

Gostilničarski vestnik

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

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

Telefon 39—14.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 1.

Ljubljana, dne 25. januarja 1937.

Leto VII.

Kaj pravite k temu?

»Slovenec« je pod rubriko »Kaj pravite« in v članku »Red v gostilni — radi miru v družinah« prinesel poziv oblasti, da pazi strožje na obratovanje po gostilnah, predvsem na prekoračenje policijske ure. Povod k temu alarmu zoper gostilničarski stan je dal uboj, ki se je izvršil pred neko gostilno na Koroškem. Naravno, da v odgovoru na te članke nimamo namenja zagovarjati gnusnega zločina, ki je ravno tako obžalovanja in najstrožje obsodbe vreden, kakor oni uboj, ki so ga izvršili nedavno vinjeni fantje na vinogradniškem posestvu pri Sv. Tomažu. Povdarjamo, da s tem, če zastopamo gostinjsko obrt dravske banovine ne izhaja že iz tega, da hočemo morda zagovarjati one — hvala Bogu — maloštevilne gostinjske podjetnike, ki v svoji brezvestnosti, škodoželjnosti in pohlepu grešijo proti obrtnim predpisom. Naša dolžnost pa je, da zavrtnemo neosnovane očitke, ki imajo očitveno namen umazati ves gostilničarski stan, ki je človeški družbi danes najmanj tako potreben, kakor pa pred Kr. r.

Povod napadom, kakor se vidi iz članka od strani mater in žen je brezmejno zavživanje alkoholnih pijač, katero se vidi le v gostilniških obratih, dočim se ono pitje, ki se vrši izven gostilniških obratov ališ niti ne opazi. Taki očitki bi bili primerni in upoštevani vredni tedaj, če bi bil gostilničar tudi danes edini pooblaščenec prodajati na drobno alkoholne pijače. Če ugotovimo, da se popije n. pr. več kot dve tretjini vina v dravski banovini izven gostilniških obratov, kar lahko svedoči sreski načelniki, orožniki, finančni organi, vinogradniki, učitelji, posebno pa železničarji, ki dovažajo v kljub hiperprodukcije domačega vina po cele hl iz Dalmacije se odpre takoj drugačna slika, kakor pa izhaja iz tendencioznih in malopremišljenih člankov. Prodaja žganja je skoro popolnoma izginila iz gostinjskih obratov, saj so ta posel prevzeli posestniki in drugi žganjekuharji v taki izmeri, da jim primanjkuje domačega sadja in da si morejo nabavljati po cele vagone fig, rozin, sliv izven banovinskih meja. Čudimo se, da se tega pijančevanja ne vidi, saj se ga z nakupom alkoholnih pijač pri raznih šušmarjih celo podpira. Ali naj navedemo številne družtvene veselice, kjer se pije brez meja in nikdo se ne spotakne ob tej priliki na pijanost in na policijsko uro? Menda ni tega še noben dopisnik opazil, ker bi moral sicer vzeti v svoji objektivnosti in poštenosti onega gostilničarja v zaščito, ki ima v nedeljo prazno gostilno, dočim so društveni domovi polni zabave in veselja. Ali se po mnenju teh dopisnikov ne godi krivica gostilničarskemu obrtniku, če mora plačati davke in takse, dočim mu drugi odjema zaslužek in obstanek? Ali še ni nobena mati in žena zalotila vaškega trgovca, ki pod firmo prodaje »vino in žganje v zaprtih steklenicah«, proda ob sobotah, na dan izplačila več žganja in vina na drobno, kakor pa vsi gostilničarji njegovega okoliša? Kje so oni poročevalci, ki bi morali že davno naslikati in ožigosati pijančevanje po vinorodnih krajih, ko je vsaka kmečka hiša za sebe nezakonita gostinjska obratovalnica in istočasno društveni lokal za zabave, kjer se ne pozna nikak policijska ura in še manj kak drug predpis. Če bi se samo en del tega, kar se dogaja po teh privatnih pivnicah dogodilo v gostinjskem obratovališču, bi se isto že davno zaprlo, njegov lastnik pa bi bil v Lepoglavu. Toda vsega tega nihče ne vidi in javnost gre že leta in leta molče mimo teh dogodkov. Naše predstave so ostale brezuspešne, ker se najbrže čaka toliko časa, da bo slovenski narod vsled

žganja in špirta popolnoma duševno in telesno propadel. Ali ni še nikdo opazil, koliko žganjekuh je v eni sami vasi, kjer je ozračje osmradeno od samega alkohola? Materam in ženam najbrže ni poznano, da se po naših kmetijah, posebno pri teh vsako-nedeljskih domačih zabavah popije v eni hiši kar po 30 litrov žganja in da se daje našim kmečkim otrokom mesto žganecv in kislega zelja za zajtrk žganje in kruh. Ali morda mislijo poročevalci, da je gostilničar srečen, če prihruli tik pred policijsko uro družba, ki se je napila v zidanici, v privatni hiši, vinotoču ali pri kaki društveni veselici, v gostilniški lokal, da izziva gostilničarja in da mu razbije, kar ji pride pod roko. Vsi ti dogodki ostanejo često neopaženi, če pa se registrirajo se pripisejo takoj na račun gostilničarja in gostilničarskega stanu. Treba je tedaj ljudstvu vzgoje, da samo ve, kje je mera.

Zvezna uprava je že ponovno zaprosila oblastvo, da naj vzame gostinjskega podjetnika, ki ne more mirnim potom odstraniti ob policijski uri goste iz svojega lokala, v zaščito. Na žalost nismo dosegli uspeha, temveč je gostilničar še nadalje v vsakem slučaju odgovoren, pa čeprav so krivi gosti, ki pogosto iz hudobnosti ne sledijo pozivu. Kdor odvisi od strank, bo lahko razumel, da si premisli, zameriti se svojim gostom, ker jih izgubi za vedno. Ali naj zagovarjamo nasilno odstranitev gostov iz lokala, da se še pomnožijo slučajji, ko so padli gostilničarji kot žrtve svojega poklica?

Napraviti je treba red. Oblastvo naj zaščiti gostilničarski stan v tej obliki, da vsako prekoračenje policijske ure uradno preišče in da se napravi tudi goste soodgovorne. Upamo, da ne bodo potem žene in matere, če bodo sledile kazni, jemale svoje može in sinove v zaščito.

Podpisana uprava bo vsem materam in ženam za vedno hvaležna, če s svojimi zahtevami preprečijo nadaljno naraščanje gostinjskih obratov, h kateremu se po navadi zateče oni, ki je že povsod drugod skrahiral. Gostinjska obrt naj se da poštenim in resnim osebam, ne pa takim, o katerih obstoji že domneva, da bo njihovo obratovališče leglo pijančevanja in nemorale. Materam in ženam ter javnosti bi lahko iznesli mnogo takih slučajev ter navedli tudi njih zaščitnike in zagovornike. **Zahtevajte z namli, da se napravi red v prvi vrsti izven gostiln, da pridemo do reda in miru v naših obratih in v Vaših družinah.** Dokler se ne bodo izkoreninile gori opisane razmere, toliko časa je sramotno udrihati po stanu, čigar posel je neprimerno težji od vsakega drugega poklica.

Gostinstvo in gostinjsko šolstvo

Referat g. Majcen Cirila, zveznega predsednika na I. seji Banovinskega turističnega sveta

I.

Gostinjski podjetniki, katerih je v dravski banovini okoli 5.200 se bavijo z različnimi vrstami gostinjskih obratov ališ. V Sloveniji smo preje poznali samo hotele, kavarne, restavracije, gostilne in krčme, ki so se ustanovljale na podlagi obsega obratovnih pravic. V zadnjem desetletju pa se je struktura našega gostinstva silno spreminila, ker smo dobili iz zapada odnosno iz južnih delov naše države nove vrste gostinjskih podjetij.

Z novim obrtnim zakonom smo poleg že obstoječih in prej navedenih obratov dobili še buffete ter ljudske kuhinje. Žganjetoči so se spremenili najprvo povsodoma v tkzv. vinotoče, potem pa v buffete, kar znači, da so

postali obrati z razširjenimi obratovnimi pravicami. V neposredno službo tujškega prometa pa lahko štejemo le hotele, pensione, restavracije, gostilne in kavarne, dočim ostali tipi gostinjskih obratov ališ nimajo posebne važnosti, niti vrednosti za turizem.

Iz srednje boljše gostilne so zrastle prvotni hoteli v Sloveniji, dočim nam je šele povojni čas dal posebno hotelsko industrijo. V nobeni drugi obrti se ne kažejo tako pregledne, stopnjevane in sistematično vlagane investicije, kakor ravno v gostinjskih obratih. Gostinjski podjetnik investira z občudovanja vrednim optimizmom večino svojih poslovnih prebitkov, da, on se celo zadoljuje, samo, da izboljša svoje obratov ališče. Tej plodni iniciativi slovenskega gostinčarja se je zahvaliti, da je turizem v naši banovini zavzel tako mogočen obseg da lahko govorimo o novi in v današnji dobi najproduktivnejši gospodarski panogi.

Kriza gospodarstva pa je silno prizadela gostinjsko obrt posebno one obrate, ki so izključno navezani na turizem.

Na žalost je bila opuščena ona pažnja, ki bi bila nujno potrebna, da se zajezi, če že ne odpravijo kvarne posledice. Tu je potrebno, da nakažem ono, kar neposredno in posredno ovira razmah našega obrta.

