

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, 9. aprila 1938.

Štev. 3.

Sprejem pri predsedniku vlade g. dr. Milanu Stojadinoviću

Pod vodstvom predsednika Državne zveze gostinskih združenj kraljevine Jugoslavije g. Vladana Bogdanovića, je izvolil g. predsednik kr. vlade dr. Stojadinović sprejeti dne 15. marca ob 21. uri v svojem kabinetu v narodni skupščini mnogoštevilno delegacijo gostilniških organizacij naše države. G. predsednik Bogdanović je prečital g. ministrskemu predsedniku predstavko Državne zveze, ki je vsebovala najaktualnejše zahteve gostinskega stanu.

G. ministrski predsednik je z velikim zanimanjem pozorno poslušal izvajanja g. Vladana Bogdanovića ter zahteval k nekaterim v predstavi iznešenim zahtevam podrobnejša pojasnila. Iz razgovora smo lahko posneli, da je g. ministrski predsednik temeljito poučen o naših najvažnejših problemih in da visoko ceni pomen gostinstva. Obljubil je, da bo dal predstavko podrobno proučiti in da ji bo takoj po sprejemu državnega proračuna poskušal ugoditi.

Gostinstvo je prepričano, da je v predsedniku vlade g. dr. Stojadinoviću našlo svojega zaščitnika. Številno delegacijo iz dravske banovine je vodil zvezni predsednik g. Majcen Ciril, navzoča pa sta bila gg. senator Ugrin Joksimović in nar. poslanec dr. Jure Koce.

Hotelirska šola v Mariboru

Pred kratkim je naše časopisje prineslo vest, da se kr. banska uprava resno bavi z mislijo ustanoviti višjo gostinsko šolo, ali kakor jo časopisje naziva hotelir. šolo. Glede ustanovitve te šole se je že razpravljalo med kr. bansko upravo in zvezno organizacijo dne 13. julija 1937 odnosno je bil o hotelirski šoli podan poseben referat na II. seji poslovnega odbora banovinskega turističnega sveta z dne 11. septembra 1937. Po sklepu te seje je kr. banska uprava z dopisom VIII. No. 4333-4-1937 z dne 11. januarja 1938 obvestila mestno poglavarstvo v Ljubljani in Mariboru ter zvezno organizacijo, da proučuje ustanovitev banovinskega zavoda za strokovno izobraževanje gostinskega naraščaja. Na zadnji proračunski seji je prišel mariborski občinski svet na osnovi tega poziva do konkretnega sklepa, kar znači, da so podani že gotovi predlogi v pogledu ustroja in nastanitve te šole. Ker bo hotelirska šola v korist vsega gostinskega stanu dravske banovine je potrebno, da podamo tudi mi svoje mnenje o tako važni stvari kakor je ravno ustanovitev strokovnega gostinskega zavoda. Pristavljamo, da nismo hoteli iz tehničnih razlogov ničesar poročati, dokler se ni začelo pečati s tem ostalo časopisje.

Ce posežemo nekaj let nazaj, vidimo, da je Pokrajinska uprava za Slovenijo, oddelek za notranje zadeve odredila, da se od davščine na prenočišča, ki jo je deželna vlada za Slovenijo z dne 4. januarja 1921. v Ljubljani vpeljala, odda 22% šolskemu skladu »Osrednje zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani za ustanovitev redne gostilničarske šole«. S to odločbo pokrajinske uprave je bil ustvarjen temelj za razvoj našega strokovnega šolstva v Sloveniji.

Ko se je gostilničarstvo bivše mariborske oblasti po upravni razdelitvi na ljubljansko in mariborsko županijo dne 1. maja 1922 organiziralo v lastno zvezo s sedežem v Celju je zahtevalo del tega sklada v katerem so vplačevala davščino na prenočišča tudi nekatera štajerska mesta, n. pr. Maribor, Celje, Ptuj itd. za sebe.

Iz zapiskov je posneti, da je novoustanovljena gostilničarska zveza, katero so podpirale tedaj le maloštevilne štajerske gostilničarske zadruge, vodila vztrajno in žilavo borbo proti oviram, ki so se stavljale na pot glede razdelitve tega fonda. Tako vidimo, da se je že na drugem rednem občnem zboru te zveze, ki se je vršil dne 19. februarja 1923. v Celju govorilo o potrebi gostilničarske šole za Štajersko. Istotako je dne 4. septembra 1923 na seji ožjega odbora naznačene zveze poročal g. Bernardi,

»da plačujejo mesta Maribor, Celje in Ptuj 22% od davščine na nočnine v šolski sklad in priporoča, da bi bilo dobro, če se napravi z mestom Mariborom nekak sporazum, da bi se otvorila taka gostilničarska šola v Mariboru. Se bolje pa bi bilo, če se potegne zvezna organizacija za šolo v Celju«. Dva dni kasneje se je vršila ravno radi gostilničarske šole na poziv tedanjega poverjenika g. dr. Marna v oddelku ministrstva trgovine in industrije pri pokrajinski upravi posebna anketa za ustanovitev take šole. Ob tej priliki se je ustanovil tudi šolski odbor. Iz zapisnika dne 29. septembra 1923. je razvidno, da je imel šolski odbor že dne 28. septembra istega leta in v istih prostorih pod predstvom g. dr. Marna ter navzočnosti g. dr. Krisperja prvo svojo sejo, ki je obravnavala o čimprejšnji otvoritvi gostinske šole. Šola naj bi se po sklepu te seje imenovala »strokovna šola za hotelirsko, kavarniško in gostilničarsko obrt«. Na tej seji je padel tudi sklep, da se v Celju ustanovi še posebna vajeniška šola. Na občnem zboru dne 28. januarja 1926 je tedanji obrtno združni komisar g. Zaležnik lahko že sporočil, da se je celjski zvezi posrečilo dobiti za sebe na njo odpadajoči del šolskega sklada, ki ga je do tedaj opravljala Osrednja gostilničarska zveza v Ljubljani in da je naloženih pri mariborski mestni hranilnici 210.600 din. Ta šolski fond, katerega je ljubljanski veliki župan odstopil mariborskemu velikemu županu je imel glasom zapisnika namen »vzdrževati obstoječe in ustanovljati nadaljne gostilničarske šole«. Sklad je upravljal mariborski veliki župan kot »sklad za gostilničarske nadaljevalne šole svojega področja v imenu celjske zveze«, ljubljanski veliki župan pa v imenu ljubljanske zveze. Za upravo tega sklada se je določila na zahtevo mariborskega velikega župana na zveznem občnem zboru z dne 28. januarja 1926 posebna komisija, kateri je načeloval zvezni predsednik g. Bernardi, v imenu gostilničarske zadruge za mesto Maribor, ki še ni bila tedaj priključena celjski zvezi, g. Franc Znuđerl in zvezni podpredsednik g. Franc Rebeuschegg. Sklad je pozneje prišel v last bivše gostilničarske zveze v Mariboru in znaša sedaj ca 380.000 din. V sklad so kasneje vplačevali še nekateri drugi kraji mariborske oblasti. Vsako leto so se razdelile in se še razdele obrestni tega sklada v korist obeh gostilničarskih nadaljevalnih šol v Mariboru in Celju po posebni komisiji. Ta sklad je tedaj še nedotaknjen in je namenjen svojemu prvotnemu cilju, t. j. ustanovitvi hotelirske šole. Naravno, da

so na uporabi tega šolskega sklada jako zainteresirani vsi gostilničarji bivše mariborske oblasti posebno iz onih turističnih krajev, kjer se je pobirala davščina na nočnine in nakazovala skladu bivše Zveze gostiln. zadrug v Mariboru.

Druga zadeva je bila z ostalim delom šolskega sklada, ki je postal izključna last Osrednje zveze gostilničarskih združenj v Ljubljani, ker se je v ta sklad nalagal del davščine na nočnine edinole iz Ljubljane. Radi tega se je kasneje brez vsakega rednega postopka prepisal sklad na račun ljubljanskega gostilniškega združenja. S tem smo točno naznačili ustanovitev šolskih skladov posebno pa onega dela, ki je še danes neokrnjen in naložen v mariborski mestni hranilnici in iz katerega se vzdržujeta šoli v Celju in Mariboru.

Vprašanje hotelirske šole je bilo v letu 1930. stalno v razpravi na zveznih sejah bivše mariborske zveze, kakor tudi na prvem tujsko-prometnem zboru, ki se je v jeseni 1930 vršil pod predstvom g. podbana dr. Pirkmajerja v dvorani Zbornice TOI v Ljubljani. Iz zapisnika bivše mariborske zveze izhaja, da je bilo dne 4. novembra 1930 naročeno zveznemu odborniku g. Serecu, da naj stopi v stik z lastniki hiše na Aleksandrovi cesti, ki nosi naziv »Advokatska hiša«. Nato se je tudi ogledovalo prostore nekega plemiškega dvora na oglu Orožnove in Strossmayerjeve ulice. Se preje, kakor v Mariboru pa se je bivši ljubljanski oblastni odbor intenzivno bavil z ustanovitvijo hotelirske šole v Ljubljani ter je v to svrhu poslal na Dunaj dva svoja štipendista, ki jih je hotel v prvi vrsti izvežbati za vzorne natakarje. V banovin. proračunu za leto 1931-32 je bila vnešena za hotelirsko šolo precejšnja postavka v znesku 717.000 din s katerimi je hotela banska uprava kriti materialne stroške nameravane hotelirske šole, dočim naj bi se učno osobje prevzelo po državni upravi. V svrhu študija o ustroju hotelirskih šol v inozemstvu je bil poslan g. dr. Andrejka v Karlove vary in Marijine Lazny, da si ogleda hotelsko obratovanje, posebno pa šolo v Marijinih Laznyh. Na podlagi njegovega referata, se je sestavil s pomočjo inozemskih strokovnjakov tudi učni red, ki je bil nato dne 3. VIII. 1931 dostavljen bivši mariborski zvezi od strani Tujskoprometnega sveta in je še danes aktualen. Ko je bilo vse določeno in ko je padla že odločitev po energičnem nastopu delegata bivše mariborske gostilničarske zveze na tujskoprometnem zboru, da se šola ustanovi v Mariboru, je čez noč nastala gospodarska kriza, ki je imela svoj vpliv tudi na redukcijo banovinskega proračuna. Banska uprava je začela na zahtevo finančnega mi-

Vesele velikonočne praznike

želi vsem članicam, članom, čitateljem in prijateljem lista

UPRAVA

ZVEZNA UPRAVA

želi vsemu članstvu
vesele praznike!

nistra črtati vse »nepotrebne proračunske postavke« ter je bila kot prva med temi nepotrebnimi postavkami ona postavka, ki je bila namenjena za hotelirsko šolo.

Se v dobi gospodarske krize je bivša mariborska zveza, tako n. pr. leta 1932. ponovno zaprosila pri tedanjem županu g. dr. Lipoldu, da se ji odstopi zemljišče v bližini »Ljudskega vrta«. Pri banski upravi, t. j. pri g. podbanu dr. Pirkmajerju pa je zveza zaprosila za del dohodkov od slatine banovinskega zdravilišča Rogaške Slatine. Na žalost je tudi ta načrt radi povdaranja gospodarske krize padel v vodo, ker ni mogla banska uprava v tej stiski pogrešati niti najmanjšega zneska.

Tako smo na kratko naslikali nastanek in razvoj šolskih fondov od katerih se je eden že izčrpal v stavbi »Gostilničarskega doma v Ljubljani«, v kateri je enoletna gospodinjska gostilničarska šola, drugi pa leži še nedotaknjen v mariborski mestni hranilnici, da realizira načrt ustanovitve višjega gostilničarskega strokovnega šolskega zavoda.

Hvaležni smo g. načelniku dr. Rateju, da je takoj po nastopu svojega mesta spravljal vprašanje hotelirske šole na dnevni red tujskoprometnih posvetovanj. Prepričani smo, da se bo dolgoletna želja gostinstva dravske banovine čimprej izpolnila, kajti v dobi, ko se resno pripravlja otvoritev hotelirske šole v novozgrajeni palači v Beogradu in se čujejo že zahteve po otvoritvi slične šole v Zagrebu, se z ustanovitvijo hotelirske šole ne sme niti trenutka odlašati.

Prihodnjic pa se bomo bavili z vprašanjem, glede sedeža šole in njenega ustroja.

ALI HOCETE PREVZETI HOTEL

v majhnem mestu v bližini velikega zdravilišča, kjer je sedež raznih oblasti in kjer je razvita zelo živahna trgovina. Hotel, ki je renoviran se odda v najem pod zelo ugodnimi pogoji. Naslov se poizve pri upravi »Gostilničarskega vestnika« proti nakazilu 10 din.

Izvršilna odredba k uredbi o pomožnem osebju v gostinskih obratih — Uvedba obvezne napitnine

Ban dravske banovine je s svojim odlokom VIII. No. 1845/1 z dne 15. marca 1938. izdal sledečo

o d r e d b o :

Na podstavi čl. 1. in 5. uredbe o pomožnem osebju v gostinskih obratih ter po zaslišanju Zbornice TOI v Ljubljani, Delavske zbornice v Ljubljani, Zveze združenj gostilničarskih obrti dravske banovine v Ljubljani, Zveze za tujski promet v Ljubljani, Tujske prometne zveze v Mariboru ter ostalih prizadetih organizacij

o d r e j a m :

1. V Ljubljani, Mariboru, Celju, na Bledu, v krajih Sv. Janez, Sv. Duh in Uhanca ob Bohinjskem jezeru, v Kranjski gori, Rogaški Slatini, Dobrni, Laškem, Rimskih Toplicah in Slatini Radenci smejo hoteli, restavracije, gostišča (ostajališča), kavarne in penzije zaposlovati kot pomožno osebje, ki ima neposredno opravila z gosti samo osebe, ki imajo strokovno izobrazbo predpisano z uredbo o pomožnem osebju v gostinskih obratih.

2. V krajih označenih pod točko 1. te odredbe se v hotelih, restavracijah, gostiščih (ostajališčih) in penzijah pobira od gostov nagrada za pomožno osebje, ki ima neposredno opravila z gosti in sicer največ 10% od zneska računa. Višino odstotka s prednjo omejitvijo določi vsak imetnik obrata za svoj obrat.

Nagrada za pomožno osebje zaposleno pri neposredni strežbi gostov se sme pobirati na ta način tudi v kavarinah in gostilnah pod toč. 1. označenih krajev. O pobiranju nagrade odloči imetnik kavarn in gostiln sami za svoj obrat.

3. V gostinskih obratih, kjer se pobira nagrada za pomožno osebje po toč. 2. te odredbe, je prepovedano pomožnemu osebju, ki ima neposredno opravila z gosti sprejemati od gostov napitnino v kakršnikoli obliki. V vseh takih obratih je izobesiti na vidnih krajih napis, da je nagrada za pomožno osebje zaračunana v račun in da je prepovedano pomožnemu osebju prejemati napitnino neposredno od gosta (čl. 5. odst. 3., uredbe).

Ta uredba stopi v veljavo 1. maja 1938.

Navedena odredba je tedaj objavljena na osnovi uredbe o pomožnem osebju, ki je bila izdana dne 20. maja 1937. in ki je vzbudila mnogo upravičenega razburjenja med prizadetimi podjetniki in kar je značilno tudi med številnimi uslužbenci, katerih organizacije so z vsjo odločnostjo zahtevale odpravo prostovoljne napitnine smatrajoč, da je prostovoljna napitnina za človeka ponižujoča odnosno sramotilna. Predno preidemo h kritiki same uredbe naj pojasnimo, odnosno raztolmačimo bistvene točke te uredbe, da si jo lahko prizadeti gostinski podjetniki t. j. hotelirji, restavraciji in lastniki pensionov pravilno tolmačijo.

Uredba zahteva tedaj zaposlitev strokovnega uslužbenstva v hotelih, restavracijah, gostiščih, kavarinah in v pensionih v tistih turističnih krajih in večjih mestih, ki jih določi ban za svoje področje. Ti kraji so določeni z ravnokar objavljenim odredbo. Strokovna izobrazba za te vrste gostinskega osebja se deli:

- a) na šolsko izobrazbo in
 - b) na praktično zaposlitev.
- a) Po čl. 2. sme biti tedaj zaposleno v gori naznačenih obratih le ono pomožno osebje, ki dokaže, da je dovršilo uspešno najmanj 4 razrede osnovne šole. Kot plačilni natakariji v restavracijah, kavarinah in pensionih smejo biti zaposlene one osebe, ki dokažejo, da so dovršile uspešno najmanj 2 razrede meščanske, srednje ali te enake strokovne šole ali strokovno gostinsko šolo. Kot hoteljski upravitelji smejo biti zaposlene pa le osebe, ki dokažejo, da so dovršile uspešno najmanj meščansko šolo ali 4 razrede srednje ali te enake strokovne šole.
- b) Pomožno osebje pa, ki ima neposredno opravila z gosti in ki je zaposleno v hotelih, restavracijah, gostiščih, ka-

varnah in penzijah mora dokazati poleg šolske izobrazbe tudi najmanj 2 letno praktično zaposlitev v poslih, ki spadajo v področje dotičnega obrata. Te osebe morajo biti tedaj najmanj 2 leti zaposlene v istem ali podobnem obratu v kakršnem si žele zaposlitve. Za upravitelje večjih hotelov se smejo zaposliti samo osebe, ki dokažejo poleg gori navedene šolske izobrazbe tudi še najmanj 4-letno zaposlitev v istem ali podobnem obratu odnosno najmanj 1 letno zaposlitev, če so dovršile srednjo ali tej ustrezno strokovno ali višjo šolo ali višjo hotelirsko šolo v državi ali inozemstvu, kjer je taka šola, ki traja najmanj 1 leto.

Kot sobarice v hotelih, gostiščih in penzijah se smejo zaposliti osebe, ki dokažejo, da so dovršile kako gospodinjstvo šolo ali da so delale vsaj 2 leti v kakem večjem zasebnem gospodinjstvu.

Važen je nadalje dokaz praktične zaposlitve za plačilne natakarije in natakarije. Ti morajo razven gori naznačenega dokazati tudi to, da so med 2 letno zaposlitvijo z uspehom pohajali strokovno gostinsko šolo, če je v kraju, kjer so zaposleni. Če pa take strokovne gostinske šole v kraju njihove zaposlitve ni, morajo dokazati, da so med 2 letno zaposlitvijo pohajali strokovno nadaljevalno šolo, če je na kraju zaposlitve ali pa, da so dovršili kako strokovno gostinsko šolo v inozemstvu.

To so najvažnejša določila, ki se tičejo strokovne izobrazbe (torej šolske izobrazbe in praktične zaposlitve) posrednih gostinskih uslužbencev v krajih in pogostinskih podjetjih, za katere je predvidena uredba.

Druugo važno, lahko bi rekli najbolj važno in tudi najbolj sporno pa je določilo glede uvedbe obvezne napitnine, ki sme znašati največ 10% od zneska računa.

Obvezna največ 10% napitnina, katere odstotek odloči vsak gostinski podjetnik za svoj obrat, se mora vpeljati v uvodoma naznačenih krajih v hotelih, restavracijah, gostiščih in penzijah. Seveda navaja izvršilna odredba, odnosno sama uredba, da se sme obvezna napitnina po volji poslodavca vpeljati tudi v kavarinah in v gostilnah označenih krajev.

Iz navedenega izhaja, da je podjetniku dano na ljubo, da določi sam višino odstotka obvezne napitnine tako n. pr. lahko določi samo 3% ali celo 1%, kar bi bilo popolnoma v skladu s pravico podjetnika. S tem stopi seveda v ospredje vprašanje regulacije ostalih dohodkov uslužbenca zaposlenega v takem podjetju, ki pobira manjši odstotek obvezne napitnine, kakor je dopuščen z uredbo.

V pogledu te uredbe se je vršila v preteklem letu 2 krat konferenca v Zagrebu, katero je sklicalo na vzpodbudo odseka za turizem trgovinsko ministrstvo. Zastopniki natakarskih organizacij so z vsjo vztrajnostjo zahtevali, da se mora prostovoljna napitnina v vseh gostinskih obratih v državi ukiniti ter jo je nadomestiti s 15% obvezno napitnino. Po tej zahtevi natakarskih organizacij bi se morala tedaj 15% napitnina zaračunati vsakemu gostu tudi v najmanjših podeželskih gostilnah. Naravno, da je pretrpana zahteva vzbudila oster odpor pri zastopnikih gostilničarskih organizacij, ker bi bila ista v iznešeni obliki neizvedljiva. Zastopnik zvezne organizacije g. zvezni predsednik Majcen je opozoril zastopnike vlade, kakor tudi zastopnike natakarskih organizacij na silno opasnost uvedbe obvezne napitnine, ki lahko v večji meri škoduje turizmu, radi katerega bi naj bila uredba izdana, kakor pa koristi. Omenil je, da so naši gostinski obrati n. pr. restavracije in tudi srednji hoteli, pa naj si bodo v turističnih krajih ali pa v mestih v pretežni večini odvisni od obiska domačih gostov, to se pravi domačega prebivalstva, ki ni navajeno dajati obvezne napitnine. Kakšne posledice bi obvezna napitnina povzročila v obratovanju v kmečkih gostilnah si lahko mislimo. Podeželski gostilničarji bi raje postavili postrežno osebo na cesto, predno bi se morali prerekati z gosti. Ista slika se bo pokazala tudi pri restavracijah, od katerih se niti ena ne vzdržuje od tujih gostov, temveč le od domačega

prebivalstva vsled česar bo obisk silno trpel. Že iz samega ustroja restavracij se razvidi, da je restavracija namenjena vsem slojem, ker ima točilnico in pa »posebne« sobe na razpolago. Ali bo mogoče pobirati n. pr. napitnino v točilnici v katero zahajajo n. pr. kmečki sloji, šoferji, postrežki itd., ker se bodo raje zatekali v gostilne in buffete. Kdo bo imel sedaj koristi od take uredbe. Gotovo ne restavracije, saj bodo na ljubo turizmu, katerega se poskuša reševati z nesmiselnimi predpisi trpele veliko škodo. Najbližja bodočnost bo pokazala, da so imeli naši zastopniki na obeh konferencah prav, ko so svarili merodajne činitelje pred prenapetimi koraki. Kako bodo zadovoljni s posledicami obvezne napitnine natakariji, ni težko uginiti. To nam pričajo dogodki, ki so se lansko leto doigrali po raznih kavarinah in restavracijah v Zagrebu. Natakariji so kmalu prišli do prepričanja, da je uredba marsikateremu od njih v škodo, zato so bili nekateri obrati prisiljeni kmalu ukiniti obvezno napitnino na izrecno zahtevo svojega uslužbenstva.

Zvezna uprava stoji slej ko prej na stališču, da se obvezna napitnina naj pobira v pensionih in pa v hotelih pri oddaji prenočišč. Dnevni konzum v restavracijah pa mora biti oproščen vsake obvezne napitnine, če se noče škodovati restavracijskim obratom v onem času, ko se podvzemajo različne akcije, da se gostinstvu dejansko pomaga.

Uredba pa je zopet v ponovni dokaz, da so nam vse prenapetosti uredbe, ki se tičejo turizma in ki ustvarjajo nove obveznosti za gostinske obrate prej v škodo kakor v korist. S tem trpi seveda tudi sam turizem. Naša tujsko prometna politika je vključila zakonov, uredb, pravilnikov in ostalih predpisov, ki se tičejo turizma še vedno brez sistema in cilja.

Tolmačenje ministrstva trgovine in industrije k združnemu zakonu

Ministrstvo trgovine in industrije je izdalo pod II. št. 8400-u z dne 24. III. 1938. k združnemu zakonu sledeče tolmačenje:

»Novi pravni položaj menja iz osnovne karakter poslovanja gospodarskih zadrug. Dočim so po prejšnjih zakonskih predpisih mogle obstajati gospodarske zedruge, ki so delale s svojimi člani kakor tudi z nečlani, je po novem zakonu poslovanje zadrug omejeno izključno na članstvo, a prepovedano z nečlanstvom.

Z določbami § 54 združnega zakona so v polni veljavi obdržane vse določbe §§ 9, 33 in 60 obrtnega zakona. Z omejenjem § 54, pravi tolmačenje, je obdržano ono pravno stanje, ki je obstajalo po obrtnem zakonu.

Pri proizvodnih obrtnih zadrugah je pravni položaj neizpremenjen. Za te zedruge velja v polnem obsegu § 9 obrtnega zakona. Zedruge, ki izvršujejo kak industrijski obrt, za katerega je po obrtnem zakonu potrebna obrtna pravica, si morajo za izvrševanje takega dela vedno pridobiti pooblastilo pristojne oblasti (§ 33 obrtnega zakona). Dovolilo po obrtnem zakonu mora imeti zadruga za vsako delo, ki je naštet v § 60 obrtnega zakona. V ta opravila spadajo tudi industrijska opravila po odst. 4 § 60 zakona o obrtih. Od dolžnosti, pridobiti si redno dovolilo, se izvzemajo samo kreditni posli, zadržne menze in zadržna prenočišča.

Glede kreditnih poslov pravi tolmačenje, da je pri izvrševanju obrtnega zakona bilo vedno zastopano stališče, da se kreditne zedruge ne morejo podvreči določbi točke 7 § 60 obrtnega zakona, ker je karakter njihovega poslovanja različen od bankarskega poslovanja, potem je potrebno za tako poslovanje dovolilo. V duhu tega stališča je zakonodajalec dal §-u 54 redakcijo teksta glede kreditnih zadržnih poslov, ki odgovarja tudi predpisom prejšnjih zakonov o zadrugah.

Kar se tiče združnih menz in prenočišč, pravi tolmačenje, da je redakcija § 54 združnega zakona samo izraz faktičnega položaja, ki je obstajal pri izvrševanju obrtnega zakona.

V kolikor hočejo zedruge voditi ka-

terokoli vrsto gostilničarskega obrta v smislu § 76 obrtnega zakona, je za taka dela v celoti ostal v veljavi obrtni zakon. Izjema iz § 54 velja samo za združne menze in prenočišča, samo ako se to delo vodi pod temi nazivi. V kolikor žele zedruge voditi kak gostilničarski obrt pod nazivom iz § 76 obrtnega zakona, se mora v takem primeru izvesti cel postopek, kakor kake take pravice iščejo druge osebe, ki niso zedruge. Kadar zadruga prosi dovolilo za gostilničarski obrt, mora upravna oblast kontrolirati, da li se dovolilo more izdati z ozirom na to, da li more



Prijateljem dobre vinske kapljice!

Ako ljubite dobro kapljico in želite imeti nemoten užitek, pridajte vinu približno tre-tjino Rogaške slatine »TEMPEL« 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

zadruga obstojati, ako svoje delo omejuje samo na svoje člane. Kadar se vidi, da je tako opravilo po razmerah in okoliščinah sodeč neprimerno in da ne bi zadruga kot taka mogla obstojati, je upravna oblast dolžna, da opozori zadrugo na neprimernost njene zahteve in da tako dovolilo odbije. Kadar se pa zadrugi izda dovolilo, potem more ona opravljati gostilničarsko obrt samo s člani.

Potemtakem veljavno pravno stanje o vodstvu obrtov s strani zadrug ne poslabšuje prejšnjega pravnega stanja, ker je ono v svojem bistvu ostalo neizpremenjeno, a deloma še poostreno z ozirom na okolnost, da morajo zedruge posloovati samo s svojimi člani.

Članstvo naj primerja to tolmačenje in pa naše stališče, ki smo ga zavzeli k združnemu zakonu v novembruški številki lanskega leta.

NEMOGOC PRAVILNIK

Prometno ministrstvo je objavilo v začetku leta »Spremembe in dopolnitve občega pravilnika o voznih in prevoznih ugodnostih z dne 4. julija 1936«, ki so dne 5. januarja t. l. stopile v veljavo. Po teh spremembah, ki jih navaja čl. 28 a naznačenega pravilnika, pa so stanovske in gospodarske organizacije izključene od vsakih ugodnosti, ker lahko dobijo polovično vožnjo le kulturna, znanstvena, človekoljubna, telovadna in sportna društva in to le tedaj, če izda društvo vsakemu članu posebno legitimacijo s fotografijo. Ne razumemo zakaj je prometno ministrstvo kot največja in izrazito gospodarska ustanova spregledalo potrebo zborovanj gospodarskih organizacij.

Prepričani smo, da bo g. minister, ki je pokazal toliko dobre volje in iniciativnosti za ureditev železniškega prometa v državi, čimprej odpravil nemo-goča določila novega pravilnika za izdajo povlaščenih voženj.

PRAKSO V FRANCOŠKIH HOTELIH preskrbi zvezna uprava. Za vsa pojasnila naj se obračajo posredno na zvezno pisarno. Stroški prakse v Franciji so razmeroma majhni.

Napad g. Kostanjška

Na zadnjem obnem zboru gostilničarskega združenja na Pobrežju se je g. Kostanjšek Janko od Sv. Martina zopet spomnil zvezne organizacije. Ko je navzočemu članstvu iznesel velikanske uspehe svojega osamljenega gostilničarskega združenja, se je povzpел do trditve, »da zveza ni dovolj energično zahtevala uvedbo pavšalne trošarine«. To trditev je skuhal g. Kostanjšek, ker mora pač vsakokrat nekaj iznesti proti zvezi, proti kateri so mu njegovi prijatelji, ki so glasovali za ustanovitev zvezne organizacije v Celju »zanetili v njem ogenj«, da se izrazimo z njegovimi besedami. Treba je pač svoje poslušalce držati v stalnem nasprotstvu do zveze.

G. Kostanjšku se pozna, da ima z gostilničarstvom malo posla in da se kot trgovec s sadjem, mešanim blagom in kot predsednik trgovskega združenja bolj posveča trgovskim poslom, zato mu ne zamerimo, če je o delovanju zvezne gostinske organizacije in lastnega gostinskega združenja slabo poučen.

S tem, da je napadel zvezno organizacijo je hotel seveda istočasno podčrtati borbo, ki jo je vodilo njegovo neutrudljivo in z nedosegljivimi uspehi kronano združenje. Morda bo g. Kostanjška interesirala izjava, ki jo je dala uprava njegovega združenja v pogledu pavšalne trošarine takrat ko je bila uvedena in ki se glasi dobesedno:

»Na Vašo okrožnico Vam sporočamo, da smo proti pavšalaciji trošarine, posebno sedaj, ko konzum dan za dnevom bolj pada. Tudi ni izgleda, da bi se v doglednem času izboljšal.«

Prepričani smo, da bi bil g. Kostanjšek s svojimi izpadi bolj previden, če bi vedel, da daje njegov zadržni načelnik take tudi za njega porazne izjave. V kolikor pa bi bilo treba še nadaljnjih podatkov o mnenju pobreškega gostilničarskega združenja glede pavšalne trošarine, lahko še obširneje postrežemo. Istotako bi nam bilo ljubo in tudi članstvu združenja gostilniških podjetij na Pobrežju, če bi g. Kostanjšek prihodnjič poročal, kaj je njegovo združenje podvezemalo, da bi se pavšalna trošarina uvedla. Ti podatki bodo namreč silno koristni za one, ki morda kolikor toliko nasedajo stalnemu natočevanju g. Kostanjška.

Pet let smo pardonirali njegovo agitacijo proti zvezi, ki se je celo s pristankom odličnih zadržnih članov njegovega združenja ustanovila. Mislili smo, da bo morda g. Kostanjšek po petih letih vendarle prišel do objektivne presoje, toda razumljivi motivi prevladujejo. Kakšnih sredstev se g. Kostanjšek poslužuje je itak poznano, zato ne bomo zaenkrat o tem poročali. Skoda le za drag bencin, ki ga Kostanjšek troši tudi za agitacijo, v kolikor mu mogoče niso poznani cenejši bencinski izvori.

Ce smo dosedaj na vsa zaganjanja tega gospoda molčali naravnost s samozatajevanjem je vprašanje in to odvisi samo od njega, v koliko ga bomo še v naprej pardonirali. Za sebe pa je tudi vprašanje, če se bo njegov nam do bro poznani svetovalec in prijatelj iz Ljubljane z njim vred veselil našega izstopa iz rezerve. Nam bo le v zabavo obračunati z zakulisnim »zlim duhom«, katerega prišepetavanje veje iz Ljubljane tja v mariborsko okolico. Cutimo, da se temu vendarle ne bo mogoče izogniti in da se bomo morali nekoliko podrobneje pečati s prebivalci neke poznane ljubljanske hiše, o kateri nimajo gostilničarji in tudi marsikateri drugi posebno dobrega mnenja, in ki si je med lastniki te hiše nadela že svojevrsten, nikakor pa ne časten naslov »hiše intrig«. Mi smo odločeni, da razčistimo račune z g. Kostanjškom, njegovim svetovalcem in pomagači. Zato nadaljujte!

Vedno svežo

**Radensko, Rogaško
Fali Petajnsko slatino**

Vam dobavi najugodnejše edina specialna trgovina z mineralnimi vodami

ROJINA IVAN

LJUBLJANA VII. JERNEJEVA 14

TELEFON 26-19

G. MATIJA HOLC, PREDSEDNIK GOSTILNIŠKEGA ZDRUŽENJA NA POBREŽJU IN USTANOVITEV ZVEZNE ORGANIZACIJE

Na ustanovni seji z dne 30. aprila 1938., ki se je vršila v Celju z delegati bivše ljubljanske in mariborske zveze je g. Holc Matija, kot tedanji podpredsednik mariborske zveze glasom zapisnika spregovoril zgodovinsko važne in za njega kakor za vso njegovo družbo zelo značilne besede:

»Gospodje, naše bolečine so popolnoma enake, zato pozdravljam združitev obeh zvez in upam, da bo močna zveza delovala v bratski slogi in edinosti in da si ne bomo metali polen pod noge.«

Zgodbo o polenih pa mogoče prihodnjič, v kolikor bo g. Kostanjšek Janko od Sv. Martina, ugodil naši prošnji.

KONGRESNI DNEVI V NOvem SADU

Glasom obvestila Državne zveze se bo vršila dne 11. maja ob 9. uri dopoldan seja upravnega odbora Državne zveze v pisarni banovinske zveze Gostilniških združenj za dunavsko banovino, ki je nastanjena v hotelu »Kraljica Marija«. Ob 15. uri pa se bo vršila letna skupščina Državne zveze v dvorani trgovinske zbornice v Novem Sadu 12. maja pa bo ob 10. dopoldne kongres gostinstva Jugoslavije v dvorani Sokolskega doma.

Polovična vožnja je dovoljena. Člani in članice, udeležite se revije naših stanovskih vrst.

POLOVIČNA VOŽNJA NA ZVEZNI OBČNI ZBOR V BREŽICAH NI DOVOLJENA

Kakor izhaja iz nekega drugega, v današnji številki objavljenega članka, se po novem pravilniku ne izdajajo vozne povlastice gospodarskim ali stanovskim organizacijam. Na tej podlagi je prometno ministrstvo odbilo tudi našo prošnjo za polovično vožnjo. Prepričani smo z ozirom na stanovsko zavest našega stanu v dravski banovini, da zaradi tega udeležba na zveznem obnem zboru, ki je samo enkrat na leto, ne bo trpela.

Da lahko približno izračunajo porednici vožno ceno iz svojega bivališča do Brežic, naj navedemo, da stane vožnja osebni vlak III. razr. iz Ljubljane do Brežic 37 din, iz Maribora do Brežic pa 47 din.

Naš turizem

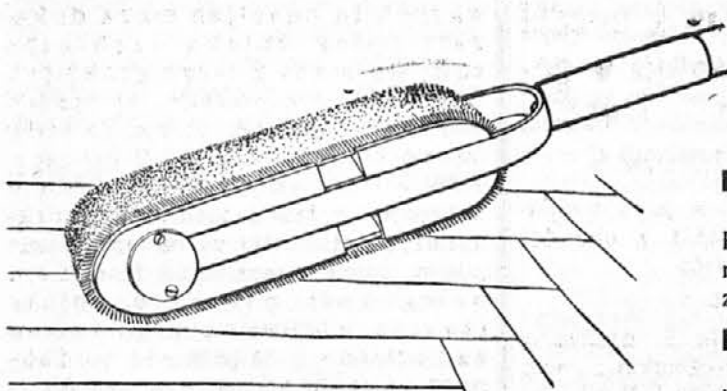
Iz ekspezeja, ki ga je imel pred Narodno skupščino minister trgovine in industrije g. dr. Milan Vrbanič o proračunskem predlogu svojega ministrstva za 1938-39, posnemamo kaj je govoril g. minister o našem turizmu doslovno:

»Glede našega turizma, katerega važnost je za naše narodno gospodarstvo z vseh strani priznana in je ni treba dokazovati, se je lani pojavila bojazen, da bomo zaostali za rezultati prejšnjega leta. Posebno nevarnost je za nas predstavljala konkurenca starih turističnih držav z dovršenim sprejemnim aparatom, ki so devalvirale valuto in tako za inozemce pocenile bivanje, in svetovna razstava v Parizu, ki je bila v teku vsega leta atrakcijska točka za turiste. Končno so tudi klimatske razmere pri nas bile lani izjemno nepovoljne. Vkljub vsemu pa so rezultati dobri in zadovoljivi.«

V primeru s prejšnjim letom je bila slika naslednja: skupno število turistov je od leta 1936 na 1937 naraslo od 944.916 na 1.012.421, torej za 67.500, od tega je število domačih turistov naraslo od 687.326 na 706.016, torej za 18.700, število inozemskih turistov pa od 257.590 na 306.406, torej za 48.800. Zvišanje je pripisovati torej lani predvsem inozemskim turistom. Tudi število prenočnin je naraslo od 5.265.600 na 5.666.444, torej za 400.844. Število prenočnin domačih turistov se je povečalo od 3.571.905 na 3.954.567, torej za 382.662, število prenočnin inozemskih turistov pa od 1.693.695 na 1.711.877, torej za 18.182.

Mogoče je podražitev življenja pri nas vplivala v gotovi meri na dohod inozemskih turistov, ki so se v prejšnjih letih že navadili na našo skoro prislovično cenenost. Vendar mora osta-

Novost za hotele, restavracije in gostilne



Patent

Nekdaj so se mučili pri čiščenju PARKETA in odpravljanju madežev iz parketa z jekleno žico.

Danes vse to opravlja ROBOT z jeklenim tekočim trakom.

ROBOT Vam prihrani mnogo časa, truda in denarja.

ROBOT Vam čisti voščena, kakor tudi s prašnim oljem namazana tla.

ROBOT je poceni, trajen, domač. Zanj jamčimo.

Naročite ga pri

„ROBOT“ d. z o. z., Ljubljana
Pražakova 8 — Telefon 35-54

ti dviganje cen kmetijskih proizvodov in njih vzdrževanje na gotovi višini tudi nadalje glavni cilj naših prizadevanj, da pa bi prišli nasproti turistom, se podvzemajo in se bodo podvzemali drugi primerni ukrepi. Predvsem je že v teku maksimiranje cen v naših glavnih turističnih krajih, da bi se izognili zlorabam in oškodovanju turistov, česar je bilo in česar je na žalost še. Na drugi strani smo tudi mi lanskega leta po vzgledu drugih držav, uvedli turistični dinar, t. j. kupovali smo stvarno devize in tuje valute po višji ceni kot je tržna cena, da bi turisti prišli ceneje do dinarja. Napram raznim relacijam in možnostim se je ta razlika gibala med 3—12%, t. j. za ta odstotek so inozemci ceneje prišli do dinarja. To je šlo naravno v breme državne blagajne, ki je v tej obliki dala za turizem mnogo in daleč večje prispevke od onih, ki so vidni v proračunu. Da je to imelo uspeh, se vidi v dejstvu, da je število angleških turistov lani v primeri z 1936 naraslo od 10.798 na 19.318, število prenočnin pa od 47.000 na 74.829. Število nemških turistov je naraslo od 37.000 na 76.000, število njih prenočnin pa od 189.600 na 334.000. Turistični dinar bo ostal tudi nadalje, dokler so valutne prilike v svetu take kot so danes, važen instrument naše turistične politike.

Naš sprejemni turizem (za to rabi g. minister izraz receptivni turizem) mora korakati istočasno z našim aktivnim turizmom, t. j. neobhodno je potrebno postopno izpopolnjevanje in povečanje števila naših hotelov in penzionov in zadovoljitev najvažnejšim higienskim potrebam v vseh naših turističnih krajih. Tu posebno apeliram na vse naše interesente, ker turisti ne smejo odhajati iz naših kopališč in letovišč ter klimatskih krajev kakorkoli nezadovoljni, ampak z željo, da se zopet povrnejo. V prvi vrsti se morajo zato brigati občine, katerim je to dano v dolžnost s sedanjo uredbo o turizmu, še bolj pa bo to povečan z dopolnilno uredbo, ki bo v kratkem izdana na podlagi lani dobljenega pooblastila v finančnem zakonu.

Zelo resen problem našega turizma je naše hotelirstvo, ki ne more priti do potrebnih investicijskih in obratnih kreditov. To vprašanje je predmet najresnejšega proučevanja, s strani interesentov pa je predloženih ministrstvu tr-

CENJ. KOLEGOM GOSTILNICAARJEM!

Za svojo gostilno sem dobavljala sode že iz raznih krajev. Lani v jeseni je pa izločil na tukajšnji obrtni razstavi g. Tišler Rudo, sodar iz Litije blago, ki se mi je dopadlo. Naročila sem takoj pri njemu devet sodov po 400 litrov ter bila večkrat pri njemu ko jih je izdeloval. Sodi sem popolnoma zadovoljna in ne morem drugega, kot da svoje cenj. kolege opozorim na omenjenega mojstra. Sodi se lahko pri meni ogledajo.

GOSTILNA PRI »VERI«
Vera Potokar — Litija

govine in industrije nekoliko tožadevnih predlogov, ki predstavljajo zelo interesanten material in koristne misli. Nadejam se, da bo v teku leta možno najti zadovoljujočo rešitev tega vprašanja v interesu našega turizma.

ZASEDANJE REKLAMACIJSKIH ODBOROV

V Ljubljani je začel zasedati reklamacijski odbor dne 28. marca za trgovce, nakar bo obravnaval od ca. 8. aprila do 14. aprila obrtnike, dočim pridejo gostilničarji takoj po Vel. noči na vrsto.

Kolikor smo doznali bodo člani ljubljanskega reklamacijskega odbora za gostilničarje sledeči gg.: Majcen Ciril, zvezni predsednik, Peterlin Miro, hotelir v Kranju, Vrečer F. iz Domžal in Rojina Anton iz Ljubljane.

V ljubljanskem reklamacijskem odboru za obrtnike pa bodo kot člani gg.: Kauka I., gradbeni mojster, Ljubljana, Vrečer F., obrtnik iz Domžal, Peterlin Miro, hotelir iz Kranja in Rojina Anton, industrijalec iz Ljubljane.

KATERE ČLANE IMA GOSTILNICAARSTVO DRAVSKE BANOVINE V REKLAMACIJSKIH ODBORIH?

Za ljubljanski reklamacijski odbor sta imenovana gg.: Majcen Ciril, zvezni predsednik, Ljubljana, Peterlin Miro, hotelir iz Kranja.

Za celjski reklamacijski odbor sta imenovana gg.: Blatnik Simon, Stara vas pri Velenju, podpredsednik združ. v Soštanju, Krulej Ernest, gostilničar in predsednik združenja v Sevnici.

Letošnje

Novo BOK PIVO

Delniške družbe pivovarne UNION

je sedaj v prometu

Je zelo dobro in bo gotovo ugajalo še tako razvajanemu okusu



Važna rzsodba upravnega sodišča

Kr. banska uprava je zavrnila prošnjo ge. Irme Ferkove v Slovenjgradcu za podelitev gostilniškega dovolila. Proti odločbi banske uprave je Ferk Irma vložila tožbo na upravno sodišče, ki so jo odločili v korist Ferkove. Proti odločbi banske uprave je Ferk Irma vložila tožbo na upravno sodišče, ki so jo odločili v korist Ferkove.

