



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani“.

List izhaja 20. vsakega meseca.

Za člane v „Zvezi“ včlanjenih zadrug stane list celoletno Din 20.—, polletno Din 10, četrtletno Din 5.—; posamezne številke 2 Din.

Cena inseratom: enostolpno 1 p. t. v. Din 2.—, 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 10. vsakega meseca, s tem dnem se uredništvo zaključ.

Št. 1.

V Ljubljani, 25. januarja 1930.

Leto XVII.

Občni zbor.

XXI. redni občni zbor Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani se je vršil dne 22. januarja 1930 ob 10. uri v prostorih g. Fran Kavčiča na Privozu št. 4. Navzočih 74 delegatov, ter so bile zastopane razen Žirov, Mokronoga in Višnje gore vse zadruge.

Po določeni uri otvori predsednik g. Kavčič zborovanje, pozdravi navzoče delegate ter predstavi obrt. oblastvenega zastopnika magistratnega tajnika g. Čehuna in zastopnika trgovske zbornice g. dr. Pretnarja. Središni savez v Beogradu je pozdravil občni zbor telegrafično.

Preden preide na dnevni red, predlaga g. predsednik udanostno brzojavko Njega Veličanstvu kralju, zahvalno brzojavko predsedniku vlade g. generalu Živkoviču ter brzojavno prošnjo g. ministru financ dr. Švrljugi, da naj občinskih naklad na vino ne dovoljuje čez 1 Din glavnim mestom in 50 para podeželskim občinam. Besedilo brzojavk je bilo sprejeto z glasnim odobravanjem. Nato se spominja 24-letnega tajnikovega delovanja v Zvezi in pohvali njega vztrajnost in točno delo v organizaciji in čestita v imenu celega zbora k njegovi 70letnici. Zborovalci pozdravijo ta nagovor z glasnim odobravanjem.

Nato se oglasi zbornični tajnik g. dr. Pretnar k besedi ter poudarja, da je zbornica v sodelovanju z Zvezo imela mnogo gospodarstveno važnih opravil in je takih še mnogo na vrsti, predno bo prišlo do rednega razvoja tudi v gostilniški obrti. Le žal, da oblastva premalo upošteva pritožbe, ki so resnično utemeljene, so-

sebnost glede davščine še ni vse v pravilnem pravcu, ker je položaj gostilničarstva drugačen, kot pa ga merodajne oblasti štejejo. Našteta vse panoge, v katerih se je delovalo za gospodarsko dobrobit obrtništva, tako glede delavskega socialnega zakona, obligatnega zavarovanja obrtnikov, o predlogih za obrt. zakon s katerim se mora utrditi pravilno urejevanje obrtnih panog organizacijskega dela in varstvo gospodarskih interesov.

Gostilničarstvo se po svojih organizacijah tega dobro zaveda in stremi vseskozi za izboljšanjem položaja, kar priča tudi dejstvo, da se zavzema za stavbo lastne pivovarne. Obrtno pospeševalni urad se mora ozirati tudi na gostilničarsko obrt, da se šolstvo popolnoma oskrbi, da se za tujsko prometne zadeve dobro usposobi in koraka k napredku. Želi, da se tudi v bodočem letu skupno delo z zbornico in zvezo uspešno nadaljuje.

Načelnik g. Kavčič se g. dr. Pretnarju za zanimivi referat zahvali, čemur zborovalci glasno pritrjujejo.

Čitanje zapisnika lanskega letnega zbora se opusti, ker je bil svoj čas celotno priobčen v stanovskem listu »Gostilničarju«.

Letno poročilo o delovanju Zveze v pretečenem letu se vzame na znanje. K poročilu o računskem zaključku, ki izkazuje dohodkov Din 66.527,75 ter izdatkov Din 63.435,50 in gotovine koncem leta v blagajni Din 3092,25, izjavi g. Zupančič, da so računi pregledani in v popolnem redu.

Na pripombo, da ima Zveza okrog 24 tisoč Din dolga vsled tega, ker nekatere

zadruge že po več let niso plačale svojih prispevkov, ter znašajo take terjatve okrog Din 31.000, priporoča g. Dolinšek, naj se zaostanki brez odloga iztirjajo od zadrug, zadruge pa istotako od svojih članov, ako ne gre gladko, pa upravnim potom.

Pri sklepanju o proračunu za tekoče leto se opozarja, da bo v prihodnje nekaj več potrebščin, ker se mora Osrednjemu savezu v Beogradu plačevati 500 Din mesečne članarine, najemnina je podražena in v obče čim več dela, tim več sredstev je v to potrebno.

G. Bučar je mnenja, da bi se naj ustanovil le en gostilničarski list za celo banovino, ker bi tudi na stroških bilo manjše. Razodene se, da nudi središni savez gostilničarski glasnik na dveh straneh, samo za poročila iz Slovenije za 800 Din mesečno. Zborovalci pa na to ne pristanejo ter se izrečejo za nadaljni obstoj lista Gostilničar ljubljanske zveze. Gosp. predsednik Cerer konstatira, da je bilo delo Zveze vseskozi popolno in da je tako velik aparat brez stroška voditi nemogoče, kaže pa tudi, da bo treba delo še podvojiti, ker vse mogoče davščine se nahajajo v najtežji meri na gostilničarstvu, češ, saj gostilničar prevrže to na gosta, kar mora storiti tudi drug obrtnik, bodisi rokodelce ali trgovce, ki mora vendar istotako prevrniti svoje izdatke na blago in s tem na konzumenta, a o vseh teh se kaj takega nikoli ne sliši, češ, saj lahko prevrže na odjemnika.

