

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

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

Telefon 2467.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 12.

Maribor, dne 23. decembra 1931.

Leto I.

Vesele božične praznike in srečno Novo leto

Želi vsem čitateljem uredništvo.

M. Rapoc:

Božično kramljanje.

Božič praznujejo krščanski narodi v spomin na rojstvo našega Odrešenika. Božični prazniki so v prvi vrsti rodbinski prazniki s posebnim čarom, ki deluje enako na mlado in staro. Marsikdo, ki mu je neizprosno življenje vzelo vso nežnost in čuvstvenost, se na Sveti večer spomni davno minulih dni, ko je še kot otrok doživljal vso skrivnost in vso lepoto teh dni od tajinstvenega pričakovanja do končne izpolnitve pred jasticami, pod bleščočim božičnim drevescem. V takih trenutkih pozabi na trdo sedanost, navdaja ga otožno hrepenenje po nečem neskončno lepem, ki je za vedno zatonilo.

V ospredju teh spominov na dom stoji predvsem žena — mati. Ona je bila in je še tudi danes v kljub vsem izrodrom moderne ženske mladine svečenica domačega ognjišča, duša vsega rodbinskega življenja.

V sedanjih časih, ko notranja razdvojenost, beda in trda borba za vsakdanji kruh od dne do dne naraščajo, je treba nekega protiteža, ki pomaga, da živci ne popuste in človek težkočam ne podleže. Danes bolj kot kdaj prej je torej važno, da ustvari gospodinja, žena ali mati tako praznično razpoloženje, da utrujeni rodbinski člani vsaj za nekaj časa pozabijo na svoje težave, da se v njihovih srcih porodi spoznanje velikega pomena Božiča, praznika ljubezni.

Ob priliki raznih praznikov vlada v hiši stara gostoljubnost. Ni več potratnosti in obilice kot je bila nekdanj v navadi. Tega danes nihče ne more zahtevati, saj ni denarnih sredstev za to. In tudi, če je kdo v dobrem gmotnem položaju, ne bo tega preveč povdarjal. Razkošje v dneh, ko milijoni stradajo, namreč ne pričaja baš o visoki duševni kulturi gostitelja, ne o njegovem razumevanju obupnega socialnega položaja manj srečnih slojev. Sploh pa bo vsak gost višje kot najbolj bogato pojedino cenil prijazen sprejem in se bo tudi ob razmeram odgovarjajoči skromni postrežbi ob prijaznosti gostiteljev najboljše počutil.

Za gospodinjso so božični prazniki zvezani z velikim trudom in z izdatnimi skrbmi. Najvažnejše delo čaka gospodinja že pred prazniki. Treba je priprave za Božič. Očediti se mora stanovanje, okrasiti sobe, speči pecivo itd. Le, kaj delajo gospodinjve večinoma iz teh priprav? Pravi pekler za celo hišo! Kakor obsedene dirjajo nepočesane, zanikrno oblečene sem ter tja in spravljajo celo hišo v nered; družina ne najde mirnega kotička za svoje delo, obeda ni ob pravem času itd. Vsi izdatno občutijo, da je dan pospravljanja. In vendar, kako lepo in mirno bi se dalo vse to opraviti! Ni treba, da postane pospravljanje muka za gospodinjso samo in za vse ostale. Delati je treba po načrtu. Z lahkoto si sestavi gospodinja jedilnik, ki da malo dela in če se le malo potruji, bo tudi obed ob pravem času na mizi. Po določenem načrtu bo očistila vse sobe, zaporedoma ob enem pa skrbela, da je vedno vsaj ena udobna in članom rodbine na raz-

polago. V posameznih sobah pusti na dan velikega pospravljanja le one komade pohištva, ki se težko prenašajo; vse slike, drobnarije itd. očisti že dan poprej in jih shrani ali v drugi sobi, ali v isti sobi dobro pokrite, da ne more prah do njih. Najprej pospravi vse omare in predale, potem očisti peč, če je treba, jo umije s salmijakom, ne z milnico, omete stene s snažnim omelom ali mehko krpo, očedi okna in se končno loti tal. Treba je imeti vse pripomočke, ki jih rabi pri čiščenju, pripravljene, da s tem ne trati po nepotrebnem času. Ako se drži točno načrta, se izogne vsemu beganju in delo bo šlo gladko od rok, brez običajne nervoznosti.

Tudi pozimi ni prijazno stanovanje, v katerem ne najdemo vsaj malo cvetlic ali zelenja. Narava sama je skrbela, da nam ga ni treba pogrešati. Smrekove in borove veje so kaj primerne za okras. Nekaj ciklam ali jegličev pričara pomladansko prazniško razpoloženje v stanovanje. Tudi kmet čuti potrebo, da ozaljša za praznike svoj dom z zelenjem in da ne manjka poživljaljajočih barv, si vplete v zelenje papirnate rože, tu in tam mu cvete že med oknom kak fajgelj ali kaka pelargonija, ki je posebno dobrodošla. V zadnjem času se širi pri nas tudi angleški običaj, da okrasimo sobe z belim omelom ali limom, ki ga umen sadjar kot škodljivega zajedalca celo leto hudo zatira, o Božiču pa ga v sobi vseeno prijazno gleda.

V nekaterih hišah sejejo v začetku decembra žito v vlažno žagovino in za praznike imajo majhne tratice, ki zelo lepo učinkujejo kot namizni okras. Drugi zopet imajo na mizi cvetoče bezgove ali breskove veje, ki so jih ves mesec skrbno gojili, da so se že ob tako nenadnem času razcvetele.

