



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

List izhaja 25. vsakega meseca.

Za člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno K 2.—, sicer stane list celoletno K 5.—, polletno K 2.60, četrtletno K 1.30; posamezne številke 25 vinarjev.

Cena inseratom: 1/48 strani K 1.50, pri večkratnih objavah popust.

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

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

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

Št. 13—14.

V Ljubljani, 25. julija 1917.

Leto IV.

Čislanim naročnikom!

Ker je ljubljanska plinarna ustavila dobavo plina, je tiskarna, ki trpi že itak na groznem pomanjkanju osovja, morala opustiti tiskanje našega lista. Kakor nam je bilo žal, da nismo mogli pravočasno izdati lista, nam je bilo nemogoče preprečiti ustavitve. Ker bode sedaj, kakor upamo, mogla tiskarna redno poslovati, bomo v kratkih presledkih izdali zaostale številke.

Cenjene naročnike prosimo, naj nam oprostite to zakasnitev, ki je bila le posledica obstoječih razmer.

Upravištvo in uredništvo.

Zvezne objave.

Deželna zveza gostilničarskih zadrug je podala na c. kr. centralno komisijo za preizkušanje cen na Dunaju obširno, dobro utemeljeno peticijo za ureditev maksimalnih cen vina letošnje trgatve z odločno zahtevo, da se zadeva pravčasno reši. Predlagala se je cena 240 kron za hektoliter, ker vinogradniki sami priznavajo, da bi taka cena povsem odgovarjala sedanjim razmeram. Kakšen uspeh bo imela ta peticija, hočemo poročati, kakor hitro dobimo rešitev.

Opozarjamo pa še na drugi članek današnje številke našega glasila, v katerem obširneje obravnavamo o tej točki. Svoje tovariše pa nujno opozarjamo, naj spravijo list, da se morejo sklicevati nanj, ako bi bil pozneje kdo preganjan radi navijanja cen.

O dobavi piva. Ker se vedno in vedno povprašuje, kako bo v bodoče s pivom, se je Deželna zveza gostilničarskih zadrug ohrnila na tukajšnjo podružnico Zveze pivovaren v alpskih deželah s prošnjo, naj se odkrito izjavi, kaj je pričako-

vati v bodoče glede piva, in sicer ali se bodo razmere izboljšale ali poslabšale, da se bode gostilničarstvo vedelo ravnati in si o pravem času po možnosti oskrbeti drugih pijač.

Dne 8. avgusta nam je Zveza pivovaren odgovorila, da je c. kr. prehranjevalni urad obljubil odkazati ječmen za kuhanje piva, vendar bode množina znašala jedva 12% potrebščine iz mirnih časov. Zveza pravi v svojem pismu, da sigurno še ni, da se bode ječmen v resnici odkazal, vendar je baje precej verjetno. Ako se bode ječmen reš tudi odkazal, potem bi moglo biti mogoče pivo oddajati gostilničarjem tako kot dosedaj; vendar preti nevarnost glede odkazila v tem, da bode mogoče zahteval prehranjevalni urad pivo za delavce-težake v obratih, ki izdelujejo opremo armade, kar bi deleže gostilničarjev prav znatno skrajšalo.

Iz tega je razvidno, da glede piva ni pričakovati nobenega izboljšanja, marveč še poslabšanje razmer. Treba bode torej skrbeti za kaka nadomestila, dokler je še čas. Vemo, da to v sedanjih razmerah ne bode lahka naloga, toda ker ni druge pomoči, se je treba vdati v svojo usodo.

Kako in zakaj se je vino pri nas tako nezaslišano podražilo?

Zaupni prijatelj z Dolenjskega nam piše sledeče: Ko so se ob začetku vojne tudi vinske cene začele kviški gibati, so zlezle kmalu od 50 vin. na 1 krono pri litru, v letu 1915. že na 1 K 60 v. Takrat so vinorejci odkritosrčno priznali, da sedaj si bodo pa gospodarstvo lahko opomogli; ta cena je honetna, da bi le nekaj časa tako ostalo. Bili pa so vmes bahači, ki so izjavili: jaz pa vina vseeno ne dam izpod 2 K — in dosegli so to ceno! Tretji

je že izjavil, jaz ga pa ne dam preje, da bo po 2 K 40 v in tudi ta ga je lahko prodal. Četrti je že, prevzet od uspeha drugih, zahteval 3 K in tudi tako prodal svoje vince. In tako je šla ta reč nekako bolj iz baharije ali prevzetnosti kvišku, češ, kateri se bo bolj pohvalil, da je dražje prodal. — Drugi vzrok naganjanja cen vinu je bila ljubljanska »Gospodarska Zveza«. Ta je hotela vse vino po Dolenjskem rokupiti in potem cene vinu poljubno navijati. Moški in ženski, žegnani in nežegnani agentje so preleteli vse vinske kraje in so preplačevali že sklenjene cene in izpodirali že storjene kupčije drugih. Čez štiri milijone kion je ta korporacija izdala za vino! No, popolnoma se jej ta špekulacija ni obnesla, ker je vojaška oblast, zaznavši za njene zaloge, precej tega vina rekvirirala. — Tretji vzrok tako nezaslišano visokih cen je bil ta, da so vojaške oblasti na Ogrskem plačevale 360 K do 400 K za hektoliter vina, dočim so iste oblasti v Istri in v Tirolih plačevale le 1 K 40 v do 1 K 70 v za liter. Ravnanje na Madžarskem je okužilo tudi naše producente in vse je vpilo: na Madžarskem se plačuje vino po 4 K, torej tudi pri nas ne damo ceneje in nastal je tak položaj, da vinorejci, ki so v letu 1915. jubilirali nad ceno 1 K 60 v za liter vina, ne dajo danes najslabšega cvička izpod 4 K. To je istinita in pristna slika komedije, ki se je vršila z dviganjem cen vinu. Ves krik o silovitem podražanju potrebščin za vinogradnika je le humbug, kar so dražji delavci, les, galica in žveplo, bi odgovarjalo, kakor izpovedo strokovnjaki, 4- do največ 6kratnemu podražanju vina, da pa je vino 10krat dražje kot prej, pa ni upravičeno ne pred Bogom, ne pred ljudmi. Da se mora vsled tega oderuštva odpovedati delavec, uradnik, vojak in vsak kdor je nakazan le na redne normalne dohodke, okrepcujoči kapljici vina in da od

tod prihaja vzrok, da so gostilne prazne in prenehava eden obrat za drugim, ter nastaja uboštvo in beda vseprek med malim gostilničarstvom, je jasno kot beli dan. Zakaj pa to poklicana oblastva trpe in ne odpravijo! Takemu nereelnemu počenjanju s cenami tega zelo potrebnega poživila, morajo oblastva narediti konec! Pogovarjal sem se z vinogradniki in resni merodajni moške vse splošno pritrjujejo, da bi bilo vino **po 2 K 40 v za liter** čez vse zadosti drago plačano in je ta cena za vinogradnika s postavljanjem na kolodvor briljantna. Tako izjavljajo torej glavni interesi. Naj bi bila tedaj stvar oblasti, zadevo urediti z zakonitimi določbami ter tej vihravosti in igranju z nastalo konjunkturo na težko škodo nižjih slojev, kar uničuje malo gostilničarstvo — narediti konec.

Ob dvanajsti uri ali Premog in krompir.

Onemu, ki bi bil ob času izbruh se danjega mednarodnega klanja trdil, da bomo čez tri leta plačevali ob novini strok žizola po vinarju, bi se bilo vse vprek smejalo ter ga imelo za norca. Še bolj bi se mu bili ljudje smejali, ako bi bil trdil, da bomo julija 1917 v resnih skrbah, če si bomo pozimi mogli s premogom skuhati enkrat na dan malo kave in da nam bode pretilo največje pomanjkanje krompirja.