Gostilničarska obrt je vendar ena najpotrebnejših obrti, kdo pa bo prišel potem v deželo, če ne bo gostilen in hotelov. Skrbeti moramo za dober in izobražen

naraščaj, kar vse je največja naloga Zveze in moramo v vsakem oziru skrbeti, da obdržimo svojo čast in ugled. Radi tega predlaga, naj se se sklene za tekoče leto 30 Din letnega prispevka Zvezi od vsakega člana zadrug.

G. Rus meni, da bo ta povišek nekoliko prehud, naj plačajo zamudniki svoje račune, ker je krivda vendarle samo dobičnikih načelstev, ter je mnenja, da bi se lahko ostalo pri dosedanji članarini.

G. Dolinšek je mnenja, da nekoliko se članarina mora zvišati ter predlaga 30 Din članarine.

G. Majcen podpira predlog za 30 Din ter tudi predlog, da naj se stanovsko glasilo mariborsko in ljubljansko strne v en list kot glasilo vsega gostilničarstva za celo banovino.

G. Cerer poudarja, da moramo vsestransko gledati, da dvignemo vsaj tujski promet, ker domači konzum izdatno pada, vsled tega moramo stremeti za tem, da pridobimo tujca v deželo. Podpirati moramo šole, prirejati servir, tečaje v posameznih zadrugah, strokovna predavanja, v davčnih in finančnih zadevah moramo dati članstvu pravih informacij. Vse to stane denarja in vztraja na tem, da se določi 40 Din letne članarine.

G. Krulej pripomni, da bi se to že plačalo, vendar pa za enkrat priporoča ostati pri članarini 30 Din.

G. Thaler opozarja, naj bi se obrnilo na pivovarne, katerih glavni eksploaterji smo in jim spravljamo milijone skupaj, naj se tudi te spomnijo s podporo naše organizacije.

Na dano glasovanje je bil predlog, da se za leto 1930 pobira 30 Din zvezine članarine od vsakega združenega člana, soglasno sprejet.

Na plenarni seji zvezinega odbora dne 14. avgusta 1929 storjeni sklep, da pristopi Zveza z vsem svojim članstvom k središnjemu savezu v Beogradu, se po paragrafu 11 lit. k. zvezinih pravil soglasno odobri.

K raznoterostim razloži g. Grčar, nač. iz Zagorja, da se o podelitvah hišnih pravic utikujejo politični eksponenti z intervencijami, naj bi Zveza podala v takih slučajih potom središnjega saveza proti intervencije pri notranjem ministrstvu.

G. Bučar predlaga, naj bi se izdala brošura, v kateri naj bi bili najvažnejši podatki o davčnih zadevah, vsi zakoni in pravilniki, tičejo se gostilničarske obrti, ki so potrebni za orijentacijo. Sklene se, da ko izide gostilničarski zakon, se bo dala taka knjiga spisati.

G. načelnik Zurec priporoča podvzeti ponovno korake, da se bo trošarina plačevala le od tiste množine, kadar in kolikor se nastavi za neposredni konzum.

G. Majcen razpravlja o pritožbi proti neodobrenim občinskim dokladam, katera je popolnoma uspela in opozarja, naj bodo vse zadruge na to pozorne in v enakih prilikah pravočasno stopijo na noge.

Na razna vprašanja o načinu in višini občinskih doklad na vino se prečitajo tozadevna lanska poročila, ki striktno definirajo za glavna mesta 1 Din za podeželske občine pa 0.50 Din.

G. Hafner iz Škofije Loke opozarja na dejstvo, da je pivovarna ob času, ko je oblastna uprava naložila na pivo 62 Din na hl, pivovarna pa je šla v ceni gori s poviškom na 80 Din, naj se izposluje znižanje cene pivu, ki daleko prekaša cene vina in pa naj se izposluje tudi pri političnih oblastvih prejšnji red, kakor ga predpisuje obrtni zakon, da bodo oblastva obrtne zadruge pravilno in točno obveščala o vseh izpremembah, ki se zakonitim potom izvršijo.

G. Majcen priporoča pismeno obvestiti vse zadruge, da poučijo svoje člane, da ondi, koder imajo preplačila občinskih doklad na preostalih zalogah ob času, ko bi se morale doklade znižati, da zahtevajo povrnitev oziroma dobropis proti kasnejšemu obračunu.

G. Grčar priporoča ponovitev akcije za odpravo takse po 20 para na gosta v krajih, kjer je 2000 prebivalcev.

Nato se razvija debata o pridobitni, pri kateri se točno razloži, da enakomerno občevanje po čistem dobičku na vino nikakor ni primerno, ker oni, kateri je najemnik, nikakor ne more plačevati take davščine, kakor tisti, ki je v lastnem in nadalje tisti, ki je potočil morda le 10 hl, tudi ne more računati prav za prav z nikakim dobičkom. So podjetja, kjer en sam iztoči več kakor kjer si bodi cele vasi, torej takim razlikam je treba posvetiti pozornost, da se pridobitna nikakor ne more šteti v enakomerni višini od litra, vpoštevati je vsekako vse okolnosti, t. j. razliko o množinah potočenih pijač, najeminske in režijske stroške. Mnogi, ki je preračunaval natančno primer svojega obrata, naj je obračal kakorkoli je hotel, je prišel do zaključka, da ima izgubo.

Tudi proti davku na promet se naj deluje z vsemi zakonitimi sredstvi, ker tudi ta davščina podražuje blago v zadostni meri.

