



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

DRŽAVNA
LICEJSKA KNJIZNICA
v LJUBLJANI

Glasilo „Osrednje zveze gostilničarskih zadrug na Slovenskem“.

List izhaja 25. vsakega meseca.

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

Cena inseratom: 1/8 strani K 1.50, pri večkratnih objavah popust.

Uredništvo in upravnništvo 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.

Št. 1-2.

V Ljubljani, 1. marca 1920.

Leto VII.

† Vinko Ogorelec.

V nedeljo, dne 25. januarja je preminul v Škofelji naš zaslužni in neumorno delavni predsednik gospod Vinko Ogorelec v 76. letu svoje dobe. Delovanje tega moža je bilo vsestransko. Kot kmetovalec, posestnik, živinorejec, gostilničar, trgovec itd. je bil v vseh tozadevnih korporacijah zastopan in čislan kot veščak.

Bil je svoj čas deželni poslanec, odbornik Kmetijske družbe, Kmetijske hranilnice za ljubljansko okolico in dr. Kot organizator ognjegascev pa je bil za pokojnim Dobertem drugi očka te institucije. Ko se je pred več leti začelo tudi gostilničarstvo gibati in zavedati, da je treba v obrambo svojih pravic tesnega združenja, je bil Ogorelec med prvimi, ki so se zavzeli za ustanovitev Zveze gostilničarskih zadrug na Slovenskem, katera imej tudi nalog ustanavljati zadrug po deželi. Leta 1909 je z drugimi tovariši deloval na ustanovitev Zadrug gostilničarjev za ljubljansko okolico ter izvoljen načelnikom ostal kot tak do zadnjega, bil je zelo konciljanten, razsoden, čislan od tovarišev in se neprestano brigal za vse zadrugne zadeve.

Ko se je istega leta, t. j. 2. dec. 1909 ustanovila Zveza, je bil Ogorelec izvoljen podpredsednikom in po smrti Tostija že leta 1910 vodil vse agende predsedništva ter bil l. 1911 po odhodu Ivana Kenda izvoljen predsednikom. Dasi mož že v visoki starosti, je bil vseskozi na svojem mestu. Ni ga odvrnila nobena stvar, da ne bi v družbi, oziroma na čelu svojih tovarišev Kavčiča, Kenda, Cerarja in drugih pohiteval v raznih prilikah na Dunaj k ministrstvu in tam pritiskal kljuk s pritožbami, zahtevami in predlogi, tičočimi se zadev gostilničar. obrti. Neštetokrat si ga videl pri raznih vladah in zastopih intervirati, protestirati in posredovati tako za posameznike kot za celo organizacijo o raznih neprilikah in proti ukrepom, ki so bili na škodo našemu stanu. Dasi si je večkrat želel iznebiti se tega bremena, so ga tovariši ponovno pregovorili ostati do smrti njim na čelu. Po kratki, komaj dvadnevni bolezni je mirno zaspal. Naj uživa svoj po utrudnem dolgem delu zasluženi mir. Pogreb, ki se je vršil v torek, dne 27. januarja iz Škofelje v

Šmarje, je bil dokaz, kako čislan je bil pokojnik. Sprevod, ki se je pomikal po ovinkih navzgor proti Šmarju je bil veličasten. Udeležili so se ga zastopniki mnogih korporacij, v katerih je v življenju deloval, poleg teh in drugega občinstva v obilnem številu gasilstvo, poleg domačega ono iz Šmarja, čigar ustanovitelj je bil pokojni, iz Štepanje vasi, Ljubljane in dr. Tudi sokolstvo je bilo zastopano. Deželno zvezo in zadrug se zastopali podpredsednik zveze g. Kavčič, podnačelnik ljubljanske zadrug g. Krapež in odborniki gg. Bolé, Mrak, Štepic, Škulj in Rus iz Grosuplja. Poklonilo se mu je venec z napisom: »Zveza gostilničarjev, zaslužnemu predsedniku«. Načelnik ognjegascev v Šmarju gospod nadučitelj Mikuš mu je govoril ganljivo nagrobno, naštevajoč vrline pokojnikove kot soprog, oče, tovariš, organizator in kristalno čist naroden mož. Bodí mu lahka zemlja in mirni počitek tam na lepo zbranem šmarijskem mirogoju, v nas pa mu ostane trajen in hvaležen spomin.

V obrambo.

Moramo zapisati nekaj kar je zelo važno. Komisije, ki imajo nalog postopati proti verižnikom in navijalcem cen, so se okomodile spraviti se nad gostilničarstvo, ker to prodaja večinoma le en sam predmet, to je božje vince, ko imajo pravi verižniki po sto vrst blaga in je tem težje priti blizu, dasi je znano celemu svetu, da prodajajo trgovci sosebno manufakturisti, to je taki, ki kupčujejo z oblačilnim blagom, robo, ki je veljala nekaj v prodaji 35 vin., danes po 35 kron meter, a takim na prste gledati je pretežavno. Spravili so se torej na gostilničarje, dasi ve tudi tu celi svet, da nima živ krst niti kaplje vina več po predvojnih cenah, marveč mora gostilničar capljati za cenami, katere rasejo v kletih producentov od dne do dne. To ve dobro tudi kletarski nadzornik gosp. Gomb. in se je čuditi, kako pride ta gospod do tega, biti v neki taki zadevi, če so nam pod to tožbe isfinite, kot ovaduh al tako dejanje menda ve od umno kletarstvo ali kletar. Nadzornik, ker potem bi se taka morala imenovati špiceljstvo. Preganjati gostilničarje pod naslovom tihotapstvo in tihotapstvo, je zaničljivo.

Vino je blago, kakor vsaka druga v trgovino prihajajoča stvar in se sploh ne prišteva k neobhodno potrebnim živilom ali prehrani, bi tedaj, ako bi kdo imel celo zaloge iz prejšnjih let po mnogo nižji ceni, nikdo ne mogel nikogar siliti, da mora prodajati iz te zaloge n. pr. po 5 ali 8 kron, ko so cene danes 16 in 20 kron in čim starejše in boljše je vino, tem dražje. Tendence je taka in s tem se računa na vsem svetu z zdravo pametjo. Alj se bodo te komisije tudi zanimale za nas tistikrat, ko bodo začele cene padati in bo oni, ki bi imel velike zaloge, pošteno gor plačal, ali bodo tistikrat komisije, ki danes zabranjujejo kaj zaslužiti, dajale morda podpore izgubarjem? Da bodo te slavne komisije same odjenjale, kakor se se ponosno zaletete lomiti naš obstoj, je vsakdo prepričan, ker morajo nehote priti do tega in uvideti, da so se lotili obešati čisto majčkine, velikih pa niti ne vidijo, oziroma jih puste bežati. Dokler ga ni sredstva, ustaviti svetovno konjunkturo dviganja cen, dokler ni možno ukazati producentu, da se mu vino v kleti ne sme za nobeno ceno od časa do časa dražiti, dokler kupec nima nobenega drugega izhoda, kakor plačati, kar se zahteva ali pa obrat zapreti, je vsako zasledovanje ali iskanje krivcev na visokih vinskih cenah med gostilničarstvom smešnost in traparija.

Da dela gostilničarstvo dandanes procentualno z manjšimi odstotki kot pa nekaj, bomo v naslednjem dokazali. Za slučaje pa, če bi se katerega hotelo radi navijanja cen preganjati in vlačiti pred te komisije ali proti njemu sodno postopati, podamo od treh takih slučajev, ki so se že zgodili v Ljubljani, poročilo o kalkulaciji dobavnih stroškov, prometne režije in čistega zaslužka, ki ga obrtnik mora imeti, da od tega živi, v poduk in ravnanje, da bo vsakteri v slučaju obmetavanja o navijanju cen v položaju, očitke krepko odbiti. Prvi slučaj: Stranka kupi pri neki konjurni masi 64 hl vina po cenj 1100 K za 1 hl. Ker stranka ni razpolagala z vsem v to potrebnim zneskom, si najame denar v banki, kakšne obresti znao računati banke, bo vsakomur znano, kdor ž njimi operira. Pri tej partiji je bil tudi en sod vina, ki ni bilo za rabo, bilo je tega nekaj nad 400 litrov, a vzeti se je moralo vse po enaki ceni, taki so bili pogoji. Stroški zastopnika pri tej akciji, užitnina,

transporti blaga v svoje kleti, kolo in vse drugo je nanese, da ga je veljalo vino na 13 kron liter. Ker ima dotičnik eno prvovrstnih restavracij z velikanskimi režijskimi stroški, mora računati 34 odstotkov režijski na pijačo, ker potoči le kakih 60—70 litrov na dan s prištevkom teh režijskih stroškov, pride vince njega veljati na 17½ krone 1 liter, nastavlja ga je po 18 kron. Dobi pa se smet človeštva, ga ovadi, da je kupil vino po 11 kron, prodaja ga pa po 18 kron, tedaj med navijalce cen ž njim, kaznuje ga, uničite ga, zato ker ima pri tem vinu namesto zakonito določenih 20 odstotkov čistega zaslužka, komaj dobrih 40 vin. pri litru za preživljanje sebe in družine. Ker po pregovoru nove metle dobro pometajo, je bila ta ovadba tej novi komisiji posebna slast in da se izve, kako izorno funkcionira, se obsodi moža na 10.000 kron globe, 14 dni zapore in zaplembo vseh 64 hl vina, tako da gre jutri lahko takoj k vladi po podporo za brezposelne, oziroma za po vojni uničene. In dasi ta obsodba niti ni pravomočna, ker se mora vendar vsakemu dati prilika pritožbe in prilika, doprinesiti svoje protidokaze, se je takoj razglasilo z velikim bobnom po časnikih: halo, tega smo žel! Zaslüşalo se ni niti enega strokovnjaka, niti enega izvedenca. Mož je doprinesel dokaz, da ima 34 odstotkov režijskih stroškov, katere mu more vreči le pijača, kajti s kuhinjo teh ne more kriti, ker sicer bi moral postaviti cene za toliko višje jedilom, kar bi šele težko zadelo goste. Ves njegov obrat, kavarna in restavracija ga stanejo mesečno okrog 30.000 kron, odkod naj se ti vzamejo drugod kot iz vinskega obrata, ki to najlaglje vzdrži in prenese.

Drugi slučaj: Stranka kupi na Štajerskem pol vagona vina, plačati ga mora na mestu po 16 K 75 vin. liter. Transportni stroški, voznja k nakupovanju, osebna vozna, užitnina, kolo in napitnine znašajo 4702 kron 80 vin., tako da se za vse to mora došteti okroglo 2 K nakupni cen, ga velja vino že 18 kron 75 vin. K temu mora še prišteti režijske stroške, to je uslužbenstvo, bolniške blagajne, upravo, luč, kurjavo petih sob, posodo, perilo, lokal, davek itd., kar znaša v temu obratu 25 odstotkov na ves skupiček vina, to je 4 K 69 vin. na liter, znaša skupno 23 K 44 vin., prodajal je vino po 24 kron, brez da bi doštel še 20 odstotkov, katerih mora po zakonu zaslužiti čistih za preživljanje sebe in družine kot obrtnik, zaslužil pa je čistega le 66 vinarjev pri litru. Špicelj ga ovadi, prične se površna preiskava, a obsodba je takoj tu — 10.000 kron globe, 14 dni zapore, vino pa se mu zapečati. To je postopanje, kojemu ne vemo para in primernege izraza ogorčenja. — V tretjem slučaju se je hotelo vino zapleniti in gostilničarja kaznovati zato, ker je ravno ob času, ko se je denar kolkoval, zvišal cene vinu od 18 na 20 kron. Ko je dokazal, da vsled visokih režijski ni mogel shajati pod prejšnjimi cenami in da je le vsled tega zvišal ceno enoinistemu vinu, se je obsodba razveljavila. V nekem drugem slučaju je komisija zvedela, da je gostilničar kupil od producenta na Štajerskem staro vino izredno fine vrste po 32 kron liter — ter da bo istega točil le v buteljkah, se mu je vino zaplenilo ter izstavilo, da bo komisija kvaliteto vina preiskala in razzodla, koliko je vredno in po kateri ceni bi ga smel prodajati. Radovedni smo na izid te procedure. Morda bodo spoznali, da je vino vredno 12 kron, po 16 kron ga pa sme točiti, plačal ga je pa po 32 kron. — Tako se love slavne komisije za preganjanje verižnikov okrog gostilničarjev. Kakor se kaže, ne bodo kmalu odlegli in zna kateregašbodi doleteti čast, imeti z njo opraviti, zato opisujemo to historijo, da ste pripravljani. Ako bi imeli več prostora, bi podali celotni kalkul, kako vse se mora natančno zapisati vsak najmanjši izdatek pri dobavljanju vina od producenta, kajti dobavljanje stane dandanes tisočake, ko je časih že sam nameček skoro dobavni trošek pokrtil, dandanes pa namečka ni, trošek pa 500krat večji kot nekdanj. Stvar stoji dandanes kratkomalo tako: gostilničar, ki dobavi vino direktno od producenta, mora na fakturno ceno prišteti 50 odstotkov, po-

tem šele lahko računaš, da nisi delal zastonj. V teh 50 odstotkih so nabavni stroški, režijski stroški in čisti dobiček, to je določek za tvoje delo, od katerega živiš, na pr. če kupiš vino po 8 kron, ga toči po 12 kron, če ga plačaš po 10 kron, ga moraš točiti po 15 kron, ako te velja 14 kron, ga moraš točiti najmanj po 20 kron, potem boš shajal, sicer pa se lahko trudiš 30 let in nazadnje si občinski revež. Svoj čas je bila parola sploh ta, če si kupil vino po 20 vin., se je prodajalo po 40, 24—48 in enako, to je bil usus od nekdanj, ker sicer je moral marsikateri o kresu zmzrniti. Dandanes pa, ko je denarna vrednost tako slaba, da bo skoro treba šteti za vino toliko kron, kot se je nekdanj krajcarjev, se moramo pa zadovoljiti s 50odstotnim poviškom na nakupno ceno. Oni pa, ki kupujejo vino od veletržcev, nimajo takih dobavnih stroškov, pač pa istotake režijske, ti pa so v prvovrstnih obratih cenjeni na 34 odstotkov, v srednjih na 25 odstotkov in navadnih od 10—17 odstotkov na nakupno ceno vina. Poleg tega mora vsakteri odločno zahtevati priznanja 20 odstotkov za čisti zaslužek, kakor je priznan vsakemu trgovcu za nadrobno prodajo, to je šele tisto, od česar zamorem živeti kot obrtnik.

Stanovske zadeve.

Z ozirom na neprestano višanje cen blaga, katerega morajo dobavljati ponajveč pod roko po nedosežno visokih cenah, podraženje svečave, kurjave in življenskih stvari za prehrano osebja, posode in sploh vsega, kar se v obratu potrebuje, so sklenili kavarnarji v Ljubljani na sestanku dne 24. februarja t. l. prodajati v kavarniških obratih živila in pijače po sledečih cenah:

Črna kava (taca)	K 1-60
1 porcija (šala ali čaša) bele kave »	2-40
kapucinec	1-60
črna kava »separée«	3-20
čaj brez ruma	2-—
čaj z rumom (časa ali skodelja)	4-—
čaj z medom	3-50
čaj z limono ali malinovcem več kar stane blago;	
porcija čaja z rumom	5-—
čokolada, čaša ali skodelja	4-50
čokolada, porcija	6-—
kakao isto;	
mleko, kozarec	2-—
punč, carski, chateau ali jajčni	10-—
punč, navadni	5-—
grog	4-—
malinovec	3-—
limonada po dnevni ceni blaga;	
mineralne vode, kozarec	2-—
žganje vseh vrst, kozarček	3-—
rum, kozarček	3-—
likerji vseh vrst in brinjevec	5-—
vermut	5-—
klekovec (Knickerbein)	10-—
desertna vina ⁷ / ₁₀ steklenica »30—50«, po kvaliteti;	
pivo, v steklenicah	4-—
biljard za 1 uro	6-—
šah za 1 osebo	—50
domino za 1 osebo	—50
karte »Piquett«, nove	6-—
karte »Piquett«, stare	2-—
»Tarok«, nove	8-—
»Tarok«, stare	2-—

Gostilničarska zadruga ljubljanska dobavi te dni cel vlak (30 vagonov) vina iz Banata najboljšee kakovosti, poleg tega 1 vagon moke, 1 vagon kornuže in 1 vagon pitanih praščev. Cena vina bo od 14 do 16 kron. Kadar se bo bližal transport, se bo obvestilo člane, da prigrizajo. Za drugi svoje naročilo.

Zvezina poročila.

Na mnogostransko željo, da bi se naredbe, tičočee se gostilniške obrti, priobčevale tako, da se jih zamore nabiti kakor predpisi zahtevajo, smo dali tokrat naredbo o točenju pijač in ono glede higiene v gostilniških obratih, še enkrat posebej natisniti in jo razpošljemo vsem dosedaj priglašnim zadržnikom kot prilogo k tej številki »Gostilničarja«.