Žalibog, da se je to oboje vresničilo. Ljubljana, kakor tudi druga mesta še danes ne vedo, bodo li dobila za zimo kaj premoga ali ne, dasi je preskrba s kurivom, osobito s premogom, najvažnejša stran prehrane.

Govorilo se je, da bomo iz druge države dobili 52.500 vagonov premoga za avgust, toda to se je le govorilo in drugega nič, kar nas mora navdajati z utemeljeno bojznijo, da nimamo od zunaj pričakovati prav nobene odpomoči, da bomo navezani zgolj na lastno produkcijo.

Dočim so se v preteklem letu vsa večja podjetja do avgusta in oktobra preskrbeli s premogom najmanj do pomladi, so danes njih skladišča premoga prazna. Sedaj se bode železniški tovorni promet vršil v večji meri s kmetijskimi pridelki tako, da za premog ne bode prostora. Zakaj se ni preje pričelo razvažanje premoga, oziroma kam je izginjeval od pomladi do sedaj izkopani premog, je vsakomur zagonetka. Bati se je naravnost katastrofalnih posledic tega dejstva. Pomislimo le na sladkorne tovarne in na važno vlogo sladkorja v ljudski prehrani. Kako težko se bode sladkorne tovarne preskrbeli s premogom, da bati se je, da ga celo toliko ne bodo dobile, da bi pričele obratovati. Z gotovostjo se sme računati, da bo moralo ljudstvo zadovoljiti se prihodnje leto z nečiščenim sladkorjem ali pa ga bo moralo celo pogrešati, dasi tvori danes sladkor, izvzemši meso, skoro edino redilno sredstvo mestnega prebivalstva. Doba, ko je bilo mogoče dati železnicam

več premoga brez težkoč na razpolago, je davno minula in škoda, ki je nastala v splošnosti vsled tega, da se je ta prilika zamudila, je nepopravljiva.

V najkrajšem času bo nastopila jesen in zima, ki bode ta provzročila prometne težkoče. Že danes je prava umetnost dobiti vozniaka z najslabšim kljusetom, kaj bode šele v deževni jeseni, če bode treba tisoče premoga potrebnih preskrbeti s premogom in to v nekaj dneh. Narava sama nam je lansko leto dala pošten migljaj s kolom, toda gotovi ljudje ga niso hoteli umeti. Šele zadnje tedne zime je lansko leto pritisnil miraz, a takoj je nastalo strašno pomanjkanje premoga, dasi ga je bilo jeseni še dovolj v zalogi. V zadevi preskrbe s premogom se je tako postopalo, kakor bi bili gotovi krogi sklenili z zimo posebno pogodbo, da nam bo dala še bolj vroče dneve kot so bili poleti, da bomo lahko celo kuhali na solncu.

Presneto je slaba tolažba, da v vseh vojujočih se deželah primanjkuje premoga in ta tolažba ne more preslepiti zdravega razuma, ki povprašuje, zakaj ravno centralnim državam, ki so najbogatejše na premogu, preti zima brez premoga. Resnica je, da so oblastva mnogo grešila s svojimi neumestnimi odredbami, osobito s ponovnim vpoklicanjem oproščenih premogarjev, in te resnice ne spravi nobeno tajeje s sveta. Izgovor, da je manjkalo delavskih moči, tudi ne more držati, saj imamo po uradnih izkazih vendar nešteto milijonov vojnih vjetnikov vseh narodnosti, ki bi se jih bilo lahko uporabilo. S čudnimi občutki opazuje se že sedaj delitev premoga gotovim krogom. Slovenski trgovci s slovenskimi odjemalci v našem mestu že od marca niso dobili niti kilogram premoga, dočim je druga tvrdka dobila več vagonov premoga, ki ga je porazdelila »svojim ljudem«. Neko podjetje, ki služi zgolj zabavi, ima lepe sklade premoga v zalogi, dočim ga uboge družine ne dobe niti kilogram za to, da bi si skušale malo gorkega. Javnost ima danes široko odprte oči in ljudstvo je na skrajnem koncu potrpežljivosti; najmanjša nerednost v upravi zna imeti strašne posledice. Ako smo na prvem mestu, kose gre za obrambo države, nočemo biti zadnji, kose deli na najpotrebnejše za življenje. Upamo, da se nas bo razumelo!

Gostilničarstvo naj bode zopet v prvi vrsti prizadeto vsled pomanjkanja premoga, kajti kdo vruga bo sedel v mrzli gostilniški sobi, kdo bo kuhal onim tisočem, ki nimajo kuhinje doma. Tisoči in tisoči ljudi je zahajalo sedaj ob pozimskih večerih v gostilne in kavarne, da so se ogreli, ker niso imeli doma kurjenih sob. Ako pa bo s premogom taka zadrega, kakor se že dandanes kaže, bodo izginile te skupne ogrevalnice, ki so bile tudi z ekonomičnega stališča koristne, in naša obrt bo dobila zopet nov žebelj v krsto.

Nič manj važno kakor vprašanje glede preskrbe s premogom, je tudi vprašanje glede preskrbe s krompirjem. Dobro nam je še v spominu akcija glede preskrbe krompirja za gostilni-

čarstvo izza lanskega leta. Izpraševalo in izpraševalo se je, koliko bi rabil vsak gostilničar krompirja. Toda ostalo je edino pri tem izpraševanju. Kdor je bil tak naiven, da se je zanašal na podporo poklicanih faktorjev, je lepo nasedel, kajti dobil ni niti enega krompirčka. Skoro brez izjeme so bili naši tovariši toliko zdrave pameti, da so sicer smehljaje napovedali potrebno množino, toda mislili so si svoje in se pravočasno preskrbeli s krompirjem. To je bilo mogoče lani, ko krompir še ni bil zasežen; letos pa bo druga, ker isti ni več v prostem prometu. Upravično nas navdaja strah, da bode letos strašno pomanjkanje krompirja in da bode temu krivo neekonomično postopanje ljudi, ki imajo za preskrbo prehrane toliko zmisa in sposobnosti, kakor žaba volne. V podkrepitev naše bojznosti navedemo samo slučaj, ko se je pri kmetu rekviriralo silne množine krompirja, kateri se je potem skvaril ter se ga je nato stotine vozov zvozilo v Savo ter tako odtegnilo stradajočemu ljudstvu. Tako ravnanje nesposobnih ljudi naj bi se kaznovalo kakor sabotažo, saj isto silno slabi državo in prejema za to še mastno plačo.

Splošno se sliši tožba, da je več kot četrtina letine krompirja že uničena, deloma za to, ker se je lani preveč rekviriralo, in so letos ljudje prezgodaj segli po krompirju, deloma pa, ker je vojaštvo uničilo po naših krajih sila mnogo krompirja, ki je ravno pričel delati gomolje. Vsa ta dejstva naj bi se primerno vpoštevala ter takoj zadeva izročila večšim strokovnjakom, ne pa neukim ljudem, ki krompirja ne poznajo drugače, kakor če je »tenstan«. Zares smo radovedni, kako se bo obnesla akcija zaplenitve, dasi se nam že zdi, da ne bode dosti boljše, kakor nas je dosedaj učila izkušnja. Želimo le to, da ne bi zopet nastala prislovica: »za vojne goljufe bo treba ustanoviti centralo, kakor za krompir, ker drugače jih ni mogoče iztrebiti.«

Toda šalo na stran, ker je zadeva s krompirjem tako resna, da bolj resna ne more biti, kajti pomanjkanje krompirja je pogin ljudstva. Res je, da si sedaj osobito meščani pomagajo z mesom, ki jih edino ohrani še pri življenju, toda pomisliti je, da z mesom ne bode šlo več dolgo naprej, pa naj se vpelje magari šest mesnih dni v tednu. Tudi še ne zadostuje, ako si posamezni gospodje zasigurajo na razne načine dovolj krompirja, kakor n. pr. tisti visoki gospod, ki je bil toliko srečen, da je dobil 60 kg špeha po zmerni ceni, dal pa dotični osebi preko veljavnih določb dovoljenje za nakupovanje prašičev; kljub temu pa so tisoči in tisoči uživali jedila brez vsake zabele.

Koncem naših razmotrivanj pa opozorimo poklicane faktorje, naj se nemudoma uredi ti dve zadevi ter izroči sposobnim rokam, pa če tudi niso dvorni svetniki ali enaki visoki gospodje. Zadostujejo naj nam v dokaz naših trditve besede štajerskega namestnika grofa Claryja: »Oblastva napravljajo naravnost brezupen vtis: kakor kmet hudourni oblak, tako zro s strahom nasproti krizi kot elementarni ne-

godí, v katero se moramo molče vdati. Pri sedaj obstoječi zavlačevalni metodi ne sme ostati, ako nočemo potrpežljivost prebivalstva izpostaviti preizkušnji, ki zna voditi do najhujših izbruhov.

To podpišemo tudi mi, ker smo prepričani, da je ura že odbila dvanaajst.

Zopet se zbirajo črni oblaki

nad našo obrtjo. V tem, ko zahteva država potrojene davke, vinski producent desetkratno ceno, pivovarnar za silno slabo pivo štirikratno ceno dobrega piva, konsument pa stare cene, se v prid naši obrti ne stori prav ničesar, tudi z mezin- cem se ni hotelo ganiti, kljub temu, da so naša združenja širne države dvignila svoj obupni glas. Sedaj nam preti popolno pomajkanje kuriva in krompirja, k temu pa se je pridružila nova preteča nevarnost, ki bode naši obrti zadala zadnji, toda smrtonosni sunek in sicer **novi nelzmeren povzihanje cen vinu od strani producentov**, ki bode provzročilo, da bode drugo leto ob tem času veljal liter vina najmanj **sedem do osem kron, ako ne več**.

Marsikom se bode zdela naša trditev pretirana, toda lahko se bode prepričal sam, kako vrlo je bila utemeljena. Dasi letos vinogradi obetajo tako glede kvalitete kakor tudi kvantitete zelo ugodno letino, se že govori vobče o ceni 460 K za hektoliter navadnega mošta, pri boljših kakovostih celo o 500 K. Treba je v septembru le kratkega deževja in malo grozdne gnilobe, pa boma plačevali mošt po 500 do 550 kron.

Sedaj pa vprašamo, koliko gostilničarjev pa je toliko premožnih, da bi si mogli nakupiti po 10 do 20 hekto od producenta, ker bi rabili od 5000 do 10.000 kron gotovine samo za nakup mošta, kje pa so drugi stroški vkletenja. Posledica tega bode, da bodo korporacije, ki razpolagajo z milijoni, pokupile zopet vse vino, kakor se je že lani zgodilo, našel se bode celo kak dostojanstvenik s krivo palico, ki dobi za razne usluge lahko velik kredit, in pričela se bode brezprimerna špekulacija, ki bo iz ljudstva izsesavala milijone in milijone, ker bo imela takorekoč monopol z vinom.

Mi smo to že davno uvideli ter tako v korist našega obstanka, kakor tudi v korist splošnosti storili primerne korake, toda vse zaman. Nihče se ni zganil, nihče ni imel časa proučiti zadevo, kaj šele sklicati strokovnjake in se z njimi posvetovati; vse je obležalo lepo zaprašeno na kaki mizi. Gotovi krogi se v dolgotrajni vojni niso še prav ničesar naučili ter še vedno delajo po stari devizi: »Justament nicht« ali po kranjsko: »zdaj pa glih ne!« Pa naj jih je izkušnja že sto in stokrat učila, da je reševanje važnih stvari po tem načelu pogubonosna za narod in državo, vendar ga ne opuste za nobeno ceno. Kdaj so že na Tirolskem regulirali cene vinu, pa ni šla radi tega ne Tirolska in ne tirolski vinogradnik na kant.

Pogosto se ugovarja, češ, cene vinu se ne dajo regulirati zbog različnim kva-

litetam vina. Ako je mogoče drugim vrstam blaga določiti cene, ki imajo tudi razne kvalitete in ako je bilo to mogoče pri tirolskih vinih, o katerih ne bo nihče trdil, da so samo ene kvalitete, zakaj naj bi to pri nas ne bilo mogoče? Ne moremo si misliti drugače, kakor da se namenoma tega noče storiti in da se sistematično in namenoma uničuje naša obrt.

Odkrito priznavamo, da bi se takemu postopanju prav nič ne čudili, če bi se šlo zgolj za koristi našega stanu, a naš namen je bil širšega pomena, saj leži na dlaní, da je pogoj dobro urejene države obče blagostanje, ne pa zabogatenje posameznih oseb, bodisi pravih ali juridičnih. Kaj pomaga to, če si posamezne osebe gro- madijo milijone na milijone, širši sloji pa od dne do dne bolj obubožavajo. Vsakemu otroku je jasno, da bode po visokih cenah vinah tudi vojna uprava zelo znatno prizadeta, ker rabi velike množine vina. — Komu v prid bodo prišli milijoni, ki jih bo vojna uprava plačala? — Zopet pomezniku, splošnost pa bo znova obremenjena.

Nikakor ne pričakujemo, da bi se sedaj kaj ukrenilo, marveč, da bo zopet zadonel znani »zdaj pa glih ne!« Smatrali pa smo potrebno obravnavati zadevo, da se ne bo pozneje moglo izgovarjati, da bi se bilo že kaj ukrenilo, ako bi se bil našel kdo, da bi bil pravočasno opozoril mero- dajne faktorje na vse okolščine.

Vprašamo konečno le še, kako si bode ubogi onemogli trpin kdaj privoščil požirek vina, da si malo priveže dušo, ko bode četrtinka veljala toliko, kakor bo cel dan zaslužil? Poleg nezadostne in neredilne hrane ne bode imel sedaj niti najmanjšega okrepila. Poleg tega, da mora revež piti zadacano vino, ki ga užije sem- tertja le kot okrepčilo, dočim bogatinec, ki pije vino nekako iz dolgega časa, ne plačuje državi od tega nobenega davka, se bode sedaj revežu vzelo edino okrep- čilo, ki si ga je mogel semtertja privoščiti.

Storili smo svojo dolžnost, naj je tudi drugi ne zanemarijo.

Naprava dobrega jabolčnega mošta.

Ker je letos pričakovati silno visokih cen pri vinu, bi kazalo napraviti kolikor mogoče mnogo jabolčnega in hruševega mošta, osobito ker v mnogih krajih kaže dokaj dobra sadna letina.

Gospod ravnatelj R. Dolenc, priznani veščak, nam je dal iz prijaznosti pred dvema letoma dragoceno navodilo, po katerem se napravi tako izboren jabolčnik, da ga celo vinarski veščak le težko loči od pravega vina, kar dokazuje sledeči dogodek, ki ga gosp. Dolenc opisuje sledeče:

»Ko sem bil še vodja kmetijske šole na Grmu in so nekega leta jabolka prav dobro obrodila, sem sklenil nekoliko jabolčnika tako napraviti, da bi bil po okusu kolikor mogoče sličen pravemu groz- nemu vinu. Da se mi je to popolnoma posrečilo, dokazuje tole dejstvo: Prihodnje leto je obiskal inšpekcijskim potom za- vod gospod Edmund Mach, dvorni svet-

nik v c. kr. poljedelskem ministrstvu na Dunaju. Mož je bil odličen vinski veščak, kajti dovršil je slovečo vinarsko šolo v Klosterneuburgu ter nato postal ravnatelj deželne vinarske in sadjarske šole v Šent Mihelu na južnem Tirolskem. Pri tej pri- liki smo šli tudi v šolsko klet pokušat vi- no. Kakor je pri pokušnjah vin v kletih že navada, sem dal gospodu najprej po mo- jem mnenju pokusiti najslabše vino, nam- reč jabolčnik. To sem pa seveda storil, ne da bi mu preje povedal, kako vino po- kuša. Ko mož dozdevno vino (jabolčnik) kaj vestno pokusi, se prijazno namuzne ter reče: »O, to je pa nekaj finega, poseb- no fini buke ima ta vino, ali ni znabiti riz- ling? Bil sem pri tej priložnosti seveda v ne ravno majhni zadregi ter sem odgovo- ril, da bom šele potem povedal, kako vino je v sodu, ko bomo pokušali še druga vi- na. No, in tako se je tudi zgodilo. Po po- kušanju vseh ostalih vin me je vprašal go- spod dvorni svetnik, kako vino je bila pr- va poskušnja? Odgovoril sem mu smeje se: »Gospod dvorni svetnik, to je naš lan- ski jabolčnik... Tega pa nikakor ni hotel verjeti, toda ko je isto potrdil navzoči go- spod drugi učitelj zavoda in mu v prine- šenem kletarskem zapisniku pokazal, se ni mogel načuditi, kako je bil jabolčnik na- pravljen. To sem mu povedal in svetnik si je v kratkem v beležnico napisal recept za napravo, češ: »To moram sporočiti v Št. Mihel, da bodo tudi tam istotako z na- pravo jabolčnika postopali.«

Dotični jabolčnik je bil napravljen na sledeči način:

Dobrih 14 dni pred pričetkom trgat- ve sem dal obrati potrebna jabolka. To se je moralo pa tako izvršiti, da so bila ja- bolka kolikor mogoče malo po- škodovala, bodisi ranjena ali obtol- čena. Obrana jabolka so potem ležala, da so se, kakor pravimo **zmedila** (dozorela) v zračnem podstrešju v 30 do 40 cm de- belih plasteh. Ko smo s trgatvijo bili že skoro gotovi, smo kar mogoče fina ja- bolka odbrali, namreč vsa gnila zavrgli, nagnita pa skrbno obrezali, potem v po- sebnem sadnem mlinu zmleli, v stiskalnici pa kar le mogoče dobro stisnili ali spre- šali. Tako dobljeni mošt smo potem zlili takoj na ravno otisnjene, še nič pokipele grozdne tropine, na katerih je potem brez dotike zraka pod kipelno veho pokipel. Ko se je to zgodilo, smo odtočili dokipeli mošt, tropine pa kar le mogoče dobro otis- nili, to je sprešali in potem vso prešeno do- lili moštu.

Tu opisano zaprto kipenje pod ki- pelno veho se izvrši na najpreprostejši na- čin v polovnjaku, barigli, sodu, ki je opremljen z vratci in sicer na sledeči način: Na vrata se pribije čez čepovo luknjo ali primerno kositrasto cedilo, ali pa snažno, majhno metlico ki je narejena iz vejic, ki so oproščene lubja. V posodo samo se spravijo skozi vrata grozdne tropine ter na to posoda zapre. Skozi ve- ho se pa potem naliva sadni mošt v sod, da ga manjka v njem le še za dobro ve- liko ped, na kar se v veho samo popolno- ma trdno zatakne kipelna voha. Na ta način bi se moglo tudi v naših nevinorod-

nih krajih, recimo na Gorenjskem ali pa na Pivki napravljati kaj fini jabolčnik, — še celo hruškovec ali — tepkovec, ako bi se tja dobile grozdne tropine z Dolenjskega, oziroma iz Vipave.

Tropine pa kaže takole prepeljavati: Vzame se sod iz cementa, kateri pa mora biti prav čisto izmit, zatlači se s tropinami kar le mogoče trdno in sicer s pomočjo primerne kola, potem pa trdno zabije.

Tako odposlane tropine so lahko brez vse škode tudi osem dni na potu, ne da bi se kaj pokvarile.

Glede naprave hruškoveca — tepkovca — je omeniti, da se mora iz tepk že takrat napraviti mošt, ko prično nekatere padati z drevesa. Popolnoma dozorele, torej že mehke tepke, dajo mnogo presladak mošt, ki se nikakor noče izčistiti ter se tudi dlje časa ne drži.

Ako bi se pri nas sadni mošt napravljajal na ta način, bi se ga brezdvomno točilo lahko po gostilnah, kakor je to običajno na Avstrijskem in Štajerskem in to ne le sedaj ob silni draginji vina, marveč tudi v mirnih časih.

Obrtne pravice in predpisi.

Dobava petroleja. Da se je mogel dobiti petrolej v obrtne namene je bilo treba vložiti prošnjo kolekovano z dvema kronama. Nakazilo se mi je skupno 17 litrov. Ker se je podražil za 6 vin. pri litru za kolek je pri litru bilo treba državi plačati 12 vinarjev, skupaj 18 vinarjev povišanja pri 50 vinarjih torej poviška samo 36%. Če bi gostilničar tako dvignil cene bi ga kar na javnem trgu obesili radi navijanja cen. Da, da — kmet to je vse kaj drugega. Pri tej priliki moramo tudi konstatirati, da smo nakaznice za avgust prejeli pravočasno, petrolej pa šele sredi meseca.

Konserviranje kumar, zelja in paradiznikov. Urad za ljudsko prehrano je splošno dovolil, da se smejo kumare vlagati in predelavati ozir. konzervirati paradizniki. Ravno tako je dovoljeno izdelovanje kislega zelja. Prepovedano pa je navedeno blago pripravljati za kasnejšo porabo potom sušenja.

Pomanjkanje premoga. Vlada izjavlja, da moramo letos računati z znatnim pomanjkanjem premoga. Na razpolago bo za celih 60 milijonov meterskih stotov manj kakor lani. Za privatno uporabo bo mogoče preskrbeti le toliko, da bodo imele rodbine zaenkrat 20 do 30 kg premoga na teden za kuho in 10—15 kg premoga vsakih 14 dni za perilo. Pozneje se bo nakazovalo po 4 kg premoga na dan za eno gospodinjstvo. Premog se bo oddajal na posebne nakaznice.

Odpustitev za službo z orožjem nesposobnega moštva. „Pester Lloyd“ poroča, da izide v kratkem naredba, po kateri bo ono moštvo, ki je za službo z orožjem nesposobno in katerega stanje se tekom vojne najbrže ne bo izboljšalo, poslano na dopust, oziroma končno odpuščeno iz c. in kr. armade. Oni, katerih stanje se ne boljša in ne slabša, bodo služili dalje kot sposobni za pomožno službo. Končno bodo oni, pri katerih bo superarbitračna komisija ugotovila

možnost izboljšanja njihovega stanja, prideleni stražni službi. To veliko delo je uvedla ministrska naredba, po kateri se imajo oni, pri katerih ni motivirano nadaljnje službovanje, vpisati v seznam in odpustiti. To se zgodi na temelju preiskave po komisiji, ki se ima sestaviti po nadaljni naredbi. Seznami so morali biti končani do 1. julija.

Za trgovce in konzumente. Na podlagi odredbe § 7. ministrskega ukaza z dne 8. decembra 1915, št. 378 drž. zak. določa mestni magistrat, razveljavljajoč uradni razglas z dne 1. januarja 1916 št. 20.854 za nadrobno prodajo petroleja za razsvetljavo v deželnem stolnem mestu Ljubljani naslednje najvišje cene: za 1 liter 56 vin., za 1 kg 67 vin. Po teh cenah je plačevati petrolej v prodajalnah, ne da bi ga trgovec dostavil na dom. Prodajalci petroleja morajo nabiti te najvišje cene v prostorih prodajalne, ki so dostopni kupcem na dobro vidnem mestu.

Uzorci za naročila premoga, predpisani od ministerstva za javna dela, se dobe pri c. kr. revirnem rudarskem nradu v Widmayerjevi hiši, vogal Resljeve in Št. Peterske ceste med uradnimi urami po 20 oz. 15 vin. Dobe se tudi na magistratu. Prošnje naj vlagajo le one stranke, ki so preje prejemale premog na vagone.

Razpis ustanov za učence c. kr. višjega učnega zavoda za vinarstvo in sadjarstvo v Klosterneuburgu. Z začetkom šolskega leta 1917/18 se podele na c. kr. višjem učnem zavodu za vinarstvo in sadjarstvo v Klosterneuburgu ustanove c. kr. poljedelskega ministrstva v letnem znesku po 500 K. Prosilci za te ustanove imajo vložiti svoje prošnje s potrebnimi prilogi do 25. septembra 1917 naravnost pri ravnateljstvu imenovanega zavoda, kjer se dobe tudi programi zavoda in natančnejši pogoji za sprejem.

Dve obleki na leto. Z Dunaja poročajo: Podobno kakor na Nemškem bodo tudi v Avstriji uredili preskrbo z obleko in perilom. Vsak bo smel kupiti na leto največ 2 obleki. Uvedene bodo posebne nakaznice.

Petrolej. Na Dunaju so uradno razglasili, da še dolgo ne bo mogoče dobivati petroleja za kuhanje in za kurjavo ter sva-re ljudi, naj ne kupujejo aparatov, za katere treba petroleja.

Prodaja sadnih konzerv iz letošnje letine je do nadaljne odredbe prepovedana. Konserve lanske letine se smejo še dalje neovirano prodajati.

Izdelovanje žganja iz sadja v svrhu prodaje je prepovedano. Žganje se sme kuhati le iz takega sadja, ki je za vsako drugo porabo kot živež neprimerno. V takih slučajih pa je treba prositi za posebno dovoljenje pri »Gemüse und Obst-stelle«, Dunaj, I., Plankengasse 4.

Objava. Dodatno k naredbi z dne 27. julija 1917 glede uporabe novih vojno-poštne dopisnic se naznanja, da je namen te odredbe samo ta, da se doseže povsem enotna oprema vojnopoštne dopisnice v ožjem pomenu besede; zasebno napravljene vojnopoštne dopisnice morajo biti torej tudi popolnoma enake, uradno izda-

nim dopisnicam. Vporaba drugačnih pošt-nih dopisnic, n. pr. razglednic, dopisnic s podobami trgovskih dopisnic je slej kot prej dovoljena.

Zadružne objave.

Občni zbor gostilničarske in mesarske zadruga v Idriji se je vršil dne 8. avgusta 1917 ob 3. uri popoldne. Ker ob določenem času ni bilo za sklepčnost dovoljno število članov se je občni zbor pričel eno uro pozneje. Po pozdravu je načelnik pojasnil, da se volitve delegatov in odbora radi tega niso postavile na dnevni red, ker so skoraj vsi člani zadruga vpoklicani k vojakom; pri tej priliki obžaluje konstatuje, da se doma ostali člani tako malo zanimajo za prosep lastne stvari.

Po prečitaniu zapisnika zadnjega občnega zbora z dne 25. julija 1916 se isti odobri.

V svojem poročilu o delovanju zadruga povdarja posebno to, da nobenemu stanu ne preči večja nevarnost oziroma da noben stan toliko ne trpi kakor gostilničarski obrti, v zadnjem času pa tudi mesarski, ker se boljše meso proda takozvanim revežem s čimer so mesarji znatno prikrajšani na zaslužku.

Kako peša gostilničarska obrt, dokazuje dejstvo, da je od 120 članov ostalo samo 97, izmed katerih jih je mnogo, ki ne izvršujejo obrti marveč so jo za čas vojne opustili.

Odborovih sej ni bilo mogoče sklicevati, ker je sploh skoro ves odbor pri vojaki; tej okolščini je tudi pripisovati, da zadruga nima prave moči.

Zadruga se je obrnila na okrajno glavarstvo, da bi se policijska ura podaljšala z ozirom na poletni čas za eno uro, toda okrajno glavarstvo ni ugodilo tej želji. Dalje je storila zadruga korake glede maksimalnih cen za vino in živino ter v svoji vlogi z dne 21. junija prosila naj se določijo maksimalne cene najprvo že pri producentu oziroma trgovcu in potem šele pri gostilničarju, toda ostalo je pri starem: producent je šel lahko vsaki dan s cenami kvišku, istotako trgovec, mali obrtnik pa hira in čaka pogina.

Iz poročila blagajnika posnamemo, da je zadruga imela v letu 1916 dohodkov K 242.50, izdatkov pa K 336.65; vojnega posojila je podpisala zadruga K 900.—; v okrajni posojilnici je naloženih K 292.37, torej znaša njeno premoženje K 1.147.57. Pripomniti je, da Črni vrh in Žiri nista vzlic večkratnim opominom v „Gostilničarju“ za 3. leto plačali doklad, vsled česar se bode znesek letos brezobzirno izterjal. Zadržni prispevek se z ozirom na slabe razmere določa na 2 K letno.

Pri slučajnostih omeni načelnik, da je državna zveza gostilničarskih zadrug vposlala spomenico vsem članicam zadrugam, da so jo iste vposlale svojim državnim poslancem, ter želi, da bi imela ta spomenica kaj uspeha.

Ker se nihče ni več oglašil k besedi, se je načelnik članom zahvalil za udeležbo in zaključil za zborovanje.

Stanovske vesti.

O rekviziciji vina v Istri je predložila istrska deželna upravna komisija c. kr. namestništva v Trstu naslednjo tehtno spomenico: Z rekvizicijo vina v letih 1915 in 1916 se je prizadala deželi Istri velika in nenadomestljiva škoda, katero je povzročil tako način, s katerim so se izvrševale te odredbe, kakor tudi odredbe same. Rekvizicija vina je bila krivična za Istro v dvojnem oziru: prvič zato, ker je bila odrejena samo za Istro, drugič pa zato, ker so maksimalne cene za rekvirirano vino izpočetka pač odgovarjale ostalim tržnim cenam, kasneje so pa dosegle tako razliko s cenami v drugih deželah, da so bile več nego za polovico nižje. Istrsko vino se je prodajalo v Trstu in drugih mestih po 6 do 8 kron, dočim je bila maksimalna cena določena komaj na 1 K 80 v. Istrski kmet po pravici trdi, da mora plačevati vojni davek za oderuho. Izguba, ki jo je trpela istrska dežela vsled zaplembe in maksimalnih cen, je morala znašati samo v letu 1916. približno 15 milijonov kron. Kljub tej ogromni škodi, ki so jo trpeli Istrijani vsled rekvizicije, pa ni imel vojni erar, ne konsumenti nobene imena vredne koristi. Deželna upravna komisija je trdno uverjena, da je vojni erar, ki je imel morda pri nakupu istrskega vina kakšne dobičke, o čemer dvomi, ker je kupoval potom posredovalcev ki so vlekli iz svoje trgovine velike dobičke, — vsekakor nasproten temu, da bi bili istrski kmetovalci prisiljeni, dajati svoje vino po znatno nižjih cenah nego v drugih delih monarhije. Popolnoma umljivo je, da je izzvalo to veliko ogorčenje med istrskimi vinogradniki, ki so težko in krivično oškodovani v svojih gmotnih koristih. Gotovi krogi hočejo zvrniti odgovornost za to na deželno upravno komisijo, kar je ostalem nerazumljivo. Podpisana je bila zato prisiljena, da izda pojasnilo v tej stvari. V svrhu, da bi se istrskim kmetovalcem prizadeta škoda na kak način vsaj naknadno popravila, je hotela podpisana komisija nedavno predložiti temu c. kr. namestništvu primerno povišanje cen, odrejenih z naredbo dne 9. septembra 1916, d. z. 1 in n. št. 36; vendar je to opustila, ker se je po temeljitem preudarku prepričala, da bi spričo sedanjih razmer višje cene vinu koristile edino le trgovcem, nikakor pa ne producentom, kar bi omenjeno ogorčenje naravno samo povečalo. Zaradi teh razlogov smatra deželna upravna komisija že sedaj za svojo dolžnost, da naprosi c. kr. namestniško predsedništvo, naj prepreči ponovno zaplembo vina po dosednji metodi, ter si dovoljuje v tem oziru staviti naslednji predlog: Rekvizicija vina v Istri bodisi v katerikoli obliki, naj se letos kakor tudi v bodočih letih opusti, razen v slučaju, ako bi se rekvizicija odredila za vse dežele te državne polovice, kakor tudi za dežele ogrske krone. V tem slučaju naj se gleda na to, da se bo glede rekvizicije postopalo v Istri na enak način, kakor v ostalih deželah.

Vprašanja in odgovori.

1.) Kaj mi je storiti in kam se mi je treba obrniti radi dobave piva, za katerega točenje plačujem davek, a ga nisem dobila že od jeseni 1915.

2.) Ali je v prošnji na finančno ravnateljstvo glede dobave saharina potreben tudi podpis občinskega urada, glede množine naročbe. Ali dovoli finančno ravnateljstvo uporabo saharina tudi za vkuhanje sadja?

3.) Ali spada pelinkovec (vermulovo vino) med žgane pijače in ga gostilničar brez koncesije za žganjetoč ne sme točiti?

4.) Kako se glasi natančen naslov „Deželnega mesta za krmila“, ker bi rada naročila krmo za kokoši, dalje prosim pojasnila, kakšna je ta krma, po kaki ceni se oddaja in če jo bo mogoče še dobiti.

K 1.) Kakor kažejo okolščine, piva sploh ne bo dobiti. V vaši sosesčini je dobila tvrdka Ivan Bajželj nekaj piva iz Ogrskega, morebiti bi ga Vam ista odstopila nekaj. Pivo varne pa imajo svoje oglase v listu plačane že naprej samo za to, da podpirajo list kot glasilo gostilničarjev, da mu ni treba prenehati, kakor so drugi taki strokovni listi storili. Če bo šlo s prenehanjem tako dalje, bomo kmalu imeli Slovenci edini še svoj strokovni list. Glede plačevanja davka, pa ni treba drugega nego naznanila davčni oblasti, ter energično zahtevati od nje odpis davka za obrat, ki se ne vrši.

K 2.) Prošnji za dobivanje saharina je treba priložiti potrdilo okraj. glavarstva ali županstva, koliko ste preje v svoji obrti porabili sladkorja. Opozarjamo na članek o dobavi saharina ki smo ga priobčili v 11—12 številki letošnjega letnika. Tudi za vkuhanje sadja i. e. lahko dobite saharina.

K 3.) Pelinkovec (vermut vino) ne spada med žgane pijače ter ga sme vsaki gostilničar točiti.

K 4.) Naslov zavoda za oddajo krmil je „Deželno mesto za krmila, Ljubljana Turjaški trg št. 3.“ v hiši kjer je „Kmetijska družba“. Zavod ima vlada v rokah. Kaka so bila krmila, se je bralo v dnevnikih. Sedaj jih že davno ni dobiti, ker so bila takoj prve dni razprodana. Ko bodo krmila zopet došla, bode objavljeno v dnevnikih.

Iz kuhinje.

Sadne mezge.

Najvažnejši način konserviranja sadja je sušenje, kar najizdatnejši, je pripravljanje sadnih mezg, to je konserviranje sadnega mesa brez ozira na obliko. Od vsaki gospodinjki znanih marmelad se razlikujejo sadne mezge samo po množini sladkorja, ker se pri napravi sadnih mezg ne rabi prav nič ali pa zelo malo sadkorja.

Dočim nam suho sadje naravnost lahko nadomešča druga živila, rabimo sadne mezge v sedanjih časih zlasti v to, da nam napravijo nekatera živila, n. pr. vojni kruhi, bolj okusna.

Priprave za napravljanje sadne mezge. — Za kuhanje mezge nam služijo navadno kotli, kjer pa teh ni, tudi vsaka po-

soda, vendar moramo tudi tu strogo paziti na to, da sadje ne pride v dotiko s cinom. Za shranjevanje mezg nam služijo, — če ne gre samo za majhne množine, — lonci iz navadne gline, bodisi v notranjosti položeni ali ne, pa tudi lesene posode, ne pa kovinaste posode. Za finejše izdelke rabimo tudi priprave za pretiskanje, o katerih pa bomo govorili pozneje.

Najboljše mezge izdelujemo iz češpelj. Jabolka dajo zelo okusne mezge, manj pripravne so hruške. Posebno dobre so pa mešane mezge, katerim smemo pridejati celo sicer neužitne bezgove jagode. Sadnim mezgam pa se prideva s pridom tudi zelenjad, ki ima v sebi večje množine sladkorja, tako korenje, buče, pesa ter se sme jemati teh primesi do eno tretjino.

Sadje se pred izdelovanjem mezge dobro prebere, opere in razreže na kose. Jabolkom je treba prilij, predno jih začnemo kuhati, nekoliko vode, da se ne prismoje. Sicer pa navadno ne pridevamo vode. Kuhamo pa tako dolgo, da sadno meso popolnoma razpade. Da je treba ves čas mešati, se razume samo ob sebi. Kuhanje traja pol ure, do 1 ure že za večje množine. Do trenutka, da je sadje zadosti prekuhan, je še vedno čas, da se odločimo, ali hočemo napraviti priprosto mezo, finejšo mezgo ali marmelado. Priporočam se danes, da prekuhanega sadja ne pretlačimo, da ne izgubimo ničesar, če pa se odločimo za finejšo mezgo, pretlačimo skozinepregosto mrežo, ki naj bo tako gosta, da pečka ne pusti skozi, nikakor pa ne pregosta, ker je potem pretlačevanje muke. Mreža, ki zadržuje pečke, zadrži tudi peščišče, peclje in koščice.

Nato kuhamo tako pripravljen sadje tako dolgo, da izženemo vodo. Storimo to pri mezgi navadno brez sladkorja ter pri kuhanju neprestano mešamo. Vodo izganjamo tako dolgo, da je mezga tako gosta, da se ohlajena lahko reže. To spoznamo najlažje, če poskusimo na mali kepici, ki jo ohladimo na krožniku.

Ko je mezga dovolj prekuhana, ji pridenemo benzoe kisline in sicer natančno 1 g kisline na vsak kilogram mezge. Pridenemo pa to kislino šele, ko se začne mezga hladiti, torej ko je padla nje toplota pod 80°, ker izgubi kislina svojo ohranjevalno moč, če se kuha.

Shranjevanje. V vroči pečici smo med tem sterilizirali posodo, v kateri hočemo shraniti mezgo. Vročo mezgo vlijemo v posode, jih primerno pokrijemo tudi s steriliziranim pokrovom in postavimo zopet v pečico, da se vsled hitrejšega izhlapevanja vode na površju napravi na vrhu mezge skorja. Končno denemo na vrh te skorje lahko pergamentni papir, namočen v rum ali špirit, še bolje pa, namočen v raztopini benzoe kisline.

Če hočemo pripraviti mezgo s sladkorjem, pomnimo, da primešamo sladkor najbolje, kadar je mezga že skoraj gotova, ker se sladkor prej prav lahko prižge.

Tako pripravljeno mezgo shranjujemo na hladnih prostorih, ker se na vsakem količkaj vlažnem prostoru hitro po-

kvari vsled svojstva mezge, da vleče vlago nase.

Mezge, katerim smo odtegnili toliko vode, da jih režemo z noži, imenujemo paste, taka sadna konzerva pa nam ne služi več kot jed, marveč le za posladkanje ter v tem oziru za gospodinjstvo nima mnogo pomena.

Razno.

* **Krompir.** Urad za prehrano name-rava jesenski krompir racijonirati in vpe-ljati v vseh krajih, ki imajo več kakor 5000 prebivalcev, nakazila na krompir. To ima zopet samo namen, s katerim se ne morejo sprijazniti dežele, kjer je krompir pogla-vitna hrana. Če bi bili n. pr. na Nižjem Avstrijskem namesto karfiolov, rožic itd. sa-dili več krompirja, bi jim ne bilo treba ga iskati po drugih deželah. Za Kranjsko se že danes lahko konstatira, da radi letoš-nje slabe letine je vsak krompirček, ki se izvozi iz naše dežele, iz goltanca iztrgan domačemu prebivalstvu.

* **Prepoved prodaje sadnih konserv letine 1917.** Da se zabrani odprodajo sad-nih konserv po čezmernih cenah predno bodo razglašene najvišje cene za te iz-delke, določuje urad za preživljanje ljudi v nekem dne 4. avgusta v državnem za-koniku razglašenem ukazu, da se sadne conserve, kompot, posušeno sadje in sad-ni sok letine 1917 do preklica ne smejo prodajati. S tem naj se zagotovi podlaga za enakomerno razdelitev sadnih konserv in sicer marmelade. Kaj pomagajo take odredbe, če se pa tisoči vagonov sadja iz-važajo iz države samo, da tropa ljudskih pijavk zasluži milijone.

* **Devet in pol milijona profita.** V seji občinskega odbora v Duchcovu na Češkem je župan dr. Herold naznanil: »Danes zjutraj je bila zaukazana zaplemba sadja v 28, večinoma nemških okrajnih glavarstvih. Če bi ne bilo te zaplembe, bi bili s sadjem dobro izhajali. A družba veletržcev s sadjem je dosegla, da nam je bilo vzeto še zadnje, kar bi nas bilo pre-motilo čez lakoto. Svaril sem urad za pre-hrano takoj, ko sem to izvedel. Žal, da je bilo že prepozno. Družba je dobila pravi-co, spraviti 2000 vagonov sadja v Nem-čijo in več kakor 5000 vagonov na Dunaj. S to kupčijo zasluži družba devet in pol milijona kron. — Radi bi vedeli, koliko in katera živila nam da Nemčija, če mi kljub pomanjkanju živil pošljemo lahkomiselno 2000 vagonov sadja čez mejo, dasi ga bo-mo sami krvavo potrebovali in morebiti s stoddrotnim poviškom čez nekaj časa kupovali nazaj, plačevali pa seveda zopet z zlatom.

* **Več tobaka** se bode v bodoče do-bilo, se je glasila vesela novica. Toda ve-selje je trajalo malo časa in bridko so bili razočarani oni, ki so verjeli tej novici, kajti zadnja dva tedna so dobili tobak le še oni, ki imajo kaj »zvez«, jajec ali mleka in enakega, druge se nas je pa imelo za »osle«. Če si vprašal zjutraj za tobak, se je reklo: »za civiliste je prodaja zvečer od šestih dalje, ko si magari v štirih ali de-setih trafikah vprašal ob 6. uri za tabak,

se je reklo: »je bilo že zjutraj vse razpro-dano. Tako se je brilo norce iz davkopla-čevalcev. Znano pa je, da je na Dunaju in v Budimpešti zadnji čas na prodaj ogrom-no mnogo cigaret iz Nemčije. Prodajajo jih največ markerji v celih škatljah. Za ci-garete, ki veljajo v Nemčiji 3 pfenige, pla-čujejo na Dunaju in v Pešti po 20 vinarjev. Pripomniti pa je, da so te velike cene še vedno prej vredne, kakor to smetje, ki ga dobivamo v cigaretah in v cigaretne-mo tobaku iz naše tobačne uprave. Toda vpo-števati je nekaj drugega. Kakor znano, je bila izpeljana v Nemčijo ogromna množina avstrijskih smotk in cigaret, in sicer v na-men, da se tako zboljša avstrijska valuta. To je prokleto resna stvar, to zboljšanje valute, a kar je naša država dosegla z iz-vozom smotk in cigaret, to je šlo zopet nazaj v Nemčijo vsled vtihotapljenja nem-ških cigaret. Ker je dognano, da je mnogo milijonov cigaret iz Nemčije vpeljanih v Avstrijo in se taka množina ne da kar vti-hotapiti, izrekajo listi mnenje, da se je to uvažanje toleriralo, ker primanjkuje pri nas tobaka. Opravičena je pa pripomnja, da bi bila tobačna režija sama vpeljala ci-garete iz Nemčije in jih dala občinstvu po primerni ceni na razpolaganje. In še eno je treba vpoštevati namreč, da smo kupili za drag denar tobak oziroma cigarete, ki smo jih preje dali za tako nizko ceno, da se je moral pri nas tobak podražiti kar za 200%, reci: **dvesto odstotkov.**

* **Bel kruh na Ogrskem.** Iz Temeš-vara poročajo, da so začeli na odredbo mestnega magistrata peki peči bel kruh iz pšenične moke. Čisti pšenični kruh stane 50 v kg. Ubogi Madjari, ki so tako čudni, da si ne dajo dopovedati, da je bel kruh zdravju naravnost škodljiv! No, pa tudi pri nas je še mnogo takih tepcev, katere bi po odkritjih velikih učenjakov bilo naj-bolje odvesti na Studenec, oziroma v ka-ko zavetišče za idijote.

* **Bančni izkazi.** V poslanski zbor-nici je bil vložen predlog, da naj avstro-ogrska banka zopet prične priobčevati iz-kaze o stanju svojega premoženja. V ute-meljevanju je rečeno, da je Avstrija edina država, v kateri se ne objavljajo bančni izkazi, kar je zaneslo nesigurnost v naše denarstvo. Mnogi pretiravajo, koliko je v prometu bankovcev in se s tem — deloma iz bojazljivosti, deloma iz nasprotovanja — goji znotranja in zunanja agitacija proti vrednosti naše valute, kar kvarljivo vpli-va na naše narodno gospodarstvo. Iz po-ročila komisije za nadzorovanje državnih dolgov je razvidno, da se vojni stroški ne pokrivajo samo z vojnimi posojili in da se vsako leto potrebuje posojil pri avstrijski banki v višini 2 do 3 milijard kron. Smat-rati je, da se za večji del te svote izdado novi bankovci. To pomnoževanje ban-kavcev v zvezi z vednim zmanjševanjem blagovnih zalog mora voditi k nadaljnemu podraženju živil in vseh drugih potreb-ščin, da, pričakovati je, da se bo draginja še eksplozivno povečala in da se bo pre-nesla tudi na one predmete, katerih doslej še ni tako hudo zadela. Prebivalstvo, ki si ni na jasnem o silah in glavnih vzrokih draginje, kateri učinkujejo po naravnih za-

konih, — postaja vznemirjeno, ker vidi, da vsa sredstva nič ne pomagajo. Zato je potrebno, da se zopet prično priobčevati izkazi avstro-ogrske banke; kajti le tako se more ustvariti podlaga za odpravo zla, na katerem trpi sedaj državni in ljudski kredit. Če se pa pusti, da bo ule skrivaj še naprej rastle, dokler ne bo prepozno, bo v ne predolgem času nastopil trenotek, ko bo operacija bolj bolesta, zlasti pa za državo tudi mnogo nevarnejša, če že ne bo sploh prepozna. Ker pa je precej raz-širjeno mnenje, da naj bi se s priobčeva-njem pričelo le korakoma, se priporoča, da naj se izkazi avstro-ogrske banke spo-ročajo za enkrat le proračunskima odse-koma obeh zbornic, katerih stvar bo potem določiti, kedaj naj se prične z rednim ob-javljanjem.

* **Ječmen za pivo.** Odslej so ječmen večinoma zmleli za moko in jo vporabili za kruh, zdaj hočejo 4000 vagonov ječme-na dati pivovarjam.

* **Prepoved izdelovanja žganja iz sadja.** Da se sadje letošnje letine kolikor le mogoče zagotovi za neposredni člove-ški užitek določuje v državnem zakoniku dne 4. avgusta t. l. razglašeni ukaz c. kr. urada za prehranjevanje ljudi, da se ne smejo porabljati marelice, breskve, lru-ške, češplje in jabolka, potem odpadki sadja teh vrst, konečno sadni izdelki vseh vist za izdelovanje žganja v svrhu na-daljne prodaje. Izjeme dovoljuje urad za prehranjevanje ljudi le za sadje, ki je ne-sposobno za človeški užitek, za sušenje ali za izdelovanje marmelade. To velja pod enakimi pogoji tudi za sadne izdelke in za sadne odpadke. Prošnje za podelitev takih izjemnih dovolil se morajo vložiti potoni zavoda za sočivje in sadje na Du-naju. I., Plankengasse 4.

* **Premog.** Vodja ministrstva javnih del je razglasil, da izda vlada v kratkem več naredb, po katerih bodo deželni šefi uredili porabo vsaki deželi določenega premoga. Posebno se bo skrbelo za sred-njepremožne in nepremožne kroge in za obrte ter aprovizacijske obrte. Omogo-čeno bo to vsled povečanja produk-cije, kajti po velikodušnem ukazu cesarja bodo preinogariji oproščeni vojaške služ-be. Dovoz premoga iz Nemčije, v kolikor ga je ondotna vlada dovolila, je zagotov-ljen. Poskrbeto se bo pa tudi za varčeva-nje s premogom. Odpravljeno bo razsvet-ljevanje za luksuz in za reklamo, gostilne in kavarne bodo morale svoj lokal prej zapirati, a na obrti, ki prodajajo živila, se bo jemal poseben ozir. Kuhanje s plinom ne bo omejeno.

* **Zakasnelo kesanje.** V veleoficijoz-ni reviji čitamo bridko priznanje, da so avstrijske vlade storile lastni državi in lastnemu prebivalstvu ogromno škodo, ker so v dolgih letih miru dopuščale chi-oggiottno ribarjenje v avstrijskem terito-rijalnem morju. Vzamemo na znanje to zakasnelo kesanje in z njim združeno pri-znanje, da je bilo s tem privilegijem av-strijsko gospodarstvo oškodovano za mi-lijone vsako leto, zadržan razvoj avstrij-skega ribarstva in v silni meri oškodova-na avstrijska aprovizacija. To priznanje

ima svojo posebno vrednost. Treba je namreč vedeti, da so slovanski poslanci iz Primorja celih trideset let vse vlade in vse pristojne čuvarje javnih koristi opozarjali na to škodo, a vsi ti sijajno plačani ministri in vsi ti nevredni primorski namestniki se niso nikoli hoteli zavzeti za stvar. Pino, Rinaldini, Goess in kakor so se že pisali ti brezvestni možje, ki so namestnikovali v Trstu, so dobro vedeli, da bi slovensko ribarstvo čudovito vzcvetelo in obogatelo deželo, če bi bil ustavljen privilegij Chioggiottov, a ni jih bilo zganiti. Sedanje priznanje o tej stvari, je »lepa« ilustracija, kako so različni ministri in tržaški namestniki znali varovati avstrijsko in slovensko korist.

* **Moka in žito.** Urad za ljudsko prehrano je izdal novo naredbo glede porabe žita in moke. V maju mesecu zaukazano zmanjšanje množin, ki se smejo porabiti, je razveljavljeno in veljajo za čas od 16. avgusta t. l. zopet one določbe, ki so veljale pred mesecem majem. Dobilvali bodo delavci, ki opravljajo težka dela, 300 gr moke, kmetijski samopridelovalci 300 gr žita, delavci, ki opravljajo težka kmetijska dela 366 gr žita, drugo prebivalstvo pa 200 gr moke za osebo. Za otroke do dopolnjenega tretjega leta se bo dajalo kolikor bo mogoče pšeničnega zdroba in otročje ovsene moke. Pod posebnimi pogoji, ki jih določijo deželna politična oblastva, bodo težko bolni ljudje dobivali boljšo moko. Naredba določa dalje, da je dopustno zlasti ljudem, ki težko delajo, in ubožnim ljudem dajati poleg žita ozirom moke tudi četrt kilograma zdroba, ječmena, ovsenega riža in testenin. Vse to se bo dobivalo na posebna nakazila. Rečeni priboljški se bodo nakazovali šele od začetka oktobra. Naredba se ozira tudi na nosne žene in doječe matere, ki bodo do desetega meseca otroka dobivale na teden pol kilograma priboljška, a to le v večjih mestih in v industrijskih krajih. Za potujoče osebe bodo izdana posebna nakazila.



Inserati v „Gostilničarju“ dosežejo dokazano velik uspeh.

Ceneno zaračunavanje.
Pri večkratnih objavah znaten popust.

Av gust Signola

Ljubljana, Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja 242

30 za gostilne, hotele in kavarne.

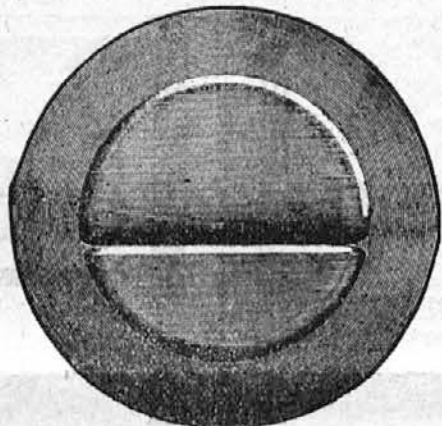
I. kranjska tovarna mineralnih vod, sodavice i. t. d.

Ljubljana, Slomškova ulica šte. 27

priporoča:

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

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!



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 zajedno 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, slačičarna in
kavarna 31 25—24

Starl trg 21

se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele

na jutro.

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 iščooe**

: v gostilničarskem obrtu :

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

**Tovariši gostilničarji! Poslu-
žujte se te 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

o. kr. deželne vlade.

Za varčevanje ima vpeljane lične
domače hranilnike.

Posoja na zemljišča in posoja 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.

Sanatorij Elizabetinum

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

Tovariši! Tovarišice! Kupujte le pri tvrdkah, 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
8 25—24 in najsolidneje tvrdka

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 kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

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

Deset zapovedi za kmetovalca
Deset zapovedi za zdravje
 dobi zastoj in poštne prosto vsak gostilničar in trgovec v poljubnem številu za razdelitev med 18 goste ter odjemalce. 24-24
 Treba le dopisnice z naslovom:
 Ub. pl. Trnkoczy, lekarna, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepič
 Spodnja Šiška štev. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem, svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gor.
 Telefon št. 262.14 25-24

Pivovarna **Reininghaus** Gradec — **Steinfeld**
 priporočata svoja najboljša piva, kakor:
 marčno carsko, vležano in bavarsko v sodčkih in steklenicah. 27 23-24
 Specijaliteta **Reininghausovo dvojno sladno pivo „St. Peter“** v originalnih steklenicah.
 Glavno zastopstvo pivovariv **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, zamaške 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 živalska krma zelo priporočljive. 3 24-24