



Štirokovni 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 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 dnevom se uredništvo zaključ.

Štev. 3—4.

V Ljubljani, 25. februarja 1917.

Leto IV.

Vinarstvo in pridelek vina na naši zemlji.

Sedaj, ko je začelo primanjkovati že tudi vina (za male gostilničarje, za veletrgovce z vinom seveda ne), bode gotovo naše čitatelje zanimalo zvedeti, kje povsod se prideluje na svetu vino in v koliki množini. Vinorodne dežele so: Francosko, Italija, Španija, Portugalska, Avstro-Ogrska, Nemčija, južna Rusija, Balkan, Alžir, Madejra, srednja Azija; manj važne pa: Severne Združene države ameriške, Argentinijska, južno-vzhodna Avstralija, severna Kitajska. Na celim svetu se pridelava okoli 3330 milijonov galon (1 galon = 4'5 litra) in sicer da Francoska 1216, Italija 395, Portugalska 134, Alžir 124, Avstrija 109, Ogrska 60¹/₂, Grška 66, Nemčija 49, Rusija 40, Argentinijska 33, Švica 30, Združene države 29, Romunija 28, Bolgarija 27, Turčija 22, Čile 18 milijonov galon.

V tesni zvezi z ozemljem vinogradov so tudi značilne lastnosti trte. Vino potrebuje veliko množino poletne vročine, da dozori, dalje mnogo solnčnih dni ter bolj stalno temperaturo. V severnih pokrajinah ima grozdje malo sladkorja, pač pa mnogo beljakovine in precej duha, grozdje južnih pokrajin pa ima mnogo sladkorja, malo beljakovine in vonja, torej je sladko in likerju podobno. Pozne slane v spomladi in zgodnji jeseni in velike nočne rose so škodljive. Na brdih in v bližini toplino izravnavajočih ter solnčne žarke odbijajočih voda uspeva trta najbolj; na brdih radi tega, ker ni prevelike moče, kajti talna mokrota proizvaja pomanjkanje sladkorja in vonja ter pospešuje glivične bolezni. Sprhljena lava, bogata kalija, fosforne kisline in vapna so najugodnejša tla za vinorejo; poleg tega so še zelo ugodna tla iz sprhljega ilovnatga škrla, peščena tla, vapnena tla, sploh vsaka, ki imajo mnogo vapna, ker

kakovost tal ima velik vpliv na kakovost vina. Tla morajo vsebovati kali, vapno fosforno kislino; posebno ugodna so vapnena tla za pridelovanje rozin, ki zahtevajo poleg tega še vroče in suho jesensko vreme.

V severni in vzhodni Evropi ter v Skandinaviji in na Norveškem se ne prideluje nič vina. V evropski Rusiji uspeva vino le na jugu. Besarabija daje sicer mnogo, ampak malovrednega vina, dasi tudi je narava dežele za vinorejo ugodna. Grozdje se izvažja. Polotok Krim pa je važna vinorodna dežela, na severnem delu polotoka uspeva vino le v nekaterih rečnih dolinah, na južnem delu pa rasto najboljše vrste vina. Tudi ob spodnjem Donu in ob Volgi se pridelava precej vina. Središče vinoreje tostran Kavkaza je okraj Kislar s skoro 5000 ha vinogradov. V zadnjih letih so napravili na čisto peščenih tleh lepe nasade. Kakovost pridelanega vina ni posebno izborna, ker nedostaja dobrih vrst trsja.

Načini zasajanja, obrezovanja trt in napravljanje vina pa so zelo zaostali. Daljnjje težkoče napravljiva kulturam, ki so navezane na umetno namakanje, nestalnost neregulirane reke Terek, ki si kar naenkrat izkoplje nove struge ter cele pokrajine napravi na ta način suhe. Od prometa oddaljena lega in nedostanost produkta sta provzročila, da je že od nekaj težišče tvorilo izdelovanje vinskega cveta. Zvišanje davka od kuhanja žganja je to panogo hudo zadelo. Nadomestno izdelovanje konjaka tem pokrajinam ni doneslo nadomestek radi tega, ker ni bilo mogoče izdelka razpečati. Pridelovalci vina, po večini kozaki, so vsled tega težko prizadeti, njih kritičen položaj pa je vsled vojske postal še slabjši. Danska tudi ne prideluje omembe vredno množino vina. Vinoreja v Nemčiji se drži večinoma v južno-zahodnih goratih pokrajinah ob toplih br-

dih ob rekah. Pred vsem je porenje omenjati. Najžlahtnejše trsje raste na železovitih ilnatih tleh v renski provinci med Moguncijo in Bingen, Johannisberg. Najbolj znana vina teh pokrajin so vina iz Johannisberga, Markobrunn, Hattenheim, Gräfenberg, Rüdesheim. i. dr. Takozvana Hardte-vina bavarske pfalce so šele v zadnjem desetletju stopila v ospredje; tu je zasajenih okoli 10.000 ha. Ob vzhodnih brdih rasto najboljše vrste: forster, deidesheimer itd. Rdeče vino iz okolice Asmanshausen je naravnost izborna. Topla tla porenskega škrlnega gorovja zelo pospešujejo trtorejo. Mozelačan je lažji nego rensko vino ter ima nekoliko več kisline; sicer ni tako trpežen, a v zadnjem času zelo priljubljen.

Avstro-Ogrska je kot vinorodna dežela na dobrem glasu ter prideluje štirikrat toliko vina kakor Nemčija — za kakih 250 do 300 milijonov kron. Češka daje rdeče vino melniško in belo iz okolice Berkovce, Moravsko vino iz okolice Znojma. Nižje Avstrijska ima lepe vinograde v okolici Klosterneuburga, Gumpoldskirchen, Vöslau i. dr. Tirolski vinogradi so okoli Bolcana, v dolini Adige in ob Gardskem jezeru. Zelo slovita vina daje Ogrska. Ob srednjem teku Tise na vulkaničnih tleh pri trgu Tarcal raste krasni tokajec. Dalmacija daje podnebju odgovarjajoče vino, ki je likerju podobno (Šibenik, Brač, Korčula i. dr.). Škoda, da se ne ravna dosti skrbno s temi pridelki. Tudi Švica prideluje dobra vina ob ženevskem, neuenburškem in bijelskem jezeru. Nizozemsko vinarstvo ni omembe vredno, kajti grozdje se prideluje na vrtnarski način v rastlinjakih ter znaša površine teh nasadov le okoli 230.000 m². V Belgiji so razmere skoro iste. Angleška prideluje sicer mnogo sadja, a silo malo vina. Sadje in tudi grozdje se goji kot na-

mizno ovočje. Iz sadja se izdeluje mnogo marmelade in sadnega mošta. Tudi na Angleškem se grozdje prideluje v rastlinjakih.

Posebne važnosti je vinoreja na Francoskem, ki je bila pred vojno prva vinorodna dežela sveta. Velik del najlepših vinogradov pa je sedaj uničila vojna ter bo treba večletnega truda za obnovev ondotnih vinogradov. Izmed 86 departmajev, v katere je razdeljena Francoska, jih samo devet ne prideluje vina. Najvažnejše pokrajine so okoli Bordoja, Burgunda in Šampanije. Nešteto je število raznih francoskih vin, ki uživajo svetovno slavo. V okolici mesta Cognac se izdeluje slavni francoski konjak, katerega je Francija producirala v mirnem času do 2¹/₂ milijona hektolitrov. Vsa brda v Šampaniji okoli Reimsa so preprežena z vinogradi, kjer je videti prav malo njiv. Dejstvo, da vsebujejo tla mnogo krede, povzroča, da je grozdje tako izborno. Umetnost izdelovanja penečega vina datira iz leta 1700. V mirnem času je bil izvoz šampanjca zelo velik osobito na Angleško, Rusko in v Ameriko; pa tudi v Avstriji so višji krogi pili edino francoski šampanjec, prezirali pa domači pridelek, ki ne zaostaja dosti ali celo nič za francoskim. Francoska pridelava tudi kakih 13 milijonov hektolitrov sadnega mošta.

