



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 upravništvo 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.

Štev. 19.

V Ljubljani, 15. novembra 1914.

Leto I.

Božič v vojni!

Božič se bliža, praznik ljubezni in domovine.

Ubog ali bogat, vsakdo pripravlja — bodisi iz tega, kar si je s trudom prihranil, bodisi iz obilja — darilo za tiste, ki so njegovemu srcu najbližji. Komu se ne poroši oko, ako se spominja naših vojakov, ki izpolnjujejo ob tem času daleč od doma, morda v pustih krajih, najplemenitejšo, toda najtežjo izmed dolžnosti!

Vojni oskrbovalni urad c. in kr. vojnega ministrstva je sklenil tem vrlim možem poslati skromno božično darilo in posveča temu namenu

pol milijona kron.

Kakor znamenita je ta vsota, vendar daleč ne zadošča, da bi se vsakemu vojaku, ki je v vojni, naredilo majhno veselje. Za to je treba sodelovanja vseh. Z neznatnim številom tistih, ki nimajo dragega svojca v vojni, bodo

tekmovali tisti, kojih sin, kojih brat, kojih mož ali zaročenec se bojuje za domovino ...

Zato prosi vojni oskrbovalni urad (IX., Berggasse 16), da bi se mu s tem namenom velikodušno in kar najhitreje naklanjala darila v denarju. Ta urad bo skrbel, da pridejo božična darila našim četam po oddelkih pravočasno v roke kakor drag pozdrav iz ljube domovine, kakor dokaz najiskrenejšega spomina, kakor znak upanja na veselo svidenje!

C. in kr. vojno ministrstvo, vojni oskrbovalni urad,

IX., Berggasse šte. 16.

Na Dunaju, v oktobru 1914.

F. M. L. Löbl s. r.

Denarne darove sprejemajo tudi c. kr. deželno predsedništvo v Ljubljani in politične okrajne oblasti. Taka denarna darila bi pa bilo izrečno označiti kot »božična darila«.

Zvezne objave.

V zadnji številki „Gostilničarja“ smo omenili nekorektno postopanje nekaterih pismonoš glede dostavljanja in zavračanja lista. Priznati moramo v čast ljubljanskim pismonošem, da se to ni zgodilo v Ljubljani, ampak na nekaterih krajih na deželi. Prepričani smo pa, da je naša pritožba v listu, ne da bi komurkoli škodovali, že toliko zalegla, da se kaj takega ne bo več zgodilo.

Kako se določi in koliko je alkohola v vinu.

Alkohol je gotovo najdragocenejša vinska sestavina. Od množine alkohola je odvisna trpežnost, stanovitnost in okus vina.

Finejša vina vsebujejo navadno več alkohola kot navadna, tako da lahko rečemo,

da z množino alkohola raste navadno tudi kvaliteta vina.

Za to večji vinski trgovec ne kupi vina prej, predno v njem ne določi alkohola. Zlasti pa to velja o južnih (dalmatinskih, istrijanskih i. t. d.) močnih vinih, ki jih rabijo vinski trgovci navadno v to svrhu, da ž njimi zrežejo in zboljšajo domača, znabiti prešibka vina.

Alkohol se tvori v vinu pri kipeњу. Med kipeњem se spreminja vsled delovanja kipelnih glivic (drož) grozdni sladkor v alkohol, ogljikovo kislino, glicerin, jantarovo kislino in razne dišave (buketne snovi), kakor vinski eter i. t. d.

En kilogram grozdnega sladkorja da, kadar popolnoma pokipi, okroglo 460 gramov alkohola, ostalo odpade na druge izdelke kipeња. Ker tehtja 1 l absolutnega alkohola pri 15° C blizu 800 g, lahko rečemo, da se iz 1 kg grozdnega sladkorja

pri kipeњу razvije okroglo $\frac{6}{10}$ l alkohola. Če poznamo tedaj množino sladkorja v moštu, si lahko izračunamo množino alkohola v vinu, če pomnožimo odstotke sladkorja s 0'6 ($= \frac{6}{10}$). Mošt, ki je imel na pr. 18% sladkorja po klosternebuški moštni tehtnici, bo dal vino, ki bo imelo $18 \times 0'6 = 10'8$ vol. % alkohola. Volumne odstotke imenujemo odstotke na mero, tedaj litre v litrih. V Avstriji je navada izražati množino alkohola v vinu v volumnih odstotkih, na Nemškem v odstotkih na težo (kilogram v kilogramih). V sto l gornjega vina bo tedaj 10'8 l čistega alkohola.

Alkohol se določi v vinu na razne načine, veudar pa omenjam tukaj zlasti one načine, oziroma one aparate, ki so za gostilničarja in vinotrčca najbolj priporočljivi.

Prvi od teh je Bernadotov vinomer, ki je bil že v 7. številki tega lista popisan. Njegova poraba je zelo enostavna, ampak ker je premalo zanesljiv, bo segel tisti, komur gre za natančnejše in zanesljivejše določanje alkohola, po kaki bolj zanesljivi pripravi.

Taka je ebullioskop ali varomer. S tem aparatom se določa alkohol s pomočjo vrelnih točk vina. Voda vre pri 100° C, alkohol pri 78° C, tedaj bo vrelo vino, ki je poleg drugih snovi zmes obeh, pri toploti nad 78° C in pod 100° C. Čim močnejše je vino, tem manj toplote je treba, da prične vreti. Ebullioskop obstoji iz vrelnih posode za vino, iz pokrova s toplomerom in z lestvico in iz hladilnika. V posodo za vino se nalije pred prvo preskušnjo vina najprej nekaj ($\frac{2}{3}$) čiste, mehke (deževne, snežne, potočne), najbolje destilirane, ali vsaj prekuhane vode. Posoda se zapre s pokrovom, v katerem je vdelen toplomer z lestvico in pod njo se zažge mala špiritova svetilka. Ko se voda nekoliko segreje, se na toplomeru prikaže palčica živega srebra, ki se vsled narasčajoče gorkote čimdalje bolj razteza. Zgoraj nad se nahaja gumb vijaka, s čigar pomočjo se da lestvica ob toplomeru premikati. Lestvico premičemo med segrevanjem vode vedno tako, da stoji ničla (0) na lestvici tik ob koncu palčice živega sre-

bra v toplomeru. Ko voda začne hudo vreti, obliči palčica na gotovi višini in tam obstoji. Ko vidimo, da palčica že kaki 1 do 2 minuti trdno stoji na istem mestu, postavimo na to točko ničlo na lestvici in svetilko upihnemo.

S tem smo dognali vrelni točko vode pri obstoječem zračnem pritisku. To je zaradi tega potrebno, ker je zračni pritisk lahko vsak dan drugačen in ker zelo vpliva na vrenje. Pri nizkem zračnem pritisku vro tekočine prej kot pri visokem. Navadno zadostuje, da pri preiskavi več vin na enem kraju in v enem dnevu samo enkrat vodo zavremo, da doženemo, kam je postaviti točko 0 na lestvici.

Kadar se je to zgodilo, odpremo posodo ebullioskopa, izlijemo vrelo vodo iz njega in jo z mrzlo vodo izplaknemo, da se ohladi. Nato jo napolnimo do dveh tretjin z vinom, ki mu nameravamo določiti alkohol.

