

Gostilničarski list

Državna licejska knjižnica

v Ljubljani

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mežiško uunio v Celju“. Uredništvo in upravništvo se nahaja na Ljubljanski cesti hotel „Pri kroni“. Naročnina za nečlane letno 30 Din, člani gostilničarske „Zveze“ dobivajo list brezplačno.

6. štev.

V Celju, dne 20. junija 1925.

Leto III.

K podraženju piva.

(Odgovor anonimnemu piscu).

Na članek »K podraženju piva« v štev. 5. našega lista sem prejel anonimno pismo, v katerem pisec na dolgo in široko zagovarja stališče pivovarjev glede kartela kakor tudi njih slab financijelni položaj ter da so pivovarne bile vsled tega primorane zvišati cene piva.

V prvi vrsti, kar posnamem iz gori citiranega anonimnega pisma, primoran sem očitati temu piscu, da nima interesov kot tak zastopati gostilničarski stan, temveč le nasprotno izkorišča gostilničarski stan, ki je že itak na slabem financijelnem stališču in propadu. Kot nasprotnik se na vsak način ne zavzema za druge interese, ampak za svoj zaslužek, ako ga je pridobil ravno s tem podraženjem piva bodisi kot delničar ali zalagatelj piva. S tem seveda si ni pridobil eksistence za vedno in le za svoj obstoj še kljub temu ne, če se je pivo podražilo in to odobrava. Posledica je lahko, da se zgodi piscu ravno nasprotno, čeravno je danes na višku, katerega si je želel, za vse druge trpine pa se ne zavzema, ampak jih hoče popolnoma uničiti. Seveda tako postopanje se bo nehalo tudi pri tem mogočnejšu, kakor se danes dogaja tudi že marsikomu. Očitanje slabega gospodarstva pivovarne Žalec-Laško izza predvojne dobe je itak vsakemu znano in je vsaka beseda odveč. Da pa se pisec čudi državnim taksam kakor trošarini in občinskim dokladam, moram pripomniti, da iste obstojajo že izza prejšnjih časov, torej se niso ustanovile šele sedaj, ampak so se le zvišale kakor vsi drugi predmeti. Cene piva so se povišale seveda kljub temu, akoravno takse niso povišane, ampak so ostale po stari jugoslov. določeni tarifi. Tudi ako bi se te takse znižale, sem prepričan, da bi se cene piva ne znižale, vsaj ne na inicijativo pivovarjev, ampak le s pomočjo oblasti. Glede ustanovitve lastne pivovarne sem primoran odgovoriti in tega mnenja bo gotovo vsak gostilničar, da bi se stvar za nas trpine veliko zboljšala in bi tudi vsak sotrpin, ker je že itak v pogubi, prispeval še enkrat toliko h kapitalu, kakor sem že omenil v svojem prvom članku. Gospoda nasprotnika mojega nasveta in mišljenja in s tem gotovo tudi nasprotnika vseh gostilničarjev prosim, ker vem, da ni po poklicu gostilničar, ampak le njih izkoriščevalec in izžemalec, da se oglasi v prihodnji številki »Gostilničarskega lista« ter pove še kaj več, da bom še bolj poučen, kako se cene zvišajo pri današnjih razmerah konzumentom in gostilničarjem. Gospoda sotrpina Unionske pivovarne in najbrže zalagatelja iste pa v bodoče prosim, da se podpisuje, ali pa se, ker od gostilničarstva živi, ne vmešava v stvar, katerega prav nič ne briga in naj rajši skrbi za dobro pivo, da bo lažje sodeloval pri izžemanju gostilničarstva, ker kartel vam gotovo ugaja, da nimate konkurence.

Likvidacija ljubljanskega oddelka ministrstva trgovine in industrije.

S koncem meseca aprila t. l. se je dovršila popolna likvidacija oddelka ministrstva trgovine in industrije v Ljubljani in so se s 1. majem 1925 prenesli posli likvidiranega oddelka deloma na ministrstvo trgovine in indu-

strije v Beogradu, deloma na velika župana mariborske in ljubljanske oblasti v smislu naredb trgovinskega ministrstva od 13. marca in 23. maja 1924 (glej Ur. l. št. 32 in 54 iz leta 1924.).

Nedovršene zadeve imajo rešiti na novo pristojni organi (veliki župan oz. ministrstvo trgovine in industrije).

Pri velikem županu v Mariboru oziroma v Ljubljani se je ustanovil »oblastni referat za obrt, industrijo in trgovino«, ki posluje kot obrtno oblastvo II. stopnje. Vsi predmetni spisi (prošnje, poročila, predlogi itd.), naj si bo za končno rešitev pristojen veliki župan ali ministrstvo trgovine in industrije, se morajo odslej pošiljati velikemu županu.

Nadzorstvo nad Trgovsko in obrtno zbornico v Ljubljani izvršuje veliki župan ljubljanske oblasti, nadzorstvo nad delniškimi družbami, zavarovalnicami, inozemskimi podružnicami pa tisti veliki župan, v čegar območju je sedež dotične družbe odnosno reprezentanca inozemske družbe ali zavarovalnice.

Nameščenci Urada za pospeševanje obrta v Celju, kjer so se izvrševali doslej posli obrtnozadružnega nadzorništva za bivše štajersko ozemlje, Mežiško dolino in Prekmurje, so odslej v službenem, disciplinskem in administrativnem oziru podrejeni velikemu županu mariborske oblasti.

Pri državnih strokovnih (trgovskih in obrtnih) šolah so administrativni in disciplinski posli prepuščeni teritorialno pristojnemu velikemu županu, strokovno vodstvo in nadzorstvo pa si je pridržalo ministrstvo za trgovino in industrijo.

Isto kakor glede šol velja tudi za meroizkusno nadzorništvo (v Ljubljani) in za meroizkusne urade v ljubljanski in mariborski oblasti.

Gospodarski kongres v Sarajevu.

V dnevih od 12. do 16. junija se je vršil IV. gospodarski kongres trgovskih in obrtniških zbornic Jugoslavije v Sarajevu pod predsedstvom načelnika sarajevske zbornice Nikole Berkovića. Na zaključni plenarni seji dne 16. maja so bili sprejeti vsi zaključki tako, kakor so jih pripravili dotični odseki. Navajamo najznačilnejše sklepe:

1. Zahteva se zopetna uvedba izvenkonkurne poravnave, ki je bila odpravljena s 1. aprilom 1925 (poročevalec dr. Mogan).

2. K referatu dr. Gregorića o prometnih zadevah se zahteva povečanje voznega parka in železniških delavnic ter nova železniška tarifa.

3. S posebnim pravilnikom se uvajajo zbornični kongresi kot stalna institucija poleg vsakoletne gospodarske konference, katere se ima vršiti letno enkrat v Beogradu ob sodelovanju vseh zbornic in drugih gospodarskih organizacij (poročevalec dr. Besarović).

4. Da se omogoči sodelovanje naše države v mednarodni trgovski zbornici v Parizu, se zahteva od vlade subvencija v znesku 250.000 Din (poročevalec dr. Čuvaj).

5. Ugotovi se nezadostnost kredita, ki ga daje Narodna banka obrtnikom in se zahteva čimprejšnja ustanovitev obrtne banke.

6. V resoluciji glede trošarine na žganje (poročevalec Weiss Julij iz Osjeka) se zahteva izenačenje trošarine v cel državi.

Prihodnji kongres se v času ljubljanskega velesajma skliče v Ljubljano.

Ti kongresi so velike gospodarske važnosti in želimo, da bi se nanje vabile tudi obrtniške zadružne zveze in trgovska gremijska zveza.

Iz Slovenije so se kongresa udeležili predsednik Trgovske in obrtniške zbornice g. Ivan Knez, predsednik zadružne zveze g. Franchetti, zbornični tajnik dr. Pretnar in predsednik Zveze industrijev g. D. Hribar.

Razglas o policijski uri v ljubljanski in mariborski oblasti.

§ 1.

Kot policijska ura po § 1. ministrske naredbe z dne 3. aprila 1855, drž. zak. št. 62, se določa:

1. V mestih Ljubljani in Mariboru: za gostilne 24. ura, za kavarne 1. ura.

2. V zdraviliščih Bledu, Rogoški Slatini in Dobrni: med sezijo, t. j. od dne 1. junija do dne 30. septembra: za gostilne 24. ura, za kavarne 1. ura. Izven sezije, t. j. od dne 1. oktobra do dne 31. maja, veljajo za te kraje določila točke 4.

3. V krajih, kjer so sedeži sreskih poglavarjev: za gostilne 23. ura, za kavarne 24. ura.

4. Za vse druge kraje:

a) poleti, t. j. od dne 1. aprila do dne 30. septembra: za gostilne in kavarne 23. ura;

b) pozimi, t. j. od dne 1. oktobra do dne 31. marca: za gostilne 22. ura, za kavarne 23. ura.

5. Gostilne in kavarne se ne smejo odpirati poleti pred 5. uro, pozimi pa ne pred 6. uro.

6. Točilnice (vinotoči, vstevši vinotoče pod vejo), ki ne spadajo v kategorijo rednih gostiln, zapirajo in odpirajo svoje obrate ob času, ki velja za druge trgovske lokale.

§ 2.

Za posamezne izjemne prilike dovoljujejo podaljšavo policijske ure policijska oblastva I. stopnje.

§ 3.

Železniške restavracije smejo biti odprte v krajih, kjer ni dovoljena kasnejša policijska ura, čez policijsko uro do odhoda zadnjega železniškega vlaka pred polnočjo.

§ 4.

Na podstavi § 54. obrtnega reda sme odrediti obrtno oblastvo za posamezne kraje, obrate ali prilike policijsko uro tudi bolj zgodaj, nego je določeno v § 1.

Obrtni oblastvi v Ljubljani in Mariboru pa morata v takih primerih prej zaslišati pristojno državno policijsko oblastvo.

§ 5.

V gostilnah s pravico prenočevanja tujcev (§ 16., lit. a obrtnega reda) se smejo sprejemati potniki tudi po policijski uri.

§ 6.

Prestopki tega razglasa se kaznujejo po § 3. ministrske naredbe z dne 3. aprila 1855., drž. zak. št. 62, z globo do 1000 Din ali z zaporom do 14 dni.

§ 7.

Razglas dobi veljavo z dnem objave v »Uradnem listu ljubljanske in mariborske oblasti« ter nadomešča razglas pokrajinske uprave za Slovenijo z dne 28. januarja 1923, št. 3392, Uradni list 13 z dne 6. februarja 1923, in razglas velikega župana ljubljanske oblasti z dne 22. avgusta 1924, št. 19.480, Uradni list 82 z dne 30. avgusta 1924.

V Ljubljani, dne 19. maja 1925; U. br. 3290/9.

V Mariboru,

dne 14. maja 1925;

U. br. 8481/6.

Veliki župan ljubljanske oblasti: dr. Baltič s. r.

Veliki župan

mariborske oblasti:

dr. Pirkmaier s. r.

Bolezni in napake vina.

Vse vrste vina so podvržene več ali manj raznim napakam in boleznim. Bolezen imenujemo tedaj, ako se vino v toliki meri spremeni, da je pričakovati popolno pokvarjenje istega, napako pa tedaj, ako vpliva ta sprememba le na okus in duh vina.

Bolezni vina so kan, skisanje vina, cikasta vina, duh po mlečni kislini, trda, skominasta, plesniva in dimasta vina.

Vinske napake so: sprememba prvotne barve, rdeče v črnkasto, modro ali rjavo, belo pa v rdečkasto, okus po plesnobi, tropinah, posodi, zemlji in gnilobi.

Vinske bolezni nastanejo po majhnih mikroskopičnih organizmih, kateri pridejo iz zraka ali pa po posodi v vino, kjer se pod ugodnimi pogoji razvijajo in razmnožijo. Ti mikroskopični glivasti in plesnobi organizmi spadajo tako kakor kvasne glivice v vrsto takozvanih fermentov, ki imajo to možnost, da povzročajo v organskih tvarinah in v tekočinah spremembe. Glivice so jako majhne in se jih da opaziti šele pri večkratnem razmnoženju potom mikroskopa. V zraku jih je vse polno in pridejo v vino, ako ima zrak do vina nemoten dostop.

Vsled tega je velike važnosti, da so posode z vinom vedno do vrha napolnjene. Te škodljive glivice se dajo z raznimi substancami uničiti in zamoriti. Najboljše sredstvo zoper nje je alkohol. Vina, ki vsebujejo manj kot 8% volumov alkohola, so boleznim lahko dostopna in podvržena, medtem ko so močna vina popolnoma zavarovana. Tudi žveplena kislina, ki se razvija pri gorenju žvepla in pa zvišanje temperature do 60° C so izvrstna sredstva za pokončevanje fermentov.

V največ slučajih povzročajo bolezni vina malomarnost in lahkomiselno ravnanje pri prešanju, kletarenju vina in ravnanju s posodo. Zato je potrebna pri vseh teh opravilih največja snaga in pazljivost, kakor tudi pažnja na to, da vsebuje vino kolikor mogoče več alkohola.

Spoznavanje vinskih bolezni in sredstev zoper nje je zelo potrebno in

naloga tega članka bodi, iste vsaj na kratko razmotrivati.

1. Kan napade najraje alkoholno slaba vina in ako ima do njih zrak prost dostop. Kan se opazi kmalu, ker se napravi spočetka na površju očesu komaj vidna, tančici podobna mrena-sta kožica, ki se polagoma spremeni v vedno gostejšo, z belimi nitkami prepreženo kožo.

