



Strokovni list za povzdigo gostilničarskega obrta.

Glasilo „Osrednje zveze gostilničarskih zadrug na Slovenskem“.

List izhaja 25. vsakega meseca.

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

Cena inseratom: 1/48 strani D 4.— vključno davek.

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

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

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

Št. 4.

V Ljubljani, 25. aprila 1923.

Leto X.

Jugoslovani na hotelirskem velesejmu v Pragi.

Dne 7., 8. in 9. marca t. l. se je vršil v Pragi hotelirski velesejem, kojega so posejli mnogobrojni gostje od vseh strani. V Pragi so se posebnim veseljem pozdravili udeležbo hotelirjev in restavraterev iz Jugoslavije; to so bili: gg. Anton Koritnik iz Ljubljane, Gjuro Valjak in Bogumir Šlachta iz Maribora, Anton Tonejc iz Zidanega mosta, Milan Martinovič in Majdič iz Celja ter g. Frankl s soprogo iz Beograda.

Dne 5. marca dopoldan smo zapustili Jugoslavijo ter prispeli že drugo jutro 6. marca okoli pol 7. ure na Wilsonov kolodvor v Prago, kjer nas je pričakoval odbor hotelirskega sejma. Prirčno smo bili sprejeti. Po kratkem odmoru v hotelu Beranek so nas člani komiteja peljali v mesto na ogled praških znamenitosti. Popoldan se je vršil občni zbor Saveza hotelirjev v trgovski zbornici ob številni udeležbi. Predsedoval mu je, znan po svojih sposobnostih in vrlinah, zvezin predsednik g. Alojzij Junger, ki je prirčno pozdravil goste, osobito Jugoslovane. Odgovoril mu je v lepih besedah na pozdrav g. Milan Martinovič iz Celja.

Tajnik Saveza g. Šroubek je v svojem govoru prav podrobno obrazložil vse težkoče hotelirske in gostilničarske stroke. Povdarjal je pomen in gospodarsko važnost organizacije in njenih priredb, osobito hotelirskega sejma. Za njim je povzel besedo narodni poslanec g. Petrovický, ki je med drugim povdarjal veliko važnost hotelirskega in gostilničarskega stanu za državo. Država ne

dobiva od gostilniškega obrta le velikih dohodkov, upoštevati je tudi lepe lokale, ki služijo v okras vsakega mesta. Posebne omembe je vredna vzgledna točnost in disciplina na tem občnem zboru, ki je pokazal, da je organizacija na svojem višku.

Zvečer so nas bratje Čehi povabili na skupno večerjo v hotel »Zlata Husa«. Hotel je napravil na nas najboljši vtis s svojimi lokali, izborno kuhinjo in vzorno postrežbo. Večerjali smo v dvorani »Myslivna«, ki je opremljena v lovskem stilu. Pri večerji je imel lep govor zvezni tajnik g. Šroubek. V imenu prisotnih Jugoslovenov sta izpregovorila gg. Bogumir Šlachta in Gjuro Valjak iz Maribora. Razvila se je prav živahna zabava ob izvrstni godbi finega salonskega orkestra.

Naslednji dan 7. marca smo bili povabljeni na oficialno otvoritev hotelirskega sejma, ki se je vršil pod protektoratom trgovskega ministra g. Novaka v obč. posvetovalni dvorani. Razen mnogoštevilnega domačega občinstva so bili prisotni delegati iz skoro vseh evropskih držav. Zbor je otvoril župan mesta Prage g. dr. Baxa s krasnim nagovorom. Za njim sta govorila trgovski minister ter predsednik praškega velesejma g. Bohač, ki je naglašal gospodarsko važnost te prireditve. Zahvalil se je v imenu saveza predsednik g. Junger. Po otvoritvi smo šli na razstavišče na Žofinske in Štrelečke otoke, kjer je bilo vse vzorno pripravljeno. Razstavljeni so bili vsi predmeti od najmanjšega do največjega, ki so potrebni v gostilniški in kavarniški stroki. Posebno pozornost je vzbujala velika, kom-

pletno urejena kuhinja, opremljena z najmodernejšimi potrebnimi predmeti.

Potem smo šli v staroslavni del mesta »Hradčane«, da si ogledamo historične zanimivosti. Opoldne smo obedovali na povabilo gosp. intendanta Hlavke v restavraciji Praškega sanatorija.

