



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 inseratom: 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 zaključ.

Štev. 1.

V Ljubljani, 25. januarja 1916.

Leto III.

Zvezne objave.

Dobava pive.

Deželna zveza gostilničarskih zadrug se je obrnila do „Zveze za varstvo pivovaren v planinskih deželah“ s prošnjo, naj ista oddaja pivo samo gostilničarjem. Dobila je sledeči odgovor:

„Odgovarjate na Vaš cenjeni dopis z dne 3. novembra 1915 št. 150 si dovoljujemo Vam naznaniti, da ne moremo ustreči Vaši želji, da ustavimo oddajo pivo branjevcem in trgovcem s pivom v steklenicah. Izkazalo se je namreč tudi že v drugih sekcijah, da trgovci s pivom v steklenicah v takih slučajih krijejo svoje potrebščine pri pivovarnah, ki niso članice naše zveze, torej bi se ne dosegel Vaš namen.“

Da pa Vam dokažemo svojo naklonjenost, smo sklenili od 1. januarja 1916 dalje v svojem območju od množine, ki je na razpolago za gostilničarje, branjevcem in trgovcem dati 10% manj.

Temu sklepu so se pridružile vse pivovarne, ki delujejo na Kranjskem izvzemši Gössovo pivovarno.“

Cenjenim tovarišem!

Izmed najvažnejših potreb v pospeševanje skupnih koristi gostilničarske obrti je vzpostavljene kolikor mogoče tesnega stika vseh interesentov. To je naloga našega lista, ki naj z javnim razpravljanjem stremi, izboljšati splošne razmere gostilničarstva. Dosega tega smotra je največje važnosti osobito ravno v sedanjem času, ko so vsled svetovne vojne nastale dalekosežne premembe in se je pojavila silna nejasnost in negotovost na vseh poljih. Samoobsebi je umevno, da nam bo mogoče naš cilj doseči le z delavno pomočjo in sodelovanjem vseh prizadetih. Radi tega prosimo,

naj v bodoče naši tovariši poročajo prav o vsaki stvari v naši obrti in naj si bodo to splošne zadeve ali pa le osebne značaja. Nikakor ni treba vpošiljati popolnih spisov, kajti zadostujejo nam prav kratki podatki, ki se bodo potem v uredništvu primerno uredili. Uredništvo je vedno na razpolago dati vsakovrstna pojasnila v gospodarskih in pravnih zadevah našega stanu. Trdno smo sklenili, da hočemo vzdržati kljub sedanjim težkim časom, ko nas bo vsled nastalih razmer izdajanje lista stalo petdeset odstotkov več, nego lani. Radi tega pa tudi trdno pričakujemo, da se bodo naši tovariši zavedali svoje dolžnosti, ter nas po vseh svojih močeh podpirali.

Deželna zveza gostilničarskih zadrug na Kranjskem v Ljubljani.

O skupnem nakupovanju.

II.

Zadruga gostilničarjev na Dunaju je ustanovila centralo za živila, ki ima nalogo, člane preskrbeti po možnosti z živilom po primernih cenah, da bodo isti mogli svojim gostom nuditi jedila po primernih cenah in jim dajati primerne porcije.

Ker se nobena obrt ne peča s tolikimi, pokvarjenju podvrženimi stvarmi, kakor gostilničarstvo, je z veseljem pozdraviti namero občinskega sveta, da napravi tovarne za led, kar se je že pred leti priporočalo. Pri tej priliki naj se na noben način ne opusti **naprava primernih hladilnic**. Pri tem bo pa skrbeti, da se določi za hranjevanje jedil v jedilnicah le kratek rok, da se ne bodo iste zlorabile v špekulativne namene. Znano je, da so proti koncu lanskega leta cele mesece ležali v dunajskih hladilnicah milijoni jajc, tisoči komadov divjačine vsake vrste ter

se preje niso dali konsumentom na razpolago, dokler se niso cene toliko dvignile, da so špekulanti dosegli naravnost ogromne dobičke, ne da bi jih kdo prijemal radi navijanja cen.

Po navadnih cenah nakupljena živila so špekulantje splošno med vojno toliko časa zadrževali, da so dosegla tri-, štiri- ali še večkratne cene. Saj je samo ob sebi umevno, da ne bodo ostale cene na navadni višini pri tako dolgo trajajoči vojni, v kateri so si nasprotniki stavili cilj, izstradati centralni državi. Pri prav mnogih kmetijskih pridelkih niso visoke cene v nikakem razmerju z njihovimi proizvodnimi stroški; dado se opravičiti le deloma pri onih, ki se morajo iz inozemstva uvažati.

Špekulacija pa se ni polastila edino le živil, marveč se je kljub težkočam naše države, razširila še na druge panoge.

Mnogo veleproducentov zahteva take cene, ki niso v prav nikakem razmerju s proizvodnimi stroški, katerim se sme prišteti še prav pošten dobiček.

Brezprimerne in nezaslišane zvišanja cen živil pa niso krivi samo brezvestni špekulantje, ki so najhujši sovražniki države, ampak krivi so tudi konsumenti, ki so plačevali pretirane cene ter s tem nesramne oderuhe naravnost podžigali, da so razširili svoje krvoseško delo na vse panoge gospodarstva.

Poleg tega je pa zakrivilo občinstvo še na drug način, da so se živila tako silno podražila. Že meseca avgusta in septembra, takoj po pričetku vojne, so si premožnejši sloji nakupili velikanske množine ter jih zavlekli v svoja stanovanja. Ker niso bila ista primerno spravljena, se jih je skvarilo velike množine. Vsled tega se je hitro pojavilo pomanjkanje, ki je povzročilo vedno rastoče cene. To priložnost pa so porabili tudi brezvestni

špekulantje ter so pokupili vsa v prometu nahajajoča živila in jih zadrževali toliko časa, da so dosegli cene, o kakršnih se nam o pričetku vojne niti sanjalo ni. Tudi državna določba o najvišjih cenah ni mogla temu odpomoči.

Brezmejno izkoriščanje na trgu za živila, nikdar sita dobičkaželjnost, ki je postala prava pravcata **vojna kuga** tako pri nas, kakor v Nemčiji, četudi ne v taki meri, se mora v bodočnosti onemogočiti. Pred vsemi sodišči po celi državi je bilo nešteto sodnih obravnav radi navijanja cen, toda kljub temu so iste rasle in še rastejo in sicer največ radi tega, ker se zlo ni zatiralo že v kali, pri producentih, ampak šele pri malih razpečevalcih.

Brezobziren boj na polju špekulacije pa naj se ne napove samo malim ljudem n. pr. ki imajo en bori vinar zaslužka pri litru več, kakor se zdi uradniku nestrokovnjaku, ampak v prvi vrsti proti **velikim**. Mogoče se bode njega ekscelenci gospodu pravosodnemu ministru nudila prilika, nastopiti proti karteliranim in nekarteliranim oderuhom z živili in to v varstvo ne le ljudstva, ki je tem pijavkam izdano na milost in nemilost, ampak tudi v varstvo države. Urejene razmere na trgu živil so ravno tako važen faktor v varstvo države, kakor dobro pripravljena armada. Noben obrtnik pa ni v položaju, plačevati brezobzirno povišanje cen iz lastnega žepa, temveč je primoran, prevzeti breme na konsumente, ki ga potem smatrajo za izkoriščevalca.

Strahoviti izrodki odiranja pri kupčijah z živili, ki ga je povzročilo najbrezobzirnejše izkoriščanje v korist posameznih ali pa gotovih skupin, in sicer brez ozira na skupne koristi konsumentov in dobrobit države, kakor tudi na pripravljenost vojne sile, bodo gotovo pospeševali organizacijo skupnega nakupovanja gostilničarjev, ki so prizadeti še bolj nego zasebniki, ker so primorani, kupovati živila ne le za svoje družine, ampak tudi za svoje goste. Gospodarska organizacija se bode potem vedno bolj širila na vse

panoge ter vzpodbujala k skupnemu plodonosnemu delu, da ne bo ostala samo stanovska organizacija v smislu obrtnega reda, ampak tudi na gospodarskem polju sila, ki se jo bode moralo upoštevati. Dolžnost članov strokovnih zadrug in zvez je, strniti se v boju proti oderuštvi in izkoriščanju. Iz tega sledi, da je temeljna potreba, izvedba strokovne organizacije gostilničarstva cele države. — Upamo, da bode vlada tako prekoristno stremljenje podpirala, že z ozirom na korist države same.

Dunajski tovariši so spoznali koristi takega združenja ter so si osnovali že med vojno tako zadrugo. Morebiti bode to temelj nadaljnega delovanja. Toda ne samo za dobo vojne naj bi to veljalo, marveč se naj bi započeto delo po vojni nadaljevalo. Z veseljem bi pozdravili tak korak, ki naj bi tovariše zedinil v še močnejšo zvezo.

Vrhu tega bi se razni kuhinjski odpadki, kosti itd. primerno in koristonosno izrabili, kar bi bistveno lahko zmanjšalo deficit kuhinje. Resna volja in smotreno delo bode dovedlo do dosege našega skupnega cilja!

O dolžnosti jamstva s strani hotelirja.

V zadnjem času so se pojavila različna mnenja o mejah jamstva od strani hotelirja. Posebno mnogo se je razmotrivalo vprašanje, ali je hotelir odgovoren tudi za reči, ki jih pokradejo gostje v njegovih prostorih drugim gostom.

Ker je to vprašanje velike važnosti, se je gremij hotelirjev na Dunaju obrnil do svojega pravnega zastopnika ter ga naprosil, naj izreče svoje strokovno mnenje o tem vprašanju.

Ta strokovnjaška izjava se glasi: »O jamstveni dolžnosti gostilničarjev razpravljata §§ 970 in 1316 občega državnega zakonika, ki se glasita:

§ 970. Gostilničarji itd. jamčijo za stvari, katere so njihovi gostje izročili

njim samim ali njihovemu osebju v isti meri kakor drugi hranitelji. (§ 1316);

§ 1316: gostilničarji itd. so odgovorni za škodo, ki jih povzroče domače, kakor tudi službene osebe na prevzetih rečeh kakega potnika (§ 970).

Iz teli zakonitih določil sledi, da je jamstvo gostilničarja enako onemu kakega hranitelja, na drugi strani pa, da je odgovoren isti ne samo za škodo, ki bi jo povzročil sam, ampak tudi za ono, ki jo povzroče njegovi uslužbenci.

Po § 961 obč. drž. zakonika mora hranitelj izročeno mu stvar določen čas skrbno hraniti ter jo po preteku tega časa izročitelju vrniti v takem stanju, kakor jo je prejel.

§ 964 obč. drž. zak. določa, da je hranitelj odgovoren za škodo, ki nastane iz zanemarjenja njegovih dolžnosti, ne pa za slučajne prigodke.

Po tem načelu je hotelir primoran, jamčiti tudi za tatvine od strani hotelskih gostov, tako, kakor za druge tatvine.

Tega jamstva se more iznebiti le tedaj, če dokaže, da se je tatvina izvršila kljub vsej njegovi dolžni skrbljivosti ter je ni bilo mogoče preprečiti in da ne zadeva krivda niti njega, niti njegovega osebja.

Taka krivda bi bila lahkomišelnost sprejetje gosta, katerega zunanost in druge okoliščine vzbuja pomisleke, dalje preziranje zglašilnih predpisov varnostnih — policijskih predpisov itd.

Dokaz dolžne skrbljivosti se nanaša na dejstvo, da je v hotelu zadostno število uslužbencev, ki so primerno porazdeljeni in da so vse obratne naprave, kakor zaporne priprave pri sobnih vratih, dobro zaprta vmesna vrata in enako v najboljšem stanju, da so zastavljena vrata, ki vodijo iz sobe v sobe s težko premakljivim pohištvom itd.

Dokaz, da ni bilo mogoče preprečiti tatvino po hotelskem gostu, bo tem lažje doprinesti, ker cela vrsta previdnostnih odredb odredbe v takem slučaju. Saj je znano, da sme postaviti gost po hodnikih,

LISTEK.

Mikroskopičen zrezek.

Prvo dejanje te zgodbe se je vršilo v majhnem ozkem prostoru, v katerega navađen umrljiv človek pogosto s poželjivimi očmi pogleda, vanj pa nikdar ne stopi, namreč v kuhinji železniškega jedilnega voza.

Belooblečeni kuhar reče prvemu natakarkarju: „Danes pa je meso za zrezke zares izborno! Sočno kot paradiznik, dehteče kot breskev in mehko kot maslo, ki je na solncu!“ Pri tem je tlesknil tako imenitno z jezikom, da se je slišalo kljub drdranju vlaka.

„Nesramnost je od direkcije“, se jezi prvi natakarkar, „da nam ista da danes goveje meso z navadno špinačo namesto, da bi nam privoščila grizljaj tega izvrstnega zrezka“.

Muzajoč se pravi nato kuhar: „Pravijo, da so si nastavljeni pogosto sami poma-

gali, če so bili zapostavljeni...? Vi, dragi prijatelj ste gospodar v jedilnici, jaz sem pa gospodar kuhinjskega ateljeja; ako skupaj drživa, česa se nama je bati?!“

„Koliko porcij je še za zrezek?“, previdno vpraša natakarkar.

„Hm“, odvrne kuhar, „samo ena še, dragi moj. Toda ta je velika, ... obilna... težka... taka, da bi se ji lahko brez skrbi malo puščalo“. Izgovorjeno, storjeno.

Prijatelja sta vzela velik nož ter napravila iz debelega zrezka tri tanke, seveda ravno tako dolge in široke, kakor je bil prvoten. „Iz enega tri!“ se je glasil čarobni klic drdrajoče kuhinje. Po čudnem naključju je bil kos, ki je ostal v hladilniku, najmanjši izmed vseh treh.

Vsa čast izbornemu mescu; njegova kakovost je prekosila vse nade. Natakarkarju in kuharju se je obudila taka slast, da ju je kar vpijanila. Medtem, ko sta dve tretjini zrezka nastopili svojo naravno pot, sta že koketirala z ostalo tretjino. Če bi bila še treznih čutov, bi tanki ploščici, ki naj bi v

obračunski knjigi predstavljala porcijo, gotovo ne bila storila nič žalega. Toda v opojni pijanosti zrezka, ki je njune živce zmedla, v prijaznem vonju mesa in citrone sta podlegla junaka, ter se odločila mero svojega hudodelstva napolniti do vrha. Vzela sta velik nož ter napravila iz tankega in širokega zrezka zopet tri zrezke, ki so bili sicer ravno tako tanki, toda prav znatno manjši nego prvi. Najprvo je delovala računsko zmožnost naših junakov v vodoravni smeri, sedaj pa v navpični, da se doseže zopet ravnovesje.

Toda čudno naključje je zopet hotelo, da je kos, ki naj predstavlja porcijo, ki se spravi v hladnik postal zopet najmanjši iz med vseh; pravzaprav ga ni bilo mogoče več imenovati kot predstavitelja zrezka, ampak le bolj kot vzorec v znatno pomanjšani meri.

Toda kmalu se oglasi vest. „Morala ga bova dati kaki gospej“, pravi natakarkar, „kajti znano je, da te nimajo posebne slasti do jedi, osobito če se dlje časa vozijo!“

da lahko odide ali se vrne kadar hoče, da sme odnašati zavoje, ne da bi se ga smelo nadlegovati radi tega.

Tatvina po hotelskem gostu izvršena, se razlikuje le v toliko od drugih hotelskih tatvin, da v takih slučajih hotelir lažje dokaže svojo nekrivdo, ter se lažje oprosti jamstva dolžnosti.

Obrtne pravice in predpisi.

Da se obvarujete škode, berite pazno in se točno ravnajte po tem!

(Dalje.)

»Bojna območja« obsegajo:

I. Severno bojno območje.

1. Severno »ožje bojno območje« obsega:

a) v Avstriji: vzhodni del Galicije do všteti okrajev Dolina, Stryj, Sydaczow, Bobrka, Przemyslany, Kamionka, Strumilova, Zolkiew in Rawa Ruska in vso Bukovino;

b) na Ruskem Poljskem: vse okraje vzhodno od vzhodne meje okrajev Bilgoraj, Zamosc, Krasnostaw, Lublin in Lubartow.

2. Severno »širše bojno območje« obsega:

a) v Avstriji: zahodni del Galicije do všteti političnih okrajev Skole, Drohobycz, Lvov, Grodek, Jagiellonski, Jaworow in Cieszanow; Zgornjo in Nižjo Šlezijo izvzemši politične okraje Freudenthal, Freiwaldau in Jägerndorf;

na Moravskem politične okraje Moravska, Bela cerkev, Novi Jičin, Valaški Mezerič, Mistek in Moravska Ostrava;

b) na Ogrskem: Komitate Haromszek, Czík, Udvarhely, Maros Torda, mesto Marosvasarhely, dalje komitate Bestercze - Naszod, Maramaros, Ugocsa, Bereg, Ung, od komitata Szabolcs okraj Mandok, komitata Zemplin (Zemplen) brez okrajev Sarospatok, Tokaj in Szerencs, komitate Saros, Abanj - Torna brez okrajev Göncz, Szikszó in Torna, kraljevo prosto mesto Kaschau (Košice, Kassa),

komitate Zips (Szepes), Liptavo (Lipto), Arva, Turocz brez okraja Stubnyafürd., končno komitat Trencsin (Trencsen) brez okrajev Puhó, Illava, Pan.

c) na Ruskem Poljskem: okraje Bilgoraj, Zamosc, Krasnostaw, Lublin, Lubartow in okraje, ležeče zahodno od teh.

II. Južno - zahodno bojno območje:

1. Južno - zahodno »ožje bojno območje« obsega:

a) v Avstriji: Tirolsko, izvzemši sodne okraje Landeck in Ried in politične okraje Reutte, Imst, Innsbruck, Schwaz, Kufstein in Kitzbühel; dalje vso Koroško, Kranjsko, Istro, Goriško - Gradiščansko in mesto Trst z ozemljem;

b) na Ogrskem: mesto Reko in ozemlje;

c) na Hrvaškem in Slavonskem: Županije Lika - Krbava in Modruš - Rijeka.

2. Južno - zahodno »širše bojno območje« obsega:

a) v Avstriji: Od Tirolskega sodna okraja Landeck in Ried ter politične okraje Reutte, Imst, Innsbruck, Schwaz, Kufstein in Kitzbühel, dalje vso Predarelsko, Solnograško in Štajersko;

b) v Hrvaški in Slavoniji: Županije Zagreb, Varaždin in Bjelovar - Križevci, ter mesto Zagreb.

III. Južno bojno območje.

1. Južno »ožje bojno območje« obsega:

a) v Avstriji: Vso Dalmacijo;

b) na Ogrskem: Mesto Novisad (Ujvidek), okraj Titel komitata Bacs - Bodrog, od komitata Torontal okraje Antalalva, Pancsova in od kraja Nagybecskerek prostor južno od mesta Nagybecskerek in železniške proge Nagybecskerek - Antalalva, od komitata Temes okraje Temeskubin, Fehertemplom, Veršec, ter mesti Veršec in Fehertemplom, od komitata Krasso - Szöreny okraje Ujmoldova, Orsova, Jam, Bozovics in Terego, končno od okraja Karansebes prostor južno-vzhodno, oziroma vzhodno višine Magu-

ra Marga, Pojana Nedei in meje okraja Terego;

b) v Hrvaški in Slavoniji: Županijo Srijem;

c) v Bosni in Hercegovini: Okraja Tuzla, Sarajevo in Mostar.

2. Južno »širše bojno območje« obsega:

a) na Ogrskem: Komitate Kronstadt (Brasso), Fogaras, Nagyküüllö, Kis-Küüllö, Also - Feher, Sibinj (Hermannstadt-Szeben), Hunyad, dalje od komitatov Krasso - Szöreny, Temes, Torontal in Bacs - Bodrog one kraje, ki ne spadajo v ožje bojno območje, dalje komitat Baranja, končno mesta Temesvar, Maria Tereziopol (Zombor), Szabadka in Fünfkirchen (Pecs);

b) v Hrvaški in Slavoniji: Županiji Požega in Virovitica;

c) v Bosni: Okrožja Banjaluka, Bihač in Travnik.

Za izdajanje vojaškega dovoljenja za prestop čez meje ožjega bojnega območja so upravičeni:

(Konec prihodnjic.)

Naredba, ki se veliko premalo izvršuje!

Cesarska naredba z dne 7. avgusta 1915, s katero se ustanovijo določbe o preskrbi ljudstva z neobhodno potrebnimi potrebščinami.

V §§ 1, 2, 3 se določa, da so deželne gosposke pooblašcene od slučaja do slučaja ali pa tudi v rednih rokih popisati vse zaloge neobhodno potrebnih stvari, med katere se prištevajo živila za ljudi in živali ter tudi stvari, iz katerih se take potrebščine proizvajajo.

Napovedati zaloge so dolžni vsi proizvajalci, trgovci, vsa skladišča in prevozna podjetja ter tudi osebe, ki hranijo take stvari za druge osebe.

Neizpolnjevanje te dolžnosti se kaznuje z globo do 2000 kron ali z zapornim do treh mesecev.

Niti sloka ni bila, ampak se je znala tako obleči, da se ni poznalo kako lepo je okrogla. K vsej tej nesreči pa je imela še pravo pravcato in pristno nemško lakoto; kajti prišla je ravno od večurnega pešizleta z znanci, ki so jo spremili do kolodvora.

In če je natak ar mislil, da je naročila zrezek na njegovo prigovarjanje, se je pač debelo zmotil. Ta jed je bila namreč najcenejša na jedilnem listu! In mlada ženka, ki se je peljala le do najbližje postaje je, — kakor navadno vse ženske — vzela premalo denarja s seboj na pot! Izračunala je da ko plača zrezek, ji ne ostane nič, čisto nič denarja.

Tako je bilo torej s to „vitko francosko gospodično“, kateri je ravno natak ar s „silno dobrotnim“ obrazom serviral zrezek...

„Kje pa je meso?!“ zakliče dama ter brska po veliki nikelnasti tasi. Tale oblatak, ki je skrit pod citrono, to naj bo zrezek?!“

„Ima normalno velikost naših zrezkov, častita gospodična. Na to lahko prisežem. Bom poklical kuharja. Ta bo potrdil!“

„In sicer kaki vitki dami!“ dopolni kuhar. „Vitke težje prenašajo potovanje, nego debele.“

„Najboljša bi bila kaka vitka Francozinja, ker te drže mnogo na to, da ostanejo vitke! Najbolj seveda, kar je naravno, gospodične, da izgledajo elegantne in da dobe moža“. Trije gospodje, ki so drug za drugim vstopili v jedilni salon ter kar zaporedoma zahtevali zrezek, so dobili obžaljujoč odgovor, da je bil zadnji ravnokar oddan.

Na prihodnji postaji je vstopila dama ter prišla naravnost v jedilni salon.

Aha, vitka dama! Kar čisto sama! Brez spremstva! — Zaklicala je lepo: „Garçon!“ Ne „cameriere!“ kakor Italijani; ne „waiter!“ kakor Angleži in ne „s'il vous plait, monsieur!“ kakor kličejo navadno neumne Nemke.

„Garçon!“ Torej prava pristna Francozija! In še celo mlada! Brez poročnega prstana!

Pod črnim frakom se je pojavil žarek

upanja: „Ta bo naročila zrezek! Ona ga mora naročiti!“ K sreči so že odšli gospodje, ki so si poželeli zrezka.

Natak ar je napel vsa jadra svoje zgovornosti, hvalil prednosti zrezka z najslajšimi glasovi ter imel krasen uspeh, da je zaklical v kuhinjo: „En — zrezek!“

„Za kako damo?“ je zašepetal previdno mojster v belem predpasniku.

Z zmagozavestjo je odvrnil natak ar: „Za vitko gospodično in prosim — Francinjo“.

Še bolj zmagozavestno je odvrnil kuhar: „No torej...!“

A reveža sta se kruto zmotila, kajti maščevanje je bilo že za petami.

Dama namreč ni bila gospodična. Bila je gospa, Poročnega prstana ni nosila, ker njenim malim rokam ni pristojal. Treba ji ni bilo vitkega stasa, ker je že imela moža!

A tudi Francozinja ni bila, ampak prava pravcata Berlinčanka.

§ 4 določa, da sme deželna vlada take zaloge rekvirirati za gotove dežele, okraje in občine, ako se pokaže, da je preskrba prebivalstva v nevarnosti.

§ 6 določa, kako naj se ustanove cene, ki ne smejo presežati maksimalnih cen; ako pa take niso določene, pa se pokličejo izvedenci. Dopustna je sicer pritožba pri pristojnem okrajnem sodišču in rekurz proti tej tekom 8 dni.

Proti razsodbi druge inštanice ni pravnega leka.

§ 8 določa, da mora imeti prodajalec razvidne cene blaga z ozirom na njegovo kakovost in množino.

§ 11 določa, da se sme odtegniti pravica prodaje, oziroma da se naloži globa do 2000 kron onemu:

1. ki koga odganja, naj ne nese na trg na prodaj;
2. ki kupuje od osebe, ki je namerala postaviti stvari na trgu v prodajo;
3. ki na trg prinese potrebščine prodaja ali kupuje pred določeno uro;
4. ki prekorači določene cene.

Zadružne objave.

Cene piva. „Zadruga gostilničarjev, krčmarjev, kavarnarjev, žganjetočnikov in izkuharjev za ljubljansko okolico v Ljubljani“ naznanja svojim članom, da bo gostilničarstvo po vsej državi zvišalo cene piva za 3 vin. pri litru, tako da se s 15. januarjem povišajo cene piva od strani pivovarnarjev za 5 kron, od strani gostilničarjev pa za 3 krome pri hektolitru, skupno torej za 8 kron. Ne kaže torej drugače, kakor da moramo začeti prodajati steklenico ali vrček piva po 18 kr. to je 36 vin.

Podraženje sodnega postopanja pri obrtnih sodiščih.

Ena izmed dosedanjih prednosti postopanja pri obrtnih sodiščih, namreč cenenost je postala žrtev vojne. Vedno rastoča potreba države po denarju je isto primorala,

Prišel je beli možic ter sveto prisegal, da trdi natakark resnico.

Dama se tako silno razburi, da popolnoma pozabi na svojo veliko lakoto ter kriči:

„Kaj gospodična! Jaz nisem gospodična, ampak gospa, kakor to tule ni nikak zrezek, ampak le ocvirk. Zato se bom pritožila.“ Že je z očmi iskala tružico za sprejem pritožb.

„Tudi to ne bo nič pomagalo,“ odvrne kuhar, „zrezek je normalen, in ostane normalen!“

„Kako boste pa dokazali ravnateljstvu“, pristavi natakark, „da zrezek ni bil normalen?“

„Takoooo...!“ zakličče dama; nato zagradi zrezek z roko, ga hitro stlači v tružico in predno sta se natakark in kuhar pravzaprav zavedla, kaj se je zgodilo, je zrezek že izginil v globočino. „Tako!!!“ ponovi dama, „in sedaj napišem še pojasnjevalno pismo“.

Kaj takega pa nista pričakovala poštenjaka! Če bodo na ravnateljstvu odprli skrinjico in našli kot prilogo pritožbe usodepolni zrezek, potem zbogom celo goveje meso. Po kratkem prevdanku sta zagrabila za

izvesti podraženje v marsikaterem področju njenega delokroga, ki poleg višjih pristojbin za zavarovanje, višjemu davku od dedščin, pristojbin v pravadah radi žaljenja na časti določa tudi povišek pristojbin za postopanje pri obrtnih sodiščih in sicer od 1. januarja 1916 dalje.

Do sedaj je zadostoval samo en kolek za razsodbo. Sedaj pa mora biti kolekovana tudi tožba s 30 h kolekom. Ako pa znaša sporni znesek nad 100 K se prva pola kolekuje z 2 K, vsaka nadaljnja pa z 1 K; istotako tudi vsaka druga vloga prva pola 2 K in vsaka daljnja pola 1 K.

Zapisnik o obravnavi se kolekuje s 30 h, pri višjih zneskih z 2 K. Ako traja razprava dlje kot 1/2 ure je plačati za vsako nadaljnjo, četudi le začeto poluro 60 h; pri tožbah za več kot 100 K pa 2 K.

Zapisniki vzklicnih obravnav se kolekujejo 5 krat tako visoko. Kdor hoče biti oproščen kolekovine, se mora izkazati z ubožnim izpričevalom.

Zelo dvomljivo je, da bi s tem povišanjem nastali večji državni dohodek izravnal škodo, ki jo bode trpela pravna zavest, ki bo neizogibna posledica tega podraženja. Prepričani smo, da bode to podraženje in otežkočenje pomnožilo slučaje kršenja pravice, ki jih je obrtno sodišče izravnavalo.

Stanovske vesti.

Razglas dež. vlade radi peciva in kruha. V današnji številki priobčujemo razglas c. kr. deželnega predsedstva za Kranjsko z dne 2. januarja 1916, ki predpisuje, kako je izdelovati in razpečavati kruh in pecivo. V § 7. tega ukaza je določeno, da mora biti v vsakem obratnem lokalu nabit ta razglas na vidnem mestu.

Radi tega priobčujemo ta razglas, da si bodo cenjeni naši naročniki pomagali na ta način, da vzamejo ponatis iz lista ter ga nalepijo na zid, ker sicer bi ga morali naročiti v knjigarni Ign. pl. Kleinmayer & Bamberg v Ljubljani, kar bi jim povzročilo nove izdatke.

zadnjo rešilno bilko: padla sta na kolena — k sreči ni bil nihče drugi navzoč — ter jo prosila milosti. Toda dama je kar naprej pisala. Razkrila sta ji celo svoje hudodelstvo, toda ona je dalje pisala s svinčnikom na svojo posetnico. Jadikovala sta, da bo s svojim činom spravila „poštena moža“ ob kruh. S povzdignjenimi rokami sta prosila prizanesitve; kuhar je šel hitro v kuhinjo povohat debelo čebulo ter se vrnil jokajoč — dama je kar naprej pisala. Vse zaman. —

Konečno jima šine rešilna misel v glavo! Ponudita ji kot protiuslugo brezplačno večerjo kakršne še niti kaka vojvodinja ni imela boljše — in dama je prekinila s pisanjem; Najprvo si je izbrala najboljšega šampanjca, potem pa najdražjo jed

„Štiriinštirideset kron, ali vsak zrezek, ki sva ga pojedla enajst kron, naju stane ta špas!“ milo vzdihne natakark, ko je pri prihodnji postaji izstopila dama.

Kuhar pa je žalostno sklenil roki: „Bog bodi zahvaljen,“ pravi, „da se ni vozila do zadnje postaje in da ni imela nobenega spremljevalca s seboj!“

Opozarjamo, da je kaznovan, kdor ne bi imel razglasa nabitega, ko bodo oblastveni organi pregledovali dotične obratne prostore.

RAZGLAS

c. kr. deželnega predsednika za Kranjsko z dne 2. januarja 1916. l., št. 36.638 ex 1915, o izdelovanju in razpečavanju kruha in peciva.

Na podstavi ministrskega ukaza z dne 20. decembra 1915. l., drž. zak. št. 379, se razglasa, oziroma zaukazuje tako:

§ 1.

Obrtniško izdelovanje in prodaja vsakovrstnega malega peciva je prepovedana.

Obrtniško izdelovanje necukranega prepečenca (vodenega suhorja) je dovoljeno le s posebnim dovoljenjem političnega deželnega oblastva.

§ 2.

Za izdelovanje vsakovrstnega slaščičarskega blaga se pšenične in ržene moke ne sme porabljeti.

Za obrtniško izdelovanje kakesov se sme porabljeti pšenična in ržena moka le v množini, ki ne presega 30 odstotkov skupne teže množine testa.

Obrtniško izdelovanje slaščičarskega blaga iz maslenega (listnatega) in droženega blaga je prepovedano.

Za obrtniško velja vsako izdelovanje za namene, da se oddaja blago drugim za plačilo.

To določilo se nanaša torej tudi na pekarska in gostilniška podjetja.

§ 3.

Pekom in slaščičarjem je prepovedano prevzemati od drugih pripravljeno testo, da ga spečejo. (Sedaj razveljavljen.)

§ 4.

Pekarsko in slaščičarsko blago se sme pri izdelovalcih in kupčevalcih ter v gostilniških in krčmarskih obratih vsake vrste oddajati odjemalcem le če se zahteva ali naroči. Postavljati shranke s temi izdelki na mize in ponujati jih v shrankah na svobodno izbiro je prepovedano.

§ 5.

Kruh se sme izdelovati in spravljati v promet samo iz krušne moke v hlebcih ali štrucah s težo 980 gramov ali 490 gramov.

Kruh se sme oddajati uporabniku samo popolnoma ohlajen.

§ 6.

Cena po določenih § 5 izdelanega kruha s težo 980 gramov se določa na 56 vinarjev, in onega s težo 490 gramov na 28 vinarjev.

Peki in prodajalci kruha so dolžni, na zahtevo oddati kruh v najmanjši teži 70 gramov za ceno 4 vinarjev.

§ 7.

Ta ukaz se mora po določenih § 11 ministrskega ukaza z dne 20. decembra 1915. l., drž. zak. št. 379, nabiti v prodajalnih in obratovalnicah.

§ 8.

Prestopki tega ukaza se kaznujejo po določilih ministrskega ukaza z dne 20. decembra 1915. l., drž. zak. št. 379.

§ 9.

Ta razglas stopi na mesto tuuradnih ukazov z dne 27. marca 1915. l., dež. zak. št. 7 in z dne 31. avgusta 1915. l., dež. zak. št. 27, in dobi moč z dnem razglasitve.

C. kr. deželni predsednik:

Baron Schwarz s. r.

Cene moke. C. kr. deželna vlada za Kranjsko je z ukazom z dne 9. januarja 1916 št. 1015 določila naslednje cene za nadrobno prodajo moke, ki veljajo od dneva razglasitve ukaza: Pšenična moka za peko 1 K 18 h, pšenični zdrob 88 h, pšenična moka za kuho št. 1 98 h, pšenična moka za kuho št. 2 66 h, pšenična krušna moka 48 h, ržena enotna moka 48 h. — Ta odredba je izšla na podlagi posvetovanja v ministrskem predsedstvu dne 7. januarja o novih predpisih za mletje in o cenah moke. Posvetovanja so se udeležili prizadeti ministri in strokovni referentje. Na podlagi uspeha teh posvetovanj je določeno, da se se bo zmlelo 3% zdroba, 22% pšenične moke za kuho št. 2 in 57% moke za kruh. Otrob se računa 15%, izpraše se pa 3%. V zvezi s tem so, upoštevaje kolikor mogoče interese konsumentov, določene sledeče cene: 100 kilogramov za kruh določene moke 42 K; moka št. 2 za peko 58 K; zdrob 80 K. Finejša moka velja: moka št. 1 za kuho 90 K; za peko 110 K. Te cene so določene za vojni žitni zavod.

Navljanje cen. Po najnovejših ministerjalnih naredbah in odlokih se radi navljanja cen ne more kaznovati, kdor more dokazati, da je blago njega v resnici toliko več veljalo, kakor je zvišal ceno. Gostilničarji so bili ponekod radi pravih lapalij kaznovani n. pr. radi 1 vinarja pri vrčku bavarskega piva. Ako bi se komu zljubilo ovaditi kakega gostilničarja radi previsoke cene, naj ta lepo navede vse višje troške obrata ali režije, kajti tudi te mora kriti iz dobička. Treba je navesti ne samo nakupne cene blaga, ampak tudi prevoznino, dac in enako kar je v zvezi z obratovanjem. Hitro se bo pokazalo, kako majhnega čistega dobička je deležen gostilničar, ako ga sploh kaj ima. A ne samo pri nas, tudi povsod drugod opuščajo gostilničarji svoje obrate, toda gotovo ne radi tega, da so si tekom 1½ leta pridobili toliko, da privatizirajo ampak le radi tega ker pač ne zmagujejo več težkega bremena.

Težave gostilničarjev radi moke. Kakor povsod se imajo gostilne tudi v Ljubljani boriti najbolj s težkočo dobivanja moke. Člani zadruga so na izvanrednem občnem zboru dne 30. decembra pr. l. glasno zahtevali, naj se kaj ukrene, da bodo gostilničarji dobivali potrebno moko za kuho, ako se od njih zahteva, da bodo v stanu dajati še dalje živež ljudem, ki so stalno na hrani le v gostilnicah. Zadruga je v, očigled temu, da se zna sicer res zgoditi da bodo najširši sloji, to so trgovski nastavljenici, uradniki, tovarniški in drugi de-

lavci v najkrajšem času glede prehrane postavljeni na cesto, prosila mestni magistrat, naj ukrene aprovizacijska komisija tako, kakor je bilo svoj čas s posebno vlogo od zadruga natančno povedano, koliko potrebujejo posamezni obrati moke za kuho, da dobijo dotični svojo potrebno množino moke pravilno razdeljeno, ker sicer se zgodi da si nabavijo nekateri cele zaloge, drugi pa niti najpotrebnejše ne dobe drugače so gostilničarji prisiljeni svoje obrate opustiti. Ne v lastnem interesu ampak z ozirom na občo prehrano naj se skoraj kaj ukrene v tem oziru.

Dobivanje svinjske masti, svinjske slanine, klobas in pripravljene svinjskega mesa iz dežel ogrske krone. Trgovska in obrtniška zbornica za Kranjsko opozarja interesente po naročilu c. kr. trgovskega ministrstva, da se zaenkrat transportnih listov za prejemanje masti in slanine vsake vrste iz Ogrske ne more izdajati. Reflektantom za dobivanje takega blaga bi se bilo obrniti na sledeče mesto: „Vom k. k. Ministerium des Innern legitimierte Einkaufsstelle“, Dunaj I. Am Hof 4. — Interesente dalje obveščamo, da se transportnih listov za prejemanje klobas in pripravljene svinjskega mesa iz Ogrske na Ogrskem v doglednem času sploh ne bo izdajalo.

Najvišje cene za svinjsko mast in svinjsko slanino znašajo za razdobje od 16. januarja 1916. do vštrevši 15. februarja 1916: 1. Kadar prodaja izdelovalec svinjsko slanino prekupcu sme biti najvišja cena za 100 kg čiste teže naslednje navedenih vrst slanine: za namizno slanino (soljeno ali nesoljeno) 618 K, za hrbtno slanino (soljeno ali nesoljeno) 669 K, za surovo slanino, soljeno, 608 K, za prekajeno surovo slanino 657 K, za prekajeno namizno slanino 668 K, za prekajeno hrbtno slanino 723 K, za neprekajeno slanino v kosih 639 K, za prekajeno in papricirano slanino v kosih 687 K, za poparjeno slanino 687 K, za desertno slanino 756 K. 2. V nadrobni prodaji, to je, kadar se neposrednje oddaja porabniku, bodisi da oddaja pridelovalec ali prekupec, sme znašati najvišja cena za 1 kg čiste teže naslednje navedenih vrst slanine in masti: za spuščeno mast (zabelo) 7 K 32 v, za nespuščeno surovo mast (salo, trebušno mast) 7 K, za surovo slanino, soljeno ali nesoljeno 6 K 20 v, za namizno slanino, soljeno ali nesoljeno, 6 K 72 v, za hrbtno slanino, soljeno ali nesoljeno, 7 K 28 v, za prekajeno surovo slanino 7 K 16 v, za prekajeno namizno slanino 7 K 28 v, za prekajeno hrbtno slanino 7 K 88 v, za neprekajeno slanino v kosih 6 K 96 v, za prekajeno in papricirano slanino v kosih 7 K 48 v, za poparjeno slanino 7 K 48 v, za desertno slanino 8 K 24 v.

Razveljavljenje dobavnih pogodb o špirituozah. Naredba c. kr. trgovskega ministrstva z dne 13. decembra 1915 odreja: „Vse pred 13. septembrom 1915 sklenjene kupne, prodajne in dobavne pogodbe o iz špirta izdelanih, žganih opojnih pijačah, francovem žganju, alkohol vsebojočih esencah in vseh iz špirta izdelanih etrih se, v kolikor se niso do dneva ve-

ljavnosti te naredbe izpolnile, razveljavijo, ne da bi imeli pogodniki pravico do naknadne dobave ali odškodnine, oziroma dolžnosti za naknadno dobavo ali odškodnino.

Maksimalne cene za moko v prodaji na drobno na Štajerskem je določila štajerska namestnija na novo sledeče: v krajih, ki leže ob železnici ali v daljavi 3 km od železnic, stane kg: pšenične moke za peko K 1-20, pšenični zdrob 90 vin., pšenična moka za kuho 99 vin., pšenična moka za kuho št. 2 (v mirnih časih št. 4) 67 vin., pšenična ali ržena krušna moka 50 vin., ajdova moka št. 1 85 vin., in št. 2 62 vin., ješprenj št. 8 70 vin., ješprenj št. 9 67 vin., ješprenj št. 10 65 vin. Za kraje, ki so oddaljeni od železnice več ko 3 km, se zvišajo te cene za 1 vin. in za kraje, ki so oddaljeni od železnice več ko 10 km za skupno 3 vinarje.

Brizganje sodavice v pivo je kaznivo. Na neko tozadevno ovadbo je ljubljansko okrajno sodišče obsodilo nekega gostilničarja na 5 K denarne kazni, ker je brizgal sodavico v pivo, kajti po zaslišanjem mnenju državnega preskuševališča v Gradcu je smatrati to manipulacijo kot pokvaro živil.

Kako delajo koruzni kruh. Čista koruzna moka je kot nadomestilo za kruh najbolj vžitna v obliki polente. Polenta se pripravlja na sledeči način: V en liter osoljene vode, ki mora zelo vreti, se polagoma vsiplje 1 liter koruzne moke ter neprenehoma meša, da postane zelo gosta. Potem se obrne z lopatico ter mečka, dokler ni masa trda ter se loči od robov. Potem se polenta kot trd kolač prevrne iz lonca. Na stenah lonca ostane skorja. Vsega skupaj mora to vreti 30 minut in se more jesti topla ali mrzla. Najbolje se pripravlja polenta v bakrenem loncu na odprtem ognju tako, da objema plamen vso posodo. Do sedaj se še ni posrečilo, napraviti dobrega kruha iz čiste koruzne moke. Poskusi v tem oziru se nadaljujejo in se bodo najboljši recepti eventualno še objavili. Po sedanjih poskusih se more koruzni kruh napraviti le, če se primeša koruzni moki najmanj tretjina pšenične ali ržene moke. Zames naj se napravi iz drož, pšenične moke ali pa tudi iz zmešane moke. Koruzna moka se mora pred uporabo brezpogojno politi z nekoliko vrele vode. Če se pridene 1 do 2% diamalta in največ 3% zdrobljenega sladkorja, se kruh boljše peče. Soli se pridene 1½%. Namesto diamalta se lahko pridene tudi namizno olje. Iz testa naj se napravi štruca ter dene ta, ko je vzhajala, na razbeljeno pločevino ter eno uro peče.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje. Ker je letos mogoče dobiti mnogo dobrega mošta, vina pa imajo silno visoko ceno, bi bil mošt dobro nadomestilo za vino. Radi tega ga že tudi marsikje točijo, osobito ker kaže, da bomo kmalu nehali točiti pivo. Aii smem imeti mošt v isti kleti kakor vino? Prosim pojasnila, da ne pridem v navskrižje z določbami vinskega zakona z dne 12. aprila 1907.

J. S.

Mi nimamo ne postave ne kake odredbe, ki bi zahtevala, naj imamo mošt v drugi kleti kakor vino. Vendar pa je v interesu gostilničarja samega, da ima vkleteno vino posebej, ker bi ga drugače sodili, da krsti trsno vino z moštom. Ako pa gostilničar nima na razpolago dveh kleti, naj z moštom napolnjene sode vidno označi, da vsebujejo mošt, kajti drugače bi ga lahko vinarski nadzornik ovadil radi prodaje sadnega mošta pod imenom vina, kar bi mu napravilo dokaj nepriliko. Mogoče, da se bode taka klet večkrat nadzorovala, toda to nič ne de, vsaj sitnosti ne bode.

Iz kuhinje.

Mesu podobna jed iz mleka. Ker dandanes vlada strašna draginja mesa, bi bilo umestno poizkusiti iz mleka naprav-

ljeno jed, ki je mesni popolnoma podobna ter se da z malimi troški napraviti in je poleg tega zelo redilna. Priprava je zelo enostavna. Vzame se kaka 2 litra posnetega mleka ter se isto segreje od 30 do 40° C. Mleku se pridene toliko sirša, da zakrknje v nekaj minutah. Zakrknjeno mleko se razreže križema v 1 do 2 prsta široke kose, ter vsuje na cedilo. Ko se je sirotka popolnoma odcedila, se gošča dobro pognete s sesekljano čebuljo, poprom in soljo ter z zdrobljenim kruhom. Nato se oddeli v kose velikosti račjega jajca, ki se spečejo v masti, ter imajo popolnoma tak okus, kakor meso. Okus se še izboljša, ako se pridene kako jajce in malo sesekljanega mesa. Če se pridene četrtino mesa, se jed prav nič ne razloči od mesne jedi. Sirotka, ki ostane, pa se da lahko živini. Za 3 litre mleka je treba 1 noževo špico sirša.

Ali so pritožbe proti podraženju živil po gostilnah upravičene?

Pred kratkim je došlo neki gostilničarski zadrugi, ki je članica naše zveze od obrtne oblasti poročilo, da prihajajo od strani vojaštva pritožbe, da cene živilom po gostilnah kar skokoma rastejo, obenem pa se še porcije izdatno zmanjšujejo. Zadruga se pozove, naj da tozadevno pojasnilo

in opravičbo ter opozori člane, da je pretirano zvišavanje cen nedopustno in kaznivo. Sklicalo se je takoj izvanredni občni zbor in pozvalo člane, naj podajo podatke, po katerih cenah so prodajali pred vojno in po katerih prodajajo sedaj. Vgotovilo se je sledeče:

Navadno kosilo, ki je prej veljalo 70 h,	velja sedaj K 1·40, povišek približno 100%
Zrezek prej 80, 90, do K 1—,	" " K 1·20 do 1·60, " " 60 "
Juha prej 24 h,	" " 24 do 32 h, " " 33 "
Jajce " 8 do 10 h,	" " 16 do 20 h, " " 100 "
Jajčna jedila prej 30 h,	" " 48 h, " " 60 "
Pečenka prej 70 h do K 1—,	" " K 1·40, " " 100 "
Narezek " 60 h do 1·20 K,	" " do K 1.60, " " 33 "
Boljše kosilo prej K 1— do K 1·20,	" " K 2·20, " " 85 "
Guljaš jutranji " 32 h,	" " 60 do 70 h, " " 90 "
" večerni " 60 h,	" " 80 do K 1—, " " 70 "
Prikuhe, " 24 h,	" " 30 h, " " 25 "
Močnate jedi " 40 h,	" " 60 do 70 h, " " 50 "

Povprečni povišek 70 procentov.

Ta poročila so podali špecijsko taki obrti, ki imajo zelo mnogo opravka s kuhinjo in so na glasno dobre kuhinje. Take so resnične cene v navadnih dobrih gostilnah in restavracijah. Po hotelih in finih restavracijah so deloma tudi take, deloma

malo višje cene, kar je seveda odvisno od kakovosti pripravljanja, fine in drage potrežbe, visoke režije in drugih okolnosti.

Glede nakupovalnih cen surovih živil, pa se je na obnem zboru konstatiralo sledeče:

Meso goveje je veljalo prej K 1·60, sedaj je K 4·40, torej dražje za okoli 200%	
mast je veljala " K 1·60, " " K 8—, " " " 400 "	
špeh je veljal " K 1·20, " " K 7·40, " " " 500 "	
olje fino je veljalo " K 1·60, " " K 8—10, " " " 600 "	
riž je veljal " 64 h, " " K 3—, " " " 400 "	
moka bela " 32 h, " " 80 h, " " " 150 "	
krompir " K 5—, " " K 15—, " " " 200 "	
fižol " 24 h, " " 56 h, " " " 150 "	
kaša " 32 h, " " K 1·60, " " " 500 "	
ajdova moka " 36 h, " " K 1·20, " " " 300 "	
jajca " 5 h, " " 24 h, " " " 500 "	
surovo maslo " K 2—, " " K 8—, " " " 400 "	
mleko " 20 h, " " 32 h, " " " 60 "	
kava " K 3·60, " " K 6—, " " " 100 "	
paprika " K 1·60, " " K 8—, " " " 400 "	
čebula " 28 h, " " K 1—, " " " 300 "	
karfijola " 24 h, " " 80 h, " " " 200 "	
svinjsko meso " K 1·60, " " K 3·40, " " " 200 "	
kuretina " K 2—, " " K 6—, " " " 200 "	
premog " K 3—, " " K 4·40, " " " 50 "	
drva " K 24—, " " K 48—, " " " 100 "	
petrolej liter " 24 h, " " 50 h, " " " 100 "	
milo kg " 96 h, " " K 3—, " " " 250 "	

Povprečni povišek 360 procentov.

Z eno besedo, vse kar mora gostilničar v roko vzeti za pripravo hrane gostom ali karkoli rabi v obrti se je podražilo povprečno za 360 odstotkov, gostilničarji pa so temu primerno svoje cene zvišali le za povprečno 70 odstotkov. Da pri takem stiskanju cen ni drugače mogoče, da tu in tam tudi „porcijonček“ malo utrpi, se ni čuditi, kajti po sedanjih nakupnih cenah računano, bi morale biti porcije, ki bi hotele biti onim nekdanjih časov enake, najmanj **dva do trikrat dražje**, kakor so pa resnično v gostilnah. Zakaj pa se je zadnji čas opustilo ali prekinilo toliko gostilniških obratov, osobito izkuhov? Zato, ker ne morejo več izhajati niti po zvišanih cenah, kakršne so dandanes, še višje iti, kakor to zahtevajo nakupovalne cene, pa si obrtniki ne upajo, ker delavec ali človek s preprostim zaslužkom ne zmaga takih cen, za doplačevanje pa gostilničar tudi nima posebnega zaklada, torej je **edina rešitev — bežati!**

Po predležem, s številkami dokazanim faktičnim današnjim položaju stvari, naj blagovolijo slavna obrtna oblastva računati, ter pripoznati, da so vsa obmetavanja z obdolževanjem pretiranih cen po gostilnah, naj si pridejo od katerekoli strani si bodi, samo naduta krivična obrekovanja, ki zamorejo izvirati le iz nevednosti ali pa iz hudobije.

Ona oblastva, ki se pritožujejo, da cene po gostilnah skokoma rastejo, naj se obrnejo tja odkoder izvira to povišanje. Gostilničarji in gostje jim bodo gotov iz srca hvaležni, ker jim potem ne bo treba na boben!

Razno.

* **Nazadovanje varjenja pive v Avstriji** znaša od pričetka vojne 22·73 odstotkov, izvoz piva pa 42·17 odstotkov.

* **Zanimiva rzsodba.** Okrajno sodišče v Retzu je obsodilo radi navijanja cen vinorejca, ker je prodal letošnje vino po 90 h liter. Druga inštanca pri okrožnem sodišču v Korneuburgu pa je razveljavila rzsodbo ter je bilo vinogradnik oproščen, češ da ni cena 90 h pretirana. Izreklo pa je v svoji rzsodbi, da je vino osobito v današnji dobi neobhodno potrebno sredstvo. Ena oblast trdi, da je, druga zopet, da ni. Kdo ima prav?

* **Brizgalne za modro galico** se ne bodo rekvirirale na Ogrskem, tako poroča društvo ogrskih vinogradnikov. Istotako se ne bo rekviriralo kmetijsko orodje, ki je iz bakra, izvzemši kotle za kuhanje žganja. Tako na Ogrskem. Mislimo, da to velja tudi za Avstrijo.

* **Cementiranje starih sodov.** Nečavno tega je dal gostilničar cementirati 5 starih sodov, ki so bili še v 18 stoletju zadnjikrat cementirani. Merosodni urad je dognal, da so držali sodi nič več kot 64 l manj, kakor je bilo dognano pri zadnjem cementiranju. Edino ta dogodek kaže, kako lahko miselno ravnajo gostilničarji, ki se ne brigajo za merosodne predpise. Pri tem opozarjamo še enkrat svoje tovariše na tozadevni spis v 7. številki našega glasila iz l. 1915.

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

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

Velepražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

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

dovoli gostilničarjem in kavararjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

A. Bajec
cvetlični salon
Pod Trančo 2
vrtnarja
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 Stepič

Spodnja Šiška št. 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
Pivovarna „Puntigam“
Gradec — Puntigam

priporočata svoja najboljša piva, kakor:

marčno carsko, vležano in bavarsko v sodcih 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

v sodcih in steklenicah.

Zastopnik: Fr. Sitar v Sp. Šiški.

Jakob Zalaznik

pekarija, slačičarna in kavarna 31 25-24

Stari trg 21

se priporoča sl. občinstvu posebno z dežele

na jutro.

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! Poslužujte se te ugodne prilike!

26 23-24



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 tvrdkah, ki podpirajo in oglašajo v „Gostilničarju“, v vašem glasilu.

Pristne kranjske klobase

razpošilja po 80 vin. komad

v poštnih zavojih najmanj 5 kilogramov po povzetju

Ivan Kos

mesar in gostilničar na Vrhniki.

Jabolka
od 20 kg naprej po 30, 40, 50 in 60 v kg razpošilja
A. OSET, p. Guštanj, Koroško.
Kupi se vsako množino steklenic in sodov.

Avgust 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.

Ustanovljena 1. 1818.

Ustanovljena 1. 1818.

PIVOVARNA MENGEŠ

Julius Stare

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

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

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

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

pilsenskega tipa.

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

52 24-24

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

Adria, delniška pivovarna, Trst

Vplačana glavnica
K 1,000.000

Varilnica v Senožecah.

:: Ustanovljena ::
I. 1820.

==== (Železniška postaja Divača.) =====

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

KLEINOSCHEG-
DERBY SEC

39 25-24

Vinometre „Bernatot“. — Asbestov bombaž in prašek. — Eponit. — Francosko želatino. Lipovo oglje. — Marmornat prašek. — Modro galco. — Natrijev bisulfit. — Ribji mehur. Špansko zemljo. — Tanin. — Žveplo na asbestu. — Žveplo v prahu. — Limonovo kislino.

==== Vinsko kislino. — Soda bikarbono. — Strupa proste barve itd. =====

ima v zalogi po najnižji ceni.

Drogerija Anton Kanc

Ljubljana, Židovska ulica 1.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani (Spodnja Šiška)

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

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