



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

— List izhaja 25. vsakega meseca. —
Za člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno K 2.—. Sicer stane list celoletno K 5.—, polletno K 2.60, četrtletno K 1.30; posamezne številke 25 vinarjev.
— Cena inseratom: 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 zaključ.

Št. 10.

V Ljubljani, 10. oktobra 1919.

Leto VI.

Vabilo

na

VII. redni občni zbor

zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem

ki se bo vršil dne 15. oktobra 1919 ob 10. uri dopoldan v zvezni pisarni v Ljubljani (Mar. Terez.) Gosposvetska cesta št. 16 „pri Levu“ po sledečem

DNEVNEM REDU:

- 1.) Poročilo načelnstva.
- 2.) Poročilo tajništva.
- 3.) Poročilo blagajništva.
- 4.) Letni proračun.
- 5.) O reorganizaciji zvezništva in zadrugištva.
- 6.) Razprava o stališču ki ga naj organizacija zavzame napram zakonskim načrtom proti alkoholizmu.
- 7.) Sklepanje resolucij za državni gostilničarski kongres v Novem Sadu.
- 8.) Razgovor o pivovarniškem podjetju.
- 9.) Prememba pravil.
- 10.) Raznoterosti.

OPOMBA: Na vsakih 20 članov ima zadruga pravico poslati po enega delegata. Odbornik zveze je vsakokratni načelnik zadruga ali njega namestnik. Sklepi zveze so za zadruga obvezni in se bodo odlej brez odlaganja izvrševali. Prosimo vdeležite se občnega zbora zastopniki vseh zadrug polnoštevilno.

Deželna zveza gostiln. zadrug na Kranjskem v Ljubljani.

Vinko Ogorelec,
t. č. predsednik.

Kongres

vsega gostilničarstva, kavarnarjev, resfavraterjev in hotelirjev iz kraljestva Srbov Hrvatov in Slovencev

se vrši

v dneh 21., 22. in 23. oktobra t. l. v Novem Sadu in Beogradu

s sledečim

DNEVNIM REDOM:

1. Naredbe in zakonske osnove za omejitve točenja in prodajanje alkoholnih pijač.

2. Preuredba obrtnega in točarinskega zakona.

3. Ustanovitev osrednje državne zveze gostilničarstva za kraljestvo Srbov, Hrvatov in Slovencev.

POZIV!

S tem pozivljamo vse tovariše gostilničarje, kavarnarje in hotelirje cele Slovenije na ta kongres, ki ima ta-le razpored:

21. oktobra v Novem Sadu ob 10. uri dopoldne, pozdrav predsednika in otvoritev kongresa.

1.) Razprava o naredbah za omejitve točenja in prodajanja alkoholnih pijač z ozirom na življensko vprašanje gostilničarske obrti.

2.) Razprava o spremembi obrtnega zakona z ozirom na gostilničarstvo in naprednejši zmisel.

3.) Ustanovitev državne zveze vsega gostilničarstva kraljestva Srbov, Hrvatov in Slovencev.

4.) Čitanje podanih resolucij.

Ob 2. uri popoldne svečani banket v dvorani hotela »Sloboda«.

Ob 5. uri popoldne skupni izlet v Petrovaradin.

Ob 8. uri zvečer komers v dvorani hotela »Sloboda«. Koncert Narodnega glasbe v dvorani hotela »Elizabeta« in »Srbski kralj«.

22. oktobra v Novem Sadu ob 10. dopoldne nadaljevanje kongresnih razprav, poročila delegatov gostilničarskih zvez iz Hrvatske, Slavonije, Medjimurja, Srbije, Dalmacije, Hercegovine, Bosne, Slovenije, Vojvodine.

Ob 1. popoldne obed v raznih gostilnah. Ob 3. popoldne skupni izlet na ladjah v Kamenico, povratek ob 7. zvečer. Ob pol 8. zvečer svečana predstava v gledališču, komers in koncert vojne godbe v restavraciji »Sloboda«.