Kan razkrajaja alkohol v ogljikovo kislino in vodo, vsled česar postaja vino vedno slabše in za druge bolezni dovzetnejše. S kanom so navadno združeni tudi octovi fermenti, o katerih se bode pozneje govorilo. Vina, ki vsebujejo 15 volum procentov alkohola, ne postanejo kanasta. Kana se ubranimo na ta način, da so sodi vedno de vehe polni in se po potrebi dolivajo. Kakor hitro pa se je vsled pre-male pazljivosti napravil kan, se ne sme vina enostavno doliti, temveč je treba vzeti za prst debelo pločevinasto ali pa stekleno cev, katero se, na zgornjem koncu zaprto s prstom ter nalahko mešaje, da se odstrani kan, porine za peč globoko v vino. Potom ljaka, ki se ga vtakne v gornjo odprtino cevi, se polagoma doliva vino v sod tako dolgo, da teče vino preko vehe in z vinom odteče tudi kan. Pri vinu pa, ki je nastavljeno na pipi, se pa uniči kan s tem, da se ga nalahko ponovno žvepla. Seveda povzročata tako ponovno žveplano vino glavobol in je boljše, da se ga toči pod pritiskom ogljikove kisline, ki tudi zabranjuje in uničuje kan. Ako pa se kan z dopolnitvijo ne more odstraniti, se ga uniči na ta način, da se ulije v vino malo 95% vsednine prostega vinskega cveta, ki pa po zakonitih predpisih ne sme presežati 1 volumprocent alkohola, ki ga vino že vsebuje.

Če se je pri dopolnitvi vsled nepazljivosti ali nerodnosti pomešal kan z vinom, je treba vino filtrirati in pretočiti v dobro žveplano posodo.

2. Jesihasto (skisano) vino postane, ako se tvorijo v vinu vsled višje temperature octovi fermenti ali glivice, ki razkrajajo alkohol v ogljikovo in octovo kislino, seveda te tedaj, ako ima kisik, ki se nahaja v zraku, do vina prost dostop. To kisanje se poraja najprej na vrhu in se množi zelo naglo proti dnu. Začetek se opazi lahko takoj, ako se večkrat pri vehi vino volia. Začuti se nek rezek, kisel duh, katerega z jezikom okusimo šele tedaj, ko je vino že pokvarjeno. Ti octovi fermenti se pokončavajo s povišanjem temperature na 60° C ali pa z žveplanjem, toda le tedaj, ako ni bolezni že preveč napredovala.

Kakor hitro si je vino na ta način opomoglo, ga je treba naglo razpečati, ker odstraniti se ta bolezni popolnoma ne da in preti nevarnost polne skvaritve.

Močno prizadeta vina se ne dajo ozdraviti in jih je porabiti za kis.

Ker se ta octova glivica zelo naglo množi in je lahko prenesljiva, preti nevarnost, da se okužijo tudi v bližini se nahajajoča zdrava vina. Vso posodo in orodje, ki je prišlo s tako obolelim vinom v dotiko, je treba dobro osnažiti s paro ali pa vrelo vodo.

3. Na mlečni kislini obolela ali cikasta vina obolišjo istotako vsled nekega fermenta. Posebno dovzeta za to bolezni so ona vina, ki so slabo vrela, kakor tudi dalmatinska in istrijska vina.

Vino zadobi nek poseben grenkastoraskav kisel okus, pozneje pa tudi neprijetno žarek duh.

Pri pretakanju ali pa pri vzdiganju z dvigalom se opazi na stekleni posodi nekake mlečnate oblačke ali dim.

Če se bolezni takoj opazi, se da vinu pomagati z zvišanjem temperature na 60° C ali pa z večkratnim pretakanjem v močno žveplane posode.

Vso posodo in orodje, ki pride s tako bolnim vinom v dotiko, je treba dobro izpariti.

4. Zgoščeno ali trdo vino postane istotako vsled nekega mikroskopičnega fermenta. Na tej bolezni zbolijo le slabjša, na taniu in kislini revna bela vina. Zlasti podvržena so galizirana vina pri povretju. V začetku bolezni se

ne opaža posebnega in zgleda, da so vina zdrava, le ako se jih uliva iz kozarca po kapljicah, so te kapljice večje in dolge. Če pa bolezni napreduje, je vino vedno gostejše in pri ulivanju dela niti, kakor olje ali gošča lanenega semena, nazadnje pa je gosto tekoče kot beljakovina, tako, da ga je težko spraviti iz steklenice. Ako bolezni še ni preveč napredovala, se vino lahko popravi, ako se ga pretoči skozi pipo, na kateri je rešetka, tako da teče vino razdeljeno in da pride v večki meri z zrakov v dotiko, nakar se ga pretoči v dobro žveplano sod. Če je bolezni že zelo napredovala, se doda vinu pri pretakanju skozi rešetko še na vsakih 100 litrov po 10 gramov tanina, razredčenega v malo špirita.

5. Grenkoba vina postane tudi vsled posebne glivice in se opazi začetkom na tem, da nima dotični vrsti prikladnega okusa, pozneje zadobi pa vino tako grenak okus, da postane popolnoma neužitno.

Tej bolezni so podvržena le rdeča, zlasti francoska vina. V začetku bolezni je edina pomoč pasteuriziranje, to je segretje na 60° C. Če pa je vino že močno grenko, je uporabljivo le še za kuhanje žganja.

(Dalje prih.)

ČISTILA ZA VINA! Eponit, taninova kislina, soda bikarbona, kre-
da, natrijev bisulfit, oglje, Julian, vi-
nomeri po Bernandotu, vage za mošt,
vage za žganje in alkohol, toplomeri
itd. se dobe pri Sanitas, Celje.

A. M.

Stanje vinogradov.

Trta je dobro prezimila, kljub suhi zimi in manjkajoči vlagi. Nastavek grozda pa je različen; kjer je les dozorel, se hvalijo z obilnim nastavkom, drugi ga tožijo, da 3, 4 do 5 trt nima nič. Vzrok lanske peronospora. V splošnem se pa mora reči, da je po vseh vinogradnih krajih naše države dose-danje stanje vinogradov prav ugodno. Peronospora se tupatam nekoliko prikaže, a vsled lanske slabe izkušnje vinogradniki pridno škropijo, tako, da so nekateri že pred binkoštnimi prazniki tretjič škropili. Razne vrste, kakor burgundec, rulandec, žlahtnina so že v cvetju, pozne vrste kakor mozler, rizing itd. čakajo toplih noči.

Cene vin so različne kakor se vidi iz sledečega:

Vršac (Banat) 21. maja t. l.

belo novo brdsko vino 9.5% Malliganda po 5.10 Din liter;

belo novo brdsko vino 10% Malliganda po 5.30 Din liter;

črno novo brdsko vino 10.5% Malliganda po 4.30 Din liter;

staro vino brdsko 11.5% Malliganda po 5.— Din liter.

Dalmacija, dne 28. maja t. l.

nova bela vina 11—12% Malliganda po 6.— do 7.— Din liter;

nova črna vina 12% Malliganda po 4.— do 5.50 Din liter franko Sušak.

Ljutomer:

1. 1921. sortirano à 15.— Din liter;
1. 1923./24. à 9.— do 10.— Din liter.

Haloze:

1. 1924. à 8.— do 9.— Din liter.

Bizeljško:

1. 1924. à 7.50 do 9.— Din liter.

Zvezna poročila.

ZVEZA GOSTILNIČARSKIH ZADRUG V CELJU je primorana ponovno opominjati svoje članice zadrug, da iste poravnajo v najkrajšem času prispejke oziroma članarino za preteklo leto, ker v nasprotnem slučaju je Zveza vsled pomanjkanja finančne podlage naravnost prisiljena prenehati z izdajanjem strokovnega glasila. K temu je treba na žalost pripomniti, da je polovica leta 1925. že pri kraju, vendar še Zveza niti članarino za preteklo leto 1924. od nekaterih zadrug nima po-

ravnane. Ker je na ta način delo Zveze zelo otežkočeno in vsled pomanjkanja podlage tudi precej skrčeno, apeliramo ponovno na prizadete zadrug, da svojim obveznostim napram Zvezi v pravem času zadostijo.

Zadružna poročila.

MARIBOR. Dne 26. maja t. l. je imela zadruga gostilničarjev za okolico Maribor v gostilniških prostorih g. Kučerja svoj redni letni občni zbor. — Izmed 261 članov se je občnega zbora udeležilo samo 20 članov, nakar je predsednik g. Kučer otvoril zborovanje v smislu pravi eno uro pozneje. Pred prehodom na dnevni red je pozdravil navzočega delegata srezkega poglavarstva in obrt. referenta gosp. Makarja. Predsednik se je v svojem pozdravnem govoru tudi spominjal letos umrlega, za razvoj gostilničarske organizacije prezasluznega predsednika in ustanovitelja Zveze gostilničarskih zadrug v Celju, g. Jožefa Božiča. — Po prečitani in odobrenju zapisnika lanskega občnega zbora je prišlo v pretres vprašanje glede pivovarniškega kartela. O tej zadevi ni sprejel občni zbor nikakšnih obveznih sklepov ter prepušča nadaljne ukrepe Zvezi v Celju. Poročilo o delovanju zadrug v preteklem poslovnem letu navaja rešitev 63 dopisov, med temi je bilo 16 slučajev za podelitev gostilniških koncesij. V 7 slučajih je podala zadruga odklonilno mnenje, v 9 slučajih pa s pritrilom. Pri srezkem poglavarju je posredovala zadruga po posebni deputaciji v zadevi točenja alkoholnih pijač v branjarjih, v komisijo za odmero gostilniških taks pri finančnem ravnateljstvu pa je poslala enega člana (g. Matija Hole) kot zastopnika. Zborovanja Zveze gostilničarskih zadrug v Celju se je zadruga udeležila po delegatih in sicer trikrat v Celju in enkrat v Zidanem mostu. Računski zaključek izkazuje dohodkov 13.857.36 Din, izdatkov 6946.55 Din, preostanek v blagajni 6.910.81 Din, z všteti vlogami raznih denarnih zavodov in vojnim posojilom znaša premoženje zadrug 9.207.80 Din. Po navetu obrtnega referenta g. Makarja se vojnega posojila v znesku 2.500 K in vloge v poštni hranilnici na Dunaju v znesku 892.24 K ne izbršuje, temveč samo izloči iz letnih računov, tozadevne listine pa shrani do eventualne realizacije. Po pregledu in odobrenju letnih računov se je podelil blagajniku absolutorij. Nato so sledile volitve novega načelnika in odbora s sledečim izidom: Načelnik zadruga g. Matija Hole iz Pobrežja, namestnik g. Franc Kučer v Studencih. Odborniki: gg. Mihael Kovačič, Jožef Ketiš, Franjo Dreisiger, Alojz Vračko, Peter Trinko, Alojz Sel, Josip Mulej in Herman Postl. Namestniki odbornikov pa gg.: Martin Cvilak, Martin Klojčnik, Karol Verglez in Franc Krajnc.

Delegati za Zvezo v Celje gg.: Herman Postl, Fric Glazer, Matija Holc, Oswald J., Franc Kučer in Peter Trinko. Računski pregledniki za tekoče leto 1925 gg. Franc Mautner in Jakob Grašič. Zadružna doklada za leto 1925 je bila določena na Din 30.—, od tega zneska sprejme zadruga Din 10.— kot članarino za posameznega člana, dočim odpade ostalih Din 20.— na Zvezo gostilničarskih zadrug v Celju kot zadružna članarina in naročnina strokovnega glasila. Ponovno se je ugotovilo, da mnogo zadružnih članov neredno plačuje zadružne prispejke. Načelnstvo ponovno apelira na člane, da isti točno izpolnjujejo obveznosti napram zadrugi tako, da v bodoče odpade vsako prisilno iztirjevanje zadružnih prispevkov potom srezkega poglavarja. Pri slučajnostih so posamezni člani podali novovoljenemu odboru več pritožb in sicer o nerednem prejemanju strokovnega glasila, kakor tudi, da trgovci in branjevc ne upoštevajo predpisane policijske ure. Sklene se, branjevc in trgovce, kateri točijo alkoholne pijače, v bodoče strogo zasledovati ter najmanjši prestopki policijskega ali obrtnega reda kompetentni oblasti naznaniti. Dosedanjemu načelniku gosp. Kučerju, kateri je mesto načelnika zadruga odložil, se je g. Peter Trinko v lepih besedah zahvalil za njegovo požrtvovalno delo in trud za zadrugo okolice Maribor. Po triurnem zborovanju je na-

čelnik zaključil občni zbor. — Studence pri Mariboru, dne 26. maja 1925. — Načelnstvo zadruga.

BREŽICE. Tukajšnja gostilničarska zadruga je za dne 3. maja 1925 sklicala izredni občni zbor, katerega se je udeležilo lepo število članov. Zadrugni načelnik g. Ivan Volčanšek, ki je vodil zborovanje, je po pozdravu obrazložil povod sklicane izrednega občnega zbora, ki naj bi razpravljal o stališču zadruga napram pivovarnarskemu kartelu. Po izčrpnem tozadevnem poročilu je občni zbor soglasno sklenil, da se pridruži zadruga ukrepu zadrugne zveze zoper pivovarnarski kartel. Tozadevno izjavo so podpisali vsi navzoči člani.

Razno.

Ukinitve meroizkusnega urada v Slov. Bistrici. Svoječasno je oblastvo ukinito delovanje meroizkusnega urada v Slov. Bistrici. Vse intervencije zainteresirancev vsega okraja, ki so sedaj navezani na Maribor, s čimer nastajajo ogromni stroški, so bile dosedaj brez-uspešne. Vsa oprava in tozadevni aparati se nahajajo v popolnoma dobrem stanju v Slov. Bistrici. Kaj je dovedlo do te ukinitve, ne vemo, najbrže pa varčevanje na nepravem mestu in na škodo davkoplačevalcev. Zveza je zaprosila za zapetno vpostavitve tega važnega urada, toda vzlic ponovni urgenci še do sedaj ni rešitve. Apeli-ramo na merodajno oblast, da ustreže upravičeni prošnji in meroizkusni urad zopet vpostavi, za kar bodo interesiti gotovo hvaležni.

Pravilnik za hotelirje. Ministrstvo notranjih del je izdelalo sporazumno z ministrstvom trgovine in industrije ter ministrstvom financ nov pravilnik, ki se tiče hotelirstva v naši državi in ki vsebuje predpise za gostilne in vse druge obrate, v katerih se razpečavajo alkoholne pijače. Nov pravilnik deli hotelirstvo na gostilne in hotele, a te zopet na tri kategorije I, II, III. Pravilnik stoji, kakor se govori, že s 1. avgustom v veljavo.

Ali je pravica točenja po tarifni postavki 62 vezana na lokal? Generalna direkcija neposrednih davkov v Beogradu je z odlokom št. 34.750 z dne 25. maja 1925 odločila sledeče: Ako se prenese pravica točenja po tarifni postavki 62 iz enega lokala v drug lokal, ni potrebno za polletje, v katerem se je preselitev izvršila, plačati nove točarinske takse. Za tako preselitev pa se mora dobiti predhodno dovoljenje finančne kontrole. Seveda, ako je novi lokal večji, se odmeri za prihodnje polletje večja taksa, za manjši lokal pa ima lastnik pravico zahtevati znižanje takse. V istem polletju pa ostane taksa neizpremenjena.

Amerikanska ofenziva. Kakor smo čitali v nekem dnevniku, je ameriška antialkoholna liga sklenila započeti oster boj v Evropi proti alkoholu in je v ta namen odločila ogromno vsoto par milijonov dolarjev. Tudi mi smo proti pijančevanju in brezmejnému uživanju alkohola, vendar mislimo, da bi bil ta denar v Ameriki sami zelo potreben za olajšanje revščine tisočih brezposelnih.

Pridelek sliv v Bosni. Po poročilih sarajevske trgovske in obrtniške zbornice bo letos pridelek sliv srednji. Računa se, da bo v Bosni okoli tisoč vagonov in to na brčkem trgu 800, na drugih pa od 150 do 200 vagonov sliv. Kvalitativno so slive boljše nego so bile lanske in predlanske leto.

Nova pivovarna. Ministrstvo trgovine in industrije je izdalo dovoljenje za zgradbo pivovarne v Valjevu. Imenovala se bo »Parna pivovarna Valjevo«.

PODALJŠANJE ŽIGOSANJA STEKLENIC. Meroizkusni urad v Celju nas je z dopisom z dne 10. junija t. l. pod št. 35/2. obvestil, da sme isti še nadalje žigosati steklenice in čaše z izjemo starih mer, t. j. $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{2}$ itd. Rok za žigosanje krčmarskih steklenic, določen po naredbi ministrstva trgovine in industrije v Beogradu z dne 19. maja 1924, št. 5573, je torej podaljšana za nedoločen čas.

Izdaja »Zveza gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mež. dolino.«

Odgovorni urednik: Slavko Zorko.

Tisk Zvezne tiskarne v Celju.

GOSTILNIČARJI!

POZOR!



POZOR!

IVAN NARAKS

najstarejše podjetje

IZDELOVANJA SODAVICE IN POKALIC

LOŽNICA PRI ŽALCU

se priporoča cenj.
gg. gostilničarjem.
Postrežba točna!
Cene solidne!

„DRAVA“ D. D.

MARIBOR

MELJSKA CESTA 91.

TELEFON INTER. 256. — — — — TELEGR.: DRAVA MARIBOR.

izdeluje in dobavlja:

Hladilne omare, hladilnice, prostostoječe hladilnice z letno polnitvijo, fočilnice, stroji in konservatorji za sladoled, stroji za izdelavo ledu v gospodinjstvu. Presije za pivo.

Prednosti fabrikatov:

Intenzivni hladilni učinek, popolnoma suhe stene hladilnih celic, svež in čist zrak, nizki nabavni stroški.

Zahtevajte cenike!

— Načrti, proračuni in strokovnjaški nasveti na razpolago. —

Gostilničarji in kavarnarji, oglejte si novovrstne igralne mize

pri

Franc Vehovar,

edini in prvi izdelovatelj igralnih miz v Jugoslaviji
Celje, Dolgo polje.

Kdor ima igralno mizo, ima desetkrat več gostov kot poprej. Stroški za mizo se Vam v kratkem preobilo izplačajo.

Poravnajte naročnino!

PRI PRIHODU V CELJE

oglejte si nanovo otvoreno

TRGOVINO

vsakovrstne kuhinjske posode iz aluminija, emajla, porcelana, železa i. t. d. **najboljše kakovosti** po najnižjih cenah. Tovarniška zaloga! Postrežba točna in solidna!
Viktor Koračin, Celje, Slomškov trg.



Belo platno

trpežno „Trst“ m Din 12—, močno „Sava“ Din 13—, Slovensko platno zelo močno Din 16—, fine „Beograd“ tkanine Din 17—, zelo fine

tkanine „Gorica“ za srajce Din 19—, posebno fini naturel šifon 92 cm Din 22— razpošilja veletrgovina

R. Stermecki, Celje.

Ilustrovani cenik z čez 1000 slikami se pošlje vsakemu zastoj, vzorci od sukna, kamgarna in razne manufakturne robe pa samo za 8 dni na ogled. Kdor pride z vlakom osebno kupovat, dobi nakupu primerno povrnitev vožnje. Naročila čez 500 Din poštnine prosto. Trgovci engros cene.

Vsakovrstne slike, karte i. t. d. izdeluje v najmodernejši obliki

F. Kunšek, Celje

fotograf

Cankarjeva 9, nasproti pošte.

Prevzame tudi vsakovrstna povečanja po zelo ugodnih cenah. Slike za legitimacije v najkrajšem času.

Cenjenim gg. gostilničarjem priporoča v nakup vedno svežo zalogo:

sira,	žgane in sur. kave,	žganja,
salam,	riža,	ruma,
sardin,	čaja,	likerjev,
sardel,	bučnega olja,	raznih dišav,
slanine,	namiznega olja,	i. t. d.
i. t. d.	i. t. d.	

trrdka

Ivan Ravnkar, Celje.

Najboljša zdrava in naravna **dalmatinska vina**

kupite edino le pri trrdki

Brzič & drug, Celje

Kralja Petra cesta.

Na debelo!

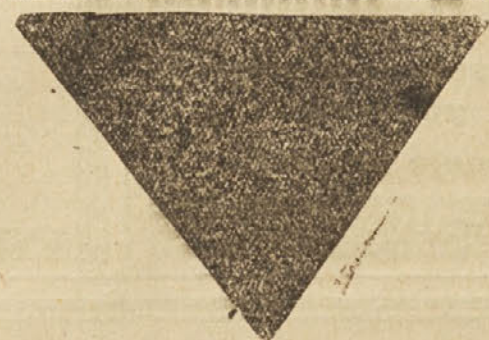
Na drobno!

Kletarstvo celjske



Priporoča svoja izvrstna buteljčna in namizna vina priznana dobre kvalitete.

posojilnice
d.d. v Celju.
Kleti: Celje
Narodni dom.



ROBERT DIEHL, CELJE

DOLGO POLJE

najfinejša žganja iz sadja: slivovka, tropinovec, brinjevec in medicinalni konjak.
Zajamčeno pristni destilati!

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

dvojno marčno pivo
v sodčkih in steklenicah



črno Herkules-pivo
v sodčkih in steklenicah

Glavne zaloge: Celje, Poljčane in Varaždin.

Najboljše in cenejše dalmatinsko

kupite pri tvrdki

VINO

I. P. Matković,

Celje, Slomškov trg 1
(nasproti farne cerkve),

katera pošlje na zahtevo vzorec brezplačno!
Cene zelo primerne. Postrežba točna,

F. S. Lukas, Celje

Distillerie et Fabrique
de Liqueurs

Kleparstvo in vodovodne instalacije

Franjo Dolžan
Celje

Kralja Petra cesta

se priporoča za vsa v zgoraj navedeno
stroko spadajoča dela kakor tudi popra-
vila. Proračuni vedno na razpolago.
Postrežba točna. Cene solidne.



Cenjenim
gg. gostilničarjem
se priporočata

M. in A. Baldasin

izdelovanje sodavice in
pokalice

Gaberje pri Celju.



Delniška pivovarna Laško

priporoča

svoje priznane najboljše izdelke:

**Marčno, Dvojno marčno,
Eksportni ležak in Porter.**

Pozor!

Manufakturno blago

najboljše kakovosti kupite samo v veletrogovini

pri
SOLNCU  **CELJU**

Za obilen obisk se priporoča

Alojz Drogenik

CENE KONKURENČNE!

Pozor!

TATVINA VAŠIH STEKLENIC
je onemogočena! JEDKOVICA s ka-
tero si lahko vsak gostilničar svoje
steklenice sam zaznamuje, se dobi pri
Sanitas, Celje.

JUHAN

JUHAN




je najboljši pridatek
k hrani.

Dobi se v vseh
špecerijskih
trgovinah.

Pivovarna Tomaž Götz v Mariboru

priporoča svoje kot izborna priznana

marčno pivo  **Bock - pivo**

v sodčkih in steklenicah

