



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Osrednje zveze gostilničarskih zadrug na Slovenskem“.

List izhaja 25. vsakega meseca.

Za člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno Din 10,—, polletno Din 5.50, četrtletno Din 3.—; posamezne številke 1 Din.

Cena inseratom: 1/4 strani D 4.— vključno davek.

Uredništvo in upravnništvo je v Ljubljani, Gosposvetska cesta šte. 16.

Strankam je uredništvo na razpolago vsak dan od 8.—18. ure.

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

Št. 10.

V Ljubljani, 25. oktobra 1923.

Leto X.

Nove mere.

Minister za trgovino in industrijo je izdal dne 7. avgusta 1923, št. 3521/III., naredbo, s katero se predpisujejo stopnje velikosti in način označevanja mer in priprav za merjenje, ki so zavezane pregledu in žigosanju. Razglašena v Službenih Novinah Kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca, št. 189, izdanih dne 21. avgusta 1923.

Mi priobčujemo to v izvlečku, ker nastane s to naredbo sprememba, na katero se je treba pripraviti. Naredba se glasi:

Na podstavi zakona o merah odredjam to-le:

Člen 1.

Sprejemati se smejo v pregled in žigosati samo mere in priprave za merjenje, izdelane v velikosti, ki so za vsako posamezno vrsto meril določene s tem členom.

Dopuščene velikosti so te-le:

1. Dolžinske mere.

1.) Lesene in kovinaste palice, izdelane iz enega ali več kosov, v dolžini 5, 2 metrov in 1 metra, 5 in 2 decimetrov.

2.) Vrvičaste mere v dolžini 20, 10, 5, 2 metrov in 1 metra.

3.) Precizne (natančne) mere v dolžini 5, 2 metrov in 1 metra, 5 in 2 decimetrov.

4.) Dolžinske mere za specialne namene:

a) vojaške mere za rekrutiranje v dolžini 2 metrov in 10 centimetrov;

b) konjske mere v dolžini 2 metrov.

2. Debelinske mere.

Lesne in kovinske mere v dolžini 2 metrov in 1 metra, 5 in 2 decimetrov.

3. Votle mere.

1.) Kovinaste mere v velikosti 50, 20, 10, 5, 2 litrov in 1 litra, 5, 3, 2 decilitrov in 1 decilitra, 5, 2 centilitrov in 1 centilitra.

2.) Steklene mere v velikosti 2 litrov in 1 litra, 5, 3, 2 decilitrov in 1 decilitra, 5, 2 centilitrov in 1 centilitra.

3.) Lesene mere v velikosti 100, 50, 20, 10 in 5 litrov.

4.) Mere za tekočine za specialne namene:

a) Stekleni baloni za kupovanje in prodajanje rafiniranega špirta in ostalih tekočin večje vrednosti se izdelujejo v velikosti, ki se sme izbrati po volji.

b) Konve za mleko v velikosti 1 litra do 5 litrov se izdelujejo v stopnjah po pol litra, preko 10 litrov pa v stopnjah po 5 litrov.

c) Steklenice in čaše za točenje alkoholnih pijač: krčmarske steklenice v velikosti 2 litrov in 1 litra, 5, 3, 2 decilitrov in 1 decilitra, 5, 2 centilitrov in 1 centilitra;

čaše za pijače v velikosti 2 litrov in 1 litra, 5, 3, 2 decilitrov in 1 decilitra, 5, 3, 2 centilitrov in 1 centilitra;

steklenice za mleko v velikosti 5, 3, 2 litrov in 1 litra, 5, 2 decilitrov in 1 decilitra.

Glede velikosti priprav za merjenje tekočin ostanejo še nadalje v veljavi predpisi, veljavni v posameznih pokrajinah.

č) Votle mere za merjenje suhih tvarin:

1. Kovinaste mere v velikosti 50, 20, 10, 5, 2 litrov in 1 litra, 5, 2 decilitrov in 1 decilitra, 5, 2 centilitrov in 1 centilitra.

2.) Lesene mere v velikosti 50, 20, 10 in 5 litrov.

3.) Votle mere za specialne namene:

a) Za merjenje gomoljastih rastlin in sadja se izdelujejo mere v obliki valja v velikosti 1 hektolitra.

b) Za merjenje premoga, apna in ostalih gručastih tvarin se izdelujejo mere v obliki zaboja v velikosti 1 in 2 hektolitrov.

Glede velikosti okvirov za merjenje drv ostanejo še nadalje v veljavi predpisi, ki veljajo v posameznih pokrajinah.

5. Tehnice.

Glede stopenj nosilnosti, v katerih se smejo izdelovati tehnice, ostanejo še nadalje v veljavi predpisi, ki veljajo v posameznih pokrajinah.

Člen 2.

Glede oblike in sestave mer in priprav za merjenje, naštetih v sprednjem členu 1., ostanejo še nadalje v veljavi predpisi, ki veljajo za posamezne pokrajine.

Člen 3.

Za označevanje velikosti mere se smejo uporabljati napisi in oznake, ki so ali celotno izpisani ali pa izraženi s temi kraticami (votle mere): hektoliter = hl, liter = l, deciliter = dl, centiliter = cl.

Merila, katerih velikost bi bila izražena v desetinskem ulomku stopenj mer, naštetih v sprednjem odstavku člena 3., se ne sprejemajo v pregled in žigosanje.

Izjema so samo merila, ki se smejo izdelovati po členu 1. v velikostih, izraženih v desetinskem ulomku.

Člen 4.

Novo izdelane mere in priprave za merjenje, katerih velikost se ne ujema s stopnjami, določenimi v sprednjem členu 1., se ne sprejemajo več v pregled in se tudi ne žigosajo.

Mere in priprave za merjenje, ki se zalotijo v javnem prometu, ko stopi ta naredba v veljavo, a se ne bi ujemale s pred-

pisi člena 1., se sprejemajo še nadalje v pregled in žigosanje.

Steklenice in čaše za točenje alkoholnih pijač in mleka, katerih velikost se ne ujema z zgoraj določenimi stopnjami, se smejo, ko stopi ta naredba v veljavo, uporabljati še leto dni v javnem prometu.

Člen 5.

S to naredbo se nadomeščajo vsi predpisi v vsem območju kraljevine, ki so se do sedaj nanašali na dopuščene velikosti mer in priprav za merjenje; ko stopi v veljavo, prestanejo veljati vsi predpisi, ki bi bili ali kolikor bi bili v nasprotstvu z njenimi odredbami.

Ta naredba stopi v veljavo, ko se razglasi v »Službenih Novinah«, izvršno moč pa dobi, ko poteče mesec dni od dne razglasitve.

V Beogradu, dne 7. avgusta 1923; št. 3521/III.

Minister za trgovino in industrijo:

dr. Drag. S. Kojić s. r.

Ta naredba je postala torej 21. septembra 1923 veljavna. Sprememba se izvrši le na malih posodah, t. j. 1/16 l, 1/8 l in 1/4 l, drugo ostane, namesto malih namreč stopijo 1 deciliter, 2 decilitra in 3 decilitri v veljavo. Uporabljati pa se sme še 1 leto dni, t. j. do 21. septembra 1924 stare posodice (frakeljčki in firkeljčki). Naj ima tedaj vsakrati napomen, da bo do tistega časa treba upeljati novi sistem, ki je sedaj itak že v vseh drugih delih naše Kraljevine, razen v Sloveniji, bil veljaven.

Sicer pa se nobena juha ne posreblje tako vroča kakor se skuha, in bo gotovo tudi v tem slučaju še moglo se podaljšati termin, dokler stare posode ne izginejo iz prometa. Saj tudi kile funtov niso v enem letu izpodrinile in poleg metra se dandanes še klaftra šopiri.

Kongres na Sušaku.

Gostilničarstvo Slovenije in Hrvatske je v dnevih 15., 16. in 17. oktobra 1923 veličastno manifestiralo za svoje pravice in v navzočnosti vladnih zastopnikov vseh resortov razložilo pritožbe proti krivicam, ki se hočejo nad gostilničarsko obrtjo zavesti.

Kljub veliki oddaljenosti in težavam ter velikanskim troškom potovanja se je zbralo na Sušaku veliko čez sto delegatov gostilničarskih organizacij iz Hrvatske in Slovenije. Največji kontigent so poslala obmorska mesta notri od Dubrovnika do Reke same, ki je poslala tudi dva delegata. Ker bomo podrobneje poročilo o tem velepomembnem kongresu priobčili v prihodnji številki obširneje, navajamo danes le, da je bilo na tem kongresu zastopanih okrog 80 zadrug z najmanj 10.000 člani. Od strani vlade so bili zastopani ministrstvo trgovine in industrije, ministrstvo financ, ministrstvo za notranje zadeve, tudi zastopnika slavne armade smo imeli čast pozdraviti ob predsedniški mizi in mnogo drugih krajevnih oblastvenih funk-

cijonarjev. Kongresnim razpravam je predsedoval predsednik Saveza za Hrvatsko in Slavonijo v Zagrebu g. Pavleko vić, ki je tudi nastopil kot glavni izvestitelj. Referentje so bili v posameznih točkah gg. načelnik Božič in tajniki Štern in Pintar ter razni načelniki in delegati posameznih zadrug.

Razpravljalo se je o reformi gostilničarstva na podlagi preurejenega jedinstvenega obrtnega zakona, o predlogih za ustanovitev samostojnih gostilničarskih zbornic, sklepalo o protestih proti previsokim taksam na gostilničarstvo, o protestih proti prevelikemu navaljenju občinskih doklad na užitninske davke, razpravljalo o strokovnih šolah za gostilničarstvo, zahtevalo po določbah, da pripadaj točenje alkoholnih pijač le koncesijoniranemu gostilničarstvu, o napredku in izboljšanju tujkega prometa, o zavarovanju delavstva v hotelsko - gostilničarski obrti, o snovanju centralne Zveze vsega gostilničarstva Jugoslavije, o sredstvih, kako odpraviti zakotno točenje po branjevcih in enakih prodajalcih ter o resoluciji, da se ustanovi pri ministrstvu trgovine in industrije združni inštruktorat, ki imej naloge enotno organizirati obrtno združništvo, med temi tudi gostilničarstvo v celi Kraljevini, po možnosti na podstavi 7. poglavja v Sloveniji veljavnega bivšega avstrijskega obrtnega reda.

Vse predložene resolucije in spomenice so bile soglasno sprejete in naročeno tiste predložiti na pristojna mesta. Zborovanje je trajalo skoro cele 3 ure. Prečitano se je tudi mnogo pismenih in brzojavnih pozdravov. Po zborovanju so se kongresisti zbrali na skupni obed v hotelu »Continental«, pri katerem se je poleg običajnih zdravic rekla še marsikatra beseda, zadevajoč položaj gostilničarstva. Začetkom zborovanja se je odposlala tudi udanostna brzojavka Njega Veličanstvu kralju Aleksandru in je med skupnim obedom že dospel zahvalni odgovor, katerega so udeležniki z navdušenjem sprejeli in godba je zasvirala državno himno, katero je občinstvo stoje poslušalo. Večina slovenskih delegatov se je odpeljala po tretji uri z motornim čolnom v Kraljevico in Bakar, kjer se nahajajo velike množine dalmatinskega črnega in belega vina ter so se vzele pokušnje in obravnavalo za cene. Nekateri so se povrnili še tisto noč iz Bakra v svoje kraje, drugi pa na Sušak in posetili drugi dan Majko Božjo na Trsatu in si ogledali tamošnje zanimivosti gradu in razvalin Frankopanov ter bili od tamšnjih tovarišev prijateljsko pogoščeni.

Pohvalno moramo omeniti zastopnike Zadrug Ljubljanske, Ljubljanske okolice, ki je bila zastopana po načelniku g. Fran Šusteršiču in enem delegatu, ter zastopnike Zadruga na Vrhniki, delegati gg. Drašler Anton iz Borovnice, Korenčan, Stržinar in Oblak. Številno je bila zastopana tudi Štajerska stran po načelnikih gg. Božič, Menardi, Šlibar in drugih. Vsa slovenska delegacija je štela okrog 20 članov. Čast onim

zavednim gospodom, ki se niso strašili stroška in truda, kadar gre za borbo v interesu njihove obrti in da se žrtvujejo takorekoč bolj za svojega bližnjega kakor za samega sebe.

Vprašanje usposobljenosti naših gostilničarskih obrtnikov.

Pod tem naslovom prinaša Trgovski list iz peresa g. dr. J. Pretnerja dobro kritičen opis gostilničarskega položaja. Ker je kritika v vsaki stvari najboljšo sredstvo za poplajšanje, priobčujemo ta spis, ker je v vsakem oziru za gostilničarstvo uvaževanja vreden in podkrepljuje naše stremljenje po ustanovitvi gostilničarske šole.

Trgovske in obrtniške stanovske organizacije so posvetile v zadnjem času posebno pozornost odgoji in izobrazbi svojega naraščaja, ker se zavedajo, da leži v tej bistveni predpogoj za stanovski napredek in prospeh. Zato se moramo naravnost čuditi, da gostilničarji, hotelirji in kavarnarji, ki so v Sloveniji vzorno organizirani, ki imajo izredno veliko število dobro situiranih članov v približno 50 gostilničarskih zadrugah in 2 zvezah z lastnim stanovskim glasilom, še danes nimajo nikakih vzgajališč za svoj naraščaj in so celo prenehali s prirejanjem kratkodobnih kurzov za serviranje.

Slovenija, ki je pasivna pokrajina ter se mora preživljati v glavnem s trgovino, obrtjo in industrijo, bi mogla v poletni sezoni prav dobro zaslužiti s tujkim prometom, kojega podlaga pa more biti le solidno in usposobljeno gostilničarstvo. Ker pa zasluži od tujkega prometa ne samo gostilničar, temveč tudi trgovec in obrtnik, zato našim pridobitnim slojem ni vse eno, kako je poskrbljeno za napredovanje in izobrazbo gostilničarskega stanu.

Mi imamo več slovečih letovišč in zdravilišč, ki jih posečajo gostje iz najoddaljenejših, tudi inozemskih krajev in imamo prometna in obljudena mesta, kjer se mude deset in desetisoči tujcev. Na gostilniško, hotelsko in kavarniško postrežbo se zato stavijo izredno visoke zahteve, ki bodo z razvojem našega trgovskega in tujkega prometa še stalno rasle. Z žalostjo pa moramo opazovati, da zaostaja naš gostilničarski stan, izvzemši marsikatero častno izjemo še daleč za ono stopnjo usposobljenosti, ki bi jo moral zavzemati v sedanjih razmerah. Gotovo moramo priznati, da se mnogo dela in žrtvuje od strani nekaterih požrtvovalnih oseb in organizacij, da je o nedostatkih in načinu odpravi mnogo pisal Gostilničarski vestnik in da je vsega priznanja in pohvale vredno vstrajno in nesebično delovanje organizatorjev in pospeševalcev tujkega prometa, ki so storili vse, kar se je v danih razmerah sploh moglo storiti. Toda vse to je še nezadostno, ako se ne bo zastavilo dela tam, kjer je temelj napredku, to je pri vzgoji naraščaja in izpopolnjevanju že samostojnih gostilničarskih obrtnikov. Kakor na primer na Če-

škem, bi se moral uvesti tudi pri nas za večja mesta in znamenitejša zdravilišča in letovišča, ki jih obiskujejo glede postrežbe razvajeni tujci, dokaz usposobljenosti. Kdor bi ne dokazal, da je bil zaposlen kot vajenec in natakar gotovo število let pri večjih gostilniških podjetjih in bi ne dovršil kurzov za serviranje, kuho in kletarstvo, odnosno tozadevne šole, ki bi se morala v ta namen ustanoviti ter ne bi prestal posebne gostilniške preizkušnje, temu bi se za navedene kraje ne smela podeliti gostilniška koncesija. Le na ta način bi mogli preskrbeti naše prometne centre, letovišča in zdravilišča s takimi hotelirji, restavratorki in kavarnarji, ki bi mogli nuditi tujcu ono postrežbo in udobnost, katere je navajen iz večjih inozemskih mest in letovišč. Izognili bi se le na ta način uničujočim kritikam, kakor jo je n. pr. izrekel lani znameniti Francoz o jugoslovanskih hotelih, in prenehalo bi vedno pritoževanje ne samo tujih, temveč tudi nerazvajenih domačih gostov, da se v naših letoviščih, pa tudi mestih, gostje le gulijo, dočim se jim pri tem za drag denar nudi le zanikarno postrežbo, slaba hrana in še slabša pijača. Koliko ima Slovenija naravnih krasot! Pomislimo le na Bled, Bohinj, Kranjsko goro in druge planinske kraje ter na naša slovita zdravilišča. Koliko bi tu lahko zaslužil domačin - gostilničar, trgovec, obrtnik in kmet, če bi imeli solidno in udobno urejene hotele, restavracije in gostilne, kjer bi tujec za dober denar dobil tudi dobro postrežbo. Število gostov bi vsako leto le rastlo in z njim rasli dohodki. Dandanes pa je dostikrat ravno narobe. Gost pride, dobi o kraju najlepše in najvabljivejše utise, razočara in vznevolji pa ga zanemarjenost gostilniških in hotelskih prostorov in slaba postrežba. Plačati mora drago, končno pa prenašati marsikje še nerazumljivo nevljudnost gospodarja in služinčadi, ki se ponekod obnaša napram gostu, kakor da bi mu dajali vbogajme. Seveda tega gosta ne bo nikdar več in z njim vsakega ne, kdor se bo pri njem informiral. Britka je ta obtožba — od katere je treba izvzeti marsikatero častno izjemo — a resnična. Namen pa ji je najboljši: opozoriti, kako naj se ne dela ter da je skrajni čas, da se tem nedostatkom odpomore. Gostilničarski obrtnik je prav tako naš človek, kakor pripadnik drugih obrtniških panog. On pa mora prispevati k razvoju in napredku našega gospodarstva prav tako, kakor trgovec ali rokodelca. V ta namen mu je seveda potrebna izobrazba v njegovih stroki in mora gledati, da koraka s časom naprej in da stremi za izpopolnitvijo, ki so jo že dosegle druge naprednejše dežele. Z dosedanjim primitivnim življenjem ne bo šlo več dalje. Zahtevam časa se mora prilagoditi tudi naš gostilničarski obrtnik, če ne, bo njegovo mesto prevzel sposobnejši tujec. Da nimamo na Bledu par svojih sposobnih hotelirjev, bi bil danes popolnoma kolonija tujcev, kakor je pred prevratom že bil. A to ne velja le za naša letovišča in zdravilišča, temveč tudi za naša večja prometnejša me-

sta. Usoda trgovca, rokodelca in gostilničarja je medsebojno tako tesno spojena, da mora biti prospek in napredek onega tudi skrb in želja drugega in se moramo v svojih stremljenjih medsebojno podpirati. Gostilničarske organizacije se že dolgo vrsto let — žal izolirano — pečajo z vprašanjem povzdige usposobljenosti gostilničarskih obrtnikov, posebno pa poskušajo izbojevati primerna vzgojevališča za svoj naraščaj. Veliko je že v tem pogledu pisal Gostilničar in tudi Zveza za pospeševanje tujkega prometa je vedno neumorno podpirala gostilničarje v njihovih tozadevnih stremljenjih. Dasi se mora priznati, da so se dosegli v mnogih ozirih v interesu gostilničarskega stanu lepi uspehi, vendar stojimo danes pred dejstvom, da nimamo niti več svoječasnih tečajev za serviranje, o gostilničarski šoli pa niti govora ni. Dókler pa se ne doseže tega, ni upati, da se bo položaj gostilničarskega obrta bistveno izboljšal.

Neobhodno je torej potrebno, da i gostilničarske organizacije i drugi poklicani faktorji nemudoma ukrenejo vse potrebne korake za udejstvitev stremljenja po vzgajališčih tudi za gostilničarski naraščaj in da se za dosego koncesije v večjih mestih, letoviščih in zdraviliščih zahteva dokaz usposobljenosti. To ni le v interesu gostilničarjev, temveč tudi toli donosnega tujkega prometa, pa prav tako važnega trgovstva in obrti, končno pa tudi države same, ki bo imela največje koristi, ako bodo tuji gosti širili o naših krajih le dober glas.

Merjenje hramnih založnih sodov.

Na Zvezinem občnem zboru dne 5. septembra 1923 se je v zadevi najnovejše odredbe finančno kontrolnih oblasti, da mora do 1. decembra biti vsa hramna in kletna založna posoda cimentirana vsestransko z dokazi pobijalo, da je izvršitev te namere v navedenem roku neizvedljiva in se je sklenilo podati finančni oblasti tozadevno predstavitev z opozoritvijo na to nemožnost.

Zastopniki gostilničarskih organizacij Slov. Bistrice in Loža so povdarjali, da je ta zahteva za njihova okoliša sploh iluzorna, ker niti nimajo merosodnih uradov, dasi so se za to že toplo potegovali.

Delegati, ki so z merosodstvenimi organi tozadevno že konferirali, so izjavili, da je po mnenju večšakov posode do 15 hl še možno natančno cimentirati, večjih pa ne, ter predlagali, naj se priporoča finančnim oblastvom, da se ideja, cimentirati velikane čez 15 hl, ki služijo le za shrambo v kletih, sploh opusti.

Dognano je tudi, da bi vsak drugi način merjenja, ki se ne more vršiti z aparatom, ne dosegel absolutne natančnosti.

Kontrole so itak vsestransko tako intenzivne, da ne dopuste niti misliti, da bi bilo možno s tem, ako niso hramni sodi cimentirani, vršiti kake nepravilnosti z ozirom na trošarinski davek.

V zaprtih mestih, n. pr. kot je Ljubljana, se že pri uvozu v mesto do kapljice konstatira vsebina transportne posode. Je tedaj po našem mnenju prava nesmisel zahtevati še po vrhu, da bodi tudi posoda, v katero se te natančno konstatirane množine izlijejo, da se uleže in dozori, tudi še cimentirana.

Iz tega razloga je podala Osrednja Zveza v Ljubljani delegaciji ministrstva financ predlog in prošnjo, naj ista ukrene, da se ta težavni in nobenih notoričnih uspehov obetajoči posel cimentiranja hramnih in velikih kletskih založnih sodov ukine.

Iz poročila o delovanju Zveze leta 1922/23.

Slede sklepom lanskega občnega zbora je podala zveza Ministrstvu za socialno oskrbo spomenico proti neprimerno visokem zaračunavanju prispevkov za bolniško blagajno, vsled česar se brez potrebe zbirajo milijoni, redi nebroj parazitov skrbstvo za bolne in podpore potrebnim pa je pod vso kritiko, ter se je povdarjalo, da tako pretirano odiranje strašno obremenjuje obrtnika, dela zvišanje cen izdelkov in s tem slabi obrat radi rastoče draginje. V zadevi policijske ure je zveza s pismenimi in z osebimi intervencijami vrtala in pritiskala pri pokrajinskem namestništvu, da se je končno to odločilo k naredbi, kakršna obstoja sedaj za policijsko uro. V zadevi ustanovitve merosodnih uradov je Zveza podala k tozadevnim ulogami Zadrug v Ložu in Slovenski Bistrici obširne komentarje in prošnje temeljito podpirala. Proti podelitvam pravic prodajanja vina in piva po trgovinah se je podala pokrajinski upravi dobro utemeljena spomenica z zahtevo, da naj oblastva vendar že enkrat uvidijo, kje se goji najhujše pijanstvo brez kontrole in kako se zlorablja obrtne pravice trgovcev. Ker prav nijeden ne trguje tako, kakor velijo predpisi za prodajo v zaprtih steklenicah. Enaka naloga se je podala tudi obrtni zbornici s prošnjo, naj deluje na to, da se uvedejo v tem pogledu prohibitivne neredbe in gostilničarska obrt zaščiti pred takim protizakonitim delovanjem trgovstva. Zadnji čas je poslalo tudi udruženje gostilničarskih obrti v Novem Sadu prepis spomenice na finančno ministrstvo v popolnoma enaki zadevi. Ker se tudi v tistih krajih godijo ravno take nepravilnosti, je stavila tudi v to svoje predloge.

Na pritožbe nekaterih zadrug proti odredbam občin, ki začno takoj s pobiranjem občinskih doklad od dneva njih sklepov, a vedno za nazaj šele takrat, ko dobe vladno odobrenje, je podala Zveza v več slučajih proteste na pokrajinsko upravo, kar je imelo v gotovih slučajih popoln uspeh. Zahtevalo se je tudi, naj vlada tako nepredvideno ravnanje onemogočuje že s tem, da pristavi dotičnemu sklepu pripombo, da se pobiranje doklade prične z dnevom razglasitve dotičnega odobrenja.

ker mora gostilničar vendar to vedeti in dati v kalkulacijo cene. Da konsumi, ki nimajo koncesije, niso upravičeni samo na njih pravila točiti v odprtih posodah pijač, pa magari samo za njih člane, se je obrtno oblast opozorilo in je ta v nekaterih slučajih temu pritrdila in konsume na to opozorila.

Za dopisovanje 3 % na goščo in osušitev se je podala finančni delegaciji utemeljena spomenica z zahtevo, da naj ostanejo določbe § 8 pravilnika o trošarini v veljavi. Izdan je bil negativen odgovor, v katerem se je na občnem zboru razpravljalo. Proti uvedbi 8-urnega delavnika je podala Zveza ugovore na ministrstvo za socialno skrbstvo. Proti nameri min. za narodno zdravje, da bi se v Sloveniji pregledavalo žensko uslužbenstvo liki tolerančnim hišam, je zveza podala temeljite ugovore že iz ozira žaljivega značaja te zamišljenosti, ker bi se s tem postavila gostilničarska obrt v naših krajih na niveau madžarskih tolerančnih hiš. Na inicijativo Zveze v Zagrebu je naša Zveza apelirala na svoje članice za prispevke k darilu za kraljevo poroko. Odziv je bil podan le od zadruga v Kranju in Starem trgu, ker je bilo to preveč minimalno za odposlatev, se dotični zneski niso oddali in so darovalcem na razpolago, oziroma jim se zaračunajo pri članarini. Ob priliki obtožb posamnih članov zadrug v zadevi previsokih cen vinu ali pivu, je podala zveza mnogim pojasnila in kalkule, kako se morajo zagovarjati pred sodiščem, sploh je bilo podanih zelo mnogo raznih pravnih pismenih nasvetov posamnim zadrugarjem. Mnogo aktualnih zadev pa se je razjasnjevalo v »Gostilničarju«. Zvezi je bila tudi poverjena naloga nabrati postrežno osebje pri kraljevi poroki iz samih slovenskih natakarjev. To dejstvo je organizacijo v njenem stremljenju po ustanovitvi natarske šole v Sloveniji še bolj podkrepilo in je tudi v tem pogledu zveza nadaljevala svoje delo in so se vršile tozadevno tri odborove seje. Fond bo v kratkem narastel na D 200.000, na kar se bo fenomenalni dogodek otvoritve te prepotrebne kulturne institucije, kakor izgleda, že letos praznoval.

Zveza je v stalnem stiku z drugimi gostilničarskimi organizacijami naše krajevine in se medsebojno podpiranje tovariško vrši. Pred kratkim je bila konferenca z zagrebškim Savezom z načrtom, prirediti kongres vsega gostilničarstva Jugoslavije še v letošnjem letu na Sušaku, in kakor ste obveščeni, se je to tudi izvršilo. Vseh uradnih spisov in pismenih del se je v preteklem letu izvršilo 642 brez onih, nad poldrugi tisoč razposlanih opominov in tirjanj, za katerih same se je porabilo za približno K 6.000.— poštinih znamk. Sklepam z iskreno željo, da bi se zamoglo v prihodnjem letu konstatirati še več zavednosti v organizaciji in da bi oblastva uvidela kako je gostilničarska obrt vredna in potrebna zaščite, da morajo odpasti že enkrat predsodki in nakane zati-

ranja in preziranja te vzvišene obrti, ter da bi se skušalo tudi od strani oblastev utrditi jo v njenih pravih prizadevanjih.

Zadružne zadeve.

Redni občni zbor Zadruga gostilničarjev v Vel. Laščah se je vršil dne 28. sept. 1923 v prostorih tovariša Štef. Ivančiča v Vel. Laščah.

Radi nezadostnega števila udeležencev se je z zborovanjem eno uro čakalo.

Zapisnik zadnjega občnega zbora se prečita in odobri.

Preglednika računov tov. Ivan Koprivc in Jože Marolt sta pregledala račune ter poročala, da sta ga našla v najlepšem redu ter izrekla absolutorij.

Zadružna blagajna ima v preteklem letu 61 K primanjkljaja, katere je založil nač. Štefan Ivančič in se mu imajo povrniti.

Sklene se povišati letno članarino na 12 Din.

Po dosedanjih razmerah in denarni valuti se naloži in sklene naložiti vsem ne navzočim članom današnjega občnega zbora 20 Din globe, za kar naj se vloži prošnja na Okrajno glavarstvo za odobrenje pravil.

Pri volitvi načelstva je bilo oddanih 20 glasov in sicer so dobili: Hočevnar Lojze 17 glasov, Ivan Koprivc 2 glasova ter Jože Marolt 1 glas, torej je izvoljen načelnik g. Lojze Hočevnar. Za namestnika je izvoljen g. Marolt Jože s 13 glasovi, tovariš Koprivc je dobil 6 glasov, Zbašnik 1 glas.

Pri volitvi v odbor so enoglasno izvoljeni:

Podlogar Franc, Vel. Lašče, Franc Ivanc, Dvorska vas, Jaklič, Kolpa, Perko, Zdenska vas, Štefan Ivančič, Vel. Lašče, Žužek, Rašica, Andrej Kraševac, Podstrmec, Bregar, Roh, ter za namestnike:

Zernc, Zdenska vas, Franc Mramor, Male Lašče, Žitnik, Junče, Mustar, Kompolje.

Pri slučajnostih se določi načelniku honorar oziroma povračilo za zamudo časa pota in stroškov za l. 1923 znesek 125 dinarjev.

Ob 12. uri je bilo zborovanje zaključeno.

Zadruha v Mariboru je imela po smrti bivšega načelnika g. Franc Rožanca izpopolniti načelstvo in je bil na izvanrednem občnem zboru dne 27. avgusta 1923 izvoljen načelnikom g. Aleksander Klešič, lastnik »Velike kavarne« v Mariboru. — Zadružna pisarna se nahaja tudi nadalje: Rotovski trg št. 2.

Književnost

Josip Zupanc: Konserviranje sadja in vsakovrstne povrtnine za domačo uporabo. Ptuj, 1923, 94 str. — Cena knjigi po pošti 16 Din. Gosp. vinarski ravnatelj Puclavec piše o knjigi takole:

Ravnokar je izšla pod gorenjim naslovom v četrti izdaji brošurica, ki ne bi

smela manjkati v nobenem gospodinjstvu. V tej podaja priznani strokovnjak kratka in jedrnata navodila, kako preskrbeti na najenostavnejši način vsako hišo z raznimi povrtninami tudi za zimsko dobo, ozir. kako založiti jedilno shrambo za vsaki čas z raznovrstnejšimi izdelki in specialitetami iz vsakojakega sadja, kakor z raznim vkuhanim sadjem, sadnimi kompoti, želeji, marmeladami, siri, soki, likerji itd. Govoril sem pred nedavnim z neko gospodinjo na deželi, ki ima cele kope konserv v zalogi in ki je pripovedovala, da je začela vkuhavati povrtnine in sadje po Zupančevih navodilih hitro, ko je izšla prva izdaja njegove brošure in preskusila do danes malodane že vse njegove recepte, ne da bi se ji kaka stvar ponesrečila. Med drugim sem imel priliko poskusiti pri kosilu tudi svežo svinjsko pečenko, ki je bila že nad leto dni v steklenici in vendar nad vse slastna in delikatna. G. Z. podaja namreč v svoji brošuri tudi navodilo o konzerviranju raznih mesnih jedil v času izobilja ali nizkih cen, ki se je naravnost sijajno obneslo. Bolje, kakor navedena ocena pridne gospodinje pač nič ne more priporočiti vrednosti in uporabnosti Zupančeve brošure. Knjiga se dobiva pri založniku in v knjigarnah.

»Jugoslavenski Vinogradar i Vočar«.

Primili smo 16. broj ove dobro uredjivane stručne smotre sa slijedećim sadržajem: Poziv svim jugoslavenskim vinogradarima. — Što je eponit? — Kopanje vinograda plugom. — Vino ima metalni tek, pa se osjeća galica. — O berbi. — Tko najviše škodi vinogradu i vočaru kao producentu naravnih napitaka. — Naša šljiva. — Uvoz i izvoz. — Na dalje donosi razne vijesti sa domaćeg i stranog tržišta. — Iz književnosti itd.

Pretpłata iznosi na godinu Din 50.—, na kraće vrijeme razmjerno, a šalje se na: Uprava »Jugoslav. Vinogradar i Vočar«, Zagreb, Petrinjska ul. 28.

Raznoterosti.

Banatsko vino. I. fruškogorsko vrščko l. 1922 že uležano čisto okusa, enako bizeljskemu se dobavlja po zelo primernih cenah. Pojasnila daje Zvezina pisarna v Ljubljani, Gosposvetska cesta št. 16.

Gostilničarji, ki potrebujejo gumijevih cevi za pretakanje, dobite iste v najboljši kvaliteti pri tvrdki »Svetla« v Ljubljani, Hilšerjeva ulica.



Tovariši

**podpirajte tvrdke, ki
inserirajo v našem
listu!**



Dolenjsko vino

zelo dobro rdeče in fino
rumeno kraljevino prodaja
Valvazorjeva klet, Krško
št. 104. Pojasnila se dobi-
jo pri Križmanu istotam.

GOSTILNIČARJI!



AKO HOCETE SAMI SEBI KORISTITI, OBRNITE SE NA
STOLARNO IN STRUGARNO V SODRAŽICI
KJER DOBITE RAZNOVRSTNE STOLE ZA GOSTILNE
IN KAVARNE, VRTNE STOLE KAKOR TUDI RAZNE
KUHINSKE PREDMETE IZ LESA PO TOVARNIŠKI CENI.
CENIKI NA RAZPOLAGO!

Raznovrstno rudninsko vodo

priporoča

A. ŠARABON v Ljubljani.

Glavna zaloga rudninske vode in špecerijska veletrgovina.

Ceniki na razpolago!

Ceniki na razpolago!

Priporočamo p. n. gg. gostilničarjem in kavarnarjem tvrdko

JOSIP PETELINC

Sv. Petra nasip 7. LJUBLJANA Sv. Petra nasip 7.

Najboljši šivalni stroji Gritzner v vseh opre-
mah in vsi sistemi, poduk
šivanja in vezenja, krpanja (štopanja) perila brezplačno, istotam žlice
za kavo, čaj, jedilno orodje, aluminijeve srebrne zajemalke, mlinčki
za poper, svečniki, modno blago, toaletne potrebščine.

Nizka cena.

Pošilja po pošti.

Točna postrežba.

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.

Veleprazarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih vod.

Vrtne zložljive stole

po 50 Din

kakor tudi hišne, gostilniške in vsakovrstne stole
iz upognjenega pohištva, pisarniške fotelje po
zmernih cenah dobavlja franko postaja Borovnica

stolarna „Kobi“, Breg - Borovnica.

Gostilničarji pozor!

Vinska trgovina KERIN IN
DRUGI V KRŠKEM ima
v svoji zalogi 40 hektolitrov

SILVANCA

in 20 hektolitrov domače črni-
ne iz leta 1921, istotako tudi
letnik 1922 črnlne visoke barve.
Cena po dogovoru pri sodu.

Poceni in velika zaloga

NOVIH DVOKOLES

različne pnevmatike tudi za otroče vozičke,
šivalni stroji in vsakovrstni deli PRI BATJELU,
Ljubljana, Stari trg 28. Sprejemajo se dvoko-
lesa, otroški vozički, šivalni stroji itd. v po-
pravo. — Mehanična delavnica.

„TRIBUNA“ tovarna dvokoles in LJUBLJANA
otroških vozičkov,
Karlovska cesta 4, Zvonarska ulica 1.

Pozor gostilničarji!

Čast mi je javiti, da imam v svoji
zalogi pristna stara in nova vina iz najbolj-
ših ljutomerskih vinskih gor, kakor tudi
pristnega

— dalmatinca —

črnega kakor belega, katerega oddajam po
: konkurenčno nizkih cenah. : :

Za obilna naročila se priporoča

z odličnim spoštovanjem

Ivan Kočevar

Gospodsk. ul. 3 „Zlatorog“.

Zaloga Spodnja Slika

Kavškova ul. 255.

Sen zacija in najnovejši izum je

TOPLODAR

brez peči, ki ogreva prostor brez kuriva.

150% prihranka na kurivu!

Uspeh velikanski.

Nabavna cena Din 780.— malenkostna.

Kovinstiskarska industrija.

R. NIPIČ IN DRUG

izdelovalnica galanterijskih predmetov in
aparatur iz kovine

MARIBOR, Slovenska ul. 20.

Jernej Stelè

:: LJUBLJANA, Sp. Siška ::

priporoča svojo zalogo najboljših

domačih vin

po zmernih cenah.

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

Ljubljana, Slomškova ulica šte. 27

priporoča:

sodavico, pokalce, naravni mal-
nov in citronov sok, nadalje izborne
sadne pljache v pat. steklenicah: jagodovec,
nektar, kristalno citronado, jabol-
čni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!

POZIV

na upis II. emisije akcija Gostioničarske banke u Beogradu

Gostioničarska banka u Beogradu povečava svojo glavnico od 5.000.000 na

DIN 10,000.000

z izdavanjem 25.000 komada novih akcija II. kola po D 200.— nominalne vrednosti

Upis se vrši do konca oktobra 1923

u Beogradu kod Gostiončarske banke, Nemanje ul. 42. i u

u Sarajevu kod filijale Gostioničarske banke, Careva ul. 26.

Isto tako kod poverjeništa ostalih mesta Kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca

Stari akcionarji imadu prvenstvenu pravu upisa po 215 Din po akciji i to na
vsaku staru akciju po jednu novu. Za nove akcionare je cena akciji Din 235.

Akcije se imadu vplačati v roku od jedne godine.

Uprava Gostilnočarske banke.

Interesentom v vednost!

**OSREDNJA VINAR-
SKA ZADRUGA ZA
JUGOSLAVIJO** na-
znanja, da ima v
svoji založni kleti,
Sp. Siška, Celovška
cesta 77 (v nekdanji
Juvančičevi kleti)
na razpolago prvo-
vrstnega cvička iz
Gadove peči, letnik
1921. Tam se dobe
tudi prvovrstna vi-
na iz Stajerske in
Dalmacije. — Cene
solidne in po kako-
vosti blaga. Poku-
šnje se dobe vsak
čas v založni kleti.

ZALOGO VINA

izvrstnega, dolenj-
skega, hrvatskega in
banaškega priporoča
tovarišem gostil-
ničarjem

FRANC KURALT
gostilničar v Kranju.

Posredovalnica za službe
gostilničarske zadruge v Ljubljani
Gospodsvetska cesta šte. 16

**posreduje brezplačno
za vse službo iščooe**

: v gostilničarskem obrtu :

Gospodarji iz Ljubljane plačajo 25 p.
z dežele 1 Din.

**Tovariši gostilničarji! Poslu-
žite se te ugodne prilike!**

ZAMAŠKE

vseh vrst

o d d a j a

Ljubljanska industrija
probkovih zamaškov

JELACIN & KOMP.

LJUBLJANA.

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA

Dunajska cesta 13.



ZALOGA RAZNOVRSTNE-
GA NAMIZJA ZA GOSTIL-
NE, HOTELE IN KAVARNE

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani (Spodnja Siška)

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

**marčno, dvojno marčno in izvozno
pivo v sodčkih in steklenicah.**

Dobó se tudi tropine in sladne cime, ki so kot živinska krma zelo priporočljive.

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kollmann
 v Ljubljani

dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

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

GARJE

srab, kraste, lišaje odstranjuje pri človeku in živalih **Naftol-mazilo**, ki je brez duha in ne maže perila — 1 lonček za eno osebo po pošti 7 Din pri

TRNKOCZY, lekarna,
 Ljubljana Slovenija.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepic

Spodnja Siška šte. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.
 Telefon št. 262.

Slivovko

tropinovec
 rum

cognac-medicinal
 razne fine likerje

:: ter vsakovrstno kolonijalno blago priporoča tvrdka ::

Gregorc & Verlič

Ljubljana, Cesta na Gorenjsko žel. 7.

Jakob Zalaznik

pekarija, slaščičarna in
 kavarna

Starl trg 21

se priporoča sl. občinstvu
 posebno z dežele

na zajutrak.

SODE

vseh velikosti za vino, žganje, olje, med in mast, a osobito izdelujem sode za transportiranje vina, kakor tudi za hrambo; vse solidna in trpežna izdelava. — Nadalje sprejemam vsa v to stroko spadajoča popravila po najnižjih cenah. Zaloga sodov ter sodarskega lesa. Cene zmjerne. Točna postrežba. — Solidno delo.

Franjo Repič

sodarski mojster v Ljubljani, Trnovo, Kolezijska ulica šte. 18.

PRISTNI BRINJEVEC

se dobi po primerni ceni pri **FRANC SVIGELJU** na BREGU p. Borovnica

Vinska trgovina Ant. Müllerja v Domžalah

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolenskih, hrvaških in štajerskih vinskih gorc ter zagotavlja točno in solidno postrežbo po primernih cenah.

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

„SVETLA“ D. D. LJUBLJANA

Priporoča vsake vrste polnogumijastih, vinskih in drugih cevi.

CENTRALA:

MESTNI TRG 25
 RIMSKE CESTE 2
 HILŠERJEVA ULICA 5
 DUNAJSKA CESTA 20



PODRUŽNICE:

ZAGREB
 BEOGRAD
 MARIBOR

Velika zaloga auto - in elektro materijala.

Delniška pivovarna Laško

priporoča svoje

**marčno
 pivo**

**dvojno marčno
 pivo**

**temno porter
 pivo**

A. & E. Skabernè

Mestni trg 10. **LJUBLJANA** Mestni trg 10.

Manufakturna veletrgovina.

Posebni oddelek za pletenine, trikotaže in perilo.

Opreme za hotele, gostilne, prenočišča, vile, kopališča, in sicer vse posteljno perilo kakor rjuhe brez šiva, gradl za žimnice in blazine, nanking za pernice, flanelaste in volnene odeje, dalje šivane odeje iz klota, kretona, volne — svile. — Različni beli in barvasti namizni prtli, brisače itd. — Velika izbira preprog in zastorov na kose in metre. — Vsakovrstno platneno in volneno tapetniško blago za prevleke divanov, stolov, kočij in omnibusov. — Platno za rolete in verande itd.

Crno in modno sukno v najnovejših vzorcih za salonske, promenadne in športne obleke, površnike, pelerine in zimske suknje. — Različno sukneno, volneno in svileni blago za damske obleke v zelo bogati izbiri, dalje perilno blago za bluže, predpasnike in domače obleke. — Vsakovrstni šifoni, batisti in cefirji za spodnje perilo, in sicer od najcenejše do najfinejše vrste. — Razna podloga za damske in moške obleke itd. itd. — Velika izbira svilenih in volnenih šalov in robcev.

Perilo za dame in gospode, izgotovljeno iz najfinejšega šifona, batista in cefirja. Otroško perilo za dečke, deklice in dojenčke. Predpasniki iz kretona in klota, bluže iz svile in etamina. Največja izbira florastih volnenih in svilenih nogavic, dokolenic in gamaš. Patentne nogavice vseh velikosti, vsakovrstne triko in g'lace rokavice za dame in gospode, ovratniki in kravate. Razne majce, sviterji, športno perilo, kopalne obleke itd.

Solidna in točna postrežba.