

Gostilničarski vestnik

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

Člani Zveze prejema list brezplačno, za nečlane stane letno din 36.—. Oglasi se računajo v oglašnem 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, 30. junija 1938.

Štev. 5.—6.

Triumf stanovske misli



V Brežicah je dne 19. maja slavilo gostilničarstvo dravske banovine svoj letošnji praznik v takem obsegu, kakor še nikdar prej. Skoraj desetina vsega članstva je bilo zbranega na zveznem občnem zboru, ki bi se ga dalo lahko primerjati že kakemu kongresu. Hvala vam gostilničarji in gostilničarke dravske banovine za vašo navzočnost, s katero ste javnosti dokazali, da ste tesno povezani medseboj in da ste nepremagljiva in silna opora svoji predstavniški zvezni organizaciji. Naše skupno delo, pri katerem je sodeloval sleherni član v okvirju zvezne organizacije ves čas, odkar je bila ustvarjena naša ponosna in vzorna stanovska organizacija, ni bilo brezuspešno, saj se je stanovska misel lahko poglobila v naša srca le zaradi izredno lepih uspehov, ki so plod našega skupnega vzajemnega boja. V Brežicah je tedaj triumfirala v navzoči gostilničarski množici, ki je predstavljala 85% celotnega članstva in gostilničarstva dravske banovine, nepremagljiva sila našega stanu. Ponosni smo lahko, da smo si z lastnimi močmi ustvarili organizacijo in si z njo priborili skromno mesto v človeški družbi. Ni daleč več čas, ko bomo s tako organizacijo tudi premagali vse težave, ki se nam zdijo danes še nepremostljive.

Naši vsakoletni pohodi po dravski banovini pa vzbujajo tudi med prebivalstvom zanimanje za naš stan, ki simpatično sprejema gostilničarsko armado. Brežice so se v tem pogledu posebno izkazale. Ni bilo skoro hiše, raz katere ne bi plapolala v pozdrav dospelim delegatom ter ostalim članom in članicam državna trobojka.

Dne 18. maja so se s popoldanskim vlakom pripeljali na sejo širšega odbora v dveh vagonih delegati poedinih združenj, drugi iz bližnjih krajev pa so se pripeljali z vozovi. Od 51 združenj je bilo zastopanih 42 organizacij, dočim sta se 2 opravičili. Po končani seji širšega odbora, ki je trajala od 1/7. do

21. ure zvečer in kjer se je vsestransko razmotrival položaj našega stanu, so se delegati odzvali vabilu združenja v Brežicah, ki jim je priredilo v obširnih prostorih Narodnega doma krasen pozdravni večer.

Na tem večeru so prisostvovali zastopniki oblasti, občine in mnogoštevilni meščani, kakor tudi prebivalci iz bližnje in daljne okolice. Ob neumornem sviranju brežiške godbe je hitro potekel čas neprisiljene zabave.

Drugo jutro na vse zgodaj so pripeljali veliki in številni avtobusi udeležence na občni zbor ter so se pri tem posebno izkazala: združenje Braslovče, ki se je skoro polnoštevilno udeležilo občnega zbora, nadalje Zalec, Novo mesto, dočim so prihiteli močne deputacije iz skrajne severne meje, iz osrčja Slovenskih gor, od Sv. Lenarta in daljnega zavednega Prekmurja.

Ob 10. uri je otvoril g. predsednik Ciril Majcen V. redni zvezni občni zbor ter ugotovil, da se ga je udeležilo 162 pooblaščenih delegatov z 228 glasovi, to se pravi, da je bilo na tej skupščini zastopano 84% celokupnega članstva. G. predsednik je pozdravil zastopnika bana v osebi g. sreskega načelnika dr. Krajška, zastopnika poštne ravnateljstva g. Turka, zastopnika Zbornice TOI g. dr. Koceta, ter navzoče zbornične svetnike gg. Windischer Josipa, Peterlina Mira, Lebiča Ignaca, Vezer Geza in Sribarja Vojka. Istotako je čestital gu. Hafnerju Josipu, članu škofje-loškega združenja k njegovi 70-letnici, nakar se je prečitala vdanostna brzojavka Nj. Vel. kralju ter brzojavni pozdravi ministrskemu predsedniku g. dr. Stojadinoviću, finančnemu ministru g. dr. Letici, ministru za notranje zadeve g. dr. A. Korošcu, ministru trgovine g. dr. Vrbaniću, g. banu dr. Natlačenu ter predsedniku Državne zveze g. Vladan Bogdanoviću.

Na tem občnem zboru je bil počaščen tudi spomin v preteklem letu umrlih tovarišev in tovarišev. Zborovalci so stoje

poslušali njih imena in jim zaklicali trikratni »Slava«.

Kot prvi se je prigrabil k besedi zastopnik g. bana ban. svetnik in sreski načelnik g. dr. Krajšek, ki je v jedrnatem govoru poudaril velik pomen gostilničarskega stanu za razvoj tujskega prometa. Končno je čestital še domačemu združenju k 50-letnici njegovega obstoja. Na predlog zborničnega svetnika g. Peterlina Mira je po soglasnem pristanku odpadlo čitanje obširnega zapisnika zadnjega občnega zbora, ki je bil itak v celoti objavljen v Gostilničarskem vestniku. Ko so bile končane vse uvodne formalnosti in ko je izrazil g. zvezni predsednik Ciril Majcen še svoje posebno veselje nad impozantno udeležbo, je podal poročilo:

»Danes polagam pred vami gospodje odposlanci že petič obračun dela, ki ga je zvezna organizacija izvršila v imenu in v korist gostinskega stanu dravske banovine.

Menda mi ni potreba ponavljati vseh podrobnosti zveznega poslovanja, ki itak izhajajo iz številnih okrožnic zvezne pisarne in našega glasila. Zato mi dovolite, da se zadržim le pri onih vprašanjih, ki so trenutno največje važnosti za naš stan.

V preteklem poslovnem letu je hotela zvezna uprava privedi do ugodne rešitve: ureditev vprašanja pobiranja trošarin na alkoholne pijače in pa sanacijo gostinstva v svrhu njegovega nadaljnega razmaha.

Kljub temu, da je zvezna uprava stalno in pazljivo sledila že nameravani spremembi trošarinskih predpisov in je tudi pravočasno predlagala način, ki bi bil za samoupravo, kakor tudi za naš stan najbolj primeren, se ji vendar ni posrečilo za enkrat iz raznih vzrokov privedi to važno vprašanje do zadovoljivega zaključka. Dočim ji je uspelo ukiniti trošarino na vinski mošt in pridobiti druge ugodnosti manjšega značaja, se ji ni posrečilo doseči pavšalne odmere trošarine, katero si žele skoro vsa naša združenja. Po izdaji trošarinskega pravilnika je dosegla zvezna uprava vsled razumevanja kr. banske uprave sicer gotove olajšave, ki so omilile nekatere bistvene trdote teh predpisov, kar pa nas seveda nikakor ne more zadovoljiti. Priznamo, da je banska uprava zasledovala dobre namene ter hotela uničiti šušmarstvo, kar pa se ji na žalost ni posrečilo, ker se šušmarstvo vkljub poostreni kontroli še nadalje širi, saj se je kontrola, kakor izgleda, v največji meri poostрила le za gostilničarje, ne pa za šušmarje. Zvezna uprava bo ponovno v smislu svoječasnih sklepov ogromne večine naših združenj poskušala doseči, če ne takoj, pa vsaj sčasoma tako rešitev tega vprašanja, da se končno stavi z dnevnega reda.

Glede sanacije gostinstva je zvezna uprava v preteklem poslovnem letu predložila na pristojna mesta konkretni predlog in izdelala tudi več alternativ, na podlagi katerih bi se dala izvesti sanacija prilik v gostinskem stanu, ki zadržuje napredek gostinstva v državi. Sanacijski načrti so predvidevali razdolžitev ter pocenitev kreditov za modernizacijo obstoječih gostinskih obratov in končno tudi investicijo za postavitev raznih prepotrebnih turističnih objektov. Dosedaj lahko predvidimo vsaj delno realizacijo predloženega načrta v ustanovitvi posebnega turističnega fonda iz katerega se bodo dajali

ceneni krediti za modernizacijo obratov. Ker pa je razdolžitev gostinstva najmanj tako važna, je zvezna uprava predložila dopolnilni načrt v tem smislu, da se naj odstopi poedinim banovnam točilna taksa, ki naj jim služi za anuiteto v to svrhu najetih posojil. Na ta način bi se po banovinah lahko najuspešnejše in tudi najpriljubnejše razdelitev izvedla. Ker je to vprašanje vezano z velikim kapitalom, saj se gre za par sto milijonov din, je naravno, da ni mogoče doseči nagle rešitve, ker potrebuje taka akcija tehtnega premišljevanja in vsetranskega posvetovanja s predstavniki vlade in našega gospodarstva.

Upajmo, da bo tudi to vprašanje v letošnjem letu povoljno rešeno. Poleg navedenega dela je bila vsa pažnja zvezne uprave osredotočena najbolj občutni točki gostinskega poslovanja, t. j. davčni razbremenitvi. Čeprav lahko trdim, da se je po zaslugi zvezne organizacije in z najožjim sodelovanjem s posameznimi gostilničarskimi davkoplačevalci že mnogo doseglo, nas rezultat dosedanje borbe še nikakor ne more zadovoljiti. Gostilničarski stan zahteva popolno enakopravnost pri obdavčitvi z ostalimi gospodarskimi sloji, zato ne smemo prekiniti borbe niti za hip in še bolj poglobiti naše delo. Doseči moramo, da se bo sleherni član v naših združenjih interesiral za davčna vprašanja. S tako skupno borbo bomo dosegli gotovo znosljivo obdavčitev.

Zvezna uprava je posvečala svojo pozornost tudi strokovni izobrazbi ter je z vso agilnostjo priporočala prireditve raznih strokovnih tečajev, katere so naša združenja v jako častnem številu prirejala. To delo se bo v tekočem poslovnem letu še razširilo, ter smo prepričani, da bomo lahko nudili kmalu vsemu članstvu stalno zadostni strokovni pouk.

V preteklem poslovnem letu je bila nadalje izdana uredba o pomožnem osebju, ki nas nikakor ne zadovoljuje. Z uvedbo obvezne napitnine v poedinih večjih obratih so se silno poslabšali njihovi konkurenčni pogoji na korist manjših obratov, tako da so ravno oni obrati, ki so za turizem največje koristi, najbolj ogroženi. Naša težnja je, da se čimprej spremeni naznačena uredba in da se obvezna napitnina pobira le od prenočišč v hotelih in pensonih, dočim naj bo dnevni konsum obvezne napitnine prost. S tem v zvezi so se začela reševati mezdna vprašanja našega osebja, ki bodo gotovo rešena v objestransko zadovoljstvo. V tem letu je bila nadalje pozornost zveze posvečena novelaciji obrtnega zakona, ker se nam ravno sedaj nudi najlepša prilika, da se zaščitijo z zakonom življenjski interesi našega stanu. Predvsem je treba urediti vprašanje podeljevanja gostilniških koncesij, točno odrediti obseg hišnega dela, v kolikor posega v gostilniške obratovalne pravice, urediti razmerje do uslužbenstva v pogledu delovnega časa, zaščititi neokrnjenost obstoječih gostilniških združenj v dravski banovini itd.

Če osredotočimo naše težnje v 3 glavne skupine letošnjega delovnega programa, dobimo tedaj:

1. sanacijo gostinstva,
2. revizijo obrtnega zakona in z njim v zvezi stoječih uredb in pravilnikov ter
3. pravilno ureditev trošarinskega vprašanja.

Te tri točke sestavljajo tedaj program zveze za tekoče poslovno leto.

Danes ko končamo 5. leto zveznega obstoja, mi dovolite gospoda, da se z nekoliko besedami spomnim še na vsa leta nazaj, ki nosijo značaj izrazite stanovske borbenosti, požrtvovalnosti in velikega stanovskega idealizma. Z veseljem ugotavljam, da je naše gostinstvo pravilno razumelo svoječasno akcijo za združitev gostilničarskih sil v enotno in vso dravsko banovino obsegajočo gostilničarsko organizacijo. S kakšnim navdušenjem je bila ustanovitev sprejeta se vidi iz tega, da se je zvezni organizaciji že prvo leto priključilo od 52 združenj, kolikor jih je v dravski banovini, 49 združenj, dočim se je eno priključilo čez 2 leti, zadnje pa po 3 letih, tako da šteje zvezna organizacija danes 51 članic in je izven njene sestava tedaj le eno združenje, kar pa kakor vidite gospoda, niti malo ne ovira našega udejstvovanja. Današnje zborovanje me ponovno potrjuje v prepričanju, da segajo korenine te mogočne in vzorne zvezne organizacije v srce poedinega člana naše velike gostilničarske družine. Le s sporazumnim delovanjem združenih uprav z zvezno upravo in narobe, je lahko naše delo rodilo nekatere prav lepe in vidne uspehe petletnega boja. Preobširno bi bilo naštevati vseh številnih konferenc, sestankov in onih nešteti intervencij, kjer se je šlo marsikateremu za njegov obstoj in obstoj njegove družine. S ponosom lahko trdim, da se je marsikaterega rešilo ogromnih materialnih izdatkov. V premnogih slučajih pa je bila zvezna organizacija marsikateremu zadnja, toda učinkovita zaščitnica in marsikateremu tudi dobra svetovalka ter vodnica.

Ko stopamo danes v 6. leto mi dovolite gospodje predsedniki združenj, gospodje delegati ter vsi navzoči, ki ste danes v naravnost ogromnem številu posetili to zborovanje, da Vas tudi ob tej priliki vabim še k nadaljnjemu složenemu sodelovanju, ker sem globoko prepričan, da nas le edinstvo in sloga vodi h končni rešitvi iz našega silno zamotanega položaja. Res je, da se vsega ne more rešiti v smislu stavljenih zahtev, resnica pa je tudi, da smo poedinci brez stanovske skupnosti preslabotni, da bi se še sploh upirali raznim ter vedno na novo se porajajočim tegobam, ki se prepogosto javljajo žal le vsled nepravilnega razumevanja.

Iz tega mesta in ob tej svečani priliki ponovno poudarjam, da bo tudi v bodoče naš glavni cilj zaščita gostilniških interesov in da nas bo k temu cilju vodilo le eno geslo: »Vsi za enega, eden za vse«. Zvezna organizacija pa bo lahko izpolnjevala prevzete naloge le toliko časa, dokler bo od sebe odbijala vse poskuse vmešavanja raznih škodljivih in razdirajočih vplivov javnega življenja, ki se čisto pojavljajo tudi iz same zavisti do naše strumne organizacije. Kadar in kjerkoli se, gospoda, pojavljamo v svojstvu predstavnikov gostilničarskih organizacij ali kot predstavniki gostilničarskega stanu, nastopajmo le kot izraziti nosilci gostilniške ideje. S tem končam svoje predsedniško poročilo ter Vam kličem: »Naprej po tej poti do končnega uspeha!«

Predsedniško poročilo je bilo soglasno sprejeto.

Deputacija obstoječa iz g. Mahoriča Franca, predsednika združenja v Ptuj, g. Dolničarja Maksa, predsednika združenja v Ljubljani, g. Peterlina Mira, zborničnega svetnika, g. Vezerja, zborničnega svetnika, g. Mačka, podpredsednika nadzornega odbora iz Ljubljane, g. Verzela Franca, člana nadzornega odbora v Mariboru in g. Mlakarja Janka, predsednika združenja iz Rakeka, je predala g. zveznemu predsedniku v znak priznanja dragoceno zlato dozo z diplomom, dočim je g. Verzel Franc še posebej izročil velik srebrni pokal kot dar mariborskega združenja. Ob tej priliki je imel g. Dolničar Maks nagovor, v katerem je poudaril velike zasluge zveznega predsednika g. Majcena Cirila za razvoj gostinske organizacije dravske banovine in njegovo vneto ter nesebično zastopanje stanovskih interesov, kjerkoli se je pojavil na čelu gostinskega stanu. V imenu članstva mu je želel še mnogo uspehov kot vodji gostilničarstva Slovenije v prepričanju, da mu bo tudi gostilničarski stan ravno

zaradi njegovih odličnih sposobnosti in njegovega stanovskega idealizma rade volje sledil. Presenečeni zvezni predsednik se je zahvalil za izrečeno čestitko rekoč, da je bilo delo, v kolikor se ga je moglo uspešno dovršiti le plod skupnosti, odnosno povezanosti gostilničarskih vrst dravske banovine in deli izročeno odlikovanje z vsemi svojimi tovarišicami in tovariši, ki so mu zvesto stali tekom zadnjih 5 let ob strani. Po končanih dolgotrajnih ovacijah se je nato obravnaval obračun iz leta 1937., ki izkazuje pri dohodkih: 160.043,39 din vplačane zvezne članarine, pri pisarniških potrebščinah se je dobilo 2.405,50 din za telefon in brzojav 60 din, za poštino in kolke 153 din, dočim so prinesla vplačila na račun potnih stroškov 390 din, razni upravni dohodki pa 1176 din.

Pri izdatkih pa izkazujejo sledeče postavke: na zvezni članarini je bilo vrnjenih 458 din, članarina za Državno zvezo je znašala 5.750 din, pisarniške potrebščine 5.471,65 din, najemnina 10.800 din, razsvetljava, kurjava in čiščenje 3.867 din, knjige in časopisi 1.467,50 din, telefon in brzojav 3.804,55 din, poština in kolki 4.992,27 din. Za uradništvo se je izdalo 76.200 din, za pokojninski zavod 6.891 din, za bolniško blagajno 2.426,50 din, za uslužbenski davek in bednostni fond 1825,50 din, za potne stroške 25.468,40 din, za inventar 9.674,90 din in za razne upravne stroške 12.580,50 din. Na podporah je zveza prejela za Gostilničarski vestnik, za tečaje ter za Gostilničarsko gospodinjstvo šolo 38.923 din.

Na koncu poslovnega leta je znašala aktiva tedaj 56.929,69 din, pasiva pa 525 din, torej saldo 56.404,69 din.

Nadzorstveno poročilo je prebral g. Zupan Julij kot član nadzornega odbora, v katerem je poudarjal, da se je poslovanje zvezne pisarne odnosno zvezno gospodarstvo pregledalo od strani nadzornega odbora dne 5. maja 1938 ter se je ugotovila popolna soglasnost v primerjavi prilog z vknjižbami. Našel se je v vzornem poslovanju največji red, zakar se daje pohvala vodji zvezne pisarne g. ravnatelju Petelnu in ostalemu uradništvu. V svojem poročilu pa je nadzorni odbor grajal malomarnost sicer maloštevilnih združenj, ki ne poravnajo svojih obveznosti tekom poslovnega leta. Posebno grajo izreka trem združenjem, ki so v velikem zastanku in odreja najstrožjo izterjatev, da se napravi konec taki malomarnosti. Predlagana razrešnica zvezni upravi, kakor tudi vodji zveznega urada je bila soglasno sprejeta. Nato se je prečital tudi obračun Gostilničarskega vestnika za leto 1937., ki izkazuje 103.063,85 din dohodkov, dočim so znašali izdatki 97.312,30 din. Tudi obračun Gostilničarskega vestnika je bil soglasno sprejet.