In končno je bilo tudi še predlagano, naj se zaprosi ministrstvo saobračaja za polovične vožnje k občinim zborom, sestankom in drugim stanovskim konferencam, kakor jih imajo tudi nekatere druge organizacije. Teh razprav so se udeležili gg. Volčanšek, Cerer, Kavčič, Dolinšek in Držič.

S tem so bile razprave občnega zbora končane ter zaključil predsednik to zborovanje in otvoril

II. OBČNI ZBOR GOSTILNIČARSKE SAMOPOMOČI ZVEZE GOSTILNIČARSKIH ZADRUG V LJUBLJANI.

Navzočih 140 članov. Tajnik g. Pintar poroča o gibanju, upravi in statistiki delovanja te podporne blagajne, naznani, da je vlada zahtevala znatno preureditev na lanskem občnem zboru sklenjenih pravil, katera so sedaj z odlokom velikega

župana ljubljanske oblasti dne 29. avgusta 1929 O. br. 1290/1 odobrena in je blagajna vpisana v register pomožnih blagajen pod zaporedno št. 2.

Na lanskem občnem zboru sklenjeni način, da se pobira le za 2 smrtna slučaja mesečno in za 2 slučaja izplačuje, se ni mogel vzdržati, ker je takoj začetkom leta v lanskim hudi zimi postala umrljivost zelo pogosta in je bilo meseca februarja celo 9 smrtnih slučajev. To dejstvo je prisililo upravni odbor posmrtnine znatno znižati, da se je tako vsaj deloma dohajalo z razpoložljivimi vplačili, a je kljub temu z 31. decembrom bilo še 18 smrtnih slučajev za izplačanje.

Vseh smrtnih slučajev je bilo priglašeni 66. Vplačanih pa le 24 smrtnih slučajev po Din 5, je bil tedaj ukrep upravnega odbora za znižanje posmrtnin nezogiben.

Od 1. januarja do 31. decembra 1929 storjena vplačila so znašala 190.239 Din, izplačila posmrtnin znašajo 177.499 Din, na račun upravnih stroškov gre 12.740 Din, kar znaša isotako skupno 190.239 Din. Na upravnih stroških je še dolg na predlansko leto, ker tudi za letošnje leto niso vsi prikriti, se mora tedaj za kritje teh pobirati posebej prispevek, kakor določajo zakon in pravila, da pridejo članski prispevki edinole v prid zavarovanecem. Računi so po revizorju pregledani in kot v redu v knjigah potrjeni.

Na poročilo, da je po sedaj veljavnih pravih določiti višino članskih prispevkov in višino izplačila pogrebščin ali posmrtnin, se razvije širša debata.

G. Hafner meni, da naj se prispevki pobirajo za 2 meseca naprej, da bo tako možno v slučaju smrti nemudoma izplačati posmrtnine. Ker pa se ne more vedeti v naprej, koliko bo smrtnih slučajev, ta predlog ni obveljal, marveč se je po dolgotrajnih razgovorih določilo, da je prispevati za vsakega umrlega člana kot dosedaj po 5 Din in pobirati tolikokrat po 5 Din vsak mesec, kolikor je bilo smrtnih slučajev naznanjenih. Preden se ta način upelje, naj se iztirjajo zamudniki, izlikvidira dosedanje smrtnne slučaje in nato pa prične z danes določenim načinom pobiranja in izplačevanja. Izvršitev te operacije se nalaga upravnemu odboru.

Nato je sledila volitev odbora za dobo treh let ter so bili soglasno izvoljeni naslednji funkcionarji: gg. Kavčič Fran, Krapež Fran, Stritar Ivan, Banko Ignacij, Dachs Ivan in Škulj Rudolf, vsi v Ljubljani, nadalje Rus Ivan na Bledu, Zurec Jožef, Novo mesto, Bučar Leopold, Kostanjevica, Počivavšek Guido, Trbovlje, Vozelj Ivan, Kranj, in Cerer Anton, Kamnik, vsi kot odborniki. Namestniki pa gg. Fiala Jan, Stepič Peter in Tomec Hrvoj, vsi iz Ljubljane. Nadalje Bregar Ivan, Ribnica, Žgone Andrej, Cerknica, in Drašler Anton, Borovnica. Pregledniki računov pa Zupančič Leopold, Usenik Ivan in Miklič Franjo, vsi iz Ljubljane.

S tem je bil tudi ta občni zbor zaključen.

Po končanem zborovanju oficijelnih zvezinih agend so prišli zborovalci na razgovor o ustanovitvi samostojne pivovarne slovenskih gostilničarjev.

Predsednik g. Kavčič poda informativno poročilo o začetku te akcije in prosi zborovalce v zadevi resnega posvetovanja.

G. Majcen razloži v daljšem ekspezeju vzroke nastanka te ideje in dokazuje nujno potrebnost akcije z zaupanjem, da bo gostilničarstvo tako osamosvojitve vseskozi pripoznalo in z ozirom na važno gospodarsko stran v svojem interesu zadevo z vso svojo finančno in moralno močjo pozdravilo in podpiralo.

G. ing. Uhlir razloži tehnične podatke k stavbi in ureditvi tega industrijskega podjetja, njega važnost in rentabilnost ter približno stroške in višino kapitala, ki bi bil za izvedbo tega projekta potreben. Po raznih pritrjevalnih govorih zborovalcev se določi predvsem, da naj združna načelstva v svojih okoliščih store vse potrebno, da se dožene število združnikov, ki bodo pripravljene kupiti delnice in se izrekli za pristop k podjetju, kakor tudi za odjem piva iz te pivovarne.