Mnogo več dela kakor običajno ima gospodinja s pripravljanim jedil. Vrsta praznikov, brezskrbnost in prijetna družba vplivajo na zdrav tek, tako da je treba poskrbeti za dobro in izdatno zalogo. Razen običajnih jedi, ki se za praznike pripravljajo boljše in se jim doda malo več masla, jajc in sladkorja kot navadno, imamo še v različnih krajih posebna božična jedila. Božične jedi, ki jih poznajo skoraj vsi narodi, so predvsem ribe za božični večer, za praznike pa največ perutnina in deloma svinjina. Mnogo varijacij kaže pecivo. V naših krajih slove zlasti potice, medeno pecivo in sadni kruh. Tudi tukaj ne sme gospodinja pozabiti na pregovor: »sprememba razveseljuje.«

Ko je vse delo opravljeno, napoči tudi za gospodinjso čas počitka. Tudi ona ni stroj brez duše, ki le venomer dela. Če si sama ne privoščijo miru, ga tudi rodbina nima. In kolikokrat so ravno prazniki edini dnevi, ko je vsa družina zbrana in je tudi kak gost dobrodošel. Prazniki zahtevajo vedre obraze in ne izmučenih, na katerih se zrcali slaba volja. Le, če je gospodinja spočita, ustvari lahko v svojem domu ono harmonijo, ki je potrebna, da ogreje svoje goste in se razvije prijetno razpoloženje.

Božji Sin se je rodil kot Odrešenik vsega sveta, ne samo gospode. Tega gospodinja ne sme pozabiti. Tudi posel mora imeti svoje praznike. Dnevno delo se mora opraviti, če pa je nekaj že pripravljenega v naprej, se da mnogo časa prihraniti. Ne uživaj svojega počitka na račun drugih, ki si ga ne upajo zahtevati, pa so ga še men-

da bolj potrebni kakor ti. Ne nagaj jim torej nepotrebnega dela. Daj jim časa dovolj, da si pripravijo obleko in vse kar rabijo za praznike. Če posel čuti, da si mu naklonjena, ga ne bo treba priganjati k delu. Sam bo delal dokler svojega dela ne skonča, saj ve, da bo smel k svojcem, če je mogoče, ali ga pa bo imel nekaj ur ali dni miru, ki jih lahko uporabi kakor mu drago.

Čim resnejše je življenje, tembolj išče človek trenutkov, v katerih pozabi na težave življenja in vkljub splošni krizi se bo posrečilo pravi ženi, da bo za njeno hišo veljala beseda: »Mir ljudem na zemlji, ki so dobre volje!«

Dajte si dopovedati — točite enoletna vina!

Ze večkrat smo na tem mestu povdarjali, kolike važnosti je, da točimo ne samo dobra, temveč tudi enoletna vina. Gostilničar, ki toči leto za letom dobro, enoletno vino, ki je vedno približno ene in iste kakovosti in ki ima vrhu tega še primerno zmerne cene, postane kmalu poznan.

Dandanes se zahteva tudi pri namiznih vinih gotove marke, ki bi naj bile vedno enakega okusa in kakovosti. Posebno v nevino-rodnih krajih pivcev ne povprašuje mnogo, ali se je pridelalo mnogo ali malo vina, ali je bila letina dobra ali slaba, on hoče piti dobro vino, ki je vedno kolikor mogoče enako močno (alkoholno) in ki nikoli ni prekislo. **Skrb naša mora biti, da se prilagodimo zahtevam, okusu konzumenta, ne pa da narobe vzgajamo konzumenta na skoraj vsakomesečni drugačen okus našega mu nudenega vina.** Podlaga umnega našega kletarstva bodi pravilno rezanje (mešanje) različnih vin med seboj, pri čemur moramo upoštevati zahteve konzumentov. Rezanje vin med seboj ni nobeno pančanje, ampak je to zahteva časa.

Za pravilno rezanje vin med seboj je treba mnogo strokovnega znanja, prakse in inteligence. Dober gostilničar, dober kletar bi moral poznati glavne vrste vin in njihov lastnosti. Dobro bi bilo, če bi imel osnovne pojme o kemiji, mora pa na vsak način znati ravnati z vinom, kakor to zahteva umno kletarstvo. Dober kletar mora poznati vina iz posameznih trt — poznati mora tipe (značilnost) vin — s posameznih vinskih gor, kar doseže le z večkratno prakso; sicer pa mora imeti tudi dober nos in dober jezik za pokušanje vina.

Da so nekatera tuja, posebno francoska vina po vsem svetu jako znana, je pripisovati večji del pravilnemu rezanju različnih vin med seboj. Kako se tedaj pravilno reže vino in kako je pri tem ravnati.

Mi vemo, da dajo različne sorte vinske trte različna vina: n. pr. ene dajejo mnogo, druge malo kislino, ene mnogo druge malo alkohola, ene dajejo mnogo druge malo ali nič buketa (cvetice). Nekatero spet dajejo vino, ki se nerado čisti, pa se pomešano z drugim preje očisti, ker slednje to pospeši.

Režemo dve, tri, največ štiri vrste vina. Načelo pri rezanju je, da izberemo taka vina, da boljša ne izgubijo na vrednosti več, kakor slabša pridobivajo.

Poskuša se zrezano vino poprej v malem v gradniranih (merilnih) kozarcih, če odgovarjajo našemu namenu; za najboljše se potem od-

ločimo. Potrebno je tudi, da te poskuse pustimo nekoliko časa stati, ker se posamezne sestavine šele pozneje tesno združijo in dajo šele čez nekaj dni pozneje pravi okus.

Rezanje (mešanje) vina naj se vrši v večjih sodih in ravnati se je po poskusu v malem, katerega preračunamo potem na veliko. Ko se zrezano vino uleži, to je po nekaj tednih, ga lahko spravimo v promet, ga lahko točimo. Če je še pa motno, ga čistimo ali filtriramo.

Nauk o serviranju.

Ferdo Jelenc, strokovni učitelj Zveze.

(Nadaljevanje.)

Popolni menu.

