

# 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 3.

Maribor, dne 28. marca 1931.

Leto I.

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

**Vesele velikonočne praznike voščimo vsem gostilničarjem, hotelirjem in kavarnarjem v Dravski banovini, kakor tudi vsem dopisnikom in prijateljem našega lista.**

Uredništvo in uprava  
»Gostilničarskega vestnika«.

## Izlet na Tirolsko, Predarlško in deloma v Nemčijo in Švico.

Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru priredi za gostilničarje, hotelirje, kavarnarje in njih svojce, ne glede na pripadnost članstva k označeni zvezi, 8dnevno poučno potovanje na Tirolsko in Predarlško. Namen potovanja je nuditi pripadnikom gost. obrti ogled podeželskih, moderno urejenih gostiln in hotelov, kakor tudi ostalih tujsko-prometnih naprav. Izlet se vrši po sledečem redu:

**2. maja.** I. Skupina (Ljubljanske zveze), ki potuje preko Ljubljane, odpotuje z brzovlakom ob 8. uri 44 min. in pride v Beljak ob 11.40 uri, ter se priključi II. skupini (mariborske zveze), ki potuje preko Maribora, Pliberka in Celovca. Ta skupina odpotuje iz Maribora ob 5.40 uri ter pride v Beljak ob 11.40 uri. Tu prestopijo udeleženci na brzovlak in pridejo ob 18.55 uri v **Jenbach**, kjer večerjajo in prenočijo.

**3. maja.** Iz Jenbacha odhod v **Zillertal** z lokalno železnico ob 8.51 uri in dosežejo v **Mayerhofen** ob 10.19 uri. Ogled tamkajšnjih gostiln »Neuhaus«, »Alte Post«, »Strauss« itd. kakor tudi samega kraja in njegove okolice. Obed v gostilni »Neuhaus«. Ob 14.58 uri odhod z železnico v **Zell am Ziller** in ogledovanje tamkajšnjih gostiln »Bräuhaus« in »Schneeberger«. Nato odhod v **Innsbruck**, kamor dosežejo ob 19.30 uri.

**4. maja.** Ogled mesta **Innsbruck**, dvorno cerkev, dvor, zlato streho, slavolok, goro Isel, tu ogledovanje slik o bitki na gori Isel. Obed v **Innsbrucku**. Popoldan izlet z avtomobilom na grad **Ambras** (znamenita zbirka orožja), nadalje preko **Aldrans Lans**, na **Igel** in do vzpenjače **Patscherkofel**. Z vzpenjačo na **Patscherkofel** in ogledovanje gorskih hotelov in alpskih koč. Ob 18. uri vrnitev v **Innsbruck**, tu večerja in prenočevanje.

**5. maja.** Odhod z brzovlakom v **St. Anton a. Arlberg**, ogledovanje kraja, gostiln in hotelov. (Najbrže se vrši tudi izlet z avtomobilom v **Langen** preko **St. Kristof**, **Arlberg** in **Stuben**.) Ob 14.51 uri odhod z brzovlakom do **Feldkirchen**, od tod z osebnim vlakom v **Bregenz**, kamor pridejo ob 17. uri. Stanovanje v gostilni »Heidelbergerfass« (znamenita stara gostilna). Zvečer v veliki dvorani **pozdravni večer**, ker se istočasno vrši v **Bregenzu** zborovanje avstrijske državne zveze gostilničarskih zadrug. Vojaška godba, ples, predvajan po parih v predarlških narodnih nošah. Ples.

**6. maja.** Ob 9. uri prisostvuje deputacija na povabilo avstrijske državne zveze gostilničarskih zadrug zborovanju, dočim si ostali udeleženci ogledajo najmodernejše opremljene gostilne in hotele v **Lochau-Wellenhof**. Ob 13.30 uri obed v najlepšem hotelu **Predarlškega** »Das weisse Kreuz«. Po-

poldne ogled mesta, okolice in voznja s čolni na **Bodenskem jezeru** itd. Zvečer odhod z vzpenjačo na **Pfänder** (krasen razgled po celem **Bodenskem jezeru**, vidi se pet držav). Ponoči vrnitev v **Bregenz**.

**7. maja.** Odhod ob 8.30 uri s parnikom »Stadt Bregenz« na krožno potovanje po **Bodenskem jezeru**. Na parniku godba in bifet. Pristanek v **Friedrichshafen** (Nemčija). Od tam z avtobusom k »**Zepelinwerke**«. Ogled istih in zračne ladje »**Zepelin**«. Vodstvo »**Zepelinwerke**« napravi pri 40 udeležencih eno dnevno potovanje z zračno ladjo (kar bi stalo 222 Mk za osebo). Vrnitev z avtomobilom k pristanišču in nadaljevanje potovanja. Pristanek v **Konstanz** — **Baden**. Tu obed v najlepšem hotelu »**Inselhof**«. Popoldne pristanek v **Rohrschach** — **Švica**, vrnitev v **Bregenz**. Slavnostna razsvetljava pristanišča.

**8. maja.** Odhod iz **Bregenza** ob 11.43 uri. Preje obed v hotelu.

**9. maja.** Prihod v **Beljak** ob 5.30 uri, kjer se ločijo skupine, in sicer odpotuje skupina I. z brzovlakom takoj dalje in prispe v 9.04 uri v **Ljubljano**, dočim odpotuje II. skupina z osebnim vlakom in prispe v **Maribor** ob 12.47 uri.

Celotni stroški, in sicer voznja po železnici III. razred, z avtomobilom, z vzpenjačami, prehrana, prenočišče, napitnine, vstopnice znašajo za skupino I. (**Ljubljana**) radi direktnega brzovlaka **1760 Din za osebo**, za skupino II. (**Maribor**) **1658 Din za osebo**.

Pijača posebej, istotako se med voznjo po železnici prehranjuje vsak udeleženec na svoje stroške. Potni listi morajo biti vidirani od naših oblasti, dočim preskrbi vodstvo izleta vizume za **Avstrijo**, **Nemčijo** in **Švico**. Prijave je poslati nemudoma, najdalje pa do vključno 15. aprila. Z prijavnico je poslati polovico potnih stroškov, ostalo polovico pa najkasneje do 15. aprila. Do tega časa morajo biti zbrani pri Zvezi v **Mariboru** vsi potni listi. Vsa nadaljnja pojasnila daje »Pisarna zveze gostilničarskih zadrug v **Mariboru**«, **Vetrinjska ulica 11/I.** Tel. 2467.

**Ponavljamo, da se izleta lahko udeleži vsak gostilničar, hotelir, kavarnar in njihovi svojci, ki obratujejo v Dravski banovini.** Izleta se najbrže udeleži tudi zastopnik **Tujsko-prometnega sveta** za **Dravsko banovino**.

**Gostilničarji, izrabite ugodno priliko, ki jo vam nudimo, da izpopolnite svojo strokovno izobrazbo.**

## Brez nas!

V zadnjem času se kaj živahno razpravlja v našem dnevnem in strokovnem časopisju od strani obrtništva v **Dravski banovini** ali naj imamo skupno zbornico ali pa naj se ta razdeli na več zbornic z lastnim delokrogom. Povod tej gonji, katero so vprizorili nekateri obrtniki na svojo roko nam je nepoznan, čeprav se šušlja, da so dobili nekateri obrtniki okus po lastni obrtni zbornici slučajno takrat, ko se je nahajal v **Ljubljani** predsednik državne obrtne banke in predsednik **beograjske obrtne zbornice g. Stojanovič**. Iz tega izhaja vsekakor, da je prišla inicijativa za ločene zbornice od zunaj.

Mi se začudeno vprašujemo, ali je bila sploh mogoča ta gonja proti skupni zbornici od strani našega obrtništva, ki je neprimerno bolj zavedno, bolj organizirano in na višji stopnji svoje strokovne izobrazbe kakor drugod in ki je vsaj do danes mislilo z lastnimi močmi. Vprašati se moramo še, če je ta akcija ravno sedaj v gospodarski krizi potrebna, ko bi vendar morala biti zahteva današnjega časa, da se združijo vse gospodarske sile naroda v skupno fronto in da se ta fronta še bolj izpopolni in ojači. Ali so gospodje premislili kako bi zgedalo danes naše obrtništvo, če ne bi imeli skupno zbornico, ker so ravno za razvoj obrtništva v Sloveniji prispevali ostali pridobitni sloji več, kakor pa obrtniki. Mislimo, da je to velika nevhvaležnost, če se ruši predstavnica naše gospodarske sile ravno od onih činiteljev, ki bi ji morali biti za svoj današnji položaj najbolj hvaležni.

Na podlagi golih števil ugotavljamo, da je lansko leto izdala zbornica za trgovino, obrt in industrijo preko 650.000 Din za razvoj našega obrtništva v Sloveniji, torej v izdatni meri več, kakor pa je prispevala obrt brez nas gostilničarjev. **Če pa še nadalje ugotovimo, da bi vzdrževalni stroški znašali preko 1.400.000 Din in da bi morali plačevati obrtniki za ločeno zbornico 150% višje doklade nego jih plačujejo za skupne zbornice, se nam kaj lahko oprost, če smo odločno proti takemu rovarstvu posameznih oseb, ki so iz katerekoli ambicije in na katerekoli vzpodbudo začele gonjo.**

Mi smo odločno pristaši skupnih zbornic, ker nočemo rušiti ono, kar se je izkazalo tekom desetletij za dobro in koristno našemu napredku.

Nikdar nismo odrekli solidarnosti obrtnikom **Dravske banovine**, ker vemo, da je le v skupnosti naša rešitev. Nikakor pa nočemo sodelovati pri tej akciji in nočemo biti oni, kateri bi dajali nekaterim svoje hrbte na razpolago.

**Mi ne sodelujemo pri tej akciji in smo odločno na strani onih slojev, ki propagirajo edinost in slogo vseh gospodarskih krogov v naši že itak revni banovini.**

To smo smatrali potrebno, da javno in pravočasno povemo naše mišljenje, da ne bi kasneje prišlo veliko razočaranje in da ne bi za to pregreho padla odgovornost tudi na naše glave. Vsi ti poskusi se bodo razbili ob naših solidnih strokovnih organizacijah, ki so, kakor kaže ravno slučaj, jako trdno zgrajene. Torej brez nas!

## Gostilničarji in preureditev davka na poslovni promet.

Z dnem 1. aprila t. l. stopijo v veljavo glede davka na poslovni promet novi predpisi, ki posegajo globoko v interese gostilničarskega stanu. Dosedaj so bili ti predpisi v pogledu prometnega davka precej enostavni. Večina gostilničarjev ne doseže celoletno preko 360.000 Din prometa. Vsi ti so koncem leta prijavili davčn. oblastvu, koliko so napravili prometa v pretečenem letu in so potem plače-

vali na ta promet odpadajoči davek v četrtletnih obrokih tekom celega leta. Med gostilničarji so bili le redki, ki so napravili na leto preko 630.000 Din prometa. Ti so morali voditi knjigo opravljene prometa in jo zaključiti koncem vsakega četrtletja ter plačati davek na poslovni promet. Sicer davčna oblastva niso vedno priznavala, da so četrtletne ali celoletne prijave pravilne, in so se večkrat dogajali primeri, da so določile promet na višjo izmero, vendar pa so v bistvu, vsaj v zadnjem času, pritožbe iz gostilničarskih krogov proti davku na poslovni promet precej ponehale. S tem nočem reči, da breme ni težko, pač pa, da se je pobiranje že toliko uglasilo, da ne daje vsaj v formalnem oziru posebnega povoda za pritožbe. Glede materialne obremenitve se je gospodarstvo in ž njim tudi gostilničarstvo zanašalo, da se bode davek, čigar ukinitvev, znižanje in preureditev je zahtevalo leta in leta, olajšal vsaj v toliko, da bo zmagljiv, in preuredil na način, da bo ustrezal željam in potrebam gospodarstva. To upanje je bilo tem bolj utemeljeno, ker se spominjamo ob uvedbi prometnega davka podane oficijelne izjave, da je ta davek samo predhodnega značaja in da se bo opustil, ko se preuredi in izenačijo neposredni davki tako, da bodo mogli nadomestiti donos prometnega davka. Žal, se to upanje ni uresničilo; dobili smo pač nov zakon o neposrednih davkih, ki izredno povišuje pridobnino, vendar pa je glede prometnega davka ostalo vse pri starem dotlej, da se je v mesecu juliju 1930 uveljavila reforma zakona o davku na poslovni promet po avstrijskem vzorcu v obliki pavšaliranja faz. Po prejšnjem zakonu se je prometni davek pobiral od vsake faze (prometa), ko je blago šlo iz roke v roke, znašal pa je za vsak promet 1%. Tako se je dogodilo, da je veletrgovec z vinom, ki je prodal iz svoje zaloge vino, plačal 1% od izkupila, katero mu je plačal gostilničar. Ko je potem gostilničar kupljeno vino prodal, je moral od izkupička zopet plačati 1% prometnega davka. Tako se je pobiral prometni davek od enega in istega blaga tolikokrat, kolikorkrat je šlo iz roke v roke. Če je šlo pri nekaterih vrstah štirikrat iz roke v roke, se je moral plačati tudi prometni davek štirikrat, vsakokrat pa od takrat dosežene prodajne cene.

Po novem zakonu, ki predvideva pavšalizacijo faz, se pri gostilničarjih izpremeni izmera davka in način pobiranja. Davek na poslovni promet se bo pobiral na enkrat, in sicer v izmeri in na kraju, katerega določa tarifa, ki stopi v veljavo dne 1. aprila 1931.

Za gostilničarje pride v glavnem v poštev promet z vinom, pivom, žganjem in jedili. Glede teh predmetov določa tarifa sledeče:

**1. Vino.** Na vino znaša skupni, to je pavšalirani prometni davek v notranjem prometu **3% od prodajne cene**. Davek plača kupec pri plačilu trošarine, odnosno veletrgovec, odnosno oseba, ki je dolžna plačati trošarino. Ker se trošarina na vino plačuje, kadar se pušča vino v promet in potrošnja, bo treba prometni davek na



vino v naprej plačati, ne pa kakor dosedaj, ko se je vino potočilo. Obremenitev bo sama na sebi veliko večja nego je bila do sedaj. Pri nas v vinorodnih krajih se lahko reče, da kupijo gostilničarji 70% direktno od vinogradnikov in le okoli 30% potom trgovine. Od vina so torej gostilničarji, ki so nabavljali vino direktno od vinogradnika, plačevali samo 1% od izkupička, sedaj bodo pa plačevali 3% od prodajne cene, odnosno od nabavne cene, ker prodajna cena ob plačilu davka še ni znana, a se naj davek plačuje vnaprej. Nabavna cena vina, ki je podlaga za pobiranje skupnega davka, ne sme biti v nobenem primeru manjša nego je krajevna cena vina brez državne in samoupravne trošarine. Dokler kupec ne plača skupnega davka, ne sme z vinom prosto razpolagati. Ako se vino odpremi v privatno trošarinsko shranilišče, in šele iz shranilišča oddaja v promet, se skupni davek plača ob oddaji v promet hkratu z državno trošarino. Gostilničarji so dolžni plačati skupni davek za vino samo od nabavne cene, to je od cene, po kateri vino plačajo, ker bi bila sicer visoka stopnja davka tem manj upravičena. Na vino, ki se uvažuje v našo državo, znaša prometni davek 5% od vrednosti blaga pri uvozu.

**2. Pivo.** Za pivo znaša skupni davek 60 par od vsake hektoliter-ske stopnje ekstrakta. Plačevali bodo ta davek pivovarne. Dne 31. marca t. l. se popišejo vse zaloge piva in pobere na nje odpadajoči davek, vendar pa po našem mnenju — predpis ni jasn — samo v pivovarnah, ne pa tudi pri gostilničarjih, ker je pri teh pivo že v prometu. Uvozniki piva bodo plačali ob uvozu na carinarnici od vrednosti blaga 5,5% prometni davek.

**3. Žganje.** Na žganje znaša skupni davek v notranjem prometu 3%, in ob uvozu 5%. Plačevali bodo ta davek velikoprodajalci in osebe, katere plačujejo trošarino. Na žganje bodo plačevali gostilničarji skupni davek, ako bodo nabavljali nezatrošarinjeno žganje, n. pr. takozvano kmetško žganje, za katero plača trošarino kupec.

Za promet s trošarinskimi predmeti veljajo v vsakem pogledu odredbe zakona o državni trošarini.

Osebe, ki so dolžne plačevati skupni davek na poslovni promet od trošarinskega predmeta, plačujejo ta davek tudi za blago, katero porabijo za lastno potrebo in za potrebe svojih nameščencev, v kolikor za tako porabljeno blago niso oproščeni trošarine.

Pobrane vsote prometnega davka od trošarinskih predmetov knjižijo državni organi v posebnem razpredelku trošarinskega dnevnika in izdajo plačniku pobotnico skupaj s pobotnico o plačani trošarini.

**4. Jedila.** V splošnem kupujejo gostilničarji blago, iz kojega pripravljajo jedila, od trgovcev, pekov in mesarjev, pa tudi direktno od kmetovalcev, n. pr. perutnino.

Trgovci, mesarji in peki plačujejo za svoje blago skupni davek, ki krije vse faze do potrošnika. Potrošnik v tem primeru je oni, ki nabavlja blago v druge namene, kakor za prodajo v neobdelanem ali nepredelanem stanju. Za potrošnika se torej smatra v tem primeru oni, ki blago predeluje ali obdeluje. Proizvod iz take obdelave ali predelave se smatra za nov predmet in promet z njim je tudi samostojno podvržen davku. Ako torej gostilničar kupi od trgovca riž, ali moko, plača prvič davek na poslovni promet v ceni, katero plača za to blago, ko pa riž skuha, moko predela in jo v obliki jedil v svoji gostilni prodaja, plača od izkupička za ta jedila poseben davek na poslovni promet, ki znaša 1%. Ravno tako je, na primer pri perutnini, ki se kupuje na trgu. Davek na poslovni promet za perutnino ni pavšaliran in se plačuje še vnaprej v dosedanjih oblikah. Izkupiček jedil iz pe-

rutnine je torej tudi zavezan davku.

Za pravilo velja, da je promet z jedili v gostilničarskem obratu samostojno zavezan davku na poslovni promet in se ti obrati smatrajo glede prodaje jedil za samostojne plačevalce skupnega davka na poslovni promet, kakor je to veljalo do sedaj po dosedanjih predpisih. Edino za kruh, ki ga kupujejo gostilničarji od pekov ali katerega sami pečejo, je prometni davek že plačan v moki. Vendar pa velja glede kruha, ki ga gostilničarji tu in tam sami pečejo, to samo, če gre za navadni kruh, ne pa za mlečen ter maslen kruh. Tudi ne velja ta izjema za slaščice.

Knjigo opravljenega prometa po novih predpisih ni treba voditi onim, ki kupujejo blago, obremenjeno s skupnim davkom na poslovni promet in tega davka sami ne plačajo direktno, pač pa morajo voditi knjigo oni, ki nastopajo sami kot plačevalci skupnega davka, ako je njihov celokupni promet z vsem blagom, katerekoli vrste, znašal v preteklem letu preko 500.000 Din. Po črki novih predpisov bi torej morali gostilničarji, ki so v letu 1930. napravili v preteklem letu preko 500.000 Din celokupnega prometa, voditi glede blaga, za katerega pridejo oni v poštev kot plačevalci prometnega davka, to je za vino in žganje, za katero sami plačajo trošarino, in za jedila. Vendar pa so predpisi v tem oziru še nejasni, kajti ravno za trošarinske predmete velja izjema, da se davek na nje drugače pobira, kakor za ostalo blago (za vsako posamezno prodajo) in je logično, ker je evidenca za trošarinsko blago podana že po drugih pripomočkih, da morajo za trošarinsko blago veljati tudi v tem pogledu izjemne določbe, da se zanj ne bo vodila večkratna evidenca. Pri nejasnosti novih predpisov to sicer še ni izrecno odredeno, pričakovati pa je, da bodo navodila, ki se za izvrševanje zakona še posebej pripravljajo, v tem pogledu upoštevala upravičeno željo gostilničarjev in jih oprostila novih zapiskov, specialno za davek na poslovni promet.

Praktično bodo torej gostilničarji, če izvzamemo vino in žganje, za katero bodo plačevali prometni davek hkrati s trošarino, prišli v poštev kot plačevalci davka samo za promet z jedili, ki le redkokje presega na leto 500.000 dinarjev. V pogledu plačevanja davka za take promete, za katere ne obstoja dolžnost voditi knjige, torej pri gostilničarjih glede jedil, predvidevajo novi predpisi možnost odkupa.

Po teh predpisih more davčno oblastvo, da pride lažje do davčne osnove in da se davkoplačevalci, ki niso dolžni voditi knjig opravljenega prometa, oprostijo vsakletnega vlaganja prijav in ocene pred davčnim odborom, določiti davčno podlago v sporazumu z davčnim zavezancem. Sporazum se more skleniti za največ tri leta in more biti individualen, to je za vsak obrat, ali pa kolektiven. Kolektiven sporazum morejo sklepati samo istovrstne stroke, na primer gostilničarji glede jedil.

Detajlna navodila za sklepanje sporazumov predpiše minister za finance še posebej. Ta navodila bo izdal minister šele po zaslišanju prizadetih gospodarskih panog potekom tekočega leta, ker se sme po novih predpisih prometni davek pobirati na podlagi sporazuma šele od dne 1. jan. 1932.

Dokler se v gostilniški stroki ne sklene glede plačevanja prometnega davka od jedil sporazum z davčno upravo, veljajo dosednji predpisi v tem zmislu, da bodo gostilničarji morali prijaviti promet, opravljen v letu 1931. koncem leta, s posebno prijavo in plačati od tega prometa davek v letu 1932. v četrletnih obrokih.

To so bistvena določila novih predpisov, v kolikor se nanašajo na gostilniške obrate. Ne moremo zamolčati, da pomenijo novi predpisi novo obremenitev za gostil-

ničarje, upamo pa, da bo mogoče izdane predpise, ki v marsikaterem pogledu niso docela jasni, čimprej prilagoditi potrebam in željam gostilničarskega stanu.

## Prvi Tujsko prometni zbor v Ljubljani.

Na poziv kr. banske uprave, odnosno Tujsko-prometnega sveta se je vršil dne 19. in 20. februarja t. l. v veliki dvorani Zbornice za trgovino, obrt in industrijo v Ljubljani I. Tujsko-prometni zbor h kateremu so bili povabljeni zastopniki vseh onih ustanov, ki so važne za razvoj tujskega prometa v naši banovini. Na tem zboru se je obravnavalo prometno vprašanje, hotelirstvo, propaganda, organizacija pospeševalne službe za tujski promet, statistika, program za bodočo sezono, tujsko-prometna razstava, javne dajatve gostilničarstva in hotelirstva, asanacija tujsko-prometnih krajev šolstvo in pa lokalne potrebe. Že iz tega pestrega programa razvidimo, da so se preresetavala različna vprašanja, ki se morajo rešiti na povoljni način, če hočemo v resnici z nekim sistemom pospeševati tujski promet v naših krajih in osmeriti celotno tujsko-prometno politiko v Dravski banovini v ono smer, da bo nam prinašala tudi sadove, ki jih pričakujemo od njega.

Nakratko hočemo podati poročilo in mnenje o zborovanju, ki se je vršilo v početku pod predsedstvom bana g. dr. Marušiča. Kasneje pa ves čas pod predsedstvom podbana g. dr. Pirkmajerja. O prometnem vprašanju je podal g. dr. Ples, zbornični tajnik temeljito poročilo, ki se je tikalo razmer na naših železnicah, pri poštini upravi, omenil pa je tudi stanje naših cest glede katerih se je pozneje razvila izvanredno živahna debata. Iz tega referata in pa iz debate, posebno pa iz odgovora g. podbana posnemamo, da je banska uprava odločena rekonstruirati naše ceste tako, da bodo tudi sposobne služiti mednarodnemu prometu. Načelo, da naj tisti nosi stroške za vzdrževanje cest, kateri jih najbolj izrablja, se nam zdi vsekakor pravilno. Vendar se moramo tudi mi priključiti izvajanju g. dr. Plesa, da se naj stroške za rekonstrukcijo naših cest prevajajo tudi na bodočo generacijo, ker jim bodo te ceste služile ravno v isti izmeri, kakor nam. Omeniti moramo še, da se vsi tako važni gospodarski načrti izvajajo v 20. letih ali pa še v daljšem času tako, da se ne obremenijo preveč gospodarski položaj sedanjega prebivalstva. Razumljivo je pa tudi, da ne smemo postati nekonsekventni v svojem načelu, v pogledu potrebe čim najintenzivnejšega tujskega prometa. zato moramo vsled tega računati tudi na znosljiva bremena. Če ne bo lepih cest, ne bo k nam tujecev, ne bomo imeli gostov v naših obratih itd. Upajmo, da bo banska uprava našla sredstva in načine za dovršitev tega načrta, da ne bodo preizdatno obremenila našega gospodarstva.

V pogledu hotelirstva je podal g. Koritnik iz Ljubljane svoj referat, dočim je Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru predložila po svojem zveznem načelniku g. Franc Zemljiču poročilo o stanju gostilničarske obrti v Sloveniji. Iz tega poročila lahko posnemamo, da je naša gostilna v Sloveniji jako občutno zastala v razvoju in da jo gostilniški obrti v sosednjih državah prekašajo v vsakem oziru. V tem referatu je bilo tudi čisto odkrito povedano, kdo so pravzaprav krivci, da je naša gostilna nazadovala. Predvsem moramo omeniti preobdavčenost naše obrti in je bilo ravno v tem pogledu tudi poročilo g. Skrlepa izvanredno podučno, ker je naštel 51 davčnih dajatev, ki leže na hotelirski in gostilniški obrti. To poročilo g. Skrlepa je bilo izvanredno srečno dopolnilo k poročilu Zveze gostilničarskih za-

drug v Mariboru. Preobdavčenost ali bolje nerazumevanje poklicnih faktorjev, da se ne sme preobremeniti obrt, če se ji noče odvzeti vsako produktivnost, to je glavni povod zastoja naših obrtov. Ta preobdavčenost pa bi bila še nekako znosljiva, če bi bilo tudi število gostiln omejeno. Na žalost opažamo in smo to tudi večkrat javno povdarii, da so se v povojni dobi otvarjale nove gostilne kar na debelo. Nam so poznani celo slučajni, da so dobivali koncesijo ljudje brez vsake strokovne izobrazbe. Krajevna potreba je popolnoma izginila. Če bi se število gostilniških obrtov prilagodilo potrebam dotičnega kraja, potem bi tudi ta preobdavčenost ne prizadajala tako ogromne škode, kakor jo je storila naši obrti. Da bo slika še veliko boljja, smo ob tej priliki popolnoma odkrito naštevati še nadaljnje krivce naše propasti, med katere spadajo predvsem brezštevilni vinotoči pod vejo in točilnice na stoječe goste, katerih v tej obliki preje sploh nismo poznali v Sloveniji. Ti krivci so povzročili obenem tudi stalnost našega gostilničarja, kar smo dokazali na podlagi števil, ki smo jih imeli pri roki. Mi smo že svoječasnno povdarii v našem strokovnem glasilu, da je n. pr. lansko leto samo v mestu Mariboru 35% gostilničarjev premenjalo svoje gostilne. Vidimo iz tega, da ne bo naša gostilna toliko časa napredovala, dokler se ne bo gostilničarju nudil za življenje potreben zaslužek, odnosno njegova stalnost. S tem, da potujejo naši gostilničarji po deželi od ene gostilne do druge, izgubljajo veselje do svojega poklica in je naravno, da bo taka gostilna pokazala najslabše rezultate. Torej današnji gostilničar ne bo nikdar mogel radi teh nedostatkov predvsem radi preobdavčenosti in pa radi vsemogoče konkurence aktivno delovati pri tujskem prometu. Nikakor pa ne smemo biti slepi tudi za svoje napake. Ta kriza, ki jo preživljamo danes in ki neizprosno ruši še obstoječe stanje naših gostiln in hotelov, bi se mogla prenesti v manjšimi žrtvami, če bi naš gostilničar in hotelir imela tudi trdno in solidno strokovno izobrazbo. Nepobitno dejstvo je, da naše današnje gostilne ne producirajo strokovno izobraženega naraščaja in da moramo s strahom ugotoviti, da je celo naša bodoča generacija že zastala v izobrazbi, ker nismo ravno v zadnjem desetletju ničesar storili, da bi se otroci naših podeželskih gostilničarjev primerno izobrazili v svoji stroki. Kadar bo prepojeno naše gostilničarstvo in hotelirstvo s to zavestjo, da le strokovno izobražen gostilničar in hotelir spada v gostilne in hotele potem šele bomo lahko govorili o preporodu naše obrti in o boljši bodočnosti naših članov.

Omeniti moramo tudi še predloge, ki jih je stavil naš delegat v pogledu zboljšanja prilik v naši obrti, in sicer: Uvede se naj nemudoma revizija točilnic na stoječe goste po celi banovini. Omeji se naj točenje lastnega pridelka s tem, da se sme točiti tako vino le na kraju, kjer trta rodi in le v takem slučaju, ko tvori vinogradniku edini prihod. Tujski prometni svet naj bi vsekakor podvzel primerno inicijativo, da se izgradi vzpenjača na Pohorje in se s tem odprejo veliki predeli naše banovine tujskemu prometu. Istotako se naj uvedejo ugodne zveze med Zagrebom in Mariborom in po možnosti olajša prehod državne meje. Omeji se naj dalje izdajanje osebnih pravic, pač pa se naj nudi vse mogoče olajšave obstoječim obratom, da prilagodijo svoje poslovanje namenom tujskega prometa. V svrhu povzdige stanovske zavesti in ambicije se naj podeljujejo od strani kr. banske uprave posebne diplome onim gostilničarjem in hotelirjem, ki vodijo v vsakem oziru vzorno svoje obrate.

(Dalje prihodnjic.)



**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.

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

(Veterinarski nadzvetnik Hinterlechner, Maribor.)  
(4. nadaljevanje.)

**Grki**

so imeli močno razvito živinorejo. Zdravnik Hippokrates poroča, da so Grki v pradavnih časih z naslodo uživali meso mladih skopljenih psov.

Tržno nadzorstvo so opravljali posebni za ta posel določeni uradniki, imenovani *ἀγορανόμοι* (izgovori agoranómoi).

**Kristjani.**

Gotovo je nad vse zanimivo vprašanje, kako stališče so zavzeli prvi kristjani napram mesni prehrani, ako upoštevamo, da se nekateri judeo kristjani še dolgo niso znebili svojih judovskih običajev, naziranj in predsodkov. Kakor sem že v 1. nadaljevanju (30. nov. 1930) navedel, so razločevali Judje čiste od nečistih živali, katerih meso se ni smelo uživati. H krščanstvu so pa pristopili tudi pogani, ki teh predpisov niso poznali niti upoštevali. — Kako stališče so zavzeli anostoli? Na kratko moram povedati, da se je tudi v tem primeru krščanska hierarhija in z njo verno ljudstvo kmalu prilagodilo novim razmeram. Ne da se tajiti rimskega upliva. Povod je bil pa sledeči: **V Dejanju apostolov pogl. 10** čitamo: Bil pa je neki mož v Cezareji, po imenu Kornelij, stotnik čete, ki se imenuje laška (Opomba: V Cezareji pomorski, t. j. v Palestini, je imel svoj sedež rimski oskrbnik palestinske dežele. Četa, ki se imenuje laška, je obstojala večinoma iz laških državljanov, in je bila najbrže prav zanesljiva in zvesta). »Bil je pobožen in bogaboječ z vsjo svojo hišo, ki je veliko miloščine dajal ljudem in k Bogu molil neprenehoma. Ta je razločno videl v prikazni, okoli 9. dnevnice ure, Angela božjega priti k sebi in mu reči: Kornelij! On pa je pogledal vanj in je ves prestrašen rekel: Kaj je Gospod? Rekel pa mu je: Tvoje molitve in tvoje miloščine so prišle **v spomin pred Bogom**. In sedaj pošlji mož v Jope in pokliči nekoga Simeona, s prirkom Petra. Ta gostuje pri nekem Simonu, strojarju, katerega hiša je poleg morja; ta ti bo povedal, kaj ti je storiti. In ko je odšel angelj, ki je z njim govoril, je poklical dva svojih domačih in bogaboječega vojaka izmed tistih, ki so mu služili. — Ko jim je vse povedal, jih je poslal v Jope.

Drugi dan pa, ko so bili ti na potu in so se že bližali mestu, je šel Peter gori na streho, da bi molil okoli šeste ure.« (Opomba: Judje so radi hodili moliti na ravne ali plane strehe svojih hiš, ker jih tam nihče ni motil; tako je tudi sv. Peter šel moliti ob 12. uri ali opoldne.) »In ko je bil lačen je hotel jesti, ko pa so oni pripravljali, je prišlo nad njega zamaknenje in je videl nebo odprto in doli priti nekako posodo, kakor velik prt, ki se je s štirimi konci spuščal z

neba na zemljo; notri so bile vsakere vrste štirinogatih (Opomba: v grščini je dostavljeno: »in divjih«) ter lazečih živali zemlje in ptic neba. In nek glas mu zakliče: Vstani, Peter, zakolji in jej! Peter pa je rekel: Nikakor ne, Gospod, ker nikdar nisem jedel kaj prepovedanega ali nečistega. In glas mu reče zopet v drugič: **Kar je Bog očistil, ne imenuj ti nečistega!** To pa se je zgodilo trikrat, potem je bila posoda nazaj vzeta v nebo.« Ko pa je Peter sam pri sebi preudarjal, kaj bi bila prikazen, ki jo je videl, glej, stali so pred vratmi možje, poslani od Kornelija, ki so popraševali po Simonovi hiši.» (Dalje prihodnjič.)

**Nauk o serviranju.**

Ferdo Jelenc, strokovni učitelj Zveze.

(1. nadaljevanje.)

**Vedenje in položaj gostilničarskega pomočnika.**

Tisti, ki hoče pravilno streči ali servirati, mora biti seveda na jasnem z nezapisanimi zakoni lepega vedenja v splošnem. Mnogo je knjig, ki nam povedo, kako se mora človek obnašati in kaj mora storiti v tem ali onem položaju, ali onih okoliščin, vendar se lahko reče, da je v vedenju lepo ono, kar nam veleva pamet. Pa tudi predpisi zdrave pameti ostanejo mrtvi, ako njih izpolnjevanje ne izvira iz srca. Lahko se toraj reče, da je lepo ono vedenje, ki ga predpisuje pamet in ki je odkritosrčno. Ako koža pozdraviš v še tako popolni obliki, tega pa ne storiš iskreno, potem je bil tvoj pozdrav zaman in ni dosegel svojega namena, ki je, izkazati pozdravljenču čast in pridobiti njegovo naklonjenost. Naj bo toraj tvoje srce udeleženo pri vsem, kar delaš, in tvoje prizadevanje bo rodilo večji uspeh.

Vse delovanje in nehanje gostilničarskega pomočnika mora biti usmerjeno na zadovoljstvo gosta, to je na to, da se gost počuti dobro v našem lokalu. Skoraj odveč pa je omeniti, kar je samoposebi umevno, da se mora opustiti vse, ako bi utegnilo vzeti gostu tisto dobro voljo, ki jo je prinesel s seboj. Ako stopi gost v lokal, mora dobiti občutek, da ga je sprejela neka blagodejna sredina, da je stopil nekam, kjer je njegova dobrobit najvišja postava. V tem smislu moramo razumevati sledeče predpise, ki se tičejo zunanjosti.

Pomočnikova držnja in giba so lepi, ako so naravni in razodevajo to, da ima telo in ude vedno v oblasti. Pravilna držnja je skoro ista, kakor pri vojaku: Pomočnik se drži pokonci, prsa so izbočena, pleča izravnana, roke vise ob telesu, tako da se nahaja palec ob hlačnem šivu, peti sta strnjeni tako, da so prsti za dolžino noge narazen. Hoja in giba so hitri, toda ne tako, da bi zadobili značaj nervoznosti in povzročili znamenja upehanosti.

Poklon naj bo tako globok, kakor če bi si hotel pomočnik ogledati konici čevljev. Seveda naj ta podatek velja le kot merilo, ker je težko, pravilno globočino drugače navesti. Ta poklon se rabi pri pozdravu. Med pogovorom, če se hoče na primer gostu pritruditi ali mu pokazati, da se ga je razumelo, se rabi le pol tako globok poklon. Med hojo naj se priklanjanje le v izjemnih slučajih, kakor na primer če je pomočnik v hitrici, ki mu ne dopušča, da bi postal.

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soke 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. —

Za najlepše pozdrave veljaj: Dobro jutro, dober dan, dober večer, lahko noč, z Bogom; kajti to so najboljše stvari, ki jih človeku želeli moremo. Pozdravi kakor: Klanjam se, sluga, priporočam se, nimajo za pomočnika mnogo smisla, rabi pa jih lahko gospodar sam. Pozdravijo pa gosta vsi pomočniki, katerih postojankam se ta bliža, pri vstopu seveda oni vratom najbližnjih postojank. Ti odprejo gostu tudi vrata, ko vstopi, če so ta taka, da se ga lahko opazi, in ko lokal zapusti.

Ako pomočnik spremlja gosta, stopa za njim, le ako ga vodi, hodi pred njim, vendar mora, ko začne voditi, reči: Oprostite prosim! Po stopnicah stopa tisti, ki spremlja ali ki vodi, navzgor zadaj, navzdol pa spredaj.

Večina gostov se bodo odločili sami, kam, to je, h kateri mizi in na kateri prostor bodo sedli. Ako pa je gost neodločen, kam bi sedel, je priporočilo gospodarja ali glavnega natakara na mestu. Za ponudbo prostora zadostuje pri neznanih gostih poklon in vabilna kretanja roke. Katerega gosta pa sme povabiti pomočnik sam, da zavzame prostor v njegovi postojanki, to mu bo narekoval takt, to je čut za to, kaj se spodobi in kaj ne.

Ako je gost pokazal, da hoče seje čut za to, kaj se spodobi in sti k nam, tedaj mu pomagamo odložiti, kar nosi v roki in sleči vrhno obleko. Ako bi gost pokazal, da tega ne želi, kar pa je redko, seve ne bomo silili. Gostu odzete stvari obesimo, oziroma postavimo nastojalo v njegovi bližini ter eventualno pokažemo s kretnjo roke, kam smo jih deli. Ročne torbice bodo dame obdržale pri sebi. Ako ima gostilna shrambo za obleko (garderobo), tedaj oddamo odložene predmete tam, gostu pa izročimo tozadevni bon.

Ko se gost pripravlja k mizi, mu odmaknemo stol toliko od mize da lahko sede. Potem ga vprašamo, stojé, če je to mogoče, za njim na desni strani, kaj želi z besedami: S čim naj potrežem? Kaj želite, prosim? Ako hoče gost naročiti obed ali večerjo, potem mu naštejemo jedi, ki so na razpolago, še boljše pa je, ako položimo predenj jedilni list. V lokalih, kjer je za postrežbo s pijačami poseben pomočnik, vpraša ta gosta po njegovi želji prvi, to je pred pomočnikom za jedila, z besedami: Pivo ali vino, prosim? Svetlo ali temno, prosim?, ali pa položi predenj list za pijače, kar je odločno bolje.

Zopet mora odločiti pomočnikov takt ali smisel za to, kaj se spodobi in kaj ne, ali bo gostu pomagati pri izbiri jedi in pijače ali ne. Nekateri gost bo smatral vsako priporočilo za vsiljivost, drugemu

pa bo pomoč pri izbiri zelo dobrodošla. Večina gostov pa je vsaj ne bo zametovala, če je strokovnjaška.

(Dalje prihodnjič.)

**Kletarstvo.**

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

**Vprašanje I. K. v P. Kako ozdravim vino, ki ima duh in okus po plesnobi?**

**Odgovor:** Če dobi vino kak tuj duh ali okus, potem ta duh na različne načine lahko odpravimo.

Najprvo je treba, da vino takoj pretočimo v drugo, dobro in snažno posodo in ga pri tem dobro zažveplamo. Že prezračanje pri pretakanju in žveplanje povzroči, da slab duh vsaj deloma iz vina izpuhti.

Drugo sredstvo je čiščenje vina. Večkratno bolj močno čiščenje z želatino, pri slabih vinih s sirnino ali z mlekom, vzame vinu tuji duh ali okus, če ni še preveč razvit.

Bolj močan duh, zlasti po plesnobi, se pa z navadnim čiščenjem ne da izlahka odpraviti. Zato se v takih težkih slučajih jemlje »Eponit« za čiščenje vina. Eponit lahko dobite pri Kmetijski družbi v Ljubljani po Din 50 za kg.

Eponit je očiščen ogljen prah, ki se mora spraviti na suhem kraju, najbolje v kakem dobro zaprtem kozarcu, da ne potegne kakega slabega duha iz okolice na se. Če vinu primešamo tega ogljenega prahu, mu vzame ves tuji in seveda deloma tudi fini vinski duh, ki se pa sčasoma, vsled ležanja, vinu zopet povrne. Eponit odvzame obenem tudi barvo, zato moramo na ta način čiščeno in zdravljeno vino pozneje zrezati z bolj visokobarvnim vinom ali pa ga barvati s sladkorno barvo (sladkorni kulér).

Za odvzetje tujega duha iz vina se navadno potrebuje okrog 20 do 30 gramov tega praška na 1 hl vina; pri zatohlem vinu manj (20 do 50 gramov), pri plesnivem vinu več (100 do 150 gramov). Najbolje je poskusiti najprej v malem, da se dožene, koliko praška je za odstranitev slabega duha treba.

Ugotovljena potrebna množina praška Eponita se odtehta in se najprej vmeša z nekaj vina v skafu v redko kašo. Potem se ta črna tekočina vlije v sod in se tam z vsem vinom dobro premeša. Mešanje je treba po 5 do 6 dni vsak

## 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

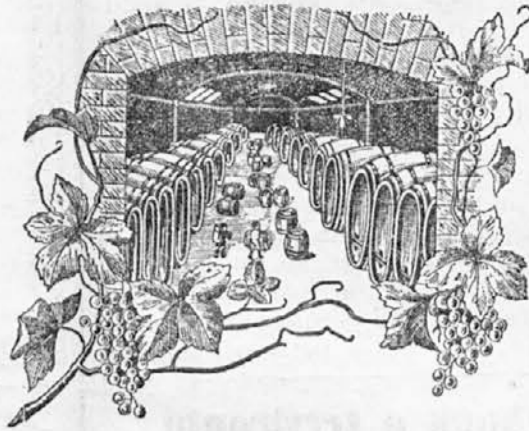
## Po zelo nizkih cenah dobite res najboljše pristno namizno in sortirano vino

iz vseh vinogradnih krajev pri

# FRANJO CAJNKO

veletrgovina z vinom v SLOVENJGRADCU

Lastni vinogradi Razna odlikovanja Vzorno kletarstvo

Vina v steklenicah (buteljke) vseh vrst  
Viško črno dalmatinsko vino za zdravilaZajamčena solidna in točna postrežba — Ceniki na razpolago  
Zelo ugodni plačilni pogoji

dan vsaj enkrat ponoviti, sicer sredstvo ne učinkuje, ker se prehitro usede. V tem času potegne sredstvo tuji duh nase, potem pa moramo ogljeni duh iz vina odstraniti.

Ogljeni prah se lahko in najbolj enostavno odstrani iz vina s filtrom; če filtra nimamo, pa s čiščenjem z želatino. Ko se vino očisti, se pretoči v drug, nekoliko zažveplan sod; pri tem je dobro, da se pomeša z drugim, dobrim vinom, da dobi bolj svež okus.

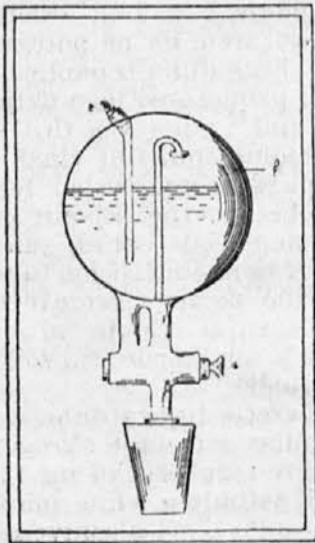
Močno plesniva vina se pa ne dajo več popraviti. F. V.

**Vprašanje F. K. v R.** Vkletil sem vino, ki se mi vidi nekam sumljivo. Kje in kako lahko dam vino preiskati glede na njegovo pristnost?

**Odgovor:** Vina preiskuje in izdaje preiskovalne svedoče banška kmetijska in kontrolna postaja v Mariboru (Vrbanova ulica). V svrhu analize določite tej postaji v 2 steklenicah 2 litra ali 2 buteljki po 0.7 l spornega vina s pismeno prošnjo, kolekovano z 20 in 5 Din. Analiza vina stane 150 (en sto in petdeset) Din. F. V.

**Vprašanje I. P. v L.** V 2. številki »Gostilničarskega vestnika« ste navedli »Lahršev vinski prijatelj« — neke vrste sterilizator, ki varuje vino »na pipi« pred berso in ciklom. Prosim natančnejšega opisa aparata »Lahršev vinski prijatelj« kakor tudi kje in za katero ceno si ga lahko nabavim.

**Odgovor:** Kakor nam kaže pričujoča slika, »Lahršev vinski prijatelj« (Lahrsche Weinfreund) —



Lahršev vinski prijatelj.

vehi podobna priprava — sestoji v glavnem iz votle steklene krogle f, ki je do črte napolnjena s 6 do 8 odstotno raztopino žveplenaste kisline ( $H_2SO_3$ ). Pri odtočenju vina »na pipi« mora zrak, ki pri odprtini e sili za vinom v sodu, skozi raztopino žveplenaste kisline, ki sicer v malenkostni, a 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. Kakor hitro raztopina v stekleni krogli ne diši dovolj močno po žveplenasti kislini, da ni dovolj močna, da je stanjšana, zapolnimo stekleno kroglo z novo svežo raztopino žveplenaste kisline, kar lahko napravimo s

pomočjo dvotočne pipice d, ne da bi ta aparat vzeli s soda.

Namesto žveplenaste kisline vzamejo navadno mlačno (prej prekuhano) vodo, v kateri raztopijo izvestno količino tablet kalijevega metabisulfida. Kalijev metabisulfid se dobi pri znanem podjetju Petar Miovič v Mariboru, Kopitarjeva ulica št. 6, in sicer stane 1 kg tega sredstva (približno 100 tablet) 50 Din.

Ponavljamo, da Lahršev vinski prijatelj učinkuje le, če je vino na pipi in se vino redno in ne predolgo toči. Ne moremo pa z njim varovati vina v sodu, ki ni poln in ki ni na pipi, ker se tu ne more dovajati v praznino soda svobodna žveplenasta kislina.

Aparat »Lahršev vinski prijatelj« (Lahrsche Weinfreund) je konstruiral Otmar Lahr, profesor vinarstva na vinarski in sadjarski šoli v Trier-u v Nemčiji. Naroča pa se aparat pri tvrdki Siegfried Lahr v Würzburg-u v Nemčiji. 1 kom. za sode do 3 hl stane 6.50 nemških mark.

Imamo pa že zboljšane sisteme, ki vsi slonijo na primerju konstrukcije Lahrševskega vinskega prijatelja. Tako prodaja podjetje »Bodega«, Kellereigeräte, G. m. b. H., Freiburg — Baden (Nemčija) sličen izboljšan aparat pod imenom »Bodega-Selbstschwefler Modell 1930, in sicer 1 komad za ceno 6.50 RM. Točno navodilo je priloženo.

Na približno istih načelih sloni vehi podoben sterilizator, ki ga je konstruiral že gori navedeni podjetnik Petar Miovič v Mariboru in ga nazval z imenom »Vinozdrav«; 1 komad stane 30 Din. »Vinozdrav« pa še ni preizkušen. F. V.

### Ali je v trgovinah z delikatesami in v točilnicah dovoljeno oddajati kavo ali čaj?

Kako pridemo na to vprašanje, se bo vprašal gostilničar iz dežele, ki so mu mestne razmere manj znane in ki ne čuti hudega boja, katerega bijejo mestni gostilničarji za svoj obstanek proti točilnicam, ki se ne drže onih mej obratnih pravic, določenih z veljavnimi podpisi? — Prav naravno! Stopite v trgovino z delikatesami, po možnosti ali pa že skoro v vsakem slučaju spojeno s točilnico, pa boste videli, da se po večini oddaja v vsakem izmed teh lokalov kava, čaj, tudi čokolada, druge tople pijače ter vsakovrstna druga okrepčila, kakor pokalice, mineralna voda, razni sadni sokovi s soda-vodo itd. Pa vprašajte točilca, ako ima pravico do te oddaje in kaka je ta pravica. Odgovori Vam, da mu daje vso to pravico navodilo po čl. 84/2 pravilnika o gostilnah, po katerem sme točiti vsakovrstne pijače, vendar le stoječim gostom. Da ti točilci žive v veliki zmoti, ako si lastijo take pravice in da trpe legitimni gostilničarji in kavarnarji mnogo škode vsled samolastne razširitve pojma »točilnica« naj pokažejo sledeče vrste. Oddelek VIII. pravilnika o gostilnah ima nadpis: »Druge oblike obratovanja z alkoholom«. Ta oddelek se deli v pododdelke, v katerih na-

števa razne forme obratovalnic in ti pododdelki so zaporedno označeni z velikimi črkami abecede, od A do D. Pododdelek D obsega »Ostale vrste obratovalnic« in pod temi v čl. 82 trgovine z delikatesami, »v katerih se točijo alkoholne pijače.« Tako nadpis, kakor čl. 82 govori torej le o točenju alkoholnih pijač in nikjer ne omenja pravice točiti tudi brezalkoholne pijače, čaj, kavo ali čokolado itd. Ako bi namreč bilo samo ob sebi umevno, da je mislil zakonodajalec tudi ostalim oblikam obratovalnic priznati pravico oddaje brezalkoholnih pijač, bi bil to gotovo splošno, a vendar posebej povedal, kar je sklepati iz tega, da je v čl. 1. in 3. natančno povedano, kateri gostilniški obrati smejo točiti tudi brezalkoholne pijače in je ta pravica izrecno navedena. Iz dovoljenja po čl. 84/2 pravilnika o gostilnah ne more nobeden trgovec z delikatesami sklepati, da mu je dovoljeno tudi oddajati čaj in kavo ter druga okrepčila, namreč mu to pravilo daje zgolj pravico, da odprto oddaja v lokalni stoječim gostom le alkoholne pijače. Iz obrtnega lista, katerega je trgovcem z delikatesami izdalo obrtno oblastvo za trgovino s temi predmeti, pa vendar tudi ni sklepati, da so ti pridobili pravico kuhati in oddajati gostom čaj, kavo ter druga gori naštetja okrepčila! Torej sledi iz doslej izvajanega, da trgovci z delikatesami in točilci kuhajo ter oddajajo čaj, kavo itd. brez vse pravice.

Pravica oddaje kave, čaja, čokolade ter drugih toplih pijač in okrepčil je po točki f) § 16 obrtnega reda ena izmed 7 gostilniških pravic, ki jih je zamoglo preje obrtno oblastvo vsako posebej ali pa po več skupno podeliti gostilničarjem v koncesijsko listino. Pravilnik o gostilnah je sicer temeljno preuredil na gostilne se nanašajoče predpise obrtnega reda, vendar pa v čl. 107 tudi določil, da prestanejo veljati vsi dosedanji predpisi, ki nasprotujejo odredbam pravilnika, vsled česar je sklepati, da ostanejo v veljavi vsi oni predpisi starejših zakonov, ki z določili pravilnika niso v nasprotju.

Pravilnik o gostilnah o bistvu govori samo o obratih, ki se pečajo s točenjem alkoholnih pijač in le pri onih obratih, naštetih v členu 1. dodatno navaja, da se zamorejo pečati tudi s točenjem brezalkoholnih pijač. Tudi vse takse iz zakona o taksah, tarifne postavke 61, 62, 63 taksne tarife se nanašajo le na obrate, v katerih se točijo alkoholne pijače. Iz tega pa sledi, da sicer obrati navedeni v čl. 1. pravilnika o gostilnah (hoteli, kavarne, gostilne, restavracije, krčme) smejo razven alkoholnih pijač točiti tudi brezalkoholne pijače, ne da bi jim bilo treba zato pridobiti še posebne koncesije, da pa je sicer zakonodajalec imel pri podpisu pravilnika o gostilnah v mislih le ureditev obratov, v katerih se točijo alkoholne pijače. Iz tega je torej nadalje sklepati, da je bil § 16 obrtnega reda s pravilnikom o gostilnah razveljavljen in izpremenjen le v toliko, v kolikor se njegove določbe

nanašajo na točenje alkoholnih pijač in da so vse ostale določbe ostale neokrnjene v veljavi tudi naprej.

To stališče potrjujejo načelni razpisi bivših velikih županstev v Ljubljani in Mariboru in to naziranje se dosedaj ni izpremenilo.

Neokrnjena in neizpremenjena je torej ostala tudi točka f) § 16 obrtnega reda in slej kot prej mora vsakdo, ki hoče samostojno in brez zveze z obratom iz čl. 1 pravilnika o gostilnah točiti kavo, čaj, čokolado ali oddajati druga okrepčila za neposredni konzum v lokalni, pridobiti za to izvrševanje koncesijo pristojnega obrtnega oblastva prve stopnje, torej sreskega, odnosno mestnega načelstva.

Točilnice in delikatesne trgovine torej, ki oddajajo kavo, čaj, čokolado, mineralno vodo, pokalice, sadne soke s sodo ter druga okrepčila obiskovalcem za neposredno vživanje v lokalni, in ki za to izvrševanje niso pridobile predpisane koncesije pristojnega sreskega, odnosno v mestih Ljubljana, Maribor, Celje in Ptuj mestnega načelstva, izvršujejo to oddajo protipravno in njih protizakonito dejanje tvori dejanski stan prestopka § 16 obrtnega reda. Podan pa je tudi dejanski stan prestopka § 22 obrtnega reda, ki določa, da nikdo ne sme pričeti izvrševati koncesijoniran obrt, predno ni pridobil koncesije.

Praktično torej za gostilničarje in njih strokovne organizacije pogori izvajanem stoji, da trgovci z delikatesami in točilci niso samoočisti upravičeni oddajati tudi kavo, čaj in druga brezalkoholna okrepčila, ako niso pridobili za to oddajanje posebne koncesije po točki f) § 16 obrtnega reda.

Iz tega pa sledi, da so gostilničarji, ki opazijo pri trgovcih z delikatesami in pri točilcih označeno prekoračenje delokroga, upravičeni ali sami ali pa bolje preko pristojne stanovske, strokovne organizacije naznaniti krivce sreskemu načelstvu, odnosno mestnemu načelstvu, ki bo uvedlo kazensko postopanje ter v slučaju dognane krivde obdolženca kaznovalo po § 132 lit. a) obrtnega reda.

Pri strogi pažnji od strani gostilničarjev in strokovnih organizacij bo odpravljenega mnogo zla, ki ga povzročajo točilnice.

### Servirni tečaj v Rogaški Slatini.

Petdnevni servirni tečaj, ki sta ga priredili v Rogaški Slatini Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru in Gostilničarska zadruga za rogaški sodni okraj v Rog. Slatini, je potekel v vsakem oziru zadovoljivo. Razen prirediteljic je pripomogla k uspehu posebno tudi uprava zbravilšča Rog. Slatina, ki je dala na razpolago primeren lokal in jedilni pribor, tako da se je moglo podučevati in vežbati vseh nad 40 udeležencev in udeleženk brez zaprek. Ker smo že pri materijelnih pogojih uspeha, naj omenimo še, da je prepustil najbolj delikatni del pribora, to je vse vrste finih kozarcev, načelnik zadruge g. Stjepan Čoh, hotelir hotela »Pošta« v Rog. Slatini.

Učni predmeti so bili serviranje vezano z naukom o kuhinji, v kolikor je ta važen, in to je gotovo v veliki meri, za restavratsko ter gostilničarsko osobje. Žalibog se vsled odmerjenih gmotnih sredstev servirni tečaj ni mogel zvezati s kuharskim tečajem, kajti od pomoč pomanjkanju kuhinjskega osobja je brezdvomno najbolj preče vprašanje naše obrti.

Podučevalo in vežbalo se je, in udeleženci so zadobili temeljito podlago v serviranju tako pri skupni mizi in banketu, kakor tudi posameznim gostom v restavranu. Žalibog se je moralo in moglo v prvi vrsti vpoštevati novince in se je vsled pomanjkanja časa obravnavalo le poslugo pri rednem, normalnem obisku. Izpustiti pa se je morala posluga pri obisku v



skupinah, ki je pri naših obratih običajen. Poduk je vršil strokovni učitelj g. Ferdo Jelenc na metodično in vsebinsko dovršen način. Pravo praktično usmerjenost pa je dala poduku in vežbam vsestranska verziranost načelnika g. Stjepana Čoha, ki jim je stalno prisostvoval in jih nadziral. S higijeno je seznanil udeležence tečajja po nalogu zdraviliške uprave banovinski zdravstveni svetnik g. dr. Fronjo Kolterer, kopalški zdravnik. Preč. g. kan. dr. Merhar naš slovenski pesnik, pa je udeležence v svojem predavanju opozarjal na nemoralne nevarnosti poklica. Dne 25. svečana se je vršil zaključni izpit. Udeleženci ter udeležence, ki so bile, mimogrede povedano, v pretežni večini, so izvajale serviranje povsem eksaktno. Lepo je bilo gledati domača dekleta v predpisanih črnih oblekah in belih predpasnikih ter avbah, kako so na neprikoren način, skoro bi rekel igraje izvajale najbolj komplicirana servirna opravila. Tudi ustmeni izpit je pokazal najlepši uspeh. Sijaj izpita in zaključka pa je dvignila prisotnost g. dr. Štera, ravnatelja zdravilišča Rog. Slatine, ravnatelja banovinskih podjetij g. Gračnerja, kopalškega zdravnika g. dr. Koltererja, in ostalih dam. Končno naj omenimo, da je pri otvoritvi kakor tudi pri zaključku tečajja imel po zdravne govore naš splošno spoštovani ravnatelj zdravilišča g. dr. Šter, otvoritveni kakor zaključni govor pa naš zadržni načelnik g. Stjepan Čoh.

Zeleti bi bilo, da se enaki tečajji oživotvorijo v vseh tujskoprometnih krajih naše domovine, kajti pglavni pogoji njegovega prospeha je prvovrstnost sredstva, ki mu služijo, posebno pa onih, ki nudijo tujcu prehrano in streho. Nivo teh pa odvisi zopet v odlični meri od strokovnjaštva njih osobja.

## Važna poostritev predpisov za prodajo alkoholnih pijač v trgovinah.

Dravska finačna direkcija v Ljubljani je s št. 30.128 (929) 1 z dne 10. maja 1931 razposlala vsem svojim oddelkom odlok min. financ št. 371/III z dne 2. januarja, glasom katerega se poostrujejo predpisi prodajanja alkoholnih pijač po špecerijskih trgovinah. Glasom tega odloka smejo označeni trgovci prodajati rum in konjak samo v trgovsko zaprtih steklenicah tuje polnitve od pol, 1, 2, 3 in 4 dcl., ter 0,5, 0,7, 1 in več litrov vsebine.

Vino in žganje pa smejo prodajati samo v originalno zaprtih steklenicah tuje polnitve od 0,5, 0,7, 1 in več litrov vsebine.

Za razprodajo sedanjih zalog alkoholnih pijač v steklenicah lastne polnitve, se dovoli prej označnim obratovalnicam nepodaljšljivi rok do vštete 30. junija 1931.

Samoposebi pa se razume, da se v tem roku ne sme na novo nabaviti nobenih novih zalog alkoholnih pijač v svrhu polnjenja in razprodajanja po dosedanjih predpisih.

## Dopisi.

**Iz Ljubljane.** Policijska ura je hvalevredna naredba. Brez nje bi lahko miselnost ljudje rajali vse noči in zaradi pomanjkanja spanja kvarili zdravje sebi in gostilniškemu osobju. Zato se vsak prestopnik policijske ure kar znuje z visoko denarno globo. S tem je dosežen dvojen uspeh: moralen in denaren, saj se stekajo te globe v obrtniške in drž. blagajne. Vendar pa tiči tu notri velika pogrška. Pri nas in pri vseh civiliziranih državah zadene kazni vedno le krivca, nedolžni pa je deležen zaščite. Pri naredbi o prestopku policijske ure pa je baš narobe: globo plačaja ubogi nedolžni gostilničar, a ti, gost, ki si jo povzročil, pa bodi prost. To ni prav, in ta v nebo kričeča krivica se mora na vsak način odpraviti. Sicer je bilo o tem že čitati vse polno dobrih člankov, a vse mole-

dovanje, vse prosjačenje je nalezelo na gluha ušesa. Nekaj nerazumljivega! — Gostilničar ima po polnoči le skrb in zgubo. Gostje ob tem času le klamajo ob par požirkih vina, ki ga imajo še v kozarcih ter tratijo čas in luč. Zato hodi nervozen od gosta do gosta in ga opozarja na policijsko uro ter na kazni, ki jo bo moral plačati, a vse zaman. Nagajivi gosti se mu smeji v obraz, ta ali oni pa mu zabrusi: »Kaj me briga, saj ne bom plačal jaz, saj boš plačal ti, haha, ha!« Naslednji dan pa je že ovaden, kdo? — Gostilničar. Plačati mora toliko globo, da mora zato pol meseca garati zastoj. To je več kot kruto! Kazni naj vendar plača gost, ki je vsemu temu kriv. Zato bi bilo umestno, da zahteva stražnik od prekoračenja policijske ure — recimo točno ob pol ene ure (po bloku), od vsakega gosta po 10 Din, po eni uri 20 Din, po drugi uri 30 Din itd.; gosta, ki nima denarja, pa zapiše in citira naslednji dan na policijo. Če bi se uvedel ta sistem, bi bil kaznovan vedno le krivec sam. S tem bi se dosegel prav isti uspeh, ki smo ga navedli gori: moralen in denaren. Prosimo torej gospoda bana, naj nas reši že vendar enkrat te gorostasne krivice in naj zaščiti nedolžnega gostilničarja. — Gostilničar.

**Vinarsko društvo za dravsko vinovino v Mariboru** priredi dne 10., 11. in 12. maja 1931 prvo banovinsko vinsko razstavo in vinski sejem v Mariboru v veliki dvorani »Union«, Aleksandrova cesta. Na razstavi bodo razstavljene vse vrste vin Dravske banovine, od lahkkih namiznih do najfinejših sortnih vin, dezertna, peneča in medicinska vina ter vinski destilati (konjak), tropinovka, droženka. Razstavljeni bodo tudi stroji in orodje vinarske in kletarske tehnike ter sredstva za zatiranje boleznih in škodljivcev. Razstava bo odprta vsak dan od 8. do 18. ure. Istočasno se vrši dne 10. maja 1931 tretji vinski kongres v dvorani Zadrugne gospodarske banke ob 8. uri. Vabimo vse zanimance, da se udeležijo razstave. Obiskovalci razstave imajo olajšave na železnicah.

**Sanatorij dr. Černiča v Mariboru.** Na našo prošnjo je lastnik sanatorija in špecialist za kirurgijo g. dr. Černič Mirko pripravljen dati našim članom in njihovim svojcem v svojem sanatoriju 15% popusta od svojega operacijskega honorarja. Člani se morajo izkazati z našo napotnico v sanatorij in morajo poravnati račun pred odhodom iz sanatorija. Menimo, da bo našemu članstvu, kakor vsem gostilničarjem iz Dravske banovine jako ustrezno, če si po zmernih cenah lahko poiščejo svoje zdravje v navedenem sanatoriju, ki ga opravlja priznani strokovnjak v kirurgiji.

**Pragersko.** Izletno izhodišče za Pohorje. Pohorje je poznano, da ima milo podnebje, ki je kakor nalašč za turiste ter take, ki iščejo na dobrem zraku leka. To pričajo razne počitniške kolonije ter krepilne kure za pljučnobilne. Ne bodemo rezervirali naših naravnih krasot samo za sebe, temveč jih moramo pokazati tudi tujcem-inozemcem. Seveda leži glavno vprašanje tujskega prometa v prometnih sredstvih, da pripeljemo tujca čim udobneje do cilja. Nadležno prestopanje, čakanje na zveze marsikoga odvrne od potovanja. Kot najbolj primerna izhodna točka za pohorske izlete bi prišla v poštev postaja Pragersko, ki je križišče mednarodnih brzovlakov iz Avstrije, Madžarske in Italije. Preskrbljeno je v polni meri za sprejem tujca in mu nudi tudi udobnosti, katere si poželi na potovanju. Hotel nasproti kolodvoru nudi tujcem moderno opremljene sobe s kopalnico. Na razpolago je tudi garaža. Dotok tujcev je že v začetku velik in je v letu 1930 prispelo preko 300 tujcev, od katerih je marsikateri posetil Pohorje. Od kolodvoru je izpeljana preko Spodnje in Gornje Polskave do vzno-



## Konsum Radenske zdravilne vode

stalno raste. To je zadosten dokaz, da ljudje to mineralno vodo izredno čislajo.

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

## Radensko zdravilno vodo,

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

žja bližnjega Pohorja lepa suha pot, odkoder vodi nadalje več poti preko Sv. Martina do Areha ter Ruške kočje. Od tod je lep odstop do najbližje železniške postaje Ruše. Naloga tujskoprometnih funkcionarjev je, da v zvezi z Olepševalnim društvom Sp. Polskava-Pragersko podkrepiti akcijo za spoznavanje našega zelenega Pohorja.

## Iz organizacij.

### Občni zbor šoštanj.

Ob jako številni udeležbi, bilo je namreč od 88 članov navzočih 58, dočim so se ostali po večinioma opravičili, se je vršil dne 3. marca v Šoštanju občni zbor tamkajšnje gostilničarske zadrage. Temu zborovanju so prisostvovali obrtni za družni nadzornik g. Ig. Založnik iz Maribora, kot zvezna odposlanca gg. Cajnko Franjo iz Slovenjgradca in zvezni tajnik. Kakor že znano, je zadruga v decembru radi nekaterih nedostatkov, ki so se izvršili v poslovanju zveze 1. 1928 in 1929, sklenila na izvanrednem občnem zboru izstop iz zveze. Razumljivo je, da se je zvezna uprava radi takega postopanja začudila in tudi začela preiskavati o vzrokih izstopa. Prepričana je bila na podlagi soglasnih izjav ostalih zadrug, da je vendar zveza baš v letu 1930 pokazala izvanredno veliko zanimanje za vsa gostilniška vprašanja in je bila mnenja, da temelji ta izstop na nespornozumljenju.

Občni zbor je vodil g. načelnik Ježovnik, kateri je takoj uvodoma podal besedo g. obrtnemu zadrugnemu nadzorniku Založniku, ki je v daljšem govoru razložil pomen stanovske, odnosno strokovne organizacije. Za njim je poročal zvezni tajnik v obširnem poročilu o delovanju zveze in izjavil, da je vendar nelogično, če se naštevajo vzroki izstopa, ki izvirajo iz leta 1928 in 1929. Z zadoščanjem moramo ugotoviti, da je članstvo v izvanrednim zanimanjem sledilo temu izvajanju, kar je bilo znak, da se je omenjeni usodni korak storil vendarle prenašlo. Po govoru zveznega tajnika se je prigrabil k besedi še g. Blatnik iz Stare vasi pri Velenju, bivši oblastni poslanec, kateri je dobro utemeljeval važnost močne strokovne organizacije. K temu izvajanju se je pridružil tudi g. načelnik Ježovnik, tako da je navzoče članstvo enoglasno razveljavilo sklep izvanrednega občnega zbora.

Kakor je povdarjal zvezni tajnik na občnem zboru, da imajo koristi od zveze le one zadrage in oni člani, ki živahno sodelujejo z zvezno upravo, upamo, da bode ta poziv našel primeren odmev v vrstah članstva, posebno ko smo opazili, da so se vršile različne nepravilnosti pri podrobnih prodajih alkoholnih pijač. Častitamo zadrugnemu članstvu k takemu sklepu, priporočamo pa tudi o tej priliki, da se tesno oklene svoje zadrage kakor zveze.

**Občni zbor v Žalcu.** Dne 4. februarja se je vršil zelo dobro obiskan občni zbor tamošnje zadrage v prostorih zadrugnega načelnika g. Viranta. Točno ob pol 15. uri je otvoril g. načelnik zborovanje in uvodoma pozdravil navzočega zvenega tajnika, kakor tudi vse

prisotno članstvo. V svojem poročilu se je spominjal umrlih tovarišev, katerih spomin so navzoči počastili s tem, da so jim zaklicali trikrat »Slava«. Iz poročila načelnstva posnemamo, da je zadruga izvanredno živahno delovala in stala s svojo Zvezo v najtesnejših stikih. Posebno pozornost je obračala na različne šušmarje in naj si bodo to točilci lastnega pridelka, ali pa točilci na stoječe goste. V mnogih slučajih je posegla vmes z velikim uspehom. Nato je sledilo še tajniško in blagajniško poročilo, kakor tudi poročilo navzočega zveznega tajnika. Za kritje stroškov se je določila članarina v isti izmeri kot preteklo leto.

Iz delovanja zadrage moramo ugotoviti, da se razvija izvanredno lepo, kar je pred vsem zasluga neumornega načelnika g. Viranta ter ostalih odbornikov. Iskreno častitamo vsemu zadrugnemu odboru, kakor tudi vsemu zadrugnemu članstvu, upajoč, da se še nadalje oklepa z isto ljubeznijo svoje zadrage, kakor dosedaj.

**Občni zbor v Ptujju.** Pod vodstvom dolgoletnega zadrugnega načelnika g. Mahoriča Franca se je vršil dne 19. februarja 1931 občni zbor v prostorih zadrugnega podnačelnika g. Joško Berliča.

Gospod načelnik je ugotovil sklepčnost zborovanja in se je pred prehodom na dnevni red spominjal vseh umrlih članov, katerih spomin so navzoči počastili z trikratno »Slavo«. Na to je pozdravil vladnega zastopnika gospoda sres. načelnika Mahniča in g. obrtno-zadrugnega nadzornika Ig. Založnika, kakor tudi vse ostale člane.

Iz poročila načelnika posnemamo, da je imela zadruga 193 članov in 40 vajencev, od katerih je bilo 20 oproščenih. Rešilo se je vsega skupaj 160 dopisov. V svojem poročilu je opozoril članstvo na izvanredno živahno delovanje naše zveze in je v to svrhu predlagal kot nekaj dokaz zadovoljstva in zaupanja, ki ga goji zadruga do svoje zveze, da se enoglasno glasuje za zvišanje zvezne članarine. Ta predlog je bil enodušno in z odobravanjem sprejet. Tudi računsko poročilo za leto 1930 izkazuje, da je bilo zadrugno gospodarstvo izvanredno dobro, kar so posebno povdarjali pregledovalci računa. G. obrtno-zadrugni nadzornik Založnik je potem zelo obširno in temeljito obravnaval delovanje Zveze gostilničarskih zadrug, kakor tudi njene uspehe v preteklem letu. Borba je izvanredno huda in je treba mnogo truda, predno se doseže v tej ali oni zadevi poostrenje ali pa omiljenje obstoječih predpisov. Konečno je še podnačelnik gospod Berlič podal pojasnilo o razvoju naše gostilničarske pivovarne v Laškem ter prosil, da naj vsakdo, ki je podpisal delnice tudi iste plača, da bo uspeh čimpreje dosežen. Ker se ni nihče oglasil k besedi, je zaključil g. načelnik občni zbor ob 13. uri. Tudi tukaj moramo povdarjati izvanredno živahno zanimanje članstva za zadrugno in zvezno delovanje, kar v dovoljni meri priča, da se pod vodstvom našega veterana g. Ma-



horiča zadruga razvija najuspešneje in v pravi smeri.

**Občni zbor Sv. Jurij ob juž. žel.** Dne 22. februarja se je vršil pri slabi udeležbi občni zbor zadruge v Št. Jurju ob juž. žel. Ob 14. uri je otvoril načelnik **g. Plausteiner** zborovanje, obžaloval skrajno slabo zanimanje članstva za združeno delovanje in opozarjal na težke posledice, ki lahko nastanejo vsled take malomarnosti za posameznika, kakor tudi za cel gostilničarski stan Dravske banovine. Omenil je nadalje, da je zadruga podpirala zvezo v vseh prilikah ter sodelovala v vseh njenih akcijah. Za njim je obširno poročal zvezni tajnik o delovanju zveze. Pri tem poročilu se je razvila živahna debata, pri kateri se je posebno povdarjalo važnost objektivne in trezne kritike. Občni zbor se je zaključil ob 18. uri in upamo, da se bo članstvo v večji meri interesiralo za delo zadruge in jo podpiralo pri vseh njenih stremljenjih.

### Službene objave Zveze gostilničarskih zdruag.

Občne zbere so prijavile sledeče zadruge, in sicer: Zadruga gostilničarjev za **Maribor okolico na Pobrežju** dne 8. aprila 1931 ob 10. uri dop. v prostorih združnega načelnika **g. Matija Holca**, gostilničarja na Pobrežju pri Mariboru.

Zadruga gostilničarjev v **Dolnji Lendavi** dne 15. aprila 1931 ob 11. uri v gostilni združnega načelnika **gosp. Lenariča Viktorja** v Dolnji Lendavi.

Zadruga gostilničarjev v **Vojniku** priredi dne 7. aprila 1931 ob 10. uri v prostorih **g. R. Stante** svoj redni letni občni zbor.

**Ministerstvo za trgovino in industrijo** nam je poslalo precejšnje število »Pravilnikov za izvrševanje zakona o carinskih olajšavah za hotelsko industrijo.« Brošurice so tiskane v cirilici in jih na zahtevo brezplačno dostavimo zainteresentom. Za poštino je priložiti 2 Din v znamkah.

### Občni zbor Trgovske samopomoči v Mariboru.

V četrtek zvečer se je vršil pri »Orlu« četrti občni zbor Trgovske samopomoči, pomožne blagajne za izplačevanje podpor ob smrti svojih članov. Iz poslovnega poročila posnemamo, da ima Samopomoč v I. kategoriji 446, v II. novi kategoriji pa 41 članov. Imela je lani samo pet smrtnih primerov, za katere je izplačala Din 54.025.—, čisto premoženje pa znaša 63.830.—dinarjev. Velika ugodnost zavarovanja pri tej instituciji se kaže v tem, da se je izplačalo na posmrtninah do sedaj skupno za 14 smrtnih slučajev Din 138.150.—dočim so plačali oni, ki so že od ustanovitve člani, samo po 535 dinarjev na vseh prispevkih.

Izvoljen je bil z malimi izpremembami stari odbor s predsednikom **g. Weixl-om** in podpredsednikom **g. Jančič-em**, nadzorni odbor pa s predsednikom **g. Založnikom** na čelu. Važen je sklep, da se uvede s 1. januarjem 1932 za izplačilo posmrtnine karenčna doba in sicer za I. kategorijo 6 mesecev za II. kategorijo pa 1 leto. Za one člane, ki nastopijo še tekom leta 1931, pa karenčna doba ne pride v poštev. Trgovska samopomoč zavaruje po svojih pravilih ne samo trgovce, kot bi bilo soditi po naslovu, marveč tudi obrtnike, privatne in državne nameščence ter osebe svobodnih akademičnih poklicev, kakor tudi žene vseh zavarovancev iz področja bivše mariborske oblasti. V I. kategorijo spadajo člani, ki ob pristopu niso nad 50 let stari, v II. kategorijo pa od 51. do 70. leta.

### Novi grobovi.

Dne 18. marca je preminul **gospod Fazarinc Anton**, gostilničar iz **Trnovelj**, dolgoletni član in večkratni odbornik zadruge gostilničarjev v Vojniku. Pogreba se je udeležilo izvanredno veliko število njegovih tovarišev. Ožaloščenim naše sožalje!

Istotako nam je neizprosna smrt ugrabila **g. Račič Alojzija**, gostilničarja v **Mariboru**, kateri je dne 9. marca t. l. za vedno zatisnil oči. **G. Račič** je bil med mariborskimi tovariši poznana osebnost, ki se je z velikim trudom in marljivostjo ravno pred kratkim povečal svoj obrat. Naj v miru počiva! Novi grobovi.

V **Mariboru** je preminula članica Zadruge gostilničarjev v Mariboru **gospa Neža Žnidarič**. Naše sožalje.

### Razglasi.

**Sresko načelstvo Šmarje pri Jelšah št. 6900/1-31** z dne 27. januarja 1931 razglasa, da je okrajno sodišče v Rogatcu izreklo nad Čaks Antonom, roj. 4. januarja 1894 v Zg. Nezbišah, najemnik, stanujoč v Platu, srez Šmarje, prepoved zahajati v krčmo od 28. sept. 1930 do 28. februarja 1931.

**Sresko načelstvo Šmarje pri Jelšah št. 560/1-31** z dne 20. januarja 1931 razglasa, da je okrajno sodišče v Rogatcu izreklo nad Simonom Osek, roj. 28. oktobra 1896 v Zagaju, občina Kostivnica, prepoved zahajati v krčmo od 9. januarja 1931 do 9. junija 1931.

**Sresko načelstvo Šmarje pri Jelšah št. 561/1-31** z dne 20. januarja 1931 razglasa, da je okrajno sodišče v Rogatcu izreklo nad Šnajder Jožefom, roj. 12. marca 1903 v Čačjevasi, obč. Kostivnica, posest.

sin v Čačjevasi, prepoved zahajati v krčmo od 2. decembra 1930 do 2. maja 1931.

**Sresko načelstvo Šmarje pri Jelšah št. 562/1-31** z dne 20. januarja 1931 razglasa, da je okrajno sodišče v Rogatcu izreklo nad Seklič Francom, roj. 17. februarja 1901 v Dreveniku, posestn. sin, stanujoč v Dreveniku, obč. Kostivnica, prepoved zahajati v krčmo od 10. januarja do 11. junija 1931.

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

### Proda se razni gostilniški inventar:

mize, stole, točilno mizo, stelaže za točilnico, kuhinjsko mizo (trd les), štedilnik na plin, lustre, zastore, krožnike  
po nizkih cenah

**Josip Uran**  
Ljubljana, Mestni trg 11

### Denar na varno!

**Ni denarja**, tudi gostilničarju ga primanjkuje, vendar vskjub temu želi nekaj prihrankov imeti za najhujšo silo za družino ali obrat. **Varno naložiti denar**, je gotovo prva skrb vsakega. — Samo kje?

### V Spodnještajerski ljudski posojilnici v Mariboru

r. z. z neomejeno zavezo

Gosposka ulica in Ulica 10. oktobra

naložite svoje prihranke popolnoma varno.

**Za varnost hranilnih vlog jamči** nad 3000 članov posojilnice, kmetov in posestnikov z vsem svojim premoženjem, ki znaša več sto milijonov dinarjev.

**Denar lahko nalagate tudi po položnici.** Pišite po nje!

Pivovarna in žganjarna

### Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2

Telefon 2335

priporoča svoje izborno

**marčno pivo in črno pivo**

**isti kvaliteti kakor pred vojno**

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

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

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

Pošiljamo tudi vzorce vin.

Načelstvo.

### Sanatorij v Mariboru

Gosposka ulica št. 49 - Telefon št. 2358

Lastnik in vodja: primarij **dr. ČERNIČ** specialista za kirurgijo

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

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

### Francoska Linija Cie. Gle. Transatlantique (French Line)

#### HAVRE-NEWYORK

Najkrajša pot v SEVERNO AMERIKO

s francoskimi brzoparniki velikani:

„ILE DE FRANCE“, „PARIS“ itd.

Potnikom iz LJUBLJANE do PARIZA ni treba nič presedati. Otroci in mladoletni dobijo vedno zanesljivo spremstvo v veliki domači družbi.

Najkrajša pot

v ARGENTINO, v JUŽNO AMERIKO

gre pa čez MARSEILLE s franc. brzoparniki.

Vsa pojasnila daje zastopnik:

**IVAN KRAKER v Ljubljani**

[Kolodvorska ulica št. 35]

### Izurstna vina

lastnega pridelka od leta 1929 in 1930 iz svoje v najboljši legi Haloz ležeče gorice priporoča

**Karl Wessely**

vinogradnik v Ptuj, Ljutomerska c. 15



Vesele velikonočne praznike  
želimo vsem svojim članom in prijateljem:

Zadruga  
gostilničarjev  
v Kranju

Zadruga gostilničarjev v Braslovčah

Zadruga gostilničarjev  
Kozje

Zadruga gostilničarjev  
v Trbovljah  
za Trbovlje - Hrastnik - Dol

Zadruga gostilničarjev  
Sv. Lenart v Slov. Gor.

Zadruga gostilničarjev  
Celje

Zadruga gostilničarjev v Konjicah

Zveza gostilničarskih  
zadru<sup>g</sup>  
Maribor

Zadruga gostilničarjev  
Škofja Loka

Zadruga gostilničarskih zadru<sup>g</sup>  
Maribor

Zadruga gostilničarjev  
Litija

## Fino belo vino

lastni pridelek

letnik 1930

okoli 12%, ima 120 hl po nizki ceni  
na prodaj

**Ivan Schosteritsch**  
Sv. Vid pri Ptujju

## ROLODVORSKA RESTAVRACIJA PRAGERSKO

nudi cenjenim potnikom udobne, moderno opremljene  
tujske sobe po zmernih cenah.

Se priporoča

**ALOJZIJ MAJCEN**  
restavrater.



Deviza: Najboljše blago po najnižji ceni.

Ugodni plačilni pogoji

**Osrednja štajerska vinarska zadruga r. z. z o. z.**Štev. ček. računa v Ljubljani  
13.238

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

Sampanjec

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

Kletarstvo: Gornja Radgona

Originalna

**VINA**v steklenicah  
tvrdkeVeleposestvo 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!**Gostilničarji, vi dobite:**cenovnike, jedilne liste, papirnat namizne prte  
in servijete, papirnat krožnike vseh vrst, kon-  
fete, šaljivo pošto, vabila za razne prireditve,  
belježne tablice s kredo, poslovne knjige, razne  
napise itd.**v Tiskarni sv. Cirila v Mariboru**

prodajalna Koroška cesta št. 5 in podružnica Aleksandrova cesta št. 6

**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



# Kaj je „Domači vedež“?

V 24 zvezkih, ki izhajajo zdaj v mesečnih presledkih, bo to rodbinski leksikon, ki Vas bo seznanjal v abecednem redu z vsemi zadevami, ki se tičejo življenja v rodbini in družbi.

Karkoli boste potrebovali vedeti v dnevnem življenju, na vse boste dobili v njem odgovor in nasvet. »Domači vedež« bo torej govoril o:

Ce še niste naročnik te vsaki rodbini in vsakemu posamezniku najbolj potrebne poučne in vzgojne publikacije, izkoristite našo ugodno ponudbo za naročbo in **odposojite naročilnico** takoj

Vsak zvezek velja 25.— Din, ki jih lažje boste sproti mesečno kot pa plačate celo publikacijo naenkrat.

Dajal Vam bo pouk v inkomfortnih razpravah na temelju mnogoletnih izkušenj ter ne bo štedil z navodili in nasveti za praktično uporabo. Bo to knjiga, ki jo boste iz vseh največkrat jemali v roko, dokler boste živeli.

zdravstvu, zdravilnih domačih sredstvih — prvi pomoči pri nezgodah — prehrani v rodbini — materinstvu in vsem, kar je s tem v zvezi — vzgoji — lepem vedenju v vseh položajih — družabnih stikih — družabnih prireditvah — etičnih vprašanjih — religiji — morali — pravnih vprašanjih — razmerju moža do žene — ločitvi zakona — razporoki — poklicih — službah — razmerju službodajalca do delojemalca in nasprotno — prednostih pridobitnih poklicev — šolanju v dosego raznih poklicev — gospodinskih delih z ozirom na največjo praktičnost — posebnosti: domače in tuje kuhinje — hranilih in njih ponarejanju — zidanju hiš — opremlenosti stanovanj — umetnostnem čutu pri urejevanju domačije — okrasnih sobnih in vrtnih rastlinah — obdelovanju zemlje in živinoreji — obrti in trgovini — itd., itd.

Da si »Domačega vedeža« nabavi lahko vsak, tudi manj premožni poedinec, ga izdajamo v zvezkih po 32 strani vsebine velikega formata (18 × 26,5 cm). Do zdaj je izšlo 6 snopičev. Celotno delo bo tvorilo po izidu knjižnico zase, katera Vam bo služila v vseh življenjskih prilikah boljše od zvestega prijatelja.



Poleg plačilnih ugodnosti ne pregledajte brezplačne premije, ki jo dobijo naročniki »Domačega vedeža«, če se po priloženi naročilnici prijavijo najpozneje do **20. aprila 1931.**

**Ta brezplačna premija obsega sledeče knjige v prodajni ceni 275.- Din:**

- |  |  |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Henrik Smrekar: <b>Črnovojnik.</b> Ilustrirano. Vez. (Humorističen popis vojakovanja avtorja.) . . . . .</li> <li>2. Milčinski: <b>Suha roba.</b> Ilustrirano. Vez. (Najboljše ribniške anekdote.)</li> <li>3. Pugelj Milan: <b>Črni panter.</b> Novele. Broš. . . . .</li> <li>4. Golar: <b>Sto let slov. lirike.</b> Broš. . . . .</li> <li>5. Albrecht Fr.: <b>Pesmi življenja.</b> Vez.</li> <li>6. Valois: <b>Heptameron.</b> Novele. Broš.</li> <li>7. Dr. Montfleury: <b>Moderna kozmetika.</b> Broš. Negovanje in varovanje lepote z naravnimi sredstvi . . . . .</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Nemo: <b>Veseli anekdotar.</b> Broširano. Zbirka najboljših dovtipov in zgodbic . . . . .</li> <li>9. Ing. Nemo: <b>Kaj je radiotelefoniya?</b> Broš. . . . .</li> <li>10. Dr. Zahoř: <b>Spol, ljubezen, materinstvo.</b> Vez. Za deklice okrog 14 let. Vzgojna knjižica, ki nadomesti najbolj obzirni pouk mater . . . . .</li> <li>11. J. S. Machar: <b>Strup iz Judeje.</b> Pesnitve. Broš. . . . .</li> <li>12. J. S. Machar: <b>Konfesije literata.</b> Proza. Broš. . . . .</li> </ol> |
|--|--|

Izpolnite, izrežite, vtaknite v kuverto in pošljite na  
**Umetniško propagando odp. Loka pri Zid. mostu**

**Naročilnica.**  
**(Veljavna do 20. aprila 1931)**

**Umetniški propagandi, odpravnštvo**

**Loka pri Zidanem mostu.**

Priglašam se obvezno za odjemalca celotnega dela »Domači vedež«, ki izhaja v zvezkih po 32 strani vsebine, oblike 18 x 26,5 cm in prosim, da mi zvezke po izidu pošljate, če izišle pa takoj dpošljate.

Plačam: po prejemu vsakega zvezka 25.— Din . . . . .  
 (šest zvezkov, ki so že izšli in stanejo 150.— Din pa odplačam v zaporednih mesečnih obrokih po 5.— Din).

Kot brezplačno premijo mi pošljite skupino 12. knjig, ki jih navajate v Vaši ponudbi. Poštino povrnem.

Do popolnega plačila naročnine ostajajo knjige in »Vedež« Vaša last.

**Datum:**

**Podpis in točen naslov:**

Ker je število brezplačnih premij omejeno in se bodo razpošljale v vrstnem redu, kakor bodo naročila za »Domačega vedeža« prihajala, ne odlašajte in pošljite Vašo priglasnico čimprej.

**Velja za brezplačno premijo!**

**Velja za brezplačno premijo!**

Tisti naročniki pa, za katere bo zmanjkalo brezplačnih premij ali pa tisti, ki navedene knjige že posedujejo in jih ne žele, bodo plačali Vedeža po subskripcijski ceni 20.— Din za zvezek.