Španija in Portugalska dajeta mnogo dobrega vina, dasi trtoreja še obilo trpi radi trsne uši. V zadnjem času se je pa tudi v tem oziru že mnogo izboljšalo. Izvozi se silno veliko svežega grozdja in rozin osobito iz Malage, kjer je izdelovanje konjaka tako napredovalo, da dela že resno konkurenco francoskemu konjaku.

Italija je za Francijo druga najboljša vinorodna dežela sveta. Ker pa ravnanje z vinom še ni tako skrbno, še niso italijanska vina na tako slovečem glasu. Na balkanskem polotoku se prideluje dokaj vina, ki se pa porabi največ doma; precej se ga je v zadnjih letih izvozilo na Francosko, kjer se je prodajal kot pristni bordo. Celo mala Črna gora ima v okolici Virpazarja in Rjeke dobre vinograde. Romunija in Bolgarija pridelata vino le za domačo porabo. Evropska Turčija ima sicer ugodne pokrajine za vinorejo, toda mohamedani se ne ukvarjajo dosti z njo. Na Grškem se goji v veliki meri trta, toda le bolj za izvoz grozdja in izdelovanje korint (vamperlov). V zadnjih letih je peronospora napravila silno mnogo škode. Največ korint dajo Elis, Ahaja, Korint, Patras Zante in Kefalonija, največ vina pa Korfu, Levkas (Santa Maura), Kefalonija, Zante, Atika Elis, Mantineja, Patras i. dr., pa tudi Thera (Santonin). Vino, ki se rabi doma, se največ recinira, t. j., da se mu doda smole, da se baje bolje drži; ono, ki se izvažja, pa se ne recinira. V zadnjih letih se je izvoz grozdja zelo večal.

Saharin.

Pred dvajsetimi leti je bil saharin v naši državi že zelo razširjeno sladilno sredstvo, ki bi se brezdvomno zelo razširilo osobito med revnejšimi sloji. Vsled vedno

večje uporabe saharina se je konsum sladkorja v naši državi vedno bolj krčil, kar je začelo sladkorne barone zelo skrbeti, ker so se bali, da ne bi obubožali. Pričela se je borba proti saharinu in izdelkom iz saharina. V kratkem času je postal saharin zelo nevarno sredstvo, nevarno ne le žepom milijonarjev sladkornih fabrikantov, marveč tudi zdravju revnejših slojev. Najprvo se je omejilo porabo saharina pri obrtnem izdelovanju živil in posladil, pozneje pa tudi vobča uporaba tako, da so dobili saharinove preparate edino le bolniki, katerim so jih predpisali zdravniki. Tako je izginil saharin osobito radi tega, ker je vlada skrbno čuvala, da se isti ni uvažal v našo državo, kar je dosegla z visoko carino in strogimi visokimi kaznimi za utihotapljanje saharina.

Toda marsikaj se predrugači v teku časa. Tudi slaboglasni saharin je izgubil mnogo na svoji škodljivosti ter bode zopet v večji meri pristopen revnejšim slojem, zato si ga hočemo malo pobližje ogledati.

Saharin je umetno sladilno sredstvo, ki se izdeluje iz tuluola, nekega izdelka iz kotrana (tera) torej je v ožjem sorodstvu s premogom. Po svoji kemični sestavi je sulfid benzo kisline ter se označi s kemično formulo $C_6H_4[SO_2/CO]NH$ to se pravi, da sestoji iz 6 atomov ogljika, 4 vodika, [1 žvepla, 2 kisika, 1 ogljika 1 kisika] 1 dušika 1 vodika. Čisti saharin se težko raztopi v vodi ter ima čist skoro 500 krat slajši okus kot trsni sladkor. Saharin, ki se pa lahko raztopi v vodi sestoji iz natrijeve soli, ki se loči le v tem od čistega, da ima mesto enega atoma vodika 1 atom natrija torej kemično formulo $C_6H_4[SO_2/CO]N-Na$. Nima pa prav nobene redilne vrednosti kot hranilo ter more nadomeščati sladkor le kot sladilo. Kipenje saharina ni mogoče doseči z drožami, 3 — 4 grami saharina že znatno oslade 1 hektoliter vina. Skoro smemo trditi, da je bila saharinova škoda glede hranilne vrednosti pri revnejših ljudeh silno neznatna, kajti znano je, da revnejši človek na dan povzije največ 6 sladkornih kock, ki imajo pač strašno neznatno množino redilnih snovij v sebi.

Drugače je pač pri ljudeh, ki si lahko privoščijo velike množine raznega peciva, prijetno oslajenih močnatih jedil in enakega za kar izdajo na dan po 5 krat toliko ali še več, kakor porabi cela delavska družina za vso hrano. Ni se bati, da bi taki ljudje sladili svoja jedila s saharinom, ker imajo pač v izobilju sladkorja ter jim ni treba postaviti cele ure pred prodajalnami. Ti si lahko še danes privoščijo take stvari.

Sedaj je pa tudi vlada s cesarsko naredbo z dne 25. januarja drž. zak. št. 34, z ozirom na izredne razmere dovolila umetna sladila in jih monopolizirala; med njimi je tudi saharin, ki se je torej po 20 letnem prognanstvu spokorjen in očiščen zopet povrnil.

Saharin se bode prodajal v ekarnah, treba pa ne bode zdravniškega dovoljenja. Vinu se pa saharin še nadalje ne bode smel primešavati, ker to prepoveduje vinski zakon iz leta 1907.

V Nemčiji se je že preje dovolilo, da se sme saharin rabiti kot sladilo za živila. Ni pa nobenega pomisleka proti racijonelni

uporabi istega, če tudi se je preje trdilo, da je neprebavljiva mineralna snov, ki ovira prebavo vžitih beljakovin in pri marsikomu povzroča vsakovrstne nepravilike. Po poročilu nemškega vojnega prehranilnega urada se mora pri uporabi saharina postopati previdno, toda le v tem smislu, da se ne uporablja nezmerno, ker tedaj le ogréni mesto da bi osladil ter da se ne sme kuhati. Neresnica pa je, da je neprebavljivo hranilo, da preprečuje prebavo povžitih beljakovin ali da povzroča bolečine v želodcu in druge nepravilike. Neznatne množine saharina, ki se povzijejo pač ne morejo vplivati ne na splošni počutek, ne na prebavo beljakovin. Dognalo se je s poizkusi, da so se hranila izrabila tako kakor pri zavživanju sladkorja.

Cena enega kilograma bode okoli 360 kron, ker odgovarja ceni sladkorja tako, da kak prihranek pri uporabi saharina ne bode mogoč. Mesto 1 kg sladkorja se bode rabilo 3 grame saharina.

Prememba zakona o bolniškem zavarovanju.

Cesarska naredba z dne 4. januarja 1917, zadevajoča izpremembe zakona o bolniškem zavarovanju.

Namesto § 6., 7., 9., 25. do 30., 40., 47., št. 8 in 49 zadnji odstavek postave z dne 30. marca 1888 drž. zak. št. 33, stopijo v veljavo sledeče določbe:

§ 6. Predmet v § 1. označenem zavarovanju je podelitev bolniške podpore, podpore porodnicam in pogrebnina. Podeliti se imajo te podpore najmanj:

1.) Od začetka bolezni dalje zdravniška pomoč, kateri se prišteva tudi pomoč pri porodu ter potrebna zdravila, obveze i. dr.

2.) Če je bolnik za delo nezmožen, dobiva od tretjega dne dalje bolniško podporo, ki naj znaša dnevno:

v 1. plačnem razredu	K — 60
" 2. "	" — 90
" 3. "	" 1·20
" 4. "	" 1·50
" 5. "	" 1·80
" 6. "	" 2·10
" 7. "	" 2·50
" 8. "	" 3—
" 9. "	" 3·60
" 10. "	" 4·20
" 11. "	" 5—

Eden brezdelaven dan se kot prvi ali zadnji bolniški dan ne zaračuna.

Bolniščnina se dovoljuje toliko časa, dokler traja bolezen, in če ne neha preje, skozi 26 tednov ter se izplačuje tedensko nazaj.

3.) Otročnicam se izplačuje podpora v višini bolniške podpore toliko časa, dokler se zdrže dela za dobo šestih tednov po porodu.

4.) Otročnicam, ki same doje, se — ne glede na bolniško ali otročniško podporo, ki jim pripada — izplačuje še vrhu tega polovica bolniščnine kot premija za dojenje in sicer do preteka 12. tedna po porodu.

5.) V slučaju smrti zavarovanca naj se njegovim zapuščencem izplača 30kratni znesek povprečnega dnevnega zaslužka ki pogrebnina, vendar ne manj nego 60 K.

ako še ni izčrpana pravica do bolniške podpore od pol leta.

Ako nima umrli svojcev, se porabi pogrebina do višine naraslih stroškov pogreba za kritje teh stroškov.

§ 6 a (1). Premembe v plačilnem razredu, ki so nastale štiri tedne pred ali med boleznijo, niso merodajne za določbo višine bolniške podpore.

(2) V dobo trajanja za bolniško podporo se ne sme vračunati doba bolniške oskrbe, ki je bila pred pričetkom nezmožnosti za delo. Za dobo bolniške podpore obstoja seveda tudi pravica do bolniške oskrbe.

(3) Nova nezmožnost za delo vsled bolezni, za katero se je dovolila bolnišnica, se le tedaj smatra kot nadaljevanje te bolezni, če je nastopila pozneje kot osem tednov po ustavitvi izplačevanja bolniške podpore.

§ 6 b. Kot prvi dan je smatrati splošno dan priglasitve bolezni. Za čas pred zglasitvijo se sploh ne izplača podpora, če ne znaša več kot dva tedna; ako pa znaša manj, pa le tedaj, če je zavarovanec res zadržan bil pravočasno se zglasti, ter lahko brezdvomno dokaže poprejšnji začetek nezmožnosti za delo vsled bolezni in da je zdravniško oskrbovan.

§ 6 c. (1) Za pokritje v § 6, št. 1 označenih podpor morajo bolniške blagajne zadostno poskrbeti. Ako so prenešene vse ali posamezne teh dolžnosti kaki blagajniški zadrugi, je bolniška blagajna odvezana njenih dolžnosti le v toliko, kolikor zmore dotična zadruga.

(2) Glede zdravniške pomoči obolelim članom se lahko določi, da se morajo obračati do določenih zdravnikov in da blagajna odkloni povrnitev stroškov, ki so nastali vsled klicanja drugih zdravnikov; izvzeti so le nujni slučajji.

(3) Obolelim zavarovancem se sme dati na prosto voljo, da izbirajo med zdravniki, ki so se obvezali, da bodo zdravili člane dotične bolniške blagajne (zadruga) pod dogovorjenimi pogoji.

§ 6 c. (1) Bolniška blagajna mora skleniti pismeno pogodbo o obojestranskih pravicah in dolžnostih zdravniških, katerim poveri oskrbo članov blagajne (zadruga).

(2) V tej pogodbi bodi natančno določena zdravnikova plača, način in obseg obojestranskih obveznosti, začetek pogodbenega razmerja in njega razrušitev.

(3) Če obstoječe pogodbe ali službeni predpisi, ki določajo službeno razmerje o zdravniškem poslovanju pri bolniški blagajni, ostanejo nedotaknjene, če zadostujejo predstojecim zahtevam.

(4) Obstoječi predpisi o zdravniški službi pri bolniški blagajni ne smejo biti v protislovju s pogodbami. Te instrukcije se morajo vsakemu blagajniškemu zdravniku javiti, predno se sklene pogodba. Ako se instrukcije hočejo spremeniti, se morajo o tem obvestiti blagajniški zdravniki ali njih zaupniki.

Obrtne pravice in predpisi.

Štev. 4761.

Ukaz c. kr. deželne vlade za Kranjsko
z dne 9. februvarja 1917 štev. 4761,
o ureditvi oddaje močnatih jedil v gostilnah, skupnih kuhinjah itd.

Na podstavi §§ 16. in 19. ces. ukaza z dne 11. junija 1916, drž. zak. štev. 176, se ukazuje:

§ 1.

V občinah in krajih, naštetih v § 1. tukajšnjega ukaza z dne 12. aprila 1915, dež. zak. štev. 8, se sme močnate jedi oddajati v gostilniških in krčmarskih obratih, v vojnih in skupnih kuhinjah, menažah itd. samo le tedaj, če se odda primeren del izkaznic za moko ali kruh.

§ 2.

Kot močnato jed je smatrati vsako pretežno iz pšenične, oziroma ržene moke ali vsakovrstnih nadomestnih mok napravljeno jed, ki se oddaja kot samostojna jed, ali pa kot priklada, izvzemši v juho vkuhane moke v dosedaj običajni izmeri.

§ 3.

Za vsako porcijo take močnate jedi (priklade) je vzeti polovico odrezka izkaznice za moko; pri osebah, ki imalo le na kruh glasečo se izkaznico, vzeti je mesto polovičnega odrezka izkaznice za moko polovico odrezka krušne izkaznice.

Gostilničarji in krčmarji, dalje podjetniki in obratni voditelji skupnih kuhinj, menaž itd. so zavezani vzeti pri oddaji vsake porcije močnate jedi (priklade) na njo odpadajočo polovico izkazničnega odrezka.

§ 4.

Deželna vlada si pridržuje pravico, skupnim in vojnim kuhinjam izjemoma dovoliti, da spravijo podrobne določbe, kako se imajo oddati izkaznice, v sklad z obstoječimi razmerami.

§ 5.

Izmero, koliko je dodeliti moke posameznim gostilničarskim in krčmarskim obratom, skupnim in vojnim kuhinjam, menažam itd., določiti je na podlagi izkaznic, ki so bile nabrane v prejšnji dodelilni dobi, pri čemer je tudi primerno uvaževati obratovo potrebsčino; ni pa izpremeniti načina, po katerem se je dosedaj dodeljevala moka.

§ 6.

Ta ukaz dobi moč z dne razglasitve.

Za c. kr. dež. predsednika:

L a s c h a n s r.

Štev. 3685.

Razglas,

zadevajoč oddajo močnatih jedil.

Vsled odredbe c. kr. deželne vlade z dne 9. februvarja 1917, št. 4761, se sme v občini Vič, v krajih Zgornja Šiška, Moste, Selo in Udmat v gostilniških in krčmarskih obratih, v vojnih in skupnih kuhinjah, menažah itd. odslej oddajati močnate jedi le proti izročitvi primerne dela izkaznice za moko ali kruh.

Opozarja se tedaj na podrobna določila omenjenega ukaza, ki se je objavil v uradnem listu in v deželnem zakoniku s pristavkom, da se bodo prestopki kar najstrožje kaznovali.

C. kr. okr. glavarstvo v Ljubljani,
dne 12. februvarja 1917.

Dr. Cronm. p.

Štev. 2489.

Razglas

glede nove policijske ure.

C. kr. deželna vlada za Kranjsko, izpreminjajoč točko 4. svojega razpisa z dne 8. junija 1916, štev. 15.971, in sklicujoč se na razpis z dne 11. decembra 1916, štev. 38.529, odredila je glasom razpisa z dne 14. februvarja 1917, štev. 5790, na podstavi § 8. min. naredbe z dne 8. februvarja 1917, štev. 48, zadevajoč štedilne ukrepe pri razsvetljavi in kurjavi, da se morajo v območju deželnega stolnega mesta Ljubljane gostilne in točilnice zapirati ob 10. uri zvečer, kavarne pa ob 11. uri zvečer.

Ta odredba, ki stopa takoj v veljavo, se s tem javno razglasa.

Prestopki se bodo strogo kaznovali.

Mestni magistrat ljubljanski,

dne 17. februvarja 1917.

Oddaja kave v kavarnah v Ljubljani.

Glasom razpisa c. kr. dež. vlade z dne 10. februvarja 1917 št. 5150, je na podlagi § 2., odstavek 2. min. naredbe z dne 24. novembra 1916 drž. zak. št. 394, dovoljeno nuditi gostom v ljubljanskih kavarnah črno kavo, kakor tudi zmešano z mlekom ali drugimi primesmi do preklica tudi od 1. do 3. ure popoldne.

Ravnokar je izšla izvršilna ministrska naredba z dne 12. februvarja 1917, drž. zak. štev. 57, o monopolu za umetne sladkobe (saharin itd.). Za gostilničarske zadruga je posebno važen le § 7. te naredbe. Ta paragraf namreč določa, pod kakimi pogoji se smejo saharin in druge umetne sladkobe uporabljati v obrtne namene. — Obrtniki, ki nameravajo izdelovati ali prodajati taka živila in poživila, pri katerih se uporabljajo umetne sladkobe, ti obrtniki rabijo posebnega dovoljenja finančnega ministrstva. — Obrtniki, ki rabijo saharin in slične sladkobe pri izdelavi drugih blaga in ne za živila in poživila, ti morajo to naznaniti finančnemu ministrstvu, oziroma, smejo pod gotovimi izjemnimi pogoji prositi finančno ministrstvo za oddajo saharina itd. po režijskih cenah. Umetne sladkobe se bodo vobče prodajale le v lekarnah in sicer po uradno določenih cenah in v originalnih zavojih.

Spremembe v gostilničarski obrti ljubljanske okolice. Neži Meden v Mateni se je podelila nova lastna gostilničarska koncesija v lastni hiši. Franc Ambrož obratuje od tistega časa sam na svojo koncesijo, katero je preje imenovana izvrševala. Janez Švigljevo gost. koncesijo v Brestu izvršuje Helena Švigelj kot namestnica. Marije Podgorelčeve gost. koncesijo v Rožni dolini št. 97 izvršiju Ivan Rabič kot zakupnik. Janezu Gregorinu v Vnanjih Goricah št. 3 se je podelila nova razširjena

koncesija. Ivanu Papežu v Mateni št. 31 se je istotako podelila nova lastna koncesija, ker je preje obratoval na Janeza Stržišarja koncesijo, ki pa je ugasnila. Po pokojnemu Antonu Vodniku v Podutiku št. 26 je naznanjena vdova Marjana za nadaljnje izvrševanje obrti. Alojzij Dim je odložil svojo gostil. koncesijo v prid Avgustu Klincu v Novem Vodmatu. Koncesija Roze Robida v št. Vidu se je prenesla v hišo št. 34. Ivanu Babšku v Šmarju se je razširila koncesija na pravico prodajati kavo, čaj i. t. d. Jakob Brezovarjevo gostil. koncesijo v Lipoglavu je vzela v zakup Ivana Virant. Štefan Pečnikovo gostil. obrt v št. Vidu vodi Manica Slapničar. Marije Pogačnikove gostil. obrt »Pri kamniti mizi« izvršuje Ivan Perhauc kot zakupnik. Janez Svetkovo gostil. obrt v Dobrunjah št. 27 izvršuje Alojzija Grad kot zakupnica. Franc Avšičevo gostil. obrt v Sneberjih Marija Hlede kot zakupnica in Matija Dolničarjevo v Šmartnem na Savi pa Franc Šušteršič. Po pok. Jože Habiču v Malem Lipoglavu obratuje nadalje vdova Marija Haleič. Na Marijo Štrukelj v Vižmarjih je prešla koncesija po pok. Tomažu Štruklju, ravnotako na Frančiško Novak v Studencu po pok. Martinu Štruklju. Terezije Vrtančnikove gostil. koncesijo izvršuje Katarina Krže kot zakupnica. Na Nežo Šušteršič v Preski je istotako prešla koncesija po pok. možu Josipu Šušteršiču. V Savljah hiš. št. 11 se obratuje nadalje na koncesijo nedol. Hvastijevih dedičev po Frančiški Hvastiji. Ane Grbecove gostil. obrt na Igu se je prenesla iz hiše št. 54 v hišo št. 94, ravnotam. Peter Šmucova gostilničarska obrt v Škofelji št. 13 se izvršuje po namestnici Mariji Šmuc. Jakob Šemetova gostil. obrt v Spod. Slivnici se izvršuje po namestnici Jeri Šeme. Anton Merzelovo gostil. obrt na Igu pa Alojzija Merzel kot namestnica. Po pok. Franc Černetu v Mostah obratuje dalje soproga Marjeta Černe, ravnotako Marijana Cvek v Golem vrhu. Janezu Zaviršku v Šmarju so se razširile pravice na prodajo kave, čaja, čokolade in drugih poživil, ravnotako Ladislavu Novaku na Viču št. 11. Po pok. Jožefu Anzelcu v št. Janžu št. 32 obratuje nadalje vdova Frančiška Anzelc. Ivanke Pavšičeve gostil. obrt v Zgor. Šiški je vzela v zakup Minka Plaper. Peter Štebijevo gostil. obrt na Dobravi izvršuje Jera Sitar kot zakupnica. Alojziju Javorniku v Lanišah se je podelila nova lastna koncesija. Anton Branova gostil. koncesija v Boštanju se obratuje po namestnici Frančiški Bran. Anton Intiharjeva gostilničarska obrt na Igu istotako po namestnici Mariji Intihar. Antonu Vilfanu na Jezici se je podelila razširjena koncesija na pravico prodajati kavo, čaj, čokolado in druga poživila. Pok. Matije Kramarja gostiln. obrt v Želmljah je prešla na vdovo Marjeto Kramar. Franc Gradu v Zg. Kašlju se je istotako podelila razširjena koncesija. Obrt nedol. pok. Matije Erbeznika v Vnanjih Goricah št. 84 izvršuje namestnica Apolonija Marinko. Koncesija pok. Franc Plevnika v Zgor. Kašlju je prešla na vdovo Marijo Plevnik. Juliju Novljanu v Medvodah se je podelila nova koncesija

kot dediču Marije Smoletove; gostil. koncesijo v Novem Vodmatu št. 59 izvršuje Marija Kavčič. Kot zakupnica je bila odobrena tudi Marija Japelj za gostil. koncesijo Marije Šerjak v Iški vasi. Alojziju Marnu na Glincah je razširjena koncesija na prodajo kave, čaja itd. Slednjič so bile podeljene še nove lastne koncesije Jožefu Bitencu v Brodu št. 8 in Heleni Švigelj v Brestu št. 8. Tekom leta je bilo opuščeni več obratov vsled vojne, katerih ustavitve pa ni bila naznanjena. Ugasle so sledeče koncesije: Martina Oven v Sadini vasi št. 12, Jere Grosman na Igu št. 51, Jere Gorupič v Mostah, Antona Lenarčiča na Visokem št. 10, Franca Gregorič v Nadgorici, Janeza Bahovca v Mali Račni št. 28, Andreja Zajca v Podgorici št. 41, Alojzij Minatti na Igu je naznanil, da ne izvršuje več obrti.

Zadružne objave.

Pozor!

Člani »Gostilničarske in mesarske zadruge za sodni okraj Idrija« se vljudno opozarjajo, da naj vsaki, ki je še na dolgu na zadružnih dokladah za leto 1915. in 1916., čimprej to poravnava, sicer bi bila zadruha prisiljena potom okrajnega glavarstva izterjati dolžne zneske.

Pri tej priliki se opozarja na pravila (zadružna) ter se priporoča iste natančno čitati; posebno se opozarja na §§ 3., 5., 6. in 15. — Ako bi se člani potrudili saj omenjene paragrafe prečitati, pa bi ne bilo potreba toliko terjati, ker bi vsak vedel, kakšne dolžnosti in pravice ima. — Res je sicer, da imajo gostilničarji danes težko stališče, na eni strani radi tega, ker so skoraj vsi pri vojaki ter izvršujejo obrt njih žene, na drugi strani pa, ker nimajo izven vina — gostom s čim postreči, toda § 5. ostane vzlic temu v veljavi. — Ako je še kakšen član, ki ne bi imel zadružnih pravil doma, naj se oglasi pri zadruhi v Idriji, pa jih dobi (načelnik: Lipušček). — V Idriji, 15. februarja 1917.

Načelstvo.

Tovariši, ne pozabite podati napovedi svojih dohodkov za občno prihodninski davek.

Iz kuhinje.

Drobtine. Namesto namočenega belega kruha, ki je potreben pri mesnih cmokih in zrezkih, se dene lahko zriban kuhan ali surov krompir, jed bo še bolj rahla. — Ako hočeš, da se skisa mleko hitro, deni vanj žlico sesedenega mleka. — Zdaj kuhaj krompir, ki ima tenko lupino, ker kali hitreje kakor oni z debelo lupino. — Kilo-gram kruha izgubi v par dneh osminko na teži. Kruh, posebno pekovski jej vedno šele dan po peki. — Posušen kruh se porabi v sili tudi za kavo in v juho, iz njega se naredi tečne jedi, cmoki, nakipi, torte, jedi, ki nasitijo in redč in ne stanejo dosti. Kaže se, da pride kmalu koruza; gospodinje, odtrgajte in posušite koščke kruha za potrebo! — Pri desetih kilogramih slanine se

dobi ako se je dobro topila, sedem do osem in pol kilogramov masti. Pri sedanjih draginji slanine pride kupljena mast cenejša, ali doma natopljena mast je boljše in več veselja imaš z njo. — Trde, zimske hruške speči; kadar se vležejo, so izvrstna jed. — Šrambe ali vreče z orehi prekadi z žveplom. — Kadar meteš, porabi zmetko za jed ali za kruh, ki biva jako rahel in okusen, če je zamesen z zmetko.

Kako se meso dobro posoli. Na 3 kile mesa vzemi 2 litra deževnice, 2 žlici sirupa (se dobi v drogeriji), par strokov česna, 20 gramov solitarja in $\frac{1}{8}$ kg soli. To zmes treba prevreti in ohladiti, potem pa zlit na meso, ki mora biti naloženo prav na tesno v čisti kadi. Na vrh deni pokrov in par kamnov. Vsak dan odlij salamuro, obrni vsak kos mesa in polij zopet z salamuro. Pozimi porabiš salamuro lahko še za drugič. Preden obesiš meso v dim, se mora na zraku osušiti. Dim od premoga ga pokvari; pregorak dim ga zapari. Ako visi meso predolgo v dimu, je suho in trhlo, če se premalo podkadi, se pa ne drži in nima okusa. Čez poletje se drži suho meso dobro, če visi v zraku na hladnem ali če ga deneš v peč, kjer skozi vleče ali pa v pepel. Mušice in muhe ne smejo blizu: Da se ne lotijo suhega mesa muhe, ga zdrgni z stolčenim lavorjem in brinjem.

Snaznost povsod. Ako prinese prodajalka na trg jajca, ki so kar povaljana v kurjeku, nišo niti v sedanjem času pomanjkanja in reve, nič kaj vabljiva, Umazano jajce je dokaz, da biva umazana kokoš v umazanem kurniku. V rednih in mirnih časih se tako blago težje spravi v denar. Umazano jajce tudi ne čaka tako dolgo. Po umazanem jajcu dobi celo jed slab okus, kajti kokoš ki biva v nesnagi, nima ne slastnih jajec, ne slastnega mesa. Umazana jajca so čestokrat vzrok, da se pokvari vsa zaloga. Vsako jajce je treba umiti, preden se kuha, da ne pride slab duh v jed. Umazana jajca, ki so določena za trgovino, je pa treba izbrisati s cunjjo namočeno v kisu.

Da se doseže snaga, je treba kurjek pravočasno odstranjevati iz kurnika. Kurjek daje gnoj prve vrste, ki se obnese, kamor se dene. V velikih gospodarstvih spravljajo posebej kurji in posebej gosji gnoj.

Smrtna kosa.

† Umrl je po dolgem trpljenju gosp. Filip Jakob, gostilničar »Pod skalco« na Mestnem trgu. Pokojnik je bil naroden, zaveden in napreden mož. V njegovo prijazno gostilno so zlasti radi zahajali pevci, saj je bil rajni »stric Jaka« podporni član »Glasbene Matice«, »Ljubljanskega Zvona« in »Slavca«. Blag mu spomin, soprogi naše sožalje!

† Ivan Pavšek gostilničar, posestnik in občinski svetnik je po daljši bolezni umrl 10. februarja ter bil dne 12. pokopan. Pokojnik je bil vrl naprednjak, zaveden in napreden možak, ki je vzorno izvrševal svojo obrt. Z njim je naš stan zopet izgubil izbornega tovariša, ki je vedno deloval za napredek svojega stanu. Naše najiskrenejše

sožalje. — Tako pada list za listom. V zadnjih letih so smrtni slučajji v našem stanu tako pogosti, da je že ni številke našega glasila, ki ne bi poročala o smrti našega tovariša. Ako pa v kaki številki ne omenjamo smrti našega sodruha, sta v naslednji gotovo za beležiti dva taka slučaja.

Razno.

* **Naraščanje cen.** Od dneva do dneva naraščajo cene tako, da se sploh čudimo, da ljudstvo to navijanje voljno prenaša. Ako bo šlo to dalje, potem je sploh nemogoče, živeti ljudem, ki niso zakopani v tisočih. Producenti in prekupci naravnost tekmujejo, kdo bo bolj nesramno drl ljudstvo, osobito manj imovite sloje. En sam vzgled: Videl sem kmetico, ki je prodajala korenje po 16 vinarjev komad torej kilogram najmanj po 1 K 8 vinarjev, ker je tehtal največji, ki sem ga nalašč izbral 14½ deka. Sploh je opaziti, da se pri potreščinah, ki jih rabijo širši sloji percentualno cene mnogo bolj zvišajo nego pri onih stvareh, ki jih bogatejši kupujejo. Največji domoljub bi bil, kdor bi te navijalce cen ukrotil, da ne bi s svojim večnim draženjem ogrožali državo.

* **Oderuštvo in navijanje cen.** Odsek nemškega „Nationalverbanda“ za vprašanja o prehrani je sporočil vladi več predlogov, ki imajo namen, odpraviti oderuštvo z živili. Tako predlaga, naj se ustanovi posebno mesto za nadziranje cen, naj vojne centrale delajo tako, da ne bodo zbirale dobičkov, naj se bankam prepovedo kupčije z blagom in naj se poostrijo kazenske določbe glede navijanja cen.

* **„Arbeiterwille“ piše:** Energično ter v vsakem oziru hvalevredno. Te dni je vojaško poveljstvo pri tukajšnjih (ljubljskih) vinskih špekulantih rekviriralo vino po cenah, ki niso bile gospodom prav nič kaj prijetne. Vinske cene so dosegle izredno višino. Gospoda je špekulirala na vojno upravo, katera je pa napravila debelo črto čez milijonske dobičke.

* **Podraženje tobaka.** Uradno se razglša, da so cene smodk, cigaret, in tobaka z dne 1. marca zvišane povprečno za 30 odstotkov. Smodke so se podražile: regalija media od 26 na 34 vin., trabuka od 22 na 30 vin., britanika od 20 na 26 vin., viržinka od 12 na 16 vin., kube od 12 na 16 vin., portorike od 9 na 12 vin., kratke od 7 na 9 vin., male tuzemske od 5 na 6 vin. Cigarete so se podražile: egiptске 3. vrste od 8 na 10 vin., memfis od 7 na 9 vin., sport od 3½ na 5 vin., drama od 2½ na 3 vin., ogrske od 1½ na 2 vin. Cigaretetni tobak je podražen: macedonski od 1 K 35 vin. na 1 K 80 vin., fini hercegovski od 90 vin. na 1 K 20 vin., srednje fini turški od 65 vin. na 90 vin., drama od 40 vin. na 60 v, ogrski od 30 na 40 vin. Tobak za pipe se je podražil: knaster od 22 na 30 vin., trikralski od 22 na 28 vin., kmečki pa od 9 vin. za 30 gramov na 10 vin. za 25 gramov. To zvišanje je v primeri s cenami, ki so veljale pred vojno naravnost ogromno.

* **Pazite na dohodninske napovedi!** Zakoniti rok za vložitev napovedi o dohodnini za l. 1917 je do 31. januarja. Kdor ne vloži do 8. februarja 1917 napovedi, dobi še enkrat poseben poziv od davčne oblasti, da je vložiti napoved tekom 14 dni. Opozarjamo cenjene bralce, da to gotovo store, ker so sicer kontumacirani, ne da bi se mogli pozneje proti previsokim predpisom dohodnine braniti. Če bi komu radi inventure in sestave bilance ne bilo mogoče vložiti pravočasno napovedi, lahko prosi za podaljšanje roka in sicer lahko ta rok dovoli davčna oblast do 1. maja, daljši rok pa finančno ravnateljstvo. Torej nikakor ne zamujajte rokov, kadar gre za davke, kajti davki sežejo v današnjem času z raznimi vojnimi dokladami prav do živega. Tudi napovedi o davku na vojne dobičke je vlagati v istih rokih kakor dohodninske napovedi.

* **Odpoved prodajalniškega lokala vpoklicanega trgovca.** Prizivno sodišče v Gradcu je izdalo v tem oziru zanimivo razsodbo. Meseca junija 1916 je neki hotelir zoper trgovca, kateremu je najprej dal v najem prodajalniške prostore proti celoletni v času od 15. junija do 1. julija vsakega leta dopustni odpovedi, vložil sodno odpoved, ker mora najemodajalec (hotelir) te prostore tekom enega leta nazaj dati hišnemu lastniku, neki trgovski tvrdki. Ker je pa trgovec v aktivni vojaški službi na bojnem polju, tačas neznanega bivališča, je predlagal hotelir kot najemodajalec, da se postavi kurator za v vojni odsotnega najemnika in dostavi odpoved kuratorju. Sodišče je zato postavilo nekega odvetnika za kuratorja ter dovolilo odpoved ter to dostavilo kuratorju. Trgovino vpoklicanega trgovca izvršuje tudi med njegovo odsotnostjo žena in nastavljenici. Kurator ni obvestil trgovca o odpovedi in ni ničesar odredil, ampak le ženo vpoklicanega vprašal, če in kakšni ugovori obstoje proti odpovedi. Žena ni mogla dati nikakih pojasnil ter je obvestila moža, ki je sredi julija prišel na dopust in dobil od kuratorja odpoved. Trgovec je pa od hišne lastnice tožbenim potem zahteval, da se sodna odpoved njegovih prodajalniških prostorov ter postavitve kuratorja proglasi za neobstoječo in razveljavi. Tožitelj je trdil, da njegovo bivališče ni bilo nikoli neznan in da bi se mu morala dostaviti odpoved po predpostavljenem poveljstvu; postavitve kuratorja ni bila utemeljena vsled njegove vojaške odsotnosti in je protizakonita. Tožena tvrdka je ugovarjala, da se dostavitev po vojni pošti ne izvršuje. Ker dostavitev s povratno prejemnico ni bila mogoča, je smatrati bivališče tožitelja kot neznan. Tožbenemu zahtevku je okrajno sodišče ugodilo ter razveljavilo odpoved z vtemeljevanjem, da ni bilo zakonitih pogojev za postavitve kuratorja in je bila postavitve nezakonita, vsled česar je dan vzrok ničnosti. Tožena tvrdka ni verjetno dokazala neznanja bivališča tožiteljevega. Zoper to razsodbo je tožena tvrdka vložila priziv in prizivno sodišče je temu ugodilo, zavrnilo tožbeni zahtevek ter obsodilo tožitelja v plačilo stroškov. Po mnenju prizivnega sodišča je pravdni kurator le neka vrsta odsotnostnega kuratorja, vsled

katerega je na eni strani dana nasprotniku odsotnega možnost pravnega zasledovanja, na drugi strani naj se pa interes odsotnega s tem ščiti. V predležem slučaju je bila potreba po ščitenu vsled vpoklica tožitelja na obeh straneh dana. Iz § 162 civ. pravd. reda se ne more sklepati nedopustnost postavitve pravnega kuratorja za kakega vpoklicanca. Po tej zakoniti določbi je treba pravdno postopanje prekiniti, če je vsled konkretnih okoliščin vtemeljena skrb, da bi odsotnost neugodno vplivala na pravdo poklicane osebe. Torej so bili dani pogoji za postavitve pravnega kuratorja. Vsled dostavitve odpovedi kuratorju tožitelja je bil ta sam v odpovednem postopanju po kuratorju veljavno zastopan.

* **Železo.** Izšla je naredba, ki določa, da sme iz železarn dobivati železo vseh vrst samo tisti, komur to dovoli posebna komisija. Ta določa, katera železarna izvrši oglašeno naročilo. Kdor hoče kaj železa dobiti, se mora obrniti na komisijo za železo. Ta komisija pa dovoli železarnam prodajo le če je naročenih 10 000 kilogramov železa, oziroma 5000 kilogramov dražje vrste; manjše množine je kupovati pri trgovcih z železom. Železo je dovoljeno porabiti le za namene, ki jih je določila rečena komisija. — Vrhu tega je izšla posebna naredba, ki določuje državno organiziranje livarn. Vse livarne se združijo v posebno vojno zvezo livarn. — Končno je odrejeno, da je treba do 25. februarja oglašiti centralni rekvizicijski komisiji vojnega ministrstva vsakovrstne stroje, ki se rabijo za obdelovanje železa.

* **Moka na Ogrskem.** Predsednik urada za prehrano je razglasil, da zmanjša porcije moke, ki jo dobiva vsaka oseba in da začne boj proti dražilec. V nekaterih okrajih manjka živil, v drugih pa so se dobile velike zaloge. A položaj je vendar resen. Od 1. maja bodo moko mešali in bo v njej več koruzne moke, kakor doslej. V aprilu bodo zmanjšali porcije moke in kruha, a dočim so v Avstriji zmanjšali te porcije kar za polovico, pojdejo na Ogrskem le od 240 gramov na 200 gramov.

* **Motorni plugi za spomladna dela.** C. in kr. 5. armadno poveljstvo bo za spomladno oranje dalo na razpolago nekaj motornih plugov s potrebnim moštvom vred, ker se s konji najbrže ne bo dalo izhajati. Za oranje in vlačenje znaša odškodnina 28 kron za oral. Tozadevne prijave je do 10. marca naslovljati na posetvenega častnika g. nadporočnika Steinerja v Ljubljani. Poljedelci se tedaj pozivljajo, da se povsod, kjer razmere to dopuščajo temeljito poslužujejo te ugodne prilike.

* **Zadruga gostilničarskih tovaren za sodavico na Dunaju** izkazuje za preteklo leto K 37.987-98. Vsekako lepa svota! Deleži se obrestujejo po 6 odstotkov.

* **Zaplenjene sardine v vrednosti 200.000 K.** Že mesece ni dobiti sardin. Zadnjič se je, kakor smo poročali, budimpeštanski policiji posrečilo, da je iztaknila v različnih skladiščih več tisoč zabojev, polnih sardin, v vrednosti nad 200.000 K. Preiskava je spravila na dan zanimive stvari. Pred vsem je razkrila, da ima borzni komisijonar Bihari za več

kakor pol milijona nujno potrebnega blaga skritega in da je v zvezi z žitnimi komisijonarji ter s pomočjo petih bank nakupoval in prodajal nele sardine, nego tudi druga živila, a tako da niso prišla na trg, nego le romala od skladišča do skladišča. Zdaj pesti policija tiste bančne velikaše, ki so dajali denar za ta „Kettenhandel“.

* **Nevarnost navijanja cen na Nemškem in pri nas.** „Nastavljenec nekega komisijonarja za kupčijo z živino z imenom Dörre je potem, ko so se 19. februarja 1916 razveljavile maksimalne cene za prašiče, dosegel pri kupčijah, ki jih je dosegel tako lepe cene, da so donšale 50, da celo 80% čistega dobička, dočim je primeren in zadosten dobiček $1\frac{1}{2}\%$ do 2% . Dörre je bil obsojen na 8000 mark globe. Ponarejalec mleka z imenom Thümmeler je mleko tako korenito razredčal, da se je pri neki preizkušnji dognalo 60% reci šestdeset odstotkov vode. Mož se je opravičeval „s slabimi časi“. Obsojen je bil na trimesečno ječo in 3000 mark globe. Drug bolj skromen poštenjak se pa je zadovoljil s tem, da je primešal mleku samo 25% vode. Bil je obsojen na dva meseca ječe in 1000 mark globe. Navijanje cen in primešavanje vode k mleku tudi pri naših mlekaricah ni nič redkega. Slepárji se poslužujejo najsmelejših sredstev, samo da bi cene zdržali na višini, še rajše pa da bi jih dvignili. Sedanje visoke cene mesa so mogle nastati le po nezadovoljnih spletkah; trgovci z živino in komisijonarji so gotovo dosegli dobičke po 100 do 200 procentov, v posameznih slučajih še več, torej so navijanje cen zakrivili opetovano. Kljub temu nam ni znano, da bi bil kaznovan kak tak oderuh, ki zasluži vislice. Mogoče, da smo prezrli kako obsodbo; z gotovostjo pa smemo trditi, da še nobeno avstrijsko sodišče ni izreklo take obsodbe, kakršne je berlinsko. Ne samo male, temveč velike odiralce, ne glede na osebo je treba zgrabiti, če se hoče preprečiti popolno izmozganje ljudstva. Kaj pa pri nas? Mislimo, da je ravnotako kakor na Dunaju. Pred nekaj dnevi se mi je sanjalo, da neka korporacija prevzame od kmeta prašiča, potem ga izpostavi in šele tedaj zvaga. (Do tu vse v redu!) Nato odbije od peze 6 kg za kalo. Predno proda prašiča, ga dobro napase, napašenega zvaga in pribije 6 kg k teži. Nekdo je računal, da je difference 12 kg. Seveda tak človek ne zna računati. Pravilen račun teh gospodov je: odbitek 6 kg potem pribitek 6 kg da nič. Prašiča spostiti, potem nakrmili je rezultat menda zopet nič. Dvakrat nič je menda zopet nič — namreč nič kazni. V številkah bi se reklo 6 kg izpoščenja in 6 kg odbitka po 5 K kilo da 60 kron sedaj pa 6 kg nasičenja in 6 kg pribitka po 5 K da zopet 60 kron. Tedaj minus 60 K in plus 60 K je nič kron, ne pa K 120 — kakor računajo ljudje, ki se ne zastopijo na kupčije. — Zato si pa morajo poleg tega zaračunati nekaj malce zaslužka oziroma poviška cene. Kako reveži garajo, je zadostni dokaz, da so se jim že gobe zaredile v trebuih, ki so jim že tako zrastle, da jih že komaj nosijo. Mh! Ni čuda da sedaj špeh pla-

čujemo samo po eno krono, seveda 10 dekagramov. — Iz teh prijetnih sanj me je zbudila kuharica z klicem: „Gospod al bojo dal za špeh 10 kron, ker ga sedaj ne dobim več kot eno kilo“. Star pregovor pravi: „Dvema gospodoma je težko služiti“. Taki ljudje pa znajo celo trem, namreč kmetu, sebi in nam konsumentom. Bog jih živi, ker niso taki oderuhi kot oni gostilničar, ki je za en vinar kraherle dražje prodajal in bil zato obsojen na 30 kron globe. Prav mu je!

* **Dobički tvrdke Krupp.** V Essenu na Nemškem se nahajajo velikanske tovarne firme Krupp. To podjetje — eno največjih na svetu — izdeluje v prvi vrsti vse potrebščine za nemško armado, poleg teh pa seve še vsepolno drugih stvari. Firmi se v vojnem času posebno sijajno godi. V nemškem državnem zboru so bile izrečene te dni značilne besede: Firma Krupp je pomnožila svoj čisti dobiček od 33 na 95 milijonov mark in pri tem še z odpisom skrila 30 milijonov mark. Ta si gotovo želi skorajšnjega miru!

* **Tujci na Bavarskem.** Ker se je oglasilo že mnogo ljubiteljev športa, ki bi se radi udeležili športnih zimskih priredb na Bavarskem, je vojaška oblast obvestila hotelirje, restavrateurje, penzije itd., da jim za te tujce ne bodo nakazana živila. Tudi je izšla ministrska naredba, ki ukazuje, da je vsakemu tujcu v Monakovem povedati, naj svoje prebivanje v tem mestu skrajša. Dobro pospeševanje tujkega prometa.

* **Kako so v 18. veku kaznovali ponarejevalce in kvaritelje živil.** Francoski listi so nedavno objavili naredbo iz leta 1741., ki je jako zanimiva za današnje čase. Naredba ukazuje: Vsaki moški ali ženska, ki prodaja pokvarjena jajca, bo privezan na sramotni oder in javno zasmehovan. Pokvarjena jajca se izroče mladini, da jih meče obsojencu v obraz in se zabava ž njim. Za one, ki prilivajo vodo mleku, je bila kazen ta, da so jim dali v usta cev in toliko časa so ditičniku vliвали pokvarjeno mleko v grlo, dokler je mogel zdržati. Ko je žeagal in omedleval, so odnehali. Marsikak ponarejevalec in kvaritelj živil naj se šteje srečnega, da ne živi v 18. stoletju.

* **Nov kruh.** Okrajni žitni komisar Spitz v Duchcovu na Češkem je iznašel nov kruh. Primešal je pravi moki 20% iz slame zmlete moke in iz te mešanice spekel kruh. Pravi, da je jako dober. Poslali so ta kruh na ministrstvo notranjih del. Od slame do žaganja je samo en korak.

* **Umrljivost ljudi.** Največ ljudi umrje do 5. leta. Od 10.000 jih umrje 2914. Število smrti pada do 15. leta. Do 10. leta jih podleže 190, do 15. leta 100. Od sedaj se smrtni slučaji vedno bolj množe, kot v prvi mladosti. Do 20. leta jih izgubimo zopet 140. V času od 20. do 50. leta jih podleže raznim boleznim 1521. Od sedaj pa mrjo ljudje še bolj pogosto; do 60. leta 980, do 70. leta 1550, do 80. leta 1750, do 90. leta 790, do 95. leta 58, do 99. leta 8, do 100. leta 1. Zelo redko je število onih, ki dosežejo visoko starost nad 100 let. Večina ljudi umre v prvih letih, deloma vsled nepazljivosti staršev, deloma pa podleže mlado

življenje raznim boleznim, ki kaj hitro nežno telesce ugonobe. — Seveda pa ne veljajo ta števila v vojski, ko toliko ljudi v najlepših letih mora pustiti mlado življenje.

* **Nesrečna buča.** V teh kočljivih časih si zna marsikatera meščanka pomagati na ta način, da se pelje ven na deželo in nakupi pri kmetijah, kar pač more. Tako delajo tudi Dunajčanke. Toda na kolodvorih pazijo na take ženske hrčke orožniki, in treba je nekaj zvijače, da se jim izmuznejo. Neka Dunajčanka je hotela biti posebno pretkana. Dobila je veliko bučo, ki jo je prerežala in izvotčila, nato jo pa napolnila z nakupljenimi dragocenostmi: jajci, surovim maslom, slanino itd. Nato je obe polovici zopet skrbno staknila skupaj, nekoliko prevezala, kakor bi bila buča cela in se s svojim skritim zakladom odpravila na postajo. Smelo je šla mimo strogega in ostrovidnega stražmojstra — saj bučo ji bo pač privoščil. Vse bi bilo dobro izteklo, toda ko hoče žena stopiti na vlak, ji pade buča na tla in se razpolovi..., zakladi pa po tiru. Očividci so rekli, da Trojanji niso bili bolj presenečeni in niso huje kričali, ko so iz trebuha lesenega konja prišli na dan grški junaki, nego ta žena, ko je videla, da je ob vse živežne zaklade. Kajti seveda je bil stražmojster takoj na mestu in ji zaplenil sadove njenega truda in zvijače. Razen tega je zamudila vlak in vrhu tega bo imela prijazen pomenek z oblastjo. O ta vojska!

* **Po gostilnah v Italiji** se dobe za kosilo dvoje jedi, za večerjo troje, izmed jedi sme biti mesna samo ena. Sladke jedi se dobijo samo ob četrtkih in petkih. Za mesno jed velja sveže meso in mesne konzerve. Za kavo se daje slakorja 15 gramov.

* **Sladkor in pivo.** Aproximacijski svet na Dunaju je v svoji seji dne 18. novembra z 12 proti 11 glasovom sprejel predlog dr. Steinwenderja, da se sladkorju cene znižajo. — Sprejeli so tudi predlog, naj dobe pivovarne od 15. decembra dalje do 500 vagonov ječmena.

* **Cene prašičem na Hrvatskem so padle.** Ker so odpravljeni na Hrvatskem tedenski semnji za prašiče, so zelo padle cene prašičem v zagrebški okolici, kjer jih sedaj plačujejo kilogram žive teže po 4 K, bolj debele prašiče pa po 4 K 60 vin. Tudi v Slavoniji so znatno padle cene. Tam se sedaj plačuje kilogram žive teže 3 K 30 v do 3 K 60 v.

* **Če kdo od vojakov dezertira,** se lahko žena od njega loči. To je bistvo razsodbe, ki jo je izreklo dunajsko deželno sodišče. Dunajski kočijaž je bil poklican za vojaškega delavca, a se ni odzval, nego je pobegnil neznano kam. Vojaška oblast ga zasleduje kot dezertirja in seveda tudi njegova žena ne dobiva podpore. Žena je na to vložila tožbo na ločitev zakona, češ, da jo je mož zlobno zapustil in sodišče je ločitev zakona dovolilo iz krivde moževe.

* **Milijon škatljic sardin skritih.** V Budimpešti so po raznih skladiščih našli okoli milijon škatelj sardin, ki so bile last šestih bank: Ogrsko-češke industrijske banke, podružnice tržaške prometne banke in Ogrske trgovske kreditne banke. Te banke so povišale cene škatljic sardin od 60

vinarjev na 3 K 60 v, zato se sedaj sodno postopa proti imenovanim bankam.

* **Velika globa za kavo.** Lastnik budimpeštinske kavarne »Café Parlament« Desider Scheffer je obsojen na globo 12.000 K, ker je svojim gostom dajal na skrivem kavo ob prepovedanem času.

* **Vinograd v kleti.** Lastnica Dalmatinske vinarne na Dunaju, Laxenburgerstrasse 6, Ana Janizevič, je bila obtožena ponarejanja živil. Uradna preizkušnja je dognala, da je točila pod imenom »Sladki refoško« neko brozgo rdečega vina, zmešanega z vodo in sladkorjem. Bila je obsojena na 200 K globe.

* **Kako potuje mast.** Gostilničar Jakob Baros v Budimpešti je naročil agentinji ge. Ligeti, naj mu dobi kupca za 140 meterskih stotov masti, a kupec mora več plačati kakor znaša najvišja cena. Gospa Ligeti pa je stvar naznanila uradu za živila in ta urad ji je dal dva detektiva, da ji nju pomočjo ta slučaj pojasni. Detektiva sta šla h gostilničarju in se oglasila kot kupca njegove masti. Gostilničar je zahteval, naj mu takoj plačata in ker sta bila moža seveda »suha«, je gospa Ligeti pohitela k firmi Matija Perles ter tam dobila 150.000 K na posodo. Detektiva sta ta denar dala gostilničarju Barosu, ki jih je končno peljal k prekajalcu Rotschildu. Šele ta je vedel, kdo ima pravzaprav mast in peljal je neznanu mu detektiva k firmi — Matija Perless, ki je bila dala ge. Ligetijevi 150.000 K, nevedoč seveda, da jih dobi nazaj. Izkazalo se je, da je Perless naročil agentu Revesu, naj mu proda mast dosti dražje, kakor znaša najvišja cena. Reves je najel za prodajo Rothschilda, ta pa zopet Barosa in Baros končno gospo Ligeti. Policija je zaprla Rothschilda, Revesa in Barosa, proti firmi Perless pa je podala kazensko ovadbo. Preiskava je dognala, da je nameravala firma Perless zaklati 1200 prašičev ter da je tudi to mast ponujala že za 40% dražje nego znaša najvišja cena.

Avgust Agnola

Ljubljana, Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja 2424

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!

Malinovec

garantirano naravnoprstni z finim rafinadom
cukrom vkuhan 5 kg poštna poslatev K 19.—

franko po povzetju pošilja

A. Tosek, Praga, Král. Vinohrady 1274/Lg.

Pri večjem odjemu stavim spec. ponudbe.

Sanatorij Elizabetinum

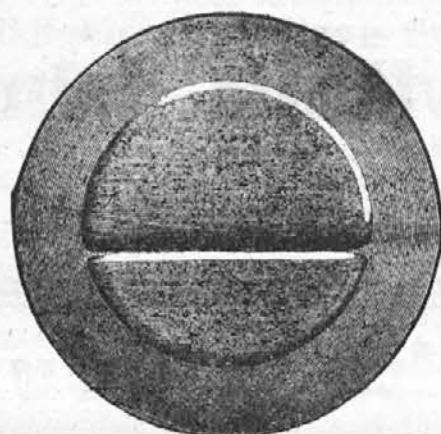
zdravilišče za notranje, kirurške in ženske bolezni. Bolniška oskrba sester križark. Prosta izbira zdravnikov. — Cene zmerne.

— Moderno opravljena Röntgenova soba.

— Udobno urejeno kopališče z vsemi

36 zdravnimi pripomočki. 24—24

Poljanska cesta 16. Telefon št. 141.



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

Reformni krožnik

popolnoma odgovarja gori navedeni naredbi ter zaedno zadovolji tudi goste.

Velike prednosti ni mogoče prezreti.

Popis v članku „Praktična novost“.

CENE: Bel krožnik K 1.90, z modrim robom K 2.30, z okraski pod glasuro ali monogrami K 2.95, servirni pladniki (ovalni) K 1.95, 2.40, 3.05

s troški loko Ljubljana.

Naročila sprejema:

upravništvo „Gostilničarja“

kot edini zastopnik.

Jakob Zalaznik

pekarija, slačičarna in kavarna 31 25—24

Stari trg 21

se priporoča sl. občinstvu posebno z dežele

na jutro.

Filijalke:

Mestni trg šte. 6
Kolođvrska ulica šte. 6.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zudruga 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! Poslužujte se te ugodne prilike!
26 23—24

Največja slovenska hranilnica Mestna hranilnica ljubljanska

Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.

je imela konec 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.**

Pesja na zemljišču in posojila na Kranjskem proti 5%, izven Kranjske pa proti 5 1/4% obrestim in proti najmanj 1% ozi. 3/4% odplačevanju na dolg.

V podpiranje trgovcev in obrtnikov ima ustanovljeno

Kreditno društvo.

Sodavičarji pozor!

: Pristni malinovec :

(malinčni sok ali odcedek)

ima naprodaj po najugodnejši ceni

Lovro Regelj

Vrhnika.

Pošilja se od 25 kg naprej.

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 vseli vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje in najsolidnejše tvrdka

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

Velepražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

Zaloga stekla, porcelana in svetilk
Fr. Kollmann
 11 v Ljubljani 24-24
 dovoli gostilničarjem in ka-
 varnarjem pri večji naročbi
 izdatno znižane cene.

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

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

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepič
 Spodnja Šiška 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 pivovarn Reininghaus in Puntigam
 Telefon št. 80. v Ljubljani, Martinova cesta 28. Telefon št. 80.

Pivovarna Göss

priporoča svoje priznane priljubljene izdelke

marčna, cesarska,
 vležana, eksportna
 in bavarska piva

v sodčkih in steklenicah.

Zastopnik: Fr. Sitar v Sp. Šiški.

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

pizenskega tipa

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

52 24-24 Informacije daje Česka delniška pivovarna v Čeških Budejovicah, Roza Rohrmann v Ljubljani, Bogumil Poňka v Trstu.

Adria, delniška pivovarna, Trst

Vplačana glavnica
 K 1,000.000

Varilnica v Senožečah.

(Železniška postaja Divača.)

:: Ustanovljena ::
 I. 1820.

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

KLEINOSCHEG-
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 sladno cime, ki so kot živinska krma zelo priporočljive. 3 24-24