Menu, kakor smo ga obravnavali v prejšnjih poglavjih, se da razširiti s tem, da vrinemo rede (Gänge), o katerih še nismo govorili. Vrhu tega pa lahko nekatere rede podvojimo ali potrojimo. Tako damo lahko dva reda mesa s prikuho ali dva tri rede pečenke.

V naslednjem podajamo popoln menu. Rede, o katerih še nismo govorili, imenujemo pri tem tudi nemško.

Menu:

Mrzla zakuska (kalte Vorspeise)
Juha
Topla zakuska (warme Vorspeise)
Riba
Meso s prikuho
Uvodna jed (Entree)
—
Punč ali sorbet (Punsch oder Sorbett)
—
Pečenka s salato in kompotom
Vmesna jed od sočivja (feines Gemüse)
Sladica
Sladoled (Gefrorenes)
—
Sir
Desert in sadje (Dessert und Obst)
Kava.

Kakor vidimo, razpada popoln menu na tri dele, ki jih ločita punč ali sorbet in presledek med sladoledom in sirom. Ti trije deli se zovejo:

Prva posluga (erstes Service)

Druga posluga (zweites Service)

Desert (Dessert)

Zarezi med temi tremi deli se še čutita pri serviranju, kajti vsaka znači za jedce gotov odmor ter se med tem odmorom pospravi tudi miza. Res pa je, da se ti zarezi dandanes vedno bolj zabrisujejo, ker si ljudje, kakor nikjer v življenju, tako tudi pri jedi ne privoščijo tišega miru in udobnosti, kakor v prejšnjih boljših časih. Zaradi tega poteka kosilo vedno bolj nepretrgano. Ena posledica tega nepretrganega serviranja je ta, da sirov red tam, kamor smo ga v meniju postavili, ni več na takem mestu, kjer bi vztrezal zahtevam okusa in prebave. Prej je sir na tem mestu prišel na vrsto po dolgem odmoru med drugo poslugo in desertom kot uvod v desert, ter je bil tukaj docela na pravem mestu, ker je želodec že pozabil na sladke jedi, ki jih je že zavžil. Dandanes, ko se hoče pojesti takorekoč vse naenkrat, pa temu ni več tako ter se pomakne sirov red z ozirov na želodec pred sladoled ali celo pred sladico. S tem izgine presledek med drugo poslugo in desertom sploh.

Najcenejša trgovina za pletenine lastnega izdelka kakor

PULOVERJI

OD DIN 25— NAPREJ

CELE OBLEKE

OD DIN 170— NAPREJ

Eksportna hiša „Luna“

Maribor, Aleksandrova c. 19

Oglejmo si po vrsti, kakor so navedeni v popolnem meniju, rede, katerih še nismo obravnavali.

Mrzla zakuska.

Pravi namen mrzle zakuske je, nadomestiti juho. Na mestu je v meniju torej pravzaprav le takrat, če juhe ni, t. j. pri opoldanskem zajutreku (déjeuner) in večerji (souper). Vendar se skuša dandanes obogatiti tudi kosilo večkrat s tem, da se denejo na menu mrzle zakuske pred juho. Najfinejši mrzli zakuski predstavljata kavijar in ostrige. Druge so: razne marinirane ribice, marinirano sočivo, kakor paradižniki, kumarice, fino pripravljena trda jajca, salate itd. Kavijar in ostrige se pripravijo v porcijah, ostale mrzle zakuske pa se ponujajo s stojala (cabaret), kjer je vsaka vrsta v posebni stekleni skledici. Jedo se mrzle zakuske z velikim priborom, nekatere, kakor ostrige, pa tudi lahko s posebnimi vilicami. Take vilice za ostrige se položijo na desno od velike žlice, to pa vsled načela, da bodi na mizi pripravljeno vse v tisti vrsti, kakor je gost potrebuje.

Topla zakuska.

Topla zakuska lahko bogati vsak obed (Mahlzeit) ter se daje v obliki hrustavcev (croquettes), malih narastkov (soufflés) ali nadevanega maslenega testa (vol-au-vent). Je se topla zakuska z velikimi vilicami, ki se položijo bodisi na desno od žlice na juho, bodisi z ostalimi vilicami na levi strani krožnika.

Uvodna jed.

Uvodna jed (entrée) ima ime po tem, ker uvaja na koncu prve poslude v sledečo drugo poslugo. To je po pripravi in okusu najfinejša jed sporeda. Vsled tega dajejo restavraciji na jedilnem listu vse fine jedi pod poglavje »Entrées«.

Uvodna jed se lahko podvoji s tem, da se dá ena topla in ena mrzla. Oglejmo si najprej tople, potem pa mrzle uvodne jedi.

(Dalje prihodnjič.)

Kletarstvo.

Vprašanje F. K. iz J. pri D. Nameravam se udeležiti trodnevnega kletarskega tečaja, ki ga priredite v mesecu januarju 1932 v Mariboru. Da lahko pridobim za ta tečaj tudi svojega prijatelja, ki se je za obisk tega tečaja že in povsem odločil, prosim pojasnila, kaj vse se bo na trodnevem kletarskem tečaju v Mariboru predavalo in pokazalo?

Odgovor: Kakor smo že objavili, priredi naša zveza dne 14., 15. in 16. januarja ter 11., 12. in 13. februarja leta 1932 dva tridnevna kletarska tečaja na banovinski vinarški in sadjarski šoli v Mariboru. Pouk je teoretičen in praktičen ter traja dnevno od 8.—12. in od 14.—18. ure.

V teoriji se bo obdelalo naslednja poglavja: Vinska kriza. Zoritev grozdja. Trgatev. Kipenje mošta. Čiste drože. Naprava vina iz zdravega in gnilega grozdja. Vinska klet. Ovinjenje in čiščenje sodov. Pretakanje vina. Žveplo v kletarstvu. Čiščenje vina z: želatino, ribjim klejem, jajčjim beljakom, mlekom in sirnino in s španjsko zemljo. Filtriranje vina. Zboljšanje mošta in vina, kakor slajenje, prekipevanje, impregniranje vina z ogljikovim dvokisom, rezanje vina, razkisanje, barvanje, razbarvanje vina. Vinske napake: duh in okus po slabi posodi in po žveplu, počrnenje, porjavenje. Vinske bolezni: kan (bersa), vlačljivost, očetni in mlečni cik, miševina, zavrelka. Butelična vina. Pokušanje vina.

Praksa se kombinira po želji udeležencev tečaja, in sicer: Klet (kipelna, želatna, buteljčna), vrsta sodov, razne podlage, vodovod, kanal za odvajanje vode. Prešnica: tipi stiskalnic, razni mlini, škafi za trgatev, vinske pumpe, gumijeve cevi, pipe, pilke, čepi. Ravnanje s sodi: razne oblike, ovinjenje, umivanje, zdravljenje bolnih sodov, žveplanje sodov. Filtriranje z raznimi filtri. Čiščenje vin z želatino in ribjim klejem. Nastavljanje sodov. Razkisanje. Impregniranje vina z ogljikovim dvokisom. Pretakanje. Tehnika v predelavi grozdja: vrenje, čiste drože, kipelne vehe. Žveplanje vina in sodov. Bu-

teljčna vina: tipi steklenic, zamaški, etikete, adjustiranje. Določanje sladkorja, alkohola in kisline. Pokušnja vin.

Poleg tega se bo na tečaju predavalo vsak dan tudi po eno uro o davkih in kalkulaciji v gostilniških obratih. V ostalem pa si ponovno prečitajte zadevni oglas.

Vprašanje Fr. Z. iz L. Hotel sem se udeležiti vinskega sejma v Ivanjkojih, da bi nakupil nekaj finega sortnega vina, pa mi je bolezen to preprečila. Predpostavljam, da ste se tega vinskega sejma udeležili in Vas prosim, da mi nasvetujete, odnosno priporočite vinogradnike, ki so na vinskem sejmu v Ivanjkojih razstavili prvovrstna vina?

Odgovor: Vinska zadruga »Jeruzalemčan« je priredila v četrtek dne 10. decembra tega leta svoj VII. vinski sejem v Ivanjkojih, ki je v vsakem oziru prav dobro potekel. Bilo je mnogo prav dobrega, večinoma sortiranega vina letnikov 1927—1931, skoroda iz vseh znamenitih vinskih goric ormoško ljutomerskega okraja, skupno okoli 240 vzorcev. Vsa ta vina je strokovna komisija že dan poprej preizkusila in klasificirala. Najboljše klasifikacije so dosegli burgundci (beli), rulandci, silvanci, renski rizlingi ter šiponi (mozlerji). Cene so se gibale med 3.50 do 6 Din, največ med 3 in 5 Din. Ze na sejmu samem se je razvila živahna kupčija, ki je trajala ves dan. Večina razstavljenih, posebno letošnjih vin je nudilo nekaj posebnega glede arome in polnosti.

Le škoda, da Vas je bolezen odvrnila od te lepe prireditve, da bi se na licu mesta mogli sami prepričati, kaka dobra kapljica se pri dela na naših domačih tleh. Glede naslovov vinogradnikov, ki so na tem sejmu razstavili svoja vina, Vam svetujemo, da pišete Vinarski zadrugi »Jeruzalemčan« v Ivanjkojih, da Vam pošlje katalog tega sejma, v katerem dobite seznam vinogradnikov z razstavljenimi vrstami in količinami vin; zadrugi predseduje poznani in zaslužni sedanji narodni poslanec g. L. Petrovar v Ivanjkojih.

Narte Velikonja:

Nova slovenska servirna knjiga.

Mislím, da bi našemu gostilničarstvu ne mogel sporočiti boljše vesti, kakor je sporočilo, da je ro-

kopis nove servirne knjige za gostilničarski obrt končan in da so le nepredvidene ovire vzrok, da knjiga še ne bo natisnjena za Božič. Sestavila sva jo ob sodelovanju raznih domačih in tudi inozemskih strokovnjakov z g. Ferdinandom Jelencem. Vodilna misel pri knjigi je bila, da se poda snov z različnih vidikov v neobhodno potrebnih potezah, vendar tako, da se čitatelj lahko sam uči iz knjige. Skušala sva knjigo urediti tako, da se najprej seznanimo z neobhodnimi elementi serviranja, servirnimi materijalom (perilom, porcelanom, steklom in kristalom, srebrnino, namiznim ali malim inventarjem) s potrebnimi slikami, za katere nam je stavila klišeje na razpolago znana firma »Sandrik«. Za materijalom obravnavamo razne obratovalne prostore, nato postrežno osebje s postrežnimi sistemi in vodstvom restavranta. Sledi nato izčrpno poglavje o obedih, s katerim izrazom nadomeščamo do sedaj rabljeno besedo »obrok«. Tu imamo obravnavano kosilo, opoldanski zajtrk, večerjo, zajtrk, popoldansko malico, brašno, piknik in bufet. V novem poglavju je široko obrazložen spored jedi in njih serviranje s pripombami, kako se poedine jedi jedo. V naslednjem poglavju obravnavamo pijače. Pri tem bo po našem mnenju zelo dobrodošla klasifikacija naših vin glede kisline in kvalitete ter navodila za ravnanje s pijačami v restavracijah. Jedilnemu listu in vinskemu listu je posvečeno novo poglavje. Prav tako obratovanju restavrantu in kuhinje s potrebnimi obrazci. Šele ko čitatelj predela vso to snov, se zamore z njim razpravljati o bistvenih načelih serviranja, o prijemih, nošenju, postavljanju ali nudenju, o rezanju jedi, o serviranju pri skupni mizi in posamič, o temeljnih načelih serviranja. Nato prehaja knjiga v najpodrobnejše razpravljanje o serviranju s servirnimi vajami. Te vaje so razdeljene v sestavne kretnje ter se bo radi tega knjiga mogla uspešno uporabljati pri raznih gostilničarskih tečajih. Razčlenjena je vaja o polaganju krožnikov, o pospravljanju krožnikov, o polaganju pribora, pribora in krožnikov obenem in pospravljanju, o postavljanju skled, o pospravljanju pribora, krožnikov in skled, o ponujanju skled, o ponujanju več skled hkrati, dalje dunajski način serviranja več gostom, o serviranju juhe, kave itd. Po vajah sledi

Vesele božične praznike in srečno Novo leto

želimo

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

Delniška pivovarna „Union“

Laško

Ljubljana

Maribor

obsežno poglavje o serviranju v celoti s pripravami miz in stolov, porinjanje miz itd. in končno popraviljanje. Kot predzadnje poglavje obravnava knjiga serviranje v posebnih okoliščinah, n. pr. v hotelski sobi, gostilni in kavarni itd. Knjigo zaključuje poglavje o prejemkih postrežnega osebja. Upamo, da bode tudi to poglavje prav prišlo lastnikom obratov kakor postrežnemu osebju samemu.

Že iz zgoraj navedenega je razvidno, da je knjiga sestavljena tako, kakor še ni nobena knjiga v svetovni literaturi v tej stroki, nekaj poglavij pa je, ki jih vobče v nobeni knjigi še nismo našli. Da bi knjiga še bolj dosegla svoj namen, bo imela poleg raznih slik v tekstu še posebej približno pet pol samih slik o serviranju samem, tako da bo dosežena popolna pozornost posameznih vaj in položajev pri serviranju. Naša želja je samo, da bi po knjigi, ko izide, gostilničarji res posegali ter bi na ta način izvršili osnovne priprave, t. j. izobrazbo gostilničarskega stanu za razvoj tujskega prometa v Sloveniji.

Nova navodila za zaračunavanje občinske trošarine.

Na pritožbo Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru, katero je bila poslala potom Zbornice TOI na bansko upravo, je bila izdana pod št. II No. 28342/1 z dne 4. 12. t. l. sleče navodilo:

»Trošarinski zavezanci se pritožujejo, da zaokrožujejo organi finančne kontrole pri izračunavanju občinske trošarine na špirit, žganje, liker, rum in konjak ulomke hektoliterskih stopinj v vsakem primeru navzgor, četudi znaša ulomek pod 50 stotink.

Na primer: Od 21. 6. lit. slivovke 40% — 8.64 hl^o, 11. 2. lit. droženke 50% — 5.60 hl^o, skupaj 15.24 hl^o, je zaračunala in pobrala finančna kontrola občinsko trošarino, ki znaša 10 Din od hl^o, v znesku 150 Din, tedaj za Din 7.60 več, ko bi smela dejansko znašati občinska trošarina.

Da se preprečijo slične pritožbe, odredjam, da se izračunava v prihodnje občinska trošarina od zgoraj navedenih pijač vedno na 2 decimalki in da se vsako zaokroževanje ulomkov najsibo navzdol kakor tudi navzgor popolnoma ukine.

Pripominjam, da za takšno zaokroževanje tudi ni podana zakonska osnova, ker predvideva točka 59 čl. 109 pravilnika za izvrševanje zakona o državni trošarini takšno zaokroževanje le pri računanju državne trošarine pri proizvajalcih.

S tem ob enem razveljavljam zadnji odstavek tukajšnje okrožnice II No. 6930/1 z dne 26. febru- arja 1931.«

Vinska razstava v Ljutomeru.

Vinarska podružnica v Ljutomeru priredi dne 12. januarja 1932 (v torek) vinski sejem in razstavo v dvorani g. Julija Strasserja, gostilničarja v Ljutomeru.

Na poskušnjo bodo vina iz vsega ljutomerskega sreza in sicer iz vseh njegovih vinarških okolišev: gornjeradgonskega, ljutomerskega in štrigovskega. Pa tudi sosedni ormoški okoliš bo zastopan. Ljutomer je po svojem starem slovesu

kot center vinorodnega sreza in kot vozlišče železnic za tako prireditev zelo pripraven. Zaradi tega vlada za vinski sejem in razstavo že veliko zanimanje med vinogradniki ter tu- in inozemskimi kupci.

Vabijo se vsi vinogradniki iz ljutomersko-ormoškega, gornjeradgonskega in štrigovskega okraja, da razstavijo svoja vina, kajti na ta način jih bodo vinski kupci mogli poskusiti ter se prepričati o izvrštni kakovosti letošnjega ljutomerskega.

Vsi producenti v omenjenih okoliših, kateri žele svoja vina razstaviti, naj to prijavijo najkasneje do 1. januarja 1932 v pisarni mestne občine Ljutomer. Istotam se sprejema vino za razstavo, ki se mora poslati do 8. januarja 1932 in sicer od vsake sorte tri steklenice po 7/10 litra. Kdor nima primernih steklenic, jih dobi pri mestni občini Ljutomer, kjer se dobe tudi vsa natančnejša pojasnila.

Grozdje je povsod lepo dozorelo, trgategv je bila pozna in tako smo dosegli res izredno fina in stanovitna vina, kakršnih ne pomnimo že dolgo vrsto let. Na izbiro bodo izvrštna vina mešanih nasadov, kakor tudi vse vrste najfinejših špecialitet iz vsega sreza.

Opozarjamo vse interesente, vinske trgovce ter gostilničarje, da si ogledajo vinsko razstavo ter se sami prepričajo o izvrštni kakovosti tukajšnjega pridelka in enako tudi o zelo ugodnih cenah.

Mestno načelstvo v Mariboru.
Štev. 25634/1237/31.

V Mariboru dne 7. XII. 1931.

Razglas.

Mestno načelstvo razglasa:

Ker se dogajajo še vedno slučajji, da se rabijo v javnem prometu steklenice in druge posode za razpečevanje vina itd., ki ne odgovarjajo predpisom, se opozarjajo vsi interesenti na naslednje določbe »Zakona o merah, njih rabi v javnem prometu in nadzorstvu nad njimi«

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soke uporabljajte

ROGAŠKO SLATINO

vrelec „TEMPEL“

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

— Dobi se v vseh boljših trgovinah. —

Ur. l. 70/1928 in o izpremembi in dopolnitvi tega zakona, Služb. l. št. 74/1931, ki se glasi:

§ 4. Steklenice in posode za razpečevanje vina, piva in drugih alkoholnih pijač v gostilnah, pivnicah, kavarnah in drugih javnih prostorih, morajo biti opremljene z označbo prostornine in se morajo pregledati in žigosati.

Pregledati in žigosati se morajo tudi posode za razpečevanje mleka in mlečnih proizvodov, kakor tudi zaprte steklenice ali druge posode, v katerih se prodaja mleko.

Zaprte steklenice, v katerih se prodajajo vino, pivo ali druge alkoholne pijače, ni treba pregledati in žigosati.

§ 5. Odredbe čl. 13 in 15, 16, 17, 18 in 19 veljajo tudi na steklenice in posode, katere je treba pregledati in žigosati.

Kazni:

Kaznuje se: I. v denarju od 30 do 900 Din ali z zaporom

1. kdor rabi v javnem prometu merila ali merilne priprave, steklenice ali posode, ki po zakonu niso dopustne;

2. kdor da merila ali merilne priprave, steklenice ali posode, ki spadajo po tem zakonu pod pregledovanje in žigosanje, ali ki bi

se bile morale dati občasno pregledati in ožigosati, neožigosane v javni promet, ali jih nežigosane rabi ali jih ima nežigosane zaradi prodaje razstavljene v trgovinski obratovalnici, skladišču, obrtnem ali industrijskem podjetju;

3. kdor prodaja v gostilni, kavarni ali drugem javnem lokalu vino, pivo in druge alkoholne pijače ali mleko v steklenicah ali v posodah, ki ne ustrezajo odredbam členov 26 in 27 tega zakona;

II. v denarju od 30 do 600 Din ali z zaporom do 20 dni:

1. kdor rabi v javnem prometu merila ali merilne priprave ali so- de, po predpisih ožigosane, toda ve ali bi moral ob obvezni opreznosti vedeti, da drugače ne ustrezajo odredbam tega zakona in naredbam, izdanim na njega podstavi;

2. kdor ne postopa po poslednjem odstavku členov 16 in 25 tega zakona.

Zoper onega, pri katerem se najdejo lažna merila ali lažne merilne priprave, lažne steklenice in posode in lažni sodi, je treba postopati po odredbam kazenskega zakona poleg eventualnih kazni po točki I ali po točki II čl. 33 tega zakona.

Mestni nač.: dr. Lipold s. r.

Vesele božične praznike in srečno Novo eto

želimo

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

„KOSMUS“

lastnika Ferdo in Elza Kosem konzerviranje rib, sočivja in sokov

MARIBOR
MAGDALENSKA ULICA ŠT. 35

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA
DUNAJSKA CESTA 13

ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE
HOTELE IN KAVARNE

Čistoča in dobra postrežba v Vaših
obratih je najboljša Vaša
reklama!

STEKLO -
PORCELAN
KERAMIKE

Velika zaloga
gostilničarskih
potrebščin po zelo
nizkih cenah!

IVAN KOVAČIČ
MARIBOR
SLOVENSKA IO
KOROŠKA IO

REKLAMA - GLAVNA - MARIBOR

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

Osrednja vinarska zadruga za Jugoslavijo v Ljubljani

ima na zalogi prvovrstna vina:

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

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

LJUDSKA SAMOPOMOČ V MARIBORU

Aleksandrova cesta 14 - Telefon Interurban 21-31

Podporno društvo za slučaj smrti in doživetja sprejema

vse zdrave osebe v starosti od 1. do 90. leta, in sicer v naslednje do danes obstoječe oddelke:

Oddelek A (A/I, A/II, A/III, A/IV) po	1000 Din podpore
B (B/I, B/II, B/III, B/IV)	2000
C (C/I, C/II, C/III, C/IV)	4000
D (D/I, D/II, D/III, D/IV)	10.000
E	20.000

V oddelke A, B, C, D, E se sprejmejo vse osebe od 1. do 50. leta z 2 letno čakalno dobo, v ostala oddelke vse osebe od 51. do 90. leta s 4-letno čakalno dobo. Komur gmojne razmere dopuščajo, lahko pristopi tudi v več teh oddelkov do največ 54.000, oz. 51.000 Din. Poleg enkratne majhne vpisne pristojbine, ki znaša od 18 Din do največ 150 Din, se plača za vsak smrtni slučaj v odd. A po 50 par, v odd. B po 1 Din v odd. C po 2 Din, v odd. D po 5 Din in v odd. E po 10 Din na posmrtninah. — Mladoletni od 1. do 16. leta lahko pristopijo v oddelke A in B po 1000 Din podpore za slučaj smrti in doživetja; to se pravi, ako doživijo 21. leto, se jim izplača na roko po 1000, ozir. do največ 2000 Din podpore, istotako v slučaju poprešnje smrti njihovim staršem. Za odd. D in D/I je potrebno v dvomljivih slučajih zdravniško spričevalo, za odd. E pa vedno.

LJUDSKA SAMOPOMOČ

šteje danes že skoraj 30.000 članov in je izplačala tekom prvih 4 let že nad 2.500.000 na podporah.

Ako še niste član LJUDSKE SAMOPOMOČI, zahtevajte takoj brezobvezno in zastoj pristopno izjavo.

Poverjeniki se sprejmejo za vse kraje Slovenije!



Konsum
Radenske zdravilne vode
stalno raste. To je zadosten dokaz, da ljudje to mineralno vodo izredno čislajo.

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

Radensko zdravilno vodo,

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

Vesele božične praznike in srečno
Novo leto

želim vsem našim gostom, odjemalcem, podjetjem,
znancem in tovarišem ter se priporočam

Alojzij Majcen
restavratel

Pragersko

Čuvajte značaj naše domače gostilne!

Zadružni odbor
želi vsem članom Zadruga kot Zveze
vesele božične praznike in srečno Novo leto!

Zadruga gostilničarjev

Celje

Zadruga gostilničarjev

Trbovlje

Zadruga gostilničarjev

Slovenska Bistrica

Zveza
gostilničarskih zadrug

Zadruga gostilničarjev

Konjice

Maribor

Zadruga gostilničarjev in kavarnarjev

Maribor

Vesele božične praznike in srečno Novo leto

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

Šterbink Marija gostilničarka Maribor, Ruška cesta 8	Alojzija Pristavec gostilna „pri Medvedu“ Maribor, Meljska cesta 18	Eduard Simonič gostilničar Maribor, Vojašniška ulica 10	Kavarna „Bristol“ Katica Golob - Kotnik Maribor, Vetrinjska ul. 30
Marija Zaklan gostilničarka Maribor, Koroška cesta 2	Marija Vrabl Iv. Vicman Maribor, Meljska cesta 22	Anton Kosič gostilničar Maribor, Meljska cesta 33	Julka Tement kavarna Maribor, Glavni trg 3
A. M. Beranič gostilna pri „Zlatem levu“ Maribor, Vodnikov trg 4	Ana Resnik gostilničarka Maribor, Meljska cesta 85	Anton in Alojzija Lipovšek gostilna Maribor, Glavni trg 5	Rozman Marija gostilničarka Maribor, Frankopanova ul. 29
E. Rojko gostilna „pri Lipi“ Maribor, Gregorčičeva ul. 19	Ivan Kos gostilničar Maribor, Cvetlična ulica 11	Gostilna „Balkan“ Maribor, Linhartova ulica 13	Ante Vukičević gostilničar Maribor, Ruška cesta 7
Jančar Paula „Hotel Zamorc“ Maribor, Gosposka ulica 30	Josip Marek gostilničar Maribor, Mlinska ulica 15	Marjeta Verzel gostilničarka Maribor, Frankopanova c. 25	Horvat Alojz gostilničar Maribor, Frankopanova ul. 7
Lisjak Alojz gostilničar Maribor, Gosposka ulica 26	Josip Gajšek Maribor, Mlinska ulica 9	Franciška Jamšek gostilničarka Maribor, Frankopanova c. 11	Matilda Golob gostilničarka Maribor, Frankopanova ul. 55
Franc Trafenik restavracija „Union“ Maribor, Aleksandrova c. 3	Franc Čelar gostilničar Maribor, Aleksandrova c. 49	Modrič Josip gostilničar Maribor, Taborska ulica 20	Roza Zelzer gostilničarka Maribor, Vetrinjska ulica 12
Emeršič Anton restavratel Maribor, Aleksandrova c. 18	Josipina Planinc gostilničarka Maribor, Dravska ulica 13	Ivan Hönigman gostilničar Maribor, Meljska cesta 10	Mileta Mate gostilna „Vinski hram“ Maribor, Vetrinjska ulica 2
STICKLER IDA kavarna „Central“ Maribor, Gosposka ulica 21		SKOBERNE FRIC hotel Celje, Ljubljanska cesta 9	

<p>Senica Antonija restavracija Maribor, Tattenbachova ul. 5</p>	<p>Adolf Bernhard Prva mariborska mlekarina Maribor, Aleksandrova c. 51</p>	<p>F. Junger delikatesna trgovina Celje, Prešernova ulica 8</p>	<p>Pugel & Rossmann veletrgovina z vinom Maribor, Trg Svobode</p>
<p>Košir Antonija gostilničarka Maribor, Meljska cesta 9</p>	<p>A. Zorko velerazpečavanje „Micodermol“ - aparata (proti ciku in kanu), patentnih pip „Bacchus“ in gramofonskih plošč Maribor, Aleksandrova c. 14</p>	<p>Franjo Majer manufakturna trgovina Maribor, Glavni trg</p>	<p>Gustav Bernhard steklarna Maribor, Aleksandrova cesta</p>
<p>Janšek Marija gostilničarka Celje, Za kresijo 4</p>	<p>Marija Koštomaj gostilničarka Maribor, Mlinska ulica 36</p>	<p>ZEMLJIČ FRANC IN MARIJA hotel „Orel“ Maribor, Grajski trg 3</p>	
<p>F. Vrečko delikatesna trgovina Maribor, Aleksandrova cesta</p>	<p>Josip Šinigoj delikatesna trgovina Maribor, Aleksandrova c. 18</p>	<p>ŠEREC JOSIP kavarna „Jadran“ Maribor, Aleksandrova cesta 36</p>	
<p>Josipina Novak gostilničarka Maribor, Pristan 1</p>	<p>Legat Ivan mehanik Maribor, Vetrinjska ulica 30</p>	<p>BIRTIČ ERNEST IN ANA restavracija „pri Klavnici“ Maribor, Ob Brodu 2</p>	
<p>Josip Povodnik gostilničar Maribor, Rotovski trg 8</p>	<p>S. J. Fabjan delikatesna trgovina Maribor, Aleksandrova c. 31</p>	<p>Herman Berg tovarna usnja Maribor</p>	
<p>F. Lebič hotel „Bell vol“ Celje, Kralja Petra cesta 9</p>	<p>Marko Franc delikatesna trgovina Maribor, Meljska cesta 76</p>	<p>Herman Wögerer tovarna mesnih izdelkov Maribor, Slovenska ulica</p>	
<p>N. Mavrenčič delikatesna trgovina Maribor</p>	<p>Hotel „Meran“ Friedl - Kimeswenger Maribor, Aleksandrova cesta 37</p>		
<p>Josip Tscheligi pivovarna in žganjarna Maribor, Koroška cesta 2</p>			

<p>DORMIŠ MARIJA gostilničarka, lastnik g. Čerin Maribor, Vetrinjska ulica 24</p>	<p>CELJSKA VINARNA veletrgovina vina Celje, Ljubljanska cesta 13</p>
<p>BERNARDI DRAGO hotel „Hubertus“ Celje, Gosposka ulica 7</p>	<p>POČIVAVŠEK GVIDON gostilničar Trbovlje-Loke</p>
<p>REBEUSCHEGG FRANC hotelir in mesar Celje, Aškerčeva ulica 1</p>	<p>BOŽIČ JAKOB gostilničar in mesar Trbovlje-Loke</p>
<p>KUS MIHA IN KRISTINA gostilna Celje, Glavni trg 5</p>	<p>DREO FRANJO gostilničar Trbovlje-Loke</p>
<p>ROZA ZAMPARUTTI delikatesna trgovina Celje</p>	<p>ADALBERT GUSEL veležanjarna Maribor, Aleksandrova cesta 18 podružnica Koroška cesta 5</p>
<p>JOSIP KREUH „Zlati konjiček“ Celje</p>	<p>JOSIP BAUMEISTER protok. trgov. agentura Maribor, Aleksandrova cesta 20</p>
<p>ANTON TAVČAR tovarna mesnih izdelkov Maribor, Jurčičeva ulica 3</p>	<p>DOLČEK & MARINI manufakturna trgovina Maribor, Gosposka ulica 27</p>
<p>JOŽEFA KRULC „Hotel Beograd“ Slovenska Bistrica</p>	<p>Srečno in veselo Novo leto želi JOSIP PODLINŠEK restavratel v Kozjem in se priporoča za obilen obisk</p>

*Najcenejše, najboljše in
najhitrejše Vas postreže*
Branko Mejovšek
Tattenbachova ulica 13
Telefon 2457

POZOR LOVCI!

Lovske puške, flobert in zračne puške,
browning pištole, pištole za strašenje,
lovske in ribiške potrebščine
ima vedno v zalogi

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

KONFEKCIJA

JAKOB LAH
MARIBOR, GLAVNI TRG 2

VELIKA IZBIRA OBLEK, PERILA, KRAVAT,
KLOBUKOV, ČEVLJEV, NOGAVIC, ODEJITD.
SOLIDNE CENE!

SOLIDNE CENE!

Razglasi.

Sresko načelstvo Šmarje p. Jelšah razglasi s svojim odlokom z dne 23. 9. 1931 No. 7234, da je okr. sodišče v Rogatcu s sodbo z dne 1. 8. 1931 Kps 88-31, prepovedalo Čonč Vincencu, posestniškemu si-

nu, roj. 4. 12. 1893 v Cerovcu, pristojnemu v občino okolica Slatina, stanujočemu istotam, zahajanje v krčmo za dobo enega leta, to je od 18. 9. 1931 do 18. 9. 1932.

Sresko načelstvo Maribor desni breg razglasi s svojim odlokom z

dne 30. 10. 1931 No. 11603/1, da je okrožno sodišče v Mariboru s sodbo z dne 13. 2. 1931 Kzp VI 2399/30 prepovedalo čevljarskemu pomočniku Verbič Ivanu, roj. 2. 2. 1901 v Radizelu, pristojnemu v Slivnico, ož., stanujočemu v Dogošah,

zahajanje v krčmo za dobo dveh let, to je od 22. 12. 1931 do 22. 12. 1933.

**Čuvajte značaj naše domače
gostilne!**

CENTRALNA VINARNA D. D.

Telef. št. 2573

V LJUBLJANI

Telef. št. 2573

Sp. Siška, Frankopanova ulica št. 11

priporoča svojo veliko zalogo

zajamčeno pristinih prvovrstnih domačih ljufomerskih, haloških, bizeljskih in dolenskih vin.

Na zalogi ima tudi

zajamčeno pristna dalmatinska vina lastne preše.

★

Pridite in pokusite! Niste obvezani, da tudi naročite!

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno

marčno in črno pivo v isti kvaliteti kakor pred vojno

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

Sanatorij v Mariboru

Gospodarska ulica št. 49 - Telefon št. 2358

Lastnik in vodja: primarij dr. ČERNIČ
specijalist za kirurgijo

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

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

Kupujte samo pri naših inserentih!**BILJARDNE POTREBŠČINE!**

Krogle, palice, žoge, guma za mantinele, krede in kože, kontrolne ure, šah-domino, krogle in kegle, domači izdelek.

Solidne cene. — Pošljamo franko postaja naročila.

Cene za „lignum sanctum“ krogle za kegljanje:

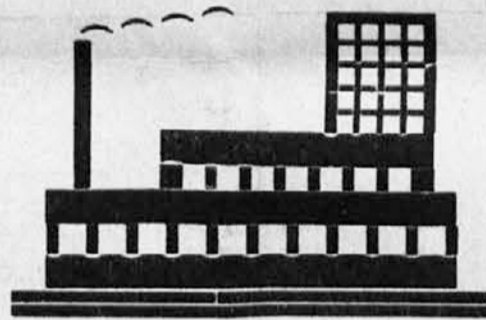
11	12	13	14	15 cm
----	----	----	----	-------

50.—	70.—	80.—	100.—	110.— Din
------	------	------	-------	-----------

EHRlich JOSIP, SOMBOR

Dunavska banovina

Proizvod biljardskih potrebščin

**Podpirajte tvrdke, ki oglašujejo v Vašem 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**