1. Da se združenja gostilniških podjetij izjavijo proti dovolitvam novih pogostinskih obrtov čisto s konkurenčnega stališča, ne da bi se ozirala na krajevne potrebe.

2. Da se je tudi odbor slovenjegraške občine izrekel proti podelitvi samo zaradi tega, ker sede v njem gostilničarji, ki so delali proti njej in pridobili zase večino občinskega odbora.

3. Da je krajevno potrebo za novo okrepčevalnico dokazala sreskemu načelstvu iz izjavami predsednikov nekaterih okoliških občin in nekaterih društev, ki jih razvoj tujkega prometa posebno zanima.

4. Da se je sresko načelstvo pri izdaji dovolila pravilno oziralo, predvsem na potrebo lepo razvijajočega se tujkega prometa, ker tuji najbolj povprašujejo po okrepčevalnicah (podčrtalo uređ.).

5. Da sta se sicer občina in združenje izjavila proti podelitvi ali da ni nikjer v zakonu rečeno, da je odločilno prav mnenje teh dveh činiteljev in da sresko načelstvo ne bi smelo izdati dovoljenja proti njihovem mnenju.

6. Da ji je sresko načelstvo z odločbo z dne 29. julija 1937 No. 5564-1 odobrilo obratne prostore, ki jih je z velikimi stroški približno 35.000 din preuredila po navodilih sreskega načelstva v tuji hiši, da nastane sedaj vprašanje, kdo ji bo povrnil te stroške, če obvelja odločba kr. banske uprave, ker sresko načelstvo ni ravnalo v tem oziru pravilno in v smislu zakonitih določil postopalo in da je kr. banska uprava postopala nezakonito, ker ni sledila postopku sreskega načelstva, v kolikor je bilo to postopanje uvedeno z ozirom na to določilo §§ 77., 110. in naslednjih in 126. zakona o obrtih.

7. Da bi se morala kr. banska uprava, ki je imela pred seboj dvojje nasprotujočih si mnenj sama prepričati in izvesti dodatno postopanje, da dožene v koliko je res podana krajevna potreba za novo okrepčevalnico in šele na podlagi uspeha teh poizvedb izdati svojo odločbo, kar pa ni storila zbog česar je bilo njeno postopanje pomanjkljivo.

To tožbo je upravno sodišče v Celju razmotrivalo dne 25. januarja 1938 v javni ustni razpravi ter po zaslišanju poročila sodnika poročevalca ter po izvajanju g. dr. Ernesta Kalana, odvetnika v Celju, v imenu odvetnika g. Mirka Lovreca, takole:

»Po § 61. odst. 3. zakona o obrtih se izdajajo dovolitve za nekatere obrte iz § 60. odst. 1. h katerim spadajo tudi vsi pogostinski obrti po svobodnem prevdanku, glede na obče koristi in dejanske potrebe mesta in kraja, kjer se izvršujejo. Po § 77. odst. 5. pa mora obče upravno oblastvo, predno dovoli pogostinski obrt, zahtevati od občine in prisilnega združenja, kjer je, mnenje o potrebi dati dovoljenje za osnivanje takega obrta.

Iz teh določil izhaja, da dajejo obča upravna oblastva dovolitve za gostilničarske obrte po svobodnem prevdanku. O stvarih, v katerih in v kolikor so upravna oblastva po pozitivnem zakonu upravičena odločati po svobodnem prevdanku, pa je tožba po čl. 19. zakona o državnem svetu o upravnih sodiščih, na upravno sodišče nedopustna. Radi tega je v teh pravih stvar upravnega sodišča samo preiskati, ali se je gibal svobodni prevdarek upravnega oblastva v dovoljenih mejah, torej ali ni bil morda z odločbo toženega oblastva kršen kak zakoniti predpis, ali pa je bilo poizvedovalno postopanje izvršeno v redu in ali je po rezultatu tega postopanja logično mogoče sklep, da dovolitve ni bilo izdati, ker je že zadoščeno krajevni potrebi z obstoječimi pogostinskimi obrti, ali da se izda, ker to zahteva krajevna potreba in obča korist.

Neupoštevana je tedaj trditev tožiteljica, da je združenje gostilniških podjetij dalo svoje mnenje samo po volji predsednika, ker za to ni doprinesla nobenega dokaza. Sama pravi, da je to slišala od drugih ljudi, katerih imena ne navaja.

Brez pravne in stvarne podlage je trditev, da je kr. banska uprava zagrešila pomanjkljivost postopanja, ker povodom pritožbe združenja ni odredila novih poizvedb s katerimi bi šele dognala čigavo mnenje je glede krajevne potrebe pravilno, ali mnenje občine in združenja ali mnenje druge javnosti in sreskega načelstva. Take naknadne poizvedbe niso nikjer v zakonu odredjene, stvarno pa niso bile potrebne, ker so bile razmere v slovenjegraški občini, v kolikor so vpoštevne za presojo vprašanja krajevne potrebe za novo okrepčevalnico, med postopanjem dovolj osvetljene in v spisih vbeležene. Glede na te razmere in na stališče, ki sta ga zavzeli občina in združenje je bila pa odločba kr. banske uprave logično mogoča.

Zmotna je tudi trditev tožiteljica, da je kr. banska uprava postopala protizakonito, ker ni upoštevala dejstev, da ji je sresko načelstvo že pred podelitvijo dovolila za okrepčevalnico, odobrilo obratne prostore, ki jih je v tuji hiši z velikimi stroški uredila, kar ji pa vse ne bo nič koristilo, če obvelja odločba kr. banske uprave.

Za presojo zakonitosti odločbe kr. banske uprave je brez pomena. Ali je

tožiteljica obratne prostore že uredila in ob kakšnih stroških. Vsaj v zakonu ni nikjer rečeno, da se mora prisilec, ki ima že na razpolago primeren prostor, podeliti zaproseni gostinski obrt.

V § 77. obrt. zak. je sicer res rečeno, da mora obrtno oblastvo prostore v katerih naj bi se upravljal pogostinski obrt, pred izdajo dovolila komisijsko pregledati ali ustrezajo zakonskim predpisom.

To pa seveda še ne pomeni, da bi se stranki morala izdati dovolitev, če je zakonitim pogojem glede obratnih prostorov ustregla. Tako ureditev prostorov pred izdajo dovolila tvega stranka, ki prosi za dovolitev pogostinskega obrta.

Razloge upravnega sodišča smo dobesedno objavili v namenom, da jih prečitajo člani, posebno pa odborniki združenih uprav. Jako je zanimiv razlog sodišča, s katerim zavrača prigovor tožiteljice češ, da je imela s preureditvijo obratnih prostorov velike stroške. Iz tega izhaja, da komisionelni ogled odnosno na podlagi tega ogleda predpisane preureditve obratovalnih prostorov ne daje prosilec nikakega jamstva, odnosno predprave, da se mu bo tudi gostilniško dovolilo izdalo.

Železniške povlastice

S 1. aprilom stopijo v veljavo novi predpisi § 11. železniške potniške tarife glede voznih olajšav v tujkem prometu. Predpisi se dele:

a) olajšave za potnike iz tuzemstva in b) olajšave za potnike iz inozemstva.

a) Potniki iz tuzemstva, ki potujejo v svrhu zdravljenja, okrepitve in odmora in bivajo nepretrgoma najmanj 10 dni do največ 3 mesece v enem poljubnem kraju Jugoslavije uživajo ugodnost brezplačnega povratka na železnici. V rok bivanja se vračuna dan prihoda, dan odhoda pa ne. Pri odhodu je plačati ceno normalne vozne karte za najmanj 200 km. Potrebna je tudi »potvrda o boravku«, katero je zahtevati pri odhodu obenem z vožno karto. Vozno karto za dopotovanje se mora shraniti za povratek. Rok za izvršitev pri dopotovanju znaša pri normalnih voznih kartah za razdalje do 100 km 2 dni, za večje razdalje 4 dni. V tem času se lahko vožnja samo enkrat prekine. To prekinjenje se mora potrditi.

Bivanje v nameravanem kraju se mora pričeti najkasneje 6. dan po izteku roka veljavnosti vozne karte za dopotovanje. Bivanje potrdi na zadnji strani »potvrde o boravku« občinska uprava v kraju bivanja, vožnje po morju pa kapetan broda. Po 10 dnevnem neprekinjenem bivanju v prvem kraju, se lahko menjajo kraji bivanja tudi za krajšo dobo; med potrjenim bivanjem v posameznih krajih pa ne sme biti več

kot 5 dni razlike, v kateri rok se dan odhoda iz enega kraja in dan prihoda v drugi kraj ne računa. Obiskovalci Jadranske obale pa lahko tudi prvih 10 dni bivajo v raznih krajih. V to bivanje se šteje tudi čas potovanja po morju.

Za vožnje med posameznimi kraji bivanja se plačajo normalne vozne cene.

Brezplačen povratek je dovoljen samo do prvotne odhodne postaje. Povratek se mora izvršiti najkasneje 6. dan od dneva potrdila zadnjega bivanja. Pred povratkom mora potnik vožno karto in »potvrdo o boravku« predložiti potniški blagajni na postaji ali pri »Putniku« v svrhu žigosanja. Povratek v prvotno odhodno postajo se lahko izvrši tudi od kake druge postaje kot je bila prvotna namembna postaja ali v višji vrsti vlaka, ali po drugi poti kakor pri dopotovanju. Če je vozna cena za povratek večja od cene za dopotovanje, se mora doplačati polovična razlika med temi cenami. V teh slučajih se vozna karta za dopotovanje potniku odvzame in za povratek izstavi nova vozna karta.

Veljavnost vozne karte za povratek znaša 10 dni, prekinjenje v tem času je dovoljeno poljubno brez potrdila. Otroci od 4 do 10 let plačajo polovične cene za odrasle.

Vozna karta za dopotovanje mora biti direktna. Ako je vožnja po železnici prekinjena, n. pr. na poti Banja luka — Jajce ali z vožnjo po morju, se vpoštevata skupna razdalja posameznih železniških prog.

b) Inozemci kakor tudi jugoslovenski državljani s stalnim bivališčem v inozemstvu (kar morajo dokazati s potnim listom ali s posebnim potrdilom jugoslovenskih zastopstev v inozemstvu) uživajo 50% popusta pri vožnjah na jugoslovenskih železnicah, če bivajo v naši državi najmanj 5 dni do največ 3 mesece. V rok bivanja se računa dan prihoda v našo državo, ki je razviden iz potnega lista, dan odhoda pa ne. Pri dopotovanju morajo imeti potniki direktne karte po normalni ceni od državne meje ali kake obmejne postaje, kamor spada n. pr. Maribor, do poljubne postaje. Inozemci ne potrebujejo »potvrde o boravku«. Po 5-dnevnem bivanju imajo inozemski potniki na podlagi potnega lista pravico do 50% popusta za vse železniške vožnje v Jugoslaviji. Otroci od 4 do 10 let plačajo polovico vozne cene za odrasle.

Vozne karte za vožnje pri dopotovanju veljajo kakor normalno za razdalje do 400 km 2 dni in za večje razdalje 4 dni; s temi kartami se vožnja samo enkrat prekine in to prekinjenje je treba potrditi. Isto velja za omenjene vožnje po polovični ceni. Veljavnost vozne karte za povratek pa znaša 1 mesec. Prekinjenje pri povratku je poljubno brez potrdila. Vozne karte z daljšo veljavnostjo obdržijo, kakor pri dopoto-

Kletarstvo

NAPAKE IN BOLEZNI VINA IN NJIH ZDRAVLJENJE

Skoraj vsa vprašanja, ki nam dohajajo iz kletarstva, se nanašajo na napake in bolezni vina. Z ozirom na to, ponovno prinašamo v skrajšani obliki opis in zdravljenje napak in bolezni vina, ki se pri nas največkrat pojavljajo. Po potrebi pa posamezne slučaje itak ponovno in temeljito obravnavamo.

Prvo in glavno načelo umnega kletarstva je snaga in natančnost. Kjer tega ni, kjer je kletarstvo pomanjkljivo, tam so napake in bolezni vina na dnevnem redu. Največ je krivo slabo negovanje posode, slabe kleti in nepravilno ravnanje z moštom in vinom.

Bolezni vina povzročajo raznovrstni mikroorganizmi — glivice in bakterije.

O napakah vina pa govorimo, če je dobilo vino slab okus, duh ali slabo barvo iz drugih vzrokov, posebno vsled slabega ravnanja z vinom ali vinski posodo.

Bolezen vina je nekaj težjega kakor napaka vina, kajti bolezen je težje ozdraviti kakor napako popraviti. Bolezni so tudi nalezljive, to je, da se prenašajo z vina na vino, radi česar se moramo, kjer le mogoče, varovati okuženega vina ali okužene posode.

Napake vina

Plesnivo vino postane največkrat po

slabi, slabo ohranjeni posodi, pa tudi vsled površne trgatve. Vино z nepremočnim okusom po plesnobi popravimo s čiščenjem z želatino (12—15 gramov želatine s predhodnim dodatkom 6—9 gramov tanina na 1 hl). Malo plesnivo vino tudi lahko prekipimo na svežih tropinah in nato še čistimo z želatino. Močno plesniva vina pa je težko popraviti. Vina z močnim okusom po plesnobi čistimo z eponitom ali enokarbonom, ki ga vzamemo 30—60, včasih tudi do 100 gramov eponita na en hektoliter vina. V vseh slučajih moramo vino po čiščenju pretočiti v zdrav, zažveplan sod.

Vina z okusom po sodu ali po lesu, po tropinah ali po drožah popravimo kakor plesnivo vino z nepremočnim okusom.

Duh po zemlji dobijo vina, napravljena iz blatnega grozdja; duh po zraku pa, če se hrani vino dolgo časa v nepolnih sodih. Obe napaki odpravimo s pretakanjem in žveplanjem vina.

Vino z okusom po žveplu popravimo z večkratnim pretakanjem in zračenjem.

Duh in okus po gnilih jajcih (žveplovodikovec) dobi vino po pozno žveplanem grozdju, močnem žveplanju mošta ali vsled razkrajanja droži. Z zračenjem to je z večkratnim pretakanjem takega vina skozi bakreni lij ali sito, se ta neprijeten duh in okus iz vina popolnoma odstrani.

Vino počrni, če pride trpko, nekislo vino z železom v dotiko. Na primer že-

lezno orodje in železna posoda, železni vijaki na vratih itd. Počrnelo vino se popravi, če se močno prezrači pri pretakanju in nato očisti z želatino. Ko je vino v 15—18 dnevih očiščeno, se pretoči v zmerno zažveplan sod. Če se že močno počrnelo vino ne da popraviti, se prekuha v žganje.

Manjše napake vin se popravijo tudi s prevrenjem vin v jeseni na nepremočno sprešanih tropinah.

Bolezni vina

Rjavenje vina je lahko napaka ali pa bolezen. O rjavenju vina kot napaki govorimo takrat, če je bilo vino v novem sodu, ali če je bilo v moštu preveč črslvine in zelenih delov pecljev. Predolgo kipenje na tropinah, premočno gnjenje trt s svežim gnojem in preobilnost beljakovin ter nepravčasno in nepravilno pretakanje povzroča rjavenje.

Rjavenje kot bolezen se pojavlja največkrat, če so dospela z gnilih grozdjev v mošt glivice in neke druge snovi »encimi« imenovane, ki pri dotiku vina z zrakom povzročajo izločanje rjavih snovi iz vina. Če k rjavenju kot bolezi nagnjeno vino pride z zrakom v dotiko, se zgosti, spremeni barvo, porjavi in dobi neki poseben, čuden neprijeten okus. Porjavelo vino popravimo takole: Ako je vino v sodu zdravo, a porjavi še le pri dotiku z zrakom (točenje, pretakanje, dalje časa pri odprtem kozarcu), tedaj moramo prej ustaviti bolezen v vinu v sodu, s tem da mu dodamo 3-5

gramov kalijevega metabisulfita, nakar vino po 4—5 dneh pretočimo v zdrav, zmerno zažveplan sod. Če je vino že v sodu porjavelo, mu dodamo, 5—10 gramov kalijevega metabisulfita in ga po 6—8 dneh pretočimo; ker ima nemara že slab okus, čistimo vino z želatino ali z mlekom ali s sirnino, pri zelo močno slabem okusu pa z eponitom (20—50 gramov eponita na 1 hl), ki mu vzame tudi barvo. Po čiščenju pretočimo vino v zmerno zažveplan sod (na 3 hl vsebine 1 azb. žvepleno trščico).

Cikasto vino nastane, ako je bil mošt ali vino v cikastem sodu, če je mošt s tropinami ali z drozgo vred prevrel v odprti kadi ali če je bilo vino — posebno poleti — dalje časa v nepolnem sodu. Cikavost povzročajo očetne bakterije, ki razkrajajo s pomočjo zraka alkohol v vinu v očetno kislino in vodo. Cik se sploh ne da ozdraviti. Cikanje se da kvečjemu ustaviti, da uničimo v vinu očetne bakterije z močnim zažveplanjem vina. Malo cikasta vina se z mešanjem z drugimi milejšimi vini le začasno ublažijo ali pozneje se še ta pokvari. Le malo cikasta vina se še z uspehom prekuhajo v žganje. Močno cikasta vina se pa ne dajo več popraviti in je najbolje jih predelati v vinski kis.

Vlečljiva postanejo največkrat šibka, bela, mlada, še sladka nepovrta vina z malo kisline. Vzroki: gnilo grozdje, opuščanje pretakanja, neprevrel mošt, slabe sorte grozdja. Vlečljivo vino se spozna, da se vleče in teče tiho kakor

vanju tako tudi pri povratku, svojo daljšo veljavnost (Putnikove kuponske karte).

Povratak se lahko izvrši od katerekoli postaje v naši državi do poljubne državne meje ali pa do gotovih postaj, od katerih je nadaljnje potovanje v inozemstvo možno tudi z drugimi prometnimi sredstvi, kakor s parniki in z letali tako n. pr. iz Beograda, Zagreba, Ljubljane, Splita.

Za vožnjo pri povratku se računa 50% normalne vozne cene, vendar pa se od tega zneska odbije polovična cena vseh kart, ki jih je potnik kupil po normalni vozni ceni pri dopotovanju in tekom prvih 5 dni bivanja v Jugoslaviji. Vozne karte za dopotovanje in one, ki jih je potnik nabavil za vožnje po normalni ceni v prvih 5 dneh bivanja, se morajo shraniti za povratak. Če je torej cena vožnje pri povratku manjša ali enaka ceni voženj pri dopotovanju, za katere je plačana normalna vozna cena, potem je povratak brezplačen; če pa je cena vožnje pri povratku večja, treba doplačati polovično razliko.

50%ni popust pri povratku uživajo tudi inozemski potniki, ki niso dopotovali z železnico, seveda šele po 5-dnevem bivanju. Od polovične vozne karte za povratak se odračuna polovična cena onih kart, ki jih je inozemski potnik eventualno nabavil po normalni ceni pred 5-dnevnim bivanjem v Jugoslaviji.

Inozemskemu potniku, ki se udeleži kakšnega potovanja (tudi n. pr. v Grčijo) z jugoslovenskim parnikom, se računa to potovanje kot bivanje v naših krajih. Potrebno pa je potrdilo od poveljstva parnika na posebni tiskovini.

Kakšne so pravice kletarskega nadzornika

Ker smo zadnje čase ugotovili, da so se nekateri člani neprimerno obnašali napram kletarskemu nadzorniku pri pregledu kleti in ostalih prostorov, opozarjamo članstvo, da je v lastnem interesu iti kletarskemu nadzorniku vsestransko na roko. Upošteva se naj, da je kletarski nadzornik organ banske uprave, ki kontrolira točilce v smislu zakona o vinu. Zato je brezpredmetno in le v škodo točilca samega, če se zahtevam kletarskega nadzornika zoperstavi, kar ima za posledico kazensko postopanje. Kletarski nadzornik in njegovi pomočniki ne smatrajo svoje naloge za nekako šikano ali preganjanje točilcev, pač pa stremijo za tem, da poskušajo dovetnim članom nasvetovati in jih odvratači od običajne škode. Ker poznamo omenjene uradne organe, lahko trdimo, da je vsak konflikt med članstvom in kletarskim nadzornikom odnosno njegovim namestnikom popolnoma nemogoč, če se upošteva, da ne prihajajo ti uradni organi iz lastnega

nagiba v točilne kleti, temveč po uradni dolžnosti in da morajo, četudi z orožniško asistenco izvršiti svojo dolžnost. Zato priporočamo vsemu članstvu skrajno taktično postopanje napram kletarskemu nadzorniku in njegovemu namestniku, ki gresta slehernemu rada z nasveti na roko in sta že mnogokrat pokazala tudi obzirnost in razumevanje če so to seveda okoliščine dopustile. V naslednjem hočemo navesti pravice kletarskega nadzornika, kakor tudi postopanje pri jemanju vzorcev, odnosno posledice, ki nastanejo, če se vino, katerega kletarski nadzornik označi za sumljivega nadalje razpečava.

Pravice kletarskega nadzornika so:

1. Da sam ali v spremstvu policijskih in sanitetnih organov obče upravnih oblastev hodi v kleti in druge prostore, v katerih se pripravljajo ali hranijo vino in drugi proizvodi, ki so pod kontrolo po zakonu o vinu ter vrši pregled teh proizvodov po potrebi pa tudi materialnih knjig dotičnega podjetja.

2. Da jemlje vzorce sumljivih pijač in drugih proizvodov, ki so pod kontrolo po zakonu o vinu.

3. Da po potrebi zahteva od najbližjega obče upravnega oblastva, da se mu prideli eden ali več spremljevalcev.

4. Da more po izvršenem službenem poslu izročiti vse zapisnike in vzeti vzorce proizvoda sreskim ali občinskim načelstvom, ki jih takoj dalje službeno dostavijo pristojni postaji ali drugemu zavodu.

5. Da predlaga sreskemu načelstvu zaplembo blaga.

6. Da zahteva ob osnovani sumnji od železniških, poštinskih uprav potrebne podatke o tem: komu se je na tisti postaji, kdaj, odkod in od koga in koliko odpravilo grozdja, mošta, vina, tropin, sladkorja, alkohola, suhega grozdja in drugih sredstev, ki se dajo uporabljati pri predelovanju grozdja v vino in druge proizvode.

Kadar kletarski nadzornik odnosno njegovi namestniki sodijo, da je dovolj povoda za nadaljni službeni postopek se mora takoj na licu mesta sestaviti zapisnik v katerem se mora navesti čas, kraj in razmere, v katerih je izvršil pregled in morebiti vzeti vzorce in označiti sode in količine vina, iz katerih so vzeti vzorci in vobče vse to, kar bi moglo pomagati k ugotovitvi resnice, torej k uspehu preiskovalnega prestopka in k izdaji sodne odločbe. Nato se lastnik vina, žganja itd., pozove, da podpiše zapisnik; ako to odkloni, podpišeta ta zapisnik dve priči. Na koncu podpiše zapisnik tudi kletarski nadzornik ali njegov namestnik in ga potrdi s svojim pečatom.

Važna so tudi določila glede jemanja vzorcev. Pri jemanju vzorca pazi kletarski nadzornik na naslednje:

1. da je vzorec na vsak način pristen, t. j. da ustreza povprečni sestavi tiste

pijače, proizvoda ali preparata, ki je sumljiv zaradi oporečnosti itd.

2. Da vzame od vsakega vina po 4 enake vzorce, od ostalih proizvodov pa po 2 vzorca, ki se pošljejo pristojnemu kemijskemu laboratoriju. Eden ali več zapečatenih vzorcev se pusti na zahtevo lastnikov. Ako gre za vzorce mošta, se mu prepreči vrenje z dodajo 3 kapljic gorčičnega olja.

3. Od pijač, ki so pod kontrolo po zakonu o vinu se vzamejo vzorci v enolitrske steklenice.

4. Da se vsak vzorec sumljive pijače ali snovi zapečati s pečatom kontrolnega organa na zahtevanje lastnika pa tudi z njegovim pečatom, tako da se ne more odpreti, ne da bi se pečat oškodoval.

5. Da se o priliki jemanja vzorca od sumljivega vina, ki je v več sodih, pozove lastnik ali njegov kletar, da se izjavi ali je v vseh teh sodih vino iste kakovosti. Ako lastnik poda to izjavo jo poveri kontrolni organ, primerjaje vino iz raznih sodov in ako ni suma o enaki kakovosti vzame vzorec samo iz enega soda. Ako lastnik ne ve ali noče označiti, katera vina so iste kakovosti in se to ne more ugotoviti na licu mesta, potem se vzamejo vzorci iz vsakega soda.

Za vzete vzorce se lastniku ne daje nikako povračilo.

Končno še ponovno opozarjamo na posledice, ki nastanejo, če bi se kdo tako daleč spozabil, da bi oblastnega organa žalil, ker bi ga zadela brezpopojna kazen po §§ 302., 130., 127. in 128. kaz. zak. Točilec, kateremu se je vzel vzorec vina v vsrhu preiskave, naj zahteva tudi za sebe 4 vzorce, ker jih bo mogoče rabiti za superanalizo.

V KAKŠNIH PROSTORIH IN POD KAKŠNIMI POGOJI SE SME IZVRŠEVATI VINOTOČ POD VEJO?

Glasom čl. 59. uredbe o ustanavljanju pogostinskih obratov se morajo za točilnice lastnega pridelka (vinotoča pod vejo) uporabljati ustrezna določila, ki so veljavna za krčme. Radi tega morajo biti prostori dovolj veliki in svetli, da je moči vzdrževati higieno. Poleg tega morajo biti tudi higiensko urejeni, zračni in imeti svetlobo, ki prihaja neposredno od zunaj in zadostno prezračevani. Tla morajo biti takšna, da se dajo lahko in korenito snaziti. Stene morajo biti na čisto prebarvane in prebeljene. V prostorih mora biti potrebno število kljuk za obešanje obleke. Mize morajo biti iz trdega lesa brez razpok. Istotako mora biti na razpolago posebna priprava za shrambo čiste posode. Razen tega je treba imeti pri točilni mizi, ki mora biti pokrita s pocinkano ploščo, v krajih, kjer je vodovod, s tekočo vodo in pripravo za pomivanje posode, ki mora biti tako postavljena, da se umazana voda lahko hitro odteka.

Ce v točilnici ni vodovoda mora biti vedno dovolj čiste vode na razpolago. Stranišča morajo biti tako zgrajena, da je omogočeno zbiranje in odvajanje blata, da je točilni prostor zavarovan zoper smrad in vse ostale neprijetnosti. Ventilacija pa mora biti speljana nad streho.

Ob tej priliki naj še omenimo, da se smejo pooblastila za izdajo vinotoča pod vejo dovoljevati v smislu naredbe z dne 27. junija 1932. samo onim vinogradnikom, ki se preživljajo pretežno iz donosa iz vinograda in ki jim je vinogradništvo glavni poklic in ne gojijo šmarnice.

Vino lastnega pridelka se sme točiti samo v krajih, kjer je bilo to doslej dovoljeno, to pa v občini, v kateri se je vino pridelalo. V mestih, trgih, zdraviliščih in letoviščih točenje ni dovoljeno. V vinotoču pod vejo je prepovedano dovoljevati igre, godbo ali ples. Osebam pod 18 let starosti ali notoričnim pijancem se ne sme postreči s pijačo.

V vinotoču se sme postreči samo z vinom lastnega pridelka (torej ne kupljenega), in se tudi ne sme prodajati jedila. Vinotoči smejo obratovati le do 20. ure.

NE SPREJEMAJTE NENAROCENIH SODOV IN STEKLENIC Z VINOM TER ZGANJEM OD TRGOVCEV Z VINOM V SHRAMBO!

Dogodili so se slučajji, da so vinski trgovci pustili v tej ali oni gostilni sod z vinom ali steklenico z žganjem, češ da naj počaka pri gostilničarju toliko časa, dokler ne bo naročnik prišel po vino ali žganje. Istotako se je zgodilo, da so vinski trgovci, odnosno njihovi zastopniki dali iz kakršnihkoli vzrokov prazne sode ali steklenice v shrambo. v katerih je bilo preje vino ali žganje. Če zalotijo finančni organi sod vina ali kakršnokoli prazno tujo posodo v kateri so bile alkoholne pijače, se gostilničar kaznuje za tihotapstvo, ker ni prijavil prejem alkoholnih pijač. Tudi prazni tuji sodi ali druga posoda, v katerih se običajno shranjuje vino in žganje ustvarja pri kontrolnih organih sum, da so se nabavile nezatrošarinjene alkoholne pijače, v sled česar so imeli že mnogi gostilničarji velike sitnosti.

Podučite o tem svoje družinske člane, da ne sprejemajo od nikogar nenarocene alkoholne pijače, ki niso spremljane s kontrolnim listom, glaseče se na ime lastnika ali lastnice gostilne. Istotako odklanjajte prevzem posod za alkoholne pijače v shrambo.

Vsako vino ali žganje pa naj bo last dotičnega gostilničarja ali ne in ki se nahaja v kateremkoli prostoru njegovega posestva, mora biti prijavljeno nadzornemu organu. Gostilničar ne sme imeti niti kaplje nezatrošarinjenega vina v svoji posesti.

olje. Ako so vlečljiva vina še sladka, jih popravimo, da jih pretočimo, med pretakanjem prav močno prezračimo po možnosti s pomočjo posebnega sita, pritrjenega na pipo in potem poskrbimo, da gladko prevreje. Ako pa vlečljiva vina niso sladka, postopamo z njimi kakor s sladkimi vini in jih pretočimo v zažveplan sod. Pri tej priliki dodamo na vsak hektoliter vina 5—8 gramov čreslovine (tanina).

Zavrelka vin je tipična bolezen južnih krajev, kjer ni pravega kletarstva in dobrih kleti. Zavrelka se najraje pojavlja poleti pri vinu, ki ni bilo pravočasno ali celo nobenkrat pretočeno, posebno če je ob trgatvi prišlo mnogo gnilega grozdja vmes ali je mošt vrel v sodih zavrelke. Od več vrst glivic napadeno vino izgubi pravi okus, bela vina postanejo rjavkasta in motna, rdeča pa bolj temno umazana in gosta, okus in duh pa končno sliči pokvarjenemu kislemu zelju. Močno napadeno vino je popolnoma neužitno in neuporabno. Ako je vino še v začetku bolezni, tedaj ga popravimo z dodatkom 5—10 gramov kalijevega metabisulfitu na 1 hl, na kar ga čez 4—6 dni pretočimo v zdrav sod, čistimo z želatino ali z drugimi čistili ali s filtriranjem in potem zmešamo s kislejším in močnejším vinom. M zavrelo vino eventualno lahko popravimo v žganje. Močno zavrelo vino, ki se ne da več popraviti in porabiti za kakšno drugo svrhu (žganje, kis), ni za drugo kakor za gnoj.

Vprašanja in odgovori

Vprašanje G. I. iz L. Imam majhno posestvo in še manjši vinogradič, kjer pridelam v normalnih razmerah do 8 hl vina. Ker sem doma iz južnih krajev, sem v kuhinji bolj navajen na olivno olje, katerega mi moj sorodnik navadno pošlje semkaj v majhnem sodu. Ker sem tudi bolj slab pri denarjih, bi tak sod, v katerem je prej bilo dobro, zdravo olivno olje, sedaj rad uporabil za vino. Nisem sicer gostilničar, pa mi so sed, ki je gostilničar, včasih posodi Vaš Gostilničarski vestnik, v katerem posebno rad prebiram razne nasvete in odgovore na vprašanja iz kletarstva. Ali bi mogel tedaj kot negostilničar tudi jaz dobiti nasvet oziroma odgovor na vprašanje, ali je mogoče sod, v katerem je prej bilo zdravo olivno olje, očistiti in pripraviti za vino in kako se to napravi?

Odgovor: Veseli nas, da se tudi kot negostilničar zanimate za naše strokovno glasilo »Gostilničarski vestnik«, za naše težnje in da smo Vam z rubriko »Kletarstvo« mogli tu in tam tudi kaj poslužiti. Radevolje seveda tudi Vam odgovorjamo, saj je važno, da ne samo gostilničar ampak tudi producent vinogradnik dobro kletari, kajti v tem slučaju bi imeli pač manj slabih in pokvarjenih vin po gostilnah, kakor se to — žal — sicer še vedno dogaja. Evo Vam odgovora:

Od olja zamaščen sod ni tako lahko

pripraviti za vino, ker se je maščoba vsrkala v les ter ga prepojila. Sicer pa, če je bilo olje zdravo, nepokvarjeno, ne škodi vinu; toda ker so doge polne olja, da ne more zrak skozi nje, ki je potreben za zorenje vina, je tak sod primeren samo za starejša vina, ki so že dozorela. Način, kako očistiti tak sod od olja, je sledeči: Napolni se s toplo vodo in valja sem in tja, da se olje nabere v vodi. Ko se obrne veho kvišku, pride olje na vrh, tako da ga je lahko spraviti iz sode, če dolivamo toplo vodo, ki olje požene ven. Ko smo izlili to vodo z oljem, napolnimo sod z vrelim lugom ali sodovo zavrelico. To povzroča, da se olje spremeni v milnato snov, ki je v vodi topljiva. To vodo izlijemo in potem še enkrat napolnimo s sodovo raztopino. Ko smo to napravili, izpiramo sod z vročo vodo, da izlužimo z njo še ostanke luga in olja. Potem ga splahnemo z mrzlo vodo in nato ovinimo. Šele sedaj bo sod primeren za polnjenje z vinom.

Vprašanje A. K. iz B. Rad bi vedel za sredstvo, ki odpravi ali vsaj omeji premočno vlago v zidovju.

Odgovor: Sredstev za odpravo ali omejitve premočne vlage v zidovju imamo več: najbolj znan je ceresit, dalje gumijev katran, pa tudi drugi katranovi preparati. Če hočete zidovje dobro osušiti, ga morate odkopati do temelja, ostrgati z njega ves omet, tudi s špranj zidovja, pustiti, da se dodobra presuši in potem namazati s

ceresitom ali podobnim sredstvom. Ko je ta suh, šele tedaj pride omet povrhu. Če se to temeljito napravi, izgine kmalu vlaga iz zidovja. — Sicer se pa glede tega vprašanja posvetujte prej še s kakim stavbenim strokovnjakom, s stavbenim inženirjem ali s stavbenim mojstrom.

SANACIJA GOSTINSTVA

V zadnjem mesecu smo za realizacijo sanacijskega načrta, katerega je predložila Državna zveza na pristojna mesta, storili mogočen korak naprej. Doslej smo, da se je za to vprašanje zainteresiral sam gospod ministrski predsednik. Trgovinski minister g. dr. Vrbanič pa je tudi v svojem ekspoziju v Narodni skupščini ob priliki proračunske debate povdaril nujno potrebo sanacije gostinstva in sporočil, da so mu bili dostavljeni konkretni predlogi in razne koristne sugestije. V tem smislu ni do danes še noben trgovinski ministar poročal Narodni skupščini, zato smatramo, da so se merodajni činitelji začeli resneje baviti s sanacijskim vprašanjem, kakor hitro so dobili v roke tudi resne in razpravljane vredne predloge. Seveda je proračunska debata brezdomno mnogo ovirala hitrejšo uresničenje naših teženj, zato smo prepričani, da bomo sedaj v prihodnjih tednih spravili zadevo do definitivne odločitve.

Vesele velikonočne praznike

želimo

*vsem našim gostom, odjemalcem, podjetjem,
znancem in tovarišem ter se priporočamo*

DELNIŠKA PIVOVARNA „UNION“ LJUBLJANA

ENODNEVNI KLETARSKI TEČAJI V PREVALJAH IN MARENBERGU

Dne 8. in 9. marca sta se vršila dobro uspela kletarska tečaja v Prevaljah in Marenbergu pod vodstvom kletarskega nadzornika g. Vojska Franja iz Maribora. Prepričani smo, da bo prihodnji kletarski tečaj, ki ga bo združenje v Prevaljah pod marljivim vodstvom predsednika g. Rozmana priredilo, vzbudilo še večje zanimanje, kar bo le v korist gostilničarstvu v krajih, ki so radi svoje romantičnosti za tujce silno privabljivi.

SERVIRNI TEČAJ V SEVNICI

V prostorih hotela »Triglav« v Sevnici je tamkajšnje Združenje gostilničarjev pripravilo 5-dnevni servirni tečaj, katerega je vodil servirni učitelj g. Mucolini in katerega se je udeležilo 26 tečajnic in 1 tečajnik. Pripominjamo, da tam. Združenje pod vodstvom g. Ernesta Kruleja začelo z vso vnemo skrbeti za strokovno izpopolnitev naraščaja z namenom, da poskuša tudi na ta način pomagati razvoju tujkega prometa, ki je bil pred vojno že dobro razvit v tem okolišju. Inicijativa predsednika g. Kruleja zasluži vsako priznanje in pohvalo. Ob zaključku servirnega tečaja je združenje priredilo družabno svečanost, katere so se poleg predstavnikov združenja udeležili še zastopnik zvezne organizacije, kakor tudi druge ugledne osebnosti sevnškega okraja. Iz pozdrava, ki ga je izrekel g. predsednik Krulej posnemamo, da ima združenje izdelan obširen program svojega bodočega dela v proslah gostinskega naraščaja.

SERVIRNI TEČAJ NA RAKEKU

Agilno združenje na Rakeku je kot prvo gostilniško združenje na Notranjskem pripravilo za svoje člane 6-dnevni servirni tečaj, katerega se je udeleževalo 32 tečajnic in tečajnikov. Tečaj je vodil servirni učitelj g. Mucolini s poznano spretnostjo, dočim so ostala predavanja imeli razni strokovnjaki, katere je zvezna uprava zaprosila za sodelovanje. Za zaključek tega tečaja se je vršil dne 12. marca zaključni večer, katerega se je udeležil tudi zvezni predsednik g. Majcen, ki je ob tej priliki poklonil zaslužnim zadrugnim delavcem gg. Ivanu Žumru, dolgoletnemu bivšemu predsedniku združenja iz Cerknice in Martinu Klammerju kot dolgoletnemu odborniku krasno izdelani diplomi. Cestitamo združenju na tej izredno uspeli prireditvi, posebno pa g. Janku Mlakarju, zadrugnemu predsedniku in vsem njegovim sodelavcem. Prepričani smo, da bo združenje tudi drugo leto ponovilo tak tečaj.

SKUPSCINA JUGOSLOV. HOTELIR- SKEGA SAVEZA IN HOTELIRSKI DAN V ZAGREBU

Jugoslov. hotelirski savez je sklical za 3. marec 1938 svojo glavno skupščino, za dne 4. marca pa hotelirski dan, torej dve prireditvi, na katerih naj bi se zbrali vsi hotelirji, restavraterji in kavarnarji naše države. Na glavni skupščini je bilo navzočih 11 hotelirjev in okoli 20 zastopnikov ministrstev, banske uprave, mestne občine Zagreba ter raznih gospodarskih ustanov. Državno zvezo gostilniških združenj je zastopal njen gen. tajnik g. Veselin Sekulović le kot opazovalec.

AUTORSKI HONORAR ZA PROIZVA- JANJE GODBE POTOM RADIO APARATOV

Lansko leto se je polastilo veliko razburjenje gostinstva v dravski banovini, ker je UJMA določila 30 din mesečnega avtorskega honorarja za proizvajanje godb potom radio aparatov. Taksa je bila občutno previsoka in je zadela neprimerno večje število članstva, kakor ona tarifa, ki je bila določena za orkestralno godbo. Gostinske organizacije so se lanske tarifi, ki jo je UJMA brez našega sodelovanja določila z vso odločnostjo zoperstavile, vsled česar je UJMA v izdatni meri omilila svojo prakso. Ker ni bilo mogoče doseči spremembe smo svetovali članstvu, da odstrani radio aparate iz gostilniških lokalov, v kolikor noče plačati 30 din mesečno.

Letošnje leto je imela UJMA za tuk. razmere posebno umevanje, ter ji spoznamo z nami določila tarifo z veljavnostjo od 1. II. do 31. XII. 1938, katero smo tudi razglasili z našimi okrožnicami.

Gostilničarji lastniki radio aparatov lahko dobijo vsa podrobna navodila pri svojih združenjih. Zapomniti si je treba, da se plačilo avtorskega honorarja radi obstoječega zakona ne more nikdo izogniti, ker ga lahko UJMA kot edina zastopnica avtorskih pravic v državi sodnijskim potom izterja, kar pa je seveda združeno s precejšnjimi odvetniškimi in sodnijskimi stroški.

Svetujemo članstvu, da naj plača avtorski honorar za proizvajanje godbe potom radijskih aparatov po onih navodilih, ki so jih dobila od zvezne uprave vsa gostinska združenja, v kolikor pa nočejo plačati avtorskega honorarja, naj radio aparat nemudoma odstranijo iz gostilniških lokalov, med katere se štejejo seveda tudi kuhinja in vsi stranski gostinskemu obratovanju namenjeni prostori.

BANOVINSKI PRORAČUN ZA LETO 1938-39.

S 1. aprilom je stopil v veljavo nov banovinski proračun za leto 1938-39.

Dolenjska, štajerska, dalmatinska in druga

VINA

odličnih kakovosti pri
Centralni vinarni d. d.
Ljubljana

Frankopanska ul. 11. Telefon 25-73

katerega je potrdil finančni minister z odločbo od 25. marca t. l. Proračun Predvideva poleg nespremenjene 50% splošne banovinske doklade k neposrednim davkom, 5% nadomestne cestne doklade in 5% zdravstvene doklade še povišano šolsko doklado od 35% (v prejšnjem letu 26%).

Na alkoholne pijače, ki se uporabijo ali prodajo za na drobno razpečavanje v dravski banovini se pobira banovinska trošarina:

na pivo	60 din od hl
na esence, ekstrakte in eterska olja z alkohol.	400 din od 100 kg
na rum, konjak, liker,	
špirit	5 din od hl ^o

Banovinsko trošarino pobirajo organi finančne kontrole. Kdor prejme v območju dravske banovine predmete za vezane banovinski trošarini za neposredno potrošnjo, porabo ali nadrobno prodajo mora javiti v 24 urah, odkar jih je dal v klet ali postavil v skladišče kontrolnemu organu njih vrsto in količino, glede žganih alkoholnih pijač pa po možnosti tudi njih alkoholnost ter plačati obenem ustrezno banovinsko trošarino. Če ima množina alkoholnih pijač po 5 litrov čistega alkohola, plača banovinsko trošarino odsvojitelj. Banovinska trošarina na ogljikovo kislino, ki se je doslej pobirala v višini 3 din za 1 kg, se diferencira in znaša 5 din za proizvodnjo brezalkoholnih pijač in 2.50 din za ostale namene. Spremenjene so tudi določbe glede banovinske trošarine na bencin ter znaša trošarina 35 din od 100 kg bencina ali bencinske mešanice. Določbe glede trošarine na električni tok in na pnevmatiko ostanejo neizpremenjene. Deloma so spremenjene tudi določbe glede davščine na lovske karte. Neizpremenjena ostane tudi 2% banovinska taksa od prenosa nepremičnin, med tem ko se zniža banovinska doklada k državni dopolnilni prenosni taksi na 50%.

KOLIKO ZNAŠA BANOVINSKA TROŠARINA NA BERMET VINO?

Svoječasno je kr. banska uprava odredila, da se pobira banovinska trošarina na Bermet vino po postavki 3 din od litra, t. j. po postavki, ki velja za šampanjec.

POSREBRENJE POPRAVILA

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

»Po tem pravilniku znaša banovinska trošarina na vino po 1 din od litra, na šampanjec in druga peneča se vina po 5 din od litra; vsa vina, ki imajo več kot 18% alkohola se pa smatrajo kot špirit in se na nje pobira banovinska trošarina po postavki za špirit, torej po 5 din od hl^o. Kake posebne postavke za tkzv. »fina vina« novi pravilnik o banovinski trošarini ne predvideva, zato se od njih pobira banovinska trošarina po 1 din od litra, če pa prekaša njihova alkoholovitost 18% se pa za trošarinijo kot špirit«.

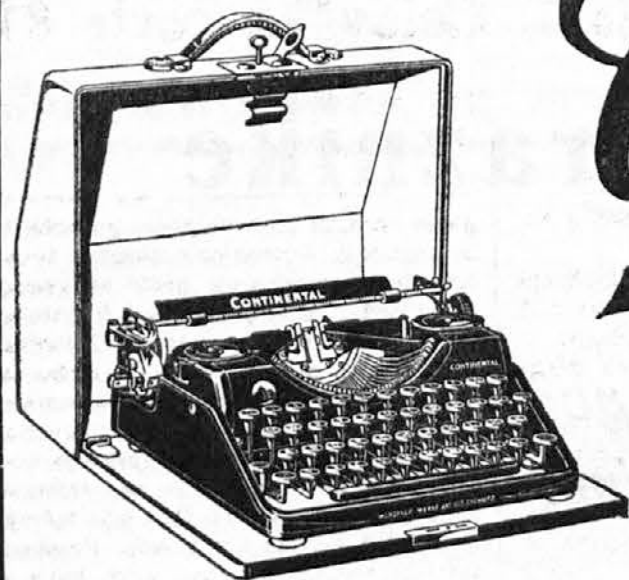
Ker trošarinski pravilnik za pobiranje banovinske trošarine ne pozna »finih vin«, med katere se je po tolmačenju finančnega ministrstva prištevalo tudi Bermet vino, se mora Bermet vino zatrosariniti le kot navadno vino in od njega pobirati 1 din od litra.

Odredbe, ki se nanašajo na občinske trošarine, na Bermet vina s tem niso prizadete.

ALI SE DOVOLJUJEJO ZALOŽNE KLETI?

Člani nam dostavljajo v pogled rešitev kr. banske uprave, ki odklanja prošnje za založne kleti, češ da se gostilničarjem dovoljujejo vendar plačilni obroki za plačilo banovinske trošarine, če za to prosijo. Sprašujemo nas, če banska uprava založnih kleti sploh ne dovoljuje. Na to vprašanje odgovarjamo, da banska uprava dovoljuje založne kleti in se ne ozira na stroge predpise trošarinskega pravilnika, če pride do prepričanja, da proslu-gostilničarju ni pomagano z obročnim odplačevanjem banovinske trošarine. Točnici, ki nimajo velike potočnje običajno ne dobivajo dovoljenja za založne kleti, ker jim banska uprava itak dovoljuje večmesečno obročna odplačila. Zato naj gostilničarji z majhno letno potočnjo ne vlagajo po nepotrebnem prošnje za založne kleti, temveč naj raje zaprosijo za večmesečno obročno odplačevanje, katero banska uprava skoro v

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



Continental

računski in
pisalni stroji

SAMOPRODAJA:

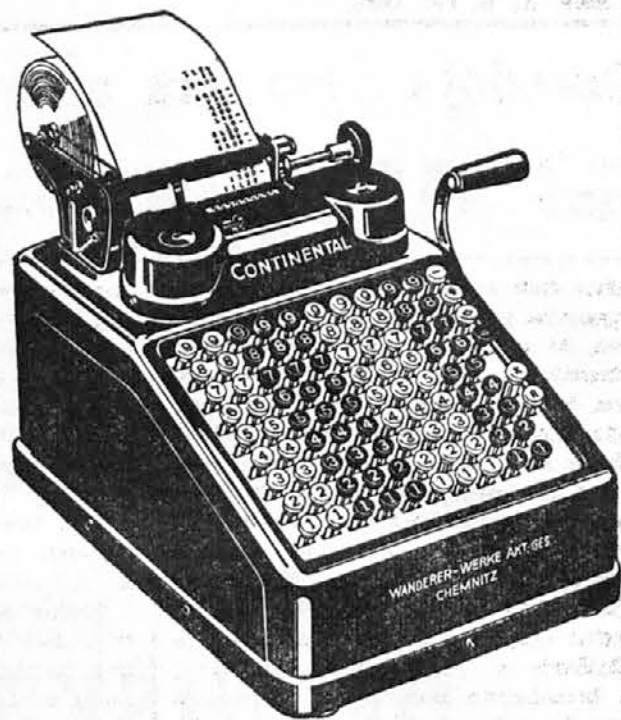
IVAN LEGAT

MEHANIČAR

MARIBOR - LJUBLJANA

VETRINJSKA 30
Telefon 24-34

PREŠERNOVA 44
Telefon 26-36



vseh slučajih dovoljuje, če nudi seveda prosilec s svojim dosedanjim gostilničkim obratovanjem in gospodarskim položajem jamstvo, da se bo obrokovi tudi držal.

PROTITUBERKULOZNI TEDEN IN GOSTILNICA

Protituberkulozna zveza v Ljubljani nam je s svojim dopisom sporočila, da se bo letošnji protituberkulozni teden vršil od 8. do 14. maja 1938. pod geslom: »Dobra zakonodaja in popolno sodelovanje celokupnega naroda so pogoj za uspešno borbo proti tuberkulozi«. Navedena zveza namerava tudi letošnje organizirati zbirko prostovoljnih prispevkov, ter se bo potem krajevnih edinic obrnila tudi na gostilničarje in kavarnarje njihovega okoliša, da skušajo v svojih obratih razpečati čim več nabiranih listkov in sicer na ta način, da prevzame bloke gostilničar sam ali pa zanesljiv natak. V slučaju, da eno in drugo ne bi bilo mogoče, bodo edince protituberkulozne zveze določile za to nabiranje prispevkov posebno osebo.

Ker se gre v navedenem slučaju za človekoljubno akcijo, priporočamo članstvu zvezne organizacije, da po možnosti podpira plemenita stremeljenja Protituberkulozne zveze in da ji gre vsestransko na roko.

POLICIJSKA URA V POLETNEM CASU

V smislu naredbe o odpiranju in zapiranju gostinskih podjetij (policijski uri) VIII. No. 2911-4 z dne 4. julija 1935 smejo biti od 1. aprila pa do 1. oktobra odprti gostinski obrati in sicer kavarne do 2. ure zjutraj, restavracije, gostilne in ostale obratovalnice — razen okrepčevalnic — pa do 24. ure tudi v sledečih krajih: Bled, Boh. Bistrica, Boh. Srednja vas, Dovje - Mojstrana, Gor. Radgona, Kranjska gora, Rateče - Planica, Jesenice, Lesce, Jezersko, Tržič, Vrhnika, Dobrna, Ribnica, Rogaška Slatina, Rogatec, Rimske toplice, Slatina Radenci, Slov. Bistrica, Ormož, Zalec, Braslovče, Solčava, Mozirje, Maribor, Ribnica na Poh. in v kraju Rimski vrelec.

DOPIS IZ MISLINJA

Pred kratkim se je pri nas vršil sešatek nekega društva, na katerem so se podala obširna pojasnila o političnem in gospodarskem položaju. Kot drugi govornik je nastopil g. župan, ki je pojasnil stanje občinskega gospodarstva je sporočil, da je banska uprava potrdila proračun, kakršnega je občinski odbor predložil. Ker so nove doklade in takse najbolj naperjene proti gostilničarjem, naj navedemo nekaj pomislekov k tej obremenitvi. Občinska uprava je uvedla takso za prekoračenje policijske ure in za prireditve veselja. Te takse so se po izjavi g. župana uvedle le radi tega, da bi se nekoliko omejilo popivanje in zapravljanje in da bi se vzpostavil tako ogrožen mir in red na področju mislinjske občine. Gospodu županu, ki se tako boji za predolgo hdenje svojih občanov, v kolikor isti bdijo po gostilniških lokalih, priporočamo, da te takse upo-

rablja v prvi vrsti pri neupravičenih točilih alkoholnih pijač, kjer se po cele noči popiva in pleše, od česar nima občinska uprava nikakih koristi. Gostilničarji bodo gotovo malo plačali na taksah za prekoračenje policijske ure, ker itak gredo s kurami spat. G. župan naj tedaj pridno pobira takse po privatnih hišah, ne samo od lastnikov zakonitih točilnic, katere bi moral g. župan najstrožje preganjati, temveč tudi od onih gostov, ki popivajo po stanovanjih. Na ta način bi občinska uprava prišla do večjih dohodkov, kakor pa jih predvideva proračunska postavka o trošarinah na sadjevec, katero bodo zopet plačali 3 ali 4 gostilničarji. G. župan ne vidi da se »šmugla« z onim sadjevcem, ki ga prodajajo zakoniti točileci v svojih kmečkih sobah, za katerega ne plačajo niti pare občinske trošarine. Zato ga prosimo, da naj bo v bodoče na javnih zborovanjih malo bolj previden z različnim natolcevanjem, češ da »šmugla« gostilničarji sadjevec, ko ga zaradi ostre oblastvene kontrole ne morejo prikriti.

Upamo, da bo občinski predstojnik čimprej zatrl zakonite točilnice, kjer se »šmugla« sadjevec in vino kar na debelo v največjo škodo občinske blagajne. Več gostilničarjev.

KAKŠNE POSLEDICE NASTANEJO, CE SE PO OPOZORITVI KLETARKEGA NADZORNIKA SUMLJIVO VINO SE NADALJE PRODAJA?

Ako točilec prodaja po opozorilu kletarskega nadzornika ali njegovega namestnika še nadalje sumljivo vino od katerega so se vzorci poslali v preizkušnjo enološki postaji, plača v slučaju potrditve enološke postaje, da je vino pokvarjeno, dvojno vrednost manjkajoče količine. Zato se pri odvzemanju vzorca od sumljivega proizvoda vedno ugotovi in vpiše v zapisnik tudi približna njegova nabavna cena (brez trošarine) na osnovi tržne cene sličnih proizvodov v kraju, kjer se jemlje vzorec. Ako je na razpolago knjiga z ugotovljeno prodajno ceno, potem se vzame ta ugotovljena cena za prodajno ceno.

Novi grobovi

Na Lanišču pri Skofelci je umrl g. Alojzij Javornik, gostilničar, mesar in posestnik. Uglednega moža so poznali nešteti Ljubljančani. Slovel je pa tudi daleč po Dolenjskem, posebno radi svojega kremenitega značaja. Pokojni Lojze Javornik je bil tip pravega slovenskega gostilničarja. Prijazna domačija z gostilno, mesarijo in prostranim vrtom na Lanišču slovi že dolgo let kot eno izmed najprikupnejših izletnih točk Ljubljančanov. Lojze Javornik je bil vzoren gospodar, kremenit in vseskozi napreden narodnjak, zato je užival vsesplošen ugled, kar je dokazal tudi njegov lep in nepozaben pogreb, katerega se je udeležila velika množica njegovih znancev in prijateljev. K večnemu počitku so ga položili 24. februarja 1938 na pokopališču v Smarju pri Ljubljani. Ohranjen naj bo pokojniku trajen spomin, žalujoči družini izrekamo iskreno sožalje. — Združenje gostiln. podjetij za Ljubljansko okolico v Ljubljani.



Prodaja vina in žganja v originalno zaprtih steklenicah po trgovcih in vinogradniških zadrugah

Zadnje dni smo prejeli od strani finančnega ministrstva novo presenečenje v obliki nekega razpisa, da lahko vinogradniške zadruge prodajajo vina v originalno zaprtih steklenicah na trgovski način brez predhodnega dovolila obrtne oblasti. Vinogradniške zadruge so se pojavile tedaj kot opasne sušmarke na podeželju in bodo v sušmarstvu konkurirale s podeželskimi trgovci, ki so se zadnja leta naravnost specializirali v prodaji vina in žganja v »originalno zaprtih« steklenicah. Seveda je, »originalno zaprta steklenica« samo krinka za brezvestno sušmarstvo, ki ga vršijo podeželski trgovci na škodo gostilničarstva. Vinski trgovci jim dobavljajo namreč po cele sode vina istočasno pa tudi svoje etikete, zamaške in ostale pripomočke, da se v trgovčevi kleti ali pa sobi opremi steklenica v »originalno zaprto«. G. gostilničarji morajo trpeti še pred konkurenco domačega trgovca, ki ima na

razpolago na 100 in 100 predmetov, potem katerih lahko pride do svojega poštenega zaslužka. Iz naših opažanj ugotavljamo, da so s prodajo alkoholnih pijač, posebno vneti trgovci - začetniki, ki se ravno s vinom in žganjem gospodarsko okrepijo. Kako je tak posel rentabilen se vidi iz tega, da si v kratki dobi postavijo lastna poslopja, dočim se mečejo najemniki gostiln iz obratov, ker ne zaslužijo niti toliko, da bi zmogli svoje najemnine. Ponovno smo že opozarjali trgovska združenja na sušmarstvo njihovih članov in jim tudi jasno povedali, da bomo podvzeli vsa sredstva, da se vsakega trgovskega sušmarja najstrožje kaznuje.

Vemo, da je nadzornim organom silno težko priti na sled sušmarskim načinom trgovca, ker ga ne morejo zalotiti pri delu, pač pa imajo vendar dovolj dokazov na razpolago potem katerih lahko ugotovijo sušmarstvo.

Pozivamo tedaj vse trgovce in trgovke, ki razpečavajo vino in žganje s točenjem v majhnih količinah, da opustijo to sušmarstvo v kolikor jim je sožitje z nami po godu. Obrtna oblastva,



Vsakovrstne stole za gostilne, kavarne, zaklopne za vrtove i.t.d. nudi po izredno nizkih cenah

TVORNICA STOLOV

Andrej Boucon

Ljubljana

Sokolska 18

Ustanov. l. 1882 Zahtevajte cenik!

Pivovarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborni

PIVO NAJBOLJŠE

KVALITETE



Osrednja vinarska zadruga za Jugoslavijo v Ljubljani, Celovška cesta 81

== **nežveplana vina** **==** **svojih članov po zmernih cenah**

kakor tudi žandarmerijske in finančne organe pa prosimo, da zatirajo šušmarstvo, ki ga vršijo trgovci z največjo oostrostjo in odločnostjo. Točilna pravica, ki si jo pribavlja trgovec za prodajo vina v originalno zaprtih steklenicah še ne dopušča točenja vina.

Ker pa dosedaj vsa svarila niso ničesar zalegla je pravilno če se trgovske šušmarje istočasno naznani davčni upravi, da jih po istem ključu obdavči, kakor naše točilce. Zadruga uprave, kakor tudi poedine gostilničarje in gostilničarke pozivamo, da brezobzirno zasledujejo in ovajajo trgovske šušmarje. Zalostno je dovolj, da moramo s prstom pokazati na to vrsto šušmarstva, ki dela sramoto poštem in vestnim trgovcem.

Kuharska razstava v Mariboru

Združenje gostinskih podjetij v Mariboru je priredilo veliko kuharsko razstavo v dneh 12. do 15. marca t. l. pod pokroviteljstvom predsednika občine mariborske g. dr. Juvana. Svečana otvoritev je bila v soboto 12. marca dopoldne ob 11. uri, ki so se je udeležili poleg pokrovitelja g. župana dr. Juvana, predsednika in celotne uprave združenja, zveznega predsednika g. Cirila Majcena, številni predstavniki oblasti in druge odlične osebnosti.

G. Klešič Aleksander je kot predsednik združenja pozdravil častne goste in v lepem govoru očrtal namen in pomen prirejene razstave, dočim je g. župan dr. Juvan v otvoritvenem govoru čestital prirediteljem, ter izrazil priznanje za veliko važnost, ki se jo

mora posvečati gostinstvu, kot glavne- mu faktorju na polju tujškega prometa.

Po otvoritvi je uprava združenja izročila predsedniku g. Klešiču Aleksandru v znak priznanja in zahvale za veliki trud, ki ga je za to prireditve zložil, lep srebrni pokal. Zvezni predsednik g. Ciril Majcen je ob tej priliki izrekel imenom zveze g. Klešiču in celotnemu prireditvenemu odboru čestitke in polno priznanje.

Sledila je zakuska, ki so jo prireditelji dali častnim gostom, tekom katere je bilo v prav prijetnem razpoloženju izrečenih več napitnic.

Razstava je bila razporejena v veliki Unionski dvorani in nje stranskih prostorih. Vsi razstavljeni izdelki kuharske umetnosti so bili tako odlično, bogato in zanimivo prirejeni, da je bilo pravzaprav težko reči, katera miza nadkriljuje drugo. Videti je bilo, da so se vsi razstavljalci z največjo vneto in trudom zavzeli prikazati čim lepše in čim popolnejše. Pa tudi trdke izven krogov gostinstva, ki so svoje predmete kot dopolnilo razstavile, so se odlično izkazale. Vsi razstavljalci so bili po posebni ocenjevalni komisiji odlikovani s kolajnami in diplomami. Prireditelju in razstavljalcem je k velikemu in v resnici visoke vrednosti uspehu čestitati.

Raznoterosti

Banovinska taksa na plesne prireditve. S 1. aprilom je stopila v veljavo nova razvrstitev banovinske plesne takse, ki jo je dosegla zvezna organizacija, katero smo že objavili v zadnji številki Gostilničarskega vestnika. Podrobnejša pojasnila dobite pri pristojnih združe-

njih, na osnovi okrožnice št. 545 z dne 19. II. 1938.

Zasedanje banovinskega turističnega sveta v Ljubljani. Dne 14. marca t. l. se je vršilo zasedanje banovinskega turističnega sveta ter bomo potek istega priobčili v prihodnji številki.

Konferenca radi uredbe o klasifikaciji gostinskih obratov in maksimiranju cen. Na banski upravi so se vršile tri konference radi gori naznačene uredbe, ter je bila zvezna uprava zastopana po svojem zveznem predsedniku. Kakor čujemo, je bila ta izdaja uredbe ponovno preložena.

Zasedanje Zbornice TOI. Dne 6 aprila se vrše seje zborničnih odsekov, 7. aprila pa je plenarna seja Zbornice TOI.

Neredno dostavljanje pošte v hotelih. Trgovinsko ministrstvo sporoča, da ima mnogo pritožb od potujočega občinstva

glede neredne dostave pošte po hotelih in pensionih. Opozarjamo lastnike hotelov, da ne sprejemajo pošto za gosta, ki ni prišel ali ki je že odšel iz hotela.

Popusti šoferjem v hotelih. Soferska organizacija se je obrnila na Državno zvezo s prošnjo, da se ji dostavi seznam onih hotelov, ki so pripravljeni dovoliti popust šoferju, kadar jim pripelje goste. Soferska organizacija se sklicuje na razne ugodnosti, ki jih imajo šoferji v Nemčiji in Italiji v hotelih. Prosimo lastnike hotelov, da nam javijo kakšne ugodnosti bi bili pripravljeni dati šoferjem, če jim pripeljejo goste.

Popusti v hotelih za člane Državne zveze gostinskih združenj kraljevine Jugoslavije. Državna zveza nas prosi, da ji sporočimo sezname onih hotelov, restavracij in gostiln, ki so pripravljeni nuditi članom gostinskih združenj

Tehnična poslovalnica pri Zvezni upravi

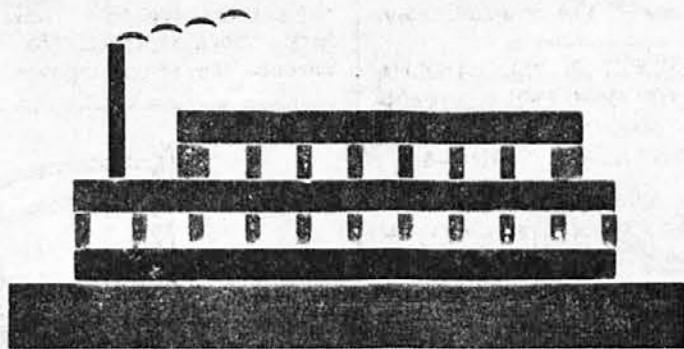
Da se pospeši adaptacija ali vobče preustrojitve gostinskih poslopij v smislu zahtev tujškega prometa, je zvezna uprava ustanovila

tehnično poslovalnico

ki jo vodi arhitekt-inžener, ki je specialist za gostinska podjetja.

Člani, ki se žele posvetovati v tehničnih zadevah tisočih se gostinskih lokalov, naj se obrnejo na zvezno pisarno, kjer dobijo potrebna navodila.

Po možnosti prijavite svoj prihod z dopisnico.



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

Malinovec

naraven, oranžado in limonado po reklamni ceni dobite le pri

HOMAN

Ljubljana, Sv. Petra c. 81 tel. 35-39

Večjo količino pristnega
**mošancelnovega
jabolčnika**

proda

KONRAD FLUHER
Sv. Barbara pri Mariboru

večanjeh v Državni zvezi popuste pri jedi in pri prenočiščih. Slični popusti se nudijo od strani stanovskih tovaršev tudi v drugih državah. Državna zveza gostinskih združenj bo izdala tozadevne legitimacije svojemu članstvu, da se ne bodo vršile zlorabe.

Listnica uredništva

Konec listka »Gostilne v stari Ljubljani« bomo radi pomanjkanja prostora objavili prihodnjic.

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

Klimatski, kopališki in turistični kraji v letu 1936

Statistični letopis za 1936, ki ga izdaja splošna državna statistika v Beogradu in ki je izšel februarja 1938, prinaša številne podatke o našem tujškem prometu. Prinaša pa tudi tabelo o številu posameznih klimatskih, kopaliških in turističnih krajev po naši državi in banovinah za to leto. Iz letopisa posnemamo tozadevno tele podatke po banovinah:

banovina:	planinski klimatski kraji	kopališča	turistični kraji	primorski klimatski kraji	skupno
dravska	28	11	33		72
savska	13	9	4	20	46
primorska	4		9	27	40
zetska	2	2	20	14	38
moravska		8	16		24
donavska	4	7	11		22
vardarska	1	7	13		21
drinska	8	8	4		20
vrbska	4	3	3		10
vsa država	64	55	114	61	294

Beograda nismo vpoštevali, ker je to samo 1 kraj, ki spada med turistične kraje v naši državi.

Iz tega pregleda je razvidno, da prevladujejo v naši državi navadni turistični centri, katerih je največ zopet v naši banovini. Kopališč je 9. Vse naše Primorje pa razpolaga z 61 tujskoprometnimi kraji. Če računamo odstotek naše banovine, vidimo, da ima vseh turističnih krajev (v širšem smislu) od števila v vsej državi 24%, od vseh višinskih turističnih postojank v državi je v Sloveniji 43,75%, od vseh kopališč je v Sloveniji 29%. Že iz teh števil je razvidno, kako velik je pomen turizma v Sloveniji za vso državo in da bi morala država temu primerno posvetiti tudi del svojih sredstev, ki jih daje za pospeševanje turizma, tudi v Sloveniji in sicer toliko, da bo to odgovarjalo pomenu našega turizma.

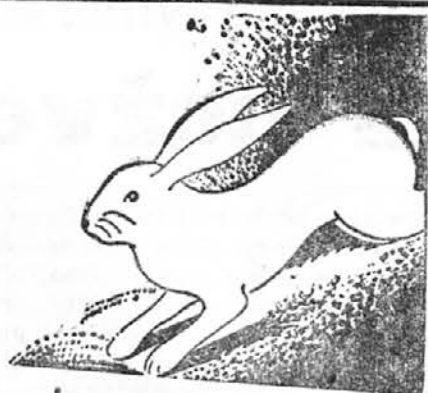
Zanimiva je tudi primerjava po podatkih 1936, koliko je naša Slovenija prispevala k vsemu tujškemu prometu. Od vseh obiskovalcev (950.786) jih je bilo v Sloveniji 180.091 ali 18,9%, od vseh prenočnin (5.278.361) jih je bilo v Sloveniji 985.257 ali 18,7%.

Da ponovimo skupno sliko, je naslednja:

	vsa Slove- država	delež Slovenije
turistični kraji	294	72
število tujcev v tisočih	951	180
število prenočnin v tis.	5.278	985

Iz tega se vidi, da gre skozi Slovenijo ena petina vsega tujškega prometa. M koncu navajamo še eno zanimivo statistiko, koliko je planinskih koč v naši državi. Po podatkih za l. 1935 je bilo v vsej državi 619 planinskih koč, od tega v Sloveniji 413, nadalje je bilo v teh kočah v vsej državi 3.447 ležišč, od tega v Sloveniji 2.024. Planinske kočje je obiskalo v vsej državi 157.390, od tega v Sloveniji 86.599.

Za Velikonoč



19.-
Otroški gumijasti čevlji na zaponko praktični za šolsko dečo, ki imajo daleč do sole. Vel. 27-30 Din 25.-, 31-34 Din 29.-, ženske Din 35.-



39.-
Najbolj zahtevani otroški čevlji iz finega laka z zaponko in močnim usnjenim podplatom. Od št. 24-26 Din 49.-, od št. 27-30 Din 59.-, od št. 31-40 Din 69.-



45.-
Nemirni deci za šolo in igre so najprimernejši ti polčevlji iz močnega usnja z neraztrgljivimi gumijastimi podplati. Od št. 31-34 Din 49.-, od št. 35-38 Din 59.-



45.-
Dobrim otrokom za pomlad ta fini fleksibilni sandal z okrasom in zaponko preko nartu. Od št. 27-30 Din 49.-, št. 31-34 Din 59.-, št. 35-38 Din 69.-



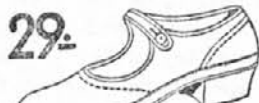
45.-
Najboljša zračna otroška obutev za pomlad, so sandali iz močnega usnja z usnjenimi podplati. — št. 27-30 Din 49.-, št. 31-34 Din 59.-, št. 35-38 Din 79.-, Moški Din 99.-



49.-
Za Vaše najdražje fini in lahki čevlji v rjavi barvi z okusnim okrasom in preponke preko nartu. t. 27-30 Din 59.-, št. 31-34 Din 69.-



59.-
Lepi otroški lakasti čevlji z okrasnim vezjem preko nartu. št. 27-30 Din 69.-, št. 31-34 Din 79.-, isti iz belega nubuka po isti ceni.



29.-
Ugodni platneni polčevlji na zaponko z gumijastim podplatom in nizko peto. Belane v drap in sivi barvi.



69.-
Novi pomladni model. — Lahki udobni ženski čevlji izdelani v rjavi barvi so za Vaš novi kostim najbolj primerni.



89.-
UDOBNOST NAD VSE!
Izrezani v nartu in bogato okrašeni čevlji. Vežejo se z okrasnimi pentljami. Jako so lahki, zato jih kupite za sprehod.



89.-
Ženski čevlji s široko preponko preko nartu, z usnjenimi podplati, nizko podpetnico. Udobna oblika in nizka peta očuva Vaše noge.



99.-
Odlični dekliški čevlji izdelani iz ružavega boksa in kombinirani z tamno rjavim semišem. Isti čevlji izdelani iz črnega laka, kombinirani z črnim semišem.



129.-
Lahki in fini polčevlji izdelani iz ružavega boksa, s usnjenim podplatom in polvisoko peto.



59.-
Lahki damski čevlji izdelani iz močnega platna z okrasom iz difina. Jako so lahki, udobni in pripravljeni za lepo vreme.



79.-
Elegantni, lahki in zračni damski sandali. Izdelani iz močnega belega usnja, kombiniranega s plavim usnjem preko nartu.



89.-
Okusno in bogato perforiran polčevlji, ki bo popolnoma odgovarjal Vašemu kostumu. Izdelani so iz črnega ali ružavega boksa.



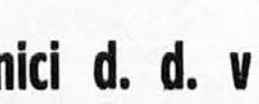
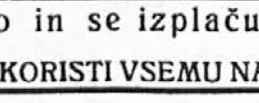
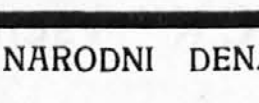
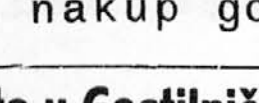
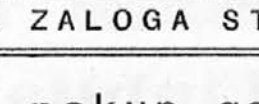
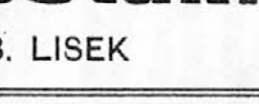
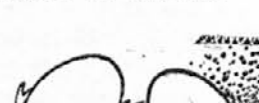
129.-
POSLEDNJI DUNAJSKI MODEL!
Dekoratirani čevlji iz modrega sevroa z okrasom preko nartu in visoko podpetnico. Zaponka je kombinirana s semišem.



149.-
Lepi damski čevlji iz modrega semiša z belim ali modrim pletenim okrasom spredaj. Neobhodno so potrebni k pomladanskim plaščem in kostimom.



169.-
NAS PONOS!
Okusen moški čevlji, izdelani iz finega ružavega ali črnega usnja, z usnjenim podplatom in usnjeno podpetnico.



KAVA - MOTOH

je dnevno sveža!

Priznane mešanice

„Čehostaklo“

B. LISEK

TOVARNIŠKA ZALOGA STEKLA

LJUBLJANA

Komenskega 20
Telefon 31-40

Najcenejši nakup gostilniških steklenic

Oglašujte v Gostilničarskem vestniku!

Celjska posojilnica d. d. v Celju

JE NAJSTAREJŠI NARODNI DENARNI ZAVOD V CELJU
Vse hranilne vloge, vložene pri

CELJSKI POSOJILNICI D. D. V CELJU

so varno naložene, se ugodno obrestujejo in se izplačujejo točno v gotovini
DENAR, NALOŽEN V DOMAČ DENARNI ZAVOD, DONAŠA KORISTI VSEMU NARODNEMU GOSPODARSTVU

NALAGAJTE SVOJE PRIHRANKE V

Celjski posojilnici d. d. v Celju - Narodni dom