

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

STROKOVNO GLASILO: „ZVEZE GOSTILNIČARSKIH ZADRUŽ V LJUBLJANI“ IN „ZVEZE GOSTILNIČARSKIH ZADRUŽ 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. 10.

Maribor, dne 2. novembra 1931.

Leto I.

Andrej Oset:

Ali gremo gostilničarji na voliše?

Zadnje dni se slišijo mnenja, ki so večinoma za udeležbo na volitvah. Kakšno stališče naj zavzamejo mi gostilničarji? Mislím, da ravno gostilničarji najbolj občutno trpimo na sedanji gospodarski krizi, ter zato ne smemo stati ob strani, ko se gre za najbolj važen moment zadnjih desetih let.

Pred dnevi sem vprašal kmeta iz Pohorja, če bo šel volit? Odgovoril mi je sledeče: **Vsi bomo šli volit. Storili bomo svojo dolžnost, potem pa bomo po volitvah zahtevali!**

Tudi mi gostilničarji moramo pri volitvah storiti svojo dolžnost, da bomo potem tem lažje zahtevali naše pravice. Menda ni nobene-ga stanu, ki bi imel toliko opraviti z oblastmi in ki bi imel toliko težnj in dajatev in raznih predpisov, kakor ravno gostilničarski stan, zato se mi zdi skrajno nespametno, ako bi le eden naših članov na dan volitev ostal doma. Vsak načelnik, odbornik, tajnik ali član naših zadrug, ki je že imel kedaj priliko sodelovati pri raznih deputacijah, anketah, intervencijah, — mora vedeti, da se vsak stan le toliko upošteva, v kolikor tudi pametno sodeluje. **Kdor se pa odteguje, samega sebe omalovažuje!**

Zadnje dni smo čitali izjave raznih kandidatov, med drugimi tudi gg.: generalnega tajnika Zbornice za trgovino, obrt in industrijo Mohoriča, podžupana mesta Ljubljane prof. Jarca, dolgoletnega javnega delavca in tajnika Družbe sv. Mohorja dr. Valentin Rožiča, župnika Barleta, župnika Goričana in Pavliča, ravnatelja Krejčiča, gostilničarja Cererja in Kruleja. Vsi ti ugledni in pametni gospodarski strokovnjaki izjavljajo, da so prevzeli kandidaturu zato, ker hočejo pomagati in svetovati pri reševanju raznih gospodarskih vprašanj. Vsi opozarjajo na veliko gospodarsko krizo, na slabe kupčije, na potrebo skrajne štednje in da se naše gospodarstvo obvaruje pred nadaljnimi težkočami. Vsi kandidati povdarjajo, da danes ni več časa za brezplodno medsebojno borbo, ampak da je treba nove inicijative in proučevati nove možnosti produkcije in zaslужka ter organizirati delo za stotisoče brezposelnih, ki ne morejo več preko oceana. Naši kandidati opozarjajo na važnost našega tujkega prometa in zagotavljajo zastaviti svoj vpliv, da se zajamči obstoj obrtništva — sem spadamo predvsem gostilničarji —, ki je v hudi stiski in preživlja težke ure.

»Obrtni vestnik«, glasilo obrtništva cele dravske banovine, piše v uvodnem članku, da ne sme na dan volitev noben obrtnik manjkati na voliše, ter hočejo dokazati, da je obrtništvo zrelo in da bo po volitvah lahko tudi zahtevalo od poslancev svojih pravic.

»Trgovski list«, glasilo trgovskih gremijev, poziva vse trgovce cele dravske banovine na voliše in pravi, da se gre za preporod našega gospodarstva v državi. Kaj pa mi?

Gostilničarstvu se je posrečilo, da bodo pri sedanjih volitvah nastopili tudi naši gostilničarji in sicer čitamo na kandidatnih listah sledeče gospode: **Cerer I.**, gostilničar in posestnik v Kamniku; **Fran Pikel**, gostilničar in posestnik v Žalcu; **Ivan Krulej**, gostilničar in posestnik ter župan, Sevnica; **Da-**

nijel Makar, gostilničar in posestnik, Metlika; **Matija Goričar**, gostilničar, posestnik in župan, Mozirje; **Geza Vezir**, gostilničar in posestnik, Martjanci, ter **Lovro Petrovar** iz Ivanjkovc. Namestniki pa so gg.: **Vinko Gorenjak**, ekonom in gostilničar v Slov. Bistrici; **Lavoslav Bučar**, gostilničar in posestnik, Kostanjevica; **Zadnikar Jak.**, gostilničar in posestnik na Brdu; **Remžgar Ivan**, gostilničar in posestnik, Žirovnica; **Kovačič Anton**, gostilničar in posestnik, Selo pri Bukovici; **Čeh Jožef**, gostilničar in posestnik v Ločicah pri Ptuj; **Kac Ivan**, gostilničar in posestnik, Šmartno pri Slovenjgradcu, in **Lesjak Jurij**, gostilničar in posestnik v Slivnici pri Celju. Vsi ti kandidati in namestniki so zavedni in sposobni možje, od katerih lahko pričakujemo, da bodo v parlamentu zastopali poleg kmetskih interesov tudi interese našega stanu.

Vsak naj odda svoj glas za kandidata gostilničarja, ali za onega kandidata, ki ima namestnika gostilničarja, ako pa v katerem srezu ni kandidata ali namestnika gostilničarja, pa gremo vseeno voliti tudi negostilničarja, ker se gre zato, da bo udeležba na voliše čim večja in da bodo vsi poslanci izvoljeni s pomočjo gostilničarskih glasov. Po volitvah pa bomo ponovili svoj klic: **Mi gostilničarji smo storili svojo dolžnost, sedaj pa tirjamo tudi Vaše delo!**

Včasih se slišijo tudi opazke, saj tako nič ne pomaga. Jaz sem pa mnenja, da bo 306 poslancev dneвно opozarjalo merodajne kroge na razne težkoče posameznih stanov, in da bo uspeh stalnih zvez in intervencij boljši kot pa sedaj, ko nismo imeli poslancev in tolmačev, in je za pričakovati, da se bo vesplošni gospodarski položaj vseh stanov polagoma vendar le zboljšal. Mi gostilničarji moramo s posebno vnemo iti v volilno gibanje, saj imamo samo v dravski banovini 17 kandidatov in namestnikov, ki so gostilničarji. Ako bo od strani gostilničarjev agitacija intenzivna, bomo lahko poslali v parlament lepo število naših tovarišev, tam pa, kjer ni gostilničarskih kandidatov, delamo za druge kandidate, ker delo in trud pri teh volitvah se nam bo dobro izplačal.

Vsi na voliše!

Berlič Joško:

Naši grobovi.

Vrača se redno iz leta v leto dan Vseh svetnikov. Prihaja, da nam obudi spomin na vse one drage, ki so pred nami končali pot svojega življenja. Spominjamo se ta dan vseh onih tovarišev, sodelavcev iz žalostnih in veselih dni, ko smo gojili mnoge načrte in nade na lepše dni našega stanu. Težka bol se vlega na nas, duša se odmakne sedajnosti v krog dragih, ki mirno in pokojno snivajo večni sen.

Da, prijatelji! Dolga in vendar tako kratka je bila debata. Mnogi načrt in sklep smo predebatirali, želeč si več uspehov. Ljubezen in delo sta nas družila, da ustvarimo če ne za nas, vsaj za naše mlajše, boljše dni. O, bilo je borb, sej, sestankov, mnogi predlogi, načrti, sklepi — živahni in glasni smo bili pri dolgi mizi.

Pa smo se zopet sestali, a glej — Tebi, Jože, je zapel zvon, ponesli smo Te v deževen jesenski dan, tako žalosten pod solznim nebom. Tvoj prostor ob mizi je ostal prazen!

Sipalo je poletje svoje bogastvo čez lepo Dravsko polje. Škrjanček je plul visoko in lil svojo pesem čez zlato žitno ravan. Spremljali smo Te, Jakob, k počitku v zemljo, ki si jo tako ljubil, a se tako mlad povrnil v njeno naročje.

Ivan! Dejal si mnogokrat: Še sto let boš učakal, tako si bil krepak in zdrav, še nam slabičem si življenja in veselosti vlil. Kruta bolezen Te je izčrpala in Te položila mirno k pokoju — mi pa smo ostali nemi in žalostni ob Tvojem grobu —.

Ostala nas je še četica, da bi šli po začetni poti naprej, da vaše predloge, naše naročilo izvršimo in v Tebe, Srečko, ki si bil naš up in naša nada, smo stavili vse, da nas kot mož na pravem mestu popelješ lepšim dnem naproti. Nisi se ustrašil samozatajevanja in žrtev boja, imel si vso našo zaupanje. A ni hotelo nebo! Ravno ko si hotel nastopiti pot, da nas popelješ uspehom naproti, je nehalo biti Tvoje zlato srce, pustil si nas same v žalosti. Velika praznosta je zavezala v naši sredi nenadomestljiva, ker nikogar ni, ki bi prevzel Tvoje naročilo, za katerega si bil poklican le samo ti.

Prijatelji! Prazni se naša miza, izpite čaše pričajo, da jih več ne bo. Odšli so naši borci k zvezdam med večne delavce. Ohranjen pa naj jim bo velik in svetel spomin, nam v pobudo, da v delu in doslednosti izvršimo njih dedščino.

Ptuj, na Vseh svetih dan 1931.

Kaj mislijo ti?

