

GOSTILNIČARSKI LIST

STROKOVNO GLASILO „ZVEZE GOSTILNIČARSKIH ZADRUG“ V MARIBORU

Nefrankirani dopisi se ne sprejemajo. — Oglasi se računajo v oglasnem delu Din 0.75 od m/m in stolpa, v tekstnem delu in na zadnji strani pa Din 1.— od m/m in stolpa. — Člani gostilničarske »Zveze« dobivajo list brezplačno.

Štev. 12.

Maribor, dne 23. decembra 1930.

Leto VIII.

Zveza gostilničarskih zadrug in uredništvo

želita vsem tovarišem, prijateljem in znanceim

vesele božične praznike

in

srečno Novo leto!

Božični spomini

Običajno je, da človek posebno ob koncu leta globokeje premišljuje na svoje delovanje v preteklem letu, tembolj je poklicana izprašati si vse strokovna organizacija, če je v resnici zadostila svoji nalogi in če je v resnici izpolnila tudi nade svojega članstva. Preveč bi bilo hvalisanja, če bi rekli, da je strokovna organizacija storila vse mogoče, da zboljša položaj gostilničarskega stanu v Sloveniji. Naravno je, da je posebno naša obrt doživela marsikatero razočaranje v pogledu novih obremenitev našega stanu in vsled prepovednega korigiranja vseh onih predpisov, ki so bili izdani v oni dobi, ko je politična strast ščitila le svoje glasnike in ki so prizadeli skoro nepopravljivo škodo naši obrti. Če ni naša organizacija storila drugega kakor to, da je venomer pošiljala predstavke, prošnje in pritožbe in izkoristila vsako priliko, da so njeni predstavniki prišli v neposredni stik z merodajnimi krogi, bi bila že brezdvomno storila mnogo. Imamo pa zaznamovati ravno vsled tega naporenega in požrtvovalnega dela v korist našega celokupnega članstva tudi lepe, čeprav samo delne uspehe. Predvsem smo si pridobili ravno vsled našega delovanja velik ugled pri oblasteh, kakor tudi pri onih krogih, ki uravnavaajo naše gospodarstvo. Povzdignili smo ugled našega gostilničarja, ker smo dokazali, da je vse njegovo delo usmerjeno le za povzdigo naše gostilne. S tem smo v veliki meri podpirali našo državno in banksko upravo, ki stremi po povzdigi tujskega prometa v naši banovini. Razumljivo je, da bi ostali vsi predpisi napisani le na papirju, če bi jim naša organizacija ne dajala meso in kri. Le privatna inicijativa, posebno pa ona inicijativa, ki pride iz same strokovne organizacije, lahko končno realizira one želje, ki jih goji državna ali pa samoupravna oblast. Če govorimo o tem moralnem uspehu, ne smemo pozabiti materijelne dobrote, ki smo jih priborili našemu članstvu. Pomislimo le na ono brezmejno število vinotočev ali bolje na one točilce lastnega pridelka, ki so odpirali take točilnice po vsem našem teritoriju, ne da bi jim uprava delala kake težkote. Pomislimo le na naš eksistenčni boj, ki se niti od daleč ne da primerjati z onim bojem naših bratov od nekdanj, ker smo pač otroci današnje dobe, ki prevzemamo z največjo lahkoto bolezen gospodarske krize, ki se je usidrala tudi v naši državi. Dolgotrajen je bil ta boj in neštete so bile naše stopinje, ki smo jih napravili od 1 predstavnika oblasti do drugega, dokazujoč jim, da se uničnje naša obrt, da propadajo naše gostilne in da izgublja vlada s tem svojim postopanjem osnovo za razvoj tujskega prometa. Končno smo vendar uspeli, da smo dobili več ali manj odločujočo besedo pri otvarjanju takih točilnic.

Ponovno smo prosili sami, kakor tudi v vezi z drugimi vpoštev pri-

hajajočimi organizacijami, da se naj vendar zniža trošarino na naše vino, ki povzroča zastoj v vinski trgovini in ki povzroča tudi padec konzuma v naših gostilnah. Potovanja gg. ministrov niso bila zastoj in mi smo jim sledili za časa njihovega bivanja v dravski banovini korak za korakom, ter smo jih opozarjali na položaj, ki je nastal vsled prevelike obremenitve našega vina. Bili smo tudi v Beogradu pri najbolj merodajnih krogih, ter smo jim ponovno predložili, da je skrajna potreba urediti vprašanje znižanja trošarine na alkoholne pijače. To potovanje ministrov v naši banovini, kakor tudi po ostalih banovinah, kjer se je pojavila tudi vinogradniška kriza, ni bilo, kakor rečeno, brez uspeha. Pred kratkim je kraljeva vlada ozirajoč se na utemeljene prošnje, znižala državno trošarino od 1 Din na 30 para. Začetek je tu in temu primeru bodo morale slediti prej ali slej avtonomne oblasti, naša banovina in občinske uprave.

Tekom tega leta pa smo dobili tudi drugo presenečenje glede plačevanja premij za zavarovanje naših nastavljenecv. Osrednji urad za zavarovanje delavcev je uvrstil naše uslužbenstvo v 12. mezdni razred, meneč, da je položaj naših gostiln ravno isti, kakor je bil pred dvema letoma in kateri jim je služil za podlago pri odmeri navedenih premij. Enkratno povišanje za celih 110% stroškov, ki jih imamo pri bolniškem zavarovanju našega uslužbenstva, priča dovolj, da se je šabloniziralo le vsled tega, ker je tudi Osrednji urad za zavarovanje delavcev živel v tistem napačnem mnenju, da gostilničar tudi danes najboljše živi, kakor je slučaj pri velikem delu naše javnosti. Tudi tukaj smo uspeli prepričati merodajne kroge, da so zadelo pregloboko v meso in da grozi izkrvavitev, če ne ozdravijo ran, ki so jih sami zadjali. V ministruvstvu za socialno politiko so bili pripravljene znižati ta mezdni razred za cel 2 stopinji in bi pri tem že prihranili okoli 20 Din mesečno pri vsakem zavarovanju. V interesu članstva in pa vsled pravične obremenitve smo odklonili ta kompromis, zahtevajoč, da se naj zavaruje naše osobe po njihovem dejanskem zaslužku. Tam, kjer je zaslužek tega osobja večji, tam se naj plača tudi večja premija, nikakor pa ne moremo osvojiti njihovega načela, da naj plača posestnik slabo idoče gostilne v isti višini kot oni gostilničar, ki ima neprimerno večji promet.

Uredili smo tudi kot prva organizacija ugoden sporazum z avtorsko centralo, tako da je marsikatera godba na deželi oproščena teh tantijem, da pa plačujejo naši gostilničarji lahko premije sami, ker so majhne in jim ni treba begati gostov z različnimi listki, ki so nam še v jako slabem spominu, kakor tudi ne zvišati cene. Važna je topogledno tudi ona pridobitev, da se ne sme noben

naš član sodnijsko preganjati, dokler ne uredi zveza s svojim članom nastali spor. Tako bi lahko naštevali še mnogo takih uspehov, če bi nam ne bil prostor prekratko odmerjen. Dokazali smo, da le močna organizacija lahko izbojuje pravice posamezne obrti, da le močna organizacija reši svoj stan različnih nadlog in težav. Zveza je dokazala življensko potrebo, ker se moramo vprašati, kaj bi šele bilo, če bi zveza ne obstojala. Včerajšnja seja širšega zveznega odbora je odobrila z navdušenjem poročilo načelnika in tajnika, ker se je dokazalo, da sta storila toliko, kolikor je pač v človeški moči, da pa je zvezni ožji odbor upravljal zvezno premoženje v taki izmeri, da je prištedil samo pri posameznih postavkah v primeri z lanskimi izdatki velike prihranke. Zvezino delo pa ni bilo vsled majhnega proračuna in vsled primeroma majhnih izdatkov omejeno, temveč pokazala je, da je vršila svojo dolžnost z velikim elanom, z veliko požrtvovalnostjo in z veliko inicijativno. Če omenimo še njeno stremljenje po strokovni izobrazbi članstva, če omenimo le njene gostilničarske gospodinjske tečaje, tečaje o serviranju, tečaje o kletarstvu, mislimo, da smo s tem napravili velikanski korak v boljše bodočnost, ker bomo pač znali dvigniti zakopane zaklade, ki leže neizrabljeni ravno vsled pomanjkljive izobrazbe v naši gostilni. Ko pa se spominjamo tega delovanja predstaviteljice gostilničarskega stanu, se je treba spomniti tudi onih požrtvovalnih delavcev v našem območju, predvsem zadrughnih načelnikov, odbornikov in pa tudi posameznih članov, ki so z zanimanjem sledili posameznim fazam našega naporenega dela, ki so nam olajševali s točnim poročanjem naše delo. Premalo pa smo opazili sodelovanja članstva sploh. Brez tega sedelovanja je organizacija omrtvičena in je nesposobna, ker ne more srkati sil iz svojih korenin, ki so naše strokovne zadruge. Opazili pa smo tudi slučaj, da se je to naše delo omalovaževalo, ne da bi si oni, ki so metali kamenje, izprašali svojo vest, če so sami zadostili svoji stanovski dolžnosti. Gotovo niso razumeli, da ne pomagajo slabemu voljaku še tako dobri častniki, in se tudi niso zavedali, da odvisijo uspehi organizacij od stanovske zavesti poedinega člana. Hvala Bogu, da so bili to samo poedini slučaj, ker bili so premočni dokazi, da so vse obdolžitve bile neutemeljene in da se vračajo posledice takega postopanja na njihove glave. Ko zaključujemo leto, s tem tudi leto življenja, si moramo povdariti kot moške jecklene volje in jasnega cilja, da je treba še mnogo dela, da je treba še mnogo žrtev, da se uresniči oni naš cilj, ki ga zasleduje zveza in zadruga in sicer zboljšanje današnjega stanja in popolen razvoj naše gostilne. Taki naperi pa zahtevajo tudi dolžnosti od posameznika, ker le »eden za vse in vsi za enega« preobrazbi lahko lice današnjega našega s skrbmi preobloženega dela. V slogi in ednosti, v stanovskem ponosu in stanovski zavesti počiva ona sila, ki ruši vsake zapreke našemu razvoju. Gostilničar sem, to naj bo klic našega stanu, ki naj priča, da je naša ljubezen do naše grude in do stanu tako globoko zasejana, da jo nikdo ne uniči.

Upajmo, da stopamo v boljše, z zadovoljstvom in srečo obdarjeno leto. Srečni in veseli Vam prazniki!



Genj. tovariši in tovarišice!

Prisrčno Vas pozdravljamo kakor tudi tovariše iz marenberškega okraja in Vam želimo

vesele božične praznike

in

srečno Novo leto!

Gostilničarska obrtna zadruga za mariborsko okolico



Druga seja zveznega širšega odbora

Dne 16. decembra t. l. se je vršila v prostorih hotela »Orel« II. seja zveznega širšega odbora, katere se je udeležilo precejšnje število zadrug, dočim se nekatere radi slabega vremena niso mogle udeležiti. Ob 11. uri je otvoril zvezni načelnik gosp. Zemljič s pozdravnim nagovorom sejo, konstatiral sklepčnost in v kratkih obrisih skiciral poslovanje zveze. Kot dopolnilo temu poročilu je sledil 1½ ure trajajoči referat zveznega tajništva, iz katerega posnemamo, da se je zveza interesirala za vsa, za gostilničarstvo važna vprašanja, in da je podvzela v varstvo naših interesov vse v človeški moči mogoče korake. V tem poročilu se je posebno omenjala razlika o banovinski trošarini in so se citirali topogledno vsi oblastveni predpisi, povdarili so se tudi vsi koraki, ki so bili podvzeti radi te zadeve v Ljubljani in v Beogradu. Govorilo se je o kolektivni pogodbi z avtorsko centralo v Zagrebu, o znižanju državne trošarine na vino, o podaljšanju policijske ure v Celju in Ptuj, o kontroli vinotočev in točilnic, sodelovanje gostilničarskih zadrug pri izdajanju dovoljenj točenja lastnega pridelka, o uvrstitvi našega osobja v najvišji mezdni razred, nadalje o vseh ukrepih, ki jih je podvzela zveza v pogledu odprave trošarinskih registrov, točilnic in pavšalne takse. Ta izvajanja so bila sprejeta z burnim aplavzom in pritrjevalnimi medklaci. Pri splošni debati o teh poročilih se je oglasil k besedi gosp. Cajnko iz Slovenjgradca, ki je izrekel, da se mora odobriti z veseljem delovanje zveznega načelstva in tajništva, proseč ju, da bi še nadalje vztrajala na tej poti. Kot drugi govornik v tej debati se je oglasil g. I. Kos, zadrughni načelnik iz Slov. Bistrice, ki je posebno povdaril največjo štedljivost od strani zvezne uprave in pa inicijativno delovanje načelstva in tajništva. Posebno laskavo priznanje je bilo, ko je povdaril odločne nastope zvezne uprave in čestital zvezi k doseženim uspehom. Veselilo ga je posebno, da se je začela zveza brigati za izobrazbo svojega članstva, posebno pa za izobrazbo gostilničarskega naraščaja. Veseli ga tudi to, da je zveza dosegla vsled varčevanja združenih obeh strokovnih listov v dravski banovini v ene glasilo. Po končani debati se je obravnaval proračun za bodoče leto od postavke do postavke. Vse te postavke so bile stavljen v skrajno zmerni višini, vendar je zvezni širši odbor vrnil proračun zveznemu ožjemu odboru na predlog g. Pečuha iz Celja s prošnjo, da ga mogoče še nekoliko zniža. Pripomnimo pa že danes, da bo vsekakor potrebno vnesti v prihodnji proračun postavko za pospe-

Eden za vse, vsi za enega!

Brez žrtev ni uspehu!

ševanje strokovne izobrazbe zveznega članstva, ker zahtevajo dosedajni podpiratelji naših tečajev tudi nekoliko denarnih žrtev našega članstva. Omeniti moramo, da je organizacija brez materijelnih sredstev nesposobna za življenje. Pripomniti pa moramo tudi, da bi bila sramota za vsakega člana, če ne bi hotel žrtvovati teh skromnih prispevkov, ki se niti oddalec ne morejo primerjati s prispevki, ki jih daje n. pr. mesečno delavec svoji stanovski organizaciji.

V najlepšem soglasju se je izvršila II. seja zveznega širšega odbora, ki je veljala kot proračunska in pripravljala seja za občni zbor. Razveseljivo je bilo gledati zadovoljstvo navzočih delegatov, ker so videli in povdarjali v svojih govorih, da je zvezna uprava v najboljših rokah in da podvzema vse mogoče korake, da odvrne škodo od članstva.

ANDREJ OSET:

Tujski promet in naše gostilne

Skoro vsak človek gre rad tu in tam na potovanje, mogoče je sedanjí rod to podedoval iz onih časov ko so se narodi sploh preseljevali. Poleg skrbi za vsakdanji kruh se človeku pojavlja duševna potreba po potovanju. Nekdaj so ljudje delali dolga potovanja, da so obiskovali slovita svetišča (božja pota). Zadnja desetletja pa so začeli ljudje osobito naobraženci in boljše situirani ljudje potovati iz zanimanja za naravne krasote in iz potrebe po počitku in radi spremembe zraka in zdravja, ter da spoznajo druge kraje, države in da vidijo in spoznajo druge narode ter tamošnje običaje. V starih časih so se ljudje planin naravnost bali medtem ko danes dobivajo čimveč posetnikov. Potreba posečanja letovišč in zdravilišč se zadnje čase čimbolj razvija. Čimbolj je kateri narod izobražen in napreden tembolj čuti potrebo po potovanju. V krajih kamor ti potovanja željni in potrebni ljudje prihajajo, se razvija takozvani tujski promet. Tujski promet prinaša pokrajnam in državam mnogo denarnih dohodkov. Nekateri države ali deli držav kakor n. pr. Svica živi skoro tretjina prebivalstva od tujkega prometa.

Da se more tujski promet dobro razvijati, je treba da vsak kraj, ki hoče privabiti tujce, tudi nekaj stori, da ima tujec v dotičnem kraju prijetno bivanje. Treba pa je tudi skrbeti za lahki dostop dotičnega kraja, dobro stanovanje, varnost življenja in lastnine, udobnost na potovanju, zabava, razvedrilo, sploh prijetno bivanje in dobra preskrba. Privlačnost obiska gotovih krajev zavisi od teh pogojev. Dobre prometne in življenske razmere pospešujejo dotok tujcev, slabe ga pa ovirajo.

Zadnje čase se v vseh večjih krajih po celem svetu in tudi pri nas ustanavljajo tajske prometne zveze, katerih namen je potom živahne reklame privabiti čimvečje število tujcev v dotične kraje in delovati vztrajno na izboljšanje prometnih zvez dajati točne in zanesljive informacije potnikom ter skrbeti za pobudo in navodila hotelirjem, gostilničarjem, trgovcem in obrtnikom v zadevi postrežbe in občevarjanja z tujci. Zraven tega pa tajske prometne zveze nastavljajo posebne uradnike, ki se bavijo le z propagando za dotok tujcev ter organizirajo, da se tujcu pokaže zanimivosti dotičnega kraja, ter jim preskrbe za planine kaži-pota, nosače itd. Ako se tujcu s primernimi cenami in vsestransko postrežljivostjo omili bivanje v gotovem kraju, bode isti sam delal reklamo za kraj v katerem je bival enkrat. Z nevljudnostjo, nepostrežljivostjo in pretiranimi cenami se zagreni tujcu njegovo bivanje pri nas in ne pride več.

Hotelirji, gostilničarji, ki imajo tujca na hrani in stanovanju, kakor tudi vozniki in avtotaksiji in vsi drugi, ki imajo direkten in indirekten zaslužek od tujca naj v cenah ne pretiravajo in se vedejo vedno in v vsakem oziru skrajno vljudno in prijazno skušajo naj mu nuditi za malo dohodkov — veliko udobnosti.

Prehrana bodi solidna in raznovrstna, gleda naj se posebno na snago v gostilni, na dvorišču, stranišču (stranišče je ogledalo hiše) in sobah. Posebno

Tudi kiselkasto vino

bo prav prijetno pitko, ako ga pomešate z

Radensko vodo

ki ima to dobro lastnost, da paralizira vinsko kislino, ter napravi tako vsako vino prijetno pitkim.

pažnjo je treba obračati na prte, jedilno orodje, posodo in kozarce.

Postrežba bodi točna in vljudna. Ne preveč hladna pa tudi ne preveč vsiljiva. Uslužbenci naj imajo strog nalog javiti gospodarju vsako tudi najmanjšo pritožbo bodisi radi prehrane kakor radi postrežbe. V slučaju, da kake stvari, ki jo zahteva gost nimamo v zalogi naj se skuša dobiti pri sosedu. Napačno bi bilo gosta kratkoma odpraviti, češ tega pa nimamo. S takim postopanjem bi gosta uverili, da smo zanikerni in nam ni dosti mar je li gost zadovoljen ali ne. Na deželi imajo na zalogi vedno sveže (nepokvarljive) stvari, kakor jajce, sir, klobase, mleko, malinovec, sadne soke, slivovko, konjak itd.

V vseh gostilniških in spalnih sobah naj vlada največja snaga in mir. Posteljina bodi snažna in ne raztrgana, sobna oprema če tudi preprosta, bodi lična in pripravna. Če se pojavi kak mrčes, treba ga je nenadoma zatreči, kar se danes potom raznih občinskih razkuževalnic takoj zgodi.

Skrbeti je posebno za to, da ima tujec vedno dovolj sveže, čiste vode na razpolago. Razvajenim gostom je treba nuditi in opremiti udobnejše, saj isti tudi radi plačajo višje cene. Primerno cene vsak uvideven tujec rad plača. Cene je treba previdno kalkulirati, da iste ne bodo previsoke, ki bi tujca pregnale, pa tudi ne prenizke, da bi ogrozile obstanek gostilničarja in hotelirja. Najboljše, da se cene skalculirajo in določijo potom gostilničarskih združenj in zveze.

Pretirane cene pogosto preženejo tujca, ga privedejo do tega, da dela nasprotno reklamo mesto da bi drugo leto privedel seboj novih gostov, svojih prijateljev in znancev. Osobje v gostilnah, kavarnah in hotelih mora biti v svoji stroki dobro izšolano ter navajeno občevarjanja s tujimi ljudmi. Zmožno mora biti vsaj v večjih podjetjih govoriti vsaj dva jezika. Skrbeti je tudi za to, da tujec dobi točne podatke glede poseta naravnih krasot in drugih zanimivosti v okolišju, za daljše izlete pa mu preskrbimo voznike. Treba je vedeti čas odhodov in prihodov vlakov in avtobusnih zvez ter smer cest in železnic.

Pri prijavljanju in odjavljanju tujcev se mora postopati skrajno obzirno in diskretno. Vse tozadevne formalitete naj opravi najemodajalec sam, da prihrani gostu neprijetno občevarjanje z oblastmi, ter da prepreči čakanje in prekarjenje. Glede odpotovanja in odhoda se naj gre tujcu na roko radi prtljage in glede voznih listov ter vizumov. Skrbeti je treba za ugoden dovoz in odvoz.

Kdor ima veliko gostov naj se ne prevzame radi tega. Vsak gost mora biti natančno informiran o višini cen, da se izključi vsaka zloraba glede osobja. Zelo važno je, da se upliva na domače prebivalstvo naj se vede napram tujcu vljudno in prikupljivo, da ne bodo tujci dobili utis, da so med nekulturnim narodom.

Ker vsak tujec takoj spozna, da stremimo za tem, da ustrezemo vsaki njegovi želji nam je hvaležen in se bode oglašil tudi v bodoče pri nas. S tem smo si napravili najcenejšo in najuspešnejšo reklamo.

Kamor zahajajo tujci v tistem kraju je blagostanje in sreča. Občine naj gradijo ceste in pota, ter naj grede gostilničarjem in hotelirjem na roke z odpravo davkov na prenočišča, znižanjem raznih občinskih doklad, znižanjem cen elektrike itd.

Zelo velike koristi od tujkega prometa ima tudi kmet. Čim več tujcev

pride v kakšen kraj, tem lažje razproda kmet svoje pridelke. Kmet, ki lahko svoje pridelke doma proda, ni navezan na izvoz, je tudi neodvisen od prekupcev in od menjavosti cen v svetovni trgovini. Kdor lahko hitro in dobro proda se mu tudi izplača delo. Posebne koristi od tujkega prometa imajo tudi stavbeni obrtniki in podjetniki z zidanjem in prezidavanjem hotelov, kavarn, gostiln in stanovanj ter z gradbo cest in potov. Tudi domača in druga obrt ima od tujkega prometa dobiček, saj je znano, da kraji, kamor začnejo zahajati tujci poživijo, ker prinašajo blagostanje gostilničarjem, obrtnikom, trgovcem, kmetom, občanom ter je lahko za našo lepo pokrajino posebno vir vedno večjih dohodkov.

Sredstva, ki služijo tujskim prometnim zvezam, občinam in bankski upravi za pospeševanje tujkega prometa so zelo različna. Vsa pa merijo na to, da se zboljšajo ceste in ustvarijo pogoji za dotok tujcev.

Posebna privlačna sila za tujce je naše lepo, zdravo košato Pohorje, naše zdravilne vode v Rogaški Slatini, Radencih, Dobrni, Rimskih toplicah, Laško, Rimski vrelc, naše Savinjske planine in doline, Dravska dolina, vinorodne Slov. gorice in naše moderno kopališče »Mariborski otok«. Z cesto in železnico ter z par stavbami na Pohorju bi se dalo še mnogo tujcev privabiti.

DR. VRTOVEC

šef zdravstvenega doma.

Higijena v naših gostilnah

Današnja doba je v znamenju napredka na vseh panogah. Ako je kaka grana napredka še celo taka, da je slučajno v modi, potem je brez dvoma pričakovati v dotični smeri najlepših rezultatov.

V najnaprednejših državah ima panoga napredka, ki jo imenujemo higijena, to izredno srečo, da je prišla zelo v modo. Zato pa tudi vidimo, da se takorekoč kosajo najrazličnejši poklici, razni obrti in razne obrti kako bi čimnabolj živo in v oči padajoče udarili higijenski pečat načinu izvajanja poklicev, izdelavi predmetov, kateri se potrebujejo pri njihovih poslih, opremi lokalov itd.

Ni to gol slučaj, da se smatra higijena kot nekaj modernega. Ljudje so potom izkustev tekem dolgih dob potom ugotovitev znanstvenikov in pa še najbolj na ta način, da so sami na sebi, na svojih in na svoji okolici opazili blagodejen vpliv higijenskih mer, spoznali potrebo po higijenskih merah.

Le eno je škoda, in to je, da je higijena, sicer ne vselej, pač pa marsikdaj zelo draga, to se pravi, da je odprava gotovih higijenskih nedostatkov zvezana s precejšnjimi denarnimi žrtvami.

Gostilna, restavracija, kavarna je javen lokal, je prostor, kjer se ljudje najrazličnejše vrste, raznih navad in poklicev zbirajo ter mnogokrat v njem prebijejo precej dolgo časa.

Baš radi tega je na mestu, da skušamo dati tem prostorom in vsemu njihovemu notranjemu življenju izraziti higijenski značaj,

1. z ozirom na svoje zdravje,
2. z ozirom na zdravje gostov in
3. z ozirom na vzgojni vpliv, kate-

rega ima higijensko opremljen in upravljen lokal, to je, da se tudi gostje higijenskim prilikam, ki vladajo v lokalu, primerno drže odgovarjajočih higijenskih predpisov.

Inozemstvo je že davno spoznalo to

važno dejstvo, ter ga smatra kot samobsebi umljivega.

Pri nas se pa žalibog še vedno marsikje z ironijo gleda na higijenske preroke in principe. Ako bi bilo radi nas samih, no naj bi še bilo, saj se marsikaj prenese starim običajem in navadam na ljubo. Toda drug faktor, drugo dejstvo je, katero je veliko važnejše in tehtnejše. Med viri dohodkov, ki jih predvidevajo različne dežele, je v nekaterih krajih zelo močna postavka tujski promet. Po vojni se zelo veliko potuie, ljudje so spremenili mnenja o razdaljah, prometna sredstva so hitrejša in udobnejša. Naš namen in posebno namen naših javnih lokalov bodi ta, da skušamo vzbuditi v obiskovalcu željo in veselje do ponovnega obiska.

Poleg navedenega je pa še drug dobiček, ki nam naravnost diktira higijeno v gostilni. To je dobiček na zdravju lastnika in personala in seveda tudi na zdravju gosta.

Prostor ne dopušča spuščati se v vse potankosti higijenskih mer, katere bi bilo potrebno podvzeti, da napravimo gostilno neoporečno iz higijenskih vidikov.

Vendar je potrebno, da si vsaj glavne hibe ogledamo malo pobližje.

Med temi je prva straniščna naprava. Stranišče bodi prostor, kjer se odlagajo iztrebki človeškega telesa na tak način, da ne pridejo v dotiko z zunanjim svetom. Predvsem ne smejo biti dostopni muham. V tem oziru vidimo vsepovsod nedostatkov kolikor hočemo. Muhe imajo prost dostop tako pri sedežu kakor tudi velikokrat skozi nezamreženo ventilacijsko napravo. Znano pa je dejstvo, da so skoro vse bolezni infekcijske narave, ki imajo svoj sedež v prebavilnih organih, zanešene iz iztrebkov črevesa ali mehurja takih ljudi, ki so bolni ali pa so bili kdaj prej bolni ter njihovo črevesje vsebuje bacile takih bolezni, prenešene na zdrave potom muh.

Poleg stranišča redkokdaj opazimo tekočo vodo za umivanje rok in seveda še bolj redko svežo brisačo. Zelo priporočljivi so zavoji cenenegega pivnega papirja na valju, kateri nudijo poedincu možnost, da si obriše roke v svež papir, ter ga nato vrže v koš. Skupna uporaba brisač je namreč iz zdravstvenih vidikov neprimerna. Nadaljna važna naloga gostilničarja je, da ima neoporečno zdravo pitno vodo. Ako je izvor v obliki vodnjaka, mora to biti absolutno varen pred okuženjem skozi zemljo od sosednih gnojišč in stranišč in iz vrha potom rok, nesnage i. t. d. Vodnjak mora biti neprodušno zaprt na vrhu brez ventilacije in opremljen z moderno črpalko.

Kuhinja in vsi drugi prostori naj imajo poleti zamrežena okna, da se zabrani dostop muham. Okna naj bodo velika, da dobe prostori čim več svetlobe in solnca. Ventilacija mora biti brezhibna.

Oskrba jedilnega pribora, čaš i. t. d. mora izključevati vsako možnost prenosa infekcije od bolnega na zdravega. Pravilno nameščeni pljuvalniki, napolnjeni z razkužujočim sredstvom, morajo biti v izobilici na razpolago.

Posebno pažnjo v higijenskem oziru je posvečati kuhinji in pripravljanju jedi. Držanje jedi na toplem daljšo dobo, je škodljiva navada. Bakterije, ki se nahajajo na takih jedilih, se tekom nekaj ur pomnože ter prično razkrajati hrano. Hrano, ki nam je ostala in ki jo hočemo še uporabljati, je bolje, da jo popolnoma ohladimo ter držimo ves čas na hladnem ter tik pred uporabo na novo segrejemo. Na ta način preprečimo razvoj bakterij in razkrojevanje.

Ni mogoče se spuščati v vse podrobnosti. Ako bomo imeli pred očmi, da je podlaga vsaki higijeni snaga, čistoča, svež zrak, svetloba in preprečenje razprševanja infekcijskega materiala, vsebujočega kužne kali, in ako bomo imeli dobro voljo odstraniti napake, ki so z navedenim v protislovju, bomo brezdvoma vedno srečno izbrali način, kako napraviti svojo gostilno, higijensko v vsakem oziru, zdravo in prijetno za personal, ki je v njej zaposlen in pa za gosta, ki jo obiskuje.

Naša kmetska gostilna

Snažna, prijazna, domača bodi naša kmetska gostilna! Saj je to prostor, ki ni samo pivnica, ampak tudi posvetovalnica in borza, kjer se izkazuje

Mislite že danes na ureditev Vaših vrtov spomladi!

marsikak dober gospodarski načrt in kjer se zaključujejo razne kupčije. Ta prostor bodi prijeten in vabljuv! Nemalo pripomore k temu njegova vnanost, o tej hočemo danes govoriti tu par besed.

Kako prijeten utis napravi na nas snažna, prijazna kmetska izba! Takega naj napravi i naša kmetska gostilna! V kmetski izbi je vse priprosto in snažno, tako naj bo i v kmetski gostilni! Kakor ne sodi v kmetsko izbo moderno oblikovano pohištvo, prav tako v kmetsko gostilno ne! Vrnimo se k onemu pohištvu, kakršnega so si emislili naši pradedi na svoje domove. Na ta način bomo ohranili naši kmetski gostilni naše lice, naše slovensko lice! V kmetski izbi in prav tako tudi v marsikateri kmetski gostilni najdemo še ono veliko krušno peč, okoli te peči naj nikoli ne manjka klopi z naslonjalom! Prav taka klop bodi okoli ostalih sten po sobi. Že sama ta klop prijetno vabi k odpočitku! Bolj premožna gostilna naj bi imela steno obito z lesom, ob njej prav tako klop! Mize in stoli naj bodo v našem narodnem slogu, iz trdega lesa, kakršnega so imeli naši predniki. Naslonjala pri stolih naj imajo prijetno zaokroženo obliko, vrezano odprtino v obliki srca, miza naj ima povprečne deske, da se noga odpočije, deske na polici in omara za posodo imej naše narodne okraske, bodisi vrezane, bodisi naslikane, obeh načinov so se posluževali naši pradedi. Vse pohištvo bodi solidno izdelano, da bo lahko kljubovalo zobu časa. Stene gostilne naj bodo poslikane v prijetnih, ne kričečih barvah, vzorec bodi priprost, ne morda s figurami, kar bi nikakor ne sodilo v kmetsko izbo. Slike po stenah okusne, ne prenatrpano s kričečo reklamo!

Sedaj pa še pride posebno v poštev okus in spretnost gospodinje! Sobi treba dati prijazno, domače, vabljuvno lice. Nad okna sodijo mali zastori, ki naj bodo okrašeni s pisano vezenino, in sicer z našimi narodnimi okraski. Prav tako zavesice čez šipe. Vse bodi iz priproste tkanine, zelo lepo se poda domače platno. Vse perilo, ki se uporablja v gostilni, naj bo okrašeno, če le mogoče, z našimi narodnimi vzorci, to sobe poživi in napravi prijetno. Posebno tuje bodo zanimale naše narodne vezenine, z njimi jih bomo najprej opozorili na našo kulturo. Na mizo sodi šopek cvetic, prav tako cvetice na okna, ki naj vabijo v prijetni prostor, obenem pa branijo cestnemu prahu v sobo. Tu se pa že dotaknemo ene najvažnejših lastnosti, ki jo mora imeti naša gostilna: biti mora predvsem snažna! Kaj bi pomagala lepa oprema, ako ne bi ves prostor dihal snažnosti in reda! Snago treba opaziti vsepovsod, na šipah, na policah, seve na pohištvu in tudi na — podu! To vse zahteva sicer malo več pažnje in dela, a se poplača s tem, ker gostje v takem lokalni sami bolj pazijo na snago. Snažen pod n. pr. najbolj glasno uči: »Ne pljuvaj na tla!« Snaga in red vsakemu dobro de, vsakogar privlači in zadovolji!

Snažna, svetla, zračna gostilniška soba najprijetneje vabi, je najboljša priporočilo za gostilničarje in velikega pomena za naš tujski promet. Prelepa je naša slovenska zemlja, zato nam je lahko bogat vir dohodkov, seve ako znamo tujca privabiti. Izborna kuhinja in vabljuv, čisti prostori ga bodo najprej in najbolj navezali na naše kraje.

Marija Rozman.

Kletarski tečaj

Zveza gostilničarskih zadrug priredi dne 19., 20., 21. januarja in 5., 6. in 7. februarja 1931 dva trodnevna kletarska tečaja na banovinski vinarški šoli v Mariboru. Pouk se bo vršil praktično in teoretično. V zvezi s tem tečajem se bo predavalo vsak dan tudi po 1 uro o davkih in o kalkulaciji v gostilniških obratih. Zveza je preskrbela za 16 udeležencev skupno ležišče po 10 Din. Obed in večerja pa 25 Din. Torej teh 16 udeležencev, ki reflektirajo na skupno nastanitev, bo porabilo dnevno za stanovanje in hrano 35 Din. Ker sprejememo v posamezne tečaje samo po 20 udeležencev, bi morali ostali 4 udeleženci stanovati privatno. Učnina za vsak tečaj stane 30 dinarjev. Priporočali bi nadalje, da bi si

udeleženci tega tečaja nabavili knjigo Gombač, Kletarstvo za 10 dinarjev, premožnejši pa knjigo Skalicky, Kletarstvo za 70 Din. Prijave za I. tečaj je vlagati najkasneje do 10. januarja, za II. tečaj pa do 28. januarja 1931 pri podpisaneu načelstvu. Udeleženci se bodo sprejemali po vrstnem redu.

NAČELSTVO ZVEZE.

Gostilničarski gospodinjski tečaj

V svrhu strokovne izobrazbe gostilničarskih hčera namerava otvoriti pri zadostnem številu Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru III. gostilničarski gospodinjski tečaj in sicer od 15. aprila do 1. julija 1931. V ta tečaj se sprejemajo samo hčere gostilničarjev, ki so najmanj 16 let stare, ter duševno in telesno zdrave. Gojenke morajo v svrhu trajnega strokovnega nadzorstva stanovati v internatu.

V tem tečaju se bo podučevalo:

Kuha dobre meščanske hrane, serviranje in lepo obnašanje, telesna in stanovanjska higijena, negovanje in notranja oprema sob, kuhinj itd., ustroj podeželske gostilne, nauk o živilih, vrtinarstvo, kletarstvo, pomen tujkega prometa za narodno gospodarstvo, specijelno za gostilničarsko obrt, zgovornost gostilne in vse tozadevne predpise. Na koncu tečaja se podelje gojenkam diplome.

V III. tečaju se sprejme 17 gojenk. Prijave, katerim je priložiti zdravniško spričevalo in obvezo starišev, da nosijo vse internatske stroške, je vlagati do 1. aprila 1931 pri podpisaneu načelstvu. Onim gojenkam, ki ne morejo kriti celotne oskrbe, podeljuje zveza primerno podporo in je tozadevne prošnje vložiti le preko pristojnih gostilničarskih zadrug na Zvezo gostilničarskih zadrug v Mariboru.

Pozivamo vse gg. člane, da pravočasno prijavijo svoje hčere, ker sprejemamo gojenke le po vrstnem redu.

NAČELSTVO ZVEZE.

N. GROŠLJEVA:

Kako naj serviramo!

Ako hoče naša podeželska gostilna uspešno tekmovali s sličnimi podjetji v drugih državah, mora gostom vse to nuditi, kar upravičeno zahtevajo. Gost mora najti vsepovsodi največji red, snago in prijazno vedenje, vrhutega tudi solidno postrežbo.

Ker ni dano vsem gostilniškim dekletom, da obiskujejo strokovne tečaje, podajam v naslednjem nekaj navodil za pokrivanje mize in serviranje jedil. Soba sama bodi dobro prezračena, svetla in čista, miza pogrnjena z ličnim prtom. Prt naj leži gladko, lepo v sredini mize naj teče izrazita grba. Visi naj 30 do 50 cm čez mizni rob. V gostilni, ki računa dnevno z večjim številom gostov, je kuvert, t. j. krožniki, prt, pribor in kozarci, že pripravljen. Za vsako osebo se računa 60—80 cm prostora. V tej razdalji postavimo na mizo veliki plitvi krožnik, oddaljen približno 1 cm od miznega roba; nanj položimo krožnik za juho, na katerem stoji ali leži prt. Pozimi naj bo posoda segreta. Tu je treba pripomniti, da je danes iz dravstvenih ozirov neumestno, zlagati prtice v brezštevilne gube, ki so jasen dokaz, da so bili dolgo časa v tujih rokah. Dovoljeno je, da leži prt na levi strani kraj vilic. Pribor se običajno razdeli tako, da ležijo na desni strani krožnika noži in žlica za juho, na levi vilice, nad krožnikom pa pribor za močnato jed, in sicer za mehke močnate jedi (narastke, kipe, kreme) majhna žlica, za zvitke in trše močnate jedi nož in vilice. Ročaj noža mora biti obrnjen proti desni z ostrino proti krožniku, ročaj vilic proti levi s konicami navzgor. Kozarec postavimo nad nož in če jih je več, se vrstijo v redu, kakor sledijo vina, t. j. ako se en kozarec

odvzame, morajo biti ostali še vedno v enotni skupini. Kruh in sol naj bosta v dosegljivi bližini. Solniki z nastavkom za zobobrebce niso več moderni; prednost se daje malim podolgastim posodicam, ki so kolikor toliko zaprte in zato bolj higijenske. V nekaterih državah raba zobobrebcev sploh ni znana in čiščenje zob v

navzočnosti drugih bi se smatralo za netaktno.

Nobena miza naj ne bo brez cvetic, paziti pa moramo, da jih prav razvrstimo, sicer ne dosežemo zaželenega uspeha. Danes so priljubljene nizke vaze, ki ne zakrivajo razgleda, ali ozke visoke, v katere vtaknemo le nekaj cvetic.



Ne zahteva pa se samo, da je miza lepo pogrnjena, temveč tudi postrežba mora biti dobra in pravilna. Slika 2. nam kaže, kako je treba jedi

ščo na zloženem prtju tako, da se rob plošče skoro dotika gostovega krožnika. Predložilni pribor mora biti že proti gostu obrnjen in sicer



podajati. Če si gost vzame sam jed s plošče, mu jo serviramo od leve strani; oseba, ki streže, stoji nepriključeno v njegovi bližini, ter drži plo-

žlica desno od vilic. Od desne strani se postavi na mizo samo že napolnjena posoda (krožnik z juho, skledica s kremo, kozarec z vinom).



Slika 3. predočuje, kako se odvzema rabljena posoda: Oseba, ki streže, pobere posodo z desno roko z desne strani ter si jo naloži na pladenj (tasa). Naliva se z desne strani. Ako se servira močnata jed, naj se prej odstrani vse nepotrebno (kruh, sol): drobtine naj se s prtjem pobrišejo na krožnik, ne na tla!

Vsako pospravljanje in menjanje posode in pribora se vrši od desne.

To so glavna navodila; sicer pa ima vsak kraj svoje posebne navade. Dokler imamo opravka z domačimi gosti, se jih lahko držimo. Ako pa zahajajo v dotični kraj tujci, zlasti inozemci, je priporočati, da se držimo navedenih pravil. Na koncu bodi še enkrat omenjeno, da odvisi popolni uspeh v prvi vrsti od dobrega, lepega vedenja osebja in solidnosti celega podjetja.

Navajajte Vašo mladino k sodelovanju!

Zaključek I. gostilniško-gospodinjskega tečaja

Hitro sta pretekla našim dekletam v I. gostilničarsko-gospodinjskem tečaju dva meseca, ki sta bila tudi do skrajnosti izrabljena. Od jutranje zore pa do pozne večerne ure je naša ženska mladina hitela, da si nagradi kolikor mogoče več zakladov in jih ponese domov v svoje gostilne, da jih preobrazi in spopolni. Veseli nas konstatirati ob zaključku I. tečaja, da je presegel uspeh meje našega pričakovanja. Z zadoščenjem smo opazovali, kako se je dvigala zavest naših mladenk glede našega stanu in lahko upamo, da smo pridobili prve agilne delavke in pobornike za povzdigo naše gostilne. Zveza je temu primerno tudi ocenila njih požrtvovalnost in njih delo.

Dne 15. decembra so se zbrali v okusno okrašeni dvorani internata »Vesne« zastopnik bana dravske banovine g. Narte Velikonja obenem ravnatelj tujsko - prometnega sosveta, g. I. Rodošek kot zastopnik mestnega načelnika, obrtni združni nadzornik, g. Ig. Založnik, g. dr. I. Senjor kot zastopnik tujsko-prometne zveze. Od predavateljskega zbora pa so se odzvali radevolje našemu povabilu gosp. vet. nadsvetnik Hugo Hinterlechner, g. dr. J. Vrtovec, šef higijenskega zavoda, g. prof. Vojsk od vinarske in sadjarske šole ter gospa Rozman Marija, strokovna učiteljica. Tej skromni slovesnosti so prisostvovali tudi stariši nekaterih gojenk in so se sami lahko prepričali kako so njih hčere napredovale v strokovnem in družabnem oziru.

Tako zbrano mnogoštevilno občin-

ga tečaja. Na koncu govora ja razdelil gospod načelnik okusno izdelane diplome in sicer po osnutku gospe Marije Rozmanove, ki je s svojimi predavanji o opremlitvi naše gostilne priklenila na srce naše gojenke. Po razdelitvi je povzel besedo g. ravnatelj Narte Velikonja, ki je posebno poudaril, da banska uprava z izvanrednim zanimanjem zasleduje inicijativno in uspešno delovanje zveze. Nadalje je pozdravil tudi zastopnik tujsko-prometne zveze g. dr. I. Senjor in na koncu še obrtno-združni nadzornik g. Ig. Založnik, ki je z veseljem poudaril, da je ta tečaj pozdraviti še posebno radi tega, ker je prišla inicijativa iz vrst organizacije. Po nagovorih so priredile gojenke zaključno kosilo; h kateremu so povabile navzoče goste. Ni nam treba poudarjati, kako so zastrmeli pri izvanredno okusno opremljenih mizah sedeči povabljeni, ko so se vrstila različna jedila, ki bi lahko zadovoljila najbolj razvajene želodce.

Nehvaležni bi bili, če bi danes, ko podajamo to poročilo, tudi mi ne izrekli našo iskreno zahvalo vsemu predavateljskemu zboru, ki je, ne za denar, temveč iz ideala žrtvoval mnogo svojih prostih ur samo v to svrhu, da dobimo v resnici ono gostilno, kakor si jo želimo. Predvsem gre naša zahvala tudi voditeljici gospe M. Rapočevi, ki je stalno nadzirala in učila svoje gojenke, kakor tudi časnikarstvu, ki je pazno zasledovalo razvoj teh tečajev in objektivno o tem obveščal javnost.

Ko pa smo vsem izrekli svojo zahvalo, se moramo spomniti še onih činiteljev, ki so omogočili vršitev te-

ra, ki ga je imel dne 9. t. m. na uradništvu banske uprave, razvidimo, da bo uveljavil absolutno pravičnost in da bo imel smisla za gospodarske težnje obrtniškega stanu.

Kakor smo se zatekali k našemu prvemu banu g. inž. Sernecu in našli pri njem odkrito razumevanje in podporo pri naših prošnjah, tako upamo tudi, da se lahko zanašamo na pomoč novega bana. Pozdravljajmo!

Enotno strokovno glasilo.

Že v početku tega leta smo začeli delovati na združitve obeh glasil in sicer »Gostilničarskega lista«, kakor »Gostiničarja«, ki izhajata v dravski banovini. V današnjih težavah, ko se moramo boriti za košček kruha, je bilo po našem mnenju odveč, da bi izdajal en stan naše banovine kar dve lastni glasili. Ekonomski ozir in pa želja po idejni združitvi vseh naših članov obeh gostilničarskih zvez v dravski banovini so nas vendarle pripeljali do uresničenja našega cilja. Ona sijajna manifestacija gostilničarjev, ki se je vršila dne 12. maja t. l. v Celju in kjer so se zbrali vsi zastopniki naših združenj iz cele dravske banovine, je na najbolj impozanten način dokazala, da smo govorili iz srca našega članstva.

Sporočamo tedaj z neprikritim veseljem, da bo začel z januarjem mesecem leta 1931. dalje izhajati edini gostilničarski list v celi dravski banovini pod imenom »Gostilničarski vestnik«. Uprava lista bo še nadalje ostala v Mariboru in upamo, da bo ta skupen strokovni list z isto vneto zastopal naše pravice in da bo postal pravi prijatelj in svetovalec vsakemu gostilničarju. »Gostilničarski vestnik« se bo ravno tako brezplačno dostavljal vsemu članstvu, kakor se je doslej dostavljal »Gostilničarski list«.

Olajšanje davčnih bremen, lepo božično darilo naše vlade.

Kr. vlada je opetovano proučevala vprašanje preobdajčenosti kmetovalcev in je skušala olajšati davčna bremena v skladu z realnimi pogoji poljedelstva in z zmogljivimi prodaje poljedelskih proizvodov; zato je znižala dopolnilni davek na zemljišča že lansko leto. Prvotna maksimalna stopnja dopolnilnega davka je znašala po zakonu o neposrednih davkih iz leta 1928. 17%. Lani marca meseca je bila znižana na 12%, v maju na 8% od osnovnega davka na zemljišče. 12% stopnja čistega katastralnega donosa pa je ostala po zakonu o neposrednih davkih neizpremenjena. Ker je kraljeva vlada uvidela, da je treba ponovno olajšati davčna bremena kmetovalcev zaradi splošnega padca cen deželnih pridelkov, je znižala tudi to stopnjo od 12 na 10%. Ta stopnja bo veljala za leto 1931., a tekoma prihodnjega leta bo v skladu z razmerami na tržiščih deželnih pridelkov postalo jasno ali naj se stopnja ponovno zviša za leto 1932. Prizadevanje kr. vlade postane

še jasnejše, ako vpoštevamo, da pri naša nova stopnja obenem tudi redukcijo vseh doklad, ki so v zvezi s tem davkom. Kr. vlada skuša ustvariti boljše pogoje produkcije v državi še z drugimi ukrepi. Tako je znižala državno trošarino na vino za 50%, t. j. od 100 na 50 Din od hl., pri tem pa je obdržala tudi za bodoče dosedanje izvozne nagrade za vino, ki znašajo 80 Din za 1 hl. vina in 20 Din za 1 hl. mošta. S to nagrado bo ostal izvoz vina in mošta vsaj na dosedanji višini, a znižanje trošarine bo brezdvomno ugodno vplivalo na potrošnje v državi. S tem bo dana možnost večje produkcije vina za notranji konsum. Istočasno je vlada zvišala državno trošarino na pivo za 50%, na špirit pa za 22%.

Zakon o znižanju mere osnovnega davka na dohodke zemljišč z dne 11. decembra t. l. je stopil dne 13. decembra v veljavo. Prav tako je stopil v veljavo zakon o izpremembah in dopolnitvi zakona o državni trošarini z dne 11. decembra t. l. V smislu čl. 2 tega zakona se morajo istega dne ko stopi zakon v veljavo, t. j. 13. decembra popisati vse količine piva, špirta in špiritnih pijač, za katere je treba plačati trošarino. Diferenca v trošarini od tega dne do 11. januarja 1931 pri pivu v prometu se bo plačevala tako, da bo računana pri hl piva 12 stopinj ekstrakta. Že plačana trošarina na vino v poprejšnji meri se ne bo vrnila.

Brezposelnost po svetu.

Po zadnjih podatkih, s katerimi razpolaga ministristvo za socialno politiko in narodno zdravje, je bila v različnih državah sledeča brezposelnost:

V Avstriji je bilo podpiranih delavcev septembra t. l. 163.906, lansko leto v istem času 104.947.

V Belgiji je bilo koncem meseca julija t. l. 15.202 delavcev popolnoma brezposelnih, 48.608 pa deloma brezposelnih. Lansko leto je bilo v istem času 4.037 delavcev popolnoma brezposelnih in 16.452 deloma brezposelnih.

Na Angleškem je dobivalo podporo v avgustu mesecu 2.119.648 delavcev, medtem ko je dobivalo lansko leto v istem času brezposelno podporo le 1.198.882 delavcev.

V Italiji je bilo koncem septembra t. l. 394.360 popolnih brezposelnih in 22.734 delno brezposelnih delavcev. Lanč istega časa samo 228.831 brezposelnih.

Konkurzi.

Število konkurzov bo preseglo letos 600 v primeri s 1060 v letu 1929.; 1917 v l. 1928.; 1060 v letu 1927. in 850 v letu 1926. Iz statističnih podatkov posnemamo, da se je konjunktura poslabšala v zapadnih delih države, dočim je imela Srbija lansko leto najbolj težko leto.

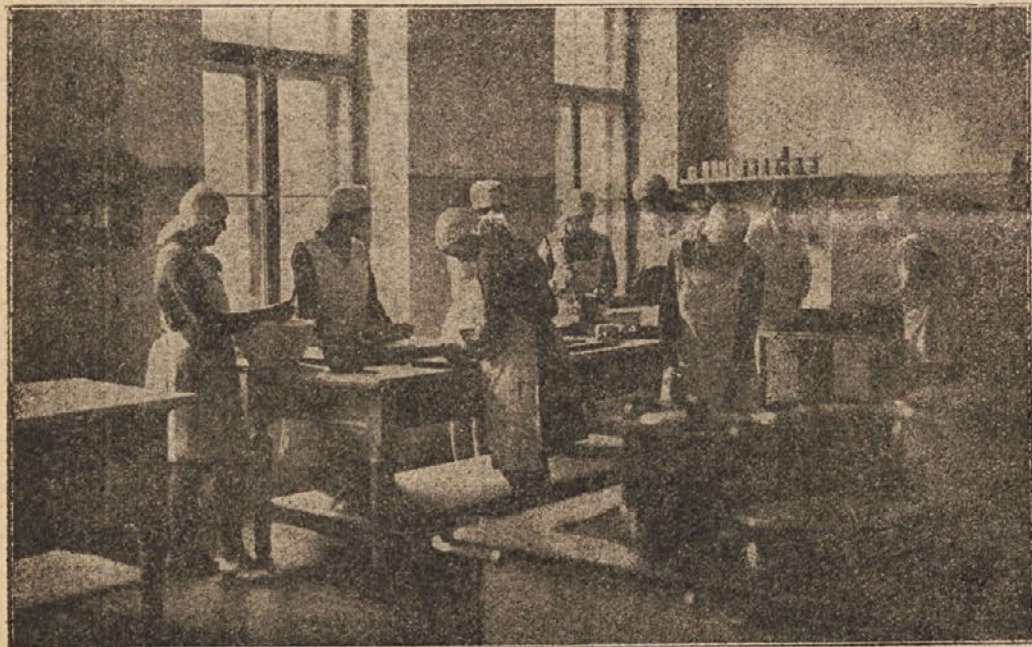
Oglašujte!

Nudimo po najnižjih cenah prvovrstno domače žganje najrazličnejše likerje in grenčice brandy (konjak) medicinal jajčni brandy (konjak) brinjevec, pristni kranjski vse vrste drugih domačih žganj vino vermouth malinovec in druge sadne soke

E. JERAS IN DRUG

tvornica brandyja (konjaka), likerjev in ruma. Veležganjarna. Izdelovanje brezalkoholnih pijač

LJUBLJANA, Dunajska 33



stvo je pozdravila kot družica gospa Rapoc, nakar je gospod Franc Zemljič povzel besedo, povdarjajoč pomen današnje slovesnosti, ki naj tvori nekak mejnik o zveznem delovanju in ki bo tudi v bodoče pospeševala izobrazbo svojega članstva odnosno gostilničarskega naraščaja. Gojenkam pa je želel največ uspehov v življenju, upajoč, da tudi v bodoče ne bodo prekinile svojih vezi s svojimi strokovnimi organizacijami. Pri tem je še posebno povdarjal velike zasluge učiteljskega zbora, predvsem gospe voditeljice Marije Rapocove, ki je znala z vso fineso vzbuditi gojenkam čut do gospodinjsstva, ki vendar tvori trdno osnovo zdravega družinskega življenja. Njej ob strani pa je stala neumorna ga. Nada Grošljeva, ki je bila ge. voditeljici takorekoč desna roka ves čas te-

Subskribenti delnic

za zgradbo pivovarne v Laškem se opozarjajo, da bodo dobili v najkrajšem času navodila glede plačevanja glavnice. Prosimo, da kolikor mogoče točno nakažejo obroke.

Priljubljeni odbor za zgradbo Gostilničarske pivovarne v Laškem.

Razno

Novi ban.

Pred kratkim je bil imenovan za bana naše banovine g. dr. Drago Marušič, odvetnik po poklicu in pozna-

ga tečaja in največja zahvala velja gosp. pomočniku bana dr. Otmarju Pirkmajerju, ki je globoko segel v blagajno in položil trdni temelj temu tečaju. Posebno hvaležni smo mu še radi tega, ker je vedno z velikim razumevanjem sprejemal naše prošnje, ter jih ugodno reševal, vidoč naše delovanje in stremljenje, da izvečemo ravno potom tujskega prometa naše gostilne iz krize. Zahvaliti pa se moramo še tudi Zvezdu za pospeševanje obrti pri TOI v Ljubljani, ki nam je tudi naklonil velike podpore in omogočil skupno z bansko upravo otvoritev teh za gostilničarski stan velevažnih tečajev. Ta dva činitelja sta bila prava naša dobrotnika in upamo, da ostaneta še nadalje naklonjena, ker sta se prepričala, da so ti prispevki, ki sta jih nam naklonila, bogato naloženi.

ni delavec na združnem in nacionalnem polju. Rojen je leta 1884. v Opatjem Selu na Goriškem. Obiskoval je gimnazijo in pozneje študiral pravo v Pragi. Kot odvetniški pripravnik se je posebno živahno udeleževal v društvenem življenju ter je imel nešteto shodov in zborovanj, ki so dvigali odporno moč našega, sedaj pod tujim jarmom živečega naroda na Krasu.

Posebno je povdarjati, da se je veliko udeleževal, kakor že rečeno na združnem polju. Kot zadrugarju so toraj dobro znane vse težave in brige našega podeželskega ljudstva.

Že iz njegovega nastopnega govo-

Gostilničarji, podpirajte onega, ki nas podpira!



Vesele božične praznike in srečno Novo leto



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

<p>T. Majer restavrater</p> <p>Maribor, Aleksandrova c. 50</p>		<p>Marija Zaklan restavraterka</p> <p>Maribor, Koroška c. 2</p>	
<p>Anton Tavčar tovarna mesnih izdelkov</p> <p>Maribor, Jurčičeva ul. 3</p>		<p>Adalbert Gusel veležganjarna</p> <p>Maribor, Koroška c. 18</p>	
<p>Velika kavarna — restavracija Palais de Danse Koncert - kabaret - Ples Shajališče vseh slojev</p> <p>Maribor</p>		<p>Dolček in Marini manufakturna trgovina</p> <p>Maribor, Gosposka ul. 27</p>	
<p>Marija Vigec gostilničarka</p> <p>Maribor, Koroška cesta 22</p>	<p>Pugelj in Rossmann veletrg. z vinom</p> <p>Maribor, Trg Svobode</p>	<p>Marija Drčar gostilničarka</p> <p>Maribor, Kopališka ul. 17</p>	<p>Trafenik Franjo gostilničar</p> <p>Maribor, Meljska c. 18</p>
<p>Gajšek Josip gostilničar</p> <p>Maribor, Mlinska ul. 9</p>	<p>Ivan Legat mehanik</p> <p>Maribor, Vetrinjska ul. 30</p>	<p>I. & R. Pfrimer trg. z vinom</p> <p>Maribor, Aleksandrova c.</p>	<p>Franjo Majer manuf. trg.</p> <p>Maribor, Glavni trg 9</p>
<p>Terezija Pavlič gostilničarka</p> <p>Maribor, Stolna ul. 10</p>	<p>Fabian Josip gostilničar</p> <p>Maribor, Aleksandrova c. 31</p>	<p>Vlahovič Ludvik gostilničar</p> <p>Maribor, Aleksandrova c. 38</p>	<p>Šerec Josip kavarna »Jadran«</p> <p>Maribor, Aleksandrova c. 36</p>
<p>Anton Emeršič restavrater</p> <p>Maribor, Aleksandrova c. 18</p>	<p>Josip Šinigoj delikates. trg.</p> <p>Maribor, Aleksandrova c. 18</p>	<p>Zorič Ante gostilničar</p> <p>Maribor, Mlinska ul. 2</p>	<p>Birtič Ernest restavrater</p> <p>Maribor, Ob Brodu 2</p>
<p>Kosič Anton gostilničar</p> <p>Maribor, Meljska c. 33</p>	<p>Vicman Ivan gostilničar</p> <p>Maribor, Meljska c. 22</p>	<p>Achtig Albert gostilničar</p> <p>Maribor, Meljska c. 9</p>	<p>Hönigmann Ivan gostilničar</p> <p>Maribor, Meljska c. 10</p>
<p>Ida Stickler kavarnarka</p> <p>Maribor, Gosposka ul. 21</p>		<p>Josip Baumeister Zastopstvo zdravilišča »Slatina Radenci«</p> <p>Maribor</p>	

»Ljudska samopomoč« Maribor, Aleksandrova c. 45		Hotel in restavracija »Orel« Maribor	
		Oset Andrej, hotel »Mariborski dvor« avtogaraža, kopalnica, autotaksa Maribor, Državna cesta 4	
Anton Bräuer gostilničar Maribor, Aleksandrova c. 17	Lojze Lisjak gostilničar Maribor, Gosposka ul. 26	Rojko Elize gostilničarka Maribor, Gregorčičeva ul. 19	Lipovšek Alojzija gostilničarka Maribor, Glavni trg 5
Knupleš Marija gostilničarka Maribor, Glavni trg 19	Tement Julijana kavarnarka Maribor, Glavni trg 3	Martin Jovanovič gostilničar Maribor, Vetrinjska ul. 2	Roza Zelzer gostilničarka Maribor, Vetrinjska ul. 12
Ivan Resnik gostilničar Maribor, Meljska c. 85	Hammer Frančiška gostilničarka Maribor, Meljska c. 58	Marija Leben gostilničarka Maribor, Vodnikov trg 4	Slokan Josipina gostilničarka Maribor, Vojašniški trg 3
Novak Josipina gostilničarka Maribor, Pristan 13	Rodež Zora gostilničarka Maribor, Dravska ul. 13	Robin Marija gostilničarka Maribor, Vojašniška ul. 5	Franc Vogrin gostilničar Maribor, Aleksandrova c. 79
Čelar Franc gostilničar Maribor, Aleksandrova c. 49	Franc Vrečko delikatesna trg. Maribor, Aleksandrova c. 83	Marek Josip gostilničar Maribor, Aleksandrova c. 15	Koštomaj Marija gostilničarka Maribor, Mlinska ul. 36
Kos Ivan gostilničar Maribor, Cvetlična ul. 11	Plauc Mila gostilničarka Maribor, Koroška c. 3	Alojz in Antonija Senica] gostilničarja Maribor, Tattenbachova 5	Katica Kotnik-Golob kavarnarka Maribor, Vetrinjska ul. 30
Josip Tscheligi Pivovarna in žganjarna Maribor, Koroška cesta		Josip Gorenjak gostilna in mesarija Celje, Kralja Petra cesta 37	
		Valter Hobacher restavr. kolodvor Celje	

Ivančič Alojz kavarnar Maribor, Meljska c. 12	Painkiher Ferdinand čevljarski mojster Maribor, Aleksandrova c. 49	Majdič Josip restavrater Maribor, Grajski trg 4	Bogomir Divjak zaloga dvokoles in motornih vozil ter njih sestavnih delov. Prvovrstna gumena roba Maribor, Glavni trg 17
Justin Gustinčič mehanična delavnica Maribor, Tattenbachova 14	Ana Matko gostilničarka Maribor, Ruška c. 7	Merkač Josipina gostilničarka Maribor, Frankopanova ulica	Jamšek Fani gostilničarka Maribor, Frankopanova ul. 11
Josip Kreuh »Zlati konjiček« gostilna in mesarija Celje		Ivan Legat specijalist za pisarniške stroje Maribor Vetrinjska ulica 30 Tel. int. 2434 Ljubljana Prešernova ulica 44 Tel. int. 2636	
Horvat Alojz gostilničar Maribor, Frankopanova ul. 7	Oset Andrej hotelir Maribor, Državna c. 4	Žohar Drago in Beti gostilničarja Maribor, Tržaška c. 3	Ingolič Frančiška gostilničarka Maribor, Linhartova ul. 11
Verzel Marjeta gostilničarka Maribor, Frankopanova c. 25	Rozman Marija gostilničarka Maribor, Frankopanova c. 29	Milič Maks delikatesna trgovina Maribor, Betnavska c. 23	Beranič Marija gostilničarka Maribor, Tržaška c. 8
A. Zorko velerazpečavanje »Micodermol« aparata (proti ciku in kanu) in patentnih pip Maribor, Aleksandrova c. 14	I. M. Dolničar restavraterka Maribor, Aleksandrova c. 3	Jančer Pavla gostilničarka Maribor, Gosposka ul. 30	Kimensvenger Ivan hotelir Maribor, Aleksandrova c. 37
Hotel »Evropa« hoteiska družba Celje, Krekov trg		Franjo Stegu zajutrkovalnica Celje	
Ivan Sluga veletrgovina s sirovinami in prevoz tovora Maribor, Tržaška c. 5	Ropret Marija gostilničarka Maribor, Pristan 1	Gračner Terezija gostilničarka Maribor, Taborška ul. 7	Fani Lebič »Beli vol« restavraterka Celje, Kralja Petra c. 9
Drago Bernardi »Hubertus« hotelir Celje, Gosposka ul. 7	Robek Anton gostilničar Celje, Kralja Petra c. 41	Rebeuschegg Franc hotelir in mesar Celje, Aškerčeva ul. 1	Marija Topolovšek »Gund« gostilničarka Celje, Gosposka ul. 18

Zdravilišče „Rogaška Slatina“	Kus Miha in Kristina gostilna Celje, Glavni trg 5	
	Skoberne hotel Celje, Ljubljanska c. 9	
Radej Ivan gostilna Celje, Breg 26	Marija Vrabl, Iv. Vicman Maribor, Meljska cesta 22	Baštevc Anton gostilna Celje, Breg 17

Zadružni odbor

želi vsem članom Zadruga kot Zveze vesele božične praznike in srečno
NOVO LETO!

Zadruga gostilničarjev Ptuj	Zadruga gostilničarjev Murska Sobota	
Obrtna zadruga gostilničarjev in kavarnarjev Celje	Zadruga gostilničarjev in kavarnarjev Maribor	
Zadruga gostilničarjev Gornja Radgona	Zadruga gostilničarjev Šmarje pri Jelšah	
Zadruga gostilničarjev Slovenska Bistrica	Zadruga gostilničarjev Prevalje	
<u>Eden za vse, vsi za enega!</u>	Zvezna tiskarna v Celju želi vsem cenj. strankam vesele Božične praznike in srečno Novo leto	<u>Dajte prednost onim tvrdkam, ki oglašujejo v Vašem listu!</u>



Naš pravi domači izdelek

Važno za naše člane v Prekmurju.

Lastniki hranilnih vlog pri bivši madjarski poštni hranilnici v Budimpešti se pozivajo, da svoje terjatve v kolikor tega še niso storili prijavijo najkasneje do 1. februarja 1931 direkciji poštne hranilnice v Beogradu. Po tem terminu dospele prijave se ne bodo upoštevale.

Zakon o občinah.

Na merodajnem mestu se izdeluje zakon o občinah in sicer enak za vso državo. Na tem načrtu sodelujejo strokovnjaki iz vse države. Prav tako se izdeluje novi zakon o občinskih samoupravah. Oba projekta bosta v kratkem gotova.

Uprava Ljubljanskega velesejma priredi roko v roki z lovsko zadrugo v prostorih Ljubljanskega velesejma dne 26. januarja 1931 kožni sejem.

Novi grobovi

Dne 4. decembra 1930 je umrl na Preovratu št. 4 g. **Strašnik Anton**, ki je dosegel častljivo starost 76 let. Kako je bil priljubljen, je pričal izvanredno lep pogreb, katerega so se udeležili kot zastopniki pristojne gostilničarske zadruge gg. načelnik Fr. Založnik, Jožef Stegenšek in Stefan Filipič. Lahka mu zemljica!

Dne 1. decembra t. l. je preminul gosp. **Karlo Dinčič**, gostilničar v Hotinji vasi.

Žalujemo naše sožalje, pokojnemu pa večni mir in pokoj!

Gostilničarska obrtna zadruga za mariborsko okolico.

Gostilničarska zadruga Sl. Bistrica. Št. 240. 12. 12. 1930.

RAZGLAS.

Gostilničarska zadruga v Slovenski Bistrici priredi v drugi polovici januarja ali v prvi polovici februarja 1931 tridnevni tečaj o serviranju. Vsi člani se naprošajo, da takoj prijavijo zadrugi število udeležencev. Naj ne bo nobene gostilne v področju naše zadruge, da bi se ne udeležila tega veljavnega tečaja. Tečaj se bo vršil v »Hotelu Beograd« v Slovenski Bistrici. Natančnejše bomo

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soke uporabljajte

Rogaško Slatino

vrelec „Tempel“

ki razkaja oziroma nevtralizira vinsko kislino ter nadomestuje sodo-bicarbonato v prašku. Je osvežujoča in ima dober okus.

Dobi se v vseh boljših trgovinah.

Svoji k svojim! **Gostilničarji in kavarnarji, pozor!** Svoji k svojim!
Po zelo nizkih cenah dobite **namizno in sortirano vino**
res najboljše pristno
iz vseh vinogradnih krajev pri

FRANJO CAJNKO

veletrgovina z vinom v SLOVENJGRADCU

Lastni vinogradi Ražna odlikovanja Vzorno kletarstvo

Vina v steklenicah (buteljke) vseh vrst

Viško črno dalmatinsko vino za zdravila

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



obvestili prijavitelce po pošti s posebnim dopisom.

Sresko načelstvo v Ptuju. No. 12.851/1. 28. 11. 1930.

OBVEŠTILO.

Okrožno sodišče v Mariboru je z razsodbo dne 26. 9. t. l. Kzp VI 844/30 prepovedalo v smislu § 55 kaz. z. Skuhala Ivanu r. 26. 12. 1902 v Lahnkih zahajanje v gostilne za dobo 2 let. Rok te prepovedi začne teči po odslužitvi zapora od strani imenovanega, t. j. z dne 11. 5. 1931.

Sreski načelnik **Vaupotič** l. r.

Sresko načelstvo v Ptuju. No. 12.994/1/30. 2. 12. 1930.

OBVEŠTILO.

Okrožno sodišče v Mariboru je z razsodbo z dne 5. 10. t. l. Kzp. VI 1505/30 v smislu § 55 k. z. prepovedalo Perger Alojziju r. 25. 5. 1912 v Majskem vrhu, pristojnem v Sv. Trojico v Halozah, delavcu, zahajanje v gostilno za dobo 2 let, ki začne teči po prestani kazni, t. j. dne 20. 3. 1931.

Zastopa sreskega načelnika sreski podnačelnik **Bratina**.

Sresko načelstvo v Slovenjgradcu. No. 7876/1. 30. 11. 1930.

OBVEŠTILO.

Kamenik Francetu, sinu Antona in Lucije roj. Mauc, roj. 19. 6. 1880 v Spodnjem Doliču, samskemu upokojenemu rudarju, stanujočem v Sp. Doliču št. 96, je s sodbo okrajnega sodišča v Konjicah K po 218/30/II z dne 21. novembra 1930 v smislu § 55 k. z. prepovedano pohajanje v gostilne za dobo enega leta. Prepoved stopi v veljavo 5. decembra 1930 ter traja do 4. decembra 1931.

To se objavlja vsled odredbe § 54. uredb o izvrševanju očuvalnih odredb »Službene novine« z dne 23. januarja 1930, št. 17 VI Ur. l. 125/28-1930.

Kdor bi Kamenik Francetu v tej dobi postregel z alkoholnimi pijačami, je kaznovan po § 268/4 k. z. z zaporom do 6 mesecev in v denarju do 5.000 Din.

Sreski načelnik **Viher** l. r.

LISTNICA UREDNIŠTVA.

Radi preobilice gradiva je moralo v današnji številki izostati nadaljevanje članka »Kaj bi moral vsak gostilničar vedeti?« — Novi živilski zakon. S člankom nadaljujemo prihodnjič.

Realitetna pisarna „SENSAL“

v Mariboru, Gosposka ulica 11. ima za prodati:

Družinska vila z vrtom 200.000 Din
Dvodružinska vila 220.000 Din
Trodružinska vila 400.000 Din
Enodružinska hiša z 6 sobami in vrtom 200.000 Din
Najeminska hiša z 20 strankami 600.000 Din
Trgovska hiša, centrum 1,200.000 Din

Trgovski lokal, centrum 100.000 Din
Privatna kuhinja, centrum 100.000 Din
Gostilna, dobrodoča 700.000 Din
Restavracija in kavarna 500.000 Din
Vinogradna posestva od 150.000 do 800.000 Din
Mlin in žaga z zemljišči 200.000 Din
Veleposestvo itd.

Ali ste že član „Ljudske samopomoči“?

Ako ne, ne odlagajte s svojim pristopom ali s pristopom svojih bližnjih, ker ura smrti nikomur ni znana in ker nudi naše društvo v najtežjih časih za vsakogar prvo najboljšo olajšavo.

Do preklica sprejmemo še vse zdrave osebe od 1. do 90. leta in izplačamo v slučaju smrti od 1000 do največ 17.000 oz. 53.000 Din na podporah.

Zahtevajte še danes pristopno izjavo zastoj in brezobvezno od »Ljudske samopomoči« v Mariboru Aleksandrova cesta 45.

Merilo članov ca 20.000. — Izplačane podpore 2,000.000 Din.



Zaščitna znamka

OPOZORILO!

Klobase so le tedaj prave, ako je na vsaki leseni šprikli (špili) vtisnjena gorenja zaščitna znamka

PRISTNE

Kranjske klobase

priznane kot »SPECIJALITETA«

lastni izdelek

priporoča starorenomirana, leta 1823 ustanovljena tvrdka

M. URBAS

(lastnik Miroslav Urbas)

LJUBLJANA, Slomškova ul. 13.

poleg Mešne elektrarne

Brzjav: URBAS, LJUBLJANA. Telefon št. 3322.

Sanatorij v Mariboru,

Gosposka ulica 49.

Telefon št. 2358

Telefon št. 2358

Najmodernejše urejen za operacije in zdravljenje z zdravilnimi aparati: višinsko solnce, diatermija, tonizator, Hala-žarnica.

LASTNIK PRIMARIJ

Dr. ČERNIČ, specialist za kirurgijo.

Kadar preurejate Vašo gostilno, obrnite se po nasvete v zvezno pisarno. Mi preskrbimo motive za zastore, prte itd. Čuvajte značaj domače gostilne

Deviza: Najboljše blago po najnižji ceni.

Osrednja

Ugodni plačilni pogoji.

štajerska vinarska zadruga r. z. z o. z.

Štev. ček. računa v Ljubljani
13.238.v **MARIBORU, Meljska cesta 10**

Telefon interurb. št. 2930.

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

lastnik

Albin Pristernik
Maribor, Aleksandrova c. 19

Dobro znana najcenejša trgovina potrebščin za gostilne in za dom. Najugodnejši nakup pletenih telovnikov in oblek za otroke in odrasle iz lastne pletarne.

Predtiskanje perila, namiznih prtov, obrisač itd. Razuntega galanterijsko blago, kratka roba in igrače.

Na drobno! Na debelo!

**SANDRIK**

Zastopstvo za Jugoslavijo:

Srečko Podgornik
Zagreb, Pantovčak 1/I.

Originalna
VINA
v steklenicah
tvrdke
Veleposestvo vinogradov
CLOTER BOUVIER
..... Gornja Radgona
Cenik ratis in franko.

Šampanjec
„Bouvier“
Bouvier Demi sec (bela glavica),
Bouvier sec (zlata glavica),
Bouvier Cuvée Réservee (rdeča glavica).
Kletarstvo: Gornja Radgona.
Zastopstvo za Slovenijo:
Kael Favai, Ljubljana.

URE

ZLATO SREBRO

Ant. Lečnik

Celje, Glavni trg št. 4

KUPUJE STARO

ZLATO SREBRO

Prijatelj!
Južno in Severno Ameriko?

Zakaj so francoske linije najkrajše in najboljše v

Zato, ker je črta

Le Havre—New-Yorknajbolj priljubljena in ima velike prednosti posebno zato, ker so velikanski francoski brzoparniki „*de France*“, „*Paris*“ itd. v hitrosti neprekosljivi in priljubljeni zato, ker imajo tudi v 3. razredu udobne kabine, izborno postrežbo, okusno domačo hrano in znamenito vino „*Bordo*“ **brezplačno** pri vsakem obedu.Potnikom se iz **Ljubljane** do **Pariza** ni treba nič presedati. —**Najkrajša pot v Južno Ameriko**pa gre preko pristanišča **Argentino.**
Marseille 14 do 15 dni v

Cie. Gie Transatlantique Chargeurs-Réunis in Transports Maritimes

IVAN KRABER, Ljubljana, Kolodvorska ul. 35.Pojasnila daje
brezplačno zastopnik**Poboljšanje kmetijskih pridelkov,**

ki imajo dobro ceno je mogoče z uporabo umetnih gnojil apnenega dušika in Nitrofoskala-Ruše. Brez dušika ni kruha! Zato vsak umen kmetovalec stalno uporablja za gnojenje svojih njiv in travnikov apneni dušik in Nitrofoskal-Ruše, ki se naročuje pri Tvornici za dušik d. d. Ruše pri Mariboru, oz. pri Kmetijskih družbah in njenih podružnicah



Pozor!

Pozor!

Mycodermolaparat, ki zaprečava pokvarjenje vina in sadjevca. Zabranjuje cik in kan. Potreben vsakemu gostilničarju. Cena Din 150.— franko Maribor, povzajem. Objasnila brezplačno. — **Samoprodaja:****Velerazpečavanje A. ZORKO,**
Maribor, Aleksandrova c. 14a**MALINOV SOK**LIKER **F. S. LUKAS, CELJE** RUM
KONJAK **ŽGANJE****NA VELIKO!**

Oglašujte v „Gostilničarskem listu“!

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.