Proračun za leto 1938. je napram letu 1937. ostal neizpremenjen ter znaša pri dohodkih, kakor tudi pri izdatkih 160.000 din. Po sprejemu proračuna so bili v nadzorni odbor izvoljeni gg. Zupan Julij, Kramar Franc in Zupančič Leopold iz Ljubljane. Od samostojnih predlogov je bil vložen samo predlog združenja Logatec, ki zaproša, da se glede na vrstni red skliče VI. redni občni zbor v Dol. Logatcu. Zvezni predsednik je omenil, da je seja širšega odbora razpravljala o tem predlogu in soglasno sklenila, da se radi običajnega vrstnega reda priredi prihodnji zvezni občni zbor v Dol. Logatcu. K besedi se je oglasil še g. Trop, ki je predlagal, da se zvezni občni zbor vrši v Laškem. Ker pa je bil predlog prepozno vložen in ker bi se kršil vrstni red glasom katerega se morajo prirediti zvezni občni zbori enkrat na področju bivše Kranjske in drugič na področju bivše Stajerske, ni mogel predlog priti v razpravo, pač pa ima predlog združenja Laško za prihodnje leto svojo prednost.

Zvezni ravnatelj je prečital nato resolucije, ki jih priobčujemo na drugem mestu, ki so bile tudi soglasno sprejete.

Pri slučajnostih se je oglasil k besedi zbornični tajnik in nar. poslanec g. dr. Koce, ki se je zahvalil za pozdrav in istočasno čestital jubilejni petletnici zvezne organizacije ter 50-letnici gostilniškega združenja v Brežicah. Poudarjal je, da gleda lahko danes zvezna organizacija na velike uspehe, ki so

se dosegli le vsled jeklene strumnosti, ki je svojstvena gostilničarskemu stanu. Upa, da bo z novelacijo obrtnega zakona gostinski stan dosegel ono, kar je stalno poudarjal in da bo tudi izdaja novih gostinskih dovolil s tem omejena. Omogoči naj se zdrava gostinska politika. G. Zvezni predsednik se je g. nar. poslancu za njegovo podporo iskreno zahvalil. Nadalje se je priglasi k besedi g. Bruderman Leopold, ki je zahteval znižanje banovinskih in občinskih trošarin, ker se bo le na ta način ubilo šušmarstvo. »Oblast nam je sicer poslala letočo kontrolo, ki pa nadzoruje samo nas, dočim se šušmarjev izogiba. Škoda, da ne more avtomobil, s katerim se leteča kontrola prevaža po dravski banovini priti v vinske gorice, kjer bi lahko ugotovila, da se iztoči še danes mnogo in mnogo vina brez trošarine«. Dalje časa se je zadržal tudi pri izdaji gostilniških dovolil. G. Rozman iz Prevalj priporoča, da naj se uvede isti trošarinski sistem, kakor je bil v veljavi pod avstrijsko upravo, ki mu je kot bivšemu dacarju dobro poznan. G. Osolnik iz Novega mesta zahteva revizijo trošarinskega pravilnika, da se ne popisuje vinskih zalog v kletih gostilničarjev - vinogradnikov.

G. Orešnik se pritožuje nad širjenjem hibridov v Savinjski dolini, dočim je predlagal g. Sribar Vojko, uvedbo izletniških kart tudi za praznike.

S tem je bila zadnja točka dnevnega reda izčrpana, vsled česar je zvezni predsednik zaključil občni zbor, se zahvalil ponovno za izredno lepo udeležbo delegatov in ostalega članstva ter zaprosil, da se ponesejo z današnjega zborovanja pozdravi tudi onim tovarišicam in tovarišem, ki se iz kateregakoli vzroka niso mogli udeležiti letošnje gostilničarske proslave. Pozval je nato vse gostilničarstvo k vztrajnosti in k edinosti, ker delo še ni končano in je zato treba organizacijo vsestransko okrepiti.

—:—:—

Po končanem običnem zboru so se podali udeleženci na izlete, ki jih je aranziral združenje v Brežicah. Tako so n. pr. številni zborovalci obiskali Bizeljsko ter razne vzorne vinogradniške kleti, kjer jih je prav ljubeznivo sprejel izredno simpatičen g. župnik z Bizeljskega, ki si je na mah osvojil srca izletnikov. Druga skupina je obiskala Cateške toplice, mnogi pa so se peljali v Zaprežič, v Sevnico, k Sv. Križu itd.

Prepričani smo, da se bodo udeleženci letošnjega običnega zbora radi spominjali na lepe trenutke, ki so jih preživeli v družbi svojih tovarišic in tovarišev zbranih iz vseh krajev naše ožje domovine.

Zvezni občni zbori postajajo od leta do leta večji ter prava manifestacija naše stanovske misli in vzajemnosti, kar je brezdvomno ugoden znak za nadaljno uspešno borbo. Želim le, da bi prihodnji zvezni občni zbor nadkrilil letošnjega, za katerega vlada že veliko zanimanje in se vrše tudi od strani združenja v Logatcu prve predpriprave. Na delo, da bo svidenje tem lepše!

Resolucija

sprejeta dne 19. maja 1938 na V. Zveznem občnem zboru v Brežicah.

Gostilničarstvo dravske banovine zbrano dne 19. maja 1938. na V. redni letni skupščini Zveze združenj gostilničarskih obrti v Brežicah, je sklenilo sledečo resolucijo:

1. Kr. vlada se naproša, da izvede čimprej po predloženem načrtu sanacijo prilik v gostinski obrti, posebno v pogledu razdolžitve gostinstva in dajanja cenjenih kreditov za modernizacijo gostinskih obratov. Gostilničarstvo pričakuje z ozirom na dano obljubo kr. vlade, da se bodo v najkrajšem času rešila vobče vsa najvažnejša vprašanja, ki se tičejo nadaljnega uspešnega razvoja gostinskega stanu.

2. Gostilničarstvo upa, da se bo za majhne gostinske podjetnike, ki iztočijo na leto največ 50 hl alkoholnih pijač uvedla pavšalna pridobnina z znižanimi banovinskimi in občinskimi dokladi in to po predlogu, kakršnega je zvezna organizacija dostavila finančnemu ministarstvu.

3. Kr. banska uprava dravske bano-

Gostilničarji, restavraterji, slašičarji, mesarji, industrije!
„WITT“ hladilni stroji
že nad 40 let v obratu, za vse svrhe in za vse kapacitete do 1 milijon kalorij. Večletno jamstvo! Zahtevajte ponudbe! Zastopstvo: „Specia“, trg. kom. dr., Ljubljana
Mestni trg, 5/II.

vine se naproša, da uvede pobiranje banovinske in občinske trošarine na osnovi kontingentacije. Pobiranje naj se tedaj prilagodi onemu sistemu, ki je bil uveden pred preobratom in ki je čuval obojestranske interese.

Gostilničarji ugotavljajo z obžalovanjem, da nadzorni organi posvečajo svojo pozornost le kontroli obrtnega točilca, dočim se šušmarstvo še ni zatrla. Istočasno zahtevajo znižanje banovinske in občinske trošarine na skupni iznos 1 din pri litru vina.

4. Gostilničarstvo vztraja na svoji zahtevi, da se prepove v trgovskih poslovalnicah prodaja vina in ostalih alkoholnih pijač navadne kakovosti, ker se s tem v največji meri škoduje posebno podeželskemu gostilničarstvu.

5. Gostilničarstvo vztraja na svojih predlogih k novelaciji obrtnega zakona, ki se tičejo najvažnejših interesov gostinskega stanu. Predvsem zahteva pripoznanje gostilničarstva za samostojen stan, nadalje določitev obsega hišnega dela, v kolikor posega v obrtne pravice gostinskega stanu in določitev pogojev za izdajo novih gostilniških dovolil itd.

6. Gostilničarstvo protestira najodločneje proti načinu podeljevanja gostilniških dovolil, kar ni v nikakem skladu z načeli smotrne turistične politike.

7. Zahtevamo izpremembo Uredbe o dokazu strokovne sposobnosti, ker želimo, da se tudi za najnižje vrste gostinskih obratov, tako n. pr. za krčme, ljudske kuhinje zahteva ista strokovna sposobnost, kakor je predpisana za gostilne.

Istotako se naj spremeni Uredba o postrežnem osebju v gostinskih obratih. Obvezna napitnina naj se uvede le za prenočišča v hotelih in pensionih, dočim se naj dnevni konzum obvezne napitnine oprosti. Sploh naj bo uvedba obvezne napitnine odvisna od podjetnika, ki najbolj pozna okoliščine, ki vplivajo na uspešno poslovanje njegovih obratov.

8. Gostilničarstvo dravske banovine vztraja na današnjem ustroju gostinskih združenj, ki se je izkazal v dravski banovini kot najbolj primeren. V majhnih gostinskih združenjih je dana namreč poedincu večja možnost za intenzivno sodelovanje v korist stanu in turizmu, kakor v velikih stanovskih organizacijah, kjer se poedinec izgublja in postaja neproduktiven član svoje organizacije.

9. Gostilničarstvo zahteva v najkrajšem roku novelacijo določil, ki se tičejo obratovalnega časa v gostinskih obratih, ker ni mogoče delo v gostinskih obratih primerjati z delom v obrtnih ali industrijskih obratovalnicah. Povračilo za prekourni delo se mora reklamirati takoj pri izplačilu mezd, ker se sicer izroča podjetniku na milost in nemilost delojemalca, ki najčese izrablja možnost brezplačnega sodnega preganjanja in ga gospodarsko ubija.

10. Gostilničarstvo dravske banovine smatra nadalje, da je treba urediti strokovno gostinsko šolstvo in prirejanje tečajev po enotnem načrtu, ki ga naj izdela kr. banska uprava v sporazumu z zvezno organizacijo in Zbornico TOI v Ljubljani.

11. Končno naproša gostilničarstvo, da polaga oblast večjo važnost na sodelovanje gostilniških združenj, da pride mišljenje gostinske organizacije do popolnega izraza.

Končno upa gostilničarstvo, da se bo postopanje upravnih oblasti spravilo v skladnost z zahtevami turizma, pri čemur bodo interesi gostinstva najbolj varovani.

POSREBRENJE POPRAVILA

jedilnega pribora in posode restavratorskih podjetij izvršuje v modernu opremljeni galvanizaciji domača tvrdka **ANTON LEČNIK, Celje**
Za novi pribor in posodo zahtevajte prospekt!

V. vsedržavni gostinski kongres v Novem Sadu



Dne 12. maja t. l. se je vršil v »Spominskem domu« v Novem Sadu veličasten kongres gostinskega stanu kraljevine Jugoslavije, katerega so se udeležili številni zastopniki oblasti, raznih ustanov, gospodarskih zbornic itd. S posebnim navdušenjem je bil pozdravljen g. senator Ugrin Joksimović, ki z vso vmeno podpira pri kr. vladi, posebno pa pri g. predsedniku vlade, naše težnje. Točno ob 10. uri dop. je v imponentni dvorani otvoril kongres g. predsednik Državne zveze Vladan Bogdanović, ki je predlagal vdanostno brzojavko Nj. Vel. kralju ter pozdravne brzojavke predsedniku vlade in še nekaterim drugim ministrom. Istočasno se je tudi zahvalil g. senatorju Joksimoviću in nar. poslancu g. dr. Kocetu za dosedanje podporo ter ju prosil, da naj ostaneta še nadalje na naši strani. G. senator je nato v svojem odgovoru omenil, da rade volje pomaga gostilničarskemu stanu, ki je velevažen faktor narodnega gospodarstva in da je globoko prepričan, da bo kraljev. vlada izpolnila želje iznešene g. ministrskemu predsedniku v svojejčasni peticiji. Nato je podal obširno poročilo gen. sekretarja g. Sekulovića o delovanju pisarne ter omenjal vse napore, ki so šli za tem, da se dokončno rešijo vsaj bistvena stanovska vprašanja, ki so se že leta in leta stalno obravnavala in za katere se je poskušalo na vse mogoče načine najti primerno rešitve. Vsa dvorana pa je naravnost grmela od ploskanja, ko se je iznesla zahteva celokupnega našega gostilničarstva, da se naš stan oprosti varuštva trgovstva in da se nas pripozna kot samostojen stan. Nato so bile prečitane sledeče resolucije, ki se glase takole:

1. Da se pri predstojeci novelaciji obrtnega zakona osvojijo celotni predlogi Državne zveze gostinskih združenj, ki so se predložili trgovinskemu ministru. Pri tem se posebno poudarja potreba, da se gostinstvo prizna kot posebna gospodarska grana.

2. Da se čimprej izvrši sanacija gostinstva na pričetni osnovi.

3. Da se nezakonito poslovanje najstrožje preganja in da se v to svrhu izdajo posebni predpisi.

4. Da se zniža banovinska in občinska trošarina na alkoholne pijače in da se način pobiranja ter višina trošarine odredi po predhodnem zaslišanju stanovskih gostinskih organizacij.

5. Da se gostinskim podjetnikom, ki so potrošili do 50 hl alkoholnih pijač odredi pavšalna pridobnina po predlogu Državne zveze in znižajo tudi banovinske in občinske doklade za 50%.

6. Da se prepove prodaja alkoholnih pijač na drobno v trgovinah, po vinarstvih zadržgah in na ladjah, ki so v pristanišču.

7. Da se čimprej spremeni uredba o strokovni izobrazbi za dosego dovolil za gostinske obrate, kakor tudi Uredba o pomožnem osebju v gostinskih obratih po predlogih Državne zveze, ki so se že iznesli na pristojna mesta.

8. Da se že enkrat reši vprašanje plačanja tkzv. policijskih taks (licenc), ki se plačujejo v nekaterih banovinah za prireditve koncertov in zabav.

9. Da se v najkrajšem času izvrši no-

velacija zakona o zaščiti delavcev v pogledu delovnega časa v gostinskih obratih, kakor tudi v pogledu § 330. obrtnega zakona in sicer po predlogih Državne zveze.

10. Ministrstvo trgovine in industrije naj pospeši osnivanje višjih strokovnih gostinskih šol, ki so neobhodno potrebne za strokovno izobrazbo gostinskega naraščaja.

Kongres je po izjavah delegatov z žalostjo ugotovil, da nimajo trgovske zbornice dovolj razumevanja za zaščito gostinskih vprašanj in da se niso dovolj ozirale pri novelaciji obrt. zak. na predloge in na mišljenja gostinskih organizacij, čeprav so bile po svoji pristojnosti dolžne to storiti, ker se gre vendar za življenjske interese gostinskega stanu. Posebne važnosti so vprašanja, ki pridejo pri novelaciji obrtnega zakona v poštev in sicer:

Nezakonito obratovanje (šušmarstvo), ocenitev strokovne izobrazbe, ocenitev krajevne potrebe, hišno delo v kolikor posega v gostinske obratovalne pravice, obseg dela v poedinah gostinskih obratih, način združivanja gostinskih podjetnikov itd.

Kongres naproša pristojne činitelje, da izvolijo osvojiti prednje predloge, kakor tudi one, ki jih bodo predlagale gostinske organizacije. Upravi Državne zveze pa se naroča, da z vsemi sredstvi dela najenergičneje na tem, da se uresniči predlogi, posebno oni, ki se nanašajo na novelacijo obrtnega zakona. Gostinski podjetniki, zavedajoč se važnosti, ki jo ima gostinski stalež v narodnem gospodarstvu, izjavljajo da so pripravljeni lojalno sodelovati z vsemi gospodarskimi granami, vendarle po principu enakopravnosti. Kongres poziva vse gostinske podjetnike v državi, da še jačje stisnejo svoje vrste v svrhu jačanja stanovske zavesti, ker samo lastne stanovske organizacije lahko razumejo njihove tegobe in interese in le preko njih se lahko doseže povoljna rešitev stanovskih vprašanj, vsled česar naj složno in vztrajno podpirajo svoje predstavnike.

Po kongresu je večina udeležencev odhitela z avtobusi v 17 km oddaljene Sremske Karlovice, kjer jim je tam. združenje pripravilo lep sprejem in priredilo tudi razstavo vin iz znamenite Fruške gore. Po ogledu staroslavne in za srbski narod velezaslužne srbske patriaršije in po obisku okoliških vinogradov, so se udeleženci z večernimi brzovlaki odpeljali na svoje domove.

Priznati moramo, da se pomen Državne zveze vedno bolj širi tudi v južnejših banovinah, kar nam priča močna udeležba gostilničarjev ravno iz teh krajev, kjer se ni dosedaj iz raznih vzrokov še cenila prava vrednost stanovske organizacije. Po petletnem obstanku, je Državna zveza postala v resnici predstavnik gostilničarskega stanu naše države, ki bi danes doživel brez nje marsikatera nova razočaranja in marsikatera nova bremena. Prepričani smo, da se bo pod vodstvom agilnega in zelo simpatičnega predsednika Državne zveze g. Vladana Bogdanovića Državni zvezi posrečilo rešiti ona vprašanja, pri katerih smo naleteli dosedaj na nepremostljive ovire.

Konferenca zbornic k načrtu novelacije obrtnega zakona

V preteklem mesecu se je vršila večdnevna konferenca gospodarskih zbornic o načrtu novelacije obrtnega zakona, ki ga je sestavilo ministrstvo za trgovino in industrijo. S tem načrtom smo se v predelih, ki zadevajo gostinstvo obširno bavili že preje na seji zveznega širšega odbora, kakor tudi na seji gostinskega odseka Zbornice TOI. Spreminjevalne in dodatne predloge, kakor smo jih sestavili pri nas, je osvojil tudi Zemaljski savez ter jih dostavil poleg ministrstvu za trg. in industrijo tudi vsem zbornicam v državi. Istotako so to zadevo predhodno obravnavale organizacije in zbornice vseh ostalih strok, nakar je sledila omenjena kon-

ferenca, ki jo je sklicala beograjska zbornica za trgovino in industrijo, a istočasno, toda posebej, obrtna zbornica. Za gostinski odsek naše Zbornice TOI sta sodelovala predsednik g. Ciril Majcen in odsekov referent g. dr. Jure Koce. Prisoten je bil ves čas načelnik trg. ministrstva g. dr. Krpan, odnosno njegov referent g. dr. Brusić.

