

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

STROKOVNO GLASILO: „ZVEZE GOSTILNIČARSKIH ZADRUG V LJUBLJANI“ IN „ZVEZE GOSTILNIČARSKIH ZADRUG V MARIBORU“

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

Telefon 2467.

Člani obeh gostilničarskih zvez dobijo list brezplačno.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 8.

Maribor, dne 24. avgusta 1931.

Leto I.

POZOR! Gostilničarski vestnik se dostavlja vsem članom brezplačno.

Delo v naših in tujsko-prometnih organizacijah.

Nepobitno je, da mora biti najtesnejša vez med gostilničarskimi in tujsko-prometnimi organizacijami, če hočemo v doglednem času razviti po naših krajih tujski promet v taki meri in obliki, kakor si ga želijo poborniki tujsko-prometne ideje v naši banovini. Dočim je gostilničarstvo tesno povezano v svojih zadrugah in svojih zvezah o katerih se širi spoznavanje koristi tujkega prometa za individualno in splošno gospodarstvo od dne do dne, opazamo, da je še mnogo premalo tujsko-prometnih organizacij, posebno po deželi. Primanjkovalo je podrobnega tujsko-prometnega dela med našim podeželskim ljudstvom. Tu in tam srečamo kako olepševalno društvo, dočim je več ali manj vse delo v navedenem smislu prepuščeno hvalevredni inicijativi posameznih tujsko-prometnih zvez. Dokler se ne bo vzbudila v našem narodu privatna iniciativa, toliko časa ne bomo govorili o zmagi tujsko-prometne propagandne ideje. Pri tem trpijo seveda gostilničarske in tujsko-prometne organizacije, ker se ne morejo razvijati enakomerno. Zastoj ene je naravno v škodo drugi. Kaj nam pomaga delo tujsko-prometnih organizacij, če je gostilničarstvo neurejeno, odnosno nepripravljeno, na drugi strani pa nastane seveda izguba za gostilničarsko obrt, če se tujski promet ne veča sorazmerno z adaptacijo naših podjetij! Kakor vidimo, zavisi eno od drugega in je skupno delo uspešno le tedaj, če se vrši po vnaprej načrtanem delavnem programu. Če vpoštevamo delokrog gostilničarske organizacije vidimo, da je njena glavna naloga skrb za strokovno izpopolnitev poleg že samobesni razumevne zaščite stanovskih interesov. Njeno delovanje v tujsko-prometnem pogledu je torej le nekako dopolnilnega pomena, dočim leži jedro tujkega prometa v krajevnih tujsko-prometnih institucijah.

Mislimo, da vlada v tem oziru popolna jasnost. Tujsko-prometna in gostilničarska organizacija sta torej dva najbolj poklicana činitelja za uresničenje vseh naših teženj v tujsko-prometnem oziru. Naša olepševalna društva bi morala biti posebno na deželi skupščine vseh tamkajšnjih posameznim strokam in stanovom pripadajočih odposlancev. Težišče tega dela leži seveda na našem učitelstvu in duhovništvu, ker imata vendar največ vpliva na moralno vzgojo našega ljudstva. Že šolski deci se mora v zgodnji mladosti zabititi pojem gosta, kakor tudi raztolmačiti njegove pravice, obveznosti itd. Izpustiti seveda ne smemo zastopnike trgovskega stanu, obrtništva in poljedelstva, ker participirajo vsi več ali manj na dobičku, ki ga prinaša kraju tujski promet. Razveseljiva je vest sedanjega predsednika Osrednjega planinskega društva v Ljubljani g. dr. Pretnerja, da se bodo k tujsko-prometnemu delu pritegnila tudi planinska društva. Ugotoviti moramo na tem mestu, da so naša planinska društva izvršila nepre-

cenljivo delo v času, ko je bil naš tujski promet še v povojih in bi bila velika škoda, če bi ta društva sedaj stala ob strani. Z njimi bi se torej jako povečala živahnost v tujsko-prometnem oziru na deželi.

Kakor rečeno, vse to podrobno delo z določenim programom naj izvršijo gostilničarske in tujsko-prometne zveze. Zimski in spomladanski čas, ko je ljudstvo manj zaposleno, je najbolj primeren za prireditev eno ali večdnevni gostilničarsko-tujsko-prometnih tečajev v onih krajih, ki se sami prikladijo, ker dokažejo s tem, da je pri njih že dozorela smisel za tujski promet. V letošnjih spomladanskih mesecih je Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru že razglasila te prireditve in določila po prijavi tudi posamezne kraje. To delo po zimi pa želi izvršiti skupno s Tujsko-prometno zvezo v Mariboru, da ne posega po nepotrebnem v delokrog druge institucije, ker je delitev dela, kakor smo že gori omenili, neobhodno potrebna. S takimi tečaji naj bi bila povezana ustanovitev olepševalnega ali tujsko-prometnega društva. Prepričani smo, da bodo ti tečaji, namenjeni slehernemu prebivalcu dotičnega kraja, mnogo zalegli in da bomo na ta način ustvarili trdne postojanske, ki bodo sposobne širiti tujsko-prometno idejo v svoji bližnji in daljnji okolici.

To delo pa naj ne odlašamo. Konkurenca v tej panogi se pojavlja z ravno tako brezobzirnostjo, kakor v trgovini in obrti. Trditev, da je naša dežela v poletni sezoni napolnjena s tujci ne odgovarja resnici, ker poznamo kraje, ki imajo dobre gostilne in lepa privatna stanovanja, pa nobenega gosta. Torej je tukaj smisel za tujski promet še nepoznana. Taki kraji so tedaj ostali do danes še neizrabljeni. Tudi naziranje, da edine inozemski gost prinaša srečo in blagostanje našim letoviškim krajem je pogrešno. V začetku se naj naši kraji zadovolje s notranjim tujskim prometom in se naj v tej smeri udejstvuje tudi naša tujsko-prometna politika.

H koncu pa naj pristavimo še, da se naj pri izbiri delavcev v tujsko-prometnih institucijah ne postopa preveč površno. Imamo namreč nekaj takih med seboj, katerih delo leži le v neosnovani kritiki. Naravno in gotovo za vsakega kaj lahko razumljivo je, da se v enem letu ne more preobraziti dežela, ljudstvo, predvsem pa naše gostilne, v katere se mora investirati velike kapitale, in kjer bi naglica lahko mesto koristi povzročila katastrofo.

Gledati moramo tedaj na to, da se vzbudi privatna iniciativa, poživijo že obstoječe in na novo osnovane podeželske organizacije in pokliče k sodelovanju sposobne, trezno misleče in za delo zmožne in voljne osebe. V tem leži bodočnost tujkega prometa v Dravski banovini in tudi smernica za naše organizacije.

Tovariši! Na veselo svidenje dne 31. avgusta ob 10. uri na velesejmu v Ljubljani, kjer si pod strokovnim vodstvom ogledamo skupno našo razstavo.

Dr. Rud. Marn:

Udeležba gostilničarja na pospeševanju tujkega prometa.

Stožer in osnova tujkega prometa so dobri hoteli in gostilne, to je, da je letovišar v telesnem oziru popolnoma zadovoljen. To je nekaj posebi umevnega in le letovišča s tem predpogojem lahko računajo na obilen in dalje trajajoč obisk gostov.

Ni moj namen, da bi opisoval, kako mora imeti gostilničar urejeno svojo gostilno in tujke sobe, skrbeti za dobro hrano, pijačo in postrežbo, da mora biti pri gostilni vrt ali vsaj veranda itd. Taki opisi so že večkrat izšli v tem časopisu in se predavajo na gostilničarskih tečajih, ki se jih mora udeležiti ali gospodar sam, ali njegova soproga ali pa odrasla hčerka ali sin.

Gostilničar mora biti prvi in največji propagator tujkega prometa v dotičnem kraju, ker ima sam največje koristi od tega. Kako naj se udejstvuje?

Če je član občinskega odbora, mora v tem na to delati, da skrbi občina za vse naprave, ki so tujskemu prometu v korist. Te bi bile: upeljava vodovoda in elektrike, dalje kanalizacija, popraviljanje in škropljenje cest, naprava klopi za oddih, evidenca tujskih sob pri občinskem uradu, reklama, naprave kopališča, parka ali vsaj izprehodnih potov itd.

Če ni v občinskem odboru ali če ne najde tam razumevanja, naj prične akcijo za ustanovitev tujsko-prometnega in olepševalnega društva, v čigar odboru naj bo sam najbolj agilen in ki naj prevzame gornje agende, v kolikor so izvršljive, sicer pa naj pritiska na občinski odbor. Če bi se mu tudi to ne posrečilo, naj se obrne na centralno tujsko-prometno organizacijo ali na Zvezo za tujski promet v Ljubljani ali na Tujsko-prometno zvezo v Mariboru, da se od tam prične taka akcija; za prvo prireditev predavanja o koristi tujkega prometa.

Sploh je priporočati, da je vsak boljši gostilničar v stalnem stiku z osrednjo organizacijo, ki naj mu preskrbi reklamo, ki naj mu preskrbi tujce itd. Seveda morajo biti njegove sobe in restavracija primerno dobre in mora v tem pogledu poročati le dejstva, ne da bi najmanj pretiraval.

Ako že prihajajo tujci, se mora v vsakem oziru gledati, da so ti zadovoljni. Zadovoljen gost privede drugo leto sigurno še več gostov in tako se od leta do leta veča obisk. Znano je pa, da nezadovoljen gost odžene še druge goste in doma odgovarja onim, ki hočejo priti v ta kraj. Zato je treba s prvimi gosti postopati kakor s steklenino; nikoli jim dati priliko, da se pritožujejo. Seveda so tudi zelo sitni letoviščarji, ki jim ni ničesar prav. Ti pa niso nikdar stalni, ampak romajo vsako leto drugam.

Letoviščarjem je treba nuditi tudi zabavo in v to je v prvi vrsti poklican gostilničar, oziroma, če jih je več, vsi skupaj. Koncert, ples, domača zabava, skupni izleti, pikniki itd. so stvari, ki so v

enoličnosti letovišnega življenja prav dobro došle gostom in te večkrat pripravijo do daljšega bivanja v kraju. Dnevne novine, ilustrirane revije, mala knjižnica, družabne igre morajo biti na razpolago,

Izven tega mora biti gostilničar tudi svetovalec drugim vaščanom, da se čimnajtežje okoristijo s tujskim prometom. Zlasti naj jim svetuje, da pridelujejo različne vrste zelenjadi, goje boljšo vrsto perutnine, dajejo dobro mleko in surovo maslo, da zasade drevesca s plemenitim sadjem itd. Otrokom naj svetuje, da nabirajo v gozdu jagode in gobe, kar vse se da spraviti v denar. Prav tako naj animira sovaščane, da pripravijo čim več sob za tujce; pri tem naj sam pregleda sobe, če so dobro opremljene in če vlada v hiši in okrog nje potrebna čistoča.

S tem člankom sem torej hotel povedati, da gostilničar ne sme misliti samo na lastno korist, ampak da mora delati tudi v splošno korist, da postane ves kraj sposoben sprejemati letoviščarje. Pri tem naj se zaveda, da čim bolj se bo večal obisk, tem več bo sam imel koristi od tega, ker mu bo večji stalni obisk dal pobudo, da razširi svoj obrat in s tem tudi več zasluži.

Gostilničar naj bo prvi propagator za vse, kar je v korist tujskemu prometu, bodi pa tudi učitelj in svetovalec drugim, ki naj jih s tem vzgoji za tujski promet!

Dr. Fran Ratej, t. č. preds. Tujsko-prometne zveze v Mariboru:

O ekonomski važnosti turizma.

Ravno v sedanjih tako za industrijo kakor za kmetijstvo kritičnih časih mora postati vsakomur, kdor opazuje naše gospodarske prilike, povsem jasno, kako važno postavko predstavlja tujski promet v zasebnem in nacionalnem gospodarstvu ter, da je treba posvetiti vse moči njegovemu razvoju. Slovenija je, kar se tiče agrarne produkcije, — če izzamemo nekaj panog, kakor vinogradništvo in sadlarstvo —, pasivna pokrajina ter je prebivalstvo navezano na obrtno in industrijsko delo, ki pa tudi ne daje dovolj služka in so mnogi prisiljeni izseliti se.

Tudi turizem je industrija v širšem pomenu besede, in lahko rečemo celo privilegirana industrija. Če se ustanavlja kako industrijsko podjetje, je potrebna zadostna osnovna glavnic, ki služi predvsem za investicije, in pa primeren obratni kapital, potem pa je treba skrbeti za odjemalce, za klijentelo. Istotako lahko govorimo tudi pri industriji turizma o osnovnem kapitalu, ki pa ne obstoja samo v hotelskih in gostilniških zgradbah in drugih tujsko-prometnih napravah, temveč ga tvorijo predvsem prirodne krasote naše zemlje, pester alpski svet z mičnimi jezери, mikavna pogorja s prastarimi šumami, mične doline z bistrimi potoki, lične vasi, trgi in mesteca, vmes pa posejani izvirki mineralnih voda. Vse to predstavlja velikanski naravni kapital, ki nam ga sicer ne more nihče kam drugam pre-

Ogledala

vseh vrst, velikosti in oblik,
brušena in nebrušena stekla vseh vrst
zrcalno, specijalno, ledenasto,
marmornafo i. t. d. - priporoča

„KRISTAL“ d. d.

tovarne ogledal in brušenega stekla, edino čisto domače podjetje

CENTRALA: Maribor, Koroška c. 32, Telef. int. 2132

PODRUŽNICE: Ljubljana VII., Medvedova c. 38, Telef. int. 3075
Split, Zrinjskega ulica broj 6, „ „ 368

seliti, a bi ostal mrtev, če ni podjetniškega duha in smotrene dela za pravilno in racionalno eksploatacijo teh prirodnih dobrin v dobrobit celokupnega naroda. Ta osnovni kapital se pa mora dopolniti z investicijami, ki jih tvorijo hotelske zgradbe in druge stalne tujsko-prometne naprave, seveda pa tudi železnice in ceste, moderna prometna sredstva in vse ono, kar je potrebno za olepšanje in higijensko ureditev krajev.

Kakor pri vsaki industriji, tako je treba tudi pri turizmu obrabati posebno skrb na pridobitev klijentele, na pravilen način reklame in propagande, da ne privabimo samo tujca, temveč mu po primerenih cenah nudimo to, kar pri nas pričakuje, in ga tako sprejememo, da se bo zopet rad vrnil. Med vojno in precej časa po vojni smo videli, kako je kupec iskal blago, sedaj pa vidimo, kako blago išče kupca, pa ga dostikrat ne najde, vsaj ne takega, ki bi blago ne le vzela, ampak tudi plačal. Pri industriji turizma pa vidimo, da mora kupec sam priti k nam po blago, ki ga nudimo. Industrija turizma je potemtakem tudi v tem pogledu privilegirana. Plačilo je vedno promptno in nima hotelir ali prevoznik nobenih skrbi s kreditiranjem in izterjavanjem.

V čem pa obstoja ekonomska važnost te klijentele za naše narodno gospodarstvo? Tujec, ki pride v naše kraje, da preživi tu nekaj časa radi zdravja ali odpočitka, troši svoj denar v glavnem za stanovanje in prehrano, za dovoz in prevoz, pa tudi za nakup raznih potrebščin, spominkov, predmetov naše domače industrije. Od tujskega prometa imajo torej glavne in neposredne koristi hotelirji in gostilničarji, posredno so pa teh koristi deležni tudi trgovci in obrtniki, pri katerih kupuje hotelir in gostilničar potrebščine za svoj obrat, deležen jih je pa tudi kmet, ki lahko vnovči svoje pridelke, lepe dohodke na davkih in raznih davščinah pa ima od turizma tudi država, banovina in občina. Poglejmo si konkretni primer. Bled ima v dobri sezoni dnevno okroglo 3000 gostov. Ako potroši vsak gost dnevno samo 100 Din, znaša to vsak dan 300 tisoč dinarjev, na mesec 9 milijonov dinarjev. Ker je pa Bled neke vrste luksuzno letovišče in kopališče, lahko to vsoto vsaj podvojimo, če ne potrojimo. Ako odračunamo svoto za amortizacijo investicij, režije, davke in javne davščine, ostanejo v vsakem primeru lepi dobički za posameznice, ki jih danes težko nudi kaka druga industrija.

Naravno pa industrija turizma ne more povsod uspevati, ampak samo v krajih, ki so za to pripravljeni in primerno opremljeni, tako, da nudijo to, kar tujec zahteva in vsaj minimum komforta, železnice in ceste pa morajo biti v dobrem stanju ter moderna pre-

vozna sredstva na razpolago. — Vprašanje izboljšanja naših cest je trenutno najvažnejše, ker brez cest, ki so sposobne za avtomobilski promet, ni mogoče misliti na razvoj tujskega prometa. Seveda bo za zgradbe novih cest in preureditev starih treba investirati precejšnje vsote, napačno in prebivalstvu nerazumljivo bi pa bilo, če bi se vse to hotelo doseči z raznimi javnimi davščinami. Izdatke za take investicije je treba razdeliti na dolgo vrsto let ter jih kriti z dolgoročnimi posojili. Kakor cestam, je treba tudi izgradnji železnic posvečati posebno pozornost in bo zlasti projektirana, a žal odložena direktna železniška zveza Slovenije z morjem v eminentnem interesu tujskega prometa. Tudi aviacija, ki se pri nas vedno bolj razvija, bo lahko služila interesom turizma.

Kar se pa tiče hotelske industrije same, je treba ugotoviti, da se je v časih po vojni veliko zamudilo. Vse mogoče industrije, ki danes hirajo, so se ustanovljale, samo za lepe hotelske zgradbe v krajih s tujskim prometom, ni bilo pravega razumevanja. Glavni vzrok tiči pač v tem, da nam pri hotelski industriji, ki je po svojem bistvu nacionalna, primanjkuje strokovno izobraženih in podjetnih ljudi. Edino izjemo tvorijo Bled in deloma tudi Maribor. Ni pa nobenega dvoma, da se bo hotelska industrija pri nas razvila, ko dobimo hotelirsko šolo in bodo izgrajene naše ceste. Ustvaritev prave hotelske industrije je naš nacionalni in gospodarski problem, ki se mora v javnem interesu čimprej rešiti. Našim hotelirjem in gostilničarjem je potrebna na eni strani temeljita strokovna izobrazba, na drugi strani pa ceneni dolgoročni krediti za investicije. Za manjše kredite bi bili v to poklicani banovinski denarni zavodi, za večje kredite pa bi morala poskrbeti Državna hipotekarna banka z otvoritvijo posebne oddelka za hotelske kredite. Večje važnosti nego so carinske, davčne in taksne ugodnosti, so ceneni krediti, ki morajo biti amortizacijski in dolgoročni. Šele, ko bo to vprašanje zadovoljivo rešeno in bomo imeli dovolj strokovno izobraženega naraščaja z hotelirske šole, ki se bo otvorila v Mariboru, bo postal v naših krajih hotel važen ekonomski faktor. Strokovna izobrazba, ceneni krediti in podjetnost bodo združeno dovedli do pravega razvoja tujskega prometa.

Nič manj važno je tudi vprašanje pravilne ureditve naših krajev za svrhe tujskega prometa. Za to morajo skrbeti lokalni faktorji, občine, tujskoprometna in olepševalna društva. Na zunanjo sliko in obliko hotelov in gostiln se sedaj sploh ni oziralo ter se ni gledalo na to, če je nova ali preurejena hiša napravljena v slogu, ki ustreza dotični pokrajinski fi-

guraciji. Načrti za nove hotelske in gostilniške zgradbe se pri oblastnih odobravajo ne glede na to, če je zgradba v skladu s pokrajino, s hribovskim ali alpskim svetom. Arhitekta se ne vpraša za mnenje ter se zahteva samo, da načrt ustreza običnim stavbnim predpisom. Tujskoprometna zveza v Mariboru je podvzela inicijativo, da pri novih zgradbah ali pri preureditvi hotelov dobi besedo tudi arhitekt ter si bo nabavila vzorne načrte za zgradbe hotelov in podeželskih gostiln, pa tudi za zgradbe zasebnih hiš, v katerih se bodo oddajale tujcem sobe. Pogrešeno bi pa bilo kakršnokoli tipiziranje, ki bi vodilo v enoličnost in se bo zato v poedinih primerih ozirati na individualne tradicije v raznih naših pokrajinah, na narodno ornamentiko in ljudsko umetnost sploh. Pri tem se ne sme pozabiti na skladno notranjo ureditev zgradb, pri čemer pa bi bilo istotako zgrešeno vsako tipiziranje. Razvoj turizma bo pripomogel, da bo higijensko urejena in asanirana slovenska vas postala harmonična in vzorna.

Na jasnem si moramo biti, da smo šele v pričetku ustvarjanja predpogojev za razvoj turizma v naših krajih in da bo potrebna še cela vrsta let požrtvovalnega dela in ozkega sodelovanja vseh prizadetih činiteljev, kakor so to na eni strani tujskoprometne zveze in njih poedinice: tujskoprometna in olepševalna društva, zainteresirane občine, zlasti pa gostilničarske in hotelirske organizacije, pa tudi stiki s planinskimi in športnimi društvi, na drugi strani pa banska in centralna državna uprava in »Putnik«, društvo za saobračaj putnika i turista s svojimi zastopstvi in informacijskimi pisarnami. Vse to skupno delo pa bi vendar ne imelo zaželenih uspehov, ako ne preide v zavest ljudstva samega prepričanje o gospodarski važnosti turizma. Da se to doseže, so potrebna poučna predavanja, mnogo pa more na deželi koristiti tudi učiteljstvo. Ako bo ta veriga sodelujočih faktorjev sklenjena, potem ne bo ostala tudi veriga koristi, ki jih bo imelo ljudstvo od tujskega prometa, pri katerem so interesi vseh ljudskih slojev med seboj povezani. Potem in, ko se bodo razvile pri nas tudi druge panoge gospodarstva, ki imajo koristi od tujskega prometa, kakor je to vrtnarstvo in sadjarstvo, živinoreja, mlekarstvo in sirarstvo, bo v Sloveniji dovolj kruha za vse in bo prenehala nezaposlenost, prenehalo pa bo tudi izseljevanje in preseljevanje naših ljudi v mesta in tuje industrijske kraje.

Končno je treba omeniti tudi vzgojno vrednost turizma za prebivalstvo. Kjer je razvit tujski promet, se izpremeni ne samo zunanje lice dotičnih naselbin in deloma tudi pokrajine same, marveč izpremeni se v ugodnem smislu tudi prebivalstvo samo ter zadobi širši pogled. Učni tečaj za gostilniško strežništvo, ki jih prireja z uspehom agilna Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru, bodo gotovo rodili dobre sadove, prilike pa se bodo izdatno izboljšale šele po ustanovitvi strokovne hotelirske in gostilničarske šole.

Ekonomska važnost tujskega prometa je evidentna in je dolžnost vseh poklicanih faktorjev, da po ugotovljenem načrtu in programu delujejo za narodno blagostanje. Ni dvoma, da bo tvoril turizem od leta do leta važnejšo postavko v naši plačilni bilanci.

Pokažimo naše zanimanje za razstavo, pri kateri so sodelovale tudi vaše Zveze, ter se udeležimo skupnega ogleda dne 31. avgusta ob 10. uri.

Dr. Fran Ster, ravnatelj zdravilišča Rogaška Slatina:

Tujski promet Jugoslavije.

Gospodarske krize, ki so nastopale zadnja leta v eni državi za manjšo, v drugi za večjo intenzivnostjo, so privedle gospodarstvo vseh držav na mrtvo točko, iz katere išče izhoda vsaka država na svoj način. Brez sistema, tavajoč v temi, se pomika gospodarstvo naprej, toda uspeha ne doseže. Kje tiči temu vzrok?

Gotovo še rane svetovne vojne niso zaceljene, toda zgodovina nas uči, da je še vsaka večja vojna prinesla blagostanje vsaj posameznim državam, le zadnja svetovna vojna je vrgla skoro ves svet v neprestane gospodarske krize, iz katerih mora prej ali slej nastati gospodarska katastrofa, če se ne najde pota, ki naj to prepreči.

Med sredstvi, ki naj bi pomagala posameznim državam na noge, ki bi naj dvignila gospodarstvo, je tudi tujski promet, ki se je začel po vojni v vseh državah z neobičajno intenzivnostjo gojiti, ki je dosegel v nekaterih državah tudi nepričakovane uspehe. Vprašanje je le, če bodo ti uspehi trajni, če bo tem državam mogoče privezati na sebe zunanji svet, — in za tega v glavnem gre, — ki naj prispeva z donosenimi novci k narodnemu gospodarstvu.

Od vseh držav, ki se jim je posrečilo v razmeroma zelo kratkem času dvigniti tujski promet na izredno višino, je imenovati Jugoslavijo na prvem mestu. Radovednost celega sveta se je osredotočila na mlado državo, ki ji je določeno igrati važno vlogo v vrsti bodočih velesil, katere posamezni deli so bili širnemu svetu popolnoma neznani in katere izredne naravne lepote so iznenadile tujce, da so brez posebne propagande v velikem številu prihajali v naše kraje. Malo umevanja je pokazala naša država temu pojavu v začetku ujedinenja, šele, ko se je pokazal materijelni uspeh te nove gospodarske panoge v številkih, začela so se reševati najnujnejša vprašanja tujskega prometa s hitrostjo, ki je bila prepovršna, da bi mogla vsaj približno zadostiti stavljenim zahtevam. Obstoječe tujsko-prometne organizacije pa še niso uživale potrebne zaupanja na merodajnih mestih, da bi mogle uveljavljati svoje nazore o ureditvi tujskega prometa. Tako se je sicer delalo z mrzlično hitrostjo, toda brez sistema.

Delo se je v splošnem začelo od zgoraj in ne od spodaj pri temelju. Posledice tega dela so se pokazale v različni obliki. Gradili so se hoteli, ki bi sicer ustrezali trenutnim zahtevam, a manjkalo jim je pravega vodstva in strokovnega osoljenja. Propaganda je zvalila tujce v kraje, kjer ni bilo na razpolago najprimitivnejših predpogojev za tujski promet. V izkoriščanju tujskega prometa ni bilo prave enotnosti. Posamezni kraji, zdravilišča, letovišča in hoteli so se posluževali in se poslužujejo še danes v svojem poslovanju in obratovanju povsem različnih metod, kar vpliva v splošnem neugodno na tujski promet. Važnejša vprašanja tujskega prometa se mnogokrat od strani posameznih podjetnikov rešujejo skrajno površno, kar škoduje celoti. Polaga se pa premalo važnosti tudi na malenkostna vprašanja, ki morejo biti v tujskem prometu zelo koristljiva in imajo lahko velike posledice bodisi v ugodnem, bodisi v neugodnem smislu.

Glavni vzrok takemu postopanju leži v tem, da tujsko-prometne ustanove rešujejo predvsem nalo-

Hladilnice in ledenice

izolira najceneje

= Jelačin & Komp., Ljubljana =

ge širše organizacije, medtem ko posameznim lokalnim vprašanjem ne morejo posvetiti potrebne pozornosti. Naj bo ta organizacija še tako vzorna, naj doseže še tako lepe uspehe, naj privabi v državo še tako veliko število tujcev, ne koristi nam nič, če so ti tujci nezadovoljni, ker ta organizacija ne uredi podrobnih vprašanj tujskega prometa na licu mesta, to je tam, kjer se tujski promet praktično razvija.

Na licu mesta, na kraju tujskega prometa samega, pa ni nikogar, ki bi nebroj vsakodnevno se pojavljajočih, kočljivih vprašanj tujskega prometa reševal, vprašanj, ki segajo globoko v interese tujskega prometa, ne da bi spadali že v delokrog političnih ali drugih oblasti. Če pa spadajo v ta delokrog, je pot med prijavo in rešitvijo mnogo predolga, da bi se moglo pričakovati praktične uspehe. Tudi rešujejo politične oblasti vsa taka vprašanja bolj iz vidika zakonskih predpisov, kot praktične potrebe. Tako se dogajajo pogreški, ki ne škodujejo samo tujskemu prometu dotičnega kraja, ampak so v splošnem v škodo celokupnemu prometu.

Le kdor pozna podrobno delo tujskega prometa, more presojati usodne posledice površnega dela pri zeleni mizi, kjer se mnogokrat obravnavajo lokalne zadeve tujsko-prometnih krajev brez poznanja lokalnih razmer in brez temeljite informacije. Vprašanja, ki izgledajo na zunaj kot malenkostna, morejo, če se ne rešijo praktično, povzročiti dotičnemu kraju milijonsko škodo.

Zato je potrebno, da se k obravnavi tujsko-prometnih zadev pri-tegnejo lokalni faktorji, ali še bolje, da se na mestu tujskega prometa postavi organ, ki more dnevna vprašanja avtoritativno reševati, pri važnejših zadevah pa dajati potrebna pojasnila.

Največ spornih vprašanj se pojavlja v tujsko-prometnih krajih, predvsem pa v zdraviliščih, med hotelirji in restavraterji na eni strani in med upravo, odnosno zdraviliško komisijo dotičnega kraja na drugi strani. Ni treba poudarjati, da je složno sodelovanje obeh tudi v interesu obeh strani in da je vsako nasprotstvo enega proti drugemu v veliko škodo dotičnemu tujsko-prometnemu kraju. Vsak uspeh enega koristi drugemu in vsako nazadovanje enega zadane občutno tudi drugega. Tudi pri takih spornih vprašanjih bi mogel ta organ za tujski promet mnogo koristiti.

Gotovo je, da je organizacija tujskega prometa v širšem smislu dosegla v naši državi velike uspehe, da je v veliki meri podprla naše finance, toda ravno tako gotovo je pa tudi, da zna pomanjkljivost organizacije tujskega prometa v podrobnem, to je v tujsko-prometnih krajih samih, te uspehe uničiti, če se tej podrobni organizaciji ne posveti čimprej potrebna pozornost. V vsakem tujsko-prometnem kraju se bo za začetek brezdomno našla zanesljiva oseba, ki morebiti neposredno ni materijelno zainteresirana na tujskem prometu, in ki bi proti malim ugodnostim, ki bi se ji nudile, vršila naloge organa tujskega prometa, kakor so gori zamišljene. Centralne organizacije tujskega prometa naj bi pa za te organe ustanovile tečaje, kateri bi jim nudili potrebno strokovno izobrazbo.

Tujsko-prometni svet dravske banovine, ki vrši vzorno organizacijo od zgoraj, naj sestavi program za to podrobno organizacijo skupno z obstoječimi tujsko-prometnimi organizacijami in prepričan sem, da bo s tem v veliki meri podprl svoje dosedanje delo in uspehe, tujski promet naše banovine bo pa za velik korak zopet bližje svojemu cilju.

Dne 31. avgusta ob 10. uri sestanek vseh gostilničarjev, kavarnarjev itd. na velesejmu v Ljubljani.

Dr. Milan Dular:

Na pragu tujskega prometa v Dravski banovini.

Tujski promet se zadnje čase tudi pri nas vedno bolj uvaža in zlasti oblasti se močno zavedajo njegovega pomena za narodno gospodarstvo dravske banovine. Mnogo nam sicer še manjka, da dosežemo druge države z moderno organiziranim tujskim prometom, zlasti Švico in Monaco, pa bodimo veseli, da je storjen začetek. Danes še neobgledeno dete v povojih, obeta postati močno drevo našega gospodarstva. Vse do zadnjega časa so podpirale in pospeševale tujski promet s svojimi skromnimi sredstvi tujkoprometne organizacije, no sedaj so se temu pokretu velikopotezno pridružile tudi oblasti, občine in javnost sploh.

Tujski promet in hotelska industrija obeta postati važna grana narodnega gospodarstva dravske banovine, vsaj je za to podan glavni predpogoj — nepopisno lepe prirodne krasote naše ožje domovine. Tujski promet je upoštevjanja vreden faktor baš v sedanjem času vladajoče gospodarske depresije, iz katere ne bo lahko najti izhoda. Predvsem pa bo potreba ucepiti važnost in gospodarski pomen tujskega prometa v dušo našega celokupnega prebivalstva. Vsaj imajo od njega koristi vsi sloji: mesta, letovišča in zdravilišča in pa tudi mali krasni kotički naše dežele, katere posejajo manj premožni letoviščarji, katerim finančne prilike ne omogočajo obiska modernih in mondenih letovišč.

Tujski promet dravske banovine se mora razviti in pospeševati v dveh pravcih. Priznana zdravilišča in letovišča je treba urediti najmoderneje in razviti za obisk propagando zlasti v inozemstvu. Ta letovišča so odvisna predvsem od obiska premožnih inozemcev in naših državljanov z juga. — Da pa zareže poglobitev tujskega prometa globoko brazdo v celotno gospodarstvo dravske banovine, je treba dvigniti zanimanje za letovanje tudi za naše manjše kraje, saj je vse polno prekrasnih kotičkov naše zemlje, kjer je treba samo pripraviti potrebna prenočišča in manj premožni sloji se bodo tja zatekali na oddih. Računati moramo s tem, da naš narod ni narod rentnikov, da naš meščan ni bogat, da pa je treba našemu srednjemu sloju, našemu uradniku, obrtniku in trgovcu vseno prožiti možnost letovanja v cenejših, a nič manj lepih kotičkih naše domovine. Porazdelitev tujskega prometa po celi deželi pa je tudi gospodarskega pomena, ker naj bi njegovih koristi bili deležni vsi kraji, sposobni za sprejem in bivanje tujcev. Dotok letoviščarjev se bo zlasti poznal našemu kmetu, ki preživlja težko gospodarsko krizo. Naš kmet je danes še vedno



LJUBLJANSKI VELESEJEM

„Ljubljana v jeseni“ - „Kraljev teden“
29. VIII. - 9. IX. 1931

Posebne razstave: Tujski promet, razstava slovenskih mest - Kmetijstvo (mlekarnstvo in sirarstvo, jajca, čebelarstvo, vinarstvo, zelenjadarstvo, perutnina, kuncji, kmetijski stroji) - Higijena - Novodobno gospodinjstvo - Pohištvo (stanovanjska in hotelska oprema) - Industrijski in obrtni oddelek

Za časa velesejma velike slavnosti „Kraljev teden“

Operne in dramske predstave na prostem, glasbeni festival i. t. d.)

Legitimacije po Din 30 — prodajajo denarni zavodi, železniške postaje, trgovske organizacije, biljetarne „Putnika“, velesejmski urad

50 % popust na železnicah — Stanovanja preskrbljena

Razstavišče obsega 40.000 m², 10 razstavnih zgradb

samo kmet, ki ne more ugodno spraviti v denar svojih kmetijskih pridelkov, ker je produkcija na veleposestvih v Banatu in Bački cenejša. Naš vinogradnik ne more prodati ne vina ne hmelja, les gre težko izpod rok in živina nima nobene cene. Absolutna potreba je, da se naš kmet v svojem gospodarstvu preorijentira in najde novih konsumentov za nove kmetijske pridelke. In tu mu zamore pomagati tujski promet; letoviščarji pridejo in kmetu bo lažje prodati svoje pridelke, predvsem zelenjavo, pa tudi mleko, vino in drugo. Če bo našel naš kmet odjemalca, se bo intenzivneje pečal s smotrenim perutninarstvom, kuncerejo, čebelarstvom in vrtnarstvom. Seveda pa bodo dobrot tujskega prometa deležni predvsem dobri podeželski gostilničarji, ki pa morajo modernizirati svoje zastarele obrate v tujsko prometne namene, pripraviti enostavne, ali čiste in higijenične tujske sobe, skrbeti za dobro prehrano in primeren komfort tujcev.

Reflektant za cenejše letovanje ni samo srednji sloj dravske banovine, marveč cele države. In kdo naših bratov iz juga si ne želi v vročih in soparnih poletnih mesecih senčnih gozdov, gorenjskih planin, štajerskega ali dolinskega gričevja in vinskih goric?

Za izvedbo širokopoteznega tujkoprometnega programa je treba bržega, podrobnega in temeljitega dela, sodelovati in samostojno delati morajo vsi krogi cele banovine. Vse premalo je še tujsko-prometnih društev in organizacij, ki se s pridom naslone na centralne tujkoprometne organizacije in vrhovno oblast dravske banovine.

Velik korak v razvoju tujskega prometa bo pomenila letošnja tujkoprometna razstava na velesejmu. Pokazalo bo, da je potreba za razvoj predvsem propagande, smotrene propagande, predložila važnost in pomen tujskega prometa in v strokovno-poučnem delu nazorno podala smernice in pouk za bodoče uspešno delo.

Zavedam se, da naša Slovenija ne bo še v treh letih Švica, da naše prometne razmere in zlasti ceste ne bodo še v par letih idealne. To pa nas ne sme uplašiti, nasprotno, s podvojeno močjo moramo na delo v dobrobit naše ožje domovine in njenega siromašnega naroda.

Iskreno želim, da bi tujsko-prometna razstava rodila tolikanj zdravih sadov, kolikor truda in žrtev je zahtevala od banovine, mestnih in podeželskih občin, tujsko-prometnih organizacij in strokovnjakov in velesejma.

Narte Velikonja:

Tujski promet.

S potovanjem raste želja še po novem potovanju. Pred vojno so potovali v razkošna mesta na riviero le bogatejši sloji. Bogati angleški lordi, nemški tovarnarji, madjarski grofje in ruski plemenitaši so potovanje smatrali bolj za modo nego za razvedrilo.

Med vojno je pa tudi preprostejši človek, sicer v vojaški obleki, prebredel daljne pokrajine in mu je ta nemir ostal v kosteh. Zaradi tega se je po vojni želja po potovanju polastila tudi manj premožnih slojev. Že samo romanje na božja pota nosi mik potovanja in spoznavanja tujega sveta. Pridružilo se je želji po potovanju dalje tudi spoznanje, da je v današnjih dneh živčne napetosti življenjska potreba, da se človek za 14 dni ali več otrese vsakdanjih opravil, iztrže iz vsakdanje okolice ter v čisto tuji okolici med še neznanimi ljudmi prebije nekaj svobodnih ur. Dočim lahko bogatejši razsipno in brez računanja na stroške v modernih letoviščih in kopališčih ustrezajo tej potrebi, so nižji sloji primorani, da potujejo s svinčnikom v roki ter beležijo in kalkulirajo svoje stroške. To sta dva tečaja, med katerima se gibljejo tudi priprave za sprejem teh gostov.

Naša banovina je že po svojem značaju ustvarjena kot tujsko-prometna pokrajina. Nahajamo se na križišču velikih mednarodnih železniških in avtomobilskih cest, nahajamo se na prelomu sredozemskega in celinskega podnebja, na prelomu visokoalpskega in dolinskega ozemlja, razpolagamo na ozkem prostoru s tolikimi različnimi naravnimi lepotami in kopališči, kakor jih ni v tako ozkem prostoru nikjer drugod. Tu moreš v par urah z avtomobilom dospeti iz vinorodnih krajev, romantičnih sotesk mimo starih gradov in cerkva v višinska planinska naselja in v visoko alpsko ozemlje, v enem samem dnevu obiskati naša planinska jezera in naše vroče in mrzle vrelce, naše slapove, naše podzemne votline in kraške posebnosti. Pokrajina je — in mi se tega malo zavedamo! — že z ozirom na svojo pestrost posebnost v Evropi.

Toda tudi ljudstvo ima svoje značilne poteze. Že po svojem značaju je gostoljubno. Poleg tega pa lahko postreže gostu s pridelki domače zemlje. Lepa in značilna je njegova ljubezen do starin in starožitnosti. Vedno bolj rastoče zanimanje za našo narodno nošo in za narodni stavbni slog je do-

Najstarejša Juvančičeva klet v Spodnji Šiški, Celovška c. št. 81, sedaj

Osrednja vinarska zadruga za Jugoslavijo v Ljubljani

ima na zalogi prvovrsna vina:

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

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

kaz, da ljudstvo umeva vrednost starih izročil in podedovanih lepote. Njegovo stremljenje po izobrazbi, zraven tega pa solidnost in opreznost pri investicijah, vse to so veliki kapitali, ki jih ima naš narod za tujski promet. Naš cilj mora biti: iz te pokrajine s tem prebivalstvom ustvariti deželo, v katero bodo leto za letom v večjem številu prihajali gostje predvsem z juga in iz slovanskih držav. Mi moramo stremeti za tem, da svojim gostom ustvarimo prijetno bivanje, kakor to zahteva slovanska gostoljubnost. Da napravimo iz naše banovine slovansko Švico, slovanske Tirole, to bodi cilj naše tujsko-prometne politike.

Gostilničarji itd., vsi na ogled naše razstave dne 31. avgusta ob 10. uri na velesejmu v Ljubljani.

Fr. Vojsk, prof. na banovinski vinarski šoli v Mariboru.

K tujskemu prometu in konzumu domačih vin.

V interesu dviga tujskega prometa, v interesu našega po splošni gospodarski krizi težko prizadetega gostilničarstva in slednjič tudi v interesu našega trpečega vinogradništva je podvzeti vse inere, da se dvigne konzum naših domačih izvrstnih slovenskih vin.

V dosego tega cilja bi predvsem tujsko-prometna središča, posebno večja, mogla služiti posredno in neposredno kot učinkovita reklama za našo izborno vinsko kapljico izven mej naše ožje domovine, pa tudi v inozemstvu.

Je to lahko rečeno, a težje storjeno. Konzum alkoholnih pijač je v splošnem silno padel. Za to imamo najštevilnejše vzroke, ki večinoma vsi izvirajo iz splošne, izredno težke gospodarske krize.

Vendar je v nas samih, da temu kolikor toliko odpomoremo. Po-

magajmo si sami in uvažujmo nasvete, tolikokrat nam dane.

V vseh hotelih, restavracijah, gostilnah in točilnicah po tujsko-prometnih krajih točimo le prvovrstna, originalna naša vina, ki naj bodo po možnosti tipizirana. Gost, ki se navadi na izvesten tip, poseča leto za letom svojo gostilno in pri najbolj všečnem mu tipu potem tudi ostane. Gostom naj se ne točijo slaba, morda za domač konzum primerna vina brez posebnega karakterja in bukeja. Vrhutega pa morajo biti vsa vina dobro šolana, negovana in nepokvarjena. Kleti dobre, ki odgovarjajo svojemu namenu, poleti ne prevroča, pozimi ne premrzla. Po okletenju pri kupcih-točilcih pa treba v mnogem večje pozornosti, da bo vimo gostom ugajalo. Sode držati vedno čiste in zdrave. Iz kleti odstraniti vse tvarine, ki morejo neugodno vplivati na duh in okus vina. Vina točiti iz manjših sodov, da ni prilike za cik in kan (berso). Vse te činitelje, tolikokrat poudarjene, je vedno in vedno upoštevati. Stoprav na tujsko-prometnih središčih, kopališčih, letoviščih, zabaviščih itd. se dobi po mnogokrat osebe — odlični poznavalci dobre vinske kapljice, ki ponesejo sloves ali nesloves naših vin daleč v svet. Kaj pomaga še tolikšna, istinita lepota naših krajev, če morebitna slaba postrežba, mnogokrat pa slaba vina ozlovijo tujca, da bi se še povrnil.

S tem, da naši hotelirji, restavraciji, gostilničarji točijo posebno na tujsko-prometnih središčih naša izborna domača slovenska vina, koristijo potom zadovoljnih tujih gostov-pivcev posredno tudi našemu vinogradništvu.

Skrbeti je tudi za primerno reklamo za pitje vina. Gospodar in strežniki bi naj bili v stanu, tujcu pivcu obrazložiti značaj posameznih sort, tipov vin in ga za nje zainteresirati. Enako kot jedilni

listi, bi v vsaki točilnici morali biti na razpolago gostom vinski listi. Kakor to imajo v Franciji, bi se gostom na teh jedilnih listih za vsako priliko, n. pr. za predjed, za glavno jed, za po jedi, za južino, za daljše zabave itd. naj priporočalo izvestne sorte vin in drugih alkoholnih in brezalkoholnih pijač.

V krajih, kjer je močan tujski promet in mednarodna publika pogosta, bi dobro služila po restavracijah in gostilnah tudi zidna reklama v obliki stenskih napisov, ki s primernim besedilom vabijo v raznih jezikih, kakor na primer: »Pijte naša domača vina, ki so priznana med najboljšimi na svetu!« ali »Pekrčan žlahtni — sok našega življenja!« ali »Gornjeradgončan — tiger Slovenskih gor« ali »Jeruzalemčan — vino po dobroti brez primere!« ali »Gadova peč — vince nedosegljivo!« ali »Haložan — vino po dobroti poznano!« itd. Seveda pa taka vina potem morajo tudi odgovarjati svoji dobroti, svoji nedosegljivosti itd.

Ne pozabite tudi na razne soke, brezalkoholne pijače, posebno od grozdja. Tudi za takimi brezalkoholnimi pijačami je vedno večje povpraševanje.

Hotelirji, gostilničarji, restavraciji, točilci! Povečajte vso skrb, da boste vedno imeli na zalogi prvovrstna in zdrava domača vina in druge pijače. S tem boste predvsem koristili samemu sebi, pomagali pa boste posredno tudi našemu težko prizadetemu vinogradništvu.

Tujski promet...

O ti ubogi »tujski promet«, kolikokrat si po nemarnem imenovan!

V stranski mali vasi je pet gostiln. Najde se šesti interesent za gostilniško koncesijo in če jo do-

bi, jo dobi zato, ker je navajal, da je potrebna radi — tujskega prometa. Če je bila n. pr. oblast tako brezobzirna do »tujskega prometa«, da je odklonila, se ubere pa druga pot: pod streho se napravi dve luknji, ki se jih krsti za »tujske sobe« in hajdi s ponovno ofenzivo za koncesijo. Potem se navadno v smislu tega in tega pravilnika, onega finačnega zakona, opiraje se na cesarski obrtni red itd. koncesijo podeli. Obrtni referent premetava kup priobčil, priporočil in vse se glase: »podelitev bi bila v interesu tujskega prometa...« Tudi na občinski seji so možje pretresali potrebo ali nepotrebo. Dvignil se je prvi svetovalec in lepo govoril: »Možje, Štempiharjev Peter je res vreden, da mu dovolimo gostilno, saj veste, da je potrebna radi tujskega prometa — pa zapišite to zraven, g. zapisnikar, radi tujskega prometa, napišite, da se gre — če bo ena gostilna več, bo več vina iztočene-ga in občina bo imela več doklad dobljenih, kdor je proti, ne razume kaj se pravi — tujski promet...« »Ja, ja tisto pa ja, tujski promet ja, vsi smo za to...«

Pri sosedovih so bili prodali prešiče. Pa je škoda imeti prazen svinjak. Obokam in še zraven ceste je. Samo štiri stopnice se napravi navzdol, malo pobeli in nekaj lepih rdečih črt se načrta za bordure po stenah, pa bo lahko trgovina z delikatesami, sadjem, kruhom in pijačo »stoječim gostom«. Rečeno, storjeno in doseženo radi — tujskega prometa...

Malo mestece ima eno ulico po dolgem, eno počez. Na vsako stran je ob hišah za dvonožce pot, ki mu pravimo trotoar. Da pa ne bo preširok, se sklene ga čez pol pregraditi in lepo v vrsti nasaditi rožce — radi tujskega prometa. Se že zgodi, da je na tem pregrajenem hodniku sem in tja malo gneče in res je, da je stala ograja in nasadi — malenkost — sto ti-

Banovinsko zdravilišče Rogaška Slatina

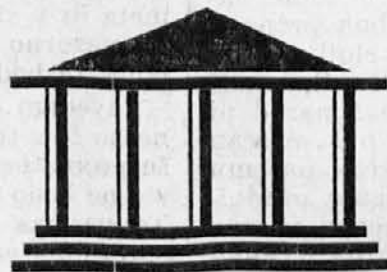
zdravi s svojimi svetovnoznanimi mineralnimi vrelci

„Tempel“

„Styria“

„Donat“

vse želodčne in črevesne bolezni, bolezni srca, ledvic in jeter



Nravna mineralna voda iz vrelca „TEMPEL“ najugodneje vpliva na prebavo in se pošilja kot namizna voda po vsem svetu. Polnitev se vrši na najhigijenični način in z najmodernejšimi stroji

Sezona traja od maja do oktobra

Maj, junij in september, najugodnejši čas za uspešno in najceneje zdravljenje

Popolna oskrba tedensko od Din 530.— do Din 655.— za državne uradnike od Din 460.— do Din 600.— (stanovanje, hrana, zdravnik, zdravilna sredstva in takse)

Vojaška godba od maja do konca septembra

Zahtevajte prospekte!

Ravnateljstvo.

soč in kaj čez, toda radi — tujskega prometa...

Ponekod preganjajo gostilničarje s strogo policijsko uro že ob 23. uri, radi — tujskega prometa, ponekod pa so ti presneti gostilničarji zopet primorani imeti svoje obrate odprte noč in dan kar naprej radi — tujskega prometa...

Društvo za povzdigo lokalnega ponosa je imelo veliko veselico. Radi navala je gostilničar odredil takojšnje plačilo za pijačo in jedadčo. Vstal je tujskoprometni modrijan, bil hudo učen in strogo dejal: »Kaj bodo pa tujci rekli...«

Oko postave gleda izza priprtih vrat v gostilno. V levi roki ura, z desnimi kazalcem kaže, da je minutnik že prestopil njegovo mejo. Skušate ga prigovarjati, a trd je in neizprosni. Najvažnejši razlog mu je — tujski promet... Znotraj gostilne pa te zopet gostje drezajo še vsaj za polič, ali vsaj za eno črno še, pa če ne dobe, so užaljeni, soglasna sodba vseh je: »To ni v interesu tujskega prometa...«

Bivši cesarski svetnik se je dnevno sprl s svojo ženo, pa išče utehe v blagodejni mimiki vtikanja prstov v natakario brez zbiranja kam. Ker je malo brcljiva, mu je prisolila glasen »čof« po udano držečem se obrazu. Zamira velika. Kriv je gostilničar, križajmo ga, za figovo pero porabimo pa — »tujski promet, kaj bodo tujci rekli...«

Zajedav, histeričen domačin pade v gostilno boljše vrste, pije vodo, kritizira vino, gostilničarja, lokal in vse od kraja. Za vsako posebej pa učen in modro zavija oči: »Kaj bodo pa tujci rekli, oh, tujski promet...«

Sam v sebe zaljubljen gospod je brskal radi dolgočasje po brošurah o tujskem prometu in zazibal se je v vlogo velikega modrijana za tujski promet. Brž se je javil za dobrovoljca v kader tujskoprometnega navdušenja. Nabasal si je z raznimi plini svoje tujskoprometno orožje, obesil na vrat velik napis, da je požrl vso učenost tujskega prometa in streljal po gostilnah, kričal o neredu, kritiziral gostilničarje in kar v sanjah gledal Nemce, Italijane in vse tujce, kako mu ploskajo... Drugi dan je že pravil, da ni razgrajal sam, marveč toliko in toliko Italijanov in Nemcev...

Ponekod razpisujejo občine in zdraviliške uprave nagrade za one, ki bodo največ žrtvovali za udobnost tujcem, ponekod pa predpisujejo takse za vsako družabno prireditve, ki bi utegnili tujcem kratiti dolgočasje, toda obojni radi — tujskega prometa...

Letoviščarji in zdraviliščarji zelo radi čitajo pratike ali barometre, ker so radovedni, kakšno vreme bo drugi dan. In nekje si prednik bratovščine tujskega navdušenja baje beli glavo, kako bi se moglo na dičnem javnem barometru tam na šetališču poleg besedila še krožne in stolpne stopinje samo v tujem jeziku narisati radi — tujskega prometa...

V javnih nasadih »za povzdigo tujskega prometa« dajajo rožicam ogrlice s tablicami, kako se kličejo. Pa ne morda v latinščini, marveč v drugem in samo tujem jeziku. Bog varuj ljudi dražiti s slovenščino, ali sploh s kako »balkanščino«, ker se gre radi — tujskega prometa...

Veliki plakati vabijo na klopi tja v drevored, kjer bo tak in tak koncert. Toda ne samo koncert z »Die Dona Klaro«, tudi zelo izdatno kadilo te kratkočasi — dviga se namreč v grozovitih oblakih prah tik pod nos iz ceste. Zraven kravji mu-u-u-u, kravjek, brhki konjiči v brzem trapu, konjske fige, avtomobilske dirke, hupe... Nič se ne vidi iz oblakov, nič ne sliši, le nos ima mnogo opravka. In če z navihanim nosom bežiš stran, te kak tujskoprometni modrijan tako pomilovalno in bedašto pogleda, da komaj zadrži: »Tele neumno, saj vem, da ne veš kaj se pravi — tujski promet...«

Objekt, kjer naj bo ta ubogi »tujski promet« predvsem vedno na razpolago, da se ga tako po nemarnem mrevri in vlačji, sta seveda gostilničar in gostilne v splošnem. Pa ne morda one gostilne in oni gostilničarji, ki bi morda bil vredni graje, ampak vsi oni, katerim se je zahvaliti, da je sploh kaj tujskega prometa. Vse se zadirja v nje. Papagaji, srake, vrabci in vse vrste živali kriče: »Hej, gostilničar, tujski promet, tujski promet, bu-u-u-u, tu-u-u-ujski pro-o-o-ome-e-e-et!«

Le malo je pravih naših prijateljev izven krogov našega stanu, ki so v tem vprašanju vredni in hočejo biti naši sodelavci, vzgojitelji in učitelji z ljubeznijo. Kakor moramo biti temu malemu delu hvaležni, tako iztrebimo iz tega sodelovanja ves plevelj. Predvsem pa: gostilničarji, izobrazimo se, spopolnimo se, spoznavajmo tajno tega širokega polja. To polje je naše! Sicer bomo jutri tam in tako, kot smo bili včeraj in danes.

Oset Andrej.

Vlasi s poučnega potovanja gostilničarjev iz Dravske banovine po Solnograškem, Tirolskem, Predarl- skem, Švici in Nemčiji.

Zvečer ob pol 9. uri smo se zbrali vsi udeleženci izleta z ravnateljem »Reisebüro« in zastopniki časopisja v Inomestu v dvorani kolodvorske restavracije ter zaključili zanimivo poučno potovanje in se poslovili od Tirolske. Naš potni maršal g. Peteln je spregovoril lepe besede v spodbudo našim udeležencem, da naj vse kar smo videli lepega, novega in važnega za ustroj naših gostiln oporabimo doma, da se bode tudi pri nas mogel tujski promet čimprej in obsežneje razviti. Ravnatelj tujsko-prometnega društva za Tirolsko je lepo pohvalil delo naših organizacij in incijatorja podučnega izleta g. Petelna, ki je dal spodbudo, da smo jugoslovanski gostilničarji kot pionirji tujskega prometa v Jugoslaviji prišli na Tirolsko študirat tujsko-prometne naprave.

O tej priliki so govorili še ravnatelj tujsko-prometnega sveta v Ljubljani g. Narte Velikonja, g. Valjak iz Maribora in g. Berlič iz Ptuja, kateri so omenjali velike zasluge g. Petelna, ki si jih je pridobil s tem krasno uspehim podučnim izletom. V znak hvaležnosti in priznanja so mu udeleženci podarili po g. Valjaku malo spominsko darilce. Konečno je g. Peteln napil še gospe Šribarjevi iz Sv. Petra v Savinjski dolini, kot gostilničarki-pionirki in jo stavil mlajšemu rodu za vzor.

Prehitro je tekel čas tega lepega večera. Teh deset dni, kolikor smo jih prebili v tujini je zvezal vse udeležence v harmonično celoto in težko nam je bilo, ko se je moralo to krdelce samih prijateljev tako hitro raziti. Ostali so nam lepi spomini in pa up, da nas tudi prihodnje leto g. Peteln preseneti z drugim podučnim izletom.

H koncu pa naj pristavim še to: Opazili smo, da gredo:

1. Državne, deželne in občinske oblasti gostilničarjem glede doklad drugod bolj na roko nego pri nas.

2. Redno gostilničarstvo se bolj podpira. Ves čas potovanja po Koroškem, Solnograškem, Tirolskem, Predarlskem, Švici in Nemčiji nismo opazili nikjer točilnic na stoječe goste in vinotočev pod vejo niti pri malih posestnikih in trgovcih, še manj pa pri veleposestnikih, graščakih, veletrgovcih in samostanih.

3. Tudi naši kraji so zdravi in celo še lepši n. pr. Gorenjska z Bledom, Bohinjem in Kranjsko gorro ter Savinjsko in Saleško dolino, z Logarsko dolino in Solčavo ter zdravim košatim Pohorjem in valovitimi zanimivimi Ljutomerski-



Konsum Radenske zdravilne vode

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

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

Radensko zdravilno vodo,

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

mi, Haloškimi in Slovenskimi goricami, Mežiško, Mislinjsko in Velenjsko dolino.

4. Po naših mestih in zdraviliščih imamo istotako lepe in moderne hotele in moram priznati, da tako lepih dvoran in terase z verando v 3. nadstropju, kakor jih ima Zemljičev hotel »Orel« v Mariboru nisem videl, le da imamo takih lokalov premalo. Manjka pa nam dobrih, udobnih podeželskih gostiln in podeželskih moderno in z vsem komfortom opremljenih hotelov.

S tem prvim poučnim potovanjem, ki se je res dobro posrečilo, je bil prebit led. Ako bi se vsako leto prirejali taki poučni izleti, bi naše gostilne kmalu dobile drugo lice in tujci bi bili pri nas zadovoljni, ker so pri nas cene razmeroma zelo nizke. Kmalu bi se po svetu razglasilo, da je pri nas **druga Tirolska in Švica, in da je pri nas življenje cenejše.**

Koliko zdravih krajev ima naša lepa domovina na razpolago in kolikim tujcem bi se lahko nudili naši kraji za odmor in oddih. Rajska krasota naših livad, logov, gora in voda je taka, da bi lahko zadivila še tako razvajenega popotnika. Žal, da nas tujina prehiteva z dneva v dan in v izgubo hite težki milijoni, ki bi lahko preorali naše kraje in jih izpopolnili z deli človeškega uma ter dali našemu narodu belega kruha v zadostni množini.

Za gostilničarja mora biti vedno važno načelo, da je treba gosta spoznati, tujca povabiti in tujca privaditi na nas in naše kraje. Gost mora imeti občutek, da ga gostilničar štiti in da je gostilničar njegov prvi prijatelj v tujini. V naše lokale spadajo slike naših lepih pokrajin, zemljevidi, vozni redi železnice in avtobusnih prog ter karte cest in oddaljenost letovišč in zdravilišč od mest in postaj.

Pripomnim še, da so nas povsod lepo sprejeli, dasi je bilo nas vseh 60 izletnikov — okrašenih ves čas z jugoslovansko trobojnico na prsih. Končam s tem, da rečem:

Z ozirom na naše lepe kraje je v tujskem prometu naša bodočnost!

Nauk o serviranju.

Ferdo Jelenc, strokovni učitelj Zveze.

Meso s prikuho.

Meso s prikuho je tista jed obeda, ki ima v prvi vrsti nasititi. Seveda mora biti tudi okusno pripravljena, kakor druge jedi, katerih vloga pri obedu je v glavnem vzbujati tek. Čim bogatejši je obed, tim več bo takih tek vzbujajočih jedi.

Meso v sporedu obeda je lahko kuhano ali pečeno meso **vsake vrste**, torej vse vrste klavniškega mesa, perutnina in divjačina. — **Svinjetina ne more služiti kot meso.** Na vsak način spada k mesu sočivje ali močnata prikuha, bodisi v obliki **obloge** (die Garnitur) na skledi sami obenem z mesom, ali pa posebej kot pridelek.

Kot pridelek k mesu služi lahko sočivje vsake vrste. Kakor bomo videli, pa moremo kot samostojno sočivnato jed servirati le gotova sočivja, kakor beluše, cve-

tačo in druge. Navadno se servira k mesu vsaj dva pridatka, sočivje in krompir ali testenina.

Meso se je z velikimi vilicami in velikim nožem. Z vilicami se nosi v usta, z nožem pa se jed polaga in popravlja na vilice. Nositi jed v usta z nožem je barbarstvo. Dokler polaga gost vilice in nož prekrizane na krožnik, je to znamenje, da hoče jesti še naprej. Ako je krožnik prazen in ležijo vilice in nož na njem prekrizane, moramo pri skupnem obedu ali pojedini gostu od dotične jedi še ponuditi. Ako pa položi gost vilice in nož eno poleg drugega z ročajem proti desni na krožnik, tedaj znači to, da je odjedel, da torej krožnik lahko odnesemo.

Veliki krožnik, ki se rabi pri jedi mesa s prikuho, mora biti vroč, zaradi tega ne zadostuje morebiti servirni krožnik, to je krožnik, ki je bil od vsega začetka na mizi. K **vsaki topli jedi torej vroč krožnik.**

Serviranje mesa s prikuho je isto, kakor serviranje ribe. Jed se torej v skledi ali ponudi ali pa postavi na mizo. Zadnjič smo rekli, da se jedi v splošnem ponujajo pri skupnem obedu, da pa se v restavrantu, kjer jedo gostje posamič, kakor prihajajo, jedi postavljajo na mizo. Dopolnimo pa to in pridenimo, da se jedi tudi v restavrantu ponujajo. Kakor hitro naroča več kakor trije gostje obed skupaj, tedaj ne smemo postavljati jedi več med nje, da si postrežejo sami, temveč jim moramo skledo po vrsti ponuditi — najprvo vsem damam, nazadnje pa tistemu, ki je obed naročil in **otrokom.**

Seveda se postavljajo na mizo v vseh slučajih tudi jedi, ki so pripravljene v porcijah na krožnikih, kakor na primer ostrige, katerih denemo šest za osebo na led v jušnem krožniku.

Postavi torej skledo z jedjo na mizo k večjemu trem osebam, kakor hitro pa jih je več, pa skledo ponudi.

Ponujanje mesa s prikuho bo v toliko težji kakor ponujanje ribe, ker je k mesu vedno več pridatkov, kakor k ribi, najmanj pa dva. Pri tem moramo ali računati na pomoč gostov, ali pa postaviti za glavno jed in vsak pridelek posebnega natakara.

Ako ima nositi natakara dva pridatka, tedaj prinese na levi roki meso, z isto roko pa drži tudi še skledo z eno prikuho. Drugo prikuho drži v desni roki. Ko pride za gosta, kateremu ima postreči najprej, mu postavi prikuho, ki jo ima v desni roki, z desno roko z desne strani na desno poleg krožnika. Potem prime z desno roko prikuho, ki jo je držal v levi roki in jo postavi istotako gostu poleg krožnika. Potem začne ponujati skledo z mesom gostom po vrsti, računajoč, da si bodo gostje podajali prikuhi po vrsti eden drugemu. Ko ponuja meso, naj pogleda natakara sem in tja, če prikuhi res sledita. Če je kakšna kje zastala, naj gre natakara ponjo in jo postavi poleg krožnika gostu, ki je še ni dobil.

Zelo dobro more tukaj služiti mizica na kolesih (stummer Die-

ner, dumb-waiter), vendar se ta ne vzame k posluževalcem.

Naj tukaj še omenimo serviranje, katero bi lahko imenovali — luksuzno serviranje. Pri tem serviranju se jedi ne samo vedno ponudijo in ne postavijo na mizo, temveč si še gost sam ne vzame s skleda, ampak nam namigne, kateri kos naj mu položimo na krožnik.

Vse skleda z jedmi morajo imeti servirni pribor (das Vorlegebesteck — le couvert de service). Pri mesni jedi in drugih jedeh, ki se jedo z vilicami in nožem, bodo to velike vilice in velika žlica, vilice spodaj, nanje pa položena žlica. Pri jedeh, katerih glavna sestavina je omaka in pri sočivju, bomo dali samo žlico. Gost se poslužuje servirnega pribora na ta način, da vtakne kazalec med držalo vilic in žlice ter vzame oboje v pest. Potem prime kosce kakor s kleščami. Za nekatere jedi je poseben servirni pribor, kakor n. pr. za salato, ki je koščena, da ga kislina ne začrni.

V prihodnjem poglavju bomo razpravljali o pečenki.

Kletarstvo.

Vprašanje. I. S. v M. p. V sedanjih splošnih težkih gospodarskih krizah teče vino počasneje. V sodih mi vedno ostaja nekaj motnega vina, oziroma goščave. Prosim za odgovor, kako se naredi iz vinskih ostankov vinski kis?

Odgovor: Vino se skisa s pomočjo bakterij očetne kisline, ki razkrojijo alkohol vina v očetno kislino. Bakterije očetne kisline, ki jih je povsod dovolj, se uspešno razvijajo pri zadostni toploti in ob navzočnosti dovolj zraka. Iz tega sledi, da je za napravo kisa iz vina potreben zrak, zadostna toplota in omenjene bakterije.

Za napravo domačega vinskega kisa iz ostankov vina je torej tre-

ba gorkega prostora. V to svrha je dobra kaka soba in če je mrzla in ni vročine — taka, ki se da kuriti. Kdor hoče le malo kisa napraviti, temu seveda zadostuje navadna soba, posebno prostor blizu peči. V tem slučaju se nalije nekoliko že stvorjenega vinskega kisa v kako široko in ploščnato posodo, ki se pač da s pokrovom pokriti ne pa zamašiti, da ne more nesnaga notri padati. Za male množine je dobra tudi steklenica s širokim vratom, ki se pokrije, ne pa zamaši, da ima zrak prost pristop. Vinski kis ima nalogo, v vino privedi bakterije očetne kisline takoj v pričetku v zadostni množini. V tako posodo se potem nalije nekoliko mlačnih vinskih ostankov (segretim na kakih 30° Cel.), ki za tvorjenje očetne kisline dobe očetne bakterije od notri vlitnega vinskega kisa. Ko se je čez nekaj časa na površju tekočine naredila materna koža, pod katero se je že zadosti skisala, dolijemo polagoma in previdno zopet nekoliko mlačnih vinskih ostankov, ne da bi materno kožo preveč raztrgali. Če pa narejen kis potrebujemo in ga hočemo nekaj odvzeti, ga moramo vselej odvzeti na dnu posode; kajti tam je kis vsled večje teže najbolj močan. Zato imej posoda za napravo kisa pri dnu navadno pipo, ki dopusti kis od spodaj odtakati, ne da se trga materna koža. Če nimamo pipe, moremo kis od dna potegniti z gumijevo cevjo ali z natego. Paziti pa je, da materna koža ne prične gniti, kajti gnilobno razkrojevanje se preseli tudi v kis, ki se potem lahko ves pokvari.

Ker dobivamo od večjih strani razna vprašanja gled cikanja vina, kaj je vzrok cikanju vina, kako cikanje preprečiti, odnosno že cikanjeno vino ozdraviti, bomo v prihodnji številki o tem prinesli daljšo razpravo.

Vprašanje. Z. M. iz B. Že nekajkrat se mi je pripetilo, da je pri nastavljanju vinskega soda doga počila, odnosno, da se je sod na vozu, na železnici ali pri spravljajanju v klet kaj pokvaril in pričel puščati. Prosim pojasnila, kako se prepreči puščanje mokrega, polnega soda?

Odgovor. Če se je sod na kateri gori navedeni način poškodoval, da je doga počila tako, da je sicer še ni treba obnoviti, tedaj je takole postopati. Razpoko je zamašiti z bombaževino, ki je dobro z lojem namazana. S tako bombaževino je z nožem klino razpoko kolikor mogoče dobro in na tesno zadelati in je potem s prstom skušati še povrh loj v razpoko vtreti, da se zadelajo najfinejša špranja. Širše razpoke je zadelati s primerno prirezanim mehkim lesom, ki ga je v razpoko vtolči; ostale manjše špranje je potem še zadelati s položeno bombaževino in je končno vse z lojem dobro zamašiti. Najbolje je vzeti loj od lojenih sveč.

Vprašanje. I. S. v N. v. Imamo dobro sadno letino. Kako naj spravim v prid jabolka in hruške, ki že sedaj nezrele razpadajo? Nekateri plodi so drobni kakor oreh, drugi debelejši in bodo seveda pozneje odpadli vedno debelejši. Bi li kazalo otrebke raz sadnih dreves porabiti za mošt ali jih sušiti?

Odgovor: Jabolka in hruške, ki sedaj razpadajo, še niso zrele in nimajo zato v sebi še skoraj nič sladkorja, ki se tvori še le pozneje pri zoritvi, pač pa imajo v sebi veliko jabolčne kisline in zato sploh niso porabna za mošt ali sušenje. Najbolj se spravi te sadne otrebke raz dreves v prid, če se jih pokrmi. Vse domače živali kaj radi jedo nezrelo sadje, ker jim prija njegova kislina, in to zlasti v vročini. Najbolje je

odpadlo sadje nekoliko zmečkano pokladati živini, drugače se lahko pripeti, da se kak trd plod v požirniku zatakne. Posebno dobro je nezrelo kislo sadje za prašiče, kajti kislina jih dela odpornejše proti rdečici, da se ne sme misliti, da je nezrelo kislo sadje kako zdravilo proti rdečici. Izkušnja namreč uči, da prašiči, ki dobivajo nezrelo kislo sadje ali kislo mleko, ne zbole tako hitro za rdečico in če zbole, se laže ozdravijo.

Vprašanje. F. D. v R. Imam večjo količino doma žgane slivovke, ki je postala bela. Ne morem si razlagati, kaj bi bilo temu vzrok. Žganjarski kotel gotovo ne, ker sem v njem že večkrat kuhal žganje. Slivovka je bila že pri kuhanju bela in dosedaj se še ni očistila. Kako in s katerim sredstvom čistim belo in motno slivovko?

Odgovor: Opisana slivovka je prešibka, t. j. ima premalo alkohola in preveč vode, radi česar je bela in motna. Vzrok belini je sadno etersko olje, ki je raztoplivo samo v alkoholu ali pa v taki tekočini, ki ima vsaj določeni odstotek alkohola. Ako ima žganje premalo alkohola (špirta), to je, ako je preveč razredčeno z vodo, postanejo eterične snovi v njem neraztopne in se kažejo kakor bela megla. Kotel seveda ni kriv takemu nedostatku, ampak le nepravilno ravnanje pri kuhanju žganja, in ste najbrž pri tem delu premočno kurili, pri čemer se je z alkoholom zgostilo preveč vodene pare. Na ta način ste sicer pridobili več slivovke, zato pa slabše in motne, ker so se iz raztopine, ki je imela premalo alkohola, izločila eterična olja. Ta pogrešek se odpravi z dodatkom finega čistega špirta, ali pa da slivovko še enkrat previdno prekuhate, ne da bi pri tem delu premočno kurili.

Nič več zgub - Manjši stroški - Večji dobički

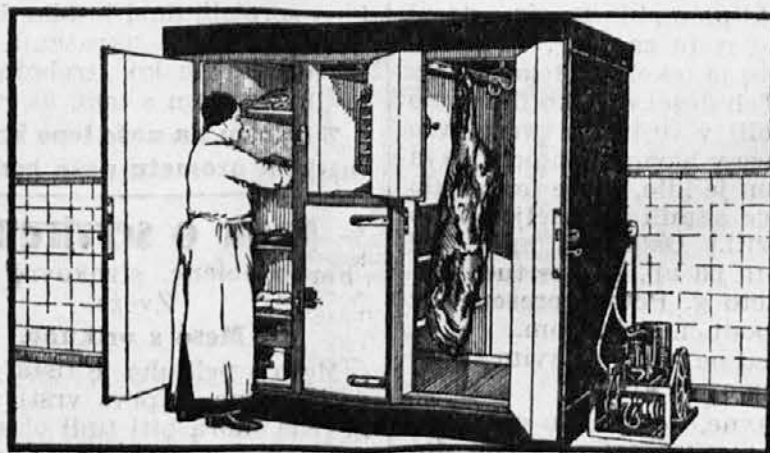
S pravico zahtevajo vaši gostje, da imate vedno okusne in sveže jestvine. Pijače morajo trajno imeti primerno temperaturo. Enakomerni suhi mraz **Frigidaire** aparata vzdržuje vse jestvine in delikatese zanesljivo in za neomejen čas v svežem stanju. Prav tako morajo imeti pijače — zlasti pivo — enakomerno nizko temperaturo. V **Frigidaire** vitrinah morete razpostaviti vse vrste zakusk in drugih jedil, na policah aparata pa razne torte in slaščice.

V **Frigidaire** omarah in hladilnih prostorih ostanejo jestvine tako okusne in sveže kakor ste jih kupili.

Vsaka pijača ohrani vedno pravilno temperaturo.

Niste odvisni od dobave ledu. Z ledom nimate nobenih stroškov.

Frigidaire morete priključiti vsakemu električnemu omrežju.



Vedno imate enakomeren mraz in popolno varnost obratovanja brez nadzorstva.

Uporaba toka je minimalna.

V vsakem dobro izoliranem hladilnem prostoru moremo brez težav postaviti **Frigidaire**.

Pri nakupu na obroke nudimo ugodne pogoje.

Zahtevajte naše ilustrirane prospekte.

FRIGIDAIRE

glavno zastopstvo za kraljevino Jugoslavijo

„JUGOTEHNA“ d. z o. z.

CENTRALA: Ljubljana, Gosposvetska c. 3

Stalna razstava: Gledališka ulica 8

PODRUŽNICE:

Beograd, Kralja Milana 21

Zagreb, Gundulićeva 7

Split, Sinjska ulica 2

OBLOGO STEN

z belimi osteklenimi ploščami

dobavlja in izvršuje

Heraklitne plošče

in ves stavbeni material

priporoča

„MATERIAL“

trg. dr. z o. z.

Telefon št. 27-16

LJUBLJANA

Brz.: „Material“

Dunajska cesta šte. 36

Razstavlja na Tujsko-prometni razstavi v paviljonu „M“

Ferdo Jelenc, strokovni učitelj
Zveze gostilničarskih zadrug v
Mariboru.

Električno hlajenje.

Splošno.

Zadnja v vrsti velepomembnih iznajdb tehničnega veka, v katerem živimo, je gotovo iznajdba **avtomatičnega mehaničnega hlajenja**. Namenoma izpustimo pridevek »popolnoma«, ker mislimo izraz avtomatično mehanično hlajenje tako resno, kakor vse, kar trdimo v tej razpravi. Kar ni popolno, s tem se ne bomo pečali. Posebno torej ne z neposrednimi predniki avtomatičnega mehaničnega hlajenja, ki ravno **niso** bila avtomatična in le pol mehanična, kajti zahtevala so poslužno in polnjenje.

Toda — last, not least — pozna pojava avtomatičnega mehaničnega hlajenja v časovni vrsti iznajdb ne zmanjšuje njegove pomembnosti, ki je izvanredna v obeh smislih, v katerih more iznajdba biti velika. Prvič v smislu absolutne potrebnosti, torej nenadomestljivosti za človeka vredno življenje. Potem pa ker je ta iznajdba silno enostavna, kakor so vse genialne iznajdbe, ter se je zaradi tega mogla izdelati na skrajno gospodarsven način, tako da je mogla sijajno in elegantno izpodriniti hlajenje na led in neavtomatično in samo na pol mehanično hlajenje.

Kar se je posrečilo do sedaj, je izraha one izgube toplote, ki jo povzroča talitev ledu. Za talitev potrebuje namreč led toplote, ki jo odtegne, kjerkoli zamore. Pri hlajenju na led ni torej mraza brez talitve, kar pomeni, da ni mraza brez vlage v hladilnem prostoru. Če bi hoteli, da ostane led suh, tedaj bi morali spustiti že temperaturo zunanega prostora vsaj na ničlo. To bi bila nespametnost, katero lahko vidimo na prvi pogled, torej absurdnost.

Razven tega ne moremo pri hlajenju na led izgotavljati ledu, kar je sicer postranski, toda vendar tak posel hlajenja, ki nam nudi marsikako udobnost.

Pri hlajenju na led imamo torej porabo hladilnega sredstva pri razvijanju vlage, torej en gospodarski in en higijenski nedostatek. Ta dva nedostatka postaneta bolj občutna, kakor hitro se nam je posrečilo iznajti postopanje, ki enega ali drugega ali pa obeh nima.

Hladilne zmesi ne pridejo v poštev za redno hlajenje, ker so predrage in ker kažejo oba nedostateka hlajenja na led, čeravno to v zmanjšanem obsegu zaradi večjega mraza, ki ga dajejo. Hladilne zmesi uporabljamo zaradi tega le za izgotavljanje jedilnega ledu (sladoleda).

Kar se je pri hlajenju na led glede tehničnega izboljšanja moglo doseči, je bilo kolikor mogoče popolna zamejitev na drag način pridobljenega mraza.

O mrazu moremo pač govoriti kot o elementu, ki je toploti enakopraven, čeravno ji je nasproten,

in ne samo kot o pomanjkanju toplote. To zadnje pojmovanje je samo človeško-relativno, ker človek rabi več toplote, kakor mraza, ter si torej prve želi, mraza pa se brani.

Vendar je mraz element, ki je toploti enakovreden. Krčenje teles vsled mraza, odnosno širjenje vode vsled mraza pod 4°C, je ogromno mehanično delo, ki bi se moglo ravnotako izkoristiti, kakor se izkoriščajo druge oblike energije, posebno pa toplota s tem, da se jo izpremeni v mehanično delo. Vendar se tega ne dela, ker je zadnji način bolj gospodarsven. Gospodarstvo pa nima glasovalne pravice v vsemiru, torej v absolutnem, ter stoji vsled tega, da je mraz istega reda, kakor toplota.

To spoznanje je moralo priti do večje veljave, kakor hitro se je posrečilo, mraz ne samo odzema, temveč **proizvaja** ga neposredno iz mehaničnega dela. Kajti vse mehanično delo na zemlji — ne torej v vsemirju, kajti v vsemirju so mehanično delo, mraz in toplota identični — izvira iz toplote. Če torej pretvarjamo mehanično delo v mraz, tedaj pretvarjamo koncem koncev toploto v mraz.

Ravno tako bi bilo mogoče, pretvoriti mraz v toploto, če bi pretvorili najprej mraz v mehanično delo na kak način, ki bi bil sicer negospodarski, vendar zaradi tega absolutno nič manj veljaven. Kar pa se lahko izpremeni vzajemno eno v drugo in oboje v eno, kakor se more izpremeniti mraz v toploto in narobe ter oboje v mehanično delo, to je kolerativno, torej enakega reda.

Ta pretvorba mehaničnega dela, torej sile, v mraz je morala biti čista, to se pravi, da je bilo treba iznajti vir mraza, ki bi za svoje delovanje ne potreboval snovi ali sile, katerega bi torej ne bilo treba polniti ali mu streči. Ta vir mraza je moral biti tak, da bi pretvarjal silo v mraz brez izgube. In ker se dobi sila najceneje v obliki elektrike in ker je ta oblika za vse prilike najprikladnejša, posebno pa tudi najenakomernejša, je moral biti ta vir mraza urejen z elektriko, predstavljati torej trajno gmo-to ledu, ki se ne obrabi in dobiva svoj mraz od elektrike, ki pa za svoje učinkovanje ne rabi ničesar drugega.

In ta vir mraza je prišel. Bil je to:

FRIGIDAIRE.

Prišel je iz Amerike. Načela njegove konstrukcije in delovanja pa bomo obravnavali prihodnjik.

Oglejte si razstavo vzorno urejene gostilne, hotela in vzornega gospodinjstva dne 31. avgusta ob 10. uri na velesejmu v Ljubljani.

Čudna gonja.

V zadnjem času se pojavljajo v naših časopisih članki, napisani od strokovnjakov, nestrokovnjakov, v mnogih slučajih pa od oseb, ki bi želele, da bi brezplačno pose-dale po lokalnih in se krepčali na stroške gostilničarja svoje želodce.

Razprave, ki so bile objavljene bodisi od Vinarskega društva in drugih vinogradnikov so v resnici imele dobro premišljeno in stvarno podlago, dočim so vsi ostali članki imeli zgolj hudoben namen diskreditirati ime našega v davkih in drugih težavah se potaplja-jočega gostilničarja. V našem lastnem interesu je, da je cena vinu kolikor mogoče nizka, ker bi bilo to edino sredstvo, da se pri današnji slabi kupni moči oživi konzum po gostilnah, zato je popolnoma odveč, da se nas ima za oduhuje. Žalostno pa je, da je ravno vino oni trošarinski predmet, ki je zatrosarinen s tako trošarino, ki presega celo nabavno ceno vina. To razmerje je brezdvomno nezdravo, ker doseže vino že brez vseh drugih stroškov tako ceno, ki jo navaden človek težko zmora. Kolike važnosti bi bila naredba finančnega ministra, glasom katere naj bi se vino zatrosarini-tedaj, ko se ga nastavi na pipo, ker bi pri tem imeli korist država radi hitrejše-ga in izdatnejšega plačevanja davkov, gostilničar radi zmanjšanja režij in konečno predvsem vinogradnik, ki bi lahko takoj po trgatvi izpraznil svoje kleti. Koliko je bilo našega prizadevanja in koliko smo že prosjati, da naj državna uprava odpravi te trošarinske registre, ki so popolnoma nezadostni za pošteno in točno kontrolo, za katero se finančna uprava najbolj trese. Ravno vsled pomanjkljivosti te kontrole se ne more uvesti navedeni sistem plačevanja državne trošarine in mislimo, da bi bilo zaradi tega že davno čas, da se uvedejo revizijske knjige, katere smo mi predlagali že v jeseni lanskega leta. Izgledi so sicer dobri, da se bodo trošarinski registri v kratkem odpravili, vsaj tako upanje nam je dal zadnjič pomočnik finančnega ministra, ko se je nahajal v Mariboru, vendar prinaša vsak dan čakanja neizmerno škodo vsem trem že prej naštetim činiteljem, državi, gostilničarju in vinogradniku.

Poleg vseh gori omenjenih član-kov pa nas je najbolj razburila spomenica Kmetijske družbe v Ljubljani, katera je bila sestavljena pač za javnost in za državno upravo. Ozirala se je pač samo na en sloj, kakor da bi drugih sploh ne bilo na svetu. Taka spomenica ne more nikdar doseči svojega uspeha, ker se jo mora smatrati za neresno. Sicer pa nam ni treba dajati takega poduka, ker jih bo morala državna uprava sama podučiti, kaj se da doseči in kaj ne, vendar pa so take spomenice opasne za javnost, ki je nepodučena in ki kaj rada posega po takih vabah. Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru je morala na primeren način reagirati na ta nepričakovani napad na eksistenco naših članov in njihovih družin ter je zato objavila v dnevnem časopisju sledeči odgovor:

Ali je gostilničar kriv krize kmet-skega stanu?

Pred kratkim je dnevno časopis-je prineslo neko spomenico Glavnega odbora Kmetijske družbe v Ljubljani, v kateri se je napadlo med drugimi tudi gostilničarski stan, češ, da so gostilničarji krivi kmet-ske krize, ker ponujajo vino in jedila po dražjih cenah, kakor bi bilo dopustno. Nadalje se je zahtevalo točenje nezatrošarinjenega vina na poljubnih mestih in s tem tudi hotelo uničiti gostilničarski stan. Nevarno se nam zdi v da-

našnjem napetem času reševati krizo enega stanu na škodo druge-ga stanu, kateri se nahaja še v mnogo večji bedi, kakor pa kmet-ski stan. Zahtevana izločitev ne-katerih panog našega obrtništva iz narodnega gospodarstva na lju-bo nemu stanu bi pomenilo ustvarjati pretirani agrarizem. Če se smatra poljedelski stan za temelj naše države, smo konečno drugi sloji tudi prepotrebne sesta-vine državne zgradbe.

V spomenici so se navajale večkrat različne, in sicer jako nizke nakupne cene, v kar izjavljamo, da se še danes kupujejo sortirana, kvalitetna vina po 12 Din liter. Če se torej to vino prodaja po 18 do 20 Din, kakor tudi ona zaloga starih vin, katerega so naši člani kupovali po 12 do 17 Din liter, potem ta prodajna cena ni previsoka, ker se mora računati k temu trošarina in pa izvanredno visoke dajatve, ki obremenjujejo gostilničarsko obrt. Sestavljači te spomenice naj prečitajo zadnji dve številki našega strokovnega lista, kjer smo ugotovili, da je gostilniška obrt v posameznih slučajih obremenje-na celo s 54 različnimi davščina-mi, taksami in dokladami. Kot dokaz, da niso naše številke iz-mišljene naj navajamo samo izjavo banovinskega vinarskega društva, češ, da bi se moral en liter vina po gostilnah v Ljubljani pro-dajati po 10 Din, čeprav bi se to vino podarilo gostilničarju. Tedaj nismo krivi teh razlik mi, temveč velike javne dajatve. Spomenica je izpustila dejstvo, da se n. pr. v 16 gostilnah mesta Maribora pro-daja vino po 8 Din liter. V enem slučaju pa se je prodajalo celo po 6 Din liter. Koliko zaslужka je pri tem vinu, naj si občinstvo in pa oblast sami zračunajo. Da je nastala vinogradniška kriza, je v prvi vrsti kriva izguba zunanega tržišča, katerega pa ni zgubil go-stilničar. Pretirane nakupne cene, 12 do 17 Din, ki nikakor niso bile v razmerju s produkcijskimi stroš-ki, če se računajo ti stroški po izjavi vinogradniških strokovnja-kov od 4 do 4.50 Din na liter, so odprle prosto pot dalmatinskemu vinu, ki se ga vedno več toči po naših lokalih. Teh visokih nakupo-nih cen niso diktirali gostilničarji temveč oni, katere jemlje spome-nica v zaščito. Nadaljnji vzrok te krize je neštevilna šmarnica, ki dela še danes veliko konkurenco dobremu vinu in bi bila po izjavi strokovnjakov vinogradniške stro-ke vinska kriza takoj odpravljena, če bi izginila vsa šmarnica iz na-ših vinogradov. Šmarnice torej ni nasadil gostilničar, temveč je treba krivca iskati drugod. Če pa omeni-mo še brezštevilne vinotoče, pred-vsem one, katerih lastniki ne ob-delujejo sami svoj vinograd, tem-več črpajo svoj glavni zaslužek iz drugega poklica, tedaj je, mislimo, dovolj pokazano, katere osebe naj bi spomenica predvsem omenila. Pozabila je iz nerazumljivih vzro-kov različne inozemce, graščake, trgovce, obrtnike in sploh ono go-spodo iz naših mest, ki ima svoje vinograde bodisi iz tradicije, ali pa iz samega luksusa. Kmet-vino-gradnik pa ima še danes polne kleti. Menimo, da je bila dolžnost Glavnega odbora kmetijske druž-be malo bolj natančno razmisliti vzroke današnje vinogradniške krize, ne pa enostavno zahtevati stvari, ki so neizvedljive.

Zvezna uprava je ponovno raz-motrivala cene in se je prepričala, da so cene po gostilnah od 1926 do

Električna svetila

za hotele, restavracije, gostilne,
kavarne, tujske sobe, dvorane
etc.

v modernih oblikah in solidni izdelavi nudi v veliki izbi

„ELEKTROINDUSTRIJA“ D. D. LJUBLJANA

Telefon int. 2314

Gospodarska c. 13

Telefon int. 2314

Oglejte si vzorce na tuk. Tujsko-prometni razstavi lj. velesejma paviljon „M“

1930 padle za okrog 40%, dočim se cene živil v istem razdobju zmanjšale za okroglo 20%. Zvezna uprava nima toliko časa potrebe svetovati svojemu članstvu znižanje cen, dokler se ne omilijo vse različne dajatve, pod katerimi teži izmed vsega obrtništva najbolj našo obrt. Cene, ki so sedaj v veljavi, odgovarjajo dejanskemu stanju in se bodo tudi v bodoče prilagodevale že vsled konkurenčnega boja cenam živil. Gostilničarji imenovane Zveze najodločneje odbijajo napade, iznešene v spomenici. Iz navedenega se lahko prepriča oblast in javnost, da je bil klic po biriču od strani gospodov Glavnega odbora ne samo nepotreben, temveč tudi škodljiv za mirno sožitje vseh slojev naše banovine. Mislimo, da složnost in strpljivost v današnjem času lahko premagata mnoge težave našega gospodarstva.

Zvezno načelstvo.

S tako gonjo, ki se je začela proti nam po časopisju ne bomo nikdar prišli do zaželenega zaključka. Tudi klic po državnem pravdniku jim ne bo uspel toliko časa, dokler se vsa živila ne pocenijo in dokler ne pride država, banovina in občina do prepričanja, da ne more nobena obrt obstojati od samih davščin, doklad in taks, katere plačujemo v vseh različnih oblikah, ne da bi se vpraševalo ali je zmožna ta obrt takih dajatev in če se od te obrti sploh še lahko pričakuje sodelovanje pri tujem prometu. Take in slične pojave smo srečali tudi že lansko leto v Avstriji in Nemčiji ali tam se ni nikdo spotikal nad cenami v gostilnah in kavarnah, ker se je uvidelo, da odvisijo te cene v gostilnah od cen ostalih živil in pa od davčnih predpisov. Zadostovala je enostavno izjava predsednika nemške gostilničarske zveze, češ, toliko časa ne moremo govoriti o znižanju cen v naših obratih, dokler se ne znižajo cene vsem potrebinam, ki jih rabimo pri našem obratovanju. Ne oporekamo, da niso cene še visoke, vendar se ne more nam predbacivati, da nismo reagirali na znižanje teh cen. Jedilni listi in napisne table pričajo dovolj, kako so se znižale cene po gostilnah, čeprav so se davčni predpisi v mnogih slučajih celo povišali. To naj zadostuje onim kritikom, ki se oglašajo anonimno po listih in ne morejo živeti brez opravljanja in pritožb, in ki ne morejo priti do zaključka, da današnji časi niso primerni za darila.

Gostilničarje in sploh pripadnike naše stroke opozarjamo, da ne nasedajo takim piscem, ker ti ne bodo priskočili v pomoč, če bodo s takimi nasveti spravili gostilne na kant. Želimo pa razpravljati z vinogradniki, da se najde način, kako bi nadomestili tuja vina z našimi domačimi vini. V nas bodo našli brezdvomno odkrite in iskrene prijatelje, ker je vendar današnja vinska kriza skupna bol gostilničarja in vinogradnika.

Tujsko-prometna razstava.

Oglejte si našo razstavo v Ljubljani. V območju ljubljanskega velesejma, kateri se vrši od 29. avg. do 9. sept. bodo razstavljeni **vzorno urejeni prostori podeželske gostilne**, predvsem pivnice, posebne sobe, točilnice, sobe za tujce, kopalnice, stranišča, pisarne, poleg tega pa tudi preprosto in najbolj **moderno urejene hotelske sobe**. Važno pri tej razstavi je to, da bomo našemu članstvu nazorno lahko pokazali vzorno urejene pivnice, točilnice itd., ki bodo popolnoma v skladu s pravilnikom o opremitvi gostiln, katerega namerava kr. banska uprava izdati v najkrajšem času in po katerem se bodo morale opremiti naše bodoče gostilne. V splošnem bo ta razstava namenjena tujskemu prometu, da vzbudi zanimanje za to velevažno gospodarsko panogo med našim članstvom, ker tvori-

mo vendar temelj tujkega prometa v naši banovini.

Prikazani bodo v lično izdelanih reliefih posamezni kraji naše banovine, razloženi bodo različni zemljevidi, statistične tabele s posebnimi električnimi kazali, mesta in večji naši kraji bodo razložili na vpogled svojo starino, ki bo pričala o veseli in žalostni zgodovini našega meščana in podeželanca. Zanimivost svoje vrste bo **higijenska razstava**, ki bo pokazala zanemarjeno, ob strani pa dobro urejeno gostilno. Poleg tega bodo razloženi tudi kmetijski pridelki, vsaj je z našo obrtjo ozko povezana sleherni veja našega gospodarstva in je neobhodno potrebno, da si vsak naš gostilničar, hotelir in kavarnar natančno pogleda posamezne razložene predmete, ker so pač vsi važni za naše obrate.

Kakor smo zvedeli, namerava prirediti gostilničarska nadaljevalna šola v Mariboru, kateri se bodo pridružili tudi številni člani mariborske gostilničarske zadruge, dvodnevni poučni zlet na Bled, da si ogledajo na licu mesta v letošnjem letu nastale najmodernejše tujsko-prometne naprave. **Ob tej priliki si bodo dne 31. avgusta t. l. skupno pod strokovnim vodstvom ogledali natančno celo razstavo. Priporočamo, da se članstvo udeleži tega izleta, da kolikor mogoče v velikem številu poseti ta velesej in da se izkaže hvaležnega upravi, ker je nam nudila priliko, da si v kratkem času in z malimi stroški ogledamo vse ono, kar mora biti poznano slehernemu pripadniku naše stroke. Tovaršil! Ta dan naj bo velesej namenjen gostilničarstvu cele naše banovine. Zato se bomo dne 31. avgusta ob 10. uri dopoldne sešli na velesejmu, da se vidimo, seznanimo in še bolj povežemo naše vrste z ono stanovsko in tovariško ljubeznijo, ki je neobhodno potrebna za varstvo naših stanovskih interesov.**

Vsi na velesejmu dne 31. avgusta ob 10. uri. Tam dobe naši člani vsa potrebna navodila. Nabavite si nemudoma pri Vaših zadrugah legitimacijo za velesej, ki stane 30 dinarjev, in ki daje pravico do 50% popusta po železnici. Pri izstopu v Ljubljani ne oddajte voznega listka, ker ga rabite za povratek. Legitimacijo za velesejmu pa pustite potrditi pri upravi velesejma, ker bi bil drugače voznik listek neveljaven. **Nam je namenjena razstava, zato vsi na velesejmu dne 31. avgusta t. l.**

Razno.

† **Dušan Ružičić**. Ravnokar smo prejeli žalostno vest iz Sarajeva, da je umrl tajnik Saveza gostilničarjev Drinske banovine v Sarajevu g. Dušan Ružičić, in sicer v najlepši moški dobi, star komaj 51 let. Imenovani se je z vso vne-
mo posvetil našim stanovskim vprašanjem, ter s spretnostjo vodil posle zvezne pisarne. Z njegovo pomočjo se je izvedla tudi zvezna organizacija za celo Drinsko banovino, ki predstavlja sedaj gostilničarsko obrt v največjem predelu nekdanje Bosne. Vsled njegove blage in mirne narave, vsled njegovega tovariškega obnašanja ga bomo ohranili v najlepšem spominu. Lahka mu zemlja!

Imenovanje. Gospod **Oset Andrej**, hotelir in načelnik gostilničarske zadruge v Mariboru je bil imenovan obč. odbornikov mesta Maribora. Častitamo!

Pri tujsko-prometni zvezi v Mariboru je prevzel kot ravnatelj vodstvo zvezne pisarne g. dr. **Gržina**, kateri se je že dalj časa udeleževal v tem poslu. Upamo, da se bo skupno delo med gostilničarskimi organizacijami in to važno tujsko-prometno organizacijo kolikor mogoče poglobilo. Želimo gospodu ravn. najlepših uspehov, ker smo prepričani, da se bo z inicijativo in ambicijo poživelo delo v tujsko-prometnem smislu v severnih predelih naše banovine.

Pohorska vzpenjača. Z zadnjim sklepom občinskega sveta mesta

Maribora, da prevzame garancijo za amortizacijo posojila v znesku 500.000 Din, je zgradba pohorske vzpenjače zagotovljena. Posebno sta se pri tem delu udeleževala g. **Birgmayr**, ki je inicijator te ideje, in pa g. **Oset**. Posebno zadnji ni nikdar klonil, ter je s podrobnim delom in agitacijo mnogo pripomogel k uresničenju tega, za mariborski okraj velevažnega načrta.

Ministrstvo za trgovino in industrijo v Beogradu nam je poslalo mnogo izvodov ličnih knjižic o zakonu in pravilniku o davčnih in taksnih olajšavah za hotelsko industrijo. Knjižice so pisane s cirilico in so vsakemu članu proti odškodnini 1 Din pri Zvezi gostilničarskih zadrug v Mariboru na razpolago.

Novi grobovi.

Sv. Jurij ob juž. žel. Dne 30. julija je po dolgotrajni mukepolni bolezni, previden s tolažili sv. vere mirno v Gospodu zaspal gospod **Franc Žličar** v 54. letu starosti. Bil je dolga leta tajnik tržke občine in tajnik hranilnice in posojilnice. Svoj čas je bil tudi več let agilen tajnik tukajšnje gostilničarske zadruge. Poznali smo ga vsi kot miroljubnega človeka. Svoji žalujoči rodbini je bil dober in vzoren gospodar. Kako je bil pri ljudstvu priljubljen, je pokazal pogreb, ki se je vršil dne 1. avgusta. Globoko potrta ženi in otrokom naše iskreno sožalje.

Neizprosna smrt nam je vzela iz naših vrst g. Šantl Jakoba, gostilničarja v Gradišču pri Sv. Duhu na Ostrem vrhu. V počastitev njegovega spomina mu je zadruga položila venec na njegov grob.

Blagemu pokojniku bomo ohranili trajen spomin, žalujočim ostalim pa naše sožalje.

Dne 31. avgusta ob 10. uri se vrši pod strokovnim vodstvom skupen ogled tujsko - prometne razstave na velesejmu v Ljubljani.

Gostilniško - gospodinjski tečaj.

V svrhu strokovne izobrazbe gostilničarskih hčera priredi pri zadostnem številu Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru III. gostilniško-gospodinjski tečaj in sicer od 20. septembra 1930 do 20. decembra 1931, kakor tudi IV. gostilničarski gospodinjski tečaj, ki pa se bo vršil od 15. jan. 1932 do 15. aprila 1932. V ta tečaj se sprejemajo samo hčere gostilničarjev, ki so najmanj 16 let stare ter duševno in telesno popolnoma zdrave. Gojenke morajo v svrhu trajnega strokovnega nadzorstva stanovati v internatu.

V tečaju se bo poučevalo: Kuha dobre meščanske hrane, serviranje in lepo obnašanje, telesna in stanovanjska higijena, negovanje in notranja oprema sploh, kuhinje itd., ustroj podeželske gostilne v gradbenem oziru, nauk o živilih, vrtnarstvo, kletarstvo, pomen tujkega prometa za narodno gospodarstvo, specijelno za gostilničarsko obrt, zgodovina gostilne ter zadevne trošarinske in upravne predpise. Na koncu tečaja se podeli gojenkam diplome.

V III. in IV. tečaj se sprejme največ 20 gojenk. Prijavam, katerim je priložiti zdravniško spričevalo, obvezo starišev, da nosijo vse internatske stroške in priporočilo pristojne gostilničarske zadruge je vlagati za III. tečaj najkasneje do 10. septembra 1931, za IV. tečaj pa najkasneje do 6. januarja 1932. Enkratna šolnina in vpisnina znaša za tečaj 300 Din. Le samo v izjemnih in oziroma vrednih slučajih lahko oprosti zvezni ožji odbor plačevanje šolnine, dočim se vpisnina mora plačati.

Pozivamo vse gg. člane, da pravočasno prijavijo svoje hčerkice, ker je povpraševanje za te tečaje vrlo živahno in ker bomo sprejemali gojenke le po vrstnem redu. Vse zakasnele prijave bi morali,

kakor pri prejšnjih tečajih — zavracati.

Načelstvo zveze.

Razglas.

Gradsko načelstvo Ljubljane.

Št. 3570.

V Ljubljani, 10. februarja 1931.

P. n.

Gostilničarski zadrugi v Ljubljani.

Radi množičnih se pritožb iz krogov občinstva, da se daje po gostilnah gostom kruh v premajhni teži, odnosno količini, ki ni v nobenem skladu s sedanjo ceno pekarskega kruha, je v stvari razpravljajal tržni odsek občinske uprave ljubljanske v seji dne 27. januarja 1931, in sklenil, da se pozove gornji naslov, da opozori vse svoje člane, da morajo dajati kose v taki količini, ki bo odgovarjala sedanji njegovi nizki ceni.

Vsled tega vam naroča podpisano mestno načelstvo, da opozorite vse člane zadruge, da morajo dajati za 50 p. kruha v teži 12,50 dkg, ali iz ene štruce kruha po 1 kg, se sme narezati le 8 kosov kruha, ki približno odgovarjajo gornji teži.

Ker je obče znano, da dajejo peki pri nakupu kruha trgovcem in gostilničarjem najmanj popusta 10%, in kruh ni glavni vir dohodkov gostilničarja, bo mestno tržno nadzorstvo vsakega, ki bi dajal kruh v manjši količini ali teži, kakor je gori označeno, ovadilo radi prestopka po zakonu o pobijanju draginje.

Istotako se opaža in dobivata mestni fizikat in tržno nadzorstvo pritožbe prebivalstva, da se v kavarnah, gostilnah in slaščičarnah ne posveča dovolj pažnje higijenskim prilikam, zlasti pa pravilnemu shranjevanju in razpečevanju kruha, slaščic, žemelj in drugih življenskih potrebščin.

Ta živila morajo biti brezpogojno zavarovana proti vsaki možnosti otipavanja, proti dimu, zaprašjenju, muham itd.

Kruh (žemlje), ki se prodaja v košarah, ne sme biti gostom na razpolago v izbiri, ampak se mora dati gostom zaželeno blago s posebnimi vilicami.

Kruh, slaščice in druga živila, ki jih raznaša uslužbenec po lokalu, se ne smejo nositi na odprtih podstavkih, nego v čistih belih škatljah iz lesa, pločevine ali lepenke, ki se morajo hermetično zapirati s steklenim pokrovom. Gostom se da zaželeno blago s posebnimi vilicami ali žlico.

Priporoča se serviranje žemelj, kruha in slaščic v zavitkih iz svilenega ali želatinastega papirja.

Osobje, ki prodaja živila, mora biti skrajno čisto ter imeti belo haljo ali predpasnik.

Ker je v interesu gostilniške in kavarniške obrti same, kakor tudi tujkega prometa, in ker uživa pri nas ta obrt dober sloves, se vabi gornji naslov, da tudi o teh higijenskih predpisih podučijo članstvo in ukrene vse potrebno, da se bodo predpisi izvrševali.

Mestni uradni direktor:

Dr. Zarnik.

„Semperfrigide“.

Najnovejše električne hladilne omare in naprave.

Mehanično hlajenje. Hladilna kuhinja.

Hladna kuhinja, je posebni oddelek hotelske in restavracijske kuhinje. Služi dvema ciljema. Prvo, ohraniti strovo meso, da se isto pripravi in razdeli v pripravnem stanju na različna mesta kuhinje. Razen tega pripravlja hladna kuhinja, sama tudi hladna jedila.

Hladilnica in hladilni prostori, ki so prej služili kot pomožna sredstva za obe nalogi v hladni kuhinji, spadajo sedaj v prošlo in prebolelo epoko.

Današnja industrija je v stanju, da za vsako velikost obrata izdeluje praktične hladilnice, in sicer take, ki ne razvijajo mokrote. V Jugoslaviji je ta trdka, ki izde-

luje refrigeratore znamke »Semperfrigide«.

Na vsak način se bo izplačala v vsakem obratu svoji velikosti primerna strojna hladilna omara ali naprava, ker prihrani razven tekočih izdatkov obrata še tudi umetni led ter veliko na izgubi ostalih živinskih potrebščin. Pomisliti moramo, da hlajenje z ledom vsled mokrote, katero širi v notranjosti hladilnice, odnosno v prostoru za hlajenje, ne zadostuje. Razen tega ne pride v kuhinjo blato in mokrota, kar se na noben način ne more izogniti pri hlajenju z ledom.

II.

Radi tega se mora zelo paziti na razdeljenje pri gradbi na praktično mehanično napravo. Na zid se bodejo vzdale pripravne kljuke in priprave za obešanje velikih komadov mesa. Kjer pa obrat zahteva, je potrebno, da se namestijo posode za ribe s tekočo vodo, isto tako v hladni kuhinji, ali v neposredni bližini hladilne naprave. Pri večjih obratih, kjer hladilnice ne zadovoljvajo, zahteva racionalni obrat, da se postavi poseben hladilni prostor. Ta mora biti z hladno kuhinjo v zvezi, odnosno mora biti v njo vzdan. Veliki in dober hladilni prostor je velike gospodarske važnosti za kuhinjski obrat. On dovoli, da se meso in druge lahko pokvarljive stvari tudi pri slabem trgovalju za povoljne cene kupijo ter lahko leže dalje časa, čakajoč na ugoden in temu odgovarjajoč trenutek. Važno in v vsakem oziru dobro je, da se hladilni prostor razdeli v različne hladilne predale. V sredini hladilne naprave se napravi predal za ohranitev surovega mesa, a prednji predel služi za ohranitev rib, drugi predel zopet za ohranitev kuhanih jedil, sadja, omak in juh. Posebni oddelek v hladilnem prostoru pa služi za ohranitev mleka in mlečnih produktov. V kratko se mora razdeliti v glavnem tako, da ena življenjska potreba ne dobi duha druge, a hladilna naprava lahko služi pri centralnem hladilnem agregatu tudi za hlajenje kleti.

Nadalje je spojen z njim aparat za produciranje manjših količin umetnega ledu. Ta služi tudi za polnjenje aparata za pivo, v kolikor ni isti vezan centralno s hladilno napravo.

Končno ima tudi patiserij za dobavo ledu v svrhu vlaganja sladoleda in ledenih bomb. Vendar se lahko pripravi sladoled tudi z aparati, ki so direktno vezani s centralnim hladilnim agregatom.

Da pa ne bi prišlo nič v izgubo od umetno ustvarjenega mraza, so na razpolago sistemi izolacije. Naravno moramo paziti, da se hladilna naprava ne postavi v bližini peči itd. Najbolje je, ako se centralni agregat montira v kleti, ali v novi dozdavi.

Videli smo torej, da izpolnjuje mehanično hlajenje vse želje — posebno glede zmanjšanih stroškov. Za prvo potrebo zadostuje hladilna omara. Dalekovidni hotelirji pa bodo vzeli v obzir, posebno pri novogradnjah in obširnih restavracijskih prostorih, vzdajanje hladilne naprave, a mogoče tudi centralno-hladilnega agregata.

Hladilnice, kakor tudi hladilne naprave dobavlja in montira tvrdka »Semperfrigide« Prva jugoslovenska tovarna hladilnih strojev, Št. Vid nad Ljubljano, pisarna: Ljubljana, Šelenburgova

ulica 7, II. nadstropje. Priporočamo te prvovrstne hladilne električne omare in naprave vsem gospodom hotelirjem, restavracijem, gostilničarjem, kavarnarjem in mesarjem ter jih vlijudno vabimo na obisk, da si iste osebno ogledajo na letošnji velesejmski razstavi v paviljonu »H« štev. 335-337.

Skrbite za največjo udeležbo našega članstva, ker je razstava namenjena v prvi vrsti našemu stanu. Vsi 31. avg. t. l. v Ljubljano!

Važno.

Opozorjamo one gostilničarje, hotelirje in kavarnarje, kateri so dogradili ali adaptirali, ter otvorili svoje obrate od 19. julija 1927 do 19. julija 1930, da prijavijo svoje naslove nemudoma Zvezi gostilničarskih zadrug v Mariboru.

Upamo namreč doseči noveliranje zakona o davčnih in taksnih olajšavah, da bi potem tudi taki gostilničarji itd. bili deležni vseh ugodnosti, kakršne predvideva ta zakon.

Razglasi.

Sresko načelstvo v Gornjemgradu razglasa s svojim odlokom z dne 2. 7. 1931 U. No. 2810-1, da je sresko sodišče v Gornjemgradu prepovedalo Krajnc Josipu, čevljarskemu pomočniku, roj. 22. 9. 1905 iz Radmirja, zahajati v krčme od 23. 6. 1931 do 23. 6. 1932.

Sresko načelstvo v Novem mestu objavlja s svojim odlokom z dne 17. 6. 1931, da je z razsodbo novomeškega okrožnega sodišča prepovedano Krašovcu Josipu, roj. 14. 8. 1874, posestniku in mizarju v Jelšah št. 1, zahajati v krčme od 28. 5. 1931 do 28. 5. 1932.

Sresko načelstvo v Ptuj razglasa s svojim odlokom z dne 6. 8. 1931 No. 8124-3, da je okrajno sodišče v Ptuj z razsodbo Kzp. V III-31 z dne 12. 6. 1931 prepovedalo zahajati v krčmo za dobo 1 leta: 1. Pernek Antonu, roj. 1910, hlapcu v Trnovski vasi; 2. Potrč Jožefu, r. 1910, pos. sinu v Trnovski vasi; 3. Potrč Ignacu, r. 1912, pos. sinu v Trnovski vasi; 4. Jak. Friedlu, roj. 1908, hlapcu v Trnovski vasi; 5. Vindiš Francu, r. 1910, hlapcu v Bišu. Ignacu Potrču, Jakobu Friedlu in Francu Vindišu začne doba prepovedi dne 21. 7. 1931 in konča 20. 7. 1932, Antonu Pernek od 16. 8. 1931 do 15. 8. 1932 in Jožefu Potrču pa od 23. 8. 1931 do 22. 8. 1932.

Sresko načelstvo v Gornjemgradu razglasa s svojim odlokom z dne 10. avgusta 1931 U. No. 3250-1, da je sresko sodišče v Gornjemgradu s sodbo z dne 22. 7. 1931, Kps. 73-31, prepovedalo Ermencu Josipu, roj. 11. 4. 1898 v Ljubnem, pristojnemu v Bočno, žagarju v Šokatu, zahajati v krčmo za dobo 1 leta, pričenši od 26. 7. 1931 do 26. 7. 1932.

Pozor lovci!

Lovske puške, flobert in zračne puške, browning pištole, pištole za straženje, lovske in ribiške potrebščine

ima vedno v zalogi

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



HYDRO PATENT-PEPELNIK

Tujsko-prometna razstava
Ljubljana - paviljon „M“

je higijenična, praktična novost,
ugasi vsako cigareto takoj,
neobhodna potreba za vsako
boljšo gostilno in kavarno.

Preprosta uporaba -
največja snažnost.
Prospekt in cenik brezplačno.

Razpošiljalnica
„HYDRO“, CELJE

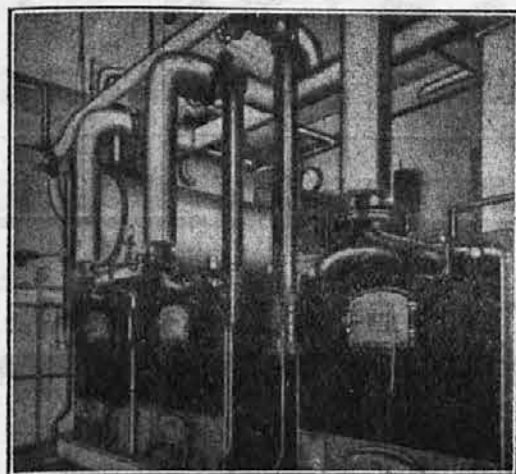


Za nakup papirnatih servijetov
se priporoča trgovina s papirjem

M. T I Č A R, L J U B L J A N A

Šelenburgova ulica 1 in sv. Petra cesta 26

Krajevne fotografske razglednice se
izvršijo po naročilu v najkrajšem času



Jugo-Radiator

Lastnik FRIDERIK HERTLE

Poduzetke za moderne centralne
kurjave, parne kuhinje, sušilnice
in zdravstvene opreme.

LJUBLJANA

Kolodvorska ulica štev. 18
Telefon štev. 34-82

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2

Telefon 2335

priporoča svoje izborno
marčno pivo in črno pivo
v
isti kvaliteti kakor pred vojno
ter izvrstno slivovko, rum, pivsko dro-
ženko, vinsko droženko, likere i. t. d.

Pristne kranjske klobase

n u d i

J. Rozman, Ljubljana

Sv. Petra cesta štev. 85

Zajamčene pristne ter priznane dobre klobase

Razpošiljam od 5 kg naprej po poštne povzetju
po najnižji dnevni ceni

Pri Venčeslavu Vilar-ju Ljutomer

šivalne stroje in dele, otroške vozičke, umivalne garniture, postelje, pralne in žgalne kolle, brzoparilnike, peči, štedilnike, kovaško, mizarstvo, ključničarstvo in drugo orodje, kuhinjsko posodo, jedilno orodje, čebelarstvo, potrebščine, gospodarske stroje in razne poljedelske potrebščine, vodnjaške sesalke (pumpe) in cevi, decimalne in balančne vage.

Cene znižane!

Koncesijonirana trgovina orožja, municije in smodnika.

Postrežba točna in solidna!

Sanatorij v Mariboru

Gospodska ulica št. 49 - Telefon št. 2358

Lastnik in vodja: **primarij dr. ČERNIČ**
specijalist za kirurgijo

Sanatorij je najmodernejši urejen za operacije in opremljen z zdravilnimi aparati: **višinskim solncem** za obsevanje ran, kostnih in sklepnih vnetij; **tonizatorjem** za elektriziranje po poškodbah in pri ohlapelosti čreves; **diatermijo** za električno pregrevanje in električno izžiganje; **žarnico „hala“** za revmatična in druga boleča vnetja; **„enterocleaner“** jem za notranje črevesne kopeli pri zaprtosti, napihovanju in za splošni telesni podvig.

Dnevna oskrba: I. razred Din 120.—; II. razred Din 80.—;
III. razred Din 60.—.



BILJARDNE POTREBŠČINE!

Kroglice, palice, žoge, guma za manlinele, krede in kožice, kontrolne ure, šah-domino, kroglice in kegle, domači izdelek. Solidne cene. — Pošiljam franko postaja naročila.

Cene za „lignum sanctum“ kroglice za keglanje:

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

EHRlich JOSIP, SOMBOR

Dunavska banovina

Proizvod biljardskih potrebščin

Kupujte samo pri naših inserentih!

Sampanjec

„Bouvier“

Bouvier Demi sec (bela glavica)
Bouvier sec (zlata glavica)
Bouvier Cuvée Réservee (rdeča glavica)

Kletarstvo: Gornja Radgona

Originalna

VINA

v steklenicah
trdke

Veleposestvo vinogradov

Cloter Bouvier

Gornja Radgona

Zastopstvo za Slovenijo:

Karel Favai, Ljubljana

Cenik gratis in franko

Cenik gratis in franko

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA

DUNAJSKA CESTA 13



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE
HOTELE IN KAVARNE

**Nabirajte oglase in podpi-
rajte Vaše strokovno glasilo!**

Gostilničarji, na novo poslovanje, da bo kaj zaslужka!

Ali ste že poslali dopisnico,
ki ste jo zadnjič prejeli priloženo
Gostilničarskemu vestniku,
Štajerski vinarski zadrugi v Mariboru?
Veliko jih je že sprejelo naš načrt in
so zelo zadovoljni.
Vi, ki to berete in še niste to storili,
pišite po pogoje za nakup vina

Grozdje dajte na mizo!

Vsak gostilničar naj ima sedaj v jeseni
grozdje na mizi! S tem bo privabil
mного gostov v svoje prostore!
Pri prodaji grozdja se da lepo zaslužiti!
Štajerska vinarska zadruga zbira naslove
onih naših vinogradnikov, ki so pri-
pravljeni razpošiljati grozdje po pošti.
Ako želite naročiti grozdje, javite se

➡ **Štajerski vinarski zadrugi v Mariboru** ⬅

Podpirajte trdke, ki oglašujejo v Vašem listu!

Sladko in brezskrbno počivate
samo v stavbah, kjer so kamini opremljeni s
ognjastalnimi samotnimi vraticami,
proizvod Šamotne tovarne, Celje
in kjer se pokrijete s
čistovolnenimi odejami,
Industrije volnenih izdelkov, Celje
Zahtevajte vzorce in cene!

CENTRALNA VINARNA D. D.

Telef. št. 2573

V LJUBLJANI

Telef. št. 2573

Sp. Šiška, Frankopanova ulica št. 11

priporoča svojo veliko zalogo
zajamčeno pristnih prvovrstnih domačih ljufomerskih,
haloških, bizeljskih in dolenskih vin.

Na zalogi ima tudi
zajamčeno pristna dalmatinska vina lastne preše.



Pridite in poskusite! Niste obvezani, da tudi naročite!

DELNIŠKA PIVOVARNA „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

priporoča svoje

**prvovrstno dvojno
marčno pivo,
ekспортни ležak in
temno pivo varjeno
po bavarškem
sistemu „Herkules“,
„Porter“ in „Bock“**

vsem cenj. gostilničarjem in gostom.

Z odličnim spoštovanjem

DELNIŠKA PIVOVARNA „UNION“
Ljubljana, Laško in Maribor

„SEMPERFRIGIDE“

ELEKTRIČNE POPOLNOMA AVTOMATIČNE HLADILNE OMARE

Dobivajo se:	Model	Prostor- nina	Notranja			Zunanja			Cena Din
			Širina	Globina	Višina	Širina	Globina	Višina	
za mala gospodinjstva . . .	10	165 lit.	57 cm	42 cm	69 cm	70.5 cm	53 cm	140 cm	12.900.—
za srednja gospodinjstva .	15	190 „	56 „	40 „	85 „	70 „	51.5 „	145 „	13.980.—
za večja gospodinjstva . . .	20	260 „	66 „	42 „	94 „	81 „	53 „	160 „	16.820.—
za največja gospodinjstva .	25	400 „	88 „	51 „	90 „	102 „	62 „	160 „	27.680.—
za trgovine z živili in mesnimi izdelki, mesarije, delikatese, hotele, gostilne, letovišča, restavracije in bolnice.	31	870 „	102 „	61 „	139 „	122 „	75 „	165 „	38.980.—
	32	1660 „	130 „	72 „	174 „	150 „	88 „	200 „	49.960.—

IZDELAVA pri modelih 10, 15, 20 in 25: Izolacija iz 6 cm debele plute (Ekspanzit-kork). 3 pocinjene žične mreže. 2 posodi za led v kockah.

AGREGAT ZA HLAJENJE pri modelih 10, 15 in 20: „Al“ kompresor s hladilnikom na zrak 1/6 HP. Pri modelu 25 hladilnik na zrak 1/4 HP. Pri modelu 31 R. W. 1a kompresor, kondenzator s hlajenjem na zrak in 1/4 HP elektromotorjem. Pri modelu 32 R. W. 2 kompresor, kondenzator s hlajenjem na zrak in 1/3 HP elektromotorjem.

NOTRANJA OPREMA modelov 31 in 32: Police iz mreže, ki se lahko vzamejo ven. Garnitura kavljcev, ki ne zarjave.

IZOLACIJA pri modelih 31 in 32: iz 80 mm debele plute (Ekspanzit, kork).

ZUNANJOST pri vseh modelih: Jeklo, DUKO-belo lakirano, z dvojnimi robovi.

➡ Sprejemajo se tudi naročila za omare večjih izmer ➡

SEMPERFRIGIDE

hladilna omara je v vsaki hiši nujno, napredni gospodinjji pa celo neobhodno potrebna. Zdravje družine ni več v nevarnosti, ker se ima v hiši vedno sveže, bakterij prosto hrano, katera se drugače pri vsaki višji temperaturi v najkrajšem času pokvari. Poleg tega ima vsaka gospodinja v vsakem času na razpolago gotovo število bakterij prostih ledenih kock in more predvsem v poletnem času sama pripraviti mrzla jedila.

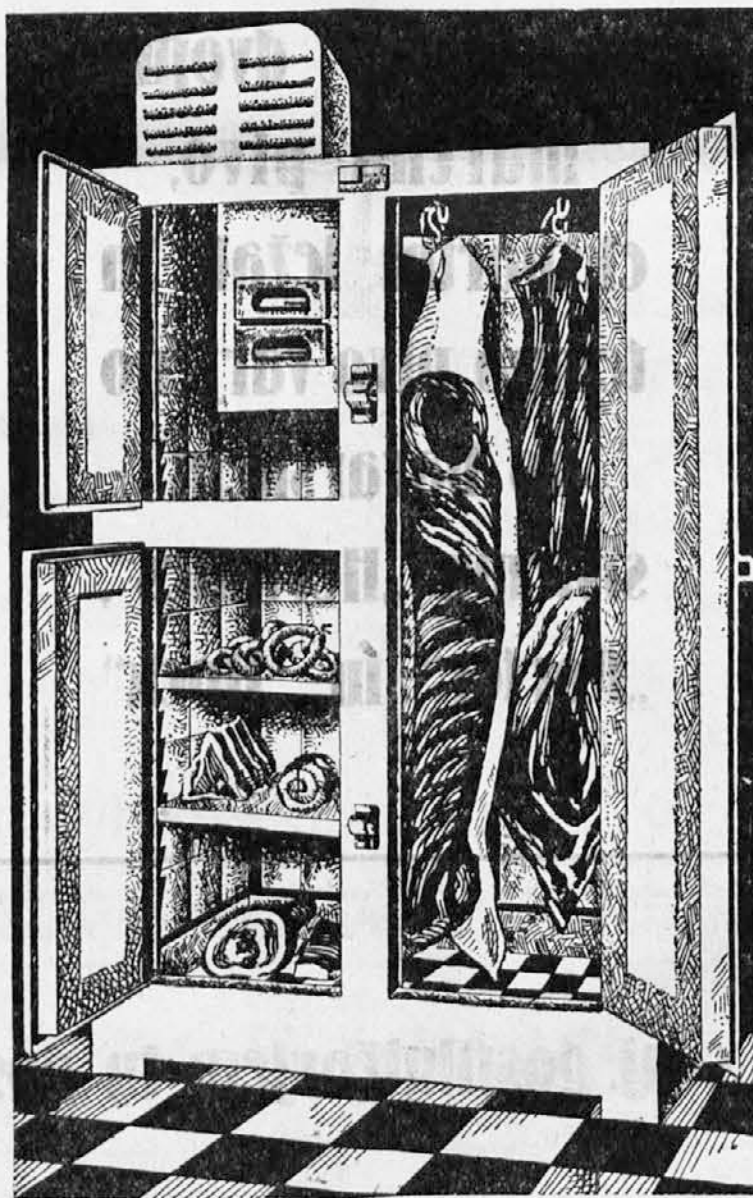
Varčna gospodinja gre lahko kupovat samo enkrat tedensko, pa ima vendar v hiši stalno sveži živež.

SEMPERFRIGIDE

hladilna omara se more brez vsake inštalacije priključiti na poljuben kontakt električnega toka (treba je samo navesti vrsto toka).

SEMPERFRIGIDE

hladilne omare ne potrebujejo nikake posluge, ker same sklepajo in prekinjajo tok.



SEMPERFRIGIDE

hladilne omare so najcenejše od vseh sličnih izdelkov in si jo vsled tega lahko nabavi vsaka gospodinja.

SEMPERFRIGIDE

hladilna omara deluje vedno zanesljivo, popolnoma avtomatično in tiho, brez vsakega nadzorstva.

SEMPERFRIGIDE

hladilne omare ne zahtevajo priključka k vodovodom.

SEMPERFRIGIDE

hladilne omare so zelo varčne v porabi toka.

SEMPERFRIGIDE

hladilna omara je kras vsakega modernega gospodinjstva.

SEMPERFRIGIDE

hladilne omare so brezkonkurenčne, ker so vsled izdelave skoro za polovico cenejše, kakor vse druge hladilne omare, ki se uporabljajo v gospodinstvu.

SEMPERFRIGIDE

hladilne omare omogočujejo udobno čiščenje in preprečujejo razvijanje bakterij.

Bližje informacije daje, kakor tudi sprejema in izvršuje naročila, samoprodaja hladilnih strojev „SEMPERFRIGIDE“

Bančni zavod „MERKATOR“, blagovni odd.
LJUBLJANA
 Šelenburgova ul. 7