

# GOSTILNIČARSKI VESTNIK

STROKOVNO GLASILO: „ZVEZE GOSTILNIČARSKIH ZADRUG V LJUBLJANI“ IN „ZVEZE GOSTILNIČARSKIH ZADRUG 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. 2.

Maribor, dne 28. februarja 1931.

Leto I.

**POZOR! Gostilničarski vestnik se dostavlja vsem članom brezplačno.**

## Podučen izlet.

Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru namerava prirediti v mesecu maju t. l. podučen izlet v svrhu spoznavanja ustroja današnje moderne podeželske gostilne na Tirolsko in Predarlško. Tak izlet ima nalogo predložiti članstvu pomen podeželske gostilne za razvoj tujskega prometa. Zvezna uprava je tozadevno v stalnih stikih s sorodnimi organizacijami v Avstriji, katere izjavljajo, da nam bodo nudile vse mogoče ugodnosti pri našem podučnem izletu tako, da si bomo poleg gostiln ogledali lahko tudi najvažnejše tujsko-prometne naprave, znamenitosti itd. Stroške tega potovanja vam momentano ne moremo naznačiti, pač pa sigurno ne bodo v mnogem prekoračili 2500 Din.

Izlet se vrši le v tem slučaju, če se prijavi najmanj 20 gostilničarjev iz cele Dravske banovine. Kakor razvidno, se izleta lahko udeležijo tudi člani Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani. Da omogočimo našemu članstvu največjo udeležbo, smo omogočili delno plačevanje predvidenih stroškov, in sicer se naj ti delni zneski pošiljajo potom položnic, katere je dvigniti pri Zvezi gostilničarskih zadrug v Mariboru Ljubljanski kreditni banki, podružnici v Mariboru na naslov: izletniški račun. Istočasno pa je zvezi v Mariboru nakazati kot kavcijo za brezpogojno udeležbo 300 Din, ki se pozneje vračuna seveda v potne stroške, če pa se prijavičenec ne bi hotel udeležiti, zapade kavcija v korist zveze blagajne.

Prijave za ta izlet je poslati čimpreje, vendar najkasneje do 20. aprila t. l.

## XXII.

### redni letni občni zbor Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani

se je vršil v sredo dne 25. februarja 1931 v prostorih g. Fran Kavčiča v Ljubljani ob 10. uri dopoldan.

Navzoči: načelnik g. Kavčič, načelnikov nam. g. Cerar in 72 delegatov, ki so zastopali od 31 24 zadrug. Radi slabih komunikacij se zadrug v Ložu in Kostanjevici nista mogli udeležiti in so poslale pismene pozdrave in opravičbo.

Ob določenih uri otvoril načelnik g. Kavčič zborovanje in pozdravi delegate, posebno pa še pozdravlja g. dr. Pretnarja kot zastopnika obrtne zbornice, zastopnika banske uprave g. dr. Šinka, ravnatelja tujskoprometne zveze banske uprave g. N. Velikonja, zastopnika mariborske Zveze tajnika g. Petelna ter zastopnike časnikov »Jugoslovan«, »Jutro«, »Slovenec« in »Slov. Narod«, ter omenja v nadaljnjem, da so na lanskem občnem zboru bili še navzoči tovariši načelniki F. Lampert iz Sevnice, Fran Vozelj iz Kranja in Josip Zurec iz Novega mesta, ki so v preteklem letu preminuli. Bodi jim ohranjen časten spomin! Zborovalci so se dvignili iz sedežev v počast njihovega spomina.

Čitanje zapisnika lanskega občnega zbora se z ozirom na to, da je bil že priobčen v stanovskem listu »Gostilničarju« opusti ter se preide na letno poročilo o delovanju Zveze v preteklem letu.

Zastopnik banske uprave g. dr. Šink pozdravi zborovalce, želi uspešnega zborovanja, ter zagotavlja, da bo banska uprava vse zvezne vloge pravično in ugodno reševala. Zastopnik trgovske in obrtne zbornice g. dr. Pretnar izreče veselje, da se je izreklo v letnem poročilu hvaležnost za delo zbornice, katera se resnično z vsem zanimanjem posveča interesom gostilničarske obrti, kar je pokazala tudi pri snovanju obrtnega zakona in stavila vseskozi pravilne in nujno potrebne določila, tičoč se gostilničarske obrti ter se je bilo pravcato boriti proti nazorom tovarštva iz južnih krajev, ki so tako ne rado pristopni za pravilno urejenje in ustvaritev reda in pravilnega organiziranja gostilničarstva potom obrtnega zakona.

Upati je, da bodo banovinske uprave vedele zaščito gostilničarske obrti respektirati. Našteta v zvezi, po katerih gostilničarski stan propada, priporoča, da se je treba pred vsem zanimati za tujski promet, odkrivati lepote naših krajev ter odpraviti otežkočenja, ki so temu razvitku na poti. To je, dati se mora sloboda, podpore in ne sme vladati preobremenitev gost. obrti, da vsaj to, kar že obstoja, povzdignemo brez natrpanja konkurence. Dober tujski promet daje dohodke vsem panogam od kmeta do obrtnika in trgovca. Zagotavlja tudi v bodoče vso podporo zbornice gostilničarskim organizacijam.

Zastopnik tujskoprometne banske zveze g. Velikonja pripominja, da se mora gostilničarstvo pač pripraviti in izobraziti v hotelsko-gostilničarski stroki, da bo sposobno za vsaki tudi večji naval v tujsko prometnim obratovanjem. S strokovnimi knjigami in praktičnem šolstvom, razstavami, kakoršno se misli v jeseni v Ljubljani prirediti, predavanja so istotako na mestu in so tozadevni poskusi že celo koristno učinkovali na izobrazbo gost. naraščaja, in obljubi, da se bodo vsa stremjenja v tem pogledu na merodajnih mestih najbolje priporočala in podpisala.

Zastopnik mariborske zveze g. Peteln izraža pozdrave tovarišev iz zelene Štajerske, povdarja solidarno delovanje obeh zvez, ki se vedno strinjata z najboljšimi cilji, in želi tudi današnjemu zborovanju uspehov.

Letno poročilo, katerega priobčimo pri drugi priliki, se brez ugovora odobri. K poročilu o računskem zaključku, ki izkazuje Din 71.661.25 dohodkov in Din 70.919.95 izdatkov, in koncem leta D 741.30 gotovine v blagajni, se po izjavi revizorja g. Zupančiča, da so račun in knjige natančno pregledani in v popolnem redu, brez ugovora na znanje vzame.

K proračunu za leto 1931, ki izkazuje Din 95.580.— potrebnim, se povdarja, da bi bilo iz združnih prispevkov, t. j. od 3000 članov po Din 30.— kritja Din 90.000.—, ostanek pa bi se kril iz še dolžnih prispevkov raznih zadrug od lanskega in prejšnjih let, ki znašajo danes še Din 29.750.—, bi ostalo še prebitka okrog Din 24.000.—, ki bi lahko služil za podporo snovanja servirnih tečajev in predavanj ter sploh v kulturne in poučne prireditve za gostilničarski naraščaj. Ampak gg. predstojniki zadrug se

bodo morali pobrigati, da dospo vsi prispevki že v prvi polovici leta, kajti kakor hitro nastane pomanjkanje, zastane tudi ves pravični obrat, nemožnost pravočasnega izhajanja stanovskega lista in težave v upravi, ker se mora na vse strani iskati kredita. Ako ni pričakovati, da bi se izkazane terjatve od prizadetih zadrug zamogle v najkrajšem času sploh iztirjati, ne kaže drugega, da sklene današnji občni zbor, letni prispevek dvigniti na 40 Din za vsakega združnega člana, ker je neizogibno, dočim pobira mariborska zveza celo Din 50.— letnega prispevka. Mnogi gg. delegati so opozarjali, da naj prizadete zadrug poskrbijo za iztirjanje zaostankov, s čemur bo kritje proračuna doseženo. Debate se je udeležil tudi banski zastopnik g. dr. Šink, opozarjaje, da organizacije ne morejo delati, ako nimajo sredstev. Res je mnogo neiztirjlivega, naj bi se odredilo tako, da drugi, ki so na boljšem, prispevajo nekoliko več. Prisilni ukrepi res niso zaželjeni, ali koder ne gre drugače, morajo biti na mestu. Razglabljal se je tudi o diferenciranju, kakor je n. pr. točilna taksa po množinah iztočenih pijač. Debate so se udeležili gg.: Drašler, Cerer, Majcen, Volčanšek in Kavčič in končno g. Šušteršič, ki priporoča, naj se letni prispevek dvigne na Din 40.— za vsakega združnega člana, ker naporno delovanje in neprestane intervencije pri vladah, potni troški itd. brez sredstev niso možni, ter priporoča sprejem tega predloga. Na dano glasovanje je bil predlog soglasno sprejet.

K raznoterostim se oglasi g. načelnik Kavčič ter razloži, da je za ljubljansko zadrugo letos v splošnem nekako jubilejno leto, ker bomo v poletju, ko bo naš gostilničarski in šolski dom dovršen, praznovali 40letnico zadrug, 25letnico bolniške blagajne gospodarjev in razne jubileje funkcionarjev, uslužbencev in nastavljenecv. — Praznujemo pa ravno te dni že 40letnico delovanja v gostilničarski in kavarniški stroki enega najbolj marljivih članov, dolgoletnega podnačelnika zadrug in odbornika Zveze g. Fran Krapeža, kateremu zakliče imenom zvezinega zbora: »Živeli Krapež!«

G. Cerar se pridruži čestitki ter v zelo zbranih besedah povdarja jubilarntovo požrtvovalnost za povzdigo obrtnega napredka in predlaga častno članstvo Zveze za načelnika g. Fran Kavčiča in g. Fran Krapeža. Zborovalci so predlog glasno odobraval. Čestitke so izrekli še gg. dr. Pretnar, ravnatelj Velikonja, Ciril Majcen, dr. Šink, ki izreče čestitke imenom šefa svojega oddelka g. dr. Marna. Podpredsednik Cerar da predlog k izvolitvi častnega članstva imenovanim na glasovanje, ki je bil s soglasnim odobravanjem sprejet. G. Drašler interpelira, ali je kaj za pričakovati od prizadevanja, da se trošarina plačuje le za množine, ki pridejo na pipo za neposredni konzum, in priporoča tudi delovanje na to, da bi se tudi gostilničarstvu odpisovalo primerno količino za domačo vporabo za delavstvo.

G. Kunstelj želi, naj se zadeva prepovedi točenja žganih pijač ob nedeljah razčisti, da-li obstoji za to kakovi zakon, ali je to samo le

kaprica posameznih srezkih oblasti.

G. Dolinšek apelira, naj se organizacija z vso silo zavzame, da se do 9. ure utesnjena policijska ura v naših rudniških krajih ob dnevih izplačevanja delavstva že enkrat ukine. Tujski promet je v naših krajih močno razvit in posečanje naših planin vsak čas zelo številno. Iz Zagreba n. pr. imamo mnogokrat veliki broj izletnikov na naše planine in so take družbe zelo vznejevoljene, ako naletijo ravno na isti dan, ko morajo že ob devetih zvečer izginiti iz gostilniških obratov.

G. Majcen priporoča stremeti za tem, da se v vseh primernih krajih ustanovljajo tečaji, kakoršni se je vršil lansko leto v Kamniku s praktičnim serviranjem in predavanji v vseh predmetih, ki se tičejo dobro in pravilno urejenega gostilničarstva. Banska uprava pa naj daje tudi v to podpore, saj dajemo samo gostilničarji 30 milijonov banskih davščin, naj se vendar spomni ta tudi nas, potem bo de videla, kako bodemo nastopali kulturno in gospodarsko, posebno v tujsko prometnem oziru.

Glede krajevnih pravic, ki so se svoj čas res podeljevale kar na politično prepričanost, je predlagati, naj se prekličejo vsi slučajni krajevnih pravic, ki so se nepotrebno in partizansko podeljevale.

G. Kavčič povdarja k temu, da je banska uprava pred vsem poklicana gojiti in podpirati gostilničarske tečaje in zato skrbeti. Ko bo gostilničarska šola v Ljubljani dovršena, bo to kulturno delo v Ljubljani stalno, vendar pa v krajih, ki so zelo oddaljeni od Ljubljane, je nujnost, da se ta izobrazba vrši na dotičnih mestih.

G. Peteln poroča, da se je tudi mariborska zveza zavzemala, naj se policijsk ura ne izvaja tako na slepo kot dosedaj. Tritedske tečaje se je predlagalo za vse kraje. Preveč se ozira na Gorenjsko in zopet Gorenjsko, mariborsko okolišče pa se baje zapostavlja.

G. Cerar omeni, da je ta kritika umestna. Gorenjska je favorizirana samo na skrajne kraje, a še to ne za vse. Podpore naj bi se razdeljevale na vse strani. Omeni servirni tečaj v Kamniku, ki je bil strokovno nad vse praktičen in dal resnično impulz za lep napredek, ki se sedaj že lepim uspehom veseli. Hoče se pa, da bi vlada ta kulturna dela prirejala, ki pa bi bila le teoretična, praktično pa ni delo takih učiteljic za nič.

G. Hafner se pridružuje Cerarjevi ideji, da je za deželo vsekar boljše domače učiteljstvo, za fine hotele pa naj bi že bile na tujem izučene osebe.

G. dr. Pretnar izraža bojazen, da nas bodo drugi narodi v tem pogledu prehiteli ter navaja nekatere slučaje v postrežbi, ki nikakor niso privabni, zato mora biti priredba tečajev mnogovrstna v vseh točkah: računovodstvu, knjigovodstvu, hotelski vedi, higijeni in sploh vsem, par pride v dotiko v tujsko prometnih razmerah. Tudi računji morajo biti upravičljivi. Navaja primere, kako zapuščajo gostje nerodne ali neurejene lokale in gredo k inteligentnejšemu, ki razume snago in s priljubljenimi okolnostmi svoj lokal prirediti.



Načelnik g. Tancar opozarja, da se je danes o mnogih neprilikah že posvetovalo, naj se Zveza tudi proti širjenju trgovskega točenja zavzame in izposluje pri vladi, da se ta ujeta nad gostilničarsko obrtjo popolnoma zajezi, k čemur pripomni g. Kunstelj, da so se točilnice na stoječe goste sploh začele nekako epidemično odvijati, naj se vsekakor napravi odločen protest na merodajnem mestu proti temu nečuvnemu pomnoževanju nepotrebnih točilnic na stoječe goste itd.

G. Šribar priporoča podati fin. upravi pritožbo, zakaj finančni kontrolni organi odjemljejo pobotnice od plačane trošarine in s tem onemogočujejo dokaze storjenih plačil.

G. Peteln priporoča agitacijo za pristop k Mladinskemu društvu mladih gostilničarjev, katero društvo si nadevuje svrhu za posete v tuje kraje, da vidi urejenost primitivnih kmečkih gostilnic v drugih kulturnih državah.

G. Šribar priporoča to akcijo ne le mladini, tudi odraslim gostilničarjem bi bili poseti v inozemstvo dobra podlaga za pravilno urejevanje podeželskih obratov.

G. Majcen se vrne še enkrat na razpravo o prirejanju tečajev ter opozarja, da je to ena najpotrebnejših strani gostilničarskega stanja, naj bi se tudi banska uprava tega stremjenja dobro oprijela in naj tozadevne prošnje zadrug popolnoma vpoštevata, oziroma naj se vzakoniti, da bode iz fonda, ki je določen za kmetijstvo, vsaj 5% določilo v podporo hotelske in gostilničarske industrije ali fondu za tujsko prometno propagando.

G. Kunstelj opozarja še, da se ob podelitvah osebnih pravic ne postopa pravilno in se opaža, da je mnogi neupravičeni deležen take podelitve ter želi tozadevne protiakcije.

G. Križnar povdarja, da se je že zelo mnogo razpravljalo danes o prireditvah tečajev in dobrega šolanja našega gostilničarstva, osobito naraščaja, ter moramo javno izjaviti, da bi pač zelo radi prirejali tečaje in vseh vrst kurze za izobrazbo gost. stanju, ali sredstev manjka in se jih tudi težko dobi, naj se stavi na banovino in na trgovsko zbornico tozadevne spomene, da bodo te merodajne strani boljše podpirale naša stremjenja, in vpoštevale vloge prizadetih zadrug.

Nato pride na vrsto razprava o plačevanju avtorskih taks po gostilnicah, h kateri se je na povabilo Zveze odzval zastopnik avtor-centrale v Zagrebu, g. Ciril Tavčar v Ljubljani, ter se stavi nanj prošnja, podati v zadevi še enkrat pojasnilo, kako priti do sprejemljivih maksimalnih dajatev za avtorske pravice.

G. Tavčar povdarja, da se je v zadevi že pred meseci razgovarjalo, a ni prišlo do sporazuma, ker pa je skrajni čas, zadevo urediti, priporoča, čim preje zadostiti tem dolžnostim in predloži osnutek pogodbe.

G. Majcen omeni prejšnji dogovor, ki je bil mnogo ugodnejši, osobito za malo gostilničarstvo po deželi in ako se sklone pogodba, priporoča zasigurati pridržek, da lahko vsakokrat pogodbo odpovemo, centrala pa ne, da ne bomo orodje za poviševanje teh dajatev, kadar bi se avtor-centrali zljubilo.

G. Dolinšek konstatira, da je ta stvar vsekakor previsoka. Radio-centrale trdijo, da so tozadevne tantijeme plačane, sedaj pa bi morali še enkrat sami plačevati. Priporoča najnižje postavke za mesečne dajatve, da bomo lahko odgovarjali članom, imenom katerih se tu pogajamo. Na kritike, katere so v tem pogledu izrekli, so delegatje g. Mayer, načelnik Kavčič, g. Cerar in g. Majcen z ozirom na dejstvo, da se po deželi mnogokrat niti enkrat na teden ne oglašata mehničnim potom izvajana glasba in ne donajata gostilničarstvu po deželi niti najmanjših koristi, se naprosi g. zastopnika avtor-centrale, naj izposluje najnižje mak-

simalne dajatve, ki ne bodo gmotno morale slabih podeželskih obratov, kakor tudi po mestih, in naj dotične sprejemljive postavke naznani zvezinemu odboru, ki bo na to zaključil pogodbo.

S tem je bilo zborovanje o zvezinem programu končano in otvorili g. načelnik Kavčič

#### občni zbor Zveze Gostilničarske Samopomoči.

Takoj v začetku poda g. Hafner iz Škofjeloke izjavo, da je v zapisniku lanskega zborovanja pomota, ker se je zapisalo ondi, da je od predlagal pobirati za dva meseca naprej, resnično pa se je njegov predlog glasil na dva smrtna slučaja v naprej pobirati, da bi bilo tako možno, ob slučaju kakove nujne potrebe takojšnje izplačilo posmrtnine in da je popravek te napake že pisмено urgiral, čemur pa se ni ustreglo. Zahteva konstatirajo, da je bil njegov predlog tako, kakor ga danes navaja, zborovalci so pristali, da je bil njegov predlog istinito za dva smrtna slučaja, ne pa za dva meseca ter se dotična pomota v lanskem zapisniku mora popraviti.

G. Hafner vzdržuje tudi na današnjem zborovanju svoj predlog, da je poleg pobiranja prispevkov za naznanjene smrtne slučaje pobirati še za dva smrtna slučaja v naprej, da se tako dobi polagoma rezervni fond, iz katerega se bodo nujne potrebe za takojšnje izplačilo posmrtnin lahko zajemale. Na dano glasovanje je bil predlog brez ugovora sprejet s pripombo, da se v danih okoliščinah in prilikah lahko tudi za tri slučaje naprej pobira. Nato poda tajnik štatično poročilo o stanju članstva, umrljivosti in denarnem prometu vseh storjenih vplačil in izplačil od ustanovitve pa do konca leta 1930.

Imenom preglednikov izjavi g. Zupančič, da so knjige in računi pregledani in v popolnem redu in da je uvedeno novo, še popolnejše knjigovodstvo. Sklenilo se je izvršiti točni pregled, ali so vseskozi v prvi vrsti zavarovani gostilničarji in poleg teh še le njihovi svojci. Koder tega ni, da je priglasil kedo le svoje v zavarovanje, sam kot dejanski izvrševatelj obrti pa ne bi bil zavarovan, se ima take pozvati, da to storijo, sicer se njihovim svojim odreče zavarovanje, s primernim povračilom vplačanih prispevkov.

Vsled teh danes sklenjenih sprememb se imajo primerno tudi pravila preurediti ter se naroča odboru spremembo čimpreje izvršiti in sklenjene spremembe poslati vsem združnim načelstvom v pregled in razsojo, preden se predložijo oblastvom v potrditev. S tem je bil tudi ta občni zbor zaključen.

Po skončanem zborovanju oficijelnih zvezinih agend so prešli zborovalci na razgovor o ustanovitvi samostojne pivovarne slov. gostilničarjev.

G. Majcen opiše v iskrenem razlaganju delovanje in napredovanje te akcije, ki se popolnoma pravilno in ugodno razvija, daje pojasnila na vprašanja, razloži finančni in akcijski položaj iz katerega sledi, da bodo delnice v najkrajšem času popolnoma subskribirane, ter se ima po osnovnem občnem zboru, ki se ima v najkrajšem času vršiti, pričeti z stavitvijo tega za gostilničarstvo veljavnega gospodarstvenega podjetja, ter zaključuje z izjavo, nazaj ne gremo več, ker je vpisanih že nad 2000 delničarjev. Apelira na gostilničarsko samozavest, katere bo omogočila, da se bo tako postlalo, kakor nam bo prav. Oglašilo se je več govornikov, ki so stvar kot dobro premišljeno in zdravo podjetje iskreno pozdravljali in se je poročilo z vsestranskim odobravanjem pozdravilo.

S tem je bil ta občni zbor ob peti uri popoldne po sedem urnem delu zaključen.

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

## Kaj bi moral vsak gostilničar znati? Novi živilski zakon.

(Veterinarski nadsvetnik Hinterlechner, Maribor.)

(3. nadaljevanje.)

Predpis se je glasil: »Meso se dolgo ohrani, če je dobro osušeno, ohlajeno in osušeno. Živali, katerih meso se hoče nasoliti, se ne sme en dan pred klanjem napajati. Če se namestava nato meso nasoliti, se morajo kosti izluščiti, in s soljo potrositi, nato se mora vso vlago osušiti in ponovno s soljo potrositi.«

Koliko grešimo v tem oziru še dandanes. V tem pogledu so Rimljani marsikateremu mesarju, gospodinji in špeharju lahko vzgled, kako je z mesom ravnati! Koliko mesa se z nepravilnim ravnanjem uniči! Premladih prasit Rimljani niso darovali, ker so smatrali meso za nezrelo. Za darovanje sposobni so postali z 10., oziroma 15 dnevi po skotitvi.

Zizki (mammas) in zunanja spolovila doječih svinj so bila Rimljanom slaščice, jednako foeti (= še nerojeni mladiči) in zajčji embrijoni.

Bikovine niso uživali iz pietete do bika, ki je bil pomočnik pri poljedelstvu (poljeprivredi).

Kozje meso so smatrali splošno kot zdravju škodljivo. (?)

Prodaja neogledanega mesa je bila pri Rimljanih strogo prepovedana.

Do 300 let pred Kr. r. so klavi v Rimu pod milim nebom na forumu (prilčno Glavni trg). S klanjem in darovanjem na prostem, takorekoč pred očmi bogov, so hoteli imeti v bogovih sokrivce, ker se je smatralo ubijanje živali kot greh. Kasneje je stopil verski moment bolj v ozadje in so klavi živali v tržnicah macella imenovanih. Najlepša tržnica na forumu se je imenovala Macellum Liviae ali Livianum, imela je klavne oddelke imenovane Lanienae. Druga tržnica na forumu je bila Macellum Pantheon (tržnica vseh bogov). Tudi v tej so bili odrejeni klavniški prostori, oz. oddelki. Vsaka kolonija je imela svoje tržnice. Še dandanes stoji in priča o minuli slavi tržnica v Timgradu v Sev. Afriki. Bajje je še prav dobro ohranjena. — In mi??? Da, da, smo kulturni in v vsakem oziru napredni po šabloni: Ima vremena! — — — — — V času rimskih konzulatov ste bili v Rimu že dve mesarski zadruzi. Skrbeli ste ločeno za dobavo in klanje svinj in govedi. Vsaka zadruga je imela svoje klavniške prostore. Zadrugi člani so uživali velik ugled. Zadrugištvo (oziroma pravica) je bilo dedno. Če se sin, oz. naslednik ni brigal za zadrugo, mu je oblast zaplenila vso imovino.

Duhovniki so vršili konzerviranje mesa z mrazom. Potreben led so dobivali iz ledenikov in alpskih snežnikov.

Skladišča, oz. ledenice so bile v kletih.

#### Mohamed

je prepovedoval svojim vernikom uživanje svinjetine, krvi in mesa poginjenih živali.

Vsekakor je opaziti tudi vpliv judovske postave.

(Dalje prihodnjič.)

(Opomba: V listu 1. 1931 je popraviti na strani 3. v 1. stolpcu: Plinius mesto Plimus; v 2. stolpcu Milchferkel mesto Milchfeckel, in Hillac mesto Hillas; — Einpöckeln mesto Einpöckln.)

Glej »Gostilničarski list« št. 10 in 11 iz leta 1930, in »Gostilničarski Vestnik« št. 1 iz leta 1931.

## Nauk o serviranju.

Ferdo Jelenc, strokovni učitelj Zveze.

#### Uvod.

Beseda servirati je francoska in pomeni služiti, streči. Za nas pomeni servirati postrežbo za jedmi in pijačami in vsa pripravljala dela, ki so s to postrežbo v zvezi. Serviranje prične, ko jed ali pijača zapustita kuhinjo, oziroma klet, ter je torej nadaljevanje kuhinjskih, oziroma kletarskih del.

Serviranje je umetnost, ki jo mora dobro znati vsak gostilničar in gostilničarski pomočnik. To pa ne samo v lastnem interesu, ampak tudi v interesu tujskega prometa v splošnem, to je v interesu celoga naroda. Kajti koncem koncev odvisi to, ali bodo tuji hodili k nam in nam prinašali zaslužek, posebno pa če bodo hodili k nam tudi še potem, ko se bodo cene živil pri nas približale cenam živil v deželah, iz katerih nam doteka glavna reka tujskega prometa, to vprašanje, pravim, odvisi od tega, kako bomo tujska prenočili, kaj mu bomo dali jesti in piti, in nazadnje, toda ne v najmanjši meri od tega, kako mu bomo dali jesti in piti. Ali bo naša postrežba dosti prijazna, dosti skrbna, dosti urna in dosti ročna, z eno besedo zadosti strokovnjaška. Učiti to pa je naloga nauka o serviranju.

Naš končni namen je, podati pravila za pravilno serviranje. Jasno je, da se bo serviralo na več načinov in da bo način serviranja odvisel v odlični meri od okoliščin, pod katerimi se ima vršiti. Glavne teh okoliščin pa so način, na kateri način se gost hrani, in stopnja lokala.

Jé ali hrani se v glavnem na dva načina, in sicer pri skupni mizi (à la table-d'hôte) ali pa posamično (à la carte). **A la table-d'hôte** (izg.: alatabledot) pomeni v francoščini pri gospodarjevi mizi, à la carte (izg.: alakart) pa po karti, to je po jedilnem listu. Pri prvem načinu jedo gostje pri isti mizi istočasno po istem sporedu (menu) in za isto ceno (prix). Pri drugem načinu, torej pri jedi **à la carte**, pa je vsak gost zase, kadar pride, ono, kar si izbere po karti, ter plača toliko, kolikor iznese račun. Jedilni list je toraj cenik jedi, menu (izgovori: mnü) pa vnaprej določeni spored kakega obroka. Obrok bomo imenovali tisto, kar imenuje Nemeec **die Mahlzeit**.

Gostilničarji pa dajejo gostom tudi posamič cele obroke za določeno ceno. Ta način se zove jedenje **à prix fixe**, (izg.: aprifiks), to je za fiksno ceno cel obrok. Jedenje **à prix fixe** je toraj mešanica obeh glavnih načinov ter ga zaradi tega ne bomo obravnavali posebej.

Kakor smo rekli, je od načina jedenja odvisen tudi način serviranja. V naslednjem bomo obravnavali oba glavna načina, namreč serviranje **à la table-d'hôte** in serviranje **à la carte**. Če bomo spoznali ta dva načina temeljito, potem nam v nobenem slučaju ne bo težko, najti to, kar je pravilno. Predno pa preidemo k serviranju samemu, naj se seznamimo s sledečim:

1. S vedenjem in položajem v splošnem tistega, ki servira. To osebo bomo od sedaj naprej zvali gostilničarskega pomočnika, kajti beseda natakár je slaba, ker odkriva le malovažen del serviranja. to je potrežbo s pijačami. Seveda mora gospodar sam najbolje poznati serviranje in obnašanje pri njem.

2. S tem, kar serviramo, namreč z jedmi in pijačami. Tu bomo povedali tisto, kar mora o jedeh in pijačah gostilničarski pomočnik vedeti. Gospodar mora seveda imeti popolnejše znanje, katerega teoretska podlaga so kuharske in kletarske knjige.

3. Z ureditvijo prostorov, kjer se jé, kjer se toraj tudi servira, toraj z ureditvijo jedilnice in restav-ranta.

4. Z materijalom, ki služi pri serviranju nam, pri jedenju pa gostom.

## MALINOVEC

pripravljen iz aromatičnih gorskih malin vkuhan z čistim sladkorjem

1 kg Din 18.—

Stara lekarna „Pri orlu“ Mr. Ph. IVO TONČIČ

CELJE, Glavni trg - Aleksandrova ul.



Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soker  
uporabljajte

## ROGAŠKO SLATINO

vrelec „TEMPEL“

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

— Dobi se v vseh boljših trgovinah. —

Ko bo to obravnavano, ko bomo toraj vedeli, kaj pomeni vsak izraz, ki ga v gostilni, oz. restavraciji rabimo, nam bo lahko, popisati oba glavna načina serviranja, ki smo ju izluščili v 3. odstavku tega uvoda. Potem nam bo tudi lahko z malo besedami razložiti serviranje pod posebnimi okoliščinami, kakor serviranje pri banketih, pri navalu itd.

Za podlago bomo vzeli velik gostilničarski obrat, to je takozvano restavracijo. Restavracija je seveda tudi lahko del hotelskega obrata.

(Dalje prihodnjic.)

Ing. Ivo Zupanič, Ljubljana:

### Vinska kriza in gostilničarstvo.

Vinska kriza, ki obstoji sem od prevrata ter postaja čim dalje bolj občutna, da celo katastrofalna za obstoj slovenskega vinogradništva, ima več vrvov. Izguba predvojnih tržišč, otežkočen izvoz radi visoke carine, visoke trošarine v državi sami, veliki produkcijski stroški vina, konkurenca cenejših vin iz južnih pokrajin naše države, zmanjšan konzum radi splošnega pomanjkanja denarja in nazadnje do neke mere tudi naše gostilničarstvo.

Ako hočemo to krizo ublažiti, odstraniti je še najbrže tako hitro ne bo mogoče, je treba poiskati vse vzroke in najti načine in sredstva, da se ti posamezni činitelji, ki so povzročitelji vinske krize, činitelj za činiteljem odstrani, s čimer se mora, logično, zmanjšati kriza.

Tudi današnje gostilničarstvo ima svoj delež na vinski krizi, in ni tako nezaten, da se pri sedanjem težkem položaju vinarstva ne bi opazil.

Gostilničarstvo je obrt, ki zahteva za svoje pravilno izvrševanje temeljito strokovno izobrazbo gostilničarja kakor se zahteva za vsako obrt odgovarjajoča izobrazba. Ali smemo trditi, da imajo v splošnem gostilničarji in vsi, ki se bavijo s točilno obrtjo, potrebno strokovno izobrazbo za izvrševanje svojega poklica, ki v današnjih razmerah ni lahek? Smelo smemo trditi, da je število točilnih obratov, katerih vodstvo je v rokah strokovno naobraženega točilca, gostilničarja, restavraterja in hotelirja, prav malo. Za vsako obrt se mora v današnjih razmerah zahtevati neka šola in izpit o praktični usposobljenosti za izvrševanje te obrti. Tudi za točilno obrt. Da je kdo neko vrsto let zaposlen kot natakar tudi v najboljšem lokalu, ga to dejstvo še davno ne usposobi za strokovno pravilno in samostojno vodstvo kakega točilnega obrata. Danes je pa v mnogih primerih tako, da kdorkoli si

na kakršenkoli način pridobi osebno pravico za izvrševanje gostilničarske obrti, lahko kot najemnik potuje od gostilne do gostilne.

Dali gostilna ali kakršnakoli točilnica prosperira, je v mnogem odvisno od sposobnosti gostilničarja ali točilca.

Poleg ureditve gostilničarskih prostorov, da so prikupljivi in odgovarjajo higijenskim predpisom, ter ureditve kuhinje, je brez dvoma odločilnega vpliva na gmotni uspeh obrata — ljubo vino.

Ravno v tej točki grešijo naši gostilničarji najbolj, ker jim v mnogih slučajih manjka potrebno znanje o pravilnem ravnanju z vinom. Nikakor ne moremo trditi, da se v dravski banovini ne pridele dovolj dobrega in zdravega vina, ki čaka v kletah producenta na kupca, in to v prvi vrsti na gostilničarja. Velika je izbira dobrih vin in vsak gostilničar, restavrater, hotelir in točilec si lahko izbere po mili volji pri sedanjih nizkih cenah to, kar za svoj obrat potrebuje. Da se pri sedanjem načinu zatrošarinjenja vina v splošnem težko nakupi večji kvantum v zalogo, ni in ne more biti ovira, da ne bi gostilničar kupoval pri producentu, ki je zadovoljen, da more sploh kaj prodati, tudi najmanjše količine.

Z nakupom vina od producenta — govorim o originalnih, pristnih in ne mešanih raznih izvorov — je gostilničarju možnost dana, da nudi gostu vino ne le originalno, temveč tudi cenejše, kakor če si nabavi enako vino od vinskega trgovca.

Kako žalostna je ravno konstatacija za našo vinorodno dravsko banovino, da je razmeroma prav malo gostiln, v katerih se toči originalno in res dobro vino, ki goste priteguje nase, ne pa nasprotno, da gre gost radi slabega vina le enkrat gostilničarju na limanice, potem pa izostane. Dobro je znano dejstvo, da kjer se toči dobro vino za primerno ceno, da gostilna dobro prosperira.

Posebno značilno je za izvestne gostilničarje v osrčju vinorodnih krajev, kjer se pridelujejo najboljše vina, da tujec v tamošnjih gostilnah ne najde dobre, zdrave domače kapljice, temveč včasih celo vino tujega izvora.

V splošnem je vzrok, da gostilničarji ne točijo dobrega vina, dejstvo, da gostilničarji niso istočasno tudi kletarji, ki znajo, kako je treba z vinom pravilno ravnati, da niso poznavalci vin in da je preveč gostiln.

Z mirno vestjo lahko rečemo, da je za polovico preveč gostiln in točilnih obratov, med katerimi so tudi takšni, ki higijenskim predpisom prav nič ne odgovarjajo.

Če bi bilo manj gostiln, bi te po-

samezne stočile več vina, pa tudi boljše vino bi se točilo.

Pri sedanjem številu gostiln se v splošnem le malo toči. Ta mala množina vina mora dati življenjsko eksistenco gostilničarju, celi njegovi družini in eventuelno še potrebni služinčadi. Vsled tega je cena vina neprimerno visoka, ki daleko ne odgovarja kvaliteti. Druga posledica pa je, da se vino pokvari, ker prepočasi teče, ker se sod prepočasi prazni, da postane bersnato in mnogokrat cikne, še predno je polovica iztočena. To je navadno vzrok, da se točijo v gostilnah pokvarjena vina v pravem pomenu besede največkrat ciknjena vina, ki po vinskem zakonu ne bi smela v promet. Takšna vina se pogostokrat točijo za isto ceno dalje, ali pa se točijo v brizgancih, v katerih se cik ravno tako čuti, kakor v čistem vinu — gostilničarji se v tem oziru močno motijo, če mislijo, da se cik zakrije s kislavo vodo ali s sifonom. Mnogokrat prilijejo ciknjeno vino k zdravemu in ga na ta način inficirajo. Cik je brez dvoma najnevarnejša bolezen vina, ker z njim se ne pokvari samo vino, temveč tudi sod. Takšen sod brez natančnega in dolgotrajnega ovinenja ni več sposoben za dobro, zdravo vino, ki se mora v njem prej ali slej pokvariti. Radi te bolezni je pri mnogih mnogih gostilničarjih inventar sodov pokvarjen.

V vinski posodi je začetek vsega zla, je pa tudi podlaga in začetek urejenega in racionalnega kletarstva. Urejeno kletarstvo je pa mogoče le pri onih gostilničarjih, ki so si najpotrebnejše osnove umnega kletarstva prisvojili in jih tudi izvajajo.

Koliko pa je gostilničarjev, ki so ob enem tudi dobri in reelni kletarji? Razmeroma malo je kratek odgovor.

Koliko je danes gostilničarjev zlasti v nevinorodnih krajih naše banovine, ki sploh niso poznavalci vina! Saj jim pa to tudi ni treba, ker osebno ne kupujejo naravnost od producenta, temveč naročajo vino iz kleti vinskih trgovcev kakor kakšno drugo blago od trgovca, ter točijo to, kar jim da trgovec proti takojšnjemu plačilu ali v mnogih slučajih »na kredit« po svoji uvidevnosti na razpolago.

Dokler se ne bo doseglo in dokler ne bo uzakonjeno, da mora imeti vsak gostilničar in sploh vsak točilec strokovno izobrazbo v celoti, prav posebno pa kar se tiče poznavanja vina in kletarstva, ker je pri večini gostilničarskih obratov vino glavni vir dohodka, se ne bo pilo po gostilnah bodisi v mestu, bodisi na deželi dobro vino.

V toliko v kolikor gostilničarji ne točijo dobrega pristnega vina, in je konzum radi tega manjši, kakor bi mogel biti in v kolikor gostilničarji ne kupujejo dobrega pristnega vina od domačih vinogradnikov-producentov, so do izvestne mere krivi tudi oni sedanje občutne, da celo katastrofalne vinske krize.

### Zakaj je nujno potrebna splošna revizija obstoječih točilnic!

Vedno jačja gospodarska kriza je občutna v vseh panogah obrti, zlasti pa se pritožujejo gostilničarji, kako slab je zaslužek in kako nesorazmerno visoke so javne dajatve. Zmanjšana pridobitnost prebivalstva sili k pridnemu štedenju in redki so slučajji, da si

zamore kedo privoščiti razen za potrebo tudi za oddih in dobro voljo. Med nami gostilničarji so pač najbolj prizadeti hotelirji, gostilničarji in restavraterji po mestih, kjer je že občutna konkurenca v lastnem poklicu, kjer so režijski stroški mnogo večji kot na deželi, in kjer so ti obrtniki obremenjeni razen z davki in taksami še z znatno večjimi komunalnimi dajatvami kot podeželski gostilničarji. K vsem tem težkočam gostilničarja v mestu pa pridejo še točilnice, ki so jih oblastva dovoljevala preradodarno in ki povzročajo po svojem načinu obratovanja gostilničarjem premnogo škode, ne da bi zamogle v zamenjo svojim obiskovalcem nuditi to, kar nudi dobra in poštena gostilna.

Ne more biti dvoma o tem, da je hotel zakonodajalec s takozvanimi točilnicami za stoječe goste (obrate po čl. 84/2 pravilnika o gostilnah) ustvariti vrsto obratovalnic, ki naj bi dopolnjevale gostilne tam, kjer je za to dana nujna in neobhodna potreba. Točilnice naj bi kot točilne obratovalnice nižje vrste izpolnile vrzel tam, kjer obstoječe število obratovalnic po čl. 1. pravilnika o gostilnah (hoteli, gostilne, restavracije, kavarne, krčme) danim potrebam ne zadošča. Morda je v tem pogledu pravilnik o gostilnah v svojem čl. 82. premalo precizen, vendar ni dvoma o tem, da je odstavek 3. tolmačiti le v gornjem smislu in da je pri presoji, dali je ulica res živahna, upoštevati tudi splošno potrebo z ozirom na v tej ulici in njeni okolici že obstoječe gostilne. Promet dotične ulice (živahnost ulice) naj bo tolik, da mu obstoječe gostilne, restavracije itd. ne zadoščajo, potem šele je upravičena ustanovitev točilnice. Tolmačenje pojma »živahna ulica« mora torej biti relativno z ozirom na obstoječe gostilne, kar sliči pojmu »krajevna potreba«.

Ko je leta 1925. bil obelodanjen pravilnik o gostilnah in je bila s tem pravilnikom ustvarjena povsem nova vrsta točilnih obratov, kakor je dosedanja praksa ni poznala, so rastle po mestih in po deželi točilnice s tal kakor gobe po dežju. V veliki meri je pač pripisati nepreciznosti določil pravilnika to prekomerno ustvarjanje točilnic, sicer pa si oblasti same niso bile v svesti dalekosežnosti svoje mile prakse. Šele energičnim korakom gostilničarskih organizacij je uspelo doseči vsaj deloma uravnan in enakomeren postopek pri podeljevanju dovolil iz čl. 84/2. Protipravne točilnice v trgovinah z mešanim blagom so sicer izginile, vendar in kljub temu pa je ostalo še daleko previsoko število točilnic in 75% vseh bi ne bilo dovoljenih, ako bi se že od početka uporabljala pravilna, stroga in enakomerna praksa pri podeljevanju teh dovoljenj.

Stalne tožbe gostilničarjev temelje v tem, da točilci prekoračijo v mnogih primerih po pravilniku jim dane pravice. Točilnice so ponekod v neposredni zvezi s privatnim stanovanjem lastnika, kjer se po policijski uri razvije živahni gostilničarski obrat ter prihajajo in odhajajo gosti pri vходу v zasebno stanovanje, medtem ko je vhod v točilnico predpisno zaprt. Kontrola nad takim nedovoljenim početjem se po večini odteguje očem oblastva že zato, ker ni lahko izvedljiva, vendar je soditi po marsikakih drugih znakih, da se tako nedopustno in

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.



Svoji k svojim!

Gostilničarji in kavarnarji, pozor!

Svoji k svojim

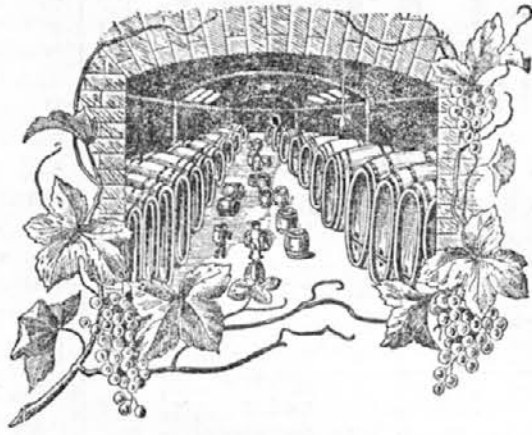
## Po zelo nizkih cenah dobite res najboljše pristno namizno in sortirano vino

iz vseh vinogradnih krajev pri

# FRANJO CAJNKO

veletrgovina z vinom v SLOVENJGRADCU

Lastni vinogradi Razna odlikovanja Vzorno kletarstvo

Vina v steklenicah (bufeljke) vseh vrst  
Viško črno dalmatinsko vino za zdravilaZajamčena solidna in točna postrežba — Ceniki na razpolago  
Zelo ugodni plačilni pogojiprotipredpisno obratovanje ne-  
redko dogaja.

V drugih primerih so na razpolago v priročnem skladišču, ki je v neposredni zvezi s točilnico, stoli, mize in klopi, in gosti mirno sede kakor v gostilnah. Zopet je drugih slučajev, kjer omogoča dvojni izhod ali vhod nedopustno obratovanje po policijski uri, so dalje slučajji, kjer oprema in vsa notranjost daleko ne odgovarja sodobnim strokovno - zdravstvenim predpisom. Ne more tudi biti drugače, ker glavni namen točilcev je čimvečja in naglejša razprodaja pijače, ne pa delikatesna trgovina, akoravno bi morale točilnice biti v prvi vrsti trgovine z delikatesami in le kot dodatni ter postranski obrat vršiti tudi točneje alkoholnih pijač stoječim gostom. Tako je torej razumljivo, da se notranja ureditev točilnic v visokoodstotnem primeru nahaja v ostrem nasprotju z obstoječimi predpisi in ako že ni mogoče prekoštevlnih točilnih omejiti, pa je vendar mogoče njih način obratovanja spraviti v sklad z določili pravilnika o gostilnah.

Kraljevska banska uprava dravske banovine v Ljubljani se je v razumevanju težkoč gostilničarskega obrta na zadevno intervencijo gostilničarske stanovske organizacije hvalevredno potrudila, da z enotnimi strogimi predpisi omeji premlito prakso sreskih načelstev pri podeljevanju novih dovolil za točilnice. Ta pravila in ti predpisi pa morajo veljati enakomerno tudi za obstoječe obrate, ki v marsičem obratujejo protipravno. Člen 100 pravilnika o gostilnah predpisuje neposredno nadzorstvo pristojnega upravnega oblastva nad vsemi obratovalnicami, kjer se vrši točenje alkoholnih pijač, torej tudi nad točilnicami. S tem je dana zakonita podlaga za prepotrebno revizijo točilnic, katere je omejiti v obratovanju na one mere, ki jih jim določa pravilnik o gostilnah, da se tako obvarujejo gostilničarji nadaljnje škode. Da pa se izvrši prepotrebna revizija povsem enakomerno po istosmernih vidikih in navodilih in da posameznih prvostopnih upravnih oblastev ne zadene očitak pregorečega udejstvovanja in preostre prakse, je vsekakor treba, da se istočasna revizija z danim rokom naroči od strani kraljevske banske uprave, ker bo le tako zajamčen pričakovani popolni uspeh.

Brezdvomno bo rezultat take revizije najblagodejnejšega vpliva. Točilnicam bodo odkazane zakonito določene mejje delokroga obratovanja, gostilničarjem pa bo prihranjena marsikatera škoda. Na strokovnih in stanovskih organizacijah, zadrugah in zvezi je sedaj briga, da pokrenejo na merodajnem mestu potrebne korake, da to nujno revizijo res dosežejo.

F.

(Opomba uredništva: Kakor je vsem poznano, je že Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru ponovno zahtevala od oblasti splošno revizijo in je to svojo zahtevo ponovila tudi pri zadnjem tujsko-prometnem zboru v Ljubljani.)

Inserirajte v Vašem listu!

### Kletarstvo.

Brez dobrega kletarstva si ne moremo misliti dobre gostilne. Zato bo »Gostilničarski vestnik« v bodoče prinašal kratke, poljudne članke iz kletarstva, po potrebi in na željo tudi iz vinogradništva, ker so mnogi naši člani tudi vinogradniki. Pred vsem pa bo Gostilničarski vestnik pod »Vprašanja in odgovori« odgovarjal na razna mu stavljena vprašanja iz kletarstva, vinogradništva, kakor tudi iz katerekoli panoge, ki sega v gostilničarsko obrt; odgovarjal bo le svojim članom, ki so podpisani s polnim imenom. Za odgovor je priložiti 3 Din (v znakah) za stroške.

**Vprašanje I. M. v Celju.** Imam večji sod, ki ga že nekaj let nisem rabil. Sod ni plesniv, ima pa nekaj zatohel, pust duh. **Kako odpravim iz soda zatohel, pust duh?**

**Odgovor:** Zatohla postane posoda, če leži dalje časa bolj slabo ali nič osnažena (nepomita) in nežvepljana v bolj suhem prostoru. Les oprhne in vino dobi v taki posodi duh po zatohlem.

Sod, ki ima zatohel, pust duh, morate zakuhati in oviniti. Najbolje bi ga bilo izpariti, kar je potreben poseben parni kotel. Pomagate si pa lahko na ta način, da vlijete v sod vrelega kropla, katerega ste primešali 2% navadne sode (na 100 l vode tedaj 2 kg sode). Za tako zakuhavanje rabite najmanj 1 kotel kropla, pa tudi več. Na 100 litrov vsebine v sodu se računa namreč do 20 l kropla. Ko ste sod nalili, ga je treba seveda z voh (s pilko) zamašiti in nato kotati in obračati, tako da pridejo doge in oba dna za nekaj časa z vrelo vodo (z raztopino sode) v dotiko. Še preden se voda ohladi, jo je treba iz soda iz'iti. Potem je treba sod izprati še s čisto vrelo vodo in nazadnje še s čisto mrzlo vodo, da se soda iz sode popolnoma odstrani.

Če tako očiščenega in pripravljene soda takoj ne rabimo, se sod s pilkino luknjo povezne navzdol, da se voda lahko izceja. Potem se pusti na zračnem mestu ali v kleti nekaj dni odrt, da se znotraj popolnoma posuši. Nato je treba sod zažvepljati.

Če pa sod rabimo takoj, ga prej še ovinimo s kuhanico dobrih vinskih drož ali tropin, da postane sod bolj poraben, da dobi že tudi vinski duh. Sod je nato še enkrat izprati s čisto vodo. F. V.

**Vprašanje mnogih naših članov.** Neka tvrdka nam ponuja kovinast nasadek za sode, ki se imenuje »mikodermol« in ki preprečuje kan ali berso, osebito pa cikanje vina. Prosimo pojasnila, ali mikodermol in drugi slični sterilizatorji res preprečijo kan ali cikanje vina in drugih alkoholnih pijač?

**Odgovor:** V vsakem še tako čistem, zlahtnem in zdravem vinu se nahajajo glivice, oziroma bakterije, in to predvsem take, ki vino lahko pokvarijo. Ti mikroorganizmi se začnejo hitro razvijati, ako imajo dovolj zraka na razpolago; rastejo najrajše na površju vina, ki je z zrakom v dotiki. Zato v nepolnih sodih opazimo, da je vino na svoji površini prevlečeno s celimi skupinami glivic, ki mu na površju delajo nekako prevleko,

smetani podobno ali tenko prozorno masno mrenico. Taka vina (v nepolnih sodih) tedaj kaj rada postanejo kanasta (bersnata) ali cikasta, pogostoma pa tudi oboje skupaj.

Da se vino v sodu ne pokvari, da ne postane ne bersnato ne cikasto, je eno prvih in poglobitnih opravil v kletarstvu zalivanje, to je, da je treba imeti sode z vinom vedno do vrha polne in dobro zamašene.

Težje je z zalivanjem pri vino-točih ali trgovcih, ki imajo vina načeta. Taka vina od vrha žveplati ne kaže, ker so namenjena za konsum in bi sčasoma ob večkratnem žveplanju postala prežveplana. Tudi se je pri večjih podjetjih poskušalo s tekočo ogljikovo kislino, ki se, slično kakor pri pivu pod lahkim pritiskom ( $\frac{1}{4}$  atm.) napušča pri vehi v načete sode in vino ohrani pred pokvaro. Ta način konzerviranja bi mogel prihajati v poštev le pri praznih na ogljikovi kislini ubogih vinih, ki so le malo časa na pipi, ki se hitro iztočijo.

Pokvaro vina, t. j. tvorjenje kana in cika, so skušali preprečiti tudi s tkzv. sterilizatorji, ki so različno konstruirani. So to posebne vehe, skozi katere prihaja ali v alkoholu ali v glicerinu ali v sterilizirani bombaževini (vati) prečiščen zrak v vino. Izdevalci teh aparatov so bili namreč pomotnega naziranja, da povzročitelji kana in cika, to so glivice ali bakterije, prihajajo šele z zrakom v sod, kjer da se začnejo na površju vina razmnoževati in kvirati vina. V resnici so pa ti mikroorganizmi v vsakem tudi zdravem vinu že od grozdja sem in se začnejo razmnoževati in delovati takoj, če je sod nezapoljen, če imajo na razpolago zrak, pa če tudi je ta zrak bil prečiščen v alkoholu, glicerinu, sterilizirani vati itd. **Potemtakem so vsi ti aparati za konzerviranje vina pod katerikoli imenom, tedaj tudi mikodermol, male praktične vrednosti.** Da prihaja v sod čist zrak, je sicer dobro, dosežemo pa to veliko preprosteje in ceneje s tem, da v gornji konec po dolgem prevrtane pilke vtaknemo svalčico čiste vate.

Kot neke vrste sterilizator pa se je dobro obnesel »Lahršev vinski prijatelj« (Lahršche Weinfreund). Vehi podobna priprava sestoji v glavnem iz votle steklene kroglice, ki je do črte napolnjena s 6 do 8 odstotno raztopino žveplenaste kisline. Pri vsakem odtočenju vina »na pipi« mora zrak, ki sili za vinom v sodu, skozi raztopino žveplenaste kisline, ki sicer v malenkostni vendar zadostni množini izhlapeva in prehaja v praznino soda, kjer preprečuje kan in cik. Tako dobimo pri vsakokratnem odtočenju tudi majhnih količin vina iz soda nekaj svobodne žveplenaste kisline nad vinom v sodu, kar je velika prednost napram navadnemu zažveplanju. Raztopino žveplenaste kisline v stekleni kroglici moramo, ker sčasoma oslabi, od časa do časa obnoviti, ojačati, da je vedno dovolj močna.

Lahršev vinski prijatelj učinkuje le, če je vino na pipi in se vino redno in ne predolgo toči. Ne mo-

remo pa z njim varovati vina v sodu, ki ni poln in ki ni na pipi, ker se tu ne dovaja v praznino soda svobodna žveplenasta kislina. Aparat »vinski prijatelj« je konstruiral Qu. Lahr v Würzburgu v Nemčiji; imamo pa že zboljšane sisteme, ki vsi slonijo na principu konstrukcije Lahrševega vinskega prijatelja.

Sicer pa pomnimo: Da preprečimo kan ali cik na vinu, moramo vino hraniti v polnih, dobro zamašenih sodih. Če vina točimo, jih naj ne točimo iz prevelikih sodov. Poleti bi se moralo vino iz načetega soda potočiti vsaj v teku enega meseca, pozimi pa vsaj v teku dveh mesecev. Vino iz velikih sodov je torej primerno raztočiti v več manjših sodov, od katerih se nastavi le eden, drugi se pa hranijo polni. Če vinotoč v tem maksimalnem roku, to je poleti v teku enega meseca, pozimi pa v teku dveh mesecev manjšega soda vina ne iztoči, potem je menda umestneje, da se vinotoč zapre.

F. V.

### Iz organizacij.

#### Občni zbor v Celju.

Prvi občni zbor v letošnjem poslovnem letu je imela zadruga gostilničarjev v Celju dne 12. januarja, katerega se je izmed 108 povabljenih članov udeležilo 81 članov, kar kaže izvanredno visoko stanovsko zavest v tej organizaciji organiziranih tovarišev. Gospod **Bernardi** je konstatiral sklepčnost, pozdravil navzočega g. zveznega tajnika, pač pa je obžaloval, da ne more pozdraviti referenta obrtne oblasti, da bi slišal težnje in želje gostilničarjev in kavarnarjev. Po prečitjanju zapisnika zadnjega občnega zbora, kateri se je brez ugovora odobril, podasta g. načelnik in g. zadrudni tajnik podrobno poročilo o izredno agilnem delovanju. Iz predloženega računskega zaključka posnemamo, da je zadrugo pramoženje doseglo skoro 7000 Din. Tudi proračun se je odobril, ter se je nastali primanjkljaj kril z zadrugo članarino, ki je bila razdeljena v štiri razrede. Zvezni tajnik g. Peteln je zelo obširno, stvarno in poučljivo poročal o delovanju Zveze, za kar je žel govornik veliko priznanje. Ko so se še delegati za zvezni odbor določili, je zaključil g. načelnik Bernardi izredno uspešni občni zbor ob 18. uri.

#### Občni zbor v Slovenjgradcu.

Dne 16. januarja 1931 se je vršil redni občni zbor navedene zadruge, katerega pa se je udeležilo prav skromno število članov. Vsled tega je g. načelnik Eichholzer kritiziral brezbriznost zadrudnikov. Pred prehodom na dnevni red je sporočal zvezni tajnik o raznih, za gostilničarstvo važnih vprašanjih; poročilo je bilo zelo izčrpno in iz katerega se je lahko posnelo, da je zveza v sedanjih zamotanih razmerah dosegla toliko, da mora biti vsak zadovoljen z uspehi.

Nato se je podal tudi obračun za leto 1930., ki izkazuje okoli 3000 dinarjev prebitka. Za kritje proračuna se je sklenilo pobirati članarino po treh kategorijah. Pri volitvi novega odbora so bili izvoljeni sledeči gospodje: **Eichholzer Josip** kot načelnik, **Sevšek Ludvik** pa kot namestnik. Odbornikom gg.: **Cajnko Franjo, Goll Karol, Schuller Ivan, Goliat Rudolf, Kac Ivan, Pečoler Franc, Pernat Anton, Škof Ferdo, Vrhnjak Ivan.** Namestnikom gg.: **Führer Franc, Karner Pavl, Prevornik Valentin, Pečoler Anton in Rotovnik Karl.** Preglednikom računov gg.: **Kramžer Franc in Prevornik Valentin.** Namestnikom gg. **Strumpfl Anton in Rotovnik Karl.** Potem, ko je še navzoči zvezni tajnik dal različna pojasnila, se je občni zbor zaključil ob 16. uri.

#### Občni zbor v Mariboru.

Dne 19. januarja 1931. se je vršil ob 15. uri občni zbor s sledečim dnevnim redom: Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora, poro-



čilo načelstva, poročilo tajništva, obračun za poslovno leto 1930, proračun za leto 1931, volitve združnega načelnika in ostalih funkcionarjev, volitev delegatov za zvezni občni zbor in slučajnosti.

Pri občnem zboru je bila izredno slaba udeležba. Občnega zbora se je udeležil tudi obrtni referent g. Ig. Založnik. Gospod načelnik Zemljič se je uvodoma spominjal umrlih članov in sicer g. Stikler Franca, ge. Marije Möscha, g. Rojko Ivana, katerih spomin so navzoči počastili s tem, da so jim zaklicali trikrat »Slava!«. Ker se je smatralo čitanje zapisnika zadnje ga občnega zbora kot nepotrebno, je podal nato takoj g. načelnik po ročilo o delovanju zadruga in povdarjal, da je zadruga pred vsem dosegla svoje uspehe potom zveze, ki jo je vsakdas požrtvovalno podpirala. Pripomnil je, da odstopa kot načelnik zadruga, ker je prezaposlen in ker vidi, da se članstvo premalo briga za svoj stan. Po daljši debati, v katero je posegel tudi g. Založnik, se je vzel odstop na znanje. Pri tajniškem poročilu poročila združni tajnik o poteku spora glede plačevanja razlike na banksko trošarino, nadalje poročila tudi o avtorskem pravu in da se ravno zveza trudi skleniti z Autor-Centralo d. d. v Zagrebu ugodno pogodbo. Nadalje omenja še o predpisih, ki so se izdali glede vinotočev in točilnic, glede znižanja davka na prenočevanje tujcev, o pospeševanju strokovne izobrazbe in o akciji za odpravo trošarinskih registrov, ki jih je podvzela zveza pri pristojnih oblastih. Tu se je v sredi zborovalcev pojavil **podpredsednik zbornice g. Ogrin**, kateri je v daljšem pogovoru pozdravil navzoče člane in jim obljubil moralno ter materijelno podporo pri združnem delovanju.

Ker so se obračuni predložili navzočim članom, je prečital tajnik samo še izkaz premoženja, katero se je pomnožilo za okoli 10 tisoč Din. Na predlog g. **Povodnika** kot računskega pregledovalca se je podelil načelniku, kakor tudi ostalemu odboru absolutorij. Proračun za leto 1931 se je sprejel tako, kakor je bil predložen od združne uprave.

Pri volitvah je bil pri ponovni volitvi izvoljen **načelnikom gospod Oset Andrej**, **podnačelnikom pa g. Povodnik Josip**. Za namestnike odbornikov pa se izvolijo **gg. Resnik J., Trafenik Franc in Slavec Ivan**. Za računskega preglednika se izvoli g. **Zemljič Fran**. Pri slučajnostih so se obravnavala še različna stanovska vprašanja tako, da se je občni zbor zaključil šele nekaj pred 19. uro.

#### Občni zbor Šmarje pri Jelšah.

Gostilničarska zadruga v Šmarju pri Jelšah je imela dne 26. 1. redni občni zbor, katerega se je udeležilo 25 članov in članic, kakor tudi zastopnik sreskega načelstva in zvezni tajnik iz Maribora. Uvodoma se je g. **načelnik Gradt Maks** spomnil umrle članice gospe Damšetove ter pozval navzoče, da vstanejo v znak sožalja raz svojih sedežev. Takoj nato je podal zvezni tajnik navzočemu članstvu izčrpno poročilo o delovanju zveze v letu 1930 kakor tudi o njenih uspehih. Razlagal je tudi različne zakone in naredbe, ki se tičejo gostilničarstva. Iz poročila združnega načelstva in tajništva posnamemo, da je imela zadruga 62 članov in da je bilo pri zadrugi vpisanih 17 vajencev, oproščenih pa v letu 1930 — 8 vajencev. Iz obračuna je bilo razvidno, da je ostal prebitek okroglo 350 Din. Proračunski primanjkljaj se bo kril na sličen način, kakor lansko leto. Računska pregledovalca **gg. Zdošek Ivan in Založnik Martin** sta predlagala, da se da g. načelniku odveza, kar je bilo seveda soglasno sprejeto. Sledili so še razni nasveti in poduki, tako se je predvsem razvila debata o vinotočih lastnega pridelka, kakor tudi o točilcih na stoječe goste. Na vsa vprašanja je

navzoči zvezni tajnik dajal obširne razlage in različne nasvete. Po triurnem zborovanju je zaključil g. načelnik občni zbor, proseč navzočega zveznega tajnika, da naj v imenu zadruga izroči pozdrave zvezi s prošnjo, da naj ista deluje tako naprej v prid članom in članicam.

Predno pa so se člani razšli, je pozval g. načelnik, da v znak **radosti, ker se nahajata N. Veličanstvo kralj in Nj. Veličanstvo kraljica v Zagrebu zakličejo »Živila kralj in kraljica, kakor ves prevzvišen dom«, kateremu pozivu je članstvo sledilo z velikim navdušenjem.**

#### Kakšni predpisi so za točenje lastnega pridelka?

Ker smo na raznih občnih zborih ugotovili, da jako mnogo naših članov ne ve, kako smejo točilci lastnega pridelka obratovati, in ker dobivamo tudi iz ljubljanske zveze vprašanja, ponavljamo še enkrat:

1. Dravska finančna direkcija v Ljubljani je v pogledu točenja lastnega pridelka dala s svojo okrožnico št. 1356-10 ex 1930 z dne 11. julija 1930 vsem davčnim upravam in vsem oddelkom finančne kontrole sledeča navodila:

»Vsakdo, ki prosi za vinotoč pod vejo, mora dokazati, odnosno si pustiti potrditi od pristojne občine, da gre za lastni pridelok od cepljene trte, **ker se točenje šmarnice ne bo nobenemu dovolilo.** — Prosilec se mora dalje zavezati, da bo vršil vinotoč **na kraju, kjer je trta obrodila**, ker bi se mu mogoče ob nedostojanju **primerne prostora** v tem kraju dovoliti vinotoč na mestu njegovega stalnega bivanja.«

Istotako je izdalo ministrstvo financ, oddeljenje poreza št. 81.772 z dne 5. novembra 1931 (glej »Gost. vestnik« št. 1 z dne 12. 2. 1931), naredbo, glasom katere mora prosilec priložiti prošnji za točenje vina lastnega pridelka potrdilo občine, **da ima svoj vinograd, kakor tudi potrdilo o količini zaloge lastno pridelanega vina.** Predno pa sme prosilec točiti, mora pristojni oddelk finančne kontrole pregledati prijavljeno zalogo lastnega vina, kakor tudi ustanoviti njegovo količino. Točilec lastnega pridelka mora voditi poseben register o iztočenju takega vina.

Glede obratovanja v teh točilnicah lastnega pridelka ali takozvanih »vinotočih pod vejo« je izdala kr. banska uprava na vsa sreska načelstva razglas, katerega smo objavili že itak v »Gostilničarskem listu« št. 10 z dne 25. 10. 1930.

V informacijo ga ponavljamo:

»Vsi vinotoči, posebno tudi »vinotoči pod vejo«, **morajo biti brezpogojno zaprti najkasneje ob 21. uri.** S tem je mišljeno, da je prepovedano po 21. uri ne samo točiti vino in druge alkoholne pijače, ampak **da morajo gosti ob tej uri zapustiti prostore vinotoča.** Opažilo se je namreč, da se izigravajo predpisi o policijski uri na ta način, da si gostje nabavijo tik pred policijsko uro večje količine pijače, ter posedajo in popivajo v vinotočih ali pred vinotoči še pozno v noč. **Izgovor lastnikov vinotočev, da po policijski uri niso več točili, se v takih primerih ne bo upošteval,** temveč bodo vsi, ki bi kršili na ta ali oni način predpise o policijski uri, strogo kaznovani.

2. **Prepovedano je prirejanje godbe in plesnih zabav po vinotočih.** Dovoljenje za godbo ali ples se za vinotoče ne bodo v nobenem slučaju izdala.

3. **V vinotočih lastnega pridelka je prepovedano oddajanje jedil in mineralne vode.**

To so tedaj predpisi, katere je dosegla zveza v Mariboru, vendar je točno izvajanje teh predpisov seveda v največji meri odvisno, kako se izvaja kontrola od strani kontrolnih organov in kako pazijo člani sami na ta izvajanja. V onih krajih, kjer so zadruga in člani sodelovali z zvezo, se je obratova-

## Tudi kiselkasto vino

bo prav prijetno pitno, ako ga pomešate z

# RADENSKO VODO

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

nje vršilo več ali manj po navodilih oblasti, ker je zveza vsak tak slučaj preiskala in zadevo naznanila na pristojno mesto, **ne da bi imenovala pritožnika.**

Tudi v ljubljanski zvezi delajo taki točilci lastnega pridelka gostilničarjem izvanredno velike preglavice. Iz dopisov, ki jih sprejema osebno zvezni tajnik mariborske zveze, ali pa uredništvo »Gostilničarskega vestnika«, razvidimo, **da se toči šmarnica, da se ne ozira na policijsko uro, da se prodaja jedila, pleše in svira cele noči in da se celo gosti takih točilcev posmehujejo, kadar se valijo pijani ter razdraženi mimo gostiln,** češ, glej »gostilno brez pivca« itd. Mi imamo dokaze v rokah, da se ravno radi pomanjkljivega izvajanja navedenih predpisov vrši nemoralna, in kar je najbolj hudo, da se vrše nemoralna dejanja v pričo šolobveznih otrok. Kam naj to privede? **Ali se naj še nadalje omalovažuje stokanje naših gostilničarjev in to celo v prometnih krajih, ker iztoči na teden komaj 2 do 3 litre vina.** Tak promet, odnosno obrat imajo one naše nekaj krepke podeželske gostilne, ki obstojajo dolgo vrsto let in katerih lastniki se n. pr. lahko ponašajo, da so že nad 45 let gostilničarji in da so zrasli takorekoč v gostilni. **Kaj naj rečejo tudi vzgojitelji in drugi merodajni činitelji k taki vzgoji našega ljudstva? Ali naj res popije ljudstvo radi krize celo šmarnico in vse zaloge vina? Ali se naj vršijo še nadaljnji poboji in nemoralnosti?**

Mi smo vse te slučaje izročali v vednost sreskim načelstvom. **Mi smo celo sreska načelstva v posameznih slučajih pravočasno opozarjali na nevarnost točenja lastnega pridelka na tem ali na onem kraju in na žalost moramo ugotoviti, da niso vedno upoštevali naših nasvetov. Pred kratkim se je ravno v takem vinotoču izvršil uboj.**

Bližamo se tej vinotočarski sezoni in treba je pravočasno nekaj ukreniti, da se zavre izdajanje točilnih pravic. **Pred vsem naj ima pri tem glavno besedo ona oblast, ki mora skrbeti za javno varnost, za javni red in mir in za nemoteno obratovanje onega obrtnika, ki plačuje neznosne davke in različne takse.**

#### Avtorsko pravo.

Po sklepu občnega zbora z dne 25. februarja 1931 se je na pritožbo delegatov, da so pavšalne dajatve za to stvar po deželi previsoke, zastopnik avtor centrale v Zagrebu g. Ciril Tavčar še enkrat pogajal in dosegel, da se bode za izvajanje godbe potom mehaničnih instrumentov, to je glasovir, radio, gramofon ali orhestrion itd. plačevalo po deželi pavšalno avtorske takse 6 Din mesečno, to je 20 para na dan, v Ljubljani pa za tako proizvajanje godbe 20 Din mesečno. Pri ostalih javnih prireditvah z godbeniki pa se bode vplačevalo vobče največ 50% državne takse, naznačene v tar. postavki 99 a taksnega zakona, to je pri stalnih prireditvah. Pri poedinih javnih prireditvah pa se plača 75% tar. postavke br. 99 a označenega zakona. Vsi drugi pogodbeni pogoji

so jednaki onim, kakor jih je označil Gostilničarski vestnik v letošnji prvi številki, ki jih je sklenila mariborska zveza z avtorsko centralo.

Priporočamo, da prigrasite pač vobče svoja glasbila zastopstvu avtor centrale na naslov Ciril Tavčar, Ljubljana, Grajska planota, ali pa Zvezi gostilničarskih zadrug v Ljubljani, katera jih potem na pristojna mesta oddaje. Ta pogodba je sedaj od zvezinega načelstva podpisana in velja do 31. decembra 1931.

#### Dopis iz Ljubljane.

**Mestno trošarino na vino** pobirajo na ljubljanskih mitnicah od množine, ki je označena na sodih s cementom, četudi sod ni poln. Država je tu v toliko uvidevna, da dovoljuje za manko poldrugit procent popusta od vsake množine, ki je uvožena v Ljubljano, mestna uprava pa visi trdovratno na cementu, dasi ve prav dobro, tako kakor vsakdo, da te vrste pošiljke le v izjemnih slučajih ne kolirajo, marveč manjka v vsakem sodu navadno po par litrov. Res je, da prejemnik lahko zahteva naj v takem slučaju na mitnici vino zmehurijo, toda to merjenje je silno zamudno in ne baš okusno, ker vtikajo mitničarji isto mero v različne tekočine. Apeliramo torej opetovano na mestni magistrat ljubljanski, da vendar že počne posnemati v tem oziru državo, saj je njegovo dosedanje postopanje povse krivično, če moramo plačevati trošarino od vina, ki ga nismo prejeli. Pričakujemo!

#### Nepravilno žigosanje ali sploh predpisov neodgovarjajoče steklenice in čaše.

Neka zadruga nam je sporočila, da je Kontrola mer in dragocenih kovin zaplenila izvanredno veliko število nepravilno žigosanih ali sploh predpisom nič več odgovarjajočih steklenic in čaš. Po prejemu tega poročila smo se obrnili nemudoma na Središnji urad za mere in dragocene kovine v Beogradu ter dobili na to našo predstavko od strani Kontrole mer in dragocenih kovin v Mariboru pod št. ad 331/31 od 28. 2. sledečo rešitev.

»Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru pod št. 148 z dne 30. 1. 1931, je poslala predstavko na ministrstvo trgovine in industrije radi pod zaporom stavljenih steklenic in čaš o priliki revizije. Središnja uprava za mere in dragocene kovine tega ministrstva je ugodila prošnji s svojim aktom 1523 z dne 24. 2. t. l. v toliko, da se čaše in steklenice ponovno pregledajo in žigosajo, ako odgovarjajo obstoječim pravilom o pregledovanju in žigosanju, obliki, sestavi in zaznamovanju steklenic in posod za točenje alkoholnih pijač in mleka (Uradni list št. 102/412 z dne 15. oktobra 1929). Kakor se je pa v konkretnih slučajih ugotovilo, strankam zaplenjene steklenice in čaše ne odgovarjajo spredaj navedenem pravilom glede prostornine in zaznamovanja. Te posode bi se spravile v sklad z obstoječimi predpisi na ta način, da bi se odstranilo nepravilno zaznamovanje (napisi) s sledečim postopkom:



1. Da se pri steklenicah in čašah, ki imajo prostornino zaznamovano  $\frac{1}{16}$  L,  $\frac{1}{8}$  L,  $\frac{1}{4}$  L itd., ti napisi, merski znak (črta) izbrusi, ker bi se brez kakoršnihkoli oznakov mogle upotrebljavati v privatne svrhe in vrniti strankam.

2. Da se pri steklenicah in čašah, pri katerih je prostornina zaznamovana v desetinskih in stotinskih delih litra 0,5L, 2,2L itd., (0,02 L, 0,01 L itd.) napisi izbrusijo in ponov. ubrusijo s predpisanimi označbami 5 dl, 2 dl, 2 cl, 1 cl itd. V kolikor bodo steklenice omenjene pod 2. tudi glede točnosti odgovarjale pravilom, se bodo žigosali in vrnile strankam.

3. Z ozirom na prednje izloženo bi vsekakor moral to delo izvršiti strokovnjak, odnosno obrtnik, ki je večji tega dela. Bržčas pa se v občini ne bo nahajal takšen obrtnik, da bi delo izvršil ustrezajoče. Radi tega bodo primorani interesi, odnosno zadruga, da steklenice in čaše v zaboju pošljejo na ta urad preko špediterja s pooblastilom, da da steklenice enemu tukajšnjemu steklarju izbrusiti v gornjem smislu in da pri tem uradu plača žigovino za one steklenice in čaše, ki bodo žigosane, to pa le tedaj, če bodo interesi voljni nositi ostale stroške.

4. Na poziv strank, oziroma njihovega zastopnika, ki bi se moral s predpisano kolektivno prošnjo obrniti na tuk. Kontrolno mer in v naprej deponirati ustrezno svoto za povračilo stroškov (potnih) in za prenos prijav (približno 400 do 500 Din), bi se istotako moralo izvršiti žigosanje na licu mesta. Radi navedenih stroškov pod 4. pa se strankam bržčas ne bo izplačalo zapositi za prihod uradnika na lice mesta ter jim bo bolje konvencionalno poslati steklenice in čaše v Maribor. Po izloženem se je odločiti do konca meseca marca t. l.

V informacijo Vam sporočamo še, da steklar lahko samo črta, nikakor pa ne more izbrusiti znakov, ker bi se sicer morale poslati steklenice v tovarno. Tvrška Ivan Kovačič, Maribor, Koroška cesta 10, računa za črtanje 0,50 Din za 1 komad. Pristaviti moramo tudi, da se je kazensko postopanje obustavilo.

### Gostilniška pivovarna d. d. Laško.

Predpriprave za ustanovitev naše delniške družbe so končane: Predsubskripcija je imela popoln uspeh. Te dni izidejo razglasi o redni subskripciji, ki naj prinese še ostanek potrebne delniške glavnice. Predkoncesija je podeljena; prošnja za izvirno koncesijo bo te dni rešena pri ministrstvu v Beogradu; pravila so v tisku, stavbišče je kupljeno, ustanovni občni zbor pa se bo vršil meseca aprila t. l.

Ze pristopli delničarji so pričeli z vplačilom glavnice; plačilo dobro napreduje, ter je že večji del podpisanih akcij v gotovini vplačan.

Pripravljalni odbor bo te dni pozval zamudnike k vplačilu, in ni dvoma, da se bodo vsi odzvali temu pozivu, ter storili svojo dolžnost napram stanovskim tovaršem in napram narodu, kajti vsako odlašanje plačila pomeni oviranje in zadrževanje pozitivnega dela na osamosvojitvi gostilničarskega stanu in ustvaritvi domače industrije.

Pivovarna v Laškem bo domače podjetje; vodili ga bodo domačini in služilo bo domovini.

Z zanimanjem in uspehi, ki jih beležimo, pa raste tudi zavist in gonja proti zavednim gostilničarjem. Zopet prihajajo med naše ljudi plačani in neplačani agenti, ki hočejo z lažmi in intrigami izpodnesti zaupanje v našo pivovarno, ter s tem pomagati tujcem. Tolaži nas pri tem dejstvo, da so naši zavedni gostilničarji znali doslej odbiti vse take napake in mahinacije, in da bodo to storili še posebno odslej ko je naša ideja tik pred uresničenjem.

Zato se sliši iz pripravljalega odbora, ki požrtvovalno brez vseh osebnih dobičkov in koristi izvršu-

je poverjeno mu nalogo, poslednji glasni klic, ki noziva tako gostilničarje, kakor tudi vse druge prijatelje, ki jim je na srcu naša gospodarska osamosvojitve, da vsi, ki doslej še niso podpisali delnice, to storijo do ustanovnega občnega zbora, oni pa, ki so delnice že podpisali, da plačajo zapadle delce.

**Nobenega oklevanja!  
Nobenega odlašanja!**

### Službene objave Zveze gostilničarskih zadrug.

**K sporazumu Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru z Avtor-Centralo d. d. v Zagrebu.**

Radi telefonskega razpravljanja so se v pogodbi, katero smo objavili v 1. številki našega lista, vrnile nekatere napake in sicer je v točki 2. popraviti zadnji stavek mesto »9 Din« na »6 Din«, **tedaj se plačuje za vse radioparate, gramofone itd. v vseh krajih razven Maribora, Celja, Murske Sobote in Ptuja mesečno pašalno samo 6 D.** Pri točki 5. je omeniti, da se pri poedinih javnih prireditvah plača samo 75% drž. takse 99a. V točki 16. je treba popraviti tekst v tem smislu, **da velja pogodba le za 1 leto** in sicer traja ta pogodba do 31. decembra 1931, dočim ostane nadaljno besedilo neizpremenjeno samo, **da se lahko podaljša veljavnost te pogodbe mesto 2 let samo za 1 leto.**

Zveza gostilničarjev Maribor.

**III. gostilničarski gospodinjiski tečaj se ne bo vršil. Ti tečaji se bodo nadaljevali prihodnje jesen in prihodnje zimo.**

Zvezno načelstvo.

### Razglasi.

**Sresko načelstvo v Krškem.** — Št. 2551 z dne 27. februarja 1931 razglasa, da je okrajno sodišče v Radečah izreklo nad Višnikarjem Emilom, roj. 30. maja 1897 v Radečah, po poklicu čevljar v Radečah št. 91 prepoved zahajanja v krčmo od 6. marca 1931 do 6. marca 1932.

**Deželno sodišče v Ljubljani,** oddelek VI. kazp. 2100/30/44, da ne sme Zajc Franc, roj. 15. oktobra 1833, po poklicu delavec, biva stalno Sv. Valburga 8, občina Smednjik pri Kranju, zahajati v krčmo od 8. marca 1931 do 8. marca 1932.

**Sresko načelstvo v Prevalju,** št. 5586/2 z dne 8. oktobra 1930 razglasa, da ne sme Mežnar Josip, roj. 5. novembra 1907, tovarniški delavec v Guštanju, zahajati v krčmo od 23. oktobra 1930 do 23. aprila 1931.

**Okrajno sodišče v Logatcu** kazp. 38/30-26 razglasa, da ne smeta Baltič Andrej, roj. 8. avgusta v Planini, delavec v Planini št. 130, srez Logatec in Molk Franc, roj. 26. septembra 1900, delavec v Planini št. 131 zahajati v krčmo od 24. oktobra 1930 do 24. oktobra 1931.

**Okrož. sodišče Novomesto** kazp. 1221 razglasa, da ne sme Škofljanc Alojz, roj. 4. junija 1884 v Mokronogu, po poklicu oglar v Brezovem, zahajati v krčmo od 16. decembra 1930 do 26. decembra 1931.

**Okrož. sodišče Novomesto** kazp. 1378/30 razglasa, da ne sme Glavan Franc, roj. 15. januarja 1905 v Dobrniču zahajati v krčmo za dobo šest mesecev, to je od 27. januarja 1931 do 27. julija 1931.

**Okrajno sodišče v Kranju** kazp. 184/30-4 razglasa, da ne sme Zdražnik Karl, roj. 4. novembra 1895 v Kranju, mestni delavec iz Kranja, zahajati v krčmo od 7. novembra 1930 do 7. novembra 1931.

**Okrož. sodišče Novomesto** kazp. 1363/30-16 razglasa, da ne sme Hodnik Ivan, roj. 3. aprila 1908 v Orehovcu, posestniški sin iz Orehovice št. 28 zahajati v krčmo od 13. januarja 1931 do 13. jul. 1931.

**Sresko načelstvo Šmarje pri Jelšah** št. 5189/1 z dne 30. julija 1930 razglasa, da je okrajno sodišče v Rogatcu izreklo nad Štefanom Oberski, roj. 16. decembra 1906 v Spodnjem Sečovem, posest. sin v Spodnjem Sečovem, prepoved zahajanja v krčmo od 18. julija 1930 do 18. januarja 1931.

**Sresko načelstvo Šmarje pri Jelšah** št. 5079/1-30 z dne 30. julija 1930 razglasa, da je okrajno sodišče v Rogatcu izreklo nad Štefanom Mikolič, roj. 11. novembra 1893 pri Sv. Florijanu, posetnik v Čermožišah prepoved zahajanja v krčmo od 13. julija 1930 do 13. julija 1931.

**Sresko načelstvo Ptuj** št. 57/1-31 z dne 18. februarja 1931 razglasa, da je okrajno sodišče v Ptuj izreklo nad Muršič Janezom, roj. 14. decembra 1905 v Senčaku, srez Ptuj, posestniškemu sinu prepoved zahajati v krčmo od 1. marca 1931 do 1. marca 1931.

**Iz uredništva.** V tej številki smo morali izpustiti članke o servirnih tečajih, ki so se vršili v Rog. Slatini in v Slov. Bistrici. Tudi druge gg. dopisnike naprošamo, da nekoliko potrpijo, ker bomo polagoma vse priobčili. — Ker prihajajo na uredništvo različne pritožbe v tej ali oni stvari od članov ljubljanske zveze, poročamo, da bomo sicer nakratko objavili odgovore, in dali tudi pojasnila, vendar bomo odstopili radi nadaljnega obravnavanja take pritožbe zvezni upravi v Ljubljani.

**Opomba uredništva:** Radi pomanjkanja prostorov nismo mogli prinesiti vsa poročila občnih zborov naših zadrug, zato smo jih uvrstili po vrstnem redu, kakor so se pač vršili občni zbori. V naslednji številki sledi poročilo o obč. zboru Šoštanj, Mozirje, Žalec, Ptuj, Sv. Jurij, Rogaška Slatina, Slov.

### Poziv!

**TVRDKA JERAS IN DRUG,**

tvornica »Florijana« ruma, konjaka, likerjev, veležganjarna, izdelovanje brezalkoholnih pijač

Ljubljana, Dunajska cesta št. 33

### išče

za celo bivšo mariborsko oblast, razven za Savinjsko dolino, **sposobnega človeka**, ki bi imel veselje prodajati proizvode te tvrdke. Prednost imajo oni, ki so imeli že posla s pijačami in ki so v teh krajih poznani. Oni, ki bi bil sposoben, bi imel lepe dohodke in bi mu tvrdka dala plačo, dnevnice in provizije, če se bi dobro izkazal.

### Vinarska zadruga „HALOŽAN“ s sedežem v Sv. Andražu v Haložah

**priporoča izvrstna in močna vina vsake vrste. Interesenti za haloška vina naj se obračajo na načelstvo zadruga.**

**Pošiljamo tudi vzorce vin.**

**Načelstvo.**

### Sanatorij v Mariboru

Gosposka ulica št. 49 - Telefon št. 2358

Lastnik in vodja: **primarij dr. ČERNIČ** specialist 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 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.—.

### Velika izbira prvovrstnih

## LJUTOMERSKIH VIN

**po brezkonkurenčnih cenah**

**Franc Seršen**  
Ljutomer

**Zahtevajte ponudbe!**



**SANDRIK**

Zastopstvo za Jugoslavijo:

**Srečko Podgornik**  
Zagreb, Pantovčak 1/I.



# Pripravljalni odbor Gostilničarske pivovarne d. d. Laško

## Poziv na javno subskripcijo delnic.

Na podlagi začasne koncesije za ustanovitev Gostilničarske pivovarne d. d. Laško, izdane od kr. banske uprave Dravske banovine v imenu ministrstva trgovine in industrije v Beogradu pod št. VIII/6859-1 z dne 6. decembra 1930 in podeljene pripravljalnemu odboru za ustanovitev Gostilničarske pivovarne d. d. Laško, ki ga tvorijo: **Majcen Ciril**, restavrater v Zidanem mostu, **Kavčič Franc**, posestnik in restavrater v Ljubljani, **Zemljič Franc**, posestnik in hotelir v Mariboru, **Dr. Roš Franc**, odvetnik, posestnik in župan v Laškem, **Inž. Uhlir Hugo**, graščak na Rudi, Loka pri Zidanem mostu, **Trop Ognjeslav**, posestnik in hotelir v Laškem, **Emeršič Anton**, restavrater v Mariboru, **Pačnik Danimir**, posestnik in gostilničar v Laškem, **Oset Andrej**, hotelir v Mariboru, **Krulej Ernest**, posestnik, gostilničar in župan v Sevnici, **Juvančič Franc**, posestnik in hotelir na Zidanem mostu, **Dolinšek Avgust**, posestnik in gostilničar v Hrastniku, razpisujemo

### javno subskripcijo

na delnice, ki jih bo izdala Gostilničarska pivovarna d. d. Laško. Osnovna glavica znaša Din 10.000.000—, razdeljenih na 20.000 delnic po Din 500—. Ta glavica se sme po sklepu občnega zbora zvišati na 25.000.000—. Ker je že Din 11.000.000— delniškega kapitala zagotovljenega s predsubskripcijo, se vporabijo s pričujočo subskripcijo pridobljena sredstva za predvideno zvišanje delniške glavice, ki se bo določilo na ustanovnem občnem zboru.

Delnice se bodo glasile na ime in se plačajo:

- a) v gotovini takoj po Din 500— za delnico ali
- b) Din 200— na delnico takoj, ostanek pa v 12 zaporednih mesečnih obrokih po Din 28— na delnico, pričevši 1. aprila 1931.

V obeh slučajih se plača za vsako delnico še po Din 10— kot vpisnino.

Ustanovni občni zbor se bo sklical, kakor hitro bo sedanja začasna koncesija spremenjena po ministrstvu v končnojavno, za kar smo že zaprosili.

Naloga občnega zbora je, izvoliti upravni odbor, nadzorstveni odbor in njih namestnike. Občni zbor je upravičen sklepati, ako je prisotna osebno ali po pooblaščenih vsaj ena tretjina delničarjev, zastopajočih vsaj eno tretjino delniške glavice. Pravico glasovanja na občnem zboru ima vsak delničar, ki ima po številu delnic sorazmeren delež na vsem premoženju družbe, na njenih dobičkih in izgubah, jamči pa za družbine obveze samo z vsoto, ki jo bo za delnice plačal.

**Rok za subskripcijo delnic se določa na 30 dni, in sicer od  
2. do 31. marca 1931.**

### Subskripcija se vrši pri:

1. Prvi hrvatski štedionici v Zagrebu in vseh njenih podružnicah,
2. v pisarni Pripravljalnega odbora za ustanovitev Gostilničarske pivovarne d. d. v Laškem,
3. pri Okrajni hranilnici in posojilnici, Laško.

**Za Pripravljalni odbor za ustanovitev Gostilničarske pivovarne d. d. Laško:**

Majcen Ciril l. r.  
predsednik.

Trop Ognjeslav l. r.  
tajnik.

V Laškem, dne 25. februarja 1931.



Deviza: Najboljše blago po najnižji ceni.

Ugodni plačilni pogoji

**Osrednja štajerska vinarska zadruga r. z. z o. z.**Štev. ček. računa v Ljubljani  
13.258

v MARIBORU, Meljska cesta 10

Telefon Interurb. št. 2930

nudi kot organizacija producentov vse vrste garantirano pristnega belega vina, tako ljutomerčana, haložana in pekrčana po najugodnejših cenah — Prvovrstna sortirana vina vedno v zalogi

Šampanjec

**„Bouvier“**Bouvier Demi sec (bela glavica)  
Bouvier sec (zlata glavica)  
Bouvier Cuvée Réservee (rdeča glavica)

Kletarstvo: Gornja Radgona

Originalna

**V I N A**

v steklenicah

tvrdke

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 13ZALOGA RAZNOVRSTNEGA  
NAMIZJA ZA GOSTILNE  
HOTELE IN KAVARNENabirajte oglase in podpi-  
rajte Vaše strokovno glasilo!**„SLOVENSKI GOSPODAR“**

naj bo gostom po vseh gostilnah na razpolago za čitanje.

**Slovenski gospodar**je namreč najbolj razširjen tednik na bivšem Štajerskem.  
Zato bo vsakemu gostu všeč, če ga bo v gostilni našel.**Slovenski gospodar**je najcenejši tednik in ima edini v Sloveniji mesečno pri-  
logo „NAŠE SLIKE“. — Celoletna naročnina Din 32.—**Slovenski gospodar**je zavaroval stanovanjsko hišo svojega celoletnega naročnika  
za slučaj požarne nesreče za Din 1.000.— in je v letu 1930 iz-  
plačal 16 posestnikom med temi 2 gostilničarjema, podporo.**Slovenski gospodar**

se naroča: Uprava Slov. gospodarja, Maribor, Koroška c. 5

**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