

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

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

Telefon 2467.

Člani obeh gostilničarskih zvez dobijo list brezplačno.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 7.

Maribor, dne 22. julija 1931.

Leto I.

POZOR! Gostilničarski vestnik se dostavlja vsem članom brezplačno.

Narte Velikonja.

Tujsko-prometna razstava.

Ako so Avstrijci prišli do prepričanja, da je tujsko-prometna razstava zvezana s strokovno gostilničarsko razstavo, nujno potrebna ter so radi tega organizirali leta 1924 prvo v Linzu ter od tega dne beležili radi plodonosnih pobud, ki so se radi razstave rodile, sijajno povzdigo tujkega prometa in gostilničarstva, potem mislim, da tujsko-prometne razstave pred gostilničarji ni treba opravičevati. Ministerijalni svetnik prof. Frömmel je zapisal, da se smejo te razstave šteti med najvažnejše činitelje, med one, ki sekajo steze za povzdigo in razvoj avstrijskega tujkega prometa. Te razstave so po njegovi izjavi izgreble mogočen kapital, ki ga imajo Avstrijci v svojih pokrajinskih lepota in kulturnih zanimivostih v svoji domovini, one so ta kapital izkoristile ter ga pomagale spremeniti v bleščeč novce. Glavna naloga strokovnih razstav je izobrazba in odkrivanje novih poti v dotični stroki. Naša razstava, kar se tiče gostilničarske stroke, seveda zaradi raznih vzrokov, predvsem zaradi pičlih kreditov ne bode mogla pokazati vsega tega, kar je pokazala zadnja avstrijska linška razstava, vendar ne bo zaostajala za prejšnjimi štirimi avstrijskimi razstavami. Morda bo kdo ugovarjal, da razstave niso več moderne, da ne opravičujejo stroškov in niso v razmerju z dobičkom, ki ga prinese prireditelju. Tak ugovor je sličen onemu ugovoru podjetnika, ki bi hotel že drugo leto pridobiti vse investicije svojega obrata. Realni uspehi strokovnih razstav se pokažejo šele tekom časa. Psihološko razumljivo je namreč, da je človeka, ki je v svojem življenju malo tvegalo, težko pridobiti na prvi mah za stvar, ki mu takoj ne pokaže koristi. Dobra misel mora skrivaj in na tihem zoreti ter privre nevidno in nenadoma kakor skriti studenec na dan. Zato se koristi strokovne razstave morejo preceniti šele tekom časa. Naš strokovni del je žalibog omejen po prostoru, vendar bo nudil v svoji zbirki toliko stvarine, kolikor ga naša gostilna na deželi za svoj obrat potrebuje. Za najmodernejšo pridobitev v najcenejši opremi, kar je za gostilniški obrat nujna zahteva, bodo trdili, ki so prevzeli opremo razstavnih prostorov, dale na razpolago svoje blago. Obiskovalci se bodo morali seveda zavedati, da je vsaka stvar, ki je v koji, bodisi pri pivnici, tujski sobi ali pisarni, postavljena z določenim namenom in po strogem preudarku in da ni v razstavnih prostorih nič slučajnega. Kdor bo prišel na razstavo s to zavestjo, ta, upam, bo odšel domov obogaten v novih spoznanjih ne glede na to, da bo vsa prireditelju jesenskega velesjema nosila noto: tujski promet in gostilničarstvo.

Taka razstava je šola za prireditelje, razstavljalce in obiskovalce, in mnogo bolj, bi rekel, za prve, kakor za zadnje. Toda tudi ta šola mora biti, kajti pravilno aranžiranje te razstave nam bo

marsikaj odkrilo, kar bomo poskušali v bodoče nujno popraviti, odnosno odpraviti. Že dejstvo samo, da bodo resni obiskovalci mogli sami marsikaj primerjati, mora roditi uspehe v bodočnosti. Kajti take razstave, kakor so tujsko-prometno-propagandne razstave niso navaden velesjem, temveč so res nazorna predočitev bodisi potrebne gostilničarske stroke, bodisi prikazanje najpotrebnejših propagandnih sredstev ne samo za tujski promet, temveč tudi za trgovino in obrt. Da razstave uspejo, morajo ustrezati resnični potrebi in se morajo razločevati od že obstoječih prirediteljev. Kdo bi si upal trditi, da danes marsikatera podeželska gostilna ne potrebuje vsaj malenkostne izpremembe in izboljšanja, mnogo jih je, ki potrebujejo popolne preureditve.

Tudi ni vsakemu dano, bodisi radi pomanjkanja časa, bodisi radi pomanjkanja sredstev, da bi si mogel privoščiti poučna potovanja v razvite tujsko-prometne kraje, kjer bi mogel razne naprave študirati na mestu samem. Temu omogoča razstava pregled neobhodno potrebnih naprav, da najde na enem samem kraju to stvarino zbrano in sicer na način, kakor je še ni videl. Razstava ni napravljena za to, da bi nesla dobičke, temveč je predvsem z velikimi žrtvami banovine samo zato tu, da bi narodu koristila. Ne smemo pa pri tem pozabiti onih delov razstave, ki so namenjeni propagandi in pa tehnični ponašarstvu raznih tujsko-prometnih naprav. Tu naj omenim samo le razstavo naših tujsko-prometnih krajev v obliki, ki ustreza najmodernejšim razstavnim potrebam. Ves propagandni del razstave bo eno samo veselo potovanje po naši banovini. Obiskovalec se bo v najkrajšem času in na najbolj nazoren način seznanil z geografsko tvorbo in obliko dotičnega kraja, z njega najvažnejšimi znamenitostmi, tako da bo imel tudi vtis o značaju dotičnega kraja. Zbirka modelov, ki jih bo imel ta del, bo trajna pridobitev za našo tujsko-prometno propagando. Za svojo osebo se že v naprej veselimo zadovoljnih obrazov obiskovalcev, ki bodo napravili to potovanje. Razstava slovenskih mest bo pa šla še korak naprej ter bo marsikateri naši občinski upravi nudila marsikak migljaj za zboljšanje raznih gospodarskih prilik domačega kraja. Tudi glede tehnične strani tujsko-prometne službe bo razstavljena marsikatera zanimivost. Naj omenim samo razstavo, ki jo pripravlja Direkcija pošte ali pa Jadranska plovidba, ali ono, ki jo pričakujemo od naših arhitektov prav glede gostilničarske stroke.

M. Rapoc, Maribor:

Nekaj o naši prehrani.

Star ljudski pregovor pravi: »Ljubezen gre skozi želodec.« Marsikateremu dekletu ta trditev kar nič ne bo všeč, in vendar je v njej zlato zrno resnice. Človek je dovolj materialistična stvar in cenil včasih dobro kosilo bolj nego sladke besede. Koliko mladih gospodinj bi znalo o tem kaj povedati, a raje molče o neljubih spominih.

Posebno poglavje tvori tukaj tudi gostilna. Mnogokrat slišiš uradnika ali letoviščarja, kako se pritožuje čez gostilniško hrano. Niso redki slučaji, da se vrnejo letoviščarji predčasno domov, ker jim hrana nikakor ne prija. Na drugi strani pa tarna gostilničarka: »Prve dni je bil z vsem zadovoljen, vse je bilo prav, a danes mu ni ničesar več prav, se je že preobdel. Najraje sploh ne bi več dajala hrane. Človek se samo trudi in nima nikakega priznanja!«

Največkrat je kriva gostilničarka, ki sicer nudi kar more, a to je dostikrat bore malo. Ne mislim, da bi morala zadovoljiti nergače, ki nikjer in z ničemer niso zadovoljni, temveč povprečnega gosta, ki je stalno ali začasno navezan na gostilniško hrano.

V naslednjih vrstah hočem na kratko govoriti o »dobri hrani«. Pred vsem je treba vedeti, kaj je hrana, čemu služi in kakšna naj bo.

Hrana je zmes raznih živil. Služi našemu telesu kot gradivo, je vir moči, proizvaja nam in ohranja nam telesno toploto in nam zagotavlja normalno rast in zdravje. Pravilno hranjen človek ima navadno ravne noge, dobro razvit prsni koš, zdrave zobe, bister pogled, dober tek na priprosto hrano in je poln življenske sile. Slabokrvnost, bledičnost, neutemeljena utrujenost, nervoznost so mnogokrat posledice nepravilne hrane.

Pravilno sestavljena hrana mora imeti v pravem razmerju sledeče snovi: beljakovine kot gradivo in kurivo, toščice, sladkor in škrob kot vir toplote in življenske sile, rudninske soli za tvoritev kosti, zob in krvi, vodo kot nadomestilo dnevno porabljenih količin in končno takozvane dopolnilne snovi imenovane vitamini. Pomanjkanje ene ali več teh snovi povzroča motnje v našem organizmu, ki se pojavljajo kot razne bolezni.

Naša živila so ali živalskega ali rastlinskega izvora. Obe skupini vsebujeta sicer vse hranilne snovi, vendar v zelo različnih količinah. Po tem, katera snov prevladuje v enem ali v drugem živilu, jih delimo v pet skupin:

1. skupina, v kateri prevladujejo beljakovine, so: mleko, jajca, sir, meso. Vsa ta živala imajo tudi nekoliko toščice.

2. vsebina vsebuje škrob. Ta se zlasti nahaja v vseh mlevskih produktih: kakor v moki, zdrobu, kaši, rižu, a tudi v krompirju, kostonjih itd. in seveda iz vseh teh tvarin pripravljenih jedilih.

3. skupina sladkornin: sem spadajo vse vrste sladkorja, sadne mezge, med itd.

4. skupina je skupina toščic: sem prištevamo: maslo, olje, mast, slanino, mastno meso, orehe, mandeljne itd.

5. skupina obsega sadje, sočivje in že gori naveden krompir. Naloga teh živil je v prvi vrsti dovajanje potrebnih rudninskih soli za pravilno presnavljanje in redno prebavo. Najbolj učinkovite so vse te snovi v surovem sadju. Vpliv toplote znižuje učinek, vitamine pa deloma ali popolnoma uniči. Edino pradižnik obdrži trajno vse svoje dobre lastnosti.

Še ni dolgo, odkar poznamo gori omenjene vitamine. Prej je veljala

hrana kot polnovredna, če je le imela dovolj beljakovine, toščice, škroba, sladkorja in rudninske soli. Šele bolezni, ki so se pojavljale pri ljudeh, kateri so uživali le konzervno hrano kakor preje mornarji, vojaki v vojni, so opozorile zdravnike na ono snov, ki se nahaja po največ le v svežem sadju in sočivju. Vitamini nastajajo le v rastlinah, odkoder preidejo s hrano tudi v živalsko telo. Razločujemo več vrst. Najdemo jih posamezno ali več vrst skupaj v zelenem listju, sočivju, v lupinah žit, v vseh vrstah sadja, krompirju, ribjem olju itd. Nedostajanje vitaminov povzroča razne bolezni in splošno telesno nerazpoloženje.

Vsi ljudje ne potrebujejo enake količine hranilnih snovi. Razlikovani nam je predvsem med odraslimi osebami in otroki, duševnimi in telesnimi delavci, in ali opravlja oseba težko ali lahko delo itd. Tudi letni čas ima poseben vpliv na našo hrano.

Približno pravilno bo sestavljena hrana, če zajema človek živila navedenih petih skupin v sledečem razmerju:

- $\frac{1}{4}$ iz skupine beljakovin,
- $\frac{3}{8}$ iz skupine škroba in sladkornin,
- $\frac{1}{8}$ iz skupine toščic,
- $\frac{1}{8}$ iz skupine sadja, gomoljk in zelenjadi.