Napadi na trgovce in obrtnike, posebno pa na gostilničarje, se ponavljajo dneвно v časopisju. Kaj je lažjega, kakor z anonimnim članikom nahujskati javnost na ta ali oni stan! Tudi ni mogoče tem ljudem ničesar razložiti, ker jim ni mogoče iztrebiti škodoželjnosti, ki triumfira, če le opazi, da je vznemiril onega, katerega je hotel zadel. Ni nam danes na tem, da bi tem osebam, pa naj pripadajo temu ali onemu stanu, razlagali naše težave, povemo jim samo to, da velika večina našega članstva nemudoma menja z njimi, ker jim gotovo ni treba trepetati za vsak košček kruha, kakor pa v današnjih težkih in nesigurnih časih našemu obrtniku. Povemo jim tudi, to, da so nam znane te osebe, odnosno, da je nam poznan njihov stan in da bo potreba konečno davkoplačevalcu poseči le po drugem in bolj učinkovitem obrambnem sredstvu, ki bo te zakotne pisače kaj kmalu spravil k pravilnemu razumevanju. Tako se je v »Novi dabi« razkoračil neki »Sitnež«, ki bi imel najraje, da bi zastonj jedel in pil, nazadnje pa dal še brco gostilničarju za zahvalo. Sami smo odločno proti vsakemu pretiravanju cen in so naše stanovske organizacije brez takih impulzov pozvale svoje članstvo, da prilagodi cene tržnim prilikam, a pristavili pa so, da naj pazijo pri kalkulaciji na vse režije in sploh na vse stroške, ker ni nikjer zapisano, da bi moral biti gostilničar le samo suženj svojega gosta, ki bi mu moral biti zastonj na uslugo. Temu »Sitnežu«, tako se je vsaj podpisal, sledeči odgovor:

Draginja v gostiščih.

Oblast sama dovolj strogo nadzira cene in predpisuje cene in kvaliteto vsem obrtnikom. Poleg tega je v vseh obrtih, ob katere se pisec obrega, tako gosta konku-

renca, da je vsako »nepošteno« dobičkanje izključeno. Govoriti o me-jah dobička in o »poštenosti« ter »nepoštenosti« obrtnika, je proti obrtništvu hujskajoč izpad. Bilo bi prav, da bi gospod »Sitnež« pristavil, kateremu stanu pripada, pa stavim, da bi mu njegovi lastni kolegi dali primerno lekcijo-

Z gostilnami, hoteli in kavarnami je po mnenju tega gospoda »velik križ«, češ, da večina teh misli, da mora gost zato k njim, da bi vse drago plačeval in jim pomagal v kratkem času obogateti. Hvali Boga, da se mu ni treba »valjati po gostilnah«, pomiluje one, ki se poslužujejo gostiln in nimajo »svoje-ga doma in sklede«. Nameščenci gostiln in kavarn da so uboge pare, pivo da je »priznано drago«, vino »deloma premešano, pa stane vendar 16 do 24 Din«, za krompir so mu »vzeli« 3 Din, za kompot so ga »olajšali« za 8 Din, za komad »črne in žilave govedine« plačuje 6 ali 7 Din, kavarniške uslužbenice (natakarje) »vzdržuje« on, kava je mu predraga, ko plača za njo 3 D, zraven pa pove, da prezehava pri eni črni kavi cel božji večer, lista po časopisih, kadi, se greje, uživa razsvetljavo, morda še celo godbo, in črta po mizi figure.

Svoje gospodinjstvo primerja z gostilno! Od gostilničarja zahteva, da bi mu bil na razpolago takrat, »ko mora vendarle iti v gostilno«, s postrežbo istih stroškov, kakor jih ima doma. Vino bi mu naj točil po taki ceni, kakor ga pije doma, če si ga brez državne, banovinske in občinske trošarine vti-hotaplja, dobi pa morda še zastonj od kakega strica, tako da ga stane samo vožnja, ko gre ponj in še ta prej kot ne, s kako posebno nižjano tarifo. Naj n. pr. glede kalkulacije cene vina v gostilnah navedem naslednji, v mnogih slučajih sodno preizkušeni račun:

Gostilničarja srednje vrste, ki iztoči letno 70 hl vina, stane eden liter vina:

	Din
nabavna cena pri produ-centu	6.—
voznina po železnici za prazno posodo in vozni list	0.10
voznina po železnici za vino nakup in posredovanje nakupa (osebna vožnja tja in nazaj)	0.25
voznik in delavci za prevoz in skladanje na kolodvor in s kolodvora (prazne posode in potem vina)	0.30
državna trošarina	0.50
banovinska trošarina	1.—
občinska doklada	1.—
točilna taksa letno 1.500 Din, kar je okroglo na 1 liter	0.20
usušenje in utočenje	0.15
kurjava, dnevno snaženje lokalov, dopolnitev inventarja	0.30
perijodično snaženje lokalov, nabava časopisov	0.15
razsvetljava	0.15
bolniška blagajna postrežnega osebja	0.10
plača, hrana in stanovanje postrežnemu osebju	0.50
prometni davek	0.20
pavšalna taksa za račune potrošnje	0.05
pranje perila (prtov)	0.05
najemnina in najemna vrednost lokalov (40% od celokupne)	1.85
vodarina, les, hlajenje vina, kanalska pristojbina	0.15
beležna blagajniška pola ali knjiga, pisarniški izdatki	0.15
6% obresti vnaprej plačanih trošarin (20 hl zaloge), di-	

rektni državni davek, banovinske, okrajne cestne, zdravstvene in doklade za TOI ter kuluk 0.80

Torej stane liter vina pri nabavi ceni od producenta po 6 Din z drugimi stroški vred 14.50 Din, kar znači, da stane gostilničarja, ako bi bilo vino zastoj, liter 8.50 Din. Ako se k temu prišteje 25% pribitkak kot zakonito dovoljen čisti dobiček, to je 3.62 Din, bi ga moral prodajati liter po 18.12 Din.

Niso to nikake tja v en dan nametane hišne številke. Ti računi so točni in absolutno zanesljivi. Pri večjih hotelskih obratih so stroški celo do 40% višji!

Pivo stane gostilničarja z davščinami vred 1 liter 7.20 Din. Kje so potem režijski stroški, to je postrežba, obraba in dopolnitev inventarja itd., kakor je to podrobno pri vinu naštet! Pri prodajni ceni 10 Din za 1 liter piva skoraj ne more biti govora o kakem dobičku!

Glede cen in kvalitete jedil pa je prav odveč podrobno odgovarjati. Vsak količkaj uvideven človek ve, koliko in za kako ceno more gostilničar spričo ogromnih stroškov dati na mizo. Ta »Sitnež« se s svojim sestavkom pokaže, kako depoten in sovražen je proti obrtnikom, zlasti pa proti gostilničarjem in kavarnarjem. Kazanje na obogatele gostilničarje je trditev brez vsake osnove. Če vidi v svoji črni zavisti enega ali dva gostilničarja, ki sta malo bolje situirana, pa meče potem vse skupaj v en koš; tudi one, ki so ali bodo skrahirali, in to ne baš malo ravno radi takih sitnežev. Sicer pa je gostilničarju, ki si kaj prihrani, vsak dinar posebej bridko in trdo prislužen; ta zasluge niti približno ne odtehta šikan, poniževanja, samozatajevanja, jeze, bedenja in živcev, okradenih od sitnežev, kakor jih je sicer poleg razumnih gostov hvala Bogu malo.

Gostilničar in kavarnar ne zahtevata nobenega idealnega in milodarnega sožitja drugih stanov. Zahteva pa, da se ju ne žali. Da, »družabni red je tak« in more biti edino tak, da takemu »Sitnežu« gostilničar ni izročena na milost in podrejenost in če je kaj, kar ne spada v »družabni red«, je tega kriv »Sitnež« s takimi plitvimi in oplankanimi pojmi. Najmanj toliko svet je gostilničarju in kavarnarju njegov stan, kakor temu gošpodu njegov.

Vinski mošt s stališča trošarinskih predpisov.

»Trgovski list« je v zadnjih številkah prinesel izvanredno zanimiv članek izpod peresa strokovnjaka o trošarinskih zadevah g. finančnega svetnika Ivana Ditzza. Radi aktualnosti prinašamo tudi mi ta članek.

Trošarinski predpisi so vsled čestih sprememb trošarinskega zakona in pravilnika, številnih ministrskih naredb, ki imajo na podlagi člena 68 trošarinskega zakona obvezno moč, in zaradi izoblikovanja posameznih predpisov potom praktičnega izvajanja, tako zamotana in težko dostopna pravna materija, da povzroča pravilna uporaba teh predpisov celo izkušene strokovnjaku težave, kaj šele lajku, ki je navadno navezan zgolj na netočne informacije, katere dohva od nestrokovnjakov, tako da ni pravilno podučen niti o svojih dolžnostih, niti o svojih pravicah, oziroma ugodnostih, katere mu nudi zakon.

To velja v splošnem, nikjer pa ne vlada toliko nejasnosti, kakor glede predpisov o trošarini na vino, oziroma da konkretiziramo predmet te razprave: glede prometa z vinskim moštom. Naslednje vrstice imajo namen, da informirajo javnost in posebno zainteresirane o najvažnejših zadevnih predpisih in jim omogočijo, da se poslužujejo ugodnosti, katere jim nudijo glede vinskega mošta trošarinski predpisi. Upamo, da bomo ustregli s tem tako našemu vinogradniku, ki preživlja prav sedaj

težke čase, kakor tudi prizadetim konsumentom.

Da bodo naslednji izvajanja lažje razumljiva, treba predvsem pojasniti, kako se je postopalo doslej, kar se tiče trošarine, z vinskim moštom.

V smislu člena 103, točka 2, trošarinskega pravilnika se vinski mošt ne smatra za vino in ni zavezan plačilu trošarine dotlej, dokler ne mine vretje, najdalje pa do 20. novembra. Da postane vinski mošt trošarinski predmet, je odvisno tedaj od dvoje činjenic, namreč: 1. od končanega vretja in 2. od časovne omejitve do 20. novembra. Temu primerna je bila tudi doseđanja praksa: na končano vretje kot moment zapadlosti trošarine se ni polagalo tolike važnosti, ker konstatacija, kedaj je smatrati vretje za končano, ni tako enostavna, ampak zahteva precej praktične in tudi teoretične izkušnje, pač pa se je upošteval strogo časovni moment, to je 20. november ter se pobira po 20. novembru trošarina vinski mošt ne glede na to, če je na vse vino, ki je bilo vkleteno kot bilo vretje končano ali ne. Skratka: po 20. novembru s stališča trošarinskih predpisov vinski mošt sploh ni več eksistiral in to brez razlike, če je bil vinski mošt nabavljen od privatne osebe ali od trgovca z alkoholnimi pijačami, odnosno od točilca takih pijač. — Takšno je bilo torej doseđanje praktično izvajanje predpisov o trošarini na vino in je ta praksa po našem naziranju tudi v skladu z zakonom.

Na kakšnem stališču pa stoji v tem pogledu finančno ministrstvo?

Po naziranju finančnega ministrstva, ki je, kakor že omenjeno, za finančno upravo obvezno, ostane vinski mošt, ki je bil nabavljen od zasebnikov za lastno porabo, torej ne od trgovcev z alkoholnimi pijačami in ne od točilcev takih pijač, s stališča trošarinskih predpisov vinski mošt tudi po končanem vretju, oziroma po 20. novembru. To se pravi z drugimi besedami: vinski mošt, nabavljen od zasebnikov za lastno porabo, sploh ne postane trošarinski predmet in se na njega torej ne pobira državna trošarina tudi tedaj ne, ko je že postal vino. Isto velja tudi za vinski mošt, ki si ga izprešajo zasebniki iz nabavljenega grozdja za lastno porabo sami.

V bodoče si bo torej vsak zasebnik lahko nabavil vino za lastno porabo državne trošarine prosto na ta način, da si bo nabavil ali grozdje in si sam izprešal vino, ali pa si bo nabavil vinski mošt.

Po našem naziranju tako tolmačenje določil člena 103 trošarinskega pravilnika ne odgovarja duhu zakona, ampak je smatrati to skrajno širokogrudno razlago zakona zgolj za koncesijo vinogradništvu, ki se nahaja trenutno v težki krizi, ker je prodaja vinskega pridelka po primernih cenah otežkočena. Kalkulacija je pač ta: s tem, da ostane kot vinski mošt kupljeno vino državne trošarine prosto, je pričakovati, da se bodo zasebniki, ki uporabljajo stalno vino v svojem gospodinjstvu, poslužili te ugodnosti takoj ob trgatvi in se bodo na ta način zaloge vinskih producentov hitreje izpraznile, kar bo brezdvomno vplivalo tudi na ceno vina. Pogrešno pa je pri tem, da količina vinskega mošta ni omejena, ampak si more nabavljati vsakdo za lastno potrebo neomejene količine vinskega mošta, kar bo imelo lahko za posledico, da bodo nastali tudi tam, kjer to doseđaj ni bilo tako lahko mogoče, namreč tudi v nevinrodnih krajih, zakoniti vinotočli. Pa tudi s socialnega stališča bi se moglo tej oprostitvi od državne trošarine ugovarjati, ker kupujejo vino za domačo potrebo običajno samo bolje situirani sloji, dočim bo morala kupovati velika masa gospodarsko šibkih slojev z vsemi trošarinami obremenjeno vino v točilnicah. S tem se pa povrnemo zopet na stanje, ki je vladalo v tem pogledu pred prevratom.

Na opisani način se torej izogne v bodoče lahko vsak zasebnik plačilu državne trošarine na vino. Res je sicer, da državna trošarina, ki znaša 0.50 Din od 1 litra vina, ne igra tolike vloge, ker je vino obremenjeno v naši banovini tudi še z banovinsko trošarino, ki znaša 1 Din na 1 liter in v večini občin tudi še z občinsko trošarino, ki je v posameznih občinah različna. Brez dvoma bo pa prišel že ta prihranek na državni trošarini marsikomu prav.

Kako pa je z vinskim moštom glede na banovinsko in občinsko trošarino?

Tu je treba predvsem omeniti, da po pravilniku o banovinskih davščinah za kritje izdatkov banovinskega proračuna Dravske banovine za leto 1931/32 vinski mošt ni več predmet banovinske trošarine. Dalje je treba opozoriti na ugodnosti, ki jih določa § 32 tega pravilnika glede zbirčnega in mašnega vina, na katero se banovinska trošarina sploh ne pobira. — Prav tako tudi glede prevžitkarskega vina in glede vina, ki ga vinogradniki v srezih Ptuj, Ljutomer in Murska Sobota dajo v zameno za druge pridelke, katero sme banska uprava oprostiti od banovinske trošarine.

Če primerjamo pravkar omenjena določila § 32 citiranega pravilnika s prejšnjimi izvajanjimi o vinskem moštu, pridemo do naslednjih zaključkov: v bodoče bo zbirčno vino, ki ga prejema duhovniki že kot vinski mošt, prosto banovinske in državne trošarine. Isto bo z mašnim in prevžitkarskim vinom, ki se je nabavilo še kot vinski mošt.

Kar se tiče ugodnosti, ki jih uživa vino, katero zamenjajo vinogradniki v srezih Ptuj, Ljutomer in Murska Sobota za druge pridelke, ima ta ugodnost namen, da olajša zameno vina za živila v omenjenih srezih, ki imajo v nekaterih delih vina v izobilju, dočim drugih pridelkov občutno primanjkuje, vsled česar se je pojavila zaradi nizkih cen vina in splošne stagnacije vinske kupčije že kar nevarnost lakote, n. pr. v Haložah. V bodoče bodo torej vinogradniki v teh srezih lahko zamenjali vino za živila, ne da bi se na tako vino pobirala banovinska trošarina, in če se bo zamenjal vinski mošt, se tudi ne bo pobirala državna trošarina. Pobirala se bo torej kvečjemu občinska trošarina.

Ker se pobira tako državna kakor tudi banovinska trošarina na vino, ki ga odda vinogradnik, pri prejemniku vina in v § 32 cit. pravilnika ni določeno, da se mora vršiti zamenjava vina za druge pridelke med vinogradniki in poljedelci navedenih srezov, je samo potrebno, da prebiva in ima svoj vinograd v enem omenjenih treh srezov vinogradnik, dočim prebiva prejemnik vina, ki zamenja pridelke za vino, lahko kjerkoli v Dravski banovini. Na ta način bo n. pr. lahko zamenjal kmet v kranjskem srezu, kateremu primanjkuje pijače, ki ima pa obilo drugih pridelkov, del teh pridelkov za vino, pridelano v srezih Ptuj, Ljutomer in Murska Sobota in bo to vino prosto banovinske trošarine in če se je zamenjal vinski mošt, tudi državne trošarine.

Kako je postopati pri nabavi vinskega mošta?

Tu sta merodajni točki 12 in 23 člena 103 trošarinskega pravilnika, ki določata, da je promet z vinskim moštom, ki sicer ni zavezan plačilu državne trošarine, pod kontrolo in da mora vsako količino čez 25 litrov vinskega mošta spremljati izkaznica, ki jo izstavlja (v dvojniku) običajno finančna kontrola, v nekaterih krajih pa, kjer ni nastanjena finančna kontrola, občinski načelnik. To izkaznico mora prejemnik vinskega mošta izročiti vinogradniku, ki oddaja vinski mošt ter mora spremljati ta izkaznica vinski mošt do prihoda v namembni kraj.

Ko dospje vinski mošt v namembni kraj, ga prijavi najemnik z izkaznico pri oddelku finančne kon-

trole, ki je pristojen za namembni kraj, in plača občinsko trošarino — če se občinska trošarina na vinski mošt v dotični občini sploh pobira — pri oddelku finančne kontrole, ki sprejme prijavo. Če pa pobiranje občinske trošarine ni poverjeno finančni kontroli, ampak pobira občina sama občinsko trošarino na vino in vinski mošt, jo je plačati pri občini. Državna trošarina se na vinski mošt ne pobira in prav tako ne banovinska trošarina.

S tem je dotični prejemnik vinskega mošta svoji dolžnosti za enkrat zadostil ter nima nobenih nadaljnjih obveznosti do končanega vretja, odnosno v splošnem do 20. novembra.

Kako je pa po 20. novembru?

Kakor že omenjeno, postane vinski mošt po končanem vretju, oziroma najkasneje po 20. novembru, vino. Ta činjenica nima glede državne trošarine na vino, ki se je nabavilo še kot vinski mošt, nobene vpliva, ker se državna trošarina na tako vino ne pobira. Drugače pa je glede banovinske in občinske trošarine.

Izvemši zbirčno, mašno in prevžitkarsko vino in vino, ki se je nabavilo v zamenjavo za živila iz srezov Ptuj, Ljutomer in Murska Sobota, ki je sploh oproščeno od banovinske trošarine, se bo pobirala na ostalo vino po 20. novembru banovinska trošarina. Prav tako tudi občinska trošarina če se ni pobirala že od vinskega mošta, oziroma če je od vinskega mošta nižja kakor od vina. V slednjem slučaju se bo pobirala samo razlika na občinski trošarini.

(Konec prih.)

Kurjava v gostini in hotelu.

Friderik Hertle, lastnik tvrdke »Jugoradiator«, podvzeteje za centralne kurjave in zdravstvene naprave, Ljubljana, in Ferdo Jelenc, strokovni učitelj Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru.

Centralna kurjava.

1. nadaljevanje.

Centralna kurjava ima to prednost, da je potrebno samo eno ognjišče, ki se lahko obratuje mnogo bolj gospodarsko, kakor če moramo kuriti večje število peči. Nadloga dima se zniža praktično vzeto na ničlo. Prostori ostanejo čisti in brez prahu, ker odpade prinašanje premoga in odnašanje pepela. Tudi odpade draga in zelo mučna začetna kurjava vsak dan, ker se pod kotlom lahko inštalirajo ognjišča s trajnim ognjem ter se v njih pusti ogenj čez noč goreti le slabo. Sicer se rabijo tudi pri pečni kurjavi lahko peči s trajnim ognjem, toda to je izključeno v gostovskih sobah zaradi nevarnosti ognja in iz drugih vzrokov, ki leže na dani. Kurjavo v gostovskih sobah je zaradi tega tudi regulirati samo tam mogoče, kjer imamo centralno kurjavo. Postranski prostori, kakor hodniki, stranišča, se kurijo lahko mimogrede brez pomembnih večjih izdatkov, s čemur postane bivanje v hotelu še posebno udobno. Kurilni agregati se izdelujejo dandanašnji na tako popolen način, da ne potrebujejo nobene posebne posluge ali kontrole ter jih vsled tega lahko opravlja hotelsko osebje mimogrede. Nadaljne prednosti so: Prostor, ki ga zavzema radiator, je zelo majhen. Površinska temperatura radiatorjev je zelo nizka. Vsled majhnega prostora, ki ga zavzemajo, se postavijo radiatorji lahko pod okna ali na druga priprava mesta. Pod oknom je tudi s stališča kurilne teorije pravo mesto radiatorjem. Tja pa se radiatorji centralne kurjave postavijo lahko vsled tega, ker se njen vod lahko inštalira v zunanem zidu ali blizu njega, česar seveda pri dimnikih ni. S tem, da se postavijo radiatorji pod okna, se doseže torej dvoje: Prvič se štedi prostor, drugič pa se zagotovi radiatorju tisto mesto, ki more edino sobnemu zraku podeliti pravil-

no cirkulacijo, pravilno tako s stališča higijene, kakor s stališča štednje s toploto. Nizka površinska temperatura radiatorjev je vzrok, da ne pride do tega, da bi prah, ki lebdi v vsaki sobi, zogljenel. Zogljenenje prahu pa edino povzroča občutek suše, ki ga dobimo neizogibno v sobi, v kateri se kuri z vročo pečjo. Naj tedaj preidemo k obravnavanju in prečeni posameznih načinov centralne kurjave.

Kurjava na zrak.

Kurjava na zrak obstoja v tem, da se zrak, ki se je v centralni peči ogrel na okoli 40° C, dovaja neposredno prostorom, to pa potom navpičnih rogov. Tukaj tedaj ni nobenih radiatorjev, temveč se potom te kurjave mrzli zrak, ki je v prostoru, ki se ima kuriti, nadomešča z zrakom, ki se je ogrel v centralni peči. Mrzli zrak moramo seveda obnem izsesavati potom drugih rogov. Kurjava na zrak ni torej nič drugega, kakor zračenje z ogretim zrakom. Okoli srede preteklega stoletja je bil to še edini obstoječi način centralne kurjave. Danes pa je ta način od kurjave na toplo vodo in od kurjave na paro docela ispodrinjen.

Kurjava na toplo vodo.

To ime tej kurjavi pustimo, čepravno bi se priimek »toplo« danes lahko izpustil ter se kurjava zvala enostavno »kurjava na vodo«, kar bi imelo to prednost, da bi bilo kratko. To, da je ime kratko, pa ima pri najbolj priljubljeni vseh centralnih kurjav veliko pomena, ker se tolikokrat imenuje.

Kurjava na toplo vodo obstoja iz v sebi zaprtega in strnjene sistema, katerega deli so: kotel, vod in radiatorji. Sistem je do zadnjega kotička napolnjen z vodo. Vod zapusti kotel zgoraj ter se vrača vanj od spodaj. Na vrhu, torej pod streho, se nahaja rezervoar. Rezervoar služi za to, da sprejme ono vodo, kar jo je preveč, ko se je voda v celem sistemu vsled ogrevanja razširila. Ko pa se sistem ohladi, tedaj služi ta voda za to, da se sistem zopet napolni. Kajti najmanjša množina zraka ne sme iti z vodo po sistemu. Če pod kotlom zakurimo, tedaj začne ogreta voda v vodu vsled znanega dejstva, da hočejo lažja telesa plavati na težjih, tiščati navzgor. Ta pojav ali to silo imenujemo **vzgon**. In voda, ki se je v kotlu ogrela, je lažja, kakor tista, ki se v trenutku nahaja nad njo. Dvigati pa se mora le skozi cev, ki je pritrjena h kotlu zgoraj. In ta cev se rabi ravno kot dovajalna cev. Ogreta voda gre potem tudi skozi radiatorje, pri čemur se bolj in bolj ohlaja ter doseže najvišjo točko pri rezervoarju. Potem se vrne v kotel po edini poti, ki ji je odprta, namreč po odvajalni cevi, kajti po dovajalni cevi tišči vedno toplejša voda navzgor. Dovajalna cev in odvajalna cev, je seveda tu mišljeno od radiatorja, torej od glavne točke kurjave. Voda, ki je na ta način storila svojo dolžnost, pride torej od spodaj zopet v kotel, s čemur je krogotok sklenjen.

Voda se pri kurjavi na toplo vodo ogreje na približno 30 do 90° C, po potrebi. Zaradi popolnosti naj še omenimo, da so se uporabljale v prejšnjih časih tudi **kurjave na vročo vodo**. Pri teh se je voda ogrevala na temperaturo, ki je znašala do 180° C. To se je moralo seveda vršiti pod močnim pritiskom ker drugače bi se bila voda izpremenila v paro, kar pa ni bil namen. Zaradi nevarnosti in nedo-

statkov v zdravstvenem oziru se ta način kurjave danes skoro ne uporablja. Glavni zdravstveni nedostatek je bilo seveda zogljenenjanje sobnega prahu, ki je nastopilo vsled visoke površinske temperature radiatorjev.

Vrnimo se tedaj h kurjavi na toplo vodo. Vzgon ogrete vode in padanje ohlajene vode povzročata že sama po sebi ono kroženje vode v sistemu, ki je za delovanje naprave potrebno. Kjer se to delo prepušča docela vzgonu in padanju samemu, tam govorimo o težinski kurjavi. Kajti vzgon in padanje sta v bistvu isto, le to isto od dveh različnih strani pogledano. S človeškega stališča je seveda padanje na splošno važnejše, kakor vzgon, kajti brez privlačne sile zemlje, ki ravno povzroča padanje, bi mi odleteli z zemlje v vsemir. Tako smo tedaj silo imenovali s svojega stališča ter ji dali za navadno rabo ime »težina«, ne pa vzgon.

Težinski sili pa se lahko tudi pomaga in sicer s sesalko. V tem slučaju govorimo o kurjavi na sesalko. Ta pomoč pa bo potrebna le v zelo daleč razgranjenih napravah.

Svoje mnenje o veljavi kurjave na toplo vodo bomo izrazili prihodnjič in jo utemeljili. Še prej pa bomo pokazali, kako moremo urediti kurjavo na toplo vodo kot kurjavo, s katero lahko kurimo posamezna nadstropja, druga pa od kurjave izključimo, torej kot nadstropno kurjavo (Etagenheizung), ali še boljše rečeno kot **kurjavo po nadstropjih**. To je važno za hotele, ki so po svojem poglavitnem namenu letni hoteli, ki pa imajo vseeno goste tudi po zimi, ali bi jih radi imeli tudi po zimi. Tudi bomo pokazali, kako se kotel kurjave na toplo vodo v manjših obratih lahko vzida v štedilnik, s čemur se morejo v takih obratih doseči prihranki, ki jih ni zametovati. Tudi v tem slučaju nam kotel lahko dobavi toplo vodo, ki se je v vseh obratih toliko rabi, katere proizvodnjo pa je na navaden način tako drago.

Kako ravnati z letošnjimi vini?

Letošnja trgatve je končana — mošt je večinoma že povrel in sedaj se presoja njegova vrednost, ki je baš letos jako različna. Dobrota vina je odvisna od različnih činiteljev kakor od lege, zemlje, sorte itd., ali še mnogo več je odvisna od pravilne trgatve, porabe čistih droži, pravilnega kipenja in ravnanja z moštom.

Zgodnje trgatve so dale letos šibka, malo alkoholna vina z zelo mnogo kisline. Neugodno, deževno in hladno vreme v septembru in vsled tega povzročeno močno gnjenje grozdja je mnoge vinogradnike prisililo, odnosno zapeljalo, da so prezgodaj trgali. Pozne trgatve, izvedene v krasnih dneh meseca oktobra, pa so dale dobra do prav dobra, ponekod celo izvrstna vina.

Kako obaviti trgatve, napraviti vina iz zdravega in gnilega grozdja, kako mošče pravilno pokipeti itd., smo obširno govorili v zadnjem članku »K trgatvi«. Danes bomo razpravljali, kako ravnati z letošnjimi vini po kipenju.

Po burnem kipenju takoj zalijemo sode do vrha z enakim vinom.

Pretakati moramo o pravem času, navadno od Božiča do Svečnice. Vino, ki ima kako napako, n.

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soke uporabljajte

ROGAŠKO SLATINO

vrelec „TEMPEL“

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

— Dobi se v vseh boljših trgovinah. —

pr. tuj duh in okus, pretakamo prej, vino brez napake pa pozneje. Če imamo zdravo vino, polne sode, dobro klet in da ni v njej premrzlo, lahko počakamo do druge polovice meseca februarja: to velja posebno za kisa vina. Če leži vino dalje časa na drožeh, izgubi pri primerni temperaturi (12 do 15° C) tekotom zime mnogo kisline, zato je treba čakati.

Če ni vino dobro pokipelo, ako vsebuje še kaj sladkorja, ga premešamo in zvišamo temperaturo v kleti; če ni drugače, zakurimo v njej, da bo imela vsaj 18° C. Če preostane še kaj sladkorja v vinu, postane vino prej ali slej vlačljivo ali pa mlečnicasto.

Pred pretakanjem vina se pripravimo, če je vino stanovitno na zraku. Iz sode vzamemo kozarec vina in ga pustimo stati dva dni v kozarcu na zraku. Če v tem času vino porjavi ali se celo zgosti, ni stanovitno in se nam lahko pokvari. V tem slučaju vino pretočimo in ga dobro zažveplamo. Čim manj pride pri tem pretakanju z zrakom v dotiko, tim bolje. Če se vino v kozarcu zgosti, ga ne pretakamo takoj, dodenimo mu prej 5 do 10 gramov kalijevega metabisulfita (dobi se pri Kmetijski družbi ali v drogeriji) na vsak hektoliter, pustimo ga nato vsaj še teden dni pri miru in šele potem ga pretočimo.

Če pa ima vino duh po sodu, po žveplu, po gnilem ali po drugem, tedaj ga pretočimo čim preje, pri pretakanju dobro prezračimo ter zažveplamo. Če duh še ne izgine, mu ga lahko odvezemo z eponitom ali enokarbonom, ki ga dobimo pri Kmetijski družbi.

Če je vino prekislo, mu lahko odvezemo preobilno kislino tekotom meseca februarja s tem, da vinu dodamo za vsak promile preobilne kisline 66.5 gramov čistega oborjenega kalcijevega karbonata (ogljikovo kislino apno, ki se dobi v drogeriji) na vsak hektoliter. Več kakor tri tisočinke (tri promile) kisline vinu odvzeti, se ne pripoča. Torej ne jemljimo več kakor 200 gramov na hektoliter, navadno bo zadostovalo dosti manj. Če nismo popolnoma sigurni, dajmo vino poprej strokovnjaku preiskati na kislino, pa tudi na alkohol.

Še preden nastane toplo poletje, torej v začetku spomladi, pretočimo vino še enkrat in ga pri tem zmerno zažveplamo, to je da zažgemo na 3—4 hl vsebine eno azbestno žvepleno trščico, ki tehta 4—5 gramov. Preko poletja hranimo vino v hladni kleti, v polnih sodih in pazimo, da se nam ne pokvari. Ako opazimo, da vino spremeni barvo in okus, ga hitro pretočimo in močno zažveplamo. Sicer pa v takem in v vseh drugih slu-

čajih vprašajmo najbližjega strokovnjaka za potreben nasvet.

Nauk o serviranju.

Ferdo Jelenc, strokovni učitelj Zveze.

Nadaljevanje.

Sladica.

Namesto »močnata jed« bodemo rajše rekli sladica, ker beseda močnata jed je enostavno prestavljena iz nemščine in nima med narodom nobene veljave. Nasprotno pa je »sladica« staro slovensko ime ter tudi bolj jasno pové, kaj se hoče reči. Da beseda »Mehlspeise« ne krije tega, kar se hoče z njo označiti, to vedo tudi Nemci in navajajo v jedilnem listu sladice pod imenom **entremets** (medjedi, namreč sladke medjedi).

Jedi, ki lahko služijo kot sladica, imamo dve vrsti: tople in mrzle. Naj omenimo od toplih sladice različne pudinge (beseda je angleška: pudding), narastke (soufflés) s kompotom ali marmelado nadevane omelette (omelettes), bobe (Krapfen, beignets).

Pri obsežnejšem obedu bodo bolj na mestu mrzle sladice, ker tukaj njih namen ni toliko nasititi, kakor prijetno končati glavni del obeda. Pri sestavi mrzlih sladice bo velikega pomena stepena smetana, sadne marmelade, sadne hladetne in lepo sadje, bodisi sveže ali konzervirano.

Sladico serviramo pripravljeno na skledi ali pa že razdeljeno na krožnikih po porcijah, kakor to pač jed zahteva. Jemo jo na splošno z desertnim priborom. Za pudding se vzame od desertnega pribora žlica in vilice. Nosi se v usta z žlico v desni roki, z vilicami, ki jih imamo v levi, pa popravljamo grizljaj na žlico.

Omenimo naj še, da torta pri obedu ne velja za prvovrstno sladico ter naj se zaradi tega vzame le za silo na spored. Torta spada bolj k popoldanski kavi ali čaju.

Desert in sadje.

Namen tega reda (der Gang) je osvežiti želodec in oko ter sestoji iz malih sladkarij, n. pr. nadevanih bonbonov, in svežega sadja. Vse to se postavlja na mizo navadno že pri pogrinjaju v nastavkih (der Aufsatz, surtout) ter ostane tam do konca. Namen je sicer dober, ker hoče pokazati bogati zaključek obeda že vnaprej in razveseljevati oko. Toda sadju moreta navada le škodovati, kajti med obedom se izpari in zgubi svoj osvežujoči vonj in okus. Zaradi tega ga uvidevni gospodarji postavijo na mizo šele ko pride na vrsto.

Desert ali sadje ponudijo natakarji z nastavkom ali drugo skledo. Sadje se je z vilicami in nožem, za silo pa tudi samo z nožem. Ta

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

Osrednja vinarška zadruga za Jugoslavijo

v Ljubljani

ima na zalogi prvovrstna vina:

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

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

pripor mora biti desertni. Boljše pa je, položiti za sadje poseben pripor, pri katerem je noževa klina iz kovine, ki od sadne kisline ne začrni.

Kava.

Kava se lahko servira pri mizi sami. To pa ne vstreza povsem. Po končanem obedu se mora gostom omogočiti, da vstanejo od mize, da pa so potem še skupaj. Tudi iz obratovalnih ozirov je dostikrat potrebno, da se jedilnica začne takoj pospravljati. Zato se servira kava v velikih podjetjih v posebnih prostorih. Na Angleškem se tudi doma zapusti jedilnica takoj po končanem obedu, in sicer odidejo (to draw) najprej dame, po nekoliko minutah pa tudi gospodje. Soba, kjer se prebije čas po obedu, se imenuje drawing-room.

Črna kava sama ne zadostuje. Gostom se mora dati najmanj prilika, da izbere črno kavo ali kapucinec. Še finejše pa je, ako se nudi gostom kava, mleko in smetana vsako posebej. Pri takem serviranju nastane ista zadrega, kakor pri serviranju mesa z mnogimi dodatki. Ako je za vsako poslugo samo eden natakar, bo najprej odložil mleko, smetano in sladkor na desni strani prvega gosta, potem pa nalijal gostom po vrsti kavo, seveda tudi od desne strani. Pri tem bo pazil, kedaj mu gost namigne, da je dosti, in gledal, če si gostje podajajo mleko, smetano in sladkor naprej. Lahko pa naliva natakar tudi kavo in mleko. Ko je enemu gostu nalil, postavi kanglico nazaj na pladenj, ki ga ima na levi dlani. Ako sta pri poslugi dva natakarja, prevzame vsak svoje opravilo, n. pr. eden kavo in mleko, drugi pa smetano in sladkor.

Kava se pije z žlico za kavo, ki se položi na skodelični podstavek poševno, tako kakor je gostu najbolj pri roki. H kavi se prinese tudi vse, kar je za kajenje potrebno, torej pepelniki in vžigalniki ali pa prižgane sveče.

Sedaj smo končali obravnavanje enostavnega kosila, ki sestoji iz juhe, ribe, mesa s prikuho, pečenke s solato in kompotom, sladice, deserta in sadja in kave. V sledečih poglavjih bomo govorili o nekaterih drugih redih in jedeh, katerih namen je bolj vzbujati tek, kakor pa nasičevati.

Kletarstvo.

Vprašanje Z. N. v P. pri N. Ali se sladkoba od saharina potom vrenja tudi pretvarja v alkohol, n. pr. pri navadnem sladkorju? Kaj je saharin?

Odgovor: Sladkoba se sploh ne pretvarja v alkohol, ampak le kaka snov, ki ima to sposobnost. Take snovi so raznovrstni sladkorji, ki pa nimajo vselej mnogo sladkobe. Pa tudi vse vrste sladkorja se ne izpremene potom kipenja v alkohol in v ogljikovo kislino. Sladkoba je nekaj samega zase in ni v nobeni zvezi s sposobnostjo, da dotična snov pokipi.

Saharin je sladina, kakih 5001 krat slajša od običajnega konsumnega sladkorja. V sladkorju so prvine ogljik, vodik in kisik, v saharinu pa je razen tega še dušik in žveplo. Saharin je iznajdba od leta 1879 in ga fabriško izdelujejo iz premogovega katrana v obliki belega praška ali pa tudi v majhnih tabletah. Saharin uporabljajo namesto sladkorja kakor sladino v zdravstvu, n. pr. diabetikih (sladkorno bolanih), pri želodčnih in drugih boleznih, pa tudi v pivovarstvu, pri fabricaciji likerjev, limonad in mineralnih vod, v slaščičarnah itd.

Saharin je torej samo sladina brez hranilnih vrednot in učinkuje tudi v vinu kot taka, ne da bi povrela, kakor sladkor grozdnega soka ali običajni sladkor, ki se pri vrenju izpreminja v glavnem v alkohol in v ogljikovo kislino. **Saharin je tedaj v umnem kletarstvu neuporaben, razen tega pa je strogo prepovedan.**

Vprašanje P. K. iz D. pri K. — Imam le malo sodov in sem letos spravlil zmlate hruške in gnila jabolka, ki so oboje bogato obrodila, v vinski sod, da jih pripravim za kuhanje žganja. Ali se vinski sod navzame duha po sadju in ali pri tem izgubi vinski duh? **Kako se odpravi slab duh po sadju iz vinskega sode?**

Odgovor: Seveda bo vinski sod dobil vonj po sadni drozgi in to še tembolj, ker je bila pripravljena iz gnilih jabolk. Če hočete na ta način pokvarjen sod zopet popraviti in pripraviti za vino, boste imeli s tem veliko posla. Tak onesnažen sod morate najprej dobro oprati z mrzlo vodo, da se izperejo iste snovi, ki so raztopljive v mrzli vodi. Potem ga morate dobro očistiti z vrelo vodo, v kateri ste raztopili primerno množino sode. Ker se pa slab vonj po sadni drozgi vpije v sodov les, je treba še drugih pripomočkov, da se ga odpravi. Najbolje je tak sod naposled oprati z žvepleno kislino, da se ta duh popolnoma uniči. Dobro je pa tudi, ako sod pripravite z vodo paro, ki mora najmanj eno uro učinkovati na les, da izloči iz njega vse tvarine, ki dajejo sodu slab okus. Slednjič morate sod oprati z zavrelico vinskih tropin, ki daje lesu zopet duh po vinu. Le na ta način bo možno pripraviti sod zopet uporaben za vino, odnosno za vinski mošt.

Sicer pa v bodoče dobrih vinskih sodov ne uporabljajte za take eksperimente!

Gospodinjstvo.

Naše perilo.

(Nadaljevanje.)

Po zimi postane perilo rado rumenkasto. Če mu hočete povrniti prvotno belino, ga nekaj dni zaporedoma razgrni na trati. Solnčna svetloba, listno zelenilo in vlaga, ki izhlapeva iz poskropljenega perila, razkrajajo barvo. Najbolj učinkovito je solnce spomladi in jeseni.

Z barvanim perilom postopaj drugače: nikdar in pod nobenim pogojem ga ne kuhaj. Gotove vrste barvastega blaga prenesejo danes že precej tople vodo, vrele pa vendar ne. Odpade tudi namakanje in dodajanje jedkih tvarin, kakor sode, luga itd. Barvano blago izperi dvakrat v topli vodi milnici in ga nazadnje temeljito izplakni. Dobra pralna sredstva so tudi otrobi, krompirjevka, to je odcedek iz surovega nastrganega krompirja, in fižolovka. Za fižolovko skuhaj pol kg belega fižola v neslani vodi. Posuši pisano perilo v senci in če mogoče, v močnem prepihu. Če se prepočasi suši, postane lisasto.

V zadnjem času narašča vedno bolj pletilna industrija. Ne samo perilo, tudi obleke so danes že lahko iz pletenine. Večkrat se vidi volnena jopica ali obleka, ki nima ne oblike, ne prave barve. Nepravilno ravnanje jo je čisto skvarilo. Volna namreč ne prenese ostrih pralnih sredstev, ne vroče in tudi ne mrzle vode. Ne smeš jo ožemati, temveč le na rahlo stiskati in jo moraš posušiti zavito v čiste rjuhe. Pri obešanju izgubi prvotno obliko. Pletenine peri v »Luxu« — navodilo najdeš na vsakem zavoju — ali v mešanici mlačne vode in salmijaka — 1 žlica na 1 liter vode. Po pranju izplakni volno v čisti mlačni vodi, dokler popolnoma ne izgubi duha po pralnem sredstvu. Mrzla voda dela volno trdo.

Posušeno perilo zloži v primerno obliko in ga zlikaj, odnosno valjaj. Valjanje zadostuje za rjuhe, kuhinjske brisače itd. Namizno perilo je treba zlikati. Pri tem pazi, da so gube na pravem mestu in da ima perilo lep sij. Likaj zato belo perilo na licu.

Ponekod namizno perilo nalahno škrobijo, ker ostane dalje snažno in se ne zmečka tako hitro. Vse perilo, zlasti namizno, mora biti vedno celo. Raztrgani, od cigaretih ogorkov preluknjani ali od pribora prerežani prtji niso gostil-

ničarju v čast. Vzrok je sicer gost, ki v svoji malomarnosti premalo pazi, a to na dejstvu nič ne izpremeni. Pri vsakem pranju moraš poškodovano perilo v redu zamašiti in zakrpati. Najbolje je, ako to storiš pred pranjem. Če pa tega ne moreš ali iz zdravstvenih razlogov ne maraš, pa vsaj preden začneš likati. Hitro, lepo in poceni se da perilo krpati na stroju. Vsi novejši šivalni stroji imajo še posebno pripravo za mašenje in skoraj vse tvrdke prirejajo brezplačne učne tečaje. Ako perilo kar sproti popravljaš, ti bo marsikateri kos ohranjen, ki bi šel sicer le zaradi brezbrčnosti v izgubo.

(Dalje prihodnjič.)

Nova določitev nevarnostnih tabel za zavarovanje zoper nezgode.

Minister za socialno politiko je predpisal naredbo o določitvi nevarnostnih tabel za zavarovanje zoper nezgode in o postopku pri uvrščanju obratov v nevarnostne razrede. Iz te naredbe posnemamo, da služi uvrstitev posameznih obratov, v katerih so zaposleni delavci, za eno izmed osnov pri odmerjanju prispevkov za zavarovanje zoper nezgode. Uvrstitev posameznih obratov v različne nevarnostne razrede odvisi od obsega nevarnosti pri zaposlitvi nameščencev v obratih. Nevarnostna tabela je po razredih razdeljena takole:

razred	odstotki:		
	najnižji	srednji	najvišji
I.	1.	2.	3.
II.	3.	4.	5.
III.	4.	6.	8.
IV.	7.	9.	11.
V.	10.	12.	14.
VI.	13.	16.	19.
VII.	16.	20.	24.
VIII.	20.	25.	30.
IX.	25.	31.	37.
X.	31.	39.	47.
XI.	39.	48.	58.
XII.	48.	60.	72.
XIII.	60.	75.	89.
XIV.	75.	90.	100.

Predvsem nas zanima XVIII. skupina, kjer so uvrščene gostilne, kavarne in krčme. Tako n. pr. so hoteli, krčme in prenočevalnice tudi v zvezi s kavarnam in restavracijam uvrščene v IV. razred. — Znak za večjo nevarnost je uporaba motorne sile, dvigala in lasten prevoz.

Gostilne, kavarne (dajanje jedil in pijač brez prenočišča) v III. r. Kavarne (dajanje kave, čaja in drugih pijač) v II. r. Izkuhinje, kuhinje, menze (dajanje jedil brez pijače) v II. r. Gostilne skupno z mesarijo v V. r. Znak za večjo nevarnost je lasten prevoz.

Iz navedenih podatkov si tedaj lahko vsak izmed naših članov, ki ima zaposlene uslužbence, izračuna, v kateri nevarnostni razred je uvrščen njegov obrat in koliko odstotkov se mu priračuna k prispevku za slučaj bolezni.

Odkup davka na poslovni promet potom sporazuma.

Predobro je znano vsakemu davkoplačevalcu, s kako težavo se sestavljajo razne prijave za davčne urade, posebno še radi tega, ker imajo vedno občutek, da so zadoštili samo gotovi formalnosti, do čim se najbrže davčni urad niti ne bo oziral na to prijavo. Naravno je tedaj, da gre stremljenje davkoplačevalcev za tem, da se predpisi glede teh prijav poenostavijo. Poenostavljenije prijav pa je ravnotako važno za državno upravo, ker se zmanjša administrativno poslovanje davčnih oblasti. Z novo uredbo o skupnem davku so se določila prejšnjega zakona o davku na poslovni promet obnovila, odnosno dopolnila. Na podlagi teh določil sme tedaj davčna uprava sporazumno z onim davkoplačevalcem, ki nima preko 500.000 Din letnega prometa, določiti davčno osnovo. Smatramo za primerno, če v celoti objavimo člen 21 ured-

be o skupnem davku na poslovni promet, ki se glasi sledeče:

»Da se lažje ugotovi davčna osnova in da bi davčni zavezanci, ki niso zavezani voditi knjige opravljenega prometa, bili oproščeni vsakoletnega vlaganja prijav in ocen pred davčnim odborom, sme davčno oblastvo na podstavi člena 6 zakona o davku na poslovni promet iz leta 1922 ugotoviti davčno osnovo sporazumno z davčnim zavezancem. Sporazum sme biti sklenjen največ za tri leta, more pa biti individualen ali kolektiven. Kolektivni sporazumi se smejo sklepati samo s pripadniki istovrstne gospodarske stroke (skupine). Sporazum se sme skleniti samo po celotnem letnem prometu podjetja z blagom in storitvami, zavezanimi davku. O sklenjenem sporazumu se mora sestaviti zapisnik, ki nadomešča davčne prijave.

Davčna uprava sestavi na podstavi zapisnika o sporazumno ugotovljeni osnovi davka na poslovni promet, če ga odobri višje davčno oblastvo, razpored, ki ga preda temu oblastvu v odobritev, in davčni predpis v sreski davčni knjigi. Na podstavi tako dobljene odobritve izda uprava davčnim zavezancem rešitev in plačilni nalog.

Po osnovi, ugotovljeni s sporazumom, je plačati davek v 4 letnih obrokih.

S sporazumom ugotovljeni znesek davka na poslovni promet se lahko med letom zmanjša samo tedaj, če davčni zavezanec obratovanje (podjetja) trajno opusti. V tem primeru se odpiše davek samo za oni del časa, ugotovljenega s sporazumom, ki preostane, po podani prijavi o ustavitvi obratovanja (podjetja).

Sporazumno ugotavljanje davčne osnove po tem členu se more vršiti šele o d. januarja 1932 po posebnih navodilih, ki jih izda minister za finance po predhodnem zaslšanju predstavnikov dotičnih gospodarskih strok.

Ti predpisi zadenejo v prvi vrsti manjše obrtnike z nizkim prometom, ki naj bi se po sporazumu oprostili vsakoletnega vlaganja prijav in ocene davčnega odbora. Po smislu navedene uredbe spada jo med davčne zavezance, s katerimi se more skleniti predmetni sporazum, samo oni obrtniki, ki nimajo preko 500.000 Din letnega prometa. V gostilničarski stroki prihaja v vpoštev tedaj 1% prometni davek od izkupička, ki ga dobi gostilničar potoni kuhinje, kakor tudi oddaje prenočišč.

Zvezne organizacije so se podrobno bavile s tem vprašanjem po predhodnem posvetovanju z Zbornico TOI v Ljubljani. Radi nestalnih gospodarskih prilik ter radi raznovrstnosti v obsegu naših obratov ni bilo mogoče priporočiti zadržano, da sklepajo kolektivne sporazume z davčno upravo, ki bi veljali za vse članstvo ene zadrage. Kakor bi bi tak kolektivni sporazum v normalnih gospodarskih prilikah izvanredno ugoden, ker bi odpadle vsakoletne davčne prijave, vendar ni mogoče prevzeti nikake obveznosti za 3 leta naprej, ko je pričakovati, da bo trajala gospodarska kriza še dalje. Sklepanje sporazuma z davčnimi oblastmi prepuščamo tedaj vsakemu posameznemu našemu članu. Zvezne organizacije so tudi v tem smislu odgovorile finančnemu ministru in ga prosile, da naj se doba obveznosti takega sporazuma skrči na eno leto, kar pa seveda ni pričakovati, ker mora tudi državna uprava imeti neko sigurnost glede svojih dohodkov.

Najemnine.

Radi velike gospodarske krize, ki je povzročila redukcijo delovnih moči, kakor tudi mezd in plač, je bila kr. banska uprava prisiljena, pozvati vse hišne posestnike v Dravski banovini, da naj tudi oni znižajo najemnine svojim najemnikom. Med te spadajo tudi oni naši člani, ki niso v ugodnem položaju, imeti svoje gostilne v lastni hiši. Če pomislimo, da so vse cene iz-

vanredno nazadovale, posebno v gostilnah, potem je tudi naravno, da se je dohodek našega gostilničarja v izdatni meri znižal. Niso pa same cene krive zmanjšanju dohodkov, temveč tudi pomanjkanje konzuma in preostra konkurenca, ki jo izvajajo predvsem z nelegalnim obratovanjem različne točilnice, delikatese in vinotoči. Naravno je tedaj, da je ta gostilničar-najemnik prišel v izvanredno hudo stisko. Po naših podatkih, ki jih imamo na razpolago, vidimo, da se najemnine po mestih sučejo od 2000 do 3500 Din mesečno.

Najbolj značilno za postopanje hišnih posestnikov napram svojim najemnikom je še to, da ti predpišejo vse mogoče obveznosti, n. pr. da moraš dosledno od njega kupovati vino, če je hišni posestnik vinnogradnik, določati tudi peke, mesarje, ne oziraje se na to, da je morda pecivo ali pa meso pri tem obrtniku slabše kot drugod. Ne samo, da ti pod različnimi pretnjami ugroža tvoj kavicjo, temveč ti tudi ne pusti svobodnega razmaha pri tvojemu obratovanju. Take pogodbe so skoraj običajne po mestih, predvsem pa v mestu Mariboru. Akcijo, ki jo je podvzel g. ban Dravske banovine v zaščito najemnikov, najtopleje pozdravljamo in prosimo, da se ta akcija z vsemi sredstvi privede do uspehov. Priporočamo pa tudi mestnim načelstvom, da se malo skrbneje pečajo s temi vprašanji in podvzamejo vse korake, da poseže državna uprava z vso odločnostjo vmes in zniža tudi najemnine obrtnikov za toliko, kolikor so splošne cene nazadovale. S tako z uspehom kronano akcijo se bo doseglo to, da se bodo cene v naših obratih še v izdatnejši meri znižale, ker tvori vendar najemnina najvišjo režijsko postavko. Radi tega pozivljamo vse zadruga, da zberejo od svojih članov najemnikov podatke, ki se tičejo najemnin in jih predložijo v nadaljno obravnavo svojim pristojnim zveznim organizacijam. Upamo tudi, da se bo oživelo društvo najemnikov in priporočamo vsem našim članom-najemnikom, da podpirajo ta društva. G.

Občinski proračuni.

Prišla je doba občinskih proračunov. Gotovo se ne bi bavili z to stvarjo, če ne bi vedeli, da marsikatera občina niso smatrala za potrebno, da bi svoje proračune prilagodile davčni moči svojih občanov. Brezdvomno je tedaj važna naša zahteva, da morajo biti v občinskih odborih predvsem zastopani gospodarski krogi, ki imajo največ vpogleda v naše gospodarstvo življenje. Naravno je, da tisti, ki se bavi z obrtjo, trgovino in industrijo, lahko veliko lažje presodi potrebo in opravičenost različnih izdatkov kot drugi. Zanimiv članek glede občinskih proračunov za leto 1931 čitamo v zadnji številki »Samouprave«. Ta list je prav posebno podučen za župane, obč. odbornike in druge samoupravne funkcionarje. V tem članku se peča pisec s skrajnim štedenjem v občinskem gospodarstvu in priporoča v prvi vrsti to štedenje v osebnih izdatkih, pa naj si bo to plača ali nagrada županu, kakor tudi ostalim nameščencem. Ravno tako se naj uvede skrajna štednja pri javnih delih in bi se izdatki posebno pri cestah in potih lahko precej znižali, ker je vendar uveden kuluk, ki je precej občuten, pa naj bo za onega, ki ga plača z ročnim delom ali pa za onega, ki si ga odkupi. S takim naziranjem moramo biti popolnoma soglasni. Temu pozivu se morajo pridružiti vsi gospodarski krogi in odločno zahtevati, da se izvede temeljito varčevanje in da se znižajo letošnji občinski proračuni najmanj za 10%. Izgovor, da tega ni mogoče, je jalov. Če je mogla država z eno potezo reducirati svoje izdatke za 10%, potem bo menda lahko vsaki občini posnemati državo v tem pogledu. Mi imamo pred očmi občinski proračun nekega mesta v Dravski banovini. Ta proračun je večji, kakor lanski. Ne razumemo se-

stavljaje tega proračuna, kako bodo mogli odgovarjati pred javnostjo, ko se jih bode vprašalo, zakaj niso sledili vzgledom drugih mest. Splitska občina je enostavno znižala letošnji proračun za celih 20%, dočim je ta mestna občina še povišala svoje izdatke. Če pogledamo posamezne postavke, vidimo v marsičem nedopustno potratno, ki mora enkrat za vselej prenehati. Interesantni so posebno osebni izdatki.

Izjavljamo le to, da se bodo gospodarski krogi z vso odločnostjo borili proti vsaki potratni in zahtevali brezobzirno skrčenje občinskega proračuna vsaj v taki izmeri, kakor se je že dogodilo drugod. Davčna moč prebivalstva je doseglja minimum in bi vsako pretiravanje v izdatkih mogli privedi naše gospodarstvo v katastrofo. Pozivljamo vse naše člane, da pazljivo zasledujejo delovanje občinskih odborov in da protestirajo proti vsakemu povišanju proračunov in odločno zahtevajo, da se imajo ti proračuni občutno znižati. Brigajte se za občinska gospodarstva, ker od teh odvisi višina različnih dolkad, ki jih mora v prvi vrsti plačevati obrtnik in trgovec.

† Robič Srečko.

In zopet nam je smrt iztrgala iz naših vrst enega izmed najboljših in najbolj nadarjenih naših članov. Dne 22. oktobra je zadela kap g. **Robiča Srečko**, gostilničarja, veleposestnika in župana v Limbušu pri Mariboru. Tih po naravi, skromen v svojih zahtevah, zavzeč za vse dobro in pravično se je vedno rad odzval pozivu za sodelovanje. V teh težkih časih, ko se postruje borba za obstanek od dneva v dan, je radevolje priskočil našim strokovnim organizacijam v pomoč, sprejel je imenovanje odbornikom Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru in gostilničarske zadruge za Maribor okolico v Pobrežju, in te dolžnosti tudi do smrti izpolnjeval.

Ravno v času, ko mu je hotelo podeliti ljudstvo svoje zaupanje in ga poslati v novi parlament, da tam zastopa pravice posameznikov kakor celega svojega okraja in stanu, mu je neizprosna smrt pretrgala nit življenja in ga položila v prezgodnji grob. Ta nenadni udarec, saj je vendar še par ur preje razpravljal z nami o stanovskih zadevah, je globoko pretresel vsakogar, ki je poznal tega plemenitega moža in skrbnega očeta svoji številni družini. Kako je bil ljubljen od vseh — sovražnikov ni imel — je pokazal najbolje veličasten pogreb, ko so se zbirali krog njegove krste vsi stanovi in najvišji predstavniki oblasti. Neštetilni venci so govorili o zadnjih pozdravih premnogih njegovih prijateljev, s katerimi je deloval za gospodarski in narodni procvit svoje občine in daljne okolice. Toda najlepši venec pa mu je poklonila v dar narava sama, saj ga je obdala in sicer ravno takrat, ko ga je zemlja prvič sprejela v svoje naročje, z veličastno mavrico, kakor da bi ga hotela še zadnjič odlikovati pred vsem svetom za njegovo nesebično in plemenito delovanje. Klanjamo se globoko spominu tega moža, ki je zapustil neizbrisne sledove za seboj, tako da se ga bodo še spominjali poznejši rodovi, saj bodo njegova dela vsepovsodi, kjer je sodeloval, dokazovala, da je živel mož, ki ni mislil v teh bridkih časih samo na sebe in svoje, temveč na vse, ki so ga prosili pomoči in nasveta. Lahka Ti zemljica, dragi Srečko, cenjeni družini pa naše globoko sožalje!

Novi grobovi.

Na Pobrežju pri Mariboru je umrla bivša gostilničarka gospa **Simonič Marija** v 64. letu starosti. Pokojnica je bila znana daleč naokrog kot izvrstna gostilničarka. Naj v miru počiva!

Dne 11. oktobra je umrl nepozabljen naš član g. **Martin Cvilak** v Jarenini. Kako je bil priljubljen, je pričala veličastna udeležba pri pogrebu. V počastitev njegovega

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.

spomina mu je zadruga položila venec na njegov grob. Zadruga gost. za Maribor okolico.

V početku meseca oktobra je umrla po kratki toda mučni boleznini naša članica in svoječasna odbornica gospa **Franciška Ingoič**, gostilničarka v Mariboru. Z njo je zadruga izgubila izvrstno tovarišico, ki se je do zadnjega udeleževala v združnem delovanju. Poznana je bila radi svojega humorja daleč na okoli ter imela nebroj prijateljev in znancev, kar je najlepše pokazal njen pogreb. Tej plemeniti ženi večni mir, preostanim pa naše iskreno sožalje!

Zadruga gost. v Mariboru.

Razno.

Davkoplačevalcem!

V smislu člena 148 zakona o neposrednih davkih se naznanja, da dospe vplačilo dne 1. novembra letos druga polovica zemljarine. Dne 15. novembra pa dospe vplačilo 4. obroka zgradarine, pridobnine, rentnine in družbenega davka. Uslužbenki davek se mora plačati najkasneje v roku, ki ga določa člen 99 zakona o neposrednih davkih.

Ustanove za uboge onemogle obrtnike in trgovce, odnosno njih vdove. Zbornica za trgovino, obrt in industrijo v Ljubljani razpisuje za leto 1931 za uboge onemogle obrtnike in trgovce, odnosno njihove vdove, ustanove po 150 Din. Prošnje naj se pošljejo Zbornici za trgovino, obrt in industrijo v Ljubljani do 1. decembra t. l. Priloži naj se jim od občinskega in župnijskega urada potrjeno dokazilo, da je prošilec obrt ali trgovino samostojno izvrševal, da sedaj zaradi onemoglosti ne more več delati in da je ubog, oziroma da je prošilka onemogla vdova bivšega samostojnega obrtnika in trgovca.

Trošarina na mošt. Ker prihajajo k nam pogosto vprašanja, koliko znaša trošarina na mošt, pojasnjujemo, da je vinski mošt oproščen do 20. novembra državne in banovinske trošarine, pač pa se pobira v mnogih občinah občinska trošarina.

Letaki z najvažnejšimi odredbami zakona o vinu. Z ozirom na časopisne vesti, da je kmetijsko ministrstvo predpisalo, da morajo vsi, ki se bavijo s pridobivanjem in razprodajo vina, nalepiti v poslovnih lokalih na vidnem mestu letake »Izvlačka najvažnejših odredb o vinu«, smo se tozadevno informirali pri banski upravi in doznali, da banska uprava omenjene odredbe še ni prejela. Čim jo prejme, jo bo objavila v »Službenem listu« in bo njeno izvajanje šele od dne objave obvezno. Istočasno smo zaprosili, da naj se letaki izdajajo v slovenskem jeziku in da jim je cena 2 Din previsoka.

Doziv gostilničarske zadruge za mariborsko okolico na Pobrežju pri Mariboru.

Ker nam niso nekateri člani naše svoječasno jim poslani plačilne naloge za plačilo združne članarine in na poznejše številne

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA

DUNAJSKA CESTA 13



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE
HOTELE IN KAVARNE

urgence do danes niti odgovorili, še manj pa plačali, jih tem potom zadnjikrat opominjamo na plačilo, da nam na članarini dolgujoče vsote za leta 1928, 1929, 1930 in 1931 čimprej, najpozneje pa do 1. decembra 1931 nakažejo, sicer bomo žal primorani izročiti terjatve politični oblasti v svrhu administrativnega iztirjanja.

Nadalje sporočamo vljudno našim tovarišem in tovarišicam, da smo prejeli od kr. banske uprave dravske banovine v Ljubljani pod št. VIII 1897 z dne 6. oktobra 1931 dopis, glasom katerega se je območje naše zadruge razširilo na sodni okraj Marenberg ter so na podlagi tega marenberški gostilničarji priključeni k naši zadrugi. Naše nove tovariše in tovarišice ob tej priliki prav prisrčno pozdravljamo in jih vabimo na skupno tovariško delo.

Obenem opozarjamo nove tovariše Marenberčane, da prijavijo svoje sinove in hčerke pri zadrugi radi evidence, takisto stalne natakarije in natakarike. Natakarska praksa traja štiri leta. Prijava se lahko izvrši, da se zadrugi vpošlje delavska knjižica s potrebnimi podatki. Če bodede redno prijavljali svoje sinove, hčerke, natakarije in natakarike, potem gotovo ne bodo imeli Vaši sinovi in hčerke ter natakariji in natakarike pri zaposilu za neomejeno osebno pravico nobenih težkoč.

Vse v obratih, kakor n. pr. oddaja v najem gostiln, postavitev poslovdne itd., naj se takoj javijo združnemu načelstvu, da popravi združno evidenco v smislu spremembe. Istotako mora vsakdo prijaviti in odjaviti svoje osobe. Tistim nastavljenecem, ki ne bodo v združni evidenci vpisani, se ne bo potrjevalo spričevalo in tudi ne bodo mogli priti v posest neomejene osebne pravice.

Združno načelstvo.

Tečaji.

I. tečaj za natakarije in natakarike v Rogaški Slatini. V početku januarja leta 1932 namerava prirediti Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru **šesttedenski tečaj za natakarije in natakarike v Rogaški Slatini** v svrhu izpopolnitve strokovne izobrazbe. Predvideni stroški bodo znašali za tečaj 650 Din. Gojenci in gojenke bodo stanovali v internatu in bili potemtakem pod stalni strokovnim nadzorstvom. — Prijave za ta tečaj se sprejemajo pri Zvezi gostilničarskih zadrug v Mariboru čimprej. Prošnji je priložiti zdravniško spričevalo in potrdilo

gospodarja glede moralne neoporečnosti. Gojenci tega tečaja dobe tudi posebno spričevalo. Programi naj se zahtevajo od Zveze v Mariboru proti odškodnini 2 D v znakah. — Zvezno načelstvo.

Kletarski tečaji. Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru priredi dne 14., 15. in 16. januarja, ter dne 11., 12. in 13. februarja 1932 dva

tridnevna kletarska tečaja na banvinarski šoli v Mariboru. Pouk se bo vršil teoretično in praktično. V teh tečajih se bo predavalo vsak dan tudi po eno uro o davkih in kalkulaciji v gostilniških obratih. Zveza je preskrbela za 17 udeležencev skupno stanovanje, za katero plača vsakdo za cel tečaj samo 10 Din. Obed in večerjo pa po

skrajno nizki ceni. V posamezne tečaje sprejmemo samo po 20 udeležencev. Učnina za tečaj stane 45 Din. Priporočali bi nadalje, da si udeleženci teh tečajev nabavijo knjigo »Gombač, Kletarstvo« za 10 Din, premožnejši pa si naj omislijo knjigo »Skalicky, Kletarstvo« in stane 70 Din. Prijave z obvestilom, če reflektira udeleženec na skup-

no stanovanje, je vlagati za prvi tečaj najkasneje do 7. januarja, za drugi tečaj pa do dne 6. februarja 1932 pri podpisanem načelstvu. Udeleženci se bodo sprejemali po vrstnem redu. — Zvezno načelstvo v Mariboru.

Čuvajte značaj naše domače gostilne!

Sanatorij v Mariboru

Gosposka ulica št. 49 - Telefon št. 2358

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

Sanatorij je najmoderneje 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 zapeki, 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 manteline, 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:

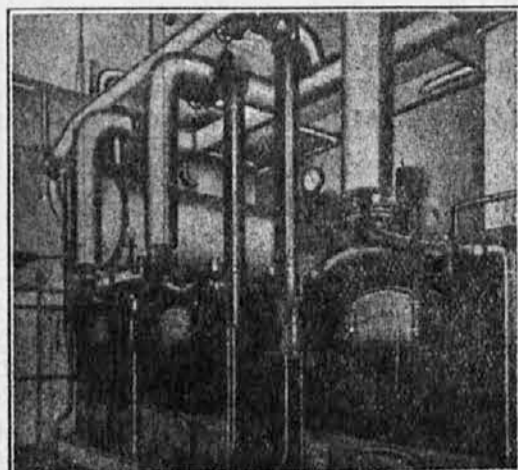
11	12	13	14	15 cm
50.—	70.—	80.—	100.—	110.— Din

EHRLICH JOSIP, SOMBOR

Dunavska banovina

Proizvod biljardskih potrebščin

Kupujte samo pri naših inserentih!



Jugo-Radiator

Lastnik FRIDERIK HERTLE

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

LJUBLJANA

Kolodvorska ulica št. 18

Telefon št. 34-82

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 ljutomerskih, haloških, bizeljskih in dolenskih vin.

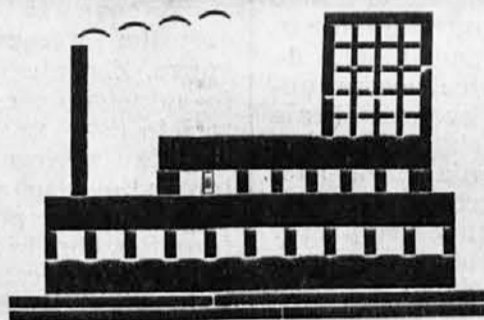
Na zalogi ima tudi

zajamčeno pristna dalmatinska vina lastne preše.

★

Pridite in pokusite! Niste obvezani, da tudi naročite!

Nabirajte oglase in podpirajte Vaše strokovno glasilo!



Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

priporoča svoje prvovrstno dvojno marčno pivo, eksportni ležak in temno pivo, varjeno po bavarskem sistemu „HERKULES“, „PORTER“ in „BOCK“ vsem cenj. gostilničarjem in gostom

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor