



Kavarna Majcen

Ljubljana je dobila nova kavarna

Ob Tyrševi cesti so od železniškega prelaza pa do približno 1 km daljave navzven mesta v zadnjih letih zrasle že skoraj strnjene trgovske hiše, dočim so v stranskih ulicah krasne vile s prav čednimi vrtovi. Mestni stavbenik Mavrič je v tej četrti spretno oživil gradbeno delavnost. Skupina velikih stavb ob Tyrševi cesti od Trstenjakove ulice pa do ceste »Bežigrad« se po pravici imenuje »Mavričev blok«. Za Bežigradom bosta sedaj dograjeni velika ljudska šola in gimnazija. V kratkem pa se tam prične graditi na 12 mil. proračunana palača za novo semenišče. Sploh se v tem delu Ljubljana najbolj izpopolnjuje v regulirano

in večje mesto. Žila Tyrševe ceste je pač prav za prav edina, ki daje možnost skoraj neoviranega razvoja. Svojo posebno faro, imenovano po sv. Cirilu in Metodu, so Bežigrajčani tudi že pred dobrim letom ustanovili. Cerkvico Sv. Krištofa so prenovili in povečali v pravo farno cerkev.

Prebivalci tega novega dela Ljubljane so že leta gojili željo, da bi dobili pravo mestno kavarno, kar jim je izpolnjeno, ko je tam postavil veliko trgovsko in stanovanjsko hišo kavarnar in restavrater *Ciril Majcen*, v kateri je vogalne prostore omenjenega »Mavričevega bloka« opremil v res *moderno in z vsemi novitetami opremljeno kavarno*.

Kavarna je ogrevana z *najnovejšo centralno kurjavo*, s toplo vodo, s toplim zrakom ali pa z obojim hkrati. *Ventilacijska naprava* je tako prvovrstna, da ni tudi pri polno zasedenih prostorih čutiti nikakega dima ali slabega zraka. Vse te naprave je izvršilo naše domače podjetje *ing. B. Likar* v Ljubljani.

Posebna novost so *tla iz gumijskega*, kar opazimo šele, če smo na to opozorjeni, ker sicer kaže kot da je posebne vrste linolej. Prednost, ki jo je treba prav posebno uvaževati, je v tem, da ta tla čistimo enostavno na način, da jih obrišemo z mokro krpo, kar daje prijeten občutek čistote. Hoja po teh tleh je elegantno prožna in tiha. Zelo priporočljivo praktična so taka tla tudi za stopnice in hodnike tako v hotelih in vseh velikih javnih stavbah, kakor tudi v hišah privatnih stanovanj. To izdeluje tovarna »*Semperit*« v Kranju.

Kavarna je do višine oken *preoblečena v les kavkaškega oreha*, ki daje naravno zrcalen, s krasnimi figurami rasti lesa poseben sijaj. Iz istega lesa so tudi *stoli*, ki so poleg tega posebno elegantne forme. *Tvrduška Remec & Co.*, ki je to izvršila, se je tu res dobro izkazala.

NARODNOGOSPODARSKI POMEN VINARSTVA SLOVENIJE

ING. S. GORJUP

Vinogradništvo je ena izmed najintenzivnejših kmetijskih panog Slovenije, ki preživlja na enaki površini mnogo večje število prebivalstva kot vsaka druga poljska kultura v plodni ravnini in to v zemlji, v kateri bi drugi nasadi le slabo ali pa sploh ne uspevali.

Jugoslavija ima kakih 200.000 ha vinogradov, na katerih se pridelava 4 do 5.000.000 hl vina letno. V naši banovini imamo približno 24.225 ha rodnih goric, ki so dale v zadnjih sedmih letih povprečno okoli 411.000 hl na leto, kar znaša na 1 ha 1705 l, na vsakega prebivalca pa 36 l na leto.

Po dobroti pridelka se deli vinogradništvo Slovenije v severovzhodni predel s kvalitetno vinsko proizvodnjo in vzhodni ter jugovzhodni predel s pretežno kvantitetno proizvodnjo. H kvalitetnemu predelu spadajo predvsem okraji: Maribor desni breg, Maribor

levi breg, Ljutomer, Ptuj in Slovenske Konjice. Seveda je povsod mnogo prehodov in se najde v vsakem vinskem okolišu cela vrsta goric, ki bi jih po kakovosti pridelka morali izločiti iz enega predela in prištevati k drugemu.

Vina naše banovine se odlikujejo od vin ostalih banovin predvsem po izrazitejši cvetici in celotni ubranosti okusa. Navadno vsebujejo več kisline kot ostala jugoslovanska vina. Prostorninski odstotek alkohola znaša 8,5 do 15 %, odstotek kislin pa 6 do 12 %. Največ je belih vin svetlozelenkaste ali rumenkaste barve; manj je rdečih in črnih vin. Slovenska vina so v splošnem izrazit tip severnih vin.

Vino iz severovzhodnih okrajev, zlasti iz okrajev Maribor levi breg, Maribor desni breg, Ljutomer in Ptuj, se je pred svetovno vojno mnogo trošilo na Dunaju, v Gradcu in ostalih potrošnih centrih današnje avstrijske republike. Po vojni je pa postajal izvoz vina iz Slovenije od leta do leta manjši, le v letu 1935. se je izvoz spet povečal zaradi carinskih ugodnosti, ki jih uživajo avstrijski dvolastniki za svoja vina.

Tako se je izvozilo:

Ob zidu razvrščene lože imajo tapecirane sedeže (zofe). V sedežih niso peresa, marveč novo nadomestilo, takozvana »šlarafia«, ki je mnogo bolj prožna in mehka, a obenem trpežnejša. Tapetnik Puc, ki je to napravil, pravi, da jamči za celih deset let. G. Majcen si je pri tapeciranih sedežih omislil interesantno novost, da se blazine lahko iz lesenega ogrodja iztaknejo in tako zunaj iztepajo in čistijo, kar je iz higienskih ozirov gotovo velike važnosti.

Pri vhodu v kavarno opazimo *petrolov* (predprostor), ki je posebne vrste in tudi kurjen. V zimi ne morejo gostje priveslati s seboj mrzlega prepaha!

Vesetje je videti *kuhinjo*, ki je opremljena z najmodernejšimi napravami. Aparat za kuhanje kave najnovejše vrste, ki obdrži aromo tudi ves dan. Hladilnica z avtomatičnim pogonom, ki dela natančno po predpisanih stopinjah temperature kot pravi ro-



Notranjost kavarne Majcen



Kuhinja

bot — še možgane, pa bi bil živa stvar. Štedilnik in vse kuhanje je seveda na *plin*. Kaže, kot da to ni kuhinja v obratu, marveč izložba, ki jo je videti v velemestih.

Točilnico ima ta kavarna seveda tudi, kot je to v naših sodobnih kavarnah. Ampak toči se vino in pivo kar na *avtomatično napravo zračnega pritiska* direktno iz sodov v kleti na pipe v točilnici. Nobenega prenašanja in prelivanja pijače. Vse kar naravnost iz soda v steklenico za gosta.

Za ljubitelje kegljaškega športa ima kavarna tudi moderno urejeno *zimsko* (s centralno kurjavo ogrevano) *kegljišče*.

Kavarna, ki je bila z novim letom 1936 otvorjena, obratuje s kvalificiranim osebjem in jo je torej, kakor v vsakem drugem, tudi v tem pogledu podčrtati za kavarno prvega reda. Zlasti je omeniti poleg vzorno pazljive postrežbe razkošno izbiro časopisov in revij.

leta 1931.	17.605 hl
„ 1932.	15.380 „
„ 1933.	10.192 „
„ 1934.	6.592 „
„ 1935.	15.219 „

Glavni uvoznik je bila Avstrija predvsem za vina dvolastnikov. Avstriji sledi z mnogo manjšim uvozom češkoslovaška, vse druge države so uvozile iz naše banovine le neznatne količine vina.

Vendar bi se upadek izvoza ne občutil prehudo, ker bi skoraj vsa vinska proizvodnja lahko našla odjem na domačem tržišču, ako ne bi od leta do leta naraščal uvoz cenejšega vina iz dunavske, primorske in moravske banovine. Domače vino je radi manjšega pridelka kvalitetnih trsnih sort in relativno visokih proizvodnih stroškov pač dražje, gospodarska kriza pa sili široke sloje potrošacev, da se zadovoljijo s cenejšim, četudi slabšim proizvodom. Uvoz in ostro tekmovanje vina iz ostalih banovin je glavni razlog, da izgublja domače vinogradništvo svojo dobičkonosnost, vendar se kljub temu površina goric zadnja leta ne zmanjšuje, ker leži pretežna večina slovenskih

vinogradov v izrazito vinorodnih položajih, kjer je radi strme lege, sestave zemlje, gostote prebivalstva in slednjič tudi radi prirojene ljubezni do vinske trte onemogočen prehod k drugim, manj intenzivnim kulturam.

Poleg mnogih tisočev vinogradnikov, viničarjev in sezonskih delavcev daje vino zaslužek tudi 5400 gostilničarjem in drugim točilcem alkoholnih pijač ter 119 vinskim trgovcem, ki imajo svoje obrate v dravski banovini. V celoti se iztoči pri nas približno 200.000 hl zatrošarinjenega vina. Število točilnic je za današnje razmere gotovo previsoko in ima za posledico nerentabilnost tudi solidnih gostilniških obratov. Na žalost se je vtihotapilo v gostilniški stan mnogo ljudi, ki ne obvladajo kletarske tehnike in nimajo smisla za pravilno nego vina, pa tudi ne za druge dolžnosti svojega stanu. Čas bi že bil, da se te nezdrave razmere odpravijo in število točilnih obratov omeji na potrebno mero.

Dasi so Slovenci izvrstni vinogradniki, vendar kletarstvo pri nas ni povsod na stopnji, katero bi bilo želeli. Poleg vinogradnikov, gostilničarjev in vinskih