S temi podatki sem prišla do jedra običajne nezadovoljnosti. Če primerjamo gostilniško hrano z gornjimi podatki, vidimo, da je razmerje med posameznimi živilni povsem drugačno: ogromne količine mesa z gostim prežganjem pripravljamo zelenjavo ali polivko in malo ali nič sladkornin in vitaminov. Prve dni porablja gost še rezervne snovi, ki jih ima nakupičene v svojem telesu, in šele sčasoma se pojavljajo neprijetne posledice enostranske hrane. Tako si je treba tolažiti, če gost že kar od začetka ne toži. Hrana mora biti polnovredna, to je imeti mora vse redilne snovi v takem razmerju, da zadosti zahtevam zdravega organizma.

Upoštevati pa je še druge lastnosti hrane. Tudi polnovredna hrana ne bo ugajala, če ni okusno pripravljena in servirana. Ker le to, kar človek s tekom je, mu koristi. Nadalje mora hrana nuditi dovolj spremembe. V tem leži eden glavnih grehov naše podeželske kuhinje. Ako dan za dnem dobiš iste jedi ali z malimi spremembami, se ti nazadnje tudi najljubša jed temeljito pristudi. Zlasti se čuti enoličnost pri večni goveji juhi, ki je sama na sebi čisto dobra, če ji ne bi neizogibno sledila včasih močno izlužena govedina brez pravega okusa in jako dvomljive redilne vrednosti. Vendar je toliko načinov pripravljanja juh in mesa! Mnogokrat je na deželi solata edina zelenjad, ki jo vidiš na vrtu, koliko vrst gospodinja niti ne pozna, čeravno bi jih z lahko to gojila. Ali če sama nima časa, je v vsakem kraju dovolj praktičnih žena in deklet, ki razumejo, da je treba vrtno kulturo prilagoditi zahtevam časa. Dokaz za to trditev je, da danes kmečka dekleta prinašajo zelenjadne vrste na trg, ki jih prej niti dobro poznale niso. Sigurno tega ne bi storile, ako se jim delo ne bi obneslo.

Da mora biti posoda, kuhinja in kuharica snažna, je samo ob sebi umljivo.

V letoviščih se je še posebno ozirati na otroke. Že slišim gostilničarko: »Kaj še, za vsakega bom posebej kuhala, saj nimam časa za vse te kaprice.« Nihče ne zahteva prekomernega dela. Morda ji bo dal navedeni način kuhanja še manj dela kot običajni. Glavno je, naj se zaveda, da je zadovoljnost gostov predpogoj uspešnega gospodarstva. Dobra gostilna je kaj kmalu daleč naokrog znana. Večji obisk in s tem večji dohodki so viden dokaz uspele taktike. Če ima gostilničarka tudi še kaj stanovskega ponosa, ji bo tudi dobro ime in zadovoljnost gostov lepo priznanje za trud.

Sklerlep Janko, Ljubljana.

Obremenitev hotelske industrije po javnih dajatvah.

(Iz referata o javnih dajatvah na Tujsko-prometnem zboru banske uprave v Ljubljani dne 19. in 20. februarja 1930.)

(Nadaljevanje).

VII.

K javnim dajatvam moramo pristevati še socijalne dajatve, ki so:

47. Bolniško in nezgodno zavarovanje ter prispevek za borzo dela.

48. Penzijsko zavarovanje nameščencev.

49. Doklada za pokojninski, pokrajinski sklad.

50. Odkupnina za odpravo beračenja.

Tudi te dajatve močno obremenjujejo hotelsko industrijo. Bodo pa se te dajatve z upeljavo nove panoge socijalnega zavarovanja in radi povišanja odstotne mere nezgodnega zavarovanja še močno novjšale. Te vrste dajatve bo treba na vsak način sorazmerno zmanjšati za hotelsko industrijo, posebno glede višine nevarnostnega razreda, ki je običajno previsok.

VIII.

Kot nekaka javna dajatev se tudi mora vpoštovati kot 51. vrsta v letu 1930 vpeljana avtorsko takso, ki tudi zelo obremenjuje hotelsko industrijo.

Iz tu navedenega sledi, da javne dajatve tlačijo našo hotelsko industrijo tako močno k tlom, da, ako se ne bodo javne dajatve občutno omilile, ni govora o povečanju hotelske industrije ali dobrem prospevanju obstoječih obratov. Slej ko prej bodo podjetniki primorani se zadolžiti, ker sicer ne morejo najti izhoda in kriti vseh izdatkov, ki jih nujno zahteva obratovanje hotelske industrije. — Omeniti je treba, da so zahteve tujcev vsak dan večje, denarna kriza pa tudi vsak dan večja, tako da se mora gostu nuditi za mal denar zelo veliko in dobro, kar pa je v današnjih razmerah skoro nemogoče in seveda pri tem ne more ostati podjetniku ničesar, s čimer bi se mogel opomoči in napredovati. Rešitev bi bila samo v tem, da se javne dajatve čimprej v izdatni meri znižajo, pred vsem pa, da se odpravi davščina na prenočišča, ker je ta izmed vseh javnih dajatev največja. Tu navedeni primeri veljajo za Ljubljano, za druge kraje Dravske banovine pa se javne dajatve, razven občinskih, posebno pa še davščine na prenočišča, bistveno ne spremenijo.

Nauk o serviranju.

Ferdo Jelenc, strokovni učitelj Zveze.

(Nadaljevanje.)

b) **Riba.** Riba se lahko pripravi na pločo na dva načina. Po enem načinu cela kuhana ali dušena, po drugem načinu pa v kosih panirana. Kot drugi način veljajo tudi male ribe, katerih ena ali več da eno porcijo. Riba je lahko polita z omako ali obložena, ali pa se ponudita omaka ali priloga posebej.

Pri skupnem obedu se ponudi riba, kakor vsaka druga jed, pri-

premljena na ploči (oval), od leve strani gosta z na levi roki. Ako je za omako ali prikuho poseben pomočnik, ponudi potem ta posodo z omako, oziroma prikuho tudi z leve strani z levo roko. Ako pa mora en pomočnik opraviti oboje, torej ponuditi ribo in prilogo, potem prinese pločo na levi roki, drugo posodo, posebno čoln za omako, pa v desni. Najprej postavi potem čoln, oziroma posodo s prikuho na desno stran gosta zraven krožnika, potem pa ponudi od leve ribo. Čoln, oziroma posodo s prikuho si gostje potem sami podajajo naprej, samo pomočnik mora paziti, da ta posoda tudi v resnici sledi. Ako ne, gre ponjo in jo postavi na desno stran gosta, ki si še ni vzel.

V restorantu se ploča z ribo postavi za gostov krožnik, čoln z omako ali posoda s prikuho pa na levo od ploče. Zaradi tega mora pomočnik zopet prinesiti čoln v desni roki, pločo pa na levi. Najprej postavi čoln od desne strani kolikor mogoče na levo, potem prinese tudi pločo z desno roko in jo postavi za gostov krožnik. Pred vsem tem je v večini slučajev treba odmakniti, predno se vstavi ploča, z desno roko kozarec, da se naredi zanj prostor.

Rabljeni krožniki se odzamejo od desne strani z desno roko ter se polagajo na levo roko; sveže pa je treba polagati pred goste z leve strani z levo roko.

To je edino pravo serviranje. Seveda je mogoče le v lokalih, kjer je uveden francoski service. V prvi vrsti se torej na ta način servira lahko le tedaj, če je za vsako skupino miz tudi servirna mizica, na katero donaja komi (commus de rang) jedi, in s katere jih potem šef (chef de rang) gostom streže. Vsak pa, kdor kaj da na estetično serviranje, si bo izbral ta način, kajti serviranje, kjer prinašajo pomočniki ploče z jedmi v naročju kakor drva in to k mizi sami, ni ne estetsko in ne higijensko. Če pa se prinese jedi najprvo na tabletu, je treba polni tablet najprej kje odložiti, in to je na servirni mizi.

Ako nam francoski sistem dela preglavice, potem moramo to pripisati sami sebi in ne sistemu. Sistem je dovršen in pritiče nam, da si ga osvojimo, kajti ako so si ga osvojili drugi narodi, si ga moramo osvojiti tudi mi. Res pa je, da zahteva francoski sistem več pozornosti in agilnosti, kakor drugi, toda tudi ta napredek se dá, kakor vse v življenju doseči le z naporom.

Kar velja za serviranje ribe, velja tudi za serviranje mesa s prikuho in pečenke ter se bomo pri obravnavi teh dveh jedi na to sklicevali.

Jé se riba z ribjim priborom, torej z vilicami za ribo in nožem za ribo, ki pa prav za prav ni nož, temveč lopatica. Z vilicami v levi roki se nosi v usta, z nožem v desni pa pripravljamo grizljaj na vilicah. Ako pa nimamo ribjega pribora, tedaj ne smemo za ribo položiti velikih vilic in velikega noža, temveč dvojce vilice, za v vsako roko ene. Z levimi nosimo potem v usta, z desnimi pa popravljamo na levih vilicah, torej kakor pri ribjem priboru ali sploh vselej, kadar jemo z obema rokama.

(Dalje prihodnjic.)

Kletarstvo.

Počrnenje vina ali sadjevca.

Od več strani smo prejeli poročila, da vino, zlasti sadjevec, posebno pa še hruškovec, rad počrni in kaj da je proti temu storiti. V sodu je vino ali sadjevec še svetle barve, ko pa stoji nekaj časa v odprti posodi, n. pr. v steklenici ali v kozarcu, postane črn ali črnkast. Isto se zgodi tudi, če se ga pretoči. Vsled zraka so v njem namreč napravi spojina, ki je prav podobna črnili ali tinti, to je spojina železnega okisa s čreslovino.

Vino ali sadjevec počrni torej vselej le radi tega, ker je v njem

raztopljenega nekaj železa. To je posebno pri sadjevcu lahko mogoče, ker meljemo sadje z železnimi mlinci. Posebno veliko železa se raztopi v moštu, če je mlin ali stiskalnica (preša) ali drugo orodje, ki ga rabimo, zarjavelo, kajti železna rja se v kislini mošta hitro topi.

Čim pride potem po kipenju vino ali mošt z zrakom v dotiko, se preosnuje v njem v obliki železovega okisa raztopljenega železo v železov okis in ta da s čreslovino, ki se nahaja v vsakem vinu ali sadjevcu, že omenjeno črnilo. Da se to godi šele po kipenju, sta dva vzroka: Prvič se med kipenjem ne more razviti črnilo radi tega, ker manjka kisika, kajti kipele glivice (droži) ga same veliko porabijo in ga ne preostaja, da bi se železov okisec pretvoril v okis. Železov okisec (podokis, oksidul) pa ne daje s čreslovino črnila. — Drugič ima pa mošt več kisline, kakor vino. V kislini se pa črnilo topi, zato se ga ne vidi in vino je svetlo.

Po pretakanju, tedaj po kipenju, se pa kislina v vinu zmanjša, razen tega se pa pri pretakanju vino, oziroma sadjevec, navzame še zračnega kisika, vsled česar se črnilo hitro razvije. Čim več čreslovine ima vino ali sadjevec, tim hitreje in močneje se to izvrši. Zato posebno rad počrni tepkovec, ki vsebuje veliko čreslovine (odtod njegov trpek ali zagaten okus) in pa vino, ki je dolgo kipelelo na tropu.

Da se počrnenju vina ali sadjevca izognemo, moramo že pri njega izdelovanju porabo železnega orodja kolikor mogoče omejiti. Kjer pa to ni mogoče, moramo železne dele mlincev, stiskalnic itd. posebno skrbno snažiti, da niso rjavji.

Kaj tedaj storiti z vinom ali s sadjevcom, ki je počrnenju podvržen?

Po končanem kipenju dajmo najprej vsako pijačo na preskušnjo. Iz vsakega sode vzemimo po en kozarec in ga pustimo dva do tri dni stati. Če vino v tem času postane v odprtem kozarcu črno ali črnkasto, je podvrženo počrnenju, če pa postane rjavkasto ali celo temno rjavo in gosto, je podvrženo rjavenju. Ti dve napaki je treba natančno ločiti, kar se pa v mnogih slučajih ne godi in jih ljudje zamenjavajo. Če je vino podvrženo rjavenju, potem ga moramo kmalu pretočiti, pri tem čim najmanj mogoče zračiti in pa dobro zažveplati, to se pravi, napolniti pretočeno vino v dobro zažveplan sod. Namesto pretakanja in žveplanja mu pa tudi lahko primešamo po 5 do 15 gramov kalijevega metabisulfitu (pirosulfitu) na hl.

Če pa vino črni, ga je treba pretočiti in pri tem dobro prezračiti. To se zgodi, če prši vino pri pretakanju skozi pipo na drobno v škaf, ali če ga v škafu še z metlico mešamo in raztepavamo. Ako ima vino premalo čreslovine (tannina), mu ga pri tej priliki dodamo in sicer 5 do 10 gramov na hl. Pri vinu pa, ki je kot mošt kipele nekaj časa na tropu in pa pri tepkovecu tega seveda ni treba, ker vsebuje itak že dovolj čreslovine.

Kot posledica pretakanja in zračanja se bo vino močno naužilo kisika in bo v sodu močno počrnelo, ker se v njem razvije že omenjena črna usedlina.

Sedaj pustimo vino nekaj časa, to je kakih 8 do 10 dni, in ko se je pomirilo, ga čistimo, da spravimo črno usedlino, ki plava po vinu in mu daje črno barvo, na dno. Čistiti ga je najbolje z želatino, ki je vzamemo 12 do 15 gramov na hl.

Kadar se je čistilo (želatina) poleglo na dno sode, to je po 2 do 3 tednih, pretočimo vino ali sadjevec v drugo, snažno in nekoliko zažveplano posodo. Če je še nekoliko črnkaste barve, ga pa pomešajmo s kakim kislejšim vinom, ali mu dodajmo vinske kisline.

V mnogih slučajih, to je, kjer vino le nalahko počrni, sploh za-

dostuje, da ga pomešamo z bolj kislim vinom, ali pa mu dodamo vinske kisline.

Deset zapovedi za točenje piva.

1. Če prejmeš pivo iz pivovarne, spravi takoj sodčke v klet. Če nimaš kleti, naloži pivo na hladen in senčnat prostor, pozimi pa v prostor, kjer ne zmrzuje.

2. Tvoja klet naj bo popolnoma čista in snažna in naj znaša temperatura 5 do 6 stopinj C. Varuj Tvojo klet pred močno izmenjavo temperature, pred mrazom in toploto.

3. Če je Tvoja klet dovolj hladna, si uravnaj prejem piva tako, da leži pivo lahko 2 do 3 dneve v kleti, predno ga pričneš točiti. Sveže pošiljke piva naloži v kleti tako, da lahko pričneš najprej točiti dalj časa vlečane sode.

4. Če hraniš v omari za led pivo v steklenicah, potem ne naloži steklenice direktno na led, ker postane pivo motno.

5. Z navadno pipo točeno pivo je najboljšje, toda pride to vpoštev le tedaj, če je konzum piva dovolj velik, da se pivo kar naprej toči, drugače pa je najbolje, če se poslužiš točilnega aparata z ogljikovo kislino. Pri tem je treba paziti na to, da je pritisk po možnosti enakomeren (0.1 do 0.2 atm.). Prevelik pritisk škoduje dobremu izgledu piva. Ako se vporablja pivski aparat z zračnim pritiskom, je treba strogo paziti na to, da se vporablja čisti zrak iz prostega in da je zračna napeljava večkrat temeljito očiščena.

6. Pivske cevi ne smejo biti napeljavane po gorkih prostorih. Na pivske cevi se ne sme naložiti led, samo ledena voda naj hladi.

7. Izplakni vse pivske cevi predno začneš točiti z mrzlo vodo. Enkrat na teden pa temeljito osnaži vso cevno napeljavno piva in sestavne dele aparata za točenje piva znotraj z 1—2%no gorko (pa ne prevročo) raztopino od sode in potem večkrat temeljito izplakni z mrzlo vodo.

8. Pivske čaše moraš držati strogo čisto, ne smejo biti mastne, ker izgubi pivo peno. Izplakni jih s sodo, potem pa še večkrat po očiščenju z tekočo mrzlo vodo. Vrček in kozarce drži vedno hladno in ne toči v gorke kozarce piva.

9. Pivo je občutljivo, ravnaj z njim skrbno, pazi, da ne pride pod vpliv izmenjave temperature, drži ga ne premrzlo in tudi ne pregorko.

10. Pivo, ki je bilo zmrznjeno, spravi v primerno ogret prostor (10 do 12 stopinj C), pusti ga tam nekaj dni mirno ležati in ga šele potem nabij.

Postelja v hotelu.

Zadnja številka revije »Hotel« prinaša poročilo o vprašanju, ki je pred kratkem razburjalo tirolske hotelirje, to je vprašanje postelje. Začelo se je s člankom nekoga gosta v nekem meranskem listu, kjer je bilo med drugim rečeno tudi naslednje:

»Posebno je treba paziti, da so rjuhe in tudi odeja dovolj dolge in široke, da se lahko na straneh in pri nogah podvijejo. Samo s prav velikimi in širokimi odejami se more prepričati, da se gost med spanjem ne razodene, kar moti in prekinja spanec, onemogoča potrebno odpočitev in povzroča nenadno in nepredvideno prehlajenje. To mnenje pa je v ostrem nasprotju k postiljanju, ki je v navadi v kraju Alto Adige, ki sicer odgovarja starim navadam, a je zelo nevarno zdravju. Rjuhe so zmeraj mnogo prekratke in preozke ter komaj pokrijejo modroc, ne morejo se pa podviti, zato se pri vsakem premikanju spodvijejo tako, da gost leži na golem modrocu, kar pač ni prijetno. Stvar poslabša še zgornja rjuha in kratka odeja, ki jo čisto

nadomešča samo pernica. To potniku dela mnogo nevolje in mu tudi škodi na zdravju.»

Ta zadeva ni ostala samo pri notici v listu, z njo se je začel pečati upravni odbor tujsko-prometnega urada v Bolzanu in posebno zdraviliško predstojništvo v Meranu, pri čemer so povsod ugotovili, da je grajani način postiljanja zelo v navadi in da priporočajo hotelirjem predlagani način postiljanja. Touring Club Italiano v Milanu, ki šteje danes preko 400.000 članov, od katerih nekateri mnogo potujejo, je predložil hotelirjem v kraju Alto Adige, da naj svoje mnogostranske uspehe v stroki venčajo še z novim načinom postiljanja. V ta namen je razpisal natečaj z različnimi nagradami z obljubo, da bodo nagradeni hotelirji navedeni v »Albergo in Italia«, kakor tudi v v 185.000 izvodih izhajajočem listu »La vie d'Italie«. Za priznanje nagrad naj je merodajen odstotek postelj, ki jih obstoječi hoteli na novo opremijo.

Vsaka postelja mora imeti na razpolago 4 rjuhe: 2 spodnji in 2 zgornji in sicer za posteljo za eno osebo v merilu 2.90 × 1.80 m, za posteljo za dve osebi 3 piqué-pregrinjala 2.30 × 2.20 m za po dve postelji. Blazina pernica 0.85 × 0.95 × 0.18 m približno 1.70 kg težka, kar zahteva trdo nagačenje, in volnena odeja 2.30 × 1.75 m.

Za postelje za dve osebi so merila: 2.90 × 2.90 m, 2.30 × 2.30 m in volnena odeja 2.30 × 2.80 m.

Postelja se napravi takole: Rjuha mora biti širša in daljša, kakor je modroc, da se lahko podvije. Gornja rjuha in odeja morata na straneh in pri nogah presegati vsaj 50 cm modroc, da s pri nogah podvijeta ter morata segati do vzglavne blazine. Dalje se mora zgornja rjuha zavijati globoko preko odeje. Italijani dalje predpisujejo še preko tega pernico za noge, ki je prav tako široka kakor postelja in približno 1.30 m dolga, da lahko pokrije spečega do bokov. Pri nas in tudi v mrzlejših krajih je navada, da je na razpolago navadna odeja.

Ker je bil rok za natečaj zelo kratek in nova preuredba zahteva mnogo sredstev, ki jih nimajo preveč na razpolago in poleg tega se iz prometa postavi še dragocen obstoječ material, je verjetno, da natečaj ne bo imel velikega uspeha, vendar je pa gotovo, da bo italijanska vlada pri novih koncesijah zahtevala tako opremo. Ker se prpravljanje postelj čisto mora ozirati na želje in navade gosta, je zelo na mestu oglas nekoga berlinskega hotelirja, naj gost sam pove sobarici, kako si želi posteljo postlano, da se mu želja izpolni.

Velikonja.

Pozor gostilničarji, hotelirji itd.!

Na tujsko-prometni razstavi, katera bo otvorjena od 28. avgusta do 8. septembra t. l. na velesejmu v Ljubljani, bodo razstavljene vzorno opremljene gostilniške posebne sobe, pivnice, točilnice, kuhinje, kopalnice, gostilniške ter hotelske tujske sobe itd. Opozorjamo vsakega pripadnika naše stroke, da si z družino ogleda vse te naprave. Priporočamo združnim načelnikom, da organizirajo skupne izlete. Vožnja po železnici znižana za 50%. Vsa pojasnila dajejo pristojne zveze.

Naredbe o odobravanju cen za tujske sobe ter pregledovanju sob v letoviških in zdraviliških.

(Služb. list kos 37 iz 1. 1931.)

§ 1.

V vsaki sobi, ki se oddaja v gostilničarski obrti v kateremkoli kraju Dravske banovine v najem potnikom, mora biti na vidnem mestu objavljena od sreskega (mestnega) načelstva potrjena cena sobe.

§ 2.

Posestnik, ki oddaja bodisi sam, bodisi po svojem pooblaščenju v letoviškem ali zdraviliškem okolišju sobe, hiše ali del hiš v najem letoviščarjem ali zdraviliškim gostom, ne da bi izvrševal gostilničarsko obrt, mora to prijavitivo svojem občinskemu uradu.

Kot letoviški ali zdraviliški okoliš so po tej naredbi vsa mesta in trgi v področju Dravske banovine; dalje občina Sv. Ana nad Tržičem, Bled, Bohinjska Bistrica, Begunje (srez Radovljica), Bohinjska srednja vas, kraj Brezje v občini Mošnje, občina Breznica (srez Radovljica), občina Čatež, Dobrna, Dolenjske toplice, Dovje-Mojstrana, kraj Golnik v občini Križe, Gorje pri Bledu, Jezersko, Kamna gorica, kraj Kamniška Bistrica v občini Županje Njive, Kokra, Kotlje, Kranjska gora, Lesce, Luče, Ljubno (srez Gornji grad), kraj Medija-Izlake v občini Aržiše, Podkoren, Rajhenburg, Rateče, Ribnica na Pohorju, Ribno na Bledu, Rimske toplice, Rogaška Slatina z vsemi obmejnimi občinami, Slatina Radenci, občina Solčava, kraj Šmarješke toplice v občini Šmarja, Šmartno na Pohorju, Križ-Planina v občini Jeseninice, Sv. Lovrenc na Pohorju, Topolšičica, Vitanje. Po potrebi se morejo uvrstiti tu sem tudi druge občine.

V prijavi se mora navesti število sob in njih oprema.

§ 3.

Dolžnost župana (načelnika občinske uprave) je, da vse v § 2., 1. odst., te naredbe prijavljene sobe pregleda vsaj do 30. aprila vsakega leta po komisiji treh članov, med katerimi je eden občinski zdravnik. V letu 1931, naj se ta pregled izvrši vsaj do 1. julija.

§ 4.

Ta komisija predloži županu svoje mnenje, ali je prijavljena soba, odnosno hiša iz zdravstvenih in gradbenih ozirov neoporečna in pripravna za sprejem letoviščarjev, odnosno zdraviliških gostov.

Pri pregledovanju sestavlja komisija seznamek pregledanih sob, in postelj, onosno hiš.

Na podlagi tega mnenja odloči župan, ali se sme soba oddati v najem letoviščarjem, odn. zdraviliškim gostom ter predloži sreskemu, oziramo mestnemu načelstvu poročilo z mnenjem komisije in s svojimi pripombami v odobritev. Proti odločitvi župana, odnosno sreskega (mestnega) načelstva je mogoča pritožba po instanci poti.

Letoviščarji, odnosno zdraviliški gosti se smejo sprejemati samo v one sobe in hiše, ki jih je župan spoznal za to kot pripravne, oziroma sresko (mestno) načelstvo.

Letoviščar, odnosno zdraviliški gost je po tej naredbi vsakdo, ki se začasno nahaja v kraju, omenjenem v § 2., brez stalnega opravka.

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. —

§ 5.

Posestnik sobe in hiše, ki bi opustil prijavo po § 2., odnosno napravil netočno prijavo, se kaznuje po čl. 69. zakona o notranji upravi z globo od 20 do 1000 Din, v primeru neizvirnosti pa z zaporom od 1 do 20 dni. Prav tako se kaznuje tudi kršilec določil § 1. in § 4., odst. 3.

§ 6.

Stroške za poslovanje komisije nosi prizadeta občina.

Ako bi občina ne sestavila komisije ter ne bi odredila pregleda sob, odnosno če bi se ugotovilo, da komisija ne posluje vestno, izvrši to delo komisija, ki ji načeluje sreski načelnik, uradni zdravnik in tehnični izvedenec, na stroške dotične občine.

§ 7.

Ta naredba stopi v veljavo po čl. 72. zakona o notranji upravi čez 8 dni po razglasitvi v »Službenem listu« banske uprave Dravske banovine.

Pravilnik za izvrševanje zakona o davčnih in taksnih ugodnostih za hotelsko industrijo z dne 13. julija 1930.*

Člen 1.

Katere kraje v kraljevini Jugoslaviji je smatrati po § 1. zakona za kopalnišča, klimatske in turistične kraje, je ugotovljeno v seznamu kopalnišč, klimatskih in turističnih krajev, izdanem po § 9. zakona. Seznamek je sestavni del tega pravilnika (priloga 1. in 2.). Za kopalnišča, klimatske in turistične kraje, ki se proglašajo naknadno za take z rešitvijo ministra za socialno politiko in narodno zdravje, odnosno ministra za trgovino in industrijo, veljajo ugodnosti po tem zakonu od

Člen 2.

meseca, ki pride po izdaji rešitve.

(¹) Po § 2. zakona se smatrajo za hotele, restavracije, penzije in gostilne obrati, navedeni v točkah 1., 2., 4. in 5. člena 1. in v členu 4. pravilnika o gostilnah, kavarnah in ostalih obratih z alkoholnim pijačami, ki ga je izdal ministrstvo za notranje posle pod U. br. 23.939 z dne 15. 6. 1925.**, odnosno obrati, ki se proglašajo za take v zakonu o obratih (obrt-nem zakonu).

(²) Po zakonu o davčnih in taksnih ugodnostih za hotelsko

* »Službene novine kraljevine Jugoslavije« z dne 6. junija 1931., štev. 125 — XXXVIII/278.

** Zakon gl. »Službeni list« št. 120/21 iz leta 1930.

Pravilnik gl. »Uradni list« štev. 268/83 iz leta 1925.

industrijo se smatrajo za take tudi kavarniški obrati, ki se v njih prodajajo poglavitno topie pijače (kava, mleko, čaj) s pečivom ali slaščicami, nadalje pojedina jedila in alkoholne pijače v steklenicah (kavarne v dunajskem slogu).

(³) Med hotelske obrate se štejejo tudi t. zv. hoteli-sanatoriji v kopalniških, klimatskih in turističnih krajih, kjer se sprejemajo poleg bolnikov tudi drugi gostje za razliko od ostalih sanatorijev, ki imajo značaj bolnice.

Člen 3.

(¹) Ugodnost, določena v točki 1. § 2. zakona, je v tem, da se zmanjša osnova za odmero davka na dohodek od podjetij (pridobnine), ugotovljene po določilih členov 52. do 58. zakona o neposrednih davkih.* To zmanjšanje znaša v davčnih letih 1931., 1932., 1933., 1934. in 1935. — 40%, v davčnih letih 1936., 1937., 1938., 1939. in 1940. — 30% in v davčnih l. 1941., 1942., 1943., 1944. in 1945. — 20%. Če je na primer davčna osnova za hotel, restavracijo, penzijo ali gostilno po ocenitvi davčnega odbora ugotovljena s 1000 Din, se zmanjša v davčnih letih 1931. do 1935. za 400 Din in znaša samo 600 Din; v davčnih letih 1936. do vstetega leta 1940. znaša zmanjšanje 300 Din in davčna osnova je 700 Din; za davčna leta od 1941. do 1945. je zmanjšanje 200 Din in davčna osnova je pometakem 800 Din. Odbitki iz tega člena veljajo tudi za podjetja, zavezana družbenemu davku, tako da ni odmerjati niti minimalnega davka, če nedostaje davčne osnove, dasi tudi po izvršenem odbitku. Do teh odbitkov od davčne osnove ima pravico vsak hotel, vsaka restavracija, penzija in gostilna ne glede na višino vložene glavnice, če je otvorjen(a) potem, ko je stopil v moč zakon o davčnih in taksnih ugodnostih za hotelsko industrijo in če izpolnjuje pogoje iz § 5. zakona.

(²) Višino odbitka je ob izdajanju rešitev, odnosno izdajanju obvestil in plačilnih nalogov izrečno navesti.

(³) Pravico do ugodnosti ima obrat kot tak ne glede na osebo lastnikov. Zbog tega velja ugodnost, ki se je podelila, prav do konca roka, najsi se je lastnik menjal (s prodajo, zakupom in pod.).

(⁴) Če se izvršuje poleg obrata, omenjenega v členu 2. tega pravilnika, tudi še drug obrat (kakor trgovina z mlekom, povrtjem, sadjem, menjalnica in pod.), je pa ugotoviti davčno osnovo za te posstranske obrte posebej in od nje

* Zakon o neposrednih davkih glej: »Uradni list« štev. 75/26 iz leta 1928.

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

Osrednja vinarska zadruga za Jugoslavijo v Ljubljani

ima na zalogi prvovrsna vina:

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

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

ni vršiti odbitkov iz člena 3. tega pravilnika.

(⁶) Prav tako je ugotovljati v krajih, navedenih v § 7. zakona, kolikor niso proglašeni za kopalnišča, klimatske in turistične kraje, davčno osnovo za hotelsko obratovanje ločeno od davčnih osnov za vse ostale obrtne, ki se izvršujejo v takem hotelu, razven čisto hotelskega obratovanja (restavracijski, kavarniški obrt itd.)

Člen 4.

(⁷) V točki 3. § 2. zakona omenjene predstave se nanašajo na javne gledališke, operne in operetne predstave. Iste ugodnosti veljajo tudi za zabave, koncerte in razstave, kakor to zakon sam določa.

Člen 5.

(⁸) Obrati iz člena 2. tega pravilnika, ki se otvorijo v novih zgradbah in v treh letih od dne, ko je stopil zakon v moč, ob posebnem strošku glavnice, navedenem v § 5., imajo pravico do povečanega zneska za odbitek.

(⁹) Za dokaz, da je vložena v podjetje glavnica v vsini od 500 tisoč do 2.000.000 Din, odnosno od 2.000.000 do 5.000.000 Din, služi izpisek iz knjig, ki jih redno vodi dotično podjetje, overovljen po pristojnih oblastvih, izvorni proračun in podjetnikov obračun, ki jih je priložiti prošnji s potrdilom pristojnega upravnega oblastva, da cene ustrezajo krajevnim razmeram. Kot dokaz je predložiti še tudi eventualno cenitev po banki, če se je cenila vrednost podjetja zaradi posojila, ki se mu je dalo.

(¹⁰) V krajih iz člena 7. zakona, ki niso proglašeni za kopalnišča, klimatske ali turistične kraje, je dokazati samo glavnico, vloženo izključno le v hotelski obrt, ne pa tudi ono, ki se je vložila v restavracijski ali kavarniški obrt dotičnega hotela.

(¹¹) Podjetje, ki po zakonu ne uživa ugodnosti, sme, če pozneje poveča glavnico, vloženo v podjetje, v roku iz člena 8. tega zakona, t. j. v 60 dneh po dovršitvi obrata, vložiti novo prošnjo za uporabljanje povečanega odbitka, toda samo, če se je glavnica povečala v treh letih od dne, ko je stopil v moč zakon o davčnih in taksnih ugodnostih za hotelsko industrijo, torej v času od 19. julija 1930. do 19. julija 1933.

(¹²) Povečani odstotek odbitka pristoji podjetju od meseca, ki pride za mesecem, v katerem so se investicije dovršile.

(¹³) Odbitek, določen v členu 3. tega pravilnika ob vloženi glavnici od 500.000 do 2.000.000 Din, se poveča za prvo petletno razdobje (1931./1935.) za 20% in znaša 60%, za drugo petletno razdobje (1936./1940.) za 15% in znaša 45% in za tretje razdobje (1941./1945.) za 10% in znaša 30%.

(¹⁴) Ob glavnici nad 2.000.000 do 5.000.000 Din se poveča odbitek iz člena 3. za prvo petletno razdobje za 30% in znaša 70%, za drugo petletno razdobje za 25% in znaša 55% in za tretje petletno razdobje za 20% in znaša 40%.

(¹⁵) Ob vloženi glavnici nad Din 5.000.000 se poveča odbitek iz člena 3. za prvo petletno razdobje za 35% in znaša 75%, za drugo petletno razdobje se poveča odbitek za 30% in znaša 60%, za tretje petletno razdobje se poveča odbitek za 25% in znaša 45%.

(¹⁶) Potemtakem znaša pri podjetjih z vloženo glavnico od najmanj 500.000 do 2.000.000 dinarjev z ugotovljeno davčno osnovo 1000 Din ta osnova po odbitku dovoljenih odstotkov in sicer:

prvih 5 let:
1000.— manj 400.— manj 200.— =
400.— dinarjev;
drugih 5 let:
1000.— manj 300.— manj 150.— =
550.— dinarjev;
tretjih 5 let:
1000.— manj 200.— manj 100.— =
700.— dinarjev.

Zmanjšana davčna osnova 1000 dinarjev, če je v podjetje vloženih

2.000.000.— do 5.000.000.— dinarjev znaša:

prvih 5 let:
1000.— manj 400.— manj 200.— =
manj 100.— = 300.— dinarjev;
drugih 5 let:
1000.— manj 300.— manj 150.— =
manj 100.— = 450.— dinarjev;
tretjih 5 let:
1000.— manj 200.— manj 100.— =
manj 100.— = 600.— dinarjev;

če pa je vložena glavnica v podjetje nad 5.000.000 dinarjev:

prvih 5 let:
1000.— manj 400.— manj 200.— =
manj 100.— manj 50.— = 250.—
dinarjev;
drugih 5 let:
1000.— manj 300.— manj 150.— =
manj 100.— manj 50.— = 400.—
dinarjev;
tretjih 5 let:
1000.— manj 200.— manj 100.— =
manj 100.— manj 50.— = 550.—
dinarjev.

Člen 6.

Po znižanem davku se zmanjšujejo z istim odstotkom tudi vse doklade na osnovi neposrednih davkov, ki se pobirajo, dokler trajajo ugodnosti.

Člen 7.

(¹⁷) Vsako podjetje, ki dobi ugodnost, se mora izjaviti ob prejemu rešitve, ali hoče plačevati davek na poslovni promet po kopijah računov, ali po knjigi o inkasu. Če izbere podjetje plačevalni način po kopijah računov, mora izdajati račune po predpisanim obrazcu, ki se zveže v zvezke po 100 kosov v duplikatu. Izvirni primerek računa se izda gostu, kopija, opremljena z zaporedno številko, pa ostane v zvezku, da se predloži davčnemu oblastvu za odmero davka na poslovni promet. Knjige o inkasu, po katerih se ta davek tudi sme plačevati, morajo ustrezati predpisom trgovskega zakona, ki velja na dotičnem področju.

(¹⁸) Znesek davka na poslovni promet se sme pobrati od gosta.

(¹⁹) S tem pa niso davčni obvezanci oproščeni dolžnosti, da predlože davčne prijave po predpisih, ki veljajo za davčne obvezance, ki plačujejo davek po knjigi opravljenega prometa, veljavnih zanje celoma neglede na višino opravljenega prometa.

Člen 8.

(²⁰) Davčnih in taksnih ugodnosti smejo biti po § 5. zakona deležni oni hoteli, restavracije, penzije in gostilne, ki so nameščene v novih zgradbah, postavljenih po gradbenih predpisih in dovršenih šele, odkar velja zakon, t. j. izza 19. julija 1930.

(²¹) Pravico do ugodnosti imajo tudi obrati, ki so v zgradbah, postavljenih poprej, če so se za veljavnost zakona preuredile ali razširile in če se je za njih adaptacijo potrošila najmanj ena tretjina vrednosti zgradb brez opreme. Vrednost objekta neposredno pred adaptacijo ugotovi komisija, ki jo odredi krajevno upravno oblastvo. V komisiji sta en strokovnjak za gradbene posle in eden predstavnik krajevne ali najbližje hotelske organizacije pod predsedstvom predstavnika krajevne upravne oblasti.

(²²) Stroške komisije trpi prosilec; višina nagrade za komisijske člane ne sme biti večja od nagrade državnih upravnih uradnikov, predpisane za izhod na lice mesta po uradni dolžnosti. Znesek adaptacijskih stroškov dokaže prosilec z izvirnimi proračuni in fakturami; za njih resničnost jamči prosilec. Če so se predložili neresnični proračuni ali fakture, odgovarja prosilec po odredbah kazenskega zakona zaradi uporabe krivih listin. Če je izvršila cenitev Državna hipotekarna banka, se sme po tej cenitvi odločiti.

Člen 9.

Samo oni hoteli, one penzije, restavracije, kavarne in gostilne, ki izpolnjujejo pogoje iz prejšnjega člena in ki ustrezajo vsem tehničnim pogojem, kakor so spodaj navedeni kot minimalni, se sma-

trajo, da služijo neposredno pospeševanju turizma in čim večjemu posešanju kopalnišč, klimatskih in turističnih krajev in da imajo vso potrebno, udobno in higiensko ureditev po točkah 1., 2. in 3. § 5. zakona:

a) Hoteli in penzije:

Vsi hoteli in penzije morajo imeti:

1. pročelje poslopja v estetskem skladu z neposredno okolico;

2. moderno razsvetljavo, predvsem električno, v gostinskih sobah s prižiganjem in ugašanjem iz postelje;

3. angleške klosete po enega na vsakih 15 gostinskih sob, toda tako, da mora biti v vsakem nadstropju po en angleški kloset, tudi če je v dotičnem nadstropju manj nego 15 gostinskih sob. Kloseti morajo imeti okno ali ventilacijo do zunaj poslopja, tla krog školjke morajo biti obložena s keramičnimi ploščami, tla ne smejo biti lesena;

4. v kopalniščih, klimatskih in turističnih krajih, v katerih so kopeli v zdravilnih vodah ali v naravi, morajo imeti hoteli in penzije vsaj eno kopalnico ali prho na vsakih dvajset gostinskih sob, v drugih krajih na vsakih 10 sob. Stene v kopalnici morajo biti obložene s keramičnimi ploščami ali prepleškane z oljnato barvo in tla ne smejo biti lesena;

5. po hodnikih morajo biti prostre preproge, da se vzdrži tiho-ta;

6. pljuvalnike v zadostnem številu po hodnikih, na stopnicah in po straniščih;

7. gostinske sobe morajo imeti minimalno razsežnost in sicer najmanj 8 m², če so z eno posteljo, in najmanj 12 m², če so z dvema posteljama ali z dvojno posteljo;

8. stene gostinskih sob morajo biti barvane s svetlimi barvami;

9. vsaka gostinska soba mora imeti najmanj eno okno ali balkonska vrata na ulico, vrt ali na dvorišče. Okna ne smejo zreti na hodnike ali v druge prostore notranosti zgradbe, pa tudi ne na dvorišče, če to dvorišče po velikosti ali uporabi ne bi ustrezalo higienskemu pogojem;

10. vsaka gostinska soba mora imeti enotno opremo in kot najmanjše število opreme in stvari: posteljo z matracem, 1 posteljno omarico, mizo, 2 stola, pribor za umivanje, kamor spada vrč z najmanj 4 litri vode in vedrom za umazano vodo z najmanj 12 litri vsebine za osebo (v gostinskih sobah, kjer ni tekoče vode), ogledalo, omaro za obleko in perilo;

11. vsaka gostinska soba mora biti opremljena z električnimi signali, pristopnimi iz postelje.

b) Hoteli in penzije v novo postavljenih zgradbah.

Hoteli in penzije v novo postavljenih zgradbah morajo imeti razven ureditev, naštetih pod a) še:

1. Hodnike in stopnice široke najmanj 1,20 m; poedina stopnica ne sme biti višja od 18 cm, a hodišče ne ožje od 25 cm;

2. hotelske in penzijske zgradbe s 3 ali več nadstropij razven prizemlja in mansarde morajo imeti osebno dvigalo (lift); v krajih, kjer po dnevu ni električnega toka, se mora določiti v takih zgradbah prostor za osebno dvigalo. Če se v času, ko se uživajo ugodnosti po tem zakonu, naknadno uvede dobava električnega toka tudi čez dan, mora lastnik hotela ali penzije v šestih mesecih, odkar se je uvedel električni tok čez dan, vnesti osebno dvigalo in ga dati v obrat;

3. vodovod, ki preskrbuje vse gostinske sobe s tekočo vodo;

4. sistem izolacije ropota najmanj tako, da imajo vse gostinske sobe dvojna vrata.

Hoteli in penzije s 30 in več sobami morajo imeti še:

1. najmanj eno telefonsko postajo s krajevno in medkrajevno

zvezo, če je v tem kraju ali v bližnji okolici državna telefonska centrala. Če te centrale ni, mora lastnik hotela ali penzije urediti telefonsko postajo takoj, čim se otvori naknadno državna telefonska centrala v njegovem kraju ali bližnji okolici;

2. prostor, urejen za pisanje in čitanje, razsežen najmanj 14 m², in družabne prostore, razsežne najmanj 40 m². Pri hotelih in pri penzijah, ki imajo v svoji zgradbi restavracijo ali jedilnico z najmanj 40 m² razsežnosti, ni treba, da bi bili posebni družabni prostori.

Hoteli s 60 in več sobami morajo imeti razven tega:

1. ureditev signalizacije po svetlobnem sistemu;

2. dvorano (hall) in običajne sprejemne prostore.

c) Gostilne:

Za gostilne veljajo iste odredbe kakor za hotel in penzije razven predpisov o pročelju, tekoči vodi po gostinskih sobah, kopalnicah, sistemu izolacije ropota, hodnikih in stopnicah in ostalih, ki veljajo za hotele in penzije s 30 in več gostinskimi sobami.

č) Restavracije:

(²³) Prostori v restavracijah morajo biti visoki najmanj 3,20 m, svetli in opremljeni z ventilacijo, ki ustreza razsežnosti, z moderno razsvetljavo in ogrevanjem. Prostor za točenje pijač mora biti ločen od gostinskih prostorov. Kuhinja mora biti ločena od prostorov za goste s prostorom najmanj 4 m².

(²⁴) Restavracije z razsežnostjo 150 m² in več morajo imeti razven kuhinje še posebej prostore za umivanje posode, posebej za hrambo čiste posode in posebej za hrambo živil. Za umivanje posode morajo imeti te restavracije aparate za čiščenje posode.

(²⁵) Vsaka restavracija mora tudi imeti toaleta, ki obstoji iz dveh popolnoma oddeljenih prostorov za moške in za ženske; vsak oddelek mora imeti higienski umivalnik z ogledalom in brisačo ter poseben angleški kloset, toaleta za moške tudi še pisoar. Tla okoli pisoarja in okoli klosetskih školjk morajo biti obložena s keramičnimi ploščami. Kloseti morajo imeti okna ali ventilacijo zunaj poslopja.

(²⁶) Okolica restavracijskih in kavarniških kuhinj mora biti zavarovana pred mrčesi (s pokrivanjem odpadkov); na oknih kuhinjskih in postranskih kuhinjskih prostorov morajo biti pritrjene mreže. Tla v teh prostorih ne smejo biti lesena.

(²⁷) Vsaka restavracija in kavarna mora imeti po en državni telefon, če je v njenem kraju ali v bližnji okolici državna telefonska centrala; če pa te ni, mora takoj namestiti svojo telefonsko postajo, čim se naknadno uvede državna telefonska centrala v njenem kraju ali bližnji okolici.

(²⁸) Te odredbe veljajo tudi za kavarne t. zv. dunajskega sloga, kakor tudi za hotele, ki imajo restavracijo; ne veljajo pa za jedilnice v penzijah, vendar morajo imeti tudi te najmanj po en angleški kloset in umivalnik in okolica kuhinje mora biti zavarovana pred mrčesi.

Člen 10.

Ali in koliko izpolnjujejo podjetja, ki so zaprosila ugodnosti, pogoje, predpisane s tem pravilnikom, ugotovi komisija, ki jo sestavlja en uradnik občega upravnega oblastva prve stopnje in en uradnik pristojne davčne uprave. Dan sestanka komisije določi banska uprava. Komisija mora izviditi najkasneje v 40 dneh od prejema prošnje pri bankski upravi.

Člen 11.

(²⁹) Ugodnosti, pridobljene po zakonu, se izgubijo, če se ugotovi:

1. da se jemljejo višje cene, kakor jih je ustanovilo obrtno oblastvo;

2. če je poslovanje podjetja takšno, da daje povoda upravičenim pritožbam;

3. če se pregreši hotelski, penzijski, kavarniški, restavracijski ali gostilničarski obrtnik zoper odredbe, naštete v členu 9. tega pravilnika;

4. če se podjetje ne ravna po pripombah nadzornih organov in če davka na poslovni promet ne pobira in oblastvu ne izroča pravilno.

(?) Oblastvo, pristojno za te nepravilnosti, kaznuje prvičkrat z opominom, ob ponovitvi z globo, in ob enem zapreti z odvzemanjem ugodnosti ter ob drugi ponovitvi odvzame ugodnosti.

Člen 12.

Ugodnosti iz tega zakona veljajo tudi za hotele v Beogradu in na sedežih banskih uprav, če niso obenem že kopališča, klimatski in turistični kraji. Za restavracije, penzije in gostilne v teh krajih potemtakem ugodnosti ne veljajo.

(Dalje prihodnjič.)

Plačevanje davkov.

Dokler se ne izvrši odmera zemljarine, zgradarine, pridobnine rentnine in družbenega davka za tekoče leto 1931, morajo davčni zavezniki plačevati te davke po predpisu iz leta 1931. Vsi ti že v plačilo dospeli četrtletni davki se morajo plačati najkasneje do 15. avgusta 1931. Kdor bi tega dne ne plačal zapadlega, se mu od neplačane vsote zaračunajo 6% zamudne obresti in se iztirja neplačani davek z obrestmi vred prisilno. Zemljarina dospe v plačilo ter se mora plačati v dveh enakih letnih obrokih, najkasneje do 15. avg. 1931 in dne 1. novembra 1931, sicer se bodo istotako zaračunale 6% zamudne obresti in se bodo neplačane vsote prisilno izterjale. Davek novih davčnih zaveznikov in davek na nove davčne zaveznike, ki se bo odmeril med tekočim davčnim letom, dospe v plačilo oni dan, ko bo davčnim obvezancem pravilno izročil plačilni nalog ali odlok, plačati pa se mora 30 dni po vročitvi plačilnega naloga ali odloka, in sicer v onem znesku, ki je po zakonskih rokih že dospel v plačilo. Davek na samce pa morajo tudi vsi delodajalci odpremiti davčni upravi brez izjeme v gotovini, in sicer najkasneje do 15. dne po preteku vsakega meseca.

Važno za odpis davka.

V poletni dobi, ko so vremenske nezdode na dnevnem redu, je zelo važno za naše kmetovalce tale določba: Da se ne izgubi pravica do odpisa davka, se mora prijaviti vsaka škoda, ki je bila prizadeta po vremenu in ki daje pravico do odpisa davka, brez takse, najdalje v osmih dneh od dne, ko se je škoda opazila. Prijave se morajo vlagati pri pristojni katastrski upravi (ne pri davčni upravi) lahko tudi po pošti.

Pobiranje občinske trošarine od piva.

Na večkratne predstavitve, da se naj točilcem prhramijo pota k oddelkom finančne kontrole, je izdala kr. banska uprava sub. II. No. 14328/3 finančnim organom glede pobiranja občinske trošarine od piva nova navodila, ki so v glavnem sledeča:

I. Obveznost prijave prejema piva pristojnim oddelkom finančne kontrole po točilcih odpade. Seveda morajo točilci še nadalje voditi registre o prejetem in potrošenem pivu in v teh sproti zabeležiti vsako količino prejetega piva.

2. Pobiranje občinske trošarine od piva se bo vršilo mesečno za nazaj in sicer na podlagi seznamov o prejetem in oddanem pivu, katere bodo predlagali začetkom meseca za pretečen mesec finančnim organom založniki piva. Iz teh seznamov bo moralo biti toč-

no razvidno ime prejemnika ter posamezne količine prejetega piva, urejene kronološko, kot so bile izdane, dalje datum in ime občine.

Na podlagi teh seznamov bodo finančni organi odpadajočo trošarino izračunavali in skrbeli, da se bo nakazavalo na poštno čekovni račun št. 10.330.

3. Radi kontrole bodo imeli finančni organi pri založnikih v pogled v računске in oddajne knjige.

4. Občine, katere pobirajo občinsko trošarino od piva v lastni režiji, naj se koncem vsakega meseca obrnejo na založnika, da jim odpošlje zadevni izkaz, na podlagi katerega bodo izračunale in izterjale občinsko trošarino od zavezancev. Opozarjamo, da bo služil ta dokaz tudi kot računska priloga in ga je hraniti ob enem s protipisom za zadevni občinski dohodek.

Če bi nastal sum, da kak založnik piva pri izdajanju seznamov ne postopa pravilno, naj občina obvesti pristojni oddelk finančne kontrole, ki bo iz oddajnih knjig založnikovih lahko točno ugotovil ali je seznam pravilen ali ne.

S tem načinom pobiranja bode znatno olajšano delo točilcem, ker jim bo odpadlo obvezno prijavljanje piva tekom 24 ur, dalje finančnim organom, ker bodo imeli z računanjem in kontrolo plačevanja delo le enkrat mesečno, končno bodo pa tudi one občine, ki pobirajo trošarino v lastni režiji, imele mesečne izkaze v potočeni količini piva, na podlagi katerih bodo trošarino lahko sproti mesečno izterjevale, ne pa šele ob koncu leta, kot se je to pogosto dogajalo doslej.

Oset Andrej:

Vtisi

S poučnega potovanja gostilničarjev iz Dravske banovine po Solnograškem, Tirolskem, Predarlškem, Švici in Nemčiji.

Zanimivo je, da je tudi po teh skalovjih napeljana žica in električna razsvetljava za slavnostne večere in noči.

Po vsestranskem uživanju smo se na povratku ustavili v Schaffhausen, kjer smo si nekateri razen drugih zanimivosti ogledali tudi ziamenito tovarno ur. — Prebrestni pa smo morali mnogo težav, predno so nas spustili v tovarno. Vrtar nam je sploh zabranil vstop in šele po dolgem razpravljanju z ravnateljem in solastnikom tovarne smo prekoračili prag tovarne. V »zastavo« smo pač morali izročiti potne liste itd. V štirinadstropni obsežni stavbi dela nad 300 delavcev in delavk. Letna produkcija znaša 24.000 kosov. To delo je skrajno naporno. Podrobna in točna izdelava zahteva najprevidnejšega postopanja. Oko delavca je stalno napeto. Vse so nam pokazali od enostavne špirale do kompliciranih zaključnih del. Ob zaključku smo prišli v bogati oddelk najdragocenejših izdelkov.

Drobne ženske zapestne ure stanejo 3000 švicarskih frankov, to je nad 30.000 Din in ni čuda, da nepoznane ljudi ne sprejmejo radi brez nadaljnega v tako bogate oddelke.

Po ogledu, pred odhodom, nas je ravnatelj še povabil v pisarno ter nam postregel z prospekti. Ob tej priliki je tožil čez krizo, ki ovena promet in je rekel, da je jezen na Francoze, ki nakladajo preveč denarja v podzemeljske šrambe — pod oboke . . .

Komaj smo se vrnili iz tovarne, že nas je klical naš potni maršal na avtobuse, ki so čakali na odhod. V Bregenz smo se vračali po nasprotni strani obale mimo Singen-a ter mimo brezštevilnih jezerskih kopališč, ter Friedrichshafen in divnega Lindau-a. Pozno ponoči smo se utrujeni vrnili v



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.

Bregenz. Toda popotnik ni prijatelj spanja, zato so nekateri smuknili v kavarne, drugi pa so poskušali dobro kapljico.

7. dan. V Zeppelinovo mesto Friedrichshafen.

Že grede sem slišal, da se je veliko izletnikov odločilo radi Zeppelina na naše podučno potovanje. Res se je izplačalo. Škoda bi bila, če bi se razum zanimivih krajev, kjer je razvit tujski promet, ne ogledali tudi tega zanimivega prometnega srestva, ki se bode v do glednem času toliko izpopolnil, da bode pristopen slehernemu zemljanu.

S parnikom smo jo rezali iz Bregenza skozi nemirno Bodensko jezero proti Friedrichshafen. Parnik, s katerim smo se vozili, je že starejše konstrukcije z kolesi. Lepa je vožnja od enega do drugega pristanišča. Lindau: na levi strani lep svetilnik, na desni pa ti grozi lev. Po večurni vožnji smo se malo pred Friedrichshafenom spoznali z ladijskim kapitanom, zavednim Jugoslovanom, kateri je že več let v službi na Bodenskem jezeru. Ko smo se poslavljali od njega, mu je bilo jako težko. Izročil je pozdrave rojakom in domovini. Res, domovina, ti si kot blagoslov!

Nekateri parniki, ki vozijo po Bodenskem jezeru, so zelo udobno opremljeni. Tudi naš parnik je bil opremljen z lepo jedilnico, kjer so si nekateri privoščili obed in črno »probe« kavo . . .

Ko smo v pristanišču Friedrichshafen izstopili, so nas že čakali avtotaksi z napisom »Zeppelin«. Zapeljali so nas do mogočnih hangarjev, ki smo jih videli že daleč na Bodenskem jezeru. Celi kraj živi od Zeppelina, kajti »romarjev« je tam vedno dosti. Za ogled velikanskega zračnega vozila znaša vstopnina 1 M, za Zeppelinov muzej tudi 1 M. Razglednice, spominski znaki, razne slike in drugi drobci, ki ti ga prav spretno ponuja — invalid brez roke, stanejo 1, 2, 3, 4 M itd. Razglednico, ki se odpošlje s Zeppelinom, je treba opremiti s posebno znamko, ki stane 1 M, to je 14 Din. Ko prideš v velikanski hangar in zagledaš to velikansko »cigaro«, si ne moreš predstavljati, da leti tak kolos po zraku. Ta nestvor je 236 m dolg in 36 m širok in tehta 80.000 kg. Ladjo so ravno pripravljali za polet, ki se je vršil dva dni kasneje. Ob vходу je velika tabla, na kateri je bilo s kredom napisano: »Zeppelin fährt am 10. Mai nach Nürnberg, Preis pro Person 150 M«, to je nad 2000 Din. Zeppelin ima kabino in druge prostore za 80 potnikov ter uslužbencev. Zanimivo so urejene kuhinja, šrambe, obednice in spalnice. Najhujše za nekatere popotnike je to, da se v kabini ne sme kaditi, ker je zrakoplov napolnjen z vodikom. Poleg tega hangarja stoji še drugi hangar, v katerem izdelujejo drugi Zeppelin, ki bo za 30 m daljši. V tem Zeppelinu bodo celice napolnjene z helijem ter bode za kadilce določena posebna kabina. V hangarju in muzeju ne sme nihče kaditi in tudi ne fotografirati, vendar so naši amaterji parkrat vsekali. Ko sem zaposlenemu pilotu povedal, da smo iz Jugoslavije, mi je rekel, da se je z Zeppelinom vo-

zil nad Zagrebom ob priliki potovanja v Budimpešto. Inženjerju pa sem izrazil željo, da bi nam dali spremljevalca, ki bi nam razkazal in razložil celi ustroj Zeppelina. Malo se je nasmehnil in pomignil z rameni, češ, naše tajnosti ne izdajamo nikomur. Dostavil je še, da je to nemogoče tudi iz tega razloga, ker pride vsak dan na tisoče ljudi. — Isti dan smo videli obiskovalce iz vseh delov sveta. Skupine izletnikov, dijakov itd. Vse vidiš v tistem ogromnem hangarju in muzeju: staro in mlado, elegantne in skromne, domačine in tužje. Na stotine ljudi živi od vsega tega. V čednem mestecu Friedrichshafen ob Bodenskem jezeru je tujski promet v zadnjih letih samo radi Zeppelina izredno narastel. Ceste urejujejo in hotele gradijo. V muzeju so tudi razni modeli, načrti, projekti in slike ter ostanki prvih aparatov, s katerimi je vztrajni grof Zeppelin kljub nešteti in nepopisni težavi dosegel končni uspeh, ki je za napredek človeštva velikanske važnosti in je sebe ter nemški narod povzdignil, da ga celi svet obožuje, spoštuje in občuduje . . .

Ko smo si v mestu ogledali še nekatere hotele ter poskusili razna vina ter pivo, ki je bilo po kakovosti zelo različno, po ceni pa razmeroma za nas vse predrago, smo se z vlakom po dveurni vožnji vrnili v Bregenz. Zvečer so nekateri posetili kino, ki bi ne delal sramote Ljubljani, Zagrebu ali Beogradu. Luksus in enostavnost hkratu ter primerno nizka vstopnina. Avstrijska kino-gledišča imajo odšteti občini, deželi in državi samo 10%. Pravijo, da plačujejo pri nas 40% vseh dajatev.

8. dan. Iz Bregenza nazaj v domovino.

Iz Bregenza smo se peljali v Inomost, kjer smo imeli 7 ur časa. Prosti čas smo porabili za vožnjo na Nordkettengebirge. Ta gorska žična železnica je bolj zanimiva, kakor sta bili oni dve na Patscherkofel in Pfänder, s katerimi smo se že vozili. Vzpenjača je bila otvorena 8. julija 1928 ter obratuje vsak dan od 5. ure zjutraj do 10. ure zvečer. Postaja na vznožju se doseže od sredine mesta s tramvajem v 15 minutah. Vzpenjača je razdeljena na 3 dele. Najprej se pelje za 11 Din 40 par z dolinsko železniško vzpenjačo na takozvano Hungerburg, 850 m visoko. Od Hungerburga nas zavleče žična vzpenjača do Seegrube (1905 m), od tam pa zopet drugi odsek vzpenjače do Hafelekargipfel (2270 m). Vožnja traja 40 minut. Cena do Seegrube 80 Din, do Hafelekargipfel pa 96 Din. gori in nazaj. Za družbe in šole znižane cene. Za prtljago se mora posebej plačati. Od gorske postaje in hotela smo nekateri korajžni »gazili« po snegu na vrh skalovja Karwendel, ki je še ca. 100 m višji. Nekateri stavbe in klopi so popolnoma v snegu. Veličasten je razgled po nešteti najvišjih grebenih in samih snežnih skalah. Omeniti še moram, da sem videl na vrhu te skalnate, 2334 m visoke gore ob strmih potih kakih 20 lepo zeleno prepletkanih klopi. Pri vsaki klopi pa pločevinasta košara za odpadke, papir itd., kar

človek niti povsod v velikem mestu ne najde. Na teh gorah sem našel tudi napise: »Schützet unsere herrlichen Alpenpflanzen u. erhaltet sie der Nachwelt!«

Znamenje čistoče in reda... vse to napravi na tujca dober vtis. — Na vrhu gore je bilo 5° pod ničlo. — Vzpenjača ima 72% vzpona in je stala 6 milijonov Šil. Projekt je bil izdelan od Innerbner-Mayer v Inomostu, tehnična dela pa je izvršila tvrdka Bleichert, Leipzig. Spodnji del vzpenjače je dolg 2800 m ter ima 4 stebre do 26 m visokih. Zgornji del vzpenjače je brez stebrov in je dolg 800 m. Največja višina med vagonom in zemljo znaša 70 m. Na gorski postaji se nahaja restavracija, ki je opremljena v znamenitem gorskem slogu. Letos se bo baje zidal še hotel z 40 sobami, ker je promet vsako leto večji. Vzpenjača je last mestne občine Inomost in se razmeroma dobro obrestuje, posebno ker pride v Inomost in okolico radi teh vzpenjač vedno več tujcev.

Gostilniško-gospodinjki tečaj.

V svrhu strokovne izobrazbe gostilničarskih hčera priredi pri zadostnem številu Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru III. gostilniško-gospodinjki tečaj in sicer od 15. septembra 1931 do 15. decembra 1931, kakor tudi IV. gostilničarski gospodinjki tečaj, ki pa se bo vršil od 15. jan. 1932 do 15. aprila 1932. V ta tečaj se sprejemajo samo hčere gostilničarjev, ki so najmanj 16 let stare ter duševno in telesno popolnoma zdrave. Gojenke morajo v svrhu trajnega strokovnega nadzorstva stanovati v internatu.

V tečaju se bo poučevalo: Kuha dobre meščanske hrane, serviranje in lepo obnašanje, telesna in stanovanjska higijena, negovanje in notranja oprema sploh, kuhinjski itd., ustroj podeželske gostilne v gradbenem oziru, nauk o živilih, vrtnarstvo, kletarstvo, pomen tujškega prometa za narodno gospodarstvo, specijelno za gostilničarsko obrt, zgodovina gostilne ter zadevne trošarinske in upravne predpise. Na koncu tečaja se podeli gojenkam diplome.

V III. in IV. tečaj se sprejme največ 20 gojenk. Prijavam, katerim je priložiti zdravniško spričevalo, obvezo starišev, da nosijo vse internatske stroške in priporočilo pristojne gostilničarske zadruge je vlagati za III. tečaj najkasneje do 1. septembra 1931, za IV. tečaj pa najkasneje do 6. januarja 1932. Enkratna šolnina in vpisnina znaša za tečaj 300 Din. Da omogočimo takojšnjo in pravočasno delno vplačevanje internatskih stroškov, lahko nakazujejo posamezne zneske posamezni reflektanti za svoje hčerke pod imenom gostilniški tečaj na podružnico Ljubljanske kred. banke v Mariboru. V to svrhu jim na zahtevo pošlje zvezna pisarna potrebno število položnic. Le samo v izjemnih in ozira vrednih slučajih lahko oprosti zvezni ožji odbor plačevanje šolnine, dočim se vpisnina mora plačati.

Pozivamo vse gg. člane, da pravočasno prijavijo svoje hčerke, ker je povpraševanje za te tečaje vrlo živahno in ker bomo sprejemali gojenke le po vrstnem redu. Vse zakasnele prijave bi morali, kakor pri prejšnjih tečajih — zavračati.

Načelstvo zveze.

Izvozna carina za alkoholne pijače v Češko-slovaško.

Glasm nove trgovinske pogodbe kraljevine Jugoslavije z republiko Češko-slovaško, veljavne od 1. junija 1931., se morejo uvažati v Češko-slovaško med drugim vina in žganja iz Jugoslavije pod sledečimi pogoji (tu so vpoštevane možnosti predvsem v Dravski

banovini): Carina za 100 Din: Močne alkoholne pijače: likerji, ekstrakti za punč in druge močne alkoholne pijače z dodatkom sladkorja ter drugih snovi, francovke, v originalnih steklenicah z uverenjem o poreklu 1500 Din. Druge močne alkoholne pijače: slivovka in tropinovec z največ 45 vol. % alkohola, z uverenjem o kakovosti, v katerem je izkazan procent alkohola in je potrjeno, da sta slivovka in tropinovec pristen proizvod destilacije sliv, odnosno tropin: v sodih 1640 Din, v steklenicah 1000 Din. Vино, sadjevec, mošt od grozdja in mošt od sadja, sokovi plodov, sadja in jagod, nezgoščeno, medica: v sodih vino iz Dravske banovine z uverenjem o poreklu in s certifikatom o analizi 210 Din; v steklenicah vino iz Dravske banovine kakor prej 420 Din. — Za izdajanje uverenj o poreklu pri izvozu iz Dravske banovine je pooblaščen (kakor doslej) Trgovska zbornica v Ljubljani na osnovi potrdila kmetijskega oddelka kr. banske uprave Dravske banovine v Ljubljani, za izdajanje uverenj o kakovosti in certifikatov o analizi pa kmetijska poskusna in kontrolna postaja v Mariboru.

Vinsko nadzorstvo v Ljubljani.

G. minister za poljedelstvo je imenoval z odlokom z dne 19. februarja 1931. št. 10.968-2 gospoda Žmavca Andreja, vpokojenega ravnatelja vinarske in sadjarske šole v Mariboru, za vršilca dolžnosti kletarskega nadzornika v Dravski banovini. Na podlagi § 45. pravilnika za izvrševanje zakona o vinu se je odredil vršilcu dolžnosti kletarskega nadzornika sedež pri kmetijskem oddelku kr. banske uprave v Ljubljani. Spričo dejstva, da je imel poprejšnji vršilec dolžnosti kletarskega nadzornika svoj sedež v Mariboru, se gornje razglasa s pripombo, da se je obračati v vseh zadevah, ki se tičejo kontrole vina in so urejene z zakonom o vinu, odnosno s pravilnikom za izvrševanje zakona o vinu ter drugimi odnosnimi predpisi, na kmetijski oddelk kralj. banske uprave v Ljubljani.

Novi grobovi.

Neizprosna smrt je iztrgala iz naših vrst g. **Vivot Antona**, gostilničarja in mesarja v Mezici pri Prevaljah. Podlegel je težki operaciji v Gradcu dne 16. julija t. l. v najlepši moški dobi 45 let. K večnemu počitku so ga položili dne 19. julija 1931 v njegovem rojstnem kraju v Laškem. Blagemu pokojniku bomo ohranili trajen spomin, njegovi žalujoči so-progi pa naše sožalje!

Dne 30. junija 1931. je za večno zaspala nepozabljena članica **Anderie Julijana**, gostilničarka v Radvanju pri Mariboru. Naj ji bo zemljica lahka! Prizadetim naše iskreno sožalje!

Na Pobrežju pri Mariboru je umrla gostilničarka **Midli Jožefa** v 59. letu ter je bila pokopana ob velikanski udeležbi na Pobrežju dne 4. julija 1931. Naj počiva v miru!

Razno.

Deputacija pri g. banu. Deputacija Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru je bila v mesecu juliju dvakrat sprejeta od g. bana.

Vinotoči. Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru objavlja vsemu članstvu, da so vse gostilnišk zadruge njenega območja dobile v prepisu nova navodila kr. banske uprave v pogledu točenja lastnega pridelka v obliki vino-točev pod vejo. Članom priporočamo, da se zadevno obrnejo po pojasnila na svoje zadrugne načelnike.

Prodaja nezatrošarinjenega vina. V nekaterih krajih naše ba-

novine se je jako razpasla naveda, da prodajajo na kmetih nezatrošarinjeno vino in sicer v velikih množinah. Na intervencijo Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru je kr. banska uprava v Ljubljani izdala sreskim načelstvom brzojavno strog nalog, da morajo brezpogojno preprečiti tako protizakonito točenje.

Razglasi.

Sresko načelstvo v Slovenj-gradu razglasa s svojim odlokom No. 4649-1 z dne 13. 7. 1931, da je s sodbo sreskega sodišča v Šoštanju Štefanu Josipu, roj. 17. 1. 1894 v Prevaljah, zas. uradniku v Šoštanju, prepovedano zahajati v krčme od 8. 7. 1931 do 8. 7. 1932.

Sresko načelstvo Murska Sobota razglasa s svojim odlokom z dne 4. 7. 1931 št. 5428-1, da je sresko sodišče v Murski Soboti s svojo razsodbo prepovedalo Kren Juriju iz Hramarovci št. 25, zahajati v krčme od 9. 6. 1931 do 9. 6. 1932.

Sresko načelstvo v Ptuju razglasa s svojim odlokom z dne 27. 6. 1931 št. 7163-1, da je Geiserju Av-

gustu, kamnoseku v Ptuju, prepovedano zahajati v krčme od 6. 6. 1931 do 6. 6. 1932.



GOSTILNIČARJI

POZOR!

RADI OPUSTITVE VELETRGOVINE DALMATINSKEGA VINA RAZPRODAJAM IZPOD CENE ČRNO IN BELO VINO LITER PO DIN 3.—

PRIPOROČAM SE CENJ. INTERESNTOM ZA CENJ. NAROČILA

IVAN ŠKUNCA, CELJE

STROSSMAYERJEVA UL. 3

Pozor lovci!

Lovske puške, flobert in zračne puške, browning pištole, pištole za straženje, lovške in ribiške potrebščine

ima vedno v zalogi

F. K. KAISER, puškar

Ljubljana, Kongresni trg 9



Za nakup papirnatih servijetov

se priporoča trgovina s papirjem

M. TIČAR, LJUBLJANA

Šelenburgova ulica 1 in sv. Petra cesta 26

Krajevne fotografske razglednice se izvršijo po naročilu v najkrajšem času



CENTRALNA VINARNA D. D.

Telef. št. 2573

V LJUBLJANI

Telef. št. 2573

Spl. Šiška, Frankopanova ulica št. 11

priporoča svojo veliko zalogo

zajamčeno pristnih prvovrstnih domačih ljutomerskih, haloških, bizeljskih in dolenskih vin.

Na zalogi ima tudi

zajamčeno pristna dalmatinska vina lastne preše.



Pridite in pokusite! Niste obvezani, da tudi naročite!



Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2

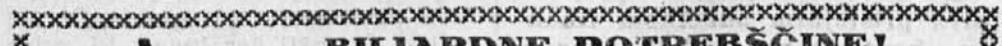
Telefon 2335

priporoča svoje izborno

marčno pivo in črno pivo

istih kvaliteti kakor pred vojno

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



BILJARDNE POTREBŠČINE!

Krogle, palice, žoge, guma za manfnele, krede in kožice, kontrolne ure, šah-domino, krogle in kegle, domači izdelek. Solidne cene. — Pošiljam franco postaja naročila.

Cene za „lignum sanctum“ krogle za kegljanje:

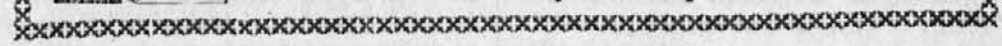
11	12	13	14	15 cm
----	----	----	----	-------

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

EHRlich JOSIP, SOMBOR

Dunavska banovina

Proizvod biljardskih potrebščin



Sanatorij v Mariboru

Gospoška 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 ohlaplosti 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.—.

Francoska Linija Cie. Gle. Transatlantique (French Line)

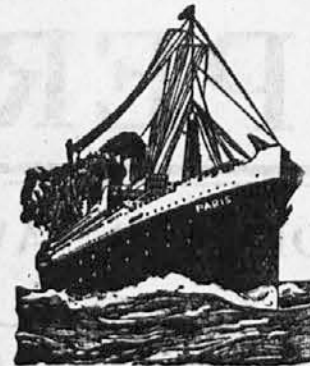
Havre-Newyork

Najkrajša pot v Severno Ameriko z francoskimi brzoparniki velikani: „Ile de France“, „Paris“ itd. Potnikom iz Ljubljane do Pariza ni treba nič presedati. Otroci in mladoletni dobijo vedno zanesljivo spremstvo v veliki domači družbi.

Najkrajša pot v ARGENTINO, v JUŽNO AMERIKO gre pa čez MARSEILLE s francoskimi brzoparniki.

Vsa pojasnila daje zastopnik

IVAN KRAKER v Ljubljani
Kolodvorska ulica št. 35



Sampanjec

„Bouvier“

Bouvier Demi sec (bela glavica)
Bouvier sec (zlata glavica)
Bouvier Cuvée Réservee (rdeča glavica)

Kletarstvo: Gornja Radgona

Originalna

VINA

v steklenicah
tvrde

Veleposestvo vinogradov

Cloter Bouvier

Gornja Radgona

Zastopstvo za Slovenijo:

Karel Favai, Ljubljana

Cenik gratis in franko

Cenik gratis in franko

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA
DUNAJSKA CESTA 13



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE
HOTELE IN KAVARNE

Nabirajte oglase in podpi-
rajte Vaše strokovno glasilo!

Gostilničarji, na novo poslovanje, da bo kaj zaslužka!

Ali ste že poslali dopisnico,
ki ste jo zadnjič prejeli priloženo
Gostilničarskemu vestniku,
Štajerski vinarski zadrugi v Mariboru?
Veliko jih je že sprejelo naš načrt in
so zelo zadovoljni.

Vi, ki to berete in še niste to storili,
pišite po pogoje za nakup vina

Grozdje dajte na mizo!

Vsak gostilničar naj ima sedaj v jeseni
grozdje na mizi! S tem bo privabil
mnogo gostov v svoje prostore!
Pri prodaji grozdja se da lepo zaslužiti!
Štajerska vinarska zadruga zbira naslove
onih naših vinogradnikov, ki so pri-
pravljene razpošiljati grozdje po pošti.

Ako želite naročiti grozdje, javite se

➔ Štajerski vinarski zadrugi v Mariboru ➔

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

„SEMPERFRIGIDE“

ELEKTRIČNE POPOLNOMA AVTOMATIČNE HLADILNE OMARE

Dobivajo se:

	Model	Prostor- nina	Notranja			Zunanja			Cena
			Širina	Globina	Višina	Širina	Globina	Višina	Din
za mala gospodinjstva . . .	10	165 lit.	57 cm	42 cm	69 cm	70.5 cm	53 cm	140 cm	12.900.—
za srednja gospodinjstva .	15	190 „	56 „	40 „	85 „	70 „	51.5 „	145 „	13.980.—
za večja gospodinjstva . . .	20	260 „	66 „	42 „	94 „	81 „	53 „	160 „	16.820.—
za največja gospodinjstva .	25	400 „	88 „	51 „	90 „	102 „	62 „	160 „	27.680.—
za trgovine z živili in mesnimi izdelki, mesarije, delikatese, hotele, gostilne, letovišča, restavracije in bolnice.	31	870 „	102 „	61 „	139 „	122 „	75 „	165 „	38.980.—
	32	1660 „	130 „	72 „	174 „	150 „	88 „	200 „	49.960.—

IZDELAVA pri modelih 10, 15, 20 in 25: Izolacija iz 6 cm debele plute (Ekspanzit-kork). 3 pocinjene žične mreže. 2 posodi za led v kockah.

AGREGAT ZA HLAJENJE pri modelih 10, 15 in 20: „Al“ kompresor s hladilnikom na zrak 1/6 HP. Pri modelu 25 hladilnik na zrak 1/4 HP. Pri modelu 31 R. W. 1a kompresor, kondenzator s hlajenjem na zrak in 1/4 HP elektromotorjem. Pri modelu 32 R. W. 2 kompresor, kondenzator s hlajenjem na zrak in 1/3 HP elektromotorjem.

NOTRANJA OPREMA modelov 31 in 32: Police iz mreže, ki se lahko vzamejo ven. Garnitura kavljjev, ki ne zarjave.

IZOLACIJA pri modelih 31 in 32: iz 80 mm debele plute (Ekspanzit, kork).

ZUNANJOST pri vseh modelih: Jeklo, DUKO-belo lakirano, z dvojnimi robovi.

➡ Sprejemajo se tudi naročila za omare večjih izmer ➡

SEMPERFRIGIDE

hladilna omara je v vsaki hiši nujno, napredni gospodinja pa celo neobhodno potrebna. Zdravje družine ni več v nevarnosti, ker se ima v hiši vedno sveže, bakterij prosto hrano, katera se drugače pri vsaki višji temperaturi v najkrajšem času pokvari. Poleg tega ima vsaka gospodinja v vsakem času na razpolago gotovo število bakterij prostih ledenih kock in more predvsem v poletnem času sama pripraviti mrzla jedila.

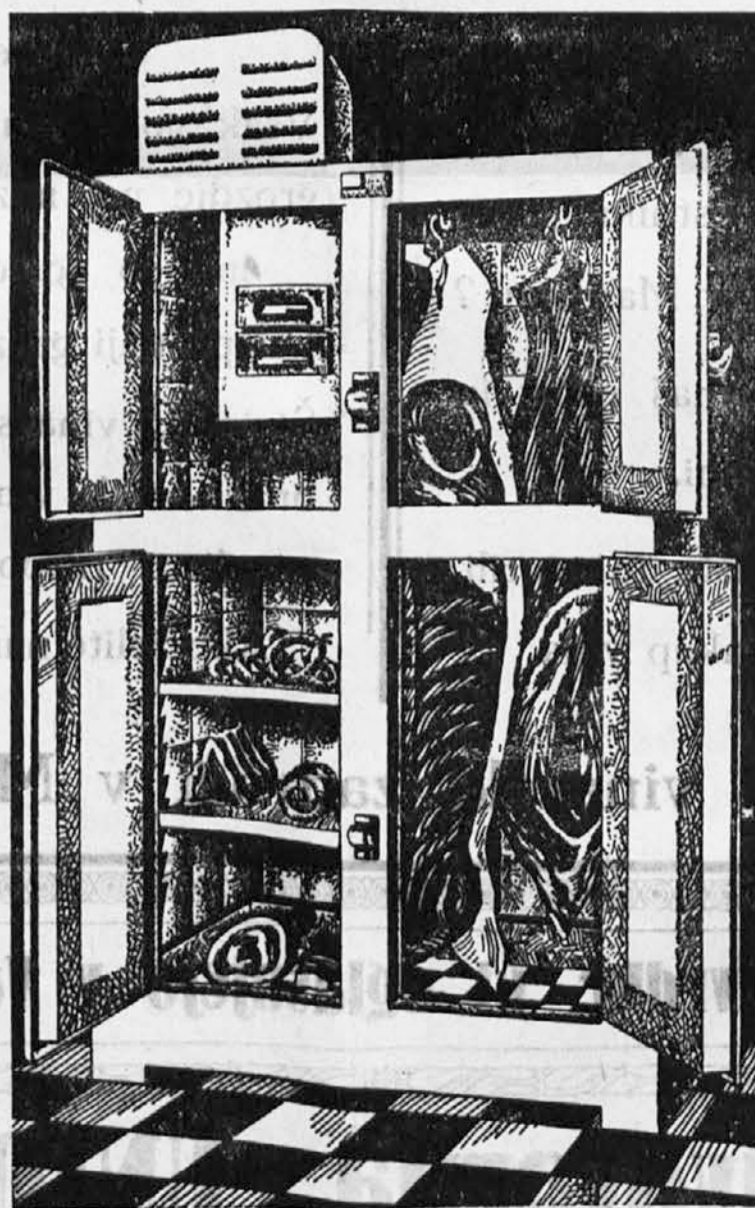
Varčna gospodinja gre lahko kupovat samo enkrat tedensko, pa ima vendar v hiši stalno sveži živež.

SEMPERFRIGIDE

hladilna omara se more brez vsake inštalacije priključiti na poljuben kontakt električnega toka (treba je samo navesti vrsto toka).

SEMPERFRIGIDE

hladilne omare ne potrebujejo nikake posluge, ker same sklepajo in prekinjajo tok.



SEMPERFRIGIDE

hladilne omare so najcenejše od vseh sličnih izdelkov in si jo vsled tega lahko nabavi vsaka gospodinja.

SEMPERFRIGIDE

hladilna omara deluje vedno zanesljivo, popolnoma avtomatično in tiho, brez vsakega nadzorstva.

SEMPERFRIGIDE

hladilne omare ne zahtevajo priključka k vodovodom.

SEMPERFRIGIDE

hladilne omare so zelo varčne v porabi toka.

SEMPERFRIGIDE

hladilna omara je krasi vsakega modernega gospodinjstva.

SEMPERFRIGIDE

hladilne omare so brezkonkurenčne, ker so vsled izdelave skoro za polovico cenejše, kakor vse druge hladilne omare, ki se uporabljajo v gospodinstvu.

SEMPERFRIGIDE

hladilne omare omogočujejo udobno čiščenje in preprečujejo razvijanje bakterij.

Bližje informacije daje, kakor tudi sprejema in izvršuje naročila, samoprodaja hladilnih strojev „SEMPERFRIGIDE“

Bančni zavod „MERKATOR“, blagovni odd.

Šelenburgova ul. 7

LJUBLJANA

Šelenburgova ul. 7