Stiska, ki je stalna spremljevalka usodnih gospodarskih perturbacij, je povzročila ustanovitev številnih malih gostinjskih obratov t. j. vinotočev, buffetov, krčem in ljudskih kuhinj, ki so rastle kakor gobe po dežju. Vsled teh majhnih gostinjskih podjetij, ki nimajo nobenega pospeševalnega učinka na turizem, je število gostinjskih obratov v dravski banovini naraslo v taki izmeri, da imamo že kraje, kjer pride na eno gostilniško podjetje komaj še 50 do 60 prebivalcev. Ali naj še jasneje podčrtam hiperprodukcijo gostinstva, ki se je ustanovljalo in razvijalo brez vsakih smernic in načrtov. Majhna gostinjska podjetja, katera sem ravnokar imenoval, so vzela v mestih in turističnih krajih restavracijskim in kavarniškim obratom skoro vso življenjsko silo. Kot značilen pojav pri ustanovitvah buffetov in ljudskih kuhinj naj navajam, da so se ustanovljali predvsem v neposredni bližini restavracij in kavarn. Razvila se je s tem opasna ali bolje rečeno umazana konkurenca med samimi manjšimi obrati, ki pa ne bi bila škodljiva za splošnost, ker bi redčila njihove vrste, če ne bi nesmiselna konkurenca dosegla ravno nasprotno. Manjši obrati so lažje preboleli krizo, veliki obrati pa so začeli hirati. Mestne restavracije odnosno one, ki so v turističnih krajih, kakor tudi boljše podeželske gostilne izgubljajo vsled postanka manjših nepotrebnih obratov na svojem pomenu, kar je smatrati za silno nevaren pojav, ki mora prizadeti tujskemu prometu škodo. Restavracija in dobro urejena gostilna sta naravno poleg dobrih hotelov in pensionov neobhodno potrebni potujočemu občinstvu.

Onemu gostinstvu, ki je posvečeno turizmu, naj se s pravilno obrtno in davčno zakonodajo nudi vsaka podpora in zaslomba, da se čimprej zaustavi propadanje in brezsmiselno uničevanje najpotrebnejših naših gostišč. Naloga oblasti je, da izvrši polagoma in previdno selekcijo gostinjskih podjetij, da se izloči vse ono, kar škoduje mirnemu in zdravemu razvoju gostinstva.

Dobra gostinjska obratov ališča morajo biti prve vzorne tujsko-prometne propagandne postojanke. Posebna pozornost se naj posveča od strani gradbene oblasti novim gostinjskim stavbam in njihovim adaptacijam. Gostišče naj tvori vidno skupnost in enotnost z okolico ter naj se posebno povdarijo nacionalni znaki, ki mu naj dajejo svojo izrazitost kot plod stoletnega

Prvovrstno blago! Nizke cenel

K. ČERMELJ LJUBLJANA

DVOŘAKOVA ULICA 12

Telefon interurban št. 34-50

Brzjavici: Čermelj, Ljubljana

TRGOVINA VINA IN ŽGANJA NA DEBELO

Vedno v zalogi:

Ljutomerske specialitete, fina namizna vina, dolenski cviček, kakor tudi raznovrstno žganje, špirit, rum, liker

VERMUT VINO - PELINKOVEC LIKER

Točna postrežba! Zahtevajte ponudbe!

odlikovanja naše kulture. Slovensko gostinjsko obratov ališče naj bo istočasno izraz narodne volje, zdrave gospodarske iniciative ter miselnosti našega človeka. Želeti je, da se uvede vsako leto nagradno tekmovanje za izdelavo načrtov gostinjskih objektov, kakor tudi za preureditev starih gostišč. V kratkem času bi imeli zbirko, ki bi bila našim gostinjskim podjetnikom brezplačno na razpolago v svrhu navodil in novih pobud.

V svrhu sanacije našega predvsem radi krize zadolženega gostinstva je treba obratom, ki jih smatramo za tujsko prometne postojanke priskočiti na pomoč z raznimi olajšavami. Nepravilna se mi n. pr. zdi cena električnemu toku, ki se ga oddaja gostinjskim obratom, čeprav so poleg industrije najboljši in največji potrošači električne energije. Že po običajnem komercialnem načelu bi morala biti cena električnemu toku znižana po višini odvzema odnosno potrošnje. Zato ni odveč, če se zahtevajo za oddajo električnega toka en gros cene. Isto velja tudi glede vodovodnih doklad ter cene vodi za naduporabo. Izdatki za električni tok in za vodo so posebno onim obratom, katere imamo pri današnjem zasledanju v mislih tako velike vsakiške postavke, da bistveno vplivajo za njihov obstanek.

Tudi davčna politika ni prizanašala našemu gostinstvu, temveč mu je od leta do leta v kljub padcu njegovega dohodka nalagala vedno večja bremena ter ni najmanj upoštevala težkoč, ki so se pojavile vsled nenadne krize. Pri tem nimam v mislih samo neposrednih davkov, temveč prav posebno še avtonomne doklade, razne takse in trošarine.

Nekatere takse so naravnost prohibitivnega značaja. Omenim naj samo takso na godbo in ples, ki znaša v večjih obratih in letovisnih po več desetisoč dinarjev. Pozabiti ne smem edinstvene davščine, ki je vpeljana samo v Ljubljani namreč tzv. davščina na potrošnjo. Seveda je visoka tudi občinska taksa na tujске sobe, ki se n. pr. pobira v Ljubljani in Celju. Nadalje so še takse na račune, s katerimi nima nobena druga obrt opravka. Že te takse, ki sem jih navedel ne vplivajo baš pospeševalno odnosno vzpodbujevalno na gostinjskega podjetnika, ker mu naravno omrtvičijo vso iniciativo, ki je vendar gonilna sila v vsakem gospodarskem udejstvovanju. Po nepotrebnem so gostinjski obrtniki zapostavljeni tudi pri trošarinskih predpisih, ker so izročeni na milost in nemilost v največjem razmahu se nahajajočega šušmarstva z alkoholnimi pi-

jačami. Želja mi je, da zopet na tem mestu povdarim stalno zahtevo gostinskega obrta, da se že končno uredijo samoupravne finance po nekem dobro premišljenem načrtu, da se prepreči samolastno uvajanje in povišanje taks in davščin.

Reklame in propaganda, ki jo vrše hoteli gre v stotisoče dinarjev. Tudi to vprašanje, ki zadeva izdajo vodičev, revij in propagandnih publikacij naj se uredi s pomočjo občinskih in banovinskih proračunov, kajti dobiček od tujkega prometa ne zajema le gostinski obrtnik, temveč participirajo na njem še v izdatnejši meri ostali sloji prebivalstva.

Zgradarina od hotelskih poslopij naj se ukine, ker so ta poslopja vendar bistveni in neobhodno potrebni del hotelske industrije in ker so ravno tako potrebna kakor tovarniška poslopja, ki so po zakonu o neposrednih davkih zgradarine oproščena.

Urediti je nadalje treba denarni trg ter povečati kreditno možnost, ki je padla v zadnjih letih do minimuma. Potrebno bi bilo, da se slično privilegirani obrtni banki ustanovi s pomočjo države ter banovine posebna hotelirska banka, ki naj bi dajala kredite onim obratom, ki so v resnici za turizem potrebni.

Zaščititi je treba nadalje gostinski obrt proti vsakemu šušmarstvu. Uredba o izdajanju sob in oddaji prehrane v letoviških krajih, ki je bila izdana v letu 1935. naj se tudi izvaja, ker je sicer brezpomembna.

Najvažnejša zahteva gostinskega obrta pa je, kakor sem že preje uvodoma naznačil, da naj se ne izdaja novih gostilniških koncesij, posebno ne za majhna za turizem brezpomembna obratovališča. Dejanska krajevna potreba naj bo edino merilo pri izdaji nove gostilniške koncesije.

II.

Gostilniško šolstvo.

Vsa razmotrivanja glede ureditve odnosno izpopolnitve gostinskega strokovnega šolstva so se v zadnjih letih vsled pomanjkanja denarnih sredstev izjalovila. Še danes se v glavnem naspelja gostilniško strokovno šolstvo na tri gostinske nadaljevalne šole v Ljubljani, Mariboru in Celju. V preteklem letu je to šolstvo napravilo važen korak naprej z ustanovitvijo Gospodinj-ske šole za gostilničarske gospodinje, ki ima po svojem ustroju značaj šole ne pa kakega tečaja. Ta šola je do danes edina v naši državi, kajti v drugih banovinah poznajo samo nadaljevalne šole za vajence. Dravska banovina kot izrazito tujsko prometna pokrajina naj bi uredila gostilniško šolstvo v takem obsegu kakor je potreben radi pospeševanja gostinskega obrta, ki je temelj zdravega in plodonosnega turizma.

Za nadaljnji razvoj našega šolstva naj se vzame za podlago že obstoječe šole. Navedena gospodinj-ska šola naj bi se razvila v splošno gostilniško šolo s posebnim oddelkom za gostilniško gospodinjstvo. Kakšni naj bodo učni predmeti t. j. stvar učnega načrta.

Takoj ko govorimo o reorganizaciji gostinskega šolstva pridemo do perečega vprašanja, ki se tiče strokovnega učiteljstva. Vse delo v gostilničarskih nadaljevalnih šolah so vršili s hvalevredno vneto in razumevanjem meščanskošolski učitelji ali profesorji na trgovskih akademijah. Z reorganizacijo gostinskega šolstva pa je treba pridobiti poseben gostilničarski učiteljski kader. Predlagam, da kr. banska uprava že v prihodnjem proračunu vstavi primeren kredit za specializacijo učiteljstva v gostilniški stroki v kakem inozemskem strokovnem učnem zavodu. V to svrhu naj se izbere par absolventov učiteljskih, ki imajo voljo in čut za gostilniški obrt. Te pedagoško in strokovno kvalificirane učne moči bi lahko vodile pri kr. banski upravi poseben referat za gostilniško šolstvo, ki bi se naj bavil edino z navedenim šolstvom. Pod ta referat bi spadalo še: sestava učnih načrtov za gostilniško nadaljevalne šole, prirejanje raznih tečajev ter vobče nadzorstvo nad celotnim gostilniškim šolstvom dravske banovine. Izmed navedenih kvalificiranih vzgojiteljev pa naj bi bila vsaj ena ženska moč, ki se je specializirala v gostilniškem gospodinjstvu. Pretežni del gostilniškega poslovanja leži namreč na ramenih gospodinje. Seveda

Mestna hranilnica ljubljanska

Nove vloge

Oproščene vloge, prenešene na nov račun

Skupno stanje novih vlog

Nove vloge vsak čas izplačljive.

Obrestna mera 5%.

Za vse vloge jamči mestna občina ljubljanska.

Din 50,000.000.—

„ 60,000.000.—

Din 110,000.000.—

bi morala strokovna učiteljica posvetiti tudi vso pozornost številnemu gostinskemu pomožnemu osebju ženskega spola.

Med tem pa smo dolžni posvetiti vso pozornost že obstoječi »Gospodinj-ski šoli za gostilničarske gospodinje«, ki ima izkušene gospodinj-ske učiteljice. Na žalost se mora ta šola, ki je edina te vrste v naši državi boriti skoraj iz dneva v dan za svoj obstoj radi pomanjkanja denarnih sredstev. Gojenk bi bilo dovolj iz vrst naših gostilničarjev, če bi starši zmogli materijelne žrtve. Mesečni vzdrževalni stroški z učnino vred znašajo res samo 480 Din mesečno, toda tudi ti so pretežni večini naših gostilničarjev nedosegljivi. Predlagam, da bi kr. banska uprava posvetila izobrazbi gostilničarskih gospodinj posebno razumevanje in da bi v to svrhu predvidela v svojem proračunu vsaj 50.000 Din, ki bi se uporabili izključno le za podporo gojenkam te šole. Na ta način bi dobili mnogo prosilk, katere naj bi za sprejem ocenjevala posebna komisija, ki bi jih naj kr. banski upravi predlagala radi podpore. Ta štipendija bi znašala nekako polovico vzdrževalnih stroškov, polovico pa bi krila gojenka sama. Na ta način bi dobili vsako leto najmanj 20 dobrih gostilničarskih pomočnic, predvsem gostilničarskih hčera, ki bodo v krajšem ali daljšem času prevzele kot mlade gospodinje kako gostilniško podjetje. To nam je predpogoj, da se ustvari v naših tujsko-prometnih krajih ona vzorna privlačna in vsem zahtevam turizma odgovarjajoča podeželska gostilna.

Vzporedno z delovanjem te gostilničarske šole v Ljubljani pa naj bi neovirano delovale že obstoječe gostilničarsko-nadaljevalne šole v Ljubljani, Mariboru in Celju. Vršijo naj se tudi razni strokovni tečaji za ženske in moške naraščaj. Tudi za kritje teh stroškov prosim kr. bansko upravo, da vstavi v proračun primerno svoto.

Končno ne smem pozabiti še vprašanja o izpitih za gostilniško postrežno osebje in za dokaz o sposobnosti za pridobitev obrtnega dovolila. Napačno je naziranje, da so pomožniški in mojstrski izpiti potrebni le v rokodelski obrti. Moje mnenje je, da so še mnogo bolj potrebni izpiti v gostinskem obrtu, kajti rokodelska obrt ne more nikdar v tej izmeri ogroziti človeškega življenja kot ravno gostilniška obrt. Pomislimo le na nedogledne posledice za človeško zdravje, ki nastanejo pri slabem negovanju in pripravljanju jedil in pijač. Radi tega predlagam, da se dopolnijo obstoječi obrtni predpisi in da se tudi za gostilničarsko obrt uvedejo pomožniški in mojstrski izpiti. Kandidati za mojstrske izpite bi imeli najlepšo priliko pridobiti si potrebno izobrazbo v posebnih n. pr. tromesečnih tečajih, ki bi se prirejali na omenjeni gostilničarski šoli, če ne bi bili že redni gojenci te šole.

S tem sistematičnim razvojem našega strokovnega šolstva bomo dospeli s časom do onega šolstva, ki ga imajo že od davnaj one države, ki so našemu tujskemu prometu opasne konkurentinje.

Visoki Banovinski turistični svet! Ko podajam poročilo o gostinstvu in gostinskem šolstvu ob priliki prvega zasedanja Banovinskega turističnega sveta, Vas visokospoštovana gospoda zagotavljam, da sem imel pred seboj v resnici zgolj ozire na vse ono, kar naj koristi turizmu naše domovine. Prosim Vas, da blagovolite iznešene težnje in predloge vzeti na znanje, da jih odobrite in da jih tudi v tej smeri tolmačite pri kr. banski upravi, kakor na vseh

ostalih merodajnih mestih. Pravilno razumevanje bo obdarjeno z bogatimi plodovi v korist našega gospodarstva.

Izražam ob tej priložnosti kot predsednik našega gostinstva Vam vsem spoštovani gg. svetniki veliko zahvalo ter priznanje za delo, ki ga vršite na tujsko-prometnem polju ter Vas istočasno zagotavljam, da bo naše gostilničarstvo s polno zavestjo in razumevanjem na tem polju stalno z Vami sodelovalo.

Do kdaj lahko vložite davčno prijavo?

V slučaju zamude dopušča zakon o neposrednih davkih vlaganje davčnih prijav še do 15. februarja, vendar se mora vsaka po 31. januarju vložena davčna prijava zadostno opravičiti.

Zadruga

„Gostilniško okrevališče“

Z ozirom na porazne ugotovitve, da umirajo številni gostilničarji in gostilničarke v najlepši življenjski dobi kot žrtve njihovega poklica, s čimur zadajajo strašne udarce svojim pogosto nepreskrbljenim družinam, se je dne 19. januarja ustanovila na pobudo zvezne organizacije stavbena zadruga »Gostilniško okrevališče«, zadruga z omejeno zavezo. Namen te zadruge je, s pomočjo svojih zadruginih članov, podpor, daril in volil postaviti v kakem našem zdravilišču s slatinsko vodo lastno okrevališče, v katero se bodo lahko zatekali zadržni člani, da si okrepijo odnosno povrnejo svoje zdravje. Naše tipične bolezni so pač bolezni na drobno in na srcu, zato je treba napovedati v prvi vrsti tem boleznim boj. Pomisli se naj, da je gostilničar leto za letom privezan na svoj obrat in da je gostilničarka prava sužnja svoje kuhinje, kjer se menja vročina s hladom, kjer je izpostavljena prepihu in kjer vsrkava sicer dobro dišeče toda skrajno škodljivo kuhinjsko soparo.

Naši tovariši in tovarišice v naprednih državah, kjer je gostinstvo na visoki stopnji izobrazbe, se vsako leto odtrgajo od svojega poklica, ter se zatečejo v take domove, kjer napravijo zdravilno kuro in si najmanj tri tedne privoščijo popoln mir in red. Že sama sprememba okolice in beg pred razburljivimi poslovnimi dogodki, ugodno vpliva na razpoloženje in zdravje človeka, kaj šele, če je to bivanjo vezano še z zdravilno kuro. Na ta način si okrepijo zdravje in nasrkajo novih življenjskih sil in veselja do dela.

Žalostno bi bilo, če ne bi tako močen stan, kakor je gostilničarski stan, zmogel za zdravje njegovih pripadnikov majhne denarne žrtve, saj stane delež samo 100 dinarjev z še enkratnim jamstvom. Vemo, da so pri vsaki dobri, koristni in socialni akciji črnogledi, ki ti skritizirajo vsako, še tako plemenito zamisel, prvi na površju, toda to nas naj ne moti, saj je najmanj polovica takih, ki so navdušeni pristajali te ideje, ki bo, če se realizira pravi blagoslov za zadržnike. V programu te zadruge je tudi postavitev okrevališča na morju, takoj, kakor hitro pridemo do okrevališča v zdravilišču. Dostop v zdravilišče odonosno okrevališče bo imel le zadržni član, njegov zakonski drug in zakonski otroci.

Po sklepu prvega ustanovnega občnega zbora se bodo povabili za vstop tudi naši natakariji.

Pristopajte k zadrugi »Gostilniško okrevališče«! Delež znaša 100 Din

Gostilničarji, gostilničarke, člani in članice naše velike gostinske družine ne oklevajte in pristopajte k zadrugi »Gostilniško okrevališče« vsaj z enim deležem, oni pa ki zmorejo več, naj jih podpišejo večje število. Agitirajte in pridobivajte nove zadržnike!

H koncu še povdarjamo, da zadruga »Gostilniško okrevališče« ni pridobitnega značaja, kjer se ne bodo delile obresti in dividende, pač pa bo vsak zadržnik vsak čas lahko razpolagal v smislu pravil s svojim deležem. Glavni namen zadruge je pomagati članstvu, da si očuva zdravje, saj je zdravje največji in najdragocnejši zaklad človeka.

Začel sem s privatno prakso

ing. agr. Lojze Prezelj
specialist za rastlinske bolezni (fitopatolog)

Ljubljana,
Tyrševa (Dunajska) c. 23
Nasveti. Pregledi. Obramba in zatiranje vseh rastlinskih škodljivcev.

50 letnica Združenja gostinskih obrti v Celju

Celjsko združenje gostinskih obrti je v proslavo 50 letnice priredilo 5. januarja t. l. gostilničarski ples v vseh prostorih hotela Union v Celju. Prireditelj je v vseh ozirih prav lepo izpadla. Občinstva se je zbralo iz vseh krogov toliko, da so bili vsi prostori nabito polni. Igrali sta dve godbi. Ena v veliki, ena pa v mali dvorani. Prireditveni odbor, ki ga je sestavilo v ta namen združenje, je organiziral v lastni režiji celotno postrežbo. Postavljeni so bili lični paviljoni z bogatimi izbirami vseh jedil in pijač, katere so opravljale gospe in hčerke celjskih gostilničarjev. Razven iz Celja in bližnje okolice so se prireditve udeležile tudi v častnem številu delegacije iz Ljubljane in Maribora. Če bi ne bilo baš na predvečer sv. Treh kraljev, bi gotovo prihitelo še iz drugih krajev mnogo stanovskih tovarišev. Ples je otvoril zvezni predsednik g. Ciril Majcen z go. Gradtovo, aranžer plesa pa je bil g. Gradt. Zabavi, ki se je razvila v najlepše razpoloženje, so prisostvovali tudi g. Klešič, predsednik mariborskega združenja, zbornični svetniki Lebič iz Celja in Šerec iz Maribora. Bili so tudi mnogi odlični gostje iz Celja in okolice iz različnih stanov. Celjskemu združenju, njegovemu predsedniku g. Petschuchu, prireditvenemu odboru in vsemu članstvu iskreno čestitamo na uspehi prireditvi in prav posebej še k 50 letnici!

Hotelirji,
restavraterji,
gostilničarji,

kupite kuhinjsko posodo,
nabavite kuhinjske opreme,
izberite jedilno orodje **„Ne rjavi“**
pri

Franc Golob
Ljubljana, Wolfova ul. 8
Specijalna zaloga kuhinjskega pribora.

Banovinski turistični svet

Pri banski upravi, oddelku za trgovino, obrt in industrijo, se je osnoval banovinski turistični svet (BTS) kot posvetovalni organ v vseh turističnih vprašanjih. Prva seja tega sveta se je vršila dne 18. januarja v Ljubljani. Naloga banovinskega turističnega sveta je, da sodeluje pri izdelavi letnega delavnega programa za pospeševanje turizma ter pri odobravanju delavnega programa in proračuna občin, ki se proglašajo za turistične kraje, oddaja mnenje in podaja predloge v zvezi z banovinskimi in občinskimi taksami, dokladami in davščinami, ki se tičejo turizma in gostinske industrije, oddaja mnenje in podaja predloge, kako se naj porabijo državne in banovinske dotacije namenjene za pospeševanje turizma. Obravnava poročila poedinih občin o njih delu za pospeševanje turizma, oddaja mnenje, katerim javnim delom v banovini bi bilo dati prvenstvo glede na gospodarsko važnost turizma. Predlaga kraje, ki bi jih bilo proglašiti za turistične postojanke, oddaja mnenje o turistični propagandi za območje banovine, predlaga ustanavljanje društev za pospeševanje turizma in o lepšev. društev ter gradnjo in vzdrževanje sportnih naprav, pogozdovanje, varstvo prirodnih lepote, spomenikov in drugih objektov, daje kr. banski upravi na vsa vprašanja strokovna mnenja ter predlaga kako zagotoviti hotelski industriji ugoden razmah glede strokovnega nivoja, kapacitete in zdrave gospodarske fundiranosti. Člani banovinskega turističnega sveta so predvsem načelniki banske uprave, odposlanci državnih železnice ter direktorje pošte in brzojava, predstavniki tujsko-prometnih ter zimsko-sportnih zvez in društev, kakor tudi občinskih uprav raznih klimatičnih krajev, zdravilišč in kopa-

banovini. V Sloveniji imamo po njegovih podatkih 41 smuških domov v katerih je investiranih 10,5 milijonov dinarjev, nadalje 25 skakalnic, v katerih je bilo potrošenih 1.100.000 Din in še 12 drsališč, ki so stala skupno 200.000 dinarjev.

Na koncu referatov in debat se je v smislu pravilnika ustanovil poslovni odbor tega sveta, v katerem je kot zastopnik gostinstva zvezni predsednik g. Majcen Ciril.

H koncu so bili podani še razni sar-mostojni predlogi od g. Šubica iz Celja, g. Dularja, ravnatelja velesajma, od g. ing. Šlajmerja, ravnatelja Tominška ter Ferdo Pintarja iz Maribora.

Konferenca

glede uredbe o kavcijah, napitnini in o strokovni izobrazbi postrežnega osobja.

Pod predsedstvom načelnika g. dr. Krpana se je vršila dne 22. decembra v prostorih zagrebške trgovske zbornice konferenca, na katero so bile povabljene delojemalske organizacije, naša zveza nekatera gostilniška združenja iz raznih banovin ter tujsko-prometne organizacije. Po predvidenem načrtu naj bi se uvedla 10% napitnina na zahtevo delojemalskih organizacij, v vseh krajih in tudi v vseh obratih naše države. Ta načrt je vzbudil naravno pomisleke pri naši zvezni upravi, ki je potom svojega zveznega predsednika g. Majcena iznese svoje protipredloge v tem smislu, da naj se obvezno pobiranje 10% napitnine uvede le v onih krajih in podjetjih katere določil poedini ban za svoje področje. V poštev bi kvečjemu prišli turistični kraji in pa večja mesta ter predvsem le hoteli, pensioni in restavracije. Važno je to, da je bil pred-

Singer-Pffaf

skoraj nove šivalne stroje vseh vrst in **kolesa** ki odgovarjajo popolnoma novim (stare jemljemo v račun) Za malo denarja dobite edino pri „Promet“ Ljubljana, nasproti Križevniške cerkve. Tudi ob nedeljah dopoldne na vpogled.

o eni ali drugi postojanki poročati neugodno.

Stališče Zveze za tujski promet v Sloveniji je pravilno in vsega odobravanja vredno, zato opozarjamo vse naše članstvo, da se ne meša v poročevalno službo, če ni za to pozvano od gori navedenih in za to svrho edino kompetentnih institucij. Če se je od kakega našega člana napravila taka pogrška, da je dal na pismo brzojavno ali telefonsko vprašanje napačno poročilo, naj se tak član zaveda, da bo gost samo enkrat naselil in da si da sebi pečat nerealnega dodjetnika. Poročila, ki jih dajejo naši člani na privatna vprašanja svojih gostov morajo biti v popolnem soglasju s poročili gori navedenih tujsko prometnih in zimsko sportnih organizacij, ker se bodo sicer po sklepu teh organizacij njih imena javno objavila v časopisju.

Zbornica za TOI

Mnogo različnih komentarjev, ugi-bani, pa tudi nečednih podtikani in natolcevani se je čulo zadnje čase na račun članov gostinskega odseka v zbornici TOI. Toda naši zastopniki prezirajo vse očitke, kajti ugibanja postaviti za dejstva, se pravi toliko kot mlatiti prazno slamo, izogibati se resnici je neresno in smešno. K vsemu imamo pojasniti samo toliko, da so imeli in imajo naši zastopniki v zbornici TOI pred očmi zavest one resnosti, ki spada v to zbornico, zavest odgovornosti za zaščito stanu, ki ga zasto-

Skrbite za lastno zdravje in za zdravje svojcev s tem, da pomagate ustanoviti lastno okreaališče z malimi izdatki

na jako važno dejstvo, da se mora za postavljanje igralnih automatov po javnih lokalih plačati za pooblastitev 500 Din in za sleherni dan igranja še po 50 Din. Ta taksa se plača za vse automate v lokalih bodisi, da so pritrjeni na zid ali stojijo na mizi, bodisi v obliki biljarda ali posebnih miz, kakor vsakršni drugi igralni automati, ki so ustrojeni za igre na srečo in ki izmetavajo denar ali poleg drugih predmetov vsaj deloma denar. Ta taksa se plačuje torej izključno le za igre potom automatov, ki jih je smatrati za igre na srečo in ne za igre na spretnost. Igre na spretnost so n. pr. biljard, kegljanje, balinanje itd. Ker so bili že nekateri člani kaznovani od strani finančne uprave priporočamo, da se obustavijo vse take igre po naših lokalih do nadaljne objave v tem glasilu. Zadeva je namreč še nejasna in se mora razjasniti instančnim potom.

Nabavite si davčno karto za hišno služinčad!

Ob priliki kontrole glede nabave davčnih kart za hišno služinčad se je ugotovilo, da izjavljajo svojci delodajalcev da so davčne karte shranjene pri delodajalcu, kateri pa je trenutno odsoten

Predno si nabavite radio aparat, oglejte si bogato zalogo

STANDARD

prvovrstni

RADIO-DOBERLET 2. 3.

LJUBLJANA - KONGRESNI TRG 8

Cena nizka - tudi na 18 mesečnih obrokov

(Poleg kina Matice)

lišč. Zvezna organizacija je zastopana po 3 članih in sicer po zveznem predsedniku g. Majcenu Cirilu, g. Klešiču Aleksandru iz Maribora in g. Vrhuncu Josipu, hotelirju iz Bleda.

O priliki prvega zasedanja Banovinskega turističnega odbora je imel ban dravske banovine g. dr. Natlačen daljši govor, v katerem je povdarjal, da bo z veseljem sprejel vsak koristen predlog in da se bo s sodelovanjem s člani sveta lahko ustvarilo mnogo koristnega za povzdigo te gospodarske panoge. Posebno je poudaril, da je glavni steber tujskega prometa gostinska obrt, ki je v nekaterih krajih precej na višku in da se mora skrbeti, da se zlasti v onih krajih, kjer so za to že dani predpogoji, ta obrt še izboljša. Načelnik trgovinskega oddelka g. dr. Marn je nato podal obširno poročilo o razvoju našega turizma ter povdarjal da je bilo v preteklem letu v dravski banovini 179.287 gostov in 999.200 prenočnin. Da je samo 73 krajev priznanih za turistične, je največ krivo dejstvo, da se kraji sami branijo tega priznanja, ker se zgradarina vsled tega zviša za vsakega hišnega posestnika, pa naj ima tujca pod streho ali ne. Prav tako je obžalovanja vredno, da gostinstvo ni na višku v dravski banovini, kjer pa je prezadolženo. Nato se je razvila obširna debata glede potreb, ki so se pojavile pri razmahu tujskega prometa.

Direktor zdravilišča Rogaška Slatina g. Gračner je na kratko obravnaval določila pravilnika za ustanavljanje krajevnih turističnih odborov ter priporočal, da se naj ti odbori ustanovijo samo tam, kjer ne delujejo tujsko-prometna društva in zdraviliške komisije. Zvezni predsednik g. Majcen je nato podal obširen referat o gostinstvu in gostinskem šolstvu, katerega radi znanja priobčujemo v celoti. K temu referatu se je oglasil g. Klešič z daljšim govorom, katerega bomo prinesli v prihodnji številki.

Na koncu je podal svoje poročilo še podpredsednik jugoslovanske zimsko-sportne zveze g. dr. Ciril Pavlin, v katerem je povdarjal važnost zimskega sporta z ozirom na turizem v naši

log glede obveznega pobiranja 10% napitnine osvojen od g. dr. Krpana. Glede kavcij so zastopniki postrežnega osobja zahtevali njihovo ukinitve s čemur pa se niso strinjali zastopniki gostilničarskih organizacij, ker mora vendar podjetnik imeti neko jamstvo od svojega uslužbenca za škodo, ki jo morda celo namenoma izvrši v službi. Kar se tiče strokovne izobrazbe postrežnega osobja se konferenca v tem vprašanju ni mogla zediniti, nakar je načelnik g. dr. Krpan izjavil, da bo ministristvo izdelalo tako uredbo, ki bo varovala interese tujskega prometa. Kakor čujemo je načrt te uredbe že dogotovljen in se je upošteval predlog zvezne uprave.

Pritožba zagrebških smučarjev

glede lažnivega poročanja o snežnih prilikah v Sloveniji.

»Jutarnji list« od 20. januarja je napadel gostilničarje v dravski banovini češ, da nepravilno poročajo o snežnih prilikah, vsled česar jim nasedajo zagrebški smučarji. V tem članku se nadalje preti, da lahko tako lažnjivo poročanje silno škoduje našemu zimskemu sportu. V koliko je kak gostilničar zakrivil pri poročanju o vremenskih prilikah svojega kraja ni nam poznano in je naravno najstrožje obsodbe vredno, če se je kak gostilničar pri tem poročanju spozabil. Na naše vprašanje pri Zvezi za tujski promet v Sloveniji kako je urejena poročevalska služba smo dobili sporočilo, da se vremenska poročila redigirajo in izdajajo vsakodnevno od Zveze za tujski promet v Sloveniji, Tujsko prometne zveze v Mariboru, Slov. plan. društva ter Jugoslovanskega zimsko-sportnega saveza od katerih institucij vsaka zase garantira za verodostojnost poročil postojanke, pod katere delokrog in ingerenco dotična postojanka spada. Zveza za tujski promet poroča nadalje, da posveča vremenski poročevalni službi izredno pažnjo, ker stoji vedno na stališču realnosti, pa naj bi šlo tudi za slučaj, da je treba

pajo. Gostinski odsek se zaveda, da je prišel v zbornico izven kompromisa političnih strank, ki so ga za ostale odseke sklenile. Radi tega hoče kot celota vztrajati izven vsega, kar bi mu odvzelo karakter nevtralnosti.

Uredba o avtorsko pravnem posredovanju

Končno smo dobili uredbo, ki ureja vprašanje avtorskega posredovanja odnosno zastopstva. Besedilo uredbe nam ni še točno znano, zato ga bomo objavili v prihodnji številki našega glasila. Kakor čujemo bo višino avtorskih tantijem določevala vsako leto paritetna komisija, v kateri bo gotovo število članov avtorske centrale in naše gostinske organizacije. V tem pogledu se bodo že v prvi polovici meseca februarja vršila v Beogradu tozadevna posvetovanja. Pripomniti pa moramo, da se naše članstvo radi postopanja avtorske centrale do sedaj ni smelo pritoževati, ker je bilo to razmerje med gostinskim stanom in avtorsko centralo pri naši zvezni organizaciji najbolje urejeno. Vsi spori, ki so nastali so se v vseh slučajih povoljno rešili za naše članstvo. Ali je gostilničarstvo dravske banovine s to uredbo kaj pridobilo, bo pokazala bodočnost. Gostilničarstvo v ostalih banovinah pa je s to naredbo mnogo pridobilo, ki je plačevalo tako, kakor se je centralni zadrugi poljubilo.

Automati v gostilniških lokalih

Pogosto postavijo agenti raznih tvornic igralne automate v naše lokale morda celo s priporočilom kakega narodnega društva, češ, da ono sodeluje na dobičku in da ima poleg tega še gostinski podjetnik del dohodkov. Pri tem opozarjamo naše članstvo

Prvovrstno blago!

Cene zmerne!

Marin Barbič

Telefon 29-39

trgovina vina in žganja

Telefon 29-39

Ljubljana — Stara pot št. 11

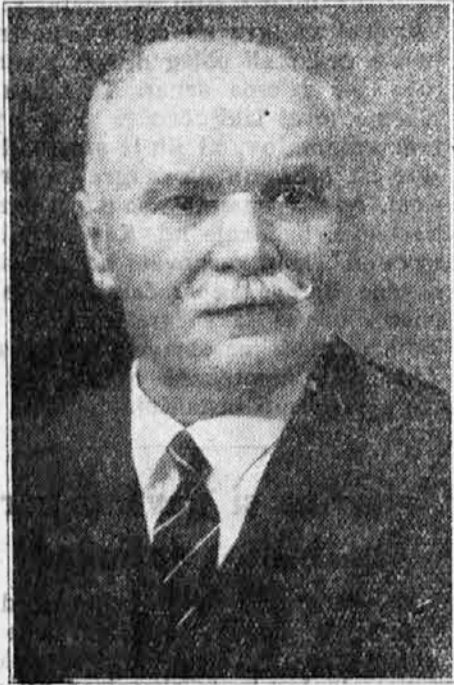
Zaloga vin: prima dalmatinskih, ljutomerskih in ovička Žganje, tropinovec

vsled česar je denarna kazen v znesku 200⁰⁰ Din kaj lahko mogoča. Delodajalec mora na karti takoj napisati svoje ime, priimek in bivališče.

Novi grobovi

† Ivan Dachs

Dne 18. januarja popoldne je preminul po daljši bolezni g. Ivan Dachs v starosti 73 let. Rodil se je l. 1863. v Ljubljani na Poljanah št. 3 pri »Strajzelnu«. Mož je bil iz stare Ljubljanske meščanske rodbine. Že njegov ded je bil 22. julija 1808. imenovan za ljubljanskega meščana, on sam pa tudi za zaslužno delo za svojo rodno mesto dne 22. junija 1933.



Bil je upokojeni uradnik pivovarne »Puntigam«. Kot gostilničar se je udeleževal 35 let, od tega skoraj 20 let v Florijanski ulici št. 33, od koder se je leta 1931. umaknil v zasluženo zasebno življenje. V gostilniški organizaciji je bil dolgoletno trajen in zvest sodelavec v upravi, soustanovitelj njene bolniške blagajne, katere član nadzornega odbora je bil do pred kratkim. Z vso vneto in veliko sposobnostjo in njemu lastno dobrohotnostjo in vztrajnostjo se je udeleževal vseh težkih nalog za procvit gostilničarskega stanu. Zanimal se je za strokovno šolstvo in bil član šolskega kuratorija za gostilniško strokovno nadaljevalno šolo. Do zadnjega pa je bil član nadzornega odbora tovarne »Sodavice«.

Kot dober in vesten gospodar in posestnik je bil leta 1928. izvoljen kot zastopnik gostilničarskega obrta v ljubljanski občinski svet, kjer je zlasti zastopal interese svojega šentjakobskega okraja. Posebna skrb pa mu je bila naložena za revne in ubožne sirote tega okraja. Kot občinski svetnik je bil tudi v upravi Mestne hranilnice ljubljanske.

Sploh se je vsestransko udeleževal v društvih. Bil je član Sokola IV., član in odbornik šentjakobskega gospodarskega in kulturnega društva ter raznih dobroteljskih ustanov kakor Rdečega križa itd. Kot navdušen pevec je bil v mlajši dobi član in predsednik pevskega društva »Ljubljane«.

† Ivan Korošec

V najljepši starosti 52 let je umrl v Vel. Blokah gostilničar in trgovec g. Ivan Korošec. S svojo pridnostjo in varčnostjo si je pokojnik po večletnem trudu v tujini pridobil lepo imetje, čigar dokaz je njegova obsežna domačija in za podeželje prav idealno urejena gostilna. Kruta usoda ga je sedaj iztrgala družini in domačiji.

Večletnemu odborniku bo združenje ohranilo časten spomin, preostalim pa izreka tem potom globoko sožalje. — Združenje gostiln. podjetij v Starem trgu.

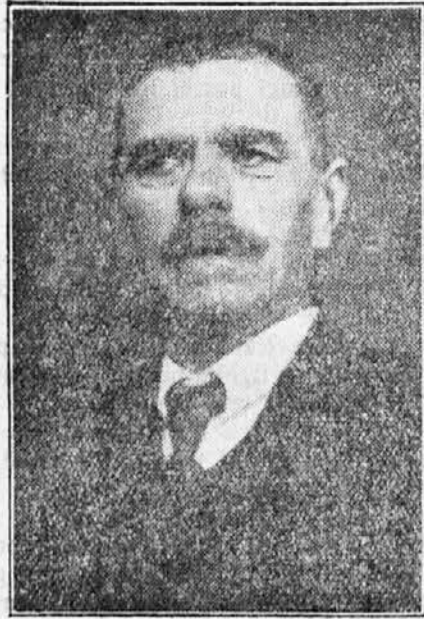
† Langenvalter Vinko

Na Vrhniki, Stara cesta 41, je 14. decembra pr. l. umrl član in odbornik vrhniškega gostilniškega združenja g. Langenvalter Vinko v starosti 32 let. Preostalim naše sožalje!

† Fürst Anton

Svojo blago dušo je izdihnil g. Fürst Anton, gostilničar v Rečici ob Savinji v starosti 66 let. Rajni je bil vzoren

član združenja v Mozirju ter dolgo let odbornik v zadrugi upravi. Bil je tudi ustanovitelj posojilnice, konzumnega



društva in gasilske čete. Združenje gostilničarjev v Mozirju je izgubilo z njim odličnega člana, občina požrtvovalnega in uglednega tržana, družina pa skrbnega in dobrega očeta. Sveti naj mu večna luč!

† Ivan Robavs

Gostilničarstvo našega Zasavja je zadela s smrtjo poznane gostilničarja in mesarja g. Ivana Robavs teška izguba. Umrl se je rodil v



Šmartnem 9. septembra 1872. leta ter je več let načeloval mesarski in gostilničarski zadrugi. Številne krasno izdelane diplome pričajo o njegovem neumornem delovanju v javnem življenju. Skoraj 19 let je bil načelnik šmarske gasilske čete, ki ga je končno izvolila za častnega predsednika. Pokojnik je bil tudi velik dobrotnik revnim učencem in se je ob vsaki priliki spominjal šolskih sirot. Krepka opora je bil tudi Kmečki hranilnici in posojilnici. Uglednemu narodnjaku in našemu tovarišu naj bo lahka zemlja!

Iz organizacij

Občni zbor združenja v Zagorju ob Savi. Pod predsedstvom g. Drnovšek Ivana se je vršil dne 18. I. v njegovih prostorih redni občni zbor, katerega se je udeležilo jako lepo število članov. Uvodoma se je spominjal umrlega g. Bregar Ivana in dolgoletne gostilničarke ge. Govejšek Marije. Iz tajn. poročila je posneti, da se je krepko borilo proti podeljevanju gostilniških koncesij in proti silno razpaslemu krošnjarstvu z vinom in žganjem. Glasom obračuna izkazuje združenje v znesku 13.742⁴⁰ Din. Na predlog preglednikov gg. Hrastelj Ivana in Bleweis Franca se je dala upravi razrešnica. Nato je poročal zvezni ravnatelj o delovanju zvezne organizacije v preteklem poslovnem letu, omenjal je uspešno borbo proti davčnim obremenitvam gostilničarskega stanu, nadalje o korakih, ki jih je zveza pri banski upravi podvzela glede omejitve šušmarstva, kakor tudi glede novega načrta o pobiranju banovinske trošarine. H koncu je sporočil ustanovitev posebne gradbene zadruge za zgradbo posebnega gostinskega okrevališča ter priporočal sprejem 5 Din socialne doklade in pristop k tej zadrugi. Članstvo je z odobravanjem vzelo poročilo zveznega ravnatelja na znanje ter sklenilo pristopiti k stavbeni zadrugi za gostinsko okrevališče. Izglasovana je bila tudi 5 Din socialna doklada, ki

se bo pobirala v letu 1937. skupno z zadrugo članarino od vsakega člana.

Amnestija

V enem izmed zadnjih Službenih listov je bila objavljena občna amnestija za kaznjiva dejanja iz čl. 5., 6., 7., 8., 9., 19. in 20. zakona o zaščiti javne varnosti, kakor tudi za kaznjiva dejanja iz § 302 kazenskega zakona, katera vsa dejanja so bila storjena do 5. januarja 1937. Nadalje se je dala občna amnestija za tiskovne prestopke. Oprostila se je kazen prostosti onim osebam, ki so bile obsojene s pravomočnimi sodbami civilnih sodišč, če kazen ne presega 12 mesecev. Deloma se oprošča in znižuje kazen na prostosti obsojencem, ki so obsojeni na več kot 12 mesecev do 4 let za 1 leto oz. 6 mesecev, če prej še niso bili obsojeni za zločinstvo. Onim obsojencem, ki so bili obsojeni na 4 do 10 let se zniža kazen na 2 leti oz. 1 leto, če prej niso bili obsojeni za zločinstvo. Obsojencem obsujenim na 10 do 15 let se zniža kazen na 3 leta. Obsojencem kaznovanim na 15 do 20 let se zniža kazen na 4 leta. Od amnestije in pomilostitve pa se izvemajo osebe, ki so obsojene za sprejemanje podkupnine kot javni organi, ki so pobegnile v inozemstvo, ki so bile obsojene zaradi vohunstva itd.

Ljubljana

Natakarski ples v Ljubljani. Zveza ugostiteljskih nameščencev Jugoslavije sekcija Ljubljana priredi pod pokroviteljstvom predsednika Združenja gostilniških obrti Ljubljana gosp. Dolničarja Maksa svoj III. natakarski ples v četrtek v dvorani Kazine dne 4. februarja 1937. s pričetkom ob 20. uri. Vabimo članstvo, da v čim večjem številu poseti prireditve svojih nameščencev.

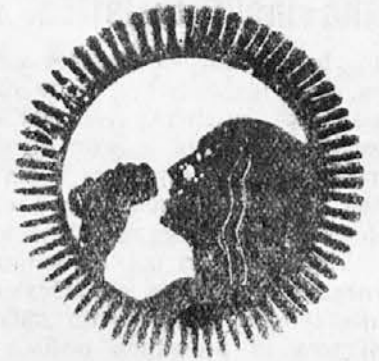
Minimalna delavska mezda

Vlada je izdelala načrt uredbe glede določitve minimalnih delavskih mezd, ki jih odreja ban, kadar zahtevajo javni interesi ali kadar zaprosi kaka zainteresirana stranka. Osnovno delavno mezdo odreja minister za socialno politiko ter je v tej uredbi predvidena osnovna mezda 2.50 Din na uro. Minimalne mezde se odredijo šele po zaslisanju predstavnikov delavskih in delodajalskih organizacij. Minimalne mezde onih delavcev, ki so zaposleni v obrtih in trgovinah na vaseh in manjših krajih so lahko nižje od gori določene osnovne minimalne mezde. Veljavnost odredene minimalne mezde traja 6 mesecev. Za pomožne osebe se po tem načrtu smatrajo vse osebe brez obzira na spol, ki dajejo v najem svojo duševno in telesno moč bodisi stalno ali začasno, bodisi za nagrado v novcu ali naravi ter so zaposlene v obratih, ki jih predvideva § 32. te uredbe. Ta člen namreč odreja, da veljajo predpisi te uredbe za vse industrijske, obrtne, trgovske, prometne, rudarske, gozdne, poljedelske, denarne in zavarovalne obrate ali ustanove. Kvalificirani delavci lahko imajo večjo mezdo, kakor je osnovna toda v nobenem slučaju ne sme presegati dvojni iznos osnovne mezde. Mezda delavcev v starosti izpod 18 let ne sme znašati nikdar manj kot 90% določene minimalne mezde. Ko bo objavljena uredba, jo bomo itak objavili v našem glasilu.

Tujsko-prometni kraji dravske banovine

Za tujsko-prometne kraje v ožjem smislu so proglašeni: Brezje, Brežice, Celje, Cerknica, Črna, Dol. Logatec, Dravograd-Mežica, Gor. Radgona, Guštanj, Jesenice, Kočevje, Kostanjevica, Krško, Ljubljana, Ljutomer, Marenberg, Maribor, Metlika, Mozirje, Novo mesto, Ormož, Planina pri Sevnici, Preddvor, Prevalje, Ptuj, Sevnica ob Savi, Slovenjgradec, Slov. Bistrica, Škofja Loka, Tržič, Višnja gora in Vitanje.

Za klimatične kraje: Bled, Bohinjska Bistrica, Boh. jezero, Dovje-Mojstrana, Fram, Golnik, Gorje pri Bledu, Pokljuka, Gor. grad, Hoče, Jezersko, Kamniška Bistrica, Kamnik, Kranj, Kranjska gora, Ljubno, Luče, Radovljica-Preddvor, Rateče-Planica, Ribnica na Pohorju, Ruše, Smolnik, Srednja vas v Bohinju, Sv. Ana pri Tržiču, Sv.



**Vašim gostom
in sobi ustrezete**

ako jim nudite k vinu

**Rogaško
slatino**

kajti ona ne samo da zboljša okus vina, ampak tudi pomešana z vinom ali sadnim sokom blagodejno deluje na funkcije želodca in čreves, boljša apetit in splošno regulira prebavo in odvajanje neprebavljenih zaostankov hrano. Rogaška slatina čisti organizem in spravlja s tern človeka v dobro razpoloženje!

Lovrenc na Pohorju, Koča na Klopnem vrhu, Sv. Križ, Šmartno na Pohorju, Topolščica in Vurberg.

Za zdravilišča: Čateške toplice, Dobrna, Dolenjske toplice, Medijske toplice, Rimski vrelc, Kotlje, Rimske toplice, Rogaška Slatina in Slatina Radenci.

Kolikšne in kakšne koristi smo imeli od tujkega prometa?

Odesek za turizem pri ministrstvu trgovine je objavil statistični material o tujskem prometu iz katerega se vidi jako velik razvoj tujkega prometa v vseh smereh. Število turistov iz države se je povečalo od leta 1930., ki je znašalo 295.512 na 767.514 oseb. Turistov iz inozemstva je bilo v l. 1932. 147.356, v l. 1935. pa že 242.214. Nočnine so narasle od 2.831.115 v letu 1932. na 5.117.251 v letu 1935. Istotako so se povečali dohodki turizma. Domači turisti so v letu 1932. dali 276,3 milijon. dinarjev, od inozemskih gostov pa smo dobili 216,6 milijona dinarjev. V l. 1935. so izdali domači turisti 510 milijonov, tuji pa so pustili pri nas 317 milijonov. Tudi v letu 1936. za katero še niso objavljeni podatki je naraslo število inozemskih turistov predvsem Angležev, in stem tudi dohodki. Interesantno pa je, kako razdeli navedeni odelek ministrstva dohodke na razne gospodarske panoge. Po njegovem mnenju so prešla gostinska podjetja v l. 1930. 385 milijonov, v letu 1931. 324 milijonov, v letu 1932. 312 milijonov, v letu 1933. 409 milijonov, v letu 1934. 431 milijonov in 1935. leta 469 milijonov t. j. prilično 50 do 60% od vseh dohodkov, ki jih je dal v naznačenih letih tujski promet. Na železnice je po mnenju tega odseka odpadlo leta 1930. 122.000.000 Din, 1931. 114 milijonov, 1932. 99 milijonov, 1933. 166 milijonov, 1934. 199 milijonov in 1935. 163 milj. Na paroplovne družbe je odpadlo v l. 1930. 49 milijonov, leta 1931. 43 milj., leta 1932. 36 milijonov, l. 1933. 54 milijonov, leta 1934. 46 milijonov in l. 1935. 38 milijonov. Trgovska, obrtna in industrijska podjetja pa so dobila od turizma v l. 1930. 37 milijonov, 1931. 36 milijonov, l. 1932. 32 milijonov, l. 1933. 56 milijonov, l. 1934. 116 milj. in l. 1935. 137 milijonov.

Tudi država in samouprave so imele od tujkega prometa številne posredne in neposredne koristi od taks, carin, trošarin, telegrafa, telefona in monopola. Občinske in banovinske takse so vrgle jako lepe svote. Tako je bilo v l. 1933. plačano teh taks za 10.470.396 Din, v l. 1934. 11.231.800 Din. V letu 1935. za 12.435.150 Din.

Pri statistiki je interesantno, da je odpadlo na gostinska podjetja največji del teh dohodkov. Na kakšni osnovi je odelek za turizem izračunal dohodek, nam ni poznano, in se nam ni mogoče v detajle spuščati v kritiko statistike, ki se nam ne zdi popolnoma pravilna. Če navaja odelek za turizem, da je gostinstvo imelo skoro 50—60% vseh dohodkov, potem obstoja v teh naved-

bah pogreška, da se ni navedlo, da je gostinstvo te svote le kasiralo in da značijo ti milijoni le tranzitne postavke, ki so prišle v dobro v tej statistiki tako slabo dotirani obrti, trgovini in industriji. Po našem mnenju je posebno trgovina in poljedelstvo, nato pa tudi obrt naravno poleg železnice in paroplovnih podjetij imela največ koristi. Radi tega bi prosili odsek za turizem, da v bodoče navede v svojih poročilih način po katerem je prišel do take ocenitve in ugotovitve, ker se nam ne zdi tudi dovolj utemeljena.

Konferenca trgovskih in industrijskih zbornic.

Od 12. do 15. januarja se je vršila v Beogradu konferenca trgovskih in industrijskih zbornic. Na tej konferenci se je proučevala nova uredba o spremembah in dopolnilih uredb o skupnem davku na poslovni promet, nadalje uredba o likvidaciji kmečkih dolgov, uredba o minimalnih mezdah, zakon o gospodarskih zadrugah, zakon o prisilni poravnavi. Poleg tega so se pretresala tudi razna druga vprašanja, ki so v vezi s povečanjem samoupravnih davščin, s pospeševanjem izvoza moke, s kurzom nemške marke, o nespoštovanju navodil trgovinskega ministra glede izdajanj dovolil za gostinske obrate, glede udeležbe onih članov na občinskih zborih prisilnih združenj, ki niso plačali članarine, o načinu izvolitve predsednika in podpredsednika prisilnih združenj, o dnevnih članov reklamacijskega in davčnega odbora, o premijah na izvoz vina v Čehoslovaško itd.

Modernizacija obstoječih gostinskih obratov in izdaja gostilniških koncesij

Vsaka prošnja za novo gostilniško koncesijo silno razburi duhove po naših združenjih. To razburjenje je tudi upravičeno, ker je nesmiselno izdajati nove gostilniške koncesije, če se ne morejo niti obstoječi obrati vzdržati. Naravno, da so včasih naši protesti neuslišani, posebno v onih krajih, kjer je že razvit tujski promet ali kjer se kažejo prvi znaki razvoja te nove gospodarske panoge, ki je za marsikateri kraj in okraj v naši banovini edina rešitev. Seveda je dolžnost lastnikov obstoječih obratov, da korakajo tudi s svojimi obrati s časom in da jih od leta do leta modernizirajo in prilagodijo vedno večjim zahtevam turizma. Če bo tedaj razvoj gostinskih obratov paralelen z razvojem turizma, potem ne bo imelo oblastvo nikake podlage podeljevati novih gostilniških koncesij. Že večkrat smo opazili, da se je kar naenkrat pojavil v tem ali onem kraju interesent za novo gostilniško podjetje ter postavil lepo poslopje s predpisano gostilniško opremo, radi česar si pri taki prošnji oblastvo ni delalo nikakega pomisleka izdati novo dovolilo, ker je smatralo, da je nova lepo urejena gostilna od večje vrednosti za tujski promet, kakor pa vse že v tem kraju obstoječe gostilne, ki se vodijo še danes po onih načelih in vidikih, ki so bili primerni morda pred 50 leti.

Opozorjamo tedaj naše podeželske gostin. podjetnike, ki želijo očuvati neokrnjene svoje obrate, da polagoma in previdno začnejo z modernizacijo svojih obratov. Pri tem ne mislimo samo na manjšo ali večjo restavracijo obrata, temveč menimo, da je tudi strokovna izobrazba neobhodno potrebna za nadaljnji obstoj gostilne, ker mora biti sposobna na vse izpade brezobzirne konkurence. Ta naš članek nima namena vzbuditi pri našem članstvu morda strah temveč se naj smatra le kot pravočasno opozorilo, da ne bo kasneje kakih neupravičenih očitkov, če bomo ravno radi takega mišljenja češ, da je vse dobro kar se nudi gostu, podlegli v boju za izdajo gostilniškega dovolila novemu in duhu časa odgovarjajočemu gostinskemu podjetju.

Agrarne gostilne

V nekem hrvaškem listu smo čitali članek, ki opisuje razpaslo žušmarstvo v gostinski obrti ter ga radi aktualnosti objavljamo v celoti, vsebina članka je sledeča:

»Skoraj po vseh vaseh našega kulinjskega sreza obstojajo nezakonite in privatne »točilnice vina«. Lastniki teh točilnic obratujejo tako, kakor bi imeli dovoljenje. Poleg vinogradnikov prodajajo in točijo vino tudi oni, ki nimajo vinogradov. V privatnih gostilnah je silno živahno, kjer odmeva pesem in se toči vino, ki je mnogo cenejše, kot pri pravih gostilničarjih. Pri teh »privatnih gostilničarjih« ne velja niti uredba o nočnem počivanju. Pesem odmeva celo noč. Pogosto se vršijo v teh privatnih točilnicah pretepi in krvavi spopadi. Najbolj interesantno je to, da lahko človek dobi v teh »gostilnicah« po 2 decilitra, tri decilitre, po pol litra in jeden liter vina i t. d. vse po želji, kakor v pravi gostilni. Celotni obrtnik se bavi z nezakonito prodajo vina. Nezakoniti gostilničarji dobavljajo vino pod roko po noči. To tihotapstvo in nelegalno točenje vina daje oblastem mnogo brig, še večje pa gostilničarjem, ki plačujejo za svoj obrt davke, takse, trošarine in doklade. Posledica tega je padanje donosa občinskih trošarin, ki so najvažnejša postavka v občinskih proračunih. Trošarina je v vseh občinah padla za polovico. S tem so znatno oškodovane občinske uprave kakor tudi zakoniti gostilničarji, ki odjavljajo obrate, ker se jim ne splača voditi gostinskega obrta«.

Ali so razmere na Hrvaškem drugačne od naših? Kako se že pravi takemu stanju, če prebivalstvo ne spoštuje oblastvenih predpisov?

Zahteve dalmatinskih vinogradnikov

Na zadnjem sestanku od 9. januarja so zahtevali dalmatinski vinogradniki, da se oneomogoči nadaljno zasajanje vinogradov posebno po njivah, ki so sposobne za druge kulture. Tu so imeli v mislih predvsem Vojvodino in Srem, kjer se od leta do leta zasajajo vedno večji predeli s trto. Nadalje zahtevajo tudi uničenje šmarničnih zasadov. Dalmatinski vinogradniki smatrajo, da so vinogradi po ravninah največja opasnost za dalmatinske vinogradnike, ker se po teh vinogradih pridelava 1 do 1 1/2 milijona hl vina t. j. skoraj 2 krat toliko, kolikor znaša celotni pridelek v Dalmaciji. V Banatu in Sremu trdijo dalmatinski vinogradniki, da se trošarina sploh ne pobira vsled česar se širijo vinogradi v ravninah, kakor gobe po dežju. Vinogradniki Dalmacije, ki konzumirajo ogromne količine žita iz Vojvodine in Srema s pravico zahtevajo, da vojvodinski in sremski kmetje pijejo dalmatinsko vino. Dalmatinski vinogradniki groze, da se bodo zatekli k protiakcijam, ker so se v zadnjem času ustanovile v svrhu razpečavanja banaškega vina vinarske zadruge v Subotici in Novem Sadu.

Nadalje so zahtevali dalmatinski vinogradniki, da se ukinejo trošarina na vino in istočasno tudi vse občinske, banovinske in državne davščine, ki bremenijo vino.

Sodnijsko kaznovana radi tega, ker je iz modnega žurnala iztrgala list.

Pred dunajskim sodnikom se je končala tudi za naše kavarnarje izredno zanimiva tožba, ki jo je naperil proti neki dami dunajski kavarnar. Neka dama je prišla v družbi nekega gospoda v kavarno ter zahtevala takoj od natakara, da ji naj prinese modni žurnal. Komaj ga je pregledala je že iztrgala iz njega dva lista, kar pa je opazila neka druga dama, ki je sedela pri drugi mizi. Ta je obvestila natakara, natakara pa kavarnarja, ki je damo tožil radi tatvine. Obtožena je priznala, da je iztrgala iz žurnala list, ker si je hotela pustiti narediti po tem modelu vovo obleko. Sodnik jo je vprašal, če vedno iztrga iz modnih žurnalov liste, kadar pride v kavarno in če ne ve, da je

Vino in vino je razlika

da in še večja je razlika med raznimi mineralnimi vodami. Splošno znani Radenski vreli, Zdravilni, Kraljev in Gizelin spadajo med najmočnejše te vrste v Evropi. Pa tudi po svojem okusu kot svežilna pijača so nenadkriljivi.

Pokusi samo enkrat, da boš videl kaj pomeni prvo-rzędna mineralna voda. Čisti in izpira kri, izloča sečno kislino in druge strupe iz telesa ter s tem krepi telesne in duševne sile. Kdor pije vino z Radensko slatino, ga ne boli glava niti po največjih krokarjih.

žurnal, katerega je poškodovala stal 250 Din. Dama se je sicer opravičevala, da ni vedela, da so žurnali tako dragi, toda njen zagovor ji ni pomagal, sodnik jo je radi tatvine kaznoval brezpogojno na 20 šilingov globe ali pa na 48 ur zapora. Zastopnik oškodovanega kavarnarja je zahteval namreč eksemplarično kazen ter je svojo zahtevo podkrepil s tem, da se zadnje čase vrši pravo pustošenje žurnalov in drugih ilustriranih časopisov, ter da vsak gost iztrga iz časopisa ali žurnala po kak list. Najdražji žurnali so vsled tega v par urah brez vrednosti. To stanje je rekel zastopnik, je nevdrljivo, ker se morajo žurnali menjati sleherni dan, kar pa današnje slabe poslovne prilike ne dopuščajo tako visokih nepotrebnih izdatkov.

Kaj, če bi naši kavarnarji posnemali svojega dunajskega kolega, potem bi moral biti za nekaj časa nastavljen poseben sodnik za take tožbe. Nekateri so postali v iztrgavanju in izrezavanju pravi umetniki ter nosijo s seboj razne instrumente, kakor majhne nožičke, škarje, žilete itd.

Raznoterosti

Spori v zbornicah v Zagrebu in Skoplju. Pri zadnjih zasedanjih so se v Skoplju iz zbornice odstranili trgovci, v Zagrebu pa industrijci. Prvi zahtevajo ustanovitev samostojne trgovske zbornice, drugi pa največjo autonomijo industrijskega odseka.

Povečani dobiček Narodne banke. Po bilanci za preteklo leto izkazuje Narodna banka dobiček v znesku 41.000.000 Din, dočim je znašal v letu 1935. 33.7 milijona dinarjev, v letu 1934. 33.1 milijona dinarjev, v letu

1933. 26.2 milijona dinarjev, ter v letu 1932. 24 milijonov dinarjev. Na državo je odpadlo od tega dobička 14.7, na delničarje pa 24.2 milijona dinarjev, tako da bo izplačano na delnico 400 Din dividende. Značilno je, da je morala Narodna banka tudi lansko leto odpisati za 16.8 milijona dinarjev sumljivih terjatev, dočim jih je leta 1933. odpisala 63.1 milijona dinarjev in leta 1932. 50.8 milijona dinarjev. V 8 letih je Narodna banka torej odpisala na svojih terjativah 223 milijonov dinarjev, kar kaže precej porazno sliko ob kreditnem poslovanju naše najvažnejše in največje denarne ustanove.

Vino se je Splitu v podražilo. Na podlagi sporazuma med organizacijo »Gospodarska sloga« in tam. gostilniškim združenjem so se povišale v gostilnah in krčmah cene črnemu vinu od 4 na 5, pri belem pa od 5 na 6 Din.

Hoteljri v Splitu proti znižanju cen v hotelih. Hoteljri so imeli v Splitu konferenco glede znižanja cen v hotelih. Pri tem so izjavili, da je za sedaj nemogoče znižati cene, ker so prevelike davčne dajatve. Povdarjali so, da so cene v naših hotelih nižje in tudi mnogi nadaljni pogoji za nastanitev gosta mnogo bolj povoljni, kakor pa v turističnih krajih v tujih državah. Na koncu so zagovarjali potrebo, da se uvede »turistični dinar« za goste, s čemur so se priključili zahtevi naše konference, ki je bila 24. novembra na Bledu.

Listalca uredništva

Radi pomanjkanja prostora je moralo danes nekaj člankov izostati. Prosimo da se nam to oprostijo. Pride prihodnjic!

Kletarsko društvo v Ormožu r. z. z o. z.

najmočnejša vinarska zadruga v dravski banovini

priporoča svojo **veliko in stalno zalogo** navadnih namiznih do najfinejših sortiranih vin iz Ormoško-ljutomerskih in Haloških goric

Vina lastnega pridelka 530 članov vinogradnikov Originalno blago in originalne cene

Stalna evidenca vseh razpoložljivih vin navedenih okolišev pri producentih

Telefon št. 18

Ustanovljeno l. 1898

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno **PIVO NAJBOLJŠE KVALITETE**

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

Ivan Rozina

Velika izbira kemičnih in oljnatih barv, solskih, studijskih in umetniških barv - Firnezi, laki, steklarski in mizararski klet, selak, spiri, denat, lužila »Artis«, tuši, pastele ter sploh vse slikarske in pisarske potrebščine - Velika zaloga vseh vrst vedno svežega mavca - Najnižje cene in najboljše postrežba

LJUBLJANA
trgovina barv in lakov
(preje »Orient«)
Prodajalna Tyrševa
(Dunajska) c. 14 poleg
trgovine Schneider &
Verovšek - Tel. 39-25

Točilna taksa

Dne 31. januarja se mora najkasneje poravnati točilna taksa za prvo polletje. Ne zamudite roka, sicer sledi brezpogojna kazen v še enkratnem iznosu predpisane polletne točilne takse.

Veletrgovina kolonijalne in špecerijske robe

Ivan Jelačin Ljubljana

Telefon 26-07

Zaloga sveže pražene kave, mletih dišav in rudninske vode
Točna in solidna postrežba!

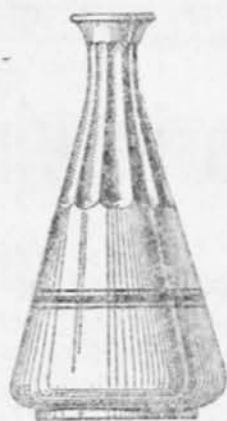
Strgulec Pavel

Ljubljana, Gosposvetska c. 13-Kolizej



zdelovanje žičnih posteljnih mrež in železnih postelj po naročilu
Sprejemajo se tudi popravila

Na debelo in drobno!



Zaloga stekla in porcelana Alojzij Pauschin Ljubljana

Wolfova ulica 6
Telefon 31-96

priporoča svojo veliko zalogo za gostilne, kavarne, hotele in pensione, kakor tudi za gospodinjstva. Prevzema vsakovrstna steklarska dela.

Papirnate **servijete** in **krožnike** blagajniške **bloke** in **knjige** ter vse **potrebščine** za **pisarne** priporoča po najnižjih cenah trgovina s papirjem

M. Tičar

Ljubljana

Šelenburgova 1 in Sv. Petra c. 26

Papirnate servijete

papirnate krožnike i. t. d. priporoča po ugodnih cenah

Franc Leskovšek

CELJE - GLAVNI TRG 16
knjigarna in trgovina s papirjem

F. I. Goričar, Ljubljana, Sv. Petra cesta 29 in 30

priporoča vsem p. n. gostilničarjem, hotelirjem, kakor tudi njihovim nastavljenecem svojo, novo urejeno specijalno trgovino s perilom, platnom in posteljnimi opremami na **Sv. Petra cesti št. 30**, kakor tudi svojo že staroznano trgovino z modnim, manufakturnim in konfekcijskim blagom na **Sv. Petra cesti št. 29**

Važno! Vsi gostilničarji, hotelirji in njihovi nastavljenci dobe pri nas izjemen popust, ako se sklicujete na inserat v Gostilničarskem vestniku!

ODDA SE MODERNA NOVOZGRAJENA

mlečna restavracija in kavarna

TIK OBALE IN OBČINSKEGA KOPALIŠČA

v Crikvenici

VPRAŠATI PRI Hrvatsko-seljački gospodarski zadrugi v Crikvenici

MESTNA HRANILNICA V RADOVLJICI

ODDA V RADOVLJICI ZA DOBO NAJMANJ 5 LET

hotel v zvezi z restavracijo in kavarno

V hotelu je 13 do 21 sob s tekočo mrzlo in toplo vodo.

Reflektanti naj se javijo pisмено na naslov: **Mestna hranilnica v Radovljici**, najkasneje do 31. januarja 1937.

VSE VLOGE DENARNIH ZAVODOV

in vrednostne papirje, vojno škodo, vam takoj vnovči in kredite na hranilne knjižice vam izposluje. — Vlagatelji in dolžniki glede poravnave vaših dolgov pri denarnih zavodih in glede terjatev v hranilnih knjižicah se obrnite edino na strogo solidno tvrdko

AL. PLANINŠEK, TRG. BANČNA POSLOVALNICA, Ljubljana, Beethovnova ulica 14/1, vrata 19. Telefon 35-10

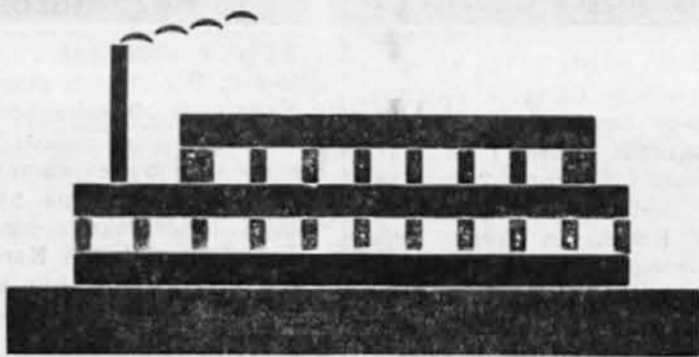
„AROMATIN“

Aromatin je strokovno sestavljena in fino mleta aromatična dišavna mešanica za krvavice, riževe klobase, pastete, vse vrste omak, divjačino itd. Aromatin daje klobasam itd. dober okus in pravo aromo

Gostilničarji, ako hočete imeti res dobre klobase itd., poslužujte se Aromatina. Aromatin je tudi ekonomičen, ker se ga potrebuje vsled svoje pravilne sestave 40% manj kot pa drugih dišav, a dosežete vse boljšo kvaliteto klobas

Zahtevajte od Vašega trgovca, da Vam postreže z »Aromatinom«. Ako ga pri Vašem trgovcu ne dobite, obrnite se na glavno zalogo »ADRIA-COLONIALE«

F. ŠIBENIK - LJUBLJANA Za poskusni vzorec vpošijite v znamkah 3 Din



Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

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

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor