

GOSTILNIČARSKI LIST

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

Štev. 10.

Maribor, dne 20. oktobra 1928.

Leto VI.

Andrej Oset:

Nekaj premišljanja.

Po zakonu mora biti vsak gostilničar, kavarnar in hotelir v Sloveniji in Dalmaciji član gostilničarske ali kolektivne obrtne zadruge. To obvezno članstvo pri zadrugi je članom gostilničarjem do zadnjega časa koristilo le v toliko, da je vodila zadruga kataster ali seznam članov; od leta 1924 pa je vsak član, oziroma vsak gostilničar, dolžan tudi prijaviti natakarije in natakarije ter vajeniško osebje pri zadrugi. Večina zadrug pa so več ali manj spale in niso vršile niti tega, kar sem zgoraj omenil. Manjkalo je za drugim dobrih tajnikov in nikogar ni bilo, ki bi bil zadrugi spodbujal k intenzivnemu delu; manjkalo je nekdo, ki bi dajal zadrugam, načelnikom, odboru in tajnikom potrebne inicijative. Boj za obstanek gostilničarjev in čimdalje hujše tekmovalje na vseh poljih, je prisilil tudi nekatere gostilničarje v Celju (na čelu pokojni Joško Božič), da so ustanovili Zvezo gostilničarskih zadrug, ki se je pozneje razvila v Zvezo gostilničarskih zadrug za mariborsko oblast in se je letos sedež iste preselil iz Celja v Maribor, kjer je tudi sedež velikega županstva, oblastnega odbora in skupščine, finančnega ravnateljstva itd. Namen Zveze gostilničarskih zadrug je predvsem ta, da se bori za pravice gostilničarskega stanu pri oblastnih, da je v stalnih stikih z zadrugami, ki so pri njej včlanjene, da jim poroča, kako delujejo posamezne zadrugi in jih potom skupnega strokovnega glasila „Gostilničarski list“, obvešča o vseh vprašanih, ki se tičejo gostilničarskega stanu. Nekateri zadrugi in posamezni gostilničarji tudi dobro pojmujejo pomen Zveze in dobro organiziranega gostilničarstva ter prav pridno delujejo za skupno stvar našega stanu. Žal, da je takih tovarišev le malo! Da je treba pri zadrugah in zvezi delati po geslu: »vsi za enega, vsak za vse« in da direktno posameznik nima koristi, ampak, da mora delati tudi za druge, že kaže beseda: Za-druga. Da pa je nujno potrebna trdna organizacija gostilničarstva v posameznih zadrugah in zadrugi zopet v zvezah, zveze iz cele države pa v državnem šavezu, kaže dejstvo, da se pripravljajo v Beogradu razni novi zakoni, ki se nanašajo tudi na gostilničarski stan; zato bi bilo potrebno, da organizacije iz cele države skupno predložijo ministrstvu osnutke modernega gostilničarskega zakona in pravilnika, trošarinskega zakona in zakona o gostilničarskih šolah, o tujskem prometu itd., itd. Vsaki zakon, pravilnik ali naredba pa je samo v toliko moderen in današnjim prilikam ter gostilničarskim razmeram prilagodjen in koristen, v kolikor mi gostilničarji po naših zadrugah in zvezah sodelujemo in stavimo predloge, ki odgovarjajo našim krajevnim potrebam in današnjim časom. Hitri razvoj časa nam prinaša novosti n. pr. elektrifikacija, avtomobilizem, zaploplovstvo, turizem, tujski promet, velesojme, obrtne, gostilničarske, vajeniške razstave itd. Zato je treba budnega česa naših organizacij, da vse to ne bo šlo brez nas in preko nas. Mi moramo povsod sodelovati. Gledati moramo, da se udeležujemo in da pridemo do besede tudi v občinskih odborih, tujskih prometnih zvezah, okrajnih zastopih, oblastnih skupščinah, parlamentu itd. Povsod se treči na naše gostilničarske interese. Zato je treba delavnih in izobraženih sodrugov.

Mi moramo vztrajati na tem, da bomo povsod sami zastopali interese gostilničarjev in sodelovali pri narodno-gospodarskih korporacijah. Vsak gostilničar naj bi poznal vsaj v glavnih potezah zakonodajo sploh, družabni red, zadržni zakon, ustroj in delo-

K dnevu vseh mrtvih.

Smrti se ne bojim, smrt ni zla,
Smrt je le kos življenja težkega ...
(Jifi Wolker.)

Zopet te neskončne procesije tja, kjer smo vsi enaki ... Tisoče lučk in lučič, vencev, cvetic dokazuje, da to mesto obhaja svoj poseben dan — svoj praznik ... Spomnimo se na čas, ko smo sami spadali med te najmanjše in najmlajše častilce tega dneva; ko smo cepetali po tem velikem vrtu grobov veseli in rdečelični, da celo modri od mrzlega vetra, da bi okrasili grob ter prižgali svečice v spomin na svoje drage, morda na najdražje — na mater! In kako smo verno stražili te grobove ozebli, dihaše si v pesti in prestopicajoč zdaj na eno, zdaj na drugo nogo.

o o o

Medtem, ko se otroci tega dne radujejo, obdaja nas odrasle tuga in tesnoba pri misli na življenje, ki je polno bojev, prevar, bridkosti in trpljenja, pri misli na smrt, ki je neslaven zaključek življenja, te velike človeške tragikomedije ... Pred seboj vidimo celo svoje življenje; naenkrat se nam zazdi, da smo ga bore malo užili, izkoristili. Porodi se nam neodoljiva sila, da bi na mah nadomestili vse, kar smo zamudili. Naš najnovejši sklep je: od danes naprej uživati, izrabiti življenje do dna.

Do dna — kaj naj to pomeni? Izkoristiti življenje popolnoma, pomeni doseči ono, kar smo si stavili za svojo življensko nalogo, za svoj smoter, to je predvsem zasigurati svojo existenco, katera nam še ure omogoči ustvaritev in ohranitev svojega lastnega gnezda, iz katerega naj izide rod, ki bo narodu in domovini v ponos; pomeni: neumorno delati v svojo in svojega bližnjega korist; pomeni: spomniti se na one, ki so nesrečnejši od nas, in jim po možnosti manjšati gorje; pomeni: nikdar si očitati donešenih zrtv v življenju, v družbi, v organizaciji, niti v svoji lastni družini.

Prebudimo tedaj svoje zaspane občutke že sedaj k njim, kateri so nam vse takrat, ko jih ni več tu! Prav tako cenimo svoje potomstvo ter žrtvuemo za njega telesni in duševni razvoj toliko, kolikor nam dovoljuje naše socialno stališče, naša duševna in telesna sila. Bodo to naši namestniki — nasledniki, naš ponos.

Ne bojmo se smrti, pa je tudi ne iščimo! Pride sama in ne bo pozabila nikogar. Pra.

krog zadrug, društev, občin, oblasti, državni zbor, zbornico za TOI, vlado, parlament, opozicijo itd.

Mi gostilničarji pa moramo tudi skrbeti za dobro ureditev naših gostiln, kavarn in hotelov, za dobro izurjeno pomočniško osebje, okusno kuhinjo, dobro vino in pijače sploh. Prav tako tudi za zračne in okusno opremljene gostilniške prostore, snažna in higijenska stranišča itd. Ne smemo samo zabavljati čez točilnice in drugo konkurenco, ampak s primernimi cenami in dobrim blagom ter prijazno postrežbo pritegniti goste v naše lokale, namesto da hodijo v privatne kuhinje in menze ter v lokale za stoječe goste, kjer posedajo po tam razvrščenih vrečah in zabojih.

Skrbimo za naše in naših gostov zdravje ter uredimo naše gostilne udobno in prijetno, kamor bo vsak, tuj in domači gost rad prišel, da se pokrepča in razvedri v krogu prijateljev. V gostilni naj se počuti vsak zadovoljnega in dobro razpoloženega. Dobro blago, čistoba, vrljdnost, primerne cene, udobnost in razvedrilo bo doseglo zgoraj omenjeni rezultat.

Glede tujškega prometa se moramo zavedati, da igramo gostilničarji naj-

E. P.:

Gostilničarji, v nas samih je rešitev.

Bridka resnica je, da naš stan v svojem razvoju zaostaja, gre navzdol, namesto da bi sledil toku časa, kakor je to pri drugih, zlasti zapadnih narodih. Nemalo je gostilničarjev, ki s strahom gledajo v bodočnost, ki je pred njimi temna, liki decemberska sibirski noč in ni od nobene strani žarka svetlobe, ki bi jo razsvetlil.

Gospodarstvo nazaduje, delavstvo je nezaposleno, obrtništvo ne more vnovčiti svojih izdelkov, trgovstvo ubija umazana konkurenca, tujski promet se razvija s polževo hitrostjo, skratka, konjunktura je taka, da preti zlasti nam gostilničarjem počasno, toda sigurno umiranje.

Ni dovolj, da smo odvisni od splošnega blagostanja ljudstva, mi smo tudi prava molzna krava države, oblasti, občin itd. Kdo je oni, ki plačuje največ vseh mogočih davkov in ki je pri tem največ indirektno prizadet? — Gostilničar. In pri vsem tem naj bo gostilničar tisti, ki naj pospešuje tujski promet, kar je zopet v prvi vrsti v korist vsem drugim panogam in še le poslednji je tu — gostilničar. On naj bo vedno gostom na razpolago z dobrim razpoloženjem, nasproti tujcem naj bo propagator prirodnih lepot in letoviščarstva ali turizma itd. Hasek pa je ta, da na uljudna in do utrujenosti izčrpna razjašnjenja daj bi prav tako uljuden in preuljuden odgovor: Hvala lepa! Zakaj? Ker je to plačilo za gosta najcenejše. Od teptanja prelube zemlje se, hvala Bogu, še ne pobirajo nobene takse, davki in doklade, dočim je vse drugo, kar bi mogel nuditi gostilničar gostu, razun besed, najmanj petkrat in od ravno toliko strani obdavčeno. Ker pa gostilničar uspešno obratuje le tedaj, če more vse te dajatve prevaliti na gosta, kar pa gost dobro ve, se slednji z naročili kaj rad ogne gostoljubnega in še bolj gostoljubnega gostilničarja in se zadovolji pač s provijantom, ki ga vsebuje njegov nahrbtnik, naroči kvečjemu kako jajce ali čašo mleka, za katere artikle država še nima svojih kontrolnih organov; pijačam pa, ki so mu v gostilni na razpolago, se raje odreče. Narod se že poslužuje vseh mogočih načinov, da bi se le mogel ogniti gostilnam, izgovarjajoč se na draginjo, katere pa ni zakrivil gostilničar.

važnejšo ulogo, ker tujec, ki pride v naš kraj, gre najprej v gostilno, kjer se predvsem okrepeča in obenem že poizveduje o zanimivostih dotičnega kraja, o šegah in navadah tamkajšnjega ljudstva. Često mu morda postreči z informacijami o železniških in avtobusnih zvezah, o oddaljenosti raznih krajev in izletnih točk, o prebivalstvu itd., itd. Skrbimo, da dobi tujec vse potrebne in čim točnejše odgovore na svoja vprašanja, kajti to povzroča nanj dober utis, ki ga naj skuša doseči pri tujcu vsak gostilničar in ob vsaki priliki. Gostilničar je za tujca živi leksikon, kar pa je lahko le vsestransko izobražen gostilničar.