Konferenca ni osvojila našega predloga, da naj se turističnim in človekoljubnim ustanovam dovoljuje dajanje prenočišč, jedil in pijač le v onih gostinskih postojankah, ki so najmanj 1000 metrov visoko in če tam ni rednega gostinskega obrata. Rekli so, da bi ta kriterij morda odgovarjal za dravsko banovino, dočim v ostalih delih države nikakor ne.

Zavržena je bila naša zahteva, da bi se v § 3. uzakonilo gostinstvo za samostojno obrt. Tu se je pokazal odločen odpor s strani zastopnikov zbornic. Kljub vsem argumentom in stvarnim izvajanjem gg. Majcena in dr. Koceta, se ni moglo priti do pravega razumevanja. Odklonilne izjave in geste so pri tem dale naravnost porazen utis omalovaževanja gostinstva. Ker se je razprava okoli tega vprašanja precej zavlekla in da bi šli brž preko njega, so sklenili »alternativo«, če že hoče biti gostinstvo samostojna obrt, tedaj mora biti ravno tako samostojna obrt bankarstvo in prevoznništvo!

Pri definiciji obsega obratovalnih pravic poedinah vrst gostinskih obratov, se je naš predlog glede buffetov, ljudskih kuhinj in krčm tudi zelo okrnjeno osvojil. S težavo sta naša zastopnika dosegla pri tem vsaj dodatek, da naj točnejša določila o tem predpiše ban, po zaslišanju zbornic in gostinskih združenj, da bi se tako moglo prilagoditi različnim prilikam po posameznih banovinah.

Glede prodaje alkoholnih pijač v trgovinah z mešanim blagom, je bil od nas predlagan dodatek k noveli, da bi smeje trgovine prodajati edino liker, konjak in rum v originalno, trgovsko običajno zaprtih posodah, kakor je odrejeno že v čl. 4 pravilnika po tar. post. 62 zakona o taksah. Utemeljevali smo to s tem, da trgovci z mešanim blagom posebno na deželi polnijo sami vino, tudi najslabših kvalitete v steklenice, dočim jim trgovci z alkoholnimi pijačami dajejo na razpolago stanjlove kape in njih etikete. Izstavljajo jim tudi kolkovane račune za steklenice, čeprav dobavljajo vino v sodih. Nemogoče je kontrolirati poslovanje podeželskega trgovca, zato je nujno potrebno, da ostane trgovec res trgovec, gostilničarju pa naj se pusti poslovanje z vinom. Če se smatra, da nerazredčen špirit ni pijača in da ga gostilničar ne sme prodajati, tedaj naj velja tudi načelo, da je vino le pijača ki je trgovec ne sme prodajati, kakor se je to zadnja leta s strani takih trgovcev pravzaprav nasilno in na široko razpaslo. Omenjeni predlog in utemeljitve se ni hotelo niti čuti. Rekli so, da je škoda časa o tem govoriti, češ da so to pravice, ki si jih trgovci niti najmanj ne puste okrnjevati.

Odklonilno stališče je nadalje konferenca zavzela k predlagani spremembi za slaščičarske obrti, da naj smeje prodajati za neposredni konzum v lokalu le slaščice in da se morajo voditi pod naslovom »Slaščičarne«, kar smo utemeljevali s tem, da se poslovanje nekaterih slaščičarn v ničemer ne razlikuje od kavaren, ker se toči kava, čaj in celo alkoholne pijače, ter da se poslužujejo različnih naslovov. Pri tej točki se je debata razvlekla zelo na dolgo in je iz nje posneti, da smatrajo zbornice slaščičarne samo po sebi razumljivo za gostinske obrate, odnosno da lahko prodajajo kavo, mleko in čaj.

Tudi v ostalem smo na obravnavani konferenci zadeli na nasprotna stališča v mnogih vprašanjih, ki zadevajo gostinstvo in to v bistveno važnih točkah, a vsega ne moremo navajati, ker bi bilo preobširno. Vprašamo se, zakaj tako! Toda če povemo, da je bilo gostinstvo na tej konferenci zastopano edino po gg. Majenu in dr. Kocetu, dočim so bili od vseh drugih zbornic samo zastopniki trgovske stroke in pa zbornični tajniki, ki jim je, kakor se je izrazilo videlo, le ono pri srcu, kar so težnje trgovcev, potem je to razumljivo. Ne moremo se ubraniti utisa, da se gostinske odseke in s tem gostinski stan,

potiska na stran. Tu je tudi iskati vzroka, zakaj se tako pogosto čuje ogorčene proteste proti zadržanju zbornic v odnosu z gostinstvom.

Nova in močna preizkušnja nam je to, da v zbornicah še daleč nimamo one zaslonbe, kot smo si jo predstavljali, kajti če deluje zadovoljivo samo gostinski odsek ljubljanske zbornice, pomeni to poleg vseh drugih zbornic glas vpjogočega v puščavi. To nas uči, kako zelo, zelo potrebno je, da se strnemo in na vso moč oklepamo naših stanovskih



Prijateljem dobre vinske kapljice!

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

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

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

Rogaška Slatina

zvez, da potom njih tvorimo stvarno borbo in obrambo, na katero se moremo zanesti. Nič novega ne povemo, če rečemo, da v sklopu skupne državne zveze čakajo baš zveze združenj gostinskih obrti dravske banovine še velike naloge in mnogo dela v tem, da s svojim vzgledom in vplivom skuša ob vsaki priliki krepiti in dvigati stanovsko zavest pogostiteljev ne samo v okviru svoje organizacije, marveč prenešeno tudi na vsem državnem področju.

Strokovna nadaljevalna šola za gostinske obrti v Ljubljani

je zaključila šol. leto 1937/38 v petek dne 27. maja t. l. — Ker praznuje šola letos mali jubilej — petnajsto leto svojega obstoja — se je sklep šol. leta izvršil malo bolj slovesno. Prisostvovali so mu banski šolski inspektor za strokovne šole profesor M. Presl, člani šolskega odbora: predsednik M. Dolničar, tajnik Bežek in gg. Kramar, Lončar, Zupan in Zupančič ter učiteljski zbor.

Ob otvoritvi je predsednik Dolničar najprej pozdravil došle častne goste, v prvi vrsti banskega inspektorja prof. Presla, nakar je v daljšem nagovoru pozival vajence, naj se vedno spominjajo naukov, ki so jih slišali od svojih učiteljev v šoli, naposled pa se je zahvalil učiteljskemu zboru za ves trud in za lepe učne uspehe.

Šolski upravitelj Fr. Mlakar se je tudi najprej zahvalil došlim častnim udeležencem za zanimanje, ki so ga s svojim obiskom izkazali šoli, nato pa še posebej g. predsedniku za njegovo priznanje učiteljskemu zboru. Ob sklepu šol. leta je nato v toplo izrečenem govoru še zadnjič zaklical vsem onim vajencem in vajenkam, ki se letos za vedno poslovajo od šole, naj bodo vedno dobri delavci v svojem poklicu, vdani svojim gospodarjem, a tudi dobri Jugoslovenci, vdani svojemu mlademu kralju in domovini.

Glede učnih uspehov je šolski upravitelj omenil, da je v I. in II. razredu letni uspeh prav dovoljen, ker so v

teh dveh razredih dovršili razred s povprečno prav dobrim uspehom prav vsi učenci.

V III. razredu so bili letos prvič završni izpiti po novih predpisih, ki jih je izdala kr. banska uprava. Izpit so položili sledeči vajenci: Bašelj Alojzij, Finc Franc (z odliko), Habič Franc, Jamnik Štefka, Mayer Olga (z odliko), Palhartinger Maks, Petkovšek Ivanka (z odliko), Saksida Bogdan in Zupančič Zvonko. En vajenec in ena vajenka nista bila pripuščena k izpitu, ker sta zelo neredno posečala pouk.

Za odlično oceno so bili nagrajeni z denarnimi nagradami: v I. razredu Žvegelj Josip, Mraz Srečko in Simčič Emil; v II. razredu Pogačar Marijan, Krajnc Ciril in Salamon Franc; v III. razredu Finc Franc, Petkovšek Ivanka in Mayer Olga.

Ko so bile izplačane nagrade, je razdelil g. predsednik učencem (kam) še izkaze in odhodna izpričevala, nakar se je učenec Finc zahvalil v imenu vseh odhajajočih učencev šol. upravitelju Mlakarju za njegov trud in naklonjenost tekom triletnje šolske dobe. Šolski upravitelj se je zahvalil šolskemu odboru za vso naklonjenost in denarno podporo ter odhajajočim vajencem v imenu učiteljskega zbora želel na pot v življenje mnogo sreče.

Spremembe in dopolnitve pravilnika o točilni taksi

(Pravilnik za izvrševanje določb tar. post. 62 taksne tarife k zak. o taksah.)

Clen 7 pravilnika se spreminja in se glasi:

1) Pravico za točenje alkoholnih pijač na drobno na sejmi, na vaških slavnostih, verskih svečanostih, shodih, zborih, zabavah itd. podeli finančna direkcija osebam, ki so to v svoji prošnji izrecno zahtevale in ki imajo dovolitev pristojnega upravnega oblastva za opravljanje stalnega gostinskega obrta na sejmi, ljudskih slavnostih, zabavah itd. To pravico podeljuje finančna direkcija samo za tisto območje, za katero je izdalo pristojno občno upravno oblastvo odobritev oziroma dovolitev za točenje alkoholnih pijač v smislu zakona o obrtih.

2) Na podstavi pravice za točenje alkoholnih pijač na drobno, sme imetnik dovolitve za opravljanje stalnega gostinskega obrta, točiti alkoholne pijače v svojem stalnem lokalu, če si je pa preskrbel tudi odobritev pristojnega upravnega oblastva po odstavku 4. § 190 in § 194 zakona o obrtih, tudi na sejmi, ki so v območju (okolju) njegove občine ali sosednjih občin in ki so v odobrili navedeni. V takem primeru ni za točenje alkoholnih pijač na sejmi, slavnostnih zabavah ipd. potrebna posebna pravica za točenje alkoholnih pijač na drobno; ali v izdanem upravičilu za točenje alkoholnih pijač morajo biti razen kraja stalnega gostinskega obrta navedeni tudi sejmi, ljudske slavnosti, zabave ipd., na katerih se bodo točile.

3) Imetnik dovolitve za opravljanje začasnega gostinskega obrta na sejmi, slavnostih, zabavah ipd., sme na podstavi pravice za točenje alkoholnih pijač na drobno, točiti alkoholne pijače v kraju in ob času, ki sta v dovolilu občnega upravnega oblastva navedena. Če se glasi dovolilo na več sejmov, slavnosti, zabav ipd., se točijo alkoholne pijače na podstavi iste pravice za točenje alkoholnih pijač; v izdanem upravičilu za točenje alkoholnih pijač na drobno, pa se morajo navesti vsi tisti sejmi, slavnosti in zabave ipd., na katerih se bodo točile.

Dolenjska, štajerska, dalmatinska in druga

W I N A

odličnih kakovosti pri

Centralni vinarni d. d. Ljubljana

Frankopanska ul. 11. Telefon 25-73

Število gostinskih podjetij je začelo padati

Zbornica za trgovino, obrt in industrijo v Ljubljani je objavila kot običajno, svojo četrtletno statistiko gibanja gostinskih in drugih obratov. Ob enem je hvalevredno to statistiko razčlenila tudi po okrajih vse Slovenije, da nam je od novega leta dalje omogo-

	prijave	odjave	prirastek oz. zmanjšanje
1. četrtletje 1933	99	81	18
1. » 1934	61	108	47
1. » 1935	69	85	16
1. » 1936	67	76	9
1. » 1937	87	59	28
4. » 1937	102	65	37
1. » 1938	63	71	8

Vidimo, da je število prijav znatno padlo, povečalo pa se je število odjav, tako da je bila posledica tega zmanjšanje števila gostinskih obratov.

Še drugo sliko nam daje statistika po sestavi obratov. Tako beleži I. četrtletje letos (prva številka v oklepajih pomeni podatke za IV. četrtletje 1937, druga pa za prvo četrtletje 1937): restavracije 2 (1 oz. 2) prijavi, 3 (3 oz. 3) odjave, brezalkoholne restavracije prijav (—, —), odjav 1 (—, —), gostilne 38 (50 oz. 46) prijavi in 55 (42 oz. 45) odjav, kavarne 2 (1 oz. 2) prijavi in 1 (1 oz. 1) odjava, penzioni 1 (2 oz. 1) prijavi in 2 (—, —) odjavi, bifeji 1 (9 oz. 8) prijavi in 2 (2 oz. 1) odjavi, ljudske kuhinje 2 (3 oz. 3) prijavi in 1 (2 oz. 1) odjava, krčme 17 (34 oz. 23) prijavi in 7 (9 oz. 4) odjav.

Iz tega lahko vidimo, kako nazaduje število gostiln, na njih mesto pa stopajo krčme, kjer prijave vedno presega odjave.

Zanimiva je tudi naslednja razdelitev prijav in odjav po okrajih, ki nam kaže tole sliko:

čena točna evidenca novih obratov in odpadlih obratov.

Skupno beleži zbornična statistika po daljšem stalnem napredovanju števila gostinskih obratov v prvem četrtletju letos zmanjšanje števila obratov, ker je število odjav presegalo število prijav. To nam dokazuje tudi primerjava s prvimi četrtletji zadnjih let in z zadnjim četrtletjem lanskega leta. Po zbornični statistiki je bilo prijav, oz. odjav in prirastka, oz. zmanjšanja:

	prijave	odjave	prirastek oz. zmanjšanje
Ljubljana - mesto	10	6	4
Ljubljana - okraj	3	6	—3
Brežice	—	1	—1
Celje - mesto	2	1	1
Celje - okraj	3	5	—1
Črnomelj	5	1	4
Dravograd	—	—	—
Gornji grad	1	1	—
Kamnik	3	2	1
Kočevje	3	—	3
Konjice	1	1	—
Kranj	1	2	—1
Krško	2	2	—
Laško	3	3	—
Litija	3	1	2
Lendava	1	4	—3
Ljutomer	—	1	—1
Logatec	4	2	2
Maribor - mesto	1	8	—7
Murska Sobota	—	1	—1
Novo mesto	1	1	—
Ptuj - mesto	—	—	—
Ptuj - okolica	2	2	—
Radovljica	1	3	—2
Slovenjgradec	1	3	—2
Skofja Loka	2	1	1
Smrje pri Jelšah	—	—	—

Občni zbor Gostilničarske pivovarne d. d., Laško

Gostilničarska pivovarna d. d. v Laškem je imela dne 31. maja t. l. redno zborovanje svojih delničarjev v gostilni Henke v Laškem. Občnega zbora se je udeležilo okrog 100 delničarjev z 229 glasovi, zastopajočih 2290 delnic ali del. glavnice din 1.145.000.—. Pred občnim zborom so si delničarji ogledali pivovarno pod vodstvom g. inž. Uhlirja in pivovaritelja Petaka, ki sta delničarjem nazorno obrazložila ustroj in obrat pivovarne. Z velikim zanimanjem so delničarji sledili izvajanjem obeh teh strokovnjakov in bili radostno preseščeni nad vsem kar so videli. Do kletne opreme so vse instalacije gotove. Kletna oprema je dospela v Laško na dan občnega zbora, dospeli so že trije vagoni slada iz Plzna in kupljen je savinjski hmelj, ki bo tudi z že naročenim češkim hmeljem dal najboljši okus laškemu pivu. Še tekom junija se bo pričelo z varenjem piva in v letošnji jeseni bo naše pivo v prometu.

Vidno zadovoljni in potolaženi so se delničarji podali na to zborovanje. Predsednik je podal obširno poročilo, iz katerega se je izražalo zadoščenje nad uspešnostjo tako velikega in ogromnega dela in še večjih žrtev od strani zavednih slov. gostilničarjev. Spominjal se je težkih časov, ki jih je moral upravni svet in nadzorstvo prebroditi, omenjal nešteto težko in ovir, ki so se stavile naši akciji od vseh strani, katere smo pa vse zmagovito prešli. Danes smo na cilju in nobena sila nas ne bo več odvrnila, da ne izvedemo svojih dolžnosti.

S pieteto se je spomnil g. predsednik v minulem poslovnem letu umrlih delničarjev, posebno tudi nam. člana upravnega sveta g. Sinkoviča. Njegovemu poročilu je sledilo poročilo tehn. vodje inž. Uhlirja, iz katerega smo posneli veliko delo, ki je bilo izvršeno, predno smo prišli do današnjih uspehov. Okrog 8 milijonov din so delničarji do danes vplačali, 7 1/2 milijonov din je investiranih v podjetju, pivovarna danes nima dolgov, za obratno glavnico pa bo skrbel poseben konzorcij, ki bo dal na razpolago GPL potrebni denar. Nič manj nego 1410 vagonov, t. j. 50 normalnih tov. vlakov se je uporabilo

za zgradbo tovarne. Poročevalec se je zahvalil svojima pomočnikoma g. predsedniku in podpredsedniku dr. Rošu za njih podporo ter opisal pota in težave, ki jih je imel kot tehn. in komerc. vodja GPL. Kolikor je v tem času prevozil in prepotoval za pivovarno, bi trikrat prišel okrog sveta.

Saj je prevozil 110.000 km z vozom, avtom in železnico. Težko je govoriti o vseh zaprekah, ki so se stavile od vseh strani in od vseh mogočih nasprotnikov. Sedaj je obratovanje sigurno, pa tudi koncesija za kvas je v trg. min. podpisana. Kakor se kaže, niso uspele nakane kartela za izključitev vsake konkurence v izdelovanju kvasa v škodo konzumentov.

Poročilo je bilo sprejeto z velikim odobravanjem, g. Počivavšek pa je izrekel imenom večje grupe delničarjev iz Trbovelj in okolice poročevalcu zahvalo za njegovo uspešno delo.

Blag. poročilo je podal g. Kramer Josip iz Celja, ter smo iz njega posneli, da je znašal promet do 30. 9. 1937 din 37.654.523.71.

Za nadzorstveni svet je poročal njegov predsednik g. Žumer iz Cerknice, ki je predlagal ugotavljanje vzorni red v knjigovodstvu, razrešnico upravnemu svetu ter odobritev bilance za leto 1937. Oboje je bilo soglasno sprejeto.

Dopolnilne volitve so bile izvršene na predlog g. Rabiča Adolfa iz Ljubljane ter so bili izvoljeni v upravni svet gg. Kramer, Celje, Majcen, Ljubljana, Lakner, Črnomelj, za namestnike gg. Kanduš Franc iz Mengša, Volčanšek, Brežice, Mencinger, Boh. Bistrica, v nadzorstvo gg. Ogrič, Novo mesto, Juvančič, Zidani most, Krajnik Lovro, Ptuj.

G. Logar iz Hrastnika je želel pojasniti glede odnosov konzorcija napram GPL, g. Singer iz Čakovca je zahteval naj upravni svet in nadzorstvo jamčita, da bo pivo že v tekočem letu v prometu. Obema je odgovarjal g. predsednik ter dal zadovoljiva pojasnila.

H koncu se je predsednik zahvalil delničarjem za obisk in sodelovanje z vabilom, naj se v večjem številu udeležijo otvoritve pivovarne v septembru t. l., ko se bo moglo postreči delničarjem z dobrim domačim pivom.

Občni zbor je končal v najlepšem redu in v splošno zadovoljstvo vseh navzočih, ki so le želeli, da bi si pivovar-

Po višavah in dolinah Italije, Švice in Nemčije

Uprava Gostiln. Vestnika priredi v jeseni 14-dnevni poučni izlet z avtobusom, v svrhu ogleda znamenitih letovišč, zdravilišč, sportnih središč in hotelov in ustroja podeželskega gostinstva. Pot gre preko znamenitih alpskih prelazov v dolino Rhône k Ženevskemu jezeru in k vsem svetovno poznanim letoviškim krajem, ki leže ob tem jezeru. Vožnja se bo nadaljevala po romantičnih dolinah ob vznožju švicarskih Alp in se bo dotaknila skoraj vseh švicarskih jezer in drugih naravnih lepot.

Udeleženci odpotujejo dne 5. septembra ob 1/6. zjutraj iz Ljubljane in gre do preko Trbiža, Cortina d'Ampezzo v Bolzano in Meran. Odtod v Davos (1633 m) v dolino Rene, preko Furka prelaza (2431 m) v dolino Rhône in mimo letovišč ob Ženevskem jezeru: Evian - les Bains, Thonon itd. v Ženevo. Nato po drugi obali Jezera v Nyon, Rolle, Morges, v Lausanne, Vevey, preko Jaun - prelaza k Thuner - See v Interlaken (vzpon z železnico na Jungfrau-joch 3475 m), Brienzer - See, Sarner - See, Vierwaldstätter - See v Luzern, odtod mimo Zuger - See na Züricher - See v Zürich. Iz Züricha potujejo k znamenitim slapovom reke Rene v Schaffhausen in v Konstanz z znamenito zgodovinsko preteklostjo (Koncil v Kostanži, ujetništvo in smrt Husa). Ob Bodenskem jezeru skozi Romanshorn - Rohrschach preko St. Margarethen v Feldkirch, Bludenz, St. Anton a. Arlberg, Landeck, Innsbruck, Jenbach v Zillertal v Mayerhofen, odtod v Kitzbühl na Zell a. See in preko Grossglocknerja v Villach in v Ljubljano.

Prijave sprejema uprava najkasneje do 15. avgusta. S prijavo je nakazati tudi 1000 din za jamstvo.

V kratkem izide v založbi zvezne organizacije nujno potreben priročnik

»VINSKE BOLEZNI IN NAPAKE«,

katerega je spisal kletarski nadzornik in ban. svetnik g. inž. Ivo Zupanič. Brošura stane 6 din brez poštne. Članstvu priporočamo, da si zaradi majhne naklade takoj naroči brošuro potem svojega združenja, ki bo naročila zbiralo in jih skupno dostavilo zvezni pisarni. Knjižica je nujno potrebna vsakemu točilecu, da si lahko v sili takoj pomaga in obvaruje velike gmotne škode

ZVEZNA PISARNA SE NAHAJA V DVORAKOVI ULICI št. 6, I. nadstr., torej v bližini glavnega kolodvora in ne na Privozu, kjer se nahaja le združenje za Ljubljano in ljubljansko okolico, ter gospodinjska šola za gostilničarske gospodinjke.

VSEM ZDRUŽENJEM!

Na zveznem občnem zboru 19. maja t. l. v Brežicah, sem bil presenečen z diplomom in darili, ki so mi jih kot zveznemu predsedniku poklonila združenja gost. obrti dravske banovine v znak priznanja. Prisrčno se zahvaljujem vsem vam za tako dragocena darila, kakor tudi za pozornost, ki mi je bila s tem izkazana. Smatra, da velja to priznanje z menoj vred celokupnemu zveznemu odboru in vsem stanovskim sodelavcem. To priznanje naj nas bodri, da bomo kakor dosedaj, še nadalje vršili svoje dolžnosti po najboljših močeh pod geslom: »V slogi je moč!«

Z zveznim pozdravom!

CIRIL MAJČEN,
zvezni predsednik.

POZOR GOSTILNICHARJI in GOSTILNICHARKE! PO 10. juliju t. l., se naj zglašijo vsaki LASTNIK GOSTILNISKE KONCESIJE v pisarni svojega združenja, kjer bo dobil na znanje vsebino zvezne okrožnice št. 1445 od 4. 7. t. l.

no ogledali tudi oni delničarji, ki jih ni bilo na občni zbor. Vsakdo, ki bo tovarno videl, bo z zaupanjem gledal v njeno bodočnost in ne bo več nezadovoljnejš in nepotrebnih kritik. Naj bo GPL nov člen v verigi domačega združenja, saj je ustanovljena iz domačega slovenskega kapitala brez vsake tuje primesi.

Točilna taksa za drugo polletje se mora plačati najkasneje do 31. julija t. l., ker se sicer kaznuje zamudnik še z enkratnim zneskom. V prihodnji številki bomo priobčili tudi »Pojasnilo k določbam točk 2. in 3. § 19 finančnega zakona za leto 1938-39«, ki ga je izdalo finančno ministrstvo in ki pomeni izdatno olajšanje pri zasledovanju prestopkov iz taks. zakona.

DAVČNE OLAJŠAVE ZA ZEMLJARINO

Finančni zakon za leto 1938-39 predvideva v čl. 18 t. 2 za davčno leto 1938 iste olajšave za zemljarino, kakor so bile dovoljene v § 48 zakona o proračunskih dvanajstih za mesec avgust 1935 do marca 1936. Po tem zakonu se v davčno osnovo za zemljarino vnese kljub veljavnim zakonskim določbam katastrski čisti dohodek za njive (oravnice) pa tudi za vinograde v krševitem svetu, kjer so kmetu glavni dohodek z vrednostjo, zmanjšano za 20%. Osnovni davek na dohodek od zemljišč za leto 1938 znaša 10% katastrskega čistega dohodka.

KOLKOVANJE POTRDILO O STROKOVNI IZOBRAZBI ZA VODSTVO TRGOVSKIH IN GOSTINSKIH OBRATOVALNIC. Po členu § 19 t. 7 finančnega zakona za leto 1938-39, se potrdila o strokovni izobrazbi za trgovska in gostinska podjetja kolkujejo z 20 din.

Slik iz zveznega občnega zbora še nismo prejeli, vsled česar jih nismo mogli objaviti.

Posredovalec

»Posredovalec« posreduje nakup in prodajo gostilniških posestev ter oddaja odnosno prevzem gostilniških obratov. Posreduje tudi službe.

Prodaja:

- 1) Nova stavba z gostil. obrtjo, v letoviškem kraju z 10 sobami, 2 gostilniški sobi z dvorano 100 m², teraso za solnčenje, angleška strnišča, vodovod, električna razsvetljava, 2 kopalnici, vrt 1 oral. Proda ali odda v najem, celotno ali polovico (št. 1155).
- 2) Skoraj nova enonadstropna hiša z gostil. prostori, v središču rudnika. Gospodarsko poslopje z lepim posestvom, kjer se redi 4 prašiče in 2 kravi (št. 1256).
- 3) Pritlična, leta 1914. zidana hiša, z gostilno in trgovino, poleg farne cerkve v Beli krajini, vrt za goste, vrt za zelenjavo, hlev, sadni vrt in 3 joha lepih njiv v enem kosu. Dva hrastova gozda po 2½ joha in ca. 500 žlahtnih trt. Cena 125.000 din. Mlad reflektant s trgovsko naobrazbo in s 40-60.000 din dote se lahko priženi (št. 1285).

Prevzem gostiln:

- 1) Rada bi prevzela gostilno na prometnem kraju, najraje na Gorenjskem. (št. 1196)
- 2) Iščem dobro idočo, solidno gostilno, manjšo restavracijo ali penzion, s celoletnim prometom. Prevzela bi lahko 1. oktobra ali pa 1. novembra. (št. 1211)

Nakup gostiln:

- 1) Kupim na deželi gostil. posestvo, najraje pri farni cerkvi, tovarni, želez. postaji, tudi s prevžitkarjem. Največ za 100.000 din. Plačam takoj. (št. 1255)

Objave v »Posredovalcu« stanejo 20 din v znamkah. Za odgovor pa je priložiti 6 din v znamkah.

Prodaja vina od samorodnih nasadov

Cimdalje bolj se širijo posebno po Savinjski dolini, na Dravskem polju in v Prekmurju samorodni nasadi. Plodne njive se pretvarjajo v vinograde, kjer se bohotno šopiri pristna šmarnica, ki daje toliko »vinskega« proizvoda, da ne

Gibanje trž. cen važnejših živil v poedinih mesecih leta 1937—I. 7. 1938.

		sept.	oktob.	nov.	dec.
Kg govejega mesa I vrste v letu 1937	12-14	12-14	12-14	12-14	12-14
» » » II » » » 1937	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12
» » » III » » » 1937	8-10	8-10	8-10	8-10	8-10
» telečjega » I » » » 1937	14-16	14-16	14-16	14-16	14-16
» » » II » » » 1937	12-14	12-14	12-14	12-14	12-14
» svinjskega » I » » » 1937	16-18	16-18	16-18	16-18	16-18
» » » II » » » 1937	14-16	14-16	14-16	14-16	14-16
» vampov » » » 1937	8	8	8-10	8-10	8-10
» gov. pljuč » » » 1937	6	6	6	6	6
» teleč. » » » 1937	12	12	12	10-12	10-12
» svinj. » » » 1937	8	8	8-10	8-10	8-10
» teleč. jeter » » » 1937	20	20	20	18-20	18-20
» svinj. » » » 1937	12	12	12-14	12-14	12-14
» masti » » » 1937	18	18	18	18	18
» šunka » » » 1937	20	20	18-20	18-20	18-20
» prekaj. meso » » » 1937	18	18	18-20	18-20	18-20
» svež. kranj. klobas » » » 1937	22	22	16-18	18-20	18-20
» suhih » » » 1937	28-30	28-30	28-32	28-32	28-32
» surov. masla » » » 1937	24-28	24-28	24-26	24-26	24-26
» čajn. masla » » » 1937	30	28-30	28-32	28-32	28-32
liter malinovca » » » 1937	16-25	18-25	22-30	20	20
kg belega kruha » » » 1937	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50
» polbel. » » » 1937	4	4	4	4	4
» črnega » » » 1937	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50
» kave Portoriko » » » 1937	76	76	76	76	76
» » Santos » » » 1937	60	60	60	60	60
» » Rio » » » 1937	54	54	54	54	54
» kavine primesi » » » 1937	17	17	17	17	17
» riža I vrste » » » 1937	11	11	11	11	11
liter namizn. olja » » » 1937	18-24	18-24	18-24	18-24	18-24
» navadnega kisa » » » 1937	2	2	2	2	2
kg testenin I vrste » » » 1937	12	12	12	12	12
» čaja » » » 1937	100-160	100-160	100-160	100-160	100-160

1938.

Kg govej. mesa	jan.	febr.	marc	april	maj	junij
I vrste	12-14	12-14	12-14	12-14	12-14	12-14
» II »	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12	10-12
» III »	8-10	8-10	8-10	8-10	8-10	8-10
» teleč. mesa I vrste	14-16	14-16	14-16	14-16	14-16	14-16
» » » II »	12-14	12-14	12-14	12-14	12-14	12-14
» svinjs. » I »	16-18	16-18	16-18	16-18	16-18	16-18
» » » II »	14-16	14-16	14-16	15-16	14-16	14-16
» vampov »	8-10	8-10	8-10	8	7-9	8-9
» govej. pljuč »	6	6	6	8	6-8	6-8
» teleč. pljuč »	10-12	10-12	10-12	12	12-14	10-12
» svinjsk. pljuč »	8-10	8-10	8-10	8-10	8-10	8-10
» teleč. jeter »	18-20	18-20	18-20	18-20	18-20	18-20
» svinjska jeter »	12-14	12-14	12-14	12-14	12-14	12-14
» mast »	18	18	20	20	18-20	18-20
» šunke »	18-20	18-20	18-20	20-22	20-24	20-24
» prekaj. mesa »	16-20	16-20	16-20	16-22	16-18	18-22
» svež. kr. klobas »	20	20	20	20-22	20-24	22-24
» suh. » »	30	30	30	45-50	35-45	40-45
» surov. masla »	28-36	28-36	26-28	24-28	26-28	28
» čajn. » »	32-40	32-38	28-32	28-32	28-32	28-32
liter malinovca »	20-25	20-25	20-25	20-25	18-24	18-24
kg belega kruha »	4.50	4.50	4.50	4.50	4.50	5
» polbelega » »	4	4	4	4	4	4.60
» črnega » »	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50	4.40
» kave Portoriko »	76	76	76	76	76	76
» » Santos »	60	60	60	60	60	60
» » Rio »	54	54	54	54	54	54
» kavine primesi »	17	17	17	17	17	17
» riža I vrste »	11	11	11	11	11	13
liter namizn. olja »	18-24	18-24	18-24	18-24	18-24	18-24
» navad. kisa » »	2	2	2.50	2.50	2.50	2.50
kg testenin I vrste »	12	12-17	12-17	12-17	12-17	12-17
» čaja » » »	100-160	100-160	100-160	100-160	100-160	100-160

Cena mlevskih izdelkov:

	maj	junij
moka štev. 0	3.50-3.60	4.05-4.30
» » 2	3.30-3.40	3.85-4.-
» » 4	3.10-3.20	3.65-3.80
» » 6	2.90-3.-	3.50-3.55
koruzna moka	1.80-2.-	1.95-2.20
koruzni zдроб	3.60-4.-	2.25-2.85
ajdova moka I vrste	4.60-5.-	5.60
ržena moka	3.55	3.80

krijejo z njim kmetje samo svoje domače potrebe, temveč ga še prodajajo. Če se bodo samorodni nasadi še nadalje tako širili, potem bo pravo in zdravo vino od žlahtne trte kmalu stisnjeno iz prometa v krajih, ki so bili še do danes najboljši odjemalci našega vinogradnika. Ta pojav škoduje tedaj gostilničarju in v isti, če ne še v večji meri vinogradniku. Kljub strogim predpisom zakona o vinu, se danes prodaja po kmetih izabela in šmarnično vino v vsakršni količini. Na ta način smo dobili v krajih, kjer se prebivalstvo do sedaj ni pečalo z vinogradništvom nove šušmarje, ki jim mora gostilničarstvo in vinogradništvo posvetiti največjo pozornost. Do tega je našega kmeta pripeljala po našem mnenju visoka trošarina na vino, katere se kmečko prebivalstvo želi izogniti s tem, da proizvaja pijačo, ki ne podleže trošarini, pri tem pa samo sebe uničuje in povzroča škodo z davki preobloženemu gostilničarju.

Zvezna uprava je bila tedaj prisiljena opozoriti bansko upravo na razmah sa-

morodnih nasadov in na škodo, ki jo trpi gostilničar v teh krajih. Kr. banska uprava je izdala nato pod št. III-4, št. 4870-1 z dne 14. junija 1938 na vsa sreska načelstva vinorodnih srezov sledeči razpis:

Kraljevska banska uprava dobiva od gostilničarjev in vinogradnikov stalne pritožbe, da se sadijo v vedno večjem obsegu samorodnice. Pridelek samorodnih nasadov se ne uporablja samo za lastno uporabo, temveč se tudi prodaja, odnosno se toči na drobno, kar dela veliko škodo reelni gostilničarski obrti in vinogradništvu. Saditev samorodnic se silno širi v Savinjski dolini, na Dravskem polju in v Prekmurju.

Po zakonu o obnovi in pospeševanju vinogradništva ter po zakonu o pospeševanju kmetijstva, je strogo prepovedano zasajanje novih samorodnic. Finančni zakon iz leta 1933., ki je dovoljeval onim, ki že imajo (ne onim, ki nimajo) samorodne nasade, da smejo obdržati 500 trsov, že davno ni več v veljavi. Po zakonu o vinu, je kaznivo prodajati vina samorodnice.

Da se prepreči ogromna škoda vinogradništvu in zdravju našega naroda, postopajte strogo proti onim, ki so zasadili na novo samorodne nasade. Prestopnike se kaznuje po čl. 52 pravilnika k zakonu o obnovi vinogradov in po uredbi, omenjeni v tuk. razpisu glede kaznovanja zakotnih trsnicarjev.

Glede kontrole nad prodajo v malem samorodnih vin, zaprosite finančno kontrolo, da njeni organi pri obhodu poizvejo o točilih na malo in jih prijavijo kletarskemu nadzorniku, in sicer v srezih prejšnje mariborske oblasti pomočniku kletarskega nadzornika v Mariboru, v srezih bivše ljubljanske oblasti pa kletarskemu nadzorniku v Ljubljani.

O gornjem obvestite vse občine v vinorodnih krajih zaradi razglasitve. Po pooblastilu bana, zast. načelnika kmetijskega oddelka Ing. Muri s. r. c.

Kraljevska banska uprava pa je z istim dopisom pozvala tudi zvezno upravo na sodelovanje pri zatiranju samorodnic. Kr. banska uprava pravi namreč, da bi mnogo pripomoglo k zatiranju samorodnic, če bi člani združenj vsak slučaj takoj prijavili pristojnemu kletarskemu nadzorniku.

Zvezna uprava prosi v interesu članstva samega, vse na prodaji samorodnega vina prizadete, da se ji prijavi vsak slučaj točenja in vobče prodaje samorodnega vina, med katerega se šteje, kakor poznano tudi zelo razširjena in v mnogih krajih tudi zelo priljubljena izabela. Povdarjamo, da se zasadev samorodnih trsov kaznuje po sreskem načelstvu, točenje samorodnega vina (tedaj tudi izabele) pa po sodišču.

Kakšne cene imajo n. pr. restavracije v Beogradu

Mešani narezek din 20.—, porcija šunke din 14.—, ruska salata din 10.—, porcija salame din 14.—, sardine 2 kom. din 6.—, riba v majonezi din 12.—, juha bouillon din 3.—, juha od paradiznika din 3.—, kokošja juha z drobnjavo din 5.—, goveje meso (porcija) din 10.—, bržola s čebulo din 12-14.—, dunajski izrezek din 14.—, naravni izrezek din 16.—, pariški izrezek din 16.—, telečji kotlet din 14.—, ramstek na maslu din 18.—, garnirani Epigram din 30.—, dunajski kotlet z graham din 12.—, pražena teleč. jetera din 12-14.—, rižoto od kokošjih jeter din 12.—, telečji jezik s hrenom din 12.—, ocvrte telečje noge din 12.—, svinjski kare s fižolovo omako din 12.—, svinjski kare din 12-14.—, telečja prsa din 14.—, ocvrti piščanec din 14-20.—, ocvrto jagnje din 14.—, telečja pečenka din 14.—, jajčnik s slanino din 10.—, ham in eggs din 12.—, omleta s sirom din 12.—, omleta s šunko din 12.—, telečja glava s hrenom din 10.—, telečja pljuča z jajcem din 10.—, telečji brižljec din 8-14.—, špinača z jajcem din 10.—, karfižola a la polonaise din 12.—, grah na maslu din 8-10.—, stročji fižol na maslu din 8-10.—, špinača din 6.—, praženi krompir din 4.—, novi krompir na maslu din 8.—, riž din 4.—, kumare v salati din 6.—, mešana salata din 6.—, zelena salata din 6.—, krompirjeva salata din 4.—, salata od zelene din 4.—, kompot od češenj din 8.—, kompot od jabolk din 8.—, kompot od sliv din 6.—, mešani kompot din 8.—, zavitek s sirom din 6.—, zavitek z orehi din 6.—, krem od čokolade din 6.—, jagode din 6.—, banane komad din 3-5.—, jabolka komad din 3-4.—, trapistovski sir din 6-7.—, srpski sir din 6.—, Rochefort din 16.—, emendolski sir din 10.—.

Novi pravilnik o pobiranju obč. trošarin izide še ta teden na vse občinske uprave. Vsebinska teh predpisov je v skladu s predpisi, ki se tičejo pobiranja banovinske trošarine.

Kongres trgovcev. V juniju mesecu, za časa ljubljanskega velesejma, se je vršil v Ljubljani III. Vsestranski kongres trgovcev Jugoslavije, katerega so se udeležili razni zastopniki najvišjih upravnih oblasti. Obisk bi bil gotovo večji, če ga ne bi bojkotirala razna trgovska združenja iz savske in primorske banovine. Kongresa se je udeležila tudi precej močna skupina bolgarskih trgovcev.

Krulej Ernest, gostilničar, pek in posestnik, Sevnica



G. Krulej poznani stanovski delavec in predsednik gostilničarskega združenja v Sevnici je rojen v Laškem 12. januarja 1888 ter je letos dosegel 50 let svoje starosti. Nižje razrede realke je obiskoval v Ljubljani, višje pa v Idriji, kjer je leta 1908. maturiral. Še kot srednješolca ga je oče proglasil za polnoletnega, da je mogel na ta način dobiti gostilniško dovoljenje. Od leta 1905 je bil gostilničar pri Sv. Roku blizu Sevnice. Tudi za očetovo pekarsko obrt je kazal veliko zanimanje in bil 1910. leta oproščen kot pekarski pomočnik. Študije pa je nadaljeval 1909. s tem, da se je vpisal na tehnični visoki šoli v Gradcu, kjer je študiral in absolvirал geodezijo. Kot visokošolac je vstopil v pekarno Straff v Gradcu v delo in je med študijami delal dvakrat na teden kot pomočnik. Zaključek balkanske vojske je je potegnil proti jugu v Srbijo. Leta 1914 je v februarju nastopil službo kot geometer mesta Bitolj. Z začetkom svetovne vojne, pa je takoj vstopil kot dobrovoljec v srbsko vojsko. Silno zanimivo je njegovo udejstvovanje v javnem življenju že v dijaških letih. Mnogo je potoval po tujih državah ter se vedno vračal z novimi idejami v Sevnico. Ustanovil je v Sevnici Sokolsko društvo, ki obhaja letos svojo 30. letnico. Gasilsko društvo v Sevnici, ki je bilo leglo nemškutarije, je leta 1912 iztrgal Nemcem iz rok in uvedel slovensko povelje. Društvo je izstopilo iz nemške gasilske zveze v Gradcu in pristopilo k slovenski v Žalcu. Od njega je takrat izhajala vsa inicijativa za narodno-obrambno delo v Sevnici. Ob času balkanske vojske je zbiral dobrovoljce za srbsko vojsko in denar za srbski rdeči križ. Med svetovno vojno se je udeležil kot dobrovoljec vseh podvigov srbske vojske in z njo tudi umika preko Črne gore in Albanije. V Avstriji pa je bil istočasno sojen na smrt in zaplembo premoženja. Iz Albanije ga je srbsko ministrstvo za zunanje zadeve poslalo na jugoslovansko propagando preko Italije v Švico, kjer se je uspešno udeleževal. (Glej knjigo: Dobrovoljci kladi-varji Jugoslavije). Koncem leta 1918 se je vrnil zopet v Sevnico. Dasi ravno je imel dobre zveze z vsemi merodajnimi faktorji naše takrat ustanovljene nove države, je iz ljubezni do svoje ožje domovine opustil misel na visoko karijero, ki mu je bila odprta in ponudena ter se je raje posvetil delu v Sevnici. Prevzel je od očeta domače posestvo. Leta 1919. je ustanovil Splošno gospodarsko zadrugo, okoli katere se je ustanovilo v bližnjih krajih Posavja še veliko istousmerjenih zadrug. Namen teh zadrug je bil dvigniti kmečkega gospodarja in njegovo gospodarstvo. Te zadruge naj bi zbirale kmečke pridelke in jih dovajale svojim lastnim obratom v predelavo v industrijske izdelke s čimur bi se izključil tuji kapital v državi. Iz mnogih razlogov je bil ta cilj nedosegljiv. Zadruge so likvidirale le sevniška je ostala in je danes krepka in ugledna denarna zadruga. S tem, da se je leta 1920 poročil s Sidonijo Zimermanovo iz Zagorja, je dobil zvesto družico, skrbno in neumorno ženko. V svojem gospodarstvu je krepko napredoval in beleži danes lepe gospodarske uspehe. Ustanovil je leta 1928. v Sevnici Električno zadrugo in pribavil kraju električno razsvetljavo. Naslednje leto pa je težko obolel na pljučih, bolezen pa je njegov močan organizem po 4-letni borbi premagal. Navzlic boleznim pa je prevzel leta 1930. težak posel takratnega sevnškega župana. V času njegovega

4-letnega županovanja je občina zgradila vodovod za Sevnico, preuredila javno klavnico, ubožno hišo, zgradila perišče, obnovila drevored in se je sploh mnogo storilo za lepšanje Sevnice in okolice. Skrbel je nadalje za publiciteto Sevnice z raznimi prireditvami, n. pr. z veliko živinsko razstavo, z razstavo sadja in grozdnega sejma itd. Baval se je še z nadaljnjimi načrti zlasti v tujsko-prometnem oziru. Tako je prožil akcijo proti TPD radi onečiščenja Save po njenih premogovnikih, za gradnjo javnega kopališča, za kanalizacijo, za asfaltiranje ceste skozi Sevnico in Šmarje, samo da bi z realizacijo teh načrtov postala Sevnica in nje okolica privlačnejša za tuje letovišarje. Sprožil je nadalje akcijo za ustanovitev novega sreza sevnškega. V tem času je bil tudi imenovan za člana banskega sveta za dravsko banovino. Za sevnške razmere je bila njegova aktivnost prevelika in mu zato kot županu ni prinesla zasluženega priznanja. V zadoščenje pa mu lahko služi, da domačini in tujci danes zelo pogrešajo realizacije teh zapričetih akcij. Kakor se je pokazal v javnem življenju kot dober organizator, tako se je pokazal tudi v svojem lastnem gospodarstvu. Napredek njegovega gospodarstva je vsekakor lep. Poleg funkcije gospodarja pa še danes opravlja številne funkcije pri korporacijah, društvih in vzorno načeluje sevnškemu gost. združenju.

Lepa slovesnost

Dne 25. maja je bila slavnostna seja Združenja gostilniških podjetij za ljubljansko okolico v Ljubljani, ki se je vršila v prijazni, gostoljubni hiši pri g. Kuharju Gustelnu, gostilničarju v Zg. Kašlju št. 15. Na tej seji so bili odlikovani odlični člani uprave združenja, ki se udeležujejo že nad 10 letja in tudi mnogo več, kot funkcionarji v upravi tega združenja.

Odlikovala jih je in jim poklonila diplome Zveze združenj gostilniških obrti za dravsko banovino v Ljubljani v znak priznanja za zasluge pridobljene z vestnim ter plodonosnim delovanjem v stanovski organizaciji, v korist gostinstva dravske banovine.

Predsednik Zveze združenj gostilniških obrti za dravsko banovino g. Ciril Majcen, je moše - odlikovance pozdravil v toplih besedah, orisal in povdaril zasluge vsakega posameznika, ki jih je pridobil v tej dolgoletni dobi v svoji stanovski organizaciji. Naglašal je g. predsednik, da je težko naštetati vsa ona mesta, ki jih izvršujejo in vodijo imenovani odlikovanci z mladeniško čilostjo in vse one funkcije, ki jih izvršujejo v raznih gospodarskih krogih, humanitarnih društvih, občinskih upravah itd., poleg funkcije v svoji strokovni organizaciji. Naj bodo te diplome priča za vse delo in trud, za vse moči, ki so jih izrabili in vpletli pri delu za organizacijo. Med našimi odlikovanci vidimo najbolj markantne osebnosti, kateri so se vedno zbirali v krogu svojih tovarišev, jim dajali iz svojih lastnih izkušenj modre nasvete, bodrili k delu leto za letom in stremeli za tem, kako zboljšati položaj gostinske stroke in splošne gospodarske koristi. Iz mesta Ljubljane ravno obiskuje nebrojno število nedeljske in izletniške znane gostilne, ki nosijo sloves dobre domače in solidne postrežbe, že 100 let ali še več in te vodijo naši gg. odlikovanci. So pa tudi drugi tovariši gostilničarji iz ljubljanske okolice, ki pa niso danes odlikovani, a jim gre tudi vse priznanje in pohvala. G. govornik je navajal, da ni mogoče poplačati nehvaležno delo in grenke izkušnje nehvaležnosti, ki so jim bile na poti, katere so pa junaško prebrodili in bili vedno viden vzor stanovske vzajemnosti.

Iskreno čestita v imenu celokupne organizacije dravske banovine vsem odlikovancem za nesebično delovanje v stanovski organizaciji, ki je ena izmed večjih v dravski banovini in želi, da ostanejo še 10 letja, kot doslej vidni borci za vzor, vzglad in napredek naši mlajši generaciji.

Nato je razdelil g. predsednik Majcen s posebnim nagovorom na vsakega člana odlikovance, osmim gospodom gostilničarjem, članom uprave, diplome in sicer:

Sušteršiču Francu, gostilničarju iz Zapuž, gostilna »Slepi Janez«, ki se udeležuje kot član uprave že od začetka ustanovitve, t. j. od leta 1909 in kot dolgoletni bivši predsednik tega združenja.

Rusu Ivanu, gostilničarju iz Grosuplje, kot članu uprave od ustanovitve združenja in dolgoletnemu podpredsedniku združenja.

Gradu Ivanu, gostilničarju in vinske-mu trgovcu iz Beričevega.

Kuharju Avgustu, gostilničarju v Zg. Kašlju št. 15.

Mrharju Jožetu, gostilničarju iz Poljan št. 15, St. Vid.

Medvedu Miroslavu, gostilničarju iz Dolskega 24.

Ogrinu Ivanu, gostilničarju in znane-mu vinskemu trgovcu iz Laverce 8.

Ramovšu Ivanu, gostilničarju iz Stožic 51.

Po razdelitvi diplom po g. predsedniku Zveze Majcenu. se je iskreno zahvalil g. Sušteršič Franc za pozdrave in prekrasen nagovor, ki ga je imel na odlikovance g. predsednik Zveze Ciril Majcen. Prisrčno zahvalo je izrekel v imenu vseh odlikovancev in omenjal zgodovino ob ustanovitvi te stanovske organizacije, ki je še kot pionir leta 1909. pričel delati in zbirati iz nič, žilave in marljive tovariše, da je prišlo končno do ustanovitve združenja gostilničarjev za ljubljansko okolico, ki se razvija sedaj čedalje bolj in katerega se oklepajo člani ob vseh pereh vprašanjih in težavah.

Po končani stanovski slavnosti se je razvila v prijaznem domu našega Gustelna, prijetna domača zabava, katere so se udeležili tudi zastopniki ljubljanskega združenja in bližnji stanovski tovariši gostilničarji, slavljencev združenja.

Neverjetno, toda resnično!

Vsled vedno večjega propadanja ter sistematičnega uničevanja naše, nekdanje donosne obrti, smo prišli gostilničarji do točke, ki pravi: Stoj! Reši se! Pri tem klicu bi se moral ustaviti sleherni naš obrtnik, torej tudi tak, ki mu obrt še nekako uspeva, posebno pa podeželski gostilničarji, katerim grozi z uničenjem, strahovito razpaseno šušmarstvo.

Da ni to kako pretiravanje stvari, ampak le golo dejstvo, ki nevzdržno tira naš stan v propast, podajamo nekaj avtentičnih podatkov, ki smo jih zbrali potom okrožnice, katero je razposlalo svojim članom višnjegorsko združenje.

Združenje gostilničarjev v Višnjigori obsega teritorij višnjegorskega sodnega okraja, ki meri 218 km² s 13.986 prebivalci in 2967 hišami. Na vsem tem obširnem teritoriju je 61 gostilničarjev, poleg teh pa kakih 600 šušmarjev.

Na 1. vprašanje: »Ali vaša obrt napreduje ali nazaduje«, so odgovorili vsi, da nazaduje.

Na 2. vprašanje: »Koliko je šušmarjev«, je bilo najavljenih uničujoče število 600 teh škodljivcev.

Na 3. vprašanje: »Koliko od teh je bilo že prijavljenih in tudi kaznovanih«, je nam bilo sporočeno, da so bili prijavljeni že skoro vsi, kaznovanih pa komaj par.

Na 4. vprašanje: »Ali financa kontrolira le gostilničarja ali tudi privatnike«, se je odgovorilo, da samo gostilničarje.

Na 5. vprašanje: »Kdo proda več: gostilničarji ali šušmarji«, se je odgovorilo, da šušmarji.

Na 6. vprašanje: »Za koliko bi se obrt zboljšala, če se zatre šušmarstvo«, se je odgovorilo, da bi bilo zboljšanje 100%no.

Ni pa seveda šušmarstvo povsod enako razpaseno, največje je v vzhodnem vinorodnem predelu okraja, kjer so od nekdanj cvetočih gostilen, ostali le še prazni lokali. Gostilničarji, ki so imeli nekoč 40—50 hl letne potrošnje, izkazujejo danes 2—10 hl. Za žganje pa imamo v našem okraju kar takozvano »industrijsko četrt«, kjer se proizvaja na debelo figovec, rozinovec, krompirjevec in to iz pokvarjenih marmelad, raznih drog in esenc ter vse mogoče druge pacarije. Vse to se lahko dogaja brez kazni kljub ovadbam. Gostilničar ne more dobiti tistega, ki je

Abrahama je srečal



Od takrat, ko se je Lojze Majcen, kolodvorski restavrater v Mariboru rodil na prijaznem gričku Sv. Trojice na Dolenskem, je bilo 10. t. m. 50 let. Sirom poznan, prava stara korenina in ugleden gostilničar je bil njegov oče. Takrat malega dečka, sedaj abrahamovca Lojzeta je namenil, da naj bi bil trgovec. Toda po končani šolski in trgovski izobrazbi in potem, ko je odbil vojaško službovanje, se je odločil za poklic svojega očeta. Po vojni je leta 1920. prevzel hotel »Triglav« na Bledu, a leta 1926. se je preselil kot zakupnik kolodvorske restavracije na Pragersko, kjer je bil do leta 1934., od takrat dalje pa zakupnik kolodvorske restavracije v Mariboru gl. kol. Povsod si je kot gostinski podjetnik pridobil kar na mah najboljši glas. Zlasti podjetje kol. restavracije v Mariboru sta z njegovo soprogo Malči, ki je vzor restavracijske gospodinje, dvignila iz silno zapuščenega in zanemarjenega stanja na vsega priznanja vredno višino, tako da sta deležna vsestranske pohvale in priznanja.

Sedaj, ko je Abraham lepo tiho in mirno stopil pred njega, ga objel in mu pošepnil na uho ono skrivnost, se mu zdi ta reč okoli številke 50 nekako nerodna in malo v zadregi, toda hudo-mušno skomiga z rameni, pa hiti zatrjevati, da tam na ono stran, kjer ima srce, ne čuti kar nič sledu teh petih križev, ki mu jih prijatelji očitajo s čestitkami. Pa tudi v resnici izgleda tako mladeniško čil, da bi mu ne mogli priznati tega jubileja, če bi se ne pre-pričali v samih krstnih bukvah.

Gospod Majcen se s pridom udeležuje že dolga leta v strokovni organizaciji, kjer zavzema vidno mesto odbornika. Zelimo mu, da s svojo vzorno družico Malči in hčerko Slavico učaka še mnogo zdravih in uspešnih desetletij!

pil in plačal, zaradi česar ostanejo vse ovadbe negativne — gostilničar dobi dolg nos, šušmar pa še večjo korajžjo.

Moralne posledice vsega tega so redni prepiri med kmečkimi sosedi, razravanje in razrahljane družinske vezi, žene jočejo in tarnajo ter največkrat niti nimajo za sol, ker gre vse za »figovec in šmarnico«. Pijane družbe fantov in mož se vlačijo od beznice do beznice, pojejo in preklinjajo, za slovo se še malo zravšajo, za kak slavnejši dan ali večji praznik pa tudi enega ali dva močno obrežejo ali pa zakoljejo. Vsi inkriminirani slučajji, ki so se dogodili, grede na rovaš teh zakotnih ilegalnih beznic, ker pač ni gostilničarja, tega tradicionalnega posrednika, ki zna na svoj način pomiriti razburjene duhove.

se bori proti komunizmu ter drugim podobnim pojavom, na drugi strani pa dopušča, da se nemoteno širi ta epidemija, ki grozi povsem uničiti gostilničarski stan, od katerega sama živi. Banovina in občine grade svoje proračune na mošnjo in hrbet našega gostilničarja in za vse ogromno delo, ko zberemo samo v naši banovini na trošarini letno okoli 40.000.000 din za njihove blagajne, ne dobimo niti priznanja, akoravno bi nam po vsej pravici pripadala provizija ali kak honorar. Nasprotno pa moramo vsled raznih dubioznih terjatev, neplačanih zapitkov

od strani svojih cenj. gostov, potem ko smo prišli še ob blago in zaslužek, globoko poseči v svoj žep in plačati — trošarino. Če računamo, da ima povprečno vsak gostilničar za 2.500 din takih pufarjev, je plačal, ako stane 1 liter vina 10 din, 500 din iz svojega žepa samo za trošarino, kar znaša za 60 gostilničarjev našega okraja 30.000 din.

Uradniki, vojaki, železničarji in njihovi svojci imajo ugodnost proste ali polovične voznine po železnicah, vinarji in duhovniki lahko pijeta nezatrošarinjeno vino, le gostilničar mora plačati vso trošarino tudi od tistega kozarca, ki bi ga rad povžil za svojo potrebo. Da, še več, od tega in pa od koščka slanine ali druge mesnine, ki jo poje, mora celo plačati poslovni davek itd. Gostilničar tudi ne sme — in to v svoji hiši po 15 urnem delu in vseh prestopih šikanah od strani gostov in drugih, posedeti kake pol urce po policijski uri ter v krogu svojih prijateljev ali domačih popiti kozarec vina. To so gorostasne reči. Ravnotako se ne sme gostilničar prepričati, kako pošiljko vina je vpletel v svojo klet, ker je lahko tudi kaj drugega, predno ni plačal vse trošarine. Gorje mu, če se dokaže, da je preje zabil pipo v sod. Smatrani smo menda le za robote in nepoverljive ljudi, katerim se ne sme nič zaupati. Slavne leteče kontrole so imele edini nalog, spravljati v škodo gostilničarja, ter so ta svoj posel tudi v tem smislu izvrševale. Kam plovemo? Ali je to način, s katerim se približujemo v vprašanju gostinstva modernim, naprednim državam, ali bomo mogoče na ta način dosegli značaj gostinstva male države Švice? Najbrže ne. Pribiti je treba, da je taka pot kriva. J. Novljan.

Gospodinska šola za gostilničarske gospodinje

Prinašamo pismo gojenke te šole, ki ga je pisala svoji prijateljici.

Draga prijateljica!

Najlepša hvala za pismo. Zelo sem vesela, ko mi pišeš, da bi tudi Ti rada prišla prihodnje leto v gospodinsko šolo za gost. gospodinje.

Bliža se konec šolskega leta; lahko si misliš, da imam veliko dela, vendar Ti z veseljem opišem kako se imam in koliko koristnega sem se naučila.

Prav sedaj imamo zaključne izpite. Vse smo se jih zelo bale, vendar ko je izpit za menoj, vidim, da to ni tako huda stvar. Ta izpit je neke vrste preizkušnja o naši samostojnosti. Ti si niti misliti ne moreš zadovoljstvo vseh tistih, ki so ga že naredile, saj je vsaka morala sama sestaviti jedilnik, količine in popolnoma samostojno kuhati. Tako je vsaka sama videla velik napredek in

uspeh v znanju, ki si ga je tekom leta pridobila.

Kuhanje in serviranje sta pri nas glavna predmeta. Nikdar si nisem mislila, da se bom toliko spretnosti naučila. Ko bi ne bila tako daleč, bi te povabila k nam na obed. Prav čudila bi se, ko bi stopila v našo obednico — kot gostilniška soba je. Servirke so po predpisih oblečene, mize so razvrščene po sobi in pri vsaki štirje gosti. Dvem mizam streže ena servirka.

Največje veselje za nas vse je to, ko imamo vsak teden enkrat slavnostni obed. Strežemo seveda kot se streže ob posebnih prilikah in tudi mize primerno okrasimo.

Zelo Te bom razveselila, če Ti povem, da se poleg kuhanja, serviranja in drugih predmetov učimo tudi kletarstva, perutinarstva in mlekarstva, kar Tebe že od nekdaj zelo zanima. Zadnjikrat, ko sem bila pri Tebi, sem Te občudovala, ko si hodila po vinogradu in kletih ter sama nadzorovala vino in sode in večkrat nisi bila na jasnem, kaj bi bilo boljše in koristnejše. Vidiš, vsega tega se mi učimo v tej šoli, o boleznih in napakah vina, o ravnanju s sodi, kakšna mora biti klet itd.

Prav zanimiv predmet je tudi mlekarstvo, saj delamo različne sire, kot n. pr. trapist, liptavski in druge maza-ve sire; delamo tudi joghurt in mnogo takih stvari, ki bi jih morala znati vsaka gospodinja, zlasti tista, ki se misli posvetiti gostinskemu poklicu.

Veliko veselje imamo tudi z vrtom, ki ga obdelujemo same in nam tudi lepo uspeva.

Veš ljuba Mija, pri nas smo se naučile, kako bi postregle gostu, da bo res zadovoljen, pri vsem pa tudi varčnosti, tako da bo pri lepi in dobri postrežbi zadovoljna tudi gospodinja. Prav radovedna sem, kako se bom obnesla v »Park-hotelu« na Bledu, kamor greva s tovarišico Pepco v prakso. Ravnateljstvo »Park-hotela« nam je dalo na razpolago, naj si izberemo delo v kuhinji, serviranje ali ekonomat. Obe sva se odločili za kuhinjo, čeprav bi kot servirki, sedaj v seziji gotovo zaslužili lepo napitnino. Za naše delo dobiva vso oskrbo, po obedu se bova lahko za dve uri odpočili. Dve drugi tovarišici gresta tudi na Bled v »Mon Plaisir« prakticirat, ena je že odšla v »Aleksandrov dom« v Rogoško Slatino, ker jo tam že nujno potrebujejo. Ko se vrnem koncem avgusta z Bleda, Ti povem, kako se mi je godilo.

Predno zaključim pismo, Ti svetujem še to, da prideš stanovat v internat, ker se boš počutila v njem kot doma. Mnogo lepše izgleda sedaj, kot takrat, ko si bila pri meni. Imamo lepe nove preproge, nove omarice, pregrinjala in še več stvari, ki naredijo naš dom tako priazen in domač.

Ako bi Te kaka stvar zadržala, dobiš

vsa pojasnila v zadružni pisarni Gostilničarskega združenja v Ljubljani, Pri-voz 11, tel. št. 42-86.

Zelim Ti samo, da se res odločiš za to šolo, ker Ti ne bo nikdar žal.

Pozdravlja Te

Mihaela Modic.

Mleko in mlečni izdelki v gostinskih obratih

»Imate kaj prigrizka?« — »Sunko, salame, sir, gorka in mrzla pečenka, klobase, morda kaj toplega po volji?«

Gost je od sile »dobrot« že ves zmeden, no končno se odloči spričo toliko ponudnih mesenin, — seveda zanje. Vi pa: »Saj sira in drugih mlečnih izdelkov nihče ne zahteva in se nam kvarijo, da imamo samo škodo z njimi«. V resnici pa je zadeva takale: Ker ne ponudite gostu več mlečnih izdelkov, nanje ni navajen, ne vé zanje in jih ne zahteva. In Vi ne veste, da prikrajšate gosta za slasten užitek, da mu prikrajšate jed, ki ga bo najboljše nasitila, ki je dobro prebavljiva, ki mu ne bo povzročala protina in ki mu bo dala odlično podlago, da bo »pil«. Tudi morda ne veste, da imamo in da izdelujemo tudi pri nas mlekarske izdelke, posebno sire, ki pripravijo pivca, da mu je požirek vina posebno slasten. Francozi so poznani, da so gurmani, da popijejo mnogo vina in da pojedjo najboljše dobrote med katerimi pa je sir, na primer na prvem mestu. V Italiji je po mestih v vsaki boljši restavraciji sir stalno na mizi in Francozu zopet je sir zadnji zalogaj pri vsaki glavni jedi. Toliko v vzpodbudo, sedaj pa pogledjmo mlekarske izdelke, ki prihajajo na mizo v naših gostiščih.

Mleko, najboljše in najbolj zdrava jed in pijača (pa brez zamere), ohrani svoje oblike le, kadar pravilno ravnate z njim. Da se Vam bo ohranilo vsaj eden do dva dneva, morate ga takoj zavreti in mešajte ga kadar vré. Tako ne bo nastala na njem večja kožica, ki jo imenujete pogrešno, smetana, in gostje se ne bodo pritoževali, da so dobili nekateri v kavi »smetano« drugi pa ne. Ko je mleko pet minut vrelo, ga odstavite in sedaj ga morate takoj, čim nižje ohladiti. Vsako gostišče ima poleti led, tedaj vrzite grudo ledu v vodo in v tej vodi shladite vrelo mleko, da postane res hladno. Ves čas hlajenja mešajte, da se Vam ne napravi kožica na površini. Nato postavite mleko v hladilno omaro in v hladno shrambo ter pogrnite posodo s čisto, redkotkanjo krpo. Tako morate postopati, da se Vam ne utihotapijo v mleko gljivice, odnosno, da se ne razširijo v njem one, ki so kuhanje preživele in ki bi utegnile mleko kvariti. Vedite, da pripadajo pri kuhanju preživele gljivice vrstam, ki tvorijo

Novi grobovi

† BRENKOVIC MARIJA



Dne 19. maja 1938 je umrla dolgotletna zvesta članica celjskega združenja ga. Marija Brenković, roj. Kranjc, gostilničarka znane in priljubljene izletniške gostilne »Pri Wobnerju« v Sp. Hudinji. Pokojnica je bila rojena 1869. leta v Leskovcu pri Rajhenburgu ter je 42 let izvrševala vzorno in skrbno gostilniško obrt. Njena gostilna je bila stalno zbirališče izletnikov iz Celja in drugih krajev.

† MENDUŠIĆ MATILDA

Dne 15. aprila 1938 je umrla v najlepši dobi svojega življenja, stara komaj 46 let, ga. Mendušić Matilda. Pokojnica je bila blagega značaja, vsled česar je bila zelo priljubljena pri gostih in je imela velik krog prijateljev. Blago pokojnico bo združenje v Zagorju ohranilo v najlepšem spominu.

celo zdravju škodljive snovi. Te snovi ostanejo v mleku, dasi ga ponovno prekuhate. Slično kakor z mlekom ravnajte tudi s smetano, vendar one, ki jo nameravate tolči, ne smete segrevati.

Boljše kot sirovo ali kuhano mleko, je kislo mleko. Dobro kislo mleko si priredite ako mleko pokuhate, ga ohladite na 18° C in ga cepite s posebnim cepivom, ki vsebuje zgolj mlečnokislinske bakterije. To cepivo ima vsaka boljše mlekarne in ga uporablja za kislanje smetane pri izdelovanju masla. Najboljše pri nas poznano kislo mleko je Jogurt. Je odlično prebavno, zelo nasitljivo in učinkuje razkužljivo v črevesju. Jogurta ne prirejte sami; dasi njegovo prirejanje ni taka umetnost, vendar so pri izdelovanju poseb-

Kletarstvo

Vprašanja in odgovori

Vprašanje P. S. v N. Neki zlobnež mi je v vino, ko je bilo na transportu, spravil nekaj karbola in vino sedaj — sevé — ni sposobno ne za prodajo niti za domačo porabo. Ali je mogoče odstraniti dokaj neprijeten duh in okus po karbolu iz vina?

Odgovor: Duh in okus po karbolu ali kreozotu se iz vina ne more nikdar več popolnoma odstraniti, temveč le še — ako sploh ni premočno razvit, omiliti s čiščenjem z mlekom, ali s kazeinom, ali z eponitom in s poznejšim rezanjem s kakim zdravim, boljšim vinom. Če pa je v vinu duh, in okus po karbolu že jako močno razvit, tedaj ni nobene pomoči več. V vsakem slučaju Vam priporočamo, da vino takoj pretočite v drugo, dobro ter snažno posodo in da ga pri tem pretoku dobro zažveplate. Že prežračenje pri pretoku in žveplanje povzroči, da slab duh vsaj deloma izpuhti iz vina. Če bi vino čistili z mlekom, bi vzeli na hl ¼ do 2 litra popolnoma svežega in posnetega mleka, ki je bilo posneto s posnemalnikom. Kazeina (sirni-ne) se vzame na hl vina 10—40 gramov. Eponita se pa vzame na 1 hl 50—100 gramov. Koliko je treba vzeti enega ali drugega sredstva, pokaže preizkušnja v malem, ki jo je treba poprej napraviti. Kako se tako čiščenje izvede,

Vam more najboljše pokazati ali celo izvesti najbližnji tam. vinarški strokovnjak. Sicer pa pridno prebirajte razne strokovne liste in knjige, kakor smo jih že tolikokrat priporočali.

Vprašanje A. I. v K. Pred 3 meseci sem vpletel novo vino, ki je bilo sicer nekoliko sladko, vendar pa popolnoma čisto. Sedaj se je pa začelo peniti in kaliti in tudi okusa ni več tako dobrega kakor je bilo poprej. Pripominjam, da je klet dobra. Prosim Vas za nasvet, kaj storiti z vinom, ki je prej bilo še nekoliko sladko, a že skoraj docela čisto, sedaj ob toplejšem vremenu pa je začelo šumeti, je postalo motno in je dobilo nečist okus?

Odgovor: Najboljši nasvet, ki Vam ga moremo dati je, da pustite vino popolnoma na miru, dokler ne bo prenehalo kipeti in se samo ne bo učistilo. Sami pravite, da je bilo vino pri pretakanju še nekoliko sladko, torej sladkor v njem še ni ves kopekel. Pri spomladanski oziroma poletni toploti, je začelo vino zopet kipeti in to bo trajalo tako dolgo, dokler se ne bo ves sladkor spremenil v alkohol. — Če pravite, da se je vinu sedaj spremenil tudi nekoliko okus, je to mogoče zato, ker je pri pretakanju prišlo nekoliko gošče vmes, ki se je sicer v pretočenem vinu kmalu sesedla, a pri zopetnem kipenju ponovno dvignila. Sicer pa, brez ozira na prej povedano, ima ponovno kipeče vino za časa kipenja nečist okus. Tako

sedaj dokipevajočega vina ne smete pretakati, ampak ga pustite na miru, da popolnoma pokipi in se umiri ter učisti. Vsako poseganje v to delovanje kipelnih glivic bi lahko pokvarilo vino. Ko se bo pa kipenje ustavilo in vino učistilo, tedaj ga pretočite v malo zažveplan sod, kjer bo dalje zorelo. Če ga pa nameravate kmalu uporabiti, tedaj pa si lahko prihranite tudi to pretakanje.

Vprašanje M. L. v R. V sodih, kjer je vino, se nahaja precej vinskega kamna. Prosim Vas pojasnila, ali se mora vinski kamen iz sodov večkrat odstraniti ali ne?

Odgovor: Vinski kamen, ki tvori v sodu več ali manj debelo skorjo, se mora od časa do časa postrgati in spraviti za prodajo. Vinski kamen ne koristi ne vinu ne sodu. Vinski kamen lahko škoduje zlasti tedaj, ko razpoka ali odstopi od dog. Tedaj se namreč pod njim na dogah razvije plesnoba in gnoloba lesa, katere ni mogoče odstraniti. Vino pride skozi razpoke vin. kamna v dotiko s pokvarjenim lesom in se tukaj lahko pokvari. Da se to ne zgodi, morate vin. kamen od časa do časa postrgati in sod na to temeljito izprati.

Vprašanje R. S. v B. Na severni strani hiše leži greznica, v kateri se koti v vročem poletnem času nebroj muh, ki so v pravo nadlego. Polival sem jih z vročo vodo, pa vzlic temu jih ne morem uničiti. Rad bi se znebil te nadloge

s kakim cenenim a sigurnim sredstvom. Prosim Vas torej za nasvet, kako najbolje na cenem in sigurnem način zatrem zalego muh v greznici?

Odgovor: Tiste muhe, ki zležejo svoja jajčeca v odpadke in se iz njih razvijejo ličinke in muhe v greznici, lahko uničite s tem, da vlijete v greznico kako pokvarjeno olje ali karbolinej ali slično razkuževalno tekočino, ki plava po vodi. Ta bo preprečila muham oziroma njih ličinkam dohod na vrh iz tekočine ter jih umorila. Koristi tudi, če gornji del greznice namažete s kakim karbolinejem ter jo dobro zadelate in zamašite, da ne morejo muhe ven. Strupeni vonj karbolineja jih bo uničil.

Vprašanje A. I. iz S. Prosim za odgovor, kako naj se vino pretoči, ali naj pride bolj ali manj z zrakom v dotiko, ali naj se šod, v katerega se vino pretoči, bolj ali manj zažvepla ali žveplanje sploh opusti?

Odgovor: Pred pretakanjem moramo napraviti preizkušnjo vina v kozarcu. V kozarec nalijemo nekaj vina in pustimo kozarec z vinom 2 do 3 dni odprt na zraku, najboljše kar na dotičnem sodu. Ako se vino v kozarcu ne spremeni, tedaj pretočimo vino v čist in rahlo zažveplan sod. Če postane vino v kozarcu motno, tedaj ga pretočimo, tako da pride čim več v dotiko z zrakom. Ako se motno vino v kozarcu lepo čisti, ga pretakamo istotako kot vino, ki postane v kozarcu motno, vendar pa s to

nosti, ki jih sami ne boste lahko pogodili. Posebno okrepčujoče kislno mleko je tudi že pri nas poznani — Kefir. Kefir je pokipevajoče kislno mleko in vsebuje celo nekaj alkohola. Množina ogljikove kisline mu daje zelo pitek in osvežujoč okus. Seveda morate čuvati tudi kislno mleko vseh vrst na hladnem, sicer postane preveč kislno in sirotko se izloči iz njega, kar mu kazi videz.

Maslo je najboljša tolšča in je zaradi vitaminov še posebno odlična jed. Vendar so v maslu razlike. Najboljše maslo je pač ono, kadar maslo razkužimo in ga cepimo s posebnimi gljivicami, ki mu podeljujejo fin okus in žlahtno aromo. To maslo imenujemo danes pri nas čajno maslo in ga uživamo sveže. Za kuho in peko pa uporabljajte raje maslo iz sirotke, ker je bolj mastno ali pa tako maslo, ki nima priporočljivega izvora. Vendar pa veste sami, da izpečete najboljše pecivo le z najboljšim maslom, zaradi tega dobro maslo ni nikdar predrago. Maslo hranite v temnih, hladnih prostorih. Zatorej v hladilnice z njim. Največ kvara je na maslu zaradi svetlobe, zraka in zaradi plesni. V plesnive, zatohle kleti, maslo nikakor ne spada, pa najsi so te kleti tudi hladne. Nudite gostom masla pri vsakem čaju!

O siru Vam moram malo več povedati. Sira je nešteto vrst, oblik in okusov. V splošnem delimo sire v trde in mehke. Trdi siri so oni za struganje, n. pr. parmižan, dalje tudi trdi švicarski siri (ementalec, grojer), dalje holandski siri (edamec, gouda), dalje poltrdi siri, kakor n. pr. naš tapist, tilzit in drugi. Od mehkih sirov poznate gotovo te-le: Romadur, Camembert, Bel Paese, Stracchino, Roquefort, Gorgonzola, Imperial, smetanovi siri itd. Vsak sir ima svojo posebnost in prija zdaj temu zdaj onemu, ter se zauživa zdaj ob tej, zdaj ob drugi priliki. Poznajo Vam je že, da potresamo struženi sir na specialna jedila. Druge trde sire zauživamo same s kruhom, in sicer kadar težko in naporno delamo, dočim prija mehki siri zopet občutljivejšim želodcem. Za gotove mehke sire vedo sladokusci, kdaj posebno prija. Tako n. pr. pravijo, da se sir Roquefort, Gorgonzola in slični siri s plesnijo v testu posebno pričežajo k težkim (črnim) vinom. Po dobrem kosilu prija desertni siri (Camembert, Brie, Imperial, smetanovi siri). Ti siri napravljajo ugodno »podlago« za fina bela vina. Izrečno pivski siri so: Romadur, limburgski, zvarovski (kvargli). Ti siri menda zelo žejaajo in morajo biti seveda dobro »zaliti«. — Tako torej sladokusci, dočim vemo ostali, da so vsi siri izredno nasitna jed, ki brzo nadoknadi izrabljeno življenjsko silo, ki ustvarja v telesu dobro počutje in ne zapušča kakor meso za zdravje kvarnih posledic.

Kot skoro izključna beljakovinasta hrana, se siri razmeroma hitro razkra-

jajo. Čim starejši so, tem bolj jim je okus in vonj pikanten, včasih celo tako, da marsikoga odbija. Razkroj sirov je tem hitrejši, čim več vlage vsebujejo, torej čim mehkejši so. Zategadelj morate mehke in garnirane sire kmalu potrošiti, najdalje v enem tednu. Vsi sire morate čuvati v temnih, zračnih in čim bolj hladnih prostorih.

Veliko preglavico delajo mehkim in močno vonjajočim sirom — muhe. Le-te ležejo v sir svoj zarodek, da se izležejo ličinke, ki se potem izredno naglo razširjajo po vseh vonjajočih jedilih, posebno pa v siru in v meseninah. Nekateri smatrajo, da so n. pr. siri šele tedaj posebno slastni, ako ležejo iz njih, ti takozvani črvi. Tako naziranje je seveda docela pogrešeno. Muha in ves njen zarod je nečedna stvar, ki prinaša bolezni, izločki ličink pa so dokazano tudi strupeni. Ako ste doživeli to nesrečo, da so Vam že ličinke v sirih, tedaj morate tak sir uničiti in vso okolico skrbno osnažiti. Mehke sire nekoliko obvarujemo pred ličinkami, ako pomazemo sire z vodo v kateri smo namakali nekoliko stolčenege popra. Najboljši naravni zavezniki proti muham pa so hlad, preprih in tema. Ako ste trde sire narezali in da se Vam ne osuše, jih morate obložiti z mokrimi tančicami, ki ste jih pomočili v slano vodo. Mladi, trdi siri radi plesne, ker še niso dozoreli. Plesen je tedaj v njih težko preprečiti in zakon o živilih prepoveduje vsako sredstvo za konzerviranje. Mladi siri se morajo pač naglo potrošiti, hraniti pa jih morate v zelo čistih in hladnih prostorih. Prav nadležna pojava so drobljivi siri. To je pač posledica preveč zrelega mleka in žal, da je ta napaka pri naših trdih sirih najpogostejša. Vendar pa so razpokani in drobljivi siri po okusu najslastnejši in jih zgolj zaradi tega, ker so razpokani, ni treba odklanjati.

Bojim se že, da sem bil preobširen in zato moram končati. Vendar nikakor ne smem opustiti, da naslovim Vam gostiteljem tole prošnjo v imenu nas vseh, ki nam je mlekarstvo pri srcu. Naročajte in ponujajte svojim gostom več mleka in mlecarskih izdelkov. S tem boste uspešno pomagali krepiti zdravje svojega naroda, slovenskemu kmetijstvu pa boste napravili Vam še nesluteno uslugo. — Inž. Srečko Sabec, ravnatelj drž. mlecarskega zavoda v Škofji Loki.

POSLOVNE KNJIZICE ZA USLUŽBENSTVO

Minister za socialno politiko je predpisal, da morajo imeti delavci in uslužbenci, kakor tudi učenci, brez razlike spola, ki so dovršili 14 let starosti ter dajejo telesno ali umsko delovno moč v službo za plačo ali zaradi izučenja, poslovno knjižico s fotografijo, ki sme stati največ 10 din. Te knjižice izdajajo

razliko, da v prvem slučaju vina ne žveplamo, a vino, ki se v kozarcu lepo čisti, zažveplamo srednje močno. Na 3 do 4 hl zažgemo približno 1 azbestni žvepleni trak. Če vino v kozarcu porjavi, mu takoj dodamo 5—10 gramov kalijevega metabisulfitu na 1 hl, ako je že bilo enkrat pretočeno. Če pa porjavelo vino še nobenkrat ni bilo pretočeno, tedaj ga takoj pretočimo v močno zažveplan sod (na 1 hl 1 azb. žvepl. trak) in sicer tako, da pride z zrakom čim manj v dotiko. Ako vino v kozarcu postane črno, tedaj je najbolje, da ga zrežemo (zmešamo) s kakim kislim vinom in ga zmerno zažveplamo (na 3—4 hl 1 azb. žvepl. trak). Če ima vino v kozarcu duha po gnilih jajcih, tedaj ga takoj pretočimo, čim najboljje prezračimo, po možnosti z razpršilnikom na pipi in s pod razpršilnik postavljeno bakreno ploščo.

Mlada vina pretakamo prvič od meseca decembra do marca; kislina vina pozneje, manj kislina pa prej. Drugič pretakamo vino pred nastopom velike vročine, a tretjič pred trgatvijo. Mlada vina pretakamo navadno tako, da pridejo čim več v dotiko z zrakom (pipa z razpršilnikom). Stara vina ne smejo priti preveč v dotiko z zrakom zato jih pretakamo — če le mogoče — z vinsko sesaljško iz soda v sod.

Vprašanje Z. R. v M. Včasih se pripeti, da pri nastavljenem vinskem sodu dogo počti, ali se sod na vozu, na že-

leznici ali pri spravljaju v klet kaj pokvari in prične puščati. Kako preprečiti puščanje polnega soda in kako zamašiti špranje in razpoke na polnem vinskem sodu?

Odgovor: Take razpoke morate najprej z nožem klino dobro očistiti, potem zadelati z bombaževino, ki je dobro z lojem namazana. Povrhu morate še loj dobro vtreti v špranje, dokler se ta popolnoma ne zadela. Širše razpoke je zamašiti s primerno prirezanim mehkim lesom. Potem jo še zadelamo s položeno bombaževino. — Še najboljše boste pa zamašili take razpoke s posebnim kitom za vinsko posodo, ki si ga lahko tudi sami pripravite. Receptov je sicer več, priporočam pa se na primer naslednja mešanica: Vzemite 25 gramov svežega loja, 20 gramov belega voska, 40 gramov svinjske masti, raztopite vse skupaj v primerni posodi in dobro premešajte. Raztopino odmaknite od ognja, in ko se shladi in se začne strjati, ji dodajte še 25 gramov presejanega lesnega pepela. Vse skupaj dobro zmešajte in shranite v škatlji na suhem, hladnem prostoru. Tako mažo lahko vedno uporabljate, kadar je treba. Sicer pa, kakor smo že rekli, imajo kletarji še različne druge vrste kitov za sode, ki si jih sestavijo po svojih izkušnjah.

Vprašanje C. S. v D. Imam polovnjak dobrega vina, večinoma silvanec pomešan z žlahtnino, iz leta 1936. Če pa ne-

V S A K

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)

za osebe, ki so zaposlene v trgovinskih ali obrtnih obratovalnicah prisilne združbe ter služijo kot odjavna listina, za dokaz istovetnosti imetnika ter v dokaz vrste in časa zaposlitve. Ob obnovitvi ali zamenjavi obdrži uslužbenec staro poslovno knjižico, dočim zaključni združenje staro knjižico s pripombo, da je bila uslužbencu izdana nova knjižica. Če uslužbenec izgubi poslovno knjižico, mora to takoj prijaviti združenju, ki mu izda novo poslovno knjižico, izgubo stare pa naznani pristojni upravi za posredovanje dela in pobere 20 din za poslovno knjižico in 10 din za stroške oglasa. Združenje, ki izda poslovno knjižico, mora takoj obvestiti ono občino in ono združenje, ki je izdalo prejšnjo poslovno knjižico. Te knjižice se pravilno obnavljajo vsakih 10 let.

Delodajalec ne sme sprejeti v službo odnosno na delo delavca ali uslužbenca brez redne poslovne knjižice, ter ne sme v poslovno knjižico vpisati niti dovoljne niti nepovoljne ocene ali pripombe o sposobnostih in kakovosti dela delavca ali uslužbenca. Delodajalec mora knjižico vrniti najkasneje v 24 urah po prestopu službenega razmerja. Prisilna združenja imajo pravico uverjavati podatke o nastopu dela in izstopu iz dela v poslovnih knjižicah. To uveritev opravljajo prisilna združenja takrat, če je delavec ali vobče uslužbenec zaposlen v kraju, kjer ima združba svoj sedež, dočim uverjajo občine v onih primerih, če je delavec ali uslužbenec zaposlen izven sedeža prisilne združbe. Izdaja poslovnih knjižic se mora javiti od strani združenja Osrednji upravi za posredovanje dela. Pri izdajanju, obnavljanju in zamenjavanju poslovnih knjižic so oproščene vsake državne in samoupravne takse poslovne knjižice, kakor tudi vse listine, vloge in izkazi, ki jih preskrbijo neposredno oblastva in ustanove ali pa delavci in nameščenci sami. Prav tako so oproščeni vsake državne in samoupravne takse vsi vpisi

kaj tega vina natočim v steklenico, tedaj vino spremeni barvo in postane črno kot črnilo. Kaj naj storim s tem vinom? Ali naj počrnelo, sicer dobro vino pokuham v žganje ali kaj naj storim s počrnelim vinom?

Odgovor: Silvanec in žlahtnina imajo običajno bolj malo kisline in so ta vina rada podvržena črnenju, če pridejo kakorkoli v dotiko z železom. Seveda lahko prekuhate Vaš silvanec z žlahtnino v žganje in žganje bo dobro in zdravo. Vendar Vam tega ne priporočamo, ker črnenje vina prav lahko odpravite s tem, da silvanec režete (mešate) z bolj kislim vinom, in črnenje vina Vam ne bo delalo več preglavice. Najprimernejše bo, da uporabite za rezanje laški rizling ali moslavec ali kako drugo sorto, ki ima običajno več kisline. Najbolje bo sevé, da najprej napravite poskus v malem, v steklenici ali v kozarcu, koliko kislega vina smete primešati silvancu, da le-ta na zraku ne spremeni več barve.

Razglasi

Sresko načelstvo v Dravogradu razglašajo pod št. 3370-7 z dne 30. aprila 1938, da je Zupančiču Blažu, roj. 14. XI. 1913 v Koprivni, v Črno pristojnemu, delavcu, bivajočemu v Koprivni, prepovedano zahajati v gostilne do 28. II. 1939.

in potrdila v poslovnih knjižicah. Ta uredba stopi v veljavo 28. septembra 1938, s čimer prenehajo veljati v Sloveniji navedbe celokupne delne vlade za Slovenijo, s katero je bilo urejeno službeno razmerje hišnih ali gospodinskih poslov v Sloveniji, kakor tudi Uredba o viničarskem redu. Ista določila veljajo naravno za vse hišne posle, delavce itd.

Priljubljenost dobrih gostilničarjev

Naše gorice vas vabijo v objem opojnega trsnega cvetja

Iz »Edinosti« od 25. VI. 1938

Imamo svoj prijazen kotiček »Pri lipi«. Ob lepem poletnem vremenu pa počivamo in si preganjamo vroče skrbi rajši pri preprosti, a čedni mizi pod košato lipo pred hišo. Liparjev Jože je včeraj nastavlil nov sod z zlato starino iz Urbanove gorice na Vinskem vrhu. Nam samo pomenljivo namestitev in že stoji pred nami čedne merice božje kapljice. Molk. Pobožno posrkavanje. Strokovno pokušanje. Spogledovanje. Jože se nam namuzne. Ne da bi nas bilo treba posebej uverjati, vemo, da je to res tisti žlahtni pridelek iz onega leta. Iz tiste blažene Urbanove gorice na Vinskem vrhu. Iz pravega kota poštene kleti dobrega gostilničarja.

Ljubezniva Liparjeva Lenka skrbi za red in snago v kuhinji in točilnici, sploh po vsej hiši in okoli hiše. S cvetočega vrta prinaša gostom dehtečega cvetja na mizo. Pa izjemoma, samo izjemoma tudi za v gumbnico. Vedno vedrega obraza, navadno z nazaj zavazano ruto na glavi in belim predpasnikom, se ne smučje okoli gostov. Zato ni časa ni volje. Kar pa Lenka od svojih dobrot nudi gostu, je z ljubeznijo pripravljeno. Zato je tako dobro, okusno, zdravo vse, kar prihaja iz njenih spretnih rok. Povrh pa po zmerni, krščanski ceni.

Krajevne novice, ki te res zanimajo, zveš »Pri lipi«. Nekaj časnikov je tudi pri hiši — različnih smeri — po načelu, da je treba slišati obe plati zvona. Radio tudi lahko sučeš in navijaš. Vrsti se pomenek za pomenkom najbolj o gospodarskih in družabnih stvareh domačega kraja. In kaka dobra šala vmes. Tudi zapojemo kakšno narodno, če smo tako bolj sami med seboj, brez resnih poslušalcev. No brez »visoke politike« vsekdar tudi ne moremo biti. Pa se ljubeznivo zglašči drugače redkobesedna Liparjeva Lenka z mo dro besedo: »Ljudje naj bodo res ljudje, ne grda živina! Pa pošteni, pravični, dobri, pa bo vsem boljše!«

Plačamo. Poštena potreba. Pošten račun. Pošteno plačilo. Brez navijanja in privijanja. »Pri lipi« se nikoli ne zmotijo — sebi v prid. To bi ne prineslo sreče in blagoslova hiši. Gost odhaja zadovoljen in zopet prihaja z veseljem.

Pri Liparjevem Jožetu je res dobro biti. Vsi ga imajo radi. V njegovi hiši tudi ni pretepačev in pretepov, ne nespodobnih izzivanj in neslanih prerakanj. Liparjeva gostilna je preprosta, vendar čedna, prikupen dom domače družabnosti, čiste ga poštenja, toplega gosto jubia. Ni do bre, splošno koristne stvari, ki je Liparjevi ne bi kolikor mogoče podprli. In pri tem levica ne ve, kaj dela desnica.

Takšen je dobri gostilničar tako rekoč večni dobitnik posebno domačega

kraja in svojih gostov. Dober glas gre v deveto vas. Dobri gostilničarji so med najbolj priljubljenimi ljudmi na svetu. Tudi tujci jih radi poiščejo.

V boljših časih je bil slovenski gostilničar reden gost naših gor. Sklepal je topla prijateljstva s slovenskimi vinarji. Nakupoval je vinske pridelke tako rekoč naravnost od žlahtne vinske trte kar za celoletno potrebo svoje točilnice. Njegova klet je bila vedno polna dobrega domačega vinskega duha. On je bil tudi umen kletar, ne samo navaden točilec. Zaupanje med dobrim gostilničarjem in poštenim vinarjem je bilo trdno, prav tako med takim gostilničarjem in njegovimi gosti.

Današnje razmere so tudi za najboljše gostilničarja mnogo bolj težavne. Marsikateri gostilničar se je že odtujil od naših gor, mladi gostilničarski naraščaj pa skoroda niti ne ve zanje. Prekupčevalstvo z vinom jih odvrača od pobožnega romanja po večno lepih vinskih vrhovih domačih. In od pravega veselja, ki je tam doma. Pravijo, da samo še 10 odstotkov slovenskih gostilničarjev poseja naše gorice zaradi neposrednih nakupov. Torej odveč ko 5000 slovenskih vinskih obrtnikov samo še kakih 500. To je žalosten, nezdrav pojav. Obnovite lepo staro navado vsaj tisti, ki ste dobre volje in dovolj podjetni, ter zahajate prav pridno v poslovne posete k našim poštenim vinarjem! Pa ne samo, odnosno šele »pred prvim pretokom«, marveč kakšenkrat tudi med letom, zlasti še med cvetenjem žlahtne vinske trte, ko so gorice polne opojnega vonja nežnih cvetov. To je baš zdaj.

Naše gorice vas vabijo, da stara poslovna prijateljstva obnovite in utrdite v vsestransko zadovoljstvo.

Sotlski.

Iz organizacij

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

Združenje v Trzinu je imelo 5. aprila v gostilni predsednika g. Pavčiča občni zbor ob navzočnosti odposlanca zveze g. Petelna. G. tajnik Brodar je omenil, da šteje združenje 49 članov in članic, učencev pa je prijavljenih 10. Uprava je imela v letu 1937. 8 rednih odborov, vseh in 1 sestanek. Glede poviška občinske trošarine na vino v mestu Trzinu je poročal g. Brodar, da si je uprava na vse načine prizadevala doseči znižanje predvidene povišane trošarinske postavke, kar pa je bilo od strani občinske uprave v celoti zavrnjeno. Iz poročila izhaja, da se v tekočem letu priredi 4-tedenski kuharski tečaj, za kar se votira tudi potreben znesek. Iz obračuna je posneti, da je imelo združenje 9794.75 din dohodkov in 5.694.50 din izdatkov. Imetje združenja je naraslo na 11.341 din. Proračun pa predvideva 8.050 din dohodkov in 6.150 din izdatkov. Zvezni ravnatelj je poročal o delovanju in naporih zveze v preteklem poslovnem letu, kar je vzelo navzoče članstvo soglasno na znanje.

Raznoterosti

G. Ludvik Rebeuschegg, sin umrlega stanovskega delavca g. Rebeuschegga iz Celja, je z odličnim uspehom dovršil višjo strokovno šolo za gostinsko obrt na Dunaju, nakar je odšel v prakso v Švico. Naše čestitke!

Plačajte avtorsko tarifo za radioaparate za drugo polletje! Pozivamo one lastnike radioaparata, ki so plačali avtorske tantijemo do julija t. l., da jo čimprej nakažejo potom pristojnega združenja še za drugo polletje.

Ostali članom pa, ki imajo radioaparate v gostinskih lokalih svetujemo, da iste odstranijo ali pa jih prijavijo pristojnemu združenju, kjer plačajo za naše člane znižano avtorsko tarifo.