Ko smo posodo dobro zaprli in hladilnik napolnili z mrzlo vodo, zažgemo svetilko in vino se toliko časa segreva, da začne vreti. Pri tem vedno opazujemo palčico živega srebra v toplomeru, ki se premiče navzgor, da končno obstoji za nekaj časa na gotovi višini. Tam kjer obstoji dalje časa, kako minuto, odštejemo na lestvici v celih odstotkih in desetinkah vsebino alkohola v vinu. Celo določevanje traja kakih 10 minut. Ebullioskop kaže volumne odstotke alkohola. Ker je iznašel ebullioskop Francoz z imenom Malligand, ponujajo nekateri vinski trgovci (n. pr. v Dalmaciji) vino z navedbo alkohola po Malligandu, n. pr. 12% Malligand pomeni, da ima vino 12 vol. % alkohola določeno z Malligandovim ebullioskopom. V Avstriji izdeluje Malligandov ebullioskop tvrdka H. Kappeller na Dunaju (V l., Franzensgasse 13). Aparat stane v lesenem zabojčku zavrt z garancijskim listom za pravilno funkcioniranje vred 62 K. Zabojček je 8 cm visok, 16 cm širok in 32 cm dolg ter tehta 2 kg, tako, da se ga lahko vzame tudi na potovanje s seboj.

Najnatančneje se določa alkohol v vinu s pomočjo destilacije in tehtanja. To se pravi: alkohol in gotova množina vode se s pomočjo destilacije (prekapanja, podobno kakor se kuha žganje iz vina) prevede iz vina v destilat, ki se ga tehta s posebno tehtnico (alkoholometrom).

V to svrhu se poslužujemo takozvane Salleronovega aparata. Ta obstoji iz steklene vrelni posode, valjaste merilne posode, špiritove svetilke in stojala ter zraven spadajočim alkoholometrom, pipeto in toplomerom. Vse skupaj stane v leseni skrinjici zavito pri Kappellerju 24 K.

Določanje alkohola s Salleronovim aparatom se vrši na sledeči način.

V valjastem merilnem kozarcu se odmeri natančno $\frac{1}{10}$ l vina (do prvega znamenja) in se prilije (do drugega znamenja) ravnolotno čiste, najbolj destilirane vode. Ta zmes se nalije v vrelni posodo, dobro zamaši in po ceveh spoji s hladilnikom, ki se ga napolni z mrzlo vodo. Valjasta posoda se postavi pod izkapavalno cev pod hladilnikom in pod vrelni posodo se zažge špiritovo svetilko. Ko začne tekočina vreti, uhaja alkohol in deloma tudi voda iz tekočine in kapljata ohlajena v podstavljeno posodo. Kurimo tako dolgo, dokler se ni v posodo nakapalo toliko destilata, kolikor je bilo prej vina, torej do prve zareze na podstavljeni stekleni valjasti posodi. Bolje pa je, da ustavimo prekapanje malo prej (ugasnemo

svetilko), da lahko bolj natančno dokapamo s pomočjo pridejane pipete čiste, destilirane vode, kajti alkohol, ki vre prej kot voda, je že ves dosti prej v destilatu in na zadnje kaplje sama voda. Ko se je to zgodilo, imamo torej ves alkohol, ki je bil v vinu, v tej posodi in kar ni alkohola, je čista voda. Vse druge snovi, kakor kislina, čreslovina, rudninske snovi i. t. d. ki se nahajajo v vinu poleg vode in alkohola in napačno vplivajo na merjenje z alkoholometrom pri tehtanju, ostanejo v vrelni posodi.

Sedaj vzamemo destilat in ga natančno tehtamo s pridejanim alkoholometrom, ki nam pokaže, koliko je v vinu alkohola v volumnih odstotkih. Zmeriti pa moremo tudi s pridejanim toplomerom toploto destilata, katera močno vpliva na zaznambo alkoholometra. S pomočjo tabele, ki je zraven, popravimo prvotni odštevke in dobimo natančen izkazek alkohola v vinu pri normalni toploti 15° C. To določevanje je na videz težavno, a če ga enkrat izvedemo, vidimo, da je to vse le precej enostavno, mehanično delo.

Hitreje in lažje je seveda določanje alkohola z ebullioskopom in zato se ga vinski trgovci najraje poslužujejo.

Če določamo alkohol pri zelo močno alkoholičnih tekočinah (na pr. pri žganju), moramo to tekočino najprej z destilirano vodo na polovico stanjšati (zredčiti), ker niso ti aparati za tako močne tekočine prirejeni. Potem vzamemo seveda izidek preiskovanja dvojno.

Konečno še nekaj o vinskih tehtnicah, ki so prinas v rabi. Vinska vaga (ne more niti približno dognati množino alkohola v vinu, ker se v vinu nahajajo poleg alkohola in vode snovi, ki delajo vino gostejše in vplivajo ravno nasprotno na vinsko tehtnico kot alkohol. Alkohol dela vino bolj redko, tedaj se tehtnica tem bolj globoko v vino pogrezne, čim močnejše je vino. Če pa vsebuje vino veliko čreslovine, rudninskih snovi ali celo sladkorja, potem te snovi delajo vino bolj gosto in silijo tehtnico zopet kvišku. Tako se se lahko zgodi, da pri močnem in obenem močno sladkem vinu, taka vinska tehtnica pokaže, da vino nima nič alkohola. Tako je baje enkrat neki gorenjski kupec, ki se je pri nakupu vina le preveč zanašal na svojo „vago“, zavrnil najfinejši vipavski pikolit, (fino sladko vino iz sušenega grozdja) češ da je voda!

Torej proč s takimi vinskimi tehtnicami, s katerimi sami sebe varamo!

Gotovo bi mnog bralec tega članka rad zvedel, koliko vsebuje vino alkohola.

To je seveda jako različno. Vendar pa imamo tudi tu neko gotovo mejo.

Dobro namizno vino mora imeti vsaj 8 do 9 vol. % alkohola. Le zelo lahka namizna vina imajo pod 8%, ne pa manj kot 6%. Fino namizno vino ima navadno 9 do 11% alkohola, buteljsko vino 11% do 14% alkohola. Najskejnejša mera, ki jo vino lahko naravnim potom doseže, znaša kakih 17 vol. % alkohola.

Desertna vina so najmočnejša in imamo troje vrste desertnih vin: sladka vina z 9% do 16% alkoholom in 6 do 10 ali več % sladkorja, likerna vina z 2 do 4% sladkorja ter 18 do 25% alkohola, ki je seveda v tem slučaju umetno dodan, končno pa aromatizirana vina, kot pelinovec, ki imajo poleg sladkorja in alkohola pridejane tudi dišeče snovi.

Vinarski nadzornik B. Skalický.

Omejitve pri izdelovanju in zamenjavanju kruha pri obrtnikih.

I. Omejitve pri uporabi pšenične in ržene moke ob obrtovalnem izdelovanju kruha.

(Ukaz ministrstev z dne 31. oktobra 1914, drž. zak. št. 301.)

§ 1. Ob obrtovalnem izdelovanju kruha se sme za dobo po vojnem stanju provzročeni izrednih razmer uporabljati le mešana moka, ki vsebuje največ 70% pšenične ali ržene moke ali ob poljubnem mešanju le največ 70% pšenične ali ržene moke. Ostanek sme obstajati iz ječmenove, koruzne ali krompirjeve valjčne moke ali krompirjeve kaše.

2. Ako vsebuje za peko kruha uporabljena močna zmes krompirjevo valjčno moko ali krompirjevo kašo, je podana temeljem zakona o živilih dolžnost, da se ob prodaji kruha naznani ali poočiti, da gre za mešano pecivo.

Ta dolžnost odpade, ako se primeša ječmenova ali koruzna moka. Politična dejelna oblastva smejo za primer potrebe, vpoštevajoč kakovost in težo mešanega kruha in ozirajoč se na obstoječe razmere, določiti prodajno ceno.

§ 3. Za obrtovalno je smatrati po tem nkazu vsako izdelovanje kruha, ki se vrši z namenom, oddajati ga proti plačilu tretjim osebam.

§ 4. Kruh tuzemske provenience, ki ga prodajajo trgovci in drugi prodajalci, mora biti narejen iz tako zmešane moke, kakor ukazuje ta ukaz.

§ 5. Določila tega ukaza ne veljajo za izdelovanje in prodajo belega peciva.

§ 6. Prestopke tega ukaza kaznuje obrtno oblastvo z globami do 2000 K ali zaporom do 3 mesecev, ako ne pride do preganjanja od strani kazenskega sodišča. Ako zakrivi prestopke obrtnik, je mogoče, v kolikor so podani predpogoji § 133 b, odst. 1, črka a obrtnega reda, odtegniti mu obrtno pravico.

§ 7. Ta ukaz stopi glede § 2, odstavek 2 na dan razglasitve, t. j. 1. novembra 1914, v ostalem pa 1. decembra 1914 v veljavo.

II. Prepoved, da se zamenjava in nazaj sprejemlje kruh, ki je bil dobavljen gostilničarjem in krčmarjem.

(Ukaz ministrstva z dne 31. oktobra 1914, drž. zak. št. 302, veljaven za dobo po vojnem stanju provzročeni izrednih razmer.)

§ 1. Prepovedano je, zamenjavati in nazaj sprejemati pecivo, ki so ga peki gostilničarjem in krčmarjem ter trgovcem dobavili.

§ 2. Obrtno oblastvo kaznuje kršitve tega ukaza tako na strani gostilničarjev in krčmarjev ter trgovcev kakor na strani pekov z globami do 500 K ali zaporom do enega meseca.

§ 3. Ukaz stopi v veljavo na dan razglasitve (1. novembra 1914.)

Prednost domačim izdelkom.

Naš odlični sotrudnik g. vinarski nadzornik za Kranjsko Bohuslav Skalický je že v zadnji številki opozarjal gostilničarje, naj segajo letos le po domačem blagu, ker bo vina na Kranjskem dovolj, je tudi dobro in ceno.

Njegove besede bi se v teh izrednih časih morale še bolj vpoštevati in zato po-

lagamo tovarišem na srce, naj se letos preskrbijo le z domačimi vini, ker bodo s tem najbolj pomagali sodeželanom vinorejcem in sami sebi tudi, ker je kranjsko vino letos izvrstno uspelo.

Toda tudi v drugem oziru naj se naši tovariši držijo predpisa: točiti le domače pijače in zlasti ne izvenavstrijskih. Avstrijsko državno vinorejsko društvo je glede tega poslalo interesiranim krogom naslednjo okrožnico:

Naši monarhiji naprtena vojna ne zahteva le sedaj najtežjih žrtev, ampak bo tudi še potem, če pojdemo zmagoviti iz boja, kakor z božjo pomočjo in izkazano hrabrostjo naše armade in zveste zaveznice Nemčije upamo, še dolgo časa trajalo, da se popravi ogromna škoda, ki jo je zadala vojna celokupnemu našemu narodnemu gospodarstvu.

Zato je nujno potrebno, da o pravem času skrbimo, kar je potrebno za gospodarsko okrepitev posameznih produkcijskih strok.

Takšno važno stroko našega kmetijstva tvori tudi vinogradništvo, ki izkazuje v povprečju zadnjih deset let v avstro-ogrskem carinskem ozemlju produkcijo za okroglo 8.800.000 hektolitrov vina v vrednosti 350 milijonov kron, iz katerih števil se gotovo razvidi njegov narodno-gospodarski pomen.

Vsled različnih okoliščin, kakor nastopanje bolezni in živalskih škodljivcev, neugodne vremenske razmere in vplivi, kakor mrz in toča, ter podraženje delavskih mezd in vseh v poštev prihajajočih materialij, postaja rentabiliteta vinogradništva vedno manjša in zato je za ohranitev in pospeševanje te važne stroke kmetijstva poleg drugega neobhodno tudi potrebno, da se produkciji zagotovi primerna oddaja.

V zadnjem oziru je zlasti opozoriti na vsed vojne dani položaj gled uvoza francoskih izdelkov, šampanjca, vin v steklenicah in konjaka. Saj ni le v našo gospodarsko korist, ampak je tudi patrijotična dolžnost, da se v bodoče opusti te francoske izdelke in ohrani državi na Francosko poslane vsote.

Naziranje, da je šampanjec in vino v steklenicah le tedaj dobro, ako pride s Francoskega, bi moralo danes biti že preboleno in se označiti kot podedovana modna norost, ki izhaja še iz onega časa, ko je vse francosko veljalo kot salonsko.

V strokovnih krogih je že davno znano in po vinskih razstavah i. t. d. tudi dognano dejstvo, da se vsi francoski vinski tipi, in sicer tako bela kakor rdeča vina vštevši šampanjec, na Avstrijskem najmanj v enako vredni kakovosti izdelujejo kakor na Francoskem, kjer se leta in leta enaki ostajajoči tipi ohranjujejo le s primernim rezanjem, ker tudi tam narava ne daje vsega tako, kakor pride v trgovino. V nadaljem velja to tudi za konjak, ki je, kakor pove vsako preiskuševališče, redkokedaj to, kar se dozdnevno smatra.

Ako se bodo domači pridelki kot nadomestilo francoskih porabljeni, bi se specielno pridelovanje kvalitetnih vin znatno pospeševalo, dočim se mora to sedaj velikokrat kot nerentabelno označiti, ker se je doslej zaradi mode žalibog dajalo francoskim pridelkom prednost pred domačimi.

Avstrijsko državno vinorejsko društvo smatra za času primerno dolžnost, da nastopi za to, da se vsled splošnega opusta francoskih produktov, šampanjca, vin v steklenicah in konjaka pospešuje in podpira

domačo produkcijo in je prepričano, da bo patrijotično čustvo poklicanih, zlasti hotelirjev, gostilničarjev in vseh onih, katerim sredstva dopuščajo, da si nabavijo pijače te vrste, zahtevalo, da se preskrbijo s temi izdelki pri domačih firmah, ki dobavljajo domače izdelke.

Produkcija se bo željam v poštev prihajajočih konzumentnih krogov gotovo v najkrajšem času prilagodila in skušala pridobiti njih trajno zadovoljstvo.

K temu nimamo pristaviti drugega kakor: ravnajte se, tovariši, glede vseh pijač po teh navodilih. Podpirajte najprej domače producente v ožji domovini, potem segajte v druge avstrijske kronovine, toda inozemskih vin, žganja, likerjev i. t. d. se odslej popolnoma izogibajte!

Kletarski tečaj.

V primeru z drugimi, bolj naprednimi vinorodnimi deželami, je naše kletarstvo še na jako nizki stopnji.

Zaradi tega je zlasti sedaj, ko je nastala potreba, da vino izvažamo, nujno potrebno, da se naši vinogradniki poprimejo boljšega kletarjenja ter da pridelujejo dobro, okusno, čisto in stanovitno vino, ker je drugače nemogoče, s pridelki drugih vinorodnih dežel uspešno konkurirati.

Kaj pomaga gospodarju-vinogradniku še tako lepo grozdje, ako ne zna iz njega pripraviti tako pijačo, kakoršno se dandanes po svetu zahteva?

Ravnotako je tudi za kletarje, vinske trgovce in gostilničarje, ki posredujejo prodajo vina med pridelovalcem in občinstvom, znanje umnega kletarstva, zlasti pravilnega ravnanja s posodo in z vinom neobhodno potrebno, kajti iz najbolj žlahtne kapljice se z nepravilnim ravnanjem lahko naredi najgnusnejša pijača!

Da imajo ukaželjni priliko, se v umnem kletarstvu temeljito izučiti, priredi c. kr. vinarski nadzornik B. Skalický pri državni vzorni kleti v Rudolfovem tekom tekoče zime več trodnevnih kletarskih tečajev.

Kdor se misli katerega teh rečajeve udeležiti, zgledi naj se takoj pri c. kr. vinarskem nadzorstvu v Rudolfovem.

Ker je število vdeležencev za vsak tečaj omejeno, treba se je, komur je na stvari ležeče, čim prej zgledati.

Vsak, kdor bo v tečaj sprejet, bo o tem potom posebnega vabila vsaj en teden pred pričetkom tečaja obveščen.

C. kr. vinarsko nadzorstvo za Kranjsko v Rudolfovem.

Gg. gostilničarjem in vinskim trgovcem!

Letošnja trgatev, ki se je zvršila ob najugodnejšem vremenu, je prinesla dolenjskim vinogradnikom več in boljšega pridelka kakor lani.

Nujna je sedaj skrb, da se spravi ta pridelek za primerno ceno v denar.

Z ozirom na velike stroške, katere so prizadeli novi vinogradi našim Dolenjcem, pričakujemo, da bodo gg. gostilničarji in vinski trgovci radi podpirali naše vinogradništvo in da bodo hodili po vina raje v naše domače kraje kakor v tuje.

Danes je tudi cena dolenjskega vina bolj primerna, tako da ni nobenega pravega vzroka, da bi hodili domači gostilničarji in vinski trgovci v druge kraje po vino.

Da se bo vino lažje kupovalo in vsa kupčija po možnosti olajšala, so naprošena vsa županstva po naših dolenjskih vinorodnih občinah, da gredo kupcem na roko, in sicer s tem, da zbirajo v svojem kraju ponudbe vin in da gredo kupcem tudi pri nabavi vina na roko. Pa tudi v glavnih središčih vinorodnih političnih okrajev se ima skrbeti za to, da bodo kupci lahko poizvedovali, kje se dobe dobra vina na prodaj.

Vabimo vas tedaj, da se obračate s svojimi cenj. naročili v naše okraje, da podpirate domače vinogradništvo in da postanete zvesti odjemalci domačega pridelka!

Načelstvo kmetijske podružnice v Novem mestu.

Opomba uredništva: Zveza gostilničarskih zadrug za Kranjsko in njeno glasilo sta rade volje pripravljena posredovati kupčije in nabave novih vin. Zato prosimo posamezne producente, da objavijo zvezi vrste in cene svojih vin, da lahko na eventualna vprašanja damo pojasnila. Priporočamo obenem vinogradnikom, da tozadevno inserirajo v našem listu, ki je razširjen pri vseh gostilničarjih po Kranjskem in Goriškem. Taki inserati imajo velik uspeh in prepričani smo, da se bodo naši gostilničarji oglašali.

Obrtne pravice in predpisi.

Vojaški marketenderji. Gosp. c. kr. zadrugi instruktor nam tozadevno pojasnjuje: Z ozirom na razna vprašanja o obrtnih pravicah takozvanih marketenderjev se čislana deželna zveza obvešča, da sme vojaška uprava v zmislu § 17. zakona o vojaškem nastanjanju z dne 11. junija 1879, drž. zak. št. 1893 v vseh od vojaštva zasledenih vojašnicah in zasilnih vojašnicah najeti marketenderje, a samo in edino za vojaške potrebe. Istotako ne rabijo oni, vojaška krdela spremljajoči marketenderji take obrtne oblastvene gostilničarske koncesije, ako imajo legitimacije s strani poveljstva vojaškega krdela in ako oddajajo jedila edinole vojaškim osebam (glej razpis c. kr. trgovinskega ministrstva z dne 29. januarja 1907. št. 54.374 ex 1905 o ureditvi marketenderstva).

Za slučaj, da bi marketenderji (kantinerji) oddajali jedila in pijače tudi nevojaki, bi pa rabili gostilničarske koncesije oziroma bi se morali kaznovati zaradi prestopka obrtnega reda.

Prepoved porabe gotovih snovi za izdelovanje žganja. Rž, pšenica, ajda, koruza in riž kakor tudi v obrtnih žganjarnah krompir se ne smejo več porabljati za izdelovanje žganja. Poraba ječmena in ovsja je dovoljena v toliko, v kolikor se dobiva iz njih slad, ki je potreben pri žganjekuhi. Le v žganjarnah, kjer se izdelujejo droži za prodaj, je v omenjenem obsegu dovoljena poraba prej omenjenih snovi. Prestopki se kaznujejo z 10 K za vsak meterski stot porabljenih snovi oziroma s 30 K za hektoliter alkohola, ki se ga v žganjarnah za droži več pridelava. Ta odredba je stopila s 27. oktobrom t. l. v veljavo.

Zadružne vesti.

Ljubljanska gostilničarska zadruga naznanja naslednji razglas mestnega magistrata: Podpisani mestni magistrat kot obrtna oblast odreja na podlagi § 54. obrtnega reda v zmislu razpisa c. kr. vlade z dne 12. oktobra 1914, št. 28.268, glede točenja in nadrobne prodaje žganih opojnih pijač za obseg ljubljanskega (razširjenega) mestnega pomerija nastopno:

1.) Žganjarne v pravem pomenu besede, t. j. prodajalne žganja, ki ne spadajo pod točki 2 in 3, morajo biti ob nedeljah in praznikih cel dan, vsako soboto in na dan pred vsakim praznikom pa od 5. ure popoldne naprej zatvorjene in se jih ne sme odpreti poprej, nego ob ponedeljkih, oziroma na dan, ki sledi prazniku, ob 5. uri zjutraj.

2.) V gostilničarskih in krčmarskih obrtih, katerih imetelji posedujejo izven pravice žganjetoča tudi še druge pravice § 16. obrtnega reda, nadalje v slaščiarnah, v kolikor imajo sploh pravice žganjetoča, se v času, navedenem pod točko 1, ne sme ne točiti ne nadrobno prodajati žganih opojnih pijač. To pa le v slučaju, da je dotičnemu obrtniku predpisana za žganjetoč posebna naklada v zmislu § 11. zakona z dne 23. junija 1881, šte. 63, v polletnem znesku 90 K, t. j. če se vrši žganjetoč kot glavni obrt.

3.) V onih gostilniških in krčmarskih obrtih in slaščiarnah, v katerih se žganjetoč vrši le kot postranski obrt, se ne sme ob nedeljah in praznikih pred 12. uro dopoldne žganih opojnih pijač ne točiti, ne nadrobno prodajati.

4.) Kadar se vrši točenje ali nadrobno prodaja žganih opojnih pijač v zvezi s kakim drugim, ne gostilniškim in krčmarskim obrtom in sicer v posebnem prostoru, velja določilo točke 1, sicer pa določilo točke 2.

Kdor bi se tej odredbi ne hotel porokoriti, bo po določilih obrtnega reda strogo kaznovan in odvzela se mu bo obrtna pravica za žganjetoč, ako ne bi kaznovanje samo nič ne pomagalo.

Odredba stopi s 1. novembrom v veljavo in zaeno se se z istim dnem razveljavljata tuuradna, žganjetoč zadevajoča razglaša z dne 9. februarja 1900, št. 4876, in 12. januarja 1901, št. 1354.

Stanovske zadeve.

Pivo v steklenicah in zamaški. Kakor znano, dovoljuje obrtni red le gostilničarjem, da smejo prodajati pivo v steklenicah s patentnimi zamaški, dočim mora vsak drug obrtnik ali trgovec prodajati pivo, zamašeno s probkovim zamaškom. Tu je nekoliko ugodnosti za gostilničarje, toda zdaj so tako pivovarne kakor tudi trgovci uvedli silno akcijo, da bi se ta odredba odpravila in da bi se sploh smelo prodajati pivo s patentnimi in drugimi zamaški, ki niso iz probkovine (kork). Zveza gostilničarskih zadrug se je odločno izrekla proti temu, tako tudi državna zveza gostilničarskih zvez, kajti s tem bi bil zopet gostilničar v časih kaznovan, ko njegov obrt res veliko trpi vsled izjemnih razmer. O vsej tej akciji hočemo v prihodnji številki obširneje poročati, danes le omenimo, da se bomo odločno upirali vsem takim spremembam.

Razno.

*** Vojno posojilo.** Predpriprave za najetje vojnega posojila so v finančnem ministrstvu že končane. Pogoji so se že v časopisih obelodanili. Posojilo se bo pokrilo z zakladnimi listi novega tipa. Finančni minister bo oddal 5½ odstotne zakladne liste z relativno kratkim dospelkom. Ker so ti zakladni listi določeni le za avstrijski trg, so izstavljeni le na avstrijsko veljavo. Občinstvu se nudijo za kurz 97½ odstotka in če se vpošteva dobiček pri vračilu po polni nominalni vrednosti (100) bodo zakladni listi dajali obresti nekaj več kot šest odstotkov. Subskripcija se je istočasno z ono za ogrsko posojilo izvršila. Pogoji posojila so za kapitaliste zelo ugodni, kajti šestodstotni donos se že leta in leta ni v Avstriji dosegel. Subskripcija se priredi na najširši podlagi. Avstroogrška banka in vojna posojilnica bosta dajali na zakladne liste subskribentom posojila pod izredno ugodnimi pogoji. Ako pomislimo, da je bilo v Nemčiji subskribiranih čez tri milijarde kron vojnega posojila, je pričakovati tudi od nas, da bomo pridno subskribirali, ker to ni le dobra naložba kapitala, ampak tudi patriotska dolžnost imovitejših slojev. V Ljubljani se lahko pri vseh bankah subskribira, zato pa opozarjamo na to subskripcijo z željo, da bi tudi v naših trgovskih in obrtnih krogih našla uspešen in znaten odmev.

*** Izvoz našega vina na Nemško.** Nemčija je imela doslej jako obsežno vinsko trgovino z inozemskimi državami. Uvažala je zlasti iz Španije, Francoske, Portugalske, deloma iz Italije in Avstro-Ogrske grozdje in tropine oziroma brožgo, izdelovala sama vino in konjak, ter potem izvažala. Vsled vojne pride zdaj le Italija in Avstrija v poštev, odkoder bo Nemčija lahko dobivala grozdje in tropine. Avstrijska vina oziroma tropine se zato niso uvažala v Nemčijo, ker so bila razmeroma predraga, upati pa je, da bo naš izvoz letos v Nemčijo zelo narasel. Najhujša konkurentinja za avstrijska rdeča vina je bila Španija in ta letos odpade, zato je pričakovati, da bodo prišla dalmatinska rdeča vina za izvoz v Nemčijo do prve veljave, glede vin pa najprej Tirolska. Kar se tiče konzuma vin v Avstriji, kakor v Nemčiji, bo ta vsled izrednih razmer in vsled draginje zelo padel, ker vino ne spada k neobhodno potrebnim živilom.

Vprašanje nastane tudi glede uvoza penečih vin. Francoska je svojim šampanjcem zalagala skoro ves svet. Toda tudi v Avstriji in Nemčiji se je industrija penečih vin zelo razvila in se bo vsled izpada francoskega šampanjca še bolj. Danes velja v obeh zveznih državah pravilo, da se mora šampanjec francoskega izvora popolnoma bojkotirati in piti le domača peneča vina. Pa tudi ko nastopijo normalne razmere po končani vojni ni upati več, da bi francoski šampanjec še kedaj v prejšnjem obsegu zavladal. V Nemčiji ali Avstriji bodo domača peneča vina popolnoma izpodrinila francoski izdelek. Pri nas je računati le na izvoz docela navadnih vin letos v Nemčijo in Švico. Morda ne bo tako obsežen, toda pričakovati je, da bo v normalnih razmerah dosegel trdno podlago in da se bodo naša vina in naše tropine v prvi vrsti udomačile v Nemčiji, kjer bo narodni ponos tudi v bodoče zahteval, da se ne bo kupovalo od sedanjega sovražnika.

*** Popusti na občni pridobnini vsled vojnih dogodkov.** S cesarsko naredbo z dne 19. oktobra 1914 drž. zak. št. 293 se je § 73 zak. o osebnih davkih glede znižanja in popusta občne pridobnine deloma spopolnil. § 1. te naredbe pravi, da morejo dobiti davčni zavezanci, pri katerih je vsled vojne nastal v razmerju z njihovim skupnim obratom bistven motež pri obratu, za dobo izrednih razmer, provzročenih po vojnem stanju, delni odpis pridobnine za eno ali več četrletij, če se je pa obrat popolnoma ustavil vsaj za eno četrletje, tudi popolni odpis za to četrletje. O takih prošnjah, ki se imajo vložiti pri davčnih oblastvih prve stopnje, je doslej odločevalo finančno (deželno) ravnateljstvo. Po imenovanju cesarski naredbi pa odločuje o njih posebna komisija na sedežu okrajnega glavarstva, ozir. davčne administracije, obstoječa iz predsednika pridobninske komisije za dotični razred in dveh komisijskih članov, ki jih izbere predsednik. Izmed izbranih članov naj bo eden voljen, eden pa imenovan član oziroma namestnik dotične pridobninske komisije. Ako se pa prošnje za popust davka nanašajo na obrte, ki še niso uvrščeni v davčno družbo (nekontingentirana občna pridobnina), odločuje o njih davčna oblast prve stopnje, to je okrajno glavarstvo ozir. davčna administracija. Proti odločbam posebne pridobninske komisije je dopusten v 30 dneh po vročitvi odločbe priziv na posebno komisijo na sedežu pridobninske deželne komisije, ki obstoji iz predsednika pridobninske deželne komisije in iz dveh voljenih ter dveh imenovanih članov ozir. namestnikov te komisije. Proti tem odločbam ni dopusten nadaljni priziv. Ako pa odločuje o prošnjah za popust davčna oblast (pri takozvani nekontingentirani občni pridobnini), dopusten je priziv na finančno (deželno) ravnateljstvo, ki o prošnjah končno odločuje. Ta naredba je stopila v veljavo dne 24. oktobra 1914. u—

*** Naredba o izdelovanju kruha in peciva.** Izšla je ministrska naredba o izdelovanju „vojnega peciva“. Pri obrtnem izdelovanju kruha smejo rabiti peki le zmes ki, vsebuje največ 70% pšenične in ržene moke in najmanj 30% ječmenove, koruzne ali krompirjeve moke ozir. tudi krompirjeve kaše. Kruh, v katerem se nahaja krompir, pa se mora izrečno označiti. Za izdelovanje takozv. „belega peciva“, ta predpis ne velja. „Kajzarce“ in „mlečni kruh“ se smejo torej tudi v naprej peči iz čiste pšenične moke. Prepovedano je izmenjavati pecivo in ga nazaj jemati, kakor je bilo to pri gostilnah in prodajalcih kruha dosedaj običajno.

*** Oddajanje trt spomladi 1915.** Kakor prejšnja leta se bodo tudi spomladi leta 1915. oddajali iz državnih zalog vinorejcem amerikanški ključi (reznice) in korenjaki (bilfe, sajenke). Cene in dobavne pogoje je razvideti iz dotičnih po občinah objavljenih razglasov. Prosilci za ključe, korenjake ali cepljenke se morajo zgledati pri občinskem uradu najpozneje do 10. decembra 1914 ter obenem navesti, koliko in kakšnih trt potrebujejo. Prijave za trte križanke (hibride ali mešanke) je vložiti najpozneje do 20. decembra 1914 naravnost pri c. kr. vinarskem nadzorniku Bohuslavu Skalickem v Novem mestu.

*** Predpisi o klanju telet.** Vlada je izdala odredbo, ki meri na to, da se omeji klanje telet. Odslej se bodo smela klati teleta, ki niso še šest mesecev stara, samo s posebnim dovoljenjem uradnih organov, ozi-

roma županstva. Manj kakor šest mesecev stara teleta se bodo smela klali samo, če niso sposobna za rejo, če ni zanje prostora, ali krme, ali če je lastnik v takih gospodarskih razmerah, da je klanje zanj potrebno. Vlada upa, da se bo pač klalo še vedno dovolj telet za konsum, živinoreja pa da se bo vendar ohranila na sedanji stopnji.

* **Kmetovalci pozor!** Kdor hoče, da mu prihodnje leto ne bo trda predla za živež, ta naj še to jesen pripravi njive za krompir in fižol. Na njive, na katerih je imel letos ajdo, repo, korenje, naj napelje gnoja in ga globoko podorje. S tem naredi dvoje dobro: prvič praho, da se zemlja dobro razzebe in navzame gnojil tudi iz zraka, — drugič, se bo pa ta napeljani, nevdelani gnoj čez zimo dobro razkrojil v zemlji. Posledica tega bo, da krompir ne bo delal velikega krompirjevca, pač pa dosti zdravih gomoljev. Ravnotako bo v krompir posajeni fižol delal bolj na zrnje, nego na slamo. Dobro pa bo, če se na spomlad, predno se sadi krompir in fižol, potrosi po njivi kakih 100 kg superfosfata in kakih 50 kg kalijeve soli na oral. To delo bo zagotovilo obilen pridelek in rešilo marsikoga hudih skrbi v teh resnih časih. Res, da pri marsikateri hiši nimajo vprežne živine za to delo so in vsi moški na vojski, a v tej stiski naj se ganejo sorodniki, sosedje, prijatelji, ter dejansko dokažejo svojo krščansko ljubezen do bližnjega. Zdaj je najlepša prilika, da se pokažejo kot prave kristjane.

* **Donos davka na vino in meso.** V letu 1913 je znašal davek na vino, vinski in sadni mošt v Avstriji 12.363.071 K in sicer za 1.199.876 K manj kakor v letu 1912. Nekaj več kot polovico se je pobralo po tarifi, ostalo po odkupu in zakupu. Najmočnejši davkoplačevalec je bilo mesto Dunaj, ki je dalo 4.787.631 K po tarifu in 9657 K potom odkupa. Temu sledi Nižje Avstrijsko, mesto Trst in Štajersko. — Davek na meso in klavno živino je znašal l. 1913 19.042.832 K in sicer za 223.825 K več kakor v letu 1912. Največ je plačal Dunaj z 8.772.097 K, potem Češka, ki je dala 2.928.400 K tega davka.

* **Produkcija zlata v Avstriji.** Leta 1913 se je pridobilo v Avstriji 359.940 metrskih stotov zlate rude in sicer izključno v zasebnih rudnikih, leta 1912 je bilo 301.920 m. stotov železne rude. Skupna vrednost je znašala 719.880 kron in se je torej proti prejšnjemu letu zvišala za 116.040 K, povprečna vrednost 2 K za met. stot je ostala nespremenjena. Izdelovanje kovinskega zlata se je vršilo na Češkem, Solnograškem, Moravskem in Tirolskem in je znašalo 283.5878 kg, torej za 80.0742 kg več kakor prejšnje leto. Skupna vrednost zlata je znašala 919.773 K, torej za 256.998 K več. Povprečna vrednost kilograma finega zlata je znašala 3243 K 34 h, v l. 1912 pa 3256 K 66 h. Od skupne produkcije odpade 90:8 odstotkov na zasebne, ostanek na državne obrate. Največji del produkcije, namreč 266.87 kg v skupni vrednosti 866.169 K izhaja s Češkega. Iz avstr. zlatih rud se je poleg tega pridobilo še 75.88 kg finega zlata v vrednosti 186.162 K v kraljevem plavžu v Freibergu na Saškem; ta množina pa ni omenjena v gorenjih podatkih.

* **Poizvedbe o vjetnikih in občevarje z njimi.** V zadnjem času se množe slučaji, da pošiljajo ljudje prošnje na c. kr. ministrstvo za vnanje stvari, ali pa na dunajsko veleposlaništvo Združenih držav Ameriških

za pojasnilo o posamičnih v vojnem vjetništvu nahajajočih se pripadnikih naše vojske, ali pa da bi se le-tim odposlale denarne ali poštno pošiljave. Za dobivanje in širjenje takih pojasnil in posredovanje prometa z našimi vojnimi vjetniki v sovražnih deželah je poklicana izključno le centralna pisarna za izkazovanje na Dunaju, ki je v smislu mednarodnih pogodb v rednih zvezah z enakimi institucijami v sovražnih državah v Nišu in Petrogradu. Prošnje uvidoma omenjenih se ne morejo torej reševati drugače, nego z odpošiljanjem na rečeno pisarno. Obračati se je najbolje direktno na „Gemeinsames Zentral-Nachweissbureau, Hilfs- und Auskunftsstelle für Kriegsgefangene und Internierte“, Wien, Jasomirgott-Strasse 6.

* **Kakšni naj bodo zamaški?** Ob tem času naši gostilničarji najbolj kupujejo vina in posebno dobre in fine vrste pretočijo tudi v steklenice. Pri tem je pa zamaševanje steklenic jako važna stvar, ki zahteva največjo skrbnost; pri izberi zamaškov je treba skrajno paziti. Pri tem varčevati, ni priporočljivo, ker postanejo vina v steklenicah s slabimi zamaški nepitna. Vrednost zamaška je različna; najboljši je oni, ki ima enakomerno površino, nima žil in je dovolj elastičen, da se vda pritisku s prstom. Najboljši so zamaški od probkovega hrasta iz vlažnih krajev, ker imajo velike celice in tenke stene in so vsled tega upogljive. Drevo s suhega kraja daje trše in gostejše zamaške; ako so na njih brazde, dokazuje, da zamaški nimajo enakomernosti in da njih rove lahko uniči alkohol iz steklenic. Ako se take zamaške vrže v vodo, se pokrije njih površina z zračnimi mehurji in so za vina, ki se jih hoče dolgo hraniti v steklenicah, nerabni. Vsled pomanjkanja elastičnosti se premalo oprimejo stekleničnega vratu, poleg tega se lahko pri tem razvije duh po zamašku. Obstoji pa še druga nevarnost: razvoj plesnivih gliv v notranjosti zamaška, ki lahko pridejo v dotiko s tekočino. Uničenje teh glivic je zelo težko delo. V novejšem času so dosegli, da se zamaški očistijo pod pritiskom pare najmanj 2 atmosfer v 12 minutah. Zamaški se ne smejo shraniti v vlažnih prostorih; tudi se ne smejo že rabljeni zamaški nikoli porabljati za dragocena vina v steklenicah.

V ravnanje ljubljanskim gostilničarjem!

Magistrat razglša: Na podstavi določila § 54. obrtnega reda prepoveduje mestni magistrat kot obrtna oblast v zmislu razpisa c. kr. dež. vlade za Kranjsko z dne 1. novembra 1914, števil. 31.788 dajanje pijač in jedil v vseh gostilniških in krčmarskih obratih (kavarnah, izkuhah) ljubljanskega razširjenega mestnega pomerja osebam moštva oborožene sile (vojakom) brez šarže — izvzemši enoletne prostovoljce — po 8. uri zvečer.

Istotako se ne sme trpeti, da bi se take osebe v navedenih lokalih po 8. uri zvečer zadržavale.

Ta prepoved, ki stopi s 5. novembrom 1914 v veljavo, se ne nanaša na one prostore bufeta na ljubljanskem glavnem kolodvoru, ki so dostopni izključno le s kolodvorskega perona.

Imetniki koncesij (namestniki, zakupniki), ki bi se ne pokorili, bodo v zmislu obrtnega zakona strogo kaznovani.

Ker je bilo že več gostilničarjev občutno kaznovanih zaradi prestopa omenjenih določil, opozarjamo, naj se strogo drže te odredbe.

LISTEK.

Brez napitnine!

Veliko se je že pisalo proti dajanju napitnin in tudi v našem listu smo že poročali o tozadevnih zborovanjih tako delodajalcev kakor delojemalcev. Do končnega sklepa, da se napitnina odpravi, ni prišlo in najbrž tudi ne pride. Je sicer to razvada, a ima tudi svoje dobre strani, ker vedno je boljše, da si dobro postrežen in da se obrača največjo pozornost na te, kakor pa, da moraš vedno rentaciti, da se te postreže.

Na Avstrijskem je v boljših restavracijah in hotelih še tako uvedeno, da moraš kar trem dati napitnino. V Nemčiji in na Ruskem se da napitnina le plačilnemu natakarku, ki mora vso oddati, da se potem enakomerno razdeli med vse natakarkje. Tukaj je gost nekoliko na boljšem, a celo ta „Dreikellnersystem“ ne morejo v Avstriji odpraviti.

Angleži so hoteli odpraviti dajanje napitnine in so ustanovili take hotele, v katerih je strogo prepovedano dajati napitnino. O svojih doživljajih v takem hotelu piše V. Forg takole:

„V tem hotelu ni dovoljena in se ne pričakuje nikaka napitnina. Ravnateljstvo daje uslužbencem zadostno plačo.“

„Nobene napitnine! Gostje se resno prosijo, naj nobenemu uslužbencu ne ponudijo napitnine, ker je posledica sprejema napitnine takojšnji odpust iz službe.“

Tako se je glasilo besedilo plakatov nekega hotela v Londonu v vseh sobah in koridorih in na vseh tiskovinah se gostu iznova zabičuje. Kdor se pa pregreši zoper to prepoved, se ga rahlo opozori, da se poboljša, sicer . . . In če se zopet pregreši, se ga oficijelno obvesti, da se njegova soba nujno in takoj rabi. Da se pa izognem nesporazumljenju, moram takoj pristaviti, da vzrok, zakaj pišem te vrstice v takem hotelu, kjer se daje napitnina, ni bil kršitev prepovedi, ampak da sem šel iz tega hotela, ker so se moji nazori o dajanju kredita korenito izpremenili.

Hotel, kjer se ni smelo dajati napitnine, je skoro nov in njegovih petsto sob je bilo skoro vedno oddanih od začetka. Vsak dan se je celo do dvesto potnikov zavrnilo na druge hotele in kdor je hotel bivati v hotelu, se je moral celo predznanмовati. Ravnateljstvo je kupilo zemljišče v najdražjem delu Londona in hoče tam sezidati hotel z 1020 sobami. In vendar . . .

Da se omenjeni hotel tako dobro obiskuje, ni toliko vzrok, ker se ne daje napitnin, ampak veliko bolj radovednost gostov ter res primerno nizke cene v luksuriozno opremljenem hotelu. Toda čeprav je uprava dobro uredila vso stvar, vendar ni računala s človeško naravo tako uslužbencev kakor gostov.

Uslužbencem ne zadostuje plača, ki jo tukaj dobivajo. Njih dohodki so sicer stalni, toda manjši kakor v drugih hotelih z napitnino. Vratarji in boljši nastavljenici med natakarkji imajo največ dva funta (oseminštirideset kron) na teden. Za tak zaslužek se pa dobri natakarkji ne tepejo. V Londonu je v splošnem veliko nemških natakarkjev, med njimi mnogo dobrih, toda za ta hotel ni dobiti drugih natakarkjev kakor nemških, toda ne boljših. Po sebi umevno je, da ostanejo le toliko časa, dokler ne najdejo kaj boljšega. Za hišo so tako malo skrbni

kakor za goste, od katerih nimajo ničesar pričakovati. Brezbrižni so za oba in store le to, čemur se ne morejo izogniti. Če se na primer naprosi v koridoru brezposelno stoječega natakara, naj pokliče kako telefonsko številko, nam čisto mirno odgovori, da to ni njegovo delo. Ako se mu zdi še nadalje kaj povedati, izjavi, da morajo gostje sami poklicati svoje telefonske številke. V vseh drugih hotelih store to nastavljeni. Drug primer: Imeti hočeš dopisnico. Vrtar drugih hotelov, ki pričakuje napitnino, ima različne pošne vrednotnice pripravljene za goste; v tem hotelu ti pravi: Pošta je le dve ulici na desno proč, kupite si dopisnico sami. Natakara, ki ti vsako jutro postreže, koncem tedna še vedno ne ve, kaj si želiš za zajutrak; vsak dan si mu druga številka. Komaj te pogleda, če te počasi vpraša, kaj želiš, saj ga prav nič ne zani-

maš. Sicer je morda marsikdo vesel, če vsi natakari in vrtarji ne trobijo venomer „Dobro jutro“ ali če pri vsaki besedi ne pristavijo: „Prosim“. Toda v deželi kakor je Angleška neprijetno dirne človeka, če hotelski uslužbenec sploh nima vljudne besede za gosta in svojo dolžnost vljudnosti le s tem izkazuje, da ne pusti, da bi gostu, od katerega nima pričakovati napitnine, v obraz deževalo.

Da je treba tri do štirikrat pozvoniti, predno se prikaže kak uslužbenec, je v dobrih hotelih nekaj nenavadnega, v tem hotelu ni to prav nič. Prav brezbrizno ti pravi hišna, da je zvonec pokvarjen, čez šest dni pa — ako ponovno zvoniš in se nihče ne prikaže — sploh nič ne reče. Okno ne zapira, ker se je les v novi hiši napel. Ti ji poveš in ona to naprej pove. Hišni sluga pride, si ogleda škodo in odide, ne da bi kaj po-

pravil. Šesti dan še vedno ne moreš okna zapreti.

Tako je šlo vedno naprej. Morda bo v kakem drugem hotelu z enakimi načeli drugače. Morda! Toda tukaj manjka vsaka možnost primere, ker je ta londonski hotel kolikor mi je znano — edini te vrste na svetu in potem sem imel tudi vtis, da si vodstvo hotela res na vse načine prizadeva, da se preveč ne občuti, da ni treba dajati napitnin. Gospodje so mi sami odkrito rekli, da so sami mnenja, da ta hotel ni primeren za goste, ki pričakujejo pazljivo postrežbo. Primeren je za take potnike, ki se raje odrečejo delni udobnosti kakor da bi morali dajati napitnino. Za svojo osebo pa po izkušnjah enega tedna lahko rečem: „V hotel, kjer se ne daje napitnin, ne pojdem nikoli več!“

VERMOUTH- vino najboljše kakovosti prodaja po najnižji ceni trvdka

Br. Novaković

32 18-24
vinska trgovina v Ljubljani.

Adria, delniška pivovarna, Trst

Vplačana glavnica
K 1,000.000

Varilnica v Senožečah.

:: Ustanovljena ::
I. 1820.

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

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 častita 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.

17-24

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

Pristne kranjske klobase

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

Ivan Kos, mesar in gostilničar na Vrhniki.

Razširjajte „Gostilničarja“

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 18-24 Telefon št. 141.

40 letni uspeh, ki ga potrjujejo na tisoče priznanj.

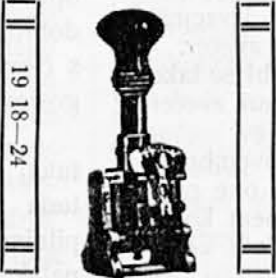
Želodčna tinktura

Iekarnarja Piccolija v Ljubljani

krepi želodec, pospešuje prebavo in je odvajalna.

1 stekleničica velja 20 vin.
20 18-24

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



Štampilje

vseh vrst za urade, društva, gostilničarje itd.

ANTON ČERNE

graver in izdelovatelj kavčukovih štampilj

LJUBLJANA

Šelenburgova ulica 1.

Čenikl franko.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruge v Ljubljani
Marije Terezije cesta 61

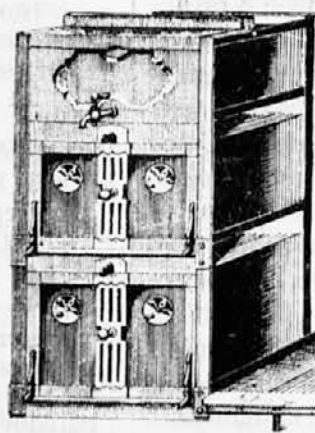
posreduje brezplačno
za vse službo iščooe

v gostilničarskem obrtu.

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

Tovariši gostilničarji!

Poslužujte se te ugodne
prilike! 17-24



Pozor stavbeniki! Pozor občinstvo!

Izgotovljene štedilnike

solidno domače delo, prodaja po jako
nizkih cenah

Rudolf Geyer, ključavničarski
mojster. Ljubljana, Cesta na Ru-
dolfovo železnico 10.

priporoča tudi vsa v stroko spadajoča
dela, vrtno, stopniščne in balkonske ograje
rastlinjake itd., ter vsa popravila.

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kolmann
11 v Ljubljani 18-24

dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

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

Najboljše ogrske salame,
fino, sočno šunko (gnjat), kranjske
klobase, prekajeno meso, slanino
s papriko, najboljši pristni emendolski
sir ter sladko čajno surovo maslo
priporoča trdka 13 18-24
J. BUZZOLINI
Ljubljana, Stritarjeva ulica.
Vsakdanje pošiljatve od najmanjše
do največje množine po najnižji ceni.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepič
Spodnja Šiška šte. 256
priporoča p. n. gostilničarjem svojo
veliko zalogo zajamčeno naravnih
vin iz dolenskih, goriških, istrskih
in štajerskih vinskih gor.
Telefon št. 262.14 18-24

Pivovarna
„Reininghaus“
Gradec — Steinfeld
priporočata
svoja najboljša piva,
kakor:
marčno carsko, vležano
in bavarsko v sodcih in
steklenicah. 27 18-24
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 33 18-24
v sodčkih in steklenicah.
Zastopnik: Fr. Sitar v Sp. Šiški.

A. Zankl sinovi
Ivornica barv, lakov in firnežev
Ljubljana
priporoča 21 18-24
oljnate, suhe, emajlne in fa-
sadne barve, firnež kranjski,
laki, mavec (Gyps), olje za pode
in stroje, karbolinej, čopiči itd.
Ceniki zastoj.

Vinska trgovina Alojzij Zajec v Spod. Šiški pri Ljubljani
priporoča cenj. gostilničarjem in zasebnikom svoja priznana najboljša vina kot:
dolenjska, 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 leto-
višarje. V restavraciji se točijo najfinjša 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 „Štol“ na Blejski Dobravi
poleg postaje Dobrava med Jesenicami in Bledom. Krasno opremljene sobe
za cele družine in posameznike. Dobra restavracija s fino kuhinjo in dobri
starimi vini ter kegljiščem in lepim senčnatim vrtom. Cene primerne. Lep
izprehod do krasnega Vintgarja 1/4 ure. 15 18-24

Gričar & Mejač
v Ljubljani, Prešernova ulica šte. 9
priporočata
v veliki izbiri in po najnižji ceni
obleke za gospode in dečke,
površnike za gospode in dečke,
obleke za otroke, žakete za
dame, paletu za dame, plašče
za deklice itd. itd.
Nepremočljive pelerine iz lodna
ali velblodje dlake (Kamelhaar)
22 v vseh velikostih. 18-24

Jakob Zalaznik
pekarija, slaščičarna in
kavarna 31 18-24
Stari trg 21
se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele
na zajutrak.
Filijalke:
Mestni trg šte. 6
Kolodvorska ulica šte. 6.

Avg. Signola
30 Ljubljana, Dunajska cesta 13. 1824
Zaloga raznovrstnega namizja
za gostilne, hotele in kavarne.
Deset zapovedi za kmetovalca
Deset zapovedi za zdravje
dobi zastoj in poštnine prosto
vsak gostilničar in trgovec v po-
ljubnem številu za razdelitev med
18 goste ter odjemalce. 18-24
Treba le dopisnice z naslovom:
Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana.

Tovariši!
Tovarišice!
Kupujte le pri trdkah,
ki podpirajo in opla-
šajo v „Gostilničarju“
v vašem glasilu.

Vinska trgovina
Ant. Müllerja
v Domžalah
priporoča
p. n. gostilničarjem svojo veliko
zalogo zajamčeno naravnih vin iz
dolenjskih, goriških, istrskih, 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 18-24

Mihael Kastner, Ljubljana
7 17-24
Glavna zaloga rudninskih voda.

Z vsemi v špecerijsko in delikatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor
tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem naj-
ceneje in najsolidneje trdka
Veleprazarna za kavo z električnim obratom. 8
Zaloga mineralnih voda. 18-24 vogal Sv. Petra ceste in Resljeve ceste.
T. Mencinger, Ljubljana

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 18-24

Dalmatinsko pristno rdeče in belo vino pošiljamo od 100 lit. naprej proti povzetju po zmernih cenah :: 91-81-06
BRATA TRANFIČ
Kastelstari - Dalmacija.

Izboljšajte promet v svoji gostilni z najboljšim in najcenejšim
češkim budjeviškim delniškim pivom

plzenskega tipa.

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

52 17-24

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

KLEINOSCHEG-
DERBY SEC

39 18-24

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.

Tovariši!

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

Tovarišice!

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

PIVOVARNA MENGEŠ

Julius Stare

priporoča svoje izborno vležano marčno, dvojno marčno in bavarsko pivo v sodčkih in steklenicah.

Naročila sprejemajo zaloge:

Ljubljana, Metelkova ulica št. 19, Borovnica, Cerklje na Gorenjskem, Dragomelj, Gameljne, Izlake, Javornik, Ježica, Kamnik, Kranj, Lesce, Medvode, Mokronog, Moravče, Motnik, Rudolfovo, Škofja Loka, Šmartno pri Litiji, Št. Vid pri Zatičini ali pivovarna v Mengšu.

1 18-24

28 18-24

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.

Srečko Potnik

: Vakuum parna destilacija :
rastlinskih in sadnih cvetov

v Ljubljani, Slomškova ulica 27

priporoča cvete in kompozicije za izdelavo ruskega kumljevca, rastlinske grenčice, planinskega rastl. sladkega žganja, poprovega metovca, ruma za čaj, vermuta, drožnika, tropinovca, hrusevca, jabolčnika, breskovovca, pelinkovca, vanilije, želodčne grenčice, janeževca, sadn. groga, ruma-aroma itd.

Razpošilja se v najmanjši količini pet vrst naenkrat za K 5:50, iz katerih se napravi 50 litrov različnega likerja. Večje množine znatno cenejše! 18-24



Gostilničarji!

Pozor! 18-24

Predno kje drugje
kupite ali naročite

gramofon
ali **godbeni**
avtomat

oglejte si mojo veliko zalogo

A. RASBERGER

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

Mestna hranilnica ljubljanska

Št. 3. Prešernova ulica št. 3.

Največja slovenska hranilnica.

Denarnega prometa koncem leta 1913 K 700.000.000 —
Vlog 43.500.000 —
Rezervnega zaklada 1.330.000 —

Sprejema denarne vloge in jih obrestuje po

4 1/2 %

brez odbitka. Hranilnica je **pupillarno**
varna in stoji pod kontrolo
c. kr. deželne vlade.

Za varčevanje ima vpeljene lične
domače hranilnike.

2 18-24

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

Št. 3. Slomškova ulica 27

priporoča:

sodavico, pokalice, na-
ravni malinov in citronov
sok, nadalje izborne sadne pi-
jače v patent. steklenicah: **jago-**
dovec, nektar, kristalno
citronado, jabolčni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!