

Gostilničarski vestnik

Strokovno glasilo „Zveze združenj gostilniških obrti Dravske banovine v Ljubljani“

Oglasi se računajo v oglasnem delu Din 0.75 od mm in stolpa, v tekstnem delu in na zadnji strani pa Din 1.— od mm in stolpa.

Telefon 39—14.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 4.

Ljubljana, dne 28. aprila 1937.

Leto VII.

Kam plovemo ... ?

Pogosto slišimo očitke, da ni gostinski stan na višini svoje strokovne izobrazbe, da je preveč obratov in da se že uvajajo v naše gostilne navade, ki so nam bile preje nepoznane in ki so običajne v drugih predelih države. Priznati moramo, da so navedeni očitki do gotove meje upravičeni in ne bo odveč, če se nekoliko zadržimo pri teh za naš sloj in obstanek silno važnih vprašanjih.

Nezadostna strokovna izobrazba je posledica pomanjkljivih predpisov, ki urejajo strokovno sposobnost. Dočim so za rokodelske obrti, kakor tudi za trgovino točno predpisani vajeniški in pomočniški izpiti, za rokodelsko obrt pa celo mojstrski izpiti, zadostuje pri našem stanu za dosego popolne »strokovne sposobnosti« 4 letna neposredna postrežba gostom. Predpisi niti ne omenjajo, kaj se razume pod neposredno postrežbo gostom, ker bi se pri točnem pojmovanju besed lahko štele med strokovno sposobne osebe tudi čistilci čevljev po hotelih, sobarice itd. Med strokovno sposobnostjo gostilničarskega kandidata ter trgovcem, posebno pa še med rokodelskim obrtnikom je tedaj velika razlika. Mislimo, da se z navadno postrežbo gostom ne doseže ona izobrazba, ki je nujno potrebna v gostilniškem poslovanju. Po vsebini obstoječih predpisov, ki se v praksi tudi dobesedno izvajajo je dovoljno, če zna natakarica ali kdo drugi natočiti liter vina, o čigar kakovosti nima niti najmanjšega pojma. Obseg pojma »neposredne postrežbe« je tako velik, da se ni čuditi, kako lahko se preide preko prigovorov, ki jih stavijo gostilniška združenja. Naše mnenje je, da je nestrokovno poslovanje gostilniškega podjetnika lahko v večjo škodo prebivalstva, ker se neposredno ogroža in uničuje človeško življenje, kakor pa morda slab izdelek rokodelskega mojstra, ki ne more uplivati v taki meri na človeško zdravje. Najmanjše kar bi se moralo od gostilničarskega kandidata zahtevati, bi moralo biti točno poznanje kletarstva in pa najosnovnejših pojmov o pripravi jedil. Banska uprava se trudi izobraziti kmečke gospodinj v kuhinji, ker ve, da je prehrana glavni pogoj za ohranitev zdrave družine, še nikdar pa se ni pri podelitvi gostilniškega dovolila vprašalo n. pr. prosilko, če je sposobna pripraviti najbolj priprosto ljudsko jed. Pri izdaji gostilniških koncesij se tedaj ne ozira na gosta, ker se ga izroča na milost in nemilost gostilni. podjetniku o katerem se samo predpostavlja, da bo vršil svoj posel v redu. Zdravje našega gosta je tedaj postranska zadeva, čeprav bi moralo biti glavni smoter gostilniškega obrata. Z načinom današnjega postopanja pri izdaji dovolil gostilni. podjetij pa se ustvarja ob enem hiperprodukcija, ki kaže svoje zle posledice tudi v drugih z gostilniškim poslovanjem vezanih okoliščinah. Nikdo se ne vpraša ali je splošna izobrazba prosilca in prosilke zadostna, da lahko vrši gostilniški posel v takem obsegu, kakor si ga zamišljamo, če premostimo dolžnosti in obveznosti gostinskega podjetnika napram tujskemu prometu. Smešno se nam zdi stalno govoričenje in prigovarjanje, da niso gostilne v redu, kakor bi bili pri tem gostilničarji krivi. Gostilniška združenja odnosno člani ne ustvarjajo novih gostilniških obratov, temveč so odločno proti njim, pač pa leži krivda pri onih, ki o tem odločajo. Mesto, da bi se s poostrojitvijo predpisov za dosego

resnične strokovne izobrazbe izvršila postopoma selekcija gostilničarskega stanu, se ustvarja neskončno število gotinskih podjetij, tako da pride v dravski banovini že eno podjetje povprečno na 250 prebivalcev. Če bi

tega na ugledu tudi slovensko gostilničarstvo in da nam je naziranje, ki ga javnost s tem dobiva o našem stanu silna ovira za povoljno rešitev naših marsikaterih in številnih stanovskih zadevščin. Borba naših združenj proti takim prosilcem, ki se hočejo vleči v naš stan je skoraj brezuspešna. V dravski banovini so

šljenju, dočim ne postane v jedru nova gostilna nič drugega, kakor navadna vaška pohujševalnica.

Te žalostne slučaje ne moremo javnosti zamolčati, ker je s tem prizadeta čast našega stanu in ker zavračamo vsako odgovornost za posledice, ki morajo slediti taki neumljivi upravni praksi. Z vso odločnostjo moramo zavračati predbacivanja in očitke, da smo morda mi zagovorniki takih gostiln, temveč naj se krivce išče na drugi strani. Na eni strani slišimo pogoste očitke, da je v dravski banovini preveč gostiln, da se v gostilnah vrši pijančevanje, ntolcuje se nas še z drugimi predbacivanji, dočim se v istem hipu pri prosilcu z gotovim obiležjem pozablja na vse našete napake, ki gredo na račun gostilniškega stanu. Ves trud gostilniških organizacij je tedaj brezploden, kajti pri takih okoliščinah se ni čuditi, če korakamo nazaj mesto naprej.

Kakor že rečeno, ni v naš ponos, če iznašamo take slučaje v javnost, toda pregreha, ki se vrši na našem stanu je tako velika, da bi bili sami soudeleženi na izpodkopavanju stanovskega ugleda in časti, če bi molčali. Kam pelje taka praksa, o tem naj premišljajo oni, katerim je članek namenjen.

Navodila za zvezni občni zbor

Letošnji zvezni občni zbor se vrši dne 20. maja ob 9. uri v Kranju. Dnevni red tega zborovanja bo objavljen v prihodnji številki našega lista, ki izide še pred občnim zborom. Na predvečer občnega zbora, t. j. dne 19. maja se vrši pozdravni večer, ki ga priredi tovariško gostilniško združenje v Kranju v počast delegatom in drugim stanovskim tovarišem ter tovarišicam, ki bodo prihiteli na proslavo svojega vsakoletnega največjega stanovskega praznika. Družabni večer se vrši torej dne 19. maja ob pol 21. uri v veliki dvorani Narodnega doma v Kranju. V to svrhu je sestavljen prireditveni odbor pod izkušenim vodstvom agilnega tovariša g. Mayer Mavrilija. Sviral bo orkester obstoječ iz 16 mož, v paviljonih pa se bodo stregla jedila in pijače. Družabni večer obeta biti v resnici najbolj prijeten sestanek tovarišev in tovarišic.

Dne 19. maja se vrši v prostorih hotela »Stara pošta« v Kranju ob 16. uri seja ožjega in širšega zveznega

Prvovrstno blago! Nizke cene!

K. ČERMELJ
LJUBLJANA

DVOŘAKOVA ULICA 12

Telefon interurban št. 34-50

Brzjavlj: Čermelj, Ljubljana

TRGOVINA VINA IN ŽGANJA
NA DEBELO

Vedno v zalogi:

Ljutomerske specialitete, fina namizna vina, dolenski cviček, kakor tudi raznovrstno žganje, špirit, rum, liker
VERMUT VINO - PELINKOVEC LIKER

Točna postrežba! Zahtevajte ponudbe!



omenili še kraje, ki nimajo s tujci skim prometom nikakršne veze, imajo pa že na 40 oseb po eno gostilno, potem se menda odpira v dovolj jasni sliki nevzdržno stanje, ki vlada pri izdajanju dovolil novih gostiln. obratov. V dravski banovini se tedaj gleda v prvi vrsti na kvantiteto gostiln, ne pa na njihovo kvaliteto, ker bi se morala sicer marsikatera zanikrna gostilna že davno zapreti, da ne bi kvarila dobro ime slovenskega gostilničarstva.

Ko govorimo o strokovni sposobnosti ne smemo preiti preko drugega, žalostnega dejstva, ki ga zadnje čase opažamo pri ustanavljanju novih gostilniških podjetij. Svoje čase se je dobro preotirilo prosilca, če je po svoji preteklosti moralno neomadeževan in če je vobče sposoben voditi koncesijonirano obrt, ki zahteva večjo stopnjo izobrazbe in še večjo mero osebne časti in poštenja. Danes je taka perustracija prosilcev skoraj popolnoma neznana. Res je, da izginja vsled tega polagoma sloves, ki so ga uživale stoletja slovenske gostilne ter se polagoma poglobljamo v tiste ne baš lepe navade, ki prihajajo iz drugih krajev v našo banovino. Tudi pripovedke, ki jih slišimo o gostinskih obratih iz južnih krajev niso ravno primerne, da bi povzdignile ugled našega celokupnega gostilničarskega sloja. Že nekajkrat smo bežno omenili, da trpi vsled

se že pojavili slučaji, da se je podelila gostilniška obrt prosilcu, ki je imel kazenski list izpolnjen z visokimi kaznimi za najrazličnejša kaznjiva dejanja izvršena zoper poštenje in imovinsko varnost. Res je, da imenovani ni izgubil častnih pravic, res pa je, da se ga je pred daljšim ali krajšim časom nazivalo za tata in goljufa. Morda so bile te kazni vsled pogostih amnestij črtane, toda javnost ne pozna amnestije za zločine, ki krnijo poštenje.

Naša združenja se morajo boriti celo proti prosilcem, ki po svojem načinu življenja ali pa vsled slabega glasu družinskih članov opravičujejo domnevo, da bo nova gostilna postala nemoralno leglo in zatočišče najtemnejših elementov. Tudi v tem primeru nima javni glas svoje moči, kajti pri takih prošnjah se vpletajo predvsem razni pomisleki rojeni iz politične špekulacije, ki imajo namen zmanjšati uničujočo sodbo poštenega prebivalstva. Taki prosilci se po navadi zatečejo k odvetniku, da najde kako olajševalno okolnost s katero hoče uničiti z dokazi podprte proteste gostilniških združenj. Dobre vezi, politična pripadnost, sorodstvo in nešteto drugih pripomočkov igrajo velevažno vlogo pri podeljevanju gostiln. Kot zadnji izhod postavijo »Strohmann« v obliki posloводства da se zabriše oseba prosilca in da se zadosti vsaj na videz javnemu mi-

Dne 20. maja obhajate svoj največji stanovski praznik, zato prihitite v Kranj!

odhora, vsled česar priporočamo vsem članom teh odborov, da se poslužijo avtobusov, ki jih bomo pri zadostni prijavi rezervirali v to svrhu. Odhod avtobusov je določen ob 15. uri izpred glavnega kolodvora v Ljubljani ter stane vožnja za osebo 13 Din. Ostali udeleženci občnega zbora in družabnega večera pa se lahko poslužijo popoldanskega vlaka, ki odhaja iz Ljubljane ob 15.44 in prihaja v Kranj ob 16.35. Istotako je za udeležence družabnega večera iz Štajerske na razpolago vlak, ki vozi iz Ljubljane ob 18.40 ter prihaja v Kranj ob 19.36. Vsekakor pa je priporočati, da pridejo udeleženci čimprej v Kranj, da se jim preskrbi potrebna stanovanja, v kolikor jih ne bodo predhodno rezervirali.

V Kranju se nahajata 2 hotela z večjim številom sob in sicer hotel »Stara Pošta« ter hotel »Jelen«. **Cena prenočišča znaša v teh hotelih 20 do 30 Din, ter je sobe rezervirati v naprej neposredno pri upravi gori naznačenih hotelov.** Brez predhodne prijave se ne jamči za prenočišča.

V Kranju se nahaja 34 gostiln in je tedaj izbira v pogledu prehrane lahko mogoča.

V svrhu razgleda naravnih krasot Gorenjske bosta pri dovoljni prijavi aranžirana dva avtobusna izleta, ki se bosta vršila po končanem zveznem občnem zboru. Izleti se vrše od Kranja mimo Brezij na Bled in nazaj za ceno 30 Din za osebo, dočim stane izlet iz Kranja na Jezerski vrh in nazaj v Kranj po osebi 35 Din. Izletniki se vrnejo pravočasno, tako da dohitijo osebni vlak, ki odhaja iz Kranja ob 19.45, ter ima po daljšem postanku v Ljubljani priključek na brzovlak odnosno na osebni vlak, ki odhajata po polnoči v smeri Maribor in Zagreb. **Izletniki, ki so dospeli po železnici v Kranj in se hočejo vrniti po železnici na svojo odhodno postajo, morajo vstopiti v Kranju v vlak, da lahko žigosajo železniške legitimacije.** Za izlete naj se prijavi v naprej pri Zdrženju gostilniških podjetij v Kranju ali pa pri prihodu v Kranj v informacijski pisarni, ki bo poslovala dne 19. in 20. maja do končnega zveznega občnega zbora v posebni sobi hotela »Stara Pošta«.

Udeleženci, ki bodo potovali na zvezni občni zbor po železnici naj kupijo na odhodni železniški postaji poleg voznega listka do Kranja še železniško legitimacijo, ker je z rešenjem g. prometnega ministra MS br. 4170 od 1. marca dovoljena za udeležence zveznega občnega zbora v Kranju polovična vožnja. Ta ugodnost velja za vse vlake izveniški ekspresnega vlaka in traja od 18. do 23. maja. Vozni listek se pri izstopu v Kranju ne sme odati.

Železniška legitimacija mora biti žigosana od zveznega predsedstva ter se bodo žigosale po končanem zveznem občnem zboru v informacijski pisarni. Priporočamo gg. zadrženim predsednikom odnosno njihovim pooblaščencom, da zberejo železniške legitimacije svojega članstva na katerih naj bo naznačeno ime lastnika legitimacije, da se žigosanje izvrši v redu in pravočasno.

Udeležite se zveznega občnega zbora! Ker je razširjeno napačno mnenje, da imajo na občni zbor pristop le delegati poedinih združenj opozarjamo, da je tako mnenje pogrešno, ker je naše zborovanje javno in lahko prisostvujejo vsi člani in članice gostilniških združenj dravske banovine, ki tvorijo zvezno organizacijo. Zato vabimo na občni zbor, kakor tudi na družabni večer, ki naj bo nekak prijateljski sestanek članov in članic, tudi družinske članice našega članstva ali pa njih sorodstvo, če ima količkaj veze z gostilniškim obrtom. Posebno priporočamo članom in članicam, da ne pozabijo doma svojih sinov in hčera — naših bodočih gostilničarjev in gostilničark, da zajamejo stanovsko misel in ljubezen do gostilniškega stanu. Zatorej na svidenje na občnem zboru in družabnem večeru v Kranju!

Koliko stane železniška vožnja do Kranja? Vsled rešenja g. prometnega ministra glasom katerega se je dovolila udeležencem zveznega občnega zbora v Kranju polovična vožnja, naj navedemo v naslednjem cene železniške vožnje iz nekaterih krajev do Kranja in nazaj. V oklepaju so naznačene cene brzovlakov. Iz Maribora do Kranja in nazaj 63 (105) Din. Iz Murske Sobote 83 Din (brzovlak Ormož-Kranj-Ormož 114 Din). Iz Slov. Bistrice v Kranj in nazaj 57 Din. Grobelno Kranj in nazaj 47 (80) Din. Celje-Kranj in nazaj 40 (70) Din. Laško-Kranj in nazaj 37 (65) Din. Brežice-Kranj in nazaj 47 (80) Din. Krško-Kranj in nazaj 43 (75) Din. Sevnica-Kranj in nazaj 40 (70) Din. Trbovlje-Kranj in nazaj 28.50 Din. Zagorje-Kranj in nazaj 26.50 Din. Litija-Kranj in nazaj 21.50 Din. Ljubljana-Kranj in nazaj 10 Din. Kamnik-Kranj in nazaj 18.50 Din. Kočevje-Kranj in nazaj 37 Din. Ribnica-Kranj in nazaj 31.50 Din. Vel. Lašče-Kranj in nazaj 26.50 Din. Rakek-Kranj in nazaj 28.50 (51) Din. Logatec-Kranj in nazaj 23.50 Din. Vrhnika-Kranj in nazaj 16.50 Din. Novo mesto-Kranj in nazaj 23.50 Din. Črnomelj-Kranj in nazaj 50 Din. Metlika-Kranj in nazaj 53 Din.

Višnja gora-Kranj in nazaj 21.50 Din. Prevalje-Kranj in nazaj 73 Din. Slovenjgradec-Kranj in nazaj 63 Din. Šoštanj-Kranj in nazaj 53 Din. Žalec-Kranj in nazaj 43 Din. Šmartno ob Paki-Kranj in nazaj 50 Din. Dolnja Lendava-Kranj in nazaj 86 Din (brzovlak Čakovec-Kranj-Čakovec 122 Din). Gor. Radgona-Kranj in nazaj 86 Din. Ljutomer-Kranj in nazaj 76 Din. Jesenice-Kranj in nazaj 12 Din. Slov. Konjice-Kranj in nazaj 57 Din. Polzela-Kranj in nazaj 47 Din. Rajhenburg-Kranj in nazaj 43 Din. Ptuj-Kranj in nazaj 63 (105) Din. Rogaška Slatina-Kranj in nazaj 53 Din. Sv. Jurij o. j. ž.-Kranj in nazaj 43 Din. Šmarje pri Jelšah-Kranj in nazaj 50 Din.



VAŽNO!

Razni namizni prti v stalnih barvah
ROBERT GOLI

špicijalna zaloga
platna, belega in
pralnega blaga

LJUBLJANA
ŠELENBURGOVA 3

Gostinstvo v Čehoslovaški republici in pri nas

V naslednjem prinašamo poročilo zveznega predsednika g. Cirila Majcena o proslavi 50 letnice »Hostimila« v Pragi. Bilo je že skoraj na tem, da bi se ne bil tega slavlja iz Jugoslavije nihče udeležil, kajti podpora za potne stroške nam je bila v ta namen povsod odbita. Toda predsednik g. Majcen in član zvezne uprave g. Windischer Josip iz Novega mesta sta se odločila pohiteti tja zastopati našo zvezo na lastne stroške. Zdrženje Ljubljana — mesto pa je delegiralo g. Jeleniča. Za spomin na proslavo je delegacija izročila »Hostimilu« lepo svilen zastavico v naših državnih barvah z ročno uvezenim grbom in napisom k 50 letnici, ki jo je izdelal Državni osrednji zavod za žensko obrt po načrtu ravnatelja g. Božo Raciča.

Ustredni Jednota rep. Čsl. »Hostimil« (centralna zveza gostinskih organizacij) v Pragi je praznovala 9. in 10. marca t. l. 50 letnico svojega delovanja. Na to proslavo je bila vabljena tudi naša zveza in so se je imenoma te udeležili poleg mene gg. Windischer Josip iz Novega mesta in Jelenič Jernej iz Ljubljane.

gostincev Jugoslavije iz Dravske banovine je sledilo dolgotrajno ploskanje z vidnim pristrčnim veseljem, ker smo prihiteli med nje.

Spregovoril je tudi minister g. Neuman. Njegove čestitke k jubileju so bile priznanje gostinskemu stanu kot enemu najvažnejših faktorjev narodnega gospodarstva. Tolmačil je zagotovilo, da se sme gostinski stan zanašati vedno na vsestransko razumevanje vlade. Poveljeval je plodonosno delo zveze (»Hostimila«), ki se je povzpelo do tako pozitivnih uspehov ne samo za stanovske interese, marveč tudi za splošno gospodarstvo, katerega nepogrešljivi posrednik more biti gostinstvo z delovanjem te visoko vredne organizacije. Enako so izrekli čestitke in priznanja gg. primator dr. Baxa, predsednik trg. zbornice, direktor mestne policije Prahe i. dr.

Generalni tajnik »Hostimila« g. Petrovický, ki je obenem tudi državni poslanec je izpopolnil poročilo g. predsednika. Zgodovina 50 letnega dela prikazuje resnično ogromno vrsto uspe-



9. 3. pop. je bilo slavnostno zborovanje v Narodnem domu (v Vinohradih). Zbranih je bilo čez 400 delegatov. Zastopane so bile vse gostinske organizacije iz cele države. Zborovanju je prisostvovala tudi celo vrsto najodličnejših ličnosti, m. dr. minister za trgovino g. Neuman, primator (župan) mesta Prahe g. dr. Baxa, poslanec g. Luka, predsednik trg. zbornice, predstojnik mestne policije itd. Predsednik g. Jos. Sturc se je v pozdravnem govoru spominjal vseh organizatorjev in borcev tekom 50 letnega delovanja. Na kratko je orisal vse delo in dosežene uspehe za gostinstvo.

Naša delegacija je bila deležna vidne pozornosti vseh zborovalcev. Ko je predsednik naslovil dobrodošlico na nas, je bil dolgotrajen aplavz zborovalcev. In zopet potem, ko sem na kratko spregovoril pozdrave in čestitke imenom

hov. Človek mora biti naravnost zavzet nad tem primerom, kaj pomeni programatično in sistematično organizatorno delo!

Govorili so tudi vsi predsedniki posameznih pokrajinskih zvez. Vsak govornik za sebe je cel mož. Iz vseh govorov je posneti široko in temeljito poznanje stvari, rutinirano sposobnost organizatorjev. Čez petnajst govornikov a noben ni ponavljal drugega, eden drugega so izpopolnili. Čehi so res mojstri!

Slavnostni banket, prirejen v veliki dvorani Narodnega doma, je bil nekaj posebnega saj se ga je udeležilo 580 ljudi. Petdeset natakarjev je prihajalo s posameznimi hodi večerje korakoma na godbo. Polno zasedena godba je igrala krasno izvajane koncertne komade. Naši delegaciji je bilo odkazano posebno častno mesto pri slavnostni

MALINOVEC

sadne soke in marmelade

najbolje in najceneje pri tvrdki:

„VITAMIN“

d. z o. z.

Ljubljana — Masarykova cesta 46

mizi. Banketa se je udeležil med drugimi odličnimi gosti tudi primator g. dr. Baxa z gospo soprogo. Jugoslovani smo bili zopet ob tej priliki ponovnokrat predmet pristrčnega pozdravljanja. Na pozdrav, ki sem ga spregovoril je godba zaigrala našo državno himno in zopet je sledil vihar aplavz. Sledile so napitnice primatorja g. dr. Baxe, g. predsednika Šturca, staroste g. Staryja, poslanca g. Petrovickýja, poslanca g. Luke, predsednika zveze iz Kolina g. Šnydra in še celo vrsto drugih. Vsi so v svojih govorih pokazali posebno pozornost naši delegaciji. Morali bi biti iz kamna, če ne bi bili spričo pristrčnosti, ki nas je med njimi objela, naravnost ginjen!

Že prvi dan smo dobili vsi osebno naslovljena vabila na čajanko k primatorju g. dr. Baxi za 10. 3. popoldne, ki jo je priredil na čast zastopstev Male antante na praški razstavi. G. primator govori dobro srbohrvatsko in njegova gospa soproga tudi — saj je jugoslovenska rojakinja. Oba sta ljubezniva, da smo bili kar presenečeni. Četvorica nas gostincev iz Jugoslavije smo bili kratkomalo deležni vabila, da naj se zvečer poslužimo njihove lože v Narodnem divadlu (gledališču), kar nam je dalo nepričakovano možnost, užitek predstave (Med dvema ognjema) v tem največjem gledališču. Ob slovesu od primatorjevih smo dobili obljubo, da kadar pridejo v Jugoslavijo, se bodo pomudili v Ljubljani. Naš g. Windischer jih seveda ni pozabil povabiti tudi v Novo mesto na dober dolenjski cviček. Gospa primatorjeva mu je prijazno pritrčila, da ji je znano kako dobro vino raste tam doli na Dolenjskem.

Naslednji dan nas je peljal z lastnim avtomobilom prijazen in prijeten družabnik sekretar »Hostimila« g. dr. Kančovský na Melnik ob Lavi (približno 35 km od Prahe) na vinogradniško posestvo Lobkowiczkeho. Tam so nam razkazali najprvo zanimive in bogate zbirke grajščinskega muzeja potem pa vzorno urejeno kletarstvo, ki je silno zanimivo in obsežno. Nad 400 let stare kleti so vsekane v živo skalo globoko pod zemljo. Nepregledne vrste orjaških sodov in milijon buteljk starih vin in šampanjca. Grajščinski ravn. g. Feuer-eisen nas je postregel z bogatim prigrizkom in tudi pokušanja je bilo kar dosti. Krasna vina! Ne bi verjel da rodi trta gori na severu tako dobro kapljico.

Prihodnji dan smo šli zopet v Plzen. Tam smo razgledali velikansko in svetovno znamenito pivovarno. To podjetje obsega 50 h zazidanega zemljišča. Ima 11 km lastne železnice, svoje lokomotive, lastne železničarje, velikanski park lastnih žel. vagonov. Samih kleti za pivo, ki so vse globoko pod zemljo vsekane v živo skalo je 9 km. V prilično dobri konjunkturi izda letno en milijon hl pive. Samo lastni uslužbenci imajo dnevno 34 hl pive za okrepčilo. Zopet so nas postregli s prigrizkom in pivom. Za goste imajo krasno sprejemnico, zraven pa od izvira samega iz soda - velikana stalno pipo. Kot mleko ti teče to pivo. Komaj moreš gostoto vrhnega krofka presrebat! Mojster domačin nam je z neverjetno marljivostjo donasal nove zvrhane kelihe. Nekaj časa smo molče trobentali v kozarce. Potem je pretrgal molk g. Windischer z zategnjenim »mhm«, drugi smo mu pa samo prikimali, kaj več govoriti bi bilo odveč... Naj mi bo odpušeno, če sva s Pepetom pri tem pozabila na njegovo dolenjsko cvičkovo deželo.

Dober jabolčnik

kupujte po ugodni ceni pri

Franc Zangger, Celje

Ojačajte vrste stanovskih borcev ter se udeležite zveznega občnega zbora v Kranju!



Plzen je lepo regulirano mesto. Čistoča v katerikoli ulico stopiš. Vse ceste in ulice so po večini asfaltirane, ostale tlakovane. Prebivalcev ima 120.000.

Vse glavne, pa tudi važnejše stranske ceste so na Čehoslovaškem asfaltirane. Vseh asfaltiranih cest je 2700 km. »Mi vemo, da brez lepih cest se ne more razviti avtomobilizem, pa tudi inozemci ne bi mogli prihajati k nam« tako pravijo.

Ogledali smo si tudi praški velesejem, ki je bil ravno ta čas prirejen. Ogromne so palače tega sejma, da moreš razstavo v enem dnevu komaj bežno obhoditi.

Mnogo smo se porazgovarjali za časa našega bivanja v Pragi z našimi

stanovskimi tovariši in organizatorji in se uverili kako visoko je razvita gostinska obrt na Čehoslovaškem, a obenem kako izdatno in dobrohotno je podpirana s strani vseh merodajnih faktorjev. Vsa oblastva delajo roko v roki z gostinskimi organizacijami. Pripravljajo jim na vsakem koraku, da brez delovanja njihove lastne stanovske organizacije ne bi moglo biti napredka, ki ga je za račun celokupnega narodnega gospodarstva želeli. Da, mnogo smo videli tam v zlati Prahi. Nepozabni so vtisi, ki so nas osvojili med našimi brati Čehi.

Tako je v republiki Čehoslovenski.

Ciril Majcen.

Ves narod se mora boriti z jetiko

Zopet se bliža protituberkulozni teden. Že slišimo pritožbo: »Zopet zbirka...«

Neresni in nezreli bi bili, ako bi smatrali, da vsako leto protituberkulozni teden ni potreben, ali ako bi celo pokazali nevoljo in odklanjali sodelovanje pri prireditvah tega Tedna. Jetika je tako resna in težka ljudska bolezen, da morajo biti problemi njenega zatiranja stalno na dnevnem redu; vedeti moramo, da je vse, kar v borbi proti tej ljudski kugi storimo, veliko in veliko premalo v razmerju z gospodarsko in socialno škodo, ki jo narodu in državi leto za letom povzroča. Narod ki z dejanji ne pokaže, da je njegova notranja odporna in ustvarjajoča moč zgrajena na živi zavesti skupnih dolžnosti napram skupnim narodnim potrebam, ni narod v kulturnem in etičnem smislu besede. Jetika predstavlja vsenarodno nevarnost, okoli te osi so visoko nagomladena najtežja naša socialna vprašanja.

K stvarnim kulturnim potrebam in dolžnostim naroda zato spada, ako vsako leto vsaj enkrat skrbneje, zbranejši in resnejši svoje misli potopimo v nelzerno socialno gorje, ki ga narodu povzroča jetika. Pohitimo vsaj v duhu v bedne kraje in domove naše domovine z zavestjo, da so nam tudi oni v bedi in trpljenju bratje in sestre po krvi in duši. Na teh pobožnih potih bo marsikdo spoznal, da je bil do danes premalo človek in da je premalo ljubil svoj narod, ki je vsem vir življenja.

Protituberkulozni teden se vrši od 2. do 8. maja. Kaj pa hočemo doseči v tem tednu? Narod v njegovi celoti, do zadnjih bornih koč po rebrih, hočemo opozoriti na strahote te bolezni, dati hočemo ljudstvu o boleznih potreben pouk, oživeti smisel za samopomoč tudi v stvareh ljudskega zdravja in povedati, da je zdravje edino bogastvo. Drug namen pa mora biti, da zbiramo v tem tednu sredstva za uspešno borbo proti jetiki na najširši črti. Jetika denar dobesedno žre in ogromna sredstva so potrebna, da bo to žrelo zasuto. Ponoviti moramo svojo voljo: milijon Slovencev, milijon dinarjev! Zato mora biti naša zbirka res vsenarodna, vsesplošna in ne sme biti omejena na par ljudi ali krajev. Tako bodo mogli mali dinarčki ustvariti velik milijon!

Protituberkulozna Zveza sme na moralni in gnotni uspeh Tedna samo takrat računati, ako bodo njena navodila za izvedbo Tedna povsod našla krepak odziv. Po banovini je raztre-

seno nebroj protituberkuloznih lig, drugod so ustanovljeni posebni odbori, tako, da bo organizacijska mreža kar najpopolnejša. Treba je samo tole: Zdravniki se morajo zavedati, da so zdravniki ljudstva, kulturna, telovadna in sportna društva morajo vedeti, da gre za njih lastno stvar, šole z učitelji in učenci vred morajo živeti z zavestjo, da sodelovanje v protituberkuloznem skrbstvu spada k prvim dolžnostim ljudske zdravstvene prosvete, — razumništvo vseh poklicev, vsi, prav vsi moramo s krepkim delom pokazati, da razumemo svojo kulturno dolžnost napram narodu.

Zato Vas protituberkulozna Zveza prosi: ne pozabimo, da smo narod, ki hoče na vseh straneh kvišku!

Glavna skupščina in kongres Jugoslovenskega hotelirskega saveza

10. t. m. se je vršila v Zagrebu v hotelu Esplanade glavna skupščina Jugoslovenske hotelirske zveze. Udeležilo se je skupščine 15 članov. Dosedanji predsednik g. Milinović je odložil predsedstvo, mesto njega pa je bil izvoljen g. Kaufmann, podžupan zagrebški. Naslednji dan, 11. t. m. pa se je vršil istotam kongres te zveze. Udeležba je bila nekoliko manjša od skupščine, ker so nekateri hotelirji odpotovali že domov. Navzoči so bili tudi zastopniki min. trgovine, min. financ, zagrebške, splitske, banjaluške in sarajevske trgovske zbornice, ljubljansko Zbornico TOI je zastopal predsednik gostinskega odseka g. Ciril Majcen; nadalje zastopnik »Putnika« direktor g. Dragomanović i. dr. Med poročevalci in zlasti zastopnikoma min. trgovine in »Putnika« je bila precej živahna debata okoli vprašanj sanacije prezadolženih in zadolženih hotelirjev, ter o propagandni politiki »Putnika« ter delovanja istega sploh. Sprejeta je bila resolucija, ki zahteva rešitev sanacije hotelske industrije; davčne, taksne in carinske olajšave za hotelirstvo; industrijsko ceno električne struje, plina in vodovoda; novelizacijo obrtnega zakona v tem, da se morajo lastniki hotelov, restavracij, kavarn, prenočišč in penzijonov včlaniti v posebnem od ostalih gostinskih obratov ločenih združenjih; da naj se ustanove šole za vajence in tudi za že izučeno osebje, ter da naj se skrbi za strokovno učiteljstvo, ki bi prirejalo pouk s tečaji v različnih krajih.

Zbornica TOI v Ljubljani je imela 19. in 20. t. m. zasedanje

Dne 19. t. m. so bile odsekov seje Zbornice TOI v Ljubljani, dne 20. t. m. pa se je vršila plenarna seja.

Glede trošarinskega vprašanja na vino in žganje je gostinski odsek zavzel stališče, da naj zbornica predlaga g. banu uvedbo pavšala v zvezi s § 23. finančnega zakona za leto 1937-38 s pristavkom, da naj bo baza za odmero pavšala potočnja v letu 1936., ter da se privatni konzum tudi zatrošarini tako z banovinsko kakor občinsko užitino.

Da se izboljša položaj hotelski industriji je gostinski odsek nadalje sklenil več ukrepov. Med drugim, da naj se zgradarina zniža za 50%, zniža razne takse, zniža cena električnemu toku, vodarina in plin, preskrbi pravočasno in v dovoljni višini dovoljenja za uvoz tujih valut in deviz iz sosednjih držav s podlago turističnega dinarja, ki naj bo vsaj 20% nižji, nadalje da naj da Narodna banka hotelski industriji posojila po isti obrestni meri kot drugi (težki) industriji, t. j. po 4%.

V ostalem je gostinski odsek razpravljajal o izpremembah, ki bi jih bilo predlagati k Uredbi o turizmu; o izvrševanju zakona o vinu; o ustanavljanju krčem, buffetov, podeželskih gostiln in s tem v zvezi o gradbenih predpisih; o inkorporacijskih pristojbinah gostilniških združenj; o spremembi poslovnika zborničnega Zavoda PO, ki jo je predlagal zbornični obrtni odsek; o obrtno-pravnih zadevah, ter zavzel k posameznim točkam sklepe v zaščito gostinskega stanu.

Predlogi, ki jih je gostinski odsek iznesel naslednji dan pred plenarno sejo so bili odobreni. Soglasno je bil tudi sprejet predlog o spremembi zborničnih pravil v tem, da naj ima zbornica TOI 4 podpredsednike, tako da bo eden pripadal gostinskemu odseku. Glede spremembe poslovnika Zavoda PO, kakor jo je predlagal obrtni odsek, se je razvila zelo živahna debata in so bila o tem zelo deljena mnenja. G. Majcen je v imenu gostinskega odseka izrekel pomisleke o možnosti predlagane spremembe tega poslovnika sredi proračunskega leta, kajti da bi obrtni odsek izrinil iz uprave Zavoda vse ostale odseke in jim dodelil samo po 1 zastopnika in še tega samo s posvetovalnim glasom vendar ne gre, ker so ti trije odseki iz lastne proračunske postavke dodali zavodu vsak po 15.000 Din. Pa tudi sicer je sestava zavodovega proračuna stvar skupne zbornice, kakor na drugi strani ne ugovarja želji obrtnega odseka, da ima svoj lastni proračun. Mnenja je, da, če naj bi se sprememba sprejela, bi mogla ta stopiti v veljavo šele s pričetkom prihodnjega proračunskega leta, ko se bo mogel tudi proračun temu prilagoditi. V slučaju pa, da obrtni odsek vztraja na svojem predlogu, tedaj se gostinski odsek odklonilno zahvaljuje za zastopstvo s posvetovalnim glasom in pristane na spremembo le, če se mu vrne v njegovo razpolaganje 15.000 Din. Po daljši in precej burni debati se je dosegel soglasen kompromis, tako da se predlagana sprememba sprejme, toda z dodatnim predlogom g. Avseneka v imenu industrijskega odseka, da velja ta spre-

MED. UNIV.

dr. Vladimir Milavec

specialist za kožne in spolne bolezni ter kozmetiko

naznanja, da je pričel s privatno prakso.

Ordinira od 1-3

Aleksandrova cesta 16, pritličje
Diatermija Ločni čakalnici

memba za enkrat samo za preizkušnjo za tekoče proračunsko leto in da se iz zavodovega proračuna vrne ostalim trem odsekom po 15.000 Din.

Tako ima gostinski odsek sedaj svoj neokrnjen proračun v znesku 75.000 Din, kakor tudi trgovinski odsek, dočim se je industrijski odsek vrnitvi odrekel, obrtni odsek pa bo upravljal Zavod PO brez sodelovanja gostinskega in drugih odsekov.

Advokat

dr. Kimovec Ivan

prej v Kranju

je odprl pisarno

v Ljubljani, Wolfova ulica 10

Telefon 39-18

Poučno potovanje v Francijo

Uprava »Gostilničarskega vestnika« priredi, kakor običajno tudi letošnje leto za člane vezne organizacije poučni izlet v Francijo v svrhu ogleda svetovne razstave ter največjih gostinskih podjetij francoske rivijere in Švice. Odhod je določen za dne 14. junija in sicer se udeleženci odpeljejo z avtobusom preko Trsta, Benetk (kopanje v morju), Padova, Genova, ogled luke in mesta skozi S. Remo v Monte Carlo (enodnevni postanek) v Nico (trodnevno bivanje) v Marseille (ogled mesta in največje sredozemske luke v Avignon (obisk palač papežev, ki so živeli v pregnanstvu), po dolini reke Rhone v Lyon, odtod pa skozi Vichy (svetovnoznano zdravilišče v vročimi vrelci) v Paris. V Parizu si udeleženci pri 6 dnevnem bivanju ogledajo znamenitosti mesta ter razstave. Nato je povratek v domovino preko Verduna ogled grobišč in utrdb, kjer so se bile največje bitke v svetovni vojni. Po ogledu preko Nancyja v Basel in Bern (glavno mesto Švice) ter v Ženevo. (Ogled mesta, sprehodi ob ženevskem jezeru, ogled palače Društva

Obnovite svoje kuhinje s posodo

Aemalit in Palatia

Jedilno orodje ne rjavi pri

Franc Golob

Ljubljana, Wolfova ulica 8

Specijalna zaloga kuhinjskega pribora

narodov.) Potovanje se nadaljuje skozi najbolj razkošna letovišča ob ženevskem jezeru, po dolini Rhone v Interlaken (dvodnevni postanek, event. vzpon z železnico na Jungfrauenjoch 3457 m, krasen razgled po švicarskih Alpah), nato čez gorske prelaze Grinzen, Furka in St. Gotthardt v Belinzono, nakar se vrnejo udeleženci zopet preko Benetk v domovino. Izlet

Kletarsko društvo v Ormožu r. z. z. o. z.

najmočnejša vinarska zadruga v dravski banovini

priporoča svojo veliko in stalno zalogo navadnih namiznih do najfinjših sortiranih vin iz Ormoško-ljutomerskih in Haloških gor

Vina lastnega pridelka 530 članov vinogradnikov

Originalno blago in originalne cene

Stalna evidenca vseh razpoložljivih vin navedenih okolišev pri producentih

Telefon št. 18

Ustanovljeno l. 1898

Zmaga se le v boju, zato ojačite našo stanovsko armado!

se vrši le tedaj, če se prijavi najmanj 20 oseb. Prijave se morajo izvršiti najkasneje do 15. maja ter je istočasno položiti tudi 2000 Din, ki se vračunajo v potne stroške. Ostali znesek pa se mora položiti najkasneje do 6. junija. Celokupna vožnja z autobusom znaša 4500 km.

Interesenti naj se obrnejo po informacije neposredno na upravo »Gostilničarskega vestnika«.

Poročilo o vinskem sejmu v Ljutomeru 16. III. 1937

Izgledalo je, da bo letošnji vinski sejem slabše uspel kot prejšnja leta. Bil pa je prav tako dobro založen, pa tudi dobro obiskan kot prejšnja leta. Razstavljeno je bilo 144 vzorcev vina, največ iz ljutomerskega okoliša, nekaj prav dobrih vzorcev pa je bilo tudi iz štrigovskega in gornjeradgonskega okoliša. Ocena vin je pokazala nepristransko sodbo o našem dobrem vinu in označila veliko vzorcev prav dobro.

Obiskali so razstavo tudi zastopniki naših oblasti in od savske banovine. Iz Gradca je velik avtobus pripeljal goste in kupce, pa tudi drugih Avstrijcev je bilo lepo število. Domači kupci so kupili mnogo vina, največ sortiranega.

Tuji kupci so zaznamovali vzorce, ki so jim ugajali in sklenili nekatere večje kupčije.

Splošna sodba je, da so vinski sejmi in razstave v Ljutomeru velikega pomena za razvoj naše vinoreje in kletarstva, ker poživljajo stik pridelovalca s kupci in vplivajo na bližnjo in daljnjo okolico poučujo in gospodarsko.

Vsem, ki so kakorkoli pripomogli do lepega uspeha, izreka najlepšo zahvalo odbor.

Konferenca o uredbi pomožnega osobja gostilniških podjetij

Dne 16. aprila se je ponovno vršila pod predsedstvom načelnika g. dr. Krpana konferenca zainteresiranih organizacij o uredbi, ki ureja strokovno izobrazbo, napitnino in kavcijo pomožnega osobja v gostilniških podjetjih. Kakor smo že v zadnji številki našega lista sporočili, so zahtevali naši uslužbenci uvedbo 10% napitnine od vsakega potroška izvršenega v kateremkoli gostilniškem obratu. Na predzadnji konferen-

Mestna hranilnica ljubljanska

ima

že Din 122,000.000.— novih vlog,
ki jih izplačuje brez vsake omejitve.

Za vse vloge jamči

Mestna občina ljubljanska

ci se je posrečilo našemu zveznemu predsedniku prepričati zastopnike oblasti, da bi bilo obvezno pobiranje 10% napitnine n. pr. v gostilnah popolnoma nemogoče, ker bi jo enostavno nihče ne plačal. Trgovinsko ministrstvo je upoštevalo naše pripombe vsaj deloma in odredilo, da se mora v onih krajih, ki jih določi ban, v hotelih, restavracijah, kavarnah, pensionih in gostiščih zaposliti le strokovno pomožno osobje, dočim se mora v hotelih, restavracijah, pensionih in gostiščih pobirati od potroška 10% napitnina v korist natakara odn. natakarike. Zanimiva je bila debata glede pomožnega osobja, kajti zastopniki natakarejev so zahtevali, da se naj med strokovno pomožno osobje uvrstijo tudi hotelske perice itd., kar je izzvalo naravno odločen odpor pri ostalih interesentih. Končno se je zjediniilo na tem, da je kot strokovno osobje smatrati le upravitelja, natakara in portirja. Vsi prigovori glede obvezne uvedbe 10% napitnine so ostali brezuspešni, ker je vlada ugodila zahtevam nameščencev. Kakšne posledice bo obvezna 10% napitnina izvajala na same nameščence in nameščencekne odnosno na njihovo zaposlitev, se bo videlo v najkrajšem času. Bojimo se le, da naši nameščenci ne računajo z razmerami, ki vladajo v naši državi in se naslanjajo na prilike, ki vladajo v gospodarsko močnejših državah. Upamo in smo tudi prepričani, da se bo našlo večje razumevanje pri banskih upravah, ki poznajo dobre gospodarske in socialne prilike svojega področja.

Dopisujte v svoj strokovni list!

Novi grobovi

† Žličar Terezija. Dne 12. marca t. l. je umrla v najlepši dobi svojega življenja, stara komaj 46 let, go-



spa Terezija Žličar, najemnica gostilne »Katoliški dom« v št. Jurju ob j. ž. Pokojna je bila zvesta in agilna članica ter več let odbornica združenja gostiln. podjetij. Bila je vedno vpljudna in blagega značaja ter si je vsled pridnosti in podjetnosti pridobila velik krog prijateljev. Kot najemnica je vodila gostilno »Katoliški dom« celih 17 let v polno zadovoljstvo gostom, katerim ostane vedno v najboljšem spominu. Peterim otrokom je bila skrbna mati, svojemu možu, ki je umrl pred 6 leti pa dobra žena. Blago pokojnico ohranimo v najlepšem spominu. Družini pokojne naše iskreno sožalje.

† Vrečko Marija, je umrla dne 4. aprila 1937 v Vojniku, kjer je imela 45 let gostilno. Rojena je bila 6. XII. 1861. ter je za svoje dolgo gostilniško poslovanje prejela leta 1932. od zvezne uprave diplomu. Kako je bila priljubljena daleč naokoli »Oljčjekova teta« je pričala ogromna množica, ki se je njenega pogreba udeležila. Združenje jo bo ohranilo v trajnem spominu. Večna luč naj ji sveti!

Vino in vino je razlika

da in še večja je razlika med različnimi mineralnimi vodami. Splošno znani Radenski vrelci, Zdravilni, Kraljev in Gizelin spadajo med najmočnejše te vrste v Evropi. Pa tudi po svojem okusu kot svežilna pijača so nenadkriljivi.

Pokusite samo enkrat, da boš videl kaj pomeni prvo-rzredna mineralna voda. Čisti in izpira kri, izloča sečno kislino in druge strupe iz telesa ter s tem krepi telesne in duševne sile. Kdor pije vino z Radensko slatino, ga ne boli glava niti po največjih krokarljah.

ŠIVALNI STROJI skoraj novi in KOLESA

prvovrstnih znamk po izredno nizkih cenah naprodaj pri
PROMET Ljubljana, Napoleonov trg (nasproti križevniške cerkve)
Tudi ob nedeljah dopoldne na ogled

Kletarstvo

Moraš imeti in proučiti knjigo »Vinski zakon in kletarski vedež«, če hočeš napredovati v izboljšanjem svojega vinskega gospodarstva. Ta knjiga je izšla — v celnem platnu trdo vezana — v drugi, predelani in pomnoženi izdaji. 228 strani. Cena s poštnino vred 50 Din. Naročila izvršuje pisec in založnik: **Andrej Žmave**, direktor vinarske šole v pok., **Maribor**, Smetanova ul. 29.

Vprašanja in odgovori

Vprašanje F. G. v L. Grozdje je v jeseni močno gnilo, brali pa smo ga ob najslabšem vremenu, ker smo se bali, da sploh ne bo več lepega vremena. In sedaj mi vino rjavi. **Kako naj zdravim porjavelo vino?**

Odgovor: Vina, pridelana iz gnilega grozdja, kaj rada rjavijo. Tako vino ne samo da se ne čisti, ampak kakor hitro ga pretočimo in pride z zrakom v dotiko, posebno pa če stoji dalje časa v odprtem kozarcu, izpremeni barvo in postane bolj temno. Pozneje se močno skali in zgosti in dobi čuden neprijeten duh in okus, ki nas spominja na kruh nove peke ali na vlažno krušno skorjo, na suho sadje, včasih celo na seno.

Rjavenje povzroča neko kvasilo, po imenu »oksidaza«, ki zračni kisik pri-

vlačuje in z njim potem razkroja razne organske snovi v vinu, predvsem beljakovine in barvila. To kvasilo in razne škodljive glivice se nahajajo posebno v gnilem grozdju in pridejo potem v mošt in pozneje v vino in to tim bolj, čim dalje časa je bil mošt z gnilim tropom v dotiki.

Tako si lahko razlagamo, zakaj ravno po neugodnih, deževnih jesenih, kadar grozdje gnije, vina tako rada rjavijo. V takih letih se rjavenje prepreči s tem, da ob trgatvi gnilo grozdje skrbno odbiramo in takoj iztisnemo. Mošt napolnimo v močno zažveplan sod, dva ali tri dni pozneje ga pretočimo, prezračimo ter mu dodamo čisto kipečega kvasnega mošta. Ali tudi navidezno zdravega, v mokri jeseni pridelanega grozdja ne pustimo kipeti na tropu, temveč ga hitro sprešamo in mošt nekoliko zažveplamo. Po burnem kipenju pa sode do vrha zalijemo.

V takih neugodnih letih vina bolj zgodaj pretakamo in sicer vino z gnilega grozdja že meseca novembra, vino iz zdravega grozdja vsaj pred Božičem. Predno pretakamo, vino preskusimo, če rjavi, in sicer tako, da ga pustimo 2—3 dni v odprtem kozarcu na zraku. Če nam vino pri tej poskušnji v kozarcu porjavi, potem ga pretočimo v dobro zažveplan sod in sicer tako, da pride z zrakom čim najmanj v dotiko. Deset dni pozneje vino ponovno preskusimo in če še rjavi, mu na vsak hektoliter vina dodamo še 5—10 gramov kalijevega metabisulfitu. Deset

dni vino čistimo ali filtriramo. Čistimo pa vino v lažjem slučaju z želatino z dodatkom tanina, v težjem slučaju pa, to je, če je že močno rjave barve in vrhutega še slabega okusa, z mlekom ali s sirnino.

Tri tedne po čiščenju se vino pretoči v nekoliko zažveplan sod. Če pa imamo filter na razpolago, tedaj vino filtriramo, toda poprej ga z eponitom razbarvamo.

Preden nastane hujša vročina, torej do meseca maja, pretočimo vino v drugič in ga pri tem le malo zažveplamo. Preko poletja moramo hraniti vino v hladni kleti in v polnih sodih. Žveplanega vina ne smemo točiti prej, kakor šele kakih 14 dni po pretakanju. Med tem že duh po žveplenem dvokisu iz vina izgine.

Vprašanje M. A. iz T. v P. Takoj uvodoma Vam povem, da sem jako natančen tankovesten pri negi vinske posode kakor tudi pri vinu. Pa mi je hudoben človek spravil v štartinjak vina nekaj kapljic petroleja in vino sedaj seve močno diši po petroleju. Takega vina ne morem točiti, saj ga še delavci ne marajo. Zato Vas prosim nasveta, kaj storiti, da se odpravi vonj po petroleju iz vina.

Odgovor: Stavili ste najtežje vprašanje oziroma zdravljenje. Če ima vino močan duh po petroleju, tedaj je težko ta vonj popolnoma odstraniti. Poskusite z eponitom, to je kostnim ogljem. V tem slučaju vzamemo 100—150 gramov eponita. Najprej poskusite

z manjšo količino, n. pr. enega litra vina. V steklenico natočite 1 liter vina in natrosite 1 do 1½ grama eponita; dobro premešajte, zamašite steklenico in jo pustite na miru. Po 6—8 dneh se bo eponit začel sesedati na dno in zgoraj bo ostalo čisto vino. Po okusu boste potem spoznali, ali je eponit vsrkal vase ves vonj po petroleju ali ne. Če ta poskus v malem uspe, tedaj čistite vino v sodu. Ta velika količina eponita bo pa vinu poleg nekaj buketnih snovi odvzela skoraj tudi vso barvo in bo vino zgledalo kakor voda, tega pojava se tedaj ne smete ustrašiti, kajti buketne snovi se po poznejšem daljšem ležanju vina spet vrnejo, vodenosvetlo vino pa zrežemo (zmešamo) s kakim intenzivnobarvnim, temnejšim vinom. Če torej poskus v malem uspe, tedaj čistite na ta način vino v sodu. Nekateri priporočajo v ta namen tudi sezamovo olje ali popolnoma sveže in posneto mleko, ki se primeša vinu in iz njega neprijeten duh.

Ali še nimate lepaka? »Izvleček važnejših določil iz zakona o vinu«.

Vkljub opetovanim našim opozorilom mnogi naši člani še vedno niso razobesili lepaka »Izvleček važnejših določil iz zakona o vinu« v točilnici in točilni kleti! Kletarski nadzorniki in drugi organi imajo namreč strogo naročilo, da naznanijo brezpogojno vsakega gostilničarja, ki ne bi imel razobešenega »Izvečka zakona o vinnu«.

Vsaj enkrat v letu se zavedajte, da so stanovske organizacije neobhodno potrebne!

Ivan Rozina

Velika izbira kemičnih in oljnatih barv, šolskih, študijskih in umetniških barv — Pirneži, laki, steklarski in mizarski klej, šelak, špini, denat., lužila »Arti«, tuši, paste ter sploh vse slikarske in pisarske potrebščine — Velika zaloga vseh vrst vedno svežega mavca — Najnižje cene in naboljša postrežba

LJUBLJANA

trgovina barv in lakov (preje »Orient«)
Prodajalna Tyrševa
(Dunajska) c. 14 poleg
trgovine Schneider &
Verovšek — Tel. 39-25

Banovinska taksa na vloge in pritožbe

Z novim finančnim zakonom so izvršene nekatere spremembe pri taksiranju vlog in pritožb ter prinašamo v celoti tozadevno pojasnilo kr. banske uprave:

Casopisi so že na kratko poročali, da se od 1. aprila dalje za vloge in pritožbe, ki se vlagajo na bansko upravo ali njej podrejene urade v banovinskih samoupravnih poslih, ne plačuje več državna ampak banovinska taksa in s. v banovinskih kolkih. Za banovinske posle se smatrajo vse zadeve, ki jih rešuje banska uprava kot samoupravno oblastvo, n. pr. pospeševanje kmetijstva in živinoreje, urejevanje hudournikov, agrarne operacije, socialno skrbstvo, gradnje in vzdrževanje banovinskih cest itd. Za banovinske se smatrajo dalje vse zadeve, ki so v zvezi z banovinskim proračunom ali s pravilnikom o tem proračunu, torej vse vloge, prošnje in pritožbe, ki zadevajo odmero in pobiranje banovinskih davščin, neglede na to, ali se vloga obravnava pri banški upravi, ali kakem drugem uradu. Če se kdo pritoži proti odloku, s katerim ga je okrajno načelstvo kaznovalo radi trošarinskega prestopka z vinom, mora priziv opremiti z banovinskim kolkom za 30 Din ne z državnim. Ali če kdo prosi za olajšave pri plačevanju kake banovinske davščine, mora na prošnjo nalepiti prav tako banovinski kolek in sicer za 10 Din, morebitne priloge prošnje pa morajo biti opremljene s kolkom za 4 Din.

V Dravski banovini se pobirajo te le banovinske davščine:

- banovinske doklade k državnim neposrednim davkom;
- banovinske trošarine: na vino, vinski mošt, pivo, žganje in špirit, na ogljikovo kislino in umetne brezalkoholne pijače, na mineralne vode, na kvas, na bencin, na električno energijo in pnevmatiko;
- banovinske takse:

na plesne prireditve in podaljšavo policijske ure, na lovske karte, na šoferske legitimacije, na zavarovalne premije, na posest in nošenje orožja, na prenos lastništva na živinskih potnih listih, 2% taksa od prenosa nepremičnin, doklada k državni dopolnilni prenosni taksi, 40% na doklada k državni taksi na vstopnice, administrativne takse in doklade k

Opozorjamo ponovno vse članstvo na označeno določilo, ker bo sicer sleherni brezpogojno kaznovan od strani oblasti z občutno kaznijo.

»Izvolek važnejših določil iz zakona o vinu« po 4. točki § 14. zakona o vinu, odnosno čl. 39 pravilnika k temu zakonu se dobi za 2 Din pri knjigarnah in papirnicah, ki so pooblaščen s prodajo monopoliziranih obrazcev. Za trdke v Dravski banovini so: I. v Kočevju: Matija Rom jun. in Ivan Lovšin. II. v Kranju: Papirnica »Sava«; III. v Ljubljani: Banovinska zaloga šolskih knjig in učil ter Učiteljska tiskarna; IV. v Mariboru: Albert Graner, Anton Goleš, Vilko Veixl in Tiskarna sv. Cirila; V. v Murski Soboti: Izidor Hahn in Franc Benčec; VI. v Ptuj: Tiskovno društvo in Viljem Blanke; VII. v Večeslavcih, pošta Rogaševci: Alojzija Rogan.

»Izvolek važnejših določil iz zakona o vinu« je državna (monopolska) tiskovina, lepak, ki ga tiska in izdaja samo državna tiskarna kraljevine Jugoslavije v Beogradu.

Gostilničarji

dopisujte z razglednicami »Veselega starčka«, ki jih je založila zvezna organizacija.

V zalogi imamo še mnogo stenskih slik »Veselega starčka« na kartonu ter stane slika brez poštne 20 Din.

državnim taksam po zakonu o taksah č) banovinska davščina na lovišča in ribolove, davščine na dedščino ter odškodnina avtobusnih podjetij za prekomerno uporabo cest;

d) izredna davščina delojemalcev in službodajalcev za »Bednostni sklad«.

Z banovinskimi kolki se morajo torej kolkovati:

1) Vse vloge (prošnje in pritožbe), ki se nanašajo na odmero ali pobiranje zgoraj navedenih banovinskih davščin;

2) vse prošnje za sprejem v banovinsko službo;

3) vse prošnje za kakršnekoli podpore iz banovinskega proračuna ali iz proračuna »Bednostnega sklada«;

4) vse vloge, ki se predlagajo banovinskemu zavodom, med katere spadajo: kmetijske šole na Grmu, v Št. Jurju ob j. ž., v Rakičanu in v Poljčah; vinarska in sadjarska šola v Mariboru; gospodinjiski šoli v Mali Loki in Svečini; kmetijska poskusna in kontrolna postaja v Mariboru; vse banovinske trsnice in drevesnice, kakor tudi tečaji, ki se prirejajo na banovinskih posestvih; ribogojni zavod v Boh. Bistrici; gozdarska šola v Mariboru; podkovska šola v Ljubljani. Dalje gluhošolnica v Ljubljani, deško vzgajališče v Ljubljani, zavod za slepo deco v Kočevju, dečja domova v Ljubljani in Mariboru.

Banovinski zavodi so tudi bolnišnice v Brežicah, Celju, Mariboru, Murski Soboti, Novem mestu, Ptuj in Slovenjgradcu ter hiralnice v Ptuj, Vojniku in Gornji Radgoni. Tudi zdravilišča Golnik, Dobrna in Rogaška Slatina so banovinski zavodi.

Taksa na vloge znaša 10 Din, za priloge 4 Din, za pismene odgovore (odločbe, ki zanje stranka prosi) 20 Din, za pritožbe 30 Din.

Banovinski kolki se nabavljajo pri razpečevalcih državnih taksnih vrednotnic, ki imajo na vidnem mestu označeno, da so pooblaščen prodajati banovinske kolke.

Občinstvo na to opozarjamo, kajti oblastva, ki bi prejela vloge v banovinskih poslih, a kolkovane z državnimi kolki, ne bodo dotičnih vlog vzele v pretres, dokler ne bo plačana ustrezna taksa v banovinskih kolkih.

Plačevanje banovinske trošarine na vino in žganje.

Glasom čl. 23. finančnega zakona za leto 1937-38 se lahko uvede v posameznih banovinah plačevanje trošarine na vino in žganje tudi pavšalno. Pavšalno smejo plačevati samo osebe in ustanove, ki se bavijo s točenjem ali trgovino vina in žganja. Po naših informacijah so dosedaj uvedle že vse banovine pavšalno plačevanje razen savske in dravske banovine. Zvezna uprava je v pogledu tega plačevanja stala na stališču, po predhodnem posvetovanju z združenji, da se omogoči individualna pavšalacija, kar se nam je tudi posrečilo doseči pri g. finančnem ministru. Banska uprava, oprta na sklep Županske zveze pa je odločno proti vsaki pavšalaciji ter zahteva uvedbo najstrožje kontrole nad prometom z vinom in žganjem. Svoje stališče zagovarja tudi s tem, da bi vsaka pavšalacija še v večji meri razpasla šušmarstvo in tihotapstvo. V svrhu izvedbe najstrožje kontrole ima banska uprava po pravilniku o banovinskem proračunu za leto 1937-1938 pravico na račun trošarinskih dohodkov sprejeti v službo večje število trošarinskih uslužbencev.

Kakor smo doznali je banska uprava predložila že načrt novega pravilnika o pobiranju banovinske trošarine finančnemu ministrstvu, potom katerega hoče uvesti in zajeti tudi privaten konzum, ki je naš največji sovražnik.

Prvovrstno blago!

Marin Barbič

Telefon 29-39

trgovina vina in žganja

Telefon 29-39

Ljubljana — Stara pot št. 11

Zaloga vin: prima dalmatinskih, ljutomerskih in ovička
Žganje: tropinovec

Kakšna je točilna taksa za točenje alkoholnih pijač na sejmi, vaških slavnostih itd.?

Pravico za točenje alkoholnih pijač na drobno na sejmi, vaških slavnostih, verskih svečanostih, shodih, zborih, zabavah in temu pod. podeli finančna direkcija samo tistim osebam, ki so to v svoji prošnji izrecno zahtevale in ki imajo pooblastitev pristojnega upravnega oblastva za opravljanje stalnega gostinskega obrta. To točilno pravico sme izvrševati upravičenec tako v svojem stalnem lokalu, kakor tudi na tistih sejmi, vaških in verskih svečanostih ter pod., ki se vrše v okolju njegove občine. Toda slednje le, če si izposluje za vsak poedini tak sejm tudi posebno pooblastitev pristojnega upravnega oblastva (sreskega načelstva). V podeljeni pravici morajo biti označeni tako kraj stalnega gostinskega obrata, kakor tudi sejmi, vaške in verske svečanosti itd., kjer sme upravičenec tudi še točiti. Sreska načelstva izdajajo na zaprosilo taka dovolila za obratovanje gostilniškega obrta izven stalnega bivališča, t. j. za redne sejme, svečanosti itd. po navadi za eno leto.

Tem točilem alkoholnih pijač na drobno, ki niso pri pridobitvi točilne pravice za točenje alkoholnih pijač v stalnih poslovnih prostorih, dobili obenem tudi pravice za točenje pijač na sejmu, vaških in verskih svečanostih ter pod., v okolju svoje občine, temveč to naknadno zahtevajo in jo dobijo, odmeri dokončno takso za novo pravico točiti pijače na sejmi, davčna uprava in sicer za dotično polletje po najnižji taksni skupini dotične kategorije. V takem primeru, kakor smo ga sedaj navedli plača tedaj gostilničar poleg redne točilne takse še posebno točilno takso za dotično polletje po najnižji tarifi. Za prihodnje polletje taki točilci ne plačajo več posebne takse za točenje alkoholnih pijač na sejmi itd. marveč jim odmeri odbor za odmero takse, ki se skliče na izredno sejo vsakega leta dne 1. junija in 1. decembra, novo skupno enotno takso za točenje alkoholnih pijač v stalnih poslovnih prostorih in na sejmi, kakor tudi temu podobno, ki velja do konca tekočega triletnega odmernega razdobja.

Ali se sme pravomočno odmerjena točilna taksa spremeniti?

Pravomočno odmerjena točilna taksa, ki velja praviloma za triletno razdobje se sme iz važnih in upravičenih razlogov tudi med tem triletnim odmernim razdobjem popraviti, tako da se na prošnjo dotičnega točilca zniža ali pa na podstavi uradnega referata pristojnega oddelka finančne kontrole zviša. Vsaka taka zaprosena poprava pride na razpravo na prvi izredni seji, ki se jo skliče, kakor smo že danes v drugem članku omenili dne 1. junija in 1. decembra vsakega leta.

Iz tega sledi, da je možnost znižanja in povišanja točilne takse, vsled

česar mora oni točilec, ki smatra, da mu je bila točilna taksa previsoko odmerjena že sedaj vložiti prošnjo na pristojno davčno upravo za znižanje točilne takse, da se jo lahko vzame v pretres 1. junija t. l. Prepozno vložene prošnje bi se namreč obravnavale šele 1. decembra t. l. Prošnje je kolkovati s 30 Din državnega kolka, dočim je v lastnem interesu prosilca, da pošlje prepis te prošnje v zvezno pisarno radi evidence. Odsvetujemo pa odločno vlagati prošnje za znižanje točilne takse, če niso podani zadostni razlogi.



Prijateljem dobre vinske kapljice!

Ako ljubite dobro kapljico in želite imeti nemoten užitek, pridajte vinu približno tretjino Rogaške slatine »Tempele«. Okus bo popolnejši in — — —

Rogaška slatina ima še to prijetno lastnost, da prepreči neprijetne posledice kakor glavobol, zgago, želodčno kislino itd.

Vzemite torej k vinu v e d n o Rogaško slatino »TEMPEL«!

Rogaška Slatina

Pazite na kolkovanje!

Z novim finančnim zakonom so bile povišane razne takse med temi tudi taksa za vlaganje prošenj, predstavk, prizivov itd. Sicer objavljamo na drugem mestu pojasnilo banske uprave, vendar se bojimo, da ga večina članov ne bo čitala, zato ponavljamo v kratkem samo one takse, ki prihajajo v gostilniškem obratovanju najčešče v poštev. Od 1. aprila t. l. se morajo kolkovati vse pismene vloge, prošnje, predstavke z 10 Din. Če pa se zahteva od oblasti pismena odločba (rešitev) itd. je treba priložiti taki vlogi še 20 Din. Oni prosilci pa, ki se hočejo pritožiti zoper odločbo nižjega administrativnega oblastva na višje oblastvo, n. pr. če vložijo priziv zoper odločbo sreskega načelstva na bansko upravo, morajo kolkovati s 30 Din. V samoupravnih zadevah se kolkuje vedno z banovinskimi kolki.

Ne zanemarjajte svojih obratov!

Opozorjamo vse gostinske podjetnike, da pregledajo pred poletno sezono svoje poslovne lokale in jih napravijo privlačljive. Ne zahtevamo,

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno
PIVO NAJBOLJŠE
KVALITETE

ter izvrstno slivovko, rum, pivsko in vinsko droženko, likere i. t. d.

da se vršijo velika popravila, pač pa je nujno potrebno, da se pregledajo vsi prostori od vrha do tal in da se očistijo prahu in nesnage, ki se je tekom zime nabrala po oglih, na pohištvu itd. Napravite zunanje lice vaših obratov prikupno, prebelite in prepleskajte stene, popravite tla ter prostor pred in za hišo. Ne štedite s peskom, milom in sodo. Iz vaših lokali mora dihati največja čistoča. Zahtevajte od svoje služinčadi največjo nego telesa in obleke. Na srce Vam polagamo tedaj generalni pregled vaših obratov, ki ne stane mnogo denarja. Zanemarjene gostilne bodo po sili razmer od svojega konkurenta, ki se za gostilniško obrt zanima in jo tudi razume, slej ko prej uničene in izpodrinjene. Zanemareno in zanikrno gostilno ne more nihče zagovarjati in si je tak gostilničar sam kriv, če dobi pred nosom novo lično in moderno urejeno gostilno. Kakršen gostilničar, taka gostilna. Tvoj obrat je tedaj zrcalo tvojega pojmovanja in izobrazbe.

Protituberkulozna zveza v Ljubljani je tudi letos založila lične tablice z napisom »Ne pljuvaj na tla!«

Te tablice so emajlirane ter se dajo lahko pričvrstiti. Ena tablica stane 12 Din franko Ljubljana. Dolžnost vsakega gostilničarja je, da si za svoje lokale omisli take tablice, ki opozarjajo gosta, da naj ne onesnažuje gostilniških prostorov.

Razsodba o plačevanju avtorskih nagrad za proizvajanje glasbenih komadov potom radio-aparatov v gostilniških lokalih.

Pred okrajnim sodiščem v Zagrebu se je moral na tožbo Autor - Centrale zagovarjati zagrebški gostilničar g. A. S. radi tega, ker je dne 22. novembra p. l. v svoji gostilni prenašal potom radia razne glasbene komade.

Obsojen je bil na denarno kazen od 2000 Din, odnosno na 34 dni zapora, kakor tudi na plačanje sodnih stroškov. Proti tej obsodbi se je sicer S. pritožil na okrajno sodišče, ki pa je v celotnem obsegu potrdilo sodbo okrajnega sodišča.

Letna skupščina društva »Putnik«. V torek 20. aprila se je vršila letna skupščina delničarjev društva »Putnik« v Beogradu. Na skupščini je bilo zastopanih 565 deležev s 146 glasovi. V novo upravo sta bila iz gostinskih vrst sprejeta g. Vladan Bogdanović, hotelir in predsednik Gostinskega udruženja za vardarsko banovino v Skoplju ter Djordje Popara, hotelir in svoječasi predsednik Središnje gostilničarske zveze v Beogradu.

Banovinski proračuni. Iz izjave finančnega ministra g. dr. Letice znašajo banovinski proračuni v naši državi za leto 1937-38. v izdatkih in dohodkih 825.187.801 Din. Te izdatke krijejo splošne banovinske doklade in zdravstvene doklade v znesku 248.602.069 Din, del skupnega davka na poslovni promet z 99.120.413 Din posebne in skupne banovinske trošarine z 208.675.356 Din, banovinske samoupravne takse z 82.335.000 Din, in samostojne dajatve ter dohodki od banovinskih podjetij v znesku 187 milijonov ali 22%.

Posebni vlak za kuharja. Mati neke neveste iz Brerupa v Danski, je

Papirnat **servijete in krožnike** blagajniške **bloke in knjige** ter vse **potrebščine za pisarne** priporoča po najnižjih cenah trgovina s papirjem

M. Tičar
Ljubljana

Šelenburgova 1 in Sv. Petra c. 26

VSE VLOGE DENARNIH ZAVODOV

in vrednostne papirje, vojno škodo, vam takoj vnovči in kredite na hranilne knjižice vam izposluje. — Vlagatelji in dolžniki glede poravnave vaših dolgov pri denarnih zavodih in glede terjatev v hranilnih knjižicah se obrnite edino na strogo solidno tvrdko

AL. PLANINŠEK, TRG. BANČNA POSLOVALNICA, Ljubljana, Beethovnova ulica 14/1, vrata 19.

naročila posebnega kuharja iz Kopenhagena, da pripravi svečano kosilo ob priliki poroke. Ker je kuhar zamudil vlak je mati neveste naročila posebni vlak za njega.

Novo zgrajena restavracija „VINTGAR“ se odda

s 1. majem 1937 v najem. Pismene ponudbe do 30. t. m. na tvrdko Lesna industrija Vintgar, pošta Gorje pri Bledu, kjer so na vpogled pogoji.

Damsko konfekcijo za pomlad cenejše vrste ima največjo izbiro F. I. GORIČAR

Ljubljana, Sv. Petra o. 29 in sicer:

damski dežni plašči od	Din 180—	naprej
razni modni plašči	> 240—	>
kostumi in kompleti	> 280—	>
volnene in svilene		
obleke boljše	> 180—	>
damske peril. obleke	> 48—	>
damske svil. bluze	> 60—	>
damske cefir bluze	> 28—	>
šport. in modna krila	> 38—	>
jutranje in pisarniške halje	> 75—	>
beli in barvasti predpasniki	> 16—	>
klot in lister predpasniki	> 24—	>

kakor tudi velika izbira otroških oblek itd. po najnižjih cenah. Ker je lastni izdelek, lahko jamčimo za prvovrstno kvaliteto in odlično izdelavo.

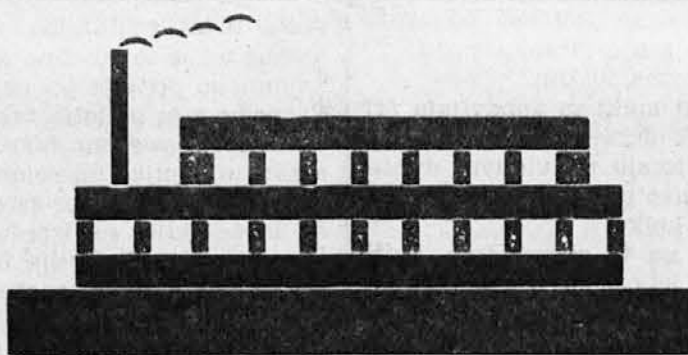
„AROMATIN“

Aromatin je strokovno sestavljena in fino mleto aromatična dišavna mešanica za krvavice, riževe klobase, pastete, vse vrste omak, divjačino itd. Aromatin daje klobasam itd. dober okus in pravo armo

Gostilničarji, ako hočete imeti res dobre klobase itd., poslužujte se Aromatina. Aromatin je tudi ekonomičen, ker se ga potrebuje vsled svoje pravilne sestave 40% manj kot pa drugih dišav, a dosežete vse boljšo kvaliteto klobas

Zahtevajte od Vašega trgovca, da Vam postreže z »Aromatinom«. Ako ga pri Vašem trgovcu ne dobite, obrnite se na glavno zalogo »ADRIA-COLONIALE«

F. ŠIBENIK - LJUBLJANA Za poskusni vzorec vpošljite v znamkah 3 Din



Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

priporoča svoje prvovrstno dvojno marčno pivo, eksportni ležak in temno pivo, varjeno po bavar-skem sistemu „HERKULES“, „PORTER“ in „BOCK“ vsem cenj. gostilničarjem in gostom

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor