



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

List izhaja 25. vsakega meseca.

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

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

Uredništvo in upravnništvo je v Ljubljani, Marije Terezije cesta št. 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. 17—24.

V Ljubljani, 25. decembra 1917.

Leto IV.

Vsem cenjenim zadružnikom, naročnikom in čitateljem!

V preteklem letu je naš list opetovano napadla mora, ki smo se je komaj odkrižali. Sredi leta je zadrževala redno izhajanje okolnost, da je enkrat tiskarni nedostajalo delavcev, drugikrat pa ni bilo plina, tako da je kar dva meseca poteklo, ko smo morali polno važnih, stvarnih poučnih spisov, ki so postali času neprimerni, zavreči, ker lista nismo bili v stanju z natiskom naprej spraviti.

Ko so bile te zapreke odstranjene, oboli vodja uredništva, kar je zopet 1 mesec zavlačevalo izdajo; slednjič smo se morali odločiti pobrati od njega vse šila in kopita, ker se je bilo bati, da mu v hudi zimi povrhu še tinta zamrzne. Tako smo vstanu še le s tem listom zaključiti lanske številke. Naj nam to vsi cenjeni čitatelji ne zamerijo, ker je nevolja že itak na naši strani radi tega, ko se je toliko važnega materiala izgubilo, namesto, da bi prišlo pravočasno prizadetim v roke.

Smemo trditi, da smo z operacijo, ki smo jo izvršili odpravili, vsaj eden glavni zadržek, ki je oviral redno izhajanje lista. Ako ne bo rastoče pomanjkanje papirja delalo težkoč, zagotavljamo, da bo list odsej redno in točno vršil svojo nalogo. To prosimo vzeti na znanje tudi vsem onim, ki so list pismeno reklamirali. Dasi so vsi mogoči časopisi bili primorani zvišati naročnine, se bomo mi držali še vedno zvezinega sklepa, da velja list za člane v zvezi stoječih zadrug kakor doslej K 2.— za vse druge pa K 5.— na leto, polletno pa K 3.— Prosimo pa cenjena načelstva, da poskrbijo, da dobimo članarino, osobito polagamo to na srce onim, ki so še za leto 1916 na dolgu. Načelstvo zveze in upravnništvo lista bo delalo s vso energijo, da vzdržimo glasilo gostilničarstva,

katero hoče biti pravi in edini glasnik v obrambo gostilničarske obrti.

Želeč vsim srečno novo leto
Načelstvo. Upravnništvo.

Vino in predpisi proti navijanju cen.

Sedaj veljavne nove določbe proti navijanju cen, vsebujejo smisel da se te raztezajo na vse premakljive stvari, katere služijo ljudem ali hišni živali posredno ali neposredno kot življenska potreba. Te določbe imajo tedaj namen, pojem kateri je veljal doslej, da se raztezajo zakoni proti navijanju cen na stvari »vsakdanje potrebščine« razširiti in dati določbam večji krog uporabljenja. S to namero sedaj veljavnih določb je treba računati, kajti gre se ali se bo vpoštevalo vino samo kot stvar vsakdanje potrebščine ali kot resnično življensko potreščino ljudstva. Sodišča so bila po veljavi prejšnjih določb skoro vseskozi mnjenja, da je vino stvar vsakdanje potrebščine in tako seveda zakonom o navijanju cen podvrženo, osobito kar se tiče navadnih vin, če prav se gre le za stvar vsakdanjega užitka, ne pa potrebnega živeža. Vendar smo mi nazora, da se pri finem kvalitetnem vinu, katerega ne more uživati človek z navadnimi dohodki, kot vsakdanje poživilo ne more o navijanju cen govoriti, če so še tako zasoljena, ker se taka posebna sortna vina ne morejo šteti potrebnim vsakdanjim živilom, ter tudi avstrijska sodišča doslej takim zagovorom niso ugovarjala. Sodišča v Nemčiji pa so nazora, da so tudi posebna vina, katere le bogataši uživati zamorejo podvržena predpisom o navijanju cen, če se izkaže, da so stvar vsakdanjega uživanja,

ter izločujejo le sem in tja uživana fina desertna vina in enake oblizarije, iz teh predpisov. Sodimo, da naša sodišča ne bodo subsumirala finih in dragih vin, četudi jih bogataši kot dnevno življensko potrebo uživajo, pod zakone o navijanju cen. — Glede primernosti ali neprimernosti cen vina ali primernosti in neprimernosti dobička pa sodišča kljub ravnalnim cenam niso enotnega mnjenja, ter razsojajo ponajveč s stališča, kakšen je bil čisti dobiček in se mora v vsakem slučaju posebej razsojati, kakovi so bili dobavni stroški in druge režije. Zgodi se pa, da se nad še tako resno in pošteno podanimi računi stroškov poštenjaka dvomi in spodbija, ko nasprotno po kakemu navijanemu rafinrancu podane računske postojanke o dobavnih stroških popolno verodostojnost dosežejo. Dobavni, oziroma nakupni stroški se v sedanjem času prav nikakor ne morejo enakomerno presoati, marveč se mora pri vsakem konkretnem slučaju vse posebne okoliščine upoštevati in do veljave spraviti. Zato se pri sedaj obstoječih ravnalnih cenah, katere le splošne v odstotkih navedene dobičke vsebujejo, ne sme prištevati take merodajne veljavnosti, da bi se prestopok tistih ravnalnih cen že smatral kaznivim. Ravnalne cene niso v nikaki zvezi z naredbo proti navijanju cen. Ravnalne cene so le nekako ravnilo, tako za producenta, kot za trgovca in živalca, kakor tudi za sodišča. Ravnalna cena torej ni za zamenjati z najvišjo (maksimalno) ceno. Ako se ravnalne cene resnično prekoračijo, pa so po danih razmerah upravičene, ne morejo v konkretnem slučaju povzročiti kaznivosti, nasprotno pa se prestopok maksimalnih cen kaznuje v vsakem slučaju, tudi če se cene kot primerne pripozna in sodišče ni izreklo obsodbe, je kaznivo po policijski oblasti.

Ravnalne cene za srednje vino.

Centralna komisija za presojevanje cen je razveljavila dne 11. avgusta in 10. septembra 1917 izdane ravnalne cene za Kranjsko, Štajersko in Moravsko ter je ustanovila enotne cene za takozvano srednje vino (Mittelwein) po sledečih cenah: Za producenta v vseh kronovinah enako po 300 K hektoliter v kleti pridelavca. Raznim dvomom in ugovarjanju, kaj je srednje vino, v okom priti, se je določilo za belo vino 9 do 10, za rdeče vino pa 10 do 11 volum odstotkov alkoholne vsebine. Ta kvalitetna ustanovitev se je storila na podlagi tega, da je letošnja vinska letina kvalitetno izborna izpadla in se hoče s tem odpraviti misel, da ni dobiti vina po ravnalnih cenah, obenem pa se za vina, ki nimajo gori navedene alkoholne moči, ustanovi zniževalna cena za vsako volum-stopinjo 30 K pri hektolitru. Na primer: če ima vino le 8 do 9 stopinj, naj velja 270 K, 7 do 8 stopinj 240 K, 6 do 7 stopinj 210 K i. t. d. Vina, ki so direktno iz ameriške trte, izabela i. dr., pa naj bodo po 100 K hektoliter. Dobiček za gostilničarja ostane kakor prej za vse vrste enako 25 odstotkov, to je 25 vinarjev pri kroni, računa se po faktorni ceni. Vožnja, drugi dobavni stroški in obratne režije v teh 25 odstotkih niso zapopadeni. Obratni stroški, davek i. t. d., izvzemši užitinno, se računa povprečno še na 33 odstotkov. Za veletržca je določena na to prodajna cena za belo vino, bodisi da je iz Ogrske ali iz Avstrije, na 375, rdeče vino na 395 K hektoliter. Za gostilničarje ali prodajalce na drobno pa: belo vino na 460 K in rdeče na 480 K liter, napolnjeno v steklenice po 7/10 po 580 in 590 K za liter, v prodaji čez ulico na 5 in 510 K, za točilce pod vejo v hramih ali takozvanih „bušenšankih“ na 320 K liter. Ravnalne cene torej imamo, ali gostilničar, ki se mora po cele dneve truditi za vinom iz gore v goro, ve pa povedati kaj drugega. Nihče noče ničesar slišati o ravnalnih cenah in če boš mnogo govoril o njih, ti obrne hrbet in izgine, ali pa se zgodi, kakor je pel Prešeren: „Kranjec moj mu osle kaže...“

Vinska kupčija.

Že v zadnji številki našega lista smo priporočali trdnost pri nakupovanju vina, ne plačevati nad ravnalne cene, ker je vina letos obilo. Tudi sadjevca se je toliko pridelalo, da bi glede množine skoraj lahko pogrešali ves vinski pridelek. Na Goriškem je v krajih, ki so bili od sovražnika zasedeni, vina zelo veliko pridelanega in poceni. Vojaki, ki se vračajo, pripovedujejo, da je v Korminu vina kot še nikoli, bilo je sicer nekoliko zgodaj obrano, a je dobro in so ga pri prihodu naših čet plačevali po 80 vinarjev liter v gostilnah. Iz ogrskih komitatov se istotako poroča, da bodo mogli iti producenti s ceno dolji, ker kljub temu, da hoče Nemčija nakupiti nekaj vina v Avstriji, ni nobene posebne ve-sele tendence za kupovanje, čez 3 K za liter se težko dobo, le posebne sorte se drže malo višje, vina pa kažejo od 18—22 ods. sladkorja, pridelka pa je dvakrat toliko kot lani. Iskra je baje pod zaporo, a blaga

je dosti. Na Tirolskem so istotako uvedli ravnalne cene 3 K za liter, tako tudi na Češkem. Poveljstvo soške armade je naročalo pri c. kr. deželni vladi kranjski preskrbeti, da bo dobila armada večje množine vina iz Kranjske. Cene naj bodo od 2 K 50 vin. do 3 K 50 vin. za liter. Ministrstvo za prehrano je vsled neprestanega drezanja od strani naše organizacije tudi naročilo c. kr. deželni vladi, da uravna vinsko kupčijo na Kranjskem, ter so se tozadevno vršila posvetovanja pri deželnem predsedstvu. Kakor čujemo, se bodo uredile cene tako, da bo šlo vino po kvaliteti, do 7½ stopinj alkoholovine naj bi bilo po 2 K 50 vin., do 9 stopinj po 3 K in močnejše po 3 K 50 vin., to bi bile današnjim razmeram pravične in pravilne cene, ter bi se navadno vino po 4 K do 4 K 40 vin. po gostilnah lahko prodajalo. Iz tega torej sledi, da se z nakupovanjem ni za prehiteti, najmanj pa plačevati več kot 3 K za liter. Glede določb v ravnalnih cenah, da veljajo iste v kleti producenta, smo tega mnenja, da vočigled temu, da dobi vinogradnik danes tako ogromen denar za svoj pridelek, mora ostati tudi pri starem običaju, da se postavi vino na kolodvor po prodajalcu. Ako je svoj čas to bilo mogoče, ko je zaslužil vinorejec pri svojem pridelku skromno svotico, bo tem lažje danes, ko zasluži vinogradnik lahko trdimo kar okroglo 2 K pri litru čistega dobička. — Tista neumna preplačila za vožnjo in napitnine kar po tisoče čez fakturno ceno naj se prepovedo, ker so umetno navijanje cen, kdor pa je tak, da se temu vda, naj trpi škodo sam. V kolikor smo zvedeli se tudi oblastvom zdi to preneumno. Če zahteva to vinorejec, se ga lahko prime radi izrabljanja položaja na škodo drugim, ako pa kupec sam sili in ponuja take nehonetnosti, prodajalec ni kriv. Eno je, da ustavite tista brezmiselna preplačila vsi in ne kratite sebi zaslužka s takim tekmovanjem.

K članku vinska kupčija moramo podati svoj komentar; priobčili smo ga vseeno, ker nam je bil poslan, dasi bi bil na mestu pred dvema mesecema, ker pa, kakor smo uvodoma današnjega lista navedli, nas je tlačila časnikarska mora, se marsikaj časa primernega ni izvedelo. Za ureditev vinske kupčije na Kranjskem se je gostilničarska organizacija mnogo trudila in zdelo se je, ko smo spoznali, da je centralni prehranjevalni urad naročal c. kr. deželni vladi, da uredi trgovino z vinom na Kranjskem in ker je tudi c. in kr. vojaško poveljstvo soške armade naznanilo, da želi dobaviti na Kranjskem gotovo količino vina, ter tudi že napovedalo ceno, po kateri bo vino plačevalo in ker je slednjič centralna cena preiskovalna komisija na Dunaju izdala tudi za vino na Kranjskem ravnalne cene, smo bili v polnem prepričanju, da se na vinskem trgu napravi red in ustanove pravične cene, ter smo še marsikateremu odsvetovali se prehiteti z nakupom po cenah, ki bi segale čez ceno 3 K in morda nekaj napitnine, opiraje se pri tem tudi na poročila iz Ogrske, ki so se iz mnogih krajev glasila tako, da je vina neizmerno veliko, kupca pa ne, da

bodo morali producenti s ceno popustiti. A medtem so postajale kleti gostilničarjev čim dalje bolj prazne, visoka vlada pa v tem pogledu razen par konferenc ni niti ganila z mazincem in gostilničar je moral plačati vsako ceno, katerokoli je vinogradnik postavil, če ni hotel zapreti gostilne. Nam gostilničarjem je torej tudi prav, ako pristojni faktorji niso v stanu vzdržati navijalcev vinskih cen v dostojnih mejah, bomo pač plačali, kar ti zahtevajo, a ne čudite se, če se bo v najkrajšem času moralo plačevati liter vina po 8 kron v gostilnah, kajti za vsako še tako borno vinsko srago zahteva danes vinorejec že 5 kron za liter na mestu v zidnici. Kako velikanski so dandanes stroški prevažanja na kolodvor, kako predrzne so tatvine na železnicah, zvišani vožni tarifi zvišani vsi režijski stroški, davki, kurjava itd., ali bo sploh mogoče dati pod takimi okoliščinami 1 liter vina izpod 8 K. Pri tem pa še gostilničar nikakor ni zaslužil svojega primerne dobička. Ako je torej onim, ki imajo vajeti v rokah, prav, naj bo tudi nam, kakor bom kupil, tako bom prodajal.

Ponarejanje živil.

Znani raziskovalec Th. Thomas je priobčil prav zanimiv članek o ponarejanju živil v Nemčiji. Pri nas v Avstriji, če ni že slabše, vsaj boljše ni kakor v Nemčiji, kar nam najjasneje dokazuje naš vojni kruh, ki smo ga po previdnosti visokih gospodov primorani vživati dan za dnem, ne da bi vedeli iz česa je prav zaprav. Še danes nam je njegova sestava zagonetka, ker ne moremo spoznati jeli iz one najboljše moke, ki po zatrevanju učenjakov daleč nadkrikuje belo moko, od katere se gotovi idijoti še danes ne morejo ločiti ali morebiti fino preparirana žagovina, ki ima to prednost, po zavžitju začne po želodcu peče in žgati, kar bode velike važnosti po žimi, ki bo menda letos posebno mila, da ne bomo potrebovali premoga niti za kuho, kaj šele za kurjavo pečij, kakor to trde gotovi veleumi. Neki vinski bratec je pred kratkim trdil, da ima vojni kruh nekak duh po vinu oziroma trti, kakor bi bil v nekakem sovraštvu z vinsko trto. Ker jo taki vinski bratci včasih dobro pogruntajo, je vse mogoče, da je tudi ta zadel v črno! Ker je nehvaležnost plačilo sveta nočemo biti nehvaležni, smo lahko veseli, da nimamo ministra za prehrano, kajti drugače bi še lahko prišli v neprijeten položaj in nevarnost, pa bi morali vživati netečen, zdravju škodljiv bel kruh, ki nima prav nič nedolžnih snovi v sebi.

Namen tega članka pa nikakor ni bil razpravljati o našem predobrem vojnem kruhu, marveč malo razkrinkati one obešenjake, ki nam pod prelepimi imeni ponujajo za drag denar snovi, napravljene iz vse kaj drugega nego iz onega, iz česar bi imele biti.

Vsled vojne nastalo pomanjkanje živil prisililo je izdelavo nadomestnih snovi, sčimer se je ponarejanju živil odprlo duri in vrata na stežaj. Ponarejanje živil sicer ni bil v mirnem času neznano, vojna ga je povzdignila takorekoč do takozvane „učenjaške vi-

šine! Iz poročil preizkuševalnega „urada“ lekarniškega društva je razvidno, da se je ponarejanje živil v dobi prvih dveh vojnih let silno razvilo. V prvem letu t. j. od 1. septembra 1914 do 31. avgusta 1915 se je na zavodu izvršilo 960 analiz ali poizkušenj od katerih se je 225 ali 23 odstotkov poizkušenj spoznalo kot ponarejenih, pokvarjenih ali zdravju naravnost škodljivih.

V drugem poslovnem letu — 1. sept. 1915 do 31. avgusta 1916 — je znašalo število analiz 1225 od katerih je bilo spoznano škodljivih 429 ali 35 procent, to je številka kakršna na zavodu še ni bilo dosežena in sicer celo v časih, ko nismo imeli zakona proti ponarejanju živil. Če bomo tako srečni, da bo vojna trajala vsaj še kako poldrugo leto znamo dočakati, da bomo doživeli 100% ponarejanj.

Vzrok temu je sicer pomanjkanje živil, je pa žali tudi žalostno znamenje dobičkolovstva mnogih ljudi, ki hočejo na troške prebivalstva in na nepošten način hitro obogateti. Veliko vlogo ko ponarejanja spoznali stvari so igrale takoimenovani „mili darovi“ za armado na bojnem plju (taki falotje pa nisobili označeni. p. s. dočim so potrebniljudje umirali po ječah opom. stavca) dalje velikanski uvoz ponarejenega blaga iz prijateljskih držav in konečno prizadevanja vstvariti nadomestila za manjkajoče uporabne stvari. Ponarejanja so se dognala pri konjaku, rumu, brinovcu, esencu za kavo, čajni punš, pri barvah za barvanje rdečih vin, maku, marmeladi, sadnih sokih, kavi in kavni nadomestilih, kakavi čokoladi, juhni kockah, sredstvih za konserviranje margarinu, mleku, svinjski masti, olju, vosku, medu, praškini za peko, dišavah, kakor popru, papriki, pimentu, sladki skorjici (cimetu), moki (n. pr. žaganju iz odrezkov vinske trte) milu in celo sredstvih za štedenje s premogom.

Predaleč bi nas vodilo, ako bi hoteli obravnavati sleparske načine pri vsakem posameznem predmetu, zato se omejimo le na nekatere. Dr. M. Mansfeld piše sledeče. 1.) Pravo milo mora vsebovati 65 odstotkov maščobne kisline, 15 odstotkov kali ali natrija in le 20% vode. Vsled pomanjkanja maščobe so pa sleparska mila bila mešana z vsemi mogočimi snovmi. Najpogostejše se je dognala prevelika množina vode, s čimer je milo pridobilo mnogo na teži. Kupci so bili ogoljufani na ta način, ker se je milo v vodi kar raztopilo, če še ni bilo usušeno, ako pa se je hranilo par tednov je izgubilo več kot polovico svoje prvotne teže. Dalje se primeša takemu milu nalašč mnogo sode, ki se hitro pokaže na površju v kristalih; primeša se velike množine vodnega stekla (kremenice in kalija) da dobi milo žolčasto obliko je pa tudi škodljivo koži. Mineralne primesi, kakor pesek, bojevec (federweis) in enako nimajo drugega namena nego povečati težo mila. Najvažnejši sestavni del mila — maščobne kisline — pade do 10 odstotkov, pri mazastem milu (Schmierseife) celo na samo 1 odstotek. Pa tudi navidezno višja vsebina maščobe ne izvira iz razkrojenega mila marveč od raznih mineralnih olj. Kot „nadomestila mila“ se spravljajo na trg izdelki, ki nimajo prav nobene maščobe v sebi, marveč sestojijo iz ilovice

in porcelanaste ilovice, kaolina. Nikjer se ni sleparstvo tako ugneznilo in lepo razvilo kakor pri milu.

Pri ponarejanjih živil so načini tako različni, da je poročilo preizkuševališča naraslo v celo brošuro. Marsikdo, ki se preje nikdar pečal z izdelavo živil se čuti poklicanega in sposobnega ustanoviti „tovarno konserv“ ali „tvornico živil.“

Oglejmo si n. pr. nekatere mesne conserve. Holandsko nasoljeno meso (Pökelfleisch) ki je prišlo v naše dežele v obliki debelih klobas, prevlečenih s plastjo želatine. Plačevalo se je drago, celo hvalilo a bilo ni nič drugega nego sesekljanje kože ter je bilo tako glede kvalitete, kakor tudi glede okusa manj vredno.

Vojna klobasa je bila narejena iz nekega nadomestila mesa, kuhanega krompirja in primesi, ki se navadno devljejo v klobase; mesno nadomestilo je tvorila sesedena goveja kri, ki je bila prebarvana z vodikom superkisikom. Neka družba v Nemčiji si je stavila za nalogo nas preplaviti s tem nadomestilom mesa. Ribja klobasa je bila narejena iz pustega ribjega mesa, kateremu je bila primešana kot klej skuhan moka, dve tretjini teže pa je tvorila voda. Jako plodonosno je sleparstvo s kockami za juho. Dognalo se je da večina takih kock sestoji iz 70, 80 celo 90 odstotkov navadne soli pomešani z drožinimi ekstrakti brez vsakega mesnega ekstrakta. Če že v mirnem času niso bile te kocke dosti prida, sedaj niso za drugo kot za soljenje vode.

Nadomestila za razno olje se množe kot jesenske gobe. Imamo „salatno olje“ „salatil“, „salatol“, ki pa niso nič drugega nego sala — mensko slabe vodene raztopine želiščnih slezov največ iz karagena (izlandskega mahu) ki so konservirane z benzoe — kisline, pobarvane pa so z neko kotranovo snovjo. Ker nimajo v sebi niti trohice maščobe, niso torej nikaka nadomestila za olje. Kljub temu da je to „olje“, ki se je prvotno prodajalo po 50 vinarjev liter, je doseglo konečno ceno 12 — za liter. Medtem se je ta izborna roba prepovedala.

Nadomestilo kakave prihaja v trgovino v raznih vrstah: vse pa imajo nedopustno množino premešanih zmletih kakavinih luščin, ki sestojijo iz večine iz neprebavljive celuloze, Luščine kakave so se prvotno rabile za krmilo.

Kot nadomestilo kave se prodajajo tablete sestojče iz 86 stotnik sladkorja in nekaj malega kavinega ekstrakta. O okusu kave nimajo niti sledu.

Caj „nadomešča“ mešanica imenovana „Li — San — Tee“. V njem so nekoliko žganega ječmena, vrbovčeve listje, razne trave in takozvane „senene cvetlice“, to so posušena, ob času cvetja nabrana travniška zelišča.

Kot nadomestilo za med imamo „umetni med“ in „medovo maslo“, ki je večine iz sladkornega sirupa, kateremu je primešana nekoliko pravega medu, ali pa je parfimiran s cimetno dišavo. Enak produkt je „umetni medeni prašek“ ki sestoji največ iz trsnega sladkorja, kateremu je primešano

nekoliko vinske kisline; pobarvan je z neko kotranovo barvo in umetno parfimiran.

Poper je pomešan z rižovo ali ajdovo moko in pomešan s soljo; da peče mu je primešano malo paprike. Zmleti sladki skorjici (cimetu) so primešane zmlete lupine lešnikov, kakave in razni odpadki, teža se poveča s primesjo zmlete opeke. Magarino se nareja iz neke vrste pravega vina, ki je zmešan s sladkorjem in posebnimi dišavami še enkrat pokipi. Octovo kisline se nadomešča z mlečno kisline. Prašek za peko (Backpulver) je bil v predvojnem času sestavljen iz vinskega kamna, natrona in škrobove moke oglikovo kislo vapo, kar mora biti zdravju silno prikladno. Namesto sira se prodaja „Liptola maža“ za kruh sestojče iz enega dela pustega sira in dveh delov krompirjevega kleja (klajstra) Pri neki poizkušnji se je dognalo 75 odstotkov vode.

Kot nadomestilo za jajca za rumeno barvanje testa se uporablja rumeno barvan prašek za peko s primesjo moke. „V ta namen služijo tudi „Kikerlki tablete“ sestojče iz natrona, krompirjeve moke in katanovega barvila. Za nadomestilo dušikovih snovij jajca se primeša pšenično lepivo. Kot nadomestilo za beljakovino ponuja se razbarvana posušena goveja kri. Drago tako nadomestilo imenovano „ovalaktal“ je kazeinov natrij.

To je le mali del takih nadomestil. Gotovo ni pretirano, če se trdi, da razen mesa, ki ga kupimo pri mesarju, ni prav nič pristnega. To je tudi dokaz, kako visoko je vojska duševno povzdignila človeka, če bi že nobenega drugega dobička ne imeli od nje.

Članom gostilničarske zadrage ljubljanske.

Na podlagi cesarske naredbe z dne 4. januarja 1917, drž. zak. št. 6, tičoč se izpremembe zakona o bolniškem zavarovanju, je morala tudi pomočniška bolniška blagajna gostilničarske zadrage ljubljanske na občnem zboru dne 29. majnika 1917 temu zakonu primerno preurediti bolniško-blagajniške norme in pravila. Temu odgovarjajo bodo odslej prejimali bolniki, ako bodo delane nezmožni, po tretjem dnevu bolezni poleg zdravnika in zdravih

v prvem	razredu	dnevno	K	—	60
„ drugem	„	„	„	—	90
„ tretjem	„	„	„	1	20
„ četrtem	„	„	„	1	50
„ petem	„	„	„	1	80
„ šestem	„	„	„	2	10
„ sedmem	„	„	„	2	50
„ osmem	„	„	„	3	—
„ devetem	„	„	„	3	60
„ desetem	„	„	„	4	20
„ enajstem	„	„	„	5	—

Vrhutega bodo zakonska polovica in otroci člana blagajne dobivali brezplačno zdravnika in zdravila ter se bo plačeval gotovi znesek tudi za pogrebne stroške umrlih svojcev. Materam, katere bodo same dojile, se bodo dajalo skozi daljšo dobo tudi premije za dojitve kakor tudi povračilo gotovega zneska za porodne stroške. Za pokritje vseh teh

dajatev je preračunjeno to-le vplačevanje za eno osebo:

v prvem	razredu	mesečno K	—90
„ drugem	„	„	1:35
„ tretjem	„	„	1:80
„ četrtem	„	„	2:25
„ petem	„	„	2:70
„ šestem	„	„	3:15
„ sedmem	„	„	3:71
„ osmem	„	„	4:50
„ devetem	„	„	5:40
„ desetem	„	„	6:30
„ enajstem	„	„	7:47

Uvrstilo se bo uslužbenstvo v zadruho pripadajočih obrti do osmega razreda, ako ne bo drugače posebnih zahtevanj, in sicer vajence v prvem razredu, slabейše plačane uslužbenke v drugem razredu, bolje plačane uslužbenke v tretjem razredu, natakariče v četrtem razredu, plačilne natakariče v petem razredu, natakarije in moške uslužbenke v šestem razredu, bolje plačane moške uslužbenke v sedmem razredu in plačilne natakarije ter z višjo plačo nastavljene v osmem razredu. Pri prigrasitvi k bolniški blagajni je odslej poleg imena, rojstnega leta in domovništva navesti tudi, ali je dotični oženjen ali neozženjen in koliko ima otrok. Novo računanje se prične za mesec januar 1918.

Načelstvo.

Davek na vojne dobičke se ne sme zaračunavati med splošne režije.

Pri oddajanju mnenja za določitev primernih cen, se mnogokrat opaža, da trgovstvo in drugi obrati prištevajo davek od vojnih dobičkov v kalkulacijo cene. To je poizkus, davek, kateri je po intencijah postavodajalca naložen edino le obdačencu, naložiti ali odvaliti na konsumenta, da bi tako vojni dobiček neizkrajšano obdržal zase. To pa je nedopustno, kajti davek na čezmerne vojne dobičke se ne sme nikjer prištevati k režijam ali v kalkulacijo cen.

Pojasnila k zakonom in določbam.

Tudi tisti, ki sprejme ponudeno previsoko ceno, je kaznjiv. Določbe cesarske naredbe z dne 7. avgusta 1915 in tiste cesarske naredbe z dne 21. avgusta 1916 so določale kaznivost le za tistega, ki je zahteval neprimerno visoke cene, in tistega, ki je plačeval take neprimerno visoke cene, ne pa tudi za tistega, ki je prostovoljno prejemal ali jemal ponudene previsoke cene, ne da bi bil sam vpostavil ceno. Sedaj veljavna cesarska naredba z dne 24. marca 1917, drž. zak. št. 131, pa določa kaznivost tudi za prodajalca, ako je, ne da bi zahteval, dobil prostovoljno ponudeno tako ceno, ki se zdi ali izkaže kot previsoka. Ta cesarska naredba ustanavlja tedaj v § 20. konstrukcijo ali možnost, da se dotičnika, ki je sprejel prostovoljno ponudeno previsoko ceno za blago, kaznuje, ne le kot soudeleženica na kaznjivem dejanju navijanja cen, marveč

ravno tako radi pregreška, prestopka ali zločina, kakor če bi sam zahteval tako ceno. To ugotoviti je važno, da ljudstvo nima težkih posledic.

Alkohol v vojski.

Nemški časopisi priobčujejo opisovanja in povdarjajo, kako neobhodno potreben se je izkazal alkohol oziroma alkoholične pijače v vojski. Po sestavi „Frankfurter Zeitung“ je bilo skupno za nemško armado od 1. avgusta 1915 do 30. septembra 1916 po intendanci 3. zbora, katera ima centralizirano tozadevno vojno zalaganje v rokah, nakazano in na fronto odposlano čez 2 milijona 717 tisoč hektolitrov piva. Ta množina pa ni zadoščala, ker bi se ga bilo potrebovalo nad 3,600.000 hektolitrov, je bilo tedaj samo 75% potrebščine tozadevno pokrite. Največ piva je vojaštvo dobilo junija 1. 1916 in sicer okroglo v enem mesecu 533.000 hektolitrov. Povprečno je ta pivovarska centrala oddala na vojsko piva 195.000 hektolitrov na mesec, po leti več, po zimi manj. Za mrzle letne čase pa se je moštvu v strelske jarke in drugod pošiljalo, žganje, arak, rum, višnjevec, in druge špirituose. Žganja se je v prvih dveh letih oddalo vojaštvu 192 tisoč hektolitrov, araka 67.000 in samo ruma v zadnji zimski vojni 304.000 hektolitrov, češnjevca in drugih likerjev 8841 hektolitrov. Abstinenci in protialkoholni pridigarji, kaj ne, to so številke, ki kar sapo zapirajo.

Šest resnic za gostilničarstvo.

1. Vsako izpraznjeno vinsko posodo takoj dobro zabij in hrani na ne prevlažnem mestu. Ako se je nahajalo v njej črno ali godlasto vino, se še preje izmije, da se barva ali snovi ne prisušijo.

2. Ako je bila posoda na novo nabita ali popravljena, jo daj cimentirati, če tudi še ni pretekla zakonita doba, odkar je bila zadnjič cimentirana.

3. Pred zopetno napolnitvijo posodo dobro izmij in malo zažveplaj. V količakj po plesnobi dišeči sod ne devlji vina.

4. Ako si kupil cele partije ali cele sode vina pri vinogradniku, zapečati tiste sode za čas, da prideš točiti.

5. Točiti pojdi vsekako osebno in bodi ves čas navzoč, dokler nisi vse napolnil, zabil in s plehom okoval vehe in čepe.

6. Po železnici pošiljaj vino le v zaprtih in zaklenjenih vagonih, ter bodi pri nakladanju in izkladanju po možnosti zopet osebno navzoč, ter preglej vse natančno. Ako ne najdeš vse v redu, zahtevaj odškodnino.

Redilna vrednost piva.

Ko so pričela državna oblastva utesnjevat varenje piva zaradi pomanjkanja ječmena, katerega se hoče obrniti za drugačne živilne svrhe, so se našli mnogi strokovnjaki in učenjaki, ki dokazujejo, kako veliko vrednost ima pivo in da ni prav, da se žito, namenjeno za pivo, porablja za drugačne

živilne namene. Tako je pisal pred nekaj meseci zelo mnogo v tej zadevi učenjak dvorni svetnik profesor dr. Julij Stoklasa, kar je osobito v pivovarniških krogih našlo obilo zadovoljstva. Nemški „Brauerbund“ je pred kratkim izdal tudi obširno spomenico dr. Henrika Segensteina, v kateri na vse strani pretresa vprašanje, ali ni bolje, da se jdčmen pokuha za pivo in tako povžije, kakor pa, da se naravnost na drug način povživa. Med drugim povdarja, da daje s pivom pripravljeno živilo največ redilnih snovi. Po preizkušnjah daje baje liter 12 stopinskega piva 500 kolorij enerzijske vsebine, od katerih je 220 do 230 prištevati ekstraktu, ostanek 270 do 280 pa alkoholu. Po profesorju Lindtnerju se trdi, da dovaja liter piva telesu toliko kalorij enerzijske, kakor enaka teža mesa ali krompirja. Profesor Elgbacher konstatira, da pride človeku iz ječmena potom piva približno 60 odstotkov enerzijske v prid, odpadek, ki pa se zopet drugim potom porabi v prid človeške hrane, znaša 28 odstotkov, tako da daje ječmen, ki se vari za pivo, 88 odstotkov skupne koristi za hrano. Po drugih računih da daje pivo 70 odstotkov, slad 4 odstotke in drože 23 odstotkov, torej pride skupno 97 odstotkov zrna v korist. Če se izdeluje „ričet“, pa da le 60 odstotkov izrabe. Pri krmljenju z ječmenom pa zaleže ta najmanj, ker gre vsled pretvarjanja tvarni 90 odstotkov redilne snovi v nič, tako da ostane le 10 odstotkov redilne vrednosti, ki služi po okoliščinah človeku v prid. Tako so izračunili učenjaki. Gostilničarstvu bi bilo prav, ko bi se oblastva ozirala na te dokaze in dopustila variti dovolj piva, morda bi se potem bolj redill, vsaj na mošnjčku bi nam ne bilo v škodo. Iz zgorajšnjih podatkov pa tudi sledi, da je imel neki gospod prav, ki je rekel, da je čital, da zaleže 12 vrčkov piva ravno toliko, kakor en biček, ter pravi, sedaj sem popil ravno dvanajsti vrček, toraj sem že večerjal, sedaj bom pa začel piti. Pa takrat še ni bilo svetovne vojne,

Stanovske vesti.

Paragraf 482 drž. zakona določa, da mora obrtnik, ki prodaja blago, katero je za življenje potrebno prodajati vsakomur, ki to zahteva tako n. pr. gostilničar živila v prvi vrsti jedila, če tudi dotičnik pijačo drugod dobi, sicer se ga kaznuje prvič z 20 do 100 kron, drugič še enkrat toliko, tretjič pa z izgubo obrta. Slednji čas pa so sodišča v tem pogledu postopala različno in navedemo en slučaj, ki se je zgodil v nasprotju z določbami gori navedenega zakona ali drugih podobnih tozadevnih razsodb. Šlo je namreč za prodajo piva čez ulico. Okrožno sodišče v Reichenbergu se je kot prizivno sodišče izreklo, da ne obstoji nikaka dolžnost za gostilničarja, osobito v sedanjih težavnih časih, da bi moral dati pivo čez ulico. Gostilničar Henrich Endler in njegova žena v Gabloncu, sta bila ovadena, ker sta se branila prodati pivo čez ulico. Okrajno sodišče je obtoženca oprostil z utemeljitvijo, da gostilničar pri današnjem pičlem dobivanju piva ni primoran poljubno vsakemu pivo čez ulico prodajati. Tožnik ni bil stalen odjemalec toženca in

ni preje nobenkrat pri njem kupoval. Gostilničar mora gledati, da obrzi svoj obrat, torej skrbeti v prvi vrsti za svoje goste v lokalu ali take, ki žele tudi jesti ali kupujejo tudi druge pijače od njega. Proti tej razsodbi se je pritožil državnega pravdnika funkcionar na okrožno sodnijo. Zastopnik toženčev pa je utemeljeval svoj zagovor s tem ter povdarjal, da § 482 kaz. zakona res pravi, da so obrtniki, kateri svoje blago javno na prodaj imajo, zavezani to blago vsakemu kdor ga zahteva enakomerno prodati. Ker pa takratni postavodajalec v starih dobrih časih pač ni imel še sanj o svetovni vojni, je ta paragraf za sedanje vojne razmere gotovo neprikladen. Ravno tako niso bili tistikrat gostilničarji še uvrščeni med obrtnike, zato uporabe paragrafa ni raztegniti na gostilničarstvo. Okrožno sodišče v Reichenbergu po daljšem posvetovanju ni ugodilo pritožbi državnopravdniskega funkcionarja, marveč pritrdilo oprostilni razsodbi okrajne sodnije.

Podraženje piva. Ogrske pivovarne so podražile ceno piva 35 kron za 1 hl z ozirom na draginjo surovin. Ker je cena 35 kron pri hektolitr povišana in z ozirom na povišanje voznine, se bo moralo ogrsko pivo prodajati na drobno pol litra K 1-20. Tudi alpske pivovarne so zvišale cene pivu za 25%.

Najvišja cena za Plzensko pivo. C. kr. deželna vlada za Kranjsko razglasa z odlokom z dne 21. januarja 1918 dodatno k tozadevnemu razglasu z dne 21. januarja t. l., da je c. kr. urad za ljudsko prehrano z odlokom dne 10. januarja 1918 št. 3636 (dep. 8) določil ceno za 1 hektoliter plzenskega piva z 4 stopinjami in čez na K 123—loko pivovarne. Za pivo pod 4 stopinjami pa veljajo splošne cene za pivo.

Zadružne objave.

Ker ni pričakovati, da bi se takoj po sklepu vojne vinska trgovina mogla neovirano izvrševati, temveč bode gostilničarstvo v tem oziru naletelo na mnogo ovir, ki bi se dale premagati le s skupnim složnim in energičnim delom, bi bilo priporočati, da bi zadružna načelstva premišljala in delovala na osnivanje registrovanih pridobitvenih gospodarske centralne zadruga za nabavljanje gostilničarskih potrebščin. V Trstu n. pr. obstoja taka zadruga že od leta 1910. Namen take centralne zadruga bi bil pospeševanje pridobitnih in gospodarskih razmer njenih članov s tem, da bi si osigurala tovarne in obrate za izdelovanje blaga, katerega gostilničarji in kavarnarji potrebujejo v svojih obratih in da bi ustanavljala in obratovala skladišča in nakupovala blago na debelo. V takih obratovališčih bi se prodajalo blago le članom zadrug za njihova obratna podjetja. Prodajanje nečlanom bi bilo izključeno. Zadružna glavnica bi se zbrala v zadružno imetje, katero bi bilo last vseh članov in ki bi bilo podjetju v rezervo, potem z vlogami posameznikov, ki bi bili deležni dobička po določbah pravil in pa po podjetju posojil, katere bi zadruga smela najemati tudi po določbah pravil. Zadružne za-

deve bi se vodile po v to izvoljenem načelstvu, nadzorovalnem svetu in po občnem zboru. Z nadaljnjimi podrobnostmi se danes ne bomo pečali. Zabeležimo to samo v toliko, da se stvar vzame na pomen, da bi se po končani vojni že na prvem občnem zboru zveze, vzelo zadevo v pretres, ter bi naj tvorila ta zadeva važno točko za posvetovanje o ustanovitvi take centralne zadruga za gostilničarstvo.

Razglas

c. kr. deželne vlade za Kranjsko v zadevi najvišjih cen za pivo.

Vsled odločbe c. kr. urada za ljudsko prehrano z dne 31. decembra 1917, št. 137.107 (dep. 8), imajo nastopiti odslej sledeče najvišje cene za pivo:

1. Za pivo iz avstrijskih pivovaren (izvzete so pivovarne v Galiciji in Bukovini), in sicer za hektoliter piva pod štirimi stopinjami naznanjene saecharance 109 K.

2. Za pivo iz pivovaren v Galiciji za hektoliter pod štirimi stopinjami naznanjene saecharance 93 K od 4 in čez 4 do 6½ stopinj naznanjene saecharance 124 K.

3. Za pivo iz pivovaren v Bukovini za hektoliter pod štirimi stopinjami in od 4 do 6½ stopinj naznanjene saecharance 150 K. To vse na mestu v pivovarnah brez doklad in brez posode ter embalaže.

Doslej veljavne določbe za prodajno-stroškovne doklade stopijo iz veljave.

Urad za ljudsko prehrano si pridrži še za pivo s Primorskega in tržaških pivovaren vpostaviti najvišje cene, ko mu dospejo tozadevna mnenja c. kr. centralnega urada za presojevanje cen.

V Ljubljani, 12. januarja 1918.

Za c. kr. deželnega predsednika:
Laschan l. r.

Podpore ostalim v vojno poklicanih.

Znano je, da se ravno ženam gostilničarjev, kateri so bili poklicani k vojakom, delajo največje ovire za izplačevanje podpor, češ, saj se obrat ravno tako kot prej nadaljuje. Da razvidite, da temu ni tako, podamo tu tozadevne določbe dotičnega zakona. § 2. zakona z dne 27. julija 1917, drž. zak. 313, se glasi: Opravičene na podporo v smislu tega zakona so vse osebe, katerih vzdrževanje je bilo ob času vpoklica vojno-obvezanega od njegovega dela ali od njegovih pri delu doseženih dohodkov odvisno in je s tem to vzdrževanje ovirano (§ 7, odst. 8), da dotični delavski dohodek vsled vpoklica popolnoma odpade, ali pa povzroči tako zmanjšanje, da ni pokritja za vzdrževanje odvisnih oseb. Zaslužek, katerega si prosilec pridobiva z delom, ne izključuje upravičenosti do podpore. Le v slučaju, da je prosilec ali pa vpoklicanemu naknadno prišlo v roke tako premoženje ali rentnina, katerega dohodki popolnoma krijejo vzdrževanje prizadetih oseb, ugasne upravičenost na podporo. Dohodek dela je smatrati enakim tako iz poljedelstva kakor od obrti ali drugih obratov. Upravičene so v smislu zakona, brez ozira

na predidajočo vzdrževalno odvisnost vse osebe, katerim pristojna pravica na alimentacije (plačevanje za otroke) po splošnem državljan-skem zakoniku napram vpoklicanemu. Žena ima pravico pritožbe proti odlokom dotične komisije v roku 60. dni na upravno sodišče. Pritožbo je vložiti po odvetniku.

Smrtna kosa.

† Hotelir in kavarnar Mikec umorjen.

Dne 26. januarja je kavarnar in hotelir hotela „Ilirije“ v Ljubljani, Ivan Mikec, prigovarjal zakasnelim gostom, naj se odstranijo, ker je že odbila policijska ura. Pri tem se je zapletel v prepir z nekaierimi vojaki, ki so imeli že prej prepir med seboj. Eden izmed vojakov je podrl kavarnarja Mikca na tla. V tem hipu je vstopil stražnik, ki je ločil prepirajoče se stranke. Jedva pa je stražnik odšel, se je prepir začel iznova in neki Bošnjak je zgrabil bajonet ter zabodel hotelirja v srce. Hotelir je na mestu umrl. Vojaki so zbežali, glavnega krivca Milana Todorovića so zaprli. Pokojnik je bil miren in blag možakar.

Za kuhinjo.

Korenje kot nadomestilo za kavo (cikorijska). V 18. številki „Kmetovalca“ v 126. vprašanju nekdo vprašuje, če bi se ne dalo doma narediti kako nadomestilo za kavo, ki bi služilo enako cikorijski kavi in kako. Uredništvo v svojem odgovoru priporoča v to svrhu ječmen, suhe hruške, želod, pečke od grozdja in pove, kako je z njimi ravnati, da so porabne. Meni in istotako gotovo tudi uredniku tega lista je znano, kot nadomestilo še tudi navadno domače korenje. V času svojega službovanja sem bil skupaj z gospodom, ki je veliko dal na dobro pripravljena jedila in je bil zlasti strasten prijatelj dobre mlečne kave. Kakor znano, samo prava bobova kava ne da dovolj temne barve in tudi ne popolno dobrega okusa in zato smo vsaj v naših razmerah vajeni pridevati kavi nekaj tistega, kar gre pod splošnim imenom cikorijska, četudi ta cikorijska ni vedno izdelana iz prave cikorijske. Kuharica omenjenega gospoda ni namreč h kavi primešavala nikdar drugega, kakor cikorijsko, narejeno iz navadnega korenja, in sam sem se prepričal, da je bila njena mlečna kava nekaj izbornega. Kuharica je pa delala cikorijsko iz korenja takole: Dobro oprano korenje je razrezala na kolikor mogoče drobne koščke (kocke), ki jih je v krušni peči posušila tako močno, da so se dali hraniti, ne da bi se pokvarili. Kadar je potrebovala kavine primesi, je posušene korenjeve koščke pražila (žgala) v ponvi kakor kavo in je tako sprazeno korenje na kavinem mlinu z bobovo kavo vred zmlela. Koliko cikorijske od korenja je primešati kavi, to je zavisno od okusa in pokaže izkušnja. Če bi ta kavina primes res ne bila dobra, ne bi si je privoščil dotični gospod, ki je bil v tem pogledu silno izbirčen in bi takrat, ko je bilo še vsega dovolj, si izbral kaj drugega, R. D.

Kletarstvo.

Vermut iz jabolčnika. Tudi iz jabolčnika se napravi pelinkovec (Vermouth), vendar se ne sme misliti, da bi bil vsak navadni jabolčni mošt že pripraven zato, marveč je glede kvalitete verjeto, ki ima iz mošta nastati odvisno tudi kakova je kvaliteta jabolčnika, tako z obzirom na moč alkohola ali vsebino sladkorja, ter čistost okusa in kislobe. Tak kot iz vina narejen, skoraj gotovo ne bo, če se mu ne pridoda alkohola. Sedaj v vojnem času je narejanje sploh oteženo, zaradi težke dobave alkohola, cukra in drugih substanc. Vsebinsko alkohola se mora s pridevanjem 90% alkohola na 14 do 16 volum stopinj spraviti. Sladkoba se mora doseči z 8 do 12 kg sladkorja na 100 litrov, najpripravnejši je pilè (kristalni) sladkor, ki se mora v moštu samem raztopiti, kisline ne sme biti čez štiri ali pet odstotkov. Za aromatiziranje tako pripravljenim vinom se vzamejo v to potrebne rože, rastline in dišave. V nekem mažarskem listu za kletarstvo se čita ta le recept. Na 100 litrov vina se vzame 7 dkg tavžentrož, 10 dkg pelina 5 dkg pomarančnih lupinj, 2 dkg kolmeževih korenin, 2 dkg citronove skorje, 1 dkg nageljnovih žebic, 1 dkg korjandra, 2 dkg grenke ženofove moke in 6 dkg sladke ženofove moke, to vse se dene eno platnega vrečico in na vrvi pri vehi v sod spravi, ter tako dolgo pusti v vinu sredi soda, da dobi primerni okus in aroma (dva do štiri tedne), ali pa se vse te ingredjence namoči 75% špiritu, ter potem ta destilat po potrebi na zgorajšni način pripravljenemu vinu pridene.

Razno.

* **Bacil v kurjem jajcu — povzročitelj črevesnega katara.** Dolgo se je mislilo, da v kurjem jajcu ni nikakih bakterij, pozneje pa se je le našlo tuptam kako bakterijo, ki je pa k večjemu bila v stanju kvariti jajce, a človeku ni škodovala. V novejšem času pa so dognali v kurjem jajcu neko bakterijo, ki ne razkaja le jajčne vsebine, marveč povzroča pri človeku bolezen, namreč črevesni katar. Ta bakterija se imenuje bacillus mycoides var. aethylicus nov. spec. O tem bacilu posnemamo iz osme številke „Kosmosa“ iz letošnjega leta tale opis: V jajčnem beljaku povzroči bacil nekako alkoholno kipenje. Najprej se izpremeni beljakovina v pepton, ki je v vodi topljiva beljakovina, katera se pretvori vsled delovanja tega bacila v etilov alkohol. Ako prihaja v jajce dovolj zraka (kisika), to še pospešuje delovanje imenovanega bacila, dočim ga pomanjkanje kisika slabi v njegovem delovanju. Vročina mu hitro ne škodi in s kratkim kuhanjem še ne uničimo novega bacila, ampak more dalje delovati v kuhanem jajcu. Šele, ako jajce kuhamo najmanj pol ure, ga popolnoma uničimo. V jajce prihaja ta bacil najbrž pri kopčanju in jajce takorekoč okuži, ko je še v živali. Njegov škodljiv vpliv zapazimo v tem, da dobimo hud črevesni katar, ako pojemo okuženo jajce. Ob pravilnem zdravljenju pa se ta bolezen kmalu pozdravi. Sicer pa so slučajni obolevnosti tako redki, da se pri uživanju jajec

skoro ne izplača misliti na nevarnost obolevanja. — Učenjaki bodo torej vendarle tudi še v jajcu našli dlako.

* **Saharin.** Tovarna za saharin v Oderbergu, ki je edina te stroke v Avstriji, je imela poslednji čas velike zapreke v svojem obratu pred vsem zaradi tega, ker ni dobila zadostno premoga. Saharin se izdeluje iz premoga (zato je tudi tako tečen) in zato je tudi razpošiljanje tega izdelka precej zastalo. Pravijo, da bo tovarna zopet v kratkem prišla v svoj normalni obrat in se bo saharin zopet lažje dobival. Če ga lekarne po deželi še nimajo, se dobiva v Ljubljani pri lekar-narju Rih. Sušniku na Marijinem trgu.

* **Spominska knjiga c. in kr. pešpolka „Cesarjevič“ št. 17.** Naš domači polk namerava izdati veliko spominsko knjigo, v kateri naj bodo ovekovečena vsa junaštva hrabrih Kranjcev. Čisti dobiček te knjige je namenjen „vdovskemu, sirotinskemu in invalidskemu skladu“ pešpolka. V knjigi naj bi bila natančno navedena kolikor mogoče vsa junaštva pešpolka in posameznikov. Radi tega se naprošajo vsi k polku spadajoči častniki in moštvo, kakor tudi rodbine padlih, pogrešanih, invalidov in vjetnikov, da dajo redakciji te knjige na razpolago vse material, ki ga imajo; predvsem dnevnik, posamezne notice, zanimive vojne pošne karte, poročila o hrabrosti častnikov in moštva, slike odlikovanih, padlih, invalidov, skupinske slike posameznih oddelkov, slike iz fronte, risbe, karikature, nekrologe padlim častnikom, vojaške pesmi, spise o dogodkih na fronti, vojaške šaljivke in pregovore. Ves na razpolago dani material se pošlje pošiljatelju takoj nazaj. Kdor pa hoče vposlane stvari podariti polku, se vse hvaležno sprejme in pride v muzej polka. Vse pošiljatve se naj pošiljajo na poveljstvo nadomestnega bataljona št. 17 (redakcija spominske knjige) v Judenburg, Štajersko.

* **Da krompir ne zmrzne.** Položi v jeseni po tleh v kleti deske, pokrij jih na debelo s časopisnim papirjem in natresi nanj krompirja, ki seveda ne sme biti vlažen. Ta krompir pokrij zopet s precej debelo plastjo papirja in obloži tudi stene na debelo s papirjem, ako je krompir blizu njih. Na papir položi iznova krompirja, tako da bo ves kup kakega pol metra visok. Vrhnji krompir pokrij, seveda tudi s papirjem. Sedar odneha mraz, lahko odstraniš gornji papir, da se krompir malo prezrači, a ga na to iznova pokrij. Namesto papirja tudi dobro služi suh praprot ali pepel, s katerim posipaj krompir.

* **Suhe češplje s koruznim zdrobom.** Skuhaj četrt litra suhih češpelj, ki jih nalij s precej vode. Potem prideni četrt litra poparjenega in odcejenega koruznega zdroba in kuhaj počasi še 20 minut. Osoli, osladi s sladkorjem in zabeli povrhu z ocvirki ali z žlico masla.

* **Kako hraniti suho meso.** Ako nimaš primerne shrambe za suho meso in preka-jene klobase, zavij posamezne kose v časopisni papir, zloži jih v zaboj in potresi z bukovim pepelom. Na ta način se ohrani dolgo sveže okusno.

* **Jabolka so zdrava jed,** ker pospešujejo tek, to je pomagajo želodcu jedi pre-

kuhavati. Posebno so jabolka priporočljive za nervozne ljudi, ker polagoma pomanjšujejo živčno razdraženost.

* **Cene kavine mešance.** C. kr. deželna vlada razglašda da se je določila cena za vojno kavino mešanico v nadrobno prodajo za splošno prodajo na K 4 za 1 kg brez razlike ali se prodaja ista na konsumente ali na obrti, ki prodajajo kuhano kavo in se od strani politične oblasti še pripominja ali bi ne kazalo vsled tega tudi cene kuhani kavi primerno znižati.

S Štajerskega.

Posebna deželna naklada na vino. Sklep štajerskega deželnega odbora z dne 29. oktobra 1917, zadevajoč pobiranje samostojne deželne naklade na vino, kar se ga porabi v deželi Štajerski in katero ni podvrženo državnemu užitninskemu davku, kakor tudi za mošt in druge vinske izdelke za čas od 1. januarja do 31. decembra 1918 je dobil Najvišjo sankcijo. Vgasne pa določba ob času, ako se bodo sklenili tozadevno državni zakoni o zvišanju užitnine na vino in da stopijo tisti v moč. Tako pobiranje samostojne doklade na povžito vino pri zasebnikih mora dati deželi lepe dohodke in je končno popolnoma pravično, kajti če mora revež-trpin, ki pije v gostilni vince, s svojimi bornimi dohodki plačevati državno užitnino in vrhutega še visoke deželne doklade, zakaj bi bogataš, ki na debelo pije vince doma iz svoje kleti, ne dal deželi potrebnega obolusa. Na Kranjskem smo se tozadevno trudili že do znoja in prosili deželni zastop, naj odvali težo doklad na užitnino nekoliko tudi na zasebnike, ki popijejo ravno toliko vina brez vsakega obdavčenja kakor tisti, ki si ga morajo po gostilnah iskati po četrtinkah. A ta zastopstva nočejo o tem slišati ničesar, ker tu bi bili prizadeti bogataši, župnišča, samostani i. t. d. Torej za enkrat potrpi-mo. Zora puca bit če dana.

Smešnica.

„Šparovc in cirovc“.

Abstinent obdeluje pijanca ter ga po končanem pripovedovanju o strašnih posledicah in smrti, ki je nastala vsled pijančevanja vpraša: no ali sedaj boste opustili to grdo pijančevanje? Da, da pravi pijanec, jaz vem tudi za neki strašni tak slučaj. Jaz in moj prijatelj sva šla nekega dne na deželo, nakupila sva poleg drugih stvari, katerih sva imela že polne žepe, še vsak eno steklenico vina; ker ni bilo v žepih prostora sva si obesila steklenice z motvozi na vrat. Prišedši do male reke najdeva most raztrgan in za prehod le eno desko položeno; stopimo nanjo in tresk se deska prelomi, ter padeva oba v vodo, tovariš je kmalu zginil pod vodo, jaz pa sem se rešil. A grozovito, kako pa, da je tovariš vtonil, — steklenica, ki jo je imel na vratu, ga je potegnila na dno, — no pa vi ste imeli ja tudi tako breme? Da, a jaz sem med potjo vse vino popil in prazna steklenica je plavala nad vodo in mi omogočila rešitev iz vode. — Od razočaranja se je abstinent onesvestil in rekel: to je grozno, da ima cirovc več sreče kot šparovc.

Avust Signola

Ljubljana, Dunajska cesta 13.

Zaloga raznovrstnega namizja 242
30 za gostilne, hotele in kavarne.

Inserati

v „Gostilničarju“ dosežejo
dokazano velik uspeh.

Ceneno zaračunavanje.
Pri večkratnih objavah znaten popust.

Restavracija

Hotel „Slon“

v Ljubljani

se s 1. majnikom odda v najem.

Ponudbe:

Hotel „Slon“ v Ljubljani.

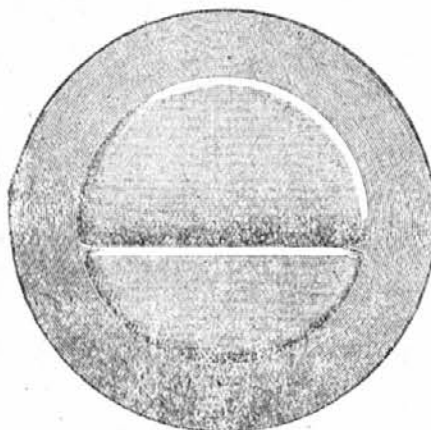
I. kranjska tovarna mineralnih
vod, sodavice i. t. d.

Ljubljana, Slomškova ulica šte. 27

priporoča:

sodavico, pokalice, naravni mali-
nov in citronov sok, nadalje izborne
sadne pijače v pat. steklenicah: jagodovec,
nektar, kristalno citronado, jabol-
čni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!



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

Reformni krožnik

popolnoma odgovarja gorl navedeni na-
redbi 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 okrasji 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.

Zamaške

nove in stare, kupi vsako množino
tvrdka Ljubljanska industrija
probkovih zamaškov

Jelačin & Ko. Ljubljana.

Jakob Zalaznik

pekarija, slačičarna in
kavarna 31 25—24

Starl trg 21

se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele

na zajutrak.

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 konec leta 1916 vlog . . . K 66.200.000—
hipotečnih in obinskih posojil . . . 27.000.000—
rezervnega zaklada . . . 2.000.000—

Sprejema vloge vsak delavnik in jih
obrestuje najvišje po 40%, večje in
nestalne vloge po dogovoru.

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

c. kr. deželne vlade.

Za varčevanje ima vpeljane lične

domače hranilnike.

Posoja na zemljišča in poslopija 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.

Sanačniji 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
36 Poljska 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 najsolidnejše tvrdka

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

Veleprazarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

Restavracija „pri Maliču“
je zopet otvorjena.

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 zastonj 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 Stepic
 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. 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 „Bernat“. — 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