



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

List izhaja 10. in 25. vsakega meseca.
Za posamezne člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno K 4.—, za člane onih zadrug, ki so v „Zvezi“ in ako so uvedle obvezno naročbo lista za vse člane, pa celoletno K 2.—. Sicer stane list celoletno K 5.—, polletno K 2'60, četrtletno K 1'30 in posamezna številka 25 vinarjev.

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

Uredništvo in upravnništvo je v Ljubljani, Marije Terezije cesta šte. 16.

Strankam je uredništvo na razpolago vsak ponedeljek in petek od 4.—6. popoldne.

Rokopisi se ne vračajo. Rokopise in objave je pošiljati do 5. oziroma do 20. vsakega meseca, s tem dnem se uredništvo zaključuje.

Štev. 11.

V Ljubljani, 27. novembra 1915.

Leto II.

Zvezne objave.

Tovariši gostilničarji, pozor!

Znano nam je, da je marsikateri gostilničar imel že težke globe zaradi neizpolnjevanja ukaza deželnega predsedstva z dne 7. avgusta t. l., št. 20.375, ki odreja omejitve žganjepitja.

Ker je pri večkratnem ponavljanju prestopka teh določil nevarnost, da izgubi dotični koncesijo, si štejemo v dolžnost, še enkrat opozarjati na dotični ukaz, katerega smo priobčili v 8. številki »Gostilničarja« dne 26. avgusta t. l., ter opominjati, da se cenjeni tovariši strogo ravnajo po vseh takih izjemnih naredbah.

Kazni zapade tudi tisti, ki nima takega razglasa nabitega na vidnem mestu v svojem lokalu. Rečeno je, da se dobijo dotične tiskovine v knjigarni Kleinmayer & Bamberg, a mnogi so nam že javili, da takih tiskovin sploh ni dobiti. Da pa bodo cenjeni tovariši v stanu zadostiti izdanim ukazom, jim svetujemo, naj si sleherni izreže dotično objavo iz »Gostilničarja«, jo nalepi na lepenko in obesi v svojem lokalu. S tem bo obvarovan izdatka za tiskovino in pa, kar je glavno: posledic, ki bi ga drugače zadele.

Deželna Zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem v Ljubljani.

Načelstvo.

Rjavenje vina.

Letošnja jesen je bila zelo deževna in grozdje je vsled tega pričelo gnjiti. Tudi trgatve je vedno motil dež in zato ni bilo mogoče vedno tako strogo odbirati gnjilih jagod, kakor bi bilo želeli.

V takih slučajih je po izkušnji znano, da vino rado rjavi.

Če je namreč vino dlje časa v dotiki z zrakom, na pr. če stoji v odprtem kozarcu, postane od vrha doli najprvo bolj temno, pozneje, zlasti v hujših slučajih, celo gosto, spremeni okus in izloča nek rjav prah.

To kar ze godi v kozarcu, se seveda vrši tudi v sodu, kakor hitro pride vino v dotiko z zrakom, tedaj kadar ga pretočimo ali kadar se vino nastavi in toči iz sode, vsled česar prihaja v sod skozi veho zrak.

Vino postane vsled rjavenja v sodu bolj temno, pozneje rjavo, kalno in s tem seveda manj vredno. V hujših slučajih postane celo gosto in s tem neužitno.

Rjavenje vina pa je vinska napaka, ki se da prav lahko odpraviti, če to storimo pravočasno.

Najboljši pripomoček proti njej je žveplanje vina. Zato naj noben gostilničar ne polni letos kupljenega vina v sode, ne da bi ga zažveplal. Najbolje je seveda, da se najprvo prepriča, ali je kupljeno vino podvrženo rjavenju ali ne. To se zgodi, ako ga vzame majhno pokušnjo in jo pusti stati v odprtem kozarcu vsaj dva dni.

Če ostane vino v tem času svetle barve kot je bilo, ga ni treba žveplati, ali pa le neznatno, kolikor se sploh priporoča žveplanje mladega vina. V takem slučaju zadostuje 1 azbestni trak žvepla na bariglo (na 6 do 7 hl).

Nekaj družega pa je, če vino v kozarcu od zgoraj doli najprej zrvavi (temno barvo doli) in pozneje se znabiti še celo zgosti.

V tem slučaju je vino rjavenju zelo podvrženo in ga je treba močnejše žveplati.

Vino, ki postane v kozarcu tekom dveh dni samo bolj temno, ne da bi se zgostilo, zažveplamo pri pretakanju toliko, da pride en azbestni trak žvepla na polovnjak (3 hl). Če se pa vino ob enem tudi zgosti, ga je treba že hudo zažveplati in je v tem slučaju treba vzeti na vsakih 100 do 150 litrov en azbestni trak žvepla.

Praktično se žveplanje vina izvrši tako-le: Posoda, v katero hočemo vino pretočiti, se dobro pomije, na to se v njej zažge potrebna, gori omenjena množina žvepla in koj na to se v sod natoči vino.

Če je sod velik, je boljše, da ne zažgemo vse žveplo na enkrat, ker sicer nepopolno zgori, temveč v partijah po 3—4

trake. Vendar se pa mora vse žveplo zažgati prej, predno začnemo vino v sod polniti, kajti če polnimo v sod mlado vino, se iz njega izloča plin ogljikova kislina, ki prepreči gorenje. V sodu nad mladim vinom bi tedaj žveplo ne gorelo.

V takem slučaju bi se potem morali poslužiti žveplalne svetilke, ki je tako urejena, da gori žveplo zunaj sode, v posodi svetilke in razvijajoči se puh (plin žveplov dvokis ali žveplova sokislina) se skozi cev svetilke napeljuje v sod.

Kdor je iz enega ali družega vzroka zamudil žveplati vino koj pri polnjenju, ta ga mora, če vidi, da ima napako rjavenja, zažveplati koj po pretakanju. To se zgodi najenostavneje z natrijevim bisulfitom. Na 100 l vina se vzame 3 do 5 g (več kot 5 g ne dovoljuje vinski zakon) natrijevega bisulfita, ki pa mora biti čist in prav svež.

Prašek se razmeša v kozarcu vode, potem se vlije raztopina v sod, tam se z vinom dobro premeša in sod se zabije.

Po preteku nekaj dni izgubi vino nagnenje k rjavenju popolnoma. Če pa je tako vino že prej postalo hudo motno ali preveč temne barve, treba ga je čistiti ali filtrirati. Opomniti je še, da se sveže žveplano vino ne sme točiti prej, dokler se iz njega žveplova kislina zopet ne izkadi. To traja pri mladem vinu 4 do 6 tednov.

B. Skalický.

Varčevanje s kurivom.

V strokovnih listih gostilniške obrti, tako dunajskih kot drugih, kakor tudi v našem listu se je že mnogo razpravljalo o varčevanju z živili itd., kar je v sedanjem času resnično treba vpoštevati kar najbolj mogoče. Zimski čas in pa silno primanjko vanje kuriva nam daje povod, da tudi o varčevanju s kurivom spregovorimo v našem listu.

Pred vsem je poudarjati, da so za segrevanje gostilniških prostorov železne peči pripravneje in razmeroma manj kuriva požro kakor pa lončene. Gledati je le, da ne vle-

čejo prehudo; tudi lončena peč, če ni prav izpeljana znotraj in prehudo vleče, ne bo nikoli dobro grela, požrla pa bo velikanske množine kuriva, gorkota vsa zgine le v dimnik, peč pa ostane hladna. Železne peči torej, osobito take, ki so obdane znotraj z šamotom in so urejene prav, da ne vlečejo preveč, so še najcenejša segrevalna priprava, ker lokal kmalu segrejejo in se jih z zmernim dokladanjem lahko obdrži cel dan primerno gorke. Primerno gorki lokali so v gostilničarski in kavarniški obrti velike važnosti, ker pogosto je že kak dober gost izostal le radi premrzlega lokala. Sploh se smatra mrzla gostilna za slabo znamenje. Dandanes pa je pričakovati marsikje hladnejše temperature v lokalih, ker osobito v mestih na noben način ni mogoče dobiti drv in premoga. Glede dobave premoga bi v bodoče zadruga dobro storile, ako bi si ustanovile za svoje člane zalogo premoga. Naše mnenje je, da bi kazalo na prihodnjih občnih zborih o tem se razgovarjati. Za sedaj smo pač primorani samo štediti in štediti. Reči pa se mora, da se po mestih cele vozove gorljivih snovi v smeteh odvažajo, ko vidimo v smeteh papir, stare kartonske škatle, tudi lesene, strgane galoše, metle, čevlje, stare klobuke, slamnice, žaganje in enako, kar v železni peči izborno gori, ako je posušeno ter da veliko toplote. Ako nadevlejš v staro gumijevo galošo premoga in jo vžgeš, da to tako močan ogenj, da ti ni treba niti polenčka za podkurjenje, a na tisoče tega materiala se vrže v smeti. Če se vse to žrtvuje ognju, ne bo smetar nikoli drugega dobil kot edino pepel; vso drugo šaro pa naj peč povžije in stanovanje segreje. Glede dobave premoga je priporočati, da se kupi le la. premog, kajti pri vsaki slabjši kvaliteti smo več na škodi kakor pa pridobimo pri nakupu.

Izkušnja je pokazala, da je za skuhanje navadnega kosila treba $3\frac{1}{2}$ kg finega fonsdorfskega premoga, kar stane $13\frac{1}{3}$ v. Za skuhanje enakega kosila pa je treba 5 kg trboveljskega premoga, kar stane $18\frac{9}{10}$ v; kaže se torej pri enem samem kosilu več kot pet vinarjev razlike v prilog boljši vrsti premoga; tako se sme računati vsak dan samo pri kuhi najmanj 10 v prihranka, če se rabi boljša vrsta, kar da na leto 36 K, ki je vsekako vpoštevanja vreden znesek. Toda to je slučaj iz privatne kuhinje. Koliko pa bi se prihranilo pri kurjavi peči? Lahko se trdi, da se je v marsikakem obratu v teku let cele tisočake napravilo s tem.

LISTEK.

Bolezen očeta Poglajena.

Poglajenov oče je bil po velikem delu Šlovenske dobro znan in čislán krčmar v nekem trgu na Slovenskem. Mož je bil krepke postave in čvrstega zdravja, dasi ni okusil še nobenega drugega zdravila kakor pošteno kapljico ali včasih tudi kak požirek pristnega borovničarja. Pa Poglajen je bil tudi ponosen na svoje krepko zdravje ter se ni mogel načuditi, da se more kdo bolnega čutiti. Takega stokavca si je vselej pošteno privoščil. Toda tudi Poglajenovega očeta je zadela kazen za njegovo prešerno nagajivost.

Bilo je jesenskega večera, ko so se zbrali njegovi stalni gostje pri dobri kapljici: sodnik, poštar, zdravnik in še nekaj drugih veljakov. Toda notarjev sedež je bil

Sedaj pa pride v poštev še način kurjenja. Navadno je to delo poslov, ki se pač malo brigajo, li požgo par centov premoga več ali manj na mesec, zato pa bašejo v peči in ognjišča, dokler gre kaj v nje. Oni pač ne pomislijo, kako drago je kurivo, ker ga sami ne kupujejo. Treba je torej imeti tudi v tem oziru odprte oči in strogo nadzorovati porabo kuriva, osobito ker imajo posli to navado, da pobere debelejšje kepe premoga, ostali zdrobljeni prah pa zmečejo med smeti. Znano nam je, da se je pripetilo celo, da so spomladi cele vozove premogovega drobiža odpeljali iz drvarnice ter celo plačali drago voznino, da se je odstranil zaostali drobiž, ki so ga jeseni kupili za drag denar kot premog, kar pomenja dvojno izgubo. Kako dragoceno blago je kurivo, vidima šele letos, ko ga primanjkuje na vseh koncih in krajih. Štedimo torej z njim, toda ne samo letos, ko ga primanjkuje, ampak tudi v bodoče! V to pa so poklicane v prvi vrsti naše gospodinje.

Porabljanje ostankov in odpadkov jedi v gospodarstvu.

Praktični migljaji.

Da se izognemo pomanjkanju nekatere živili, ki morda preti zaradi vojnih dogodkov, se mora storiti vse, da se zabrani vsako tratenje in vsaka negospodarska raba hranilnih snovi.

Ta naloga pripada v prvi vrsti gospodinjam, kojih umno sodelovanje je neobhodno potrebno za dosego omenjenega namena.

Vse, kar more služiti ljudem za hrano, se mora tudi v resnici pritegniti za hranilne namene. Nihče — tudi premožni ne — ne sme po nepotrebnem porabljati ali trati živil.

Predvsem se torej ne sme kuhati več, nego se neobhodno potrebuje; nadalje naj se pred nikogar ne postavlja več, nego more jesti, da ne bo ostankov jedi na krožnikih. V tako resnem času se sme pač od vsakogar pričakovati majhna žrtev, da se nekoliko utesni in prilagodi razmeram.

Če ostanejo kljub varčnemu proračunu izjemoma ostanki mesa in močnatih jedi, se lahko porabijo mrzli ali pa pogreti pri prihodnjem obroku. Ostanki mesa se lahko

porabljajo tudi za napravo mesnatih solat ali za krompirjeve jedi, oziroma prikuhe z majhnimi narezki ali kosi mesa za vložek ali za narejanje sekljanih pečenek (faširanega mesa) ali za izboljšanje juh.

Ostanki goveje juhe se hranijo najboljše, če se posname mast, in se porabljajo kakor umetne juhe tudi za polivanje prikuh in omak.

Ostanki prikuh in omak se lahko pogrejejo za skromno večerjo in s pridatkom tenko rezanih ostankov mesa, na kocke rezanega prekajenega mesa ali kosčkov klobase ali tudi le s pridatkom krompirja predelajo za večerne jedi. Prikuhe se dadó tudi razredčiti za zelenjavne juhe za prihodnji dan.

Ostanki belega kruha se porabljajo za napravo cmokov, bovez, močnika iz žemelj, krušne juhe, nadalje drobtin ali narezkov belega kruha za juho in enake reči; nenačet beli kruh se lahko porine v štedilnikovo cev in se zopet naredi rezek (krhek).

Ostanki črnega kruha se dadó porabljati za pripravljane kruhove juhe ali za narejanje narezkov ali kock za vložek v juho.

Neopraženo in v štiri dele ali tanko razrezano koreninje za juho (zelenjava za juho: korenje, peteršilj, zelena) se lahko pusti v juhi ali vzame iz nje, razreže na rezance ali kocke, polije z octom in oljem in služi za napravo zelenjavne solate, ki se lahko pomnoži s tem, da se pridene prav tako narezana krompirjeva solata. V vojnih časih naj bi se opraženje koreninje za narejanje takozvanih rjavih juh sploh opuščalo, ker naj se varčuje z mastjo in ker so takozvane bele juhe, če se kolikor toliko pozorno pripravijo, prav tako okusne kakor rjave juhe.

Ako se hoče tudi brez praženja koreninje, kosti, jeter in slezene napraviti temnejša juha, naj se kuha s koreninjem vred paradiževo jabolko ali par v cevi posušenih grahovitih strokov, ki jih je sicer itak smatrati le za odpadek.

Zeleni zunanji karfijolovi listi dajejo, pripravljeni kakor ohrovt ali kuhana solata ali njima pridejani, prav dobro zeleno prikuho. Ohrovtovi, zeljnati ali karfijolni koci, pridejani koreninju juhe, izboljšajo njen okus.

Z juhe posneta mast, kakor tudi pri cvrenju in pečenju ostajajoča mast se dá porabljati za napravo prežganja, in ako se

Minulo je nekaj tednov in celo oče Poglajen je pozabil vso zadevo.

Nekega večera, ko je bil Poglajen najbolj židane volje pride poštar. Ko stopi pred Poglajena, ga jame zvedavo ogledovati in končno ga vpraša: „Kaj pa je s Teboj, da tako slabo izgledaš?“ Poglajen pa pravi: „Nič posebnega, včeraj sem malo predolgo čul. Pa bo že minulo“.

Kmalu za poštarjem pride Majaronček, si Poglajena še bolj začudeno ogleduje ter ga vpraša, če mu ni dobro, ker tako čudno izgleda. Poglajen sicer trdi, da ni bolan, ampak posebno dobro mu ni že celo popoldne. Majaronček hitro popije četrtinko vina, potem pa se opraviči, češ da mora še obiskati bolnika, ki je celo uro daleč. Jedva je odšel Majaronček, pa pride sodnik. Debelo gleda Poglajena ter ga končno vpraša, kaj mu je, ker ima tako izpremenjen obraz. Poglajenova židana volja je šla takoj po vodi. Zamišljeno je sedel in se čez nekaj

prazen. Ker ga le ni bilo, si ga je že privoščil Poglajen rekoč: „No, gotovo je pa kaj zbolel; presneti škrici, taki ste, da če le malo bolj močno potegne veter, pa že zbolite in greste v posteljo“. Seveda je beseda dala besedo, šaljive zbadljivke so letele sem in tam. Konečno pa se osokoli sicer ponižni zdravnik Majaronček ter pravi Poglajenu, da je tako slabega zdravja, da ga par besed spravi v postelj in da bo zdihoval, kakor bi mu glavo rezali od života. Poglajenov oče se začno pri tej trditvi grohotati, da jim je trebušček skakal, kakor žoga na vodi. Ker so vsi navzoči glasno pritrdili Majarončku, je zaklical Poglajen slovesno, da stavi največji sod vina, kar jih ima v kleti, če bi se kaj takega zgodilo. Stava je bila soglasno sprejeta. Vse je bilo silno židane volje. Da bi videli Poglajena, kako zmagozavestno je nekaj časa vsak večer popraševal Majarončka, kdaj bo prišla tista huda bolezen nanj.

je nabere več, se dá lahko čistiti*) s tem, da se izkuha z vročo vodo, in potem zopet porablja.

Poraba masla naj bi se v vojnem času omejila na najskrajnejšo mero, ker je za njega narejanje treba velikih količin mleka. Ako se želi pri pečenki okus po maslu, zadošča, da se odlije za pečenje porabljena navadna mast, da se kratko časa preden se dene na mizo, spusti v ponvi kosček masla in se pečenka povalja v njem.

Jedil, za katerih pripravljanje se porabi mnogo masla ali masti, naj bi se ne napravljalo kakor tudi ne maslenega testa.

Namesto dragega masla ali tudi drage svinjske masti se lahko za večino jedi, ne da bi bistveno trpel okus, porablja mast (goveja mast), ki si jo lahko gospodinja same naredi**) s tem, da spustí mast govejih obisti, nadalje pa tudi margarina, rastlinsko maslo ali rastlinska mast. Pri tem je opomniti, da delujejo te masti mnogo izdatneje nego maslo; zaradi tega jih je treba vzeti za eno petinko manj nego masla.

Sicer pa naj se varčuje tudi z rastlinskimi mastmi, kajti tudi njihova zaloga ni posebno velika.

Da se varčuje s čajem in s kavo, je paziti na sledeče: zametavanje čajevih listov in odlivanje kavinega zavrelka, ko se je vlila nanje voda, je potrata še porabnih užitnih snovi. Posušeni čajevi listi dajejo, ako se vnovič naliže nanje voda, čisto dober lahek čaj in, ako jih kdo noče sam uporabljati, jih rade prevzemajo zbiralnice človekoljubnih društev, da se dalje porablja za ubožce in bolnike. Pravtako se priporoča vsem gospodinjam, zlasti če kuhajo kavo večkrat na dan, naj zavrelek od prejšnjega pripravljanja kave, če ni popolnoma izlužen, še enkrat naližejo s svežo kavo vred.

*) Posneta mast, mast od cvrenja in druga z rabo onesnažena mast se dobro kuha s prilično trojno množino vode, s kosom čebule in nekaj trdim (starim) kruhom tako dolgo, da se sčisti; nečista pena, ki se morda naredi, se skrbno posname. Sčiščena mast se potem z vodo vlije v posodo in se postavi na hladno. Mast se vzame, ko je popolnoma strjena z vodo, spodnja nečista plast, v kateri so drobtine itd., se ostrga, mast se še enkrat spusti in zopet porablja kakor nerabljena mast.

**) Sveža goveja mast (mast govejih obisti) naj se nareže na drobno kocke ali na večje kose, rezana goveja mast se dene v stroj za sekljanje, kar je še bolje, ta se dene v ponev, poplaknjeno z vodo; v njej se spušča na ne prehudi vročini in se pusti na ognjišču tako dolgo kuhati, da so ocvirki svetlo porjaveli. Na to se spuščena mast precedi skozi cedilnik v lonec iz kamenine, ocvirki se pri tem dobro iztisnejo in mast se pusti ohladiti.

minut opravičil gostom, da naj mu oprostite, da jih zapušča, ker se čuti zelo slabega. Na to je poklical svojo ženo Marušco in ji naročil, naj mu takoj pripravijo postelj, ker ne more več biti pokonci. Hitro so ga spravili v postelj. Komaj pa je minulo pol ure, je že zahteval, naj hitro pošljejo po Majarončka, ker mu postaja vedno slabejše. Vsakih par minut je povpraševal, če je Majaronček že prišel ter se hudoval, da ga celo večnost ni nazaj. Da bi ga slišali, kako je revež stokal in zdihoval! V srce bi se Vam smilil! A če ga je žena Maruška vprašala, kaj mu je pravzaprav in kje ga boli, je odgovoril, da pravzaprav sam ne ve, ampak da samo to čuti, da je silno bolan. Robantil je nad Majarončkom, da silno malo skrbi za svoje bolnike, ker ga toliko časa ni k njemu.

Končno je Majaronček vendar prišel. Ko vestno preiskuje bolnika, zmaja vedno z glavo, kar je spravilo Poglajena tako iz

Olupki in peščišča, ki ostanejo, če se delajo močnate jedi iz jabolk, naj se ne devajo med kuhinjske odpadke, temveč naj se porablja za narejanje jabolkeve hladetne (žolče***).

Hladetne (žolče) iz sadja, ki se delajo najceneje iz odpalega sadja ali iz odpadkov, kadar se vkuhava sadje, namazane na kruh, so izvrstno nadomestilo za kruh z maslom in nadomeščajo v varčnih gospodarstvih često drage marmelade (čežane).

Olupki limon in pomaranč se lahko porablja za to, da se dela sladkor z okusom po limonah ali pomarančah, ako se zunanja stran olupkov drgne s sladkorjem. Sladkor, ki se mu da ta aroma (se hrani v kozarcih, ki se dobro zapirajo), naj se porablja, da izboljša okus mnogih močnih jedi. Olupki pomaranč se lahko porablja tudi v zasebnih kuhinjah za narejanje znanih „arančini“, ako se kuhajo v sladkorni raztopini.

Po možnosti naj bi se porabljali tudi drugi kuhinjski odpadki in kosti, ker se lahko podeljujejo v dragocena gnojila ali v suho klajo za drobno živino.

Nekdanja organizacija obrtnikov.

(Konec)

Od leta 1776. do leta 1796. je prešlo izmed 358 hiš 210 hiš v druge roke, torej ako se vpoštevata, da je imelo mesto samo mnogo hiš v svoji lasti, skoro dve tretjini vseh hiš, kar je pač silno dosti. V prejšnjih dobah je bilo to pa skoro gotovo še hujše.

Poudarjati moramo, da se v Ljubljani v šestnajstem in sedemnajstem stoletju, torej tekom dvesto let socialno in politično življenje ni izpremenilo skoro prav nič.

Osebe so se menjavale, toda kar se je prednikom zdelo dobro, tega nasledniki niso

***) Jabolkovi olupki in peščišča (ali odpalo sadje, preden dozori) se dobro operejo, pristavijo s toliko mrzle vode, da stoji prilično dva prsta čez in se puste kuhati štiri do pet ur dotlej, da so olupki popolnoma mehki. (Voda se ne sme izpariti, temveč se mora pravočasno dolivati.) Potem se precedi sok skozi platneno ruto, ki se je prej pomočila v vodo, in se ga pusti počasi, ne da bi se stiskalo, kapati skozi njo. Jabolkov sok se kuha na to s sladkorjem 1 l soka 1/2 kg sladkorja tako dolgo, da se majhen poskus na mrzlem krožniku strdi. Sok nekaterih vrst jabolk (zlasti ne popolnoma dozorelih) se ne strja dobro. Ako se pridene nekaj želatine, se lahko odpomore temu nedostatku.

ravnovesja, da je vprašal, če je upati, da bo preživel to noč. Seveda se Majaronček ni mogel nič več zadrževati in je buknil v tako glasen smeh, da dolgo ni mogel prenehati.

Nato je rekel: „Dragi očka Poglajen, le pogledjte; vedno trdite, da nas škrici spravi vsaka sapica v posteljo, za Vas pa je zadostovalo samo par besed in že ste si domišljevali, da ste na smrt bolni. No sedaj pa le hitro pokonci, da načnemo Vaš najboljši sod. Domenili smo se s prijatelji, da Vas z opazovanjem pripravimo do tega, da si boste domišljali, kako zelo ste bolni. Dobili smo stavo!“ Poglajenov oče so napravili čudno kisel obraz in se skobacali iz postelje. Na pa zbog njegove dobrodušnosti se je slaba volja kmalu razkadila in nazadnje je rekel: „Pa vseno ste gosposki ljudje silno mehki, vsaka sapica vas stori bolne, da se po cele dni valjate po postelji, jaz sem pa takoj vstal“.

radi izpreminjali; umevno! Saj so bili trgovci in obrtniki gospodarji mesta in bolj ko so branili stare privilegije, bolje so vozili.

Ena najdragocenejših pravic, katero je imelo mesto ljubljansko že od davnih časov, gotovo že v dvanajstem stoletju, je bilo lastno sodstvo. Sodnika svojega so si volili ljubljanski meščani sami iz svoje srede, deželni knez ga je potrjeval.

Vsi prepiri, ki so se nanašali na premoženje ljudi, živčih v mestu samem in v nekem natanko določenem bližnjem okrožju okolu mesta, so spadali pred mestnega sodnika, ako dotični ljudje kot taki niso bili podrejeni kaki drugi gosposki.

Tudi plemenitaši so meščane mogli tožiti le pred mestnim sodnikom.

V tedanjih časih, ko je vladalo le nasilje in samovolja, je bila ta pravica meščanov neprecenljive vrednosti.

Plemstvo in duhovščina je bilo neodvisno od mestnega sodnika samo v svojih hišah; tja ni segala pravica mestnega sodnika, četudi so se nahajale te hiše v obzidju mesta.

V slučajih storjenega zločina pa je smel mestni sodnik prijeti tudi plemiče, a oddati jih je moral njihovemu gosposkemu sodišču.

Policijska država osemnajstega stoletja je nekako premostila kontrast med srednjeveškim družabnim redom, po katerem so razni družabni sloji vladali drug drugega, in med današnjim družabnim redom enakopravnosti vseh ljudi.

Iz vsega zakonodajstva te dobe se vidi tendenca odprave privilegijev posameznih družabnih slojev in posameznikov. Tudi v obrtnem zakonodajstvu se opaža ta tendenca. Pojavlja se najprej v poskusih, da se odpravijo škode, katere je prizadela zloraba cehovne organizacije obrtu.

Ker so, kakor smo že označili, v osemnajstem stoletju bili cehi le sredstvo za odpiranje konkurence in za doseg neopravičenih dohodkov z omejitvijo konkurence, so vlade policijske države skušale cehovno organizacijo odpraviti ali vsaj škodljive vplive te organizacije omejiti.

Obrti so se delili v glavnem na manufakturne (rokodelske) in trgovske obrte; po svoji uredbi in sestavi pa na cehovne in necehovne. Rokodelski kakor tudi trgovski obrti so bili torej cehovni, to je v cehih združeni, ali pa necehovni.

Cehovni rokodelski obrti so bili taki obrti, ki so se smeli izvrševati samo po takih mojstrih samostojno, ki so si pridobili po cehovnih pravilih mojstrsko pravico. To so bili na primer vsi taki obrti, za izvrševanje katerih se dandanes zahteva učno pismo; razni rokodelski obrti itd., sploh večina obrtov.

Ker so bili v prejšnjih časih vsi obrti v cehih združeni, je bilo cehovno združenstvo temelj obrtnega sistema. Zlorabe cehovne organizacije pa so prisilile državno upravo, da je pri nekaterih obrtih cehe kar razpustila, tako so nastali necehovni rokodelski obrti.

Že cesar Karol VI. je namreč v prvih tridesetih letih osemnajstega stoletja nastopil zoper monopole cehov ter izdal pomenljivo določbo, da ima edinole deželni knez pravico ustanavljati nove cehe in podeljevati cehovna pravila.

S tem je bilo razširjenje tiranskih cehov ustavljeno in je bil temelj položen za poznejše zakone, ki so s časom cehovno samodržstvo razkrojili in zatrli.

V prejšnjih časih pred to določbo so si cehi dajali sami pravila ali pa so jih dobivali od mest. Bili so pa vendar tudi taki cehi, ki so že v starih časih dobili potrdilo deželnih knezov.

Z rokodelskim patentom je cesar Karol VI. razglasil za neveljavna vsa ona rokodelska pravila in vse one vpeljane navade, ki niso imele dovoljenja ali potrdila deželnega kneza; pa tudi pri ostalih pravilih cehov je proglasil za neveljavne vse točke, ki so nasprotovale nekim določenim zahtevam, ki so bile natanko formulirane.

Cehi so morali svoja pravila vposlati dvorni pisarni v pregled in potrdilo, dvorna pisarna pa je črtala vse one določbe, ki se niso strinjale s stavljenimi načeli o prostosti obrtnega dela.

Od deželnega kneza nepotrjeni cehi so se nazivali „zakotni cehi“ in so bili prepovedani pod kaznijo.

Ker so bila pravila cehov v raznih mestih glede učnih in popotnih let, taks itd. silno različna, napravila je državna uprava leta 1738 generalna cehovna pravila, po katerih so morali biti vsi cehi urejeni. Samo cehi večjih mest so smeli predložiti pravila s posebnimi določili v potrdilo, toda ta posebna določila so smela zadevati samo take točke generalnih cehovnih pravil, ki so bile izrecno prepune prosti razsodbi kakega oblastva.

Ker se je samodržstvo cehov kazalo najbolj v podelitvi mojstrske pravice, se je državna uprava lotila tudi te zadeve.

Mojstrsko pravico je smela odsihodob podeliti samo državna oblast; samo ta je smela soditi, ali zahteva potreba kakega kraja pomnožitev obrtov in kateri prosilec je podelitve najbolj vreden.

Vsakdo, ki je hotel samostojno izvrševati kak obrt, je moral prositi za dovoljenje pri onem oblastvu, v čigar okolišju je hotel izvrševati dotični obrt. Ako mu je oblastvo podelilo mojstrsko pravico, ga je ceh moral sprejeti medse.

Ceh je imel pri podelitvi mojstrske pravice samo še izrekat sodbo, ali ima prosilec strokovno znanje, in presojati „mojstrsko delo“.

S tem se je cehom vzela pravica soditi, ali so zakoniti pogoji za podelitev mojstrske pravice dani ali ne in njihovo delo je bilo le še oddajanje od oblasti zahtevanih pojasnil glede učne in popotne dobe prosilcev, razsojevanje mojstrske pravice in pobiranje za ta sprejem določenih taks.

Izvršila se je torej tu velikanska izprememba.

Nepristranska državna oblast je vzela pristranskim cehom pravico podeljevati mojstrstvo in si je s tem prisvojila ves vpliv na obrtništvo, cehom pa je pobrala priliko izključevati opravičeno konkurenco.

Tudi pri razsodbi o mojstrskem delu je državna oblast omejila samovoljo in nagajivost cehov ter odstranila mnogo nedostatkov.

Tekom časa se je bila na primer vkořeninila navada, da sinovom mojstrov in njihovim zetom, kakor tudi onim pomočnikom, ki so vzeli vdovo kakega mojstra v zakon, ni bilo treba mojstrskega dela; državna oblast je odredila, da se mora z vsemi prosilci enako postopati. Tudi je ukazala, da se mora kot mojstrsko delo zahtevati tako delo, iz katerega se spozna znanje in izkušnja prosilca, katero pa ne stane preveč in se da lahko prodati.

Tudi pri obrtih, ki ne dopuščajo mojstrskega dela, se je vpeljala zahteva nepredragih risarij ali vzorcev.

Nepotrebna in predraga mojstrska dela je izpremenila državna oblast v koristna in potrebna.

Ocena mojstrskega dela je bila stvar ceha.

Samo če je imelo mojstrsko delo take napake, da se je moralo popolnoma zavreči, se je smel prosilec za mojstrsko pravico odkloniti in se mu je naročilo, da se mora še nadalje učiti in vaditi kot pomočnik.

Toda tudi tu je imel pomočnik pravico se pritožiti na državno upravo, ki je dala zavrženo delo od ceha drugega kraja oceniti.

Tudi takse za sprejem v ceh med mojstre je smela uprava za prosilce po svoji volji določiti in znižati.

Lastno avtonomno sodstvo, katero so imeli cehi nad mojstri, pomočniki in učenci, se je tudi nekoliko omejilo in podvrglo državni kontroli.

Volitev staroste ali načelnika ceha ni bila več prosta; novoizvoljeni starosta je moral biti potrjen od deželnega kneza. Kljub temu pa niti manjših zadev ni smel odločevati več sam, ampak v sporazumljenju s cehovnim komisarjem, ki je bil državni uradnik ali pa druga od državne oblasti imenovana primerna oseba.

Odločitev o večjih zadevah, to je o takih zadevah, ki so imele vrednost vsaj dveh goldinarjev ali pa če se je bilo treba bati kakega prepira, si je pridržala državna oblast popolnoma.

Ako je bil mojster ali pomočnik na sumu kakega nepoštenega ali obrtu škodljivega dejanja, ni smel soditi več ceh, nego samo sodnik. Državna oblast si je pridržala celo pravico odločevati, ali smejo mojstri kakemu učencu zabraniti vstop v delo ali nadaljevanje pouka; če je državna uprava zahtevala, ga je eden ali drugi mojster moral sprejeti za učenca.

V onih malih zadevah, v katerih so smeli cehi še sami odločevati, je pa bil dovoljen priziv na državno oblast, ki je zadevo preiskala in končno odločila.

Samo male notranje obrtne zadeve, neznatne prestopke, so sodili cehi še sami n. pr. izostajanje od kvaternih maš, od pogrebov mojstrov in pomočnikov, od cehovih zborovanj, izostajanje od dela ob ponedeljkih in take malenkosti, za katere se pa ni smela izreči večja kazen nego 2 goldinarja.

Tudi s svojim premoženjem cehi niso smeli razpolagati po svoji volji.

Premoženje se je stekalo iz rednih doneskov mojstrov in pomočnikov, iz pristojbin pri sprejemu učencev, pri povišanju letih v pomočnike, iz kazni itd. Zahtevati so se smeli samo v zakonu utemeljeni doneski in denar se je smel porabiti samo za zakonito določene potrebe, to je za verske, dobrodelne in cehovne potrebe, n. pr. za maše, za pogrebe, za podpore starim in onemoglim ali bolnim mojstrom, pomočnikom in učencem, za pisarniške potrebščine cehov, za prenočišča popotujočih pomočnikov itd.

Pod Marijo Terezijo je vlada čimdalje bolj zatirala cehe in pospeševala prosto izvrševanje obrtov.

To se je najprej pojavilo s tem, da se je posameznikom dovoljevalo izvrševanje cehovnih obrtov, ne da bi si bili pridobili v cehu mojstrske pravice.

Take in enake odredbe državne uprave so nekdanji samodržni značaj cehov polagoma popolnoma podkopale in zatrle.

Izjeme necehovnih obrti so postajale vedno pogostejše, s časom so se nekateri cehi popolnoma razpustili in tako so nastali cehovni prosti obrti, ki so bili ali popolnoma prosti, tako da jih je smel izvrševati vsakdo, kdor je hotel, ali pa samo necehovni v ožjem pomenu; za izvrševanje teh je bilo treba oblastvenega dovoljenja, to je koncesije.

Slednjič se je storil velikanski korak, da so se oprostile cehovnih spon vse tovarne, najsi so izdelovale tudi izdelke cehovnih obrtov, in vse proste umetnosti.

Nekateri obrti zaradi tega niso bili popolnoma prosti ter so morali dobiti koncesijo, ker jih je bilo treba iz policijskih (n. pr. gostilne) ali narodno-gospodarskih (lekarne) ozirov nadzorovati.

Uprava necehovnih obrtov, to je razmerje med mojstri, pomočniki in učenci itd., je bila kajpada drugačna nego v cehih in kratko povedano mnogo prostejša; obrtniki so bili v izvrševanju svojega dela mnogo samostojnejši in država si je pridržala samo nadzorstvo.

Eden izmed najvažnejših korakov uprave je bil ta, da je prostim obrtom prišla tudi tovarne.

Tovarna pa je bil v tedanjem zmislu vsak rokodelski obrt, ki se je izvrševal v večjem obsegu nego je bilo običajno pri mojstrih rokodelcih; kateri obrat je bil tovarna ali ne, je razsodilo oblastvo.

Tovarne so pa bile zopet dvojne vrste: navadne tovarne in deželne tovarne.

Navadne tovarne so bili obrti izvrševani v večjem obsegu, bile so proste vseh cehovnih spon in so smele imeti vse vrste pomožnih delavcev, vendar so morale učence pri tistem cehu sprejemati, h kateremu bi spadale po kakovosti izdelkov.

Deželne tovarne so bile pa posebno velika in imenitna podjetja, z mnogimi delavci, velikim kapitalom itd. Imele so posebne pravice in posebno državno varstvo.

Prosti obrti so bili pa taki, katere je smel vsakdo brez oblastvenega dovoljenja, brez mojstrskega dela in brez preiskave o osebni zmožnosti izvrševati, v katerem kraju je le hotel. Tak obrt je bilo treba le naznaniti in ako je bila obrtnemu davku podvržena, vzeti „patent“ to je plačevati davek.

Za proste obrte je pa uprava proglašila one obrti, pri katerih zahteva korist ljudstva neomejeno konkurenco, na primer trgovina s sirovinami in jestvinami vsake vrste, s predivom, platnom, kožami i. t. d., potem one panoge trgovstva, katere niso imele sploh večjega pomena in obsega, n. pr. s peskom, žaganjem.

Koncesija pa se je zahtevala za veletrgovino, kramarijo in krošnjarstvo.

Pogoji, na katere se je vezala podelitev samostojnih obrtnih pravic, so bili dvojne vrste: osebnega in stvarnega značaja.

Prvi se nanašajo na starost, spol, nrvnost, značaj, znanje in državljanstvo, drugi pa so bili dokaz zadostnega premoženja za izvrševanje itd.

Na tem mestu nam ne kaže navajati mnogoštevilnih omejitev, katerim so bili podvrženi mladoletni, ženske itd. in raznovrstne pogoje, ki so se stavili glede na nrvnost prosilcev za kak na koncesijo navezan obrt,

poudarjati pa moramo velevažno zahtevo državne uprave, ki je obstojala v tem, da je moral vsakdo, ki je hotel izvrševati kak ne popolnoma prost obrt, doprinesiti dokaz potrebnega znanja in praktične izvežbanosti.

Zahtevalo se je še vedno gotovo število učnih let, zahtevalo se je, da je moral prosilec nekaj časa služiti kot pomočnik in da je izvršil kako mojstrsko delo.

Kdor je n. pr. hotel dobiti koncesijo za izvrševanje veletrgovine, se je moral izkazati, da je najmanj 10 let služil v veletrgovini ali tovarni. Samo pri osebah višje teoretične izobrazbe, pri sinovih veletržcev in pri premožnih inozemcih, ki so imeli že v drugih krajih veletrgovine, so se dovoljevale izjeme.

Pri nekaterih obrtih se je pa tudi zahteval izkaz zadosnega premoženja. To so bili taki obrti, ki so morali v interesu občinstva imeti vedno večjo zalogo n. pr. mlinarji, peki, mesarji itd., nadalje taki, pri katerih se je bilo bati nevarnih kreditnih operacij itd.

Res je, da je bilo še koncem osemnajstega stoletja pod cesarjem Jožefom II. število obrtnikov nekaterih vrst omejeno — osobito število nekaterih vrst rokodelcev — toda pri določitvi tega števila ni bilo več merodajno varstvo dobička teh obrtnikov, temveč merodajna potreba občinstva. Ta ozir na potrebo občinstva je bil velik napredek v državni upravi.

Kljub tem pravilnim načelom državne uprave, kljub večkrat izrečno poudarjeni in pripoznani koristi in potrebi prostega tekmovanja so se vendar še ohranila določila, ki se s temi načeli nikakor ne strinjajo.

Tako so morali ustanovitelji velikih takozvanih deželnih tovarn izkazati zadostno premoženje. Tudi ni smel nihče imeti v enem kraju dve prodajalni, da ne bi mogel kak imovit trgovec z ustanovitvijo mnogih filijalk izpodriniti konkurenco in monopolizirati cene.

Toda to so bili le ostanki iz prejšnjih časov; v obče pa je bila uglajena pot in so bila že uveljavljena skoro vsa načela še danes z nekaterimi izpremembami veljavnega obrtnega reda od 20. decembra 1859. leta, ki je odstranil tudi zadnje sledove nekdanj tako cvetoče cehovne organizacije.

Zadružne objave.

Važnost stanovskega strokovnega lista. Pogosto smo že povdarjali, kako velike važnosti je stanovsko strokovno glasilo, naš list „Gostilničar“. Da smo trdili golo nepobitno resnico, se je izkazalo v teh kritičnih časih. Radi tega si je list pridobil popolno zaupanje vseh zadružnikov, istotako tudi ostalega v zadrugah še ne vedinjenega gostilničarstva. V letošnjem letu je strokovno glasilo podalo toliko poučnega in koristnega čtiva svojim cenjenim bralcem in čislanim bralkam, da prihajajo vedno in vedno od vseh strani priznalna in zahvalna pisma. Marsikateri naših tovarišev trdi, da če bi bil opozorjen na to in ono, kar je sedaj čital v strokovnem glasilu, bi se bil obvaroval marsikake škode in si prihranil marsikako kronico. Če vpoštevamo le izborne strokovne spise večšakov o vinarstvu in kletarstvu, smemo reči, da smo podali čitateljem stokrat več, kakor velja list. V zakonodajnem smislu in s priobčevanjem raznih ukazov in naredb v sedanjih izjemnih časih pa služi list gostilničarskemu stanu z ne-

prerekljivimi uslugami. Oblastva zahtevajo vsakokrat, naj zadružna načelstva o izdanih ukazih obvestijo svoje člane. Kako naj bi si zadružni načelnik v teh slučajih pomagala? Koliko stroškov bi to povzročilo zadrugam. Ker list prinaša vse te ukaze in odredbe, se gostilničarji na najhitrejši in najcenejši način seznanijo z njimi in jih imajo vedno pri rokah. Kdor torej želi sebi dobro, mora že radi lastne koristi imeti stanovsko glasilo ter ga pridno čitati in se po njegovih navodilih ravhati.

Ko bodo pa zopet nastali normalni časi, hočemo v listu obravnavati še marsikaj važnega in nujnega.

Zatorej tovariši gostilničarji, bodimo ponosni, da imamo svoje stanovsko glasilo ter ga podpirajmo vsestransko, da nam ostane za vedno kot pravi glasnik naše obrti.

Stanovske vesti.

Trtne škropilnice. Radi številnih vprašanj od strani vinogradnikov se sporoča, da se dobe trtne škropilnice le še toliko časa, dokler je v tovarnah še kaj zaloge in da se jih skoraj gotovo na spomlad ne bode nič več dobilo, ker se radi pomanjkanja kovin itd. nove škropilnice ne izdelujejo več. To velja tudi o raznih nadomestnih delih škropilnic iz bakra, medi, gumija itd.

Vinogradnikom tedaj nujno priporočamo, da si potrebne škropilnice in njih dele takoj naroče, ker jih pozneje ne bo več dobiti in ker tudi cene vedno rastejo.

Priljubljena in vsestransko priporočljiva škropilnica „Avstrija“ z novim, polnoškropečim razpršilnikom „Komet“ velja sedaj po tovarniški ceni 36 K loko Dunaj.

Kdor jo želi naročiti, sporoči naj to takoj c. k. vinarskemu nadzorniku S. Skalický-ju v Rudolfovem in pošlje naj ob enem tudi denar.

Vinske cene in gostilničarji. Poročila iz Ogrske trdijo, da je tam trgategv jako neugodno izpadla, ker so peronospora, plesnoba in deževno vreme mnogo pripomogla k temu, da se je trgategv poslabšala. Iz Italije in Francoske letos ne bo vina, tako tudi ne iz Nemčije, dasi se je tam trgategv bolje obnesla. K temu je prišlo še to, da so vinorodne pokrajine južne Tirolske letos za gostilničarje popolno zaprte, ker se smejo tirolska vina porabljati edino v domači deželi. Tudi z Istro in Dalmacijo ne morejo naši gostilničarji računati, kar je posebno obžalovati z ozirom na cenena rdeča vina. Računati se sme torej le še na Štajersko in Moravsko, kjer je letina še dokaj dobro izpadla. Vsled mnogega dežja je bilo grozdje debelo, a sladkorja ni imelo mnogo, tako, da je po kakovosti zaostalo. Večina vin ima jako malo alkohola; k sreči nimajo ta vina posebno mnogo kisline. Najbrže je to posledica velike množine vode, ki so jo jagode v zadnjem času vsrkale. Človek bi mislil, da potemtakem ne bodo cene vina visoke, pa je ravno nasprotno. V slabestih legah se je mošt prodajal po 60 K, v boljših 80—90 K, ob južni železnici celo po 120 K in še više. Vrh tega je letos vojaški erar kupec na debelo in plačuje hektoliter po 125 K in še više.

Brezdovnom je, da se bo cena do novega leta 1916 dvignila na K 100—130; ker se mora 20—25% računati na goščo. Gostilničarje torej čakajo težki časi! Kuhinja da prav malo ali celo nič

zaslužka, sedaj pa še tako visoke cene za vino; poleg tega dobavljajo pivovarne vedno manj piva. Ni čuda, da začenjajo gostilničarji obupavati, dasi že popreje niso imeli poslano z rožicami. Ne bo se čuditi, če bodo začeli drug za drugim zapirati svoje obrate.

Treba bo, da bodo zadruge vsled teh razmer morale cene za točenje zvišati. Pač ne bo nihče zameril gostilničarju, če bo najcenejše vino nastavil po K 1-60. Gostilničarji pač ne bodo v zadregi, da bodo lahko sodniku dokazali, da radi visoke cene, voznine, vžitnine i. e. ne morejo nižje točiti. Težko preizkušane gostilničarje naj bi se tudi pustilo živeti, saj vendar plačujejo dovolj na davkih in dokladah!

Piva je dovolj, samo dati ga ne smemo, je trdil nekoč zastopnik neke izvenkranjske pivovarne; zadruga naj pošlje deputacijo k deželnemu predsedstvu, ki lahko dovoli, da dobite piva, kolikor ga potrebujete. Ko je tajništvo zveze to izvedelo, je vprizorilo sestanek treh načelnikov in sicer Ljubljanske zveze, onega ljubljanske okolice in ljubljanske zadruga. Predno pa se je deputacija podala na deželno predsedstvo, se je še informirala natančno na pristojnem mestu. Dobljene informacije pa so bile take, da se ta nameravana deputacija ni zglasila pri dež. predsedstvu. Izkazalo se je namreč, da je gori navedena trditev goli agentovski bluf.

Predsednik društva pivovarjev je odločno rekel, da piva ni, ker ga pivovarji nočejo in ne smejo več variti nego jim to dovoljuje določena dobava ječmena. Res je, da bi ga takoj lahko več zvarili in tudi prodali, toda ozir na poznejši čas jim to zabranjuje. Ako bi sedaj porabili določeni material, potem bi morali ustaviti obrat, odpustiti delavce in uradnike in hipoma bi bili ob blago. — Tudi naše mnenje je, da je bolj pametno, da se prilagodimo razmeram, da vozimo polagoma dalje in zdržema, nego bi porabili vse naenkrat. Najvišjih odredb pa ne bo ovrgla ne zadruga, ne deželno predsedstvo. — Pri tej priliki se je omenilo tudi, da so ogrske pivovarne v srečnem položaju, da nimajo omejene dobave ječmena. V tostranski polovici pa taka edinščina.

O dobavi piva. Še vedno je konstatirano dejstvo, da pivovarne oddajajo branjevcem in trgovcem skoro isto množino piva, kakor popreje v normalnih časih, dočim se je oddaja piva gostilničarjem skrcila na tretjino. Vsled tega se je zveza pritožila na društvo pivovarjev ter je zahtevala, naj se sedaj ko je podan popoln dokaz, odpravi dajatev piva trgovcem in branjevcem, ter se tako pridobljena množina obrne v prid gostilničarjem.

Državni gostilničarski zvezi se je obenem vposlala spomenica, naj se ta akcija izvrši po celi državi ter ukrene kaj primerne. Te dni smo prejeli tozadevni odgovor osrednje zveze pivovarjev, ki pa ni zadovoljiv in se glasi, da so tudi druge organizacije gostilničarstva storile enake korake in da se je na Spod. Avstrijskem poskusilo z odpravo dajatve piva trgovcem in branjevcem, česar posledica je bila, da so se tuje pivovarne polastile istega trga in sedaj dobavljajo iste namesto domačih pivovaren pivo trgovcem in branjevcem.

Vsled te iskušnje se dobava piva v steklenicah trgovcem in branjevcem ne bo ustavila, da se prepreči, da se na trg ne vrinejo tuje pivovarne. Radi tega naj gostil-

ničarji ne bodo ozlovoljeni, osobito, ker se bode tudi branjeve in trgovce primerno prikrajšalo pri dobavi piva v steklenicah.

Vprašanja in odgovori.

V. K. Kako se najbolje obvaruje sode? Na Vaše vprašanje Vam sporočamo, da je najzanesljivejše, najcenejše in najboljše sredstvo za ohranitev sodov še vedno žvepljanje. Res je, da špirit tudi zabranjuje plesnobo, toda le najfinejši 95—96% je uporaben za to, a dandanes je predrag; vrhutega pa še ni dognano, ako zabranjuje tudi cikanje. Slab ali celo denaturiran špirit ni sposoben za to, ker se sod navzame njegovega duha. Žvepljanje je v kletarstvu pač brezpogojno potrebno, ker služi pri tem nastala žveplasta kislina za ohranjenje vina, na drugi strani pa odstrani oziroma zabranjuje marsikake napake in bolezni vina, kar se z drugimi sredstvi ne da doseči.

Iz kuhinje.

Kako se najbolj varčno kuha krompir. Najprvo naj se krompir skuha do polovice ter nato olup. Potem se olupljeni da zopet kuhat v slano vodo, da se popolnoma razkuha. Pri takem postopanju se ničesar ne izgubi na olupkih, kar znači velik prihranek v gospodinjstvu. Ni se bati, da bi pri takem ravnanju krompir izgledal neokusno. Le starejši krompir, katerega se deloma že prijemlje gniloba, ni za tako porabo.

Pomanjkanje masti je povzročilo, da so začeli Nemci poskušati, kako bi se napravila mast iz droži od pivovaren. Trdi se, da so poizkusi prav zadovoljivi.

Razno.

*** Oddaja bakrenih, medeninastih in niklastih posod.** Opozarjamo ponovno, da se morajo bakreni, medeninasti in niklasti predmeti oddati vojaškemu erarju do 30. novembra. Dotične določbe kakor ceno za odškodnino smo priobčil v 10. številki našega lista.

*** Povišane doklade na žganje.** Nova cesarska naredba določa, da se zviša doklada na davek od žganja za daljnih 40 h pri litru alkohola, vsled česar znaša sedaj celo obdavčenje pri litru dve kroni, za ekskontingent 2 K 20 h.

Ustanovila se je sedaj tudi centrala za špirit ter so se določile najvišje cene za denaturiran (smrdljivi) špirit.

*** Državna pomoč po vojni prizadetna hotelskim podjetjem.** Znano je, da je vsled vojne ustavljen ves tujski promet, kar je zelo zadelo ona podjetja, ki so bila navezana na tujce. Tudi na Kranjskem so ta podjetja zadnji dve leti zelo trpela vsled vojne. Ker je treba, da se ta podjetja iz narodno-gospodarskih ozirov ohranijo in ker so bila pogosto ustvarjena s prav velikimi troški, je ministrstvo javnih del zapričelo akcijo, katere namen je podpreti z državnimi sredstvi taka podjetja osobito v onih krajih, kjer je bil tujski promet posebnega pomena v narodno-gospodarskem pomenu. Toda vojna rabi mnogo denarja, vsled česar se bode ta akcija v finančnem oziru gibala gotovo v bolj ozkih mejah. Oziralo se bo z večine le na taka podjetja, ki niso v vojnem okolišju in so posebnega

pomena za tujski promet, dočim se na podjetja, ki omogočajo obisk domačih potnikov, ne bode oziralo, kakor tudi na taka ne, ki so v krajih z nad 60.000 prebivalci.

*** Krupp.** O obsegu te največje tovarne na svetu za orožje, kateri je v veliki meri pripisovati zmago Nemčije nad sovražniki, zlasti premaganje trdnjav, nam dajejo nekoliko vpogleda podatki Kruppovega poslovnega poročila o udeležbi v vojni. Uradnikov in delavcev Kruppove tovarne je šlo doslej okrog 27.000 na bojišče. Jako veliko jih je že padlo in trdka bo skrbela za njih zaostale svojce. Da se bo spomin na te uslužbence tudi potomcem ohranil, se bodo imena vseh padlih primerno označila v častni dvorani glavnega upravnega poslopja v Essenu. Čez 1000 na bojišču se nahajajočih uradnikov in delavcev je dobilo že hrabrostna odlikovanja. — Pred par dnevi se je vršil občni zbor trdke Krupp in bilanca izkazuje s prenosom iz prejšnjega leta 95,850,958 mark čistega dobička. Dobitek se je razdelil v rezervne zaklade, za vojne pomožne namene, invalidne ustanove itd. Od ostanka bi se morala razdeliti 24 odstotna dividenda. Ker pa ima Kruppova rodbina namen, prejemati tekom vojne nič večjo dividendo kakor pred vojno, se je določila le 12 odstotna dividenda, kakor v prejšnjem letu. Z ostalim dobičkom se ustanovi Kruppova ustanova v korist rodbinam padlih ali težko poškodovanih vojakov z mnogimi otroci. Tej ustanovi se nameni glavica 20 milijonov kron.

*** Vinska letina na Dolenjskem.** Trgatev se je vršila ob tako neugodnem vremenu, kakor si je najbolj neugodno misliti. Uspeh je bil sledeči: V resnici gospodarsko pridni in strokovno naobraženi vinogradniki so pridelali veliko množino prav dobrega mošta, kljub neugodnemu vremenu in pomanjkanju delavskih moči; bolj malomarni, če tudi strokovno izvežbani, pa malo in večinoma plehko robo, iz katere bo nastal samo cviček. Temu dejstvu primerne so tudi cene. Prav dobro blago se je plačevalo koncem oktobra 70 do 80 K za hekto; po slabšem se tedaj še ni povpraševalo. Staro vino, ki pa se ga dobi le semtertam, a prav malo, se je plačevalo po 84 do 92 K. Seveda so se cene v zadnjih tednih močno dvignile, tako, da bodo imeli gostilničarji velike težave v svojem obrtovanju. Temu pa se pridružuje dejstvo, da po nekaterih vinorodnih deželah cvete oderuštvo v najlepšem cvetju. — Res je čudno, da so pri nas tako neizmerno visoke cene, dasi vendar ni bila vinska letina tako zelo slaba, dočim je vino na Francoskem po 30 do 45 K hekto, četudi znaša vinski pridelek le petino navadnega pridelka.

*** Špekulacija z vinom.** Dandanes, ko marsikak človek premišlja, kako bi obogatel, da bi mu po končani vojni ne bilo treba drugega delati nego uživati, pa naj bi radi tega tudi tisoči in tisoči stradali, se polotijo take pijavke vsake prilike, da bi zadostile svoji požrešnosti. Ti špekulanti so se vrgli tudi na vino, kar nam kaže sledeča dogodba. Dve sestrice na Ogrskem imata obsežne vinograde, ki ležijo drug poleg drugega, tako, da dajo enakovredne vrste vino. Ena izmed teh sester je prodala svoj pridelek po 40 K. Drugi sestrice se je zdela cena primerna in je hotela po isti ceni ponuditi istemu kupcu svoje vino. Pa je prišel možakar, ki se je izkazal kot pooblaščenec nekega kredit-

nega zavoda ter ji ponudil kar sam od sebe po 80 K za hektoliter. Značilno za take špekulacijske kupčije od strani denarnih zavodov je, da so v kletih nekaterih budimpeštanskih denarnih zavodov našli polna ogromna skladišča masti in slanine. Ti ljudje bi najraje prodajali vino po 10 kron liter, mast pa vsaj po 50 K kilogram. Pristojni faktorji naj bi uvaževali, da par stotin takih krvososov ne tvori državo, ampak le masa naroda.

*** Koncentriranje mošta.** List »Scientific American« piše, da je državni urad za kmetijstvo poročal o iznajdbi novega postopanja za koncentriranje mošta. Ta iznajdba se smatra kot najznatnejši uspeh na polju vinarstva. Ravnanje se vrši na sledeč način: Grozdni mošt se toliko ohladi, da zmrzne. Ta led se potem razdrobi in dene na centrifugo, ki izmeče sladkor in gosti sok; ostali led je skoro čista voda. Iz enega litra mošta se dobi na ta način eno četrtno čistega vinskega soka. Posebna ugodnost tega ravnanja je, da se vinski kamen izkristalizira z vodo, da je kislina koncentriranega soka manjša nego go navadno. Ako se tak sok s segrevanjem sterilizira, dobi obliko gostega sirupa, katerega trpežnost je neomejena. Ameriški kmetijski državni urad je mnenja, da se bo ta iznajdba že letos lahko gospodarsko izrabila. Na ta način se ne dobi dober sok samo iz dobrega grozdja, ampak celo iz grozdja slabejše kakovosti. Treba je počakati, kako se bo iznajdba praktično obnesla.

*** Ronacher »na bobnu«.** Marsikatere mu naših cenj. bralcev je znano Ronacherjevo zabavališče na Dunaju, ki obstoji iz varijete-gledališča, restavracije in kavarne. Podjetje je cenjeno na 2 in pol milijona kron, dolga pa je 1 in pol milijona kron. Odkar je vojska, je podjetje zaprto. To podjetje je ustvaril znani restavrater Anton Ronacher, ki pa se je zašpekuliral ter se moral umakniti upnikom. Neka angleška družba je kupila to podjetje, a tudi ta ni mogla izhajati, vsled česar je sedaj zopet na bobnu. Govori se, da bode sedaj kupil celo stvar podjeten mož, ki hoče gledališče in stranske prostore takoj otvoriti, če tudi je vojska.

Smrtna kosa.

† **Marija Lončar.** V svoji zadnji številki smo omenili smrt našega tovariša v Trziču na Gorenjskem. Zopet nas veže žalostna dolžnost, spominjati se smrti v družini Lončar. Dne 8. t. m. je namreč zatisnila gospa Marija Lončar, hotelirka in tašča g. notarja Marinška, svoje oči po kratki bolezni. Rajna je bila vrla narodna žena in izborna gostilničarka, ki je delala čast našemu stanu. Blag bodi spomin vrli ženi; cenjeni rodbini izrekamo pa svoje najiskrejšje sožalje!

Namizna jabolka

od 5 kg naprej po 20 do 60 vinarjev kg
pošilja po povzetju

A. Oset, p. Guštanj, Koroško.

Razpošilja se tudi
jabolčnik in nova „Silva slatina“.

VERMOUTH-

vino najboljša kakovosti prodaja po najnižji ceni trdka

32 25-24

Br. Novaković
vinska trgovina v Ljubljani.

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

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

Veleprazarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

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

dovoli gostilničarjem in kavararjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.



A. Bajec

cvetlični salon
Pod Trančo 2
vrtarinja
Tržaška cesta 34
v Ljubljani. 12 24-24



Deset zapovedi za kmetovalca
Deset zapovedi za zdravje

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

Treba le dopisnice z naslovom:

Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija

Peter Stepič

Spodnja Šiška šte. 256

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

Telefon št. 262. 14 25-24

Pivovarna
„Reininghaus“
Gradec — Steinfeld

priporočata
svoja najboljša piva
kakor:

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

Specijaliteta Reininghausovo dvojno sladno
pivo „St. Peter“ v originalnih steklenicah.

Glavno zastopstvo pivovarn Reininghaus in Puntigam

Telefon št. 90. v Ljubljani, Martinova cesta 28. Telefon št. 90.

Pivovarna
„Puntigam“
Gradec — Puntigam

Pivovarna Göss

priporoča svoje priznane priljubljene izdelke

marčna, cesarska,
vležana, eksportna
in bavarska piva

v sodkih in steklenicah.

Zastopnik: Fr. Sitar v Sp. Šiški.

33 23-24

Jakob Zalaznik

pekarija, slačičarna in
kavarna 31 25-24

Stari trg 21

se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele

na zajutr.

Filijalke:

Mestni trg šte. 6
Kolodvorska ulica šte. 6.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadrage v Ljubljani
Marije Terezije cesta šte. 16

posreduje brezplačno
za vse službo iščoč
: v gostilničarskem obrtu :

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

**Tovariši gostilničarji! Poslu-
žite se te ugodne prilike!**

26 23-24



Vinska trgovina

Ant. Müllerja

v Domžalah

priporoča

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

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

Pristne kranjske klobase

razpošilja po 70 vin. komad

v poštnih zavojih najmanj 5 kilogramov po povzetju

Ivan Kos

mesar in gostilničar na Vrhniki.



Tovariši!

Tovarišice!

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



Av gust Agnola

Ljubljana, Dunajska cesta 13.
Zaloga raznovrstnega namizja 2424
30 za gostilne, hotele in kavarne.

Sanatorij Elizabetinum

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

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

PIVOVARNA MENGEŠ

Julius Stare

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

===== Naročila sprejemajo zaloge: =====

Ljubljana, Metelkova ulica št. 19, Borovnica, Cerklje na Gorenjskem, Dragomelj, Gameljne, Izlake, Javornik, Ježica, Kamnik, Kranj, Lesce, Medvode, Mokronog, Moravče, Motnik, Rudolfovo, Škofja Loka, Šmartno pri Litiji, Št. Vid pri Zatičini, na Vrhniki ali pivovarna v Mengšu. 1 25—24

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

plzenskega tipa.

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

52 24—24

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

Adria, delniška pivovarna, Trst

Vplačana glavnica
K 1,000.000

Varilnica v Senožečah.

(Železniška postaja Divača.)

:: Ustanovljena ::
1. 1820.

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

KLEINOSCHEG-
DERBY SEC

39 25—24

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

ima v zalogi po najnižji ceni

Drogerija Anton Kanc

Ljubljana, Židovska ulica 1.

28 25—24

Priporočamo svojim cenjenim ::
tovarišem gostilničarjem izborno
marčno, dvojnomarčno
termalno in granatno ::

PIVO

največje slovenske narodne tvrdke:
Delniška družba združenih
pivovaren Žalec in Laški trg
v Ljubljani.