Vsa ta zborovanja so trajala od 10. do 17. ure in se je ob zaključku g. predsednik Kavčič toplo zahvalil številnim zborovalcem, katerih udeležba je bila narasla na 140 delegatov in članov zadrug ter članov Samopomoči.

V Ljubljani, dne 22. januarja 1930.

Ante Pintar,
zapisnikar.

Mestna trošarina na vino.

Iz krogov gostilničarjev smo prejeli in priobčujemo: Vsakdo, ki ima opravka z dobavo vina po železnici, ve, da dospejo v Ljubljano le v zelo redkih, izjemnih slučajih polni sodi. Navadno manjka v njih po več ali manj litrov, ker vino med vožnjo kalira. To je uvedla tudi država, zato dovoljuje, da zaračunavajo mitnice državne trošarine za en in pol procenta manj, kakor pa ga izkazuje cimet na sodih. To je hvalevredna in pravična odredba, ki bazira na uvidevnosti. Nasprotno tej odredbi pa zahteva mestna občina ljubljanska, da mora prejemnik vina plačevati mestno trošarino natančno od cimenta, torej tudi od vina, ki je med potjo kaliralo in ga v sodih sploh ni. Apeliramo na mestni magistrat, da uvidi tudi on liki državi potrebo, dovoljevati upravičeni popust pri odmeri mestne trošarine na vino.

Dalje se čuje, da bo po novem letu smela mestna trošarina znašati le toliko, kakor državna, torej le en dinar od litra, namesto sedanjih 2.50 Din. Ker so bili pa vsi oni gostilničarji, ki se zalagajo z vinom, primorani dobaviti si vso ali vsaj

velik del zaloge že meseca novembra in decembra, so morali plačati tedanjo trošarino 2.50 Din. Oni gostilničarji pa, ki dobe svoje pošiljke vina šele po novem letu, bodo plačali le 1 Din od litra, torej za 1.50 Din manj. Nastane sedaj vprašanje, če bo mestna občina ljubljanska voljna povrniti gostilničarjem trošarino v iznosu 1.50 Din od one množine uvožene novine, ki do 1. januarja 1930 še ni bila prodana. Po zdravem razumu bi mestna občina to morala storiti, ker ne bo s tem niti za eno para prikrajšana, dočim bi bil gostilničar, ki je dobil vino v novembru in decembru 1929 z ozirom na tovariša, ki bo dobil vino šele po 1. januarju 1930, občutno in krivično oškodovan. Po novem letu uvoženo vino bi se moglo tudi ceneje prodajati, kar bi povzročilo zgodnjemu dobavniku zelo občutno konkurenco. Ta pa se na ta način ne sme vršiti. Pričakujemo, da bo mestni magistrat tej povsem pravični in upravičeni zahtevi gostilničarjev brez ugovora ugodil.

Tendenciozna poročila in napačni pojmi.

Za maksimiranje trošarine, t. j. znižanje občinskih doklad na trošarino od vina se bori gostilničarstvo po svojih organizacijah že pet let in tudi vinogradništvo opaža vsled previsokih avtonomnih davščin nazadovanje v razprodaji vinskega pridelka in toži o vinski krizi. V Sloveniji za vinogradnike o težki vinski krizi sicer ne bi bilo govoriti, ako bi n. pr. Banat in Dalmacija imela še svoja nekdanja eksportna tržišča. Dalmatinski vinski produkt je imel pred vojno v Trstu, Pulju in Reki večino svojega odjemalstva in je dalmatinca prišlo v Slovenijo prav malo. Isto tako je z banačanom, ki se je popreje izvažal v sosedne države, dandanes pa tega ni več. Radi tega je navezано vse to ponajveč le na konzum domače države ter so cene posebno dalmatinca in banaškega vina tako padle, da so za navadni konzum primernejše, kakor pa one naših žlahitnih vinskih pridelkov. Upravičljivo je torej, da je moralo gostilničarstvo stremeti za tem, da se vsaj komunalne doklade na vino ne pretiravajo, ker se je v poslednjih dveh letih prav jasno kazalo precejšnje nazadovanje konzuma. Statistično poročilo iz leta 1927 ljubljanskega užitninskega urada je izkazalo nad 3 milijone litrov vina, konzumiranega v Ljubljani. L. 1928 2 milijona 900.000, za leto 1929 pa še nimamo statistike, prepričani pa smo, da bo kljub naraščanju prebivalstva morda zopet za 100.000 nižja kakor v letu 1928. Glede provenijence se opaža, da daje najviše število dalmatinsko vino. Iz Banata se uvozi v Slovenijo cele vlake vina, ker se banaško vino jako dobro da rezati z našimi vini, osobito štajerca in pa, ker je za dve tretjini ceneje kot pa naše domače, da tako rezano vino veletržci lahko oddajajo po isti ceni kakršno zahteva naš

