

GOSTILNIČARSKI LIST

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru“. Uredništvo in uprava v palači Pokojninskega zavoda. Naročnina za nečlane letno 30 Din, člani gostilničarske „Zveze“ dobivajo list brezplačno.

Štev. 12.

Maribor, dne 20. decembra 1929.

Leto VII.

Zveza gostilničarskih zadrug, uredništvo in
upravnštvo »Gostilničarskega lista« v Mariboru

želijo vsem podjetni-
kom, ki so tekom
leta oglaševali v

»GOSTILNIČARSKEM LISTU«

ter vsem svojim članom

vesele božične praznike
in srečno Novo leto!



Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru

Štev 508/1

V Mariboru, dne 12. decembra 1929.

Zadeva: Zvezni občni zbor.

VABILO

na

občni zbor

Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru

ki se bo vršil

v sredo, dne 15. januarja ob 9^{1/2} uri predpoldan v lovski dvorani
hotela pri „Črnem Orlu“ v Mariboru, Grajski trg št. 3.

DNEVNI RED:

1. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora.
2. Poročilo načelstva.
3. Poročilo tajništva.
4. Obračun za poslovno leto 1929.
5. Določitev zveznega pravnika.
6. Proračun za poslovno leto 1930.
7. Volitve predsednika.
8. Sprememba pravil.
9. Slučajnosti.

Zvezni zbor tvorijo zastopniki včlanjenih zadrug. Zadrugam gre za vsakih 20 združnih članov po eden zastopnik, pri čemer štejejo števila izpod 20 za polnih 20. Izvoljene zastopnike morajo zadruga takoj po izvolitvi naznaniti zvezi.

Zvezni odbor je sklepčen ob določeni uri, če je navzoča ena petina delegatov včlanjenih zadrug. V nasprotnem slučaju smejo po preteku ene ure veljavno sklepati navzoči zastopniki brez ozira na število.

Združni zastopniki morajo pred začetkom zborovanja zveznemu odboru predložiti izkaznico pristojne zadruga. Izkaznica se lahko glasi skupno na več oseb, ki zastopajo eno in isto zadrugo.

Ker se ima sklepati na občnem zboru o jako dalekosežnih zadevah kakor n. pr. točke 5, 6 in 7 prosimo vse zadruga naj odpošljejo na občni zbor zanesljivo svoje delegate v polnem številu kakor imajo pravico.

Slednjič prosimo vse zadruga, da nas na kratko obvestijo, koliko delegatov bo vsaka zadruga odposlala, da se bomo znali ravnati.

Tovariši! Zdi se nam nepotrebno Vas navduševati na udeležbo občnega zbora in Vam pripovedovati kakšne važnosti je naš letošnji občni zbor. Ker vemo, da se vsakdo izmed Vas zaveda, da je nam v današnjih težkih časih najbolj potrebna močna organizacija, opustimo vsako nadaljno agitacijo in Vas pričakujemo dne 15. januarja 1930 v polnem številu.

Do svidenja Vas pozdravljamo s tovariškim pozdravom.

Zvezni podpredsednik
Matija Holc s. r.

Anton Komac:

Zvezni odvetnik.

Moje zadnje tajniško poročilo, ki sem ga podal na zadnji seji širšega odbora zveze, je bilo sicer zelo obširno, vendar pa je izkazovalo vzlic trudopolnemu delu zelo malo uspehov. Temu ni kriv nihče in vsi. Že štiri leta neprestano priporočam tako na zveznem kakor na združnih občnih zbora, naj bi se pri zvezi sistemiziralo pravnega referenta odvetnika. Posamezniki, ki imajo vpogled v zvezno poslovanje sicer odobravajo mojo misel in me v mojem stremjenju krepko podpirajo, vendar pa ne morem prepričati večine odločujočih gospodov, ki sicer vsi priznavajo potrebo zveznega pravnika, da bi moj utemeljeni predlog uvaževali in poverili pri zvezi važne posle juristu odvetniku. Iz tega razloga se obračam tem potom naravnost na posamezne člane, naj bi vplivali na delegate, ki jih bodo zadruga poslale na zvezni občni zbor, da bi osvojili moj nasvet in sistemizirali pri zvezi mesto pravnega referenta.

Moj nasvet sloni na 19 letni praksi v združnih organizacijah in sem popolnoma prepričan, da bi naša zveza mogla zaznamovati povsem drugačne in izdatnejše uspehe, če bi nas zastopal vse povsod odvetnik. Juristično pomankljivo sestavljene vloge nimajo takega uspeha, kakor one, ki jih sestavi dobro verziran in skušen odvetnik, ki jih zna dobro utemeljiti in naslanjati na zakonske predpise. Tudi pravico do vpogleda v uradne spise pri oblastih lažje doseže odvetnik, kar mnogo pripomore do uspeha.

V slučaju, da bi se zvezni občni zbor odločil sistemizirati mesto pravnika, vedite, da ni potrebno radi tega zvišati letošnje zvezne članarine, ki znaša 60 Din za vsakega člana.

Izdatek za pravnika se bo moral pridobiti s štedenjem pri drugih postavkah. In ker se prispevki ne bi zvišali, ne najdem tedaj vzroka zakaj bi se protivili vsaj enoletnemu poskusu z mojim predlogom. Ako bode občni zbor moj predlog osvojil, Vam jamčim, da Vam bom mogel podati za leto dni znatno uspešnejše delovno poročilo, kakor sem jih podajal do sedaj.

Odvetnik, ki se bo nastavil, bo imel dovolj posla. Za sedaj je treba rešiti sledeča vprašanja:

1. Omejitev vinotočev vina lastnega pridelka.
 2. Zlorabe pravic o prodaji in točenju alkoholnih pijač po trgovinah.
 3. Odprava konsumskih gostiln.
 4. Prirejanje veselic in točenje pijač s strani dobrodelnih društev v trgovskih točilnicah.
 5. Odpiralni in zapiralni čas.
 6. Gostilničarski in obrtni zakon.
 7. Socijalna zakonodaja.
 8. Taksni in trošarinski zakon.
 9. Odprava registrov na alkoholne pijače.
 10. Dnevne osebne intervencije za posamezne člane itd. itd.
- V boljšo orijentacijo podam naslednji proračun, za prihodnje leto 1930, v katerem je upoštevan tudi odvetniški honorar:

Izdatki:

1. Pisarna:

a) najemnina	Din 6.000.—	
b) telefon	„ 1.500.—	
c) pisarniške potrebščine	„ 3.000.—	
č) poštnine	„ 2.000.—	
d) razsvetljava, kurjava in čiščenje pisarne	„ 1.000.—	
e) knjige in časopisi	„ 1.000.—	Din 14.500.—

2. Gostilničarski list:

a) tisk	Din 30.000.—	
b) odprema	„ 1.000.—	
c) poštnina	„ 1.500.—	
č) davek na oglase	„ 2.000.—	„ 34.500.—

3. Potni stroški:

potni stroški in dijete	„ 10.000.—
-------------------------	------------

4. Plače:

a) odvetniški honorar	Din 36.000.—	
b) uradništvo	„ 30.000.—	
c) novejte nagrade uradništva	„ 3.000.—	Din 69.000.—

5. Prispevek Središnjemu Savezu: „ 6.000.—

6. Reprezentacije zveznemu predsedniku: „ 12.000.—

7. Razno: „ 10.000.—

(Nadaljuje na drugi strani.)

Skupaj Din 156.000.—



Blagovna znamka

„Svetla glava“

se je obnesla. — Med tisoči znamk, ki se priglašajo vsako leto, pač ni nobena postala znana kakor ta. Radi pozornosti, ki jo vzbuja slika, in radi globkega svojega pomena je postal ta znak nepozaben.

Znamka Oetker jamči za najboljšo kvaliteto po najnižjih cenah in radi tega načela so

Dr. Oetker-jev pecilni prašek
Dr. Oetker-jev vinilinov prašek
Dr. Oetker-jev prašek za pudinge itd.

tako močno razširjeni.

Letno se proda mnogo milijonov zavojčkov, ki pomagajo »prosvitljenim« gospodinjam gostilničarkam postaviti v kratkem času na mizo tečne jedi. Marsikatera ura se je prihranila, mnogo nevolje radi slabega kipenja močnikov je izostalo.

Ni boljšega, kot če se izpeče Dr. Oetker-jev šartelj in Oetkerjev puding s svežim ali vkuhanim sadjem ali s sadnim sokom in se prinese svojemu gostu na mizo.

Pri nakupu pozor na to, da se dobe pristni Dr. Oetker-jevi fabrikati, ker se ponujajo često manjvredni posnetki.

Dr. Oetker-jev vanilinov sladkor je najboljša začimba

za mlečne in močnate jedi,
 pudinge in spenjeno smetano,
 kakao in čaj,
 šartlje, torte in pecivo,
 jajčni konjak.

Zavojček odgovarja dvema do trem strokom dobre vanilije.

Ako se pomeša pol zavojčka Dr. Oetkerjevega izbranega vanilinovega sladkorja z 1 kg finega sladkorja in se dasta 1 do 2 čajni žlici te mešanice v skodelico čaja, tedaj se dobi aromatična, okusna pijača.

Dr. Oetker-jevi recepti za kuhinjo in hišo

prinašajo izbiro izvrstnih predpisov za pripravo enostavnih, boljših, finih in najfinejših močnih jedi, šartljev, peciva, tort itd.

Za vsako obitelj so največje važnosti, ker najdejo po njih sestavljena jedila radi svoje enostavne priprave, svojega odličnega okusa in svoje lahke prebavljivosti povsod in vedno pohvalo gospodinje — tudi onih, ki stavijo večje zahteve — in ker je, kakor je pokazala izkušnja, vsako ponesrečenje tudi pri začetnicah izključeno.

Oetkerjevo knjigo dobite zastoni pri Vašem trgovcu, ako ne, pišite naravnost na Dr. Oetker, Maribor.

Dohodki:

1. Članarina:	
zvezna članarina za 2132 članov po Din 60.—	Din 127.920.—
2. Naročnina oglasov po odbitku provizije	„ 30.000.—
Skupaj	Din 157.920.—

Rekapitulacija:

Dohodki	Din 157.920.—
Izdatki	„ 156.000.—
ostane pribitka koncem leta 1920	Din 1.920.—

kateri bi se vpisali v dobro proračunu za prihodnje proračunsko leto 1931.

Želel bi, da bi se v našem listu o mojem predlogu otvorila debata in prosim vsakega nasprotnika moje misli naj v našem listu javno pove svoje mnenje in zakaj je proti sistemiziranju mesta zveznega pravnika.

Zlorabe pravic o prodaji vina v zamašenih steklenicah.

Kakor znano, smo po večletnem prizadevanju dosegli, da so se trgovci in branjarjem odvzele pravice točiti alkoholne pijače v odprtih posodah za zavzivanje v trgovskih prostorih. Zgube dohodkov, izvirajočih iz te vrste obrti pa trgovci ne morejo preboleti in so si zamislili drugo zvijačo, ki jim z lahkoto pripomore do izigravanja predpisov, ki urejujejo prodajo alkoholnih pijač v zamašenih steklenicah.

Uradno je dokazano, da so trgovci kupili vino v sodu pod pretvezo, da ga bodo pretočili v steklenice in iste zamašili na predpisan način v smislu čl. 45 točka c pravilnika o gostilnah. Čim pa je bilo vino v trgovini, se trgovci niso več zmenili, da bi ga bili pretočili v steklenice in jih predpisno zamašili, temveč so ga pustili kar v sodu in ga, kakor poprej, od tam točili in servirali svojim gostom, dopustivši zavzivanje v trgovskih prostorih.

Drugi način zlorabe omenjenih pravic se je ugotovil nedavno v neki mestni trgovini. Ta trgovec je kar sproti točil vino iz soda v od stranke same z doma seboj prinese steklenice, katere je zelo primitivno zamašil z zamaškom, preko tega pa prilepil papirnato etiketo, na katero je pritisnil žig svoje trgovine. Stranke so v trgovini počakale, dokler je trgovec izvršil popisano operacijo.

Način kako je ta trgovec steklenice polnil in z zamaškom mašil ter zamašek z etiketo prelepil, je zelo primitivno delo in ne ustreza smislu zakona, ki predpisuje, kako morajo biti steklenice zamašene in opremljene z etiketo. Tako etiketa, kakor zamašek, sta se že prihodnji moment z lahkoto odstranila.

Radi takega izigravanja obstoječih zakonskih predpisov, ki urejujejo trgovino alkoholnih pijač v zamašenih posodah za zavzivanje izven trgovskih prostorov smo prijavili ta dva trgovca oblasti, katera jima je naložila občutne kazni.

Prodaja vina v na trgovski način zamašenih steklenicah se mora vršiti popolnoma na drug način, ne tako, kakor sta prakticirala ta dva trgovca v posmeh vsem predpisom. Pred vsem se ne smejo od doma prinese steklenice pred kupcem polniti in mašiti, ker bi bil tak način obratovanja točenje, ne pa prodaja.

Ker bo gotovo zanimalo naše člane, kakšne pravice imajo trgovci v pogledu prodaje alkoholnih pijač v na trgovski način zamašenih steklenicah, podamo naslednje določbe člena 45, točka c pravilnika o gostilnah.

Lastnikom bakalskih (specerijskih in njim podobnih) obratovalnic, ki prodajajo poleg ostalega drugačnega blaga fine alkoholne pijače v originalnih zaprtih steklenicah, kakor: fina vina iz člena 108., točke 2.), trošarskega pravilnika, fine likerje, konjak in rum, a teh steklenic ne odpirajo v obratovalnicah ter jih niti ne polnijo niti pretakajo v manjše posode.

Za originalno zaprte steklenice in posode za pijačo se smatrajo one, ki ustrezajo naslednjim pogojem:

1. Zapirak, zamašek ali mehanični pokrov morata biti tako prirejena, da se brez pripomočka (izvijača, poseb-

nega moža ali posebne priprave) in brez zadostnega odpora sploh ne da odpreti.

2. Na zamašku, čepu ali pokrovu mora biti vtisnjena firma dotičnega izdelovalca, fabrikanta in temu podobno.

3. Preko zamaška mora biti potegnjena ali prilepljena originalna etiketa izdelovalčeve firme, bodisi v obliki traku, bodisi v obliki kapice iz staniola, gutaperče in temu podobnega, izvzemši one posode, ki imajo mehanske pokrove, in sicer plombirane ali take, da se brez posebne priprave ne dajo natekniti ali sneti.

4. Vse, kar je navedeno pod 1., 2. in 3., je moral izvršiti fabrikant, izdelovatelj ali veleprodajalec, točilec na debelo, in tako neizpremenjeno se daje v promet.

Ta članek smo napisali v prvi vrsti v poduk našim članom, ki nam pošiljajo ovadbe, ne da bi navedli konkretne slučaje, podprte s pričami, ki bi bile v stanu podnešeno ovadbo potrditi tudi pred oblastmi. Vsakdo, ki hoče tedaj ovaditi trgovca, ki krši gornje predpise, naj si preskrbi verodostojne priče in sporoči prestopnik sreskemu načelstvu.

Občinske doklade na vinski mošt.

Po določbi točke 2, člena 108 trošarskega pravilnika na podstavi Uredbe o izpremembah in dopolnitvah tega pravilnika z dne 20. julija 1929, št. 44.560, »Službene Novine« z dne 11. julija 1929, št. 159/LXV. (»Uradni list« z dne 28. avgusta 1929, št. 87/368), se vinski mošt ne smatra za vino in do končnega vrenja, najdalje pa do 20. novembra ni trošarski predmet; zato se ne pobira od njega niti državna niti oblastna trošarina.

Iz tega pa je nastalo vprašanje, imajo li občine pravico pobirati od vinskega mošta občinsko davščino.

Za leto 1929 je bilo občinam z odobritvijo proračunov pravomočno dovoljeno pobiranje občinskih dokladov tudi od vinskega mošta.

Da ne bodo občine preveč oškodovane na svojih dohodkih — je odredilo ministrstvo za finance — oddeljenje državnega računovodstva i budžeta, z rešenjem D. R. br. 168.517 z dne 5. oktobra 1929 (oddelenje za samoupravne finance Zav. Br. 28. od 7. X. 1929), da se sme pobirati v letu 1929, na vinski mošt občinska trošarina po 25 (dvajsetpet) dinarjev od hektolitra.

O navedeni odredbi ministrstva finance je komisar bivše oblastne samouprave ljubljanske oblasti obvestil vse občine in finančno direkcijo v Ljubljani, katera je obenem zaprosila finančno ministrstvo oddelka za davek za natančnejša navodila. Finančni organi imajo od svoje nadrejene oblasti sicer nalog, da počakajo s pobiranjem občinske doklade po 25 Din od hl vina, dokler ne prejme finančna direkcija v predmetu točnih navodil. Ves vinski mošt v kolikor prihaja za pobiranje predmetne občinske doklade v poštev, morajo finančni organi za enkrat samo vzeti v evidenco, da bo naknadno pobiranje te doklade brez zapreke mogoče, čim prejmejo finančni organi tozadevni nalog.

Na to uredbo opozorimo svoje člane zato šele sedaj, ker smo o njej šele sedaj zvedeli.

V slučaju, da se bo ta doklada kljub

temu, da jo niso mogli gostilničarji vsled prepoznega obvestila v ceno vkalkulirati, pobirala, jo bodo morali plačati gostilničarji iz svojega imetja.

Mestna občina mariborska hoče pobirati samostojno doklado po 1 Din tudi na vinski mošt, vžlic temu, da ima pravico pobirati to dajatev samo na vino. Tej praksi je s pismenimi vlogami ugovarjala zadruga in prizadeti gostilničarji. Zadeva bo najbrž prišla pred upravno sodišče, ki bo brezdvomno odločilo v prid gostilničarstvu, ker v smislu veljavnih zakonskih predpisov nima občina pravice do te dajatve.

Vsak gostilničar, ki bi želel v zadevi kakšne informacije, ali bi hotel, da se mu sestavi pismena vloga, naj se zglaši v zadrugi pisarni, ki se nahaja v hotelu Mariborski dvor soba št. 2 v skupni pisarni naše zveze.

† Franc Balon.

Kruta človeška usoda nam je zopet iztrgala iz naše srede enega najboljših tovarišev, gospoda Franca Balona, gostilničarja na Pobrežju pri Mariboru. V nedeljo, dne 1. decembra 1929 mu je smrtna kosa prerezala s svojo smrtno ostrino sled življenske poti, katera je za gostilničarstvo večji del posuta s trnjem.

Kako priljubljen je bil pokojnik, priča njegov pogreb, katerega se je udeležilo številno občinstvo, znanci, prijatelji in svoji.

Na zadnji poti je blagega pokojnika tudi spremljale zadrugi in zvezni predsednik gosp. Matija Holc in precejšnje število gostilničarjev iz mesta in okolice.

S pokojnikovo rodbino sočustvujeta tudi Gostilničarska zadruga na Pobrežju pri Mariboru in naša zveza. Zato naj bode teh par vrstic blagemu pokojniku v trajen spomin, a ostali rodbini v tolažbo.

Občinske davščine na prenočišča.

Občinske davščine na prenočišča so uvedle občine radi saniranja občinskih financ, ki so jih občine spravile iz ravnotežja tekom vojne dobe. Ta davščina se je uvedla sporazumno z gostilničarskimi organizacijami in prizadetimi hotelirji, ki so pristali na uvedbo davščine le pod pogojem, da odstopijo občine od pobrane vsote 22 odstotkov posebnemu skladu za gostilničarske šole. Ta sklad, ki je last naše zveze, je sedaj dosegel glavnico po 311.077,34 Din in je naložen v mariborski mestni hranilnici. Predvidevno pa se bo ta sklad tekom enega leta dvignil na 350.000 Din, kar bo zadostovalo za vzdrževanje celjske in mariborske šole iz naraslih obresti.

Med tem časom pa se bodo tudi občinske finance sanirale in je možnost dana, da bodo občine davščino ukinitile, kakor je to storila celjska občina, ki ni te dajatve vnesla v proračun za leto 1930. Za to razbremenitev hotelstva v Celju gre v prvi vrsti zasloga občinskemu svetnikom gg. Bernardiju, Rebeuscheggu in Žumerju, ki v občinskem svetu zastopajo gostilničarski stan.

Z ozirom na to si tudi mariborski in ptujski hotelirji želijo, da bi tudi njih občine posnele celjsko ter odpravile tudi v Mariboru in Ptujju davščino na prenočišča. V kolikor so nam razmere znane, bo šlo v Mariboru bolj težko, ker nimajo gostilničarji v občinskem odboru svojega zastopstva.

Upoštevaajoč težki gospodarski položaj mariborskega mesta, ki je zadnje čase precej zgrbil na tujskem prometu, apeliramo na mestni občinski svet, naj bi to upošteval in odpravil tudi v Mariboru občinsko davščino na prenočišča.

Ljudska samopomoč v Mariboru

sprejme za slučaj smrti in doživetja vse zdrave osebe od 1. do 90. leta in izplača opravičencu od 1000 do največ 53.000 Din na podporah. Zahtevajte brezplačno pristopno izjavo.

Odmera pridobnine.

Letošnja odmera pridobnine, je spravila davkoplačevalce v veliko nevoljo, ker so predpisi davkov znatno višji nego so bili prejšnja leta. Tudi se predpisi znatno razlikujejo. V rokah imamo dve poročili, iz katerih je razvidno, da je ena ocenjevalna komisija ocenila dohodek iz prodaje vina za 4 Din pri litru višje nego druga.

Neenakost obdavčenja obratov enakega obsega, so zakrivali tudi podjetniki sami. Neka zadruga nam poroča tak primer in pravi: N. pr. A je v svoji brezbriznosti navedel dohodke in površno napovedal izdatke, B pa je stiskal dohodke, obširno in zelo natančno pa napovedal stroške. Neenakomernost v predpisu davka se je kmalu pokazala. A je bil obdačen po lastni napovedi, B pa po uradni ugotovitvi.

Sedaj pa iščejo razburjeni davkoplačevalci krivce. Pritožujejo se proti davčnim odborom, češ, da niso pravilno postopali itd. Vsi ti očitki so sedaj odveč in tudi zaenkrat pomagati ne morejo. Čim ima davkoplačevalec plačilni nalog, je vsaka izprememba v prvi instanci nemogoča. Znižanje predpisanega davka se da edino doseči potom pritožbe na reklamacijski odbor, ki bo posloval posebe za bivšo mariborsko in posebe za bivšo ljubljansko oblast. Široko področje, kakršno ima reklamacijski odbor, nudi garancijo, da se bodo marsikateri, vsaj najbolj eklatantne neenakomernosti odpravile v reklamacijskem postopanju.

Smatrali smo za potrebno na ta dejstva opozoriti svoje člane, ki iščejo od pomoči za znižanje predpisanih davkov na vseh koncih in krajih, ne polagajo pa nobene važnosti na pritožbo, potom koje edino morejo doseči, da se jim breme olajša. Naša zveza je v tem oziru vsakemu članu, ki bi se na njo obrnil, radevolje na razpolago.

Otvoritev hotela „Orel“ v Mariboru.

Dovršena so zunanja in deloma tudi notranja stavbna dela na popolnoma na novo zgrajenem in razširjenem, preko 200 let starem hotelu »Črni Orel«, katerega je po avstrijskem državnem preobratu kupil tovariš g. Franc Zemljič od nemške firme Franz & Sinovi.

Iz starega poslopja je napravil gospod Zemljič impozantno palačo, katera bo ne le v kras našem mestu in v ponos gostilničarskemu stanu, temveč tudi v veliko korist tujskemu prometu.

Otvoritev spodnjih gostilniških prostorov je bila v torek, dne 17. t. m., medtem ko se bo otvoritev hotela in kavarne v tretjem nadstropju izvršila šele meseca januarja 1930.

Tako hotel kakor gostilniški prostori v pritličju in kavana v tretjem nadstropju, so urejeni in opremljeni z najmodernejšim komfortom. Hotel ima svoje električno dvigalo ter električno in telefonsko centralo. Po hotel-skih sobah je napeljana električna signalizacija in centralna kurjava. Za tujce je na razpolago 60 tujskih sob.

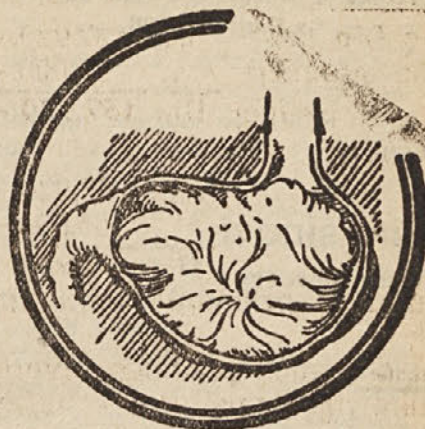
Gostilniški prostori se neprestano zračijo z moderno ventilacijo toplega zraka. Te naprepe so tako urejene, da jih nihče ne more opaziti, če ni na to posebno opozorjen.

V veliki dvorani je gospod Zemljič kot prepričan Jugoslovian določil častno mesto za prekrasno sliko našega vladarja Nj. Vel. kralja Aleksandra in Nj. Vel. kraljice Marije.

Gospod Zemljič je kot dober gospodar s svojo znano pridnostjo in s pomočjo svoje vrle soproge spravil to podjetje iz nemških rok in ga dvignil danes na višek najmodernejše hotelske industrije v naši državi.

Janko Karbaš
restavrater v Gor. Radgoni

se cenj. občinstvu in tovarišem najto-
pleje priporoča.



Pri slabi prebavi **želodca** in zaprtju telesa, napenjanju in slabem delovanju črev, hemeroidih (zlati žili), arteriosklerozi, izpuščajih, pri obolenju na mokračni kislini (Harnsäure), obolenju jeter, žolča in žolčnega kamna, izbornu deluje kri osvežujoči in kri čistilni

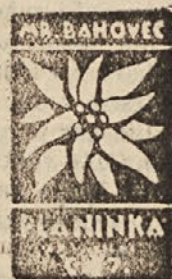
„Planinka“ zdravilni čaj, ker

1. raztopi tuje snovi v človeškem telesu.
2. jih odstrani iz telesa.
3. cel organizem obnovi in okrepi.

V drugih lekarnah stane pravi »Planinka« čaj Din 20— za en paket, kateri pa vsebuje samo po tem pravi »Planinka« čaj, če je zaprt in plombiran, in če nosi napis: **Lekarna Mr. Ph. L. Bahovec, Ljubljana 107**, a ta lekarna pošilja tudi po pošti večje količine, in sicer: 4 pakete za Din 70— (namesto Din 80—), 8 paketov Din 140— (namesto Din 160—), 12 paketov Din 190— (namesto Din 240—) iz česar razvidite, da je tem ceneje čim več se naenkrat naroči. — Denar pošljite naprej, ker se drugače podraži za Din 10.—

Edini proizvajalec:

Lekarna Mr. Ph. Leon Bahovec
LJUBLJANA/6, Kongresni trg



Dr. Josip Povalej,

finančni ravnatelj v Ljubljani je obhajal dne 6. t. m. v krogu svoje rodbine 60-letnico svojega rojstva. Ob tej priliki se tudi gostilničarstvo pri-srčno raduje jubileja odličnega finančnika, ki je znal tako dobro organizirati po vojni finančno-upravno službo v severni polovici dravske banovine.

Odličnega jubilanta je prinesel na svet sam sv. Miklavž dne 6. decembra 1869 pri Sv. Primožu v bližini Št. Jurja ob južni železnici. Gimnazijo je dovršil v Celju, pravo pa je študiral na univerzi v Gracu in je po doseženem doktoratu vstopil leta 1897 v službo pri finančni direkciji v Grazu. Služboval je nato v Mariboru in v Brucku ob M. in ker je bil tam vsem nemškimi kolegom trn v peti, je bil naposled premeščen leta 1910 k finančni direkciji v Ljubljani, kjer je ostal do prevrata.

Takoj po prevratu je dr. Povalej prevzel posle ravnateljstva finančnega okrajnega ravnateljstva v Mariboru. Naloga, ki jo je dr. Povalej prevzel v Mariboru, ni bila ravno lahka z ozirom na tedanji nemški življenjski precejšnje število tedanjega nemškega uradništva. Kljub temu pa je jubilar svojo nalogo izvršil v popolno zadovoljstvo svojih predpostavlj-nih in javnosti. Spravil je posle finančnega okrajnega ravnateljstva v Mariboru kmalu v redni tok. Dosegel je, kar doseže malokateri finančnik, da je postal tudi med prebivalstvom ne le spoštovan, temveč tudi splošno priljubljen.

Ko je bilo z reorganizacijo finančne službe ukinjeno tudi mariborsko okrajno ravnateljstvo, je bil njegov ravnatelj dr. Povalej dne 30. decem-bra imenovan za finančnega ravnatelja v Ljubljani.

Gostilničarji se korporativno pridružujemo gratulantom z najiskrenejšo željo, da bi bilo odličnemu jub-lantu dr. Povaleju usojenih še mnogo let srečnega in zadovoljnega življenja v krogu njegove rodbine na čelu finančne uprave v dravski banovini.

Občinska doklada v Mariboru.

V smislu odobrenja ministrstva finančne, generalne direkcije državnega računovodstva z dne 28. marca t. l. Dr. R. br. 49.490, sme mariborska mestna občina pobirati v letu 1929 za gradbeni fond samostojno doklado po 1 Din od vsakega potrošenega litra vina.

Po določbah člena 108 trošarinskega pravilnika se smatra za vino samo vino iz grozdja, ki je povrelo. V tem členu je izrečno določeno, da se vinski mošt ne smatra za vino in ni zavezan plačevanju trošarine, dokler ne mine vrenje, najdalje pa do 20. novembra.

Da ni smatrati vinskega mošta za vino, dokazuje tudi dejstvo, da se na istega ne pobira niti občinska niti oblastna doklada na drž. trošarino.

Ne oziraje se na ravnokar citirane določbe, je pobirala mestna občina mariborska v prvem odstavku ome-njeno samostojno doklado po 1 Din tudi na vinski mošt pred povretjem in pred določenim terminom 20. nov.

Gostilničarska zadruga za mesto Maribor je podvzela vse potrebne kora-ke, da bi preprečila pobiranje te doklade, ali vse zama.

Radi tega je treba, da spravimo zadevo pred Upravno sodišče. Zato vabimo vse zadrugne člane, ki želijo podati proti predpisu te doklade ugovore, naj se zgledajo zanesljivo v za-družni pisarni, ki se nahaja v hotelu »Mariborski dvor«, da bomo sestavili za vsakega posameznega posebno vlo-go. Vsakdo naj prinese s seboj kolek po 25 Din.

Ravnateljstvo OUZD razpuščeno.

Nek dnevnik je nedavno objavil poročilo, da je OUZD v Ljubljani razpuščen. Ta vest se nam je zdelala neverjetna, zato smo se na merodajnem mestu informirali in zvedeli, da je bilo razpuščeno samo ravnateljstvo OUZD, ki je imelo iste funkcije, kakor jih imajo upravni sveti pri de-narnih zavodih. Toliko v vrednost našim članom.

Ako želite izbrano in zajamčeno naravno

dalmatinsko vino

v sodih ali v steklenicah naročite

pri stari reški veletrgovini z vinom

braća Mateljan, Sušak
(Hrvatsko Primorje)

Tvrdba ustanovljena 1876

Tvrdba ustanovljena 1876

40letnica bolniškega in nezgodnega zavarovanja.

Okrožni urad za zavarovanje de-lavcev objavlja sledeče:

Letos poteka 40 let, odkar sta stopila v veljavo zakon o nezgodnem za-varovanju. Na ozemlju sedanjih po-krajin Jugoslavije sta bila dva zaka-na, izvajana v Sloveniji in Dalmaciji. Slovenija, sedanja Dravska banovina, praznuje torej letos 40-letnico dveh najvažnejših socialnih zakonov.

Uveljavljanje obveznega bolniškega in nezgodnega zavarovanja je bilo ne-dvomno važen socialno-kulturni do-godek, ki je značil novo smer v dr-žavni politiki zlasti v pogledu gospo-darskega in socialnega življenja.

S temi zakoni se je pričela praktič-nejše podčrtavati potreba po postop-nem uveljavljanju gospodarske ena-kopravnosti in po ustvaritvi enakih živ-ljenskih predpogojev za vse sloje naroda.

Ni samo lepa beseda, ampak kon-kretna realnost, ako omenimo, da je bil nezaslužen razvoj nemškega go-spodarstva v veliko svetovno silo mo-goč le na podlagi najširših socialno-zavarovalnih zakonov. Tudi gospo-darstva drugih držav so po uveljav-ljenju socialno-zavarovalnih zaka-nov kazala razveseljiv gospodarski in socialni napredek.

Gospodarska, socialna in kulturna važnost socialno-zavarovalnih zaka-nov za vsako posamezno državo in na-rod je evidentna. Tudi Slovenija in nje delovni sloji so tekem 4 desetletij spoznali neprecenljivo vrednost soci-jalnega zavarovanja. Zamislimo se samo v bedo težkih bolnikov in nji-hovih družin, ki bi se pokazala, ako ne bi bila dana možnost, da gorje bla-ži socialno zavarovalna ustanova. Pomislimo na usodo invalidov dela, katera bi bila strašna, ako ne bi uživali vsaj skromnih nezgodnih rent.

Ta važen socialno-kulturni jubilej v kulturnem narodu ne sme iti tiho in neopaženo mimo nas in naše ostale kulturne javnosti zunaj nas. Zato se je Okrožni urad za zavarovanje de-lavcev kot formalni predstavnik soci-jalnega zavarovanja odločil, da ta ju-bilej primerno proslavi. Proslava ima namen utrditi avtoriteto zavarovanja in ojačati v nas vseh močnejšo social-no miselnost. S proslavo hočemo po-vdariti važnost zavarovanja za gospo-darsko in socialno življenje in mani-festirati za popolno dograditev soci-jalnega zavarovanja z uvedbo starost-nega in invalidnega zavarovanja.

V Mariboru se bo ta dogodek pro-slavljal v nedeljo dne 22. t. m. ob 10. uri v prostorih kina »Apolo«, Miklošiče-va ulica na ta način, da se bo podalo v glavnih obrisih pojasnilo o razvoju in pomenu socialnega zavarovanja. K proslavi so vljudno vabljeni vsi delodajalci in delojemalci, zastopniki strokovnih organizacij in vsi intere-senti.

Prostori, kjer se bo proslava vršila, se bodo gredli.

Vsem zadrugam.

Za sestavo proračuna za poslovno leto 1930, katerega moramo predložiti v pretres prihodnji seji širšega odbo-ra, ki se bo vršila v sredo, dne 11. t. m. in za brezhibno dostavljanje »Go-stilničarskega lista« vsem zadrugnim članom, Vas najvljudneje prosimo za čimprejšnjo dološiljatev točnega se-znama vseh Vaših članov, kateri naj vsebuje ime in priimek članov, značaj obrata (kavarna, gostilna, hotel itd.), kraj obratovališča in zadnjo pošto.

Konečno Vas vljudno prosimo, da se sigurno udeležite prihodnje zvezne seje, na kateri se bo razpravljalo o proračunu zveze za bodoče poslovno leto.

Zvezni predsednik:
Matija Holc s. r.

»Gostilničarski list« dostavljamo vsem gostilničarjem brezplačno. Zato naj ga nikdo ne vrača, če pa kdo lista ne prejema, potem naj se zgleda pri svoji zadrugi, da ga vpiše v svoje ka-tastre kot člana. Zadruga nam bo po-tem poslala naslov, na kar bomo list redno dostavljali.

Osnovanje finančnega inšpektorata v Mariboru.

Ravnokar v »Službenih Novinah« objavljeni zakon o organizaciji finančne uprave predvideva v § 10, odstavek 6, da more ministrstvo financ, kjer potreba službe zahteva, osnovati finančne inšpektorate. Z ozirom na to smo zaprosili kraljevsko bansko upravo, Finančno direkcijo in Zbornico za TOI v Ljubljani za posredovanje pri ministrstvu financ, da v zakonu predvideni finančni inšpektorat osnuje tudi v Mariboru in sicer za področje banskega inšpektorata.

Dano potrebo take ustanove v Mariboru utemeljuje dejstvo, da je do konca lanskega leta imela tu svoj sedež finančna direkcija. Na Maribor gravitira tudi ogromno število davkoplačevalcev, kateri imajo neprestano posla s finančno upravo in jim je ljubljana preoddaljena ter potovanje predragoceno.

Trošarinski registri.

Na osnovi člena 108, točka 29 trošarinskega pravilnika je izdala Finančna direkcija v Ljubljani naredbu, ki se nanaša na promet z alkoholnimi pijačami. Ista se glasi:

Že z naredbu ministrstva financ oddelek za davke z dne 8. aprila 1929, št. 527 točka 7 odstavek deveti (tukajšnja okrožnica z dne 13. aprila 1929 št. 47) se je odredilo, da imajo proizvajalci žganja za trgovino voditi knjigo o proizvedenih in prodanih količinah žganja, a točilci na drobno in na debelo da morajo voditi registre o nabavljenih in potrošenih količinah alkoholnih pijač (žganja, piva, špirita, likerja, ruma in konjaka) v smislu točke 116 člena 116 troš. pravilnika. Ker v zakonu o izpremembah in dopolnitvah troš. zakona z dne 10. aprila 1929 (»Službene Novine« z dne 13. aprila 1929, št. 87/XXXVI, »Uradni list« št. 44/181 iz l. 1929) ni bilo nobenih novih določb glede predmetnih registrov, je direkcija s svojim odlokom z dne 10. maja 1929, št. 7376/58 odredila, da se imajo voditi predmetni registri, dokler se zadeva končno ne uredi s pravilnikom, na dosednji način, namreč samo za žgane opojne pijače.

Sedaj pa se je zadeva končno uredila s pravilnikom, ki zaukazuje v točki 29 člena 108 trošarinskega pravilnika, da morajo osebe, ki se bavijo s prodajanjem ali točenjem vina, voditi o tem register po členu 116, točka 114 tega pravilnika, za zaloge pa da morajo služiti količine, zatečene dne 15. aprila 1929.

Da dobimo popolno jasnost, je treba s to določbo primerjati sedanje besedilo člena 116 točka 114 (prejšnja točka 116) troš. pravilnika, ki se glasi dobesedno: »Oni, ki se bavijo s prodajanjem ali točenjem žganja, špirita ali drugih alkoholnih tekočin, morajo voditi register o nabavljenih, protrošenih ali prodanih količinah žganja, piva, vina itd. po obrazcu št. 27. Čim dospe količina omenjenih tekočin v poslovne prostore, je treba vpisati v register dan in uro ko se tekočina prevzame, ime in priimek in prebivališče onega, od katerega je bila kupljena, in vrsto količine in jakosti dobavljene tekočine.

V krajinah, kjer ni bilo treba do dne, ko je stopil v veljavo zakon o izpremembah in dopolnitvah v zakonu o državni trošarini, taksah in pristojbinah, voditi registra o nabavljenih, porabljenih ali prodanih količinah alkoholnih pijač, se mora voditi register samo v mestih in trgih. Za začetno zalogo je vzeti ono zalogo, ki je bila zatečena na dan, ko se je register osnoval.

Iz citiranih določb je jasno, da je obveznost za vodenje registra v Sloveniji zopet splošna in da se mora voditi ta register za vse alkoholne pijače: žganje, vino, pivo, liker, rum in konjak. Te splošne obveznosti tudi ne omajata omejitve naredba ministrstva financ z dne 21. maja 1929, št. 49.690 (tukajšnja okrožnica z dne 6. junija 1929, št. 12.143), ker je novi pravilnik izdan dne 20. julija 1929 in je torej po pravem pravilu: *ler posterior derogat priori* (da razve-



Marko Frančič in sinovi
veletrgovina z vinom in tropinovcem

Zahtevajte ponudbo!

S U Š A K
Ružičeva ulica 7

Tvrdba osnovana leta 1877

ljavi poznejši zakon prejšnjega, v kolikor mu nasprotuje, kar velja tudi za naredbu) razveljavil naredbu istega ministrstva z dne 21. maja 1929, št. 49.690 in ker je iz dobesedno citirane člena 116 točka 114 (prejšnja točka 116) jasno razvidno, da se v tej točki navedene izjeme ne nanašajo na Slovenijo.

Obveznost za vodenje tega registra v Sloveniji je potemtakem brezdvomna ter treba nemudoma vse potrebno ukreniti, da se bo vodil register tam, kjer se vodi sedaj samo za žgane opojne pijače, tudi za vino in pivo, tam pa, kjer se je na podlagi gori citirane naredba finančnega ministrstva ukinil, zopet osnoval ter vodil predpisani način za vse našete tekočine.

Pri tem je postopati po naslednjih načelih: Da bi se vzele za podlago vodenja registrov zaloge ugotovljene dne 15. aprila 1929 je neizvedljivo, ker mnoge stranke niti ne bi mogle po preteku štirih mesecev točno navesti količine prejetih pijač, kamoli da bi natančno mogle izkazati, koliko je znašala potrošnja v posameznih dneh od 15. aprila 1929 dalje do danes.

Treba bo torej, v svrhu, da se dobi zanesljivo podlago za vodenje registra, izvršiti pri vseh točilcih alkoholnih pijač postopoma točne revizije, ugotoviti natančno zaloge ter vpisati te zaloge kot začetne zaloge v registre. Stranke bo treba pri tej priliki tudi natančno podučiti kako imajo voditi register, da ne bo poznejših izgovorov, češ, da niso bile podučene.

Dalje je stranke opozoriti na njihovo tozadevno zakonito dolžnost; ki je v predstojem obširno pojasnjena, ter v zvezi s tem tudi na kazenska določila, namreč, da znaša kazen prvič 100 Din, v vsakem ponovnem primeru pa 200 Din. Če bi se torej protivile voditi ta register, bi nastalo iz te upornosti veliko število zaporednih prestopkov ter bi kazni lahko gmotno upropastile stranke.

Z vpeljavo predmetnih registrov je pričeti takoj ter poskrbeti, da se bodo vodili ti registri na predpisani način po vseh prizadetih strankah vsaj od 15. oktobra 1929 dalje.

Važna vprašanja delavskega vavarovanja.

Delodajalci, delojemalci, kakor tudi občinski uradi dostikrat pogrešajo primerne pripomočke za pravilno razumevanje socialno - zavarovalnih vprašanj. Vsa aktualna vprašanja našega socialnega zavarovanja, ki temelji na statističnih podatkih poslovanja Okrožnega urada za zavarovanje delavcev v Ljubljani, obravnava brošura

»Važna vprašanja delavskega zavarovanja«.

ki stane komad 15 Din. Priporoča se, da si vsi zainteresirani in občinski uradi to knjigo nabavijo, katera se dobi proti takojšnjemu, odnosno plačilu vnaprej pri vseh ekspoziturah okrožnega urada za zavarovanje delavcev.

Štampilje
T. Soklič

tvornica štampilj in prodaja v to stroko vsakega potrebščin.

Maribor, Aleksandrova cesta 43

Tvrdba je odlikovana z zlato kolajno v Parizu l. 1928

Zapisnik

seje širšega odbora »Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru, ki se je vršila v sredo, dne 11. decembra 1929 ob 10. uri popoldne v posebni sobi hotela »Pri zamorcu« v Mariboru, Gosposka ulica št. 30 s sledečim

DNEVNIM REDOM:

1. Čitanje zapisnika zadnje seje.
2. Poročilo o prizadevanju zveze za odpravo registrov na vino in pivo in sklepanje o nadaljnjih ukrepih.
3. Pretres proračuna za poslovno leto 1930. s posebnim ozirom na sistematiziranje mesta pravnega referenta, prispevek Središnjemu Savezu in reprezentacije za zveznega predsednika.
4. Določitev časa, kraja in dnevnega reda rednega letnega zveznega občnega zbora.
5. Ugotovitev nedostatkov pri odmeri dohodkov po ocenjevalnih komisijah.
6. Slučajnosti.

Navzoči:

a) Načelstvo:

1. Zvezni podpredsednik gosp. Matija Holc, gostilničar in posestnik na Pobrežju pri Mariboru, ki vodi razprave.
2. Zvezni odbornik Herman Postl, gostilničar v Bistrici pri Mariboru, ki nadomestuje podpredsednika.
3. Zvezni tajnik g. Anton Komac, kot zapisnikar.

b) Povabljeni gosti:

4. Obrtno-zadružni nadzornik gosp. Ignacij Založnik.
5. Zbornični tajnik g. Franc Žagar v zastopstvu zbornice za TOI.

c) Včlanjene zadruge so bile zastopane:

1. Murska Sobota:
6. Geza Vezir, zadružni načelnik.
2. Ptuj:
7. Franc Mahorič, zadr. načelnik.
8. Josip Damisch, hotelir.
3. Sv. Lenart v Slov. goricah:
9. Franc Retzer, zadr. načelnik.
4. Ormož:
10. Jakob Grivec, gostilničar.
5. Prevalje:
11. Alojzij Rozman, zadr. načelnik.
6. Celje:
13. Franc Petschuch, zadružni podnačelnik.
7. Mariborska okolica:
14. Peter Trinko, zvezni odbornik.
15. Matija Volk, zadružni tajnik.

8. Slov. Bistrica:

10. Anton Avgustin, zadružni podnačelnik.
17. Jakob Žuraj, gostilničar.
18. Josip Bauman, gostilničar.
19. Konrad Vovšek, gostilničar.

9. Slovenjgradec:

20. Ludvik Sevšek, gostilničar.
21. Ferdo Škof, gostilničar.

10. Žalec:

22. Ivan Virant, zadružni načelnik.
11. Šmarje pri Jelšah:
23. Maks Gradt, zadružni načelnik.
12. Mozirje:
24. Franc Goltnik, zadružni načelnik.

13. Konjice:

25. Jakob Zdolšek, gostilničar.

14. Maribor mesto:

26. Franc Zemljič, zadr. načelnik.
27. Josip Šerec, zvezni odbornik.
28. Ivan Kos, zvezni odbornik.
29. Anton Emeršič, gostilničar.
30. Andrej Oset, hotelir.

15. Sv. Jurij ob j. ž.:

31. Alojzij Plaustainer, zadružni načelnik.

16. Braslovce:

32. Viktor Rössner, zadr. načelnik.

Zastopanih je torej 16 včlanjenih zadrug z 29 delegati. Na podlagi tako sestavljene presenčne liste ugotovi zvezni podpredsednik g. Matija Holc, da so sklepi današnjih razprav veljavni, ker presega število navzočih ono število, ki je v smislu § 14 pravil potrebno za veljavno sklepanje.

Zvezni podpredsednik gosp. Matija Holc predstavi zborovalcem zadružnega nadzornika g. Ignacija Založnika in zborničnega tajnika g. Franca Žagarja, pozdravi vse navzoče, se zahvali za obilo udeležbo ter otvori sejo ob pol 10. uri popoldne.

Po končanih formalnostih in običajnem načelnikovem nagovoru, se preide na razpravljanje

DNEVNEGA REDA:

K prvi točki

se na splošno zahtevo opusti običajno čitanje zapisnika zadnje seje širšega odbora, ker je bil itak dobesedno objavljen v »Gostilničarskem listu« z dne 20. oktobra t. l. št. 10.

K drugi točki.

Gospod Holc poda obširno poročilo o prizadevanju zveze za odpravo registrov na vino in pivo. Gospod Holc in Postl sta intervenirala v tej zadevi tudi osebnostno pri ministrstvu financ v Beogradu in g. dr. Korošcu, o čemur sta podala posebno poročilo v zadnjem »Gostilničarskem listu«.

Nadalje poroča g. Holc o skladu za gostilničarske šole, ki je last zveze in je narasel že na 311.077.34 Din ter bo po vplačilu prispevkov občin za tekoče leto, dosegel vsoto 350.000 Din, kar bo zadostovalo, da se bodo šole vzdrževale z obresti.

Kot važno je omenil g. Holc tudi vprašanje priključitve mesta Maribora in bližnje okolice v obmejni pas, za kar se je zveza zavzela tako na zadnji anketi v Mariboru, kakor v posebni vlogi na zbornico za TOI.

Zveza se je poklonila prvemu banu v posebni deputaciji, katero so tvorile vse obrtne organizacije naše banovine. Našo zvezo sta zastopala gg. Oset in Kos.

Ustanovitvev gostilničarske pivovarne.

V Laškem se snuje gostilničarska pivovarna in vabi pripravljajni odbor vse zadružne funkcije na posvetovalni sestanek, ki se bo vršil dne 16. t. m. v Laškem. Obširno poročilo o zadevi je podal g. Oset, ki se je udeležil zadnje seje pripravljajnega odbora snujoče se pivovarne. Raz-

Izšla je
Blasnikova
VELIKA PRATIKA

za navadno leto 1930.,

ki ima 365 dni.

»VELIKA PRATIKA« je najstarejši slovenski koledar, ki je bil že od naših pradedov najbolj upoštevan in je še danes najbolj obražtan.

V »Veliki Pratici« najdeš vse, kar človek potrebuje vsak dan: Katoliški koledar z nebesnimi, solničnimi, luninimi, vremenskiimi in dnevnimi znamenji; — solnečne in lunine mrke; — lunine spremembe; — koledar za pravoslavne in protestante; — poštne določbe za Jugoslavijo; — lestvice za kolke na menice, pobotnice, kupne pogodbe in račune; — konzulate tujih držav v Ljubljani in Zagrebu; — vse seje na Kranjskem, Koroškem, Stajerskem, Prekmurju, Medžimurju in v Južni Benečiji; pregled o koncu bjeosti živine; — tabelo hektarov v orali; — popis vseh važnih domačih in tuji dogodkov v preteklem letu; — tabele za računanje obresti; — življenjske važnih in oddolžnih oseb s slikami; — oznanila predmetov, ki jih rabi kmetovalec in žena v hiši.

»VELIKA PRATIKA« se dobi v vseh večjih trgovinah in se lahko naroči tudi pisмено pri založniku:

tiskarni J. Blasnik n. sl. d. d.
v Ljubljani.

vila se je obširna debata, v katero so živahno posegli vsi navzoči, na kar je zvezni odbor zavzel sledeče uradno stališče:

Širši zvezni odbor Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru, ki se je sestel v Mariboru dne 11. decembra 1929 na svoji redni seji, pozdravlja misel o ustanovitvi gostilničarske pivovarne v Laškem in soglasno sklene, da se z ozirom na veliko nezadovoljstvo gostilničarstva z sedanjimi razmerami in radi omalovaževanja gostilničarskega stanu, ki se mu ne pri-pusti niti enega mesta v upravnem svetu ter zahtev, ki gredo za zboljšanjem kakovosti in znižanju cen piva, vsi gostilničarji strnejo v skupno talango in bodo z vsemi razpoložljivimi močmi in denarnimi sredstvi delali na to, da se čimprej ustanovi lastna gostilničarska pivovarna v Laškem.

K tretji točki.

Zvezni tajnik g. Komac obrazloži proračun za poslovno leto 1930. Posebno obširno utemeljuje postavko po 36.000 Din za honorar zveznega prav-nika-odvetnika in 12.000 Din letno kot reprezentacijski stroški zveznemu predsedniku. Honorar za zveznega odvetnika utemeljuje g. Komac na podlagi številnih uradnih spisov, v katerih se obravnavajo razni pravni slučajji, reprezentacije zveznemu pred-sedniku pa na obilo dela, ki ga mora zveza zagotoviti, za kar zamudi tudi zvezni predsednik dnevno po več ur časa, nevedeč razna potovanja na zborovanja, ankete, kongrese in dru-gre reprezentacije.

Na zahtevo združnega načelnika iz Šmarja pri Jelšah g. Gradta, se pre-čita dopis tamošnje zadruge, v kate-reh le-ta našteva številna nerešena pravna vprašanja, kakor n. pr. od-prava registrov, tihotapstvo žganja itd., kar jasno priča, kako je zvezi po-treben odvetnik.

Zbornični tajnik g. Žagar poroča o prizadevanjih zbornice v pogledu uvedbe kontrole žganjekuhe. Sedanja prosta žganjekuha je v ogromno škodo države, rednega gostilničarstva in trgovstva, to pa zato, ker je s prosto žganjekuho omogočeno tihotapstvo v velikih količinah. To je dokazano s primerjavo statističnih podatkov iz trošarinskih registrov prejšnjih let in sedaj.

Kar se tiče zveznega pravnik-a-odvetnika je mnenja, da ne bi bil za zve-zo ta izdatek potreben od momenta, ko se je sedanji tajnik g. Komac iz-kazal dobrega uradnika in ima za to tudi vse potrebne kvalifikacije. Gosp. Žagar povdarja, da vrši posle pri zve-zi lahko tudi vsaki drugi izkušen urad-nik z nekoliko razredi gimnazije in da za to ni treba zvezi pravnik-a-odvetnika.

Po izrpnih debati se je storil sogla-sen sklep, da se prepusti rešitev vprašanja zveznega odvetnika zveznemu občenemu zboru.

K četrti točki.

Osvoji se predlog zveznega ožjega odbora in določi, da se bo vršil zvezni občni zbor v sredo, dne 15. januarja 1930 ob pol 10. uri predpoldne v lov-ski sobi hotela »Črni orel« v Maribo-ru, Grajski trg št. 3 ter se določi sle-deči

DNEVNI RED:

1. Čitanje zapisnika zadnjega občne-ga zbora.
2. Poročilo načelstva.
3. Poročilo tajništva.
4. Obračun za poslovno leto 1929.
5. Določitev zveznega pravnik-a.
6. Proračun za poslovno leto 1930.
7. Volitev predsednika.
8. Sprememba pravil.
9. Slučajnosti.

K peti točki.

Gospod Založnik pojasni pravni po-stoppek pri davčnih napovedih za oce-no dohodkov v svrhu predpisa pridob-ine in pri vlaganju pritožb proti od-meri.

Gospod Žagar poroča o prizadeva-njih zbornice v pogledu odprave ne-dostatkov pri ocenjevanju dohodkov s strani davčnih odborov. Zbornica zbi-ra vse pritožbe radi pretiranih ocen in

neenakomernostih, katere bo s poseb-nim referatom predložila ministrstvu.

Končno poroča gospod Žagar, da je v teku revizija zakona o taksah. Zbor-nica je že stavila svoje spreminjavalne predloge meseca novembra lanskega leta. Glavna zahteva je, da se ukinejo točilne takse in takse na računskih list-ke. Ta zahteva je upravičena v tem, da se je zvišala državna trošarina na 1 Din na vsak liter vina, ki celo pre-sega dohodke iz točilne takse in ra-čunskih listkov.

Zvezni tajnik g. Komac prosi vse zadruge, ki še niso poslale zvezi toza-davnega poročila v tem pogledu, naj to takoj storijo, da bo zvezi mogoče podati zbornici skupno poročilo in predloge.

K šesti točki.

Glede tiskanja »Gostilničarskega li-sta« povzame besedo g. Petschuch in predlaga, naj se list tiska v oni tiskar-ni, katera bo stavila najcenejšo po-nudbo. Predlog se soglasno osvoji in pooblasti ožji odbor, da sklep izvede počenši s prihodnjo januarsko izdajo. V to svrhu se naj zahteva od v pošt-ev prihajajočih tiskarn proračun.

Gosp. Hole poroča o zasebni proš-nji g. Gučka iz Kozjega, kateri prosi za znižanje zvezne članarine za leto 1929 od 60 Din na 40 Din ter prosi za predloge. Ker spada zadeva v kompetenco občenega zbora, se po daljši de-bati soglasno sklene prepustiti rešitev zadeve občenemu zboru.

Ker se nihče več ne oglasi k besedi, zaključijo g. Hole sejo ob 14. uri popol-dne.

Konferenca o reviziji socijalne zakonodaje.

Dne 29. in 30. novembra t. l. se je vršila v Zagrebu konferenca glede re-vizije socijalne zakonodaje. Prvi dan se je vršila konferenca zastopnikov trgovskih, obrtniških in industrijskih organizacij in so ji prisostvovali tu-di zastopniki zbornice, da bi posegli v debato, drugi dan pa so se posveto-vali samo zastopniki zbornice. Kon-ferenca je imela namen sestaviti enot-no izjavo vseh gospodarskih krogov.

Za ljubljansko zbornico za TOI sta se udeležila razprav zbornični pod-predsednik g. Ivan Ogrin in tajnik g. dr. Ivan Pless.

V glavnem se je povdarjalo, da je ustroj našega delavskega zavarova-nja preveč kompliciran, zato tudi te-žak in drag, medtem ko je zastopnik Osrednjega urada za zavarovanje de-lavcev v Zagrebu g. inž. A. Carnelutti zelo vneto zagovarjal sedanji centralistični ustroj zavarovanja.

Podpredsednik ljubljanske zborni-ce g. Ivan Ogrin je v dolgem izjava-nju zavračal razloge, ki jih je navedel g. Carnelutti v obrambi sedanjega centralizma pri zavarovanju in je v imenu naših gospodarskih krogov pri-poročal reorganizacijo po načelih najširše avtonomije okrožnih uradov. Izjavil je:

»Zakon o zavarovanju delavcev z dne 14. maja 1922 sloni na načelu av-tonomije in samoodločbe po intere-sentih samih, toda to načelo je v znatni meri okrnjeno že zakon sam, ker pridržuje državnemu oblastvu zelo obširno polje nadzora. Tako mora na primer ministrstvo samo odobriti stat-ut centrale zavarovanja Osrednjega urada za zavarovanje delavcev, mi-nistrstvo definitivno odloča o višini prispevkov in podpor, ono odobrava izbiro predsednika in glavnih funkci-onarjev centralnega nosilca zavarova-nja. Toda avtonomijo je v še večji meri omejila praksa Osrednjega ura-da, tako da je avtonomno odločanje okrožnih uradov danes zmanjšano na minimum. Tako so postali samo-upravni organi v resnici samo posve-tovalni in izvršilni organi Osrednje-ga urada v Zagrebu in ministrstva za socijalno politiko. Tak ustroj zavarova-nja je z ozirom na razlike, ki vla-dajo v naši državi glede gospodar-skih, kulturnih in socijalno-higijen-skih prilik, socijalnemu zavarovanju naravnost škodljiv in sili posameznike, ki bi se mogli in morali na tem polju uspešno udeležiti, da oma-

lovažejo in nasprotujejo tako važni in potrebni instituciji, kakor so baš delavske zavarovalnice.

Potrebno je, da se dovoli pri orga-nizaciji socijalnega zavarovanja av-tonomiji posameznih banovin najšir-šo inicijativnost. Po sedanji praksi se ne more izvršiti niti enega sklepa Okrožnega urada, ako ni prej o vpra-sanju sklepal tudi Osrednji urad. Okrožni uradi morajo, da si vršijo vse bistvene funkcije zavarovanja sami, vendar dostavljati vse spise, protoko-le, sklepe itd. v prepisu Osrednjemu uradu. Na ta način se delajo vsi posli dvakratno. Okrožni uradi prejema-jo prijave, vršijo proizvodbo za uvrstitev podjetij pri neugodnem zavarovanju in vrše sploh vse posle tega zavarova-nja v imenu Osrednjega urada, ka-teri vodi o vsakem predmetu sam enak spis kakor ga vodijo okrožni uradi, katerim mora naravno priob-čiti v prepisu tudi vse spremembe, ki jih ta zabeleži v svojem aktu. Okrož-ni uradi določajo tudi začasne rente, da bi mogli brez vsakih težav predpi-sati tudi stalne rente. Vodenje dvoj-nih spisov, opravljanje enih in istih poslov pri Okrožnem uradu in pri centrali je nepotrebno delo. Za tako nepotrebno prepisavanje se potroši letno velikanske množine papirja in tiskovin in na tisoče delavnih dni. Mesto poglobitve v probleme zavarova-nja izgublja aparat vse svoje sile v nepotrebnih formalnostih. Naravno, da mora vse to v prav znatni meri obremeniti finančno stanje celokup-nega zavarovanja.

Temeljita izprememba celega upravnega sistema je nujno potrebna. Izprememba naj se izvrši po načelih najširše stvarne in teritorialne avto-nomije okrožnih uradov, katerim naj se poveri izvedba vseh panog zavarova-nja. Osrednji urad naj ostane vr-hovna nadzorna instanca s točno do-ločenimi posli, ki so potrebni za enot-no izvedbo socijalnega zavarovanja v celi državi, za enotno izvajanje za-konskih določil, za izdajanje zakon-skih določil, za izdajanje enotnih smernic preventivnega zavarovanja, za vodenje smotrene socialno-higijen-ske politike, za finančni nadzor nad vsemi okrožnimi uradi, za zbiranje statističnih podatkov itd. Na podlagi takega ustroja zavarovanja bi bila dana najširšim krogom interesentov možnost, da dobijo primeren vpliv na upravo in razvoj socijalnega zavarova-nja in bi razumevanje za naloge in dolžnost zavarovanja prodrla v najširše kroge. V revidiranem zakonu se mora interesentom zagotoviti zadost-nó ingerenco na vse posle zavarova-nja, ki so važni za dobro in smotreno izvajanje zavarovanja.

Za tako najširšo avtonomijo okrož-nih uradov govori zlasti dejstvo, da ne živimo v državi s homogenimi in enotnimi gospodarskimi in soci-jalnimi prilikami, pa je vsled tega po-trebno, da se dovoli posameznim ba-novinam pri organizaciji zavarova-nja najširšo svobodo, da si morejo urediti zavarovanje tako kakor njih lokalne prilike in potrebe zahtevajo in omogočijo. Prepustiti je samo njim, da odločajo o vseh vprašanih svoje kompetence, zlasti, da sami od-ločajo o suficitih, da pa tudi sami skrbijo za kritje primanjkljajev. Od-governost v tem oziru se ne sme lah-komiselno deliti na celo državo, ker taka delitev upliva nemoralno in ne

Jedilno orodje

v srebru, alpaka-srebru in alpaka v veliki izbiri

Samo prvovrstna kvaliteta!

6 žlic, 6 vilic, 6 nožev, 6 žličk za kavo, 16 al-paka s pismono garancijo, v najmodernejših oblikah samo

Din 325.—

6 žličk za kavo z etujtem samo

Din 65.—

otročki pribor, obstoječ iz noža, vilic, žličke in žličke za kavo z etujtem samo

Din 97.—

Urar in juvelir

M. JLGGER & SIN

MARIBOR, Gosposka ulica 15.

7. oddaja tudi na obroke.



SAMOPRODAJA
najboljšega pisalnega stroja

IVAN LEGAT

specijalist
za pisarniške stroje

Maribor, Vetrinjska ul. 30

Telefon interurb. 434

more imeti dobrih posledic za varčno in smoteno gospodarjenje.

Po dolgoletnih izkušnjah, ki jih imamo v tem pogledu zlasti pri nas, izjavljamo, da bi bil tak ustroj zavarova-nja uspešen zavarovanju samemu. še bolj pa neposredno prizadetim. Priporočam in prosim, da se ta pred-log, ki ga propagirajo vse naše go-spodarske organizacije že izza uve-ljavljenja zakona o zavarovanju de-lavcev, v polni meri upošteva in osvoji.

Za širšo avtonomijo okrožnih ura-dov je govoril tudi zastopnik beograd-ske industrijske zbornice g. Vasa Jo-vanović, vendar naj bi po njegovem mnenju ne šla ta avtonomija tako da-leč, da bi postali okrožni uradi samo-stojni nosilci zavarovanja. Predsedni-ku Osrednjega urada g. Carneluttiju, ki je na popoldanski seji ponovno na-čel to vprašanje, je odgovoril tajnik g. dr. Pless, povdarjajoč vse velike te-žave sedanjega sistema in nujno po-trebo po dovolitvi najširše avtonomije močnim okrožnim uradom, katerim naj se poveri izvajanje vseh panog de-lavskega zavarovanja.

Po daljši diskusiji se je ugotovilo, da so vse gospodarske organizacije za široko avtonomijo močnih okrožnih uradov, dočim zastopniki gospodar-skih organizacij v Dravski banovini zahtevajo, da se zagamči okrožnim uradom popolna avtonomija tako, da bodo popolnoma samostojno izvrše-vali vse panoge delavskega zavarova-nja.

Dr. J. Rosina

si dovoli naznaniti, da je otvoril

odvetniško pisarno

v Mariboru, Aleksandrova c. 16

in jo pridružil pisarni

DR. J. RAPOTČA.

Ekspozitura OUZD v Mariboru.

nas naproša za objavo članka nasled-nje vsebine:

Ekspozitura okrožnega urada za zavarovanje delavcev v Mariboru, do-govorno z Delavsko zbornico in stro-kovnimi organizacijami proslavi v nedeljo, dne 22. decembra 1929 ob 10. uri dopoldne v prostorih kino »Apolo« v Mariboru 40-letnico obsto-ja soc. zavarovalnih zakonov v Slo-veniji s tem, da se bo podalo na zho-rovanju vsem navzočim v glavnih obrisih pojasnilo o razvoju in pome-nu soc. zavarovanja. Da se zamore slavnost proslaviti na čimbolj mani-festativen način, se vljudno vabi vse delodajalce, kakor delojemalce, za-stopnike strokovnih organizacij, de-lavske zaupnike in vse interesente, da se v znak proslave 40-letnice obstoja in razvoja velevažnih soc. zakonodaj, te prireditve zanesljivo udeležijo.

Ker upamo, da boste prošnji ustregli, se vnaprej zahvaljujemo.

Katera obrt daje vsem družabnim slojem zaslužka?

Roman Bende:

Zanimivo odkritje — Ne satira, ampak resnica. — Čast, komur čast!

Motto: »Lačne nasititi, žejne napojiti, popotnike sprejemati« — so dela krščanskega usmiljenja. — Sv. pismo.

V Mariboru, ob Martinovem 1929. Zakaj ob Martinovem? Tudi to ima svoj skrivnostni vzrok. Sv. Martin — najsi, da je to škof ali papež (na koledarju sta za 11. in 12. november gotovo iz taktičnih ozirov kar dva Martina ...) — je odločujoči svetnik, ki spreminja tistoletni vinski pridelek — mošt — v vino. Ob tej priliki je patron naših svetovnoznanih vin — sveti Martin vili piscu teh vrstic sledeče misli:

Gostilničar (tudi krčmar, oštijaš ali »birt« imenovan) je večkrat strelovoč ljudji, ki samo enostransko, ali pa sploh nič ne mislijo. Po sredi so kajpak enostranski predsodki, katere pobiti je namen teh skromnih vrstic. Izven vsakega dvoma je namreč, da *gostilniška obrt vzdržuje skoro vse družabne sloje.*

Na prvi pogled je to groteskna trditev, za lahkomišelnih ljudi kamen spoditike.

Torej čujmo, kako je s to zadevo!

Gostilniško hišo mora, kakor vsako drugo, kajpak, zidati zidar s pomočjo opekarnarja, tesarja, ključavničarja, steklarja, mizarja in drugih obrtnikov, ki so nujno potrebni pri gradnji hiše kot take. — Hiša je gotova. Treba je miz, polic, sodov, stolov, gantarov ... Vse to ne zraste v parku, ne v odvetniški pisarni in tudi ne v kaki molilnici. Pri vsem tem so imeli posla in zaslužka mizarji, sodarji, tesarji. — Ko je vse gotovo, se »otvori gostilna«. — To je ceremonija, boga mi. Grdo se zameriš časopisom, ako vsem — (seveda ne zastoni!) ne naznaniš *otvoritve* svoje gostilne. Tu služijo *upravnistva domačih časopisov* in če hočeš tujca opozoriti na svojo prvovrstno postrežbo, moraš, hočeš, nočeš? z gostilno v koledarju in v časopise vseh barv ... Napraviš koncert ali kako drugo prireditev, moraš v tiskarno po letake. Gostilničar daje tiskarni celo življenje zaslužek in če si se dokopal tako daleč, da zatisneš oči kot »občespoštovana osebnost«, ti v tiskarni še napravijo osmrtnice — seveda ne zastoni, ampak na račun »globokožalujočih ostalih« ...

Pa pustimo smrt!

V gostilni imaš eventuelno klavir, klarinet, mandolino, kitaro ali drugo podobno muzikalno šaro. Tvoji velenjeni, velespoštovani gostje radi trgajo strune; ne preostane drugega, kakor da kupiš nove. Pa to še ni najhujše! Pek brez tebe, ti brez peka, sta nemogoča. Poleg peka pa rediš najbolj mesarja, če nisi sam mesar, seveda. — Vzemimo, da imaš veselico ali domačo zabavo. Pridejo svirači, ki niso zastoni; karji; tvoji gostje se razplešajo: trgajo si podplate in čevljar blagruje tvojo veselo idejo. V kotu sedi družba in politizira. S pomočjo vinske kapljice se krešejo mnenja in beseda da besedo. Razboriti gost, ki ne sme več biti oficijelen prišast, te ali one stranke, daje svojemu političnemu evangeliju duška in — cink — cink — steklenica je ob trdi glavi njegovega političnega nasprotnika odletela v ogledalo, ki je medtem počilo in steklenica je zletela na tla ... Črepinjne so tu in steklar si vselej ob takih prilikah mane roke ... Zgodilo se je že, da je steklar svoje poslovne krize prevrnil celo kredenco — češ »kšeft mora iti!« Onega v kotu z razbito glavno pa so z resilnim vozom (bencin stane denar) odpeljali k zdravniku, ki je tvojemu gostu naročil, naj pride vsaki drugi dan ... Potem ga odpeljejo eventuelno v bolnišnico, kjer znajo dobro računati. Zgodi se, da zatisne tvoj mili gost svoje oči in posredno si dal poleg zdravnika in bolnišnice še grobarju in cerkvi dela in zaslužka, a neizogiben profit cveti v vsakem slučaju — odvetniku, ki se niti ne zaveda, koliko klijentele mu dobavljaš, ne zahtevajo prav nobene

provizije. Nemalokrat se dogaja, da od pretefov v tvoji gostilni poleg resilne postaje, bolnice in zdravnika, mizarja in krojača in — last not least — advokata zasluži se renome policaja in žandarja. Radi tebe on dobi »orden« — baš radi tebe; kajti njegovi službeni uspehi ne štejejo. Podzvestno si odlikoval človeka, ki ti ni dal četrtinke zaslužiti z zlato kolajno ... Tisti, ki pišemo nerednosti celega mesta ljudem za smeh in krutek čas in v zabavo, nekaterim pa v pouk in svarilo, vemo kako je s tvojo vlogo — apostol Kane Galileje ...

S tem pa še ni vse rešeno; kajti dosedaj smo to vprašanje tretirali v okvirju vsakdanjosti. Glavno še pride, kajpak!

Tisti zeleno uniformirani ljudje, sicer državni služitelji, bi bili brez kruha vsakdanjega, če bi — oštijaš ne bilo. Točni so obiski teh ljudi, ki se razumejo na kleti, sode in raznovrstne tekočine. Bogme točni so. Nikdar se ti ni treba bati, da ne pridejo s svojimi registri, merili, zapisniki in svinčniki. Ta točnost je vredna vsega občudovanja in tudi zabeležbe. Pridejo in odhajajo prijazno pozdravljajoč in še bolj prijazno se poslavljajoč od prijaznega gostilničarja, ki niti v sanjah ne sanja, kaj je v tistih registrih ...

Podzvestno vzdržuješ ta razred državnih služiteljev, ki so samo radi tebe na svetu in pri tem ne veš, da je na davkarji za kontrolo tvoje kanagalijske obrti nameščena cela legija obojespolnih činovnikov, ki kontrolirajo tvoje »dejanje in — nehanje«. Brez tebe, gostilničar, bi ti ljudje ne imeli kruha in tudi ne dela ...

In na koncu koncev? Ko vsem daješ zaslužka, ali te smem vprašati, kako je s tvojim zaslužkom?

Istega sicer vestno kontrolira poleg že omenjenih inštantc še mestna občinska blagajna, ki ima naravnost čudovito organizirano in za tvoje dohodke talentirano uradništvo, ki ima strogi nalog, da točno pazi na vse, kar se godi v tvoji hiši.

In tako vidiš, da vse skrbi za te uboga para kanagalijska ... Nikdo pa se ne najde, da bi vprašal tebe po tvoji bilanci, po tvojih režijskih stroških, po najemninah in sploh po izdatkih! Vsa te zaveda za ono, kar tvoj »plačilni« ali tvoja »plačilna« kasira, nikdo pa ne vpraša, ali je vse — tvoje.

Kot sloj, ki vzdržuje v času, ko se sam bojuje za vsakdanji kruh, davke, takse, pristojbine in davščine — imaš pa pravico, da se te odkritosrčne besede zabeležijo — zato, da se bodo vsem in vsakemu, ki ima s teboj opravka — odprle oči.

In to je bil namen teh skromnih vrst: Opozoriti nergače na nekaj, kar še mnogim površnim ljudem ni bilo znano. Posebno pa je treba celemu svetu povedati, da so oštirjaši pravi kristjani, ki se drže svetopisemske zapovedi: »Lačne nasititi, žejne napojiti in popotnike sprejemati!«

Deset zlatih pravil za manjšega vinskega kupca.

Znani vinarski strokovnjak, vinarski nadzornik Stummer v Čehoslovaški, je razposlal glasom »A. W. Z.« št. 10 sledeča pravila:

1. Kupuj vino po okusu in se ne brigaj za grade (stopnje) vinske tehtnice. Ne pogodi se z vinogradnikom samo glede cene za liter, ampak tudi glede dostave sode, odvoznih stroškov in glede dneva polnenja. Trošarina gre na tvoj račun: manj kakor 50 litrov ne smeš kupiti.

2. Napolni vino v dobro osnaženo, že rabljeno, cementirano posodo. Plesnjiva ali taka z očetnim duhom pokvari najboljše vino.

3. Zažgi pred natakanjem vina v vedrski sodček približno za eno znamko velik kos žvepla; to vinu ne škoduje in ga obvaruje pred marsičem. Ako žveplo ne gori v sodu, ga moraš še enkrat temeljito osnažiti.

4. Ne vozi vina po železnici, ako je zelo mrzlo in velika vročina.

5. Deni vino takoj v klet in podloži sodček tako visoko, da ga lahko deneš

Najcenejše vam nudi

modno in manufakturno blago

Ladislav Vegi, Celje, pri farni cerkvi

modna in manufakturna trgovina

Cene najnižje.

Postrežba točna.

na pipo. Izpolni sodček z dobrim vinom in preskrbi si čep, ki bo natančno zaprl veho in ki se bo še nekoliko namakal v vinu. Pri transportu ovij čep s capico; ležečemu vinu pa to zelo škoduje.

6. Pusti kupljeno vino najmanj 14 dni do tri tedne ležati, da si odpomore od vožnje in dopolnjuj izpuhtevajoče vsak dan z dobrim vinom. Ako postane vino motno ali rjav, črno ali vlačljivo, kar se pa zgodi redkokdaj, se ne smeš ustrašiti. Pusti vino še ležati in vprašaj za svet umnega kletarja.

7. Ko si sod načel, naj hitro steče. Do polovice napolnjen sod se kmalu pokvari. Staro vino se drži v steklenicah mnogo let, novo pa se mora kmalu izpiti.

8. Ako polniš steklenico, ne rabiš k temu niti pipe niti lijaka, ampak samo »šlah« (črevo). Vzemi skrbno osnažene steklenice in poduhaj vsako pred polnjenjem. Kupi dobre in zdrave zamaške in ne rabi starih, zaduhljivih, morda celo pivskih. Pri polnjenju se mora črevo skoraj dotikati dna steklenice, da vino v steklenici polagoma vstaja; ne pusti, da bi vino v curku hriznilo v steklenico. Polne steklenice se morajo v kleti ležati shraniti.

9. Prazen sodček se mora nemudoma tako dolgo pomivati, da teče iz njega samo čista voda. Sodček se naj dobro izcedi in v vlažnem stanu zažvepla s trikratno izmero prej navedene množine. Žveplanje se mora ponoviti vsakih šest tednov. Ako sod ni tvoj, ga moraš takoj vrniti.

10. Vina ne ostani dolžan, plačano vino ima boljši tek.

Za naše gospodinje.

Limona ali citriona raste v južnih krajih, kjer je solnce večno toplo in je zemlja vse leto cvetličan raj. Vendar pa pozna že tudi pri nas limono vsak otrok in razumna gospodinja jo uporablja v kuhinji, v gospodinjstvu ali v hišni lekarni. Pred kakimi štidesetimi leti je bilo videti limono le v najboljših in premožnih hišah, danes pa se uporablja v vsakem gospodinjstvu. Vsakdo ve, da je s sladkorno vodo zmešan limonov sok, to je limonada, dobra in osvežujoča pijača za zdrave in za bolnike. Komur ponoči rado utriplje srce, naj spiže zvečer 1 do 2 kupici limonade in pomagano mu bo. Če tožijo otroci, da jih boli vrat, ožmi eno do 2 limoni, primešaj precej sladkorja in daj to bolnikom piti oziroma jesti. Tudi naj otroci grajo limonovo vodo. Zvečer pa naj pijejo že v postelji vročo limonado, kar je dobro sredstvo proti prehlajenju.

nju. — Ljudje, ki so pili preveč opojnih pijač, se kmalu streznijo, ako pijejo močno limonado; zadošča celo, da izsrkajo eno limono. Dobro je, da ima gospodinja limonov sok vedno pri rokah, pripravi ga lahko tako-le: Ožmi 14 limon, ki dajo približno pol litra soka. Ta sok precedi skozi redko platneno krpo in ga pusti stati v odprti steklenici 24 ur. Potem ga nalij v čiste stekleničice, katere pa dobro zamaži in še zapečati in jih spravi na hladno mesto. Tako spravljen sok lahko hraniš dve leti. Da je limonov sok izvrstno čistilno sredstvo, je dobro znano. Gospodinje, ki lupijo krompir, češplje, zbirajo črne jagode in drugo, si očedijo roke z limonovim sokom. Črnilo spraviš iz tal, ako drgneš zamazano mesto prav krepko s prerezanimi limonami ter končno tla izpereš z gorko milnico (žajfnico). — Tudi iz perila izgine črnilo, če ga poskropiš z limonovim sokom ter deneš perilo na solnce. To ponovi večkrat in končno operi perilo najprej v mlačni milnici, potem pa še v lugu. — Rjaste madeže odstraniš s perila na sledeči način: Poskropi in drgni jih dobro s prerezano limono, potem položi na madež kos pivnika in likaj preko njega z vročim likalnikom. Ponovi to dvakrat in madež ti gotovo izgine. Tudi sadne madeže odstraniš z limonovim sokom. Čevlje iz rumenega usnja, osnažiš, ako nakapljaš na platneno krpico limonovega soka ter drgneš z njo čevlje tako dolgo, da izgine mokrota. Potem likaj čevlje še s svežo, suho krpo in vsa nesnaga izgine. — Gobe, kakršne se uporabljajo pri umivanju, najboljšo očistiš, če jih poskropiš z limonovim sokom. Pusti jih tako par ur in potem jih izperi v čisti vodi. Z limonovim sokom okisane jedi so okusnejše kot z navadnim kisom začinjene. Za ljudi slabega želodca uporabljaš lahko tudi pri solati namesto kisa limonov sok. Nastrgani ali dobro sesekljani limonovi olupki so prijeten in fin pridelek skoraj vsem močnatim jedilom. Limonove olupke lahko shraniš tako-le: Olupi limone prav tenko z ostrim nožičem, sesekljaj jih in napolni z njimi do polovice dobro izmite stekleničice, drugo polovico napolni s stoklenim sladkorjem. Stekleničice prav dobro zamaži, zaveži jih s pergamentnim papirjem ter jih deni v mrzli vodi k ognju, da se dobro segrejejo, zavreti pa ne smejo. Sladkor se mora segreti, a ne stopiti. Stekleničice hrani na hladnem prostoru. Izžete limone še lahko uporabljaš za snaženje bakrene posode. Da povzroči kosec limonovega olupka čaju jako prijeten okus, je splošno znano.

Novost!

4 cevni Super-Reinartz

Valovno območje 200—2000 m brez menjanja tujav. Prvi superhderodyn-sprejemni aparat samo s 4 cevmi. Prinaša z malo okvirno anteno vse evropske postaje v zvočniku.

Največja selektivnost.

Najlepša čistost glasu.

Največja izbira aparatov in zvočnikov! — Ugodno plačilo na obroke do 12 mesecev! Lastna moderna urejena delavnica! — Laboratorij! — Polnilna postaja!

RADIO STARKEL, Maribor, Trg Svobode 6
Specijalno podjetje za radiotehniko.

Povej doma svoji ženi!

Edino v Brzopodplati, Maribor, Tatenbahova 14 se podpravi moške podplate in pete za Din 35.—, ženske podplate in pete za Din 28.—. — Vulkanizira se snežne čevlje. — Barva se strojno čevlje v vseh kombinacijah, moške suknje in vse usnjene predmete po najnižjih cenah

PETER GREGORC, tovarna čevljev, MARIBOR

Josip Sternad, puškar
Maribor, Aleksandrova c. 18



Priloga vsakokratno orožje, municijo in vsa lovske potrebnosti. — Oskrbuje vsa popravila, ki spadajo v to stroko.

Popolen dokaz.

Nek gostilničar je bil jako moraličen človek. Nemalo ga je razburila opomba njegove dekle, da gospod, kateri je včeraj dospel z neko damo in stanuje sedaj na št. 8. in 9., z njo ni poročen. Gostilničarjevo lice se je pri teh besedah znatno pordečilo, zaklel je parkrat prav krepko ter svečano obljubil onemu, ki dožene resnico, stotak za nagrado. Le na ta način bi mu bilo namreč mogoče, neljube goste postaviti na ulico.

Obljuba nagrade je imela uspeh. Najprej je poskusil svojo srečo hlapec Simon. Odložil je težke lesene čevlje ter se neslišno splazil v prvo nadstropje in prisluškoval na vratih obeh zgoraj omenjenih sob. Slišal ni ničesar. Hišna Mina je napravila stvar bolj pametno. Ko je nesla zajutrk, se je zaposlila v predsobi s pospravljanjem precej dalje časa, nego je bilo potrebno. Toda gosta sta sedela popolnoma hladno vsak pri svoji kavi. Najbolj premeten je bil Janez, deček, ki je pomagal v kuhinji, gostilni, na kegljišču, sploh povsod, kjer so ga rabili. Pristavil je lestvo, zlezal do oken sob za tujce, in zopet skozi drugo okno, toda tudi temu ni bilo dano, zapaziti kaj sumljivega. Videl je le dvoje velikih časopisov, za katerimi je bil zabarikadiran interesanten parček.

Vsled teh neuspehov se je gostilničar hudo razjezil. »Čemu špijonaža in letanje? Sam grem in vprašam, kako in kaj!« Njegova bolja polovica je živahno pokimala, vsi drugi so občudovali svojega gospodarja, ki je s toliko energijo oblekel suknjo ter se napravil na pot. Že spotoma je slišal prepir, iz katerega je posebno razločeval tanjši glas. »Aha«, si je mislil, »gotovo jo je skrivaj odpeljal in sedaj mu to predbaciva. Da, da, nemoralno življenje še ni nikdar rodilo dobrega sadu!«

Potrkal je glasno ter obenem tudi odprl vrata — v tem trenutku skoči mož mimo njega, a v naslednjem trenutku prileti polna steklenica vode ter zadene gostilničarja v glavo.

Ves premočen in s precejšnjo buško na glavi se je vrnil gostilničar med svoje prejšnje občudovalce. »Neumnost«, je godrnjal, »vse v redu! Par je poročen!«

Božična in novoletna darila dobite
najbolje in najceneje

v trgovini z urami,
zlatnino in srebrnino
v Mariboru, Kralja Petra trg 1

(od drž. mosta proti magdalenski lekarni)
Izvršujem tudi vsa v to stroko spadajoča popravila z garancijo. Potrudil se bom, da cenj. odjemalce z dobrim blagom, solidnim delom in nizkimi cenami popolnoma zadovoljim.

Prepričajte se sami! Jakob Mulavec, urar.

Berndorfski

jedilni pribor, namizno jedilno orodje vseh vrst, voščeni prti za mize, porcelan in steklenino, kakor tudi vse galanterijsko, drobno blago in igrače najceneje pri

Franc Kormann
Maribor

Gosposka ulica št. 3

Zadrúžna članarina, opomin
na plačilo.

Pri pregledu svojih knjig smo ugotovili, da nekateri gg. člani do sedaj še niso poravnali zadrúžne članarine.

Da se izogne neprijetni prisilni izterjavi opominjamo prizadete, na čim prejšnjo poravnavo članarine, najdalje pa do 31. t. m.

Gostilničarska obrtna zadruga za mariborsko okolico na Pobrežju.

Ali more gostilničar komu ustreči?

Na to vprašanje je odgovoril nek humoristični gostilničar sledeče:

Gostilničar je človek, ki pri najboljši volji ne more nikomur ugoditi. Ako zjutraj pozno vstane, se mu očita, da je lenuh, če pa gre zgodaj na trg, potem mora vse predrago plačati, pride prepozno, je pa vse najboljše razprodano. V slučaju, da gre po nakupu naravnost domov, kritizirajo njegovi kolegi, češ, da je skopuh in si ne privoščiti male južne v njih gostilnah. Če pa gre s svojimi kolegi v drugo gostilno, se širijo govorice, da zahaja tja le radi boljše kapljice, kakor jo ima sam.

Če daje v svoji gostilni male porcije, potem se mu kaj rado očita oderuštvo, če pa postreže svojim gostom za mali denar z obilo in dobro hrano ter izvrstno kapljico, ga pa vsakdo zasmehuje ko napove konkurz. Igra slabo običajni »šnapsl«, zgubi denar, če pa igra dobro, potem zgubi goste.

Ako nima lepih natakarič, potem se gosti izogibajo njegove gostilne, če so lepe, pa žena piha.

Če zahajajo v njegovo gostilno tudi vojaki, potem so večni prepiri med vojaki in civilisti; posejajo njegovo gostilno samo civilisti, potem se oni medsebojno kausajo in ravsa jo. Trpi v svojem obratu hazardne igre, je dana nevarnost, da zgubi osebno pravičico; če pa tega ne trpi, potem zgubi goste, kateri gredo rajši tja, kjer se take igre tolerirajo.

Omoži svoje hčerke in povabi na gostijo svoje goste, so nezadovoljni, ker morajo kupiti dragocena darila; jih ne povabi se jezijo, ker jih ni povabil.

Daruje svojim stalnim gostom poseben vrček za pivo, se jezijo, ker so na ta način takorekoč primorani hoditi stalno le k njemu, jim tega ne nudi, grede drugam, kjer se jim posveti v tem oziru večja pozornost.

Plača kedar liter vina, potem se gosti jezijo, ker se morajo revanžirati, in če tega ne stori, potem se mu očita skopuštvu.

Če se ne ozira na policijsko uro, ga policija kaznuje in se zameri ženam, kar je občutnejša kazen kakor policijska, postavi svoje goste ob policijski uri na hladno, se zameri možkim. Nima v gostilni časopisov, tožijo gosti po dolgotrajnosti, če pa si nabavi časopise, potem pozabijo gostje na pijačo. Zahteva kdo denar na posodo in mu ga ne da, zgubi zato gosta, če mu ga pa da, potem zgubi gosta in denar.

Ima v zadrugi kakšno funkcijo, mu grozi žena z ločitvijo zakona, se za zadrugo ne briga, ga kolegi prezirajo, ker noče storiti ničesar za skupnost.

Če ga smrt prežgodaj ne pokosi, ga pa davki zadušijo.

To znači, da se še ni rodil gostilničar, ki bi vsakemu ugodil.

Zboljšanje in zdravljenje vina z eponitom.

Eponit je najvažnejše sredstvo, s katerim se vzame vinu vsak zopern okus ali duh bodisi po gnilobi, plesnivcu, po sodu in celo po žganju ali špiritu in po grenkobi.

Eponit je v prah zmleto oglje, ki je na poseben način pripravljen, tako da vzame le zopern okus ter ga drugače nič ne pokvari, pač pa vino razbarva, to je odvzame mu rdečo barvo, posebno če se ga doda večja množina.

Na 1 hl ali 100 litrov se vzame 3.20 dekagramov, kar je odvisno od po-

Svratišče i restavracija „SLOVENAC“, Zagreb
Frankopanska ulica broj 7

Iastnica LJUDMILA SEKULIĆ-HARCA

se najtopleje priporoča vsem cenjenim kolegom i kolegicam kakor tudi ostalemu v Zagreb prihajajočemu občinstvu za prenočišča kakor tudi za prvovrstno restavracijsko postrežbo. — Cene nizke, postrežba solidna.

kvarjenosti vina. Čimbolj vino smrdi, tem več eponita se potrebuje. Eponit se rabi na ta način:

Odtehtano množino n. pr. 100 g (10 dkg) se najprej dobro zmeša z vinom v škafu, potem vlije vse skupaj v sod, napolnjen s pokvarjenim vinom ter se takoj v sodu z močno leseno (ne železno) palico ali pocinjeno verigo dobro premeša in to premešavanje v sodu ponovi 2 do 5 dni vsak dan po enkrat do dvakrat.

Potem se pusti vino v miru, da se ves eponit usede na dno. Vino izgubi zopern duh takoj.

Omeniti nam je, da se eponit počasi na dno usede, posebno če se ga da veliko na hektoliter. Zato ga je treba, če se hoče imeti hitro, čisto vino, umetnim potom izločiti, kar se zgodi s čiščenjem z želatino, ribjim oljem i. dr., najboljše pa s precejanjem. Želatina in klej ne izločita samo eponita iz vina, marveč tudi druge, kalnost povzročujoče snovi ter tudi nekaj čreslovine in barve, vsled česar postanejo taka vina potem milejša in svetlejša.

Na ta način se lahko vsako vino, ki drugače ni za prodajo sposobno, v par dneh popolnoma popravi. Ker postane rumena vina po rabi eponita popolnoma bela, rdeča pa istotako bela ali svetlo-rdeča, se jih lahko potem brez skrbi z drugimi meša v takem razmerju, da dobijo zopet prvotno barvo.

Uporaba eponita je postavno dovoljeno sredstvo.

Proti davku na tujce.

V strokovnem listu »Hotel« je izšel zanimiv članek o davku na prenočnino tujcev, ki se glasi:

Malokateri davek je tako nerazumljiv, kakor ravno davek na prenočnino tujcev. Naj iščemo kakor hočemo, nikakor ne moremo najti zanj opravičila. Takse za avtomobile se na primer mnogo kritizirajo, toda te se dajo vsaj deloma opravičiti, ker avtomobili izrabljajo ceste in zato morajo tudi doprinesati sredstev za njih vzdrževanje. Toda tujske sobe, ki jih mora lastnik od zidu pa do zadnjega žeblja opremiti in jih vzdrževati, obdavčiti samo zato, ker jih uporablja tujec za prenočevanje, to je nerazumljivo! To tako govorimo, pišemo in debatiramo o povzdigi tujskega prometa, a istočasno navijamo davščino na to, če pride kak tujec k nam, kot bi hoteli reči: »Komur ni prav, naj pa nikar ne prihaja k nam!« ali: »Kdor noče tujskih sob dati tujcem na razpolago, ga nihče ne sili!«

Redki so danes taki, ki bi si upali zgraditi nov hotel, ker jim njihova finančna sredstva navadno tega ne dovoljujejo. Če hoče kdo zdaj zgraditi hotel, si mora najprej najeti posojilo. Toda komaj ga otvori, je že tu davščina na tujske sobe 20, 30, a ponekod celo 40%. Pri taki davčni politiki mora lastnik propasti, zlasti če ni finančno dobro podkovan. In potem se vrstijo novi lastniki kakor v procesiji, a stavba in oprema propadajo. A medtem pojemo visoko pesem o povzdigi tujskega prometa vsi, tudi tisti častiljivi občinski svetniki, ki smatrajo za svojo dolžnost najti kritje za svoj proračun neizogibno v tej davščini. In govorimo, kako dobe hotelirji v državah, ki bi nam lahko služile za najboljši zgled za razumevanje tejskega prometa, izdatne podpore, cenejša amortizacijska posojila, oprostitve od občinskih davščin itd.

Nekoč sem videl pri vojaki, kako je gospod »frajtar« ukazal skupini vojaških novincev pihati v električno žarnico, da bi jo ugasnili. Tudi mi pihamo v električno žarnico, ako kličemo po razvoju tujskega prometa, a smatramo, da je tujski promet mogoč brez dobrih hotelov ali če pomislimo, da je razvoj hotelov mogoč, če se jih, namesto da se jim nudi vsestranska

podpora, še obremenjuje z davščino. Hotelirstvo ni pri nas še niti v povojih, ampak je šele spočeta želja za razvoj te panoge. Zato bi bila nujno potrebna ne samo kratkoročno odprava davka na prenočišča, ampak bi se morala iskati tudi možnost, kako temu, za razvoj tujskega prometa absolutno odločilnemu faktorju, nuditi najizdatnejše gnotno in moralno pomoč.

Tujske sobe naj bi bile okusno in s čim večjim komfortom opremljene, vsi nedostaki sproti popravljeni, izrabljeno naj se dokupuje, vse času primerno modernizira. Vsak hotelir bo to z veseljem storil, če mu bodo to le njegove razmere dopuščale. Pri že itak težkem gospodarskem položaju naših hotelirjev, zlasti v krajih s kratko sezijo in poleg takih davščin, pa je to skoro nemogoče. Kar pogledamo, koliko je hotelirjev, ki so si gospodarsko pripomogli do kakega omembe vrednega pridobitka, a koliko hotelirjev propada ali komaj klavirno životari!

Je že res, da morajo dobiti občine za svoj proračun pač neke kritje. Toda na to davščino bi se zlasti pri nas še daleč ne smelo misliti. S takimi eksperimenti bi se lahko začelo še le takrat, ko bodo naši hoteli gospodarsko tako urejeni, da jim take trzavice ne bodo več mogle škodovati. Dajmo najprej hotelom možnost razvoja, pa se bo tudi tujski promet razvil tako, kot ga želimo, sicer bo šel mimo nas kljub vsem naravnim krasotam naše domovine.

Kot prva se je k odpravi teh davščin odločila celjska mestna občina. Vsa čast takemu občinskemu svetul! Ko bi si ga le vse prizadete občine vzele za zgled!

Vrelec „Tempel“

uporabljajte kot namizno vodo, pri-
mešajte jo vinu, ker razkaja zdravju
škodljivo vlnsko kislino. Uporabljaj-
te jo nadalje s sadnimi sokli, ke-
vam daje z njimi pomešana najbolj-
še brezalkoholne pijače.

Vrelec „Styria“

Vam z največjim uspehom zdravi
želodčne čire, kakor tudi katar že-
lodca in čreva,

Vrelec „Donat“

je po svoji koncentraciji najmočnej-
ša dosedaj znana zdravilna voda. Z
najboljšim uspehom jo predpisujejo
zdravniki pri žolčnih kamnih, pri
zaprtju, pri sladkorni bolezni, kakor
tudi pri gihtu in hemeroidih.

Zahtevajte
rogaško slatino

po vseh gostilnah in trgovinah v
originalnih steklenicah.

Kdaj je človek pijan?

Nekoč se je nekemu londonskemu policijskemu zdravniku dogodila neljuba pomota, ko je izdal zdravniško spričevalo, v katerem je uradno ugotavljal, da je bil neki izvošček pijan. Na podlagi tega spričevala so dotičnega izvoščka zaprili radi pijanosti in prenašanje vožnje. Pozneje pa se je ugotovilo, da izvošček sploh ni bil pijan, ampak je imel eno stekleno oko, ki je zdravnik spravilo v zmoto. Povodoma tega dogodka je neka znana angleška kriminalistična kapaciteta pričela reševati vprašanje: »Kdaj je človek pijan?« To vprašanje je za angleško redarstvo velikega pomena, in sicer ne le radi tega, ker se pijanstvo v Angliji strogo kaznuje, ampak tudi zato, ker ima policija stroge predpise, da pazi kaj dela in da nedolžnim ne povzroča krivice.

Izkušeni zdravniki, ki so se bavili z vprašanjem pijanstva, trde, da ni baš lahko označiti in ugotoviti, kdaj je človek pijan. Nimamo niti medicinske

Največje bogastvo je vaš vid!

V vsakem oziru se obrnite na strokovnjaka

R. BIZJAK-a

izprašanega in koncesijoniranega optika

V Mariboru, Gosposka ul. 16,

ki vam edini garantira za solidno in strokovnjaško postrežbo. — Dobavitelj železničarski, trgovski bolniški blagajni, splošni bolnici itd.

ske, niti pravne definicije, ki bi zamogla brez napake ugotoviti pijanstvo. Če čisto se je dogodilo, da je policija koga aretirala radi popolnega pijanstva, a pozneje se je dognalo, da je dotični bil popolnoma izmučen, pa mu je baš čašica žganja zopet pomogla na noge. Nimamo sigurnih poskusov za ugotovitev pijanstva. Prakticiralo se je že na ta način, da se je pijanim osebam ukazalo izgovoriti težje besede, a mnogo je ljudi, ki istih besed ne bi mogle izgovoriti tudi pri popolni treznosti in vzdržnosti od vina. Tudi kolebanje in mračen pogled niso vedno znaki prekomerno zavžitega alkohola. Le s pomočjo gotovih poskusov je mogoče precej gotovo določiti, da je človek pijan. Izkušeni policijski zdravniki znajo več takih poskusnih načinov, kot je n. pr. čitanje raznih večjih in manjših črk, ugotavljanje v koliko je oslabiljeno telesno ravnotežje, nenaravno razširjenje zenice, opazovanje pulza itd. Zanimiv je »poskus z madežem«. Pijanstva osumljeni človek mora z roko pokriti madež na zidu. To se mu posreči, da si je morda pijan, toda način in stopnja sigurnosti, kako on vrši ta posel, sta prav zanimiva in ju more pravilno oceniti le večje zdravniško oko. Ta način je doslej najbolj stvarno ugotavljanje vi-
rjenosti.

Alkohol že v starem Egiptu.

Ne samo današnji narodi, ampak tudi stari Egipčani so izredno ljubili opojne pijače. Toda pri njih je bilo to nekoliko drugače, kakor dandanes; varili so peneč ječmenov sok in imeli so svoje pivnice, v katerih je bilo prav veselo. Tudi nežni spol je radi prebival med gosti in ni zaostajal za moškimi. Manjkala tudi ni politika. Politične razprave iz starega Egipta so se še do danes ohranile. Večinoma se je šlo za revolucije proti kralju v prid kakemu sorodniku, pri katerem so bile največkrat žene egiptovskih faraonov udeležene.

Egipčani so poznali štiri vrste piva, tako, da si je lahko vsakdo izvolil, kar mu je najbolj ugajalo.

Poznali so tudi različna vina — celo črno vino. To, kar mi imenujemo »južno vino«, je bilo znano tudi pri Egipčanih, toda pod imenom »severno vino«, kar je bilo popolnoma pravilno, kajti dežela črne zemlje leži še južnejše kakor domovina naših južnih vin. Ako so imeli še opojnejše pijače, n. pr. žganje iz palm, to ni znano.

Čiščenje plesnivih sodov.

Pri največji pažnji in skrbnem kletarstvu se prigladi, da prazni sodi plesnijo od znotraj, posebno se to prigladi pri transportnih sodih, katere stranke prazne vračajo. Pri takih sodih vzamemo dno iz soda, da ga lahko popolnoma izčistimo. Ako se pri odstranjevanju plesnobe zapazi, da so pod plesnobo doge crne, je to znamenje, da je plesnoba že globoko v lesu. Navadno se to pripeti, ako so v sodu rumene plesnive pege. Te pege se morajo globoko iz lesa izločiti, v slučaju, da je slab sod, se morajo dotične doge odstraniti in nadomestiti z novimi. Ako je cel sod od znotraj plesniv, tedaj je najbolje sod iz kleti odstraniti ter ga

uporabiti za kaj drugega in ne za tekočino.

V slučaju, da je plesnoba bela ali belkasta ter še ni globoko zajedena v les, se izriba z mrzlo vodo in močno krtačo, potem s paro izpari, ako nimamo parnega kotla, pa z vročo vodo z dodatkom sode vestno izčistiti. Sod se zažvepla, potem pa z vinskimi drozami zakuha, ter po ohlajenju z mrzlo vodo oplahne. Rabi se tudi po očiščenju z mrzlo vodo živo apno, katero sicer vsled vročine plesnobo popolnoma uniči, vendar to ni priporočljivo, ker v lesu ostane nekaj kislobe in duha po apnu. Priporočajo tudi žveplano kislino, katero vlijemo v sod ter ga tako dolgo sučemo, da je vsa notranjost soda mokra. Čez nekaj časa sod izmijemo in izribamo ter z mrzlo vodo izplahnemo. Ko se je sod posušil, ga zažveplamo.



Prodaja in popravila ure z večletno garancijo.

Jakob Mulavec, urar
Maribor, Kralja Petra trg 1.
Postrežba točna! Cene nizke!



Najboljše kupite!

NOGAV CE,
damske in moške rokavice, triko perilo, puloverje, telovnike, (vestje) žepne robce, kravate, ovratnike, srajce, šifone, klate, čipke, vezene, gumbe, DMC preje samo pri

L. PUTAN, CELJE



ORIGINAL LUTZ PEČI
PATENT LEPE DOBRE SOLIDNE
Šmajlni oklep Jedro kamni
MALO GORIVA DOLGA PRIJETNA GORKOTA
ter jih postavlja na licu mesta:
Ing. GUZELJ, Ljubljana VII,
Jernejeva c. 5. Telefon 32-52
„Original Lutz peči!“

Prvi pogoj za zdravje je dobra domača hrana.

ABONENTE
pod zelo ugodnimi pogoji sprejema
BREZALKOHOLNA RESTAVRACIJA

„PRI ZVEZDI“
Maribor, Taborska 11 (Pod mostom 11)

Prvovrstna hrana dnevno 12/50 Din.
Zajutrak se dobi že od 6 ure dalje.

Priporoča se
ANA LJUBI.

Modna trgovina
Anton Paš

Maribor, Slovenska ul. 4.

Potrebščine za krojače in šivilje, čipke, vezene, gumbe, modni našivi, svileni trakovi, svila za šivanje, D.M.C. premeti za vezenje, šifon ter vsa druga drobnarija.

Nogavice, rokavice, srajce, kravate, jopice, vso damsko, moško in otroško perilo, volnene veste itd.
Strogo solidne cene!

Razno.

Občinske doklade. Na merodajnem mestu smo zvedeli, da je izdalo ministrstvo financ dne 3. t. m. razpis štev. 109.680. glasom katerega smejo samo občine na sedežu banskih uprav, potem občine mesta Beograd, Osijek in Maribor pobirati občinske doklade po 1 Din od litra vina, doklade ostalih občin pa ne smejo presegati 0.50 Din na vsak liter vina.

Tudi nimajo občine pravice pobirati obč. doklad na vinski most, ki je veljal kot tak do 20. novembra t. l. Zadeva definitivne rešitve tega vprašanja je v teku in se končno odločitev pričakuje v doglednem času.

Preokret v vašem obratu. Gostje se hočejo zabavati. Godba povzroči razpoloženje gostov in vaš promet. Toda godbeniki so, če so dobri, dragi. Pecen godbeniki povzročajo neprijeten šunder in preženejo goste. Najboljša internacionalna godba je cenejša, nego slabi godbeniki, je to mogoče? Jaf Kako? Čitajte oglas o pojačanju gramofonske godbe največje trgovske hiše Kastner in Öhler v našem listu in razmisljajte o tem, zahtevajte ter se skliučite na naš list od tvrdke Kastner in Öhler natančnejše podatke, ki jih boste radevolje prejeli.

Oglašujte!



Porcelani:

Lonec z raznimi okraski Din 4/50
Skodelice za belo kavo s krožnikom „ 8/50
Moka skodelica s krožnikom „ 5/—
Skodelica s krožnikom, čisto bela, za belo kavo „ 4/—
Ekstra močne skodelice za gostilne in kavarne:



Skodelica za belo kavo ali čaj s krožnikom Din 20/—
„ „ kapucina s krožnikom „ 19/—
„ „ črno kavo s krožnikom „ 14/—
Krožniki globoki in plitvi, v 4 raznih okraskih kom. „ 19/50
za desert „ 13/50
Garnitura za sadje „ 30/—

STEKLO:

Čaša za vino Din 2/—
Čaša za vodo „ 2/50
Stuci, žigosani po 2 deci „ 3/50
„ „ 3 deci „ 4/—
Steklenice, žigosane po 1 liter „ 9/50
„ „ 1/2 litra „ 7/50
„ „ 3 deci „ 6/—
„ „ 2 deci „ 4/50
„ „ 1 „ 3/50
„ „ 1/2 deci „ 3/—

Lesene tase iz trdega, politiranega lesa

(za serviranje) dolge 26 cm Din 12/—, 40 cm Din 22/—, 55 cm Din 37/—, 60 cm Din 40/—, 65 cm Din 48/—, 70 cm Din 52/—

Milo za pranje perila

loaletno milo razno dišeče komad Din 3/—
kolonska voda razno dišeča, po želji, deci v steklenici „ 6/—

PLATNO V METRIH:

8/—, 9/50, 11/—, 13/—, 14/—, 15/—, 16/—, 18/—, 22/—, 26/—, 32/—, 42/—, 46/—, 50/—

Batist šifon v metrih Din 15/—, 18/—, 20/—, 22/—, 26/—, 29/—, 34/—, 37/—

Damast platno v metrih Din 28/—, 32/—, 40/—, 42/—

Atlasgradi v metrih Din 14/—, 20/—, 27/—, 32/—, 40/—, 42/—

Obrisače v metrih Din 7/50, 8/—, 10/—, 12/—, 14/—, 16/—, 17/50, 20/—, 25/—

Frotir obrisače v metrih Din 20/—, 25/—, 28/—, 34/—, 40/—, 45/—, 70/—

Lenene damast obrisače tucet Din 300/—, 400/—, 500/—

Poplun po obeh straneh gladek, napolnjen z dobro vato v barvah

bordo za modro ali rumeno z fresom komad Din 190/—

Poplun iz gostega klota, po eni strani gladek, po drugi s cvetjem

živahne barve. Ročno-delo. Ivrstno polnjen s čisto vato „ 290/—

Pernice iz gostega mleta polnjene s 5 kg rumenega perja „ 340/—

PERJE mešano, očiščeno 1 kg „ 30/—

kokošje, rumeno 1 kg „ 44/—

„ belo 1 kg „ 70/—

kemično čiščeno 1 kg „ 120/—

rumeno, čehano 1 kg „ 115/—

čisto belo, čehano 1 kg „ 1/5/—

Perje gosje, čisto belo, čehano 1 kg „ 190/—

Puh sivi, kemično čiščen 1 kg „ 170/—

Puh rumenkast 1 kg „ 275/—

Puh najboljše vrste 1 kg „ 400/—

Od platna, kakor tudi od perja pošljemo vsakemu, ki res potrebuje,

vzorke brezplačno.

Vsakemu, ki mu je do resnega nakupa, pošljemo na zahtevo novi

katalog.

Solidna postrežba naših zunanjih strank je glasovita. Pridemo do

skrajnih mej nasproti in nudimo največjo garancijo za pošteno postrežbo.

Obvežemo se, da vzamemo blago od naročila, ako bi isto slučajno ne pri-

jalo, nazaj ter vrnemo vplačani denar.

Naročila, pozivajoča se na ta list, izvršijo se še isti dan, ter se stro-

kovnjaška embalaža izvrši brezplačno. — Po pošti se pošilja nad 250/—

Din franko, po železnici se zaračunajo lastni izdatki.

Kjer mnogi dobro kupujejo! - Tam boste tudi vi dobro kupili!

Največja trgovska in odpošiljalna hiša

Kastner, Öhler, Zagreb

Stalne novosti v ženskih klobukih a vendar najnižje cene in od Din 50/— naprej

M. JAHN, Maribor, Stolna ulica 2

Čiščenje vina, oziroma odprava plesnivega okusa.

Za čiščenje kalnega vina imamo mnogo sredstev, ki jih rabimo v kletarstvu, n. pr. mleko, jajčni beljak, sveža kri, ribji klej, španska glina itd. Najbolj razširjena je pa želatina, ki jo dobimo v trgovini v različnih oblikah in barvah. Najboljša je ona vrsta, ki obstoji iz tenkih prozornih in brezbarvnih ploščic; ker je najbolj čista, se jo porabi malo in učinkuje prav dobro.

Uporabljanje želatine pri čiščenju vina ni težavno, vendar moramo z njo natančno ravnati, da se popolnoma raztopi in z vso množino enakomerno zmeša. Pri tem postopamo na sledeči način:

Vzamemo 1 dekagram želatine, jo zdrobimo, polijemo z osminko litra vode in pustimo vse skupaj, da stoji šest ur. Tej z vodo prepojeni želatini dodamo en četrt litra vode, vse skupaj segrejemo in toliko časa mešamo, da se želatina popolnoma raztopi. Potem ji dodamo toliko vina, da dobimo skupaj liter tekočine, ki jo dobro zmešamo in pustimo tako stati en dan. Med tem časom moramo zmes večkrat premešati. Potem jo precedimo skozi platneno cunj, da odstranimo morebitne nečistote, ki so prišle v to zmes. Pri uporabi večje množine želatine vzamemo temu primerno več vode in vina, kolikor vina hočemo pač očistiti.

Gornjo množino zmesi precejeno vlijemo v škafo ter ji dodamo 5 do 10 litrov vina, ki je namenjeno za čiščenje, vse skupaj dobro raztepemo s čisto metljico in prelivamo iz škafa v škafo, da se dobro zmeša z vinom ter nato vlijemo v sod. Prepolnjeni sodu moramo odvzeti nekaj vina, da nam peneča se želatinasta zmes ne uhaja po vehi iz sode. V sodu zmešamo to raztopino z vinom s pomočjo lesene palice ali posebne priprave, ki pa ne sme biti iz železa. Sod se dopolni še z ostalim vinom in dobro zamaši.

Prvi dan potolčemo nekolikokrat s kladivom po gorenjih dogah, da se želatina odloči od njih in združi z vinom, potem pa pustimo vino na miru, dokler se popolnoma ne učisti, v kar potrebuje eden do dva tedna.

Vino, ki ga hočemo čistiti z želatino, ne sme imeti gošče na dnu, ampak ga moramo poprej pretočiti v čist sod.

Po 1—2 tednih se je vino učistilo in želatina z goščo se je sesedla na dno sode. Sedaj moramo to vino zopet pretočiti v čist sod, kajti drugače se lahko zgodi, da dobi vino okus po gošči, ki se razkroja v vinu. Sod, v katerega pretočimo učiščeno vino, se mora malo zažvepljati.

Za čiščenje 100 litrov vina vzamemo 2—15 dekagramov suhe želatine. Pri manj kalnih vinih zadostujejo 4 do 10 dkg, pri zelo kalnih in trpkih vinih pa vzamemo 15 dkg tega sredstva. Z želatino čiščena vina postanejo milejša in svetlejša, ker želatina vzame tudi nekoliko barve in česlovine. Da se želatina hitreje sesede, dodamo milejšim vinom nekaj gramov tanina (3—10 gr na 100 litrov vina).

Malo plesniva vina, ali vina, katera imajo postranski neugoden okus, izboljšamo na enak način s čiščenjem, samo da dodamo razven želatine še na vsakih 100 litrov vina 5—10 gr. eponita, istega dobro raztopimo in razredčimo s pridatkom finega olivnega olja. Čisto olje in eponit vzameta okus po plesnobi, plava olje na vrhu vina ter se isto z dolivanjem odstrani, eponit pa se združi na dnu z drožmi.

Po 2- do 3- tedenskem času čiščenja se vino pretoči v dobro žveplane sode ter se po šestih tednih še lahko ponovi, če je pretakanje potrebno. Vino sicer zgubi na taninu in kislini ter je milejše, pač pa porabno, ako ga s primernim vinom pravilno režemo. Eponit in želatino naročate pri »Kmetijski družbi« v Ljubljani, ker je blago preskušeno in zanesljivo.

Ostanki in drože z eponitom so za dolivanje tropin pri kuhanju žganja še rabljive.

Nauk o serviranju.

Natakar ali natakarica morata streči gostom, vendar pa nista nikaka služabnika v tem pomenu, kakor se rabi beseda posel, marveč le gospodarjeva pomočnika. Zavest, da morata streči, sploh ne more biti za njiju prav nič poniževalnega. Saj v širšem pomenu besede pač mi vsi služimo in v tem oziru je zelo pomembno geslo na grbu neke velike knežje rodbine: »Sluga sem!« Naravno je in odgovarja položaju, da mora natakar ali natakarica biti na uslugo ne le svojemu gospodarju, ampak tudi gostom — servirati namreč ne pomeni nič drugega kakor služiti. Kdorkoli gre v kako gostilno, želi biti postrežen in sicer dobro in pazljivo. Zato zamoreta dober natakar ali pazljiva natakarica dobiti tudi manj priznani gostilni naklonjenost gostov, nasprotno pa škodujeta slab natakar ali nepazljiva natakarica tudi najizbornejši obrti, da, pri danih okolnostih jo lahko uničita.

Ze iz tega je jasno razvidna važnost nalog, ki jih imata natakar ali natakarica. Od tega trenutka naprej, ko gost prestopi prag etablisementa, pa do trenutka, dokler ne zapusti zopet lokala, morata natakar ali natakarica skrbno paziti na to, da sta na razpolago njegovim naročilom in da jih izvedeta hitro in pravilno.

Večina ljudi zahteva v javnih prostorih že po njih nastopu mnogo več od postrežbe, kakor pa pri podobnih odnošajih v njih lastni hiši. Ta splošna navada se mora vpoštevati in natakar ali natakarica morata ugoditi včasih tudi pretiranim zahtevam, pri tem pa pred vsem postopati taktno.

Natakar ali natakarica ne strežeta posamezniku ali posamezni rodbini, marveč kakor prodajalec v prodajalni občinstvu. Delata takorekoč na cesti in sta izpostavljena stoteri kritiki, razumni in nerazumni, naklonjeni in nenaklonjeni, pretrpeti morata vsakovrstne posebnosti, da, celo sitnosti. Pri tem se ne smeta nikdar spozabiti, kar se tiče lepega zadržanja, samozatajevanja in potrpljenja. Stoglayega gospoda z vedno menjačimi karpicami imata in ustreči morata vsem sto glavam.

Sicer so gostje navadno socijalno nad njima, vendar se pogosto tudi zgodi, da morata streči ljudem, ki jih glede izobrazbe in socijalne pozicije daleč nadkriljujeta, ki pa tem krutejšo dajo čutiti, da so sedaj oni gospodje. Prenesti morata tudi to z mirno in z gotovo udanostjo in na noben način ne smeta pokazati svoje jeze. Znanati morata molčati pri izpolnjevanju svojih stanovskih dolžnosti. Pokorna morata biti in podrejena kakor vojak. Hitra, točna in snažna morata biti, v svoji stroki podkovana, pri tem pa si morata prisvojiti ne samo pravilno obnašanje, temveč tudi znanje moderno izobraženega človeka in vzgojo ter pravilno nastopanje v družbi svetovnega moža.

Vidi se, da niso malenkostne zahteve, ki se jih stavi do natakarskega poklica.

Najvažnejša vseh nalog natakarija ali natakarije pa je, da sta v serviranju kar najbolj podkovana. Da morata to posebno umetnost izvrševati, morata poleg telesne sposobnosti in spretnosti v splošnem znati tudi praktično različne ročnosti in natančno vpoštevati celo kopico lepo stopnjujočih se družabnih pravil in nauk o dostojnosti. Zato tudi ni mogoče prisvojiti si to umetnost s samo mimogredočim učenjem nauka o serviranju, nasprotno je za to potrebno, kakor pri vseh umetnostih, ki se izvajajo, trajne, neprestane za spopolnitvijo stremeče vaje s tem predmetom.

Mi slikamo vse!

Slike poobličja (Porträtbilder), razglednice, slike takoj izgotovljene, industrijske in športne slike. — Novo vpeljan fotoatelj z najmodernejšimi aparati.

Fotomeyer, Maribor, Gosposka ul. 39.

Zelo ugoden nakup

raznega zimskega blaga za moške in ženske obleke. Velika izbira novega kamgarna, koverkota, barhanta, šifona, platna, prešitih odej, namiznih prtov, pletenih jopic itd.

Srečko Pihlar, Maribor
Gosposka ulica 5.

URE
ZLATO SREBRO
Ant. Lečnik
Celje, Glavni trg št. 4
KUPUJE STARO
ZLATO SREBRO

Sveže kislo zelje

tudi v glavah (Sarma), najboljše kakovosti, priporoča

M. Berdais
Maribor, Trg svobode.

Gostilničarji!

Najlepši postranski zaslužek je posredovanje za nakup

žlahtnega kostanjevega lesa.

Oglasite se z dopisnico na trdko
Ernest Marinc, Celje, Zrinskega ul. 4
Telefon 136.

Usnje

kupite najbolje in najceneje v trgovini usnja

Arnošt Kohnstein
v Mariboru, Vetrinjska 5

Lastna tvornica. Kupujem surove kože in jih sprejemam v delo. Tudi barvam usnjate suknje.



Umetna delavnica za godala

Vaclav Schramm, Celje

Trgovina: Kralja Petra c. 14. Delavnica: Gosposka ulica 19.

Specijalist za fina pihala iz pločevine. — Velika zaloga prvovrstnih lesenih pihal in tolkal ter gosli, gitar, tamburic, harmonik itd. — Vse sestavine. Najfinejše strune. Strokov. popravila. Proračuni in informacije brezplačno.

Velik ilustrirani cenik brezplačno.

Hotelirji!

Kdor je poznavalec finih jestvin in mu je do tega, da se mu postreže za mal denar, temu priporočam
prvovrstne konzervne izdelke
lastne produkcije, kot na primer:
konservirano gnjat, konservirane hrenovke, golaž ter pastete vseh vrst.

Velika izbira mesnih izdelkov in klobas. Higijenska čistost in pazljiva postrežba.

Anton Tavčar, Maribor
Jurčičeva ul. 3

Sportniki!

Lovci!

Točilno mizo

iz macesnovega lesa, okovano s cinkovo pločevino, prodam po zelo ugodni ceni.

Alojzij Nekrep, gostilničar
MARIBOR, Vetrinjska ulica 4.

Eksportna hiša

LUNA

lastnik

Albin Pristernik
Maribor, Aleksandrova c. 19

Najcenejša trgovina za gostilničarske potrebščine, kakor žlice, vilice, noži, namizni prtji, serviljete in razno drugo blago za osebno potrebo kakor nogavice, srajce itd. po brezkonkurenčnih cenah.

Na drobno! Na debelo!

Podpisana naznanja, da je otvorila v **Mariboru, Slovenska ulica 12** **ново trgovino z dežniki**
Skušala bo cenjenim odjemalcem postreči v vsakem oziru in se vljudno priporoča

M. Fava - Vidmar.

Najcenejše

pisalne stroje dobite direktno pri strokovnjaku

R. Kalle, Maribor
Slovenska ul. 28. Telefon 24-39.

Popravila z garancijo.

Nove ure, zlatnina in srebrnina ter zadevna popravila po ceni pri

Albertu Eccariusu
uraruju

Maribor, Slomškov trg 5.

Ivan Vidmar
gostilna - kavarna

dnevno sveže morske ribe, domača kuhinja, najboljša dalmatinska in štajerska vina.

Vesele božične praznike in srečno Novo leto

želimo našim gostom, odjemalcem, prijateljem, znancom in tovarišem ter se priporočamo za nadaljni obisk in nakup.

Delniška družba pivovarne „UNION“ Ljubljana

Cvjetan Bartulović
gostilna „Evropa“

Maribor, Aleksandrova 45

Salon Hilda
damski frizerski salon in manikura

Maribor, Aleksandrova 26

Franjo Majer
manufaktura

Maribor, Glavni trg

Maks Plavec
gostilna „Pri roži“

Maribor, Koroška cesta 3

Anton Emeršič
restavracija

Maribor, Aleksandrova 18

Gostilna Reininger

Maribor, Aleksandrova cesta 79

Jernej Fiedler
mesarija

Maribor, Glavni trg

Hotel in restavracija „Zamorč“
Pavla Jančer

Maribor

Kolodvorska restavracija
Tomo Majer

Maribor glavni kolodvor

Marija Drčar
gostilna „Narodni dom“

Maribor

Otmar in Ana Hummel
gostilna

Maribor, Glavni trg

Terezija Pavlič
gostilna „Pri pošti“

Maribor

Jakob Mulavec
urar

Maribor, Kralja Petra trg 1

Anton Paš
modna trgovina

Maribor, Slovenska ul. 4

Gostilna „Pri domovini“
Marija Knupleš

Maribor

Ivan Mahajnc
kavarna in restavracija

Maribor, Tattenbachova 5

Kavarna „Tement“
Julijana Tement

Maribor, Glavni trg

Franc in Marija Leben
gostilna „Pri levu“

Maribor, Vodnikov trg 4

Pugel & Rossmann
veletrgovina z vinom

Maribor, Trg svobode 3

Restavracija „Vinski hram“
Marija Drofenik

Maribor

Alojz Lisjak
gostilna „Prešernova klet“

Maribor, Gosposka ul. 26

Jakob Kapitanović
gostilničar

Maribor, Vetrinjska ul. 3

Ante Zorić
„Jadranska klet“

Maribor, Mlinska ul. 2

Tomo Ninić
gostilna

Maribor, Vodnikov trg 3

Julij Crippa
delikatesa in gostilna

Maribor, Slovenska ulica 3

Andrej Halbwidl
restavracija

Maribor, Jurčičeva ul.

Gostilna „Pri belem zajcu“
Ivan Hönigmann

Maribor, Meljska cesta 10

Trgovina z manufakturnim blagom
Franjo Lah

Maribor

Marija Vigec
gostilna „Pri soli“

Maribor, Koroška cesta

Gostilna A. Achtig

Maribor, Meljska cesta 9

Josip Povodnik
gostilna

Maribor, Rotovski trg 8

Hotel in restavracija »Črni orek«

Maribor

Franc Čelar
gostilna „Stara pošta“

Maribor, nasproti kolodvora

Gostilna A. A. Pristavec

Maribor, Meljska cesta 18

Franc Stickler
kavarna „Central“

Maribor, Gosposka ulica 21

Josip Leyrer
mesar

Maribor, Meljska cesta 22

Delikatesa in zajutrkovalnica
S. in J. Fabjan

Maribor, Aleksandrova c. 31

Gostilna „Staro Melje“
Magda Jamnik

Maribor, Meljska cesta 23

Anton Linzner
trgovina z mešanim blagom

Maribor, Meljska cesta 31

Matilda Potočnik
gostilna

Maribor, Meljska cesta 22

Tekstilbazar, manufakturna trgovina
Ivan Trpin

Maribor, Vetrinjska ul. - Glavni trg

Gostilna Tscheligi
Marija Zaklan

Maribor, Glavni trg 8

Alojz Stumpf
juvelir, zlatar in srebrar

Maribor, Koroška cesta 8

J. M. Dolničar
pivovarniška restavracija

Maribor

Dolček & Marini
manufaktura

Maribor, Gosposka ulica

Ljudevit Vlahovič
narodna gostiina

Maribor, Aleksandrova 30

Kavarna „Astoria“
Lojze Strehar

Maribor

Jakob in Marija Vezjak
pletarna in krojaštvo

Maribor, Vetrinjska 17

Kavarna „Bristol“
Katica Kotnik — Golob

Maribor

Ivan Kovačič
trgovina s steklom in porcelanom

Maribor, Koroška cesta št. 10 in Slovenska ul. 10

Restavracija in turška kavarna
»Maribor«
Marko Radilović

Maribor, Grajski trg 1

Franc Grobelšek in sin
„Greno“, mlin za šrotanje — Veletrgovina z moko,
deželnimi pridelki in menjalnica vsakovrstnega žita

Maribor, Aleksandrova c. 57-57 a.
Telefon 2274

Zaloga „Diavital“

Josip Krempf
trgovina z mešanim blagom
dnevno praženje žlahtnih kavinih
mešanic

Maribor, Meljska c. 9

Veležganjarna
izdelovanje likerjev in sadnih sokov
Adalbert Gusel

Maribor

Josip Kliček
gostilna „Wilson“

Maribor
vis-a-vis glavnega kolodvora

Ivan Legat
Prva specialna popravilnica in
trgovina pisarniških strojev

Maribor, Vetrinjska ul. 30
telefon int. 434.

I. N. Šoštarč
trgovina z modnim in manufak-
turnim blagom

Maribor

Hotel in restavracija „Meran“
Friedl — Kimeswenger

Maribor

Restavracija »Grajska klet«
Josip Majdič

Maribor

Pivovarna in žganjarna
Josip Tscheligi

Maribor

Kavarna „Evropa“
dnevno koncert in kabaret

Maribor

Albert Vicel
trgovina z kuhinjsko opremo
(hišnimi potrebščinami, emalirano,
pločevinasto, vlito in aluminijevo po-
sodo, porcelanasto, kameninasto in
stekleno robo)

Maribor, Gosposka ulica 5

Franjo Dolžan
galanterijsko in stavbeno klepar-
stvo konces. vodovodni inštalater

Celje

Marija Koštomaj
gostilna

Maribor, Mlinska ul. 36

Josip Marek
gostilna

Maribor, Mlinska ul. 15

Peter Lauko
gostilna

Maribor, Dravska ul. 11

Ernest in Ana Birtič
restavracija „Pri klavnicah“

Maribor, Ob brodu

Martin Jovanović
gostilna »Pri starem mostu«

Maribor, Dravska ul. 13

Alojzija Mahnič
gostilna »Veseli dom«

Vedno pravo, prvovrstno ljutomersko
in dalmatinsko vino

Maribor, Vojašniška ul. 5

Marija Schwinger
gostilna »Pri sidru«

Maribor, Pristav 1

Alojzija Šafarič
gostilna »Pri večernem solncu«

Maribor, Splavarska ul. 5

I. Küttner
gostilna

Maribor, Vojašniški trg

Josip Gajšek
gostilna

Maribor, Mlinska ul. 9

J. & R. Pfrimer
trgovina z vinom

Maribor, Aleksandrova c.

Ivan Mastnak
manufaktura in konfekcija

Celje, Kralja Petra c. 15

Ivan Ravnikar
trgovina z delikatesami, koloni-
jalnim blagom in zaloga vseh vrst
mineralnih voda.

Celje, Kralja Petra c.

Marjeta Verzel
gostilna

Maribor, Frankopanova ul.

Kristina Vollgruber
gostilna in kavarna

Maribor, Frankopanova ul.

Anton Kosič
gostilna

Maribor, Frankopanova ul.

H. Stegenšek
gostilna »Pri zlatem zvoncu«

Maribor, Ruška cesta

Podravska tiskarna d. z o. z.
preje „Ržbe“

Maribor, Gregorčičeva ul. 6

Hotel in restavracija „Beli vol“

Celje

Srečko Pihlar
manufakturna trgovina

Maribor, Gosposka ul. 5

A. & J. Račič
restavracija, Gambri nova dvorana

Maribor, Gregorčičeva ul.

Zofija Rath
gostilna »Pri jelenu«

Maribor, Taborska ul. 8

Cecilija Scherer
gostilna

Maribor, Tržaška cesta

Ana Ljubi
brezalkoholna restavracija Zvezda

Maribor, Taborska ul. 8

Evgen Rituper
gostilna »Linhartov dvor«

Maribor, Tržaška cesta

Terezija Rogina
gostilna pri Delavski pekarni

Maribor, Tržaška cesta

Elizabeta Tement
gostilna »Tržaški dvor«

Maribor, Tržaška cesta 44

Fran Strupi
trgovina z steklom in porcelanom

Celje, Kralja Petra c.

Justin Gustinčič
trgovina koles in meh. delavnica

Maribor, Tattenbachova 14

Jakob Baraga
kolodvorska restavracija

Celje

Kampl Ciril

tovarnica sodavode

Maribor, Kettejeva 1

Delavska pekarna

r. z. z. o. z.

Maribor

Roza Križnič

gostilna »Pri zelenem vencu«

Maribor, Danjkova 10

A. Käter

kavarna »Rotovž«

Maribor, Rotovski trg

Franc Lobnik

trgovina z mešanim in koloni-
jalnim blagom

Maribor, Glavni trg 10

Franc Marx

gostilna

Maribor, Strma ul. 11

Nikolaj Horvat

žganjarna

Maribor, Koroška c. 4

Bogomir Divjak

Zaloga dvokoles in motornih vozil ter njih sestavnih delov.

Usakovrstna gumena roba

Maribor, Glavni trg šte. 17

Irgolič Franciška

gostilna »Balkan«

Maribor, Linhartova 12

Velika kavarna — restavracija

Palais de Danse

Koncerti • Kabaret • Ples

Skojarske večerj. bujice

Maribor

Franc Bernhardov sin

Imajletj:

Gustav Bernhard

Zaloga stekla in porcelana

En gros

En detalj

Telefon interurban 20-30

Maribor, Aleksandrova cesta 17

Ivan Sluga

veletrgovina s surovinami in
tovorni prevozi

Maribor, Tržaška 5, telefon 2272

Anton Beranič

gostilna »Mesto Trst«

Maribor, Tržaška 8

Julij Vernik

gostilna

Maribor, Tržaška c. 1

Terezija Kegel

gostilna

Maribor, Taborska 4

Ivan Kos

gostilna

Maribor, Cvetlična ul. 11

E. Ornik

manufaktura

Maribor, Koroška c. 9

Roza in Adela Armbruster

modistinja in šivilja

Maribor, Slovenska ul. 1

Zvezna tiskarna

Celje

Domenika Zamparutti
delikatesa, gostilna in zajutrko-
valnica

Celje, Aleksandrova ul.

Karol Loibner
specerija in delikatesa »Pri zvoncu«

Celje, Kralja Petra c. 17

Anton Robek
gostilna »Branibor«

Celje, Kralja Petra c.

Josip Gorenjak
mesar, gostilničar in prekajevalec

Celje, Kralja Petra c. 37

Davorin Golob
manufakturna trgovina »Pri golobu«

Celje, Narodni dom

Hotel Skoberne

Celje

Josip Kirbisch
gostilna in parna pekarna

Celje

Matevž Zadravec
pekarna

Celje, Gosposka ul. 3

Vincenc Janič

Celje, Gosposka ul. 23

Drago Cerlini
modna in konfekcijska trgovina in
industrija kravata

Celje, Glavni trg 14 in 17

Josip Merc
restavracija »Balkan«

Celje

Franc Tramscheg
veletrgovina z vinom

Celje

Josip Žumer
hotel in gostilna »Zvezda«

Celje

Josip Zagradišnik
gostilna »Na škarpi«

Celje, Breg

Ana Natek
gostilna »Pri mostu«

Celje, Breg

Alojzij Drofenik
manufakturna in modna trgovina
»Pri Solncu«

Celje, Glavni trg

Roza Zamparutti
delikatesa in zajutrkovalnica

Celje

Helena Krušič
lastnica kavarne »Evropa«

Celje, Kr. Petra c. 4

Mihael in Kristina Kus
gostilna in kavarne

Celje, Glavni trg

Ignac Lebič
Café Mercur

Celje

Valentin Hladin
manufakturna in modna veletrgovina

Celje, Zraven nemške cerkve

Franjo Stegu
delikatesna trgovina in zajutrko-
valnica

Celje, Dečkov trg

Karol Zdolšek (prej Čeček)
gostilna

Celje, Gaberje

Anton Reberšak
Restavracija »Pri zel. travniku«

Celje, Kladniška ul. 1

Rebeushegg Franc
Hotel in restavracija »Pošta«

Celje

Gostilničarji, kupujte le pri trgovcih, ki inserirajo v »Gostilničarskem listu«!

Brata Šumer
manufaktura

Celje, Glavni trg 8

R. Grobelnik
gledališki frizer za dame in gospode

Celje, Glavni trg 17

Karol Florjančič
električni predmeti — radio

Celje, Cankarjeva ul. 2

Anton in Terezija Permozer
gostilna in mesarija

Celje, Gaberje

Gostilna Sokolski dom

Celje, Gaberje

A. M. Baldasin
tovrničnica soda vode

Celje, Gaberje

Alojzija Savodnik
gostilna „Pri Angelju“

Celje, Prešernova ul.

Marija Janžek vdova
gostilna in mesarija

Celje, Za kresijo 14

Ana Ferk
gostilna „Pri zlati hruški“

Maribor, Frankopanova ul. 2

Kavarna „Orient“
Ivan Slavec

Maribor

Hinko Košič
restavracija „Vetrinjski dvor“

Maribor

Produktivna zadruga
mizarskih mojstrov
reg. zad. z omej. zav.

Maribor

J. R. Zelzer
gostilna in hotel „Zlata krona“

Maribor, Vetrinjska ul.

Kavarna „Jadran“
Josip Sernec

Maribor

Maks Bračič
manufakturna in modna trgovina

Maribor
Aleksandrova c. 40, Meljska c. 2

Marija Šterbenk
gostilna „Slavček“

Maribor, Betnavska 39



Francoska linija (French Line)

Cie. Gle. Transatlantique

Vsem, ki so že odpotovali in ki nameravajo potovati
v Ameriko, želi

srečno in veselo
Novo leto 1930

zastopnik

IVAN KRAKER, LJUBLJANA, Kolodvorska ulica 35

**Sir, salama,
pristine kranjske klobase,
slanino papricirano in pre-
kajeno, razne kons. ribe,
žganje in likerji** vseh vrst,
najceneje pri
ANTON FAZARINC, CELJE

Božična in novoletna darila

kot specialne vrste vseh bombonov
in čokolade. Sladkorni in čokoladni
okrasni in obeski za božično drevo.

R. Debenjak, Celje, Prešernova ul. 8.
Velika izbira. Najcenejše.

Primerna božična darila!

Velika izbira!

Nizke cene!

FR. KRICK, CELJE
ALEKSANDROVA ULICA 1

Slavnemu občinstvu Mariboru in okolice naznanjam, da sem
otvoril 14. decembra 1929

„DVORANO ZA DAME IN GOSPODE — PIRC“
poleg Aleksandrove ceste v CVETLIČNI ULICI

Postrežba je prvovrstna ter se priporoča za obilen obisk
Brivski salon Pirc, Gregorčičeva ulica 11 in „Dvorana za dame in
gospode“ — Piro Radivoj, Maribor, Cvetlična ulica.

Gostilničarji, priporočajte ob vsaki priliki tvrdke, ki inserirajo v našem listu.

Trgovina pisalnih strojev

JOSIP PUKL, CELJE, Vodnikova ul. 9

Vam nudi prvovrstne pisalne stroje, nove in rabljene od Din 1000 — naprej z
garancijo. — Popravila hitro in eksaktno — tudi gramofonov.



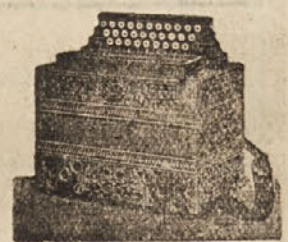
Svetovnoznana LUBAS-HARMONIKA

nudi vsem gostilničarjem lep muzikalni instrument,
prijetno zabavo za goste, gostilničarju pa trajno in vsem
naporom dorastlo harmoniko. Storitve nekaj za sebe in
za svoje goste. Harmonika je naš narodni instrument.

S. PERC, Maribor

Gospodsk. ulica 34.

Oddaja tudi na obroke.



Cenjenemu občinstvu naznanjam, da sem otvoril

atelje za fino moško perilo

ter sprejemam naročila v svoji trgovini
Maribor, Gospodsk. ulica štey. 24
kjer imam na izbiro veliko zalogo cefirjev,
popelinov in svile. Se priporoča

I. B a b i č.

Predno kupite za zimo pletenine, prepričajte se o
dobrem blagu

strojne pletilnice

A. PONGRAČIČ, CELJE, Gospodsk. ulica 4

Specijaliteta: damske obleke po meri v poljubnih
barvah in svileni šali.

Papirnate servijete

in vse pisarniške potrebščine po najnižjih
cenah priporoča trgovina s papirjem

Zlata Brišnik, Maribor, Slovenska ulica 11.

Gramofone

nudi po tovarniških cenah trdka

A. Zorko

Maribor, Aleksandrova 14

Najpripravnejše darilo k
Miklavžu in Božiču.

Šampanjec „Bouvier“

Bouvier Demi sec (bela glavica),
Bouvier sec (zlata glavica),
Bouvier Cuvée Réservee (rdeča glavica).
Kletarstvo: Gornja Radgona.

Zastopstvo za Slovenijo:

Karel Favai, Ljubljana.

Originalna

VINA

v steklenicah
trdkeVeleposestvo vinogradov
CLOTER BOUVIER

Gornja Radgona

Cenik gratis in franko.

Prepričajte se o izborni kakovosti
VINA trdke**P. Matković & Comp., Celje**Kleti: PRED GROFIJO ŠT. 1 (poprej Palosove kleti)
Sarna: SLOMŠKOV TRG ŠT. 4 (pri farni cerkvi)

Oblastno koncesijonirana posredovalnica

za nakup in prodajo posestev, hiš, vil, gostiln, trgovin,
vinogradov, gozdov, stavbnih parcel itd.**KARL TROHA**Maribor, Aleksandrova cesta 18
II. nadstropje (prej Slovenska ulica 2)

Malinov sok

Liker **F. S. Lukas, Celje** Rum
Konjak Žganje**Na veliko!**

Veletrgovina z vinom

PUGEL & ROSSMANN

Maribor, Trg svobode 3.

Bogata zaloga belega in rdečega vina v sodih
in steklenicah. Cenik in vzorci vedno na razpolago.

Cenjenim gg. GOSTILNIČARJEM priporoča svojo bogato zalogo

steklenic

krožnikov

vinskih čaš

skledic

vrčkov za pivo

vso porcelanasto posodo

jedilno orodje iz alupaka in aluminija ter vse v stroko spada-
joče predmete za hotele in restavracije trdka**M. RAUCH, CELJE**
PREŠERNOVA ULICA ŠT. 4

Gramofoni in plošče

iz tovarne Edison Bell-Penkala Ltd. kakor tudi
plošče „His Master's Voice“ in „Columbia“
katere vodi imenovana tovarna na zalogi se dobijo
proti gotovini in po zelo ugodnih obrokkih pri**Goričar & Leskovšek, Celje**knjižarna in veletrgovina s papirjem,
pisalnimi in risalnimi predmeti.

ŽIMNICE

otomane, vložki, divani, salonske garniture, žima, afrik, perje in
vse predelave v in izven hiše v tapetarski trgovini**J. Mandl, Maribor, Gosposka ulica 36.****Berndorf**Jedilno
in namizno orodje**Berndorf**

Skladišče Berndorf Maribor

Najmodernejša

KLOBUKEvseh prvovrstnih znamk, kot n. pr.: »Borsolino«,
»Habig«, »Ita«, »Pichler« itd. kakor tudi največja izbira**zimskih filc-čevljev**

Vsa popravila v hiši in po ceni.

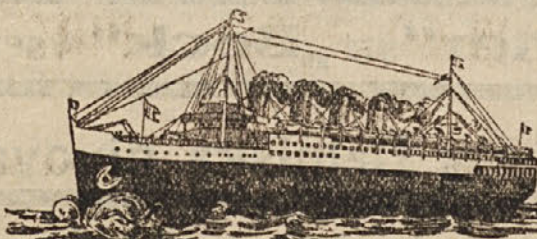
Ivan Bregar, tvornica klobukov **Maribor**
Gosposka ulica štey. 16**ATELJE „VALENCIENNE“**Prva specialna trgovina za moderno perilo in fina ročna
dela. — Prevzame vso nevestino opremo v izgotovitev
po najnižjih cenah.Lastnica: **JUSTINA KERN**
Maribor, Gosposka ul. 34**Pozor gostilničarji!****IVAN NARAKS****LOŽNICA PRI ŽALCU**najstarejše podjetje za izdelovanje sodavice in pokalic **zajamčeno s prist-**
nim skladom vkuhanu,
se priporoča cenjenim gg. gostilničarjem.

POSTREŽBA TOČNA!

CENE SOLIDNE!

Francoska linija = French Line.
Cie. Gle. Transatlantique.Za severno Ameriko in Kanado največji in najlepši brzo-
parniki. — Havre—New-York samo 5½ dni čez morje.V južno Ameriko, Argentinijo, Chile, Uruguay vsak
teden iz Havre, Bordeaux in Marsilije:**Cie. Chargeurs-Réunis, Sud-Atlantique, Transports Maritimes.**Izvrstna hrana, izborna po-
strežba, vino brezplačno.Vsa pojasnila daje brezplačno
zastopnik**Ivan Kraker, Ljubljana**

Kolodvorska ulica 35.



Deviza: Najboljše blago po najnižji ceni.

Osrednja

Ugodni plačilni pogoji.

štajerska vinarska zadruga r. z. z o. z. v MARIBORU, Meljska cesta 10

nudi kot **organizacija producentov** vse vrste garantirano pristnega belega vina, tako **ljutomercana**, **haložana** in **pekrčana** po najugodnejših cenah. Prvovrsta sortirana vina vedno v zalogi.

Ogledala so

najboljša dekoracija lokala

Vsaka soba in kopalnica mora imeti

dobra ogledala

in brušene steklene plošče

Vse vrste in izvedbe izvršuje najboljši

Spectrum d. d.

tvojnice ogledal in brušenega stekla

Zagreb

Osijek

Semoborska cesta 11

Desatičina ulica 39

LJUBLJANA

Celovška cesta 81, telefon 2343.

Kje si bomo naba-

vili dobro

zimsko blago?

V Mariboru

v manufakturni trgovini

Franjo Majer

na Glavnem trgu štev. 9

Tam dobite res do-
bro češko blago po
zelo zmernih cenah.

Svoji k svojim! **Gostilničarji in kavarnarji, pozor!** Svoji k svojim!

Po zelo nizkih cenah dobite **namizno in sortirano vino**
res najboljše pristno iz vseh vinogradnih krajev pri

Franjo Cajnko

veletrgovina z vinom v SLOVENJGRADCU.

Lastni vinogradi. Razna odlikovanja. Vzorno kletarstvo.

Vina v steklenicah (buteljke) vseh vrst.

Viško črno dalmatinsko vino za zdravila.

Zajamčena solidna in točna postrežba. — Ceniki na
razpolago. — Zelo ugodni plačilni pogoji.



**Pohištvo,
posteljnina,
preproge,
linolej,
pohištvene predmete**

za gostilničarje in zasebnike ima po zelo nizkih cenah

Karl Preis

Maribor, Gosposka 20.

Ilustrirane cenike brezplačno.

Oglašujte!

Moški, ženske, stari, mladi!

Vam vsem je pripravila naša znana pletarna za to zimo veliko izbiro
toplih pletenih jopic, telovnikov, puloverjev, oblek, kostumov, kril,
robcev, šalov, čepic, dokolenic, rokavic, nogavic itd.

Vse iz čiste volne in tako po ceni, kakor še dosedaj nobeno leto. Zato pa
predno te reči kupite, si oglejte to **veliko zalogo v pletarni**

M. VEZJAK
MARIBOR, Vetrinjska ulica 17

**BRANDL PIANINI IN KLAVIRJI, MARIBOR**

Lep glas in nizke cene. — Popravila in uglaševanje izvršujejo
izvrstni strokovni delavci — Najdalekosežnejše jamstvo.
Mannborg - harmoniji.

Zahvala.

Podpisana se zahvaljujem tem potom podpornemu društvu

»Ljudska samopomoč« v Mariboru

najlepše za znatno pripadajočo podporo iz vseh treh oddelkov, po mojem,
prerano ter nepričakovano umrlem soprogu g.

Franc Balonu

gostilničarju in posestniku v Pobrežju

in priporočam to neprecenljivo človekoljubno društvo vsakomur v takojšnji
pristop, če še ni njega član.

Maribor, Pobrežje, Bizeljsko, dne 11. decembra 1929.

Josipina Balon.Papirnate servijeteMere za sodeDržala za časopise

Platnikove igralne karte Piket (marjaš), Tarok,
Whist (Jolly in italijanske, domino ter šah
igre, kakor tudi elastične pločice in pisala
(Specksteine) za kavarne ima stalno v zalogi

galanterijska trgovina**Kramar & Mislej, Celje**SerpentineToaletni papir „Saad“Konfeti

Delniška pivovarna »Union«

Ljubliana, Laško in Maribor

priporoča svoje prvovrstno dvojno marčno pivo, eksportni ležak

in temno pivo, varjeno po bavarskem sistemu, „Herkules“,

„Porter“ in „Bock“ vsem cenj. gostilničarjem in gostom.

Z odličnim spoštovanjem Delniška pivovarna »Union«, Ljubliana, Laško in Maribor.