



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 inseratov: 1/18 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. 15—16.

V Ljubljani, 25. avgusta 1917.

Leto IV.

Zvezne objave.

Stiske gostilničarske obrti.

Državna poslanca Vincenc Kraus in Al. Rieger (nemško - radikalna stranka) ter tovariši so v seji državnega zbora dne 3. julija na podlagi spomenice državne Zveze gostilničarjev, ki se je vročila vsem državnim poslancem, vložili sledeči predlog:

»K onim obrtom, ki so vsled dolgotrajne vojne največ trpeli, spada ravno gostilničarski obrt.

Skoro polovico vseh gostilničarjev in njihovih najljubših oseb je vpoklicanih; pomanjkanje in podraženje živila zadene v prvi vrsti ravno gostilničarja radi tega, ker je primoran kupiti za svoj obrt potrebne stvari in to za vsako zahtevano ceno, ako hoče, da se obratovanje ne ustavi.

Podraženje pijač je posebno občutno zadelo ravno male obrti, ker so te navezane na sprotni nakup vina in morajo zanj plačevati vsako zahtevano ceno.

Kar pa gostilničarsko obrt najbolj zadene, je omejitve varenja piva. Velik del pivovaren je moralo ustaviti svoje obrtovanje. 21.120 gostilničarskih obratov je že zaprtih, vsak dan pa tem sledi še cela stotina. Dve tretjini gostilničarjev sta se pečali s točenjem piva ter sedaj že več mesecev ne dobe niti kapljice piva.

V Nemčiji se že več mesecev vari okusno pivo, ki se prodaja po 30 fenigov pol litra. Ali se ne bi moglo tudi v Avstriji ukreniti kaj podobnega?

Položaj gostilničarjev je silno resen, ako ne pride hitra odpomoč.

Radi tega predlagajo podpisani sledeče: c. kr. vlada se pozivlje, da:

- 1.) ukrene vse potrebno, da se začne variti enotno lahko pivo s pomočjo nadomestil;
- 2.) v svet za prehrano naj se voli tudi primerno število članov izmed gostilničarstva;

3.) se dovolijo popusti na davkih, odgovarjajoči manjšim dohodkom in povišanju izdatkov, popuste naj se vojne doklade in davke od vojnih dobičkov;

4.) se uvede enotne opoldanske in večerne obede v gostilniških obratih;

5.) se dovoli vzdrževalne podpore pomoči potrebnim družinam vpoklicanih gostilničarjev, če tudi se obratuje dalje.

V formalnem oziru se predlaga, da se predlog odkaže obrtnemu odseku z vsemi okrajšavami, ki jih dovoljuje poslovnik.

Tako se glasi predlog. Kaka usoda ga boče zadela, se danes še niti približno ne dá ugibati. Kljub temu pa, da so vse točke predloge lahko in brez vsakih težav izvedljive, se bojimo, da ne bomo dočakali kakih posebnih izprememb, ker se take zadeve počasi rešujejo, tako, da bo med tem časom zopet lahko prišlo par tisoč gostilničarjev na kant.

Vzdržati!

Na fronti kakor v zaledju nam neprestano zveni na ušesa: »vzdržati moramo«. Kdor ima belega kruha za enkrat več nego delavec pečene žagovine za cel dan, mesa toliko, da baše ž njim svoje pse, masla po celo kilo na dan, drv in premoga več kakor 20 njegovih sosedov, bo pač čisto lahko zdržal, osobito če se mu vrši reden dovoz s parom konj na pokritem vozu. Malo težje bo šlo pri nas, ko z največjim trudom in za drag denar dobimo par krompirčkov.

»Vzdržati moramo«, naj bi se glasilo tudi geslo gostilničarjev z ozirom na stanovsko organizacijo, na naše stanovsko glasilo.

Žal, da moramo konstatirati, da imamo gostilničarje, ki celo poizkušajo izpodkopati svojo lastno organizacijo, ki se je z velikim trudom tudi njim v prid ustanovila, namesto

da bi svoj prosti čas porabili za nje okrepitev. Žal, da ne uvidijo, kako hudo oškodujejo s tem svoj lastni stan. Ti gospodje so menda mnenja, da so z zahtevanjem sklepov zadrug, ki vsebujejo izstop iz zveze, svojem stanu neizmerno koristili.

Da je ta vojska mnogim, in to tudi v zaledju, zmešala glavo, je žali in sicer zelo lahko umljivo, je vendar obžalovanja vredno, da ravno nekateri gostilničarji, ki so imeli srečo, da so doma ostali, medtem ko krvave njih tovariši na bojnem polju, ali so celo padli, ali pa hrepene v vjetništvu po koncu vojne, pod smešnimi pretvezami skušajo razdreti mnogoletno zadrugno delovanje.

Ali ni naravnost zločin napram tovarišcem, ki so na bojnem polju, da bodo našli svoje stanovske organizacije deloma porušene, ko se bodo vrnili? Najžalostnejše pa bo to, da bodo videli, da je to delo njihovih lastnih tovarišev, katerih naloga je bila poverjeno jim stvar vzdržati in pospeševati.

Dokazov za to nam ravno ne manjka. Da marsikateri naših tovarišev na bojnem polju drugače misli, nam dokazujejo pisma, s katerimi nas prosijo pojasnila o tej ali oni zadevi; prosijo nas, naj jim list pošiljamo celo na bojno polje. Zvezino vodstvo si bode na vse načine prizadevalo prej kakor slej, da boče delovalo za korist in prospeh članov, osobito ker se nadéja, da bodo vsi uvidevni in premišljeni člani podpirali vodstvo v njega prizadevanju. Ako bodemo delali z združenimi močmi, bomo sedanjo krizo preboleli in se po vojni s podvojeno silo lotili dela v blagor vseh, kakor tudi v blagor vsakega posameznika.

Najsversejša dolžnost posameznika pa naj bode tako z naročevanjem, branjem, kakor tudi s poročili podpirati naše glasilo, ki je in mora biti najboljši naš zagovornik.

Državna pomoč — nujno potrebna.

V zadnjem listu smo opozorili, da preti cena vinu tako narasti, da ga bode mogoče le malokateremu gostilničarju kupiti pri producentu, česar posledica bo, da bodo vino kupili le veletržci in razni špekulantje, ne izvzemši celo kakega cerkvenega kneza, ki je lani gnal vinske cene nezaslišano ter baje zaslužil lepe tisočake, ne da bi mu bilo treba plačati kaj dohodninskega davka ali davka od vojnih dobičkov. Da bode letos v tem oziru še hujše, o tem je vsak dvom izključen, ker se merodajni faktorji kar ne morejo ali pa nočejo ganiti, da bi regulirali cene, kljub vsem prošnjam gostilničarjev. Še enkrat in to z vsem povdankom pribijemo: na Tirolskem so že lansko leto regulirali cene, pri nas pa se smatra to kot nemogoče, dasi sta obe kronovini v Avstriji! Kaj ne da: »zdaj pa glih ne,« po starem kopitu modrega vladanja. Ako tedaj: »glih ne«, treba je pač druge pomoči, katero je poklicana država nuditi gostilničarski obrti in to so

predujni obrtnikom gostilničarjem za nakup vina.

Marsikak vihar je prišel nad našo obrt tekom vojne dobe. Z veliko žilavostjo so se borile žene in družine doma za obstanek svoje obrti v tem, ko so stali naši tovariši hrabro napram nasprotniku, dasi so vedeli, da njihove družine ne dobivajo nobene podpore češ, da se obratuje dalje. Toda tudi to krivico smo prenesli. Vsled tega imamo pa tudi mi pravico zahtevati pomoči od države, ko nam preti največja nevarnost in trdno pričakujemo, da nam država iste ne more odreči, kakor ji mi nismo odrekli svoje pomoči, dasi smo tvegali svojo kri in življenje v ta namen in tako izpolnili nesebično svojo dolžnost, kakor skoro noben stan.

A tudi sedaj bi se ne oglašali kljub veliki nevarnosti, če ne bi bili prepričani, da nam država lahko pomaga, če le hočejo merodajni faktorji izpolniti svoje obljube, ko so rekli, da bo treba obrtnemu stanu pomagati, da se bo mogel med vojno vzdržati, po vojni pa razviti k novemu življenju, od katerega ne bodo imeli le pripadniki korist, ampak tudi država, ki bo po vojni potrebovala mnogo, mnogo denarja.