vinogradnik, radi tega je seveda zastoj pridelka vina v Sloveniji neizogiben, vendar pa se deloma ob jesenski kampaniji, preden dozori novo, opaža, da so zaloge precej izpraznjene. Kedaj pa se moramo obrniti še na neko drugo stran, ker se je v nekem dopisu naših goric v št. 12 lanskega leta k vinski krizi omenjalo, da je piscu znano, da je kupil gostilničar sortirano vino po 8 Din, prodajal ga je pa po 20 Din ter še pripominja, da je moral gotovo kaj zaslužiti, a če bi točil ceneje, bi ga bil več prodal in pravi, da sedaj vemo, od kod prihaja nazadovanje konzuma. Proti temu naziranju moramo podati nekoliko ugovora s sledečim pojasnilom. Vzemimo, da je bil dotični odjemalec oz. gostilničar ljubljčan, bomo podali natančno kalkulacijo, koliko stane vino v Ljubljani, preden se dene na pipo. Torej vino je bilo kupljeno po 8 Din, vozne troške z mestno uvoznino vred moramo računati na 1 Din. Skupne trošarine, t. j. državne in občinske je bilo tistikrat v Ljubljani 4 Din, dohodarina 0.35 Din, točilna taksa 0.25 Din, davek na promet 20 para, državna taksa od vsakega vstopivšega gosta 20 para, režije 30 odstotkov, kalo 3 odstotke, pavšal občini za nočni obisk gostov en dinar od vsakega gosta. Davek od osobja, bolniške blagajne, združne doklade, gubitek na inventarju, najemu in nebroj drugih dajatev 35%, tako da pride tisto vino gostilničarja v Ljubljani veljati netto 15.75 Din. Ako mu živ krst ne odnese nobene cehe, je zaslužil pri tem vinu dobre 3 Din pri litru, kar se mu kot obrtniku, ki bi se rad od obrti preživljal, mora vendarle privoščiti. Najhujši pomik s cenami navzgor so povzročile pač občinske doklade, katerih je bilo do sedaj v Ljubljani 2.50 Din na liter vina. To dejstvo smo finančnemu ministru jasno razložili in prosili v interesu gostilničarstva, prebivalstva in vinogradništva, naj se te velikanske dajatve za občine maksimirajo, ter se bodo cene vinu brez dvoma tudi po gostilnah regulirale, kar bo konzumu v prid in nazadovanje obustavljeno.

Iz organizacij.

(Konec)

Glede točilne takse povdarja, da ista še daleko ni pravilno odmerjena samo po množinah stočenih pijač, ter priporoča naj Zveza nadalje deluje za pravilnejšo odmerjevanje točilnih taks, ako se iste v splošnem in doglednem času odpraviti ne more. Saj se ne brani mo pravičnih dajatev in plačila davščin, da pa bi bili radi tega vedno le v strahu kaznjivosti, kaj takega vendar ne more prenašati nobena obrt, najmanj pa gostilničarska, ki ima itak največja bremena.

Poroča se tudi, da žugajo varnostni organi s kaznovanjem, ako nese kdo iz gostilnice kos kruha na dom, češ gostil-

ničar sme peči samo za svoje goste, nikakor pa prodajati čez ulico. Stvar se je kritizirala, da gostilničar vendar ne more gosta siliti, da mora kupljeni kruh do zadnjega pojediti v gostilni, ali pa če se mu ga zljubi, da pošlje z doma k gostilničarju, pri katerem je gost, po en kosček kruha.

Zvezin tajnik poda poročila o raznih situacijah gostilničarske obrti, o delovanju zveze proti vsem neprilikom in brezpravnostim, kakršne vladajo dandanašnji nad gostilničarsko obrtjo, opravnih pripomočkov v obrambi interesov gostilničarstva in pojasnila k raznim slučajnostim.

Načelnik g. Karel Dolenc izreče imenom vsega odbora zahvalo, ki se naj sporoči zvezinemu načelniku g. Kavčiču za njegovo vsestransko skrbno delovanje v obrambi interesov gostilničarskega stanu, priporoča tovarišem strumno medsebojno solidarnost in stanovsko zavest, ter zaključuje z zahvalo za poset zvezinega tajnika zborovanju ob pol 5. uri popoldne.

Upravništvo lista »Gostilničar«
Ljubljana.

V smislu § 54 uredbe o izvrševanju mera bezbednosti prosim za objavo sledečega dopisa.

S pravomočno rzsodbo okrožnega sodišča v Novem mestu, odd. 111 z dne 24. januarja 1930, Kzp 3/29, se je prepovedalo posečanje krčem za 6 mesecev Jožefu Smoletu, roj. 23. marca 1902 na Bregu, pristojen v Vel. Gaber, kovaški mojster na Bregu, srez Litija, Alojziju Smoletu r. š. 21/3. 1908 na Bregu prist. v Vel. Gaber, pos. sin na Bregu št. 8, srez Litija, in za dobo 3 mesecev Longarju Josipu, roj. 2/9. 1899 na Malih Dolah, prist. v Vel. Gaber, delavec na Bregu št. 10, srez Litija.

Okrožno sodišče Novo mesto, odd. III.,
dne 31. januarja 1930.

Pečat. Podpis.

Opomba: Uredbe o izvrševanju mere bezbednosti nam še niso znane, vendar sklepamo, da, ako sodišče izda tako rzsodbo proti komu, je upoštevati, da utegne biti gostilničar kaznovan, če bi takemu preklicancu dal pijače.

Kuhinjske Potrepšline

Porcelan:

Lonček, različno okrašen	Din 4.50	Skodelica s krožnikom, čisto bela, za belo kavo	Din 4.—
Skodelica za belo kavo s krožnikom	8.50		
» za kavo »smoka« s krožnikom	5.—		

Posebno čvrste skodelice za gostilne in kavarne:



Skodelica za belo kavo ali čaj, s krožnikom	Din 20.—	Krožniki globoki in plitvi, štirih različnih okrasb, komad	Din 19.50
Skodelica za kapucince s krožn.	19.—	Krožniki za deser	18.50
Skodelica za črno kavo s krožnikom	14.—	Garnitura za sadje	30.—

Steklo:

Vinska kupica	Din 2.—	Brisalke, meter po: Din 7.50, 8.—, 10.—, 12.—, 14.—, 16.—, 17.50, 20.—, 25.—.	
Vodna kupica	2.50	Frotirne brisalke, komad: Din 20.—, 25.—, 28.—, 34.—, 40.—, 45.—, 70.—.	
Kozarci, cimentirani, za 2 deci	3.50	Platnene damastne brisalke, tucat Din 300.—, 400.—, 500.—.	
» » » 3 » »	4.—	Odeja (kovter) po obeh straneh gladka, polnena z dobro bato, barve bordo z modro ali rumeno, s fres, komad	Din 290.—
Steklenice, cimentirane za 1 liter	9.50	Odeja iz gostega klota, z ene strani gladka, z druge s cvetlicami žive barve. Ročno delo. Izvrstno polnjena, s čisto bato	290.—
» » » pol litra	7.50	Pernica iz gostega inleta, polnjena s 5 kg rumenega perja	340.—
» » » 3 deci	6.—	Perje, mešano, prečiščeno, 1 kg	30.—
» » » 2 » »	4.50	» kokoške, rumena vrsta, 1 kg	44.—
» » » 1 » »	3.50	» kokoške, bela vrsta, 1 kg	70.—
» » » 1/2 » »	3.—	» kemično čiščeno, 1 kg	120.—
Lesene tase iz trdega, poliranega lesa (za serviranje), dolžina 26 cm Din 12.—, 40 cm Din 22.—, 55 cm Din 37.—, 60 cm Din 40.—, 65 cm Din 48.—, 70 cm Din 52.—.		» rumeno, puljeno, 1 kg	115.—
Milo za perilo, komad	Din 8.—	» čisto belo, puljeno, 1 kg	135.—
toaletno milo različnih vonjev	3.50	» gosteje, čisto belo, pulj., 1 kg	190.—
kolonjska voda različnih vonjev na željo, dec. v steklenicah	6.—	» Puh, kemično čist, 1 kg	170.—
Platno, meter po: Din 8.—, 9.50, 11.—, 13.—, 14.—, 15.—, 16.—, 18.—, 22.—, 26.—, 32.—, 42.—, 46.—, 50.—.		» Puh, rumenkast, 1 kg	275.—
Batistni šifon, meter po: Din 15.—, 18.—, 20.—, 22.—, 26.—, 29.—, 34.—, 37.—.		» Puh, najboljša vrsta, 1 kg	400.—
Damastno platno, meter po: Din 28.—, 32.—, 40.—, 42.—.			
Atlas gradl, meter po: Din 14.—, 20.—, 27.—, 32.—, 40.—, 46.—.			

Od platna in od perja pošljemo vsakemu, ki resno potrebuje, brezplačne vzorce. — Vsakemu, ki bi rad ugodno kupil, pošljemo na zahtevo novi katalog. — Slovita je solidnost postrežbe naših zunanjih odjemalcev. Ustrezamo do skrajnih mej in prožimo največje jamstvo za pošteno postrežbo: zavezujemo se, da blago, ki naročilu slučajno ne ugaja, vzamemo nazaj in povrnemo denar. — Naročbe s pozivom na ta list, se izvršujejo še tisti dan in se strokovnjaška zavojlna opravlja brezplačno. — S pošto gre blago preko 250.— Din poštne prosto, po železnici pa zaračunavamo lastne stroške.

Kjer jih toliko dobro kupuje — tam kupite dobro tudi Vi!
Največja trgovska in odprema hiša

Kastner & Ofner, Zagreb

RESTAVRATERJI - GOSTILNIČARJI!

Ako Vam je na tem, da si izdatno pomnožite svoje dohodke,

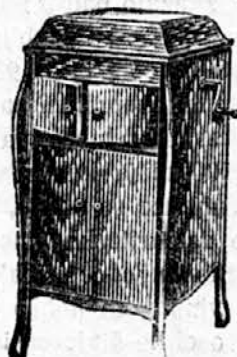
GRAMOFON

Gostilna brez našega avtomata je mrtvo podjetje — glasba in pešje razveseljuje človeka.

Nudite Vašim gostom to veselje osobito še, ker

VAS NIČ NE STANE!

Vsak avtomat-gramofon se v najkrajšem času sam izplača.



naročite si takoj naš najnovejši tip

AVTOMAT

Opis in cene Vam na željo takoj sporočimo.

Centrala za splošno gramofonijo:

„GRAMOFON“ - A. RASBERGER

Ljubljana, Miklošičeva cesta št. 34

Palaca „Pokojninskega zavoda“ — Telefon 33—83.

Raznovrstno mineralno vodo

kakor:

Rogaški Tempel vrelec,
 „ Styria vrelec,
 „ Donati vrelec,
 Radinski zdravilni vrelec,
 Giesshübelsko slatino,
 Preblausko slatino;
 Gleichenberški Emin vrelec,
 „ Konstantin vrelec,
 Karlovovarski mlinski vrelec,
 Nieder Selters,
 Franc Jožefovo grenko vodo,
 Hunyadi Janos grenko vodo,
 Gubersko srebrenico

priloga

A. Šarabon, Ljubljana.

velikotrgovina specialnega blaga in glavne zalogi
 domačih in tujih mineralnih voda.

Ceniki na razpolago!

1 zalogi in tudi najboljša francoska gorila za
 (132) eno vino po zelo nizki ceni.

Bolaffio & sinova

Ljubljana VII
 trgovina z vinom in žganjem

MISLITE ŽE SEDAJ

na bližnjo zimo in nabavite
 si že sedaj dobro peč!



ZEPHIR PEČ

Z 10 greje eno peč 24
 kg drv čez ur

Na zahtevo brezplačen popis.

ZEPHIR TVORNICA PEČI D. D.
 SUBOTICA

Zastopstva v vseh večjih mestih.



boljši v materialu
 in konstrukciji so:

šivalni stroji in kolesa
 znamke „Gritzner“ in
 „Adler“ za dom obrt
 in industrijo. — Pie-
 tita „Dubied“, pisalni
 „Urania“, le pri



JOSIP PETELINC, Ljubljana

blizu Prešernovega spomenika ob vodi.

na obroke

Poduk vezanja brezplačen

AVGUST AGNOLA
 LJUBLJANA
 Dunajska cesta 13.

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

ZAMAŠKE
 vseh vrst

odaja

Ljubljanska industrija
 probkovih zamaškov

JELAČIN & KOMP.
 LJUBLJANA.

Rogaško in Radensko Slatino, delikatese in veliko izbiro prane kave nudi

Sv. Petra cesta šte. 43

T. MENCINGER, LJUBLJANA,

Komenskega ulica šte. 24

PIVOVARNA „UNION“ v Ljubljani

(Spodnja Siška)

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

marčno, dvojno marčno in izvožno

pivo v sodčkih in steklenicah.

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

Demijone,

Ia. češko opletene balone dobavlja

„Čehostaklo“,

Ljubljana, Komenskega ulica št. 20

Telefon 3140.

Telefon 3140.

„VEHA“

Ljubljana, Gosposvetska cesta 8

Telefon 27-56

Tovarna lesenih in plutovinastih zamaškov, krogelj in pip Hladilne omare za led in avtomatične brez ledu.

Kranjske klobase in druge mesne izdelke

razpošilja od 5 kg naprej

K. JARC

Ljubljana, Hradečkega vas št. 35
trgovina: Dunajska cesta št. 7

Pristopajte k

„Samopomoči“!

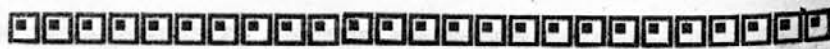
I. slovenska tovarna mineralnih voda sodavice itd.

Ljubljana, Stomškova ulica št. 27

priporoča:

sodavico in pokalice, naravni maizno in citronov sok, nadalje sadne pijače v patentnih steklenicah: jagodovec nektar, kristalno citrozado in jabolčni biser.

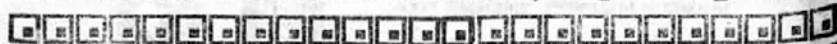
Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!



PERJE, PUH IN KAPOK

PRIPOROČA

A. & E. SKABERNE, LJUBLJANA



Glavna zaloga rudninske vode

in veletrgovina špacerijskega blaga

IVAN JELAČIN, LJUBLJANA

nudi po najugodnejših cenah:

Rogaški Tempel vrelec, Styria in Donat vrelec, Radenski zdravilni vrelec in razne druge domače in inozemske rudninske zdravilne vode.

Zahtevajte cenik!

Ustanovljeno 1888.

Točna postrežba!



različnega platna in šifonov iz domačih tovarn, kakor tudi svetovno znane znamke „Schroll“

A. & E. SKABERNE - LJUBLJANA

MESTNI TRG št. 10

Ugodne cene!

Ma željo vzorci!

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, Kolesijska ulica št. 18.

Jedilno orodje

navadno in alpaca, voščeno platno za na mize, šifone, klote, čipke, vezeno, tapetnilske žnore, nogavice za dame in gospode se kupi najugodneje le pri:

Josip Petelinc, Ljubljana

blizu Pražarnovega spomenika ob vod.

Hrastov mah, češminovo lubje

in zdravilna zelišča kupujemo po najvišji ceni.
Pisite po cenik. — G. Hoffmann & Co., Za-
greb, Berislavičeva ulica 3.

HRASTOV in ČEŠPLJEV MAH

ter bučne pečke, suhe, rešetane, kupujemo. —
Ponudbe z vzorcem na: G. Hoffmann & Co.,
Zagreb, Berislavičeva ulica 3.

Slovenska tovarna mineralnih voda, sodavice itd.

Ljubljana, Slomškova ulica št. 27

priporoča:

sodavico, pokačice, naravni malinov in
citronov sok, nadalje izborne sadne pijače v
petentnih steklenicah: jagodovec, nektar, kri
stalno citronado, jabolčni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje

Ali radi pijete dobro kavo? Zahtevajte
povsod izrecno samo **KOLINSKO**
CIKORIJO, naš domači dodatek za kavo.

Zaloga stekla, porcelana in svetilk

FR. KOLLMANN, Ljubljana

dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji
naročbi izdatno znižane cene

Centralna vinarna d. d.

V LJUBLJANI - Sp. Šiška, Frankopanska ul. 11

Telefon 2573.

Telefon 2573.

opozarja cenj. občinstvo na svoja **zajamčeno pristna prvovrstna domača, štajerska in dolenska vina**. Na zalogi pa ima tudi **zajamčeno pristna dalmatinska vina lastne preše**.

„Centralna vinarna“ kupuje v Dalmaciji le grozdje in preša sama, druga vina pa kupuje le od vinogradnikov.

Pridite in poskusite!

Niste obvezani, da tudi naročite!

Vinska trgovina in restavracija

Peter Stepič, Sp. Šiška 6

priporoča p. n. gostilničarjem svojo veliko zalogo **zajamčenih naravnih dolenskih, štajerskih in dalmatinskih vin**. Tel. 2171

Ivan Javornik

Ljubljana, Domobrnska c. 7

Telefon 3157

Telefon 3157

mesar, prekajevalec in izdelovalec
vsakovrstnih mesnih izdelkov

Stojnica: Solski drevored
poleg Zmajevega mostu

Veletrgovina

Andrej Mejac v Komend. pri Kamniku

Veletrgovina

priporoča svojo veliko zalogo **raznovrstnih, priznanih dobrih**

VIN

katera se stavijo z lastno priliko na dom, ali razpošiljajo franko po železnici na postajo kupca!

OSREDNJA VINARSKA ZADRUGA

Telefon št. 2255.

ZA JUGOSLAVIJO V LJUBLJANI R. Z. Z O. Z.

Telefon št. 2255.

oddaja vino svojih članov - vinogradnikov po najugodnejših cenah.

Založna klet: Celovška 81 (v hiši je kavarna). Pisarna: Kongresni trg 2, v veži desno.

SREČKO POTNIK in drug

Telefon št. 2110

Ljubljana, Metelkova ul. 13

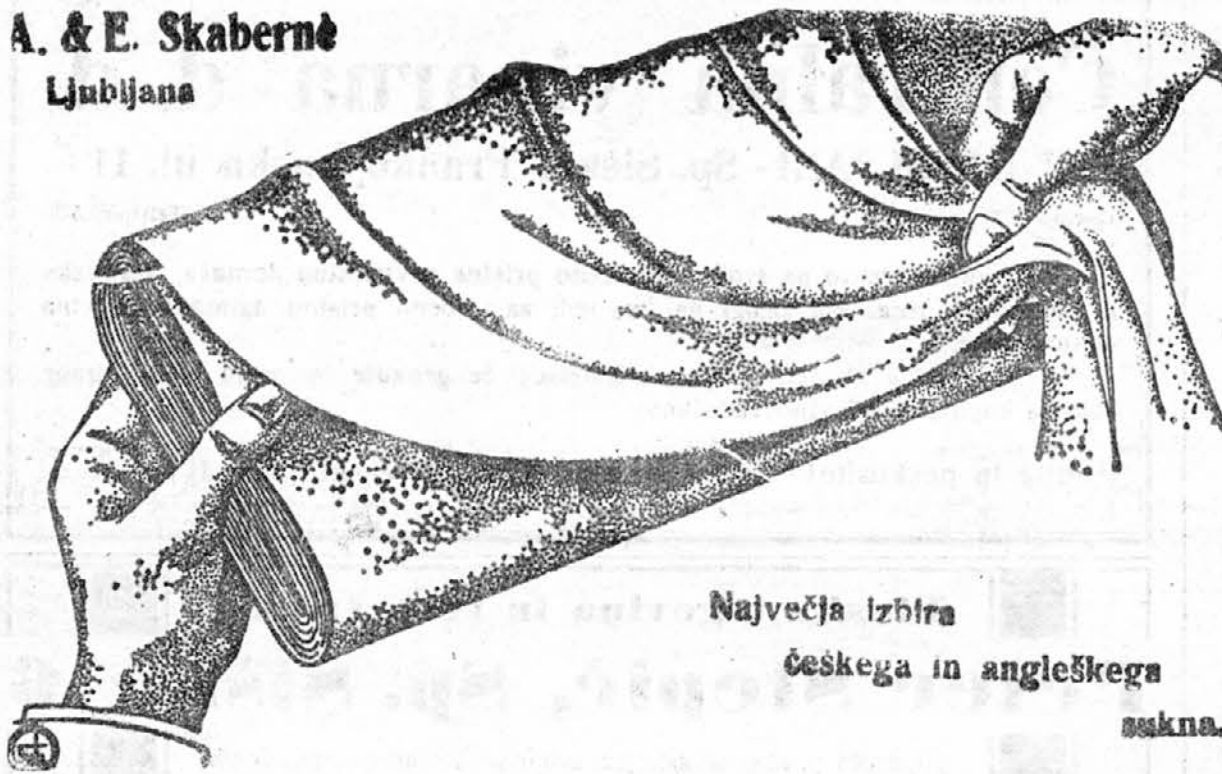
Rač. post. hran. 11.612

parna destilacija esenc, eteričnih proizvodov i. t. d.

nudi:

- Sadne soke: malinovec, oranžni, limonov, bezgov, robidni sok, sadni grog, dodatek za čaj.
Pasterizirani soki: brezalkoholni jabolčni mošt.
Marmelade: marelična svetla, „Nektar“ melange iz jabolk in malin, jabolčna svetla, češpljeva.
Esence: rum in jamajca rum esenc i. t. d.

A. & E. Skaberne
Ljubljana



Največja izbira
češkega in angleškega
sukna.

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, ekarna,
Ljubljana Slovenija.

Posredovalnica za službe

gostilničarske zadruga v Ljubljani
Gospodarska cesta št. 18

posreduje brezplačno
za vse službe iščooe

v gostilničarskem obrtu :
Gospodarji iz Ljubljane plačajo 1 Din,
z dežele 4 Din.

Tovariši gostilničarji! Posi-
zujte se te ugodne prilike.

Poceni in
najboljše!

Likerji:



pelinkovec
chartreuse
vanille
rum
konjak

slivovka
brinjevec
grenčica „Zlatorog“
grenčica „Fernet“
vino vermont

TVORNICA KONJAKA IN LIKERJEV
VELEŽGANJARNA

VIKTOR MEDEN

LJUBLJANA, Celovška c. 10 - Telefon 2074

TOVARNA KISA

Jernej Jelenič

Ljubljana, Stara pot št. 1
(poleg Leonišča)

priporoča svoj priznani dobri

»MAJARONČKOV« špiritov in vinski kis
ter prvovrsten kis za vlaganje sočivja.

Ustanovljena leta 1886.

Telefon št. 2578.