Zadruge, ki imajo vsled naredbe deželne vlade v Ljubljani z dne 15. novembra 1919 šele pristopiti k Zvezi in poslati imenik svojih članov, pa tega kljub pismenim opominom še niso storile, opozarjamo na zle posledice, ki bodo zadele njih člane, ako ne bodo imeli teh predpisov, vidno nabitih v svojih lokalih. — Ako nimamo naslova, ne moremo biti na uslugo.

Tovariši!

Pivovarne so nam naznanile z 1. marcem zopetno povišanje cen piva. Tudi mi moramo računati z ravno istimi argumenti kot pivovarnarji, to je z vsesplošnem podraženju vsega kar se v naši obrti potrebuje, sosebno posode, in povrh pa še s tem, da moramo za vsako steklenico, za vsak sodček in vsak zabojček pivovarnarju garantirati. Zato nasvetuje osrednja organizacija prodajati pivo v sodčkih po 2 K 60 v vrček in v steklenicah po 4 K pol litra. Bodite edini!

Poročilo uredništva in upravištva.

Sklep zveznega občnega zbora je, da izhajaj »Gostilničar« z novim letom na osmih straneh. Okolščine, draginja papirja, pa še občutno pomanjkanje istega, bodo pa ustreči tej želji težko ugodile. — Ako bi se hotelo ustreči temu sklepu, bi se moral sklicati nov občni zbor in članarina zvišati najmanj na 12 K za vsakega zadržnika na leto. Ker, koliko stanejo danes tiskarski stroški, nima nihče pojma. Pozivljamo zadržna načelstva, da vpeljejo redno zadržno doklado s sklepi na občnih zborih in čim preje pošljejo članarino Zvezi. Le če bodo prispevki redno prihajali, se bo delalo in stanovsko, glasilo obstalo, sicer pa — naj vsak sam zase Boga moli!

Vabilo

na

redni občni zbor

gostilničarske zadruge v Zagorju

ki se vrši

v ponedeljek, dne 15. marca 1920 v prostorih g. načelnika Grčarja v Zagorju ob 2. uri popoldne.

DNEVNI RED:

1. Čitanje zapisniha zadnjega občnega zbora.
2. Poročilo načelstva.
3. Pregled in odobritev računov.
4. Določitev letnih doklad in proračuna.
5. Volitev načelstva.
6. Raznoterosti.

Pobirali se bodo tudi letni prispevki in članarinb vdov. Posebna vabila se ne razpošiljajo, ker prejema sleherni član zadruge strokovni list. Prosi se mnogoštevilne vdeležbe.

Albin Grčar, t. č. načelnik.

Prva jugoslovanska prometna pisarna LJUBLJANA

Dalmatinova ulica št. 3, I.

Reklamacije, revizija tovornih listov, trgovska špedicija :: in gospodarski :: promet.

Naznanilo!

Cenj. občinstvu ter vsem turistom vljudno naznanjam, da sem otvoril gostilno in prenočišče v Stražišču pri Kranju.

Točil bom vedno najboljša pristna vina vseh vrst, pre-skrbljeno bo za vsakovrstna gorka in mrzla jedila, ker je v hiši dobro vpeljana mesarija in prekajevalnica.

Za solidno postrežbo jamči

Anton Križnar,
posestnik in gostilničar.

Proda se

decimalna in centimalna tehtnica

cementirani na 500 kg, po ugodni ceni pri Antonu Križnarju, trgovcu in gostilničarju v Stražišču pri Kranju.



Tovariši!

Izboljšajte si svoj obrat s pivom Delniške pivovarne v Laškem, koje prekaša danes vse te vrste izdelke na našem ozemlju. Naročila sprejema založništvo v Ljubljani, Gosposvetska cesta 16 (Zvezina pisarna).



AVGUST AGNOLA
Ljubljana, Dunajska cesta 13.
Zaloga raznovrstnega namizja 242
za gostilne, hotele in kavarne.

Vino, belo in rdeče

izborne kakovosti v vsaki množini po primerni ceni nudi

Fran Jakovac, Jaska.

Zastopnik.
Ivan Lovšin, Ribnica.

Zamaške

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

Jelačin & Ko. Ljubljana.

Ekstrakt

za

sadni punč.

Ia kvalitete umetno s saharinom oslajen da z vročo vodo izborno pijačo. Okus in vonj pravega punča. Sladkorja ni potreba. Pošilja se od 5 kg naprej po K 10— kilogram.

ADOLF TOSEK, Praga

Kral. Vinogradi št. 1274/G.

Raznovrstno rudninsko vodo

priporoča

A. ŠARABON v Ljubljani.

Glavna zaloga rudninske vode in špecerjska veletrgovina.

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. — 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.

Z vsemi v špecerjsko in delkatesno stroko spadajočimi potrebščinami, kakor tudi z vseh vrst namiznimi in buteljskimi vini postreže gostilničarjem najceneje in najsolidneje trvdka

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

Velopražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih voda.

: VINO :
staro in novo v vsaki količini,
jako dobre kakovosti in zmernih
cen prodaja
Ladislav Pollak, Jaska, Hrvatska.

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

Ljubljana, Slomškova ulica št. 27

priporoča:

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

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!

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
 vrtnarja
 Tržaška cesta 34
 v Ljubljani.



Mazilo zoper „Srbečico“ garje, lišaje za ljudi in živino, stane en lonček 6 K, po pošti 9-50 K. Mazilo je belo, ne smrdi, ne maže perila. — Dobi se v lekarni

Trnkoczy, Ljubljana.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepic
 Spodnja Šiška štev. 256
 priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolajskih, goriških, istrskih in štajerskih vinskih gorc.
 Telefon št. 262.

Slivovko
 tropinovec
 rum

cocnac-medicinal
 razne fine likerje

:: ter vsakovrstno kolonijalno blago priporoča tvrdka ::

Gregorc & Verlič
 Ljubljana, Cesta na Gorenjsko žel. 7.

Obrtna izprašani sodarski mojster, cenilec-izvedenec
 Ljubljana, Golezijska ulica štev. 18.

Franjo Repič.

P. n.

Usojam si Vam naznaniti, da sem prevzel od pokojnega očeta sodarsko delavnico.

Obrt sem moderno, materijelno in osobno zvečal, ter se Vam dovoljujem nuditi bogato zalogo v poljubni izbiri:

Sode vseh velikosti za vino, žganje, kis, olje in mast. Kadi ledenice za sladoleđ, svetilnice, pralne, kopalne posode in posode za živino. Ravno tako vse zgoraj navodena popravila in kletarska dela. Na zahtevo izvršujem popravila tudi na do nu.

Parafiniranje sodov!

Zagotavljam, da bodem naročbe točno, ceno in solidno izvrševal, ter uljedno prosim naročila.

Z odličnim spoštovanjem

Franjo Repič
 sodarski mojster.

Jakob Zalaznik

pekarija, slaščičarna in
 kavarna

Starl trg 21

se priporoča sl. občinstvu
 posebno z dežele

na zajutrak.

Posredovalnica za službe
 gostilničarske zadruga v Ljubljani
 Marije Terezije cesta štev. 16

posreduje brezplačno
 za vse službo iščočbe

: v gostilničarskem obrtu :

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

Tovariši gostilničarji! Poslužite se te ugodne prilike!

Največja slovenska hranilnica

Mestna hranilnica ljubljanska

Ljubljana, Prešernova ulica št. 3.

Je imela konec leta 1918 vlog . . . K 60.000.000 —
 rezervnega zaklada 2.500.000 —

Sprejema vloge vsak delavnik

Za varčevanje ima vpeljane lične

domače hranilnike.

Hranilnica je pupilarno varna.

Dovoljuje posojila na zemljišča in poslopja proti nizkemu obrestovanju in obligatornemu odplačevanju dolga.

V podporanju trgovcev in obrtnikov ima ustanovljeno

Kreditno društvo.

Vinska trgovina Ant. Müllerja v Domžalah

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo zajamčeno naravnih vin iz dolajskih, 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 primerni ceni pri

Franc Švigelju na Bregu
 pošta Borovnica, Kranjsko.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani
 (Spodnja Šiška)

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

Dobé se tudi tropne in sladne olme, ki so kot živalska krma zelo priporočljive.

Ministrski svet razveljavil alkoholne naredbe za Slovenijo, Hrvatsko-Slavonijo in Vojvodino. Jedinствена naredba za vso Jugoslavijo.

Uradni list deželne vlade za Slovenijo z dne 3. decembra 1919, številka 170 razglasa sledeče:

Naredba ministra za notranje zadeve z dne 13. novembra 1919, o omejitvi točenja alkoholnih pijač.*

Člen 1.

