

Gostilničarski Vestnik

Strokovno glasilo: „Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani“ in „Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru“

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

Telefon 2467.

Cek. rač. št. 11.430.

Štev. 1.

Maribor, dne 6. februarja 1932.

Leto II.

Narod pije -- vinske krize ni!

Odkar ni vino več predmet gostilničarske obrti, temveč je postalo po želji vinogradnikov prava narodna pijača, pije vse vprek, mlado in staro. Mislimo, da je sedaj Kmetijska družba za Slovenijo v Ljubljani, kot zaščitnica kmetijskega stanu lahko vesela, ker so se njeni predlogi upoštevali v celoti. Upamo tudi, da smo vsaj za enkrat rešeni državnih pravnih, katere je klicala kaj rada na naše glave. Vprašanje je seveda, kaj bodo rekli k temu voditelji in vzgojitelji našega ljudstva. Gotovo niso veseli, če si ljudstvo v brezmernem pitju na korist majhnega dela našega naroda zastruplja svoje zdravje, ter moralno in fizično propada. Vinska kriza, ta pošast in strah, ki straši danes vsakega politika in ki straši tudi po vseh uradih, je izginila, pojavlja se pa druga pošast, pošast smrti in pogibelji našega ljudstva.

Morda se bo zopet našel kdo — mogoče celo oni, ki misli, da ščiti konzumenta s tem, če odriha po gostilničarju — ter bo zakričal v svet, da pretiravajo ti razkričani oderuhi — gostilničarji, tedaj naj le vprašajo za imenja sreska načelstva, učiteljstvo po deželi in pa žandarmerijske postaje. Toliko žrtev še ni nikdar zahteval alkohol med našim ljudstvom, kakor baš zadnje čase. Sleherno nedeljo poboji, toda ne v gostilnah, za te veljajo predpisi o policijski uri, plesne prepovedi in paragrafi kazenskega zakona, da se mladeničem in pijancem ne sme prodajati alkoholnih pijač, ti poboji se vrše le po naših kmečkih domovih, kjer se ob jedi in pijači, ob godbi in plesu raja do ranega dne. Še nikdar ni kmet tako lahko pozabljal bridkosti svojega življenja, kakor sedaj, ko se utaplja po gostijah v jedi in pijači in to vse na ljubo vinski krizi. Ljudstvo pije in je, ter trati čas, zdravje, v krizi in za krizo. Pri pečenki, ob vinu, ob prismojdanju in kvantanju, raste nam novi rod, ki bo gotovo z žilavostjo branil svoj narod pogina, če mu ne bi že pisal alkohol

skorajšno smrt. Pije in je se na puf, saj tako uče najnovejši narodni ekonomski, da se gospodarstvo lahko dvigne tudi brez denarja, samo da so polni želodci. Ali svaka sila do vre-



mena, bliža se tudi tem krivim prekomu ura sodbe. Zapomni si naj, da bomo v gotovem času zahtevali

odgovor. Vino, ki donša državnim, banovinskim in občinskim upravam težke milijone, je prenehalo biti vsled takega postopanja trošarinski predmet. Do tega naziranja nas sili dejstvo, da se v dravski banovini pretihotapi toliko vina, da bodo v najkrajšem času začutile praznoto državne in banovinske blagajne. Samo

na na dan. Iste slučaje bi lahko navedli za Celje, za Ptuj, za Ljutomer, za Novo mesto itd. Čudimo se le, da ne vidi tega finančna uprava, da tega ne vidijo upravni uradniki in da tega ne vidijo občinski možje.

Ze leta živimo v vinski krizi, ali se nikdar ni zavzelo tihotapstvo tak razmah, ki grozi postaviti cel državi in banovinski proračun na glavo. Kdo je kriv temu? Promet z alkoholnimi pijačami urejuna trošarinski zakon in trošarinski pravilnik. V členu 103. tega pravilnika se dovoljuje vinogradnikom pripeljati svoj pridelek na »trg« in ga tam prodati z nekaterimi omejitvami, kakor vsako drugo živilo. Dovoljuje se prodajati lastni pridelek v vaseh in trgih nad 5 litrov, v mestih nad 10 litrov naenkrat, ter se mora naravno za celo količino poravnati trošarino. Kdo plača trošarino je vseeno, vendar trošarina mora biti plačana, kar je vendar v smislu trošarinskega zakona. Ta predpis nudi vinogradniku brezdvomno veliko ugodnost, vendar se omejuje tak promet z količino enkratne prodaje in s predpisom kraja prodaje. Ta člen ne bi bil tedaj za gostilničarsko obrt prehudo občutljiv, če bi se ga tolmačilo tako, kakor ga mora tolmačiti sleherni pravnik. Desorijentacijo glede plačevanja trošarine je napravila samo neka okrožnica finančne uprave, glasom katere je dovoljeno prodajati vinogradnikom vino v označenih količinah v lastni vinogradniški kleti. S tem je finančna uprava izgubila vso kontrolo nad prometom z vinom in prizadela ne samo gostilničarski obrti neizmerno škodo, temveč tudi državnim, banovinskim in občinskim financam.

Če tedaj razmotrimo ta člen in če se ozremo še na običaj, ki je v veljavi še danes v južnih pokrajinah naše države, vidimo, da pomeni »trg« od oblasti določen prostor, kjer se sme prodajati živila. Tako bi moral naš vinogradnik pripeljati vino na tak prostor in pod stalno kontrolo razpečavati svoj produkt. Zadeva ni samo iz fiskalnih ožirov opasna, temveč tudi iz zdravstvenih razlogov nemogoča. Kdo jamči, da to vino, ki ga



Vl. Levstik:

Štirski romanca

O, kdor je vzljubil vas, gorice naše, ta lic device več ne zaželi, pred zidanico poje čare vaše in srka vaših trt božansko kri.

Obesit se je šel na reber solnčno obupnih misli poln študent Andraž, in klet polje in klet nebo brezkončno in klet nezveste svoje ljube laž.

Od smeha se je loza zasolzila: »Pa bodi moj odslej! Jaz ne slepim in s komer sem ljubezni vez sklenila, do praga smrti več ga ne pustim«.

Ubogal je Andraž, zaklel se kupi in vinski hram je dom njegov postal; Tam lečil je življenja strup gorjupi, tam knjige prašne je pod sod zagnal.

»Ti, čaša jasna, bodi mi boginja, ti do resnice moj edini most; iz tebe le spoznanje se utrinja in sreča vsa, življenja vsa modrost!«

Andraž prebiva v zidanici beli in srčna rana več ga ne skeli; odkar življenja križe tak si celi, živ človek treznega še videl ni.

Ce pa nekoč se ljubica prijoče in z belim čelom skloni se do tal, ej, to se vam Andraže zakrohoče, ej, to se bo Andraže vam smejal.

Odpustil deklica, sem ti že davno; ljubezen, dekle, pa je davno preč: kdor pije vince to-le naše slavno, še raja božjega ne mara več!

O, kdo je vzljubil vas, gorice naše, ta lic device več ne zaželi; pred vinskim hramom poje čare vaše in srka trt božansko kri.

M. Rapoc:

Naš vrt

V enem svojih prejšnjih člankov — če se ne motim, nosi naslov: »Nekaj o naši prehrani« — sem mimo grede omenila važnost vrta za gostilne v obče, zlasti pa še za gostilne v krajih s tujskim prometom. Današnja načela o zdravi prehrani vedno bolj odklanjajo preobilno mesno hrano in le prepogosto ne more priti med gostom in gostilničarko do sporazuma. Zlasti samec hodi dostikrat od gostilne do gostilne ter se nazadnje zateče v privatno kuhinjo, kjer se njegove želje vsaj deloma upoštevajo.

Kako lahko je gospodinja najti izhod, ako ima le količkaj dobre volje! Skoro v vseh podeželskih letoviščih najdeš dovolj zemljišč, kjer bi se dal urediti lep domači vrt brez velikih stroškov. Drugod pa vrt že obstoja, le da daleč ne zadostuje stavljenim zahtevam. Koliko vrtov najdeš še danes, kjer za zaniknim plotom ne raste drugega kot solata, kuhinjska zelišča in k večjemu nekaj zelja ali ohrovt, a še to tako slabo, da se takoj vidi pomanjkanje vsake ljubezni in zanimanja za to prelepo panogo gospodinjstva.

