač po vojni še resno pogovorili.

† **Umrl je v Ljubljani** gostilničar in zakupnik mestnega kopališča gospod Tomo Korbar zadet od srčne kapi v 50. letu starosti. Pokojnik je bil zaveden tovariš, preselil se je pred par leti iz Idrije v Ljubljano, si postavil lično hišo v bližini Kolezijskega kopališča ter tu otvoril gostilno. Kopališko restavracijo je prevzel še le pred letom dni. Pod njegovim skrbnim vodstvom se je restavracija osobito letos prav lepo razvijala. Lahka mu zemljica! — Cenjene tovariše, osobito zadružne načelnike, vljudno prosimo, da nam iz svojih krajev poročajo o smrti zadružnih članov, zlasti tistih, ki bi event. padli na bojnem polju, da jim ohranimo časten spomin v listu.

Listnica uredništva.

Z današnjim dnom odlagam uredništvo „Gostilničarja“ ter tem potom izrekam najtoplejšo zahvalo gospodom sodelavnikom za sodelovanje, v prvi vrsti gg. c. kr. vin. nadzorniku B. Skalickyju in vodji R. Dolencu. Prosim pa obenem, da ohranijo še nadalje svojo naklonjenost temu potrebnemu listu.

M.

Naročajte „Gostilničarja“!

VERMOUTH-

vino najboljše kakovosti prodaja po najnižji ceni trdka

Br. Novaković

vinska trgovina v Ljubljani.

32 25-24

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

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

Veleprazarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

Restavracija na južnem kolodvoru, Ljubljana.

Zahvala.

Po dolgoletnem vodstvu zapuščam

restavracijo na južnem kolodvoru.

Ob tej priliki izrekam slav. potujočemu občinstvu, osobito pa dragim mi ljubljanskim gostom, kateri so mi izkazovali v vseh teh letih svojo ljubeznivo naklonjenost

presrečno zahvalo

proseč jih, da to cenjeno zaupanje preneso tudi na mojega naslednika

Stanislava Horaka,

dosedanjega restavraterja v Nabrežini.

Z odličnim spoštovanjem

Josip Schrey, restavrater.

V Ljubljani, 19. avgusta 1915.

Priporočilo.

Čast mi je cenjenim ljubljanskim krogom ter slav. potujočemu občinstvu vljudno naznanjati, da sem prevzel

restavracijo na južnem kolodvoru,

katero bom vodil po istih načelih solidnosti in postrežljivosti kakor moj prednik, gospod

Josip Schrey

ter prosim, da se v toliki meri njemu izkazana naklonjenost prenese tudi name.

Priporočam se

z vsem spoštovanjem

Stanislav Horak, restavrater.

V Ljubljani, 19. avgusta 1915.



: Vdovski in sirotinski pomožni zaklad celokupne oborožene sile :: oddelek vojno zavarovanje.

Pod najvišjim pokroviteljstvom Nj. cesarske in kraljevske Visokosti presvetlega gospoda nadvojvode gen. art. insp. fcm. Leopolda Salvatorja in presvetle gospe nadvojvod. Blanke.

Dunaj, Schwarzenbergplatz 1.

Deželna poslovalnica za Kranjsko v Ljubljani, Šelenburgova ulica šte. 6, II. nadstr. na desno, zraven glavne pošte.

POZIV!

Mnogo na bojiščih se nahajajočih vojakov ima doma ženo in otroke, ki jih čaka najhujša beda, če se oče ne vrne več domov.

Vojno zavarovanje

ima namen, da jim nudi varstvo in pomoč.

Vsak mož, odhajajoč na bojišče, naj zagotovi svojcem denarno pomoč za najhujši slučaj.

Vsaka žena, ki ji je mož na bojišču, je dolžna, da skrbi za svoje otroke.

Vsak delodajalec mora pomisliti, da se bojujejo njegovi uslužbenci in delavci tudi za njegovo lastno varnost, ko zastavljajo svoje življenje proti sovražniku.

Nihče naj ne zamudi te potrebne oskrbe za bližnjo bodočnost, dokler ni prepozno.

Vsak, ki se ga to tiče, naj si odtrga majhen znesek, da obvaruje sebe in svojce najstrašnejših posledic vojske.

Vojno zavarovanje se lahko prijavi pri občinskem in župnem uradu, pri šolskih vodstvih ali naravnost pri

deželnem zastopstvu za Kranjsko vdovskega in sirotinskega zaklada celokupne oborožene sile, v Ljubljani, Šelenburgova ul. 6/II.

Črnovojniki plačajo 4 1/2% premije, aktivni častniki, moštvo, rezervisti 7%.

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kolmann

11 v Ljubljani 24-24

dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.



A. Bajec

cvetlični salon

Pod Trančo 2

vrtnarija

Tržaška cesta 34

v Ljubljani.



Deset zapovedi za kmetovalca
Deset zapovedi za zdravje

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

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 gor.

Telefon št. 262.14 25-24

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
Puntigam
Gradec — Puntigam

Pivovarna Göss

priporoča svoje priznane priljubljene izdelke

marčna, cesarska,
vležana, eksportna
in bavarska piva

v sodčkih in steklenicah.

Zastopnik: Fr. Šitar v Sp. Šiški.

Jakob Zalaznik

pekarija, slaščičarna in
kavarna 31 25-24

Stari trg 21

se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele

na zajutrak.

Filijalke:

Mestni trg štev. 6
Kolodvorska ulica štev. 6.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadrage v Ljubljani
Marije Terezije cesta štev. 16

posreduje brezplačno
za vse službo iščoč
: v gostilničarskem obrtu :

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

**Tovariši gostilničarji! Poslu-
žujte se le ugodne prilike!**

26 23-24

Mestna hranilnica ljubljanska

Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.

Največja slovenska hranilnica.

Denarnega prometa koncem leta 1914 K 740.000.000—
Vlog „ 44.500.000—
Rezervnega zaklada „ 1.330.000—
Sprejema denarne vloge in jih obrestuje po

4 1/2 %

brez odbitka. Hranilnica je **pupilarno**
varna in stoji pod kontrolo

c. kr. deželne vlade.

Za varčevanje ima vpeljane lične
domače hranilnike.

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 gor
ter zagotavlja točno in solidno
postrežbo po primernih cenah.

Vino se dostavlja na dom ali
pošilja po železnici. 29 24-24

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 trdkah, ki
podpirajo in
oglašajo v
„Gostilničarju“
v vašem glasilu.



Av gust Agnola

Ljubljana, Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja 2424

30 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
36 zdravilnimi pripomočki. 24-24

Poljanska cesta 16. Telefon št. 141.

Adria, delniška pivovarna, Trst

Vplačana glavica
K 1.000.000

Varilnica v Senožečah.

(Železniška postaja Divača.)

:: Ustanovljena ::
l. 1820.

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

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 25—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 Gradež, Palace hrvatske štedionice Zagreb, Napredak Sarajevo, Beránek Banjaluka itd. to pivo.

52 24—24

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

KLEINOSCHEG-
DERBY SEC

39 25—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.



Edina zalog 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 25—24

**I. kranjska tovarna mineralnih
vod, 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!

28 25—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.