23. oktobra v Beograd, ob 6. zjutraj skupni odhod z donavskimi parniki v Beograd, ob 11. dopoldne izročitev kongresnih resolucij ministrom po delegatih vseh zvez, ostali si ogledajo pod vodstvom beogradskih tovarišev mesto. Ob 1. popoldne skupni obed pri beogradskih tovariših. Ob pol 3. izlet v Top-

čider. Ob 5. zvečer poslovičev od beogradskih tovarišev in povratek s parniki v Zemun, od tod s posebnim vlakom nazaj v ožjo domovino.

Zveza gostilničarskih zadrug kraljevine Hrvatske, slavonske in Medjimurja v Zagrebu.

Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem v Ljubljani za celo Slovenijo.

Zveza gostilničarjev za Bosno in Hercegovino v Sarajevu.

Gostilničarska zveza v Subotici.

Udruženje hotelirjev in kavařnarjev v Novem Sadu.

Listek.

Prvi „petiot“ na Kranjskem.

Kaj da je »petiot« ali petiotizovano vino, je dandanes že obče znano. To je umetno napravljeno, ali boljše rečeno: ponarejeno vino. Ponaredi se pa tako vino takole: Grozdje se zmasti in tropine odtisnejo, to poslednje pa rajše nekoliko manj, kakor je navada. Zadobljeni mošt se natanko zmeri, določi se v njem tudi za moštno tehtnico obdržani sladkor ter nalije v sod, da pod krpelno vého pokipi. Na tropine nalije se pa toliko čiste vode, kolikor se je mošta namerilo in v kateri se je toliko kilogramov sladkorja raztopilo, kolikor ga je moštna tehtnica v naravnem moštu pokazala. Tako napravljeni naliiv zlije se na tropine ter pustí, da se v njem kipeње vname ter konča, na kar se umetni mošt odtoči, tropine pa prav dobro odtisne. To je bistvo pravičnega petiotizovanja, katero ima svoje ime po nekdanjem francoskem veleposelniku in finančnem ministru Petiotu. On je namreč svojčas knjižico spisal, v kateri je prvi napravil takega vina priporočal, to osobito za domačo porabo v kvantitativno slabih letinah.

Moj rajnji oče je svojo graščino Podbrdje (Rossenegg, nekdanj barona Rossettija) pri St. Vidu v Vipavski dolini meni namenil, dasiravno sem bil jaz med štirimi njegovimi sinovi najmlajši.

Stanovske zadeve.

Navodilo udeležnikom kongresa. Vsa predelovanja za izpeljavo kongresa so bila v seji delegatov dne 18. sept. t. l. poverjena zvezi v Zagrebu. Udruženje hotelierjev in gostilničarjev v Novem Sadu vodi skrb za vso lokalno priredbo, t. j. sprejem gostov, nastanjenje, prehrano, ureditev dvorane za razprave i. t. d. skratka vse kot domačini, ki bi hoteli sprejeti goste pod svoj krov. Gostilničarske zadruge se prosijo da do 15. t. m. prijavijo pisмено ali brzojavno število tovarjšev, ki žele kongresu prisostvovati, Savezu gostilničarskih zadrug v Zagrebu. Drugovi, koji niso organizovani pa naj sami svojo vdeležbo prijavijo isto tako Savezu v Zagrebu. Vabljeni so tudi vinogradniki, veletrgovci z vinom in žganjem, pivovararji in založniki, kot tudi žganjekuharji. Udeležniki iz Slovenije imajo odrinjiti od doma takoj, da se odpeljejo v ponedeljek dne 20. oktobra iz Ljubljane z direktnim vlakom, ki odhaja ob 5.45 zjutraj v Zagreb in dospe tja okrog 10. ure dop. Nato se odpelje tako posebni brzovlak iz Zagreba v Novi Sad. V Sisku, Novi Gradiski, Kapeli - Batrini, Brodu na Savi, Vinkovcih, Mitrovici, Rumi, Indijici, koder bodo vstopili novi vdeležniki, se bodo povsodj priklapili po potrebi vagoni, da bude vožnja vseskozi udobna. V Novem Sadu sprejme vdeležnike tamošnji odbor za nastanitev izletnikov ter jim odkaže prenočišča. Priporoča se vzeti seboj kaj enakega da se porabi za odejo. Vsaki vdeležnik kongresa ima vplačati K 30, s to svoto se bodo pokrili stroški priredbe. To plačilo se bude sprejemalo pri kongresni blagajni v hotelu »Sloboda« v Novem Sadu, kjer dobij tudi vsaki posameznik znak. Odhod je tedaj 20. in povratek 23. oktobra. Podrobneja pojasnila daje Savez gostilničarske udruge v Zagrebu.

Vsem vinogradnikom, veletrgovcem z vinom, pivovarjem in založnikom, kuharjem, kognaca in dr. pristnih žganin ključemo, kviku, dvignete se kot eden mož proti vbijalcem naših eksistenc in namišljenim trapastim prekucuhom reelne in poštene točilne obrti. Na tisoče je zadev, ki bi nujno potrebovale reform in dobrih naredb, a te ne najdemo mojstra, ki bi jih sestavil in uveljavil ljudstvu v prid. Le trapastim abstinenclerskim družbam se ljti ugoditi in izdelujejo posamniki

Ker sem gojil jaz za kmetijstvo veliko veselje, bil sem s tem seveda popolnoma zadovoljen, a stavil sem pa vendar očetu en pogoj. In ta je bil, da prevzamem graščino le tedaj, ako dovoli, da dovršim po dovršeni višji c. kr. realki v Gorici tudi še kraljevo višjo kmetijsko šolo, akademijo v Ogrskem Staremgradu (Ungarisch-Altenburg, Magyar-Ovár). Moj oče s tem pogojem sicer nikakor ni bil zadovoljen, češ, da se lahko od njega doma dovolj praktičnega kmetijstva naučim, teorije pa da v kmetijstvu itak treba ni. No, končno se je pa vendar vdal in jaz sem se podal leta 1867. v Ogrski Stari grad. Leta 1868. nisem prišel na velikonočne počitnice domov, in zato poslali so mi žegen (potice) v Stari grad. Dodano mu je pa bilo očetovo pismo, v katerem je stalo: »Ljubi mi sin! Zapusti Stari grad in pridj domov, kajti trte so nam po vinogradih vsled velike požlebece tako pozeble, da jih bomo morali polovico izsekati ter za drva domov zvoziti. Kje potem kakim denar vzeti, da tebe tam vzdržim? V privitku ti pošljem za potovanje potrebni denar.« To očetovo pismo uničilo me je seveda popolnoma, kajti študije v Starem gradu ravno v sredini opustiti, bilo bi za me kaj groznega. Potrt sem bil do skrajnosti, tako da so me moji kolegi kar gledali ter me povpraševali, kaj da mi je. Povedati pa nisem hotel nikomur vzroka svoje pobitosti. Med drugimi izpraševal me je osobito kolega baron Rodorich Villasecca, predstojnik akademičnega pevskega zbora, katerega član sem tudi jaz bil. No, njemu sem pa stvar

naredbe, ki naj njim na ljubo globoko režejo v dohodke države, uničijo milijonske dohodke vinarstva in pripravijo stotisoče ob ekistenco in na beraško paljico. Zberimo se v dnevih od 20. do 23. oktobra t. l. z vsem gostilničarstvom novega kraljestva v Novem Sadu, da jasno in glasno protestiramo proti načinu in fabriciranju taci naredb in zakonov brez pravega od ljudstva izvoljenega parlamenta, in brez zaslišanja in sodelovanja prizadetih.

Kako lahko določimo sladkobo mošta z navadno trgovsko tehtnico. Vzemimo čisto, prazno steklenico z ozkim grlom, ki drži približno en liter. Steklenico postavimo na dobro trgovsko tehtnico in jo iztarjajmo tako, da kažeta jezička tehtnice ravnotežje. Nato napolnimo steklenico s čisto, mrzlo, najbolje deževno ali potočno vodo. Na drugo skledčko tehtnice postavimo utež 1 kg. Nato dolijemo ali odlijemo toliko vode, da kažeta jezička tehtnice zopet natančno ravnotežje. Tik ob površini vode nalepimo nato zunaj na steklenici ozek trakec papirja tako, da stoji njega zgornji rob tik ob površini vode v steklenici. Nato vodo izlijemo in napolnimo dotično steklenico natančno do iste višine z moštom. Mošt ne sme še kipeť in mora biti čist, to je precejeno skozi platneno krpo. Videli bomo, da je mošt težji kot voda. Stehtajmo, za koliko je težji. Kolikor gramov tehta mošt nad en kilogram, to število delimo s štirimi in od izidka odštejmo tri, pa dobimo težine odstotka sladkorja v moštu. Ako n. pr. doženemo, da tehta mošt 72 gramov nad kilogramov, potem računamo takole: $72:4=18-3=15\%$. Tak mošt ima torej 15% sladkorja, to je v 100 litrih mošta 15 kg sladkorja. Če hočemo zvedeti, koliko volumnih ali prostorninskih odstotkov alkohola bude imelo vino iz njega, treba je le, da odstotke sladkorja pomnožimo s šestimi desetinkami: $15 \times \frac{6}{10} = 15 \times 0.6 = 90:10 = 9 \text{ vol\%}$. Vino iz tega mošta bo imelo po končanem kipenju 9 litrov alkohola v hektolitru. — Ako dosežemo vsaj toliko močno vino, smo lahko zadovoljni. Mošt pa, ki ima pod 15% sladkorja, da preslabotno vino, zato bi mu kazalo sladkor dodati. Letost bude pa došti mošta, ki bo imel komaj 12% sladkorja, slajenje bi bilo toraj splošno umestno. Kdor doda moštu sladkor, naj ga raztopi v moštu

razodel in on mi je svetoval očetu pisati ter ga lepo prositi, da si kje za mene še potrebnj denar izposodi. To sem storil, a hasnilo ni nič, kajti oče je hotel po vsi sili, da pridem domov.

No, ravno takrat nam je predaval v akademiji profesor tehnologije g. dr. Rejtelnher jako zanimivo in temeljito o petiotizovanju vina. Povedal nam je natanko, kako gre postopati, ako se hoče petiot le za domačo porabo, ali pa za prodajo napraviti. In jaz sem si koj mislil: i kaj bi pa bilo, ako bi jaz svojega očeta pregovoril, da si za mene še potrebnj denar vendarle izposodi, v trgovji pa toliko finega petiota napravi, da bi iz pri prodaji istega doseženega dobička storjenj dolg lahko plačal? — Ta misel navdajala me je tembolj, ker mi je bilo znano, da se je nahajal v Grossau na Nižje Avstrijskem, — kjer je bil oče kolega barona Villasecca velik graščak — tovarnar, kateri je iz krompirja grozdni sladkor ali takozvani »glukosid« izdeloval, in bi mi utegnil baron pri nakupu istega na roko iti. Računal sem s tem faktorjem, da bi se s posredovanjem kolega barona morda lahko toliko grozdnega sladkorja po cenj, in še to na »puf«, udobilo, da bi se zamoglo dva velika soda finega petiota napraviti, in šele po prodaji istega tovarničarja plačati. To misel razodel sem kolegi baronu in on mi je koj blagodušno zagotovil, da mi hoče ne le drage volje na roko iti, marveč še celo pri tovarnarju za mojega očeta porok biti.

takrat, ko spravlja mošt v sod. Oslajen mošt je dobro premešati in skrbeti za to, da dobro pokipi.

B. Skalicky.

Načrt zakona o omejitvi alkoholizma V naslednjem podamo nekaj §§ o tem načrtu, ki ga izdelujejo v Beogradu. Celotnega načrta nismo mogli dobiti, navedemo le to, kar je obelodanil doslej »Slovenec«. Motivacijskih poročil radi pičlega prostora ne navajamo, pečati se bo s tem še obilo.

Poglavje II.

Obrtne določbe.

a) splošne določbe o točenju in nadrobni prodaji alkoholnih pijač.

§ 9. Točenje in prodaja žganja v množinah pod 5 litrov je prepovedano.

Pokrajinske vlade smejo to mejo zvišati do 10 litrov.

V delavskih kantinah in industrijskih podjetjih se alkoholne pijače ne smejo točiti oziroma nadrobno prodajati.

Prepovedano je tudi takozvano »točenje pod vejo«.

§ 10. Ob času vojne, volitev, delavskih stavk, političnih nemirov itd. sme policijska oblast prve instance v lastnem delokrogu točenje in nadrobno prodajo alkoholnih pijač za dobo do 3 mesecev popolnoma prepovedati.

Enako sme policijska oblast prve instance v industr. krajih ob določenih (n. pr. plačilnih) dnevih točenje in nadrobno prodajo kaloholnih pijač prepovedati.

§ 11. Ako zahteva tri petine pololetnih prebivalcev stanujočih nad 3 mesece v občini, oziroma v političnem okraju, da se preneha s točenjem in nadrobno prodajo alkoholnih pijač, mora policijska oblast prve instance tej zahtevi takoj ugoditi. Prepoved točenja in nadrobne prodaje alkoholnih pijač velja v tem slučaju za 3 leta.

b) določbe o nadrobni prodaji alkoholnih pijač izven gostiln in kavarn.

§ 12. Izven gostiln in kavarn se smejo alkoholne pijače — izvzemši žganje (§ 9.) — prodajati nadrobno le v zaprtih posodah.

§ 13. Nadrobna prodaja alkoholnih pijač izven gostiln in kavarn spada med koncesionirane obrti.

§ 15. Koncesije za nadrobno prodajo alkoholnih pijač izven gostiln in kavarn se —

Vse to sem poročal koj mojemu očetu, kateremu sem obenem prav natanko popisal, kako gre petiot napraviti, to pa seveda pod večjo ko le mogočo tajnostjo.

Oče mi je pa zopet odpisal, da moji želji le ustrečj ne more, ker o petiotizovanju še nikoli nič slišal ni in ker vsled tega niti verjeti ni zamogel, da bi se tako sponeslo kakor sem mu jaz zagotavljal. No, končno se je dal pa vendar pregovoriti in mi je velel glukosid naročiti. To se je zgodilo in v prihodnji trgovji (1868) napravilo se je res v naši kletj, to pa popoloma tajno seveda, dva soda petiota najfinejše baže! Kakor mi je bilo pozneje povedano, porabilo se je za to tropine grozdja, pridelanega v našem vinogradu na Lozicah. To je bilo najpoznejše, in že izpod majega zapada snega pobiramo, torej jako hladno, vsled česar se je kipeenje kaj počasj vršilo, in je petiot jako dolgo »rebulj« podobno sladak ostal. Po sv. Martinu kmalu dobil sem pa od očeta pismo, v katerem je stalo: »O, zdaj pa le svoje študije dovrši, kajti petiot je že prodan in to še celo po višji cenj nego drugo naravno vino. Kupila sta ga dva naša stara gorenjska vjnska kupca.

Meseca julija leta 1869. sem študije v Ogrskem Stari gradu dovršil in podal sem se domov. Spremljala sta me pa dva kolega, namreč gg. Aleksander Toman iz Kamnegorice na Gorenjskem, in Franta Kadliček, veleposestnik v Čelčicah na Moravskem. V Ljubljani udeležili smo se, menim da pač prvega shoda šlovenskih visokošolcev, potem

izvemši pri sirotah, katerih preživljanje je od tega odvisno — ne more dati v najem. Ena oseba sme imeti le eno koncesijo.

c) določbe o gostilnah in kavarnah, kjer se točijo alkoholne pijače.

§ 16. Gostilniška in kavarnaška obrt je v mejah naslednjega paragrafa svobodna.

§ 17. V krajih z 10.000 in več prebivalcev, kjer že pride na vsakih 400 in v krajih z manj kot 10.000 prebivalcev, kjer že pride na vsakih 300 prebivalcev po ena gostilna oziroma kavarna, v kateri so točijo alkoholne pijače, se take gostilne ali kavarne ne smejo več otvarjati. V krajih, ki imajo več kot 150 a manj kot 300 prebivalcev se sme otvoriti nova gostilna oziroma kavarna, kjer se točijo alkoholne pijače le tedaj, če v okrožju 2 km še ni take gostilne oziroma kavarne. Te omejitve ne veljajo za letovišča in kraje, kjer je vsled izletnikov ali tujkega prometa nujno potrebnih več gostiln oziroma kavar, v katerih se točijo alkoholne pijače kot jih dopušča odstavek 1. tega paragrafa. Letovišča in kraje, za katere naj velja ta določba, kakor tudi število tamkaj dopustnih gostiln in kavar, kjer se točijo alkoholne pijače določi politična oblast druge instance.

§ 18. Kdor hoče pričeti gostilniško ali kavarniško obrt združeno s točenjem alkoholnih pijač, mora izpolniti vse pogoje obrtnega reda — kolikor ne nasprotujejo tem določbam — ter se izkazati z izpričevalom o njemanju 5letni službi v gostilniški oziroma kavarniški obrti. Vajeniška doba se pri tem všteje v službeno.

Razno.

Današnji podlistek je poslal blagopokojni gosp. Rih. Dolenc takratnemu vodji uredništva še leta 1917. že bolan in bridko tožeč o vseh nadlogah bolezni, ki so ga mučile. Spis je bil založen in smo ga šele sedaj dobili v roke. Škoda, da je ta prijazni pripovedovalec že preminul, bilo mu je 69 let. Če bi bil še pri življenju, bi marsikatera satirična in poučna črtica še izšla v našem listu, za katerega se je zelo zanimal. Časten mu spomin!

smo potovali pa čez Gorenjsko v mojo ožjo domovino — Vipavsko dolino. Med potjo prišli smo tudi do enega tistih dveh gostilničarjev in vinskih trgovcev, katera sta od mojega očeta »petiot« kupila. Ko je g. Tomaž Kadliček in mene možu predstavil, pogledal me je poslednji bolj pazljivo ter vzkliknil: »Oho, vi gospod, utegneta pa biti sin gospoda graščaka Bernarda Dolenca iz Podbrdja, kajti podobni ste mu jako?« In ko sem mu jaz to pritrdil, pričel je koj pripovedovati, kako da sta on in njegov prijatelj šele v prošli trgovini, kaj fino, kakor »ribola«, še sladko vino od mojega očeta kupila, katero so ženske v dobrih štirinajstih dneh, v pisarih pod predpasniki, domov znesle. Pozabil pa mož tudi ni povedati, da sta hotela s tovarišem že kar klet zapustiti ter nič kupiti, ko sta opazila, da jima je moj oče vina iz vseh sodov pokušati dal, le ono iz označenih dveh ne, češ, da je bilo grozdje že kaj pozno in izpod snega trgano in da se vsled tega iz njega napravljeno vino, do takrat še pokipelo in očistilo ni. No, jaz sem k vsemu temu še veda molčal, kakor da bi o celi zadevi nič ne vedel.

To je bil po mojem mnenju prvi »petiot«, katerega se je na Kranjskem napravilo, čisto gotovo pa — ne zadnji.

R. Dolenc.

AVGUST AGNOLA
Ljubljana, Dunajska cesta 13.
Zaloga raznovrstnega namizja²⁴²
za gostilne, hotele in kavarne.

Vino, belo in rdeče

izborne kakovosti v vsaki množini po primerni ceni nudi

Fran Jakovac, Jaska.

Zastopnik.

Ivan Lovšin, Ribnica.

Zamaške

nove in stare, kupi vsako množino
trrdka Ljubljanska industrija
probkovih zamaškov

Jelačin & Ko. Ljubljana.

:VINO:
staro in novo v vsaki količini,
jako dobre kakovosti in zmernih
cen prodaja
Ladislav Pollak, Jaska, Hrvatska.

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

Ljubljana, Slomškova ulica šte. 27

priporoča:

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

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!

Ekstrakt

za

sadni punč.

Ia kvalitete umetno s saharinom oslajen da z vročo vodo izborno pijačo. Okus in vonj pravega punča. Sladkorja ni potreba. Pošilja se od 5 kg naprej po K 10— kilogram.

ADOLF TOSEK, Praga

Kral. Vinogradi šte. 1274/G.

Raznovrstno rudninsko vodo

priporoča

A. ŠARABON v Ljubljani.

Glavna zaloga rudninske vode in špecerijska veletrgovina.

Ceniki na razpolago!

Ceniki na razpolago!

Vinometre „Bernatot“. — Asbestov bombaž in prašek. — Eponit. — Francosko želatino Lipovo oglje. — Marmornat prašek. — Modro galico. — Natrijev bisulfit. — Ribji mehur. Spansko zemljo. — Tanin. — Žveplo na asbestu. — Žveplo v prahu. — Limonovo kislino. Vinsko kislino. — Soda bikarbono. — Strupa proste barve itd.

ima v zalogi po najnižji ceni

Drógerija Anton Kanc

Ljubljana, Židovská ulica 1.

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

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

Veleprazarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

Tovariši! Tovarišice! Kupujte le pri tržkah, ki podpirajo in oglašajo v „Gostilničarju“, v Vašem glasilu!

Zaloga stekla, porcelana in svetilk
Fr. Kollmann
v Ljubljani
dovoli gostilničarjem in kavar-
narjem pri večji naročbi
izdatno znižane cene.

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

Mazilo zoper „Srbečico“ garje,
lišaje za ljudi in živino, stane
en lonček 6 krone, po pošti 7 K.
Mazilo je belo, ne smrdi, ne
maže perila. — Dobi se v
lekarni

Trnkoczy, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepic
Spodnja Šiška šte. 256
priporoča p. n. gostilničarjem svojo
veliko zalogo zajamčeno naravnih
vin iz dolenskih, goriških, istrskih
in štajerskih vinskih gorc.
Telefon št. 262.

Odprl sem hotel Beograd (dosedaj Sandwirt)

v Slovenjgradcu, kjer se nahaja gostilna, kavarna, me-
sarija, prenočišče, kegljišče, krasen vrt in se dobe voz-
niki na vse strani. Točil bom vedno najboljša vina in pivo
ter kavo. Vsak čas se bodo dobila mrzla in topla jedila.
Imel bom na razpolago vina vseh vrst v sodih in stekleni-
cah, ter sadjevec na drobno in debelo za razpošiljanje od
56 l naprej. — Za obilen obisk in naročila se priporoča

ANDREJ OSET, hotel Beograd, Slovenjgradec.

Obrtno izprašani sodarski mojster, cenilec-izvedenec
Ljubljana, Kolezijska ulica šte. 18.

Franjo Repič.

P. n.

Usojam si Vam naznaniti, da sem prevzel od pokojnega očeta so-
darsko delavnico.

Obrt sem moderno, materijelno in osobno zvečal, ter se Vam do-
voljujem nuditi bogato zalogo v poljubni izbi:

Sode vseh velikosti za vino, žganje, kis, olje in mast. Kadl,
ledenice za sladoled, cvetlične, pralne, kopalne posode in po-
sode za živino. Ravno tako vse zgoraj navedena popravila in kle-
tarska dela. Na zahtevo izvršujem popravila tudi na domu.

Parafiniranje sodov!

Zagotavljam, da bodem naročbe točno, ceno in solidno izvrševal, ter
uljudno prosim naročila.

Z odličnim spoštovanjem

Franjo Repič
sodarski mojster.

Jakob Zalaznik

pekarija, slaščičarna in
kavarna

Stari trg 21

se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele

na jutro.

Posredovalnica za službe
gostilničarske zadrage v Ljubljani
Marije Terezije cesta šte. 16

posreduje brezplačno
za vse službo iščoč

: v gostilničarskem obrtu :

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

Tovariši gostilničarji! Poslu-
žite se te ugodne prilike!

Največja slovenska hranilnica

Mestna hranilnica ljubljanska

Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.

Je imela koncem leta 1918 vlog . . . K 80.000.000 —
rezervnega zaklada „ 2.500.000 —

Sprejema vloge vsak delavnik

Za varčevanje ima vpeljane lične

domače hranilnike.

Hranilnica je pupi-
larno varna.

Dovoljuje posojila na zemljišča in po-
slopja proti nizkemu obrestovanju in
obligatornemu odplačevanju dolga.

V podpiranje trgovcev in obrtnikov ima ustanovljeno

Kreditno društvo.

Vinska trgovina Ant. Müllerja v Domžalah

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih
vin iz dolenskih, hrvaških in štajerskih vinskih gorc ter
zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

Pristni brinjevec

se dobi po primerni ceni pri

Franc Švigelj na Bregu
pošta Borovnica, Kranjsko.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
(Spodnja Šiška)

priporoča svoje izbojne izdelke, kakor:
marčno, dvojno marčno in izvozno
pivo v sodčkih in steklenicah.

Dobro se tudi tropne in sladne cime, ki so kot živinska krma zelo priporočljive.