V naslednjih vrstah hočem nekoliko povedati, kako si predstavljam podeželski vrt, ki naj popolnoma odgovarja svojemu namenu. Ne mislim govoriti o vrtu za goste — to je naloga gospodarja, arhitekta ali koga drugega — temveč le o zelenjadnem vrtu gospodinjke. Ako se nimamo določene lege, mu odkažem prostor ob južni strani hiše ali vsaj v njeni bližini. Preveč oddaljen vrt je izpostavljen nevarnosti, da ga zanamajmo; tudi je zapuščen vrt preveč mikaven za razne nepoklicane goste, kakor tatove in živali. Še preden gospodinja prostor določi, naj se vpraša: »Čemu mi bo vrt?« Odgovor naj bo: dajati mi mora po možnosti za celo leto potrebno zelenjavo, mor-

da tudi jagodice in seveda tudi dovolj cvetic; vsaj za čas seziije. Končno naj vrt tvori s hišo in drugimi objekti, ki jo obdajajo, prijazno in vabljivo celoto. Tej zadnji zahtevi bo odgovarjal le dobro urejen in stalno negovan vrt. Ker spadajo pripravljalna in popravljajna dela v čas pred sezijo in po njej, ne velja izgovor, da ni časa za to. Kako prijazno sliko nam nudi lepo ograjen vrt, nasprotno pa polomljen plot naravnost vaše razgrajče, da porabi jo kofe za običajni tepež.

O razdelitvi in obdelovanju vrta ne morem podrobno govoriti, ker je snov preobširna. Omenim naj le Humekovo knjigo »Domači vrt« (založila jo je Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani), v kateri je vse, kar je treba gospodnji vedeti, podano v preprostem, lahko umljivem jeziku in na način, da je ljubitelju vrta mogoče tudi brez strokovne šole ali kakga tečajja uspešno obdelovati svoj vrt. Tudi če prvo leto ne uspeva vse po naših željah, bo vsaj zanimanje rastle in kjer je trdna volja, se doseže tudi cilj.

Jaz se oziram v prvi vrsti na potrebe gostilne za letovišcarje ali abonente. Zelenjava mora biti dnevno na mizi: poleti bo vsak letovišcar ali abonent, zlasti pa žene in otroci, kaj

razpečavajo vinogradniki v svojih kleteh, odgovarja docela določilom zakona o vinu in da se prodaja v rešnici vino, ne pa šmarnica ali kak druga zdravju škodljiva pijača. Mi poznamo tudi zakon o živilih, kateri določa strogo kontrolo. Ali naj vsi ti zakoni in vsi ti predpisi veljajo samo za gostilničarja? Vsekakor je potreba tu v najkrajšem času jasnosti. Vedeti moramo ali imamo še pravico do obstoja ali pa smo samo zato tukaj, da zbiramo davke in jih donašamo v različne blagajne. Po ustavi smo vsi državljani enako vredni in lahko iščemo po zakonu zaščito, zato smo odločeni, da dobimo svojo pravico odnoso, da dobimo jasno izjavo, če se nas sploh še kaj potrebuje ali ne. Vedeti moramo, posebno od onih funkcionarjev, ki vam ob vsaki priliki gostole o potrebah tujskega prometa, kako si zamišljajo nadaljni obstoj gostiln in hotelov.

Slike, katere objavljamo danes v našem listu, dokazujejo kakšne posledice bo to točenje imelo za naše ljudstvo, posebno pa še za našo mla-



dino. Pripravljeni pa smo podati še druge podatke, da vidijo javnost in pa oblasti kam vodi naše ljudstvo taka rešitev vinske krize. **Zahtevamo, da se to vprašanje nemudoma**

uredi ali pa, da se nam iz principa enakopravnosti znižajo davščine in vse druge dajatve, ki jih plačujemo na podlagi izvrševanja naše obrti.



hvaležen, če vidi pred seboj krožnik osvežujočih jagod ali grozdčija. Tudi domači malinovec se bolj upošteva kot pokalica, ki ne prija vsakomur. In kako okusni so razni kompoti pozimi, ko ni toliko svežega sadja. Vse to mi mora dati moj vrt in vrhu tega še mnogo cvetlic za okrašenje miz in sob. Cvetlice stopnjujejo v gostu ugodje in posebno v letoviščih povečajo praznično razpoloženje, ker nekako podčrtujejo brezskrbnost dopusta: niz lepih nepozabnih dni v verigi vsakdanjosti. Ljudski pregovor: »Zastoj je smrt« opozarja gospodinjino na njene dolžnosti napram vrtu. Le če ga bo dobro gnojila, skrbno obdelovala, rabila dobro orodje in izbrana semena, sme upati na popoln uspeh kot plačilo za svoj trud. Omenjam še enkrat Humekovo knjigo kot najboljše navodilo.

Večkrat sem že slišala tožbo: »Pri nas je prehladno, ko letoviščarji pridejo, nimamo še ničesar na vrtu, vse prepozno dozori in potem nam zelenjava kar preostaja. To ne drži vedno. So kraji v naših planinah, ki so res navezani na uvoz zelenjave z drugih tržišč; v mnogih slučajih pa gospodinja lahko naravi malo pomagati in pospeši godnost pridelkov za nekaj tednov. Mislim predvsem na gnojake ali tople grede in takozvano hladno gredo. Negovanje tople grede zahteva mnogo pazljivosti, potrpežljivosti in tudi gotovega strokovnega znanja ali vsaj dovolj trdne volje, da se namerava gospodinja točno ravnati po danih navodilih, sicer

ne bo uspeha. Prvi neuspeh je že večkrat za stalno uničil vse veselje. V krajih, kjer se najdejo poklicne vrtnarje, kupi gospodinja potrebne sadike in nima dela s privzgojitvijo, seveda pa tudi ne vesolja, ki ga lahko uživa ob uspelem delu. Gnojaki ji nudijo razen krepkih, zdravih sadik tudi sočivje, ki sicer v em ali onem kraju sploh ne bi dozorelo. Čas za pripravljanje gnojakov je odvisen od podnebja dotičnega kraja. Sadike morajo biti na razpolago, ko vremenske razmere kraja dopuščajo, da jih presadimo na prosto odnoso ko je napočil čas za sajenje gotove vrste. Toplo gredo prirejamo torej nekoliko od srede februarja do konca marca. Topla greda nam pomeni 4-6 tednov dobička. Kaj to pomeni, bo vedela ceniti gospodinja, ki mnogokrat junija ali julija razen berivke ničesar ne more nuditi.

Manj učinkovita, a kljub temu jako praktična je hladna greda, imenovana tako, ker ji ne dovajamo svežega gnoja za segrevanje in je tudi ne ščitimo tako skrbno pred vsako mrzlo sapico. V tem slučaju gre bolj za izkoriščanje solčne toplote. Izberemo solnčen prostor z dobro kompostno zemljo, ga ogradimo, pokrijemo s šipami in greda je gotova. Seveda bomo to gredo šele naredili, ko je ostri zimski mraz minul, torej okoli 15. marca. Sadike, vzgojene le v toploti solčnih žarkov, bodo čvrste in utrjene, se bodo zunaj hitro ukoreninile in uspešno kljubovale ne prehudi pomladanski slani. Taka greda ne zahteva mnogo strokovne-

ga znanja in vendar bo gospodinja v pomoč. Zelo priporočljivi sta omenjeni gredi za privzgojitev cvetličnih sadik za balkone, okna etc. Ko se sezija začne, naj bo hiša pripravljena za sprejem gostov in tudi vrt mora svoje prispevati.

Nazadnje bi še omenila koristnost vrtnega dela za gospodinjino in njene hčerke. So gospodinjice, ki imajo sicer vrt, morebiti še tudi dobro obdelan, vendar s tujimi delavci. Ako jih vprašam za kaj same ne pomagajo ali svojih hčera ne pritegnejo, ti povedo, da to ne gre, ker morajo biti v gostilni ali imajo drugo delo v hiši. To je vse lepo, a zdravo ni. Ravno nasprotno, ker so gospodinjice in hčere po svojem delu navezane, da vdihujejo bolj ali manj slabi zrak gostilniških sob včasih pozno v noč, bi morale imeti priliko, da si z zdravim gibanjem v dobrem zraku osvežijo pljuča in kri in tako vzpostavijo ravnotežje med neprilikami poklica in zahtevam higijene. Gostilničarke, ki tehtajo okoli 100 kg in se težavno premikajo po hiši, niso redke. So sicer dobra reklama za kakovost kuhinje, le plačajo to reklamo dosti predrago z raznimi boleznimi in trpljenjem. V nobenem obratu, niti ne v velikih hotelih, še manj pa v majhnih gostilnah ni obrat ves dan enako intenziven, zato bo gospodinja ob dobri volji gotovo našla nekaj časa za svoj vrt. Združila bo koristno s prijetnim: gostje bodo zadovoljni, ona pa čvrsta in zdrava.

Občni zbor Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru

Dne 14. januarja 1932. ob 10. uri dop. se je vršil v veliki dvorani hotela »Orel« redni letni občni zbor s sledečim dnevnim redom:

1. Pozdrav načelnika.
2. Verifikacija pooblastil zveznih odposlancev.
3. Čitanje zapisnika občnega zbora.
4. Poročilo načelstva.
5. Poročilo tajništva.
6. Obračun za poslovno leto 1931.
7. Proračun za poslovno leto 1932.
8. Nadomestne volitve v zvezni ožji odbor.
9. Sprememba pravil.
10. Slučajnosti.

Zboru so prisostvovali: g. dr. Ivan Pretner kot zastopnik Zbornice TOI, g. Ignac Založnik v zastopstvu banske uprave, g. magistratni svetnik Rodovšek kot zastopnik mestnega načelstva, g. ravnatelj dr. Gržina za Tujsko-prometno zvezo v Mariboru in g. Bureš, predsednik Splošne zveze obrtnih zadrug v Mariboru. Časopisje so zastopali uredniki »Slovenca«, »Večernika« in »Mariborer Zeitung«. Pri verifikaciji se je ugotovilo, da se je zborovanja udeležilo izmed 23 včlanjenih zadrug 20 zadrug po svojih delegatih. G. zvezni načelnik Franc Zemljič je v znešenih besedah pozdravil goste, kakor tudi vse delegate, ter obenem ugotovil sklepčnost zborovanja. Tudi se je uvodoma spominjal prerano umrlih članov, katerih spomin so navzoči počastili s 3-kratnim klicem »Slava«. Istotako so se prečitali pozdravi g. ministra trgovine in industrije dr. Kramerja in dopis narodnega poslanca g. Krejči Antona, kar so navzoči z živahnim odobravanjem vzeli na znanje. Iz zbora so se poslale tudi brzojavke na kabinetno pisarno Nj. Veličanstva kralja, g. ministrskega predsednika Živkoviča, g. ministra trgovine in industrije dr. Albert Kramerja, gosp. ministra za socialno politiko in narodno zdravje Puclja in na bana dravske banovine g. dr. D. Marušiča.

Čitanje zapisnika o zadnjem občnem zboru se je na soglasno željo zborovalcev opustilo, ker ga je itak objavil v celoti »Gostilničarski vestnik«. G. načelnik je v svojem načelstvenem poročilu omenil, da se je zvezna organizacija v letu 1931. pokazala kot organizacija vestnega, poštenega dela in kot odločna boriateljica naših stanovskih interesov. Zvezno članstvo je bilo potom mnogoštevilnih okrožnic v stalnem kontaktu s svojo zvezno upravo, ter v vsakem količnjak važnem stanovskem vprašanju najbolje informirano. To naše zavzemanje in neutrudljivo delo je privedlo organizacijo k marsikateremu, rekli bi skoraj, nepričakovanemu uspehu. Omeniti je predvsem končno ureditev trošarinskega registra, plačevanje trošarine od soda, ki se ga stavi na pipo itd. Vse te dosežene uspehe in vse to ogromno delo, ki je bilo izvršeno v zvezni pisarni, izhaja itak iz tajniškega poročila. Naravno, da se je moglo to delo izvršiti le s sodelovanjem naših združnih uprav in s sodelovanjem našega članstva. Nekaljeni in presrčni stiki med zvezno upravo in med posameznimi združnimi upravami so ukrepili organizacijo v taki meri, kakor še nikdar prej. Ker poznam vas, c. tovariši in ker poznam vse one tovariše, katere zastopate danes, lahko gledam s trdnim prepričanjem v naše delo letošnje poslovne dobe. Prosim vas, da ponesete ta glas med naše organizacije in jim na občnih zbiorih izrečete tovariško zahvalo za njihovo, v resnici prijateljsko podporo. S temi besedami je bilo končano načelstveno poročilo. Nato povzame zvezni tajnik g. Peteln besedo in poda izčrpno poročilo o delovanju zvezne uprave. Posebno važen je uspeh, ki ga je zvezna uprava dosegla v pogledu ureditve točenja lastnega pridelka. Posrečilo se ji je odpraviti enkrat za vselej nejasne in

zastarele predpise, ter spraviti to točenju tudi v okvir novega obrtnega zakona. Istotako je že v letu 1931. v lastnem območju regulirala banska uprava vprašanje vinotočev pod vejo in odredila, da ne morejo dobiti takih dovoljenj veleposestniki, veletrgovci, samostani, uradniki in osebe svobodnega poklica. Ker se je s temi odredbami omejilo izvrševanje vinotočev, so posegli vinogradniki po čl. 103. trošarinskega pravilnika in začeli prodajati vino v jako velikem obsegu. Čeprav bi smeli prodajati v vaseh nad 5 litrov, v mestih pa nad 10 litrov in to samo na trgu, ki je določen za prodajo živil, se prodaja vino v vseh različnih prostorih in pa v vsaki količini. V tej zadevi so se storili že primerni koraki, ki bodo gotovo privedli do uspehov, ker niso pri tem ogroženi, hvala Bogu, samo naši interesi, temveč tudi interesi državne, banovinske in občinske uprave. V svojem nadaljnjem poročilu omenja tudi odpravo trošarinskih registrov, kateri se bodo do 1. aprila odpravili. Istočasno pa se bo plačevala trošarina samo od onega soda, ki se stavi na pipo. Vkljub temu, da si nekatere osebe prisvajajo ta uspeh za sebe, moramo kategorično poudariti, da je odprava trošarinskih registrov izključno delo naše zveze. (Ploskanje.) Zvezna uprava pa je morala v soglasju s svojimi zadrugami zavzeti tudi stališče glede naših zbornic. Sicer ni to vprašanje od velike važnosti za našo obrt, ker spadamo po novem obrtnem zakonu itak pod trgovsko zbornico, vendar je treba, da ponovno poudarimo kot pripadniki gospodarskega sloja, da smo odločno proti temu, da bi se iz kakršnihkoli vzrokov rušila naša najjačja gospodarska ustanova, kateri se ima zahvaliti obrt, trgovina in industrija, da prednjačijo v dravski banovini vsem ostalim pokrajinam naše države. Pripomniti je treba, da je zvezna uprava pri vseh svojih stannovskih vprašanjih naša vedno najjačja podpora pri Zbornici TOI v Ljubljani in ji je treba iz tega mesta izreči našo zahvalo in priznanje (burno ploskanje in pritrjevanje). Tudi obrtni zakon, ki bo stopil dne 9. marca 1932. v veljavo, kaže znake intenzivnega sodelovanja zvezne uprave. Seveda bo to leto zahtevalo od nas še mnogo dela in pazljivosti, da se našim željam in našim interesom prilagodijo vsi k zakonu spadajoči pravilniki. Socialno zavarovanje našega uslužbenstva je bilo tudi predmet našega dela. Žali Bog, da nismo mogli radi trdovratnosti SUZOR-ja v Zagrebu doseči uspehe, polagamo pa največje nade na g. ministra za socialno politiko, Pucija, kateri bo gotovo uvidel, kakšna socialna krivica je zadela vsled te kategorizacije predvsem naše podeželske gostilne. V splošnem moramo protestirati proti povišanju zavarovalnih premij in odločno zahtevati, da se z novim zakonom o socialnem zavarovanju izvede decentralizacija Središnjega urada za zavarovanje delavcev v Zagrebu. Avtonomna boln. društva dokazujejo, da so sposobna v večji meri zaščititi interese zavarovancev, kakor pa SUZOR v Zagrebu. Sigurni smo, da bi avtonomna gostilničarska bolniška blagajna z lahkoto dala svojim nameščencem najboljšo zdravniško pomoč in nego. To je tudi želja vseh gospodarskih krogov naše banovine, katere je našla že potreben odziv v naši Zbornici TOI. Glede točilne takse omeni še, da se bo po dobljenih informacijah še tekom meseca februarja modificirala od 4 na

7 grup tako, da se bo vsaj prilično prilagodila prometu. Kar se tiče glede organizacij, je mnenja, da se čimprej ustanovijo močne in enotne organizacije v celi državi. Misli je treba v tem, za naš stalež kritičnem času tudi na reorganizacijo naših organizacij v dravski banovini. V preteklem poslovnem letu je že prišlo do združitve stanovskega glasila, vsled česar se je pocenil posamezni izvod od 1.50 Din na 75 para, tedaj točno v takem obsegu, kakor se ga je predvidelo na lanskem občnem zboru. Pasivni saldo znaša 7.733 Din 77 para, vsled česar odpade po številu razposlanih izvodov na ljubljansko zvezo 4.552 Din, ostanek pa na našo zvezo. V območje ljubljanske zveze se je razposlalo 34.391 izvodov, v območje mariborske zveze pa 26.969 izvodov. S tem je zvezni tajnik zaključil svoje poročilo, ki je bilo s ploskanjem vzeto naznanje.

Nato se priglasi k besedi g. Založnik, ki prinaša pozdrave od kr. banske uprave in želi, da bi ta zveza še nadalje tako agilno delala kot dosedaj. Obširno razpravlja o novem obrtnem zakonu, ki ne spreminja na zveznih organizacijah ničesar. Edina razlika tiči v tem, da se bo zveza naslanjala v bodoče na društveni zakon. Obžaluje, da ni zakon predvidel obligatornosti zveze. Da se je zveza tako lepo razvila, je le pripisovati stanovski zavednosti in solidarnosti članstva. G. načelnik se zahvali gosp. obrtno-zadružnemu nadzorniku in otvori debato o tajniškem poročilu. K besedi se prijavi g. Cajnko, delegat zadruge gostilničarjev v Slovenjgradu. G. Cajnko se zahvali zvezni upravi za trud in za razveseljive vesti, ki so jih lahko zvezni funkcijonari dali prvič na občnem zboru. Omenja prodajanje vina nad 10 litrov in prosi, da se v tej zadevi najodločnejše zavzame zvezna uprava. G. Bruderman, odposlanec zadruge Konjice poroča o takozvanih črnih vinotočih, ki točijo brez vsakega dovoljenja in ne plačujejo nobenih davkov. Gosp. Postl pozdravlja v imenu svoje zadruge zvezno delovanje. Na koncu te debate se oglasi tudi g. dr. Pretner kot odposlanec Zbornice TOI in se zahvali za besede priznanja, ki so se izrekle na občnem zboru od strani uprave in zveznega članstva. Vinska kriza se ne more reševati z vinotoči, temveč mora državna uprava polagati izvozu največjo važnost. Sklepiti je treba ugodne trgovske pogodbe in iskati vedno nova tržišča. Važen pa je za splošno gospodarstvo tudi tujski promet, ki se kljub zavzemanju organizacij in merodajnih činiteljev nikakor ne more razmahniti v dravski banovini. Upa, da bo zakon o turizmu, ki se ravno kar pripravlja v ministrstvu v mnogem razbremenil našo obrt in mu dal novega podviga. Današnja aklamacija, ki je sledila poročilu zveznega tajnika posebno v pogledu zborničnega vprašanja, dokazuje pravilno razumevanje članstva. Pripominja, da se je prošnja zveze za ustanovitev samostojnega gostilničarskega — hotelirskega odseka v okvirju Zbornice ugodno rešila na predsedstveni seji in da se bo tak odsek nemudoma ustanovil, kakor hitro izide uredba o zbornicah. Želi zvezi še mnogo najlepših uspehov in mora javno priznati njeno intenzivno delovanje.

G. Berlič se zavzema za obligatornost zvezne organizacije, kar je bilo sprejeto z odobravanjem. Tudi gosp. Lobenwein omeni, da je članstvo mariborskega okraja vsakokrat dobilo najjačjo zaščito pri svoji zvezi. V do-

polnilo svojemu tajniškemu poročilu poroča zvezni tajnik, da je zveza štela 2210 članov, od katerih je bilo 800 ženskih oseb, 1391 moških in 19 pravnih oseb. Zvezna pisarna je odpravila 2258 dopisov, zvezni ožji odbor je imel 10 sej, dočim sta bili 2 širši seji in 1 občni zbor. Potovanj se je izvršilo v Ljubljano 13-krat, v Zagreb 1, v Beograd 3-krat, drugih potovanj, posebno k občnim zborom naših zadrug pa je bilo 24.

Po končani debati o tajniškem po-

ročilu je razdelil z lepim nagovorom g. načelnik zvezne diplome sledečim gg.: Postl Hermanu, Pečuh Francu, Bernardi Dragu, Gradt Maksu, Šribar Alojziju in Kunst Ivanu. Odlikovanci so se v ginjenih besedah zahvalili zvezni upravi za to odlikovanje in obljubili še nadalje sodelovanje v prid povzdigi gostilničarske obrti naše banovine.

Nato se je obravnaval obračun za poslovno leto 1931., kateri je bil članstvu razdeljen v sledeči obliki:

Obračun za poslovno leto 1931.

Dohodki:

Prenos salda z dne 31. dec. 1930 . . .	940.67 Din
Članarina včlanjenih zadrug . . .	103.747.50 »
Oglasi v »Gostilničarskem listu« . . .	8.805.70 »
Posojilo pri Zadrugi gostiln. Maribor . . .	6.500.— »
Dvig pri poštni hranilnici, Ljubljana . . .	110.216.40 »
Prispevek za bolniško zavarovanje . . .	874.50 »
Prispevek za razsvetljavo . . .	50.— »
Vrnjeni potni stroški . . .	2.422.— »
Vrnjene telefon. pristojb., poština in pis. potrebščine . . .	1.822.— »
Podpore za gostiln. gospod. tečaj . . .	15.095.— »
Podpore za »Gostilničarski vestnik« . . .	6.000.— »
Vpisnina v kletarski tečaj . . .	640.— »
Servirna spričevala . . .	165.— »
Razno . . .	2.072.— »
Tiskovine . . .	
	259.350.77 Din

Izdatki:

Pisarna:	
Najemnina . . .	3.150.— Din
Telefon in brzojav . . .	4.404.50 »
Pisarniške potrebščine . . .	3.877.70 »
Razsvetljavo, kurjava, čiščenje . . .	1.723.45 »
Poštnina in kolki . . .	2.615.— »
Knjige in časopisi . . .	494.— »
	16.264.65 Din
Uradništvo:	
Tajniška plača . . .	34.000.— Din
Pomožno uradništvo . . .	16.830.— »
Nagrade . . .	1.100.— »
Bolniško zavarovanje . . .	1.245.— »
Pokojninsko zavarovanje . . .	2.984.— »
Uslužbeni davek . . .	1.201.— »
	57.360.— Din
Vloge v poštno hranilnico, Ljubljana . . .	100.858.80 »
Predujem za Gostilničarski Vestnik . . .	1.000.— »
Potni stroški . . .	18.466.50 »
Prispevek kavcije gost. gosp. tečaju . . .	950.— »
Prispevek za Gospodarsko predstavništvo . . .	1.650.— »
Provizija . . .	500.— »
Članarina Tujsko-prometni zvezi . . .	1.500.— »
Vodstvu gost. gosp. tečaja nakazane podpore . . .	15.095.— »
Vodstvu gost. gosp. tečaja nakazani internat. stroški . . .	14.031.— »
Vodstvu gost. gosp. tečaja za servirna spričevala . . .	165.— »
Vrnjeno posojilo zadrugi gostiln. . .	9.200.— »
Nagrada načelniku . . .	7.000.— »
Honorar za kletarski tečaj . . .	680.— »
Oglaševanje . . .	1.479.— »
Gospodarskemu predstav. nakazana vsota Zveze industr. . .	1.000.— »
»Gostilničarskemu vestniku« nakazana podpora . . .	6.000.— »
Razno . . .	788.20 »
Saldo . . .	5.737.62 »
	259.350.77 Din

Obračun izkazuje, da je vkljub intenzivnemu delu zvezna uprava varčevala pri vseh postavkah. Vkljub mnogim intervencijam, ki so se morale izvršiti v Beogradu in v Ljubljani, se je porabilo na potnih stroških za 3.553.80 Din manj kot v letu 1930. Preglednik računov g. Povodnik poroča, da je z g. Koržetom iz

Ptuja pregledal dne 13. t. m. blagajniške knjige in jih našel v najlepšem redu, za kar predlaga absolutorij. Predlog računskega preglednika je bil soglasno sprejet. Po odobritvi obračuna se je obravnaval proračun za leto 1932. od postavke do postavke in sicer v sledečem obsegu:

Najstarejša Juvančičeva klet v Spodnji Šiški, Celovška c št. 81, sedaj Osrednja vinarska zadruga za Jugoslavijo v Ljubljani

ima na zalogi prvovrstna vina:

haloško, ormoško, ljutomersko, cviček, dalmatinsko belo in črno vino po najnižjih cenah

Pisarna: Kongresni trg št. 2, v veži desno.

Proračun za leto 1932.

Dohodki:

Preostala gotovina glasom obračuna z dne 31. decembra 1931	6.005.14 Din
Zaostalo plačilo zvezne članarine	15.320.— »
Zvezna članarina za 2.200 članov po 50.— Din	110.000.— »
	131.325.14 Din

Izdatki:

Pisarna:	
Najemnina	5.500.— Din
Telefon in brzojav	3.500.— »
Pisarniške potrebščine	3.500.— »
Razsvetljava, kurjava, čiščenje	2.000.— »
Knjige in časopisi	1.500.— »
Poština in kolki	3.000.— »
	19.000.— Din

Plače in nagrade:

Tajniška plača	34.000.— Din
Pomožno uradništvo	18.000.— »
	52.000.— »
Potni stroški	17.000.— »
Dotacija za »Gostilničarski vestnik«	7.000.— »
Za pospeševanje strokovne izobrazbe	7.000.— »
Članarina Tujsko-prometni zvezi	1.500.— »
Nagrada načelniku	5.000.— »
Za poravnavo pasive za leto 1931.	12.788.40 »
Nepredvideni izdatki	10.036.74 »
	131.325.14 Din

Predlog g. Bernardija, da ostane tudi v letu 1932. članarina 50 Din za člana, se je z 51 : 6 glasovi sprejel. G. Bernardi je utemeljeval svoj predlog s tem, da mora zveza imeti za svoje delo denarna sredstva. Tudi g. Berlič je zagovarjal članarino v navedenem znesku, ker se mora zvezna uprava itak boriti radi netočnega plačevanja članarine.

Pri nadomestnih volitvah v zvezni ožji odbor se je radi odstopa gosp. Pöderžaja iz Celja izvolil na predlog g. Berliča za računskega preglednika g. Povodnik Josip. Predlog je bil soglasno sprejet. Kot namestnika odbornikom sta se na predlog g. Berliča izvolila gg. Oset Andrej in Lipovšek Anton.

Jože Berlič:

Naši borci

Letos praznuje gostilničarstvo v bivši mariborski oblasti jubilejno 10-letnico ustanovitve svoje Zveze gostilničarskih zadrug. To jubilejno priliko je Zvezno načelstvo povzdignilo s tem, da izreče priznanje vsem onim borcem, kateri že nad 35 let neprekinjeno, nesebično in požrtvovalno vrše težak poklic našega gostilničarja. Ravno tako je Zvezno načelstvo odlikovalo s priznanjem vse one načelnike, ki že nad 10 let načelujejo v naših zadrugah in ki so kumovali naši Zvezi že pri njenem rojstvu.

Morda še ni bilo nikdar v življenju tako težko delo v organizacijah, osobito naših, to pa radi tega, ker povojni človek nima mnogo smisla za skupnost, ne za organizacijo, ker mu je materijalizem odvzel vso čustvovanje za skupnost. V časih, ko je vsega v izobilju in ne primanjkuje denarja — nikdo ne računa, vsaj po večini, na jutri — živi torej vsak za sebe svoj svet. Na organizacijo združništva v takih časih nihče ne misli, ker se ne čuti potreba, ako pa se najde kdo, ki pravi, da po sedmih dobrih letinah pride sedem slabih, nikdo ne verjame. Če je treba ustvariti kako organizacijo, ki bi bila splošne koristi, je nesebičnih delavcev težko dobiti, mnogo pa takih, ki zahtevajo dobiček vnaprej na roko. — V takih razmerah se je rodila naša Zveza in hvaležno se danes spominjamo njenega prvoborca, pokojnega Božiča in njegovih tovarišev v Celju, ki so pričeli krepko in nesebično utirati tej lepi organizaciji pot v javnost. Niso ostali ti tovariši sami — znašli so se v tem kaosu nezamevanja in nezaupanja naši osi-velni možje—veterani, ki niso klonili pod pezo razmer, ker je življenje v borbi za obstoj izkristaliziralo v dolgi dobi preizkušenj iz njih prave tovaršev-brate. To odlikovanje, priznanje vam je izraz vsega našega mlajšega gostilničarstva, ki vas vidi v

Pri slučajnostih predlaga zvezni odbornik g. Kostajnshek, da naj zveza naredi vlogo na ministrstvo, da se za časa bančnega moratorija obustavijo eksekucije.

O. Holc vpraša, zakaj ne dobijo marenberški gostilničarji dovoljenja za veselice s plesom. Zvezni tajnik pojasnjuje, da se izdajajo dovoljenja za veselice s plesom le tedaj, če se vrše pod okriljem kakega društva, ker skrbje v takih slučajih sami društveni funkcionarji za red in mir v gostilni. Istotako da pojasnilo zvezni tajnik g. Žumerju iz Celja glede socialnega zavarovanja. Ker se ni nihče več priglasi k besedi, je zvezni načelnik zaključil zborovanje ob 14. uri.

neumornem delu še na večer Vašega z izkušnjami obogatelega življenja, požrtvovalne in nesebične za skupnost. Vi ste nam vzor, h kateremu moramo mi mlajši stremeti, da bo naš stan spoštovan in uvaževan.

In ko bo načelstvo naše Zveze obiskalo občne zbornice v zadrugah ter izročalo priznanje osi-velim borcem in načelnikom, naj nam bo le ena želja: Stojte neomajano v vrstah kakor do zdaj, kajti Vaš kader je izdržal tudi v najbolj viharjih časih. Z Vašo navzočnostjo se bodo omehčali i oni, ki stoje ob strani ter stopili v krog naših delavcev osobito mlajših. Mnogo je še dela, a Vaša aktivnost naj nas drami in kliče k sloz-nosti in na pomoč. Ko bo naša mladina prešla s duševnimi dobri-nami, bo to najlepša dedščina, ki ste nam jo dali. Vrnili se bodo časi za-upanja in poštenja in med drugimi stanovi bo tudi naš stan v lepši bodočnosti srečen in zadovoljen v naši širni prelepi domovini.

Odlikovanja

Kakor je že iz članka »Naši borci« razvidno, je zvezna uprava v Mariboru podelila vsem onim svojim članom, ki izvršujejo neprekidno najmanj 35 let gostilničarsko obrt, kakor tudi onim načelnikom, ki načelujejo ali so načelovali našim zadrugam najmanj 10 let, okusne diplome. Potrebno je, da se tudi naše glasilo spomni teh, za razvoj gostilničarske obrti zaslužnih oseb in počastimo to odlikovanje s tem, da objavimo njihova imena:

Za 10-letno načelovanje so prejeli diplome sledeči gg.: Bernardi Drago, načelnik zadruge Celje; Gradt Maks, načelnik zadruge v Šmarju pri Jelšah; Guček Franc, načelnik zadruge v Kozjem; Kos Ivan, načelnik zadruge v Slovenski Bistrici; Kunst Ivan, svoječasi načelnik zadruge v Žalcu; Mahorič Franc, načelnik zadruge v Ptuj; Pečuh Franc, načelnik svoječasi zadruge Celje-okoli-

ca in Rozman Alojz, načelnik zadruge Prevalje.

Izmed zveznih odbornikov so prejeli vsled 35-letnega delovanja v gostilničarski obrti diplome sledeči gg.: Postl Herman, zvezni odbornik in gostilničar, Bistrica pri Limbušu, gostilničar od leta 1892.; Mule Josip, gostilničar in namestnik zveznega odbornika iz Ruš, gostilničar od leta 1893. ter g. Šrihar Alojzij, gostilničar, Sv. Peter v Sav. dol., gostilničar od leta 1893., dočim se je poedila diploma tudi sledečim članicam in članom:

Zadruga Šmarje pri Jelšah:

Gobec Jožef, Završe; Lesjak Jurij, Slivnica; Skoberne Neža, Dobrina; Seničar Marija, Volčja jama; Gajšek Florijan, Loka pri Zsumu; Lorenčak Janez, trg Lemberg.

Zadruga Celje:

Krašovec Matija, Zagrad pri Celju; Zamparutti Domenika, Celje.

Zadruga Ptuj:

Dasch Ernst, Ptuj; Marčinko Fr., Ragoznica pri Ptuj; Sel Jože, Sv. Janž n. Dr. polju; Goliat Anton, Cirkovci; Valič Jakob, Borovce.

Zadruga Slovenjgradec:

Scharner Ivan, Legen.

Zadruga Ormož:

Julijana Skorčič, Ormož; Majcen Jožefa, Velika Nedelja.

Zadruga Žalec:

Roblek Franc, Žalec; Ušen Franc, Dobrišavas; Kapus Margareta, Latkovavas; Oplotnik Ana in Žgank Franja, Sešče.

Zadruga Šoštanj:

Cerovšek Marija, Šoštanj; Schwarz Marija, Šoštanj, Kopušar Marija, Hauke Viktor in Kumer Miloš, Šoštanj, Skaza Alojzija in Žager Valentin iz Topolšce. Ježovnik Terezija, Rak Ivan, Hudovernik Andrej iz Velenja, Goričnik Ivan in Bizjak Ivan iz Šmartna ob Paki.

Zadruga Slovenska Bistrica:

Žuraj Jakob, Neuhold Konrad, Wreg Franc, Slov. Bistrica; Obersne Martin iz Devina; Juršič Andrej, Makole.

Zadruga Maribor okolica:

Jurčič Simon, Recenjaki, Pukl Martin, Razvanje; Rotner Ludvik, Bistrica pri Limbušu; Gselman Josip, Sp. Hoče; Hlade Miha, Jedlovnik, Avguštin Josip, Skoke; Klug Mihael v Jelenčah.

Zadruga Kozje:

Bovha Anton, Verače; Bračun Al., Zagorje; Gubenšek Ivan, Lesično; Gabron Rajmund, Geršak Neža, Jazbec Matija, Sv. Peter pod Sv. gorami; Kužner Jožef, Koprivnica; Kuželj Iv., Kozje; Rautner Vinko, Zagaj; Valenčak Ivan, Dekmanca; Vrečko Martin, Presečno; Zupan Jožef, Podpreda; Perčič Josip, Planinska vas; Maček Franc, Lopaca; Kolar Andrej, Lesično.

Zadruga Murska Sobota:

Flisar Josip, Murska Sobota; Čačinovič Emerik, Rakičan; Koblencer Ignac, Sv. Jurij; Pasičnjak Josip, Boreča; Rozenberger Žiga, Tropovci.

Zadruga Ljutomer:

Lasbaher Marija, Selišče; Kovačič Franciška, Logarovci.

Diploma je delo g. profesorja in akad. slikarja Jiraka iz Ptuja. Želimo tem stebrom naše obrti še mnogo srečnih in zadovoljnih dni. Živeli!

Gostilničarska pivovarna d. d. v Laškem

Približuje se pomlad in z njo pričetek gradnje naše pivovarne. Delničarji vršijo sicer vplačila redno, vendar je med njimi tudi nekaj zamudnikov, ki odlašajo s plačilom in s tem ovirajo našo akcijo. Vsakdo, ki ne bo plačal zapadlih deležev do konca februarja t. l. škoduje sebi in svojim tovarišem - gostilničarjem. Resno in poslednjič apeliramo na vse delničarje, naj storijo svojo dolžnost.

Novo upravno poslopje bo dograjeno do 1. aprila t. l. Industrijski tir, za katerega se je vršil 12. t. m. ogled od zastopnikov prometnega ministrstva, bodo pričeli graditi 1. marca. — Načrti za strojnico, sodarno itd. so gotovi. V jeseni t. l. se bo pričelo z varenjem prvovrstnega laškega piva.

Iz poročil našega pivovaritelja g. Kajmarja smo povzeli, da je interes za to akcijo vseobčji, da pa en del delničarjev odlašal odplačilo podpisanih delnic z utemeljitvijo, da pivovarna še ni zgrajena. Da je taka utemeljitev nestvarna, je jasno, ker se bo pivovarna gradila — umevno — ravno iz delniškega kapitala, ki bo torej deloma v realitetah investiran, a preostali obratni kapital pa plodno naložen. Vplačani zajamčeni delniški kapital (§ 10. pravil) je torej popolnoma sigurno investiran oz. naložen.

Pri tej priliki opozarjamo tudi člane pekovskih zadrug da tudi akcijo za fabrikacijo kvasa nismo pustili iz vidika in računamo tudi v tem pogledu v najkrajšem času na uspeh.

Pripominjamo še, da posveča upravni odbor vse svoje moči in delo stavljeni nalogi za skorajšnjo realizacijo započete akcije. Da bo to tudi dosegel, nam daje že po svoji sestavi najboljšo jamstvo, ker so v njem zastopani sami odlični stanovski tovariši in poklicni strokovnjaki in ki jih v informacijo tovarišem delničarjem spodaj navajam i. s.:

a) Upravni odbor:

Majcen Ciril, restavrater Zidani most - Ljubljana, predsednik;
dr. Roš Franjo, odvetnik in župan, Laško, podpredsednik;
ing. Uhlir Hugo, veleposestnik, Ruda p. Loka pri Zid. mostu;
Lackner Alfonz, hotelir, Črnomelj;
Miklič Franjo, hotelir, Ljubljana;
Kramar Josip, drogerist in posestnik, Celje;
Trop Ognjeslav, hotelir, Laško;
Meštrovič Ivica, posestnik, Zagreb;
Černe Mihael, hotelir, Bled.

Namestniki:

Dolinshek Avgust, gostiln. in pos., Hrastnik;
Germuth Franc, industrij., Brezno ob Dravi;
Počivavšek Gvidon, gostil. in pos., Trbovlje.

b) Nadzorstveni odbor:

Kavčič Franc, restavr., Ljubljana, predsednik;
Ogrič Filip, Novomesto;
Juvančič Franc, hotelir, Zidani most;
Wagner Anton, pos., Radovljica;
Windischer Josip, gost., Novo mesto;

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soke uporabljajte

ROGAŠKO SLATINO

vrelec „TEMPEL“

ki razkraja, oziroma nevtralizira vinsko kislino ter nadomestuje sodo-bikarbonato v prašku je osvežujoča in ima dober okus.

— Dobi se v vseh boljših trgovinah —

Kandušar Franc, gost. in pos., Men-
geš;

Ritonja Martin, gost. in pos., Gor.
Radgona;

Kovač Karl, industrijalec, Stari
trg - Rakek;

Mulej Jernej, pek, Bied.

Namestniki:

Zumar Ivan, gost. in pos., Cerkni-
ca;

Makar Dako, gost. in pos., Metlika;
Cirman Janko, gost. in pos., Med-
nô.

Ako je še kak delničar v kaki stva-
ri na nejasnem, naj se brez nadalj-
nega obrne na upravo Gostilničarske
pivovarne d. d. Laško, ki mu bo dala
brez odloga in radevolje vsa potreb-
na pojasnila.

S tem smo hoteli pojasniti stanje
naše akcije stanovskim tovarišem,
katere pa obenem pozivamo k soli-
darnosti in stanovski zavesti, ker
tvorijo ti hrbtnico podjetja.

Gostilničarska pivovarna d. d.
Laško.

Kletarstvo

**Kletarski tečaj Zveze gostilničarskih
zadrug Maribor.**

Dne 14., 15. in 16. januarja se je
vršil kletarski tečaj v banovinski šo-
li v Mariboru. Zastopane so bile go-
stilničarske zadruge: Maribor, Mari-
bor okolica, Šmarje, Ljubljana oko-
lica, Kamnik, Cirknica in Trbovlje,
ki nam je poslalo 2 jako odlična in
za napredek gostilničarskega stanu-
veta tovariša. Vseh udeležencev je
bilo 15 in bi bila lahko udeležba
mnogo boljša. Naši gostilničarji se
pač premalo brigajo za svojo stro-
kovno znanje, kar se bo posebno pri
strogem izvajanju zakona o vinu
bridko maščevalo.

Kar se tiče predavanja si štejemo
udeleženci v dolžnost, da se zahvali-
mo g. profesorju Vojsku za teoretič-
no in g. instruktorju Bregantu za
praktično predavanje. Gosp. profesor
nam je v domači besedi raztolmačil
imena raznih vinskih bolezni in
sredstev, ki se porabljajo za njih
ozdravljenje. Vsak gostilničar bi pač
moral poznati posebno porjavljenje,
kateremu je lansko vino jako podvr-
ženo. Tudi razkisanje vina je od ve-
like važnosti, odkar je sladkanje po
zakonu prepovedano. Našim tovari-
šem, ki so bili iz drugih krajev in so
na tem tečaju poskusili vino iz Slov-
goric bi priporočali, da bi ga vsaj za
poskušnjo naročili in iztrebili iz kle-
ti različna tuja vina. Želimo tudi, da
si obdržijo v spominu lepe dni, ki so
jih preživeli v naši sredi v Mariboru.

Š-t.

Dvodnevni kletarski tečaj se vrši
v petek in soboto, dne 26. in 27. fe-
bruarja t. l. na banovinski vinarski
in sadjarski šoli v Mariboru. Pouk je
teoretičen in praktičen ter traja
dnevno od 8.—12. in od 14.—18. ure.

Vprašanje I. K. v P. Imam štrti-
njak vina, ki bi bilo drugače dobro,
le premočno žveplano je. **Kako po-
praviti premočno žveplano vino?**

POZOR LOVCI!

Lovske puške, flobert in zračne puške,
browning pištole, pištole za strašenje,
lovske in ribiške potreščine
ima v zalogi

F. K. KAISER, puškar
Ljubljana, Kongresni trg štev. 9

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA
DUNAJSKA CESTA 13



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE
HOTELE IN KAVARNE

Odgovor: Močan duh po žveplu (po
žveplovi dvokisu) dobi vino tedaj,
če smo vino oziroma sode, v katere
smo vino stočili, premočno žveplali.
Preobilica žvepla (žveplovega dvo-
kisa) v vinu povzroči, da ima vino
oster, trd, surov okus in duh. Močno
in ravno kar zažveplano vino — v
večji meri zaužito — povzročuje gla-
vohol ali celo bruhanje, je tedaj
zdravju škodljivo.

Premočno zažveplano vino spravl-
jati v promet, je tudi kaznivo. Pred-
zadnji odstavek člena 9. pravilnika
za izvrševanje zakona o vinu pravi:

»Vino ali mošt, ki sta določena za
neposredno potrošnjo, ne smeta vse-
bovati več nego 20 miligramov svo-
bodnega ali 200 miligramov celokup-
nega žveplovega dvokisa na liter.
Skupna količina žveplovega dvokisa,
ki jo sme vsebovati kako vino ali
mošt v prometu, ne sme biti večja
od 500 miligramov na liter, od tega
največ 40 miligramov svobodnega.«

Žveplo v kletarstvu je neobhodno
potrebno, brez žvepla skoroda ne bi
mogli kletariti. Vendar pa se mora-
mo izogibati nezmisljenega in nepo-
trebnega preobilenega žveplanja. Ka-
kor pōvsod, velja tudi tukaj star
pregovor: »Kar preobiluje, škoduje«.

Ce smo že vino preveč žveplali ali
smo dobili v roke vino, ki je preveč
žveplano, moramo gledati, da pre-
obili žveplov dvokis spravimo iz nje-
ga. To se zgodi z večkratnim preta-
kanjem in močnim zračenjem vina.

Razkisanje vina.*)

Razkisanje vina bo letos pri nas
večkrat potrebno, posebno tam, kjer
so prerano trgali. Mošči preranih tr-
gatev so imeli precej proste vinske
in jabolčne kisline, ki dajata vinu
trd, ostrokisel okus. K sreči se ja-
bolčna kislina po kipenju vsled de-
lovanja bakterij deloma razkroji,
zato se priporoča, da počakamo in
po potrebi **razkisamo še le obležano
vino, ne pa že mošt.**

Iz tega vzroka pretakamo kisló, a
drugače zdravo vino bolj pozno, še
le meseca februarja. Do tega časa
pustimo kisló vino pri 12—15° C
kletne temperature na drožah, da
imajo v drožah se nahajajoče bakte-
rije priliko, kislino razkrojiti. Ko
vino pretočimo in ko se po pretaka-
nju nekoliko ugleda, vidimo, ali in
koliko kisline bo treba vinu odvzeti.
V to svrhu določimo kislino v vinu.
Če je kisline v vinu nad 10‰ — letos
je je večkrat 12 do 14‰ —, je bo tre-
ba en del odvzeti. Odvišno kislino
vzamemo kemičnim potom.

Kot sredstvo za razkisanje prime-
šamo vinu čistega, oborjenega, oglji-
kovokislega apna. Je to bel prašek,
ki je najčistejši apnenec in se prodaja
v drogerijah. Mora pa biti kemično
popolnoma čist, ne sme vsebovati no-
benih tujih primesi, posebno ne spo-
jin železa ali žvepla. Če vmešamo
prašek v vino, se ogljikovokisló ap-
no razkroji. Apnov okis se spaja z
vinsko kislino na neraztopno sol
(vinskokisló apno) in ogljikov dvo-
kis, ki je plin in uhaja iz vina. Vin-
skokisló apno je v vinu netopljiva
spojina, ki se kot zrnčast prah po-
seje na dno in doge soda. S tem smo
vinu odvzeli en del vinske kisline in
z njo ostrokisli okus.

(Konec prih.)

*) Radi razkisanja vina smo dobili
več vprašanj, zato na vsa vprašanja
odgovarjamo v daljši razpravi.

**Preložitev vinskega sejma in vinske
razstave v Ljutomeru.**

Po raznih vesteh smemo vinograd-
niki pričakovati, da se bo trošarina
na vino nekoliko znižala in da bo
gostilničar plačal trošarino samo od
soda, ki ga bo dal na pipo in ne od
vse vkletene množine. Vinski kupci
in gostilničarji čakajo zato z nakupi,
ker bi radi bili deležni teh olajšav.
Radi tega sta ljubotemska in gornje-
radgonska vinarska podružnica pre-
ložili vinski sejem z dne 12. januar-
ja 1932 na 9. marec 1932.

Takrat bo vino letnika 1931 že pre-
točeno in dozorelo ter bo pokazalo
vse svoje izredne vrline, interesent



Konsum Radenske zdravilne vode

stalno raste. To je zadosten
dokaz, da ljudje to mineralno
vodo izredno čislajo.

V Vašem interesu je, da svojim
gostom ustrezete ter jim servirate

Radensko zdravilno vodo,

ki ima to prednost, da paralizira
vinsko kislino ter napravi tako
vsako tudi najbolj kisló vino
prijetno pitno.

pa si ga bo mogel nabaviti tudi več-
jo količino. Povrh so devizne odred-
be v inozemstvu sedaj tako stroge, da
je dopotovanje inozemskih interesen-
tov, ki je pokazalo mnogo zaniman-
ja za naš letošnji pridelek, skoro
izključeno, otežkočena pa je tudi
vsaka kupčija z inozemstvom.

Ti razlogi so napotili vinarski po-
družnici v ljubotemskem srezu, da
sta preložili vinski sejem in vinsko
razstavo na označeni ugodnejši čas.

Dosedanje prijave vzorcev za se-
jem, ostanejo v veljavi, ako vinograd-
niki do marca ne bodo prodali svo-
jega pridelka. Nove prijave prejema
kakor dosedaj do 25. februarja 1932
mestna občina ljubotemska. Prav ta-
ko do 4. marca 1932 vzorce in sicer
od vsake vrste najmanj 3 stekleni-
ce po 1/2 l.

Novi grobovi.

V Marenbergu je umrl g. Drofenik
Vinko 37 let star. Naj v miru počiva!
Istotako smo zgubili iz naše srede
gostilničarja in žagarja g. Peter Šo-
linca v 73. letu svoje starosti. Pre-
ostalim naše sožalje.

Na Vrtečah pri Laškem je umrl v
65. letu gostilničar in posestnik gosp.
Melhior Dolinar. Naj mu bo lahka
domača zemlja!

Razno

**Kdo je kompetenten za reševanje
pritožb za povračilo nepravilno po-
branih taks in trošarin.** Po predpisih
§ 19. zakona o organizaciji finančne
uprave so poleg drugega kompetent-
ne finanč. direkcije, da odločajo v pr-
vi instanci o povračilu neumestno ali
preveč pobranih ali odmerjenih taks
in trošarin do 10.000 Din. Na vpra-
šanje, ki nam je bilo v tem pogledu
stavljeno, pojasnjujemo, da odloča
finančna direkcija o takih pritožbah
v prvi instanci, pritožba proti odloč-
bi finančne direkcije ne gre torej na
upravno sodišče, temveč na ministr-
stvo za finance, oddelek za davke, ki
odloči v 2. instanci in gre potem tož-
ba proti odločbi ministrstva na na-
pravno sodišče, ampak na državni
svet.

**Oddaja zakupa bufeta na železniš-
ki postaji Zagreb—Sava.** Dne 20. fe-
bruarja 1932 se vrši v sobi 53 želez-
niške direkcije v Zagrebu ofertna li-
citacija za zakup in zgradbo bufeta.
Interesenti lahko dobijo pri svojih
zveznih organizacijah vpogled v po-
goje za to licitacijo.

RAZGLASI.

**Sresko načelstvo v Konjicah raz-
glašá s svojim odlokom št. 5888/1/31**
z dne 4. decembra 1931, da je sresko
sodišče v Konjicah prepovedalo Plavc
Janezu, delavcu roj. dne 11. IV. 1906
v Ločah, pristojnemu v občino Loče,
srez konjiški ter stanujočemu v Zbe-
lovski gorci štev. 26, obč. Zbelovo ob-

iskovanje gostiln za dobo enega leta
in sicer od 5. VIII. 1931 do 4. VIII.
1932.

**Sresko načelstvo v Mariboru, levi
breg razglašá s svojim odlokom št.**
863/1 z dne 15. I. 1932, da je okrajno
sodišče v Mariboru prepovedalo Kac
Juriju, posestniku, rojenemu 21. IV.
1889 v Cigoncih, stanujočemu v Be-
lem bregu 79, občina Selnica ob Mu-
ri, zahajati v krčme za dobo 1 leta,
to je od 3. V. 1932 do 3. V. 1933.

**Sresko načelstvo v Mariboru, desni
breg razglašá s svojim odlokom št.**
13277/1 z dne 16. novembra 1931, da
je okrajno sodišče v Mariboru pre-
povedalo Bauman Francu, rojenemu
25. V. 1895 v Podovi in tja pristojne-
mu poročenemu delavcu, stanujoče-
mu v Račah zahajati v krčme za do-
bo 1 leta, to je od 6. XI. 1931 do 6. XI.
1932.

Okrajno sodišče v Kranju razglašá
s svojim odlokom Kps 245/31-6 z
dne 3. IX. 1931, da se je prepovedalo
Polajnjarju Andreju, rojenemu 29. XI.
1882 v Predvdvoru, tja pristojnemu,
oženjenemu zidarju v Predvdvoru št.
29 zahajati v krčme za dobo 1 leta,
to je od 1. XII. do 30. XI. 1932.

Iz uredništva.

**Članstvo Zveze gostilničarskih za-
drug v Ljubljani prosimo, da se pri
vseh reklamacijah v pogledu nered-
nega dostavljanja našega lista obra-
ča neposredno na svojo zvezno upra-
vo. Uredništvo sprejema namreč
vsak mesec naslove od obeh zvez.**

**IZJAVA! Prva številka našega li-
sta se je zakasnila radi pregovorov
s tiskarnami in radi službene odsot-
nosti našega urednika.**

**POZOR ČLANI! Zadnje čase opa-
žamo, da se tvrdke, ki oglašajo v na-
šem listu izgovarjajo, da gostilničar-
ji ne upoštevajo njihovih oglasov. V
interesu samega članstva, kakor na-
daljnega izhajanja našega lista Vas
prosimo, da pri vsakem naročilu
omenite, da naročate to ali ono le na
podlagi oglasa v »Gostilničarskem
vestniku«.**

Popravek.

V zadnjem (12. štev. I. 1931.) »Go-
stilničarskem vestniku« je po krivdi
črkostavca odnosno korektorja v
strokovnem članku »Dajte si dōpo-
vedati —« nastala neljuba pomota,
ki docela kvari smisel članka in se
pravilno mora tedaj glasiti:

**Dajte si dopovedati — točíte enotna
(ne pa: enoletna) vinal!**

Že večkrat smo na tem mestu po-
vdarjali, kolike važnosti je, da toči-
mo ne samo dobra, temveč tudi enot-
na (ne pa: enoletna) vina. Gostilni-
čar, ki toči leto za letom dobro, enot-
no (ne pa: enoletno) vino, ki je ved-
no približno ene in iste kakovosti in
ki ima vrhutega še primerno zmer-
ne cene, postane kmalu poznan.
Dandanes se zahteva . . . i. t. d. . .

Lepa prilika

Posestnik in trgovec iščem za prevzem trgovine in gostilne v svoji hiši
družabnika z 80.000 do 100.000 Dn kapitala V slučaju, da ni v stroki mu
je najlepša prilika dana prakticanje v trgovini.

Soreme se eventualno tudi financir da založi v obratu 100.000 Din pod
kontrolno sodelovanja, obrestovanje sigurno nad 10%. Za sodelovanje prejme
vlagatelj lepo stanovanje v hiši. Dopise pod šfro »Sigurnosti in zastopnosti«.

CENTRALNA VINARNA D.D.

Telefon št. 2573

V LJUBLJANI

Telefon št. 2573

Sp. Šiška, Frankopanova ulica št. 11

priporoča svojo veliko zalogo

zajamčeno pristnih prvovrstnih domačih ljutomerskih, haloških, bizeljskih in dolenjskih vin.

Na zalogi ima tudi

zajamčeno pristna dalmatinska vina lastne preše.

Pridite in pokusite! Niste obvezani, da tudi naročite!

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izbrano

marčno in črno pivo v isti

kvaliteti kakor pred vojno

ter izvrstno slivovko, rum, pivsko

in vinsko droženko, likere f. t. d.

BILJARDNE POTREBŠČINE!



Krogle, palice, žoge, guma za mantinele, krede in kožice, kontrolne ure, šah-domino, krogle in kegle, domači izdelek.

Solidne cene. — Pošiljam franko postaja naročila.

Cene za »ilgnum sanctum« krogle za keglanje:

11	12	13	14	15 cm
50.—	70.—	80.—	100.—	110.— Din

EHRlich JOSIP, SOMBOR

Dunavska banovina

Proizvod biljardskih potrebščin

Kupujte samo pri naših inserentih!

Ko potujete po svojih opravkih v našo Slovensko prestolico, najdete najlepši odmor in okrepčilo

v novem najmoderneje urejenem avtomatičnem bufetu,

kjer so Vam na razpolago najfinejši sandwichi, delikatese, razni siri, pecivo, slaščice, topla jedila, kava, čaj, pivo, najizbranejša pristna vina, likerji itd.

Za c. poset se Vam priporoča

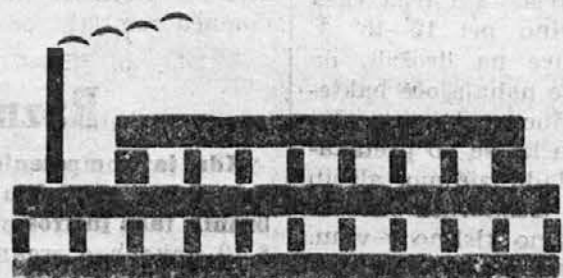
Avtomatični bufet

„Daj-Dam“ Ljubljana

na Aleksandrovi cesti št. 4

Palača „Viktoria“

Podpirajte tvrdke, ki oglašujejo v Vašem listu!



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