Pred davnim, davnim časom se je obetalo pomoči hotelirstvu. Izvolili so se odbori po vseh kronovinah, torej tudi na Kranjskem. Kaj vse so dosegli ti odbori drugih kronovin, nam pač ni znano. Ni nam pa tudi prav nič znanega, kaj je dosegel naš kranjski odbor. Mogoče da je prav veliko dosegel, morebiti še več kot smo pričakovali, mogoče pa tudi nič, česar pa ne moremo verjeti, ker bi bil drugače zarentačil nad ministrstvom tako, da se ne bi bilo slišalo samo po Kranjskem, ampak še daleč, daleč tja v deveto deželo. Kljub slabim časom smo gostilničarji včasih malo »firbčni« in bi radi vedeli, koliko težkih tisočakov se je pripeljalo v našo lepo domovino v podporo našemu hotelirstvu, toda odbor molči kakor »nedolžna trnjulčica«, ki se je zbudila s preslico in zaspala stoletno spanje. Obrnili bi se z vprašanjem na odbor, pa se je isti najbrže razšel, ko je opravil svoje delo.

Obrnili bi se na posamezne člane odbora, pa nam zopet ne kaže, ker so si v teh, za gostilničarstvo tako »židanih« časih tako opomogli, da so prodali »svoje hotele in oštarije« ter se preselili najbrže na Dunaj, da bodo tam lažje in še hitreje izposlovali kako odpomoč. Da bi le skoro že prišel zalj kraljevič, posekal grdo trnje in zbudil zalo trnjulčico.

Vzroka, da se gostilničarstvo obrača do države za podporo, sta sledeča: Gostilničarji si žele nakupiti vina za bodoče leto, kar jim bode pa le tedaj mogoče, ako jim država dá potrebne predujme. Drugi vzrok je ta, da žele gostilničarji preprečiti monopol z vinsko kupčijo, ki bi ga uvedle banke in velekapitalisti ter ljudje, ki za razne usluge lahko dobe mnogo kredita.

Gostilničarji bi gotovo ne moledovali pri državi, ko ne bi bili prepričani, da je danes pri triletni vojni država gospodarsko tako močna, kakor še nikdar, katero mnenje se je z visokih mest že neštetokrat povdarjalo, ki torej drži kot pribito. Prepričani smo torej, da z našo prošnjo državi ne delamo niti najmanjših težkoč, zato pa tudi za trdno pričakujemo, da se bo ugodilo našim željam, in to tembolj, ker smo pripravljeni plačati primerne obresti za predujme, le da bi preprečili katastrofo.

Nemudoma pa je treba začeti. Vse deželne Zveze naj bi po državni Zvezi predložile vladi prošnjo za posojila gostilničarjem v svrhu nakupa vina. Ta posojila bi gostilničarji vračali v obrokih po višini prodanega vina. Vse to bi se lahko izvršilo na ta način, kakor posojajo banke denar na blago, ki ga kpec kupi ter zloži v javno skladišče. Kupljeno vino bi bilo last države, oziroma zastavnina, dokler bi ne bilo vrnjeno posojilo. Gostilničarju bi se ga dalo toliko prostega, kolikor bi odplačal dolga. Država bi ne riskirala niti vinarja, marveč bi se njen denar plodonosno obrestoval, s čimer bi se izdatno pomnožil fond za podporo obrti po vojni. Drugi dobiček države bi bila ohranjena davčna sila gostilničarjev, dočim bi v nasprotnem slučaju bila njih davčna zmožnost sila oslABLJENA, država pa prikrajšana na dohodkih, katerih ne bi mogla kriti iz davkov, ki bi jih naložila velekapitalistom, kateri znajo svoj dobiček bolje skriti kakor mali obrtniki. A tudi državna misel bi se poglobila v izdatni meri, ker bi vsak pripadnik smatral kot sveto dolžnost, z vsemi silami delovati v prosep države, ki se izkaže v sili kot dobra in skrbna mati svojih otrok.

Zdelo se nam je potrebno in umestno, sprožiti to misel, na posameznih zadrugah, oziroma njih načelnikih pa je, da se o tem izreko v najkrajšem času, kajti do nakupa vina je kratek čas.

Sedaj se nam gre za življenski obstanek. Vsako odlašanje bi bilo usodepolno. Tovariši, ki so sami tako trdni, da ne reflektirajo na tako odpomoč, naj pa tudi ne drže rok križem, češ, meni pa tega ni treba, jaz imam sam zadosti. Dolžnost vsakega posameznika je, pomagati svojim tovarišem, kolikor le more, ker le v združenju je moč. Pomisliti je, da država zahteva gotovo svoto davka od vsake dežele. Vsled tega bi morali ostali obrtniki plačati več davka, ako bi izginilo več naših tovarišev vsled sedaj vladajočih težkih razmer, ako pa se omogoči obstanek vseh, po-

tem je davčno breme razdeljeno na več ramen in se mnogo lažje nosi. Vsak posamezni najsi stavi nalogo: »Brez obotavljanja na delo za skupno korist in korist posameznika!

Hotelirstvo v Avstriji.

Državna zveza avstrijskih hoterlirjev je že pred davnim časom vložila na ministrstvo javnih del vlogo, ki zadeva ureditev razmer v hotelirstvu v Avstriji po končanih vojnih zmedah. V tej vlogi se je povdarjalo, da hotelirski obrtniki v vojnem času doprinašajo velike žrtve v svrhu nemotenega obratovanja in vzdrževanja obrata za časa vojne z nado, da bodo odškodovani po vojni z rastočim tujskim prometom. Vzdrževanje obratovanja, ki je brez dvoma tudi v javnem interesu, je povzročilo rastoče zadolženje hotelske industrije, ki tvori nevarnost, da bodo lastniki hotelov, v katerih je investirano mnogo milijonov avstrijskega kapitala, po špekulaciji pregnani iz njih podjetij, ako se ne bode pravočasno kaj pametnega ukrenilo v njih varstvo. Sklicuje se na take odredbe, ki so po drugih deželah, osobito v Švici, že postale pravomočne, zahteva vloga, da se prenos hotelirskih koncesij v dobi deset let po končani vojni sme dovoliti le iz posebno važnih vzrokov, kakor vsled smrti lastnika, dokazani nezmožnosti za obratovanje po dosedanem lastniku in enako. Da se špekulativna konkurenca prepreči, naj se načelno v isti dobi ne podeli nobena nova koncesija. Izjema sme biti le tedaj, če je dokazano, da to zahteva vzdrževanje tujkega prometa. V vseh zadevah, tičočih se podelitev koncesij, naj se oblastva v največji meri ozirajo na mnenje pristojnih hotelirjev, oziroma zadrug.

Kolikor je nam znano, se dosedaj v naši državi v tem oziru še ni nič storilo in ni pričakovati ugodne rešitve te zadeve, ako akt kot rešen že davno plesni v kaki registraturi.

Garje.

Med drugimi neprijetnostmi gostilničarske obrti je tudi ta, da so gostilniški prostori prosto dostopni vsaki osebi, tudi takim, ki imajo nalezljive bolezni ter lahko okužijo druge. Vsled tega je jako važno, da se pri gostilničarstvu zelo pazi na snago in zdravstvo, ker drugače se lahko pripeti, da si gostilničar in njegova cela družina nakopljeta na glavo nalezljive bolezni, kar bi imelo neprilike in znatne izdatke za posledice.

Ena najbolj nadležnih, četudi ne ravno nevarnih bolezni so garje, o katerih hočemo v tem članku obravnavati, da preprečimo njih razširjenje, za katero so ravno dandanes najbolj ugodne razmere, ker ljudje v taki meri potujejo po svetu, ter je prilika za snaženje jako omejena, vsaj so skoro vse kopeli radi pomanjkanja premoga zaprte, kar je ljudskemu zdravstvu v veliko kvar. Ravno v zadnji dobi so se garje strahovito razširile, cete družine, cela podjetja, da, cele naselbine so danes okužene po garjah. Garje so nalezljiva bolezen kože, ki jo povzroča červič zakažnik, ki vrta v koži rove, v katere leže svoja jajčeca. Sesanje krvi od strani črviča in vrtanje rogov povzroča neznosno srbečico.

Črvič je viden s prostim očesom kakor bela pikica.

Okuženje pospešuje sstanovanje zdravih z okuženimi, skupno spanje na eni postelji, spolsko občevanje itd. V delavskih obratih se razširja z orodjem in pripravo, ki so jo rabili okuženi; celo na kljukah pri durih se lahko naleže garje, ker se lahko kar mimogrede prime črvič naše kože ter se vanjo zavrti. Ker se živalica neznano hitro množi (štiri dni stara zalega se že zopet plodi), je človek v nekaj dneh že popolnoma garjev. Vojna je povzročila posebno hudo razširjenje garij.

Garje se prično s hudo srbečico, ki se posebno razvije v topli postelji. Črvič in praskanje povzročita izpuščaje na koži, ture in gnojenje, ki se posebno hudo razvijejo med prsti, v zapestju, na komolcih, pod pazduho, okoli popka in spolovil ter na sedalu; glava in vrat se ne okužita.

Zdravljenje se izvrši lahko v bolnišnici, pri veliki natančnosti pa tudi lahko doma, ako bolnišnica ni pri rokah, ter obstoja iz sledečega: Vporablja se črno, po kotranu dišeče mazilo, ki sestoji iz žvepla, krede, mila, kotrana in vazelina. To mazilo se vdrigne vsak dan in sicer petkrat dobro v kožo in sicer posebno temeljito med prsti, zapestju, na komolcih, pod pazduho, okoli pasu, na trebuhu, okoli spolovil, na kolenu in notranji strani stopala. Po glavi in vratu se ni treba vdrigavati. Po petem vdrigavanju naj se koža potrese z lojvcem (Federweis), kar naj se ponavlja štiri dni zapored, umivati se med tem časom ne sme, ker bi se zmilo mazilo s telesu. Peti dan nato je treba kopeli v milnici, po kopeli pa naj se namaže koža s cinkovo pasto, ako je kje odrgnjena ali rdeča. Tekom desetih dni je zdravljenje končano, črvič ugonobljen in šele tedaj se sme menjati perilo, ki naj se namoči v požveplani vodi. Priporočati je sploh perilo večkrat razkužiti v požveplani vodi, kajti ravno žveplo umori garje. Morebitna poznejša srbečica še ni znak brezuspešnega zdravljenja. Previdnost veleva, da se vsakogar, ki ima hudo srbečico, pošlje k zdravniku, naj ga isti preišče, ker je sumljiv, da ima garje.

Glede preskrbe premoga

piše graška »Tagespošta«: Iz Kroinsenbacha se nam piše: Tu je zavlada najhujša pobuna o nepravilnosti glede postopanja pri preskrbi s premogom. Med tem, ko se prebivalstvo že tedne in tedne zama, da bi dobilo tudi le najpotrebnejše kurivo za kuhanje, se pred vilami, v katerih stanujejo vojaške osebe, neprestano razkladajo drva in premog. En sam višji častnik je prejel pred nekaj tedni pet voz koks in premoga, v zadnjih dneh pa zopet tri velike voze (torej skupaj kakih 10.000 kg), katere so vojaki morali razkladati. Daljnje opazke se nam zde nepotrebne... Tako piše »Tagespošta« z dne 10. avgusta t. l. Tudi mi bi lahko še marsikaj bolj zanimivega o tej stvari napisali, toda pri nas so rdeči svinčniki bolj po ceni, kakor pa v Gradcu.

Eno pa povdarjamo vendarle: Glede preskrbe premoga smo še danes na istem stališču, dasi se nam bliža zima bliskovito hitro. Opozarjamo pa prizadete kroge, naj se po-

žurijo s premogom ter naj vpoštevajo zahteve naših neutrudnih korporacij, ki se na vse načine trudijo izposlovati zadostno množino premoga za zimo. V nemar puščanje te zadeve bi znalo postati usodepolno.

Hranjenje krompirja.

Ker je letos neizogibno veliko pomanjkanje krompirja, je potrebno hranjenju istega posvečati posebno skrb in sicer prvič ker je v sedanjih razmerah krompir najvažnejši živež, drugič ker moramo skrbeti, da se niti en gomolj brez potrebe ne uniči. Radi tega naj vsaka gospodinja pazi na sledeče: Najugodnejši čas za spravlanje krompirja je mesec oktobor. Krompir je takrat trden in svež ter prenese, ako se pravilno z njim ravna, tudi najdaljši prevoz, vrhutega se ob tem času še ni bati nobenega mraza. Shrambe za krompir (klet) naj bodo popolnoma suhe, se morajo dati prezračevati in morajo biti tudi varne pred mrazom. Vлага in gorkota proizvodata, da začne krompir oživljati, kar ima za posledico 0,5 do 2,5% izgube na teži vsak teden; hlad in suhota zmanjšata izgubo prav znatno. Najprimernejša je toplota kleti 4 do 10 stopinj, kajti 2° do 3° že škodujejo krompirju, pri 1° pod ničlo se da krompir še za silo porabiti, ako pa ga zadene toplota 2° do 3° pod ničlo, je za gospodinjstvo brez vrednosti. Pri spravljanju se krompir ne sme metati v klet kakor premog, marveč se ga mora znositi vanj v vrečah, pri čemer se je treba izogibati vsakega nepotrebne premetavanja in stiskanja. Krompir je precej občutljiv ter najpreje prične gniti tam, kjer je otisnjen. Gomolji morajo biti čisti, brez prsti, ter naj se razprostro na letvičasti podlagi kakih 50 do 60 cm visoko; višje se ne smejo nagromaditi, ker se potem segrejejo, kar znatno pospešuje gnilobo. Kdor nima letvičastega ležišča za krompir, naj potrese tla s pepelom, koksovim prahom ali enakim, da napravi suha, zrak prepuščajoča tla pod krompirjem. Od časa do časa je treba gomolje prebrati ter odstraniti nagnite in sumljive; vdrta, lisasta ali vijolčasta mesta so najsigurnejše znamenje začete plesnobe. Izborno varstveno sredstvo je navadno lesno oglje, katerega zadostuje pol kilograma za 1 kvintal. Oglje se mora zdrobiti v prah, s katerim se potresejo posamezne plasti krompirja, s čimer se prepreči množenje gnilobnega trosu. Vsi izrastki se morajo skrbno odstranjevati, ker izsesavajo krompirju le redilne snovi, so strupeni in se ne smejo pokrmiti. Krompir, ki ima mnogo poganjkov, ima grenak okus ter se mora pred uporabo nekaj ur olupljen namakati v vodi. Ako so gomolji nekoliko omrznili, da imajo sladak okus, naj se istotako olupljeni namakajo v vodi predno se rabijo; sladak okus izgubi krompir tudi tedaj, če leži dlje časa v zmerno toplem prostoru. — Drugo sredstvo je vporaba prahu živega apna, ki prodre v lupinje krompirja ter uniči glive, ki povzročajo gnilobo. Poapnenje se izvrši na ta način, da se krompir potrese z apnom ter potem z lesenimi lopatami na lahno premešava, da postane ves bel. Poapni se pa krompir za setev, za hrano in krmljenje ter se doseže s tem izvrstne uspehe, ako se je pravilno izvršilo, ne da bi to okus kaj

škodovalo. Ako apno malo prodre v olupke in če se ne da lahko izprati, to nič ne de, četudi je kuhan krompir malo belkaste barve, saj se olupki itak odstranijo. Če pa pri krompirju za prašiče ostane malo apna, je še celo koristno, ker našim prašičem itak manjka apna v krmi. Tretji način pa je to, da se krompir požveplja, kar se napravi na ta način, da se naloži plast krompirja, potem pa z žveplnim mehkom napiha žveplenega cveta. To se ponovi pri vsaki legi. Dobro je, če se potem krompir z lesenimi lopato nekoliko pomeša. Žveplo ima to lastnost, da tudi pomori vse gnilobne glivice. Seveda je sedaj težko dobiti žvepla, ki ima poleg tega tudi visoko ceno; kljub temu pa se obilo poplačajo izdatki za žveplo, ker se na ta način mnogo več prihrani na krompirju, ki je dandanes tako dragoceno živilo. Veselilo nas bode, ako bodo naši čitatelji preizkusili te načine in nam poročali svoječasno o doseženih uspehih. Tudi lansko leto smo pisali o načinu, kako hraniti krompir, toda poročila o uspehih nismo prejeli nobenega. Mogoče, da bode letos bolje v tem oziru.

Obrtne pravice in predpisi.

Zarubljenje vinskih zalog. Zanimiv pravni spor je pokazala zvršilna pravda, ki se je razsodila nedavno na Nemškem. Ker ima tudi za nas ta slučaj praktičen interes in ker tudi pri nas veljajo ista pravna načela, jo priobčujemo. Izvršilni organ (rubitelj) je rubil po naročilu upnika pri nekem vinskem trgovcu v Šarlotenburgu veliko število vina v steklenicah. Te steklenice so ležale skupaj z drugim vinom na policah; sodni organ je enostavno prilepil pečat na polico, če tudi ni bilo treba zarubiti vseh na policah nahajajočih se steklenic vina. Ta rubežen se je končno po vseh inštancah proglasila kot neveljavno in sicer radi tega, ker civilno pravni red zahteva kot pogoj veljavnost rubežni, da se rubežen v slučaju, da ostanejo zarubljeni predmeti v posesti dolžnika, označi s prilepljenjem rubežnih znamk ali na kak drug način vidna, in da je vidnost le tedaj prava, če se zagotovi identiteta zarubljenih predmetov na način, da vsakdo to lahko spozna, kar se pa v tem slučaju ni zgodilo. Dobro si je to zapomniti, da se v enakem slučaju lahko obvarujemo škode, ki bi nam znala nastati, ako bi rubežen ne bila pravilno izvršena.

Nerazumevanje kazenskih zakonov. Starešine berolinske so v trgovskem obrtnem strokovnem glasilu objavile sledeče: »Od izbruha vojne je edinole državni zakonik razglasil nad 800 postav in ukazov. K te so prišle še odredbe vojaških oblasti, policije, občin. Kdor ima le trohico razuma, ne bo zahteval, da bi moral vsakdo poznati te tisoče naredb, sodstvo pa to zahteva, ker v slučaju obtožbe obtožencu ne dovoljuje sklicevati se na dejstvo, da ni poznal postave. Sodstvo pa gre še dalje; tudi če se je kdo v tolmačenju zmotil, zapade kazni. Pri znanem nepripravljenem sestavljanju in nejasnosti vojnih naredb pride do tega, da je oproščen oni, ki je zakon tolmačil tako kot sodnik, drugi pa, ki ga je tolmačil drugače, je kaznovan. Starešine so prosile državnega kanclerja, naj izda naredbo, ki določa oproščenje kazni, ako je ve-

rojetno, da se je obtoženec zmotil v tolmačenju zakona. — Prav nič bolje ni bilo v tem oziru pri nas, kajti tudi pri nas so nekatere naredbe tako zveržene, da so mogoča najraznovrstnejša tolmačenja in je natančno izpolnjevanje naravnost izključeno.

Dozdeva se nam, kakor bi se bila vresničila anekdota o sestavi nekega davčnega zakona, ki se glasi: »Minister je naročil sekcij-skemu šefu, naj napravi osnutek zakona, za kar mu da en mesec časa in dopusta. Čez mesec dni prinese sekcijski šef osnutek in ko ga minister prebere, ga vrne, rekoč: »To ni za rabo, to razume vsak otrok. Dam Vam tri mesece dopusta, da napravite nov osnutek. Čez tri mesece prinese šef nov osnutek, ki pa ministru ni ugajal, češ, da so nekatere mesta še preveč enostavna. Minister mu dovoli še pol leta dopusta za nov osnutek. Ko preteče pol leta, predloži sekcijski šef ministru osnutek. Ko ga ta prebere, veselo vzklikne: To je izborna delo, saj ga niti jaz ne razumem!« Tableau.

Prodaja cikastega vina. Pred okr. sodiščem Dunaj-Jozefovo mesto se je vršila razprava o obtožbi radi prestopka proti zakonu o živilih, ki se je izvršil s tem, da se je prodajalo cikasto vino. Vinski trgovec R. Spitz v Klosterneuburgu je kupil od agenta Adolfa Tichy 120 hl ogrskega rdečega vina. Dogovorjeno je bilo, naj bo vino dobro, milo in rdeče; ko pa je kletni nadzornik L. Stefil na kolodvoru poskusil vino, je dognal, da ima kisast, zatohel okus. Strokovno mnenje c. kr. kmetijskega kemičnega preizkuševališča na Dunaju se je glasilo, da se gre za močno, z vodo pomešano blago, ki vsebuje vino. Nato je oblastvo zaplenilo vsoposlatev. Pri razpravi se je Tihy zagovarjal, da je on le posredoval pri kupčiji, obtoženec, veletržec z vinom, pa je rekel, da je kupil vino od producentov na Ogrskem na podlagi brezhibnih vzorcev. Ni pa izključeno, da je med transportom prišla v vino deževnica (aj! aj!). Spitz je kot pričča izpovedal, da bi bil dal pred razprodajo vino itak še enkrat preizkusiti. Sodnik je oba obtoženca oprostil, ker je bila v tem slučaju prevara občinstva izključena. (Seveda, ker je oblast poprej posegla vmes.) Državno-pravdni funkcionar se je pritožil proti razsodbi. Varujte se agentov pred nakupovanjem vina.

Petrolej se s 1. septembrom zopet prosto razprodaja. Kako se je ta prodaja uredila, mislimo, da je vsem znano.

Stanovske vesti.

Podpora naši silo trpečih hotelski industriji. V seji trgovske in obrtne zbornice se je povedalo, da je državna akcija v pomoč hotelski industriji v toliko prišla do zaključka, da je c. kr. ministrstvo za javna dela sprejelo predloge deželne komisije, ki je bila v ta namen izvoljena. Dotičnim hotelskim podjetjem se je zagotovilo državno jamstvo za posojila v znesku okroglih **1.100.000 kron.** — Da ne bo kdo preveč razočaran, povemo na uho, da se je to zgodilo že lani in ne za Kranjsko, marveč za zbornično okrožje Bolcan. Navdaja nas neka slutnja, da bomo že v prihodnji številki lahko povedali, koliko se je izposlovalo za Kranjsko. Do tistega časa se bodo lahko pripravile vrečice za denar.

Davek od vojnih dobičkov.

S cesarsko naredbo z dne 16. aprila 1916 se je uvedel nov davek na vojne dobičke. Ker se je gostilničarjem brez razlike predpisal ta novi davek, smatramo kot potrebno, naše čitatelje z njim seznaniti, da si bodo vedeli pomagati, ako jih bode davčni vijak prehudo pritisnil.

Davek od vojnih dobičkov ne zadene samo trgovca, trgovskega posredovalca, špekulanta, marveč tudi producenta, sploh vsak večji dohodek, to je oni, ki je bil večji kakor dohodek leta 1913., z drugimi besedami povedano: kot merilo se je vzel dohodek iz leta 1913., ki ga lahko vsak dožene, če pogleda na plačilni nalog o odmeri osebne dohodnine za leto 1914. Komur se predpiše davek o vojnem dobičku, temu je dana možnost, da vpliva na določitev merila za odmero; če iz l. 1911, 1912 in 1913 za merilo, kar se lahko zahteva, da se vzame tudi povprečni dohodek posname iz plačilnih nalogov o osebni dohodnini leta 1912., 1913. in 1914. Kolikor višji je temelj za odmero, tem manjši bo davek od vojnih dobičkov.

Izvršilni predpis (čl. 27, III.) dopušča celo trditve davčnega obvezanca, da so bili njegovi dohodki leta 1911., 1912., 1913. višji nego jih izkazujejo plačilni nalogi, da se mora torej znesek za primerjanje z dohodki med vojno vzeti višji. V takem slučaju seveda mora davčni obvezanec vzeti nase vso pezo dokaza, vrhutega pa se mora odreči zastaranju in odpuščanju glede iz tega izvirajoče dopolnitve dohodninskega davka.

Iz večjih dohodkov, ki tvorijo podlago za davek na vojne dobičke, pa so izločiti: 1. vsi vojaški prejemki; 2. vsi službeni prejemki, plače, oskrbovalnice iz avstrijskih javnih blagajin; 3. druge službene prejemke (tudi mezde, remuneracije, draginjske doklade), če povišek prejemkov iz tega ni presegel 4000 K na leto. Ako pa znaša ta povišek več kot 4000 kron, potem je v celoti povržen davku od vojnih dobičkov. 4. Darila za vojnooskrbne namene, če so se izplačala uradnim mestom, kakor Rdečemu križu, vojnopomožnemu uradu, vojnooskrbovalnemu uradu, vojaško-vdovskemu ali sirotinskemu fondu, in če 500 K na leto in 5% skupnega dohodka presegajo; večji dohodki iz kake zadrage z omejeno zavezo z največ šestimi družabniki, v kolikor se je podvržel večji dohodek pri družbi davku od vojnih dobičkov; dobitki od srečk in v loteriji. 7. Končno more vsled prošnje davčnega obvezanca, ki jo mora priporočiti cenilna komisija, finančni minister take izjemne dohodke izločiti, ki so bili le slučajno v vojnem letu. Pogoj temu pa je, da ti dohodki niso v nobeni zvezi z vojno ali vojno konjunkturo.

Obratno pa se smejo izredni dohodki take vrste izločiti iz primerjalnih let 1911 do 1913. To predpisuje izvršilni predpis za dobitke srečk in loterije, v splošnem pa je to prepuščeno razsodnosti komisije, ki ima tudi pooblastilo za poprave iz ozirov na pravičnost, če so n. pr. v letu 1913. dohodki izredno nizki n. pr. vsled motenja obrata, plačila zastankov obresti več let; v takem slučaju lahko komisija s cenitvijo določi nekak normalen dohodek ter se s tem prepriča, da se ne izkaže vojni dobiček večji, kakor je v resnici.

Pri davku o vojnih dobičkih dohodninskega davka se seštejejo kakor pri dohodninskemu davku skupni dohodki celega leta ter odštejejo skupni izdatki, ki se smejo odtegniti od enega ali drugega vira dohodkov. Načeloma je torej vseeno, iz katerega vira izhaja davku podvržen večji dohodek, pa naj si bode v zvezi z vojno ali vojnim gospodarstvom ali pa ne. (Izjeme tega načela so ob pričetku navedene pod točkami I do 7.) Ako se pokaže v kakem vojnem letu n. pr. 1914. manjši dohodek, kot je določen normalni dohodek, odpade za to leto davek od vojnih dobičkov, kar pa nič ne vpliva na dolžnost glede davka od vojnih dobičkov v naslednjem letu. Ako pa izkaže vojno leto jasno izgubo (če je bilo treba za vse življenske potrebe načeti glavnico ali napraviti dolg in se je vrhutega načela tudi obratna glavnica), potem se sme taka izguba odtegniti od večjih dohodkov, ki so podvrženi davku od vojnih dobičkov.

Davku podvrženi večji dobiček se za odmero davka zaokroži navzdol na svoto, ki je deljiva z 20 ter potem razstavi na stopnje, ki imajo rastočo davčno odmero. Večji dohodek, ki se razteza čez več stopinj naslednje tabele, se ne obdavči v celoti, s katero seza v dotično stopnjo po procentih višje stopnje, marveč le z onim delom, s katerim preide v višjo stopnjo; potem se seštejejo na posamezne stopnje odpadli davčni zneski, vsota da skupni znesek davka od vojnih dobičkov.

Davek od vojnih dobičkov večjega dohodka obvezanca dohodninskega davka znaša od:

1— 10.000 K	5%
10.001— 20.000 »	10 »
20.001— 40.000 »	15 »
40.001— 60.000 »	20 »
60.001— 80.000 »	25 »
80.001— 100.000 »	30 »
100.001— 300.000 »	35 »
300.001— 500.000 »	40 »

od večjih zneskov dalje . . . 45 »

Primer: N izkaže 15.000 K več dohodkov v letu 1914. — Od prvih 10.000 K (I. stopnja) plača 5% = K 500, od ostanka K 5000, ki sega v II. stopnjo plača 10% = K 500, torej skupaj K 500 in K 500 = K 1000 davka od vojnega dobička.

Davek od vojnih dobičkov se plačuje dvakrat in sicer prvi obrok 30 dni po vročitvi plačilnega naloga, drugi obrok pa zapade pol leta pozneje. Doklade in priklade k davku o vojnih dobičkih niso dopustne.

Glede vpliva davka o vojnih dobičkih na dohodke gostilničarjev se nam zdi potrebno navajati sledeče:

»Vsak razsoden človek bode priznal upravičenost tega davka in kdor je patrijotičen, ga bode kar s posebnim veseljem odštel, dasi imamo velike patrijote, ki kar kipe patrijotizma, če jih isti nič ne velja ali pa če jim nese milijonske dobičke. Saj poznamo tudi nad vse za vojno navdušene patrijote, ki so govorili raz balkonov in navduševali za vojno, pa še niso niti en dan imeli vojaške suknje na sebi in se s pomočjo raznih zvez »drukuje« že vsa vojna leta v zaledju. Ker se je že postavilo načelo, naj se vsak večji dohodek obdavči enakomerno (bodisi da je navaden, po-

sreden ali neposreden »vojni dobiček«, ali počasno se razvijajoč in stopnjujoč dobiček iz poslovanja ali iz povečanja obresti nabranih prihrankov), je nepotrebno razpravljati, ali ne bi bilo pravično vsaj nekako razlikovanje med posameznimi vrstami večjih dohodkov. Vendar pa so posebne vrste dohodkov, ki bi se po svojem posebnem značaju morale priporočati posebnim ozirom pri ureditvi po ministerijalni dodatni naredbi. Taka posebnost so ravno dohodki iz gostilničarske obrti, pri kateri je naravnost nemogoče računati z enakomernimi dohodki, kajti pogosto se pripeti, da dobiček enega ali celo več let ne zadostuje, da bi se z njim pokrila izguba preidóčega. Pri znani mizeriji, katero leto za letom vedno hujše pritiska na našo obrt, ki jo bode uničila, ako se razmere v kratkem ne izpremenijo, je pričakovati, da se bodo oblasti in komisije ozirale na to ter gostilničarstvu ne predpisovale davka o vojnih dobičkih. Posebno se nam zdi potrebno poudarjati, da so dohodki od točenja piva popolnoma izginili in da so bili to glavni dohodki gostilničarja. Ker piva ni, ni dohodkov, torej manjka podlage za odmero davka od vojnih dobičkov. Vsekako pa svetujemo našim tovarišem, naj ne čakajo šele plačilnih povelj, marveč naj že poprej pojasnijo svoj položaj davčni oblasti, da bode komisija pri sklepanju imela pojasnila že v roki.

Iz kuhinje.

Vkuhavanje sadja brez sladkorja. Vsaki gospodinjji je znano, da tako primanjkuje sladkorja, da ga je komaj zadosti za kavo, ker povsod primanjkuje mleka. Kljub temu in kljub različnim drugim težočam si bo vsaka gospodinja prizadevala poletno kakor jesensko sadje tako pripraviti, da se ne bode najmanjši del brezpotrebno izgubil, da bodo njeni domači imeli pozneje prijetnih zdravil in redilnih sadnih jedil na razpolago, kar je posebno v sedanjih časih prevelike važnosti.

Treba bode vpoštevati v letošnjem letu z ozirom na konserviranje sadja sledeče: 1. Po možnosti se je izogibati napravljanja sadne mezge (žele) iz kislega sadja, ker se potrebuje za 1 liter sadnega soka cele pol kile sladkorja. 2. Ne kaže napravljati zelo slajenih sadnih marmelad. 3.) Ni priporočati izdelovanja močnih jagodnih vin.

Nasprotno pa se priporoča: 1. Kolikor je le možno, naj se posuši sadja. 2.) Najširša vporaba tesno zapirajočih se kozarcev (sistem Weck, Rese i. dr.) za celo in razrezano sadje v lastnem soku ali v neoslajeni vodi. Tako sadje se po potrebi osladi šele pred uživanjem. 3. Vkuhavanje neoslajenega sadnega soka in tekočega stržena v steklenicah. Pri tem je važno: napolni naj se, ko je snov še zelo vroča, takoj zamaši, potem se greje na 70 do 75° C kakih 45 minut, zapre tako, da se s probkovino zamašen vrat vtakne v razgret parafin. Iz te snovi se pozneje, ko je dovolj sladkorja na razpolago, napravi popolna marmelada, iz sadnega soka pa ob potrebi sadna mezga. 4. Gosta čežana se napravi najbolje mešana iz kiselkastega in sladkega sadja. Ko so steklenice napolnjene, naj se zalijejo z vročim parafinom ter potem prevežejo s pergamentnim papirjem, da ne pridejo

zraven plesnobne glivice. 5. Izdelava sadne paste. Zelo zgoščena čežana vsake vrste se brez pridevanja sladkorja bolj tenko namaže na pergamentov papir ter v pečnici tako posuši, da je docela stržena. Sadna pasta se sploh ne skvari, se lahko vsekdar uživa in če se ji primeša vode ter še nekoliko pokuha in tako zopet izpremeni v čežano. — Naše gospodinje naj poizkusijo en ali drug način, potem se bo videlo, kateri je najboljši in najcenejši.

Uporaba buč. 1. Buča kot prikuha. Buča se olupí, razreže v majhne podolgaste kosce, duši, da postane mehka, potrese malo z moko, polije z juho ali vodo, konečno se dodene nekoliko žlic kislega mleka, še bolj smetane ter malo paprike.

2. Kompot iz buče. Vzame se pol kile buče, 25 deka sladkorja, 0,3 l vinskega kisa ter nekoliko limonine lupine. — Buča mora biti olupljena, zrezana na majhne kocke, polita s kisom in malo vode ter naj v tem stoji v tej tekočini čez noč. Drugi dan se sok odcedi, dodene se sladkorja in limonine lupinje ter pusti zavreti; v zavrelico se dene zrezano bučo ter potem toliko časa kuha, da postane sad prozoren. Ko se je snov zadostno ohladila, naj se dene v steklenice ter zaveže s pergamentnim papirjem.

3. Bučna čežana. Za tako čežano se potrebuje 2¼ kg buč, 1½ kg sladkorja, soka dveh limon in malo korčučka (limbergarja = Ingwer). Buče se olupijo in zrežejo v male kosce ter se brez pridevanja vode kuhajo pol ure, pri čemer je treba pridno mešati. Potem se dodene sladkor, citronin sok in dišava ter kuha toliko časa, da postane čežana gosta; vroča se dene v kozarce, shladi ter pokrije s papirjem, ki je namočen v rum in nato zaveže. Bučina čežana je izborno nadomestilo za med pri namazanju kruha.

4. Shranjevanje buč. Da se buče ohranijo še dolgo v zimo, jih je treba namazati z gostim beležem iz apna. Sadovi pa ne smejo biti obtolčeni ali ranjeni ter naj se obesijo na suhem, hladnem prostoru.

Zadružne objave.

Na prošnjo naše zadruga za premog je mestni magistrat poročil sledeče:

Z ozirom na Vašo vlogo z dne 10. julija 1917 št. 104, glede preskrbe drv se naznanja, da mestna občina bržčas ne bo mogla zalagati gostilničarjev z drvimi, ker mora v prvi vrsti sama zase skrbeti za kurivo.

Gostilničarjem naj se naznani, da se jim ni treba zanašati na mestno občino ali mestno aprovizacijo, ampak naj v prvi vrsti sami poskrbe za kurivo.

Ravnalne ali maksimalne cene za vino!

Zastopniki vinogradnikov in bogatašev podajajo v raznih vinorejskih strokovnih listih vedno še odbijanja proti pravični ureditvi cen vinskimi pridelkom. Med drugim piše Allgemeine Weinzeitung sledeče:

Brezprimerno podraževanje vina v zadnjem letu je povzročilo veliko gibanje za uvedbo maksimalnih cen za vino. To gibanje pa se ni pojavilo le pri konsumentih

nego tudi pri gostilničarstvu, kajti ravno gostilničarstvo je bilo vsled neizmernega podraževanja silno prizadeto, ker se je njegov zaslužek od dne do dne manjšal in krčil. Klici po uravnavi cen vina pa niso nič kaj ugajali producentom in velikim špekulantom z vinom, zato so glasno protestirali proti **maksimalnim cenam** in zahtevali le **ravnalne cene**. V svojih glasilih so poudarjali: Silno težko je določiti maksimalno ceno za vino, češ da je ravno vino po svoji naravi ves drug produkt, kakor oni, katerim se je določila maksimalna cena. Trdili so, da bi se morda pri prekupcih in gostilničarjih to že lažje storilo, ker bi ti imeli za podlago že ugotovljena dejstva. Kot vzroke so producenti navajali, da če tudi bi vina ločili v dve skupini: v konsumna in navadna vina in vina boljše kakovosti, in bi se le za te zadnje določile maksimalne cene, bi bila omejitev jako netočna, kar bi lahko povzročalo v praktičnem življenju neprilike in krivičnosti, ker bi se v te dve skupini moralo uvrstiti zopet vina razne kakovosti. Kakovost vina ni le krajevno različna, marveč se pojavlja tudi pri raznih vinogradih.

Če bi se določile maksimalne cene, bi se lahko prodajalo najslabše vino po maksimalni ceni, vsled tega bi bil oškodovan producent boljših vin. Producenti dalje vprašujejo, ali se bode določila cena le za vina nove letine, ali za vse vino. Tako navajajo najrazličnejše ugovore. Konečno trdijo, da bi maksimalne cene povzročile, da bi vino izginilo iz prometa, če bi se obenem ne zaplenilo po državi, ter zaključujejo, da je **zaplenba in racijoniranje vina** iz tehničnih ozirov popolnoma nemogoča. Zakaj, tega pa ne povedo.

Kot nameček pa še pristavljajo, da se mora pri produktih, ki služijo vsakdanji potrebi gledati v prvi vrsti na to, da se jih proizvaja v zadostni meri, ne pa da bi se z omejitvijo cen vzelo veselje producentom, da bi še kaj žrtvovali in se trudili s pridevanjem. Tako producenti!

Mi podamo ta dopis, da naši tovariši vidijo, kako za malovredne argumente se že ti ljudje lovijo, samo da bi ostalo pri starem oderuštvi z vinskimi pridelki. V tem pa, ki pravi, da bi se vino moralo zapleniti, če bi se hotelo doseči res pravične cene, ... se mi popolnoma strinjamo, ter tudi še na drugem mestu v današnjem listu apeliramo, da naj se vino zapleni, ako se hoče doseči znižanje cen in pa da pride vsak po svoji potrebi do vina. Da pa se vedno in vedno odklada, kako nemogoče je napraviti vinu enotno ceno, da so proti temu vsi mogoči vzroki, kakor ste zgoraj čitali, proti temu pa vendar ne moremo molčati. Kakor se za vsako stvar da sto in sto izgovorov iz tite izviti, tako je tudi vseh teh nebroj izgovorov po največ iz trte izviti. Ravno vinu bi se lahko natančno na gram in heler določila maksimalna cena, ker se vrednost njegova po kakovosti in moči alkohola, da najlažje konstatirati in določiti. Zato se vsi argumenti ki jih ti vroči zagovorniki bogatih grajščakov in velikih vinogradnikov s tako vstrajnostjo lajnajo, iznajdene fabule. Pšenica, rž, koruza ječmen, oves, sploh vse žito ni nikdar enako lepo ali enako slabo, a je za vsako

teh vrst vendar le samo ena cena; krompir je na marsikateri njivi lepši kot na drugi, a imata oba le enako ceno. Špeh je eden slab, drugi debel, a v cenah mu niso dali nobene razlike, tako pri teletih, prašičih, kravah, volih, vse je stokrat različno, a cene so le ene. Ravno pri vinu pa naj bi bila kar za vsak sod posebna analiza! Pojdite se solit z vašimi namišljenimi argumenti. Vino je vino, cena za najboljšo pa taka, kdor bo prodal slabega po ravno isti ceni, blagor mu, kdor pa ne, ga bo moral dati pa ceneje, sicer naj se sam muči z njim. Nekateri šleve resnično ne vedo, kaj bi zahtevale za svojo kiselco. Gostilničar pa, ki vince slučajno le potrebuje, mora plačati tak trepetin po 4 do 5 kron. Kakšen renome dobi tak gostilničar potem, ako mora to slabo vino celo po 6 kron liter prodajati, si lahko mislite, zato protestiramo proti takemu zaručanemu zatiranju gostilničarstva in pravimo: se bo obrnilo!

Ravnalne cene za vino.

Konečno je vendar prebit led, da so se merodajni krogi osokolili ter določili cene vinu. Da se gotovim „revežem“ ne bi prišlo preveč za kožo, so se določile le ravnalne cene, kajti Bog varuj z maksimalnimi cenami na dan, ker bi te znale povzročiti, da bi kak milijonski revež prišel ob svoj „pičli zaslužek“!

Določile so se ravnalne cene za Spodnje Avstrijsko, Moravsko, Štajersko in tudi za Kranjsko. Pri tej določitvi so se določile cene le za nekatera vina, za tako imenovana srednja vina, ki jih Nemci imenujejo tudi komerčno blago, oziroma „Schankwein“. V nastopnem podamo določila dotične komisije:

Kranjsko, a) Vino kranjskega izvora po K 300.— iz kleli producenta;

b) vino avstrijskega ali ogrskega izvora v veletrgovini K 300.—, pribivši pri množinah nad 10 hl deset odstotkov, pri množinah nad 10 hl pa samo pet odstotkov;

c) vino avstrijskega ali ogrskega izvora v prodaji na drobno, v gostilnah in iz soda belo liter po K 4.40, rdeče po K 4.60, h čemer se sme pribiti še 25% k faktorni ceni;

d) vino v steklenicah à $\frac{7}{10}$ l, če se povzije v gostilni belo K 4.40, rdeče K 4.60 s 25%nim pribitkom; ako pa se proda čez ulico, oziroma na drobno, s 15%nim pribitkom.

e) za vino, ki ga toči pridelovalec sam, se za Kranjsko ni določila cena, dočim je za Nižje Avstrijsko, Moravsko in Štajersko določena na K 3.20 za liter.

Za Tirolsko, kjer so se že lani določile maksimalne cene ter se je vino zaplenilo, se za letošnje leto ni še ničesar določilo. Lani je bila cena na Tirolskem za mošt K 50.—, 60.— in 70.—.

Pri nas se je določila ravnalna cena tudi za ogrska vina, dočim se to na Ogrskem še ni zgodilo. Vprašanje je, sedaj ali se bo moralo ogrsko vino prodajati po K 3.60 liter, ali so bo smel k nakupni ceni priračunati pribitek K 60.— za hektoliter. Vsekako je to sporno vprašanje, dokler se ne uredi ravnalne cene tudi za Ogrsko.

Ravnalne cene za vino.

Vprašanje glede ravnalnih cen so se določile za Nižjeavstrijsko, Moravsko in Kranjsko.

Centralna komisija za določanje cen, ki se je takoj po nje konstituiranju bavila s to zadevo, je določila, da se cene ravnajo po raznih vrstah ter tudi po deželah. Pojem navadno ali srednje vino (Mittelwein) v trgovini komerčno vino, nemško „Schankwein“ je splošno v navadi, torej ne bode dal povoda k sporom. Ako bi pa v tem oziru nastala razna mnenja, bode treba za tak posamezen slučaj izvedeniškega mnenja kolegija c. kr. kmetijskega preizkuševališča (oddelek za vino).

Da se izognemo napačnemu umevanju povdarjamo, da so v prejšnjem članku navedene cene le ravnalne cene, ne pa maksimalne cene. One nimajo prisilne veljave za vse okolščine. Ni zadržka, da bi v resnici plačevale nižje ali višje cene. Seveda bi pri višjih cenah prišel prodajalec v nevarnost, da se ga bo ovadilo radi navijanja cen. Oproščen pa bode obtožbe, ako bode dokazal, da so nakupni stroški v njegovem slučaju večji nego drugače vsled česar je po pribitku navadnega dobička ravnalna cena se izkazala za prenizko.

Tako tedaj sedaj benglamo, da ne vemo ne sem ne tja. Pripoveduje se, da vinorejci ošabni po dobrih uspehih dveh, treh letih, kratko malo nočejo nič vedeti o ravnalnih cenah, marveč bi najraje nastavili ceno K 6.— za liter vina ali pa izjavljajo: „pa ga ne prodam, saj mi ni nič za denar.“ Če ta nekvalificirana domišljavost tem ljudem ne odleže pravočasno, se mora gostilničarska organizacija takoj podati k deželni vladi, zadevo razložiti in prositi, da se vse vino zapleni in boljše blago po ravnalni ceni, slabejše pa po primerni ceni gostilničarjem po potrebi nakaže. Svetujemo pa, naj se gostilničarji ne derejo Bog ve kako takoj v začetku trgatve za vinom, tega pridelka je letos dovolj, posebno pa, da naj čez ravnalno ceno ne plačujejo, ker sicer bodo imeli gotovo sitnosti, kajti kakor je zgoraj že povedano, mora vinorejec, ako hoče za vino višjo ceno, dokazati, da ga več velja, tega pa ne bo nobeden v stanu, gostilničar, pa se bo v slučaju ovadbe moral tudi zagovarjati, zakaj si plačal vino čez ravnalno ceno in tako bo en klin gnal drugega. In slednjič še opozarjamo, da bodo vojaške oblasti pri rekviriranju vina gotovo računale samo po ravnalnih cenah, če boš pa imel vino čez te cene v rokah, plačaš gor. Torej pozor, držite se! ne da bi spet gnali cene eden drugemu izpod rok. Slaba vina morajo iti izpod K 3.— le srednja in boljše vina se naj po K 3.— plačujejo. Kdor bo zahteval več ga je ovaditi, da noče prodati, ne velja, če se bo s tem izgovarjalo, se izvedejo lahko drugi koraki, ker je iz takega izgovora ravno tako posneti navijanje cen. Za take slučaje imamo razsodbe najvišjega sodišča, ki se glasi, da tisti, ki čaka z prodajo važnih živil, zato da bi dosegel višje cene, je vdeležen ali kriv navijanja cen. Zatorej v takih slučajih

kar na dan z ovadbo, po par mastnih obsoodbah, se bodo te vrste „früchteln“ tudi omehčali.

Razno.

* **Umrli je** na Dunaju slavni igralec dvornega gledališča Bernhard Baumeister, 91 let star.

* **Kancelar dr. Michaelis izumitelj krušne karte.** Ko je bil v Nemčiji ustanovljen državni urad za ljudsko prehrano, je bil sedanji nemški kancelar imenovan za vodjo tega urada. Njegovo prvo delo je bilo, da je za vso Nemčijo uvedel krušne karte, za kar mu moramo biti vsi hvaležni.

* **Zvišanje voznine za osebni promet** nas je 1. oktobra 1917 razveselila in sicer se je povišala voznina za I. razred za 50% za drugi za 30%, za tretji za 20%. Vse ugodnosti znižanja se odpravijo.

* **Žemljica na Nemškem.** V Monakovem na Bavarskem dobivajo od 13. avgusta po dva kilograma kruha na glavo in na teden, namesto enega kilograma kruha pa lahko dobe 750 gramov moke. Listi nanzanjajo, da bodo v Monakovem zopet pekli žemljice, sicer ne iz moke-nulerice, a vendar bele žemljice. V Lipskem na Saksonskem so pekomo dovolili, da smejo zopet peči Oemlje iz pšenične moke; taka žemlja mora biti težka 65 gramov in velja 5 pfenigov. Tudi na severnem Nemškem bodo začeli peči zopet žemlje iz pšenične in ržene moke. „Mi pa ostanemo, kakor smo b'li, četud' nam beton želodec teži“. Bog daj norcem pamet!

* **Poštenjak.** Neki ameriški list je prinesel nastopno smrtno naznanilo: Prijatelj lastnika našega lista Becon po imenu si je izposodil pri nas 50 dolarjev z obljubo, da jih vrne po preteku enega tedna, ako bo še živ. Sedaj pa so prešli že štiri tedni in denarja še nismo prejeli. Ker smo smatrali gospoda Becona vedno za poštenjaka, pa se doslej še ni oglasil, je naravno, da je umrl. Bil je star 35 let. Mir njegovemu pepelu!

* **Slavni raziskovalec polarnih krajev Amudsen,** Norvežan, se je pridružil sovražnikom Nemčije. Poslal je nemškemu poslaniku v Kristijaniji vsa svoja nemška odlikovanja (red pruske krone I. razreda, bavarsko Luitpoldovo kolajno, zlato kolajno cesarja Viljema za znanost in umetnost). V posebnem pismu je naznanil, da kot Norvežan in mornar odlaga nemška odlikovanja v znak protesta proti umorom, ki so jih zakrivali Nemci na norveških mornarjih, zadnjič v Severnem morju 7. oktobra 1917.

* **Tatvine ob času letalskih napadov.** V Chaumontu na Francoskem so izrabili tatovi priliko letalskega napada za svoj pošel. V 48 stanovanjih, tako poroča chaumontska policija, je bilo tisto noč ukradenih raznih reči v vrednosti 170.000 frankov. Nič se niso bali tatje sovražnih letalskih bomb in tudi res bombe niso nobenega poškodovale, škodo imajo le prebivalci, ki so se ravnali po policijskih predpisih in bežali v kleti. Sedaj je chaumontska policija izdala oklic, ki se ne tiče toliko nevarnosti pred letalskimi bombami marveč nevarnosti pred tatovi za časa sovražnega letalskega napada.

* V cerkvi skrita živila. Pri okrajnem sodišču v Slanem na Češkem je bila obravnavana proti župniku Francu Siru in njegovi gospodnji Mariji Maršalik, ki sta bila obdolžena, da sta skrivala in zadrževala nujne potrebščine. Res je bilo v cerkvi skrito 440 kg pšenice, 297 kg rži, 452 kg ječmena in 194 kg ovsu. Župnik je pri obravnavi izpovedal, da je skrila te stvari njegova gospodinja brez njegove vednosti. Župnik je bil oproščen, njegova gospodinja pa obsojena na sto kron globe. Ne skrbite, kaj boste jutri jedli in pili, saj tudi tice pod nebom ne sejejo in ne žanjejo... Mh! Dandanes so pa ljudje bolj praktični.

* 300 vagonov pšenice za Dalmacijo. „Naše Jedinstvo“ poroča iz Zagreba od dobro informirane osebe, da hrvatska vlada oziroma gospodarsko društvo je imelo že pripravljenih 300 vagonov pšenice, da jih pošlje v Dalmacijo, ali zadnji čas je prišla iz Budimpešte prepoved izvoza. Iz Hrvatske bi radi pošiljali živila v Dalmacijo, ker hrane tam manjka, ali brez prevoznih listin to ni mogoče.

* Žetev na Ogrskem. Na Dunaju mučeči se ogrski poljedelski minister Mezössy trdi, da prihodnja žetev ne bo slaba, da pa svari pred pretiranimi pričakovanji. Na noben način ne bo žetev slabša od lanske. Minister je pač hotel reči: „Ne mislite, da boste Vi papcali našo zlato pšeničico“.

* Romunsko žito. Poročajo, da so zadnje dni pripeljali velike množine izvrstne romunske pšenice na Dunaj. Tudi ogrsko pšenico so mlini že dobili. Od tega je že precej dolgo, pa moramo še vedno betonirati naše želodce, da bodo mogli vzdržati prevelik pritisk.

Zamaške
nove in stare, kupi vsako množino
trrdka Ljubljanska industrija
probkovih zamaškov
Jelačin & Ko. Ljubljana.

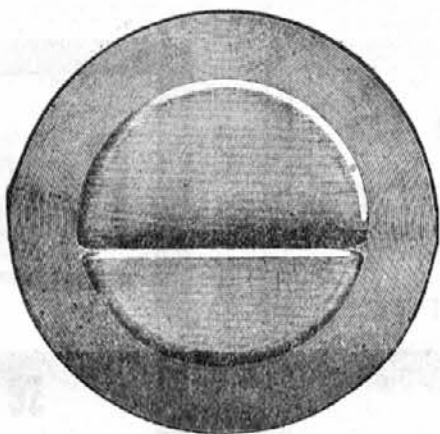


Inserati

v „Gostilničarju“ dosežejo
dokazano velik uspeh.

Ceneno zaračunavanje.

Pri večkratnih objavah znaten popust.



Glasom ministrske naredbe z dne 16. julija 1916 je prepovedano posameznim gostom nuditi toplajedila na servirnih pladnikih.

Reformni krožnik

popolnoma odgovarja gori navedeni naredbi ter zaedno zadovolji tudi goste.

Velike prednosti ni mogoče prezreti.

Popis v članku „Praktična novost“.

CENE: Bel krožnik K 1-90, z modrim robom K 2-30, z okraski pod glasuro ali monogrami K 2-95, servirni pladniki (ovalni) K 1-95, 2-40, 3-05 s troški loko Ljubljana.

Naročila sprejema:

upravništvo „Gostilničarja“
kot edini zastopnik.

Jakob Zalaznik

pekarija, slaščičarna in
kavarna 31 25—24

Starl trg 21

se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele

na zajutrk.

Filijalke:

Mestni trg št. 6
Kolodvorska ulica št. 6.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruga v Ljubljani
Marije Terezije cesta št. 16

posreduje brezplačno
za vse službo iščoče

: v gostilničarskem obrtu :

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

Tovariši gostilničarji! Poslužujte se to ugodne prilike!

26 23—24

Največja slovenska hranilnica Mestna hranilnica ljubljanska

Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.

je imela koncem leta 1916 vlog . . . K 55.000.000—
hipotečnih in občinskih posojil . . . „ 30.000.000—
rezervnega zaklada . . . „ 1.500.000—

Sprejema vloge vsak delavnik in jih
obrestuje najvišje po 4%, večje in
nestalne vloge po dogovoru.

Hranilnica je **pupilarno varna** in
stoji pod kontrolo

c. kr. deželne vlade.

Za varčevanje ima vpeljane lične

domače hranilnike.

Posoja na zemljiča in poslopa na Kranjskem proti 5%, izven
Kranjske pa proti 5 1/4% obrestim in proti najmanj 1 %
ozir. 3/4% odplačevanju na dolg.

V podpiranje trgovcev in obrtnikov ima ustanovljeno

Kreditno društvo.

Santolij Eizabetinum

zdravilišče za notranje, kirurške in ženske
bolezni. Bolniška oskrba sester križark.
Prosta izbira zdravnikov. — Cene zmerné.
Moderno opravljena Röntgenova soba.
Udobno urejeno kopalnišče z vsemi
zdravilnimi pripomočki. 24—24
36 Poljanska cesta 16. Telefon št. 141.

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

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.

Velepražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kollmann
 11 v Ljubljani 24-24
 dovoli gostilničarjem in ka-
 varnarjem 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 po-
 ljubnem 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 št. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo
 veliko zalogo zajamčeno naravnih
 vin iz dolenskih, goriških, istrskih
 in štajerskih vinskih gorc.
 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 Göss
 priporoča svoj priznani priljubljeni izdelek
marčno pivo
 v sodčkih in steklenicah.
 Pojasnila daje **Fr. Sitar**, zaloga pivovarne Göss,
 Ljubljana VII. (Spodnja Šiška)
 Istotam se nahaja zastopstvo preblavske slatine.

VINO belo in
 rudeče
 od 56 litrov dalje.
Kislo vodo za brizganec
 in namizno
 zdrav. slatino
 od 25 steklenic dalje.
 Razpošilja:
A. OSET, Guštajn, Koroško.
 Kupim vsake vrste steklenice, za-
 maške in sode.

Pristni brinjevec
 se dobi po primerni ceni pri
Franc Švigelju na Bregu
 pošta Borovnica, Kranjsko.

KLEINOSCHEG-
 39 25-24
DERBY SEC

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.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
 (Spodnja Šiška)
 priporoča svoje izborne izdelke, kakor:
marčno, dvojno marčno in izvožno
pivo v sodčkih in steklenicah.
 Dobé se tudi tropine in sladne cime, ki so kot živinska krma zelo priporočljive. 3 24-24