Treznostni teden. Pred kratkim se je v naši banovini vršil treznostni teden, katerega so priredili razna društva z namenom, da se med narodom vzbudi zanimanje za protialkoholno gibanje. Interesantno pri tem je, da so pri treznostnem tednu sodelovala celo društva, ki črpajo svoje dohodke pretežno od prirejanja veselice, pri katerih pa se ne postopa po načelih Svete vojske,

Pivovarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno

PIVO NAJBOLJŠE KVALITETE



temveč gasi »ljubi narod« kateremu je treznostni teden namenjen, svojo žejo prav pridno z vinom, žganjem, pivom in likerjem, torej s tekočinami, ki za enkrat še spadajo v kategorijo alkoholnih pijač. V treznostnem tednu so se prirejale tudi predavanja, ki so imela namen poučiti ljudstvo, da je alkohol nevaren za zdravje, moralo in blagostanje naroda. Predavatelje so dala tudi oblastva na razpolago, pri tem pa jih ni nič motilo nadaljno podeljevanje gostilniških koncesij za prodajo alkoholnih pijač. Da bo doslednost še bolj nazorna, naj se spomnimo še onega društva, ki ima v svojih štatutih sicer določilo, da mora propagirati brezalkoholnost, pa se kljub temu poteguje za gostilniške koncesije. Kakor vidimo je doslednost silno velika! Če so društva ki imajo namen kulturno, socialno in telesno vzgajati narod, priredila v treznostnem tednu kako veselico s točenjem alkoholnih pijač v »lastni režiji« in če se je v treznostnem tednu podelila kaka nova gostilniška koncesija najbrže za »pobijanje alkoholizma«, za enkrat še ne vemo.

Igralni aparati v gostinskih lokalih. Razne ustanove, kakor n. pr. Protituberkulozna liga in druge, so postavile v gostinske lokale igralne aparate. Finančni organi so prijavili take gostilničarje in jim preti vsled tega kazni od strani poljedelskega ministrstva. Kazen znaša 450 din dnevno. Finančno ministrstvo je pod št. 65336 odredilo, da se preklicajo vsa odobrenja za oprostitev taks, ki so vezane na držanje teh aparatov. Dovoljenje za držanje teh aparatov v lokalih, izdaje le poljedelsko ministrstvo. Svetujemo vsem onim, ki še niso odstranili aparate, da to nemudoma store, da se obvarujejo škode.

Poučni izlet gostilničarjev iz Ptuj. V svrhu proslave petdesetletnice združnega obstoja je združenje priredilo pod vodstvom svojega predsednika g. Mahoriča Franca in podpredsednika odn. nosno nar. poslanca g. Brenčiča Miha, poučni izlet preko Slovenskih gor, Gor. Radgone v Mursko Soboto, nakar so se udeleženci vrnili preko Dol. Lendave, Cakovca in Ormoža v najboljšem razpoloženju nazaj v Ptuj. Iz poročila, ki smo ga dobili od udeležencev, izhaja silna navdušenost nad prekrasnimi Slovenskimi goricami, ki so se jim v solnčnem jutru pokazale v vsej svoji lepoti.

Izvoz našega vina po novi nemško-jugoslovanski trgovinski pogodbi. Po novi trgovinski pogodbi med našo in nemško državo bo mogoče izvoziti 150 tisoč hl vina, od tega mora biti 50.000 hl iz Sp. Štajerske. Ta izvoz bo močno razbremenil vinsko tržišče v dravski banovini.

Zaposlitev delavstva v letu 1938. Po izkazu SUZOR-a je bilo do danes zaposlenih letos za 42.778 delavcev več kot leta 1936 in za 109.483 več kot leta 1937.

Zasedanje reklamacijskih odborov končano. Pri zadnjem zasedanju reklamacijskih odborov se je obravnavalo 577 gostiln. pritožb, od katerih so se stranke pritožile v 486, državni zastopniki pa v 91 slučajih.

Protiv odločbam reklamacijskih odborov je mogoča tožba na upravno sodišče v Celju.

Zagrebški gostilničarji povišali cene pijač. Zaradi stalnega povišanja cen vinu in ostalim pijačam, so zagrebški gostilničarji sklenili, da povišajo cene vinu, tako da se ne more prodajati liter vina izpod 12 din.

Olajšave turistom, ki prihajajo v našo državo. Finančno ministrstvo je odločilo, da turisti, ki imajo pri vstopu v našo državo pri sebi za osebno uporabo filmski aparat, ne plačajo zanj carine, pač pa se ga mora vpisati v potni list turista.

Razpošiljanje reklamnega materiala za tujskoprometno propagando v inozemstvo. Inozemske potovalne pisarne tožijo, da ne dobivajo iz Slovenije prospektov, zato priporočamo onim članom, ki izdajajo prospekte, da jih dostavijo na sledeče naslove:

Oficielni turistični biro kraljevine Jugoslavije, Praga II, Vaclavske namesti. Oficielni turistični biro kraljevine Jugoslavije, Wien I, Augustinerstrasse. Putnik, Paris, Avenue de l'Opera 38. Amtl. Reisebüro, Berlin NW, Wilhelmstrasse 12-14.

Nord-Süd Reisebüro, München N 2, Karlsplatz 6.

Jugoslav. Konsulat, Düsseldorf. Leipziger Messeamt (Dr. Löwy), Leipzig.

Reisebüro »Nord-Süd«, Graz, Joanneumring 20.

Jugoslovanski konzulat, Klagenfurt. Jugoslavische Verkehrswerbung, Salzburg, Siebenstatterstr. 4.

Compagnia Italiana turismo (CIT), Trieste.

CIT Fiume, CIT Pola, CIT Milano, CIT Venezia, Ufficio viaggi Appiani Gorizia, Ufficio viaggi Alberto Woloschin Fiume, Ufficio Turistico dell'Adriatico Trieste, Via Ambriani 11. Jugoslovanski konzulat v Trstu in Milanu.

»Ibusz« Pecs, Kiraly utca 22, Oficielni turistični biro kraljevine Jugoslavije, Budapest V, Dorottya utca 6, »Ibusz« Budapest V, Vigado utca 2 (v roke gđ. Gisela Kaloi).

Kako se smejo po trošarinskih predpisih vršiti hišne preiskave? Po obstoječih trošarinskih predpisih smejo trošarinski in v obče državni organi pri pregledanju tihotapev preiskovati stanovanja in ostale zgradbe, ako je po razmerah osnovana sumnja, da so tihotapski predmeti skriti. Pred vsako preiskavo mora oblastvo izročiti osebi, katere stanovanje se preiskuje odločbo, na katere osnovi se vrši preiskava. Preiskava se vrši v navzočnosti dveh državljanov. Po izvršeni preiskavi mora izdati oblastvo osebi, katere stanovanje se je preiskalo, potrdilo o uspehu preiskave.

Uredba o narodnih parkih. Ministrski svet je izdal uredbo o narodnih parkih, glasom katere se morajo predeli, ki imajo posebno naravno lepoto, ali ki so znanstvene, zgodovinske važnosti ali takšni, ki imajo vse pogoje, da služijo fizični in duševni okrepitvi človeka in ki morejo poleg tega tudi služiti tujskemu prometu, proglasiti za narodne parke. Vrhovno nadzorstvo ima ministrstvo za gozdove in rudnike, dočim bodo pri banskih upravah ustanovljeni kot posvetovalni organi posebni odbori.

Nova nevarnostna tabela glede uvrščanja obratov v nevarnostne razrede in nevarnostne odstotke pri zavarovanju delavcev. Po novi nevarnostni tabeli, ki stopi dne 1. julija 1938 v veljavo in ki stoji XI nevarnostnih razredov, spadajo hoteli, krčme in prenočevalnice, tudi v vezi z restavracijo in kavarno, v I. razred.

Gostilne, okrepčevalnice (buffeti) v I. razred, kavarne v I. razred,

skuharne: kuhinje, menze v I. razred in gostilne skup. z mesarijo v III. razred

Potni stroški državnih organov ob priliki pregleda gostinskih obratov. V zadevi potnih stroškov državnih organov ob priliki pregleda gostinskih obratov je izdalo ministrstvo trgovine in industrije na vse banske uprave razpis br. II. 10353 od 8. aprila 1938 sledeče vsebine: »Na vprašanje, kako se morajo zaračunati potni stroški državnih organov ob priliki pregleda gostinskih obratov, smatra ministrstvo trgovine in industrije z ozirom na mišljenje notranjega ministrstva III. 170-38 z dne 15. marca t. l. za potrebno, da opozore banske uprave svoje nameščence, da jim pripadajo v slučaju službenih potovanj v interesu in na stroške privatne stranke, potni stroški po Uredbi od 29. marca 1929 br. 25190 z odnosnimi spremembami in dopolnitvami iz leta 1931. in 1932. Zaradi tega se ne sme v svrhu zaračunavanja potnih stroškov ob priliki pregledov gostinskih obratov uporabljati odredba čl. 104 pravilnika o gostilnah, kavarnah in ostalih obratov z alkoholnimi pijačami br. 23939 od 15. junija 1925.« — Prednje se daje v znanje s pripombo, da znašajo dnevne uradnikov 7 in 8 skupine 81 din, uradnikov 5 in 6 skupine pa 99 din. Če so zaposleni manj kot 12 ur, jim pripada polovico naznačene dnevnice.

Reorganizacija gostinstva v bivši Avstriji. Reorganizacija gostinske obrti v bivši Avstriji je poverjena vodji Državne gospodarske skupine za gostinsko obrt v Berlinu g. Fricu Dreesenu. Na zadnjem zborovanju gostinstva na Predarliskem je povdarjal, da morajo biti vsa gostinska podjetja vodena v duhu narodno-socialističnih idej. Posebno je poudarjal potrebo po tovarstvu, ki mora priti posebno do izraza v medsebojni gospodarski konkurenci. Od 27. do 29. septembra se bo vršilo na Dunaju veliko gostinsko zborovanje, katerega se bodo udeležili pripadniki gostinske obrti iz vse Nemčije.

Vino in resnica

Iz »Edinosti« od 18. VI. 1938.

Pravijo, da se človeku jezik razveže, ko je použil nekoliko božje kapljice. Da v svoji dobri volji govori več kakor drugače, vemo vsi prav dobro. Navadno mnogo več, nego je treba in prav. In poje. Pove tudi marsikakšno resnico, ki jo sicer rajši utaji in zamolči. Grdavi včasih nalašč napadajo slabiče, da bi od njih slišali kaj več »resnice«. No, morda tudi nemarnih, umazanih ovađuštev, ki jih potem na slabo obračajo. Latinska prislovica »in vino veritas« — po domače bi rekli »v vinu je resnica« — je torej čestokrat potrjena v dobrih in slabih vinskih družbah. Pa o tem ne mislimo danes razpravljati.

Spregovoriti hočemo nekaj besed baš o nasprotnem: o goljufivih lažeh in lažnikih okoli vina in vinskem gospodarstvu sploh. Iz izkustva. Sicer pa mnogim take reči niso neznane. Drugim so zopet premalo znane.

Ljudje, ki niti dobrih zakonov ne spoštujejo, ne slišijo radi besede o kakem zakonu in o zakonitosti, čeprav bi bilo to zanje najbolj potrebno. Imamo tudi vinski zakon. Pa zakon o živilih itd. Zakon o vinu določa med mnogim drugim, kaj je »vino«, in pove, da je vino samo tista pijača, »ki je proizvod alkoholnega kipenja mošta iz presnega grozja domače (žlahtne) vinske trte«.

V prometu pa naletiš na pijačo, ki ti jo ponujajo z lepim imenom »vino«, a je čisto nekaj drugega: ali od zloglasnih samorodnic; ali pomešana s sadjevcem; ali razredčena z vodo; ali iz uvoženih cibeb in rozin. Morda povrh še bolna, sploh pokvarjena, če že ni docela ponarejena. ltd.

Ponujajo »mošt ali vino z označbo bodisi vinorodnega predela in kraja, bodisi kleti, vrste grozja, letnika in kakšne druge posebnosti«, dasi se označba prav nič ne sklada z resničnostjo. Samo nekaj primerov:

Na Gorenjskem smo iztaknili v nekih gostilnah »cviček«, ki ga je vsem dobavila ista tvrdka. Velepodetje je dokazalo, da je dobilo to vino — nekoliko vagonov — z neke železniške postaje na Štajerskem. Torej nekakšen »štajerski cviček«? Kaj še! Vino je bilo poslano iz Banata na Štajersko Blago so »pretovorili« na isti štajerski že-

ležiški postaji ter ga poslali naprej — kratko in malo z novimi tovarnimi listinami. Temu pravijo »reekspedicija«. Tako delajo brezvestni prekanjenci in špekulanti. V naše večje prometne in potrošne kraje prihajajo vinske pošiljke — lahko s postaj Ormož, Moškanjci, Ptui i. dr. — z napovedjo, da je to »ljutomerec« ali »halošan« itd., pa je čisto nekaj drugega. Celo neke vinarske ali kletar. zadruga so se hudo spozabile. Bog jim greh odpusti! Mi jim ga ne moremo odpustiti, ker je prevelik in prehud.

Nekje v Dravski dolini so nam postregli z »ljutomerskim črnim burgundcem«, pa je bila dalmatinska črnina, povrh še precej cikasta.

Že drugod smo opozarjali in je treba še vedno opozarjati:

Lepa imena: renski rizling, moslavec, muškat, traminec, viški opolo i. dr. kaj radi zlorabljajo. Marsikateri »ljutomerec« je bogve odkod. Prav tako »pekrčan«. Vino »iz Gadove peči« ponujajo v količinah, kot da bi prihajalo iz — neznanega »Gadovega pogorja«. Bizelčan in sromelčan posojata svoje pravo ime pritepcem in prišlekom iz devete dežele. Zavrčan je čisto le mešanica raznih zavrčkov. Cviček — pobarvano belo vino bog si ga vedi odkod.

Iz istega soda dobiš istočasno, kar od enega curka pijačo različnih vrst, različnega izvora, različnih letnikov. Tudi po različnih cenah. Vse — po tvoji želji. Je li? Prostaško sleparjenje.

Poglavje za sebe je — umetno popravljane vinskega pridelka s slajenjem, ki je vredno posebne, temeljite obravnave. Pa o tem drugič. Eno pa že danes pribijemo:

Če pomeni umetno slajenje blagoslov in trajno srečo za naše vinstvo, potem naj takšnega »popravljanja« ne utajamo in ne prikrivamo! Zahtevamo za take nepristne pridelke obvezno, določno, resnično napoved (pozitivno deklaracijo). Kdor daje denar zanje, ima pravico vedeti, kaj pije. Drugače pa

slajenje stvarno najbolj koristi itak samo bogati sladkorni industriji in je vprav v Jugosl., v tej blaženi vinorodni deželi z najbolj raznovrstnimi pridelovalnimi razmerami, ki se med seboj tako srečno izpopolnjujejo, najmanj umestno. Po jasni zak. določbi umetno slajeno vino ne sme v promet z označbo »pravo«, »naravno«, »pristno« in temu slično. Saj tako »izboljšano« (?) vino to tudi ni in nikdar biti ne more. Pa nam ga vseeno ponujajo večinoma s takimi lepimi označbami. In še nagraje dobivajo zanj na vinskih razstavah. Je ko tista — »šminka«. Zapeljiva vaba za človeka s pokvarjenim okusom.

Ko smo nekaj zlorab in prevar navedli — pa koliko jih je še! — si lahko sam odgovoriš, kaj hočemo povedati.

Da v zdravem, prirodnem vinu je resnica in poštenje. Okoli tako imenovanega vina pa ni prave resnice, temveč le preveč ničemurne neresnice, goljufive laži, ki se iz leta v leto strahotno množijo. Na veliko škodo vrlim vinarjem in pobožnim častilcem nebeske kapljice. In nič manj poštenim vinskim obrtnikom, ki brez njih — hvala Bogu! — tudi nismo. Resnica in poštenje rodita potrebno medsebojno zaupanje trajne vrednosti, trdno osnovo za bolj uspešno vinsko gospodarstvo. Dajte nam čistega, pravega vina! Pa bo veselo naše srce v prekipevajočem zadovoljstvu. A. Ž.

Dopisujte v Vaš strokovni list!

Pozivamo članstvo, da sodeluje pri svojem stanovskem listu in da mu poroča vse važnejše dogodke, ki so n. pr. v kvar gostilničarskemu stanu ali ki nastanejo v stanovskih združenjih. V teh dopisih naj se naslika življenje gostilničarja in njegovo poslovanje v obratu. Narišejo naj se na podlagi resničnih dogodkov nedostatk, težkoče,

ovire itd. Stanovski list naj bo tedaj ogledalo vseh teženj, ki jih zasleduje gostilničarski stan. Glede dopisnikov je naravno tajnost zadržana in bo uredništvo rade volje vse dopise za tisk primerno prikrojilo. V vsakem združenju naj bo končno po en dopisnik tako, da bo celotna slika o gostilničarstvu naše banovine podana.

DOLŽNOST VSAKEGA ČLANA JE, DA SE ZANIMA PRI UPRAVI SVOJEGA ZDRUŽENJA, ČE JE ŽE PLAČANA ZVEZNA ČLANARINA.

Siboldu Francu, roj. 27. III. 1891 v Vrhah, občina Slovenjgradec, bivaajočemu kot delavcu v Zerjavu, je v smislu razpisa sreskega načelstva v Dravogradu št. 6033-1-38 z dne 1. VI. 1938 sodnijsko prepovedano zahajati v gostilne do 22. V. 1939.

Gostilničarji pozor!

Vsled družinskih razmer dam čimprej v najem gostilno s hišo in 1 oralom vrta v prometnem trgu dravske doline. Resni reflektanti dobe naslov v upravi lista pod »Ugodna prilika« (1373).

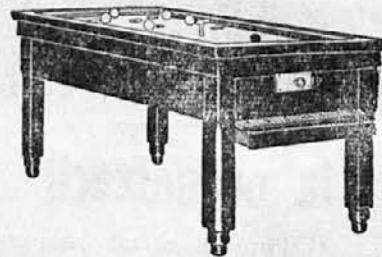
PRIMA AVTOMATSKI BILJARDI ZAGREB — KLAJČEVA 46

Izdelava v obliki 184x94 cm, višina 86 cm, parjena bukovina, politirano v mahagoni barvi. Plošča iz umetnega kamna, spodnje noge na vijak radi postavljenja vodoravno. Aparat je eden od najboljših. S 4 keji, 6 kroglijami, 1 keglom.

Cena samo 2.500 din

Igra po želji po 2.— ali 1.— din

Jamčim za dobro izdelavo. PRIMA biljard



SLAMICE

(Halme)

pap. servijete, zobotrebce, jedilno orodje i. t. d.

nudi zelo ugodno

Drago Rosina
Maribor

Sadjevec

proda vsako množino

Resnik

Sv. Jurij ob Pesnici, Slov. gor.

2.500.- din

potrebujete, da zaslužite mesečno 1.000.— din doma. — Postranski zaslužek za gostilniško osobe. Lepo, lahko delo. — Dopisi:

„ANOS“ — Maribor, Orožnova 6

Oglašujte!

Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

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

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor