Poštnina plačana v gotovini

Gostilničarski vestnik

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

Člani Zveze prejemajo list brezplačno, za nečlane stane letno din 36·—. 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 Izhaja okoli 20. vsakega meseca Ček. rač. št. 11.430

Leto VII. Ljubljana, 28. februarja 1938. Štev. 2.

Kongres

Kongres gostinstva kraljevine Jugoslavije se vrši 10. aprila 1938 v Novem Sadu.

Gostilničarji in gostilničarke, udeležite se tega kongresa, ki naj bo ob enem revija naših organizacij in ki naj pokaže silo ter strumnost naših vrst.

Brzovlak III. razreda stane iz Ljubljane do Novega Sada 251 din.

Petletnica zveznega dela

S 1. februarjem je preteklo pet let, odkar se je gostinstvo dravske banovine združilo v enotno gostinsko organizacijo, ki je tekom te, razmeroma kratke dobe, dosegla toliko uspehov in dala toliko dobrih rezultatov, da je gostilničarska Slovenija lahko na njo ponosna in zadovoljna.

Ker hočemo podati kolikor toliko točno sliko njenega dela, bomo v prihodnji številki podali podrobnejše poročilo o rezultatu naše petletke.

SEJA ZVEZNEGA ŠIRŠEGA ODBORA

Za dne 3. marca t. l. je sklicala zvezna uprava sejo zveznega širšega odbora z edino točko dnevnega reda: Razprava o predloženem načrtu zakona o izpremembah in dopolnitvah zakona o obrtih. Na tej seji bo torej zvezna organizacija zavzela svoje stališče.

K zakonskemu predlogu za spremembo in spopolnitev obrtnega zakona

V ministrstvu za trgovino in industrijo je izdelan predlog zakona, po katerem naj se vrsta določil obrtnega zakona spremeni ali pa v zakonu vstavi kot nova in s tem dosedanji predpisi dopolnijo.

Besedilo sprememb, ki je precej obširno in obsega blizu 50 tipkanih strani, je bilo razposlano banskim upravam in zbornicam na mišljenje, predno se predloži ministrskemu svetu in nato narodnemu predstavništvu na zakonodajno pot. Zbornice sedaj zaslišujejo mišljenja strokovnih organizacij k tem predlogom. Naše gostinske organizacije so na tem delu znatno zainteresirane. Zato smatramo za potrebno, da po našem glasilu priobčimo že v naprej nekaj misli in pripomb k tej stvari. To pot se omejujemo na predloge k določilom, ki se tičejo v prvi vrsti gostinskih strok samih.

V § 76. ob. z., ki našteva vrste (tipe) gostinskih obratovalnic, se sedanja razvrstitev ne menja, in tudi obseg pravic teh vrst ostaja isti kot doslej. Glede kavarn in krčm (pivnic) sedanji zakon ne določa, da smejo oddajati poleg pijač tudi nekatera jedila (gorka jedila), kar pa naj predpiše ban (s pravilnikom). Mesto tega predpisa, predlog novega zakona določa, da nadaljnje odredbe o obsegu in razmejitvi poedinih gostinskih vrst predpiše ban po zaslišanju zbornic s pravilnikom in se torej prepušča banu, da tudi za vse ostale vrste obratovalnic predpiše nadaljnje odredbe, kolikor jih zakon sam že ne vsebuje. Kakor znano v dravski banovini ban dosedanjega pooblastila glede pravic kavarn in krčm ni uporabil, ker zato ni bilo potrebe, in je stari običaj od nekdaj ostal v veljavi. Pač pa so bili sporî med imetniki okrepčevalnic (buffetov) pa tudi gostiln na eni strani in slaščičarji, pa tudi trgovci z mešanim blagom na drugi strani glede prodaje sladoleda, dalje spori o pravicah slaščičarn in mlekarn, da strežejo na gostinski način, ako imenujemo samo najbolj aktualne. O teh sporih je sicer naša banska uprava že izdala odločitve, ki pa zaradi pritožb še niso postale pravomočne. Te rešitve so se oslanjale na splošna pooblastila obrtnega zakona, po katerih pa banska uprava ni mogla izdati pravilnika, ampak je smela odločiti le po redni upravni poti, zaradi česar se je seveda stvar zavlekla. Ker je v zakonskem predlogu predpisano zaslišanje zbornic in kolikor poznamo mišljenje banske uprave, smatramo, da je računati na pravično rešitev spornih vprašanj in je zato predlog novega zakona umesten.

V istem §-u pa se menja sedanje določilo glede mlekarn z novim, ki se glasi:

»(4) Kavarne in narodne kuhinje v katerih se oddajo samo mlečni proizvodi in sl. in točijo samo mlečne pijače, čaj in sl., se morejo izvrševati tudi pod drugimi nazivi (zdravljak in sl.). Slaščičarske obratovalnice, ki se izvršujejo na gostinski način, se smatrajo za buffete, ali se morejo izvrševati tudi pod nazivom slaščičarna. Prodajalnice bureka, ki se izvršujejo na gostinski način, se smatrajo za narodne kuhinje, ali se morejo izvrševati tudi pod nazivom prodajalne bureka (burekdžinice). Na obratovalnice manjšega obsega, ki točijo izključno kavo in čaj (tkzv. bosanske kavarne), se uporabljajo predvsem ustrezni predpisi, ki veljajo za krčme. Mlekarske, slaščičarske in burekdžijske obratovalnice, ki se izvršujejo na gostinski način, pa same proizvajajo blago, ki ga prodajajo, spadajo glede načina pridobivanja pravic na izvrševanje obrta in na ureditev obratovalnice pod odredbe, ki veljajo za gostinske obrte, vendar ohranjajo značaj rokodelskega odnosno rokodelskemu sličnega obrta in je zanje potreben samo dokaz izobrazbe, ki je predpisana za dotični rokodelski obrt.«

S tem določilom hoče zakonski predlog ustreči večkrat izraženim ugovorom gostinskih organizacij, ki so kazale na neupravičeno konkurenco mlekarn in slaščičarn, ki niso prodajale blaga samo na trgovski način, ampak so ga in ga še vedno oddajajo na gostinski način, tako da strežejo gostom pri mizah z gorkimi pa tudi z mrzlimi brezalkoholnimi pa celo tudi z alkoholnimi pijačami na način kot kavarne in okrepčevalnice. Z ozirom na velik razvoj teh obratovalnic v mestih, je prav, da se njih nastajanje omeji in veže na gostinsko dovolilo tako, kot so nanj vezani gostinski obrati vobče, in s tem jih podvrže tudi vsem ostalim obrtnikom gostinskih podjetij. Predaleč pa gre zakonski predlog, ko tudi za tiste obratovalnice (kakor n. pr. mlekarne), ki niso rokodelske in torej ni zanje predpisana nobena izobrazba, dovoljuje, da zanje ni treba dokaza o gostinski usposobnosti. K temu določilu bomo morali zavzeti stališče, da se ti obrati tudi glede izobrazbe izenačijo z gostinskimi.

V istem §-u je nadaljnja važna sprememba v tem, da predlog določa, da ni treba nobenega dovolila za držanje radio aparatov, gramofonov in sličnih avtomatskih instrumentov za reproduciranje glasbe v gostinskih obratovalnicah. S tem bi zakon samo ustregel dolgotrajnim težnjam gostinskih obrtov.

V istem določilu je nadaljnja zelo važna sprememba v odst. 8, ki se glasi:

»Za vse vrste gostinskih obrtov, ki se izvršujejo v manjšem obsegu in ob posebnih primerih, zlasti po-

Člani in članice, pripravite se na letošnji gostilničarski praznik, katerega slavimo dne 19. maja v Brežicah.

Na ta dan mora vsakdo, ki le nekaj čuti v sebi stanovske zavednosti, prihiteti v Brežice!

Gostilne v stari Ljubljani

Naši domači zgodovinarji, Peter pl. Radics, Vrhovec in Vrhovnik so nam zapustili marsikatero zanimivost o najstarejših ljubljanskih gostilnah. Tako nam poročajo, da je bila Ljubljana že v starih časih obilno založena z gostilnami. Kakor v drugih krajih so bile tudi tukaj gostilne označene s smrekovimi vršički ali z oblanjem. Izvesek smrečja je bil znak vinotoča, oblanje pa je naznanjalo, da se toči v krčmi pivo. Gostilniški izveski so bili redki, kolikor pa jih je bilo, so bili vsi nemški. Gostilne stare Ljubljane lahko razdelimo v tri vrste: 1. preproste kmetske krčme, ki so točile v skromnih nizkih hišah, a so imele poleg sobe za navadne pivce tudi izbo za boljše goste, kamor so prihajali takoj iz veže ali pa skozi kuhinjo; 2. srednje, ki so si nadele sčasoma naziv »restavracije« in 3. udobno opremljeni hoteli.

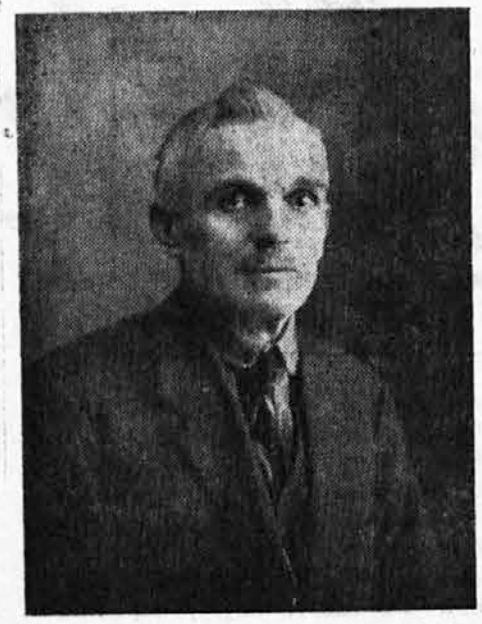
Ljubljančani so najrajši imenovali gostilne po krstnem ali rodbinskem imenu gostilničarja ali po domačem hišnem imenu. V drugi polovici 18. stoletja je bila na glasu krčma »Pri Špeli na luži«, na današnjem Boršnikovem trgu. Gostilna »Pri Jurčku« na Rimski cesti se je okrog leta 1800. tako imenovala po posestniku in gostilničarju Juriju Črnetu. K njegovemu nasledniku Antonu Podkrajšku je hodil pivo pit pesnik France Prešeren. Drugi so zahtevali »pir«, on pa je zahteval »pivo«, kar je seveda v tistem času vzbujalo pozornost. Znamenitost Jurčkove gostilne je bila francoska krogla, vzidana v gospodarskem poslopju na dvorišču. »Pri črnem Juriju« se je imenovala pred devetdesetimi leti gostilna »Za zidom« v sedanji Rebekovi hiši na Cankarjevem nabrežju. Tam so pogosto prepevali trnovski in krakovski pevci; med njimi se je zabaval Prešeren in jim dajal za pijačo. Se dandanašnji je ohranjenih iz starejše dobe nekaj gostiln, imenovanih po krstnih imenih, tako n. pr. »Pri Štefanu«, »Pri Jerneju«, »Pri Nacetu« itd.

Mnogo gostiln se je imenovalo po rodbinskem imenu gostilničarja. »Pri Bitencu«, sedaj »hotel Štrukelj«, so se zbirali gosti še dolgo potem, ko gostilna ni bila več v Bitenčevih rokah. Imela je izvesek, na katerem sta bili dve sklenjeni roki, pod njima pa je bil napis »Zur Vereinigung«. Tudi semkaj je zahajal Prešeren. Ta gostilna je bila zbirališče in shajališče pekovske zadruge. V veliki sobi v desnem kotu so posedali njeni člani in obravnavali svoje zadeve ob dolgi mizi, nad katero je pod steklenim zabojčkom s stropa visel pekovski grb: dva leva, držeča v šapah presto. — Po Židanu, ki je krčmaril na Spodnjih Poljanah sredi osemnajstega stoletja, je gostilna ohranila svoje »židano« ime tudi pod nasledniki: Gradi, Klemenci in Predoviči. Ustno izročilo pripoveduje, da je k zali Židanovi gostilničarki zahajal na ledice ruski car Aleksander, ko se je leta 1821. nahajal na ljubljanskem kongresu. — Rodbinsko ime »Pri Počivavniku« je imela njena soseda, ki je stala do leta 1896. na sedanjem Ambroževem trgu. Vanjo so zahajali mesarji. Zelo obiskovana je bila v Špitalski ulici gostilna »Pri Permetu«, v starinski hiši, zidani proti koncu 16. stoletja deloma v gotskem slogu. Hiša je bila porušena po potresu in se nahaja v posesti Ravniharjeve rodbine. Pred okroglo šestdesetimi leti se je v njenih prostorih zbiral krog slovenskih pisateljev, ki mu je bil na čelu naš veliki jezikoslovec, pisatelj Fran Levstik.

Gostilniški priimki po rodbinskih in hišnih imenih so bili »Pri Kleblatu« v Florijanski ulici, kjer je bila tudi pivovarna; »Pri Cenkerju«, pred sedanjim dramskim gledališčem; »Pri Medijatu«, velika gostilna poleg kavarne »Evrope«, nanjo spominja danes velika in dolga Medijatova hiša; »Pri Piškurju«, pozneje »Pri Kroni« v Gradišču; »Pri Šikcu«, podrta leta 1903; »Pri Krčonu« na Tržaški cesti itd. — Po hišni številki je bila imenovana samo ena gostilna. Ko so leta 1771. prvič označili hiše z zaporednimi številkami, je dobila gostilna Ivana Matevžeta, ki je stala tik Križevniških mestnih vrat, številko prvo. Zato se je imenovala ta gostilno do porušenja po velikem potresu »Pri Numerajns«. Nekateri gostilničarji so imeli poleg krčmarske obrti še druge vire svojih dohodkov, tako so bili n. pr. Permeti obenem tudi peki. Na Poljanski cesti št. 6,

Jubilej

Robek Anton — 70 letnik



Odbornik Združenja v Celju in soustanovitelj zvezne organizacije za bivšo mariborsko oblast g. Anton Robek je obhajal dne 8. februarja 70-letnico svojega plodonosnega življenja. Rodil se je leta 1868. v Zdolah pri Brežicah ter se je posvetil gostilničarski obrti 2. januarja 1904. daleč od svoje domovine, namreč v Nemčiji. V Celje je prišel leta 1909. ter imel v najemu Narodni dom. Med vojno, t. j. leta 1916. je kupil znano gostilno »Stadt Graz« v Celju, ki jo je preimenoval v »Branibor«, kjer še danes izvršuje gostilniško obrt. Člani celjskega združenja so ga že leta 1914. izvolili za odbornika, tako da bo drugo leto obhajal tudi 25-letnico njegovega delovanja v odboru.

Jubilant je kremenit značaj, izredno agilen in priljubljen pri svojih gostih ter je skozi svojo varčnost in vzorno gospodarstvo dvignil gostilno na višek. S svojo pridnostjo in varčnostjo je prišel do velikega ugleda in blagostanja. K njegovemu jubileju čestitajo in želijo, da bi še ostal mnogo, mnogo let zdrav, vsi njegovi številni prijatelji in tovariši.

---

leg velikih obratov, vojaških taborišč in vežbališč, prevozov na rekah, brodarskih in železniških postaj, kopališč, izložb, vzorčnih sejmov itd., in ki so prehodnega značaja, se dovolilo **izda za čas** trajanja dotičnega primera. Dovolila za izvrševanje takih gostinskih obrtov na sejmih, ljudskih proslavah in zabavah se dajejo osebam, ki nimajo stalnega gostinskega obrta, za vsak posamezni primer, ljudsko proslavo ali zabavo ali za vse sejme, ljudske proslave in zabave, ki se prirejajo v tisti ali v sosednih občinah v istem ali prihodnjem letu. Osebam, ki imajo stalni gostinski obrt, se izda za izvrševanje takih gostinskih obratovalnic po sejmih, ljudskih proslavah in zabavah, namesto dovolila samo odobritev (§ 194 odst. 4. ob. z.).«

Kakor znano, je to določilo že po sedanjih določilih in po novem predlogu nesledovalo besedilo čl. 75 do 81 pravilnika o gostilnah iz l. 1927, ki pravzaprav po § 427 odst. 2. toč. 1. ob. z. subsidiarno še velja. Po sedanjih predpisih obstoja spor, ali je pri izdajanju dovolil v takih primerih, kot so našteti, uporabljati skrajšani postopek brez zaslišanja gostinskih organizacij in brez pristopa k združenju, ali pa je treba tudi v takih primerih izpolniti vse zakonske pogoje za pridobitev gostinskega dovolila. Novi zakonski predlog v tem pogledu ne daje nobene jasnosti in zato ne zadovoljuje. Tudi sicer besedilo zlasti drugega stavka ne zadovoljuje in bi moglo odpasti.

Nadaljnja sprememba § 75 ni pomembna. Pač pa se v § 77. uzakonjuje pooblastilo ministru za trgovino in industrijo, da v sporazumu z interesiranimi drugimi ministri predpiše uredbo ne samo o ustanavljanju in ureditvi gostinskih obratov, ampak tudi o njih klasifikaciji (razvrstitvi po razredih z ozirom na boljšo ali preprostejšo ureditev).

V istem določilu je važna nova določba, ki se glasi:

»Krčme se ne morejo ustanavljati v središčih mest s preko 30.000 prebivalci, v turističnih in kopališčnih krajih in v neposredni bližini hotela, restavracije ali kavarne.« To določilo za danes samo omenjamo in se k predlogu še povrnemo.

Nič manj važen je tudi predlog za novo besedilo § 78, ki se v prvem odstavku spremeni in se najposlej glasi:

»(1) V isti zgradbi se more izvrševati več gostinskih obratov samo, če druga drugo dopolnjujejo kot hotel, restavracija, kavarna ali bar. V zgradbi v kateri je pension, se ne more izvrševati drug gostinski obrt. Tudi ta določba bistveno spreminja dosedanji predpis s tem, ko prepoveduje ustanavljanje več gostinskih obratov v eni zgradbi, če niso potrebni za medsebojno spopolnitev. Dosedanje določilo je bilo gotovo preširokogrudno, ker je dovoljevalo, da se sme z onim dovolilom dovoliti več gostinskih obrtov v eni zgradbi brez razlike katerih vrst, po drugi strani pa je hotelu dovoljevalo samo restavracijo ali kavarno. Sedaj je torej predpis obraten, da sme hotel vzdrževati v isti zgradbi potrebne druge vrste gostinskih obratov, sicer se pa načelno več podjetij v eni zgradbi ni dovoljevalo. Seveda pridobljene pravice ostanejo v veljavi. Predpis glede pensionov pa je že doslej bil v veljavi.

Ostale spremembe tega §-a niso važne razen v 6. odstavku (v besedilu ministrstva je pomotoma označen 8. odstavek), kjer je predpisano, da se z letoviškimi redi uredi ne samo sezonsko oddajanje stanovanj v najem po letoviščih in kopališčih, ampak da se uredi tudi dajanje hrane na način hišne delavnosti, omenjene v § 1. odst. 2. točka 17. Zanimivo je tedaj, da obrtni zakon še nadalje pooblašča bana, da predpiše pravilnik tkzv. turistični red poleg predpisov, ki jih izdaja ministrstvo za trgovino in industrijo o urejevanju turizma. S stališča gostinstva temu pooblastilu ne moremo nasprotovati, vendar pa smo zavzeli že ponovno odločno stališče, da zasebniki v letoviških krajih ne smejo dajati letoviščarjem hrane, jedil in pijač, ker je povsod dovolj gostišč na razpolago. Na tem stališču moramo vztrajati tembolj, ker se sicer na stežaj odpro vrata šušmarstvu, ki prav gotovo ni na interesu razvoja turizma v naših krajih. Upamo trdno, da se v dravski banovini ne bo nikdar to pooblastilo izkoristilo. Skrbeli bomo, da se tudi banska naredba o oddajanju zasebnih sob za letoviščarje iz l. 1935. spremeni in prilagodi interesom našega turizma, to je v prvi vrsti našega gostinstva kot najmočnejšega turističnega faktorja v deželi

Še v § 79 ob. z. je nastala sprememba v predlogu ministrstva, tako da naj se dostavi sledeči predpis:

»V primeru kadar finančna oblast odvzame odobritev za točenje alkoholnih pijač, prestane veljati tudi dovolilo za izvrševanje obrta, izdano po tem zakonu.«

V analognem smislu je sicer ministrstvo že dalo navodila za postopanje in je kolikor toliko ta predpis že v veljavi.

Kakor se iz teh izvajanj vidi, so predlagane spremembe in dopolnitve deloma sicer nebistvene, deloma pa precej dalekosežne. K sreči po večini ustrezajo našim težnjam in so plod dolgotrajnega delovanja gostilničarskih zveznih organizacij pri ministrstvu za trgovino in industrijo, da so izpadle za nas dosti ugodno. Želimo samo, da bomo prodrli tudi s spreminjevalnimi predlogi zlasti v pogledu tolmačenja krajevne potrebe pri izdajanju novih dovolil, glede česar se ne moremo omejiti na sedanje zakonsko določilo, ampak bo v tem pogledu potrebna še nadaljnja sprememba sedanjega zakonskega besedila.

Sanacija gostinstva

Pred kratkim je ministrstvo trgovine razposlalo potom banskih uprav na turistične odbore posebne obrazce, da jih izpolnijo zadolženi gostinski podjetniki, ki želijo materialne pomoči. Te vprašalne pole so bile razposlane na podlagi konference, ki se je dne 9. decembra pr. l. vršila v trgovinskem ministrstvu, kjer se je razpravljal sanacijski načrt predložen od zvezne uprave potom Državne zveze in Zbornice v Ljubljani. Te vprašalne pole naj se tedaj izpolnijo od vseh onih, ki želijo pri sanaciji sodelovati odnosno od predvidene sanacije imeti koristi. Seveda smatramo tako pizvedovanje, lahko bi rekli za brezplodno in za sanacijske svrhe nepotrebno, ker so se ti podatki že neštetokrat zahtevali, ne da bi gostinstvo imelo od tega kakršnekoli koristi. Po našem mnenju so glavno denarna sredstva, ki bi naenkrat privabila vse interesente, tako da bi se tem potom najlažje in najhitreje ugotovilo pravo stanje zadolženega gostinstva.

Kakor rečeno, ne vidimo v vprašalnih polah pravega smotra, posebno če jih zbirajo turistični odbori, ki so jako številni in kjer sede zastopniki raznih stanov, kar gotovo ni že itak malemu kreditu, ki ga imajo zadolženi gostinski podjetniki, koristno, saj vemo, kako se čuva tajna in kako se taki podatki izrabljajo. Vsled tega je zvezna uprava ponovno potom Državne zveze podvzela korake, da zbiranje teh podatkov ne zavleče rešitve tako perečega vprašanja, kakor je ravno sanacija v zvezi s turizmom stoječega gostinstva. Naši ljudje morajo imeti že do početka sezone razčiščen položaj. Dognati se mora, če lahko sploh računajo na materijelno podporo in zaščito, ali pa se naj končno pride do jasne ugotovitve, da zadolženi gostinski podjetniki ne morejo pričakovati od nobene strani pomoči. Državna zveza je na zadnji seji glavnega odbora prišla do popolnoma pravilnega zaključka, da ne pusti pod nobenim pogojem nadaljnjega zavlačevanja in da zahteva v najkrajšem času popolno razčiščenje tega za napredek našega gostinstva najvažnejšega problema. V kolikor se tudi zadnji načrt, ki znači le nekako spremembo na konferenci z dne 9. decembra iznešenega načrta ne uresniči, potem naj ve gostinstvo naše države, da ne more razen nadaljnjih uredb in predpisov, ki ustvarjajo za skrahirano gostinstvo le nove obveznosti, pričakovati nikakše materijelne pomoči.

Zadnji načrt, ki se je obravnaval ob priliki razgovorov v raznih ministrstvih v prisotnosti članov celo-

---

Zvezna pisarna se je preselila dne 26. februarja iz svojih dosedanjih prostorov v Dvorakovo ulico št. 6, I. nadstr. — Telefonska številka 39-14 ostane neizpremenjena.

Dvorakova ulica je pri prvi tramvajski postaji od glavnega kolodvora proti glavni pošti.

---

danes št. 3, so od nekdaj gospodarili Lukmani, ki so bili gostilničarji. Najstarejši posestnik, ki ga je po matrikah mogoče ugotoviti, je bil Jože Lukman. Njegova žena, poznejša vdova Urša, je bila hkrati tudi trgovka s čipkami, ki jih je prodajala na sejmih; odtod izvira tudi ime hiše in gostilne »Pri Špickramarju« na Zgornjih Poljanah.

Svetniških imen Ljubljančani niso nadevali svojim gostilnam, če izvzamemo »Johanesbirta« na Poljanah, še danes tako imenovane gostilne, z izveskom, na katerem je upodobljen sv. Janez Nepomučan. »Pri svetniku« se je reklo leta 1802. gostilni Antona Dimnika blizu Karlovškega mostu pod Golovcem. Semkaj spada tudi »Krajcbirt«, »Pri zlatem križu« na Ajdovščini, križišču sedanje Tyrševe in Gosposvetske ceste. Tej gostilni so rekli tudi »Pri Piškotu«; stala je na oglu sedanje Tyrševe in Gosposvetske ceste, tam nekje, kjer je glavni vhod v kavarno »Evropo«. To je bila takrat majhna, z lesom obita hišica. Pozneje je bila last nekega Rodeta, od katerega jo je v sedemdesetih letih prejšnjega stoletja kupil Luka Tavčar, ki jo je podrl ter na tem mestu sezidal današnjo palačo, kjer je kavarna »Evropa«. Tam blizu je bila tudi gostilna »Pri belem križu«.

Gostilne so imenovali tudi po vladarjih in ostalih odličnih možeh, tako n. pr. se je imenovala v začetku sv. Petra ceste od Marijinega trga gostilna »Pri avstrijskem cesarju« ali »Kaiserbirt«. Gostilna je bila po potresu prezidana in se imenuje zdaj »Hotel Soča«. Tudi semkaj je zahajal naš pesnik Prešeren. Prejšnja lastnica gostilne in hotela g. Potočnikova je hranila pipo, o kateri se je trdilo, da je bila Prešernova. — Pred okroglo sto leti se je imenovala neka gostilna po »Ogrskem kralju«. Sedanja »Gospodarska Zveza« je bila nekdaj »Bavarski dvor«, današnji »Hotel Lloyd« pa gostilna »Pri Laksenburški veseljki«. — Okrog leta 1850. je slovel na današnjem Krekovem trgu znameniti hotel »Pri avstrijskem dvoru« (Oesterreichischer Hof). Med raznimi odličnimi gosti je bival leta 1848. v njem srbski knez Miloš Obrenović. Ta gostilna, odnosno hotel, je bil v obratu dolgo časa, do leta 1855., ko je poslopje kupil Ferdinand Mahr in tamkaj ustanovil svojo zasebno trgovsko šolo. — Nekako pred sto leti in še pozneje so ljubljanske mamice strašile svoje otroke s povodnim možem, srepo gledajočim, poraslim divjakom, ki je držal v roki ogromno gorjačo. Takšen je bil naslikan na izvesku hotela »Pri Bidelmonu« (Zum Wilden Mann). Leta 1868. je bilo konec hotela in izveska. Hotel je moral ustanoviti leta 1731. na ukaz vlade mestni magistrat ljubljanski, da naj ta poskrbi za prenočevanje tujcev in oficirjev. Za prenočišča odličnejših popotnikov je bilo v prejšnjih časih namreč zelo slabo preskrbljeno. Po zboljšanih cestah se je vsako leto bolj množilo število tujcev. Magistrat je nato kupil za novi hotel dve na levi mestnega rotovža, za Rohbovim vodnjakom, stoječi hiši in ju združil. Prva hotelirka in gostilničarka je bila vdova Elizabeta Širfentova. Leta 1736. se je pojavila med 1. in 2. nadstropjem hotela slika divjega moža, ki jo je bil mestni magistrat naročil pri slikarju Ivanu Zupančiču. Malo pred opustitvijo hotela je bila slika pritrjena na pritlični steni tik vhoda. Leta 1763. je mestni magistrat hotel prodal, ker podjetje ni uspevalo. »Bidelmon« je bil za tiste čase hotel prve vrste, tukaj so prenočevali najodličnejši gostje, avstrijski cesarji, nadvojvode ter ostali domači in tuji imenitni možje. Ko je zamrl »Bidelmon«, je ostal blizu glavnega kolodvora »Zamorec«, seveda z nemškim napisom »Gasthaus zum Mohren«.

Nekatere ljubljanske gostilne so se imenovale po njihovi legi, n. pr. gostilna »Na zelenem hribu«, sedanja dr. Oražnova zapuščina za ljubljanske visokošolce, ob Dolenjski cesti. »Na Griču« se je imenovala gostilna na levi ob vhodu v Gosposko ulico, nasproti univerzi, kjer je bila pozneje »Narodna kavarna«. O Prešernovem času so rekli gostilni »Pri Metki«, ter se je pozneje preselila v »Peklo« na oglu »Kongresnega trga in Vegove ulice. Tukaj so prihajali gosti po lesenih stopnicah v podzemlje, ki je bilo ostanek mestnega jarka. Tam je bila velika dvorana, kjer so se pari vsako nedeljo veselo vrteli. Ko se je Metka selila, se je z njo preselil tudi Prešeren. Ko je prišel prvikrat v »Peklo«, je bil baš petek. Tam je zagledal gosta, ki je jedel meso, pa je požugal gostilni-

kupnega glavnega odbora Državne zveze ne predvideva samo sanacijo zadolženega gostinstva, temveč vobče korenito sanacijo vseh prilik našega turizma. Ne moremo našteti in tudi ne maramo iznašati vseh bolezni, ki onemogočajo napredek turizma v naši državi, ker želimo, da se ravno sanacija teh prilik izvede v najbolj mirni in harmonični atmosferi. Ugotovimo naj le, da zahteva sanacijski načrt tudi dajanje cenenih kreditov za modernizacijo in izpopolnitev obstoječih obratov in kar je najvažnejše, tudi cenene kredite za postavitev novih, za turizem nujno potrebnih gostinskih objektov. Ta sanacijski načrt pa ima v vidu tudi pospešitev gradnje turističnih objektov, kakor n. pr. kopališč, žičnih železnic itd., itd. Pokazali smo pot, po kateri se lahko pride do velikega kapitala v obliki posojila, ki ga naj dajo privilegirane banke proti sigurnemu odplačilu. Pristaviti pa moramo, da nas je sram, ko dobivamo na naše predloge in predstavke za izvedbo čimprejšnje sanacije gostinstva od oblasti odgovore, da ne morejo merodajni krogi računati na sodelovanje zainteresiranega gostinstva, ker ne pojmuje svojih nalog tako, kakor bi bilo pričakovati. Take izjave so naravno silno škodljive in pričajo, da je solidarnost in stanovska zavest v vrstah gostinstva naše države šele v razvoju in da ne predstavlja nikake moralne vrednosti, ki bi se dala izkoristiti. Državna zveza je v zadevi sanacije objavila tudi posebno poročilo.

Poučni izlet

Zvezna uprava bo priredila pardnevni poučni izlet na Tirolsko in v Švico. Točnejši podatki bodo objavljeni v prihodnji številki.

Zaključek plenarne seje Državne zveze gostilniških združenj

Dne 26. februarja t. l. je bila zaključena plenarna seja upravnega odbora Državne zveze, ki je od 21. februarja razpravljala o najvažnejših vprašanjih gostinskega staleža. Državna zveza je nato izdala sledeče poročilo:

»Državna zveza je predložila konkretne predloge glede potreb tujskega prometa in je povdarila pri tem posebno težke prilike, ki vladajo v gostinstvu. O teh predlogih se naj čimpreje izdajo končne odločbe, da se vsa ta vprašanja stavijo z dnevnega reda. Obljube, ki so se dale Državni zvezi, nudijo zagotovilo, da se bodo ta vprašanja, važna za vso gospodarstvo, zadovoljivo in pravilno rešila.

Pretresujoč Uredbo o kvalifikacijah gostinskih obratov in maksimiranju cen, se je ugotovilo, da uredba ni v skladu z današnjim stanjem v hotelirstvu, ker se bi moglo brez velikih materijelnih žrtev udovoljiti predpisom te uredbe. Uredba naj bi se uporabljala le za nove objekte, kar bi polagoma imelo tudi vpliv na obstoječe gostinske obrate, ker se ne bi uredba mogla uporabiti že za predstoječo sezono, se prosi trgovinsko ministrstvo, da se uredba odloži za poznejši čas.

V pogledu delovnega časa pomožnega osobja in zaposlitve ženskega osobja ter kolektivnih pogodb, je upravni odbor popolno soglasen z izjavami, ki so jih nam podali gostinski zastopniki na anketi v Sarajevu.

Zvezna uprava je z zadovoljstvom vzela na znanje odlok g. prometnega ministra, tičoč se voznih povlastic.

V pogledu trošarine na vino in žganje je zvezna uprava sprejela sklep, da se naj trošarina na vino in žganje zniža in da se naj način plačevanja te trošarine določi sporazumno med banovinskimi gostilničarskimi organizacijami in med banovinsko ter občinskimi upravami.

Zvezna uprava je vzela tudi na znanje sporazum z UJMo. Nadalje so se predložili trgovinskemu ministrstvu spreminjevalni predlogi glede obrtnega zakona.

Ankete za strokovno šolstvo se je udeležila po posebnem odposlancu, ki je iznesel potrebne predloge za ugoden razvoj gostilničarske strokovne izobrazbe.

Izvajanje trošarinskega pravilnika

Kljub točnim navodilom kr. banske uprave, ne postopajo nekateri finančni organi tako, kakor je njena želja in ovirajo pravilno izvajanje trošarinskega pravilnika. Neprestano nam dohajajo pritožbe, da zahtevajo kontrolni organi takojšnje plačilo banovinske trošarine, drugače nočejo odbiti predpisanega kala. Vse to smo naznanili kr. banski upravi, ki se čudi, kako morejo finančni organi tako postopati, ker so vendar njena navodila dovolj točna in zahtevajo pri zaračunavanju kala le pravočasno prijavo ne pa morda plačane trošarine. V kolikor ne bi hoteli slediti kontrolni organi navodilom banske uprave, naj se izvoli vse take slučaje javiti banski upravi.

Kr. banska uprava je nam ponovno izjavila, da ne želi ovirati prometa z vinom ali šikanirati točilce, zato se morajo tudi kontrolni organi ravnati po odredbah predpostavljene oblasti.

Nekatera vprašanja, odnosno nejasnosti so še nepojasnjena, pač pa pričakujemo vsak hip tozadevne rešitve na naše vloge. Tako se mora pojasniti odračunanje 3% kala pri onih točilcih, ki so imeli dne 22. januarja večjo zalogo vina v svojih kleteh in so trošarino takoj plačali pa se jim je trošarina na prošnjo kreditirala. Ravno tako se mora rešiti vprašanje petijota, ki igra posebno na Dolenjskem v gospodinjstvu silno veliko vlogo. Istočasno je treba izdati analogne predpise za pobiranje občinske trošarine.

Zadnje čase je nastala nova ovira. Gostilničarji, ki so imeli dne 22. decembra 1937 v kleti zalogo vina in žganja in so dobili na prošnjo večmesečne plačilne obroke, so vkletili po tem roku nove količine že v jeseni nabavljenega vina. Ko so zaprosili tudi za naknadno vkleteno zalogo in dobili nove plačilne obroke smatrajo, da morajo sedaj plačati kar po dva obroka naenkrat. To naziranje je napačno in ne odgovarja naziranju banske uprave, ki nam je dala sledeče pojasnilo:

Če je dobil n. pr. nekdo petmesečne obroke, t. j. do 1. maja, za plačilo prvotno vkletene zaloge, potem tečejo kasneje dovoljeni obroki za naknadno vkleteno zalogo od 1. junija naprej itd. Menda je sedaj tudi to vprašanje jasno. V kolikor pa bi bil še kdo v kakem dvomu, naj se obrne na pristojno združenje po informacije odnosno na zvezno pisarno.

Uredba o kvalifikaciji gostinskih obratov in maksimiranju cen

Trgovinsko ministrstvo je razposlalo koncem januarja načrt uredbe o klasifikaciji gostinskih obratov in maksimiranju cen v razmišljanje, vendar s tako kratkim rokom, da ga naši najjačji interesenti, to so hotelirji, niso mogli vsled kratkega roka, tako predelati, kakor bi bilo to potrebno z ozirom na velevažnost in dalekosežnost te uredbe. Ne oporekamo dobrih zamisli, ki jih je imela oblast pri sestavi te uredbe, ne smatramo pa za primerno, da se uredbe izdajajo z vso naglico, ne da bi se vsestransko premotrile, ker so včasih sicer dobro zamišljene uredbe in predpisi lahko radi raznih okolščin preje v škodo, kakor pa v korist. Ne oziraje se na to, v koliko je ta načrt te uredbe osnovan na osnovi obstoječih zakonov vidimo, da se uredba ni sestavljala na podlagi sedanjega stanja hotelirstva, temveč je imela v vidu najbrže bodoči razvoj našega gostinstva v obče. Če bi se določila predloženega načrta prilagodila na današnje stanje gostinskih objektov, potem bi bila uredba prava katastrofa za hotelirje. Pri strogi izvedbi te uredbe bi, in to šele pri spregledu mnogih nedostatkov, prišel komaj 1 hotel v dravski banovini v I. kategorijo. Ne vemo zakaj in iz katerega razloga želi uredba degradirati te obrate in jih postaviti v nižjo kategorijo, kakor pa jih je publika sama uvrstila. Končno bi bila uredba izdana tudi v nepravem času, saj so naši obrati že davno razposlali prospekte v inozemstvo, ter ne bi bilo v korist turizmu, če bi se napravila s to uredbo zmeda.

Načrt uredbe pa bi imel svojo dobro stran v tem, če bi veljal, kakor smo že gori rekli, za nove hotelske objekte, ker ne pridemo sicer do smotrenega razvoja gostinstva. Če bi taka uredba že obstojala, potem se ne bi mogli postaviti hotelski obrati, ki so bili n. pr. pred mesec dni otvorjeni in ki nosijo sicer veličasten naslov »Grand hotel« z lepo zunanjostjo, nimajo pa niti one opreme, ki se zahteva po načrtu te uredbe za 3. kategorijo. Z uredbo bi se tedaj preprečila nereelna špekulacija v hotelirstvu, kjer bi se moralo postaviti kategorijam primerne stavbe in jih tudi načelom te uredbe opremiti.

Naše hotelirstvo je na svojih sejah to uredbo odklonilo, ker ne upošteva sedanjega stanja hotelirstva in ker mu je bilo na razpolago tako malo časa, da ni bilo v stanu uredbo preštudirati in jo vsestransko oceniti. Radi tega priporočamo, da se klasifikacija obratov izvrši po banovinah in da se maksimiranje cen izvede po načelih, ki jih predvideva § 150. obrt. zakona.

Načrt uredbe nam ponovno dokazuje, da se rešitev vsega kompleksa problemov, ki se tičejo hotelirstva in turizma ne zagrabi pri korenu, temveč se hoče vse delo za napredek teh dveh gospodarskih panog maskirati z brezštevilnimi uredbami in predpisi, ki so za obstoječe stanje neprikladni in pogosto celo neizvedljivi. Produkcija teh gostinskih in vobče turističnih predpisov je vsega občudovanja vredna, vendar ostanejo brez efekta, ker niso v skladu z dejanskim stanjem. Bodimo že enkrat iskreni in povejmo si resnico. Rešitev teh problemov leži v sanaciji prilik, ki vladajo v gostinstvu in turizmu in ki se brez materijelne podpore ne more izvesti. Kardinalni problem je sanacija gostinstva, vse drugo je več ali manj vzporednega značaja. Šele tedaj, če se omogoči znosljiva eksistenca obstoječega gostinstva in nadaljnji njegov razvoj, potem so na mestu razne uredbe in predpisi, ki naj omogočajo razvoj hotelirstva po določenem programu, ki ga naj ravno smotrenost in skladnost dobro premišljenih uredb ter predpisov določi.

POSREBRENJE POPRAVILA

jedilnega pribora in posode restavracijskih podjetij izvršuje v moderno opremljeni galvanizaciji domača tvrdka

ANTON LEČNIK, Celje

Za novi pribor in posodo zahtevajte prospekt!

Višek užitka pri kosilu

ni znabiti kaka posebno rafinirano pripravljena jed, ampak občutek, kadar vstanete od mize. Zgodi se, da od z vsemi mogočimi slasticami obložene mize vstanete vendar nezadovolj i. Želodec Vam stavka, in prebavni aparat Vam narekuje, da nekaj ni v redu. – Tu morate napraviti zopet red! Dobro sredstvo za dosego je naravna Rogaška slatina. — Pijte pred in po kosilu po en kozarec in po možnosti tudi zjutraj na tešče, pa bo Vaša prebava kmalu zopet v redu. Lahko bodete zopet brez skrbi jedli kar Vam tekne.

Pri mizi naj torej nikdar ne manjka Rogaška slatina!

Rogaška Slatina

Gospodarski pregled

Živimo v dobi proračunov. V narodni skupščini se razpravlja o državnem proračunu, banski svet naše banovne je razpravljal o banovinskem proračunu, predložen je tudi že osnutek obeh največjih mestnih proračunov: Ljubljane in Maribora, od katerih je mariborski proračunski predlog že sprejet. O državnem proračunu je znano, da izkazuje v primeri s sedaj veljavnim proračunom povečanje za 1.270 milij. dinarjev. Ta optimizem opravičuje finančni minister s tem, da so že sedaj dohodki države radi dobre konjunkture znatni, saj znašajo od avgusta 1937 dalje mesečno 1 milijardo dinarjev, kar bi dalo na vse leto proračunano nad 13 milijard dinarjev. Če je optimizem na mestu ali ne, se bo videlo v teku izvajanja proračuna, ki bo tekel do 31. marca 1939. Do tedaj je pa še daleč in v gospodarskih stvareh ni mogoče dosti prerokovati.

Osnutek banovinskega proračuna, katerega pa mora v zadnji instanci potrditi finančni minister, je za 11.1 milij. din višji kot je bil za leto 1937-1938. Če ga hočemo primerjati s sedaj veljavnim, je potrebno, da njegov obrazec prilagodimo prejšnjim letom in tako vidimo, da znaša novi banovinski proračun skupno v izdatkih 161 milij., dočim je znašal sedaj veljavni 149.9 milij. din. Tudi banovina računa z dobro gospodarsko konjunkturo, zato je tudi zvišala proračun. Dve najvažnejši izpremembi v novem proračunu sta, kakor je naglasil to sam g. ban dr. Marko Natlačen v svojem ekspozeju: uvedba trošarine na jedilna olja po vzgledu savske banovine (1 din na 1 kg) ter povišanje šolske doklade v izven mestnih občinah od 26 na 35%. Omeniti je, da je bila šolska doklada z ozirom na nad 16 milij. din izdatkov za ljudsko šolstvo lani prvotno predlagana s 35%, kasneje pa jo je finančni minister znižal na 26%, ker je dovolil banovini vnesti med dohodke velika dolgovanja, ki jih ima država napram naši banovini. Ker drugega kritja ni mogoče najti, je sedaj šol-

čarki: »Metka! Metka! Ne spoštuješ petka! Si pustila Grič, — vzel te bo hudič!« — Pri šentjakobskem mostu, ki so ga postavili leta 1825., so krstili Lozarjevo gostilno »Pri novem mostu« in »Pergaš«, ki utegne biti popačenka iz nemške »Herberge«. — Po mestih so se imenovale nastopne gostilne: »Pri dunajskem mestu« (Zur Stadt Wien), ljudje so imenovali gostilno tudi »Pri Maliču«, po njenem prvem posestniku, na prostoru, kjer je bila poprej »Jadranska banka« in zdaj Bata nasproti pošti; »Pri tržaškem mestu« (Stadt Triest); »Pri Monakovskem mestu« (Stadt München), zdaj pri Lozarju; »Pri mestu Gorici« (Stadt Görz), pri Krčonu na Tržaški cesti. Včasih so bili povod tudi znameniti dogodki, po katerih se je imenovala kaka gostilna. Soseda sedanje gostilne »Pri sodču« (Pri Faselnu ali Faselbirt) na Žabjeku se je pred dobrimi sto leti imenovala »Pri Moskovskem požaru« (Brand von Moskau — rekli so tudi na kratko »Pri Prontu«).

(Konec sledi)

Opozarjamo! Člani, ki se obračajo neposredno na zvezno pisarno po razne informacije, naj priložé znamko za odgovor.

Tečaji

ZVEZNA UPRAVA RAZPISUJE in sicer:

Enomesečni kuharski tečaj na Bledu, ki je namenjen vsemu radovljiškemu srezu.

Tritedenski kuharski tečaj v Kranju, ki je namenjen za kranjski, škofjeloški in kamniški srez.

Šestdnevne servirne tečaje v Tržiču, Sevnici, Prevaljah, Rakeku, Dobrni in Kranju.

Enodnevne kletarske tečaje v Prevaljah in Žalcu.

Podrobne podatke je dobiti pri pristojnih združenjih, kjer se sprejemajo tudi prijave.

LASTNIKI RADIO-APARATOV!

Člani, ki imajo v svojih gostilniških obratih radio-aparate, (kuhinja se šteje tudi h gostilni) **naj se glede plačevanja avtorskih honorarjev v lastnem interesu obrnejo takoj po informacije na pristojno združenje.** Zadružne uprave naj dajo pojasnilo v smislu zvezne okrožnice št. 361 z dne 30. januarja 1938.

---

ska doklada ponovno zvišana na 35%.

Po važnosti tretji, je proračun mesta Ljubljane, ki znaša v prvotnem predlogu 115.5 milij. din, kar pomeni v primeri s sedaj veljavnim povišanje za 16.5 milij. din, v glavnem radi tega, ker postane tramvaj občinsko podjetje kot jih ima že Ljubljana dosti. Glede dohodkov ne izkazuje ljubljanski proračun posebnih izpremememb.

V našem gospodarstvu se opaža tudi izboljšanje likvidnosti večine naših denar. zavodov. V dnevnih listih čitamo stalno o dvigu vlog v denarnih zavodih, ki so se samo v decembru 1937 dvignile na priliko pri slovenskih hranilnicah za 5.6 milij. din. Znaten je tudi prirastek v januarju.

Tudi oproščanje vlog pri zaščitenih zavodih napreduje. Tako je n. pr. Ljubljanska kreditna banka dala vlagateljem na razpolago vse vloge do 10.000 din, Vzajemna posojilnica v Ljubljani do 5.000 din itd. Tudi pri podeželskih zavodih se opaža postopno izboljšanje. Tako daje Poštna hranilnica zadrugam na podlagi njih terjatev pri Privilegirani agrarni banki ter 3% državnih obveznic do 50% posojila v gotovini. To pomeni, da bodo naše zadruge vse brez razlike, ki imajo kmečke terjatve, dobile okoli 100 milijonov din gotovine. Nadalje so dobile iz 63 milij. posojila dravske banovine zadruge, ki so članice Zadružne zveze v Ljubljani, na razpolago 20% svojih naložb pri njihovi osrednji organizaciji, Zadružni zvezi. Zato tudi zadruge delno izplačujejo vloge in je pričakovati v slučaju pomirjenja vlagateljev, da bomo v kratkem dobili popolnoma normalne razmere na denarnem trgu, kar se bo zelo dobro poznalo pri investicijski delavnosti v naši deželi, ki je bila že od nekdaj navezana in vajena rednega poslovanja denarnih zavodov. Mislimo pa tudi, da nas je sedanja kriza nekaj naučila glede denarnih zavodov in da se bomo v bodoče znali varovati napak. Likvidnost je danes tolika, da muči nekatere denarne zavode že resna skrb, kam z denarjem, da bo nekaj prinašal, ker si še ne upajo dajati dolgoročnih posojil.

Privilegirani denarni zavodi v naši državi lepo napredujejo, kar je razvidno tudi iz njihovih računskih zaključkov za preteklo leto. Tako je imela Privilegirana agrarna banka v lanskem letu čistega dobička 18.1 milij. dinarjev, leta 1936 pa 18.07 milij. din. Ta banka postaja vedno važnejši zavod, ker je prevzela vse kmečke dolgove, ki gredo do 3 milijard dinarjev.

Narodna banka kralj. Jugoslavije izkazuje za leto 1937 radi zmanjšanja odpisov od 16.76 na 10.7 milij. din povečanje čistega dobička od 41.0 milij. dinarjev, kolikor je znašal leta 1936, na 56.6 milij. din v letu 1937. Iz tega povečanega čistega dobička bo banka predvsem povečala dotacijo rezervnemu skladu od 2.05 na 17.5 milij. din, država dobi 14.7 milij. din, delničarjem pa je na razpolago 24.3 milij. din, torej približno isto kot za 1936, tako da je pričakovati, da bo banka delila za 1937 isto dividendo kot za 1936, t. j. 350 din na delnico, katere imenska vrednost znaša 3.000 din, zadnji borzni tečaj pa se giblje okoli 7.700—7.800.

Vloge pri Poštni hranilnici na čekovnih računih in knjižicah so se lani povečale od 2.448.7 na 3.090 milij. din. Tudi čisti dobiček Poštne hranilnice je narastel od 59.2 na 61.46 milij. din, od česar dobi država 39.46 (leta 1936 samo 39.17 milij. din), 1.23 milij. din pa gre v na podlagi zadružnega zakona ustanovljeni sklad za podpiranj zadružništva.

Naša trgovinska politika je še vedno živahna. Januarja smo sklenili nov plačilni sporazum z Italijo, ki je zelo omejil naš izvoz v Italijo in sicer zato, da se je zmanjšal visoki aktivni klirinški saldo v prometu z Italijo. Uspešno so završena pogajanja z Avstrijo, sklenjena pa je bila pogodba z Estonsko, katero moramo smatrati za nov člen v verigi, ki naj poživi naše trgovinske stike z baltskimi in skandinavskimi državami. Z Nemčijo smo sklenili ugodne sporazume glede lesa, kar bo prišlo v korist tudi Sloveniji.

Zaposlenost našega delavstva je še vedno dobra. Zadnji statistični podatki Okrožnega urada za zavarovanje delavcev v Ljubljani kažejo, da se je sicer na področju tega urada število zaposlenih delavcev zmanjšalo od decembra 1937 na januar 1938 za 5.348 oseb, vendar je letos v januarju zaposlenih še vedno 6.299 oseb več kot januarja lanskega leta, kar dokazuje, da so zmanjšanje zaposlenosti v januarju 1938 povzročili predvsem sezonski razlogi.

Lansko leto more smatrati delavstvo sicer za dobro, vendar je zaslužek delavstva še za 98 milij. din manjši kot je bil leta 1930 v boljših časih. To se seveda pozna tudi pri kupni moči našega delavstva, katerega je zelo veliko.

Med ugodnimi znaki za presojo našega gospodarskega položaja moramo navesti tudi tečaje državnih papirjev. Ti tečaji so dosegli višino kot v letu 1930., deloma pa bili celo višji. Vojna škoda je n. pr. dosegla leta 1930. najvišji tečaj 450 na beograjski borzi, sredi februarja letos pa se je njen tečaj dvignil na 470 Pri tem pa je vpoštevati še dejstvo, da so bile leta 1930. priračunane v tečaju 450 še obresti, kar je tudi zneslo nekaj dinarjev, dočim so tečaji v letu 1938. zabeleženi brez obresti, tako da je dejansko dvig tečajev še večji. Zadnje dni so tečaji sicer nekoliko popustili, toda ne dosti in so kasneje zopet nekoliko narasli.

Nova avtorska tarifa

S 1. februarjem je stopila v veljavo nova, med Državno zvezo in UJMO sklenjena pogodba, ki je razvrščena na pet razredov ne glede na kraj, in ki je neprimerno nižja in povoljnejša od lanske tarife, ki je vzbudila toliko ogorčenja. Gostilničarske organizacije, ki so udružene v Državni zvezi zaznamujejo tudi na tem polju izredno lep uspeh, ker se je morala letos tarifa določiti sporazumno ne pa kakor lansko leto, kar z diktatom.

Tarifa je razdeljena takole:

V I. razr. se plača 700 din mesečno
V II. razr. se plača 350 din mesečno
V III. razr. se plača 250 din mesečno
V IV. razr. se plača 150 din mesečno
V V. razr. se plača 90 din mesečno

Seveda se nanaša ta tarifa le za one obrate, ki stalno držijo godbe v svojih obratih. V dravski banovini sta v I. razred uvrščena samo dva obrata, večina pa jih je v najnižjem razredu. Za poedine prireditve se plača 50 din, vendar je pripravljena UJMA na posredovanje zvezne organizacije tudi v to tarifo znižati na 30 din, če je prireditelj zabave, gospodarsko slabo stoječ.

Kar pa se tiče avtorskih honorarjev za radio-aparate, pa se naj lastniki teh aparatov obrnejo v lastnem interesu na pristojna združenja, ki jim bodo tarifo raztolmačila v smislu izdane okrožnice.

Nov uspeh zvezne organizacije — Veselična taksa razvrščena

Gostilničarstvo se je že leta in leta pritoževalo nad neznosno visoko veselično takso, ter so bila vsa zavzemanja zvezne organizacije brezuspešna. Letošnje leto pa se ji je končno vendar le posrečilo prepričati merodajne osebe na banski upravi o potrebi znižanja odnosno kategorizaciji veselične takse.

Po novem pravilniku o banovinskem proračunu dravske banovine za leto 1938-39, katerega je sprejel banovinski svet dne 19. februarja predpisuje § 59 sledeče:

»Za vsako javno plesno prireditev se plačuje:

a) v mestih z nad 4000 prebivalci, v kopališčih, zdraviliščih in v območju uprave policije v Ljubljani taksa 300, 200, 150 in 100 din; (dosedaj se je v teh krajih plačevala enotna taksa v višini 300 din. Op. ured.)

b) v mestih do 4000 prebivalcev in v trgih din 200, 150, 100 in 60 din; (dosedaj se je v teh krajih plačevala enotna taksa 200 din. Op. ured.)

c) v vseh ostalih krajih 100 in 50 din; (dosedaj enotna taksa 100 din Op. ured.)

Za odmero takse je merodajna uvrstitev v skupine po tarifni postavki 62 zak. o taksah, pri čemur se v kategoriji a) in b) uporablja 4. postavka tudi za 5. in 6. skupino, v kategoriji c) pa se uporablja 1. postavka za 1. in 2. skupino, postavka druga pa za vse ostale skupine.

Če stranka ne doprinese dokaza o uvrstitvi v skupino, se ji odmeri najvišja taksa dotične kategorije. Ta taksa se lahko odmeri tudi povprečno. Višino povprečnine določi kraljevska banska uprava.«

Radi lažjega razumevanja naj raztolmačimo novo razdelitev takse na podlagi razpredelnice za poedine točilce.

Če znaša polletna točilna taksa v krajih naznačenih pod a) gori navedenega člena 59

1.500 1.000 750 500 300 200 din
tedaj znaša veselična taksa
300 200 150 100 100 100 din

Če znaša polletna točilna taksa v krajih naznačenih pod b) gori navedenega člena 59

1.000 750 500 300 200 150 din
tedaj znaša veselična taksa
200 150 100 60 60 60 din

Če znaša polletna točilna taksa v krajih naznačenih pod toč. c) gori navedenega člena 59

500 300 200 150 100 50 din
tedaj znaša veselična taksa
100 100 50 50 50 50 din

Če premislimo, da smo imeli sedaj za poedine kraje naznačene v skupini a) b) in c) enotne takse, in sicer v skupini a) 300 din, v skupini b) 200 in v skupini c) 100 din, tedaj še le lahko presodimo veličino našega uspeha, ker se je veselična taksa prilagodila prometu poedinih točilcev. Nova razdelitev veselične takse pa bo imela tudi vpliv na pavšalacijo te takse, ker bo tudi različna.

Ne trdimo, da se je naša prošnja v celoti osvojila, saj smo zahtevali, da naj znaša veselična taksa samo 10% od polletne točilne takse, vendar moramo biti tudi za to naklonjenost banske uprave jako hvaležni. Upamo, da se bo drugo leto veselična taksa prilagodila dejanskim razmeram in v predloženem smislu. Trenutno je še nerešeno vprašanje priložnostne godbe, ki spravlja radi podeželskih običajev naše gostilničarje v velike denarne kazni, vendar so se tudi v tem pogledu stavili konkretni predlogi in čakamo na rešitev.

Slučaj razvrstitve veselične takse naj pa nam služi v dokaz, da se mora voditi boj večkrat po več let, predno se pride v naših gostilničarskih zadevah do kolikor toliko povoljnega uspeha. Rešitev naših problemov leži tedaj le v močni stanovski organizaciji, kakršna je naša zveza.

ODRAČUNANJE 3% KALA

Na našo predstavko, da nekateri finančni organi ne postopajo po navodilih kr. banske uprave glede odračunanja 3% kala, nam je kr. banska uprava z rešenjem VII. štev. 6041-1 z dne 25. februarja t. l. odgovorila, da naj navedemo konkretne primere, kjer finančni organi niso priznali kala, da jih bo ponovno opozorila. Pozivamo prizadete, da se takoj javijo zvezni pisarni.

KULINARIČNA RAZSTAVA V CELJU

V Celju se je od 2. do 6. februarja t. l. vršila kulinarična razstava, ki jo je priredil posebni razstavni odbor pod predsedstvom plačilnega natakarja g. Pucelj Rika s strokovnim sodelovanjem poznanega kuharja sedanjega restavraterja Grajske kleti v Mariboru g. Babineka. Težišče kulinarične razstave leži v prvem redu na kuharski umetnosti, kjer se naj predvsem pokaže napredek gostinske kuhinje, torej strokovno izvežbanost gostinskih kuharjev. Lahko trdimo, da so bili razstavljeni predmeti na višku, kjer je zopet briljiral g. Babinek s svojim kuharskim znanjem. Žal, da je na tej razstavi pokazal premalo, kar je bilo gotovo vzrok njegovi prezaposlenosti z vodstvom njegovega obrata. Za kulinarično razstavo je bilo razstavljenih premalo predmetov, da bi se mogla ta razstava presoditi res le iz kulinarične strani. Večja važnost se je menda polagala razstavi pogrnjenih miz, vendar tudi pri tem nismo mogli najti onega, kar se nam pokaže na sličnih prireditvah. Vzrok temu je najbrže to, da je bila vsa razstava odvisna le od par oseb, ki so vložile sicer dovolj truda, niso pa imele najpotrebnejših sredstev na razpolago, kar se je razstavi tudi poznalo.

Seveda so take razstave lažje izvedljive v velikih mestih, kjer so na razpolago številni izvežbani kuharji, kuharski naraščaj in številni veliki obrati. Vsekakor pa moramo biti, oziraje se na vse okoliščine pod katerimi se je razstava priredila, tudi s to prireditvijo zadovoljni, s pristavkom, da se ne sme izpustiti iz vida tudi dekor dvorane v kateri se je razstava priredila. Pohvaliti pa je vsekakor podvig, stremljenje in pogum razstavljalcev.

MODERNIZACIJA BANJA LUKE

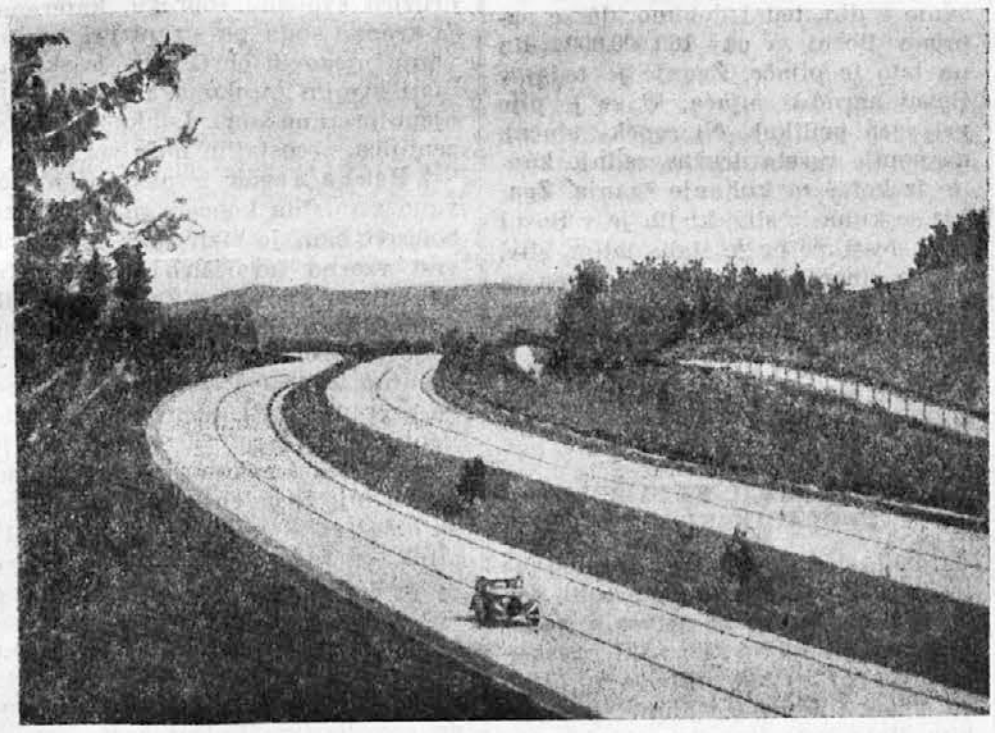
Za modernizacijo Banja luke, kjer so se zgradile veličastne stavbe, kakor n. pr. banski dvori, banska palača, hotel Palace, Higienski zavod, Dom kulture, palača Hipotekarne banke itd., se je porabilo 500 mil. din.

Radi skomin . . .

Ker stojimo pred novo turistično sezono, ko se bodo (če se bodo!) podili po naših državnih kolovozih zaprašeni inozemski avtomobili, naj v naslednjem predočimo važnost modernih cest za narodno gospodarstvo. Nemčija je v decembru 1937. otvorila dvatisoči kilometer državne avtomobilske ceste, ki merijo v širini 25 m ter imajo v vsako smer po 2 tira. Ob tej priliki se je vršila, naravno, pomembna in upravičena slovesnost, ki je dala povod tudi razmišljanju o vrednosti avtomobilske ceste za narodno gospodarstvo. Nemčija je v 4 letih zgradila točno 2.026 km državne avtomobilske ceste, kar predstavlja delo 52.000 posredno ali neposredno zaposlenih državljanov. Vso to ogromno in dosedaj neprekosljivo cestno omrežje je zahtevalo 1200 delovnih dni. V letu 1937. se je dalo v promet 1000 km takih cest, kar znači, da se je dnevno dovršilo 3 km. Seveda ima Nemčija v delu še ca 1600 km teh cest, ki bodo služile v prvi vrsti avtomobilskemu prometu za velike daljave. Koristi teh cest so se pokazale ravno tekom zadnjih let, ko so se vršile zanesljive in točne poskušnje. Interesantno pri tem je, da je celokupen tovorni promet na velike razdalje v teku 1 leta zapustil stare ceste in da se razvija sedaj edinole po teh novodovršenih progah. Tovorni promet se po starih cestah vrši le do daljave 50 km. Še bolj interesantni so nadaljnji podatki, ki so jih ugotovile posebne komisije s tkzv. merilnimi avtomobili. Hotelo se je namreč ugotoviti, kakšno prednost imajo nove ceste pred starimi cestami. Kot merilni avtomobili, ki so bili ca 1000 km na poti, so bili mali vozovi, veliki avtobusi in pa tovorni avtomobili. Tako je n. pr. neki 3.2 literski Mercedes voz porabil pri največji hitrosti 70 km na stari državni cesti Nauheim — Bruchsal 70 litrov bencina na 100 km Isti voz je porabil na isti progi, pri isti daljavi na novi državni cesti ter pri hitrosti 80 km komaj 10 litrov bencina na 100 km, pri čemur moramo pristaviti, da pomeni 80 km na uro na novi državni cesti jako skromno brzino. Drugi poizkus se je izvršil s tovornim avtomobilom, ki je imel priklopni voz z 8 tonami koristnega bremena. Na novi državni cesti je porabil za 10% manj bencina, kakor pa prazen voz na stari državni cesti ter je vozil poleg tega še za 20% hitreje. Ti podatki so menda poučljivi ter pričajo, kako vestno se preiščejo vse dobre in slabe strani kakega dela v Nemčiji, vsled česar se ne smemo čuditi, da je bilo z organizacijo in disciplino ljudskega dela dovršeno v tako kratkem času toliko novih dobrin, ki gredo v splošno korist nemškega naroda, današnjega našega soseda.

K članku prinašamo tudi sliko z namenom, da vzbudimo čitateljem skomine, kajti po takih cestah se ne bomo v Sloveniji nikoli vozili.

Ako prečitate ta članek, primerjajte gradnjo novih in rekonstrukcijo starih cest. Morda bo tudi to interesantno, da se je n. pr. nekje v Dalmaciji dogradil že precejšen del nove ceste. Ker pa ni bilo nadaljnjih kreditov, je še to kar so dogradili in v kar so vložili milijone, propadlo.



Zadolžitev gostinskih obratov v dravski banovini

Po nalogu trgovinskega ministrstva je zvezna uprava zbrala za področje dravske banovine hipotekarne dolgove onih gostinskih podjetij, ki jih »Putnik« navaja v svojih seznamih in ki so tedaj najožje povezani s turizmom. Podatki so zbrani na podlagi zemljiško knjižnih vpisov.

Hoteli so obremenjeni z	din 61,987.559	in Kr.	2,681.837
penzioni „ „ „	3,435.034	„ „	731.094
kavarne „ „ „	3,774.000		
restavracije „ „ „	461.270		
gostilne „ „ „	3,204 218	„ „	659.920
Skupno tedaj	din 72,862.081	in Kr.	4,072.851
Od tega so obremenjene privatne osebe z	din 62,062.081	in s Kr.	3,572.851
Družbe, društva in bančni zavodi „	„ 10,800.000	„ „	„ 500.000
	72,862.081		4,072.851
Največja obremenitev izkazuje 21 objektov na Bledu, ki znaša	din 40,444.840	in Kr.	725.916,
ves radovljiški srez pa	„ 47,307.117	„	„ 1,020.199.
Od mest prednjači Ljubljana z 8 objekti, ki so obremenjeni z	„ 7,272.830	„	„ 294.722
Maribor z	„ 6,880.000		
Celje pa z	„ 1,837.016	„	„ 1,748.078.

RAZGLAS ZDRUŽENJA V PREVALJAH

Združenje gostilniških podjetij v Prevaljah priredi za svoje člane dva enodnevna **kletarska tečaja.**

Prvi enodnevni kletarski tečaj se bo vršil dne 8. marca v gostilni g. Rozmana Alojzija v Prevaljah in je namenjen za članstvo iz Prevalj, Dravograda, Guštanja, Mežice in Črne. Pričetek tečaja ob 8. uri zjutraj.

Drugi kletarski tečaj se bo vršil dne 9. marca v gostilni g. Preglaua v Marenbergu ter je namenjen za članstvo iz dravske doline in Ribnice na Pohorju.

Nadaljna navodila so bila članstvu sporočena potom okrožnice.

»PUTNIK« v Ljubljani (biljetarnica) se je s 1. februarjem preselila iz Gajeve ulice začasno na Tyrševo cesto 5. Številka telefona 24-72 ostane neizpremenjena.

DAVČNE KARTE

Opozarjamo naše članstvo, da si mora pribaviti za vsakega uslužbenca pri pristojni davčni upravi davčno karto, ki velja za eno kalendarsko leto, ne oziraje se na med letom nastale spremembe. Finančni organi imajo strog nalog kontrolirati, če ima vse uslužbenstvo davčne karte, na katerih mora biti izpisano ime gospodarja in njegovo bivališče. Davčno karto naj shranijo člani ne pa uslužbenci.

JUBILEJNA PROSLAVA

Združenje gostilniških podjetij v Škofjiloki proslavi v tekočem letu 25 letnico ustanovitve ter bo v ta namen po zamisli pripravljalnega odbora priredilo proslavo po ze pestrem sporedu.

Proslava, ki bo združena s slavnostnim občnim zborom, se bo vršila v soboto 30. aprila na katero že danes opozarjamo vsa sosednja združenja, da rezervirajo ta dan za udeležbo. Na sporedu bo tudi poskušnja vin vsled česar naproša uprava združenja, p. n. vinske trgovce, da čimpreje priglasijo svojo udeležbo. Svoje člane pa že danes pozivamo na polnoštevilno udeležbo, ki dobe itak podroben program proslave sporočen s posebno okrožnico.

Uprava združenja gostiln. podjetij v Škofjiloki.

KLETARSKI TEČAJI ODPOVEDANI

Z ozirom na sporočilo Banovinske vinarske šole v Mariboru, da so prenehala v kleteh najvažnejša dela, ki se jih mora v vsakem kletarskem tečaju pokazati udeležencem, se napovedani kletarski tečaji **odpovedo.** Prihodnji kletarski tečaji bodo v decembru tega leta, ter v januarju in februarju prihodnjega leta. Zvezna uprava bo tudi za te tečaje preskrbela najugodnejše pogoje, tako da bo omogočeno vsakemu gostilničarju, ki se zanima za procvit svoje gostilne udeležiti se brez velikih denarnih žrtev teh tečajev.

6-DNEVNI KLETARSKI TEČAJ V MARIBORU

Od 24. do 29. januarja se je vršil na Banovinski vinarski šoli v Mariboru 6-dnevni kletarski tečaj, katerega so se udeležili gostilničarji in gostilniški sinovi iz območja dravske banovine. Tečajniki so imeli v tem

Kletarstvo

2

Vprašanja in odgovori

Vprašanje: T. K. iz P. g. V mesecu januarju t. l. sem kupil 600 litrov belega vina, ki je v kleti producenta imelo lepo, čisto barvo in je bilo dobrega okusa. To vino sem si pretočil v moja dva čista soda in glej, čez 14 dni je vino popolnoma porjavelo. Vino je tako za silo še obdržalo prejšnji dober okus, toda grda rjava barva ne ugaja ne meni in seve tudi mojim gostom ne more biti všeč. Kaj je temu vzrok? Prosim Vas, da mi blagovolite že v prvi prihodnji številki »Gostilničarskega vestnika« odgovoriti, **kaj je vzrok, da je prej svetlo, čisto in dobro vino po pretakanju grdo porjavelo in kako tako porjavelo vino popraviti?**

Odgovor: Na Vaše, kakor tudi na mnoga druga docela slična vprašanja smo obširno in temeljito odgovorili že v prvi letošnji številki »Gostilničarskega vestnika« na str. 7. Da bi si bili to poglavje takrat prečitali, pa bi že imeli tudi odgovor na sedaj nam stavljeno vprašanje. Tu se vidi, kako dobro in potrebno bi bilo, da bi si poglavja »Kletarstvo« s številnimi vprašanji in odgovori iz vsake številke vedno izrezali in shranili za poznejše čase. Če še imate prvo številko let. »Gostilničarskega vestnika«, tedaj si skrbno prečitajte pod zaglavjem »Kletarstvo« članek »Mnoga letošnja vina pa rjavijo«; sicer pa Vam tu še enkrat navajamo na kratko, kako naj v Vašem specialnem slučaju postopate:

Vaše vino je, čim ste ga pretočili, porjavelo, kar je neka napaka, ki se letos pri vinih kaj rada pojavlja. Za zdravljenje tega vina vzemite, ker je — kakor pišete — vino močno porjavelo, na vsak hektoliter vina 15 (petnajst) gramov kalijevega metabisulfita, tedaj na 6 hektolitrov 90 gramov, oziroma na vsak polovnjak (po 300 litrov) 45 gramov metabisulfita. Določeno količino metabisulfita torej zavijete v čedno platneno krpico in to vrečico potem na niti, s katero ste jo zvezali, obesite skozi pilkino luknjo v vino v sodu. Že čez kak dan se metabisulfit popolnoma raztopi, na kar vino premešate. Navadno to že pomaga in vino bo spet dobilo prvotno lepo barvo in bo čistega okusa. Le če je bilo vino jako močno porjavelo, tedaj ne odpravite neugodne barve samo z metabisulfitom, temveč morate vrhutega v tem slučaju vino še čistiti ali filtrirati. Čistite ga pa z želatno (12—15 gramov na 1 hl) s predhodnim dodatkom tanina (6—9 gramov na 1 hl). Kalijev metabisulfit, želatino in tanin lahko dobite pri Kmetijski družbi ali v drogeriji. Dva do tri tedne po čiščenju z želatino pretočite vino v nekoliko zažveplan sod (na 3 hl 1 azb. žvepl. trščica). Preden nastane hujša vročina, torej do meseca maja, pretočite vino v drugič in ga pri tem spet, a le malo zažveplajte. Z azb. žvepl. traki ali z metabisulfitom žveplanega vina ne smete točiti prej kakor šele kak mesec po pretakanju ali dodatku metabisulfita; med tem namreč že duh po žveplenem dvokisu iz njega izgine.

Priporočamo Vam končno, da si čimprej nabavite kako strokovno kletarsko knjigo, najbolje na primer »Vinski zakon in kletarski vedež«, ki jo je priredil znani strokovnjak g. Andrej Žmavc, ravnatelj vinarske šole v p. v Mariboru (Smetanova ul.), kjer jo lahko dobite za znesek 50 din. V tej izborni knjigi najdete poleg vinskega zakona in njegove razlage vse potrebno iz sodobnega kletarstva, tedaj tudi o rjavenju vina, kako se vino čisti z želatino itd.

Vprašanje I. Z. v L. Kupil sem iz zelo pozne trgatve 3 polovnjake vin. mošta, prav dobrega, ki je imel skoraj 20% sladkorja po Klosterneuburški moštni tehtnici, kisline pa bolj malo. Mošt sam je bil v jeseni ob vkletenju mrzel, enako tudi klet in posledica vsega je bila, da je mošt slabo povrel, da je sedaj to novo vino še precej sladko in se ne more sčistiti. **Kaj naj storim, da bo novo vino, ki vsebuje še precej sladkorja, končno povrelo in se sčistilo?**

Odgovor: Hladna jesen ob trgatvi in vrhutega mrzla klet, vse to je povzročilo, da kvasne glivice niso mogle izvršiti pravilnega vrenja, ker je bil mošt prehladen. Vaše sladko vino bo začelo ponovno vreti koncem spomladi, ko bo nastopila večja vročina. Ako tega vina sedaj ne potrebujete in ako ga ne mislite še točiti, tedaj je najbolje, da ga tekom meseca januarja pretočite. Vino pretočite le ob lepem vremenu. Pri pretakanju ga prav rahlo zažveplajte, tako da porabite na 4 hl vina le en azbestni trak žvepla. Ko bo začelo vino spomladi ponovno vreti, postavite na sod kipelno veho in pustite vino pri miru, da popolnoma prevre. Ko se bo vino po vrenju očistilo, ga ponovno pretočite. — Če pa želite vino točiti že prej, tedaj pospešite ponovno vrenje vina s toploto. V ta namen je najprimerneje postaviti primerno pečico v klet in segreti kletne prostore tako, da bo vino začelo ponovno vreti. Ko bo vino prevrelo, prenehajte s segrevanjem kleti. Čez par tednov se bo vino očistilo in tedaj je najbolje, da ga pretočite v jako zmerno zažveplan sod. Včasih vino vkljub segrevanju noče vreti. Takemu vinu verjetno primanjkuje zraka, zato ga moramo v tem slučaju pretočiti ali pa s čisto palico temeljito premešati. Ako imate v kleti tudi druga vina, katerim bi segrevanje kleti škodovalo, tedaj je najboljše, da vino, ki ni prevrelo, z drožmi vred pretočite v drug sod, katerega ste že prej postavili na tak prostor, kjer je mogoče kuriti. V tem primeru je dobro dodati vinu zdrave drože iz kakega drugega soda, kjer je vino zdravo in dobro prevrelo ali še bolje, da mu dodamo čistogojene vinske kvasnice, kakor jih lahko dobimo

času priliko spoznati umno kletarstvo, ki jim bo pri njihovem gostilniškem obratovanju v veliko korist. Pouk je bil teoretičen in praktičen ter ga je vodil prof. te šole g. Pečovnik. — Zvezna uprava, ki je bila prirediteljica tega tečaja je preskrbela izvrstno preskrbo v hotelu »Mariborski dvor« v Mariboru, tako da so bili tečajniki v vsakem oziru zadovoljni. Nadzorstvo nad tečajem pa je imel g. Mlakar Janko, zvezni odbornik, ki se je tudi sam udeležil tega pomembnega tečaja. Prepričani smo, da se bodo ti tečaji še tekom tega leta v zimskem času ponovili in da se jih bo članstvo v največjem številu udeležilo. Gu. ravnatelju Banovinske vinarske šole Priolu ter predavatelju odnosno vodji tečaja g. profesorju Pečovniku, iskrena hvala!

ANKETA O STROKOVNEM ŠOLSTVU

Novosadska trgovinska zbornica je izdelala obširen elaborat o strokovni izobrazbi naraščaja ter sklicala anketo v Beogradu, ki se je dne 23. t. m. vršila v navzočnosti zastopnikov banskih uprav, zbornic in predstavnikov stanovskih organizacij. Državno zvezo gostinstva je zastopal član glavnega odbora in zborični svetnik novosadske zbornice g. Markovič, ki je v svojem govoru orisal gostinstvo v preteklosti, sedanjosti in omenil tudi perspektive za prihodnjost. Posebno je povdaril skrajno malo zanimanja, ki ga imajo gotovi merodajni krogi za naš stan. Predočil je zbranim delegatom veliko izgubo, ki jo je utrpela vsled tega naša država. Ravno v pomanjkanju zanimanja do gostinstva leži tudi zaostanek v razvoju tujskega prometa. Današnja že davno težko pričakovana konferenca mu nudi priliko, da prikaže kaj se lahko napravi v korist našega strokovnega šolstva brez posebnih žrtev od strani države. Tu iznaša predlog, da naj bi pivovarne dajale 10 din od hl v korist šolskega fonda, kakor delajo to že nekatere pivovarne na področju bivše Srbije. Od taks, ki se pobirajo od inozemcev naj se gotovi odstotek plačuje v šolski fond. Natakarskim učencem, je potom uredbe osiguran gotovi odstotek pri postrežbi ter naj bi se tudi ta vsota plačevala v korist naraščaja v šolski fond, ker daje učencem itak službodavec hrano, stanovanje in vse ostalo. Kazni, ki se diktirajo pri prekrških in prestopkih obrtnega zakona gostinskim podjetnikom, naj bi se vplačevale v korist gostinskega strokovnega šolstva. V svojem nadaljnjem govoru je ponovno povdaril važnost turizma za narodno gospodarstvo, vsled česar se morajo najti sredstva, da se izvrši reorganizacija gostinskega strokovnega šolstva, ker odvisi od tega nadaljnji razvoj gostinskega stanu.

VINSKI SEJEM V LJUTOMERU dne 8. marca 1938.

Vinarska podružnica v Ljutomeru priredi vinski sejem in razstavo vina v običajnem obsegu kakor prejšnja leta. Vabimo vse vinogradnike iz ljutomerskega, gornjeradgonskega in štrigovskega okoliša, da razstavijo svoja vina. Tudi letošnji vinski sejem bo dobro založen z dobrim sortnim in mešanim vinom. Ocenjeno bo vino en dan pred razstavo. Oni, ki hočejo vino razstaviti, naj to prijavijo do 3. marca, vzorce pa pošljejo do 6. marca t. l. od vsake vrste po tri buteljke.

Kupci in vsi drugi interesenti pa se vabijo k obilnemu obisku te prireditve! Otvoritev bo ob 9. uri, zaključek ob 20. uri.

IV. NATAKARSKI PLES«

ki se je vršil na debeli četrtek, dne 24. februarja 1938 v veliki dvorani Kazine pod pokroviteljstvom g. zveznega predsednika Majcena Cirila, je sijajno uspel. Kazinska dvorana je bila nabito polna, ter so s svojo prisotnostjo počastile to tradicionalno prireditev ugledne osebnosti iz mesta, kakor tudi iz širše okolice. Zabava je potekla v izbornem razpoloženju, tako da so vsi udeleženci odnesli najlepše utise iz te prireditve. Prirediteljem čestitamo na tem lepem društvenem dogodku.

SVETOVNI PRIDELEK VINA

Pridelek vina v letu 1937. je bil srednji. Mednarodni agrarni institut v Rimu ugotavlja, da je bila trgatev v Romuniji, Jugoslaviji in Madžarski izpod one iz leta 1936. V donavski kotlini je dosegla komaj 75 do 80% povprečnine zadnjih 10 let. V Nemčiji, Švicarski, Avstriji in Češkoslovaški je bila trgatev mnogo slabša kakor leta 1936. Pridelek vina v Italiji je bil v letu 1937. za okoli 5 milijonov hl manjši nego znaša povprečnina zadnjih 5 let ter se je v preteklem letu pridelalo ca 33.7 milijonov hl. Pesimistične prognoze za Francosko in njene kolonije se niso uresničile ter je znašala produkcija ca. 50 milijonov hl vina, kar znaša 20 do 25 milijonov hl več, kakor iz leta 1936. V Grčiji je znašal pridelek 3,200.000 hl vina, kar je za ca. 1.5 milijona več, kakor leta 1936. Mednarodni agrarni institut računa, da bodo Francija, Italija, Španija in Grčija razpolagale s ca 60 milijonov hl vina za izvoz. V Nemčiji, Švici, Avstriji in Češkoslovaški je bil pridelek v letu 1937. slabši od leta 1936. Navedeni institut prihaja do zaključka, da je lanskoletni pridelek znašal na severni polovici zemeljske oble ca 150 do 160 milijonov hl, kar znači za ca. 8 do 10 milijonov hl več, kakor v letu 1936.

VSAK
nima toliko denarja, da more potovati v kopališče
TODA VSAKDO
bi moral dati za zdravje letno 100 do 150 dinarjev in piti mesec dni mesto druge vode
RADENSKI ZDRAVILNI VRELEC
onega z rdečimi srci na etiketi iz
RADENSKEGA ZDRAVILNEGA KOPALIŠČA
SLATINA RADENCI (pri Mariboru)

V BOSNI SE POPIJE 20 MILIJONOV LITROV ŽGANJA NA LETO

Po najskromnejšem računu uporabi eno kmečko gospodinjstvo v Bosni na leto 100 litrov žganja. Če se vzame, da je v Bosni okoli 200 tisoč takih gospodinjstev potem izhaja, da znaša letna potrošnja žganja ca 20 milijonov litrov. Vzemimo, da je prosečna vrednost litra žganja samo 8 din, tedaj dobimo, da se popije v Bosni za ca 160,000.000 din na leto te pijače. Žganje je tedaj v Bosni narodna pijača, ki se jo pije pri vseh prilikah. Ni redek slučaj, da popije vesela družba zadnjo kapljo iz kotla za kuhanje žganja. Žganje se kuha iz sliv, ki jih je v Bosni jako dosti, če pa je slaba letina sliv, pa se uporabijo hruške, ječmen in koruza. Žganje je kot narodna pijača tako ozko vezano na verske obrede da se ljudje pri tretji čaši po navadi pobožno križajo in nazdravljajo v slavo Boga in svetnikov.

GOSTILNIČARJI, KI SI ŽELIJO NOVI TROŠARINSKI PRAVILNIK

Gostilničarji vrbaske, vardarske in drinske banovine so zaprosili, da se tudi na področju njihovih banovin uvede novi trošarinski pravilnik, vendar so bile njihove prošnje od strani finančnega ministrstva odbite. Baje hoče finančno ministrstvo oceniti vrednost tega pravilnika šele na uspehih ali neuspehih, ki jih bo pravilnik pokazal v dravski banovini. Gostilničarji v označenih banovinah so podvzeli ponovno korake, da se jim dovoli uvedbo tega pravilnika.

NAŠ NARAŠČAJ V INOZEMSTVU

Po nasvetu zvezne uprave se je napotilo v zadnjem času že precejšnje število naših naraščajnikov v Francijo, v svrho teoretične in praktične izobrazbe. Kar je pri tem najvažnejše, je tem sinovom naših priznanih hotelirjev, restavraterjev in gostilničarjev, omogočena večmesečna praksa v najbolj znamenitih francoskih obratih. Tako se 15. marca t. l. napotita v Francijo po nasvetu zvezne uprave g. Polajnar Metod iz Novega mesta in g. Cunder Boris z Ježice pri Ljubljani. Stroški bivanja v Franciji niso pretirano visoki. Upamo, da se bodo naši naraščajniki, ki si bodo pridobili solidno strokovno izobrazbo, kasneje z vso vnemo posvetili napredku našega gostinstva v Sloveniji. Želimo vsem mnogo uspeha in srečen povratek.

Novi grobovi

SMRT GOSTILNIČARJA — VETERANA

Dne 8. februarja t. l. je smrt ugrabila 95 letnega veterana — gostilničarja g. Jakoba Seliča v Vel. Širju pri Zidanem mostu.

Celih 59 let je točil ta korenjak na kredo in za denar cviček in rebulco. ter zabaval goste z anekdotami iz svojega, skoraj eno stoletje trajajočega zemeljskega potovanja.

V njegovih otroških letih še ni vozila lokomotiva skozi one romantične soteske in živo mu je bil še v spominu prvi vlak, ki je vozil tod mimo. V svoji osemletni vojaški službi je prepešačil vso bivšo Avstrijo. Pruske krogle pri Kral. Gradcu, kjer se je boril leta 1866, mu niso mogle do živega in je doživel prav do zadnjega krepak in čil starost, ki je redkokateremu namenjena. Ohranili ga bomo v častnem spominu!

† **Berger Margareta,** soproga predsednika gostiln. združenja v Ribnici, je umrla. Rajnka je bila neumorna družica svojemu soprogu, kateremu je krepko stala na strani pri izvrševanju njegovih obrti. Bila je skrbna mati svojim otrokom, ki objokujejo njeno prerano smrt. Lahka ji naj bo zemljica, preostalim naše sožalje!

† **Helena Kavčič** je nas nepričakovano zapustila koncem m. l. Kratka bolezen nam je iztrgala iz naših vrst vzorno tovarišico komaj v 56 letu njene starosti. Že v dekliških letih je izgubila roditelje in s trdno voljo prevzela doma gospodinjstvo z gostilno ter skozi 36 let vodila vse do prerane smrti, njen tako priljubljeni domači krov. Z 18 leti se je poročila ter v zakonu s soprogom, ki predseduje že dolgo let združenju gostilničarjev v Škofji loki, povila 11 otrok, od katerih jih živi 8, ki so se po večini izšolali in so štirje na uradniških položajih, drugi pa imajo samostojne poklice. Poleg velike ljubezni za svojo družino, ki ji je bila prva briga, je posvečala mnogo truda povzdigi gostilničarskega stanu. Sama se je vedno izobraževala iz sodobnih knjig, zlasti o gostilničarskem gospodinjstvu. Dajala je koristne inicijative svojim stanovskim tovarišicam in tovarišem in ni pozabila na našo edino Gostilničarsko gospodinjsko šolo v Ljubljani, pri katerem društvu je bila sama članica in pridobivala tudi druge. Ge. tovarišice, posnemajte njena dela, njen spomin pa bo ostal trajno med nami.

† **Plantarič Minka** je bila druga žrtev, ki jo je v kratki dobi terjala smrt od združenja v Škofjiloki. Skozi 30 polnih let je vodila pokojnica kavarno na Glavnem trgu v Škofjiloki in je zatisnila komaj 54 let stara svoje oči. V prvem zakonu z g. Karlinom je imela dve hčerki, ki pa sta izgubili kmalu očeta. V drugem zakonu je povila soprogu g. Plantariču troje čvrstih sinov, ki so danes vsi na dobrih položajih. Čim je blaga mati dosegla sigurno eksistenco zadnjemu sinu, si je tudi sama v skromnosti zaželela prepotrebnega počitka. Tik pred uresničenjem njenih tako zaželjenih načrtov ji je prestrigla smrt nit življenja. Za njena dela in bogate izkušnje gostilničarskega stanu, ki nam jih je često delila, smo ji globoko hvaležni ter jo ohranimo v častnem spominu.

Gostilničarji in gostilničarke, oklepajte se svojih gostilničarskih organizacij, ker le te vam pomagajo v sili!

---

pri banov. kmet. poskusni in kontrolni postaji v Mariboru s tiskanimi navodili za uporabo.

Vprašanje K. I., O. Imam nekaj slabih sodov, v katerih dobiva vino, ki ga v njih hranim, slab okus. Rad bi jih popravil, samo ne vem, kako naj to storim. Sosed mi priporoča, da naj te slabe vinske sode izparim, češ da je to še najboljše. Posebnega parnega kotla sicer nimam, pač pa žganjarski kotel, s katerim da je, kakor pravijo, istotako mogoče izparivati vinske sode. Ker mi pa ta posel ni poznan, Vas prosim prijaznega nasveta oziroma opisa, **kako je mogoče slabe vinske sode izparjati s pomočjo žganjarskega kotla?**

Odgovor: Glavni pogoj za pravilno kletarjenje je zdrava vinska posoda, kakor smo to že toli in tolikokrat zapisali in podčrtali. Še najboljše vino se v slabem sodu pokvari. Največkrat cika in vonja po plesnobi in drugih neprijetnih snoveh. To je posledica nepravilnega ravnanja s posodo. Kdor s posodo pravilno ravna, jo po vsaki uporabi izplakne s čisto vodo, osuši in potem zažveplja, ne bo imel ne plesnivih in ne cikastih sodov. Če se pa to vendar dogodi, tedaj je najzanesljivejše sredstvo, da sod izparimo z vodno paro. In če, kakor sedaj Vi, nimamo parnih kotlov? V takem slučaju si lahko pomagamo že z brzoparilnikom, v katerem kuhamo prašičem krmo in katerega ima dandanes skoroda že vsaka kmečka hiša. Še bolj primeren pa je žganjarski kotel, ki jih tudi ne manjka, zlasti v vinorodnih krajih ne. Žganjarski kotel napolnimo s čisto vodo in zakurimo, da voda zavre. Cev, ki vodi sicer paro skozi hladilnik, nataknemo na veho soda, da prodira para vanj. Cev, ki se naj odcepi od kape na kotlu, bodi kaka dva metra dolga, bakrena, lahko tudi iz močnega gumija. Sod postavimo na kako podkladje z veho (to je pilkina luknja) navzdol tako, da gre para od spodaj v sod, nastajajoča voda pa lahko odteka iz njega. Sod izparujemo tako dolgo, dokler niso obroči na sodu tako vroči, da roka komaj prenaša njih vročino. Vroča para se zaje v les in izkuha iz njega vse tiste škodljive snovi, ki kvarijo sod in dajejo vinu slab okus: glivice ocetne kisline, ki delajo cik, plesnobne glivice, razne neprijetne vonjave in slično. Ko začne iz soda kapljati popolnoma čista voda, je sod izparjen. Nato pustimo, da se sod ohladi in ga nato izplaknemo s čisto mrzlo vodo; nato pustimo, da se odcedi in osuši. Tako očiščen in osušen sod moramo končno na en ali drugi način oviniti, kakor smo o tem že nekajkrati pisali. V tak sod mirno lahko spravimo vsak mošt in vsako vino, ne da bi se bilo treba bati pokvare.

Ako pa so sodi že jako močno pokvarjeni, tedaj niso več uporabni ne za vino, ne za mošt in ne za sadjevec. Jako močno cikasti sod je uporaben samo še za kis; jako plesnivi sodi pa za nobeno pijačo in tudi ne za kis, temveč spadajo na ogenj ali pa eventuelno za gnojnico ali pa v zbiralnikih v vinogradu za zbiranje vode in blata.

Prijave in odjave gostinskih obratov

Na podlagi prijav okrajnih glavarstev o izdanih obrtnih listih sestavlja Zbornica za trgovino, obrt in industrijo vsako četrtletje izkaz o prijavah in odjavah trgovinskih, obrtnih, industrijskih in gostinskih obratov. Zbornična statistika sega zelo daleč nazaj, vendar je treba omeniti, da preje ni vodila posebej in razčlenjeno gostinskih obratov, ampak jih je vodila med obrtnimi podjetji. Zaradi tega smo izločili iz statistike obrtnih podjetij gostinske obrate ter je slika o stanju, prijavah in odjavah naslednja:

	stanje v začetku leta	prijave	odjave	stanje na koncu leta
1926	5.495	114	124	5.485
1927	5.485	152	176	5.461
1928	5.461	165	165	5.461
1929	5.461	255	222	5.494
1930	5.494	228	216	5.506
1931	5.506	251	200	5.557

Ta statistika navaja število in gibanje gostilen, restavracij in hotelov ter buffetov. Leti 1926 in 1927 sta bili zelo slabi, saj je prevladovalo število prijav isto kot število odjav, na kar je nastopilo izboljšanje in je v naslednjih treh letih število prijav presegalo število odjav, tako da je končno število gostinskih obratov od konca leta 1925 do konca leta 1931 naraslo od 5.491 na 5.557, torej v 6 letih za 65 obratov, torej povprečno letno 11 obratov.

V letu 1931 smo dobili novi obrtni zakon, kar je povzročilo v letu 1932 velike izpremembe v številu obratov. Tako vidimo v letu 1932 velik dvig števila odjav in prijav, kar je ravno bilo značilno tudi za vse druge stroke, ki so spadale pod obrtni zakon. Skupno je znašalo število prijav v tem letu 558, odjave pa 224, tako da je število obratov naraslo za 234.

Gibanje števila obratov v zadnjih 5 letih

Zbornična statistika je začela od 1. januarja 1933 dalje posebej objavljati gibanje števila gostinskih obratov, kar omogoča primerjavo za zadnjih 5 let. V naslednjem objavljamo te statistične podatke po posameznih četrtletjih:

	prijave	odjave	prirastek	zmanjšanje
1. četrtletje 1933	99	81	18	
2. „	90	47	43	
3. „	87	94		7
4. „	90	136		46
1. četrtletje 1934	61	108		47
2. „	96	51	45	
3. „	84	74	10	
4. „	58	76		18
1. četrtletje 1935	59	85		26
2. „	78	76	2	
3. „	80	61	19	
4. „	83	111		28
1. četrtletje 1936	67	76		9
2. „	58	69		11
3. „	65	43	22	
4. „	59	46	13	
1. četrtletje 1937	87	56	26	
2. „	87	43	44	
3. „	79	45	34	
4. „	102	65	37	

Ta pregled kaže, da je bilo v prejšnjih letih gibanje zelo neenakomerno. Šele od 3. četrtletja 1937 dalje izkazuje statistika stalno večje število prijav kot odjav. To pomeni, da se je izboljšanje pojavilo v številu novih prijav šele tedaj v Sloveniji, ko je drugod v drugih pokrajinah in drugih panogah gospodarska konjunktura izkazovala veliko znatnejše izboljšanje katerega postajamo v Sloveniji polagoma šele sedaj v manjši meri deležni, kar pa ne pomeni še stalnega izboljševanja.

Ker nam ti pregledi ne dajejo slike za vse leto, smo v naslednji tabelici zbrali tudi celotne rezultate za celo leto. Bilo je:

	prijav	odjav
1933	366	358
1934	299	309
1935	300	333
1936	249	234
1937	355	212

V letih 1933 in 1934 je bilo gibanje približno uravnoveseno, v letu 1935 pa so prevladovale odjave in šele v letu 1936 je nastopilo v letni statistiki izboljšanje, ki je bilo znatnejše v letu 1937. Saldo gibanja v teh letih je bil naslednji:

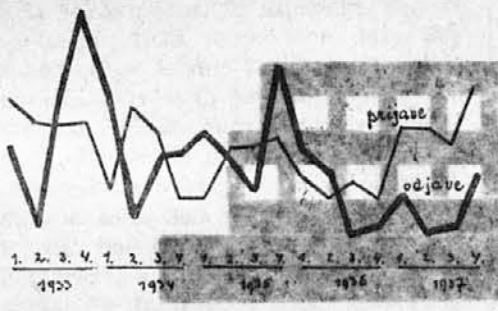
	prirastek	zmanjšanje
1933	8	—
1934	—	10
1935	—	33
1936	15	—
1937	143	—

Skupno se je v letih število obratov povečalo za 123, dočim se je število obratov povečalo leta 1932 za 334, v prejšnjih 6 letih pa za 65, tako da znaša skupni prirastek od 1926 do 1937, torej v 12 letih 522 ali 43'5 obrata letno. Toda ves ta veliki prirastek, kot kaže na prvi pogled, se razblini v nič, če izvzamemo leto 1932, ko je bil prirastek anormalen in ni bil dejansko tako velik, kot ga kaže statistika, ker je šlo večinoma samo za obnovo obrtnih listov.

Skupno je bilo v zadnjih 5 letih 1.569 prijav gostinskih obratov, odjav pa 1.446, tako znaša čisti prirastek 123 obratov. Po posameznih vrstah obratov so znašale prijave in odjave skupno v zadnjih 5 letih (1933-1937):

	prijave	odjave	prirastek ali zmanjšanje
gostilne	954	1.009	—145
krčme	335	120	+215
bifeji	96	38	+58
restavracije	45	51	—6
hoteli	34	14	+20
penzioni	23	9	+14
ljudske kuhinje	22	12	+10
kavarne	21	21	+0
sezonske krčme	11	1	+10
„ gostilne	4	—	+4
zdravljaki	4	3	+1
brezal. gostilne	2	27	—25
točilnice al. pijač	2	44	—42
prenočišča	2	3	—1
brezal. restavracije	0	6	—3
brezal. kuhinje	0	3	—3

Ta statistika nam kaže izpremembo strukture našega gostinstva. Najbolj je naraslo število krčem v teh 5 letih in to na škodo gostilen, katerih število se je najbolj zmanjšalo. Zelo se opuščajo tudi točilnice alkoholnih pijač, znatno pa narašča število buffetov. Ostale vrste obratov so manj številne in tudi ne kažejo posebnih izprememb.



Priloženi grafikon nam kaže gibanje gostinskih obratov v posameznih četrtletjih 1933 1937. Tanjša črta označuje število prijav v posameznih četrtletjih, debela pa odjave ter nam slika ponovno kaže že na prvi pogled razvoj konjunkture za nove obrate v gostinstvu. Šele od srede leta 1936 nastopajo boljši časi in gre razvoj postopno navzgor. Žal pa obenem tudi narašča število prijav in odjav.

Po podatkih, ki jih je dala naša Zbornica za trgovino, obrt in industrijo splošni državni statistiki in ki so bili objavljeni v Statističnih letopisih za 1934-1935 in 1936, je znašalo število gostinskih obratov na koncu leta 1934 6.0092, na koncu 1935 5.969 in 1936 5.984, od tega je bilo hotelov 67. Skupno je znašalo število gostinskih obratov v vsej državi leta 1934 34.915, 1935 35.947 in 1936 37.998. Po področjih posameznih zbornic so se obrati razdelili sledeče:

	1934	1935	1936
Banja Luka	2.528	2.491	2.873
Beograd	5.285	5.875	6.229
Dubrovnik	?	766	815
Zagreb	5.153	5.126	5.309
Ljubljana	6.002	5.969	5.984
Novi Sad	2.518	2.733	3.350
Osijek	1.752	1.634	1.707
Petrovgrad	1.046	1.079	1.181
Podgorica	1.185	1.162	1.176
Sarajevo	4.868	4.995	4.501
Skoplje	2.695	2.750	2.846
Split	1.883	1.367	2.027

Statistika kaže velike različnosti in se pri nekaterih zbornicah ne da primerjati od leta do leta. Za nekatere zbornice pa je zelo točna in vidimo, da najbolj narašča število gostinskih podjetij, pa tudi drugih podjetij, na področju novosadske zbornice. Tu se pač vidi, da ima vojvodinski kmet denar radi dobrih letin in ugodnih cen za žito.

Iz organizacij

Poročila občnih zborov priobčujemo po vrstnem redu in po razpoložljivosti prostora.

Združenje v Logatcu. Dne 11. januarja 1938. se je v prostorih g. svetnika Škrlja v Dol. Logatcu vršil občni zbor, katerega se je udeležilo izredno lepo število članstva. Zborovanju je prisostvoval tudi zvezni ravnatelj. G. predsednik Korenčan Franc je podal obširno poročilo, ki se je tikalo predvsem davščin in šušmarstva, dočim je tajnik g. Guček Janko omenil, da je uprava imela 4 seje in 1 sejo nadzornega odbora. Število članstva znaša 52. Blagajniško poročilo izkazuje na dohodkih 10.581.27 din, na izdatkih pa 6.613.75 din. Premoženje znaša tedaj s 1. januarjem t. l. 8.742.52 din. Proračun predvideva 7.000 din dohodkov in istotoliko izdatkov. Za zvezna delegata sta bila določena g. Korenčan Franc in Ambrožič Vinko.

Združenje v Vojniku je imelo dne 14. januarja 1938. v prostorih g. Špesa Franja 52. redni občni zbor. Udeležba je bila zelo častna, saj se je izmed 64 članov udeležilo 52, 9 je bilo opravičenih, 3 pa neopravičeni. Predsednik združenja g. Žerovnik Ivan je pozdravil navzočega zastopnika Zbornice za TOI g. svetnika Lebiča Ignaca iz Celja, ter ravnatelja g. Petelna Antona iz Ljubljane, kot zastopnika zvezne organizacije. Iz predsedniškega poročila posnemamo, da je imelo združenje jako mnogo posla s pobijanjem šušmarstva. Zanimivo je bilo poročilo tudi od g. Špes Franja, ki pravzaprav vodi vso administrativno delo tega združenja. Dotaknil se je tujskega prometa, poslovanja davčnega odbora itd. Zvezni ravnatelj je podal obširno poročilo o poslovanju zveze, nakar se je prečitalo blagajniško poročilo iz katerega posnemamo, da je imelo združenje v letu 1937. 13.280,08 din dohodkov in 13.204.83 din izdatkov. Premoženje združenja znaša 5.227.42 din. Proračun predvideva pri dohodkih 10.637.42 din, pri izdatkih pa 10.035 din. Nato so se obravnavale še razne zadeve glede sestave cenikov, glede vlaganja prijav za pridobnino, nakar se je zaključil občni zbor.

Združenje Sv. Jurij ob juž. žel. je imelo svojo skupščino dne 16. januarja v prostorih ge. Antonije Čader. Skupščino je vodil g. predsednik Šolinc Anton. Združenje je imelo v preteklem letu 4 odborove seje ter je ostalo število članstva nespremenjeno. Pomočnikov je vpisanih 8, vajencev 6. Iz poročila blagajnika posnemamo, da je združenje imelo 4.370.03 din dohodkov in istotoliko izdatkov. Proračun izkazuje pri dohodkih in izdatkih 3.150 din. Nato so se vršile volitve, kjer so bili soglasno izvoljeni sledeči gg.: Šolinc Anton, Zupanc Mihael, Mastnak Andrej, Šporer Martin, Klajnšek Anton in Čretnik Jože. Za namestnike gg Kincl Franja in Simončič Josip. V nadzorni odbor gg. Peperko Ivan in Lenasi Jurij. V častni odbor pa gg. Čretnik Jožef, Kincl Adam, Zupanc Mihael, Kincl Herman in Simončič Jože. Po poročilih navzočega zveznega ravnatelja, ki so se vzela z odobravanjem na znanje se je vršilo kletarsko predavanje. S tem je bil zadružni občni zbor končan.

Združenje v Šmarju pri Jelšah je zborovalo dne 17. januarja dopoldan v prostorih predsednika g. Gradta Maksa, ki se je v svojem poročilu spomnil umrlega tovariša g. Gobca Josipa, kateremu so navzoči s trikratnim »Slava mu« izkazali čast. G. predsednik poroča, da se je združenje udeležilo po svojem delegatu zveznega občnega zbora v Kranju, ki je bil zelo dobro obiskan in kjer se je videlo ogromno delo zvezne organizacije. Pri združenju je bilo vpisanih 50 pomočnikov in pomočnic, vajencev in vajenk 8, dočim je bilo oproščenih 5, na novo prijavljenih pa 3. Zvezni ravnatelj je v skoraj enournem dolgem govoru tolmačil poedine gostilničarske zadeve, ki so se rešile, kakor tudi o vseh težkočah, ki se pojavljajo neprestano v gostilničarskem obrtu. Obračun izkazuje 4.608.46 din dohodkov, izdatkov pa 3.704.55 din. Tako, da je imelo združenje na koncu leta 1937. 3.119.91 din premoženja. Proračun pa izkazuje 5.048.91 din dohodkov in 4.900 din izdatkov. Pri slučajnostih so se obravnavale še razne druge zadeve, ki se tičejo gostinskega obrta, nakar je g. predsednik Gradt Maks zaključil zborovanje.

Združenje v Šoštanju je imelo dne 18. januarja 1938 v gostilni g. predsednika Kunsta Ivana občni zbor, kateremu je prisostvovalo mnogo članov. V predsedniškem poročilu je izvajal g. Kunst, da se je združenje moralo tekom leta boriti z mnogimi težavami. Prvenstveno je posvetila zadružna uprava skrb davčnemu vprašanju ter dajala članstvu nasvete na osnovi zveznih okrožnic. Člani združenja so se morali hudo boriti s šušmarstvom, saj je skoro vsaka tretja hiša nelegalna gostilna, v katerih so se vršile tudi nemoteno prave veselice. Tajnik g. Koren omenja, da se stanje članstva ni bistveno izpremenilo in da je bilo združenje stalno v stikih z zvezo, ki mu je bila dobra svetovalka. Uprava je imela 4 redne seje in 1 članski sestanek. Blagajniško poročilo izkazuje na dohodkih 8.861.47 din, izdatki pa znašajo 5.546.45 din. V imenu nadzornega odbora poroča g. Blatnik, da so knjige v redu, nakar se je dotaknil tudi davčne odmere, ki še ni povoljna, vendar je opažati znižanje pridobnine pri mnogih gostilničarjih. To gre prvenstveno naporu zveze, ki je stalno pošiljala članom davčnih odborov potrebna navodila. Izvajanje g. Blatnika je skupščina vzela z odobravanjem na znanje. Proračun izkazuje pri dohodkih in izdatkih 10.405.02 din. Nato se je izvršila volitev novega odbora ter so bili izvoljni: za predsednika g. Kunst Ivan, za podpredsednika g. Simon Blatnik, za člane uprave gg. Pleteršek Ana, Vaši Ferdo, Letonja Ivan, Mešič Rudi, Stropnik Franc, Marn Kunigunda; za namestnike: gg. Kumer Ivan, Plevnik Zofka, Krajnc Rudi, Deleja Ivan, Žagar Valentin, Čok Anton, Melanšek Ivan. V nadzorni odbor pa: gg. Medic Angela, Tajnšek Josip in Rogl Franc. Listo je predlagal g. Kumer ter je bila soglasno sprejeta.

Pivovarna
Jos. Tscheligi v Mariboru
Koroška c. 2 - Telefon 2335
priporoča svoje izborno
PIVO NAJBOLJŠE KVALITETE

Za delegate na zvezni občni zbor so bili soglasno izvoljeni gg. Kunst Ivan, Blatnik Simon, Marn Kunigunda, Pirtošek Amalija in Mešič Rudi. Ravnatelj g. Peteln je nato referiral obširno o zvezinem delovanju ter se mu je g. Blatnik iskreno zahvalil za vse uspešno delo, ki ga zvezna organizacija vrši v prid gostilničarstva dravske banovine in države.

Združenje v Žalcu. V prostorih g. predsednika Ivana Viranta, se je vršil dne 18. januarja t. l. ob 14. uri redni letni občni zbor, katerega sta se udeležila tudi g. Ignac Lebič iz Celja, zbornični svetnik in zvezni ravnatelj g. Peteln. G. predsednik se je spomnil umrlih članov gg. Ivana Kača, Pavle Golavšek, Marije Žilnik, katerim so navzoči zaklicali trikratni »Slava«. V preteklem letu je bilo izdanih 6 dovolil na že obstoječe gostilne, 6 obratov pa se je črtalo. Združenje šteje 88 članov ter ima vpisanih 9 učencev. V preteklem poslovnem letu je bil 1 občni zbor in 5 odborovih sej. Združenje je bilo zastopano po svojih odposlancih na sejah zvezne uprave ter na zveznem občnem zboru v Kranju. Dne 3. januarja 1938. se je vršilo pri g. Piklnu v Žalcu poučno predavanje o davčnih zadevah, ki ga je imel zvezni ravnatelj g. Peteln in katero je bilo zelo dobro obiskano. Nato je podal zvezni ravnatelj obširen referat ter je pri tem posebno dobro razložil vsebino novega trošarinskega pravilnika ter ostale zadeve, ki so bile obravnavane pri zvezni upravi. Obračun izkazuje 19.558.30 din dohodkov ter 12.641.80 din izdatkov. Proračun za leto 1938. pa predvideva pri dohodkih in izdatkih 12.849.95 din. Pri volitvah je bil zvoljen sledeči odbor: za predsednika g. Ivan Virant, za podpredsednika g. Alojz Šribar, za odbornike gg. Ivan Kunst, Josip Hodnik, Josip Zagode, Franc Tržan, Ivan Škoberne, Franc Kozar. Za namestnike gg. Franc Antloga, Nikolaj Škoberne, Anton Vedenik. V nadzorni odbor: Anton Kopriva, Franc Kapus, Naraks Bogomir. V razsodišče pa gg. Franc Pikl, Rudolf Janič, Franc Žager, Albert Cven, Josip Naprudnik. Pri slučajnostih so se obravnavala še razna vprašanja, nakar se je zaključil občni zbor.

Združenje gostilniških podjetij v Ljutomeru je imelo dne 19. januarja v prostorih g. predsednika Wregga Riharda redni občni zbor. Iz poslovnega poročila posnemamo, da je imelo združenje leta 1937. 4.300 din dohodkov in 3.506 din izdatkov, tako da znaša celokupno premoženje 7.804.01 din. Proračun izkazuje pri dohodkih in izdatkih 3.900 din. Čule so se razne pritožbe v pogledu šušmarstva in izkuhavanja na sejmih. Po podanih pojasnilih navzočega ravnatelja Petelna se je zaključil občni zbor.

Združenje gostilniških podjetij v Mozirju. V prostorih g. Kampjuta se je dne 3. februarja popoldan vršil občni zbor, katerega je vodil v početku g. Maierhold, ki je v svojem poročilu omenil, da so se tekoče zadeve obravnavale na 6 odborovih sejah. Združenje se je nadalje udeležilo tudi sej širšega odbora v Ljubljani, kakor zveznega občnega zbora v Kranju. Blagajniško poročilo izkazuje pri dohodkih 2.969 din, pri izdatkih pa 3.644.37 din, tako da se je primanjkljaj od 675.37 din kril iz rezerve. Ta primanjkljaj je nastal vsled tega, ker je združenje vložilo potom odvetnika pritožbo na upravno sodišče v Celju, proti izdaji neke gostilniške koncesije, ki pa je bila brezuspešna. V tej zadevi se je vršila precej obširna debata, nakar so se po ostavki odbora vršile nove volitve pri katerih je bil soglasno izvoljen g. Goričar Matija za predsednika, za podpredsednika g. Štiglic Maks, za odbornike pa gg. Brinovšek Jože, Kranjc Avgust, Bindar Jože in Partelj Jože. Predsednik g. Goričar, se je zahvalil vsem zborovalcem za izkazano zaupanje. Potrebna posojila je dajal navzoči zvezni ravnatelj, ki se je poleg zborničnega svetnika g. Lebiča Ignaca udeležil tega občnega zbora. Nato se je zaključil občni zbor.

Razglasi

Po dopisu sreskega načelstva v Ljubljani št. 5909-1 z dne 14. februarja, je **Janezu Jamniku,** roj. dne 5. VIII. 1897 v Sp. Pirničah, s sodbo sreskega sodišča v Ljubljani prepovedano zahajati v krčme do 3. februarja 1939.

Z dopisom sreskega načelstva v Slovenjgradcu št. 1472-1 z dne 27. I. 1938, je s kazensko razsodbo sreskega sodišča v Šoštanju prepovedano zahajati v krčme **Josipu Usarju,** roj. 7. marca 1891 v Mozirju do 30. XII. 1939.

Celjska posojilnica d. d. v Celju

JE NAJSTAREJŠI NARODNI DENARNI ZAVOD V CELJU

Vse hranilne vloge, vložene pri

CELJSKI POSOJILNICI D. D. V CELJU

so varno naložene, se ugodno obrestujejo in se izplačujejo točno v gotovini

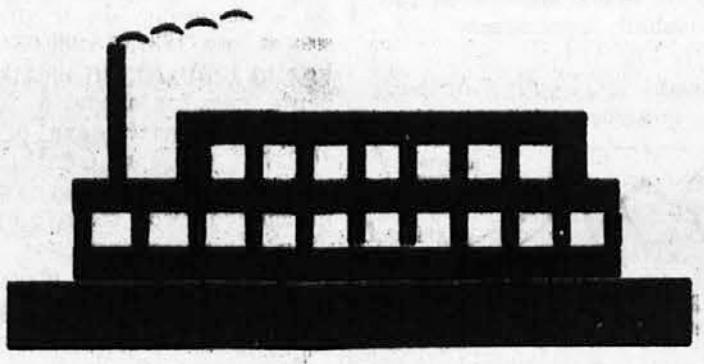
DENAR, NALOŽEN V DOMAČ DENARNI ZAVOD, DONAŠA KORISTI VSEMU NARODNEMU GOSPODARSTVU

NALAGAJTE SVOJE PRIHRANKE V

Celjski posojilnici d. d. v Celju - Narodni dom

Prodam hišo

ob ban. [cesti v Brežicah (mesto) z dobroidočo **gostilno** in prostori za **mesarijo.** Poizve se pri Pavli Vidmar, Brežice št. 2.



Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

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

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

Za uredništvo in Zvezno tiskarno v Celju: Cetina Milan. — Za lastnika: »Zveza združ. gostil. obrti Drav. banovine v Ljubljani«: Pero Karol. — Oba v Celju.