



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilno „Deželne zveze gostilničarskih zadrug na Kranjskem“.

==== List izhaja 10. in 25. vsakega meseca. ====
 Za posamezne člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno K 4—, za člane onih zadrug, ki so v „Zvezi“ in ako so uvedle obvezno naročbo lista za vse člane, pa celoletno K 2—. Sicer stane list celoletno K 5—, polletno K 2-60, četrtletno K 1-30 in posamezna številka 25 vinarjev.
 ==== Cena inseratov: 1/48 strani K 1-50, pri večkratnih objavah popust. ====

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

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

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

Štev. 9.

V Ljubljani, 25. septembra 1916.

Leto III.

Vsled ministerijalnega ukaza z dne 14. julija t. l. je mariborski mestni svet naročil gostilničarski zadrugi v Mariboru, naj vpliva na svoje člane, da ti prilagodijo cene novim ukazom, ker sicer zakrvice navijanje cen. Ker gori navedeni ministerijalni ukaz določa, da mora porcija kuhane mesa (ribe) tehtati približno 11 dkg, pečenega pa 15 dkg, je sklenilo predstojništvo gostilničarske zadruge prirediti poizkusno kuhanje v navzočnosti uradnega poverjenika.

Predsednik Rožanc je kupil 2 kg govejega mesa in sicer 1 kg stegna in 1 kg križa in sicer natančno po predpisih: pri prvi 80 dek mesa in 20 dek priklade kosti, druge vrste pa z 20 dek priklade. Na vprašanje, če se v mesu zaraščene kosti računajo za priklado, je mesar to zanikal s pripomnjo, da se v mesu zaraščene kosti računajo kot meso in se sme pridati še 20 dek drugih kosti kot priklada. Tako je običajno in je pri eraričnih dobavah določeno v dotičnih pogodbah. Kuharska preizkušnja se je vseskozi izvršila v navzočnosti tajnika mestnega sveta, g. dr. Valentina, kot uradnega organa in združnega komisarja.

Poizkus z najboljšo vrsto, s stegnom, je pokazal sledeči rezultat: Od 80 dek surovega mesa se je dobilo 47 dek kuhanega. Od druge vrste, t. j. od križa, je ostalo od 80 dek surovega mesa, 57 dek kuhanega. Razlika tiči v tem, da je križ bolj sočnat ter nekoliko bolj preprežen s tolščo.

O celi preizkušnji se je sestavila nastopna strokovnjaška izjava:

Meso stane po urado določeni ceni 5 K 80 h 1 kg. K temu se mora prišteti še najmanj 30 odstotkov za troške režije, ku-

rivo, razsvetljava, snaženje lokalov, obrabo pomizja, perila, plače služabništvu, davke in doklade, skupaj 1 K 74 h; torej stane meso 7 K 54 h. Povprečno se računa 1 porcija mesa s čisto juho vred 1 K 40 h. Iz mesa prve vrste 47 dek) se napravijo štiri porcije po 11 dek teže. Račun je sledeči: Meso in troški režije znašajo 7 kron 54 vinarjev, za štiri porcije pa se dobi 5 K 60 h, torej ima gostilničar pri 4 porcijah 1 K 94 h, pri eni torej K 0-48¹/₂.

Iz mesa druge vrste (54 dek kuhanega) se napravi 5 porcij z ne popolno 11 dkg. Tu ima gostilničar 54 h izgube. Pripomniti pa je, da mesarji nimajo vedno prvovrstnega mesa; pri mesu slabejše kvalitete je izguba še občutnejša.

Tudi s pečenim mesom se je napravil poizkus. Predsednik je kupil 1 kg telečjega hrpta s priklado in 1 kg prašičevih karmenateljcev brez priklade. Telečje meso je tehtalo brez priklade surovo 80 dek, pečeno pa 43 dek, vsled česar je bilo mogoče napraviti samo tri porcije. Ker se v Mariboru računa porcija telečje pečenke povprečno dve kroni, se pokaže za gostilničarja jako neugoden račun. Uradno določena cena telečjemu mesu s priklado je 5 K 60 h, ker ima teletina malo tolšče v sebi, se je moralo dodati 5 dekagramov masti (73 h), tedaj znaša skupni trošek po pribitku 30% režijskih stroškov, K 8-23.

Ker dobimo za 3 porcije 6 K, tedaj ima gostilničar K 2-23 izgube pri njih, pri eni sami porciji torej 72 vinarjev. Pri svinjski pečenki, ki izgubi pri 1 kg 27 dek in se prodaja porcija po 2 K do 2 K 40 h, znaša po pribitku 30% za režijo izguba K 1-53.

Zapisnik o izidu te preizkušnje se je potem odposlal c. kr. namestništvu ter se je poudarjalo v njem, da so pri sedaj določenih porcijah sedanje cene nevzdržne. —

Gostilničarsko knjigovodstvo.

Marsikateri gostilničar bode rekel: »Kaj knjigovodstvo, to mi gotovo ne bo pomagalo, marveč mi celo vzelo mnogo časa, ki ga lahko bolje porabim in mi več nese, nego še tako lepo knjigovodstvo. Naši predniki niso imeli nobenega knjigovodstva, pa so bolje živeli nego mi!«

Dobro! Najprvo glede časa nekaj. Da bi knjigovodstvo vzelo toliko časa, da bi radi tega trpel obrat, je pač prazna, iz trte izvita trditev, ker pri manjšem obratu je knjigovodstvo prav neznatno, tedaj tudi ne zahteva toliko časa. Pri večjih obratih je pa toliko osobja, da se lahko vodi dobro urejeno knjigovodstvo in to brez posebne zamude časa.

Trditvi, da so naši predniki brez knjigovodstva bolje živeli kakor mi, pa pristavimo, da bi bili lahko še bolje živeli, kakor so, in poleg tega še več prihranili, kakor so, če bi bili imeli dobro urejeno knjigovodstvo.

Toda, kar je nekdanje bilo slabega, ni treba, da bi se po tem še dandanes ravnali. Vrhutega je današnje obratovanje vse drugače, nego je bilo nekdanje, ker je dandanes treba paziti na vsak posamezni vinar.

Nešteto naših obrtnikov je šlo rakom zvižgat, ker niso imeli knjigovodstva, ker so obratovali kar tjavendan, ne da bi bili kdaj razmišljali, kakšno je njihovo gnotno stanje, je - li napredujejo, ali nazadujejo, je - li jim obrt kaj donaja, ali pa le zmanjšuje njihovo premoženje. Kar naenkrat se je pogosto pojavil polom in začudeno so se povpraševali, kako je bilo mogoče, da so prišli ob vse premoženje, kljub temu, da so ves čas pridno delali.

Kdor pa je le malo premislil, se mu tak pojav ni zdel prav nič čuden.

Dokler sta bila gospodar in gospo-

dinja sama, oziroma dokler so bili otroci še manjši, je že še šlo. Ko pa so otroci bolj odrasli, se je pričelo mesarjenje premoženja brez vsakega premisleka. Dorasli sinovi so kot potomci imovitega gostilničarja hoteli pokazati, da so člani bogate hiše. Začeli so razsipavati z denarjem brez vednosti očeta, ki ni vedel, kaj se godi. Jemali so denar, kjer so mogli. Tudi dorasle hčere so vneto posnemale svoje lahkomišelnih brate ter trosile denar za drage obleke in bogsivedi kaj vse. Kar se je dalo odtrgati od hiše, vse je šlo izpod nog. Domačim so se pridružili še razni posli in tako se je delalo s polno paro na uničenje poprej dobro stoječe hiše, ki je pogosto v enem desetletju propadla. Da pa je bilo tako brezmišelnost početje mogoče, je povzročilo dejstvo, da gospodar ni imel nobenega knjigovodstva, vsled česar ni imel nobenega vpogleda, kako je z njegovim premoženjem, da ni vedel, koliko sme potrositi za svojo rodbino itd.

Znan nam je slučaj, ko je prvi gospodar nekaj časa kopičil denar na denar, pozneje pa skokoma propadal. Vdovi se je posrečilo, dobiti drugega moža, ki je uredil lepo knjigovodstvo, spraval gospodarstvo zopet v pravi tir. Posledica tega je, da je dandanes najbolj imoviti gospodar v celi okolici.

Zakon zahteva od trgovca, da vodi svoje knjigovodstvo, pa tudi že zdrav razum zahteva to, a ne samo od trgovca, ampak tudi od vsakega gostilničarja.

Vendar pa je vobče znano dejstvo, da se ravno v gostilničarstvu toliko potrebno knjigovodstvo v večini podjetij silno zapostavlja in zanemarija, v premožnih ni o njem niti sluha, ne duha. Ako izvzamemo silno majhno število dobro vredenih velikih obratov in nekatere srednje obrate, imamo opraviti z dvema vrstama obratov in sicer:

1. z obrati, v katerih sploh ne poznajo nobenega knjigovodstva, ali pa imajo nad vse pomanjkljivo in

2. z obrati, ki imajo sicer popolno knjigovodstvo, katero pa nikakor ni praktično in porabno.

Najprvo hočemo govoriti o prvi skupini. Vzrok te malomarnosti je pogosto nevednost, še večkrat pa stroški. — Vzdrževati si knjigovodja ali knjigovodkinjo je res predrago; obrat takega izdatka ne dopušča. Gostilničar pa sam pogosto nima potrebnega časa, pogosto pa mu manjka potrebno znanje knjigovodstva, četudi si želi v tem oziru napraviti red. V drugih obratih si pa pogosto pomagajo s knjigovodji in knjigovodkinjami, ki pripadajo trgovinam z blagom, oziroma bankam ter opravljajo svoj posel kot knjigovodje v gostilnah le kot postranski zaslužek. Ti potem uravnajo knjigovodstvo v gostilni bistveno tako, kakor v trgovini, oziroma ga vodijo tako dalje. Taka podjetja zopet potem trpe vsled tega, ker podjetje nima namenu primerne knjigovodstva.

Trgovci so že davno spoznali veliko vrednost dobrega knjigovodstva, ker isto ni le pregled, kaj se je v obratu vršilo, marveč daje tudi podlago za pravilni preudarek o pridobitku ali pridobni kalkulaciji. Ker daje knjigovodstvo zanesljivo na številkah slonečo sliko podjetja, postane resen svarilec, pogum dajajoč prijatelj. Omeniti je še treba, da je knjigovodstvo velike vrednosti v zadevi davkov. To ravno je dokazal v zadnjih časih vpogled v knjige od strani davčnih komisij za odmerjanje davkov.

Glavni zapreki uvedbe primerne knjigovodstva sta torej: stroški za knjigovodstvo in pomanjkanje strokovno nabrazenih močij.

Vsekakor bode treba v tem oziru skrbeti za nujno in temeljito odpomoč. Staršem gostilničarjem pa za sedaj ne moremo drugega svetovati, nego skrbite, da bodete svoje sinove in hčere dali izobraziti v knjigovodstvu.

Mi imamo pa namen, prilično še večkrat govoriti o tem predmetu ter le težko

čakamo časa, ko bomo imeli priliko, v našem strokovnem glasilu obravnavati gostilničarsko knjigovodstvo.

Mnenja obrtnih zadrug pri podelitvi gostilničarskih pravic.

Piše zadrugni instruktor c. kr. trgovskega ministrstva.

Po § 18. obrtnega reda imajo zadruge, pri katerih so včlanjeni gostilničarji, pravico, da pred podelitvijo nove gostilničarske koncesije oddajo svoja mnenja. Ako tedaj kdo prosi za podelitev ene izmed gostilničarskih pravic, mora obrtno oblastvo prve stopnje (okrajno glavarstvo, mestni magistrat) pristojno zadrugo o vloženi prošnji obvestiti in zadruga sme tekom 14 dni po sprejemu tega obvestila dati svoje mnenje o potrebi zaprosene gostilničarske pravice. Mnogokrat se pripeti, da gostilničarske zadruge oddajajo takšna mnenja, ki nikakor ne odgovarjajo zakonitim določbam. Obrtno oblastvo sme podelitev gostilničarskih pravic le pod gotovimi, v §§ 2.—10. obrtnega reda, in v §§ 18.—19. obrtnega reda naštetimi razlogi odkloniti. Ti razlogi so naslednji:

1.) Razlogi, vsled katerih bi prosilec ne mogel niti dobiti obrtni list za izvrševanje kakega svobodnega obrta;

2.) pri podelitvi gostilničarskega obrta pa se zahteva še naslednje:

a) prosilec mora biti popolnoma zanesljiv in neoporečen. Zaprošena gostilničarska pravica je vsekakor odreči, ako so zoper prosilca ali zoper rodbinske ude, ki žive v družini prosilčevi, znane take reči, zaradi katerih se sme po pravici smatrati, da bi se obrt zlorabljal v pospeševanje prepovedane igre, v prikrievanje tatvine, v pospeševanje nenravnosti in pijančevanja;

b) ako med prebivalstvom ni nobene potrebe za podelitev gostilničarske pra-

LISTEK.

Ženijalna misel.

(Konec.)

»Toda, gospod Stiskač,« se je uprl nesrečnik proti ljubeznivemu priimku.

»Očka! očka! To je ja . . . gospod Kurent! Za božjo voljo!« je zacvilila Micika z najvišjim glasom.

»Ali se ti sanja-« kriči očka Stiskač nad svojo edinko, toda predno je mogla ta ponovno izraziti svojo slutnjo z besedami, je zaklical Aleško še vedno ves omamljen: »Jaz sem, jaz sem v resnici, gospod Stiskač — le izpustite me —.«

Dvakraten vzklik iz mlajšega in starejšega ženskega grla je zadonel — drsajoči koraki so se oddaljili v divjem begu in z njimi goreča voščenska — temna noč je zopet pokrila sliko gospodarskega opustošenja.

»Žena, Micika — ali sta stekli?« rohni oče Stiskač. Zakaj divjata proč in me tako nespametno pustita v temi s tem —

no, da — Bog pomagaj. Saj vesta, da ne bi bil gospod Kurent vaju tu pričakoval videti v plesni obleki. Vi slišite — povejte mi vendar, ali ste res gospod Kurent, Aleško Kurent?«

»V resnici sem!« je vzdihnil ubogi Aleško s pojemajočim glasom.

»Vraga!« — No, no, pa!« pravi očka Stiskač, mislim, da vas nisem težko ranil s svojim strelom? Saj je bila puška nabasana samo s ptičarji —« —

»Seveda, samo s ptičarji!« zakriči nakrat ves divji Aleško. »Gospod, vi mi najprvo razstrelite laket, potem pa rečete »samo s ptičarji!« Jaz vas bom tožil radi poskušenega umora in napada sploh! Sploh, pravim!«

»Dobro, dobro!« odvrne Stiskač s svojim močnim glasom. »Dobro, in jaz vas bom zatožil radi kaljenja nočnega miru, veste, radi vloma, radi opustošenja jedilne shrambe radi — radi —. Ali ste slišali? Hm!«

Svetlobni žarki mahoma zopet razsvetle pozorišče, kajti gospa in gospodična Stiskačeva sta se zopet pojavili,

ogrnjeni z dežnima plaščema z gorečimi svečami v rokah, silno radovednima obrazoma, ki sta bila lepo obrobjena s papirnimi navijalci las, oči pa sta imeli uprte na nesrečno žrtev svojega pogumnega napada. Aleško, ki je sedaj že spregledal, je obrnil svoje oči, ki so čudno odsevale iz obraza, kateri je bil s kislim mlekom in kompotom borovnic naravnost čudovito marmoriran. Pol divje, pol očitajoče je zrl na častljivo rodbino, v katere naročju se je že davno smatral kot zeta.

»Torej, zakaj pa ste pravzaprav tu, vas za vraga vprašam,« prekine oče Stiskač tihi prizor.

Ves zmeden zakliče Aleško: »To bi jaz moral najprej vprašati. Vi ste odpovali, torej nimate pravzaprav ničesar iskati tu do vašega povratka, do jutri opoldne!«

»Vraga, to je pa že od sile,« rohni Stiskač. »Torej jaz v lastni hiši nimam ničesar iskati. Haha! Vi ste pa res čuden čuk. Nam je bilo prav, da smo se preje vrnili, in to je naša pravica! Ali vam to ugaja, ali ne, to je vaša stvar! Jaz sem tu

vice, nadalje ako prostori, ki so namenjeni za gostilničarski obrt, niso pripravljeni, temveč so proti prostorom pomisleki iz zdravstvenih, stavbnih in sličnih razlogov, potem če obstojajo pomisleki z ozirom na cesto, ulico ali trg, kjer naj bi se nahajali gostilničarski prostori, in končno, ako bi se gostilna ne mogla policijsko nadzorovati, v teh slučajih mora obrtno oblastvo istotako prošnjo zavrniti;

c) ena in ista oseba sme nadalje v enem in istem kraju le eno pravico za točenje in na drobno prodajanje žganih opojnih pijač, bodisi kot imetnik, zakupnik ali namestnik izvrševati; glede drugih gostilniških pravic, kakor so prenočevanje tujcev, dajanje jedil, točenje piva, vina in sadnega mošta, točenje kave, čaja, čokolade, drugih gorkih pijač in poživil, igranje dovoljenih iger, sme ena in ista oseba v enem in istem kraju kvečjem dve koncesiji imeti, v zakup vzeti ali kot namestnik izvrševati.

Obrtno oblastvo sme le v gotovih v zakonu samem naštetih slučajih spregledati eden od zgoraj navedenih zahtev oziroma zahtev in sicer:

a) v večjih mestih in kopališčih se pri ustanovitvi hotelov za prenočevanje tujcev ni treba ozirati na potrebo med prebivalstvom;

b) kadar se gre za ustanovitev hotelov v goratih krajih v svrhu pospešenja prometa s tujci, tedaj tudi ni potreba, da bi se na vsak način mogli dotični hoteli policijsko nadzorovati.

Kadar zadruga odda svoje mnenje, mora torej paziti:

1.) da svoje mnenje pravočasno odda, to je tekom 14 dni po prejemu obvestila o vloženi prošnji, in

2.) da v predpisih obrtnega reda utemeljene razloge za podelitev, oziroma proti podelitvi zaprosene gostilničarske pravice našteva.

v svoji hiši. Kaj pa pravzaprav vi iščete ponoči v naši hiši? To vas vprašam, he!»

Nato se je Aleško ponosno vzpel ter potrkal na prsi, razžaljen v dno duše ter zaklical: »Kaj sem mislil tu iskati? Hm, hotel sem samo v vašo pisalno mizo vložiti in vam v prijetno presenečenje vanjo položiti veselo novico, da ste zadeli dobiček 20.000 kron! In to je moje plačilo!« ...

Pa se vendar nista tožila. Očka Stiskač si je premislil, da pravzaprav ni streljal v silobranu, ampak na neoboroženega »vlomilca«, na katerega je presneto slabo pomeril; pravnik pa so poučili Aleška, da ostane vlom vendar vlom, pa naj dotični kaj odnese ali pa prinese.

Sad te »ženjalne misli« je bil že tako dosti prepričevalen, kajti nje očetu je prinesel za to 1. pol tucata svinčenega zrnja v roki, ki je z zdravnikom in zdravili bilo dosti drago; 2. popolno pokvarjeno drago novo obleko; 3. izgubo prijateljstva družine Stiskačeve, nje hčerke in dote ter 4. kot ljubezniv dodatek jeze v velik meri in neizogibno zasmehovanje.

Umljivo je, da se obrtna oblast more ozirati le na taka zadržna mnenja, ki ustrezajo tej zahtevi. Taka splošna mnenja, n. pr. kakor da obrtna zadruga nima pomislekov proti podelitvi ali da ugovarja podelitvi zaprosene koncesije, taka mnenja nimajo nobene vrednosti, ker taka mnenja niso podprta z razlogi, kakor jih obrtni red zahteva. Mnenje obrtne zadruge naj se n. pr. tako glasi:

»C. kr. okrajnemu glavarstvu
v Kranju.

Glasom tamošnjega obvestila z dne ..., števil ..., je g. I. I. prosil za podelitev koncesije s pravico dajanja jedil, točenja piva, vina in sadnega mošta s sedežem v Št. Jurju št. 75. Načelnštvo obrtne zadruge ugovarja v odprtem roku podelitvi zaprosene koncesije in sicer iz naslednjih razlogov:

1.) Med prebivalstvom ne obstoja nobena potreba za to koncesijo, kajti v vasi Št. Jurij je šest gostilen z zgoraj navedenimi pravicami in bi bila še ena gostilna gotovo preveč za tak kraj.

2.) Za gostilno namenjen prostor nikakor ni pripraven, ker je dotična soba skrajno vlažna in nizka, ima le dve jako majhni okni, tako, da je vsako prezračevanje te sobe onemogočeno in ker ni nobene pripravne stranišča.

(Dalje prih.)

Praktična novost.

V sedanjih časih, ko se je treba vsled vojnih razmer v vsakem oziru omejiti, osobito pa, ker je nastalo veliko pomanjkanje izšolanega gostilničarskega osebja ter mora gostilničar posebno gledati na to, da zniža svoje obratne stroške, ne da bi oškodoval svoje goste glede postrežbe itd., je jako dobro došla novost, ki se je po drugih deželah že v obilni meri uvedla.

Ta novost je jedilni krožnik, čegar plošča je razdeljena v dva dela in sicer manjši del za prikuho, za meso pa večji,

ki je dovolj prostoren, da si gost lahko jed razreže in jo z nje použiva.

Prednosti, ki jih nudi ta krožnik, so sledeče: Meso je ločeno od prikuhe, na ozki mizi ostane dovolj prostora, ker ni za eno jed treba toliko krožnikov, gost dobi toplo jed, natakaj pa lahko hitreje streže gostom, ker rabi le eno posodo namesto 4, kakor je bilo dosedaj običajno. Vrhutega si pa gostilničar prihrani mnogo denarja in jeze, ker rabi manj pomizja in manj osebja.

Majhen račun nam jasno pokaže prihranek, ki se doseže s tem takozvanim »reformkrožnikom«. Za enega gosta se je rabilo dosedaj: 1 jedilni krožnik (80 vin.), 1 podolgast za meso (120 vin.), skledico za prikuho 60 vinarjev, vse to postavljeno na dezertni krožnik (80 vin.), torej skupaj 3 K 40 vin., dočim stane novi krožnik 1 K 90 vin., torej prihranka 2 K 50 vin. pri enem samem servisu. Ako si torej naroči srednje velik obrat samo 100 reformnih krožnikov, ima 250 kron prihranka, ki se pa izdatno zviša, če vpoštevamo še prihranek na osebju za pomivanje in škodi, ki jo povzroča razbitje porcelana.

Krožnik je iz najfinejšega meteorporcelana ter ima močan rob radi zabranjenja oškrbanja in je tako izgotovljen, da stoji v skladih jako trdno in dobro.

Dobivajo se ti krožniki ali popolno beli, ali z okraski in monogrami.

Pisarna deželne zveze boče v kratkem naročila za nekatere gostilničarje večje število teh krožnikov, zato se vabijo še drugi, da se nemudoma prijavijo, če žele takih, da se naročilo ne zakasni. Več pa pove še oglas v današnji številki.

No, bi človek mislil, da si je Aleško vse to gotovo dobro zapisal za ušesa in da je opustil svoje debele šale.

Bog varuj! Nekaj časa je pač lepo miroval, toda njegova strast je bila močnejša nego on sam. Našel je novo »zvezdo«. Da bi si pridobil nje naklonjenost, je prišel na ženjalno misel, presenetiti jo z veliko škatljo čokoladnih bonbonov. Ker imajo nekateri ljudje svoje srce v želodcu, misel sama na sebi ne bi bila tako napačna, ako ne bi bil Aleško zopet prišel na nov izum. Izumil je škatljo, v kateri je delovala močna vzmet, ki naj posebno velik bonbon vrže njegovi oboževanki naravnost v usta. Zares izborna iznajdba! Toda usoda je bila Alešku nemila. Oboževanka pri odpiranju škatlje ni svojih ust na stežaj odprla, da bi bil mogel bonbonček neovirano vanje skočiti, vsled česar ji je z veliko silo priletel na nos. In kaj je bilo plačilo iznajdljivemu Alešku?

No, to pa nas pravzaprav nič ne briga! Misel je bila pa vsekakor ženjalna!

Obrtne pravice in predpisi.

Točenje piva. Izšla je nova cesarska naredba, ki določa, da smejo od 4. t. m. v gostilnah točiti pivo ali je prodajati čez ulico samo od 7. do 10. ure zvečer, ob nedeljah in praznikih pa od 4. popoldne do 10. ure zvečer. V gostilnah je posameznim osebam dovoljeno dati samo pol litra piva, čez ulico pa večjemu en liter. Za prestopke te naredbe je določena kazen do 5000 K ali zapor do šestih mesecev, oziroma izguba obrtne pravice.

Tretji brezmesni dan. Pred kratkim je izšla naredba, ki določa za celo monarhijo tri brezmesne dni na teden, in sicer so to ponedeljek, sreda in petek. Dva dni na teden je uživanje mesa tako v gostilnah, kakor v zasebnih gospodinjstvih sploh prepovedano. Tretji brezmesni dan pa je dovoljeno uživati ovčje meso.

Poraba masti in olja. Ministrstvo notranjih del je sedaj določilo množino masti in olja, ki bo dovoljena na uradna nakazila dobivati. Za sedaj je določeno, da se bo dobilo za osebo in na teden 180 gramov masti ali olja, oziroma 148 gramov surove masti; telesno težko delujoči bodo dobivali 150 gramov masti ali olja ali 180 gramov surove masti.

Zvišanje neposrednih davkov. Izšla je cesarska naredba, ki določa vojno doklado na neposredne davke in zvišanje neposrednih davkov. Dohodek iz tega zvišanja bo z dohodki iz zvišanja davkov na žganje, iz podraženja tobaka in iz poštnih in železniških pristojbin, ki se še nalože, namenjen za plačevanje obresti od vojnih posojil. Za obresti štirih vojnih posojil je treba na leto 750 milijonov. Zvišanje direktnih davkov se zgodi v obliki doklade. Na hišnonajemninski, na hišnorazredni davek in na davek od plač se doklada ne naloži. Doklada na dohodarino se začne pri dohodku 3000 kron in bo od 15% narasla na 70%. Doklada k posebni pridobitni bo progresivna. Pridobitne družbe, katerim se glavnic obrestuje z več kakor 6%, bodo plačevale rentabilitetno doklado od 30% do 80%, za 1. in 2. razr. 100%. Zemljiški rentni in tantijemski davek se obremeni s proporcionalno doklado. Pri zemljiškem davku bo znašala doklada 80%, pri rentnem davku in pri davku od tantijem 100%. Avtonomne korporacije ne bodo smele te vojne doklade obremenjati. Vojne doklade se bodo v davčnem letu 1917. plačevale ob plačilnih terminih rednih davkov. Za leto 1916. se določi poseben termin. Vojne doklade bodo nesle kakih 200 do 210 milijonov in sicer doklada na zemljiški davek 42 milijonov, doklada na splošno pridobitno 29 milijonov, doklada na rentni davek 12 milijonov (leta 1916. pa 6 milijonov), doklada na davek od tantijem 3 milijone in doklada na davek od dohodarine 84 milijonov.

Zvišanje kolektivnih in neposrednih pristojbin Izšla je cesarska naredba, ki določa zvišanje kolektivnih in neposrednih pristojbin. To zvišanje se pa ne tiče tistih pristojbin, ki so bile že lani zvišane, to je pristojbin od dedščin in daril, sodnih in

zavarovalnih pristojbin. Ta naredba stopi v veljavo 1. oktobra 1916. Računa se, da bo to zvišanje neslo na leto kakih 70 milijonov kron.

Novo vojnopoštne dopisnice. Vrhovno armadno vodstvo je uvedlo nove vojnopoštne dopisnice iz zelenega papirja, ki se bodo smele pošiljati s fronte in na fronto tudi takrat, kadar je v poštev prihajajoča vojna pošta sicer za promet zaprta. Na teh dopisnicah je v vseh jezikih, izvzemši srbski jezik, natisnjeno: »Sem zdrav, godi se mi dobro.« Pripisati se ne sme drugega kakor ime.

Kuhanje piva. V mesecu septembru smejo pivovarne skuhati v večjem u 35 procentov tistega piva, ki so ga skuhalo v tem mesecu v letih 1911 in 1912.

Določitev najvišjih cen za nadrobno prodajo krompirja. Ukaz c. kr. deželnega predsednika za Kranjsko z dne 31. avgusta določa najvišje cene za nadrobno prodajo krompirja: V nadrobni prodaji avstrijske letine 1916., to je pod 1 meterskim stotom, se naslednje najvišje cene ne smejo preseči: za čas od 1. septembra do 15. septembra 1916 za prebran krompir, čist in najmanj velik kakor kurje jace, 15 vinarjev kilogram, neprebran 13 v; od 16. septembra 1916 do 28. febr. 1917: prebran čist in najmanj velik kakor kurje jajce, 12 v kilogram, neprebran 10 v; od 1. marca 1917 po 14 v, oziroma 12 v kilogram. Cene veljajo tudi za uvožen krompir.

Razglas.

Na podlagi §§ 52. in 54. obrtnega reda se za gostilničarske in krčmarske obrte odreja nastopno:

I. Oni, ki imajo pravico do prenočevanja tujcev, morajo določiti cene za tujске sobe za določeno dobo, in sicer za poletni čas (od 1. aprila do 30. oktobra) ter tozadevne cenike podpisnemu uradu v odobrenje predložiti.

Na cenikih mora biti razvidno, če in koliko se račun za posebne zahteve tujcev. Takšni pribitki so le dovoljeni, če so splošno in povsod priznani kot upravičeni.

Te cenike je v vsaki tujski sobi na vidnem mestu nabiti.

Sobe morajo biti vedno kar najbolj snažne. Perilo mora biti vedno sveže in dobro posušeno.

II. Gostilničarji morajo splošno vse prostore, bodisi sobe za goste, bodisi kuhinje, shrambe itd. držati v najčistejšem stanju.

Posebno pažnjo imajo posvetiti straniščem. Skrbeti je tudi za dobro zračenje prostorov s primernimi napravami.

Večja podjetja morajo imeti tudi priprave za gašenje ognja.

Opozarja se na že ponovno razglašeni predpis, da morajo biti cene jedil in pijač na vidnem mestu nabiti.

Okrajno glavarstvo se bo po posebni komisiji, kakor tudi po svojem okrajnem zdravniku prepričalo, če se izpolnjujejo gornje odredbe, ter bo proti neposlušnim postopalo z vso strožostjo zakona.

C. kr. okr. glavarstvo Ljubljana, okolica, dne 14. avgusta 1916.

Cesarski ukaz z dne 29. avgusta 1916 uvaja davek na vžigala vseh vrst, to je:

na vžigalice žveplene in druge, na vžigalne svečice in raznovrstna kresila.

Radi pomanjkanja prostora nam je nemogoče ponatisniti tozavedno objavo c. kr. finančnega ravnateljstva v Ljubljani, zato jo podamo le v izvlečku. — Od dne 18. septembra dalje je treba plačati davek in sicer:

za navadne žveplenke 2 v od ovoja;
za druge vžigalice 2 v od škatljice;
za vžigalne svečice 10 v od škatljice;
za kresila do 25 g teže à 50 v;
za kresila težja od 50 g 1 K;
za namizna in stenska kresila po 3 K od komada.

Trgovci z gori imenovanimi stvarmi so dolžni naznaniti svoje zaloge do 11. septembra pri pristojnem oddelku finančne straže.

Kdor pa misli tako trgovino pozneje ustanoviti, mora to javiti 48 ur pred pričetkom obrata.

Istotako je javiti vsako premestitev obrata 48 ur preje predno se premestitev izvrši.

Tiskovine za prijave se dobe pri najbližnjem oddelku finančne straže ali davčnem uradu.

Svoje čitatelje pa opozarjamo na gori navedeno objavo v »Slov. Narodu« z dne 6. septembra 1916.

Stanovske vesti.

Cene jedil na vidnem mestu vidimo sedaj po gostilniških oknih. Nič nimamo proti tej odredbi, saj nam je gostilničarjem to nekaka reklama, ki opozarja občinstvo na naša obrtovališča.

Čudimo se le, da so poleg branjevcev edino le gostilničarji primorani cene razobešati na celo s ceste vidnem kraju, dočim se od drugih kaj takega ne zahteva, četudi celo prodajajo po cestah svoje pridelke.

Tega pa nikakor nismo napisali kot kritiko, ampak le z namenom, da opozorimo merodajne činitelje na nekaj, kar bo de občinstvo z večjim veseljem pozdravilo kot je naše cenovnike na oknih.

Kako lepo bi se bralo n. pr. na mle-karskih vozičkih:

Mleko, zmešano s 25% vode, liter 60 vinarjev;

krompir, komad po 6 v, kg 52 v;
čebula, komad po 16 do 20 vinarjev;
korenček, komad po 6 v, itd;
brez konca in kraja...!

Nič ne dolžimo nikogar navijanja cen, samo lepo bi se nam zdelo videti kaj takega, občinstvo pa bi imelo v teh žalostnih časih vsaj kaj zabave.

Iz Ljubljane. Izšel je torej ukaz, da se sme enemu gostu dati največ pol litra piva in da se ne sme točiti pred 7. uro zvečer. Ukaz je ukaz in treba se je ravnati po njem, ker mora biti pač red. Nespametno bi bil gostilničar, ki bi se upiral ali ga ne izpolnoval ter se izpostavljal po nepotrebnem nevarnosti visokih kazni. Torej v tej zadevi smo čisto na jasnem in tu-

di nič ne bomo oporekali, ker smo prepričani, da oblastva že vedo, kaj je prav. Nam je pa tudi končno vseeno, komu damo vrček piva.

Kakor vsaka stvar, tako ima tudi ta zadeva še drugo stran.

Gostilničar je vedel dosedaj čisto natančno, kdaj se mu izplača nastaviti nov sodček piva, kajti če ga ni potočil že zvečer, ga je pa vsaj naslednje dopoldne. To sedaj ne bode več mogoče, ker pivo drugi dan zvečer ne bo več za rabo. Vzemimo, da je imel gostilničar 15 do 20 gostov pivcev piva. Ti so mu zvečer sodček do malega izpraznili, sedaj pa mu bo ostalo v sodčku dve tretjini piva, ki ga nihče ne bo maral piti. Kdo se bo torej čudil gostilničarju, če si bo isti desetkrat premislil, predno bo nastavil sodček piva s 50 vrčki, od katerih bo prodal 15 do 20, njemu pa bo ostalo 30 do 35 vrčkov. Vprašamo samo, kdo bo povrnil škodo gostilničarjem?

Kakor že rečeno, nimamo proti ukazu prav nič, naš namen je edino ta, da pojasnimo že vnaprej, za kaj se gostilničar ne bo mogel več ukvarjati s točenjem piva. Nastane sedaj samo vprašanje, s čim bomo plačevali davke, ko ne bomo zaslužili ne pri jedilih, ne pri vinu in ne pri pivu. To nam je zagonetka, kateri naši slabi možgani niso kos. Ne kaže nam sedaj drugega, nego ustaviti svoje obrate, da vsaj tisto še rešimo, kar nam je ostalo. — Pika.

Iz ljubljanske okolice. Gostilničarji in kavarnarji imamo poleg vseh drugih božjih strahov, ki otežkujejo redno izvrševanje naših obrtnih pravic, tudi še strah, zameriti se gostu. Ako si nepreviden in se zameriš enemu, izostanejo včasih kar v celem zboru; kadar se gre gostilničarja oškodovati, tokrat so ljudje prebiti složni, četudi se drugače med sabo grdo gledajo. Največkrat pa je nastal že »špetir« in zamera radi psov. Kavalir, ki privleče mrho v gostilno za to, da bi se od drugih gostov nažrla, ker mu nima doma ničesar dati, ti napravi celi škandal, ako ga vljudno prosiš, naj žival zunaj pusti, češ, kdor ne mara mojega psa, je tudi moj sovražnik. Beseda da besedo, psevdokavalir izostane kot gost in zabavlja koder hodi čez tvojo gostilno ter še druge odvajajo. Ako pa pustiš njemu na ljubo, da se plazi cucek od mize do mize, briše svojo smrdečo kožo ob obleko drugih gostov, cedi pri tem nagnjusne sline, otresa mrčes od sebe in razširja smrad, da vse godrnja, si pa lahko prepričan, da ti bo izostal marsikak gost, ne da bi povedal zakaj. Vsemu temu pa se mora odpomoči. Ni treba, da bi ravno gostilničar sam na svoj riziko moral delati red, opozoriti se morajo oblastva na to in naj se enkrat že kategorično prepove jemati pse s seboj v javne lokale. Uvedejo naj se občutne kazni za take pasje oboževalce, naj se zaukaže dolžnost naznanitve eventualnih slučajev, pred vsem od strani gostov, potem ne bo imel gostilničar zamere ne na to, ne na drugo stran. Deželno zvezo pa prosimo, da nemudoma izposluje tak ukaz pri c. kr. deželni vladi za celo Kranjsko.

Z Gorenjskega. V današnjih težkih časih, ko večina ljudi stoka pod težkimi razmerami, se posebno naši obrti godi dan za dnem slabejše. Dočim se vse draži s strahovito naglico vsled naravnost roparskega oderuškega navijanja cen od strani producentov in veletržcev, ki kopičijo milijone na milijone, pa gostilničarji lezejo vedno bolj v dolgove. Vse se draži, davki pa rasto in rasto. Kakor hitro pa gostilničarji žele urediti cene razmeram primerno, že prete s kričanjem in kaznimi radi navijanja cen.

Ravno v sedanjih časih se je pokazalo, kako potrebno je naše strokovno glasilo, ki je edino, ki nas brani, ki deluje v našo korist. Da nimamo svojega glasila, bi živ krst ne vedel za vse naše težkoče, s katerimi se imamo boriti. Z veseljem opazujem, kako se naš list prebira tudi od drugih, ki niso našega stanu.

Upam pa, da mi ne bode šteli v zlo, če trdim, da želimo, da bi se semtertja še bolj odločno zavzeli za naše koristi, ker smo mnjenja, da je pač dovoljeno razpravljanje o gospodarskih zadevah. S to svojo opazko pa nimamo namena, Vam očitati brezbriznost ali kaj enakega. Želimo marveč samo malo več odločnosti. Vobče pa se popolnoma strinjamo z Vami, zato pa je krog Vaših prijateljev vedno širši in širši. Naša iskrena želja je, da bi se kmalu povrnilo navadne razmere in da prebijete težke čase.

(Pripomnja uredništva.) Tudi mi smo v marsičem istih misli, kakor jih izražate v gorenjih vrsticah, toda kaj hočemo! Prilagoditi se moramo razmeram ter previdno jadrati po današnjem razburkanem morju časa, ako hočemo svojo ladjo srečno privedi v pristan. Potrpe naj naši naročniki in bralci, saj moramo tudi mi potrpeti in se uživeti v izredne razmere.)

Iz kuhinje.

Nadomestilo za salatno olje. 1.) Zavrelca slezovca (ajbša). Mala množina slezovega čaja, ki se dobi v vsaki lekarni, se polije pri kuhanju zajtrka z vrelo vodo ter se to potem pusti stati do poldneva. Opol dne se potem to zavre ter nekaj časa kuha, potem odcedi ter pusti zgostiti. Shlajena zavrelca se potem s soljo, poprom in kisom pomeša ter s to mešanico polije salata kakor z oljem. Okus nas malo spominja na takozvani estragonov ali kaperki kis. 2.) Karagenova zavrelca. Karagen je neke vrste lišaj ali planinski mah, ki ima mnogo maščobe v sebi. 1 dkg karagena (dobi se v vsaki lekarni) se zavre v litru vode, potem se ohladi. Iz zavrelce nastane neka žolčasta tekočina, ki se precedi na situ. Pridene se potem še 5 gramov finega olja kot zabelo. — Obe vrsti olja se morata hraniti na hladu. Napravi naj pa se za enkrat bolj majhna množina, da se ne pokvari napravljeno olje. — Prve vrste olje se napravi že od pričetka vojne osobiti v Frankobrodu, druga vrsta pa največ v pokrajini Hesen na Nemškem.

Kako se hranijo limone. Ker sedaj pogosto po deželi manjka limon, je dobro hraniti lupinje, ki prav pogosto nadome-

stujejo limone. Dobro osnažene limonine lupinje naj se nekoliko osuše ter potem vložijo v dobro zamašeno steklenico in sicer med soljo ali pa med sladkorjem.

Prihranek na sladkorju pri vkuhavanju sadja. Ker se danes jako težko dobi zadostno množino sladkorja, je treba z njim zelo štediti. Da se ga jako veliko prihrani pri vkuhavanju, je dobro primešati nekaj kavstičnega amonijaka, po katerem dobi vkuhana sadje zelo dober okus. Marilična marmelada se n. pr. napravi takole: zrele, mehke in sladke marelice naj se dobro opero, razpolove in odstranijo pečke. V porcelanasti skledi naj se naloži plast takih marelic, potem pa naj se potrese s sladkorjem itd. Na 1 kg sadja se porabi $\frac{1}{2}$ kg sladkorja. Skleda se na to pokrije ter postavi tri dni v hladno shrambo ali klet. V tem času so postale marelice popolnoma mehke ter se denejo kuhati v kaseroli. Ko so se skuhale, da so močniku podobne, se po kapljicah priliva amonijak med mešanjem toliko časa, da barvo nekoliko premene. Potem se še nekaj minut kuhajo in nato odstavijo. Ostri okus amonijaka se kmalu izgubi. Steklenice, v katere se marmelada vlije, morajo biti nekoliko ogrete ter se nalite postavijo v vročo pečnico toliko časa, da se napravi na njih kožica. Predno se povežejo, naj se na marmelado položi v špirit namočen papir.

Krompirjev sir. V gospodinjstvu, kjer je mnogo otrok, torej vedno dosti lačnih in praznih želodcev, je krompirjev sir posebne vrednosti, ker je prvič jako dober in drugič, ker se jako poceni dá napraviti. Pet kilogramov belega močnatega krompirja se skuha, potem olupijo in pretlačijo. K temu se primeša 1 kg kislega mleka in nekaj kumine. Kislo mleko mora biti prav gosto in ne vodeno. Ta zmes naj se potem dobro zmeša ter poleti dva, pozimi pa štiri dni pusti stati v kleti. Po preteku tega časa naj se dobro ugnete ter razdeli v kose, ki naj se nalože v košarico ter dobro pokrijejo, da ne pridejo muhe do njih. Posuše naj se potem na zraku v senci in nato shranijo v kleti v kakem nafašč za to pripravljenem loncu. V 14 dneh je sir dober za uživanje.

Razno.

* **Prazniki.** Znano je, da je papež svoj čas odpravil nekaj praznikov. Zdaj je justično ministrstvo objavilo v svojem naredbeniku odločbo najvišjega sodišča, da veljajo vsi prazniki kot taki, tudi tisti, ki jih je cerkvena oblast odpravila.

* **Nakazila za smodke in cigarete.** Iz Budimpešte javljajo, da hoče vlada uvesti na Ogrskem nakazila za smodke in cigarete na ta način, da bo na osebo prišlo na dan ali dve smodki ali pa štiri cigarete.

* **Naše gospodarstvo in vojna z Romunijo.** Ob sebi je pač umljivo, da žita ne bomo več dobivali iz Romunije, a sicer ne bo romunska vojna imela vpliva na naše gospodarstvo. Zadnji dve leti je bila vsa kupčija z Romunijo le kupčija z gotovim denarjem, kreditiral ni nihče in zato vojne v kupčijskem oziru ne bo dosti čutili. Ban-

ke, ki so imele z Romunijo zveze, so si pravočasno zagotovile kritje za svoje terjatve in ne bodo nič izgubile. Pač je pri romunski petrolejski industriji angažiranega mnogo tujega denarja, a ta je po ogromni večini iz Nemčije in ne iz Avstrije.

* **Obleka iz šote.** Listi javljajo, da je švedski inženir Fegräus iznašel način, kako se da iz šote presti sukno. To je poskusil že pred 25. leti francoski inženir Bérard, a je mogel izdelati le nekako bato. Z izumom inženirja Fegräusa delajo zdaj poskuse. Obleka iz šote in kopriv — to se bodo gizdalini veselili. — Le škoda, da so naši Barjani že skoro vso šoto požgali, ker bi se sedaj lahko mi šopirili kot največji baroni. Tako je, če ljudje ne vedo, kake zaklade jim je narava položila v naročje, da jih lahko miselno zapravljajo in požigajo. V ljubljanski predilnici so svoje dni kurili s samo šoto, namesto da bi jo podelali kar naravnost v blago in si tako prihranili velike izdatke za uvoženi bombaž.

* **Prodaja petroleja** je na Nemškem počenši z 28. avgustom prepovedana.

* **Manj piva bo.** Med vojno vare pivovarne 55 odstotkov tiste množine piva, ki so jo zvarili v mirnih časih. Zdaj bodo to množino še skrčili in se bo varilo le 30 do 40 odstotkov normalne produkcije. Kakor se vidi, imamo pričakovati še lepših časov.

* **Cene za prevzemanje žita.** Državni žitnoprometni zavod bo prevzemal žito letos po naslednjih cenah: pšenično pri dobavi do 15. decembra 1916 po 38 K, pri poznejši dobavi po 35 K; rž po 31, oziroma 29 K; zmes pšenice in rži po 31 K, oziroma 33 kron; ječmen za varenje po 36 K, oziroma 33 kron; ječmen za krmenje po 32 K, oziroma 29 K; oves po 30, oziroma 28 K; nadalje prosa po 28 kron; leča in grah po 55 K; fižol vseh vrst po 40 K, leča, grah in fižol slabe vrste po 30 kron, graščica po 26 kron.

* **Seznam vojnopoštne urade, dopuščenih k vojnopoštnemu prometu z zasebnimi zavetki:** 8, 9, 11, 16, 20, 32, 34, 37, 39, 48, 51, 55, 64, 56, 73, 76, 79, 88, 95, 98, 106, 125, 133, 138, 140, 146, 148, 165, 168, 176, 177, 178, 181, 185, 186, 187, 188, 200, 207, 215, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 226, 236, 237, 238, 239, 242, 250, 252, 267, 269, 273, 277, 278, 282, 298, 304, 307, 316, 323, 324, 335, 338, 345, 400, 510, 511, 512, 513, 514, 517, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 607, 608, 611, 612, 613, 615, 630. Vojnopoštne uradi 11, 39, 51, 125, 149, 186 in 239 so stalno dopuščeni k vojnopoštnemu prometu z zasebnimi zavetki. Vojnopoštne promet z zasebnimi zavetki je od sedaj naprej dovoljen le na one vojne (etapne) poštne urade s številko, ki so označeni v tem seznamu. Pošiljanje vojnopoštne zasebniha zavetkov na c. in kr. etapne poštne urade s krajevno označbo je brez izpremembe dovoljeno v dosedanjem obsegu.

* **Liferantje moke.** V Marijos Fere na Ogrskem so zaprli dva premetena slepar-

ja z imeni Friedmann in Jakulovits. Ta dva sta inserirala v 12. nemških avstrijskih listih, da imata nad 1000 vagonov moke - nularice, ki jo lahko vsak dobi, kdor pošlje primeren znesek na račun in transportni list. Oglasilo se je seveda mnogo kupcev in sleparja sta dobila dosti denarja, dasi nista imela niti enega kilograma moke. Pri aretovancih so našli še 34.000 kron prisleparjenega denarja. Človek se mora čuditi, da se dobe ljudje, ki gredo takim sleparjem na limanice.

* **Ameriški milijardar za otroke.** Znan ameriški milijardar Rockefeller je dal kantonski oblasti v Fribourgu v Švici 380.000 frankov na razpolaganje, da preskrbi 500 belgijskih otrok. Če bi denar ne zadostoval za preskrbo otrok, bo dal še več. Dalje je poslal svojega pooblaščenca Grimma v Varšavo, da ravnotako preskrbi za 500 poljskih otrok. Iz Varšave pojde pooblaščenec v Srbijo, da preskrbi tudi za 500 srbskih otrok.

* **Sleparska industrija.** Na Danskem niso prijatelji Nemčije, še zaradi vojne leta 1864. Zdaj je Danska pač nevtralna, ker služi vsled vojne ogromne denarje. Bila je vedno bogata dežela, a zdaj je bogastvo postalo uprav velikansko. Največ je Danska v sedanji vojni zaslužila z izvozom živil v Nemčijo in Avstrijo, zaslužila pa je toliko več, ker je vse polno njenih trgovcev in tovarnarjev sleparilo. Na Danskem je kar čez noč nastalo vse polno tovarnen za izdelovanje konzerv, mila itd. Izdelovale so golaš - konzerve, jetrne pastete, klobase itd. A menda vse v znamenju »Osvete za leto 1864.« Jetrna pasteta je bila narejena iz — repe in zelja, golaš in klobase iz mesa — crknjenih konj in mačkov ali podgan, milo je bilo iz krede in pepela, a brez masti. Šele ko so v Berlinu ustanovili centralno nakupovalnico, se je dalo to sleparijo nekoliko omejiti. Zdaj sleparijo na Danskem zlasti s kockami za juho in prodali so jih že mnogo milijonov, ko je šele prišlo na dan, da te kocke ne samo, da niso nič vredne, nego da so tudi zdravju škodljive.

Listnica uredništva.

Naprava dobrega sadnega mošta. V zadnji številki meseca avgusta smo dobesedno priobčili članek iz 8. številke letnika 1916., ker so nam vedno dohajala naročila na to številko, pa je nismo imeli več v zalogi. Priobčili smo pa spis dobesedno, ker nismo hoteli brez privoljenja pisatelja ničesar izpreminjati na njem. Toliko v pojasnilo!

Pogosto nam dohajajo priznanice glede dopisov, s katerimi branimo koristiti gostilničarske obrti. Hvaležni smo za ta priznanja našim bralcem, ker spoznamo iz tega, da se list pridno bere, da torej naš trud ni zaman. Radi bi še več storili v tej zadevi, toda niso nam znani marsikateri slučaj, ki bi jih radi uporabili pri svojem delu. Zato pa prosimo vse cenjene naročnike in gostilničarje, naj nam vse slučaje nemudoma naznanijo, kadar menijo, da se jim godi krivica. Zelo nam bo všeč, ako se nam nemudoma sporoče vse gostilničarstvo zadevajoče stvari.

Av gust Signola

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

Sanatorij Elizabetinum

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

Malinovec

garantirano naravnoprstni z finim rafinad cukrom vkuhan 5 kg poštna poslatev K 12.— franko po povzetju pošilja
A. Josek, Praga, Král. Vinohrady 1274 E. g.
Pri večjem odjemu stavim špeci. ponudbe.

Gostilničarji, trgovci, posestniki,
ki žele svoje hčere temeljito izobraziti

v
knjigovodstvu, računstvu, dopisovanju,
:: stenografiji in strojepisju ::
naj se obrnejo na naslov

Franc Gärtner,
na c. kr. trgovski akademiji izprašan učitelj
za pouk trgovskih predmetov.
Ljubljana, Bleiweisova c. 3.
Pričetek pouka 2. oktobra.

l. kranjska tovarna mineralnih
vodá, sodavice i. t. d.

Ljubljana, Slomškova ulica št. 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!

Inserati

v „Gostilničarju“ dosežejo
dokazano velik uspeh.

Ceneno zaračunavanje.

Pri večkratnih objavah znaten popust.

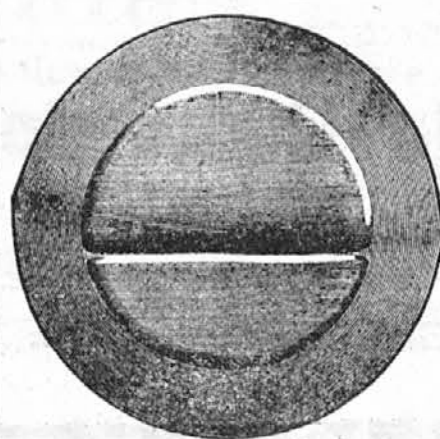
Vino in sadni mošt, suhe hruške

od 56 litrov naprej

od 5 kg naprej

in novi **Silva vreclec**, namizna in zdravilna kislá voda
razpošilja po povzetju **A. OSET, Guštanj, Koroško.**

Posodo računam po lastni ceni in se nazaj vzame, sprejme se tudi steklenice in sode v protiračun in polnitev **železniška postaja Spodnjidravograd.**



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

Reformni krožnik

popolnoma odgovarja gori 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 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 zajutrak.

Filijalke:

Mestni trg št. 6
Kolodvorska ulica št. 6.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruga v Ljubljani
Marije Terezije cesta št. 16

posreduje brezplačno
za vse službo iščoče

: v gostilničarskem obrtu :

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

**Tovariši gostilničarji! Poslu-
žite se te ugodne prilike!**
26 23—24

Mestna hranilnica ljubljanska

Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.
Največja slovenska hranilnica.

Koncem leta 1915 je imela vlog . . . K 48,500,000.—
Rezervnega zaklada 1,330,000.—
Sprejema denarne vloge in jih obrestuje po

4 1/4 %

brez odbitka. Hranilnica je **pupilarno
varna** in stoji pod kontrolo

c. kr. deželne vlade.

Za varčevanje ima vpeljane lične

domače hranilnike.

Posojila na zemljišča in posojila na Kranjskem proti 5 %., izven
Kranjske pa proti 5 1/2 % obrestim in proti najmanj 1 %
oztr. 3/4 % odplačevanju na dolg.

Sodavičarji pozor!

: Pristni malinovec :

(malinčni sok ali odcedek)

ima naprodaj po najugodnejši ceni

Lovro Rogelj

Vrhnika.

Pošilja se od 25 kg naprej.

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

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

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

Velepražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kolmann
 11 v Ljubljani 24-24
 dovolj 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 zaastonj 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 šte. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo
 veliko zalogo zajamčeno naravnih
 vin iz dolenskih, goriških, istrskih
 in štajerskih vinskih gorc.
 Telefon št. 262.14 25-24

Pivovarna
 „Reininghaus“
 Gradec — Steinfeld
 priporočata
 svoja najboljša piva,
 kakor:
marčno carsko, vležano
in bavarsko v 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 svoje priznane priljubljene izdelke
marčna, cesarska,
vležana, eksportna
in bavarska piva 33 23-24
 v sodčkih in steklenicah.
Zastopnik: Fr. Sitar v Sp. Šiški.

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

plzenskega tipa.
 Zahtevajte v gostilnah ljubljanskih, v Grandhotelu Balkan Trst, hotelu Lacroma Gradec, 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 glavica
K 1,000.000

Varilnica v Senožečah.

:: Ustanovljena ::
I. 1820.

(Železniška postaja Divača.)

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

KLEINOSCHEG-
 39 25-24
DERBY SEC

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

Drogerija Anton Kanc

Ljubljana, Židovska ulica 1.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
 (Spodnja Šiška)

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:
marčno, dvojno marčno in izvožno
pivo v sodčkih in steklenicah.

Dobé se tudi tropine in sladne cime, ki so kot živinska krma zelo priporočljive. 3 24-24