Po navratih, gostilnah, kavarnah, žganjetočih in v vseh drugih prodajalnicah alkoholnih pijač in v podobnih lokalih je prepovedano točiti in prodajati od sobote ob osemnajstih (šestih zvečer) do ponedeljka ob enajstih dopoldne žgane pijače: žganje, liker, rum, konjak itd.

Člen 2.

Notoričnemu pijancu je sploh prepovedano dajati alkoholne pijače. Če se gost opije v takem lokalni ali če se daje v takem lokalni pijača že pijanemu gostu, spada pod kazen lastnik obrata, odnosno poslovođa, kakor tudi sam pijani gost.

Člen 3.

Kdorkoli se javno zaloti v pijanem stanju, se kaznuje.

Člen 4.

Ista določila veljajo tudi za buffete, klubske lokale, čitalnice, restavracije na železniških postajah, kakor tudi za plese, gledališke in kinematografske predstave,

glasbene zabave, varijeteje in javne veselice vobče; v javnih hišah (blodiliščih) pa je prepovedano točenje vsake alkoholne pijače.

Voditelji železniških restavracij so dolžni imeti mineralne vode v malih steklenicah za zmerno, po oblastvih potrjeno ceno.

Člen 5.

Gostilničar ne sme gostu odrekati jedi zaradi tega, ker ne uživa alkoholne pijače.

Člen 6.

Osebam pod šestnajstim letom se ne sme v javnih lokalih vobče dajati alkoholna pijača, najsi bi bili v spremstvu odraslih. Mlade osebe pod šestnajstim letom smejo zahajati v gostilne in kavarne samo v spremstvu roditeljev, odraslih sorodnikov in drugih nadzornih oseb ali na potovanju zato, da se nasitijo.

Člen 7.

Kdor prekrši določila te naredbe, tega kaznuje pristojno oblastvo prvič z denarno globo od (100) sto do (500) petsto kron, drugič z denarno globo do (1000) tisoč kron. Ista kazen zadene gosta, ki se je pregrešil zoper to naredbo.

Gostilničar, kavarnar itd., ki bi bil zaradi take prekršitve že dvakrat kaznovan, se kaznuje tretjič z najostrejšo kaz-

njo (z odtegnitvijo koncesije) po zakonih, ki veljajo v posameznih pokrajinah.

Ob neizterljivosti se izpreminja denarna globa v kazen zapora, pri čemer se za vsakih 20 kron računi po en dan zapora.

Člen 8.

Vse denarne globe, ki se plačujejo na podstavi te naredbe, gredo v korist državne blagajne.

Člen 9.

Ta naredba se mora izobesiti v vseh lokalih, navedenih v členih 1. do 3., kjer se toči in prodaja alkoholna pijača, tako, da je gostje ne morejo prezreti.

Kdor ne izobesi te naredbe v svojem lokalni, se kaznuje v zmyslu člena 7. te naredbe.

Člen 10.

Ta naredba stopi v veljavo tistega dne, ko se razglasi; takrat preneha veljavati vsem naredbam, ki se ne skladajo s to naredbo.

V Beogradu, 14. novem. 1919;

številka 7415.

Minister za notranje zadeve:

Sv. Pribičević s. r.

* Razglášena v »Službenih Novinah kraljevstva Srba, Hrvata i Slovenaca« št. 142, izdanih dne 19. novembra 1919.

Pravilnik

za hotele, kavarne, okrepčevalnice, pivnice, krčme, kuhinje, izkuhe, izdan na podlagi člena 33. sanitetnega zakona.*

1. Nihče ne sme otvoriti nobenega goritomenjenih obratov, dokler se mu prostori v zdravstvenem oziru ne pregledajo in ne odobre za uporabo. (Člen 29. obrtnega zakona.)

2. Gospodar obrata mora razen pravice za otvoritev obrata predložiti zdravniško izpričevalo, da ne boluje niti za kužno, niti za prenosno boleznijo, zlasti ne za sifilido ali odprto tuberkulozo.

3. Istotako morajo pomočniki v obratu kakor vsi tu zaposleni dobiti zdravniško izpričevalo, da so zdravi in sposobni za svoj poklic.

4. Vsi prostori, namenjeni javni uporabi, morajo biti kar najbolj snažni.

5. Hotelske sobe morajo biti snažne, pobeljene ali poslikane, brez mrčesa, opremljene z neoporečnimi posteljami in snažno posteljnino. Postelje se morajo prevleči vsak teden po enkrat in vselej pred novodošlim potnikom. Istotako se morajo otirači premeniti za vsakega gosta.

6. Kavarniške posode za vino, pivo, kavo in ostale pijače morajo biti vedno snažne ter se morajo dobro izmiti za vsakim gostom. Uporabljeno orodje za jed se mora umiti za vsakim gostom.

7. Vsi ti obrati morajo imeti poseben prostor za kuhinjo z železnim ognjiščem za kuhanje in pripravljanje jedi. Posode za jedi morajo biti neoporečne; ako pa so za pokositranje, morajo biti vedno dobro pokositrene. V tem prostoru ne sme nihče stanovati. Kuhinjo je treba pospraviti vsak dan po izdaji kosila in večerje, tla pa obrisati z vlažnim krpami.

8. Vsa jedila morajo biti okusno pripravljena in iz neoporečnega mesa in

ostalih živil. Vsa živila, ki se rada pokvarijo, se morajo v posebnih shrambah varovati muh in poleti še hraniti v hladilnicah (aparatih za led).

9. Mize, na katerih se je, morajo biti pogrnjene s snažnim prtom, ki se mora zamenjati vsaj dvakrat na teden. Serviete se mečejo v pranje za vsakim gostom (priporočajo se zategadelj servijete iz papirja, ki se po eni uporabi sežigajo). Po krčmah in izkuhah, kjer ni prtov, se morajo vse mize na katerih se je, vsak dan poribati ter vedno imeti v največji snožnosti.

10. Strežništvo v teh obratih mora biti vedno snažno, ostriženo in obrito, z dolgim snažnim predpasnikom preko prsi in pasu. Da so predpasniki vedno snažni, jih je treba zamenjati, čim se onesnažijo, a vsaj dvakrat na teden.

11. Tla takih obratov se morajo dvakrat na teden poribati in vsak dan obrisati z mokrimi krpami. V zinskem blatnem času tudi češče. Stole je treba vsak teden po enkrat obrisati s kako desinfekcijsko tekočino.

12. Stranišča teh obratov morajo biti kar najbolj snažna; angleški sistem stranišč mora biti vedno brezhiben. Stranišča brez vode, kakor tudi pisoarji se morajo vsak dan izplakniti z vodo, osnažiti in potem politi s kako tekočino za desinfekcijo.

13. V hotelskih sobah, po vseh prostorih teh obratov mora biti zadosti pljuvalnikov, ki se morajo vsak dan izprati; vodo z dodatkom kake desinfekcijske tekočine je treba vsak dan premeniti. Pljuvalniki morajo biti postavljeni na vidnem kraju in nad njimi bodi nabit natisnjeni opomin: »Ne pljuj po tleh«.

14. Občasne sanitetno - policijske komisije bodo pregledovale te obrate in podajale poročila o njih snagi in primernosti. Sanitetni nadzorniki so dolžni nadzirati te obrate glede snage hotelskih sob, kuhinj, oprave za kuhanje, jedi in pijače, glede kavarniških prtov in snažnih tal in primernosti pljuvalnikov, kakor tudi snage po straniščih.

Zdravniki naj presojajo higijenske pogoje teh obratov in naj skrbijo za zdravje gospodarjev in vseh tu zaposlenih oseb; predpisujejo naj potrebne desinfekcijske pomočke ter naj glede snage in drugih zdravstvenih ukrepov dajo potrebne nasvete.

Vsak pregled in vsaka nepravilnost se mora zapisati v posebno knjigo »kontrolnik«, ki jo mora imeti vsak lastnik obrata, tako da je mogoče videti, kdaj, kako in s kakšnimi predlogi se vrši nadzorstvo.

15. Te naredbe morajo biti natisnjene in v vsakem lokalni nabite na vidnem kraju.

Kdor se pregreši zoper nje, se kaznuje na podstavi § 33. sanitetnega zakona z zaporom do 30. dni, oziroma z denarno kaznijo do 150 dinarjev.

16. Ministrstvo narodnega zdravja kot vrhov. oblastvo bo po svojih organih vršilo občasne revizije; za vse nepravilnosti bodo odgovorna ona oblastva, ki so po zakonu dolžna nadzirati te obrate.

Iz min. narodnega zdravja v Beogradu, dne 16. julija 1919; št. 12.951.

* Razglášena v »Službenih Novinah kraljevstva Srba, Hrvata i Slovenaca« št. 78.