Kakor tujec-gost pri gostilničarju, tako naj črpa vse potrebne informacije tudi gostilničar pri svoji organizaciji, zadrugi, oziroma zvezi teh, kjer bo na vsa, v obratovanju v poštev prihajajoča vprašanja dobil čim podrobnejše odgovore. Obstoja tudi obširna literatura, iz katere naj gostilničar črpa svoje potrebno znanje. Zato, v interesu nas samih je: segajmo pridno po vseh pripomočkih, da se izpopolnimo, strnimo se še močnejše v svojih organizacijah, da bomo vedno o pravem času tudi na pravem mestu!

Vabilo

k seji širšega odbora Zveze gostilničarskih zadrug mariborske oblasti, ki se bo vršila

v sredo, dne 7. novembra 1928 ob 13. uri (1. pop. v Mariboru, v hotelu »Mariborski dvor« s sledečim

DNEVNIM REDOM:

1. Čitanje zapisnika zadnje seje.
2. Poročilo predsednika.
3. Poročilo tajnika.
4. Poročilo uprave »Gostilničarskega lista«.
5. Poročilo blagajnika.
6. Pretres pravil Vrh. obrt. sveta.
7. Razgovor o uvedbi »Sparklet«-steklenic.
8. Snovanje Središnjega saveza za prečanske kraje v Zagrebu.
9. Samostojni predlogi odbornikov.
10. Slučajnosti.

Radi važnosti dnevnega reda in ugodnih železniških zvez, naprošam vse zadrugi, da se seje, po svojih odbornikih zanesljivo udeležijo.

Zvezni načelnik:

Andrej Oset s. r.

To stanje pospešuje posebno v mestih ustanavljanje nehigijenskih beznic, ki se žalibog protežirajo na temelju čl. 82. pravilnika o gostilnah. — Oblastva bodo še le takrat izpregledala, ko bodo sedanji redni gostilničarji uredili svoje prostore in obrtne liste v smislu zgoraj omenjenega člena. Zakaj bi tudi ne! Arabski izrek se glasi: Ker ni hotela gora k Mohamedu, je šel Mohamed k gori. Srbi imajo zopet svojega: Svaka sila do vremena. Mi pa pravimo: Če je lok prenapet, počii!

Baš ta poslednji izrek o prenapetem loku je za nas člane velikega pomena. Mi potom svojih zadrug in te potom svoje zveze imamo tako veličansko moč, da lahko v razmeroma zelo kratkem času dosežemo izboljšanje svojega položaja. Potrebno je le res prave stanovske in članske zavednosti, katera mora biti tako utrjena pri slehernem članu, da v slučaju potrebe slavi svojo existenco na eno samo karto. Še se morda najde med našimi člani mal odstotek takih, ki jim je radi ugodne krajevne točke sreča nekoliko bolj naklonjena. Ti so sicer bele vrane. Prav tako pa morajo ti srečniki misliti tudi na svoje tovariše, ki komaj dihaajo pod težo svojih bremen. Zato pa, ko bo čas in ura, naj gleda vsak posameznik, da bo na svojem mestu ter da homo vsi za enega — eden za vse.

Ali nas vlečete?

(Na naslov prizadetih oblastev.)

Spominjamo se še, da so v prvi polovici prošlega leta stotinam trgovskih točilcev bila odvzeta potrdila po čl. 84 gostilničarskega pravilnika, ker je upravno sodišče soglasno z državnim svetom ponovno izreklo, da je izdajanje točilne pravice trgovcem protizakonito. Takrat so srežki poglavarji v vseh slučajih odredili, da se morajo vsi prizadeti obrati zapreti najkasneje 1. julija 1927.

Nekateri trgovci so se pritožili na velikega župana. Pritožbe so že lansko leto bile zavrnjene in so tedaj odloki postali že davno pravomočni. Sicer so se nekateri trgovci pritožili še na upravno sodišče, toda taka pritožba ne ovira izvršljivosti upravnega odloka. Ne glede na to so pa tudi te pritožbe — sicer z malimi izjemami — že davno bile zavrnjene.

Veliki župan mariborske oblasti je ženicah toči še naprej, kakor se je točilo pred dvema letoma in se nikdo, pa niti finančno ravnateljstvo, niti sresko

poglavarstvo, ne zanimajo za izvršitev pravomočnih odlokov in si pustijo oblastva mirno dopasti, da se točilci smeji njihovi odredbam.

Velik župan mariborske oblasti je že prošlo leto našim delegatom zagotovil, da bodo vse prizadete točilnice, katerih je na stotine in stotine vsaj 1. januarja 1928 zaprte. To se ni zgodilo. Ker baje še nekateri prizivi niso bili rešeni, se je trpelo, da so vsi točilci obratovali naprej. Potem je bil podaljšana najskrajnejši rok do 1. julija 1928. Minil pa je tudi ta rok, a v trgovinah se pridno naprej toči pred očmi varnostnih organov sreskih poglavarjev velikega župana ob sodelovanju finančnega ravnateljstva, katero pridno pobira najprej točilne takse.

Pride pa še lepše. Ministrstvo notranjih zadev je leta 1926 izreklo popolnoma v smislu razzodbe upravnega sodišča in drž. sveta, da so trgovcem izdane točilne pravice nezakonite. — Vkljub temu pa ravno isto ministrstvo sedaj, kakor v zasmeh gostilničarjev dovoljuje točilnice raznim strankarskim konzumom in drugim sličnim organizacijam, ki jih v to svrhu ministrstvo vzporeja s častniškimi domi, kazinami in čitalnicami!

Istočasno pa, ko je ministrstvo vzelo v svojo posebno zaščito strankarske konzume, gotovo »najpotrebnejše« organizacije na svetu, se zavlačuje izvršitev spredaj omenjenih oblastnih odlokov na ta način, da ministrstvo financ vkljub ponovnim prošnjam s strani finančnega ravnateljstva slednjim ne izda potrebnih navodil za odvzetje nezakonitih točilnih pravic, in to — kakor smo dognali — iz razloga, ker dotični akt že več mesecev leži brez rešitve v ministrstvu notranjih zadev.

Bilanca vsega dosedanjega postopka upravnih oblastev glede trgovskih točilcev, ki je bil uveden po naročilu ministrstva notranjih zadev, izkazuje danes torej ta edini uspeh, da trgovine mirno naprej točijo in je poleg trgovin še nekaj konzumov dobilo nove točilne pravice.

Redno gostilničarstvo se torej navzlic neštetim oblastnim odlokom, poleg starih trgovskih točilnic sedaj po zaslugi ministrstva notranjih zadev še uničuje po konzumih.

Sedaj pa naj pove, kdor zna nekoliko misliti, vsaj nekoliko pravično in logično misliti, ali ni to postopanje istovetno z zasmehovanjem rednega gostilničarstva, t. j. tistega stanu, ki se ne more izogniti nobeni novi — bodisi državni ali oblastni ali občinski — davščini, ki naj pospešuje tujski promet, naj gradi šole in naj v prvi vrsti prispeva k vsakemu občestvenemu bremenu?

Gopodje! Ali se šalite? Gostilničarstvo danes ni več tista čreda brez pastirja, kot je bila pred desetimi leti. Danes je organiziran zadnji brijovski gostilničar. Verjemite nam, da ne gremo radi do skrajnosti. Toda sila je velika, nezadovoljstvo nepopisno. Lahko doživite presenečenje, ki ga ne pričakujete, ker niste informirani o nas.

Prosimo za uvaževanje.

Gostilničarska šola v Mariboru

deluje že 4 leta pod upravo gostilničarske zadrage in pod vodstvom gosp. prof. Škofa. Šolski posli so se pa tekom časa tako razvili, da je izvolitev posebnega šolskega odbora postala neobhodno potrebna. Gostilničarska zadruga se je za ta odbor zamislila in povabila k sodelovanju tudi prizadeta oblastva in interesirane korporacije, ki naj bi pomagale pri izpopolnjevanju šole, da jo dvignemo na nivo, ki bo ustrezal današnjemu modernemu gostilničarskemu in hotelirskemu obratovanju ter tujskemu prometu.

Pozivu gostilničarske zadrage so se odzvali: veliko županstvo, oblastni odbor, mestna občina, zbornica za trgovino, obrt in industrijo, zveza gostilničarskih zadrug in tujsko-prometna zveza. Dne 3. t. m. se je vršila prva seja novega šolskega odbora, ki mu predseduje vsakokratni načelnik gostilničarske zadrage in v katerem je ta zadruga tudi sicer zastopana po treh članih svojega načelstva.

Na svoji prvi seji je vzel odbor na znanje izčrpno poročilo šolskega

upravitelja o dosedanjem 4-letnem delovanju šole, je soglasno potrdil računski zaključek in sestavil proračun za šolsko leto 1928/29, ki izkazuje 44.000 Din potrebščin. Med potrebščinami se nahaja letos tudi znatna postavka za nabavo servisa za pouk v serviranju, s katerim je šola doslej morala potovati od hotela do hotela in za drug najpotrebnejši inventar. Šolski odbor si je naložil veliko skrb, da spravi skupaj potrebna sredstva za kritje proračuna. Računa pa pri tem na uvidevnost vseh interesiranih uradov in korporacij, da priskočijo na pomoč s čim večjimi prispevki, in si iz sedanje šole ustvarijo zavod, na katerega bo lahko ponos Mariborčani, bodo lahko ponosni Mariborčani. Ako bo šola uspevala, bodo njeni uspehi na korist celi mariborski oblasti in v ponos našemu narodu.

Pri tej priliki opozarjamo gostilničarje, da prijavijo za obisk šole nemudoma vse svoje vajence, ako tega še niso storili. Šolski odbor bo v najkrajšem času ugotovil, kateri vajenci še niso vpisani in imajo dotični podjetniki pričakovati kazni s strani obrtnega oblastva. Ne glede na to bo pa zadržano načelstvo v bodoče opraščalo le tiste vajence, ki dokažejo, da so z uspehom dovršili vse 3 razrede gostilničarske nadaljevalne šole. Za vajence iz mesta Maribora je obisk šole obvezen; priporoča se pa tudi vajencem iz okolice, da se prijavijo za šolanje.

Šola nudi vajencem teoretičen in praktičen pouk. Izmed jezikov se poučujeta poleg slovenščine, nemščina in francoščina, izmed merkantnih predmetov računstvo, knjigovodstvo, blagovnanstvo in državoznanstvo, kot praktična predmeta pa kletarstvo in serviranje. Poučuje se v vsakem razredu po 9 ur tedensko.

Od velikega župana mariborske oblasti smo prejeli glede zboljšanja vinskega pridelka leta 1928 sledeči, v prepisu podani

Razglas.

Veliki župan marib. oblasti.

E. Br. 978/28. Maribor, 30. IX. 1928.

Vsled hladne spomladi, vsled hladne in deževne jeseni, deloma pa tudi vsled toče, je letos vinska trta v razvoju zaostala. Lepi jesenski dnevi sicer pospešujejo zorenje grozdja, toda z ozirom na bližajočo se trgatve je le malo upanja na kvalitativno dobro trgatve.

Da se omogoči vinogradnikom zboljšanje za potrošnje in trgovino najspodbnejšega letošnjega vinskega pridelka in s tem v zvezi dosego boljnih cen za vinski mošt in vino, dovoljujem vinogradnikom mariborske oblasti na temelju § 5. zakona o prometu z vinom, vinskim moštom in brozgo z dne 12. IV. 1907, drž. zakon št. 210, obče zboljšanje vinskega mošta z zmerno uporabo sladkorja. Sladiti se sme v smislu čl. II. min. odredbe z dne 18. marca 1914, št. 12.264 le vinski mošt od začetka do 15. novembra 1928 v kraju pridelovanja oziroma v njega neposredni bližini. Za zboljšanje vinskega mošta se sme uporabiti samo čisti konzumni sladkor v kristalih ali kockah raztopljen v moštu samem, ne pa v vodi. Uporaba vsakega drugega sladkorja je v smislu zakona zabranjena. Sladkorja se sme dodati moštu le toliko, da se doseže koncentracija mošta srednjih vinskih let. Sladijo naj se torej le mošti navadnega namiznega vina izpod 14% sladkorja in mošti boljnih kvalitativnih vin izpod 17% sladkorja. Največ se sme dodati do 4 kg sladkorja na 100 l mošta.

Vsled splošne dovolitve zboljšanja mošta vinogradnikom, odpadejo tozadnevne prošnje za dovoljenje slajenja in naznanila o izvršenem slajenju.

Ako nameravajo zboljšati mošt vinski trgovci, morajo imeti za to dovoljenje v smislu vinskega zakona od pristojne oblasti in jim je postopati v smislu odredbe z dne 18. marca 1914, št. 12.264.

Vina samorodnih trt (šmarnice itd.) ni smatrati kot vina v smislu vinskega zakona, zato je rezanje mošta šmarnice itd. z vinskim moštom in zboljšanje fakih mešanic v smislu tega razglasa strogo zabranjeno. Proti kršiteljem te zabrane se bo postopalo po zakonu.

Veliki župan:
Dr. Schaubach s. r.

Ciril Majcen:

Gostilničarjem o občinski dokladi na trošarino vina.

Svoječasno sem na občnem zboru Zveze gostilničarskih zadrug ljubljanske oblasti opozarjal, da občine po obstoječem občinskem redu v mnogih občinah pobirajo po novem proračunu zvišane doklade protizakonito že od 1. januarja, dasi so zvišane doklade od nadrejene oblasti bile potrjene s proračunom vred šele čez nekaj mesecev po novem letu. Res je, da je g. veliki župan (sedaj kompetenca oblastnega odbora) potrdil, da veljajo doklade že s 1. januarjem dotičnega leta na vse davščine, torej tudi na davščine od potrošnje, toda ta za občine nadrejena oblast ali ni hotela upoštevati zakonite mere, ali pa kompetentni upravni referenti — žal v pretežni večini proti našemu stanu razpoloženi — niso čutili potrebe se z obstoječimi zakoni približje seznaniti. Prakticirala se je ta nezakonitost od prevrata sem do danes. Kjer ni tožnika, ni sodnika. V mnogih občinah so gostilničarji po sklepu občinskega odbora o zvišanju doklad, pač vložili pritožbo, ki pa je bila navadno zavrtnjena, ter je bilo tudi v takih slučajih vselej dovoljeno pobirati zvišane doklade že s 1. januarjem, dasi je bila potrditev izdana morda šele v sredi proračunskega leta. In v vseh teh slučajih se žal ni nikdo obrnil na Upravno sodišče s tožbo proti nezakonitosti, ter so tako gostilničarji v povojnih letih utrpeli — smelo trdim — lepe milijone dinarjev. Če je kateri malo pogodrnjal, da vendar ni pravično doklade v zvišani meri pobirati tudi od že iztočenega vina, so se mu še povrhu škodoželjno režali, češ, ali ne veš, da imamo vas gostilničarje v davčni preši, katero lahko privijamo poljubno do zadnjega beliča, in molčati moraš.

Da bodo gg. kolegi glede tega v bodoče poučeni, poročam o slučaju iz občine Loka pri Zidanem mostu, kjer je izreklo končno besedo Upravno sodišče, po javni razpravi. Gostilničarje-tožitelje je na razpravi zastopal odvetnik g. dr. E. Kalan iz Celja.

Prepis! A 292/28/9.

V imenu Njeg. Veličanstva kralja!

Upravno sodišče je pod predsedstvom upravnega sodnika dr. Henrika Steske, v prisotnosti upravnih sodnikov:

1. dr. Ljudevita Brenceta.
2. dr. Ivana Likarja.

dalje zapisnikarja dr. Alojzija Finžgarja na tožbo Cirila Majcena, restavraterja v Zidanem mostu, in tovarišev zoper odločbo oblastnega odbora ljubljanske oblasti v Ljubljani z dne 11. aprila 1928 št. 1239 glede občinske doklade na državno trošarino na vino po dne 12. septembra 1928 izvedeni ustni razpravi in sicer po zaslišanju poročila sodnika poročevalca in izvajanj zastopnikov tožitelja, toženega oblastva in soudeležene stranke, županstva občine Loka pri Zidanem mostu razsodilo tako-le:

Tožbi se ugodi in izpodbijani upravni akt razveljavi zaradi nezakonitosti.

Razlogi:

Odbor občine Loka pri Zidanem mostu je v svoji seji od 30. oktobra 1927 sklenil, da se v pokritje občinskih potrebščin za leto 1928 pobirajo tudi 300 odstotne doklade k užitnini na vino in vinski mošt. Županstvo je ta sklep razglasilo in po § 75 občinskega reda za Štajersko vabilo vse volilne upravičence na zborovanje, na katerem bi se sklepalo o predložitvi gori navedenega predloga občinskega odbora oblastnemu odboru v odobritev. K temu zborovanju se ni nihče oglašil, pač pa so Ciril Majcen in tovariši že pred dnevom zborovanja in v roku, predvidenem v § 79 občinskega reda vložili pismen ugovor zoper predlagano zvišanje dotedanje 200%ne doklade na državno trošarino na vino na 300%.

Oblastni odbor ljubljanske oblasti je z odlokom od 11. aprila 1928, št. 1239 dovolil občini Loka pri Zidanem mostu, da sme poleg drugih davščin v pokritje občinskega primanjkljaja pobirati tudi 300%-no občinsko doklado na državno trošarino od vina, vinskega mošta in petijota, počenši z dnem 1. januarjem 1928, ter zavrnil pritož-

bo Cirila Majcena, češ, da višina doklade ni prekomerna.

Zoper ta odlok so dne 18. maja 1928 v odprtem roku Ciril Majcen, Jakob Selič, Franc Juvančič in Alojzij Železnik vložili tožbo na upravno sodišče. V tej tožbi navajajo tožitelji, da toženo upravno oblastvo ni pravilno uporabilo zakona, kajti oblastni odbor je odobril zvišanje doklade šele 8. maja 1928, zbog česar tega zvišanja niso mogli vkalkulirati pri točenju vina od 1. januarja 1928 do 8. maja 1928 in bi ga morali toraj sami, namesto konzumentov trpeti.

Pri presoji tožne točke je upravno sodišče nastopno prevdarjalo:

Ni nobenega dvoma, da tvori proračun občinskemu gospodarstvu temelj za celo leto in da je načeloma pobirati občinske doklade na vse občinsko upravno leto. V kolikor oblastni odbor po čl. 93 zakona o oblastni in okrajni samoupravi v zvezi s čl. 30 do 34 uredbe o oblastnih in sreskih samoupravnih proračunih in čl. 308 finančnega zakona za leto 1927/28 odobruje višino od občinskega odbora sklenjenih občinskih doklad na neposredne davke, velja ta odobritev pač za vse proračunsko leto in naj si je oblastni odbor dotično odobritev izdal tudi šele med proračunskim letom. Ker gre za neposredne davke, gotovo ne more biti nikakega pomisleka, da ne bi se doklada tudi za primer odobritev pobirala tudi za čas od pričetka proračunskega leta pa do dne odobritev dotičnih doklad. *Neposredni* davki in doklade nanje imajo pač namen, da zadenejo neposredno davkoplačevalca in toraj ne more biti pomisleka, da se od občinskega odbora sklenjene občinske doklade pobirajo za vse proračunsko leto in naj si se je odobritev izposlovala tudi šele po začetku občinskega upravnega leta.

To velja tudi za druge občinske doklade k državnim davščinam in za samostalne občinske davščine, ako naj po volji zakonodajalca ali uredbodajalca te državne ali občinske davščine trpi davkoplačevalec sam.

Povsem drug pa je pravni položaj, ako gre za *davščine na potrošnje*. Te davščine nimajo pomena, da zadenejo davkoplačevalca (na pr. prodajalca, proizvajalca), nego naj zadenejo potrošnika in mora posrednik, ki davščino plača, imeti možnost regresa proti konzumentu. *Pobiranje davščin na potrošnje* kakor n. pr. občinskih doklad na državne trošarine in samostalnih občinskih naklad na potrošnje je toraj dopustno šele za čas po sklepanju občinskega odbora o teh davščinah oziroma v primerih, da je potrebna odobritev višjega oblastva, po razglasitvi odobritev. Za dobo med začetkom občinskega proračunskega leta in dnevom razglasitve predpisane odobritev bi se smele take davščine pobirati pač le v iznosu, za katerega ni potreba višje odobritev.

Za slučaj, da je občina sklenila pobiranje odobritvi podvrženih davščin na potrošnje že pred pričetkom novega proračunskega leta, bi se smela pobirati taka davščina tudi v višji izmeri, namreč v dotedanji višini, nikakor pa ne v znesku, ki je večji od dotedanje višine. Ako se je namreč tudi preteklo leto pobirala davščina v izvestni izmeri, je verjetno, da bo tudi za naslednje leto pobiranje odobreno vsaj v isti višini kakor dotlej in more davkoplačevalec s tem zneskom kalkulirati. Ne velja pa to za višjo izmero, nego je bila dotedanja in bi toraj oblastni odbor smel odobriti zvišane doklade šele za čas od objave odobritev, pa do konca upravnega leta, a za dobo od začetka upravnega leta do razglasitve kvečjemu dotedanje doklade.

V danem sporu gre nedvomno za davščine na potrošnje, namreč za doklado na državno trošarino na vino, vinski mošt in petijot. Tudi je razvidno iz upravnih spisov, da se je v preteklem letu pobirala 200%-na doklada na to trošarino. Zaradi teh okolištnosti bi se od 1. jan. 1928 do dneva obvestitve točilcev o predpisani odobritvi, bodisi v uradnem listu, bodisi na način, kakor prvotni občinski sklep, bodisi z individualno obvestitvijo, smela ta občinska doklada pobirati le v višini 200%, t. j. v višini doklade, kakršna je bila za leto 1927. *S tem, da se je dovolilo pobiranje 300%-ne doklade že od 1. jan. 1928, se je toraj zakon kršil*, ter je moralo upravno sodišče tožbi ugoditi in izpodbijani upravni akt

razveljaviti, v kolikor se je z njim dovolilo pobiranje 300%-ne doklade k državnim trošarinam na vino, vinski mošt in petijot že počeni z dnem 1. jan. 1928 ter ne še le od dne obvestitve o odobritvi.

Upravno sodišče v Celju,
dne 12. septembra 1928.

L. S. Dr. Henrik Steska l. r.

Pripomnim naj še slučaj, da so bile v nedeljo po tej razpravi občinske volitve. In kajpak, znani gospodje so si pri tej priliki to razsodbo brž izposodili v agitacijo proti gostilničarjem, kot da ima ta stvar z volitvami kaj opraviti. »Gostilničarji so občino oškodovali (!) za 100% doklado od vina za štiri mesece«, so razglašali s plakati. Sicer je to kričanje smatrati prav tako smešno, kot bi n. pr. kričal tat, da je krivica, ker se mu ne pusti krasti, toda neuko ljudstvo hujskati na tako zloben način proti našemu stanu, tega pač ni bilo pričakovati od mož, ki dobro vedo, da občini baš naš stan največ doprinese, in ki se kaj radi ponašajo z objektivnostjo, in ker so končno v našem stanu vendar pristaši vseh strank. Če je ena lista kandidirala od 25 kandidatov 2 gostilničarja na dosegljivih mestih, naj bo potem že kar ogenj v strehi! Ne v mlinarje in sploh ne v druge obrtnike se ni nikdo zaganjal z agitacijo. Zakaj naj homo ravno gostilničarji tarča, na katero se lahko prireja gonja radi bedaste domišljije, da bo za to kdo ohdržal ali dobil mandat občinskega odbora ali župana. Kakor vsak stan tako tudi gostilničarji tako umazano atako ogorčeno odklanjamo. Dotični pa, katerim te besede veljajo, naj si zapomnijo, da se s takim načinom ni in ne bo pridobivalo nobene časti in nobenih občinskih jaslji.

G. Majcenu smo zelo hvaležni za poslani članek, ker je ta razsodba upravnega sodišča zelo podučljiva za naše gostilničarje, občine in oblasti. Pripomba uredništva.

Fran Škof:

Naša hrana.

Hrana v širšem pomenu besede pomeni pravzaprav vse one snovi, ki jih kakorkoli sprejema naše telo, jih prenavlja in uporablja za svojo zgradbo. Sem spadajo posebno takozvana hraniva, oziroma živila in poživila. Seveda pa hrana ne služi le za zidavo zgradbe našega telesa, temveč skrbi tudi za njega ohranitev, mu dovaja vedno novih energij, ki jih telo po svoje uporablja kot na pr. toplotno energijo, mehansko energijo itd. Torej, če bi hoteli primerjati naše telo s strojem, bi rekli, da hrana ta stroj ne le skonstruira, sestavi, da ves material zanj, temveč tudi skrbi za njegov najpopolnejši obrat, ohranitev, oziroma popolnitev in eventuelno obnovitev vseh obrabljenih delov. Seveda pa tega ni zmožen noben mrtev stroj, temveč le živi organizmi, od najenostavnejšega do najpopolnejšega, za kar smatramo ravno živo človeško telo, oziroma celega živega normalnega človeka.

Večina živil ali hranil in poživil, kakor na pr. kruh, meso, sadje, pivo, vino itd. je mešanica različnih kemičnih spojin. Najenostavnejše, vendar pa naše takorekoč stalno in neprestano živilo je pač zrak, oziroma njega bistveni sestavni del, prvina kisik, latinsko *Oxygenium = O*. Imenujemo ga po pravici »pabulum vitae«, to je življenska hrana. Za organizem je nenadomestljiv in največjega pomena. Vsakokrat, ko zadihamo, povzijemo približno pol litra zraka, kar znese, ako napravimo v minuti 16 dihov, že 8 litrov, v eni uri torej 60-krat toliko, t. j. 480 litrov in v celem dnevu 24-krat toliko, t. j. 11.520 litrov ali okroglo $11\frac{1}{2}$ kubičnih metrov. 21% tega ali okroglo ena petina je plin kisik, t. j. 2419.2 litrov. 1 liter kisika tehtja 1.429 grama, torej zauzijemo dnevno 1.429 gramov \times 2419.2, kar znese 3457.0368 g, to je 3 kg in 457 gramov, ali okroglo 3 in pol kilograma. Jasno je, da ne porabimo vsega tega kisika, ker zrak precej hitro izdihamo. Skoro tri četrtine vdihanega kisika oddamo, ne da bi ga uporabili. Ostala četrtina se zveže v pljučih z elementom ogljikom (*Carbonium C*) v ogljikov dvokis *CO₂*, za nas strupen plin, ki ga tudi izdihamo. Zrak ni kemična zveza, temveč v glavnem le mešanica plinov

Vabilu

Zveze gostilničarskih zadrug mariborske oblasti za prostovoljne prispevke se je odzvalo, od 23 njenih članic-zadrug do danes komaj 9 in sicer:

1. Zadruga gost. in kavarnarjev v Mariboru 3.000.— Din.
2. Zadruga žalska, načelnik g. Iv. Virant 750.— »
3. Zadruga slovenjgraška, načelnik gospod Josip Eichholzer 200.— »
4. Zadruga Sv. Lenart, načelnik g. Retzer 100.— »
5. Zadruga Slov. Bistrica, nač. gosp. Kos 500.— »
6. Zadruga Braslovče, načelnik g. Rössner 700.— »
7. Zadruga Šmarje pri Jelšah, nač. g. Gradt 500.— »
8. Zadruga mariborske okolice, načelnik g. Matija Holc 1.500.— »
9. Zadruga Ptuj, nač. g. Mohorič 500.— »

Skupaj 7.750 Din.

Prav iskrena hvala za prispevke. Zadruga pa, ki se še temu vabilu niso odzvale, prosimo, da se čimprej odločijo, po možnosti določijo in nakažejo svoj prispevek. Potreba je nujna!

Gostilničarji! Poslužujte se računskih blokov, cenikov jestvin in pijač, tablic z napisom: »Skrbite za snago« in »Poslužujte se vodne naprave«. Vse te tiskovine ima proti mali odškodnini na razpolago »Zadruga gostilničarjev in kavarnarjev v Mariboru«. Pošljite nemudoma po vse te tiskovine, zlasti pa po računsko bloke, katere lahko dobi tudi nečlani. Oddaljenejši jih naročite po pošti!

elementov kisika in dušika (*Nitrogenium N*). Poleg teh dveh pa najdemo v zraku še takozvane plemenite pline Argon, Helij, Krypton, Neon, Xenon, od katerih je posebno važen Argon, ki ga je v zraku skoraj 1 stotina, točneje v 100 prostorninskih delih 0.94, a v 100 utežnih delih 1.3, tako da vsebuje zrak v naših krajih pri navadnem zračnem pritisku 760 mm živega srebra in pri temperaturi 0° C v 100 litrih:

- 21 litrov kisika.
- 78.06 » dušika.
- 0.94 » Argona,
- a utežno pride na 100 kg zraka:
- 23.2 kg kisika.
- 75.5 » dušika.
- 1.3 » argona.

Seveda, če bi bil zrak tako čist. Vsebuje namreč v resnici razen omenjenih treh elementov vedno tudi še ogljikovo kislino in vodene hlapove, kar oboje v nemali meri tudi mi izdihavamo, razun tega pa tudi še Ocon, vodikov superoksid, amonijak, solitrno kislino, razne soli, posebno kuhinjsko sol, najrazličnejši prah, bakterije in sploh mikrorganizme najrazličnejših vrst, dalje smrdeči ogljikovodik kot produkt razpadanja beljakovin, saje, pepel, predroben pesek in v industrijskih krajih še vse mogoče pline, ki uhajajo iz tovarn. Vse te snovi pa seveda niso bistveni deli zraka in odveč bi bilo, da bi se bavili z vsemi. Omenim naj le, da moramo skrbeti za kolikor mogoče čist zrak brez raznih primesi. Posebno ogljikove kisline se lahko ubranimo z dobrim zračenjem, oziroma ventiliranjem. Kako strupen je ogljikov dvokis, kažejo izkušnje in prežalostni slučajji, ki so nam znani iz zgodovine. V Kalkuti je bilo l. 1756. zaprtih v neko skladišče brez ventilacije 146 ujetih Angležev. Po 6 urah je bilo že 96 zadušenih, a zjutraj so našli le še 23 živih. Podobnih slučajev poznamo vse polno tudi iz novejših zgodovine.

Najznamenitejša živila za zrakom je voda, ki pa je že kemična zveza dveh plinov-elementov, in to vodika (*Hydrogenium H*) in nam že znanega kisika. Oba plina sta kemično zvežana v prostorninskem razmerju 2 : 1, tako da ju pišemo v kemični zvezi kot vodo : *H₂O* in izgovarjamo Hadve-O. Med najvažnejša živila spadajo dalje: ogljikovi hidrati, kemično sestav-

Za gostilniške kuhinje

je

MAGGI jeva zabela

od največje koristi, obenem nenadomestljivo sredstvo za izboljšanje neokusnih juh, omak in prikuh. Tudi v Vaši kuhinji Vam bo dobro služila.

Prava beseda o pravem času.

Dne 14. oktobra t. l. je sklicalo obrtno društvo skupno z oblačilno zadrugo na Vranskem obrtni shod, ki je bil prav dobro obiskan in so se ga udeležili naši gostilničarski zadrugni organizatorji pod vodstvom načelnika gostilničarske zadruge v Brašlovčah, g. Rössnerja. Na shodu je predaval obrtno-zadrugni nadzornik g. Založnik o zgodovinskem razvoju in pomenu obrtnih organizacij ter predložil sliko bodoče organizacijske izgradbe z navedbo stroškov vzdrževanja. Zbor je na podlagi tega predavanja ob soglasnem odobravanju sklenil sledečo resolucijo:

Zavedamo se važnosti obrtnih zadrugnih organizacij in želimo, da se iste izgradijo do popolnosti v zadrugnih zvezah in v zvezah višjega reda, katera naj čimprej ustanovi tajniško pisarno na sedežu centralnih državnih oblastev.

Obrtne zadruga, katere stoje še izven zveznih organizacij, pozivamo,

da se otresejo neutemeljenih predsodkov napram zadrugnim zvezam in se čimprej uvrstijo v krog tistih zadrug, ki so dosedaj morale same nositi bremenena zveznega delovanja.

Vsi za enega — eden za vse!
Ta resolucija, na katero se bomo prilično še povrnili, kaže na izvanredno zavednost obrtništva v vranskem okraju in jo objavljamo v resen opomin tistim množestvilnim obrtnim organizacijam v Sloveniji, katere prav rade od daleč opazujejo in tudi krepko kritizirajo delo zadrugnih zvez ter se koristijo z uspehi tega dela, ne čutijo pa v sebi dovolj moralne dolžnosti, da bi prevzele na sebe tudi del žrtev.

Memento . . .

Žrtev svojega poklica je postala članica in tovarišica Alojzija Kirbiš, gostilničarka v Mariboru.

Neizprosni davčni vijak s svojim aparatom vred je opravil svoje delo odlično. Dne 16. t. m. ob 15. uri so bile radi zaostalih občinskih davkov tekočega leta, eksekutivno prodane na javni dražbi na Glavnem trgu v Mariboru vse premičnine, ki jih je posedovala zgoraj imenovana v svojih gostilniških prostorih, prav tako tudi vinske posode, steklenina itd., tako da ji je popolnoma onemogočeno vsako nadaljno obratovanje. Med opazujočim in kritikujočim občinstvom se je slišalo med drugim tudi nelaskave opazke na račun mestnega magistrata, češ da se vendar mora pustiti vsakemu obrtniku vsaj toliko inventarja, da mu je dana možnost nadaljnega obratovanja, četudi v zmanjšanem obsegu.

Mi pa pravimo: Gostilničarji! v nas samih je rešitev. Tesno, z ramo ob rami in trdno, z roko v roki bomo dosegli mnogo več kot si mislimo. Razmišljajmo!

Gostilničarska nadaljevalna šola v Mariboru.

Šolski odbor Gostilničarske nadaljevalne šole v Mariboru je ugotovil, da nekateri člani vkljub opetovanim opominom ne pošiljajo svojih vajencev v šolo. Ne opoštevajoč škode, ki jo imajo s tem gostilničarji sami radi nešolanja svojega osebja, se bo šolski odbor poslužil vseh sredstev, ki so mu po zakonu na razpolago in ki prav gotovo ne bodo vseč gostilničarjem, da spravi to stvar v pravi tek. Da se torej izognemo neprijetnostim, prijavite takoj svoje vajence in pošljite jih v šolo. Pouk se vrši v Mariboru na trgovski akademiji, ravnatelj g. prof. Škof (isto velja tudi za celjske gostilničarje. Pripomba uredništva).

Iz taksnega zakona.

Generalna direkcija davkov v Beogradu je z ozirom na različno tolmačenje čl. 5. točke 4 zakona o taksah, po katerem se imajo smatrati esnafske (zadrugne) organizacije za proste vseh taks v zadevah svojega predpisanega zakonitega delokroga, izdala pod štev. 13.216 od 6. febr. 1928 sledeče pojasnilo:

»Ministarstvo trgovine i industrije aktom od 28. januara 1928 godine Br. 13.512/III molilo je ovo Ministarstvo da čl. 5. t. 4. zakona o taksama važi i za profesionalna udruženja (obrtne zadruga), osnovane u oblastima Slovenije, Dalmacije, Hrvatske, Slavo-

(Nadaljevanje sledi.)

Opazuje se, da je bila na velesjemu zelo slabo zastopana lesna in gozdna industrija, kar je vzbudilo vsekakor opravičene sumnje o slabi organizaciji iste.

O poteku velesjema so se zadovoljno izrazili vsi razstavljalci, prav tako tudi posetniki sejmskih prostorov.

Posebej je vredno omeniti še poizkusno oranje in demonstriranje z najmodernejšimi stroji na fakultetnem posestvu v Maksimiru dne 2. septembra 1928, na katero so bili pozvani interesi iz vseh krajev države. Istega dne je bil tudi skupni poset zadrugi, ki so si poleg drugega ogledali tudi omenjeno oranje. Uspeh je bil kolesalen, in se je takoj sklenilo številne kupčije.

Svrha razstave narodnih del je bila v tem, da bi se ta lepa panoga čim bolj razširila med narod ter da bi se ljudstvo iz cele zemlje upoznalo z vsemi narodnimi deli. Razstava je našla popolno razumevanje publike in uspela nepričakovano dobro v vseh ozirih.

Razstava živine je obsegala vse vrste domačih živali ter je bila strogo plemensko sortirana in je dosegla po številu in kvaliteti sijajen uspeh. Pokupljeno je bilo vse, kar je bilo pripeljano na prodaj in nekaj glav celo v daljno inozemstvo. Živinorejci so prejeli številne nagrade v skupnem znesku po 66.000 Din.

Zagrebska velesjemska razstava od 18. do 21. oktobra in nje važnost za gostilničarstvo.

Na letošnji jesenski razstavi Zagrebčakog Zbora, ki se bo vršila od 18. do 21. t. m. bo tudi za gostilničarstvo več zanimivosti in interesantnosti. — Predvsem prihaja v poštev vinska razstava in okuševanje vina, šampanjca, likerjev, delikates, suhomesnatih izdelkov, slaščic, kav, čajev in specijelnih narodnih jedil.

Velike važnosti pa bo za večje gostilniške obrate gotovo vzorna razstava sadja, grozdja, sočivja, povrtnine in cvetja. Mnogi gostilničarji-restavratereji posedujejo tudi svoje lastne vrteve. Za te bo vpoštevanja vredna izložba semen odn. sadik.

Poleg tega bo na razstavi tudi poseben oddelek kemičnih sredstev, potrebnih v kletarstvu, vrtnarstvu in sadjarstvu in vinogradništvu.

Za okušanje teh posameznih dobrin so prirejeni posebni prostori po 50 kvadratnih metrov za postavitev miz in stolov.

Izredno zanimiva pa bo razstava radia in gramofonov, ker spada takorekoč naravnost v gastronomijo, torej v našo obrt.

Dodatno smo prejeli od uprave zagrebškega velesjema obvestilo, da je zagrebško gradsko poglavarstvo (mestna občina) dovolilo 50% povračilo občinske doklade od razstavljenega vina, ki se bo iztočilo na zagrebški jesenski razstavi v dneh od 18. do 21. t. m. bodisi v točilnicah ali v okuševalnicah.



Garniture
za dve postelji in mizo
Din 280, 420, 560, klot odeje 185, 220, 280, kavne garniture Din 55, 74, 125, madras zastori garnitura Din 90, 110, 130,
150. Obrisači frotir Din 30, 40, 53. Otoman odeje 350, 450, 1000, preproge tekači Din 23, 37, 48, linoleum sobne preproge 265, 450, 540, platno za rjuhe Din 28, 33, 37, cvilih za žimnice Din 37, 46, 60, češko perje higijenično čisto Din 40, 60, 85, žima Din 35, 56, 70. Dobavijo se tudi gotove pernice in zglavniki. Prevzame se ureditev hotelov in zavodov. Blago samo v solidni kakovosti iz najboljših svetovnih tovarn.
Zahtevajte takoj cenik z več 1000 slikami od veletrgovine
R. Stermečki, Celje.
Naročila brez Din 500 poštnine prosto.

Elektrotehnično podjetje Fran Saks Maribor
se priporoča za inštalacijo vsakovrstnih električnih naprav. — Zaloga materijala in delavnica.

Anton Komac:

Klenovnik.

Na Klenovniku, v oktobru 1928.

Skoraj nepričakovano sem moral prenehati z uradovanjem v pisarni in se takorekoč udati lenuharenju v zdravilišču, kjer se, vajen dela, strašno dolgočasim. Zato hočem nekoliko opisati lego in razmere Klenovnika, tega prekrasnega kraja hrvatskega Zagorja, ker sem prepričan, da bo čitatelje jako zanimalo.

Klenovnik je pri nas v Sloveniji še malo poznan. Popolnoma nepoznan pa je Klenovnik med onimi srečnimi, katerim je strašna, zahrbtna bolezen pljučne tuberkuloze nepoznana. Posebno živahno se je začelo zadnje čase za Klenovnik zanimati delavstvo, ki boleha na pljučni jetiki in išče v tem zavodu svojega izgubljenega zdravja.

Leta 1616 so sezidali grofi Draškovič-Trakočanski na lepem, malem hribočku nad selom Klenovnik sprednji trakt krasnega in impozantnega gradu. Istočasno je bila zidana tudi zna-

menita cerkva Sv. Vuka, katera se iz zdraviliškega parka prav lepo vidi. Leta 1667 so grofi Draškovič dozidali prvotnemu poslopju še sedanji zadnji del svojega dvora, katerega sedaj nazivajo stara zgradba.

Po končani svetovni vojni, katera je razširila med narode, ki so se vojskovali, strašno pljučno jetiko, je Središnji urad za zavarovanje delavcev v Zagrebu uvidel potrebo zidanja zdravilišča, ki bi naj služilo za zaježitev te strašne, zahrbtna bolezen, katera je prizadela našemu narodu v povojnem času, posebno pa v zadnjih letih, mnogo gorja. Kot najprimernejši kraj za postavitev take zgradbe je smatral S. U. Z. O. R. v Zagrebu grič Klenovnik, kjer so za pljučne bolezni najboljše klimatske prilike. V to svrhu je S. U. Z. O. R. kupil od naslednika grofov Draškovičev ravnokar popisani grad, ter ga je preuredil v najmodernejšo zdravilišče za bolne na pljučih. V njem se nahaja stalno do 200 pacientov. Monumentalna zgradba leži 258 m nad morskovo višino sredi prekrasnega velikankega stoletnega parka z razno-

vrstnimi velikimi in starimi nasadi, ki uplivajo jako ugodno na zdravljenje pljučno bolnih. S. U. Z. O. R. v Zagrebu je namenil to zdravilišče v prvi vrsti svojim članom. V slučaju pa, da ni zadostno število prosilcev iz vrst članstva tega zavarovalnega zavoda, se sprejemajo tudi privatni pacienti proti plačilu popolne oskrbe po 120 dinarjev dnevno.

Od prejšnjega grofovskega sijaja so ostali Klenovniku samo še temeljni in glavni zidovi, prekrasen park, kapelica, v kateri je pokopan grof Draškovič in znamenito staro dvorišče. Vse drugo je ali na novo zidano, ali od temelja do krova prezidano in popolnoma na novo preurejeno. S to spremnitvijo starodavnega gradu se je preobrazilo tudi nekdanje nasilstvo v humano pijeteto, kar more dodobra pomovati samo oni, ki je občutil strašno bolezen na svoji koži.

Klenovnik se nahaja v območju zagrebačke, toda ob meji mariborske oblasti ter je oddaljen od Zagreba približno 90 km. Za paciente iz mariborske oblasti je najprikladnejša pot preko Ormoža, Čakovca in Varaždina, ker leži Klenovnik v bližini proge Varaždin-Golubovec. Najbližnja železniška postaja Klenovniku na tej progi je Ivanec, ki je oddaljen 8 in pol kilometra od Klenovnika. Ivanec je tudi zadnja pošta.

Klimatske prilike za pljučno bolne so na Klenovniku jako ugodne. Krasen park, ki obdaja zgradbo, čuva zdravilišče pred prahom. Istotako ni v bližini sanatorija nobene večje ljudske naselbine. Vsled tega je zrak vedno svež in čist, kar je poleg tečne hrane ter mnogega ležanja na prostem in pri vedno odprtih oknih, najvažnejši činitelj uspešnega zdravljenja strašne bolezni. Ravnotako je zdravilišče zaščiten pred vetrom. Pred severnimi vetrovi štiti zgradbo številni višji in nižji griči. Najmočnejši zaščitniki Klenovnika pred severom so 473 m visok vrh Sv. Vuka, 493 m visoko Veliko Gorance in 680 m visoka Ravna Gora. Proti jugu pa se razprostira do strme, 1060 m visoke gore Ivančice približno 15 km široka krasna ravnina. Vsled tako srečnega položaja ima zdravilišče blago klimo in jako mnogo solnčnih dni. Po poročilih najbližje meteorološke stanice znaša povprečna temperatura okoli +10° C. Relativna vlaga znaša okoli 75%. Padavin pa je bilo okoli 1200 mm. Največji del bolniških sob, veliki prostori za dnevno bivanje pacientov, sobe za zabave, čitalnica in odprte ležalnice, so obrnjene proti jugu; vsled tega imajo mnogo solnca in svetlobe.

Kar se tiče higijene je sanatorij urejen povsem moderno in odgovarja vsem zahtevam časa ter ne zaostaja prav nič za inozemskimi zdravilišči. Klenovnik ima svoj lastni vodovod iz bogatega in bistrega gorskega studenca. Niti kanalizacija in moderna naprava za biološko čiščenje odpadkov (Kläranlage) se tu ne pogrešata.

V vsakem nadstropju se nahaja potrebno število najmoderneje urejenih porcelanskih umivalnih naprav in Waterclosetov. Poleg glavnega vhoda v zdravilišče se nahajajo posebne sobe, kjer bolniki puščajo obute, kadar pridejo v zgradbo in obujejo hišne copate. Istotam hranijo hišne copate, kadar izidejo na sprehod. To preobnavljanje jamči za popolno čistočo po hodnikih in bolniških sobah, ker se ne more prinašati v sanatorij ne blato in ne prah. Povsem vzorna je ureditev za desinfekcijo pljunkov, perila, postelj itd.

V najmoderneje urejeni hidroterapiji je mnogo tušev in kadi za redno kopanje bolnikov. Za one bolnike, ki se radi težke bolezni ne morejo kopati v tem prostoru, so urejene v vsakem nadstropju posebne kopalnice.

Za izolacije gluhajnih akutnih infekcijskih obolenj ima zdravilišče povsem strogo separirani oddelek s posebnim vhodom in kopalnicami. Perilo vseh bolnikov se pere v parni pralnici zdravilišča. Bolniške sobe so lepe, svetle, solnčnate in jako prostorne ter služijo bolnikom samo kot spalnice. Ker so okna spalnic vedno odprta, je v sobah vedno čisti in sveži zrak. V vse prostore zdravilišča je napeljana centralna kurjava in električna razsvetljava.

Zdravniška ureditev sanatorija za moderno zdravljenje jetike in dihalnih organov je popolna. Ima operacijsko

Zadruga za izdelovanje brezalkoholnih pijač r. z. z. o. z. Maribor

Tovarna: Volkmajerjeva ul. 3 priporoča Pisarna: Koroška cesta 26
cenjenim gostilničarjem svoje proizvode kakor sifon in pokalice v najboljši kakovosti.

Stalna zaloga Radenske mineralne vode

Posredovalnica

za prodajo in nakup posestev, hiš, vil, trgovin, gostilen, lokalov itd.

K. TROHA, MARIBOR

Slovenska ul. 2/III Aleksandrova c. 18/II



Najcenejše in najboljše angleško in češko sukno za moške obleke ter damske plašče se dobi v
specijalni trgovini sukna Fr. Bedič, Maribor
Aleksandrova cesta št. 28



Steklarna Ivan Kovačič Maribor
Koroška cesta 10 in Slovenska ul. 10
Velika zaloga raznovrstnega stekla in porcelana. Za gostilničarje najnižje izjemne cene in prvovstno blago!



VELETRGOVINA Z ŽELEZNINO PINTER & LENARD MARIBOR
ALEKSANDROVA C. 34
ZALOGA
vseh vrst peči, štedilnikov, kuhinjske posode, sank in drsalic, i. t. d.

ČEVLJI IN NOGAVICE

PAVLA TRAUN MARIBOR, ALEKSANDROVA 19

MODNO BLAGO IN PLETENINE

dvorano za apliciranje pneumothoraxa in druge operacije, kakor tudi vse druge pripomočke za specifično zdravljenje in za moderno hemoterapijo tuberkuloze. Zdravilišče ima tudi posebno sobo za vdihavanje, sobo za kvare in soluks-svetilko. Nadalje je sanatorij opremljen z »Universal«-Röntgenovim strojem a dijagnostiko, terapijo in s posebnimi sobami za perijodične ambulante preglede. Ravno tako se nahaja v zdravilišču vsem zahtevam odgovarjajoč zobni atelje. Istotako ima sanatorij dobro urejen ambulatorij za kemijska in bakteriološka raziskavanja.

Hidroterapija je najmoderneje urejena ter ima: tuš-katedro s parnim tušem in z različnimi drugimi tušami, kadi za kopanje, za različne medicinske kopelji in kadi za sedenje. Nadalje zaboje za parne kopelji in za kopelji v toplem zraku, klopi za masažo, za ometavanje in odpočivanje.

Kakor sem že poprej omenil, so lepe in prostorne ležalnice odprte proti jugu, vsled tega jako solnčnate. Tako iz ležalne sobe, kakor iz velikanskega starodavnega parka in skozi okna zdravilišča, je krasen razgled na lepo Zagorje, na hribčke bližnje okolice, na vas Klenovnik, na vaško cerkev, na cerkev Sv. Vuka, ki je bila zidana leta 1616, istočasno kakor prvi del graščine. Krasen pogled nudi tudi visoka gora Ivančica.

V starem, prekrasnem parku, v katerem sredini je sezidan sanatorij, je mnogo dragocenega in pri nas zelo redkega eksotičnega drevja. V parku je mnogo v različnih legah skrbno urejenih potov; potemtakem imajo bolniki mnogo prilike za gibanje v svobodni prirodi, kar je zelo važen činitelj zdravljenja. Ob potih je mnogo klopi za odpočivanje.

Zdravilišče upravlja širom naše domovine znani sanatorijski strokovnjak zdravnik dr. Rok Joković, ustanovitelj in bivši ravnatelj zagrebškega zasebnega zdravilišča. Šef-zdravnik je dr. Pero Samardžija, specialist za pljučno tuberkulozo in bivši zdravnik enakega zdravilišča na Brestovcu; njemu sta dodeljena gg. dr. Franjo Sorić in dr. Stanko Dujmošić, kar je za tako veliko število bolnikov premalo. Tudi to je Središnji urad uvidel in sistemiziral četrti mesto zdravnik, katero bo zasedel Slovenec. Nego bolnikov so prevzele sestre reda Svetega Križa, katerim je dodeljeno primerno število strežniškega osebja. Postrežba je v vsakem oziru prav dobra. Pri serviranju ni opaziti skoro nobene razlike med našim dobro izurjenim natakarskim osebjem in strežništvom sanatorija. Točnost, s katero se streže, je naravnost presenetljiva.

V prehranjevalnem oziru je sanatorij urejen najpopolneje. Higijensko urejena kuhinja ima vse potrebne sporedne prostore z vso moderno opremo. Zdravilišče ima lastno, moderno urejeno hladilnico, pekarno, velikansko gospodarstvo z živinorejo za lastno potrebo. Gospodarstvo sanatorija obsega številne njive, travnike, vrtove, vinograde, sadonosnike, gozdove s čebelarstvom in mlekarstvom.

Bolniki dobivajo v hrani, katero zauživajo pod stalnim zdravniškim nadzorom, okoli 4.000 kalorij na dan. Odraslemu človeku zadostuje pri težkem telesnem delu samo okoli 3.000 kalorij. Hrana se dobiva po petkrat na dan. Za zajtrk se dobi kavo ali mleko ali čaj s pecivom; za predpoldansko malco se servira sir, maslo, slanina, med ali jajca s kruhom in mlekom. Opoldanski obed sestoji običajno iz juhe, telečje ali svinjske pečenke, prikuhe, salate in močnate jedi. Popoldanska južina je kakor predpoldanska malca. Za večerjo dobivamo meso ali pečenko z dodatkom ali salato in mnogokrat tudi sadje. Mleka se zauživajo toliko, kolikor zdravniki predpišejo. Tako urejena tečna in obilna hrana omogoča pacientom, da se močno odeblijo, kar jako izdatno upliva na uspešno zdravljenje.

Velik del pritličnih prostorov v starem dvoru je namenjen za podnevno zadržavanje pacientov. Vsi ti prostori

so veliki, zračni in svetli. Pred temi prostori se nahaja prostrana in lepa terasa z divnim razgledom na goro Ivančico. Prva soba je namenjena za sprejem obiskov, ki prihajajo k pacientom. Poleg te sobe je jako prostrana dvorana z malimi mizami in stoli za razne igre, kakor n. pr. šah, domino, biljard itd. Na drugi strani sprejemne sobe se nahaja soba za glazbo z glasovirjem. Konečno se pride v čitalnico z različnimi časopisi in od tam pa v bogato založeno knjižnico.

Monumentalna velika dvorana, ki služi za obednico in redne kino-predstave, je najlepši prostor novega dela zgradbe, ki je dozidan tik stare zgradbe v letih 1925—1927. Sanatorij ima tudi radioaparati z megafonom.

Poleg najmodernejših medicinskih ima ta sanatorij tudi vse psihološke predpogoje za zdravljenje svojih pacientov. Vsak pameten bolnik se radevolje podvrže strogi disciplini, ki je brezpogojno potrebna, ker ni niti misliti na uspešno zdravljenje brez stroge discipline, pa tudi zato, ker občuti vsakdo socijalni in človekoljubni duh, ki vlada v tej hiši.

Predpisi za sprejem bolnikov so jako strogi. Sprejemajo se samo oni bolniki, katerih bolezni se nahaja v prvih štadijih jetike, ki so še ozdravljivi. Bolniki z akutnimi in zastarelimi boleznimi, s kožnimi, s težkimi srčnimi boleznimi, boleznimi na živcih in bolniki, ki bolehalo na drugih napadih ter neozdravljivi bolniki se ne sprejemajo.

Klenovnik je ustanova socijalnega zavarovanja. In ker je to socijalna institucija, nima pridobitnega namena, tudi ne pozna izkoriščanja bolnikov z nobene strani. To monumentalno zdravilišče s svojo najmodernejšo ureditvijo, prekrasnim velikanskim parkom in velikim gospodarstvom prednjači velikemu delu slavnih zdravilišč sosednjega inozemstva. Vzlic tako ogromnim režijam se plača na Klenovniku za popolno dnevno oskrbo, zdravlila, kopelje in za vse zdravniško delo, samo 120 Din, medtem ko so plačevali naši bolniki do sedaj v enakih inozemskih zdraviliščih mnogo več. Ta socijalna pridobitev je za naš narod, posebno pa za revno delavno ljudstvo, velike važnosti, če pomislimo, da se ni mogel vsakdo poslužiti dragih inozemskih zdravilišč, medtem ko ima pravico do brezplačnega zdravljenja na Klenovniku vsak najrevnejši delavec, ki je bolniško zavarovan pri enem Okrožnem uradu za zavarovanje delavcev.

Med privatnimi bolniki in bolniki, ki so člani okrožnih uradov za zavarovanje delavcev ni pri prehrani in zdravljenju nikake razlike. Vsi brez izjeme jedo pri eni mizi in spijo v enakih skupnih sobah.

Privatni bolniki, ki niso člani okrožnih uradov za zavarovanje delavcev in ki hočejo biti sprejeti v zdravilišče Klenovnik, vložijo pismeno prošnjo na Središnji Urad za osiguranje radnika v Zagrebu, Mihanovičeva ulica št. 3, na kar jim ta urad pošlje poseben formular, katerega mora zdravnik, ki je bolnika dosedaj zdravil, izpolniti in ga takoj izpolnjenega vrniti Središnjemu uradu. Nato se bolnik takoj pismeno pozove na zdravljenje, če je njegova bolezen še v onem razmahu, ki jo predvideva zdravljenje v tem zdravilišču. V pozivu je označen dan in ura, kedaj se mora bolnik zglasiti pri Središnjem uradu za osiguranje radnika v Zagrebu, kjer se ga formalno sprejme in mu sporoči, s katerim vlakom mora potovati v zdravilišče, in na kateri postaji mora izstopiti ter prestopiti v zdraviliški avtomobil. Običajno se potuje iz zagrebškega glavnega kolodvora ob 11. uri 30 minut predpoldne do postaje Zlatar-Bistrica, kamor dospe vlak ob 14. uri 25 minut. Tam že čaka zdraviliški avto, ki odpelje takoj proti zdravilišču, kamor dospe okoli 16½ ure popoldne. Bolniki iz mariborske oblasti pa imajo bliže, če potujejo preko Ormoža, Čakovca, Varaždina na progi Golubovca do Ivanca. Morajo pa to javiti tako Središnjemu uradu, kakor tudi upravi zdravilišča. V tem slučaju morajo pla-

čati avtovožnjo od Ivanca do Klenovnika 130 Din iz svojega. Nikdo se pa v zdravilišče ne sprejme, če nima predhodnega dovoljenja Središnjega urada, kojega last je zdravilišče.

Niti enemu naših državljanov, ki bolehalo na pljučih ali dihalnih organih, ni treba, da se zdravi v inozemskih zdraviliščih. Sedaj imamo v naši domovini zadosti zdravilišč, ki s svojim položajem in ureditvijo ne zaostajajo za inozemskimi enakimi ustanovami. Najnovejše naše (delavsko) monumentalno zdravilišče, Klenovnik, omogočuje tudi bolnikom delavskega stanu, da se z jako skromnimi materialnimi sredstvi zdravijo v zdravilišču, katero ima poleg neoporečne medicinske in higijenske ureditve ves potreben komfort in različne prilike za razvedrilo. Težko bi se pregrešil proti svojim lastnim, narodnim in državnim interesom vsakdo, ki bi se zdravil odslej naprej v dragih inozemskih zdraviliščih. Če se bomo tega zavedali, bo ostalo v naši državi mnogo denarja, ki ga sedaj naš narod potrosi v inozemstvu in bo služil našemu narodnemu namesto tujemu gospodarstvu.

Že dosedaj se je priznalo, da je zdravniška oskrba in zdravstvena ureditev v naših zdraviliščih neoporečna. In vendar so naši bolniki opravičevali svoj beg v inozemska zdravilišča, češ, da v naših zdraviliščih ni prilike za zabave in razvedrila ter nimajo najnujnejšega komforta, kar danes bolniki ne morejo pogrešati. Od otvoritve našega delavskega (naglašam delavskega, ker je to izključno naša skupna last nameščencev) zdravilišča na Klenovniku, je odстранjen tudi ta zadnji vzrok bega naših bolnikov v inozemska zdravilišča. Tako bo izpolnjeval Klenovnik od sedaj naprej poleg zdravstvene tudi važno gospodarsko nalogo.

Vsak, ki bi potreboval še kakšne druge informacije, bodisi o sprejemu, cenah itd., naj se obrne pismeno ali osebno na Središnji urad za osiguranje radnika v Zagrebu, Mihanovičeva ul. št. 3, telof. št. 664 in 1355.

Iz jako strogega hišnega reda naj navedem le nekoliko važnih določb. Za časa bivanja v zdravilišču je v prvi vrsti strogo prepovedano kaditi in zauživati alkoholne pijače. Brezpogojno se mora vsakdo pokoravati ustnim odredbam zdraviliških zdravnikov, sester in ostalih organov uprave zavoda. Samo po sebi umevno je, da ne smejo bolniki uporabljati nobenih drugih zdravil izven onih, katere jim predpišejo zdraviliški zdravniki. Dnevni red, ki obstoji v ležanju, vstajanju, sprehodih, kopanju, se mora točno izvrševati. Posebno pozornost se posveča točnosti v podnevnem ležanju na odprti verandi, zauživanju hrane, jutranjemu vstajanju iz postelje ob 7. uri in leganju k nočnemu počitku ob 9. uri zvečer. Sprehajati se smejo samo oni bolniki, katerim zdravnik to predpiše. Taki sprehodi so v določenem času obvezni. Po dnevu se bolniki ne smejo nahajati v spalnicah brez opravičenega razloga. Okna spalnic morajo biti po letu in po zimi odprta, izvzemši ob izvanredno hude mrazu. Kršitelji hišnega reda in vsaka neubogljivost se v prid zdravju bolnikov najstrožje kaznuje. Po večini obstojajo kazni v tem, da se kršitelji hišnega reda iz zdravilišča odslovijo.

Že ponovno sem povdarjal v »Gostilničarskem listu«, da je za razvoj tujkega prometa pri nas in za procvit našega štanu potrebno predvsem, da imamo v naših lokalih ne le dobro izurjeno, temveč tudi zdravo kuhinjsko in natakarsko osebje. Najpoglavitejše je, da obvarujemo naše osebje in s tem tudi naše goste, tuberkuloze. Ker smatram to za našo najvažnejšo nalogo, ponavljam že opetovano objavljene članke v tem oziru in priporočam vsem našim članom, naj take ustanove, ki so postavljene za to, da zdravijo to strašno bolezen, kar najbolj podpirajo z rednim plačevanjem odmerjenih prispevkov, ki jih predpisuje posamezni Okrožni uradi za zavarovanje delavcev.

Kakor vsakokrat, tako mi sili tudi

danes pod pero misel, priporočati vam, da sledite vzgledu delavstva, ki si je s svojo zavednostjo in močno organizacijo znalo ustvariti poleg tako važnih zdravstvenih zavodov tudi pokojninsko zavarovanje za starost, od katerega pa delavstvo niti iz daleka nima tako velikih koristi, kakor jih ima od zdravniškega zavarovanja v primeru na ogromne prispevke, ki se plačujejo za pokojninsko, in nizke premije, ki jih zahteva bolniško zavarovanje.

CENIK za leto 1928.

Belo platno Din	8,	9,	10,	12
Gradl za spodnje hlače «	12,	14,	16,	20
Platno za rjuhe 150 cm «	22,	26,	28,	32
Platno za kapne 180 cm «	28,	32,	40,	45
Damast za posteljino «	28,	32,	46,	50
Namizni prtji (komad) «	40,	48,	50,	60
Gradl za madrace «	30,	36,	44,	52
Ceftrji in oksforti . . . «	10,	12,	14,	20
Tiskovine (druki) . . . «	10,	12,	15,	16
Delain, etamin «	10,	12,	14,	16
Volneni delain «	18,	28,	38,	48
Ševijot v vseh barvah «	34,	45,	60,	68
Volneni poplin «	45,	50,	58,	60
Modno blago za ženske «	20,	24,	28,	35
Blago za plašče in kostume «	80,	95,	110,	120
Razne svile za obleke «	36,	45,	60,	68
Creppe de Chine «	68,	98,	120	
Težka taft svila «	88,	120		
Surova svila «	26,	28,	32,	40
Svilene rute «	40,	50,	120,	145
Naglavne rute «	5,	10,	12,	18
Jugoslovansko sukno «	24,	36,	50,	72
Češki kamgarni «	65,	120,	140,	160
Angliško sukno «	200,	220,	280,	300
Modne hlače «	100,	130,	180,	230
Lüster za sukne «	40,	60,	98,	160
Štruks «	60,	70,	95,	170
Baržun in fustian «	30,	36,	40,	60
Hlačovina «	12,	28,	36,	48
Tirolski loden «				120

Zavese, preproge, posteljina pregrinjala, koce, odeje, konjske plahte, voščeno platno, slamnjače, srajce, nogavice, dežnike in drugo dobite dobro in najceneje samo v

manufaktorni trgovini
I. Trpin
Maribor, Glavni trg 17
Vzorcev se ne razpošilja.

Naznanilo preselitve.

Čast mi je cenj. strankam sporočiti da sem se s svojo **tapetniško delavnico preselil v Gosposko ulico št. 36 v Mariboru.**

Jamčim tudi v bodoče za solidno in promptno izpeljavo naročenih del ter priporočam svojo bogato izbiro vzorcev lesenih rolet in trgovskih predalov. Prevzemam dela bodisi v delavnici ali pa pridem na dom.

Z odličnim spoštovanjem
Mandi, tapetar.

Naznanilo prevzema.

Cenj. občinstvu vljudno naznanjava, da sva s 1. oktobrom 1928

prevzela
od gospoda Franca Kurinčiča

delikatesno trgovino
in

zajtrkovalnico
v MARIBORU,
Aleksandrova cesta 31.

Priporočava se za obilni obisk
Slavko in Josipina Fabjan.

Eksportna hiša
LUNA

lastnik
Albin Pristernik
Maribor, Aleksandrova c. 19

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

JAKOB PERHAVEC, Maribor, Gosposka 19

tovarna za izdelovanje dezertnih vin in sirupov.

Kis za vlaganje

Na drobno! kumarc in drugo, vinski kis, špirit, vse vrste likerjev, tropinovec, droženko, slivovko, rum, konjak itd. po zmernih cenah. Na debelo!

Pletenine

jope
telovniki
pulverji
mantelni
kostumi
krila
večerna ogrinjala
otroške garniture i. t. d.
iz čiste volne in po najnižjih cenah
priporoča pletilna

M. Vezjak, Maribor
Vetrinjska ul. 17.

Vsa naročila, tudi če se material dostavi, se izvršijo hitro in najceneje.
Na debelo! Na drobno!

Šampanjec

znamke

Bouvier

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

Zastopstvo za Slovenijo:
Kernc in Favai, Ljubljana.

Originalna

VINA

v steklenicah
tvrdke

Veleposestvo vinogradov
CLOTAR BOUVIER

.... Gornja Radgona

Vrste letnik: 1921 Ljutomerski rizling,
» 1923 Tigermilch,
» 1923 Ljutomerski rizling,
» 1924 Murski biser
in mnogo drugih.

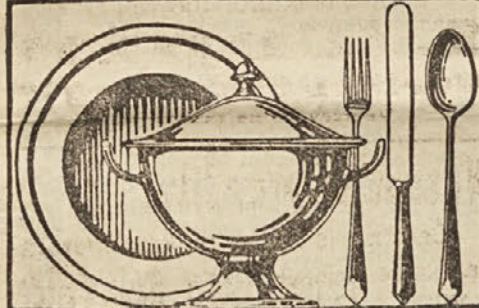
Cenik gratis in franko.



ŽELEZNINA

IVAN KORAŽIJA

MARIBOR



SANDRIK

ALPAKA  **SREBRO**
VODILNA ZNAMKA

Dobi se v vseh trgovinah, ki se pečajo s prodajo tega predmeta.
POMIZJE IN NAMIZNI PRIBOR
zaloga in razpošiljalnica za Jugoslavijo
SREČKO PODGORNİK, MARIBOR, Maistrova 3

Modna trgovina
Anton Paš
Maribor, Slovenska ul. 4.

Potrebščine za krojače in šivilje, čipke, vezenina, gumbi, modni našivi, svileni trakovi, svila za šivanje, D M. C. premeti za vezenje, šifon ter vsa druga drobnarija.
Nogavice, rokavice, srajce, kravate, jopice, vso damsko, moško in otroško perilo, volnene veste itd.
Strogo solidne cene!

Ali že veste?
da vedno kupuje staro zlato, srebrne krone in umetno zobovje
A. Stumpf, zlatar, Maribor, Koroška 8

Najlepši klobuki!
Največja izbira!
Najnižje cene!
A. Stauber
MARIBOR, Ulica 10. okt. 4

Martin Kolšek
čevlarski mojster
Celje, Samostanska št. 6
Izdelujem vsakovrstne moške, damske in otroške čevlje, mestne, podeželske, sportne itd. po najnižjih cenah. — Delo 6 zajamčeno. 7

Pohištvo, posteljnina, preproge, linolej, pohištvene predmete
za gostilničarje in zasebnike ima po zelo nizkih cenah
Karl Preis
Maribor, Gosposka 20.
Ilustrirane cenike brezplačno.

URE
ZLATO SREBRO

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

Najboljša ljutomerska vina
proda po najnižji ceni
Anton Šlik, upravitelj v Gornji Radgoni.
Oglašujte!

Pivovarna
Josip Tscheligi
Maribor, telefon 335.

Bock in marčno pivo.



FR. PERC
MARIBOR, Gosposka ul. 34
največja zaloga vseh godbenih instrumentov in potrebnih priborov, strun, gramofonov, plošč, igel itd. Prodaja na obroke. Popravila se izvršujejo v lastni delavnici.



Damske zimske klobuke
vseh vrst in barv kupite najceneje pri
Mariji Jahn
modistinja
Maribor, Stolna ulica št. 2.
Sprejema popravila vseh vrst ceno, hitro in solidno.

Naznanilo preselitve.
Cenj. strankam vljudno sporočam, da sem preselil svoj
česalni salon
iz Slovenske ulice št. 2
v Slovensko ul. 12 v Mariboru.

Prosim cenj. stranke, da mi dosedaj izkazano zaupanje ohranijo tudi v bodoče ter se priporočam
z odličnim spoštovanjem
Anton Zahradnik.

Malinovec
in druge brezalkoholne pijače, naravne, brez esenc, brez saharina in kemikalij, iz svežega sadja in grozdja
RUDOLF NIEFERGAL
MARIBOR, Koroška cesta 1.

Vsa instalacijska in kleparska dela, kopalnice, umivalnike, stranišča, naprave za segrevanje vode iz štedilnika ali s posebnimi aparati, centralne kurjave vseh sistemov in za vse svrhe, zlasti pa etažno segrevanje uradov, trgovin, kinogledališč in drugih dvoran izdeluje in dobavlja v prvovrstni izpeljavi po umerjenih cenah

Maks Ussar, Maribor, Gregorčičeva ul. 17
Pojasnila in načrti vedno na razpolago. Telefon 259.



SKLADIŠČE
„BERNDORF“
MARIBOR

Otvoritev.
Naznanjam cenj. občinstvu, da sem otvoril v Vetrinjski ulici št. 5 trgovino z usnjem.
Ker imam lastno tovarno, mi je tudi mogoče najcenejše postreči. — Kupujem tudi surove kože ter jih vzamem tudi v delo in jih najboljše izdelujem.
Za obilen obisk se priporoča

Arnošt Kohnstein
trgovina z usnjem
Maribor, Vetrinjska ul. 5

Prva celjska parna barvarija in kemična čistilnica
Ivan Taček ml. Plisiranje in likalnica za škrobljeno perilo
Celje, Gosposka ul. 21

Novo otvorjeno!

TVORNIŠKA ZALOGA MOŠKEGA PERILA

ZNAMKE

„M A M“

MARIBOR

srajce iz cefirja
srajce iz poplina
svilnate srajce
smoking srajce
športne srajce

trdi ovratniki
poltrdi ovratniki
mehki ovratniki
samoveznice

Gosposka ulica
štev. 24

pižame
spodnje hlače
žepni robci
nogavice

Stalno velika zaloga:

cefirjev, poplinov,
šifonov, platna,
gradelna, keperja

Nasproti
kavarni Central

Velika izbira!

Samo prvovrstno blago!

Vedno velika zaloga delavskega perila po najnižjih cenah. Sprejemajo se tudi naročila po meri.

Originalne tvorniške cene!

Novo otvorjeno!

Originalno pristno novo dalmatinsko vino

belo Opolo črno

po zelo nizkih cenah se dobi pri tvrdki

Bonačić & Baković, veletrgovina dalmatinskega vina, **Split.**

Skladišče v Mariboru, Slomškov trg 6.

Zastopstvo »Konservirane ribe sardina d. d.«, Split.

Skladišče: Maribor, Lekarniška ulica 7.

☞☞ CENIK in VZORCI na razpolago. ☞☞

Obveščam moje visoko čislane stranke, da od 1. okt. 1928 nisem več vodja tukajšnje filijalke

ZALOGE ČEVLJEV HUMANIK

ker sem mesto odložil.

Zahvaljujem se spoštovanim strankam za v filijalki Humanik mi izkazano zaupanje in prosim istočasno mi to zaupanje tudi dalje ohraniti v moji modni trgovini.

Z odličnim spoštovanjem

FR. KRICK, CELJE.

Skladišče

Meinel & Herold

tovarna glasbil, gramofonov in harmonik,
Maribor, št. 39 A.

Najcenejša in največja specialna tvrdka glasbenih instrumentov v državi.

Dobavlja samo priznane prvovrstne izdelke!

Vijoline od Din 95— dalje, ročne harmonike od Din 85— dalje
gitare » » 207— » klaviрске citre . . . » » 192— »
mandoline . . . » » 136— » gramofoni . . . » » 345— »

Zahtevajte naš veliki katalog, katerega Vam pošljemo brezplačno!

Veletrgovina z vinom

Pugel & Rossmann

Maribor, Trg svobode 3.

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



Le strokovnjak

more nuditi ono, kar je najboljšega in najtrpežnejšega za kolesarstvo. V tem smislu se priporoča tvrdka

Justin Gustinčič

meh. delavnica in trgovina ter zastopstvo za motorna kolesa znamke «Puch» in «F.N.»

Maribor, Tattenbachova ul. 14, nasproti Narodnemu domu.

Kolesa raznih znamk, za gospode, dame, fantke in deklice, iz najboljših tovarn, kakor „Waffenrad“, „Steyr“, „Orožno kolo“, „Peugeot“, „Puch“ i. t. d.

V zalogi imam vedno bogato izbiro pnevmatik angleških, francoskih, italijanskih in nemških znamk, ter vse posamezne predmete, ki jih kolesar potrebuje in želi, po najnižjih cenah. Dalje velika zaloga šivalnih strojev znamke „Dürkopp“ s 15 letno garancijo ter vseh posameznih delov teh strojev in igle. Strojno olje itd. Izvršujem vsa popravila takoj, tako da kolesar na isto lahko počaka. Lastna poniklovalnica, peč za emajliranje z električnim tokom itd.

Vsi kletarski in vinogradniški gumijasti predmeti.
Cene nizke. Vse zajamčeno. Postrežba točna.

P. N. OBČINSTVO, POZORI!

TOPLO VODO za umivanje, kopanje, pomivanje, pranje, segrevanje sob itd., segreva enostavno hitro in poceni

PATENT JEKLENA REŠETKA

vsebuje veliko kurilno ploskev, ki se montira namesto navadne rešetke v vsak normalen štedilnik. Ne ovira pri kurjavi, ne pri kuhanju ter segreva vodo takoj že pri najmanjšem ognju ter je topla voda takoj na razpolago, nadkriljuje vse dosedanje zastarele toplovodne naprave. Štedljiv pri premogu in času, ker odpade vsak postransko kurjenje za segrevanje vode v kopalni peči, kotlu itd. Naprava je neobhodno potrebna za kopalnišča, zdravilišča, bolnice, hotele ter stanovanjske hiše. Vse dosedanje naprave delujejo izborna, kar je razvidno iz mnogo pohvalnih in priporočilnih pisem, ki so na razpolago. Poslužite se enakih naprav, ki jih dobavi in montira solidno strokovnjaško in poceni

tvrdka **BELAK & INKRET**

INSTALACIJSKO PODJETJE ZA ELEKTRIKO, VODOVOD IN CENTRALNE KURJAVE **CELJE** PREŠERNOVA ULICA 3

POJASNILA IN PRORAČUNI BREZPLAČNO

Oglašujte v „Gostilničarskem listu“!

Delniška pivovarna »Union«

Ljubljana, Laško in Maribor

priporoča svoje prvovrstno dvojno marčno pivo, eksportni ležak in temno pivo, varjeno po bavarskem sistemu, „Herkules“, „Porter“ in „Bock“ vsem cenj. gostilničarjem in gostom.

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