Po obedu smo se vrnili na razstavišče, kjer nas je pogostila z izborno črno kavo tvrdka Meinl, ki je točila v reklamne svrhe vse dni zastoj kavo. Isti dan smo si ogledali še reprezentančni dom, najprej restavracijo in kavarniške prostore, potem moderno opremljeni bar in za tem mnogoštevilne dvorane v prvem in drugem nadstropju, katerih krasna oprema nas je naravnost očarala. Posebno ljubeznivost in gostoljubnost nam je izkazoval restavratere g. Brandejs, ki nam je radevolje razkazal vse ogromno podjetje ter nas nazadnje še pogostil z izborno kapljico vina v svoji vzorno urejeni kleti. Popoldne smo se odpeljali z avtomobili v Melnik, ki je oddaljen kakih 40 km od Prage, na posestvo kneza Lobkovica, kjer nam je g. upravitelj tega posestva s posebno ljubeznivostjo razkazal velikanske šampanjske in vinske kleti, za katere smo imeli kot strokovnjaki posebno veliko zanimanje.

Dne 8. marca smo si ves dopoldan podrobneje ogledovali hotelirski sejem. po obedu pa podjetja g. Beraneka, ki so zelo obsežna ter okusno in strokovno urejena. V podjetjih se nahaja okoli 50 raznih oddelkov, urejenih za prodajo raznih živil. Posebno pozornost je vzbujal mesni oddelek z ledenicami, v katerih se je nahajalo nad 500 kosov zaklane živine in ogromne količine mesa. Pod-

jetje, katero vodi z občudovanja vredno strokovno spretnostjo g. Beranek sam, ima 300 uslužbencev raznih strok. Prišel je delati z malim in prav skromnim obratom ter se s svojo agilnostjo in delavnostjo po mnogih letih povzpel do današnjega velikega obrata.

Dne 9. marca dopoldan smo si ogledovali natančneje mesto ter obedovali opoldan pri predsedniku saveza g. Jungerju. Popoldan pa smo se odpeljali v Praški sanatorij, kjer nam je ob tej priliki ravnatelj razkazal ves sanatorij. Praktična in krasna urejenost te inštitucije nas je naravnost očarala. Zvečer je bil skupni sestanek v »Alhambri« hotelu »Pasaži«, kjer smo se ob lepem programu prav dobro zabavali. Po končani predstavi se je zabava nadaljevala ob krasnih zvokih godbe ter smo židane volje v družbi tovarišev sedeli do rane ga jutra. Za uspeh imajo odlične zasluge požrtvovalne dame.

V soboto 10. marca dopoldan smo se na povabilo odbora saveza skupaj slikali na Žofinskem otoku. Popoldan smo nadaljevali ogled Prage. Zvečer smo imeli zopet skupni sestanek v restavraciji hotela »Beranek«.

V nedeljo 11. marca dopoldan smo posetili skupno z odborom zveze hotelirjev v Pragi vzorčni velesejem, ki se je ta dan otvoril. Žal je ravno ta dan precej nagajalo deževno vreme. Opoldan smo se zatekli v restavracijo kolega g. Šroubeka, katera slovi po svoji izborni kuhinji. Okrog 2. ure popoldan je prišel g. Beranek z avtomobilom po nas ter smo se odpeljali na njegova posestva v Hodkovičkah v Pragi. Posebno interesantno je njegovo obsežno in skrbno gojeno vrtnarstvo in ravno tako živinoreja. V svojih modernih hlevih ima okoli 50 najlepših krav, nad 200 lepo rejenih svinj raznih pasem ter oddelek za perutnino. Vse gospodarstvo je tako moderno urejeno in organizirano, da služi za vzor vsem podjetjem te vrste. Proti večeru smo se vrnili nazaj v mesto, kjer smo si ogledali še »Lucerno«. Je to dvo-rana, zidana za pet nadstropij v zemljo, opremljena z najmodernejšimi komforti, ki si jih človek sploh more misliti. V tej zgradbi se nahaja kabaret, bar, restavracija in kavarna ter krasen zimski vrt. V vseh navedenih prostorih je mesta za nad 6000 ljudi. Obisk je vedno velikanski. Posebno zahvalo smo dolžni g. ravnatelju Štrelecu, ki nam je vkljub svoji ogromni zaposlenosti razkazal celokupno podjetje. Večer, ki je bil poslednji našega bivanja v Pragi, smo prebili v hotelu »Beranek« v krogu praških kolegov, na čelu jim predsednik saveza, in smo se nad vse srčno poslovili.

Drugo jutro, dne 12. marca, smo zapustili Prago in se napotili v Češke Budejovice, da si ogledamo tam znano pivovarno, katero poznamo še iz prejšnjih časov. Spremljali so nas tovariši Čehi, in sicer: gg. J. Graf, Avgust Myška, Vincenc Tychy s soprogo, Anton Tetour, vsi iz Prage, dalje g. B. Kudrna z Jožefo-

va, L. Koutsky s Kral. Hradce itd., kakor tudi tajnik saveza hotelirjev g. Břenek in zastopnik Češke delniške pivovarne g. K. Nemeč iz Prage. Na kolodvoru v Budejovicah so nas sprejeli predsednik gostilničarskih zadrug g. Václav Žak, podpredsednik g. V. Vanek, tajnik g. F. Kohout, dalje član upravnega sveta Češke delniške pivovarne g. K. Tampjer, oba ravnatelja tega zavoda gg. Vladimír Koran in A. Brichta. V imenu trgovske in obrtne zbornice nas je pozdravil njen tajnik g. dr. Kroupa. V pozdrav je izpregovoril prisrčno g. Žak. Za pozdrav se je zahvalil g. Gjuró Valjak. Po skupnem obedu v Grand hotelu, kateri slovi po svoji prvovrstni kuhinji, smo se odpeljali do razstave steklarskih tovarn, ki se nahaja v mestnem muzeju, ter smo občudovali njih krasne izdelke. Nato smo se odpeljali do Češke deln. pivovarne, kjer so nam z veliko ljubeznivostjo razkazali vse veliko podjetje gg. Koran, Korbél in Šmišek.

Presenetila nas je urejenost in popolnost velikanskega podjetja ter izvrstna kvaliteta piva. V imenu vseh prisotnih se je zahvalil g. ravnatelju pivovarne tajnik Saveza g. Břenek.

Istega popoldne smo se napotili v Hluboke, da si tam ogledamo krasote gradu Schwarzenbergov. V Hlubokem nas je pogostil s kavo in dobrimi češkimi kolači tamošnji hotelir g. Rajmund Strangmüller, ki je obenem predsednik tamošnje gostilničarske zadruge. Na večer smo se vrnili v Češke Budejovice ter v družbi bratov Čehov prebili krasen večer v restavraciji g. V. Vanka. Večerji je prisostvoval župan mesta g. Oto Swoboda in mnogi člani gostilničarskega obrta ter člani upravnega sveta Češke deln. pivovarne. Kuhinji g. Vanka moramo izreči posebno priznanje, prav tako vzorni postrežbi. Pri veselem večeru nam je čas z neznano hitrostjo potekel in napočila je ura ločitve. Pred odhodom na kolodvor je g. Gjuró Valjak pozdravil v slovo vse prisotne ter posebno župana mesta g. Oto Swoboda, ki se mu je zahvalil, izražajoč simpatije in željo za čim intimnejše in trajne zveze med Čehi in Jugoslovani. Nato smo skupno zapeli »Hej Slovani« ter se srčno bratsko poslovili.

Poset Praškega hotelirskega sejma je bil za nas velikanskega pomena. Ne le, da smo upoznali delavnost in pomen svojih kolegov, marveč nam bo priredba služila kot vodnica za nadaljno delovanje in napredovanje v naši stroki, ki je danes pri nas še zelo pomanjkljiva. Dosti je še treba storiti, da dosežemo oni višek, na katerem so že naši češki kolegi.

Obenem smo s tem izletom storili prvi korak za zblizanje in za utrditev trdnejših stikov med Češkim in Jugoslovanskim narodom.

Žal, da se letos vsled neugodnih razmer ni moglo udeležiti sejma večje število Jugoslovancev. Želimo pa, da se va-

bilu hotelirskega sejma v prihodnjem letu odzove čim več udeležencev.

S posebno hvaležnostjo se spominjamo vseh gg. kolegov, ki so se nam ves čas posvečali požrtvovalno in ljubeznivo ter pripomogli do tako popolne uspešnosti izleta med češke kolege.

Napačno razlaganje obrtnih predpisov.

Na pritožbo neke zadruge, da toči neki trgovec čez ulico vino v zaprtih steklenicah, koje pa se seveda le sproti nakakajo in sproti mašijo, kakor to dela vobče vse trgovstvo, ki se s točenjem čez ulico peča, je obrtna oblast na ovadbo odgovorila, da se je dala na licu mesta prepričati, da prodaja ta v trgovsko zaprtih steklenicah in da je tudi besedilo plakata pravilno.

Zadružni odbor je sklenil podati proti temu naziranju in napačnemu interpretiranju tozadevnih določil obrtnega reda načelno pritožbo.

Obrtna oblastva so v tem pogledu popolnoma napačnih nazorov, ako sodijo, da je s probkom zamašena steklenica od kislih voda z 1 in pol litra vsebine, ali tudi manjša, že po trgovskem načinu zapечатena steklenica.

Ravno ta okolnost povzroča, da je dandanes že v vsaki vasi, koder je le en kramar ali branjevec, tudi že en tak ali pa še več vinotočev, ne le na škodo rednega gostilničarstva, po največ pa na pripomoček širjenja pijanstva.

Smisel o trgovsko zaprtih steklenicah je bil nekaj, in mora tudi še nadalje obstati ta, da so trgovsko zaprte steklenice le one, ki so popolnoma adjustirane, kot takozvani »Flaschenwein«, buteljska vina itd., vse drugo je grešitev na popustnosti oblastev, ki se v tem ali ne izpoznajo ali pa nehote tolerirajo tako šušmaranje.

Je pa tudi še drugi kasus: Gostilničar, ki si napolni vino v buteljke — to je sistem trgovsko zaprtih steklenic — mora to javiti finančni kontroli, plačati višjo užitnino, in take trgovsko zaprte steklenice dobe kontrolno znamko.

V vseh slučajih, kar smo jih dosedaj oblastvom javili, ni niti eden, ki bi se po tem ravnal. Ali je to trgovsko zaprta steklenica, če pride stranka s slatinsko steklenico, ki drži 1 liter in pol, pa si da natočiti 1 liter ali pa samo pol litra vina v njo, in pa zamašiti s probkom pa odide, ali pa odda to svojo »zaverbrnarco« pa dobi drugo že napolnjeno, ali je to trgovski običaj?

To je norčevanje iz zakonov in predpisov, tako od strank kot od oblastev, ki to tolerirajo. V tem pogledu postopa edino pravilno ena tvrdka v Ljubljani, ki ima pravico prodajati samo v trgovsko zapечатene steklenicah ter tudi to prodajo pravilno vrši, vsak drugačen način razpečavanja pijač je navadno točenje čez ulico, ker se sproti, pa magari tudi 24 ur prej nataka, zamaši in oddaja po največ v literskih in 1 in polli-

terskih steklenicah od kisle vode in dr. Stare redne trgovske tvrdke so se tudi pečale s prodajo vina, a to vse le po faktu trgovalnem običaju zapečatenih in adjustiranih steklenicah, buteljkah. Tako se je ta predpis razumeval takrat, in to mora ostati.

Ta realnost pa se je vsled nepažnje oblasti in nerazumevanja zakonitih določb in predpisov razkvasila v zlorabo in se vrši dandanes že kar kot točen ječez ulico, ki je dovoljeno le koncesioniranim obrtnikom, in taka obratovanja se rapidno množijo, da jih bo kmalu več kot pa je rednih gostilnic.

Ista je z dovolitvami prodaje piva po trgovinah. Branjevec si da pripeljati sodce piva, ga pretoči v patentne steklenice ter nato prodaja čez ulico, kdor hoče, ga izpije tudi v lokalni.

Ni malo se ne ozira tudi tukaj na ministerijalne naredbe, ki določujejo, kako mora izgledati polnitev steklenic s pivom za trgovsko prodajo.

Ako se misli tedaj iti roko v roki z naredbami proti pijančevanju, se imajo vsekako uvesti prohibitivne naredbe proti podeljevanju pravic prodaje vina in piva po trgovinah.

To zahtevati nam je v obrambo ne le interesov gostilniške obrti, ampak tudi v obrambo zakonitih predpisov, ki so izdani v zaščito te redne zakonite obrti, koja nosi težka državna in sreska davčna bremena.

Ker sicer izgleda vendar nekam čudno, da se gostilniške koncesije v stare dobre obrate legitimnim dedičem odbijajo, trgovstvu pa se vsevprek dovoljuje pravice prodajanja alkoholnih pijač v pospeševanje popivanja.

Merosodstvo in gostilničarstvo.

Znano je, da ob prilikah revizij steklene posode po gostilnah marsikateriga zadene neprijetnost, da se mu kakšen firkelček, tudi liter ali štefan konfiscira vsled previsoke označbe cimenta.

Njega dni, ko je veljala literska boca 16 do 24 krajcarjev, je bilo to malenkost, ali dandanes, ko velja literska steklenica 70 kron, pa lahko zapade gostilničar v prav občutno škodo, ako je imel smolo, da je bilo več steklenic pri hiši, ki niso odgovarjale tozadavnim predpisom in mu jih strogo oko merosodnega funkcionarja zapleni ali potolče. Vsled tega se nam zdi potrebno podati v tem pogledu nekoliko pojasnil cenj. tovarišem v znanje in ravnanje. Marsikdo se izgovarja, da napačne cementarije ni on kriv, naj se prijema zato tovarne, kjer se posoda izdeluje. Tudi neka zadruga je napravila v tem pogledu protest svojčas na trgovsko ministrstvo z zahtevkom, naj se ministerijalna naredba z dne 25. septembra 1874, št. 129 drž. zak., spremeni tako, da odgovornost za pravo označenje cimenta oziroma pravilnost mere ne zadene gostilničarja, ampak dotičnika, ki je posodo izdelal oziroma onega, ki je merosodni žig storil.

Trgovsko ministrstvo pa je sporazumno z ministrstvom za notranje zadeve določilo, da je za pravilnost cimentne črte odgovoren le točilec, to je gostilničar, in sicer iz razloga, ker je gostilničar vse skozi v položaju s svojimi kovinastimi pravilno cimentiranimi posodami, katera mora itak imeti vsak gostilničar na razpolago, svoje dobljene ali sploh kupljene steklene posode prekontrolirati in pravilnost vsebine konstatirati, ker je to delo popolnoma enostavno, brez posebnega truda, pri katerem delu se ne zahteva stroge natančnosti, ker je v glavnem le podana nevarnost, ako je mera premajhna.

Temu opravljanju se mora vsak imejatelj točilne obrti podvreči, ker obstoji sploh že v naravi, da se ima vsak kupec o porabnosti kupljenega predmeta prepričati, ali je stvar sposobna služiti sredstvu, za katerega je namenjena. Ako je gostilničar svojo posodo v tem smislu preizkusil, je lahko brez skrbi, da ima steklenice s pravilno prostornino. Ako pa preizkušnje posod noče storiti in se le na natančnost pošiljatelja zanaša, mora tudi za njega odgovornost prevzeti. Vsled teh razlogov je bila prošnja rečene gostilničarske organizacije zavržena.

Predpis, kako visoko sme biti cimentna označba zarisana, je ta: Pri steklenicah od enega litra naprej 20 mm pod robom, pri steklenicah in čašah od pol litra 15 mm pod robom, pri steklenicah od četrt litra vsebine kakor tudi pri 1 decil., 2 deciliterskih čašah 10 mm pod robom.

Pri čašah n. pr. za pivo s 3 desetinkami litra vsebine pa ima znašati vsebinska najmanj 12 mm čez ciment.

Z ministerijalno naredbo dne 25. septembra 1875, št. 129 drž. zak., pa je bilo izdano navodilo, da je pri reviziji steklenih točilnih posod še upoštevati, da, ako je cimentna označba neznatno prekoračila zgornje predpise, in sicer le toliko, da znaša razlika najmanj pri 1 in 2 literskih steklenicah 1 stotinko, pri pol-literskih in manjših 1 petdesetinko nominalne vsebine, se naj gostilničar še ne dela odgovornega za to.

V veljavi so pri nas seveda še vsi tozadavni avstrijski merosodni zakoni, le pristojbine je naša vlada že dvakrat izpremenila.

»Osrednja zveza gostilničarskih združenj za Slovenijo« je podala na pristojna mesta spomenico s prošnjo, naj se v zadevi cimentiranja steklenih posod izda naredba, da bo v bodoče cimentiranje steklenic v tovarnah tako izvršeno, da odgovarja zakonitim predpisom in s tem obvaruje obrtnika, koji se mora teh posod posluževati, vsakega rizika.

Prizadeti hočejo že danes zavračati nepravilno označbo cementov na tovarne, da, celo na oblastvu sama, kajti tako premajhna posoda bi moral že funkcionar za merjenje pri opravljanju svojega uradnega posla v tovarnah zavrniti in ne dati cimentirane označbe. S

tem bi bilo vseh neprilik in škode gostilničarstvo rešeno, občinstvo pa ne izpostavljeno eventualnemu prikrajšanju pri nabavi blaga.

Pričakovati bo skoraj gotovo tudi, da bo vlada nekega dne vpeljala v vsej državi enotno metrično mero, kakor je uvedena že na Hrvaškem in v drugih južnih delih naše kraljevine.

K sklepu naj še omenimo, da ni predpisano, da mora biti vsa posoda, katera se po gostilnah in krčmah gostom predstavlja, cimentirana, lahko si vsakdo nabavi tudi drugačnjo posodo, vendar pa mora vsako množino pijače, katera se na mero zahteva, v cimentirano posodo nameriti.

Iz organizacij.

Redni XII. občni zbor »Gostilničarske zadruge v Kranju« se je vršil dne 26. marca 1923. popoldne ob 2. uri v gostilniških prostorih g. Kuralta v Kranju.

Načelnik g. Kuralt otvoril po § 17. zadružnih pravil — predzadnji odstavek — občni zbor, pozdravlja navzoče in konstatira udeležbo 19 članov. Zapisnikarjem imenuje g. Rico Mayra, kot overovatelja zapisnika pa gg. Antona Križnarja in Ivana Paplerja. Nato prečita načelnik zapisnik zadnjega občnega zbora, kateri se na predlog g. Mayra odobri.

Načelnik poroča, da je imela zadruga 87 poslovnih spisov, v katerih so se rešili važni strokovni ukrepi. Zadruga šteje 129 izvršujočih članov in 18 vajencev. Odbor je sklepal v petih sejah; ugodil je sedmim prošnjam, ovrigel pa osem prošenj za gostilniško koncesijo, 7 članov je opustilo gostilniško koncesijo, 1 član je umrl, dobilo je 7 članov novo koncesijo v starih gostilnah, ena koncesija se je prenesla na drugo hišo. Policijsko uro nam je določila oblast od 16. septembra do 15. junija, to je za zimski čas na 22. uro oziroma na 23. uro za kavarne, izjema Kranj.

Namesto bolnega blagajnika poda g. Križnar blagajniško poročilo: Dohodki K 3146.17, izdatki K 261.—, ostane prebitka K 2883.17 ali Din 721.

Na predlog g. Križnarja se izreče blagajniku absolutorij in zahvala za uspešno delovanje.

Volitve. G. načelnik izreka v imenu odbora in lastne osebe zahvalo za dosedanje zaupanje in pripominja, da v slučaju izvolitve ne sprejme več tega mesta, svoj odstop utemeljuje z veliko zaposlenostjo v svojem trgovskem poslu.

Za načelnika se izvoli g. Kuralt s 16 glasovi, se dá pregovoriti in izvolitev sprejme; 1 glas je dobil g. Rico Mayr, 2 glasa g. Gašperlin.

Za podnačelnika g. Gašperlin Ivan s 16 glasovi, 1 glas je dobil g. Engelman.

Za odbornike so izvoljeni: stari odbor, t. j.: Rico Mayr, Kranj, za blagajnika; Ivan Jenko, Cerklje; Franc Šušteršič, Klanc; Ivan Papler, Besnica; Anton Križnar, Stražišče; Miha Velka

vrh, Preddvor; Franc Juvan, Olševk; Primož Žirovnik, Voklo; Jožef Oblak, Zapoge; Janko Engelman, Kranj; za namestnike: Peter Ažman, Bistrica; Jožef Pravst, Prebačevo; Franc Brulc, Kranj; Rudolf Jereb, Kranj; Franc Lukež, Kranj.

Za pregledovalce računov: Franc Kuralt, Predoslje; Joško Lakner Kokrica.

Za zastopnike k zveznemu zboru se izvolijo: Franc Kuralt, Kranj; Rici Mayr, Kranj; Janko Engelman, Kranj; Ivan Gašperlin, Šenčur; Franc Šušteršič, Klanec; Ivan Papler, Besnica; Rudolf Jereb, Kranj; Primož Žirovnik, Voklo; Franc Brulc, Kranj.

Slučajnosti. G. Jenko predlaga, da ukrene odbor primerne korake, da se določi policijska ura za poletni čas na 23. uro, in sicer od 15. aprila do 15. oktobra. Sklene se tozadevni dopis na okr. glavarstvo.

G. Žirovnik predlaga, da se polaga večja pozornost na one podeželske prodajalne, ki točijo v odprtih steklenicah žganje, pivo itd. Po izčrpnem pojasnilu od strani članov.

G. Pravst opozarja, da točijo nekateri trgovci po deželi vino v odprtih steklenicah. Sklene se v vseh dognanih slučajih podajati pritožbe in ovadbe na okrajno glavarstvo.

G. Križnar predlaga, da naj se ne sposobnim osebam ne daje članstva za druge o priliki njihove prošnje za podelitev koncesije. Primerna pojasnila in navodila poda g. načelnik.

Ker se nihče več ne oglasi k besedi, zaključí načelnik občni zbor ob 16. uri.

Organizacija vinogradnikov.

Živimo v dobi vinske krize. Vinogradniki se morajo zavedati, da jih more rešiti le samopomoč. Ako se strnejo v trdno strokovno organizacijo, zamorejo doseči vse, kar je potrebno za njih obstoj. Taka organizacija je glavni savez jugoslovenskih vinogradov, ki združuje vinogradnike vse države.

Nujno je potrebno, da osnujemo po naši lepi Dolenjski vsaj štiri podorganizacije tega saveza, in sicer: enega za Belokrajino, enega za politični okraj novomeški, enega za sodna okraja Krško in Kostanjevica in enega za sodna okraja Mokronog in Radeče.

Da se ta organizacija izvede, sklicuje podpisani kot glavni tajnik zgoraj omenjenega glavnega saveza sledeče sestanke vinogradnikov:

1. V nedeljo, dne 29. aprila t. l. v kmetijski šoli na Grmu za 10. uro dopoldne za pol. okraj novomeški.

2. V nedeljo, dne 29. aprila, ob 2. uri popoldne v šoli v Kostanjevici, za sodna okraja Krško in Kostanjevica.

3. V nedeljo, dne 6. majnika, ob 1. uri popoldne v šoli v Metliki za Belokrajino.

4. Na praznik, dne 10. majnika, ob 2. popoldne v šoli v Mokronogu, za sodna okraja Mokronog in Radeče.

Vinogradniki! Vsi, ki se zavedate, kakšna nevarnost nam preti, ako se sami ne pobrigamo za svojo bodočnost, pridite vsi na omenjene shode!

Kmetijski svetnik B. Skalicky.

Policijska ura.

Iz mnogih krajev nam prihajajo vprašanja, kakšna je praznopolicijska ura po deželi, ker zahtevajo ponekod policijski organi tudi v sedanjem času zatvoritev gostiln ob 10. Zavoljo tega se nam zdi potrebno, da priobčimo razglas pokrajinske uprave za »Slovenijo« z dne 28. januarja 1923, št. 3392, priobčen v Uradnem listu dne 6. februarja t. l., list št. 13, ki se glasi sledeče:

Kot policijska ura v zmislu § 1. ministrske naredbe z dne 3. aprila 1855., avstr. drž. zak., št. 62, se določa:

1. Za mesta

a) Ljubljano in Maribor za gostilne 23. ura, za kavarne 1. ura po polnoči.

b) Celje, Ptuj, Kranj in Novo mesto za gostilne 23. ura, za kavarne 24. ura.

To velja za vse leto.

2. Za vse druge kraje:

a) v poletnem času, to je od dne 1. aprila do dne 30. septembra, za gostilne in kavarne 23. ura;

b) v zimskem času, to je od dne 1. oktobra do dne 31. marca, za gostilne 22. ura, za kavarne 23. ura.

V posameznih izjemnih primerih dovoljuje podaljšavo policijske ure do 1. po polnoči okrajno glavarstvo odnosno v Ljubljani policijska direkcija in v Mariboru policijski komisariat. Nad 1. uro po polnoči se policijska ura sploh ne podaljšuje.

Železniške restavracije smejo biti odprte čez policijsko uro do odhoda zadnjega železniškega potniškega vlaka pred polnočjo.

Za brezalkoholne restavracije in kavarne, to je za obrate, kjer se sploh ne točijo alkoholne pijače, niti kot primes k čaju, kavi itd., ne velja policijska ura.

Obrtno oblastvo lahko odredi na podstavi § 54. obrtnega reda za posamezne kraje ali za posamezne vrste obratov ali pa za posamezne obrate policijsko uro tudi bolj zgodaj, nego je določeno v § 1.

Obrtni oblastvi v Ljubljani in Mariboru pa morata v takih primerih prej zaslišati mnenje policijske direkcije v Ljubljani odnosno policijskega komisariata v Mariboru.

Za sprejemanje potnikov v gostilnah s prenočiščem (hotelih) velja drugi odstavek § 1. ministrske naredbe z dne 3. aprila 1855., avstr. zak. št. 62, t. j. potniki se smejo sprejemati tudi po policijski uri.

Vsi drugi tozadevni razglasi deželne vlade za Slovenijo se s tem ukinjajo.

Iz upravnštva.

Na naslovih Vam dospele današnje številke »Gostilničarja« vidite tisti, ki ste naročnino za eno, dve, ali celo za tri leta na dolgu, rdeče kljuke in tudi listu priložene položnice. Naročnina za leti 1921 in 1922 je znašala po 6 dinarjev, za leto 1923 pa znaša 10 dinarjev. Kateri letnik ima kdo plačan, ne moremo posamič tu navajati, vedeti mora to tudi vsak sam. Kdor je že za letos plačal, pa ima kljuko, ima dolg še iz prejšnjih let. Kdor pa je plačal v prejšnjih letih, naj pošlje naročnino za letos. Kdor pa je še vse dolžan, je proščen poravnati vse. Kolikor kljuk, toliko letnikov je na dolgu. — Blagovolite se na ta resni opomin ozirati in nas rešite še velike kljuke, katero imamo v tiskarni vsled lahkovernosti odjemalcev še poravnati.

Raznoterosti.

Takse za učna izpričevala in pisma rokodelskih vajencev in pomočnikov. Ministrstvo trgovine in industrije (oddelek v Ljubljani) je z razpisom z dne 3. marca 1923., št. 1237, naročilo vsem političnim oblastvom, da obrtne zadruge pouče o kolkovni dolžnosti učnih izpričeval itd. sledeče: »Izpričevala o preizkušnji za rokodelskega pomočnika so kolka prosta (pripomba »i« k postavkama 3. in 4. taksne tarife in § 104. d. odstavek 2., zakona z dne 5. februarja 1907, drž. zak. št. 26). Istotako so kolka prosta učna pisma, katera izstavljajo stanovske obrtne zadruge o priliki oprostitev rokodelskih vajencev (čl. 143. srbskega obrtnega zakona in razglas delegacije ministrstva financ v Ljubljani z dne 6. maja 1922., št. B II 5/65, Uradni list, kos 52, stran 345., iz leta 1922.). Učna izpričevala, katera izdajajo rokodelski mojstri sami svojim vajencem po dovršeni učni dobi, pa so zavezana taksi 10 Din (postavki 3. in 4. taksne tarife in razpis finančnega ministrstva z dne 27. maja 1908., št. 16.910. pristojbinska priloga št. 5).

Izvrstno haloško vino

staro in novo, lastni pridelek proda
KARL WESSELY, PTUJ,
Ljutomerska cesta številka 15.

Tovariši plačajte naročnino!

Gostilničarji pozor!

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

SILVANCA

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

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 dvoko-
lesa, otroški vozički, šivalni stroji itd. v po-
pravo. — Mehanična delavnica.

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

Jernej Stelè

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

domaćih vin

po zmernih cenah.

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

Ljubljana, Slomškova ulica šte. 27

priporoča:

sodavico, pokalloe, naravni mali-
nov in citronov sok, nadalje izborne
sadne pijače v pat. steklenicah: jagodovec,
nektar, kristalno citronado, jabol-
čni biser.

Gostilničarji, podpirajte lastno podjetje!



GOSTILNIČARJI!

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

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

Nizka cena.

Pošilja po pošti.

Točna postrežba.

Gg. gostilničarji!

Specialna delavnica za popravo in prenavljanje vseh vrst

gramofonov in godbenih avtomatov

slej ko prej

A. Rasberger, Ljubljana, Sodna ul. 5

(vhod v veži.)

Popravila se izvrše strokovno pod garancijo, pri velikih
avtomatih, na licu mesta.

Nadomestni deli vedno v zalogi.

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

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

Velepražarna za kavo z električnim obratom.

Zaloga mineralnih vod.

GG. GOSTILNIČARJI!
nekaj prvovrstnih, lepih, novih in zelo
Prodajam gramofonov
glasnih avtomatičnih
po primeroma zelo nizki
cen. Ogledajo se lahko pri meni na domu — A. RASBERGER,
LJUBLJANA, Na Stolbi števil 8. (Za Mestnim domom).

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

polnomasten, uležan, zelo okusen polemendolec v hlebih po 20 — 25 kg nudi
Sir Mlekarska zadruga v Izlakah
pri Zagorju ob Savi.
 Cena Din 40.— za kg franko postaja. Pri odjemu nad 100 kilogr. popust.

HALOŠKA VINA

naravnost od producentov od 13 kron
 naprej. — Posreduje HINKO KOŠIR,
 trgovec, Leskovec v Halozah p. Ptuju.

Delniška pivovarna Laško

priporoča svoje

marčno
pivo

dvojno marčno
pivo

temno porter
pivo

Interesentom v vednost!

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

Pozor
gostilničarji!

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

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

Za obilna naročila se priporoča
 z odličnim spoštovanjem

Ivan Kočever

Gosposka ul. 3 „Zlatorog“.
 Zaloga Spodnja Šiška
 Kavškova ul. 255.

Zaloga stekla, porcelana in svetiljk
Fr. Kollmann
v Ljubljani

dovoli gostilničarjem in kavarnarjem pri večji naročbi izdatno znižane cene.

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

GARJE

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

TRNKOCZY, lekarna,
Ljubljana Slovenija.

Vinska trgovina in restavracija
Peter Stepic

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

Slivovko
tropinovec
rum
cognac-medicinal
razne fine likerje

:: ter vsakovrstno kolonijalno blago priporoča tvrdka ::

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

OGLASNI
ZAVOD

J. ZORMAN

-ovo anončno in reklamno podjetje

Telefon šte. 231

LJUBLJANA

Gledališka ulica 2

obavlja oglase za vse tu- in inozemske časopise in revije. — Izdaja serij „Stenskih reklamnih načrtov trgovsko-prometnih središč in kopališč Kraljestva Srbov, Hrvatov in Slovencev“. — Generalno zastopstvo „Gledališkega Lista“, zastopstvo dnevnika „Jugoslavenski Lloyd“ za Slovenijo. — Tekoči račun pri Jadranski banki in Trgovski banki. Poštno-ček. rač. 12.866 v Ljubljani. Priporoča cenjenim hotelirjem in gostilničarjem svoje umetniško dovršene serije „Stenskih reklamnih načrtov“ jugoslovenskih mest in kopališč po ugodnih cenah!

Jakob Zalaznik
pekarija, slaščičarna in
kavarna

Starl trg 21

se priporoča sl. občinstvu
posebno z dežele

na zajutrak.

SODE

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

Franjo Repič

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

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 primerni ceni pri **FRANC SVIGELJU** na BREGU p. Borovnica

Posredovalnica za službe
gostilničarske zadruga v Ljubljani
Gospodarska cesta šte. 16

posreduje brezplačno
za vse službo iščoče

: v gostilničarskem obrtu :

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

Tovariši gostilničarji! Poslužujte se te ugodne prilike!

ZAMAŠKE

vseh vrst

odaja

Ljubljanska industrija
probkovich zamaškov

JELACIN & KOMP.
LJUBLJANA.

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA
Dunajska cesta 13.

ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE,
HOTELE IN KAVARNE

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 cime, 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 šivane 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 najnovjših vzorcih za salonske, promenadne in športne obleke, površnike, pelerine in zimske suknje. — Različno sukno, volneno in svileni blago za damske obleke v zelo bogati izbiri, dalje perilno blago za bluze, 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 najfinejšega šifona, batista in cefirja. Otroško perilo za dečke, deklice in dojenčke. Predpasniki iz kretona in klota, bluze 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.