

Gostilničarski Vestnik

Strokovno glasilo „Zveze združenj gostilniških obrti Dravske banovine v Ljubljani“

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

Telefon 2675.

Ček. rač. št. 12.036.

Štev. 11.—12.

Ljubljana, dne 23. decembra 1933.

Leto III.

Vesele božične praznike in srečno Novo leto želi vsem svojim čitateljem uredništvo.

Zvezna uprava želi vsemu članstvu Dravske banovine vesele praznike in srečno Novo leto.

Državna zveza gostilniških združenj kraljevine Jugoslavije čestita najsrčneje vsem svojim tovarišem v dravski banovini vesele praznike in srečno Novo leto z iskreno željo, da v novem letu dosežemo s složnim in skupnim delom še večje uspehe našemu stanu.

Božična poslanica

Niso veseli pogledi nazaj — — — Križe, težave, naj vam naštevam, kar smo prestali, zopet pogrevam? Prave tolažbe je treba nam zdaj.

Siti smo prazne tolažbe, besed, že dolgo samó tiho trpimo, predolgo križem róke držimo in čakamo le na prazen obet.

Kogar še časi niso zmodrili, zaman prosi pomoči in išče, pomagati ne more mu nihče, če se še v slogi nismo združili.

Ne záse le vsak, prekrižanih rok — brez združenih sil, združene volje, nikdar ne bo bodočnosti boljše, zató se združimo v strnjeni krog!

Delo samó vzajemno nas reši, delo nam bodi vedno uteha, več nas bo skupaj, več bo uspeha, kdor se pridruži, zmago pospeši!

Ultimo 1933

(Misli ob vstopu v Novo leto.)

Dnevi, ki jih preživljamo med Božičem in med Novim letom, so dnevi tihega bilanciranja. Človek sedi pri zakurjeni peči in gleda nazaj, na potek celih dvanajst mesecev, tiha skrb pa ga obdaja ob pogledu v neznanu bodočnost. Dozdeva se mu, kakor da je bila časovna razdalja med poslednjim silvestrovanjem in med pričujočim zaključkom koledarskega leta nekako bežno preskakovanje mesecev, v resnici pa pri vsem premišljevanju ne bo našel zlahka drugega izhoda: ultimo je dvanajstkrat v letu parola gospodarstvenika in ta-le poslednji ultimo daje povoda za globlja razmišljanja.

Leto 1933 je bilo — simbolično izraženo — bridek kelih, ki ni šel mimo naše gostilničarske obrti. Edina uteha je še ta, da ni bilo boljše niti našim tovarišem v onih državah, ki so se mogle po preobratu ponášati z razvitim tujskim prometom in visokimi frekvencami v hotelirstvu in gostilničarstvu. Vedeti je treba, da je n. pr. v sosedni Avstriji bil udarjen gostilničarski stan zlasti v alpskih pokrajinah najhuje s takso 1000 mark, ki jih je naložila nemška vlada iz povsem političnih razlogov vsakemu Nemcu, ki je hotel tudi le več kot 24 ur prebiti v Avstriji. Poročila pravijo, da so mnogi hotelirji, gostilničarji itd. kljub obljubljenim, a še ne izplačanim subvencijam vlade zašli v plačilne težkoče. Pa tudi brez teh in sličnih ovir je v mnogo bolj organiziranih državah padel tujski promet procentualno v taki izmeri, da pretijo vsepovsodi katastrofe. Višak svetovno-gospodarske krize je l. 1933. tako temeljito nategnilo, da ni skoro nikakih izgledov za zboljšanje fluktuacije tujcev tudi v l. 1934.

Dokler vlade ne bodo spregledale, da je potniški vizum kot dohodek za državno blagajno problematične vrednosti; dokler se medsebojni izmenjavi turistov, letoviščarjev, sportnikov itd. ne bodo širrom odprla vrata, tako dolgo ni misliti na kakršnokoli izboljšanje v tem pogledu, da ne govorimo o raznih drugih nevoljah, kakor n. pr. o omejitvah v prometu z devizami in valutami. Kakor je torej v večjem obsegu odvisna prosperiteta našega staleža od vzajemne meddržavne odstranitve omenjenih ovir, tako je treba celo vrsto ovir premagati v lastni državi. In teh — bogme! — ni malo.

Največja računsko napaka v škodo države je bila poleg drugih zadev brez dvoma uvedba novega trošarinskega zakona, s katerim je bilo ukinjeno popolnoma pravično — ker progresivno — zatrošarinjenje po iztočenih količinah. Agrarni krogi, ki niso znali mobilizirati eksporta naših vin, so si preko svojih zastopnikov v Narodni skupščini osigurali večino, ki je sprejela omenjeni odložitveni zakon. Odložitveni pa v trojnem smislu: finančni minister je kmalu uvidel, da državne in avtonomne davčne blagajne ne dobivajo, kar so na trošarini za alkoholne pijače dobivale poprej, pokazalo se je kljub velikemu zadovoljstvu v krogu agrarnih politikov, da udarec, ki je bil očitno naperjen proti gostilničarstvu, ne bo zalegel. Res je, da je uvedba trošarinske pavšalne takse ravno radi nepopolne kategorizacije spravila marsikaterega gostilničarja kot davkoplačevalca na kant, tako, da je fiskus izgubil poleg tega še na stotine in stotine davčnih objektov za druge direktne davke. Drugič: vinogradniki, ki so si toliko obetali od razprodaje vina do najmanj pet litrov naravnost konzumentu, so že tudi prišli do manj razveseljivega zaključka, da so bili računski nekaterih optimistov napačni. S tem namreč, da je bilo prisiljenih mnogo naših stanovskih tovarišev po vsej državi, odjaviti točenje alkoholnih pijač, je odpadlo mnogo vinskih kupcev, ki so jemali vino v večjih količinah. In tretjič: s šušmarstvom, ki se je razpaslo uprav bohotno, je padel konzum vina v obrtnih lokalih skoro za 50 odstotkov. Občinske blagajne so se obrisale v tem letu za težke milijone, ki jih legalna gostilničarska obrt spriči tega motenja s strani vinogradnikov, vinočočev itd. ni mogla plačati, ker ni bilo pričakovanega bornega konzuma in vsled tega tudi ne legalnega uvoza vina na področja mestnih in tržkih občin. Tako so bile izpodbite vse predpostavke, s katerimi so operirali naši agrarni krogi. Končna beseda je ostala spriči odločne borbe naših stanovskih korporacij le pri finančnem ministru, ki je v vladnem sanacijskem projektu rešil zadevo s pavšalirano trošarinsko takso, kakor znano, takole: Banovine lahko uvedejo trošarino na vino in žganje v svrhu kritja svojih proračunov. S tem pa se odpovedo dosedanjim subvencijam iz državne blagajne. One banovine, ki pa nočejo spremeniti dosedanjega sistema pavšalacije, dobivajo še v naprej državno subvencijo. Nobene-ga dvoma ni, da bo v dravski banovini uvedena banovinska trošarina na vino in žganje. Plačevalo se bo od iztočenih količin. Nemala zasluga za to, da je bila bivša krivična osnova trošarinjenja razbita, gre ne le uvidnim vladnim činiteljem, nego v prvi vrsti tudi borbenim voditeljem gostilničarstva, ki so tako dolgo dre-

gali, dokler ni bil izvojevan vsaj del naših eksistenčnih pravic.

In tako bi lahko nanizali še celo vrsto zadev, ki jih je vodstvo naših agilnih združenj in banovinske zveze tretiralo vse do sklicanja mogočnega gostilničarskega kongresa v Beogradu, kjer je nad 3000 zastopnikov naše obrti iz vse države jasno in glasno izpovedalo: gospoda, tu smo še mi, preko nas se ne bo šlo več v vprašanjih, ki se tičejo naše eksistence. Jasno so izpovedali na tem kongresu naši hotelirji, gostilničarji, kavarnarji in restavraterji, da smo ljudje, ki si ne damo ubiti naše davčne morale, da pa princip »daj državi, kar je njenega«, ne sme dobiti takega tolmačenja, kakor da bi morali ravno gostilničarji kot najbolj obremenjena obrt dajati še sub-stanco, ko je vse drugo že šlo. **Beogradski kongres je pokazal, da je bila v dosedanji neednosti krivda vseh neuspehov.** Šele mogočno strnjena falanga gostilničarstva bo znala in vedela braniti interese celokupnega gostilničarskega stanu od Drave in Mure pa do Vardarja. Leto 1933. res ni bilo razveseljivo, pomembno pa bo ostalo kot leto ustanovitve vsedržavne zveze ugostiteljskih združenj. Vemo, da nas čakajo nove borbe, da bo treba budno stražiti pridobljene pravice, vendar nas kljub temu navdaja misel, da bomo prav lahko premagali vse težave, če bo vodstvo v zastopstvu naših interesov lahko gledalo na strumno armado poklicno zavednih ljudi. V naših vrstah ni prostora za šalobarde! Zavedati se moramo, da smo svojih uspehov kovači le mi sami. S to mislijo bomo lahko premagali vse grenkobe, ki nam jih vriva ultimo leta 1933.

Kongres gostilničarjev v Beogradu

Kongres gostilničarjev v Beogradu, ki se je vršil dne 25. oktobra, je pokazal, da je gostilničarstvo naše države dobro razumelo pomen svojih stanovskih organizacij. Niti največji optimisti niso pričakovali, da se bodo na ta dan znašle v Beogradu tako velike množice gostilniških podjetnikov. Že pol ure pred pričetkom kongresa je bila velika dvorana pri Kolarcu tako nabita, da je policija dala zapreti vrata, da se ne bi pripetila kaka nezgoda. Iz dravske banovine se je poskušal organizirati poseben vlak, ker bi se s tem znižala vozna cena za dve tretjini. Na žalost pa se je našlo posebnost v večjih mestih skrajno malo razumevanja, dočim se je dežela odzvala v jako častnem številu. Že dne 23. oktobra je odpotovalo 169 članov naše zvezne organizacije v treh velikih vagonih, ki jih je dalo na posredovanje zveznega predsednika železniško ravnateljstvo rade volje na razpolago. Pri prihodu v Beograd se je tem udeležencem nakazalo v hotelih prenočišče. Omeniti moramo, da so nekateri hoteli in restavracije dale po 25% popusta udeležencem tega stanovskega kongresa.

Točno ob 10. uri je otvoril kongres predsednik Državne zvezne gostilničarske organizacije g. Mihajlo Nikolić ob prisotnosti vsega upravnega odbora. Takoj pri pozdravnem nagovoru je pozval navzoče udeležence, da odpošljejo s kongresa vdanostno brzojavko Nj. Vel. kralju in pozdrave trgovinskemu in finančnemu ministru. Istotako je pozdravil tudi zastopnike trgovinskega ministra, finančnega ministra in trgovskih zbor-

nic, ki so se skoraj polnoštevilno udeležile tega zborovanja. Nato je iznesel izvanredno temeljito sestavljen referat g. Perišić, predsednik banovinske zvezne organizacije v Sarajevu, tičoč se trošarinske takse na vino in žganje. Njegovo poročilo je bilo šestokrat naravnost prekinjeno vsled glasnega odobravanja zborovalcev. Ker podamo v naslednjem itak v celoti resolucijo tega kongresa, ki vsebuje najvažnejše naše zahteve, ki so se iznašale v posameznih referatih, zato bomo navedli le referente in temo, ki se je na tem kongresu obravnavala. Spremembe in dopolnitve obrtnega zakona ter pravilnik o gostilnah je obravnaval g. Anton Peteln iz Ljubljane. Vprašanje državnih in banovinskih, občinskih in ostalih taks g. Papić iz Zagreba. Vprašanje avtorskih honorarjev g. Mihajlo Nikolić iz Beograda. Vprašanje davščin za gostilniške obrate in protizakonito vršenje g. Petrović iz Dubrovnika, hotelirstvo in tujski promet g. Teodor Kaufman iz Zagreba, socialno zavarovanje in organizacija obveznih gostiln. združenj g. Vlado Bogdanović iz Skoplja. Na koncu referatov so se sprejele z dolgotrajnim burnim pritrjevanjem sledeče resolucije:

1. Reši naj se načelno vprašanje ali se plača za vino in žganje trošarina ali ne. Če se ugotovi, da sta vino in žganje predmet trošarine, potem naj se odredi, da plača vsakdo trošarino na vino in žganje za one količine, ki jih popije. Drugače pa naj tudi gostilničar ne plača za prodajo vina in žganja nikakih taks. Ravno tako naj se določi, da se plača trošarina na vino in žganje že pri pridelovalcu na vse pridelane količine in da lahko prodajajo pijačo na drobno edinole gostilničarji, ki imajo po obrtnem zakonu dovolilo.

2. Da se prepove dvakratno ali trikratno obremenitev od strani občin in da se ukinejo občinski akcisi (davek iz turških časov, ki je še uveden v nekaterih občinah Srbije; op. ur.)

3. Da se ne kaznuje radi nepravčasno plačanih občinskih taks in da se vse dosedaj izrečene kazni oprosti.

4. Da se izmeni tar. post. 34 op. 3 taksnega zakona in da se v tem pogledu zravnaajo gostilničarji s trgovci in obrtniki.

5. Da povrnejo banske uprave banovinsko trošarino, ki je bila plačana po starem trošarinskem zakonu na one zaloge, ki so bile najdene na dan objave trošarinske novele.

6. Ker je dosedaj veljavni obrtni zakon nezadosten v pogledu zaščite gostilničarskih interesov, se zahteva specialni zakon o gostilničarstvu in turizmu. Ta zakon naj bi vseboval vsa vprašanja gostilničarske stroke in turizma in naj se ga izda na podlagi predlogov in s sodelovanjem Zemaljskega saveza gostiln. združenj in turističnih činiteljev. Do izdaje posebnega zakona o gostilničarstvu in turizmu naj se izvrše spremembe in dopolnila dosedanjega obrtnega zakona po predlogih Zemaljskega saveza gostiln. združenj.

V teh zakonskih spremembah in dopolnilih je treba predvsem zaščititi stanovske in strokovne interese gostilničarske obrti s tem, da se gostilničarski obrati kontigentirajo in da se ne izdajajo nova dovolila ter predpiše strokovna sposobnost za vse vrste gostilničarskih obratov. Istotako se morajo pri vseh zbornicah osnovati samostojni gostilničarsko-hotelirski odseki.

7. Predpis davkov naj se vrši po

gotovi pravični oceni, ter naj se upošteva predvsem realno stanje in dejanske prilike poedinih davčnih obvezancev, posebno v kolikor se tičejo njegove plačilne sposobnosti. Pri tem se naj ozira predvsem na one tujsko-prometne kraje, kjer traja sezona komaj nekoliko mesecev.

8. Da se revidira odmera letošnje pridobnine in zgradarine s sodelovanjem predstavnikov prisilnih strokovnih združenj.

9. Da se pozivajo v davčne odbore in v vse komisije, v katerih se razpravljajo davčna vprašanja obvezno predstavniki obveznih gostilničarskih združenj, kot enakopravni člani.

10. Da se zbršejo vsi davčni zastanki gostilničarjev do zaključno leta 1930., kakor je to bilo že v nekkih slučajih izvršeno.

11. Da se naplačilo davkov od gostilničarjev vrši z največjo obzirnostjo, v tujsko-prometnih krajih pa samo po sezoni.

12. Da se najstrožje prepove in zaseduje protipravno vršenje gostilničarskega obrta v kakršnemkoli pogledu.

13. Da se prepove oddaja prehrane in sob v privatnih hišah potnikom.

14. Da se odvzamejo dovolila prenočiščem, ki nimajo več kakor 4 sobe in onim, ki imajo slabo opremo.

15. Da se izda pojasnilo § 76 toč. 10 obrtnega zakona glasom katerega naj se hišno delo smatra le tedaj, kadar se oddaja stanovanje in prehrana ali samo stanovanje, ali samo prehrana največ 1 ali 2 osebama za najmanjšo dobo mesec dni in to le onim osebama, ki stalno bivajo v dotičnem kraju. V turističnih in klimatičnih mestih pa se prehrana ne sme izdajati nikomur.

16. Da se revidira zakon o nabavljalnih in konzumnih zadrugah in da se jim prepove poslovanje z nečlani. Istotako se jim naj ukinejo vse olajšave v pogledu davkov in prevoznih tarif. Da se prepove tem zadrugam, kakor tudi monopolski in gozdni upravitelji, železniškim in uradniškim zadrugam oddaja sob in hrane po dosedanjem načinu, ker je to poslovanje vezano z gostilniško obrtjo.

17. Da se ustanovijo kreditne ustanove za konvertiranje in konsolidacijo dolgov hotelskih in sličnih obratov. Ta konsolidacija naj pretvori vse kratkoročne obveze v dolgoročne in odredi tudi edinstveno maksimalno obrestno mero.

18. Da morajo imeti vse ustanove, ki se bavijo s pospeševanjem tujskega prometa v svojih odborih predstavnike gostiln. združenj in da jih pozivajo na konference in razprave, ki se tičejo tujskega prometa.

19. Da se takse na tujce znižajo na znosljivo mero, in da se porabljajo izključno v tujsko-prometne svrhe.

20. Da se uvede velika propaganda v državi in v inozemstvu za poset naših turističnih in klimatičnih mest. Da se v to svrhu najdejo nova pota za sodelovanje s turističnimi činitelji v inozemstvu.

21. Da se izpopolni seznam turističnih in klimatičnih mest s kraji, ki imajo vse predpogoje in da jim da ministrstvo prometa posebne olajšave.

22. Da se čimpreje donese pravilnik o višini in načinu naplačevanja avtorskega honorarja in da se ima ta honorar zahtevati edino od godbenika in nikakor ne od gostilniškega podjetnika. Pred donosom tega pravilnika naj se zahteva mišljenje Zemaljskega saveza.

23. Da Okrožni urad za zavarovanje delavcev jemlje za podlago samo oni iznos, ki ga poslodajalec s poslojemalcem ugotovita.

24. Da uvedejo Okrožni uradi za zavarovanje delavcev plačevanje zavarovalnih premij z znamkami, kakor je to že uvedeno s plačevanjem uslužbenskega davka.

25. V pogledu organiziranja gostilničarstva stoji kongres na stališču, da tvorijo vse vrste gostilniških obratov posebno in skupno stroko in se vsled tega zahteva, da se morajo organizirati vsi v skupnih gostilniških združenjih, ki morajo biti popolno-

ma oddvojena od trgovcev. Ta gostilniška združenja morajo tvoriti obvezno zvezo gostilniških združenj bodisi za področje ene banovine, bodisi za področje zbornice, kjer že ne obstoja tako prisilno združenje v tem obsegu.

26. Da se temeljito revidirajo in znižajo vse takse, ki jih plačujejo gostilničarji in da se ukinejo odnosno prepovejo policijske takse za nadzorovanje koncertov in ostalih prireditvev.

27. Da se zniža cena električni luči in vodi, ki se konzumira v gostilniških obratih in sicer na ono mero, ki jo plačuje ostala industrija.

28. Da lahko gostilničar podaljša delo v svojem lokalu in sicer po potrebi tedaj, kadar to prijavi varnostnemu organu.

Te resolucije so bile predane po posebni deputaciji na najmerodajnejših mestih. Kot prvi uspeh našega skupnega nastopa zaznamujemo lahko spremembo dosedanjega trošarinskega sistema.

Le v slogi je moč in to moč smo dokazali na našem kongresu, na katerem so sodelovale vse vrste naše gostilničarske stroke. Kakor čujemo, se bo vršil tak kongres vsako leto in vedno na drugem kraju. Bajje je za leto 1934. predviden Zagreb, ki bo gotovo ravno tako gostoljubno sprejel vase množice naših tovarišev, kakor je to storila naša prestolnica.

Zlato naše hrane

Tajnine

*Makaroni, spageti,
juhine zakuhe*

Popravek

Kr. banska uprava dravske banovine
VIII. No. 5582/3.

LJUBLJANA, dne 14. nov. 1933.

Predmet: Birkmajer Anton,

točenje vina lastnega pridelka.

P. t.

Uredn. »Gostilničarskega vestnika«
v roke g. Karola Perca

v
C E L J U.

Z ozirom na članek »Kdo vse dobi pooblastila za vinotoč pod vejo«, v št. 8—9. »Gostilničarskega vestnika«, v katerem so iznešene med drugim neresnične trditve in se v izvestnih odstavkih žali kr. bansko upravo ter jo dolži pristranskega poslovanja, se naslov vabi, da v izogib uporabe ostrejših mer objavi v prvi prihodnji številki navedenega glasila nastopni popravek:

»V št. 8—9. »Gostilničarskega vestnika« se je v članku »Kdo vse dobi pooblastila za vinotoč pod vejo?« med drugim trdilo, da je dobil gosp. Birkmajer bajje vsled dobrih vezi iz Ljubljane dovolilo za vinotoč pod vejo, da so v tej zadevi stanovske organizacije in pa Zbornica za TOI v Ljubljani napravila primerno predstavko na kr. bansko upravo, da pa bo g. Birkmajer iztočil preje lastni pridelok, kakor pa bodo pritožniki prejeli rešitev, iz česar se vidi, da je treba danes imeti le dobre zveze in da je veza glavno, vse drugo pa nič.

Kakor smo se prepričali, so navedene trditve, v kolikor se nanašajo na poslovanje kr. banske uprave, neresnične, kar s tem lojalno popravimo. Ugotavljajo, da je predmetno pooblastilo za točenje vina lastnega pridelka gospodu Birkmajerju kot zakupniku vinograda izdalo sresko načelstvo v Mariboru 1. br. v svoji lastni pristojnosti, ne da bi kr. banska uprava o podelitvi tega pooblastila sploh kaj vedela. Na tozadevno predstavko zveze združenj gostiln. obrti — Zbornica za TOI se ni pritožila — zoper podelitev pooblastila g. Birkmajerju, kot zakupniku pa kr. banska uprava po stanju od sreskega načelstva rekviriranega spisa,

To se pa prileže.



Mošt je priljubljena pijača, vendar je za marsikoga preveč oslastna in zato ne ugaja. Ta nedostatek in vsi drugi priukusi mošta se pa lahko odpravijo na ta način, da mu vedno primešamo eno tretjino

Radenske zdravilne vode

še raje pa

Radenske Gizeline vode

ali

Radenske Kraljeve vode

Taka mešanica nima samo polnega, osvežujočega in kot šumeče vino prijetnega okusa, temveč je tudi zdrava in cena pijača, ki se vsakomur dobro prileže.

ni našla povoda, da v stvari kaj ukrene, ker je po zakonu o obratih in tozadevni naredbi dopustno ob izvestnih pogojih podeliti pooblastilo za točenje vina lastnega pridelka ne samo lastniku vinograda, temveč tudi vinogradniškemu zakupniku. Ugotavljamo, da je predmetno pooblastilo za točenje vina lastnega načelstvo v Mariboru 1. br. v svoji Končno se naslov vabi, da v bodoče, v izogib neprijetnih posledic priobči v svojem glasilu le take dopise in članke, kojih vsebina odgovarja nepobitnim dejstvom in naj se vedno poprej o točnosti podatkov temeljito prepriča.

Po pooblastilu bana
načelnik oddelka za trgovino, obrt
in industrijo:

Dr. Marn.

Policijska ura

O policijski uri se je mnogo že govorilo in tudi dosti pisalo, toda žal

ren za red v svoji gostilni, ako tega ni zmožen, bo kaznovan z denarno globo, in če se to nič ne pomaga, mu bo odvzeta obrt. — Tako stališče je seveda najenostavnejše in tudi najkomodnejše, je pa tudi najkrivičnejše za vse one gostilničarje, ki se trudijo, da imajo v svojem lokalu vsestranski red in red tudi glede policijske ure. Vsi ti priznavajo, da je policijska ura absolutno potrebna, tako za gostilničarja in njegov personal, kakor tudi za goste. Vsi morajo naslednji dan zopet na delo, zato morajo biti dovolj naspani in spočiti. So pa gostje, ki bi v gostilni najraje presedeli vso noč, zato jih ob policijski uri ni mogoče spraviti iz lokala. Vedno si vedo povedati še to in ono in najraje bi začeli celo prepevati. Nobena prošnja, ne od personala, ne od šefa samega ne zaleže nič. Pri skoro praznih kozarcih sedijo brezbrizno ali pa celo nagajivo dalje, dokler ne pride stražnik. Ko jih že opozori, se prično počasi dvigati ali pa tudi ne. Ovadba je tu, ti gostilničar pa plačaj visoko globo. Pa tudi, če jim pokaže dotični policijski odlok, se zmenijo za zbijati začnejo neslane šale na račun ubogega gostilničarja. — Tu je treba sedaj pomisliti, koliko škode trpi gostilničar in njegova družina, ki se zaradi tega brezplodno, ker ne sme in tudi noče dajati nadaljne pijače, plačati mora omenjeno kazen, povrh pa še s svojim personalom vred še ob prepotrebni počitek. Vsota, ki jo mora plačati, je oni čisti donos, ki bi ga morali hraniti za starost, če je o takem donosu zlasti dandanes ob sedanjih ogromnih režijah sploh mogoče govoriti; kdaj bo mogel ta znesek zo-

si ob takih gostih pri najboljši volji ne more pomagati. Če bi bili ti gostje navadni ljudje, bi do kazni sploh ne prišlo, ker bi jih gostilničar že pravočasno odpravil iz lokala. So pa to gostje, katerimi mo-

ra biti na vse strani obziren, ako noče, da jih kot goste zgubi že takoj

[Redacted text]

čar sam s tem, da je gostomlo animiral za ponočevanje in jim dajal

[Redacted text]

gostom list iz svojega bloka in kasira dotično globo, ki naj si jo potem gostje odmerijo med seboj, ali pa naj jih legitimira, da jim naslednji dan polic. uprava pošlje zadevni kazenski odlok, ter iztirja od njih določeno globo. Edino tako postopanje bi bilo pravično in obenem tudi učin-

[Redacted text]

Sanacija naše hotelske industrije.

V toč. 17 naših resolucij smo zahtevali ustanovitev kreditnih ustanov za konvertiranje in konsolidacijo sedanjih privatnih dolgov hotelskih in sličnih obratov. Ta konsolidacija naj bi omogočila spremembo kratkoročnih obveznosti v dolgoročne kredite in določila tudi enotno maksimalno obrestno mero. Na to resolucijo smo dobili tudi odgovor od ministrstva trgovine in se bo dne 15. januarja 1934. vršila v tem ministrstvu konferenca, pri kateri bodo sodelovali predstavniki naše Državne zvezne organizacije, finančnega ministrstva, Državne hipotekarne banke, Narodne banke in še nekaterih drugih ustanov.

Zvezni hotelirski odsek je sklical v to svrhu dne 9. januarja 1934. se-stanek tega odseka v svrhu podrobnega razgovora in glede določitve zahtev naše hotelske industrije. Na tej seji se bo določil tudi delegat hotelske industrije Dravske banovine za hotelirski odsek Dražavne zveze v Beogradu. Pozivamo tem potom vse zainteresirane hotelirje, da se te seje zanesljivo udeležijo.

LISTNICA UREDNIŠTVA.

Iz tehničnih razlogov smo morali nekaj gradiva odložiti za januarsko številko. Cenj. dopisniki naj nam oprostite.

Igračke za kavarne ter biljardne predmete



J. EHRLICH, SOMBOR

Ilustrovani cenik zastoj
Iščem zastopnika za Dravsko banovino.

Novi grobovi

Dne 21. oktobra 1933 je preminul dolgoletni član Združenja gostilniški podjetij v Slovenjgradcu g. Scharner Ivan, posestnik in gostilničar v Legnu pri Slovenjgradcu. Vkljub visoki starosti 84 let je bil do konca svojega življenja vedno agilen gostilničar, ter mu je bila ta agilnost priznana tudi s častno diplomom. Imenovan je bil več let župan občine Legen ter dolgoletni odbornik v tej občini, kjer si je stekel lepih zaslug, vsled česar je bil med prebivalstvom jako priljubljen in spoštovan.

Razno

Vinski sejem Ivanjkovci. Tukajšna vinarska zadruga »Jeruzalemčan« priredi v četrtek, dne 4. januarja 1934. svoj deveti vinski sejem in razstavo v tukajšni dvorani tik kolodvoza. Navzlic letošnji množinsko slabi letini se ta prireditev vsled izrecne želje mnogih vinogradnikov in interesentov kupcev ni opustila. Na ponudbo bodo vina iz leta 1932. in pa letošnji pridelek, ki se je prav lepo zgradil in je nad pričakovanje dober. Vsakdo bo imel tukaj priliko videti razna mešana in sortirana vina, vendar pa le iz ormoško-ljutomerskih vinogradov. Železniške zveze so zelo ugodne, tako, da je poset prav lahko mogoč.

V Jugoslaviji ne bo inflacije. V tem vprašanju je zmagalo popolnoma stališče našega finančnega ministra, ki zahteva, da se mora inflacija na vsak način preprečiti.

Gradba novih hotelov na Primorju. Doznavamo, da ne odgovarjajo resnici vesti, glasom katerih naj bi društvo »Cook - Vaggon lits« gradilo hotele v nekaterih krajih našega Primorja.

Propadanje trgovine v Sloveniji. Leta 1932. so se trgovski obrati zmanjšali napram letu 1931. za 476 obratov, v letošnjem letu pa bo gotovo to število zneslo okoli 1000 obratov.

Dobiček pivovarn. Zagrebška delniška pivovarna izkazuje pri kapitalu od 20.000.000 Din in rezervi 750.000 Din dobiček v iznosu 1.435.057.15 Din. **Zagrebški trgovci zahtevajo samostojno trgovsko zbornico;** vsled tega je zahteval tudi predsednik gostilniškega odseka zagrebške zbornice samostojno gostilniško zbornico.

Podražene poštno pristojbine za tujino. Od 1. januarja 1934. je pristojbina za pisma do 20 g teže za tujino določena na 3.50 Din, za pisma, ki so težja od 20 g pa ostane za vsakih 20 g ali del te teže tudi v bodoče 1.50 Din. Pristojbina za odprto dopisnico je zvišana od 1.50 na 1.75 Din. Poštno pristojbine za Italijo ostanejo nespremenjene.

Povišanje cen vina v gostilnah na Primorju. Združenje gostilniških podjetnikov v Splitu je vsled splošne podražitve sklenilo točiti belo in črno vino liter po 10 Din v lokalih, izven lokalov pa po 8 Din.

Znižanje električnih cen vsled štrajka odjemalcev. Elektrarna v Čačku je znižala ceno električnega toka za 1 Din pri kw.

Padec trošarine na alkohol. Po statističnih podatkih glede trošarine na vino je bilo pobrano v letu 1929. 121.2 milijonov, l. 1930. 151.7 milijon., 1931 85.8 milijon. in 1932 39.3 milijon.

Zastaranje pravice na povračilo nepravilno pobranih davkov. Davčno odelenje finančnega ministrstva pojasnjuje, da vse terjatve do države

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA
DUNAJSKA CESTA 13



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE
HOTELE IN KAVARNE

ve zastarajo v 5 letih, računajoč od dneva, s katerim se prične naslednje proračunsko leto.

V Dalmaciji se je ustanovila organizacija vinogradnikov za celo Dalmacijo. Pred kratkim se je ustanovila v Dalmaciji vinogradniška organizacija, kateri so pristopili vsi vinogradniki. S tem je menda tudi podan razlog več, če pozivamo na večjo slogo in na največjo skupnost.

Zatvoritev gostilniških obratov. V Beogradu je zaprtih 40 gostiln, kavarn, hotelov in restavracij, ker niso njih lastniki mogli več plačevati davčnih bremen.

Kongres natakarskih organizacij. V Beogradu so na svojem kongresu ustanovili natakarski zvezno organizacijo, ki ima okoli 1300 članov.

Prepoved uvoza vina v Ameriko. Ameriški vlada je vsled preobilice vina prepovedala nadaljni uvoz. S tem je najbolj prizadeta francoska država, ki je prodajala največ vina v Ameriko.

Nekaj statistike gostilničarske obrti v Avstriji. V Avstriji se je glasom statistike nahajalo v l. 1930. 33.095 gostilniških obratov, ki so bili vodeni po 45.572 lastnikih ali ravnateljih in imeli 3326 uradnikov in 64.595 natakarjev in natakarič. Od skupnega števila 113.493 oseb je bilo 49.507 moških, 63.986 ženskih oseb. Na vsak obrat so tedaj odpadle 3 osebe. Od navedenih natakarjev in natakarič in uradnikov pa je bilo samo 29.870 tujih oseb, dočim je ostane pripadal rodbinskim članom.

Avstrija je imela v tem letu tudi 1892 kavarn. Dunaj sam pa je štel 5992 obratov in je padlo število napram l. 1902. za 396. Število obratov na Dunaju je skoraj enako številu naših obratov v dravski banovini.

Prosti vizum, železniške olajšave in druge ugodnosti za potovanje v Avstrijo uživa vsak potnik na podlagi posebne zimsko-sezonske legimitacije, ki se dobi pri »Putniku« v Ljubljani.

NAPITNICA KRIZI.

Zdaj le vsak o krizi kroži nihče peti več nam noče, le po starih časih toži, kdor zabrenkati nam hoče.

Toda naj živi le kriza, naj samo vsak njo opeva! Ko za vse bo prazna miza, vsak ob nji se naj ogreva!

Kdor le more, naj nazdravi, s prazno čašo naj napije, kdor le more, naj izpije — kriza se tako odpravi.

KAVARNIŠKI SONET.

Kako bi mogli še živeti, če ne imeli bi lekarne, za dolge čase lek kavarne? Kako bi mogli še sedeti —

ko v čaši voda, v žepu kača ves dan edina je uteha, ko se ti kot zmaju zdeha ter voda sladka je pijača?!

Zavetje, dom je vsem kavarna, v nji mačka vsak najprej izpreže, kdor flirta ne, otrobe veže.

Novic in šal je tu tovarna in vsak ti rad z lažjo postreže — tudi Venera nevarna . . .

PROHIBICIJA IN DRUGO ODKRITJE AMERIKE.

V Ameriki so strašni abstinenti, skrivaj dolga leta sline so cedili in kar po grlu teklo je, so pili. In vsi drugi »mokri« kontinenti so peli »suhim« slavo, jim kadili, potihem pa so pili jim na zdravje in zanje hkrati sodčke tvorili. Da tam je taka suša, prav je, so dejali in zraven se v pest smejali.

V Ameriki armada tihotapcev z vojsko črno svojih slug in hlapcev je žejne abstimente vse pojila, »suhe«, »mokre« naskrivaj redila,

vsil in vse je pilo in služilo, povsod in vsem so dolarji cveteli, na zdravje večne suše vsi so pili.

Za sušo so prišla še suha leta in v imenu zlatega teleta zelo slovesno sušo so prekleli. Kdo bi, so dejali, žejal v suši, ko tako ti pusto je pri duši, kdo pri brozgi in pomijah, vodi, zdravo misli, pa o krizi sodi?

Vince, vince, kaplja žlahtna, pivo, to edini lek je in netivo, če vse drugo plava že po vodi, naj prijadrajo še polni sodi, krizi krepko treba je napiti, krizo dobro treba je zaliti!

Novega Kolumba smo iskali, in že vsa smo morja prejadrali, da v novi svet bi vince tvorili, da Ameriko bi spet odkrili. Toda sama se je nam odkrila, vince je točiti spet sklenila — zdaj Amerika je spet odkrita, ker bo kmalu s krizo vred zalita.

Še mi vneto pili smo nedavno, konec suše smo slavili javno.

ENOTNA OBLEKA ZA NATAKARJE.

»Gastronomischer Beobachter«, tednik za gostilniške nameščence v Nemčiji poroča, da se je s 1. oktobrom t. l. v Nemčiji vpeljala enotna obleka za gostilniške nameščence.

Obleka sestoji iz dolgih črnih hlač iz sukna z dvema žepoma od spredaj in s 3 žepi od zadaj. Pas je iz gumija, tako, da ni treba nositi naramnic. Nadalje mora imeti vsak natakark žaket, tesno se prilagajajoč s tremi gumbi, od katerih mora biti vedno srednji zapet. Na zunanji strani zgoraj levo se nahaja na prsih žep. Oba spodaj poševno vrezana žepa v žaket omogočata spravljanje zapisne knjižice in servijete. Poleti se lahko nadomesti črni žaket z belim žaketom, tudi oškrobljena srajca odpade in je nadomeščena z mehko, belo srajco in poltrdim ovratnikom. Enotna obleka pomeni za natakarje velik prihranek glede nabave oblek.

Enotna natakarska obleka je vpeljana v hotelih, restavracijah in kavarnah.

ZADRUŽNA GOSTILNIŠKA PIVOVARNA SLAVI SVOJ SREBRNI JUBILEJ.

Ta pivovarna ni seveda pri nas, temveč je v Riedu na Avstrijskem. Ker se tudi pri nas sruje slično podjetje, ne bo tedaj odveč, če dobesedno prevedemo članek, ki ga je o tej pivovarni objavil neki avstrijski časopis. Članek se glasi:

Letos slavi največje industrijsko podjetje našega mesta svojo petindvajsetletnico. Prvotna pivovarna, last Avgusta Cladi-ja je prišla dne 11. septembra 1891 v last nekega konzorcija, ki se je sestavljal iz nekaterih meščanov. Za pivovarno je družba plačala tedaj 105.000 goldinarjev. Na čelo tega podjetja, ki se je imenovalo »Meščanska pivovarna v Riedu i. J.« je stopil trgovec Wagner. Vsled izpremenjenih gospodarskih prilik je pivovarna prešla v last nove družbe, ki se je sestavljala izključno iz gostilničarjev. Na čelu te družbe, ki se imenuje »Zadružna pivovar-



Koroška cesta 19

na v Riedu i. J.« je bil predsednik tam. gostilniške zadruge Jožef Furthner. Njegov naslednik pa je od oktobra 1926 gostilničar in posestnik Miha Bauböck iz Gurtne i. J. Za namestnika pa si je izbral gostilničarja Ivana Lughofer-ja v Riedu. Novi predsednik je s svojim neutrudljivim delom uspešno prebrodil trenutno krizo, ki je pretila uničiti podjetje. Tekom let se je podjetje razširilo na pivovarno, sladarno, žganjarno, na izdelavo sodavode, na prodajo in izdelavo žganih pijač, sadnih konzerv in marmelade.

Podjetje, ki stoji pod izkušenim vodstvom g. Miha Bauböcka, je pravi blagoslov za mesto in je v vsakem pogledu vzorno. Splošno priznanje pa zaslužijo poleg označenih funkcijonarjev tudi pivovaritelj Jožef Faldner in pa glavni knjigovodja Jožef Merzendorfer.

Kakor vidimo, so malodušneži samo pri nas doma, ker že vnaprej obsojajo vsako dobro zamisel, ki gre za tem, da se gostilničarstvo osamosvoji. Morda jih bo dober vzgled avstrijskih tovarišev nekoliko preduragal. Prav bi bilo.

Prijavi svoj pristop Gostilničarski Samopomoči!

POZABLJENA DOLENJSKA DELIKATESA.

Svoj čas je bil v prometu »dolenjski ženof« ali dolenjska gorščica (zenf), ki ga je pa izpodrinila kremška gorščica (Kremsersenf) dasi je dolenjski mnogo boljši. Sedaj se je pa zopet pojavil naš dober dolenjski znanec iz starih dobrih časov. Dolenjska gorščica se izdeluje iz sladkega grozdnega soka in tolčenega, očiščenega gorščičnega semena. Je precej ostrega in zelo delikatnega okusa in prav dobro nadomešča hren in se zlasti k pečenicam, svinjski pečenki, kranjskim klobasam in hrenovkam inenitno prilaga. Inenitno se prilaga praženemu krompirju, ali pomešan med krompirjevo solato. Ker je to prav dober domač izdelek, ga toplo priporočamo.

Izdeluje: Franc Kolenc, Mokronog.

Zaloga:

K. RAČIČ, Rožna dolina XVII/20, tel. 22—47.

SIR - SALAME

IVAN L. UHLER

Najcenejši izvor za nakup sira, salam, kakor ostalega provijanta za turiste, izletnike itd. Gostilničarji engros cene,

L. UHLER, trgovina z delikatesami

Maribor, Glavni trg 14 (Rotovška hiša)

Kaj vse dobite pri nas?

Pletenine
trikotaža
damsko perilo
moško perilo
nogavice
rokavice
ovratnike
samoveznice

Porcelan
steklo
kuhinjska posoda
aktovke
damske torbice
nahrbtnike
turistovske potrebščine
toaletne potrebščine

damske plašče
damsko konfekcijo
predpasnike
kuhinjske potrebščine
otroške igračke
norimberško blago
čevlje vseh vrst
iz lastne tovarne

po najnižjih cenah

Trgovska hiša


Ant. Krisper

STRITARJEVA UL. 1-3 Ljubljana MESTNI TRG 26

Vesele božične praznike in srečno Novo leto

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

<p>Florjančič Karol trgovina elektrotehničnih predmetov</p> <p>Maribor, Glavni trg</p>	<p>Jerica Žičkar gostilna</p> <p>Ljubljana, Prešernova ul. 9</p>	<p>Marija in Ivan Kajnc brezalkoholna restavracija pri Jugoslovanu</p> <p>Ljubljana, Sv. Petra nasip 71</p>	<p>Kodrun Antonija gostilna</p> <p>Celje, Prešernova ul. 22</p>
<p>Šafarič Alojzija gostilna</p> <p>Maribor, Splavarska ul. 5</p>	<p>Fani Pogačnik kavarna »Leon«</p> <p>Ljubljana, Kolodvorska ul. 29</p>	<p>Kavarna Vospernik</p> <p>Ljubljana, Stari trg 32</p>	<p>Krušič Helena kavarna »Evropa«</p> <p>Celje, Kralja Petra c. 30</p>
<p>Eksportna hiša »Luna« lastnik Albin Pristernik</p> <p>Maribor, Aleksandrova c. 19</p>	<p>Zalaznik Rezi restavracija »pri Šestici«</p> <p>Ljubljana, Dunajska c. 8</p>	<p>TEOD. KORN, LJUBLJANA Poljanska cesta 8 (preje Henrik Korn) Ustanovljeno 1862</p> <p>Krovec, stavbni, galanterijski in okrasni klepar Instalacija vodovodov in cen- tralne kurjave Naprava strelovodov Kopališke in klosetne naprave</p>	<p>Bernardi Drago hotel »Hubertus«</p> <p>Celje</p>
<p>Basletič Grga, restavracija Grajska klet</p> <p>Mariborski otok, Maribor</p>	<p>Gostilna v Rokodelskem domu</p> <p>Ljubljana, Komenskega ul. 12</p>	<p>Peter Stepič veletrgovina z vinom in gostilna</p> <p>Ljubljana, VII Sp. Šiška</p>	<p>Kus Kristina gostilna</p> <p>Celje, Glavni trg</p>
<p>Hohnjec Mihael tovarna mesnih izdelkov prodajalna</p> <p>Maribor, Glavni trg 11 in Meljska cesta 26</p>	<p>Centralna vinarna d. d.</p> <p>Ljubljana</p>	<p>Gorenjak Josip mesar in gostilničar</p> <p>Celje, Kralja Petra c. 37</p>	<p>Reberšak Anton gostilna »Zeleni travnik«</p> <p>Celje</p>
<p>Miroslav Urbas</p> <p>Ljubljana, Slomškova ul. 13 Tel. št. 33—22</p>	<p>Kajfež družba z o. z. vinarna</p> <p>Ljubljana, Gajeve ul. 3</p>	<p>Baldasini Alojz sifon, pokalice in jogura</p> <p>Gaberje — Celje</p>	<p>Robek Anton gostilna Branibor</p> <p>Celje, Kralja Petra cesta</p>
<p>Zajec Franc mesar in prekajevalec</p> <p>Ljubljana, Potočnikova 8</p> <p>želi svojim odjemalcem prav srečno in veselo NOVO LETO!</p>	<p>Valentin Jager gostilna in mesarija</p> <p>Št. Vid nad Ljubljano</p>	<p>Zadravec Matevž pekarna</p> <p>Celje, Gosposka ul. 3</p>	<p>Korošec Katarina hotel »Osterberger«, kavarna in restavracija</p> <p>Ptuj</p>
<p>Veletrgovina žganja</p> <p>Emerik Zelinka</p> <p>Ljubljana VII</p>	<p>Kušlan Anton trgov. z meš. blagom — vinotoč</p> <p>Ljubljana, Karlovška c. 34</p>	<p>Vidmar Speglič gostilna</p> <p>Celje, Gosposka ul. 16</p>	<p>R. I. Petek trgov. s steklom in porcelanom</p> <p>Ptuj</p>
	<p>Češnovar Josipina gostilna</p> <p>Ljubljana, Dolenjska c. 3</p>	<p>Lebič Ignac kavarna »Merkur«</p> <p>Celje</p>	

Brenčič Alojz manufaktura in modno blago nasproti pošte Ptuj	Kozel Ivan pekarna Ptuj	Združenje gostilniških podjetij	Hotel in restavracija Koklič
Urban Franc mesar in prekajevalec Ptuj	Wagrandl Julij mesar in gostilničar Ptuj	Murska Sobota	Novo mesto
Brenčič Anton trgovina z železnino Ptuj	Kravina Franc trgovina z lesom in gostilna Ptuj	Franc Lenart manufaktura na debelo Ptuj	Vesel Božič in srečnejše 1934 LADO ŠETINC modni salon za dame in gospode Novo mesto Z novim letom se preseli na Kraljeviča Petra trg (vogal Di- lančeve ulice 1)
Weissenstein Maks mesar, prekajevalec in gostil- ničar Ptuj	Korže Franc kavarna Ptuj	J. A. Berlič gostilna pri Pošti Ptuj	Papirnati servieti, poslovne knjige Karol Mahorčič trgovina s papirjem, pisarniš- kimi potrebščinami, knjigarna Novo mesto
Jos. Ornig vinska klet Ptuj	Damisch Josip gostilna pri Zvezdi Ptuj		Stenske slike Naročila na štambilje
Vincekovič Ivan vrtinarstvo, Ljutomerska c. 16 cvetličarna, Tyršev trg Ptuj	Krajuik Lorenc hotel Ston Ptuj	Hotel »Metropol« Alojz in Ana Polajnar Novo mesto	Alfonz Oblak špecerijska in delikatsna trgovina Novo mesto
Zupančič Marija gostilna Ptuj	Pernat Vinko mesar in prekajevalec Ptuj	Franc Kastelic trgovina železnine in špecerije zaloga mineralne vode Novo mesto — Kandija	A. Pauser trgovina špecerije in železnine Novo mesto
Snoj & Urbančič trgovina z galanterijo na drobno in debelo Ptuj	Ivo Stuhec kavarna Ptuj	Petrina Rifelj trgovina stekla in porcelana Novo mesto	
Brivski salon »Luiza« trajni kodri in barvanje las Ptuj	Heller Ivan mesarija in gostilna Breg pri Ptuj	Manufakturna trgovina Julij Kobe Novo mesto	
Drago Horvatič pekarna Ptuj	Združenje gostilniških podjetij	Franc Dolenc mesar in prekajevalec Novo mesto Vsi mesni izdelki vedno sveži v zalogi.	Zelo primerna BOŽIČNA DARILA! * Največja izbira! * Oglejte si naše izložbe! A. & E. SKABERNÉ LJUBLJANA
Lozinšek Tomaž pekarna Ptuj	Rudolf Smola kavarna Novo mesto	A. Reitz urar, optik in juvelir Novo mesto	Oglašujte V GOSTILNIČARSKEM VESTNIKU

Rojko Elizabeta gostilna Maribor, Gregorčičeva ul. 19	Grubešić Mate gostilna Maribor, Frankopanova ul. 2	Čerin Franc gostilna Maribor, Vetrinjska ul. 24	Legat Ivan specijalna popravljalnica pisalnih strojev Maribor, Vetrinjska ul. 30
Julij Crippa delikatesna trgovina Maribor, Slovenska ul. 3	Lorber Matilda gostilna Maribor, Ruška c. 8	Lipovšek Anton gostilna Maribor, Glavni trg 5	Trpin Ivan manufakturna trgovina Maribor, Vetrinjska ulica
L. Spacil delikatesna trgovina Maribor, Aleksandrova c. 41	Križnik gostilna Maribor, Taborska ul. 20	Slokan Josipina gostilna Maribor, Vojašniški trg 3	Ramšak Marija gostilna »Promenada« Maribor-Krčevina
T. Soklič tvornica štampiljk in prodaja v to stroko spadajočih potrebščin Maribor, Aleksandrova c. 43 Tel. 25—10	Krenk Franc gostilna Maribor, Aleksandrova c. 79	J. Dabringer gostilna Maribor, Pristan 3	Ivan Kovačič trgovina s steklom in porcelanom Maribor, Koroška c. 10 in Slovenska ul. 10
Trafenik Karol gostilna »Prešernova klet« Maribor, Gosposka ul. 26	Baumeister Josip Glavno zastopstvo Radenske kisle vode Maribor, Aleksandrova c. 20	Benko Rozina gostilna Maribor, Koroška c. 56	Vollgruber Krista gostilna in kavarna Maribor, Frankopanova ul. 17.
Dolček & Marini manufakturna trgovina Maribor, Gosposka ul. 27	Košir Antonija gostilna Maribor, Meljska c. 33	Heppe Ana gostilna »Anin dvor« Maribor, Smetanova ulica	Käfer Alojz in Alojzija kavarna »Rotovž« Maribor, Rotovski trg 1
Alojz & Antonija Senica restavracija in kavarna Maribor, Tattenbahova 5	Resnik Ivan gostilna Maribor, Meljska c. 85	Zelzer Roza gostilna Maribor, Vetrinjska ul. 12	Pavlič Terezija gostilna Maribor, Stolna ul. 10
Kuder Minka restavracija »Narodni dom« Maribor	»KOSMUS« lastnika Ferdo in Elza Kosem Konzerviranje rib, sočivja, sokov itd. Maribor, Kacijanarjeva ul. 23	Planinc Josipina gostilna Maribor, Dravska ul. 13	Marija Zaklan restavracija Maribor, Glavni trg 8
Achtig Albert in Antonija gostilna Maribor, Frankopanova ul. 55	Jurgec Marija gostilna Maribor, Kacijanarjeva ul. 12	Čurk Franc gostilna Maribor, Frankopanova ul. 11	Čelar Franjo gostilna Maribor, Aleksandrova c. 49
Verzel Marjeta gostilna Maribor, Frankopanova ul. 25	Birtič Ernest gostilna Maribor, Ob Brodu 2	Rozman Ana gostilna Maribor, Tvorniška c. 30	K. Hausmaninger veletrgovina z vinom Maribor, Cankarjeva ul. 28
Horvat Alojzij gostilna Maribor, Frankopanova ul. 7	Koštomaj Marija gostilna Maribor, Mlinska ul. 36	Lorenčak Josipina gostilna Maribor, Črtomirova 8	Scherbaum Gustav pekarna Maribor

Gusel Adalbert
veležanjarna

Maribor

Zamparutti Roza
delikatesa in zajutrkovalnica

Celje

F. Bernhardov sin Gustav Bernhard
steklarna

Maribor, Aleksandrova c. 17

Marija Lapornik
restavracija Narodni dom

Celje

Fani Lebič
hotel »Beli vol«

Celje

Nabavljalna zadruga uslužbencev drž. žel. v Sloveniji
r. z. z o. z., Ljubljana

Prodajalna Maribor, Kor. kol.

Čulk Ana
delikatesa, trgovina in gostilna

Celje, Dečkov trg

Rebeuschegg Franc, hotel Pošta
mesarija in prekajevalnica

Celje

M. Silič
hotel Union

Celje

Tscheligi Josip
pivovarna

Maribor

Zvezna tiskarna

Celje

Vsem svojim odjemalcem **srečnejše** novo leto
JOSIP KOBE
špecerijska in delikatesna trgovina in glavna zaloga
mineralnih vod

Novo mesto

JAKOB PERHAVEC
tovarna za
izdelovanje likerjev, dez. vin in sirupov

Maribor

Vsem svojim članom želi
VESEL BOŽIČ in SREČNO NOVO LETO
Združenje gostilniških podjetij

Novo mesto

Srečno in veselo Novo leto 1934

želi vsem svojim cenj. odjemalcem in prijateljem

Združenje gostilniških podjetij

Celje

ZDRAVILIŠČE SLATINA RADENCI

Radonič Pio
veletrgovina vina in žganja

Ljubljana, Stara pot 9, tel. 3065

Veletrgovina s papirjem
M. Tičar

Ljubljana, Šelenburgova ul. 1 in Sv. Petra c. 26

Javornik
mesar in prekajevalec

Ljubljana, Wolfova ulica

Kavarna »Nebotičnik«

Ljubljana

Hotel, kavarna, restavracija in kopališče
»S L O N«

Ljubljana

Tonejo Anton
kavarna »Evropa«

Ljubljana

Ciril Majcen
kolodvorska restavracija

Ljubljana, Glavni kolodvor

Kavarna »Tabor«
Flerin Ivan

Ljubljana

Parna pekarna
Kavčič Jakob
Ljubljana, Gradišče 5

želi vsem prav

SREČNO IN VESELO NOVO LETO!

SREČNO NOVO LETO 1934

želi vsem svojim cenj. odjemalcem

tvrdka F. KOLLMANN, LJUBLJANA

katere priporoča svojo bogato zalogo vseh gostilni-
čarskih potrebščin, kakor kozarcev, steklenic, krož-
nikov, šalic domače in češke kvalitete po najnižjih
cenah.

Vedno točna, solidna postrežba! Cene konkurenčne!

Marenče Jurij
gostilna

Ljubljana, Dolenjska c. 20

Kimenswenger Ivan
restavracija in hotel »Meran«

Maribor, Aleksandrova c. 37

J. & R. Pfrimer
trgovina z vinom

Maribor

Stickler Ida
kavarna »Central«

Maribor, Gosposka ul. 21

Pugel & Rossmann
trgovina z vinom

Maribor

Ciril Kampl
sodavičar

Maribor, Kettejeva ul. 1

Ljudska Samopomoč
podporno društvo za slučaj smrti

Maribor, Grajski trg 7/I

Tavčar Anton
tovarna mesnih izdelkov

Maribor, Jurčičeva ul. 4

Kristal d. d.
tovarna ogledal in brušenega stekla

Maribor

Herman Wögerer
tovarna za mesne izdelke, klobase in prekajeno meso

Maribor

„Kjer bog roko ven moli“

Strašansko dolgo »roko moli bog ven« iz male hiše v Dolgi ulici. Ljudje te vlnudnosti ne morejo prezreti, zato v gostilni »Pri biku« ni baš dolgočasno. Sicer visi tudi v nji na steni slika pretresljivega pogreba »Kredita pl. Pufa«, a nihče ne joka v gostilni. Gostje pijejo in zabavljajo, politizirajo in obirajo vse po vrsti in seveda stresajo jezico na natakara in pikola. Saj tako je pač v vseh gostilnah. Vendar je »Pri biku« nekoliko drugače.

Ne, gostje nikdar ne stresajo jeze nad natakario. To je pravi čudež in gostom se zdi natakara Rezi pravi čudež. Kdove čemu? Seveda, mežikati zna, kot se natakari spodobiti, in krasotica je, kot se pač zdi gostom, ko vihra mimo njih. Lahko mi verjamete, da je res lepota, saj drugače bi gostje vendar zabavljali.

Gospodu pleši se je kar samo smejalo, čim mu je postregla Rezi s cvičkom. In smejalo se mu je češče, saj je ženi neprestano zatrjeval, da mora od jutra do jutra sejati na vrazjih sejah. Žena mu je verjela, ker ni bila več mlada ter ni imela več ponoči nemirnih sanj. Skratka, Plešina žena je bila pravi zaklad, ki ga je Pleša znal obrestovati. Toda ni vedel, kaj dela, še na misel mu ni prišlo, da je njegova žena zaklad. Bil je sploh sovražnik žensk, namreč poročenih, izmed njih je sovražil prav za prav le svojo ženo. Kajti Rezi je bila pravi nebeški čudež in vedno se mu je zdelo, da mu strežejo angelci, ko se je smukala okrog njega Rezi. Ni čuda, saj je bil gospod Pleša videl še komaj Abrahama, pred 10 leti menda. Zdaj pa ni videl več ničesar drugega razen Rezi. Njegovo srce je blagrovalo to slepoto z vsem ognjem starega panja, gospod Pleša se je pomladil, še celo pleša, na katero je bil tako ponosen, se mu je svetila zadnje čase mnogo bolj.

Sedel je pri osminki cvička in Rezi mu je tako presladko mežikala. Vsaj zdelo se mu je tako.

— Deklica mila, pojdi no pit!

In Rezi se je prizibala brez obotavljanja. Izpraznila je kozarec kot bi mignil. Gospod Pleša ni vedel, da mu je pošla pijača, samo v Rezin podbradek je strmel. Tako ga je mikalo, da bi to zlato dete prižel na junaške prsi. Rezi je zopet prinesla pijačo. Ponudil ji je stol.

— Ah, gospod, ne utegnem! — In pomežiknila je tako, da je videl odprta nebasa.

Gospod Pleša se je prepustil sladkim mislim, da ni niti več opazil, da

je Rezi za njegovim hrbtom prisledla k mlademu gostu. Dolgo vendar ni mogel biti tako sam.

— Dekle, vino se suši, pridi!

Dekle ga ni slišalo in Pleša jo je začel iskati brljavih oči. Težko se je premaknil na stolu, ker ga je razen ljubezni mučil še revmatizem. Rezi se je razkošatila pri gizdalinskem zelencu.

— Oh, deklica, tu je tudi prazen stol! je vzkliknil Pleša. Zdelo se mu je, da ga je prijel revmatizem naravnost pri srcu.

Deklica je bila gluha.

Pleša je skušal vstati. Ljubezen mu je pomagala na nge. Povlekel je Rezi za dražestno ročico.

— Oh! je vzdihnila čemerno, a zelencu je pomežiknila. — Saj še niste spili!

— Pa ti izpij, dekle!

Rezi je urno zvrnila kozarec in prinesla zopet mero.

— Tu sedi, duša! jo je povabil Pleša.

— Tu sedi, srce! je izzival zelenec.

— Tu sedi, rožica! je renčal tretji gost.

— Tu! — Tu! — so vabili pri vseh mizah.

Rezi je pa mežikala.

Pleša je izgubil ves srčni mir.

— Nevljudnost! Nespodobnost! Nevoščljivci! je mrmral Pleša silno previdno, da bi kdo ne slišal, kajti predrznost ni junaštvo. In Rezi je bila modrejša od Salomona. Prisedla je k Pleši.

— Oh! so vzdihnilo vsi gostje unisono, Pleša je pa zažarel v nepopisni sreči.

— Angelček! Nasmehni se! Pritisni mi enega! Krompirček! so šepetali pri vseh mizah, a Pleša je bil zopet gluha.

— Vedno boš sedela pri meni! Samo moja si, Rezi! Takšna drhal sili vate! je šepetal Pleša. — Veš, stare nič ne maram. Kar vzeli bi te. Vse storim, kar hočeš. Moram ti povedati, že dolgo sem se pripravljval. Ne bodo te gledali ti zelenci, ne! Jaz sem star tič, možak, ti pa dekle iz škatlice, ocvrta piška.

Nastavil ji je roko na uho in šepnil:

— Nekaj lepega ti prinesem jutri! Pridna bodi in ne poslušaj nikogar. Rezi se je smehljala. Rezi se zna smehljati, ne le mežikati, talent je.

Toda drugi dan gospoda Pleše ni bilo »K biku«. Še celo Rezi se je ustrašila. Nekaj se je moralo zgoditi.

Pleša se je zopet odpravljval na sejo. Mnogo dela je imel, da se je

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno

**PIVO NAJBOLJŠE
KVALITETE**

ter izvrstno slivovko, rum, pivsko
in vinsko droženko, likere i. t. d.



nališpal ter zlizal, čeprav je bil plešast. Žena ga je bila silno vesela, saj se je vendar tako pomladil zadnje čase, takšen fant od fare je! Zlasti zdaj se je tako smukala okrog njega. Te ženske! Vedno so norele za menoj, je mislil Pleša. In ta stara škatla še vedno nori!

Strašno! Zdaj ga je celo objela! Cmoknila ga je na plešo. Tega si ne sme dovoliti. Salamenska babnica!

— Oh, Jaka, krasno mi pristoja! Že od poroke mi nisi kupil nič tako lepega!

— Kaj? Kaj . . . ?! Jaz? Kupil?

— Ti, Jakec, ti! Kakšen šaljivec si še vedno! In posegla je v omaro ter izvlekla krasen moderen klobuček. Nataknila si ga je na glavo. Škandal! Ta stara butara! Zavohala je klobuk, ki ga je tako dobro skrila, ki ga je kupil Reziki! Rezin klobuk!

Plešo so začele spreminjati vse barve, kot kameleona. Oh, kakšen zaklad je njegova žena! Vse mu je hkrati odreklo. Sapa mu je pošla. Sedel je na divan. Morda ga je zadela kap. Kdove. Nihče ga več ne vidi na cesti, kaj šele »Pri biku«, kjer še vedno mežika slamnata vdova — Rezi.

Delkatese

H. Zupančič
Maribor, Gosposka ul. 32

nudi vsem hotelirjem in gostilničarjem

sir, salamo, ribe

po brezkonkurenčnih en gros cenah!

Hotelir — vdovec

želi poznanstva v svrhu ženitve z vdovo brez otrok ali gospodično v starosti od 35 do 42 let, ki pa mora biti popolnoma izvežbana v hotelski stroki. Ponudbe naj se pošljejo na upravo lista pod naslovom »Hotelir v Beogradu«.

VINA

prvovrstna, pristna, okoli 200 hl iz leta 1931, 1932, 1933 iz lastnega vinograda priporoča Karol Wessely, vinogradnik v Ptuj, Ljutomerska c. 13.



J. LAH
GL. TRG 2

MARIBOR

Snežni čevlji od Din 69— do Din 140—
Copate od Din 17—, 34—, 37— itd.
Velika izbira oblek, klobukov, perila
za zimo itd. po solidnih cenah!

☞ *Vesele božične praznike in srečno Novo leto* ☞

žefimo

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

Delniška pivovarna 'Union'
Laško Ljubljana Maribor

„LJUDSKA SAMOPOMOČ“

registrirana pomožna blagajna, MARIBOR, Grajski trg šte. 7

je razposlala te dni vsem svojim članom nova pravila, s katerimi je zavod postavljen na popolnoma novo, zdravo podlago.

Nova pravila so sestavili sporazumno z ministrstvom in bansko upravo strokovnjaki.

Nadzorstvo nad blagajno vrši kraljeva banska uprava.

Ljudska samopomoč je izplačala tekom svojega 6 letnega obstoja nad 11 milijonov dinarjev na podporah, kateri denar je ostal ves v domovini, je torej pravi domači zavod.

Ako še niste član »Ljudske samopomoči«, zahtevajte brezplačno in brez-obvezno pristopno izjavo.

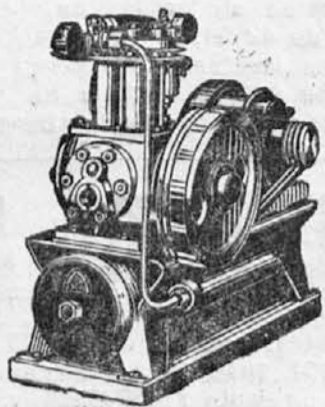
Tujsko prometna zveza Maribor**Zastopništvo a. d. „Putnik“**Prodaja vseh vozniških kart, za tu- in inozemstvo po originalnih cenah
Preskrba potnih viz

Brezplačne informacije za potovanja

Organizacija izletov in društvenih potovanj

Prodaja vseh valut po najboljših dnevnih tečajih

ALEKSANDROVA CESTA 35 (blizu kolodvora)

**ASTRA****HLADILNE
NAPRAVE
Z ALI BREZ
AVTOMATIKE**ZA HLAJENJE VSEH VRST ŽIVIL
IN IZDELAVO UMETNEGA LEDU
DOBAVLJA V VSEH VELIKOSTIH**ALFA D. D. ZAGREB**

DUKLJANINOVA 28

TELEFON 67-43

Hotel „METROPOL“ (Miklič) Ljubljana

vis-a-vis Gl. kolodvora

Prvovrsten hotel s 124 sobami. Tekoča hladna in topla voda, kopalnice, apartamenti, plesna in konferenčne dvorane, popolen komfort. — Prvovrstna restavracija, moderno opremljena kavarna!

V hiši »Putnik« — prodaja vozniških listkov in menjalnice

Telefon št. 27-37, 20-22

Čekovni račun št. 10884

Štajerska vinarska zadruga r. z. z o. z. v Mariboru

MELJSKA CESTA 10

priporoča cenjenim gostilničarjem, tovarnarjem in hotelirjem pristna štajerska vina vseh vrst po ugodnih cenah in plačilnih pogojih.

Telefon interurban 2930

Poštno čekovni račun 13238

Kdor ne pozna kletarstva, ne razume vinskega zakona!**Izšla je težko pričakovana, že davno nujno potrebna, prekornostna knjiga „Vinski zakon in kletarski vedež“**

z najvažnejšimi, točnimi navodili za pravilno vinsko gospodarstvo s kletarstvom. Druga predelana in pomnožena izdaja. 226 strani. V celo platno trdo vezana s poštnino vred 50 din.

Za slovenščine nevesče interesente v nemškem prevodu brošura (62 strani):

„Das jugoslawische Weingesetz“

Preis — einschließlich Postporto — 16 Din.

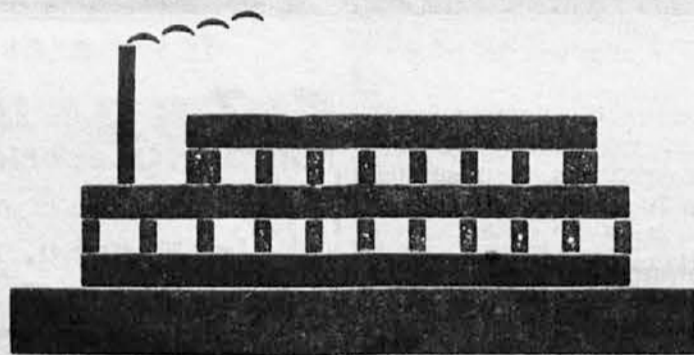
Oboje v samozaložbi pisca: **Andrej Žmavo, Maribor**, Gosposka ulica 50.
Položnice — čekovni račun št. 16.086 — so na razpolago.

Nabava se poplača stotero v najkrajšem času, zato z njo ne odlašaj!

TELEFON 2573

**CENTRALNA
VINARNA**

LJUBLJANA • FRANKOPANSKA UL. 11 • ŠIŠKA

PRIPOROČA SVOJA PRVOVRSTNA, ZAJAMČENO PRISTNA VINA
ZMERNE CENE! TOČNA POSTREŽBA!**Delniška pivovarna „UNION“****Ljubljana, Laško in Maribor**

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

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“**Ljubljana, Laško in Maribor**

z dne 23. decembra 1933

Vesele božične praznike in srečno Novo leto

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

Radoslav Dolinar trgovec z mešanim blagom	Farman Tončka Hrušica	Zdravko Rant urar in trafikant Jesenice — Fužine	Stanko Poženel pekarna Jesenice
Jesenice	Kovačič Mihael trgovina z mešanim blagom Jesenice	Ante i M. Marasović dalmatinski kasbek Jesenice	Marija in Tone Praprotnik parna pekarna Jesenice
Osepek Karol gostilničar Hrušica	Klabus Avgust trgovina z železnino Jesenice	Peklar Franc gostilničar Jesenice	Srdarev Ivan Dalmatinec na Hrušici

BERLIČ JOŽE, Ptuj:

Po kongresu

Končno so se vendar zdramile pod težo razmer gostilničarske organizacije v državi k složnemu delu in ustanovile Savez gostiteljskih združenj kraljevine Jugoslavije v Beogradu.

Naša država je bila do sedaj ena izmed onih, katera še ni imela močne državne organizacije po vzoru zapadnih držav, kar je bilo brez dvoma v ogromno škodo nam samim doma, na zunaj pa je trpel tudi naš mednarodni ugled.

Savez, zavedajoč se izredno kritičnega položaja gostilničarstva v državi, je sklical prvi veliki kongres vsega gostiteljstva v Beograd za 25. oktober t. l., postavivši na dnevni red vsa pereča vprašanja, ki se tičejo našega stanu.

Nevzdržne razmere, katere so nastale z uvedbo novega trošarinskega zakona, so dvignile vso gostilničarstvo ob 12. uri k zahtevi za izboljšanje življenskih prilik, s pozivom široki zavnosti, da skuša tudi ona doumeti ogromno škodo, ako se uniči stan, ki je tesno zvezan z vsem našim narodnim gospodarstvom. Vkljub upravičenosti naših zahtev, da se s pravično razdelitvijo bremen na vse stanove, prebijejo težki časi, v katerih živimo, se najdejo ljudje z zahtevo, da je treba gostilničarja še bolj obremeniti. Uvideli pa so na merodajnih mestih, da je krivično na eni strani dati vse privilegije, s katerimi se okoristijo mnogokrat le posamezniki, široke mase vinogradnikov pa propadajo in z njimi gostilničarski stan, ki je bil v normalnih razmerah vedno izdaten vir dohodkov za državo in občino. Da je pa naš stan v hiranju, nam pričajo veliki obrati, v katere so investirane ogromne vsote denarja za povzdigo tajskega prometa, ki danes ne more-

jo kriti več niti režije obratovanja, kaj še le, da bi vrnili investirani denar zavodom, da ga ti zopet izplačajo svojim vlagateljem. Ako vzamemo, da se je znašlo na kongresu v ogromnem številu gostilničarstvo, ki je predstavljalo po svojih delegatih nad 50.000 organiziranih članov v državi, in med temi jih je mnogo, ki zaposlujejo do 30 in še več pomožnega osebja, je postala nujna zahteva popraviti zlo, da ne bodo nekega dne vsi ti tisoči, ki so ustvarjali velik vir dohodkov državi in vsemu gospodarstvu, povečali kader brezposelnih.

Referati so na kongresu enodušno pokazali vso nesistematično obremenjevanje našega stanu od države, banovine, občine itd., katerih vsaka po svoje v kritje primanjkljaja najde najprvo gostilničarja. Prišlo pa je že tako daleč, da gostilničar nikdar ni dovolj gotov ali je razen davkov in doklad, ki jih mora itak plačevati v višji meri kot drugi, za isto višino opravljenega prometa, pravočasno plačal to ali ono takso v naprej, da ne zapade radi zamude plačati kot kazni trikratni iznos odmerjene takse. Ali mu to taksiranje na sedeže in zračno prostornino lokala jamči, da mu jutri gostje, za katere je plačal takso, tudi pridejo in prinesejo vsaj nekaj zaslužka za borni prebitok rodbine in osebja?

Gostilničarstvo, ki je na kongresu iz cele države solidarno izneslo pred vladnimi zastopniki svoje nujne zahteve, upa, da bo sedaj, ko se razpravlja v parlamentu o raznih gospodarskih vprašanjih, kakor o izpremembi troš. in taksnega zakona, našlo razumevanja v toliko, da se bodo izpremenili mali in veliki obrati do mere, ki bo znosna in nam dala možnost dočakati boljših dni.

Ptuj, dne 22. novembra 1933.

Tečaji

KLETARSKI TEČAJI.

Zvezna uprava priredi za svoje članstvo kletarska tečaja in sicer se vrši prvi tak tečaj že dne 11., 12. in 13. januarja 1934. na banovinski kmetijski šoli na Grmu pri Novem mestu, drugi tečaj pa v dneh 5., 6. in 7. februarja 1934. na banovinski vinarški in sadjarski šoli v Mariboru. Pouk se bo vršil teoretično in praktično.

V prvem tečaju v Novem mestu se bo predavalo sledeče: Pridobivanje mošta za bela in rdeča vina, določevanje sladkorja, kisline in alkohola, vrenje, klet, vinska posoda, ravnanje z njo, žveplo v kletarstvu, umivanje, ovinjenje in žveplanje sodov (praktično), pretakanje, čiščenje, filtriranje in zboljšanje vina, napake in bolezni vina, praktične demonstracije v filtriranju vina in vaje v čiščenju vina.

V drugem kletarskem tečaju v Mariboru pa se bo predavalo sledeče: vinska kriza, zoritev grozdja, trgateg, kipenje mošta, čisto gojene kvasnice, naprava vina iz zdravega in gnilega grozdja, vinska klet, ovinjenje in čiščenje sodov, pretakanje vina, žveplo v kletarstvu, čiščenje vina z želatino, ribjim klejem, jajčnim beljakom, mlekom in sirnino in s špansko zemljo. Filtriranje vina, zboljšanje mošta in vina, kakor slajenje, prekipevanje, inpregniranje vina z ogljikovim dvokisom, rezanje (mešanje) vina, okisanje in razkisanje vina, barvanje in razbarvanje vina. Vinske napake: duh in okus po slabi posodi in po žveplu, počrnenje, porjavenje, vinske bolezni: kan (beresa), vlačljivost, očetni in mlečni cik, miševina, zavrelka. Buteljčna vina: pokušanje vina.

Praksa se kombinira po želji udeležencev in sicer: Klet (kipeljna, ležalna, buteljčna), vrsta sodov, razne

podlage, vodovod, kanal za odvajanje vode. Prešnica: tip iz stiskalnic, razni mlini, škafi za trgateg, vinske pumpe, gumijeve cevi, pipe, pilke, čepl. Ravnanje s sodi: razne oblike, ovinjenje, omivanje, zdravljenje bolnih sodov, žveplanje sodov. Filtriranje z različnimi filtri. Čiščenje vin. Nastavljavanje sodov. Razkisanje. Inpregniranje vina z ogljikovim dvokisom. Pretakanje, tehnika o predelavi grozdja. Buteljčna vina. Določevanje slakorja, alkohola in kisline. Pokušnja vin.

Kletarski tečaji se vrše le tedaj, če se prijavi najmanj 20 udeležencev. Preko 25 udeležencev se ne bo sprejelo. Vpisnina znaša 50 Din, katero se naj takoj nakaže skupno s prijavo. Zvezna uprava je preskrbela tudi znižane cene za prenočišča in prehrano. Zadevni prospekti z navodbo gostiln in hotelov ter cen se dobe pri zvezni upravi v Ljubljani. Priporočati je nadalje, da prinese vsak udeleženec knjigo: Gombač, kletarstvo za 10 Din, premožnejši pa knjigo: Skalicki, kletarstvo za 70 Din s seboj.

Prijave za I. tečaj (Novo mesto) je vložiti najkasneje do 7. januarja 1934, za drugi tečaj (Maribor) pa najkasneje do 2. februarja.

GOSPODINJSKI TEČAJI.

Pod okriljem zvezne organizacije priredijo posamezna združenja gostilničarsko-gospodinske in servirne tečaje in sicer:

- 6-tedenski gostilničarsko-gospodinski tečaj v Novem mestu;
- 7-dnevni servirni tečaj na Vrhniku;
- v Škofji Loki in
- v Kranju.

Pristop v te tečaje imajo tudi gojenci in gojenke iz drugih združenj. V to svrhu se dobe potrebne informacije pri navedenih združenjih.

Zvezna uprava.

Uredba o odplačevanju kmečkih dolgov

Vlada je dne 23. novembra izdala uredbo o zaščiti kmetov, s katero se definitivno rešuje to vprašanje, s katerim je v najtesnejši zvezi vse naše gospodarsko življenje. Določila te uredbe se nanašajo na odplačevanje kmečkih dolgov, napravljenih pred 20. aprilom 1932. Za kmete se smatrajo oni, ki sami ali s svojo rodbino obdelujejo zemljo, žive pretežno od tega in ne meri njihova posest preko 75 ha obdelane zemlje, deloma pa tudi one, ki najemajo delavne moči, če so sami bolni, nedoletni itd. ali imajo zemljo le najeto. Kmetje bodo odplačevali svoje dolgove v roku 12 let, počenši s 15. februarjem 1934. in sicer tako, da bodo plačali za vsakih 100 Din dolga zasebnim upnikom 6 Din, denarnim zavodom 6 Din, družletu 6.60 Din (6.75), tretje 7.28 (7.65), četrto 8.06 (8.94), peto 8.84 (10.67), šesto 9.75 (12.685), sedmo 10.72 (14.72), osmo 11.84 (15.64), deveto 13.06 (16.85), deseto 14.36 (17.38), enajsto 15.94 (17.85), dvanajsto 17.55 (18.78). V oklepajih so torej navedena odplačila denarnih zadovov. Če pa se je dolжник pogodil za ugodnejše pogoje, bo odplačeval po dogovoru. Prvi obrok odplačila se bo moral plačati najzadnje do 15. novembra 1934., nadaljni obroki pa vsako leto do istega datuma in sicer za 1 leto nazaj. Če kdo plača prostovoljno prej, se mu zniža preostanek dolga za 2%. Če bi plačal sedaj ves dolg, bi se mu isti zmanjšal za 24%, če pa kdo 3 leta nič ne plača, izpade iz zaščite. Oni kmetje, katerih dolg znaša pod 1200 Din, ga morajo plačati v 3 letih v enakih obrokih. Z dnem uveljavljanja te uredbe se plačujejo od dolgov le obresti v višini 7%, upoštevajoč pri tem tudi vse postranske dajatve, n. pr. provizije, režijske stroške in podobno. Na odplačilo v 5 letih se pa podaljša rok onim, ki imajo več takih malih dolgov, a vsi skupaj ne presega 4800 Din. Vsaka pogodba o obrestni meri je neveljavna, če presegajo 7%. Vsak zapadli obrok se zamore takoj iztirjati s tožbo in rubežnijo. S to uredbo se odgode vse prisilne prodaje, rubežni premičnega in nepremičnega imetja kmečkih dolžnikov, razen onih, ki se nanašajo na terjatve, ki jih morajo dolžniki poravnati po določenih te uredbe. Istočasno se odpravijo vse prisilne uprave, odvzem nepremičnin in transferracija v svrhu zavarovanja terjatev. Tak odlok velja tudi za primere, ko je po čl. 2. zakona o podaljšanju veljavnosti zakona o zaščiti kmetov upniku pripadla pravica, da zaradi plačanja obresti zahteva nadaljevanje ustavljene javne prisilne prodaje premične ali nepremične lastnine dolžnika ali nadaljevanje ustavljene prisilne uprave oz. dovoljenje za novo prisilno prodajo. Neplačane obresti, kakor tudi sodne stroške za plačilo teh obresti je treba vračunati v glavnico dolga. Novo prisilno izterjevanje se lahko dovoli samo zaradi prisilnega plačila dolžnih obrokov v smislu te uredbe. Odlok o odgoditvi izda pristojno sodišče po službeni dolžnosti, če ve, da je dolжник kmet, sicer pa na zahtevo stranke. Prisilne uprave (sekvestri) se ukinejo le na zahtevo stranke in se nepremičnine vrnejo dolžnikom. Potrdila o tem, kdo je kmet, izdajajo občine. Na zahtevo upnika ali dolžnika jih pa mora overiti tudi sresko načelnstvo. Pripomnimo še, da je kmet tudi oni, čeprav izvršuje poleg zemljišča še

kako drugo manjšo obrt, n. pr. gostilno, vendar mora biti dohodek od zemljišča večji, kakor pa n. pr. od obrti.

Po določenih čl. 7. te uredbe lahko sodišče odkloni od upnika zahtevano zavarovanje terjatve, če mu je iz sodnih spisov poznano, da je ta terjatev že dovolj zavarovana. Predpisi glede odplačevanja dolgov, obresti in izterjevanja potom rubežni se pa ne nanašajo na javne dajatve (davke) z zakonom predpisane pristojbine (n. pr. točilna taksa, računska, trošarinska taksa itd.), na dolgove do višine 500 Din, za živila, obleko in obutev in na dolgove po 20. oktobru l. 1931., v kolikor ti dolgovi niso bili pretvorjeni v menične dolgove. Predpisi te uredbe ne veljajo za terjatve Narodne banke in Državne hipotekarne banke. Dolжник pa, ki je v nameri, da oškoduje svojega upnika, odprodal ali drugače odtujil svojo imovino, izgubi pravico do zaščite po tej uredbi in bo nosil poleg tega tudi posledice kazenskega zakona in zakona o pravnih dejanjih izven konkurza. Terjatve upnikov na temelju kmečkih dolgov, na katere se nanaša ta uredba, imajo prednost pri reskontu in lombardu vseh državnih in privilegiranih denarnih zavodih pod navadnimi pogoji, do višine 50% celokupnega iznosa.

S tem smo podali v kratkem točno vsebino in pojasnilo uredbe o zaščiti kmečkih dolgov, ker vemo, da je ogromna večina našega članstva povezana s kmečkim posestvom. Na podlagi te razprave si tedaj lahko vsak sam izračuna, koliko in kako bo moral odplačevati svoje dolgove odnosno če je upnik, koliko bo lahko tirjal od dolžnika, ki stoji pod zaščito te uredbe.

Kletarstvo

Vprašanja in odgovori

Vprašanje A. S. v L. Vljudno prošim odgovor na nastopna vprašanja: **Kaj je parafin in kako se sode parafinira? Ali je parafiniranje sodov, ki so »na pipi«, priporočljivo in zakaj? Ali vino v parafiniranih sodih, ko niso več polni, res ne cikne in ne dobi okusa »po malem«, kadar gre h koncu? Kako se parafinirani sodi pomivajo? Ali se smejo parafinirani sodi pomivati z verigami ali ostrimi kamenčki in s toplo vodo?**

Odgovor: Parafin je postranski produkt petrolejske industrije. Parafin je bela, vosku podobna tvarina, ki je, kadar se segreje, tekoča kakor voda, kadar se pa shladi, trda kot vosek. Uporablja se tudi v kletarstvu in parafiniramo večje ležalne, pa tudi manjše transportne sode.

Parafine ne topi nobena snov v vinu, ne alkohol, ne kislina, niti kaj drugega ne, niti na njej ne rastejo glivice. Vsled tega parafinirana posoda tudi ne scika in ne plesni. Parafiniran sod je tak, kot bi bil s steklom oblit. Parafinirani sodi imajo tudi to dobro lastnost, da se lahko isti sodi uporabljajo za bela in črna vina, ker parafin ne sprejema barvila. Parafin pa mora biti čist in ne sme dišati po petroleju.

Parafiniramo sode tako, da najprej parafin nad ognjem raztopimo, da postane tekoč kakor voda. Sodi za parafiniranje morajo biti popolnoma suhi in topli, ker se drugače parafin ne prime. Raztopljen parafin vlijemo v sod, ki ga hitro prekotamo in postavimo na eno in na drugo dno in se vroči parafin izlijemo. Pri tem je ostala na lesu tanka plast parafina tako fina, da je s prostim očesom niti ne opazimo, ki pa popolnoma zadostuje. Velike sode pa parafiniramo tako, da naglo namažemo

natanko vso notranjost sode z raztopljenim vročim parafinom. V velikih obratih parafiniramo sode s posebnimi stroji.

V parafiniranih sodih razpošiljamo mošte, hranimo žganje, sploh tekočine, pri katerih želimo, da ostanejo dolgo sveže in rezkega okusa ter da ne izguba obnem tudi moči. Parafinirani bi naj bili tudi sodi, ki so »na pipi«.

Parafin se taja že pri 44 do 56° C. Radi tega se parafinirani sodi ne smejo nikdar pomivati z vrelo, ampak le z mrzlo vodo, ki se ji kvečjemu pridene nekaj sode. Z verigo ali z ostrimi kamenčki parafiniranih sodov ne umivamo, ker prvič to ni potrebno, drugič pa bi z verigo posebno pa z ostrimi kamenčki lahko oddrgnili nekoliko parafine od dog.

Tudi v parafiniranih sodih, ki niso več polni oziroma so dalje časa »na pipi«, lahko cikne vino, postane bersnato in dobi »okus po malem«, kadar gre h koncu. Zakaj? Namreč v vsakem vinu, pa če je še tako čisto in žlahtno, se nahajajo mikroorganizmi (glivice in bakterije), zlasti taki, ki vino lahko pokvari. Nekateri teh mikroorganizmov se posebno hitro razmnožujejo, ako imajo na razpolago zrak, ki se nahaja nad gladino vina nepolnega sode, četudi je sod parafiniran. Taki mikroorganizmi rastejo najraje na površju vina, ki je z zrakom v dotiki. Zato v nepolnih sodih opazimo, da je vino na svoji površini često prevlečeno s celimi skupinami mikroorganizmov, ki mu na površju delajo nekako prevleko. Vino postaja, postane bersnato ali cikasto ali oboje skupaj, kar zavisi od količine alkohola v vinu in od temperature v kleti.

Velika prednost parafiniranih sodov pa je v tem, da ne morejo, kot že gori omenjeno, postati ne cikasti ne plesnivi, ker na parafini se ne morejo razvijati nobeni mikroorganizmi, ne glivice ne bakterije. Iz povedanega sledi, da je parafiniranje sodov, ki so »na pipi«, priporočljivo, ker ostanejo sodi (ne pa vino!) zdravi tudi tedaj, če vino počasi teče, kakor je to v današnjih težkih časih sicer običajno.

Ne smemo pa parafinirati sodov, v katerih naj vino leži in zori, ker parafin zamaši vse luknjice v lesu in prepreči dovod za zorenje vina prepotrebne zraka. — k.

Vprašanje K. P. v L. Kolikokrat je sode z vinom zalivati? Ali se mora zalivati vino tudi v parafiniranih sodih?

Odgovor: V nepolnih sodih je nad površino vina vedno večja ali manjša količina zraka; stalen vpliv zraka na njegovo površino vselej škoduje. Vino se pod trajnim vplivom zraka prehitro stara in dobi neki poseben okus po zraku. Če se vino nagiblje k porjavenju, tedaj porjavi. K počrnenju nagnjeno vino pa v nepolnem sodu počrni. Zlasti rado pa tako vino postane kanasto (bersnato) ali cikasto, dostikrat pa oboje skupaj!

Da se vino torej na en ali drug način ne pokvari, moramo vino redno in pravilno zalivati. Kolikokrat je treba sode z vinom zalivati, je predvsem odvisno od toplote in vlage kleti. Zalivati je treba sode vsak teden ali vsakih 14 dni, in sicer v gorki in suhi kleti, posebno poleti, bolj pogostoma, v mrzli vlažni kleti, zlasti pozimi, bolj porédkoma.

Pilke naj bodo tako dolge, da segajo do vina, da ostanejo prožne in sod bolj zapirajo. Tudi luknja za pilko in čepna luknja morata biti vedno ostro prirezani, oglašeni. Pilke ali čepe s kako cunjjo ovijati, se ne priporoča.

Tudi v parafiniranih sodih moramo zalivati vino, kakor smo o tem govorili že na drugem mestu. — k.

Vprašanje A. S. v L. Ali se smejo parafinirani sodi rabiti izmenoma za črno in belo vino, ne da bi vino postalo rdečkasto?

Odgovor: Parafin ne sprejema barvila in se morejo parafinirani sodi, v katerih je bilo rdeče ali črno vino, takoj rabiti za belo vino brez vsake nevarnosti, da bi nategnilo, da bi postalo rdečkasto. Zadostuje, da izprazen sod, v katerem je prej bila črnina, dva, do trikrat temeljito izplahnemo s hladno vodo. Tople ali celo vrele vode pa ne smemo uporabljati za izplahnjevanje parafiniranih sodov, kajti parafin se taja že pri 44—56° C.

Vprašanje A. S. v L. Ali je res, da se morajo slajeni mošti porabiti že v zimskih mesecih, sicer se vino poleti pokvari?

Odgovor: Z ozirom na letošnje neugodne vremenske prilike, vsled katerih je grozdje slabo dozorevalo in so imeli mošti le malo sladkorja, a mnogo pisline, je kralj. banska uprava v Ljubljani letos izjemno dovolila slajenje mošta. Ako je bil sladkor pravočasno in pravilno dodan in se je skrbelo za pravilno kipelno temperaturo krog 12—15° C, so mošti gladko pokipeli, vino ne sladi in se lepo čisti. Ako pa mošt odnosno že napol vino sedaj noče kipeti, je nemara krivo, ker niste upoštevali pogojev za dobro kipenje, to je toplote okrog 15° C, ali pa ste dodali moštu sladkor preden je začel kipeti ali pa ste ga premočno začveplali. V teh slučajih je potrebno, da mošt pretočite, močno prezračite, mu dodate čistogojene vinske kvasnice in skrbite za primerno kipelno temperaturo okrog 15° C. Kulture čistogojnih kvasnic se dobijo pri kmetijski poskusni in kontrolni postaji v Mariboru (Urbanova ulica). Posamezna cevka stane 2 Din, navodilo k uporabi 1 Din. Naročila je kolkovati s kolekom 5 Din. Razpošilja se po povzetju. Na ta način bo vino popolnoma pokipelo in bo ob pravilnem kletarjenju, kakor vsako drugo zdravo neslajeno vino, stanovitno tudi v poletnih mesecih. Nepovrto vino pa, ki vsebuje še precej sladkorja, je nestanovitno in je prej ali slej podvrženo raznim boleznim, kakor mlečnemu ciku, sluzavosti ali vlačljivosti itd. — k.

Vprašanje A. S. v L. Ali se slajena vina res ne smejo mešati s starino?

Odgovor: Načelo umnega kletarstva je, da sladkorja v vinu — izvzemši v sladkih desertnih vinih — sploh ne trpimo. Že na drugem mestu smo povdarjali, da je vino, ki še vsebuje sladkor, nestanovitno, da je podvrženo raznim boleznim, predvsem mlečnemu ciku in vlačljivosti. Zato vam priporočamo, da pustite slajeno vino najprej pokipeti s čistogojenimi vinskimi kvasnicami, ki jih dobite pri ban. kmetijski, poskusni in kontrolni postaji v Mariboru (Urbanova ulica). Šele po končanem kipenju lahko, ako bo to še potrebno, zrežete (zmešate) letošnjo vino s starim vinom. Ako pa menite, da bi zrez slajenega vina s starim vinom lažje in hitreje stočili in vnovčili, ker publika tako vino želi, potem bo seveda umestno to storiti. Pač vedno imejmo pred očmi okus publike in gospodarski račun. — k.

Gostilničarska Samopomoč. Ob zaključku lista obveščamo vse člane Gostilničarske Samopomoči, da je izvanredni občni zbor na predlog upravnega odbora sklenil likvidacijo te ustanove. Novi upravni odbor je tekom tromesečnega dela ugotovil, da bi bil nadaljni obstoj Gostilničarske Samopomoči samo v škodo zavarovancev. Poleg tega se je pokazalo, da je večina zborovalcev bila odločno proti vsaki provedbi na kapitalno kritje, kakor zahteva to Kr. banska uprava. Natančno poročilo o stanju te Samopomoči, kakor tudi o njenem ustroju sledi na podlagi statističnih podatkov v prihodnji številki tega lista.

Maksimalne obresti za posojila v Dravski banovini

Na podlagi uredbe o maksimiranju obresti, da so v območju vsake banovine dolžni zavodi določiti največjo obrestno mero za posojeni denar, ki sme biti največ za 5% višja od obrestne mere Narodne banke, sta Zveza slovenskih zadrug in Zadruga zveza določili za dolgove, ki niso zaščiteni (za nekmečke dolgove) pri kreditnih zadrugah najvišjo obrestno mero od 9.5% in razglasili v Sl. listu Dravske banovine št. 110 z dne 16. decembra 1933 sledeče:

»Z uredbo o zaščiti kmetov od 23. novembra 1933 so določene obresti 6.02% za vse zaščitene kmečke dolgove, ki predstavljajo večino zadružnih posojil. Za ostala posojila pa priporočata podpisani zvezi kot centrali včlanjenih kreditnih zadrug glede na čl. 1. uredbe o maksimiranju obrestne mere od 22. novembra 1933, naj posojilnice z ozirom na težke gospodarske razmere vseh dolžnikov držijo od 1. januarja 1934. dalje tudi za nove in za nekmečke dolgove čim nižje mogočo obrestno mero, nikakor pa ne višjo kot po 9.5%.«

Banke smejo torej računati, dokler ostane sedanja obrestna mera Narodne banke v veljavi, največ 12.5% obresti, hranilnice pa največ 10.5% obresti. Upanje pa obstoja, da bo Narodna banka v najkrajšem času, vsaj to izhaja iz izjave g. ministrskega predsednika, znižala svojo obrestno mero, nakar se bodo tudi te maksimalne obrestne mere morale znižati. Važno je tudi to omeniti, da se morajo v maksimalni znesek letnih obresti všteti tudi postranska plačila, kakor so provizije, režijski stroški in podobno. Denarni zavod lahko tirja poleg obresti le še stvarne stroške, ki jih je imel za sklenitev pogodbe bodisi radi taks bodisi radi drugih davščin. Konvencijske kazni niso dopustne, pač pa se lahko dogovori povišanje obrestne mere do največ 2%, v slučaju zakasnitve plačil po dolžniku. Važno je tudi to, da je vsak dogovor o obrestih neveljaven, v kolikor presegajo dogovorjene obrestne mere naznačeno maksimalno obrestno mero. Za prekomerno dogovorjene obresti ne sme biti nikdo tožen in se jih tudi ne sme z eksekucijo iztirjati. Kdor prekrši predpise obrestne mere za posojila, se kaznuje do 6 mesecev zapora in v denarju do 25.000 Din.

Novi trošarinski predpisi

Kr. vlada je izdala na osnovi čl. 6. zakona o podaljšanju veljavnosti zakona o zaščiti kmetov in o uveljavitvi poedinih predpisov uredbe o izvajanju javnih del. Med določili te uredbe najdemo čl. 14, ki pravi, da **smejo banovine uvesti s sklepom banovinskega sveta in po odobritvi ministrskega sveta banovinsko trošarino na vino in žganje. Ta trošarina se pobira, ko se da vino in žganje v promet in potrošek in to tako, da vinogradnik v kolikor ni točilec pijače na drobno ali na debelo, ne plača trošarine, točilci pijače na drobno pa jo plačajo, če nabavijo vino in žganje neposredno od vinogradnika, predno prično dotični sod točiti.** Točilci pijač na debelo plačajo trošarino takrat, ko prodajo vino direktno konzumentu. Glede kontrole in glede pobiranja trošarine bo izdan od strani finančnega ministrstva trošarinski pravilnik, ki bo tudi določil najvišje dovoljeno trošarinsko stopnjo. Od ubranih zneskov novo uvedene banovinske trošarine na vino in žganje se mora uporabiti predvsem tolikšen znesek za redne proračunske razhodke banovine, kolikor je bilo dohodka od dela dosedanje državne in banovinske trošarine za dotično banovino v letu 1933., iz ostanka pa se ustanovi banovinski sklad za javna dela. **Če se uvede v kakšni banovini banovinska trošarina za vino in žganje, se ukine v tej banovini takozvano pavšalno takso, ki služi kot nadomestilo državne in banovinske**

trošarine. Če pa se v kateri banovini ne uvede banovinska trošarina na vino in žganje, ostane v tej banovini pavšalna taksa na vino in žganje še dalje v veljavi.

Kolikor nam je znano, bodo gotovo vse banovine uvedle ponovno trošarino na vino in žganje, razven morada Moravske banovine, kjer so se vinogradniki že leta 1932. najbolj odločno borili proti vsaki trošarini in pa kontroli. Trošarina na vino in žganje se bo po našem znanju začela v Dravski banovini pobirati šele s pričetkom novega proračunskega leta, to je s prvim aprilom 1934. V najkrajšem času izide pravilnik glede pobiranja trošarine in glede kontrole prometa z vinom in žganjem. Upamo, da ministrstvo financ ne bo dopustilo preveliko trošarinsko stopnjo, ker bi bila to velika zapreka konzumu. **S tem se je izpolnila želja pretežni večini našega članstva, da se bo plačevala trošarina le od one količine, ki se bo tudi res prodala, ne pa kot sedaj, ko je marsikateri naš član plačeval za ono, kar ni prodal. Do tega uspeha nam je pripomogla le čvrsta organizacija, ker bi sicer kaj takega nikdar ne dosegli.**

Kaj se smatra za žganje z ozirom na plačevanje državne trošarine

Odd. za davke finančnega ministrstva v Beogradu je izdal v vezi z razpisom tega odd. z dne 6. julija 1933. na osnovi čl. 88 zakona o državni trošarini to-le pojasnilo:

Za žganje se morajo smatrati tisti destilati sadja, vina, vinskih tropin, droži in drozge, ki imajo značilna svojstva sadnega žganja, to je duh, rožico in okus sirovine, iz katere so proizvedena. Vsi tisti takozv. nevtralizirani destilati, ki nimajo teh značilnih svojstev, se morajo smatrati za špirit in plačevati trošarino kot za špirit ne glede na njihovo jakost. Ne smeta se torej iz sadnega žganja po umetni poti izločati duh in okus po sadju, iz katerega je proizvedeno, ker s tem zgubi značaj žganja in dobi svojstva čistega alkohola, ki je zavezan plačevanju drž. trošarine po 24 Din od hl^o. Potemtakem se prej izdana naredba ne sme tako umeti, da je treba vsa žganja, ki presegajo jakost 35°, pritegniti k plačilu drž. trošarine po 24 Din za hl^o, miarveč samo tista žganja, ki nimajo značilnega okusa in duha po sadju, iz katerega so proizvedena skladno z definicijo sadnega žganja v prvem odstavku.

Ta svojstva ugotovijo organi finančne kontrole sami; kjer se pa pojavi dvom, se morajo odvzeti ogledki in poslati v analizo. Vendar pa morajo proizvozniki, ki žele proizvajati ali preprečiti žganje na jakost, večjo od 35%, to prijaviti pristojnemu oddelku finančne kontrole, ki mora izmeriti sirovine, kakor tudi proizvod in ugotoviti točnost prijave, a o količini proizvoda voditi posebne zapiske.

Proizvajanje likerjev, ruma in konjaka je dovoljeno samo iz alkohola, na katerega je državna trošarina plačana. Proizvodnja konjaka iz vina je dovoljena samo, če se napravi konjak iz destilata vina z naravnim postopkom, to je ležanjem in brez dodajanja kakršnihkoli nadomestkov.

Porazno delovanje trošarinske takse na naš gostilničarski obrt

Kako porazno je delovala trošarinska taksa, predvsem pa možnost prodaje vina po vinogradnikih na naš gostilničarski obrt, sledi iz sledeče statistike. Od 16. aprila 1932. pa do 15. oktobra 1933. je bilo izmed 5601 točilca objavljenih 727 točilnih pravic, odvzetih pa 103. Najbolj prizadeto je bilo gostilničarstvo v območju finančne kontrole v Ljubljani, kjer je izmed 1125 točilcev odvzeto 176 svojo obrt, 34 pa je bila obrt odvzeta. V območju finančne kontro-

le Celje je izmed 666 točilcev odvzeto 88 svojo obrt, dočim je bila petim odvzeta. V območju finančne kontrole v Krškem je izmed 184 točilcev odložilo 42 svojo obrt, štirim pa je bila točilna pravica odvzeta. V območju finančne kontrole Šmarje pri Jelšah je bilo izmed 278 točilcev objavljenih 44 točilnih pravic, 13 pa odvzetih. V območju finančne kontrole Šoštanj je izmed 236 točilcev odložilo 31 točilno pravico. V območju finančne kontrole Ptuj pa je izmed 214 točilcev odložilo 29 točilcev svojo obrt, enemu pa je bila odvzeta. V območju finančne kontrole Maribor je bilo izmed 518 točilcev objavljenih 39 točilnih pravic, 12 pa odvzetih. V območju finančne kontrole Rogatec je bilo izmed 93 točilcev objavljenih 26 točilnih pravic, enemu pa je bila odvzeta. V območju finančne kontrole Lož je od 106 točilcev odložilo 22 točilno pravico, odvzete pa so bile tri točilne pravice. V območju finančne kontrole v Novem mestu je od 131 točilcev odložilo 23 svoje točilne pravice itd.

Iz te statistike izhaja tedaj, da je razširjeno popolnoma napačno mnenje, da so dosedanja trošarinski predpisi kvarno vplivali le na gostilničarstvo v vinorodnih krajih, temveč so bili prizadeti jako občutno tudi oni točilci, ki obratujejo v nevino-rodnih krajih.

Naredba bana Dravske banovine o zaznamovanju poti, stez in smuških smeri v Dravski banovini.

G. ban je radi pospeševanja turizma in smučarstva izdal naredbo glede zaznamovanja poti, stez in smuških smeri. Za orientacijo se postavljajo varna znamenja, ki so sestavljena iz dveh krogov, izmed katerih je zunanji rdeče barve in v obliki obroča obkroža notranjega, ki je bele barve. Ta znamenja so naslikana na deblih, na poslopjih, na stenah in na drugih vidnih mestih.

Kažipotne tablice so lesene, kovinaste ali iz kake druge tvarine v velikosti 21 x 24 cm. Tablica je rdeče barve, na kateri mora biti z belo barvo napisano ime kraja, ali planinske kočje, nadalje dolžina poti ali steze in sicer za vozne poti v km, drugače pa v urah. Smer se označi s puščico pod napisom.

Tablice za slepe poti se postavljajo na križiščih, odkoder se odcepi slepa pot. Na tablici je puščica, ki ima namesto konice navpično črto, potem pa je označena dolžina poti v km ali urah.

Smerna znamenja kažejo smer poti ali smer smučarske steze. Spodnja in gornja tretjina je rdeča, srednja tretjina pa bela.

Tablice se pričvrščajo na kole v višini 3 do 4 m. Kole je treba postaviti vzdolž poti odnosno smuške smeri tako, da je znak viden in da kaže točno smer. Kol mora biti tako pritrjen, da ga ne more veter zasukati v drugo smer.

Prepovedano je uničenje, odstranitev, poškodovanje ter neopravičeno postavljanje ali napravljanje opisanih orientacijskih naprav. Vsa ta znamenja postavlja in vzdržuje Slov. planinsko društvo v Ljubljani, odnosno njegove podružnice. Obrača se lahko za pomoč na žandarmerijo, na finančno kontrolo in gozdarske organe.

Uničenje, odstranitev, poškodovanje, neopravičeno postavljanje ali napravljanje navedenih orientacijskih naprav in postavljanje drugačnih znamenj se kaznuje od 10 do 1000 Din, ob neplačilu denarne kazni pa z zaporom od 1 do 20 dni.

Oglašujte

V

GOSTILNIČARSKEM
VESTNIKU

GOSTILNIČARJEVA BILANCA.

Naše so bilance vse aktivne: prazni vsi predali, vse smo že prodali, vse smo plačevali — takse, davke, trošarino in mitnino, vse dajatve in terjatve, poravnave in prestopke, vse dobave in zabave, napitnine in točnine, opomine, naročnine, za berače, pokojnine, za bolniško, za izvršbe, globe, članarino — — —

Vse smo redno plačevali, za odlog molédovali . . .

Če zdaj skupaj vse seštejem, lahko kislo se nasmejem. Naše so bilance vse aktivne, samo fige v žepih so pasivne.

SLAVA TI, GOSTILNA!

Tvoj je delež neminljiva slava, večna si gostilna, neminljiva, sredi si življenja, večno živa, sredi kriz, boleznih, večno zdrava.

Tvoj pomen je že od pamtiveka, da si časov in ljudi vodnica, kajti v vinu vedno je resnica, ki preraja in budi človeka.

Vseh tokov življenja si središče, kjer se vse razpleta, spleta, sodi, kamor vsi in vse v posvete hodi, kjer vsak zve ter najde, kar le išče.

Gromke govorance, zborovanja, veselice, prazniki, proslave, včasih katastrofe ter poplave, a največkrat modra rešetanja —

vse v gostilni najde si torišče, v nji je konec in začetek vsega, kar ljudi zanima ali bega, vseh vprašanj, skrbi je v nji težišče.

V gostilno vstopiš, ko začneš živeti, krstna botrica te v njo prinese, in ko se ženiš, te v njo zanese, pa brez nje ne mogli bi umreti . . .

Razno

Nova odmera točilnih taks.

V početku meseca decembra 1933 so se odmerile nove točilne takse za leto 1934., 1935. in 1936. Davčne uprave dosedaj po večini še niso dostavile našemu članstvu novo odmero v znanje, zato pa opozarjamo vse točilce na to, da ima vsakdo pravico pritožbe tekom 15 dni po dostavitvi odloka davčne uprave potom tega oblastva na finančno direkcijo, če smatra, da mu je bila točilna taksa za bodoče trolejje previsoko odmerjena. Pritožbe je kolkovati z 20 Din. Ker marsikateremu točilcu še ni poznana tar. post. 62, po kateri se odmerja točilna taksa, jo navajamo v naslednjem in sicer:

V Ljubljani in Mariboru znaša točilna taksa polletno 1500, 1000, 750 in 500 Din, v krajih preko 2000 prebivalcev vsakega pol leta 1000 Din, 750, 500 in 300 Din. V krajih izpod 2000 prebivalcev pa vsakega pol leta 750, 500, 300 in 200 Din. Ta taksa se plačuje v naprej in sicer: za prvo polletje najkasneje do 31. januarja vsakega leta, a za drugo polovico leta pa najkasneje do 31. julija. Taksa se plačuje v naprej in v celem znesku za celo polletje ne glede na to, kedaj je bila izdana točilna pravica.

Bufeti ter delikatesne trgovine, kjer se toči alkoholne pijače v odprtih ali zaprtih posodah, plačajo — ne oziraje se na kraje, v katerih se nahajajo — največje točilne takse in sicer v znesku 1500, 1000 in pa 750 Din.

Za protipravno točenje pijač ali za točenje pijač, ki se vrši na drugem kraju, ali v drugem prostoru, kakor je to v tej pravici označeno, se plača za kazni trikratni iznos redovne točilne takse. Pritožbe proti odmeri to-

čilne takse, kakor tudi proti vsem odločbam davčnih uprav, odnosno glavnih oddelkov finančnih kontrol, se vlagajo najkasneje 15 dni od dneva priobčitve odmere ali odločbe na finančno direkcijo v Ljubljani.

Ker se točilna taksa ne bo spreminila in tudi ne opustila, zato je važno za vsakega točilca, da natančno pozna te predpise in da pazi na redno plačevanje.

Pazite na plačevanje občasnih taks!

Da se naši točilci obvarujejo vsake škode, jih opozarjamo na čl. 52 taksnega zakona, glasom katerega morajo plačati vse one osebe, ki plačujejo takse občasno naprej tedensko, mesečno, polletno ali letno, te takse točno do določenega dneva. Če ne plačajo, se jih kaznuje poleg redne takse še z enkratnim iznosom te takse. Tako n. pr. plača oni točilec, ki bi n. pr. to polletno točilno takso plačal šele 1. februarja 1934 mesto 31. januarja, dvakratno točilno takso.

Pritožba proti tej kazni nič ne pomaga, zatorej opozarjamo ponovno vse točilce, da pazijo na točno plačevanje občasnih taks.

Posredovalni postopek.

Agencija Avala razglasa autentično razlago pravosodnega ministra v soglasju z ministrom za trgovino in industrijo in sicer na podlagi čl. 39 uredbe o zaščiti denarnih zavodov in njegovih upnikov sledeče:

»Sodni sklepi, s katerimi se po tem členu uredbe o posredovalnem postopku dovoljuje otvoritev posredovalnega postopka, ostanejo v veljavi tudi po razveljavljenju uredbe o posredovalnem postopku. Dokler traja posredovalni postopek po tekočih sklepih se ne morejo dovoliti proti dolžnikom nobena sredstva izvršbe ali zavarovanja, temveč veljajo za vse te sklepe posledice, določene po uredbi o posredovalnem postopku.«

Naš novi državni proračun.

Finančni minister je predložil skupščini v imenu vlade osnutek državnega proračuna za leto 1934/1935. v razpravo in proučitev. Izdatki so proračunani na 10.171.000.000 Din in so znižani v primeri s preteklim letom za nad pol milijarde Din. V enakem razmerju so bili tudi znižani državni dohodki.

Pariška šola za tujski promet.

Komisija za tujski promet v Franciji je pod predsedstvom državnega tajnika Pierra Appella ustanovila v Parizu posebno tujsko-prometno šolo. V tej šoli, ki je pod zaščito države, se bodo prirejali tečaji za začetnike in posebej za že izvežbanejšie in naprednejše tujsko-prometne činitele. Vsi mlajši ljudje z določeno predizobrazbo, ki žele sodelovati v tujskem prometu, se morajo po 2-letnih študijah specializirati v tej stroki. Ta pouk je v tesni zvezi s hotelsko šolo v Parizu in tvori pravzaprav poseben razred te strokovne šole. Poleg tega pa se prirejajo še posebni večerni tečaji, ki trajajo 6 mesecev za one, ki že imajo svoj poklic in žele samo pridobiti strokovno znanje v vseh predmetih, ki so v zvezi s tujskim prometom. Posebna pozornost se posveča dejstvu, da mora teorija koristiti praksi. Zato je v vsakem tečaju obvezno praktično sodelovanje v kakem potniškem uradu kot vodnik tujcev ali podobno. Začetniki in že nekoliko izurjenjši končujejo svoj študij s končnim izpitom. Kdor položi z uspehom ta sicer strogi izpit, dobi državno diplomu.

Kosilo, ki je stalo 800.000 Din.

Tako kosilo si je privoščil sicer neprostovoljno neki knjigotržec v Lwowu. V neki gostilni je kosil, ni pa imel nobenega denarja pri sebi. Da si reši svojo čast, je ponudil gostilničarju srečko, katero je gostil-

ničar tudi vzel. Kmalu nato pa je gostilničar zadel na to srečko 800.000 Din.

Boj proti prohibiciji.

V začetku minulega meseca je zaplavala Amerika v velikanskem veselju. Državni tajnik je namreč sporočil, da je zakon o prohibiciji ukinjen. V vseh zveznih državah so se vršile velike parade. V različnih mestih je prišlo celo do pretefov med »mokrimi« in »suhimi«. Še predno je bila ukinjena prohibicija, so stale že daleč na morju pred ameriškimi pristanišči ladje, napolnjene z vinom in pivom. Posebno Francija, Italija in Španija so pohitele, da čimprej razprodajo svoje nakopičene zaloge vin in piva. Nemčija je seveda prednjačila z dovozom svojega piva. Amerikanci so se posebno na pivo vrgli z vso vnamo. Vršile so se celo stave, koliko bo kdo popil. Rekord v pitju piva je menda odnesel oni Amerikane, ki je popil 75 vrčkov v skupnem obsegu od približno 35 litrov. Ko je izpraznil svoj 75. vrček, so ga prijatelji odpeljali domov, kjer so ga drugi dan našli mrtvega. To je samo eden primer tega podivjanega veselja, vršile pa so se seveda še druge slične zabave. Za naše vinogradnike bi bila Amerika brezdvomno dobro tržišče, če bi imeli organizirano izvozno trgovino, seveda so nekoliko zamudili, ker je ameriška država že povišala trošarino na vino, pivo in žganje.

Boj proti prohibiciji pa so pričeli tudi na Islandiji. Tudi tam se je vršilo ljudsko glasovanje in so dobili »mokri« 59% vseh glasovalcev. S tem je tudi Islandija po 24 letih suhega režima stopila v krog onih držav, ki prepuščajo pitje alkoholnih pijač svobodni volji svojih državljanov.

Tujski promet v Italiji.

Dočim je od januarja do septembra 1932. obiskalo Italijo 1.511.000

inozemcev, se je to število v istem razdobju letošnjega leta zvišalo na 2.000.000. Od tega je potovalo 771.000 oseb z železnico, 1.227.000 z avtomobili, 92.000 po morju in zraku. Ta uspeh je pripisati edinole Svetemu letu.

VEDNO MANJ PIVA.

V Avstriji je znašal konzum piva v letih 1929. in 1930. še 5.6 milijonov hl, letos pa se je znižal konzum na 2.5 milijonov hl. Nazadovanje je pripisati neugodnemu vremenu predvsem pa velikim davkom.

Tudi v Čehoslovaški je nazadoval konzum piva ter se je znižal v juliju mesecu za skoro 100.000 hl napram istemu mesecu lanskega leta.

PREPOVED NAPITNIN.

Od 1. junija dalje se je vpeljala v Italiji za celokupno gostilniško obrt takozvana »nacionalna tarifa«, ki vsebuje točna določila glede delovnega časa, plačila, učne dobe itd. Napitnina je odpravljena in nadomeščena z odstotki, ki znašajo pri luksuznih obratih 12 do 14%, v obratih I. razreda 10—12%, II. razreda in III. razreda 8—10% in IV. razreda 8%.

Napitnina je prepovedana in tvori povod za odpoved.

VINO ZA AMERIKO.

V Paris je prispel eden izmed največjih vinskih trgovcev iz Amerike z namenom, da nakupi v Evropi za 4 milijone dolarjev vina. Pri tej kupčiji bo najbolj deležna Francija, ker se bo pokupilo za tri četrtine te vsote predvsem v Burgundu, Bordeaux in pa v Elzaciji, ostala množina pa se bo nabavila v Italiji in Madžarski. Čudno, da bo pri tej kupčiji Jugoslavija izpuščena. Kje so naši vinski trgovci s svojimi zvezami in kaj delajo vinogradniki? Menda manjka inicijativa in pa večšega organizatorja.

Gostilničarji, upoštevajte tvrdke, ki oglašujejo v našem listu!

ZVEZNA TISKARNA IN KNJIGOVEZNIKA CELJE - STROSSMAYERJEVA ULICA 1



IZVRŠUJE VSA V STROKO SPADAJOČA DELA
HITRO SOLIDNO IN PO ZMERNI CENI