



## Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasiilo „Osrednje zveze gostilničarskih zadrug na Slovenskem“.

List izhaja 25. vsakega meseca.  
 Za člane v „Deželni zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno D 6.—. Sicer stane list celoletno D 7.—, polletno D 3-50, četrtletno D 2.—; posamezne številke 1 Din.

Cena inseratom: 1/48 strani D 2.— vključno davek.

Uredništvo in upravništvo 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 zaključ.

Št. 10.

V Ljubljani, 25. oktobra 1922.

Leto IX.

### Pozor!

Ljubljanski gostilničarji in kavararji, ki ste imeli z magistratom nepri- like osumljenja, da ste premalo pazno pobirali občinski davek na goste, zglasite se v zadružni pisarni, Gosposvetska cesta 16 in prinesite s seboj obtožnice, oziroma plačilne naloge.

### Pojasnilo.

V 7. številki našega lista smo podali v opisu »To in ono« določbo pravilnika za izvršitev določil o trošarini na vino, mošt in sadno vino, ki piše v členu 8. dobesedno:

Od vina, ki je določeno za prodajo, je odpisovati na račun droži 3 litre od hektolitra, pri moštu 10 litrov od hektolitra. —

V tem pa je izdala delegacija ministristva financ v Ljubljani razglas sledečih treh točk:

1. Proizvajalci vina v Sloveniji, ki zakrivijo prestopok po točki 3. člena 29. trošarinskega pravilnika, t. j. oni, ki v desetih dneh od dne, ko so izprešali vino, ne prijavijo dobljene količine vina pristojnemu oddelku finančne kontrole ali oni, ki prodane količine vina prav tako ne prijavijo pristojnemu oddelku finančne kontrole, preden jo izroče kupcu, se kaznujejo samo zaradi nereda po členu 85. trošarinskega pravilnika. Kupci vina pa, ki kupljene količine vina ne prijavijo pristojnemu oblastvu, pri katerem je plačati državno trošarino (oddelku finančne kontrole) najkasneje v 24. urah po prejemu vina, se smatrajo za tihotapce ter se kaznujejo po členu 17. trošarinskega pravilnika.

2. Pri transportu vina je postopati slej ko prej, kakor je določeno v pravilniku o trošarini na vino za Slovenijo.

3. Predpis drugega odstavka točke č) člena 8. pravilnika o trošarini na vino za Slovenijo, ki govori o odbitku na račun droži, se ukinja.

Torej edino pravično določilo tega zakona (odpisi na godljo), se je moralo ukiniti, in to na predlog ljubljanske delegacije.

Na spremembo člena 6. pravilnika o trošarini na vino, ki določa, da moramo 24 ur pred prejemom vina istega naznaniti kontrolnim organom — pa nihče ne misli, ko je vendar največkrat naravnost nemogoče definitivno vedeti, posebno če se vino dobavlja po železnici, kdaj mi bo blago dospelo, ali naj se zato, da bo 24urni čas potekel, pusti ležati na kolodvorih na razpolago uzmo- vičem za plačilo visoke ležarine?

Pod točko 1. tega razglasa se sicer omenja, da le ako v 24. urah ne priglasimo dobljene množine, bomo zasledovani kot tihotapci. Ali si smemo to razlagati v toliko, da je zadostno, ako v 24. urah po prejemu storimo naznanilo; s tem bi bilo podano nekaj praktičnejšega olajšanja, vprašanje je, če kontrolni organi to tudi tako tolmačijo, upamo vsaj, treba se je z njimi sporazumeti.

Glede odpisov na godljo itd., pa se je sklenila na občnem zboru zveze pri- tožba in zahteva za zopetno uvedbo tega upravičenega dejanja in je podana finančni delegaciji tozadevna spome- nica. —

### Katerih pravil se moramo držati pri nakupu vina.

1. Pred pokušnjo ne jej močno slan- nih in papriciranih jedil (salame, slani- ne klobase itd), ker močno iritirajo (pre- vladajo) pravi okus vina: Najbolje je, po vsaki pokušnji različnih vin prigriz- niti komadič belega kruha.

2. Vse vino naj se po možnosti na- kupi v jutranjih urah, ker je organ po- kusa najboljše razvit.

3. Ko se vstopi v tujo klet, ne trkaj po sodih, ker je to kletarsko nedostojno.

4. Pred pokušnjo vina je paziti pred vsem na duh (buke), na dober okus in na lepo, čisto, pri belem svetlozelenka- sto-rumeno pri črnem na lepo črnordec- kasto barvo.

5. Ako se ti zdi duh, oziroma okus vina količkaj sumljiv (po ciku, zatohlem, plesnivem), razredči ga z vodo, ker po- tem se dokaj bolje razloči napako. Vino naj se kupuje po njegovi moči (jakosti), oziroma stopinjah (gradih) alkohola. Za praktika služi v ta namen najboljše Ber- nardotov vinomer. Navadno merimo z njim trikrat vsako vino in nato šele iz- računamo sredino ter določimo pravo moč.

6. Pred napolnjenjem je sod zažvep- ljati, s komadičem žvepla (tri pisemske znamke velikim) za vsak polovnjak (tri hektolitre). To vinu ne škoduje, ampak nasprotno, zamori mnogo škodljivih glyic v njem. Seveda se ne sme takšno vino takoj konzumirati, ampak šele po preteku nekaj tednov, da se žveplo koli- kor toliko (vsede) izgubi iz vina; poseb- no, če smo mogoče iz različnih vzrokov precej žvepljali.

7. Pri nakupu se moramo interesirati tudi, kdo dá posodo na razpolago, za prevoznino, za dan in za način prevoza vina.

8. Vino naj se napolni v čist, snažen in pravilno cementiran sod. V zatohli, cikasti in plesnivi posodi se pokvari najboljše vino. Vino je prevažati vedno kolikor mogoče brzo po železnici, in sicer ne v pregorkem, in tudi ne premrzlem času.

9. Na domu spravi vino hitro v klet, vsak sod zalij, da bo poln in zamaši s pravilnim zamaškom, ki sega nekoliko v vino.

10. Ako se vino pri pretakanju zmoči, nekoliko porjavi itd., ne ustraši se, ampak vprašaj za svet bližnjega strokovnjaka.

11. Pri pretakanju v sode bodi sam navzoč.

11. Pred prodajo za konzum naj poteče vsaj 14 dni do tri tedne, da se vino umiri.

13. Boljša vina od 12 odstotkov alkohola naprej močna, preskusi če so dovolj izsolana, potem jih pretoči v buteljke. Preskušnjo izvršimo v treh kozarcih, ki jih razpostavimo različnim vplivom (zraku, hladu, toploti in svetlobi). Bela vina natočimo v raingavske (Rheingau) visoke (7/10) buteljke, črna vina pa v bordoške (Bordeaux) nizke tudi 7/10 velike. Paziti je pri tem tudi, da se vino preveč ne ubije, oziroma ne izgubi preveč sveži okus (ogljikovo kislino) in duh ali buké. Pri natakanju naj sega cev do dna buteljke, da se s tem omenjena napaka kolikor toliko omeji.

14. Buteljke naj bodo dobro izprane, čiste in pred napolnjenjem preskusi (povohaj) vsako buteljko posebej. Zamaški naj bodo dovolj dolgi in dobri, ne pa stari, pokvarjeni in kratki (mogoče od piva). Buteljko lepo etiketiraj s pravilnim imenom, letnikom itd. in hrani jih vedno leže, ne stojé, n. pr. na policah, pri majhni kolečini tudi v pesku.

15. Takoj, ko izprazniš sod, izmivaj ga tako dolgo, dokler ne priteče čista voda iz njega. Nato postavi sod na veho, da se odteče in posuši (1 do 2 dni), potem zažvepljaj ga dobro in zabij; žvepljanje je ponoviti vsaj vsake tri mesece, ako stoji sod prazen.

Franjo Kafol.

## Pravila za gostilničarja in vino-tržca.

### a) Pri nakupu.

1. Kupuj vino po okusu in ne zanašaj se samo na »vinsko vago«.

2. S prodajalcem se pogodi ne le za ceno vina, ampak tudi za dan odvzema in za stroške dovoza.

3. Kupljeno vino stoči v dobro, večkrat osnaženo ali pa najbolje zakuhano posodo. — Zatohla, plesniva ali cikasta posoda pokvari najboljše vino.

4. pred polnitvijo zažgi sod s koščkom tenkega, azbestnega žvepla, na polovnjak pol trščice. Zmerno žvepljanje okusu vina ne škoduje, ohrani pa vino pred pokvarjenjem na prevozu.

5. Ne pošiljaj vina v hudi vročini in ne v silnem mrazu ter glej, da dospeje čim prej na mesto.

6. Vino po dohodu takoj vkleti, sode odmaši, dolij z dobrim vinom in zamaši z dolgimi, snažnimi pilkami. S cunjami pilk ne ovijaj, ker se s tem pospeši cikanje vina.

### b) Pri oddaji.

7. Predno vino nastaviš in točiš, pusti ga vsaj 14 dni odpočiniti. Polne sode, ki niso na pipi, dolij vsaki teden z dobrim vinom. Ako ni vino čisto, sčisti ga ali sfiltriraj, predno ga rabiš.

8. Ne toči vina iz velikih sodov, temveč raztoči velike sode v več manjših in od teh enega za drugim nastavi in porabi. Nastavljen sod se mora najkasneje v enem mesecu (v topli kleti še prej) potočiti, drugače vino scika ali pa postane kanasto, oboje pa kvari vino.

9. Stara, fina, popolnoma čista vina, ki se malo rabijo, stoči raje v steklenice, te dobro zamaši in jih spravi leže na hladnem mestu. — Steklenice naj bodo brez duha, dobro pomite in zamaški dobri, brez luknjic. Natakaj vino v steklenice polagoma, ne da se peni.

10. Prazen sod takoj pomij in povezni, da osahne, potem ga dobro zažvepljaj in zamaši. Na polovnjak vzemi eno azbestno trščico žvepla. Žvepljanje ponovi vsaka dva meseca.

Pred novo uporabo sod zopet dobro pomij. Če je ležal dolgo prazen (nad pol leta), ga izluži s čisto vodo.

Le v dobri posodi ostane vino dobro, zato neguj vinsko posodo z največjo skrbjo in je ne zanemari.

Pokvarjeno posodo dobro postrgaj in večkrat zakuhaj z vrelo 20 odstotnim sodovim lugom (2 kg sode na 100 l vrele vode) predno jo rabiš. Zakuho izlij še toplo iz soda. B. Skalický.

## Dopisi.

Krško. Naši vinogradniki se ob trgatvi kaj radi izgovarjajo na slabo vreme in se vsled tega veliko ljudi z obiranjem prenegli. Letošnja jesen je vsepovsod zelo deževna, toda to ne opravičuje nikdar prezgodnjo trgatve, ker narava vedno in povsod nekaj gnilobe zahteva. Pri vsem slabem vremenu je letos trta dobro obrodila in črno grózdje je tudi še precej zdravo. Tisti vinorejci torej, ki ta teden, to je po sv. Tereziji, berejo, bodo veliko na boljšem in bodo kaj lahko spečali svoje vino. Kadar listje rumeni in pecelj leseni, tedaj grózdje dozori. To je resnica, katero nobeden ne ovrže in kdor se je letos pri oberatvi držal tega načela, ga več ne opusti, ker se mu je ta potrpežljivost vrlo izplačala.

Anton Križman.

## Stanovske zadeve.

Pokrajinska uprava, oddelek za socijalno politiko v Ljubljani, je pozvala organizacijo, naj se izjavi, v koliko so pripravljene gostilničarji in kavarnarji vsled naraščajoče valute in padanja cen živilom predruščiti cene v gostilnah in kavarnah.

Na ta poziv so kavarnarji v Ljubljani na sestanku dne 19. t. m. po vsestranskem razmotrivanju in kalkuliranju prišli do soglasnega zaključka, da za ta čas še nikakor ne morejo regulirati cen v kavarniških obratih navzdol, in sicer iz tehle vzrokov:

Res so kava, čaj in sladkor v cenah nekoliko popustili, a to je komaj toliko, da bi prišlo na porcijo 1 do 2 %, t. j. nekaj vinarjev, kar se ne more vpoštevati.

Temu kontrarno, pa se je mleko od zadnje povišbe cen podražilo od 10 na 14 K za liter, drva so se od lani podražila od 800 na 1600 K seženj, premog od 700 na 1400 K tona; cene lokalom se vedno zvišujejo, časopisi istotako, osobju so se zadnji čas plače znatno zvišale, bolniška blagajna zahteva ogromna plačila, a davek se povišuje, tako, da bi bilo kavarnarstvo skoraj primorano, regulirati cene svojim proizvodom navzgor, če hoče priti na svoj račun, a to se ni zgodilo, marveč se je sklenilo ostati pri dosežanjih.

Ako se sliši, da bi se bile cene v Zagrebu za 10 % znižale, to naših razmer še vedno ne doseže, ker so ondi kljub znižanju cene še danes mnogo višje od cen v Ljubljani, ker stane črna kava v Zagrebu še sedaj 10 K in bela 16 K, kar je v Ljubljani 8 in 10 K, ter so tudi vsa druga živila cenejša kot v vseh glavnih mestih.

## Zadružne zadeve.

Gostilničarska zadruga v Velikih Laščah je imela dne 28. septembra t. l. svoj redni občni zbor v gostilniških prostorih g. Štefana Ivančiča. Občni zbor je bil napovedan za deseto uro dopoldne, ke pa v navedenem času ni došlo zadostno število članov, otvori načelnik po enournem čakanju občni zbor.

Prečita se zapisnik zadnjega občnega zbora in odobri. Nato se poda računski zaključek za preteklo dobo, kateri izkazuje blagajniškega premoženja 1607 kron 47 vin.

Ko sta preglednika izjavila, da sta račune pregledala in jih našla v popolnem redu, se računski zaključek odobri in izreče načelstvu absolutorij. Nato se je razpravljalo o proračunu za prihodnjo dobo in soglasno sklenilo, pobirati od vsakega člana za leto 1923. po 20 K zadružne doklade.

Pri točki 5. dnevnega reda se soglasno sklène, da se vsi tisti, ki se niso občnega zbora brez opravičenja udeležili, kaznujejo z 20 K globe in se nalaga

načelstvu, da to globo pri vseh neudeležencih izterja.

S tem se hoče združnike opomniti, da se za organizacijo marljivejše zanimajo, da se omogoči vsaj občne zборе redno v napovedanem času vršiti in da člani spoznajo, da je občni zbor zato, da se razpravlja o vseh obrt otežujočih okoliščinah in posvetuje o pripomočkih za odpravo raznih krivic.

Nato se je vršila volitev načelstva. Skrutinatorjem sta bila izvoljena gospoda Alojzij Hočevnar in Franc Mramor.

Oddanih je bilo 13 glasovnic, od katerih se je glasilo za načelnika: 10 na Štefana Ivančiča, 2 na Franc Mramorja in 1 na Ivana Kočevarja. Izvoljen je bil torej načelnikom g. Štefan Ivančič iz Velikih Lašč št. 61. Za namestnika pa je bil izvoljen z večino glasov g. Andrej Kraševac iz Podstrmca št. 6. V odbor pa so bili enoglasno izvoljeni sledeči gospodje: Fran Podlogar (Velike Lašče), Franc Ivanc (Dvorska vas), Ivan Jaklič (Kolpa), Perko Zdenska vas), Adamič (Ponikve), Grebenc (Rašica), Alojzij Kočevnar (Velike Lašče) in Bregar (Rob). Za namestnike pa: Zarnic (Zdenska vas), Fr. Mramor, Žitnik in Muster iz Kompolj. —

K slučajnostim se povdarja, da naj se gg. odborniki v danih prilikah udeležujejo odborovih sej točno, da se s tem poslovanje zadruga ne ovira ter se vsi odborniki medsebojno zavežejo, da plačajo, kadar se brez tehtnih vzrokov seje ne udeležijo, vsakokrat 50 K globe v združno blagajno.

Končno se določi za povrnitev potnih stroškov in zamudo časa, vrniti načelniku 500 K kot letni honorar.

S tem je bil dnevni red končan in občni zbor zaključen.

## Vinski trg.

Letošnja obilna trgatev, dviganje valute, obilni pridelek sadja in s tem sadnega mošta bo neizogibno vplivalo na padec cen vinskemu pridelku. Iz Banata poročajo, da so nova vina dobili po 7 do 9 K, tudi stara vina so padla na 11 K za liter. Posode primanjkuje posodi in se zahteva 5 do 7 K za liter. Iz Zagreba poročajo, da zahtevajo celo 10 kron za liter. To bo interesantno, če postane med posodo in vinom pariteta, da bo imela posoda isto ceno kakor vino.

Dolenjci bi zelo radi oddali novo vino po 14 do 16 K.

Iz Zavrč nam pišejo, da bi bil sedanji čas zelo ugoden za nakup novega vina »haložana«.

Trgatev je tako obilna, da mnogim primanjkuje posode. Zveza je dobila poziv, da naj naložimo kake tri vagone posode ter naj jo pošljemo na postajo v Ormož. Žal, da Zveza nima primernih kleti in vsaj kakega pol milijona rezervnega kapitala; prav radi bi ustregli temu povabilu.

Objavljamo pa ga tu s povabilom, naj se naši gg. gostilničarji polotijo sedanjega nakupa in dobave vina iz prve roke. Sedaj bo dobiti izborna blago; mošt vsebuje 15 do 19 stopinj sladkorja. Cena mu je 12 do 16 K. Treba je le nekaj denarja za nakupdajo, za ostalo se počaka 1 ali 2 meseca. Torej kvišku bratje! Pojasnila daje naša Zveza v Ljubljani, direktno pa g. dekan Anton Podrinski v Zavrčah za vse vinorejce tamošnjih krajev.

## Raznoterosti.

V državno kmetijsko šolo na Grmu je bilo letos sprejetih 52 učencev, in sicer v letno šolo 17, v I. zimski tečaj 21 in v II. zimski tečaj 14 učencev. Vsi učenci so Slovenci, in sicer je 16 Gorenjcev, 16 Dolenjcev, 3 Belokranjci, 5 Notranjcev, 8 Primorcev, 3 Štajerci in 1 Korosček. Starost učencev je 15 in pol do 23 let. Šolsko leto se prične dne 6. novembra t. l.

— *Izpitni na kmetijski šoli na Grmu.* V dneh od 24. do 27. oktobra t. l. se vršijo na drž. kmetijski šoli na Grmu pri Novem mestu odhodni izpiti učencev. Po zakonu o nižjih kmetijskih šolah so ti izpiti javni in ima k njim vsak interesent pristop. Želeti je, da se te pravice poslužijo zlasti starši učencev in kmetovalci iz okolice.

*Izvoz vina in uvoz piva.* Med Jugoslavijo in Češkoslovaško je sklenjena pogodba o uvozu piva iz Češkoslovaške in o izvozu vina iz naše države. Pogodba ima sedem točk in stopi v veljavo takoj po ratifikaciji. Izvoz vina bo uravnan na sledeči način: iz Vojvodine in Dalmacije po 40.000 hl, iz Hrvaške 30.000 hl, iz Slovenije 20.000 hl, iz Srbije 10.000 hl in iz Hercegovine 10.000 hl.

*Predprodaja železniških vozniških kart.* Obratno ravnateljstvo Južne železnice ugotavlja, da nastanejo zlasti pri potniškem vlaku št. 42, ki odhaja iz Ljubljane ob 5.40 proti Mariboru, večje zamude, katerih posledica je, da potniki čisto zakasnijo zvezo v Celju in Pragerskem in da prihajo šolski otroci prepozno v šolo, vsled prepoznega prihajanja potnikov k potniškim blagajnam. Zato opozarja potujoče občinstvo, da je Južna železnica uvedla predprodajo vozniških kart za vse relacije en dan pred potovanjem in s tem omogočila, da si vsak potnik pravočasno nabavi vozno karto ter se tako obvaruje vseh neprilik pred potniškimi blagajnam neposredno pred odhodom vlakov. Dalje ugotavlja, da nima potnik po določenih § 14., točka 2. saobračajne uredbe pravice, zahtevati vozne karte pet minut pred voznorednim odhodom vlaka. V bodočnosti bode brez ozira na to ali so potniki pri potniških blagajnah odpravljeni ali ne, vlak odhaja točno po voznem redu iz Ljubljane. Opozarjamo pa, da mora vsakter pri

nakupu karte povedati, če se misli voziti drugi dan kot je karto vzel, da se datum vožnje na karti označi.

*Strahotna slika iz Rusije.* Ameriški pomožni odbor javlja iz Rusije: Ko je letošnje pozno pomlad skopnel sneg in led, so našli v rekah tisoče trupel. V neki reki pri Carickem je komisija samo na enem mestu našla na kupu več tučatov trupel. Tudi po poljih se od časa do časa najdejo mrtveci, ki so bili prej skriti pod snegom, sedaj pa gnijejo na solncu. Nove bolezni se strahovito pojavljajo in širijo, tako črne kože, garji in griža, poleg dosedanjih tifusa, kolere in skorbuta. Najhujše pa so vesti o vedno rastočem ljudožrstvu. Glad in neverjetna draginja zahtevata vsak dan na tisoče človeških življenj. Pokopališča so premajhna in se tudi že več ne uporabljajo, nepokopana trupla leže po dvoriščih, ob in po cestah ter širom step. Pri mnogih kmetih ob Volgi so se našle zaloge človeškega mesa, v zadnjem času že tudi na Krimu. V krimskem Karasubazaru so našli pri nekem ciganu sedemnajst otroških teles, shranjenih v sobi, kakor soljeno svinjino. V samarski guberniji več ne najdeš ne mačka ne psa. V Volsku ne puščajo dece na ulico, ker je mnogo otrok kratkomalo brez sledu izginito. Kdor mora zvečer na ulico, gre le oborožen in ne koraka ob hišah, marveč le sredi cest!

*Ako hočeš dolgo živeti.* Kdor hoče dolgo živeti, pravijo Japonci, se mora ravnati po tehle desetih zapovedih: 1. Bodi po možnosti čim največ na svežem zraku. 2. Jej meso samo enkrat na dan. 3. Kopaj se dnevno v topli vodi. 4. Obleko imej iz močne tkanine. 5. V postelji ne bodi več kot sedem in ne manj kot šest ur, in to v temni sobi pri odprtem oknu. 6. Po en dan v tednu počivaj. 7. Brani se strasti in razburjenj. 8. Poroči se. 9. Delaj umerjeno. 10. Ne govori preveč.

## K zakonu o zavarovanju delavcev.

Deželna zveza obrtnih zadrug je poslala na ministrstvo za socialno politiko sledečo spomenico:

Z zakonom o zavarovanju delavcev, ki se je v vsi naši državi pričel izvajati dne 1. julija t. l., so nastale za obrtnike težke obremenitve. Ta bremena so tako silna, da jih nikakor ne paralizira pridobitev paritetnega zastopstva delodajalcev v samoupravnih organih zavarovalnih zavodov in da je počelo obrtništvo v Sloveniji resno razmišljati, kako jih zmanjšati in nepotrebno odpraviti.

Ponovno se je v zgodovini narodnega gospodarstva izkazalo, da splošnega blagostanja naroda ni, če se njegov srednji pridobitni stan obrtnikov in trgovcev ne razvija. Odveč bi bilo govoriti o vsakovrstnih težkočah in omejitvah obrti,

ki se dandanes pod pristikom davčnega vijaka, carinskega poslovanja, splošno rastoče draginje in drugih za narodno gospodarstvo neugodnih okolnosti ne samo ne razvija, temveč celo propada. In temu zdravemu razvoju vseh vrst obrti škodljivim okolnostim se pridružujejo v izdati meri kvarne posledice zakona o zavarovanju delavcev.

Obrtništvo ne more pozabiti preziranja, ki ga je bilo deležno ob snovanju istega, za gospodarski obstoj pridobitnih stanov tako važnega zakona. Že iz tega razloga je bil zakon o zavarovanju delavcev sprejet od obrtnikov z vsem nezaupanjem. Komaj pa je sedaj zakon nekaj tednov vpeljan, spoznavamo obrtniki vse države splošno škodljive posledice, ki jih je v interesu splošnega prida odpraviti in omiliti.

Naloga vlade je, da s svojimi odredbami in predlogi enakovredno skrbi za življenje in procvit vseh stanov in ne dopusti, da na račun enega obogateva drug stan. V določbah zakona o zavarovanju delavcev in v ustvarjanju teh določb spoznavamo, da prejemajo delavci na račun delodajalcev neopravičljivo visoke in široke dajatve.

Dolžnost vlade je, da zakon, ki v primeri s prejšnjimi zakoni Avstrije tudi za naše delavstvo ne pomeni nobenega napredka, podvrže temeljni reviziji.

Novela k zakonu, ki naj jo vlada izdela, naj se predloži v proučevanje delodajalskim organizacijam, t. j. trgovskim in obrtniškim zbornicam, obrtnim združenjem itd., da bodo mogli delodajalci potom svojih zakonitih in prostih združenj izraziti svoje mišljenje k izpremembam zakona.

V naslednjem podaja slovensko obrtništvo smernice, po katerih naj se revizija zakona o zavarovanju delavcev izvrši. Vendar si pridružujemo, da bomo podprli s praktičnimi izkušnjami, ki si jih bomo pridobili tekom poslovanja po novem zakonu, podali še naknadno, a o pravem času dodatne smernice, po katerih naj se zakon novelira.

1. Paragraf 35., vrsta 5. Z. Z. D.\* določa, da se prispevki za zavarovanje delavcev zoper boleznimi plačujejo po polovici od delodajalcev in po polovici od delojemalcev. Ta določba pomeni za obrtnike veliko poslabšanje, ker so po avstrijskem zakonu plačevali delodajalci le tretjino prispevkov in je bila v zakonu nova določba ovržena brez vsake stvarne potrebe. Zahtevamo torej plačila po načinu starega zakona.

Isto velja za prispevke zavarovanja zoper nezgode, ki jih po sedanjem zakonu plačujejo delodajalci sami, brez pravice odtegnitve od plače delojemalcev.

2. Kazenske določbe Z. Z. D. so naraavnost krute. Zato naj se celo poglavje XXI. tega zakona izpremeni.

3. Nerazumljivo nam je, da so po novem zakonu podvržene vse obrti ne-

zgodnemu zavarovanju. Tudi ta določba je po novem zakonu brez vsake potrebe. Nezgodnemu zavarovanju naj bodo podvržena le tvorniška in ona podjetja, ki obratujejo s stroji, torej podjetja, kjer je nevarnost za obratne nezgode delavcev res podana. Novela naj torej iz obveznega zavarovanja zoper nezgode izvzame obrti brez strojev in brez tvorniškega značaja.

4. Starostno zavarovanje in zavarovanje za onemoglost in smrt naj se po dosedanjih določbah ne izvede, ker pri naša obrtnikom nove, zelo velike obremenitve. Naj se napravi nov osnutek, po katerem obremenitve za delodajalce ne bodo tako visoke.

5. Po Z. Z. D. uveljavljena organizacija zavarovanja se nam ne zdi umestna. Centralizacija zavarovanja v enem samem središču ni praktična. Okrožnim uradom za zavarovanje delavcev naj se dá popolna avtonomija, osrednji urad v Zagrebu naj se razreši in likvidira, ker ga ne pripoznamo.

Nihče ne bo zanikal dejstva, da so gospodarske razmere v različnih krajih naše države zelo različne. Onih v Macedoniji ni primerjati s prilikami v Mariboru. In ekonomski položaj Zagreba je popolnoma drug kot oni Črne gore. Vendar je zakon o zavarovanju delavcev, ki tako globoko poseza v narodno gospodarstvo, popolnoma enak za vse te gospodarsko tako različne dežele. Če se prilegajo gotove zakonite določbe krajem, kjer narod v manjši meri spoštuje postave in kjer se socialno zavarovanje delavcev šele uvaja, iste določbe niso primerne za pokrajine, kjer je to razmerje bistveno drugačno.

Okrožni uradi bi morali imeti v svoji lastni kompetenci priliko in moč, da si sami (in ne osrednji urad) na podlagi krajevnih potreb in v okviru zakona določijo za svoje okoliše višino prispevkov in tem odgovarjajočim dajatvam tako v bolniškem kakor nezgodnem zavarovanju. Osrednji urad v Zagrebu je sicer upravljan na osnovi v zakon sprejetega teoretičnega načela avtonomije, vendar je ta avtonomija v praksi zelo dvomljiva.

Razpravlja se v ravnateljstvu osrednjega urada v Zagrebu na primer o kaki zadevi, tičejo se slovenskih krajev. Ker imamo slovenski delodajalci v tej korporaciji med 36 člani le dva glasova, ni izključeno, da nas večina prevladuje. Tako bodo torej o stvari, ki se tiče samo nas, slovenskih obrtnikov, odločevali drugi, ki na rešitvi zadeve niso interesirani. Nimamo torej nobene garancije, da je naše sodelovanje v centraliziranem ravnateljstvu osrednjega urada v Zagrebu na naše interese res uspešno.

Ker je po vidovdanski ustavi vsa država politično upravno deljena na oblasti, naj bi se okoliši okrožnih uradov krili z okoliši oblasti že iz upravno-tehniških ozirov. Vsled tega naj se ustanovita v Sloveniji, analogno politični upravni

azdelitvi zemlje, dva okrožna urada s sedežem v Ljubljani in Mariboru.

6. Negospodarsko se nam zdi, da se je v času popolne nesigurnosti vrednosti denarja v Z. Z. D. vpeljal sistem kapitalnega kritja pri predpisovanju premij nezgodnega zavarovanja. Vlada naj z novelo zamenja sistem kapitalnega kritja s sistemom predpisovanja nezgodnih premij potom naklad, ki naj se zaračunajo na podlagi letnih potrebščin.

## Prepoved užitja alkohola.

Kar se tiče prepovedi užitja alkohola v Ameriki naj bo povedano mnenje, ki sta ga izrazila dva znana Amerikanca. Predsednik ameriške delavske federacije je pred kratkim izjavil: Bil sem mogoče v vseh mestih Zedinjenih držav in v mnogih mestih Kanade; obiskal sem Kubo, Portoriko in skoro vse države Evrope. Predočil sem si to, kar smo svoječasno imenovali trezno državo ali trezno cono, in prepričal sem se, da nisem videl v svojem življenju nikdar toliko pijanih ljudi, kakor jih nahajamo v teh »treznih« državah in »treznih« conah. Oni, ki so prepovedali užitje alkohola, so v prvi vrsti krivi nemoralnosti, neizmernosti in propadanja delavskega sloja naše države.

Drugi Amerikanec, Samuel Hopkins Adams, eden izmed najbolj vnetih zagovornikov prepovedi alkoholnih pijač se je v govoru o neuspehih prepovedne akcije izrazil: Skoro dve leti prakse sta dokazali definitivno samo eno stvar: da prepoved ne prepoveduje.

Kar se tiče gospodarske strani prepovedi užitja alkoholnih pijač je bilo na nekem kongresu v New Jerseyu rečeno, da provzročita ta prepoved ameriškemu narodu na izgubah pri dohodkih, na stroških za potrebno nadzorstvo in kontrolo proti tihotapstvu, na procesnih stroških itd. škodo v znesku najmanj treh milijard letno, kar znači, da znaša celokupna izguba provzročena zbog prepovedi večjo svoto, nego znašajo celokupni drugi stroški.

# Franc Horn & K<sup>o</sup>.

postavitelj peči  
in štedilnikov

Ljubljana

Poljanski nasip 34  
Rožna ulica 27

se priporoča vsem gostilničarjem in hotelirjem.

\* Z. Z. D. je zakon o zavarovanju delavcev.

## Gostilničarji pozor!

**OSREDNJA VINARSKA ZADRUGA ZA JUGOSLAVIJO** ima v zalogi pristna dolenjska in štajerska vina. Vina so nabavljena direktno od članov. — O kvaliteti vina naj se blagovolijo prepričati intereseanti v združni založni kleti, ki je na Zaloški cesti št. 15. v Konsumni hiši. — Vino se oddaja v vsaki množini! —

## Pozor, gostilničarji!

Čast mi je javiti, da sem s podporo slovečega vinogradnika **g. Marko Stejiča iz Šibenika**

**otvoril**

**veletrgovino** samo prvovrstnega, pristnega belega in črnega

## DALMATINSKEGA VINA

ki ga oddajam po cele vagone, kakor tudi v posameznih posodah iz moje kleti v **Spodnji Šiški, Kavškova cesta 255** ali pa franko brod Šibenik ali Baker po

**konkurenčno nizki ceni.**

Pisarna je v **Ljubljani, Gosposka ulica 3, restavracija „Zlatorog“.**

Za obilna naročila se priporoča z odličnim spoštovanjem

**Ivan Kočever.**

# Gostilničarji dobe stekleno in porcelansko posodo

po tovarniški ceni v skladišču Ljubljana, Gosposvetska cesta št. 16.

## Dolenjsko vino

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

Veletrgovina vina in žganja

## Bolbecher in drug.

Novo mesto

dobavlja na veliko in malo iz svojih skladišč prvorazredna banatska, dalmatinska, ljubljanska, štajerska in hrvaška vina ter domačo slivovko.

Priporočamo p. n. gg. gostilničarjem in kavarnarjem **tvrdko**

## JOSIP PETELINC

Sy. Petra nasip 7. **LJUBLJANA** Sy. Petra nasip 7.

Najboljši šivalni stroji Gritzner v vseh opreman 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.

# Delniška pivovarna Laško

priporoča svoje

**marčno  
pivo**

**dvojno marčno  
pivo**

**temno porter  
pivo**

Koncertna kavarna „BALKAN“

PTUJ, Vseh svetnikov ulica 20.

Vsak večer

# KONCERT

prvorazredne damske kapele „Zvezda“.

Sestanek vseh tujcev.

Rendez-vous au Café „Balkan“.

Najboljša zabava v Ptuj  
pri dobri kapljici vina.

Za obilen obisk se priporoča

**Janko Vučak,**  
kavarnar.

Poceni in velika zaloga

## NOVIH DVOKOLES

različne pnevmatike tudi za otroške vozičke, šivalni stroji in vsakovrstni deli PRI BATJELU, Ljubljana, Stari trg 28. Sprejemajo se dvokolesa, otroški vozički, šivalni stroji itd. v popravilo. — Mehanična delavnica.

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

**GARJE**

srab, kraste, lišaje odstranjuje pri človeku in živalih **Naftolmazilo**, ki je brez duha in ne maže perila — 1 lonček za eno osebo po pošti 15 kron pri TRNKOCZY, lekarna, Ljubljana Slovenija.

**Jernej Stelè,**

:: LJUBLJANA, Sp. Siška ::  
priporoča svojo zalogo najboljših

# domaćih vin

po zmernih cenah.

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

Ljubljana, Slomškova ulica šte. 27

priporoča:

sodavico, pokalico, naravni malinov in citronov sok, nadalje izborne sadne pijače v pat. steklenicah: jagodovec, nektar, kristalno citronado, jabolčni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!

## AZBEST

za precejanje vina, ŽELATINA za čiščenje vina, oglje za odvzetje barve vinu, „EPONIT“, sredstva za odkisanje vina, TANIN, natriambisulfit, Juto žvepleni trakovi, žveplo na azbestu in vsa druga sredstva za lepšanje vina. — Nadalje aparati za precejanje vina, sesalke, gumijeve cevi za pretakanje vina, razne priprave, kapice za steklenice, vseh vrst zamaški iz probkovine, čepi in vehe, orodje za sodarje, kletarska oprava, kakor vseh vrst v vinstvo spadajoče potrebščine nudi in razpošilja hitro in po najnižjih cenah

„PASTEURIT“

K. SARJA, MARIBOR, Koroška cesta št. 30.

Naslov brzojavkam: „PASTEURIT“.

Telefon šte. 229.

## Razbito ali luknjasto posodo

iz stekla, porcelana, lonce iz emajla, železa ali pločevine zlepi samo Diamantni prašek; tudi razbite marmornate plošče in modelnice od peči si lahko sami popravite. Popravljen posodo lahko zopet rabite za pečenje in kuhanje. Zavitek zadostuje za 10—15 popravil. Razpošiljam vzorce po Din. 4.—, denar naprej, trgovcem popust, vsak je kupec!

Glavno zastopstvo za Jugoslavijo

**ANTON KOVACIC - LJUBLJANA**

Metelkova ulica 3.

## Pozor gostilničarji

Na prodaj imam več tisoč novih vrčkov, 0.5 l in kozarcev 0.3 l za pivo kakor tudi več polnoma dobrih, ovinjenih viških sodov 200 do 400 l z novim cementiranjem.

M. Dolničar, restavrater na glav. kol. v Ljubljani.

## Raznovrstno rudninsko vodo

priporoča

**A. ŠARABON v Ljubljani.**

Glavna zaloga rudninske vode in špecijska veletrgovina.

Ceniki na razpolago!

Ceniki na razpolago!

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

ima v zalogi po najnižji ceni

## Drogerija Anton Kanc

Ljubljana, Zidovska ulica 1.

Z vsemi v špecijsko in delkatesno 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.

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk  
**Fr. Kollmann**  
v Ljubljani

dovoli gostilničarjem in kavar-  
narjem pri večji naročbi  
izdatno znižane cene.

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

Mazilo zoper „Srbečico“ garje,  
lišaje za ljudi in živino, stane  
en lonček 12 K, po pošti 15 K.  
Mazilo je belo, ne smrdi, ne  
maže perila. — Dobi se v  
lekarni

**Trnkoczy, Ljubljana.**

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 žep. 7.

**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 zmerne. Točna postrežba. Solidno delo.

**Franjo Repič**

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

**Jakob Zalaznik**  
pekarija, slaščičarna in  
kavarna

**Starl trg 21**

se priporoča sl. občinstvu  
posebno z dežele

**na zajutrak.**

**VINO**

staro in novo v vsaki  
količini, jako dobre  
kakovosti prodaja po  
jako zmernih cenah

**LADISLAV POLLAK**  
JASKA (Hrvatska).

**Vinska trgovina Ant. Müllerja v Domžalah**

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

Vino se dostavlja na dom ali pošilja po železnici.

**PRISTNI BRINJEVEC**

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

**ZALOGO**  
**VINA**

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

**FRANC KURALT**  
gostilničar v Kranju.

**Posredovalnica za službe**  
gostilničarske zadrage v Ljubljani  
Marije Terezije cesta šte. 16

posreduje brezplačno  
za vse službe iščooče

: v gostilničarskem obrtu :

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

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

**ZAMAŠKE**

vseh vrst  
od d a j a

Ljubljanska industrija  
probkovih zamaškov

**JELACIN & KOMP.**  
L J U B L J A N A.

**AUGUST AGNOLA**  
L J U B L J A N A  
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.**

Dobé se tudi tropine in sladne olme, ki so kot živinska krma zelo priporočljive.

# 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 šiyane odeje iz klota, kretona, volne in 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.

---

Črno in modno sukno v najnovejših vzorcih za salonske, promenadne in športne obleke, površnike, pelerine in zimske suknje. — Različno sukneno, volneno in svileno 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, izdelano iz najfinejega 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 glave rokavice za dame in gospode, ovratniki in kravate. Razne majce, sviterji, športno perilo, kopalne obleke itd.

Solidna in točna postrežba.