

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

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

Telefon 2467.

Člani obeh gostilničarskih zvez dobijo list brezplačno.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 11.

Maribor, dne 2. decembra 1931.

Leto I.

Novo izvoljenima narodnima poslancema.

Novo izvoljenima narodnima poslancema gg. Cerar Antonu, gostilničar iz Kamnika, in Makar Danijelu, gostilničar v Metliki, izrekamo naše najiskrenejše tovariške čestitke z nado, da bosta kot prava zastopnika našega stanu znala na pristojnem mestu razložiti težave naše obrti. Ne želimo si nobenega posebnega položaja v naši državi, zavedajoč se, da je socialni mir temelj zdravemu napredku našega gospodarstva, želimo pa, da se že z ozirom na tujski promet, ki je še svetla točka v tej gospodarski depresiji, razbremenijo neznosna davčna bremena, želimo pa tudi dosledno spoštovanje zakona, nepristranost ter skrajno poštenost. Živel!

Kakšnim poklicem pripadajo narodni poslanci: bivših ministrov je 13, advokatov in notarjev 61, županov 34, trgovcev 26, posestnikov in ekonomov 37, duhovnikov 22, zdravnikov 15, profesorjev 14, novinarjev, publicistov in privatnih uradnikov 16, industrijcev 6, rentijerov 5, bivših učiteljev 5, samoupravnih uradnikov 4, inženirjev 5, bivših diplomatov 4, bankirjev 4, gostilničarjev in kavarnarjev 4, bivših sodnikov 2, lekarnarjev 2, fotografov 1, bivših državnih uradnikov različnih strok 13.

Gostilničarski obrt v novem obrtnem zakonu.

Novi obrtni zakon, ki stopi v veljavo dne 9. marca 1932, deli obrte po načinu podeljevanja obrtnih pravic:

1. na take, ki se izvršujejo na podlagi pooblastila,
2. na take, ki se izvršujejo na podlagi dovolila.

Pooblastilo je v bistvu istega pomena kakor dosedanji obrtni list, dovolilo pa je istovetno s koncesijo.

Gostilniški obrt, ki ga novi zakon naziva kot ugostiteljski obrt, je uvrščen med obrte, za katere je potrebno dovolilo.

Ker so naši člani gotovo radovedni, kaj nam prinaša novi obrtni zakon, hočemo za danes iz zakona samo nekatere najvažnejše določbe objaviti.

Ugostiteljskih obratov našteva novi zakon devet:

1. **hotel** s karakteristiko: najmanj 15 posebno komfortno opremljenih prostorov;
2. **restavrant**: srednji obseg in komfort, brez garaže ali prevoznih sredstev;
3. **gostilna**: manjši obseg, jedila in pijače vsake vrste, prenočišča;
4. **krčma**: mali obseg, alkoholne pijače in v omejenem obsegu tudi jedila, brez prevoznih sredstev;
5. **kavarna**: večji obseg in komfort, alkoholne pijače in brez alkoholne pijače, hladna in izjemno v omejenem obsegu tudi topla jedila, brez prevoznih sredstev;
6. **prenočevališče**: oprema s preprostimi komfortom;
7. **panzija**: sobe s postrežbo, prehrano in pijačo za stalne goste skoz daljši čas;
8. **bife**: manjši obseg z boljšo opremo, mrzle jestvine in vsakovrstne pijače, brez prenočišč in prevoznih sredstev;

9. **ljudska kuhinja**: jedila in brezalkoholne pijače.

Drugačni nazivi ugostiteljskih obratov kakor tu navedenih v bodoče niso dopustni. Vsi obstoječi obrti se morajo urediti tako, da bo njihov delokrog v skladu z nazivom. Za hotele in restavrate se lahko pridržijo nazivi mednarodnega slovesa.

V prenočevaliških, bifejih in ljudskih kuhinjah so igre prepovedane, glasba je dopustna samo v restavrantih, gostilnah, krčmah in kavarnah in to le z dovoljenjem krajevnega policijskega oblastva. Ravno v teh obratovalnicah se smejo izjemoma in pod gotovimi pogoji dovoliti tudi kinematografi.

Točenje alkoholnih pijač v kavarnah sme ban omejiti na prodajo v steklenicah, točenje žganih pijač pa prepovedati.

Dovolilo za katerikoli ugostiteljski obrt izdaje prvostopno upravno oblastvo. Točenje mora pa še pred početkom odobriti finančno oblastvo po sedanjem načinu. V kolikor ne nasprotuje določilo novega zakona, velja takozvani gostilniški pravilnik še nadalje do izdaje novih odredb.

Dovoli se lahko z enim in istim dovolilom kupno izvrševanje več vrst ugostiteljskih obrtov, vendar z omejitvijo, da se z panzija ne sme združiti noben drug ugostiteljski obrt, hotel pa se lahko spoji samo z restavrantom ali kavarno.

Za premestitev obrata na drug kraj iste občine je potrebno odobrenje upravnega oblastva glede primernosti kraja in lokala. Novo dovolilo ni potrebno.

Za izvrševanje važnejših ugostiteljskih obrtov (hotel, restavrant, gostilna, kavarna, prenočevališče, panzija) bo ministrstvo trgovine in industrije predpisalo **usposobljenostni dokaz**.

Zanimivo je, da zakon izrecno omenja za ugostiteljske posle tudi takozvani »hišni obrt« in sicer za prenočevališča in za ljudske kuhinje. Kdor poleg svojega gospodarstva oddaja stanovanja, sobe ali hrano sam ali s pomočjo rodbinskih članov, ne potrebuje za tak posel niti pooblastila niti dovolila.

Na vinogradništvu in postranskega podjetja, v katerih se v manjšem obsegu predelujejo lastni pridelki, se ne uporabljajo predpisi obrtnega zakona.

Točenje vina lastnega pridelka smejo po novem zakonu opravljati vinogradniki na podstavi posebnega pooblastila prvostopnega upravnega oblastva samo v krajih, kjer je tako točenje že doslej bilo v navadi, in v času, ki ga odredi oblastvo. Z bansko naredbo se bodo predpisali pogoji za izdajanje takih pooblastil, ki se lahko omejijo samo na siromašne vinogradnike in na kraj, kjer je vino pridelano.

Vprašanje pripadnosti ugostiteljskih strok k trgovskim ali obrtnim obratom je že od nekdanj sporno, vendar so se v praksi doslej prištevali k slednjim. Nasprotno stališče zavzema menda novi obrtni zakon, ker izrecno določa, da v zborničnem zastopstvu trgovina obsega tudi ugostiteljstvo.

Glede združnih organizacij bo treba objaviti še posebno razpravo. Za danes naj zadostujejo ti-le podatki:

Zdruge (v bodoče udruženje ali združbe), ki bodo obstojale dne 9. marca 1932, obstojajo na-

prej, morajo pa svoja pravila prilagoditi novim predpisom. Ker novi zakon uvaja načelo, da se obrtniki in trgovci združujejo samo za cela sreska področja, ali več sreskih področij, je verjetno, da bo v srezih, v katerih spadajo gostilničarji v različne zadrug, potrebna reorganizacija. Pravila potrjuje zbornica, kateri pripada tudi nadzorstvo nad udruženji. Združne zveze obstojajo še naprej, bodo pa podrejene določilom družbenega zakona.

Zaslišenje udruženja je zakonito predpisano posebno tudi pred podelitvijo dovolila za nov obrt, pred odobrenjem premestitve obrata in pred izdajo dovoljenja za točenje lastnega pridelka.

Ministrski uredbi glede usposobljenostnega dokaza in banski naredbi glede vinotočev lastnega pridelka bomo morali posvetiti največjo pozornost.

Vinski mošt s stališča trošarinskih predpisov.

(Konec.)

Pa bode menda kdo ugovarjal, češ, kar velja za državno trošarino, mora veljati tudi za banovinsko in občinsko trošarino in mora ostati tedaj vino, ki se je nabavilo še kot vinski mošt, oproščeno od banovinske in občinske trošarine tudi tedaj, ko je postal vinski mošt ino.

To naziranje pa ni utemeljeno v zakonu. V smislu členov 75 in 79 trošarinskega zakona sta namreč banovinska in občinska trošarina samostojni trošarini, ki se pobirata nezavisno od državne trošarine, tedaj ne več v obliki doklad ali naklad na državno trošarino. Pri dokladah in nakladah, ki so se pobirale v izvestnih odstotkih državne trošarine, je bila usoda teh doklad in naklad dejanski povsem odvisna od državne trošarine, pri samostojni banovinski in občinski trošarini je pa ta odvisnost odpadla. Banovina je tedaj brezdvomno upravičena pobirati na vino, ki se je nabavilo že kot vinski mošt in je tedaj državne trošarine prosto, banovinsko trošarino in isto velja tudi za občinsko trošarino.

Važno je nadalje vprašanje, kaj velja, če se vino, ki se je prejelo še kot vinski mošt in ki je tedaj državne trošarine prosto, odtuji na drugo osebo (proda, podari, zamenja itd.). Ali je tudi tako oddano vino trošarine prosto? Brezdvomno bodo nanesele namreč prilike, da bo marsikdo, ki si je nabavil vinski mošt za lastno porabo, oddal pozneje kako količino vina drugi osebi. Taka oddaja pa mora biti seveda samo slučajna, se torej ne sme vršiti obrtoma, ker je sicer podana kršitev obrtnih in taksnih predpisov.

Duhovnikom se šteje nadalje zbirčno vino v službene dohodke ter se realizira ta dohodek deloma na ta način, da duhovniki del zbirčnega vina prodajo. Ali preide tedaj oprostitev od trošarine tudi na odtujeno vino? Ne! Ampak v takih slučajih mora odtujitelj oddajo vina prijaviti ter plačati **državno trošarino sam, dočim plača banovinsko in občinsko trošarino prejemnik vina**. To velja splošno brez izjeme za državno, banovinsko in občinsko trošarino. Prevžitkarsko vino, n. pr., ki se je prejelo še kot vinski mošt, je oproščeno od državne in banovinske trošarine, pa samo v toli-

ko, v kolikor ga porablja prevžitkar sam za lastni konsum.

Čim pa bi prevžitkar tako vino odtujil (prodal, podaril, zamenjal) mora oddajo pri svojem oddelku finančne kontrole prijaviti ter **plačati državno trošarino, dočim plača prejemnik vina banovinsko in občinsko trošarino**. Trošarinska oprostitev je vezana tedaj na osebo prvega prejemnika in ne na predmet kot tak ter ugasne, čim preide vino na drugo osebo. Če se pri oddaji vina ne postopa na navedeni način, je podan dejanski stan tihotapstva ter se kaznujeta odtujitelj in prejemnik vina kot tihotapca.

Nadaljno ugodnost za promet z vinskimi moštom vsebuje točka 20 člena 103 trošarinskega pravilnika, ki urejuje postopek glede prevoza vina lastnega pridelka za domačo potrebo iz ene občine v drugo v tistih slučajih, kjer vinogradnik ne stanuje na področju tiste občine, v kateri je njegov vinograd. Tak prevoz vina — in sicer največ 200 litrov mesečno — dovoljuje finančna direkcija na tozadevno posebno, s 5 Din taksirano prošnjo vinogradniku, ki dobi posebno knjižico, v katero vpiše kontrolni organ vsak prenos vina iz druge občine.

Če namreč prenese vinogradnik ob času trgatve **grozdje ali vinski mošt** iz vinograda na svoj dom, sme to storiti glede **grozdja**, ki sploh ni pod kontrolo, brez nadaljnega, prevoz **vinskega mošta** pa prijavi samo pri oddelku finančne kontrole, v čigar službenem okolišju leži vinograd, oziroma pri občinskem načelniku občine, v kateri leži vinograd, in dobi trošarinsko izkaznico, ki krije transport vinskega mošta. **Prošnja na finančno direkcijo torej pri prevozu vinskega mošta iz ene občine v drugo odpade**. Za tak na dom spravljeno vinski mošt, oziroma po 20. novemburu vino, veljajo enaki predpisi, kakor za vinski mošt, odnosno vino, ki se nahaja v **vinogradski kleti vinskega producenta**, namreč vino ni pod kontrolo in prav tako ni podvržen konsumu za domačo potrebo nobeni omejitvi ali kontroli.

Pri tem treba omeniti še naslednje: mnogi vinogradniki, ki ne morejo prodati svojega pridelka po primerni ceni, otvorijo takozvane vinotoče pod vejo, za katere veljajo posebni predpisi. Ti vinotoči se dovoljujejo načeloma le **samo za kraj, kjer je trta obrodila**.

Marsikdo, ki se je okoristil z omenjeno ugodnostjo in je spravil svoj vinski pridelok kot vinski mošt na dom ali sprešal grozdje doma, bo morda sklepal, da je s tem tudi že prejudicirano vprašanje, kje se bo izvrševal vinotoč, odnosno, da se mu bo dovolilo izvrševanje vinotoča brez nadaljnega na domu, češ, v vinogradu, ki se nahaja v drugi občini, sploh nimam nobenega vina več. Taka špekulacija se pa ne bo obnesla, ker se pri odločitvi, kjer naj se izvršuje vinotoč pod vejo, ne bo oziralo prav nič na dejstvo, da se je spravil vinski pridelok že kot mošt na svoj dom v drugi občini. To naj tedaj upoštevajo vinogradniki, ki se želijo okoristiti z ugodnostjo točke 20, člena 103 trošarinskega pravilnika, a nameravajo zaprositi pozneje za vinotoč pod vejo.

Končno še vprašanje, kakšne ugodnosti nudi promet z vinskimi moštom **trgovcem z alkoholnimi**

pijačami in točilcem takih pijač. Prav za prav nobenih. Do dne 20. novembra bo točil gostilničar vinski mošt tudi banovinske trošarine prosto, po 20. novembu pa bo moral, kakor doslej, prijaviti zalogo, oziroma se bo ta zaloga ugotovila po organih finančne kontrole ter bo moral, če nima zasebnega prostega skladišča za vino, plačati državno in banovinsko trošarino. Razlika napram prejšnjemu stanju je torej edino ta, da vinski mošt tudi ni več predmet banovinske trošarine, sicer pa je ostalo vse pri starem.

Namen pretakanja.

Kmalu bo čas prvega pretakanja vina. To delo je v kletarstvu prav gotovo eno najvažnejših opravil, ki ga moramo od Božiča do Svečnice izvršiti. Brez pretakanja ni dobrega kletarstva in če ne pretakamo, se vino prej ali slej pokvari.

Namen pretakanja je, da se vino loči od lahognilnih snovi, to je: od drož ali od kaleža; daljni namen pretakanja je, da se dovaja vinu zrak, ki pomaga, da se iz vina hitreje izločijo snovi, ki ga kalijo in delajo nestanovitnega.

Važno je, da se pretakanje ob pravem času izvrši. Drože sestoje največ iz odmrlih kvasnic, iz beljakovin, sluznatih snovi, vinskega kamna, škodljivih (gnilobnih) glivic posebno, če je grozdje gnilo itd. Če bi ne pretakali, se ob večji toploti poleti tak kalež začne vzdigovati in razvijati se začnejo škodljive glivice, ki razkrajajo v vinu alkohol, kislino in druge snovi, in to tim prej, čim slabša je klet in čim šibkejša (manj alkoholno) je vino.

Kolikokrat pretakamo vina? — Navadno pretakamo vina v prvem letu le dvakrat, boljše kvalitetna vina pa tudi tri- do štirikrat. V drugem letu pretakamo vina navadno le enkrat do dvakrat, v poznejših letih pa samo enkrat na leto, oziroma po potrebi.

Stara, posebno fina buketna vina pretakamo tako, da pridejo čim manj mogoče z zrakom v dotiko; mlada, posebno sluznata vina pa pretakamo tako, da se čim bolj zraka nasrkajo, to je, da jih pri pretakanju čim bolj prezračimo.

V kakem vremenu pretakamo vino? Če le mogoče, pretakamo vino ob lepem, jasnem vremenu. Pri tem pa pazimo, da se klet oziroma vino med pretakanjem preveč ne ohladi. Pri lepem vremenu in visokem barometerskem pritisku uhaja manj buketnih snovi in ogljikove kisline iz vina, kar je važno posebno za staro vino. Mladno vino potrebuje zrak, a vendar ga ne smemo vselej zračiti, zlasti ne, ako je podvrženo rjavenju.

Kako vino prvič pretakamo? Na to vprašanje nam odgovarja vino samo. Vendar je treba previdnosti, da si s pretakanjem ne pokvarimo vina. Običajno je pred pretakanjem napraviti poskus in sicer tako, da iz soda natočimo kozarec vina in ga postavimo na dotični sod. To vino potem opazujemo v kozarcu, kako upliva zrak nanj.

V primeru, da se vino v kozarcu čez nekaj dni lepo očisti, je znamenje, da vino potrebuje zraka in da ga je radi tega pri pretakanju dobro prezračiti. V to svrhu pritrdimo na pipo razpršilnik, ki je podoben onemu vrtnih škropilnic za zalivanje. Skozi tega prši vino iz pipe v finih curkih v škafo, da se obilno pomeša z zrakom. Če nimamo takega razpršilnika, potem denemo v škafo, postavljen pod pipo, kako metlico ali rešetko, skozi katero teče vino, da se močno peni in zrači. Navadno se zgodi, da postane vino po pretakanju motno, ali tega se ni bati. Čez nekaj tednov opazimo, kako blagodejno je učinkovalo pretakanje na vina, ker se je lepo učistilo in postalo milejšega okusa kakor pred pretakanjem.

Zgodi pa se lahko tudi, da pri poskušnji vina čez nekaj dni ni vino v kozarcu nič bolj čisto. V tem slučaju je najbrže v vinu še

precej sladkorja in sluznatih snovi, ki se ne marajo izločiti. Tudi v tem slučaju bode vinu koristilo zračenje in pretakanje.

Tretji slučaj je pa ta, da se vino v kozarcu popolnoma spremeni, da se zgosti in postane rjavo in dobi neprijeten duh. Temu pravimo, da je vino »porjavelo«. V tem primeru je treba vino pretočiti tako, da pride čim manj z zrakom v dotiko. Najbolje je, da se poslužujemo v to svrhu vinske sesalke (pumpice), sod pa, kamor vino pretakamo, moramo močno zažveplati; na 1 hektoliter vina zažgemo 1 azbestni žvepleni trak. Žveplo zažgemo neposredno pred pretakanjem — žveplov dim je žveplov dvokis, ki se pri gorenju žvepla razvija, uniči isto snov, to je neko kvasilo, ki povzroča rjavenje.

Drugič pretakamo vino proti spomladi, preden se zviša toplota v kleti, to je okoli Velike noči. Če vino še sladi in je drugače brez napake, je to pretakanje velike važnosti, ker s tem osvežimo delovanje kiselnih glivic v njem in se začne vino prašiti in s tem čistiti. Pri tem pretakanju ga ne smemo zažveplati, ker bi s tem zamorili delovanje glivic. Če je pa vino že popolnoma pokipelo, mu zmerno žveplanje (na 1 polovnjak vina 1 azbestni žvepleni trak) dobro stori. Vino je potem še bolj čisto, bolj stanovitno in bolj čistega okusa.

Če se pa vino tekom enega meseca po drugem pretakanju zadostno ne očisti, potem se priporoča, čiščenje pospešiti umetno. To se zgodi s tem, da ga čistimo s kakim čistilom, ali pa da ga precedimo (filtriramo).

Ponovno pripomnimo, da je pretakanje vina eno najvažnejših kletarskih opravil in da brez pretakanja — pravilnega in pravočasnega — ni pravilnega kletarstva!

Gospodinjstvo.

Naše perilo.
(Nadaljevanje.)

V mnogih obratih so danes uvedeni papirnati prtiči (servijete). Brezdvomno je prtič iz blaga lepši, kakor tak platnen, na katerem se lahko ugotovi jedilnik svojega prednika. Ako razmere ne dopuščajo, da se pranje vkalkulira v ceno, ostani raje pri papirju. Lahko mi kdo oporeka, da je dajenje rabljenih prtičev prepovedano, a se vendar še dogaja.

Mnogo preglavic delajo gospodinji razni madeži na perilu in oblekah. Nekateri odstraniš z običajnim pranjem, drugi, bolj trdovratni, zahtevajo radikalnejša sredstva. Madeže kratkomalo pustiti, ne kaže, kolomaz itd. razjedajo tkanine. Sveže madeže odstraniš navadno brez posebnih težkoč, za zastarele rabiš več potrpežljivosti. Iz pralnega blaga skušaj najprej odstraniti madež s pomočjo vode in mila. Šele če to ne pomaga, segaj po kemičnih sredstvih.

Predvsem moraš vedeti, od česa je nastal madež, da izbereš pravo sredstvo za odstranitev.

Rjaste madeže dobiš na perilo, če pride z mokrim železom v dotiko. Na sveže madeže kani limonov sok, položi blago med 2 mokri krpi in ga vroče zlikaj. Dobro sredstvo je tudi: zavri limonovega soka in finega namiznega olja in pomoči rjast madež v to tekočino. Za zastarele madeže vzemi ščavno sol. Napolni bakreno posodo z vročo vodo, pritisi madež na posodo in ga drgni z zdrobljeno ščavno soljo. Nato perilo temeljito izplakni, ker je ščavna sol jedka.

Madeže od sadja in vina odstraniš večkrat že pri pranju. Če to ne zaleže, namoči madež v kislem mleku, vročem limonovem soku, ali v mešanici iz enakih delov vode in salmijaka. Zelo učinkovito je, če držiš moko blago nad žveplene pare. V ta namen vžgi malo trakastega žvepla ali enostavno nekaj žveplenk. Tudi nazadnje to blago dobro izplakni.

Plesen so male glivice, ki se zelo hitro razmnožujejo in se pojav-

ljajo na perilu kot črne ali sivkaste pike. Nastanejo, če gospodinja perilo vlažno hrani. Včasih se da-jo čisto lahko odstraniti, ako opereš perilo v močnejšem lugu. Tudi beljenje na solncu je uspešno. Učinek povečaš, ako primešaš vodo, s katero škropiš perilo, mešanico terpentinovnega olja in čiste-ga špirta. Na eno škropilnico vode vzemi eno žlico terpentinovnega olja in dve žlici špirta.

Madeži od kolomaza izginejo, če jih namažeš z maslom. Maslo zmehča madež, ki se pozneje z vodo ali bencinom odstrani.

Smolo namaži s terpentinom in zmehčani madež izperi z vodo ali bencinom.

Madeže od mleka ali kave hitro odstraniš, če jih namažeš s čistim glicerinom.

Madeže od sladkorja pomoči v čist špirt.

Madeže od sveče položi med dva pivnika in jih pogladi z vročim likalnikom. Premikaj pivnik tako dolgo, dokler ne ostane popolnoma čist.

Črnilo spraviš iz perila, če ga namočiš v sladko mleko. Mleko večkrat menjaj. Za belo perilo rabiš lahko limonov sok. Zelo stare madeže odpravi s ščavno soljo ali klorovim apnom.

Madeže od rdečila snaži s špiritom.

Od apna poškrabljen obleko čisti s pristnim vinskim kisom. Stori to čimprej, sicer ti apno blago razje.

Pomni! Topelbencin hitreje in bolje snaži nego mrzel, nikar pa ga ne segrevaj nad plamenom, da ti ne eksplodira. Postavi steklenico, napolnjeno ne do roba in zavito v papir ali krpo, za nekaj časa v vročo vodo. Večkrat pušča bencin robove na blagu. Odstraniš pa jih, če jih potrosiš z gosto kašo iz bele glinice in špirta. Ne čisti nikdar pri umetni luči!

Kletarstvo.

Vprašanje J. M. v M. pri L. Neugodno deževno vreme v mesecu septembru me je letos prisililo od-nosno zapeljalo, da sem grozdje prezgodaj potrgal. Zakrivili so to tudi drugi vinogradniki — sosedi, ki so prezgodaj brali, in katerim sledijo običajno druge ovčice. Grozdje seveda še ni bilo docela dozorelo in je bilo tudi precej gnilega. Slišim pa in se tudi spominjam iz lastne prakse, da mošti iz nepopolno dozorelega in gnilega grozdja ne pokipijo dobro, da taka vina rada porjavijo ali požrnijo ali pogrenijo, in da so sploh nestanovitna. **Kako je postopati z letošnjim vinom iz prezgodaj pobranega in gnilega grozdja, da ozdravi in se učisti in da je stanovitno?**

Odgovor: Razume se, da prezgodaj potrgano grozdje nima tiste sestave kot popolnoma zrelo. Zato je mošt prezgodaj potrganega grozdja slaba hrana za kiselne glivice in se vrši njegovo kipe-nje nepravilno, sladkor zastaja in na njem se razpasejo razne druge glive kot n. pr. one, ki povzročajo sluznatost in grenkobo vina in to vse je povod, da se tako vino ne čisti in da ima napačen okus. Seveda tako vino tudi rado porjavi, čim pride z zrakom v dotiko. Kako postopati z mošti iz gnilega grozdja, smo govorili v zadnji številki našega lista. Če tedaj v vinu ni pokipel ves sladkor, je zelo na mestu raba čistih drož, ki jih čimprej naročite pri drž. kmetijski poskuševalni in kontrolni postaji v Mariboru; naročilo, ozir. prošnji priložite kolek za 5 Din. Kako se te čiste drože rabi, o tem Vas pouči priloženo tiskano navodilo. Če torej Vaše vino še ni pokipelo, ga pretočite, pripravite in dodajte mu čistih drož ter skrbite za pravilno kipelno toploto 15—20° C). Po končanem kipe-nju pretočite vino v dobro zažveplan sod, da ustavite delovanje škodljivih glivic. Ko se vino pomiri, treba ga je čistiti z želatino ali pa še bolje filtrirati. — Prečitajte si tudi današ-

nji članek »Kako ravnati z letošnjim vinom?«

Vam kakor mnogim drugim Vašim tovarišem nujno svetujemo, da se udeležite trodnevnega kletarskega tečaja, ki ga priredi Zveza gostilničarskih združenj v mesecu januarju prihodnjega leta na Vinarski in sadjarski šoli v Mari-boru.

Vprašanje A. P. v R. na D. Dobil sem 50 hl mošta, ki je na polovico prevrel, nato je vrenje umetnim potom bilo ustavljeno, mošt pa filtriran. **Kako spravim napol pokipel, nato pa umetno ustavljen mošt zopet v kipe-nje?**

Odgovor: Mošt, ki je bil v svojem kipe-nju ukinjen, spravite zopet v kipe-nje najbolj na način, da mu dodate kvasne glivice ter skrbite za primerno temperaturo mošta (15—20° C).

Kvasne glivice (čiste vinske drože) dobite pri drž. kmet. posk. in kontrolni postaji v Mariboru (Vrbanova ulica); vlogo kolekujte s 5 Din. Kako se te čiste drože rabi, o tem Vas pouči od imenovane postaje priloženo tiskano navodilo.

Vprašanje Fr. S. v L. Kaj se mora dodati vinu in kako je z njim ravnati, če se hoče napraviti dober pelinovec ali pelinovo vino? **Kako napravimo pelinovec (vermut)?**

Odgovor: Kako se napravi pelinovec (pelinkovec, vermut), opisuje g. Skalicky v svoji knjigi »Kletarstvo«, ki jo dobite za 70 D pri Zvezni knjigarni in Ljubljani. Izmed mnogih receptov, ki se v strokovni literaturi navajajo, naj bo opisan oni, ki ga je pisec sam že več let uporabljal:

Sto litrov dobrega, ne prekislega mošta se vkuha v odprtem, dobro pocinjenem kotlu na polovico. V to svrhu naj mošt prav počasi zavre, med kuhanjem naj se pridno meša, da se ne prismoči in potem naj tako dolgo vre, dokler iz njega ne izhlapi toliko vode, da ostane le polovica prejšnje množine mošta. Iz 100 litrov mošta dobimo na tak način 50 litrov zgoščenega, zelo sladkega mošta. Tako zgoščen in shlajen mošt se napolni v primerno veliko vinsko posodo, ki ima dovolj obširno vehino luknjo. Skozi to luknjo obesimo v mošt, dolgo, ozko vrečico, natlačeno s suhim, zrezanim pelinom ter drugimi zelišči (dišavnicami). Iz teh zelišč se mošt navzame okusa in vonja. Sod z moštom moramo hraniti v dovolj gorkem prostoru 18 do 20° C), da lahko kipi. Vkuhanemu moštu prilijemo še 2 do 3 litre dobrega, že kipečega mošta ali pa čistih drož, da vzbudimo (povzročimo) kipe-nje. Nato zamašimo sod s kipelno veho, na katero je vrečica privezana s trakom, tako da jo po potrebi venjak potegnemo in izzemo. V kipečem moštu se tvori alkohol, ki izluži iz zelišč potrebne dišave. Kadar se nam pa zdi, da je v vinu dovolj dišečih snovi, vrečico odstranimo. Kadar vino pokipi, ga moramo pretočiti in, če treba, mu dodati nekoliko sladkorja ali finega špirta. Dober pelinovec mora imeti vsaj 6% sladkorja in 14 do 16% alkohola. Ko se vino ustara in primerno učisti, ga napolnimo v steklenice, ki jih dobro zamašimo in ležeče spravimo v hladno klet.

Vprašanje K. S. v K. pri M. Letošnja trgateg, ki sem jo obavila šele po 15. oktobru, mi je dala 30 hektolitrov prav dobrega vinskega mošta, ki je imel — po sortah — 21 do 24 stopinj sladkorja po Klosterneuburški moštni tehtnici. Vinska klet, kjer mošt kipi, je dobra, le nekoliko bolj hladna. Mošt je začel, sicer počasi, pravilno kipe-ti in je prešel kmalu v burno kipe-nje, a naenkrat je kipe-nje prenehalo. Pripominjam, da v isti kleti shranjujem tudi zimska jabolka (približno 1500 kg), razno zelenjavo, zelenjadne in sadne konzerve, in v bojazni, da bi mi jabolka ne pričela gniti, sem klet večkrat, tudi ponoči, močno zračila. **Kaj storiti, da mošt, ki je na-**

enkrat prenehal s kipenjem, zopet spravim v kipenje?

Odgovor: Predvsem opozarjamo na dejstvo, da v vinsko klet spada le vino, vino in še enkrat samo le vino! Krompir, repa, zelenjava, kislo zelje, kislja repa, kisle ogurke, kis in tudi sadje se naj ne spravlja v vinsko klet. Vse te snovi kot take, zlasti pa še v gnijočem stanju, dajejo zraku za vino neprijeten duh, ki se ga sčasoma vino navzame.

Kvalitativno dobri mošči, ki vsebujejo mnogo sladkorja, kakor letos od dobrih vrst in leg ter ob pozni trgatvi, kipijo vobče bolj težko, bolj počasi. Zategadelj je treba vrenje strokovno pravilno voditi, regulirati, po drugi strani pa vse odstraniti, kar bi ga oviralo. Skrbeti je za pravilno kipelno temperaturo, ki začetkoma naj ne bo nižja od 12—15 stopinj C, pozneje pa enakomerna. Čim boljše, to je: čim hitreje in pravilneje se kipeenje izvrši, tim hitreje in boljše se tudi vino učisti. Zato moramo paziti, da se kipeenje ne ustavi, dokler ves sladkor ne pokipi. Posebno moramo paziti, da se med kipeenjem klet ne ohladi. Kipelno klet zračimo radi tega le podnevi, kadar je zunaj toplo; po potrebi pa tudi v kleti zakurimo, da obdrži mošt pravilno kipelno toploto.

V Vašem slučaju klet dobro prezračite in pretočite mošt ob temeljitem prezračevanju v zdrav, pa nezažveplan sod. Pričakovati je, da bodo naravne kvasnice pri tem oživele ter sčasoma začele bolj krepko delovati. Skozi ves čas skrbite za primerno kipelno temperaturo. Če bi to ne pomagalo, potem poskusite s čistimi vinskimi kvasnicami, katere dobite pri državni kmetijski, poskusni in kontrolni postaji v Mariboru (Vrbanova ulica) z navodilom o uporabi dotičnih kvasnic. Namesto tega načina je zelo priporočljivo tudi primešanje 3—5 litrov kakega dobrega ter burno kipečega mošta na 1 hl mirujočega mošta, čim je ta že pretočen in prav močno prezračen.

Da pa boste v bodoče v tem in v vseh drugih vprašanjih sodobnega naprednega kletarstva temeljito poučeni, Vam kakor tudi Vašim prijateljem vrhutega priporočamo, da se udeležite trodnevnega kletarskega tečaja, ki ga priredi Zveza gostilničarjev v Mariboru v januarju 1932.

Vprašanje I. P. v R. Koliko drži vinska in druga posoda (sodi, kadi)? Kako je to zmeriti, oziroma izračunati?

Odgovor: Na to vprašanje dobite hiter in točen odgovor, če si kupite tabelo, ki jo je svoječasno sestavil Franc Makuc v Vinici in ki Vas stane s poštnino vred samo le 2 Din. Tabela je dobila tudi v Narodni knjigarni in v knjigarni kmetijske zadruge v Ljubljani.

Vprašanje Fr. K. iz L. v N. Vino, ki je imelo nekoliko neprijeten duh in okus, sem zdravil in ozdravil z eponitom. Toda pri tem je dobilo vino tako belo barvo, skoraj kakor voda, kakor doslej še nikoli. Vino je drugače močno in dobrega okusa, toda takega vodenobarvnega vina vendar ne morem točiti. **Kako se vodenobarvno vino popravi, da dobi pravo barvo?**

Odgovor: Bolj svetla barva vina se danes cení. Da pa bo dobilo vino vendar nekoliko bolj rumeno barvo, ga zrežite (zmešajte) z bolj temnobarvnim in enakovrednim vinom, če imate takega na razpolago. Če pa vina nočete rezati z bolj temnobarvnim vinom, potem do-

sezete bolj rumeno barvo s pomočjo sladkornega barvila ali karamela, to je žganega sladkorja, ki si ga tudi sami lahko pripravite. Na prah stolčeni sladkor segrevate na žerjavici, da se stali. Pri tem morate vedno mešati, da se ne pripali. Kadar sladkor porjavi in se začne peniti, ga zalijete z nekoliko vode, da ostane raztopljev. S tako barvo lahko pomagata vinu (ali tudi žganju, n. pr. slivovki) do temnejše barve. Potrebno množino barve je pa najprej poskusiti na 1 litru vina. Sladkorno barvo (karamel, sladkorni kuler) se dobi tudi v drogerijah v obliki temnorjavne, sirupu ali medu podobne tekočine, ki pa mora biti brez slabega duha ali okusa.

Zanimiva rešitev!

Po dosedaj veljavnih predpisih se je izdajala vinogradnikom na tri mesece točilna pravica v svrhu točenja lastnega pridelka. Izjema se je napravila pri neki posestnici H. A., katera ima več vinogradniških posestev tik mesta Maribora in v njegovi bližini. Tej bogatašnji je finančna direkcija podelila že v času, ko še ni izčrpala svoje prve točilne pravice, že drugo točilno pravico in ji omogočila s tem, da je točila v posmeh vseh gostilničarjev celih 6 mesecev svoj lastni pridelek. — Proti takemu postopanju finančne direkcije se je Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru pritožila, ker je hotela izsiliti pravočasno odločbo, da bi se eventualno poslužila še ostalih pravnih sredstev. Šele po preteku 3 mesecev pa smo prejeli sledeče zanimivo rešenje:

Dravska finančna direkcija v Ljubljani.

Štev. 119.738-13641/5 ex 1931.

Ljubljana, 29. 10. 1931.

Zvezi gostilničarskih zadrug
v
Mariboru.

Na Vaše predstavke z dne 14. 8. 1931 št. 1129, z dne 22. 8. 1931 št. 1163-1 in z dne 15. 9. 1931 št. 1163-2 v zadevi vinotočev H. A., posestnici v Krčevini in Rošpohu, se Vam priobčuje naslednje:

Direkcija je podelila H. A. v tekočem letu dejansko dve točilni pravici za izvrševanje vinotoča pod vejo in sicer pod št. 52.713/5 7015/1 z dne 8. 5. 1931 za katastralno in politično občino Krčevina in pod št. 99.836/5 13.641 z dne 11. 8. 1931 za katastralno in politično občino Rošpoh. Prvi vinotoč se je izvrševal skozi predpisano dobo 3 mesecev v Krčevini št. 89, drugi pa v Rošpohu št. 181.

Imenovana je namreč zemljiško-knjižna lastnica nepremičnin vl. št. 5 k. o. Krčevina in vl. št. 132 k. o. Rošpoh ter je direkcija naziranj, da ne nasprotuje predpisom o vinotočih pod vejo, če se podeli vinogradniku, ki ima svoja vinogradniška posestva v različnih občinah, za vsako v drugi občini ležeče vinogradniško posestvo posebna pravica za vinotoč pod vejo, z drugimi besedami, da se podeli vinogradniku, ki ima svoje vinograde v različnih občinah, tudi lahko več točilnih pravic za točenje pod vejo, če se izvršujejo ti vinotoči dejansko v občinah in na kraju, kjer je trta obrodila.

Ta pogoj pa je bil v tu obravnavanem slučaju podan, ker ima H. A. svoje vinograde v dveh različnih občinah in je izvrševala odobrena vinotoča v dveh različnih občinah, namreč v Krčevini in v

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soke uporabljajte

ROGAŠKO SLATINO
vrec „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. —

Rošpohu ter na krajih, kjer je trta obrodila.

V predmetu se je poročalo tudi ministrstvu financ, oddelek za davke ter zaprosilo omenjeno ministrstvo za slučaj, če to pravno naziranje ne bi bilo pravilno, za primerna navodila.

Taksa za to rešitev je plačana v takсни marki, ki je uničena na sami rešitvi, ostala taksa po 20 Din pa se Vam v prigibu vrača.

Finančni direktor: dr. Povalej l. r.
Šef odseka: Podpis nečitljiv.

Ko se je Zvezi vročilo to rešenje, katero ne moremo smatrati za odločbo, ker nima najbitnejših svojstev upravnih odločb, smo poskušali ugotoviti, kaj je bilo na tej rešitvi tako izvanredno globokega, da so se pri sestavljanju iste belili glave finančni juristi skozi cele 3 mesece. Še bolj smo se začudili, da je ta enostavna rešitev prispela v naše roke po prilično ravno tako dolgem času, da je gospa H. A. mirno iztočila svoj pridelek. Če ne bi bili že naprej obveščeni, kaj namerava finančna direkcija storiti s prošnjo Zveze, bi v resnici menili, da je delala finančni upravi velike pomisleke, čeprav bi gotovo pri malem trudu izposlovala že od ministrstva v enem mesecu načelno rešitev, tako pa moramo smatrati tako postopanje finančnega ravnateljstva milo rečeno za nepravilno. Da se ne motimo v svojem dvomu, priča dovolj neko svoječasno opozorilo, ki smo ga vsaj za dogleden čas položili v naš arhiv. To rešitev je podpisal g. dr. Povalej, sedanji finančni ravnatelj pri Dravski fin. direkciji v Ljubljani. Čudimo se, da je tako visok finančni strokovnjak mogel podpisati tako rešitev, ko se je vendar moral spomniti na svojo precizno izjavo, ki jo je dal neki deputaciji v tem oziru, da se sme nemu vinogradniku dati samo ena točilna pravica. Mi se čudoma vprašujemo, kaj je bil vzrok, da je g. dr. Povalej napravil pri tej posestnici, ki je izvanredno dobro gmotno podprta, tako izjemo in s tem predrugačil svoje naziranje. Če bi se to prigodilo mlajšemu uradniku, bi menili, da ni mogoče dobro podkovan in da z lahkoto menja svoje nazore. Ker pa poznamo g. ravnatelja, da spada že v starejšo uradniško generacijo svoje stroke in je ob enem najvišji finančni upravni uradnik v Dravski banovini, moramo izključiti vsako nestalnost v njegovih naziranjih, ker predpostavljamo, da mora imeti tako visok uradnik, posebno še na tako odgovornem mestu, popolnoma jasne pojme tudi v najbolj kočljivih vprašanjih. Mi si ne bomo belili glave dolgo časa pri iskanju vzroka, temveč le vprašujemo, zakaj se je taka izjema izvršila baš zopet pri H. A.? Gospod dr. Po-

valej se morda še tudi spominja na ono pismo, ki ga je pisal v nemškem jeziku recimo še v svojstvu okrožnega finančnega ravnatelja v Mariboru iste gospe H. A. in s katerim je potem letala vsako leto po uradih. V splošnem izdaja g. finančni ravnatelj na tak način kaj rad svoje rešitve, ali bolje svoja mnenja. Ne vemo, če je tak način reševanja predviden pri upravnem postopanju, vemo samo to, da se zahteva od naših organizacij in od našega članstva dosledno za vsako rešitev kolek po 20 Din.

Proti temu rešenju finančne direkcije se je Zveza gostilničarskih zadrug naravno pritožila na ministrstvo z zahtevo, da zavrne to rešenje v materijelnem in formalnem oziru. Po ustavi so namreč pred zakoni in pred oblastmi vsi državljani enaki in se lahko poslužujejo s tem vseh pravnih lekov proti odločbam oblasti, seveda se jim mora nuditi možnost, da se pravna dobrina še pravočasno zaščiti. Po toči zvoniti je prekasno. S tem mislimo, da smo zadevo končali, pripravljani pa smo seveda dati kjerkoli o in ob vsaki priliki mogoče še bolj točna pojasnila. Obravnavali smo zadevo le zgolj iz administrativnega pogleda, dočim se v pravno stran te rešitve niti ne spuščamo, čeprav bi lahko mnogo rekli, posebno kar se tiče svojstev osebnih in stvarnih pravic.

Razno.

Zakon o spremembi in dopolnitvi zakona o merah, njih rabi v javnem prometu in nadzorstvo nad njimi, je objavljen v »Službenem listu« št. 74 naše banovine in ima sledeča važna določila: Čl. 22 se glasi: Pregledati in žigosati se morajo sodi, v katerih se glede na prostornino sodov kupujejo ali prodajajo vina, pivo, špirit in druge alkoholne pijače. Sodi se morajo tudi občasno pregledati in žigosati, sodi za pivo vsako drugo, sodi za vino pa vsako tretje leto. Dveletno, odnosno triletno razdobje se šteje od 1. dne tistega kalendarkega leta, ki pride za letom, v katerem se je žigosal sod. Čl. 26 se spremeni sledeče: Steklenice in posode za razpečavanje vina, piva in drugih alkoholnih pijač v gostilnah, pivnicah, kavarnah in drugih javnih prostorih, morajo biti opremljene z označbo prostornine in se morajo pregledati in žigosati. Pregledati in žigosati se morajo tudi posode za razpečavanje mleka in mlečnih proizvodov, kakor tudi zaprte steklenice ali druge posode, v katerih se prodaja mleko. Zaprtih steklenic, v katerih se prodaja vino, pivo ali druge alkoholne pijače, ni treba pregledati in žigosati.

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

Osrednja vinarška 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.

Vinski zakon in kletarski tolmač. V doglednem času izide razmeroma precej obširna knjiga pod tem naslovom. Vsebovala ne bo samo zakona o vinu s pravilnikom in obrazci, marveč tudi stvarno kazalo, avtentični komentar, leksikalna tolmačenja za razumevanje zakona in pravilnika, strokovne razprave o najvažnejših vinskih boleznih in napakah, dovoljenih kletarskih manipulacijah itd, vse v zvezi, odnesno v skladu z zakonom o vinu. To bo važna pomožna knjiga za vinarje, vinarke in kletarske zadruge, kletarje, gostilničarje, trgovce z vinom in spirituozami ter za vinske konsumente in kletarske kontrolne organe. Snov za tisk je zbral in priredil g. **Andrej Žmavc**, direktor Vinarske in sadjarske šole v pokoju, vršilec dolžnosti kletarskega nadzornika Dravske banovine v Mariboru. Ker bo velikost naklade tega izdanja omejena na najnujnejše številne izdovod, se interesentom priporoča, da že zdaj prijavijo omenjenemu piscu in izdajatelju, koliko komandov knjige naj za nje rezervira.

Vinski sejem v Ivanjkevcih se vrši dne 10. decembra t. l. v dvorani kolodvorske restavracije. Na sejmu bodo razstavljeni izključno vina iz Ormoško-Ljutomerskega vinskega okoliša. Dobila se bodo znana sortna vina, kakor šipon, rizling, beli burgundec, muškati silvanec, rulandec itd. ter mešani nasadi, vse v prvovrstni kvaliteti. Cene so za ta izborna vina letos izredno ugodne. Vsak interesent bo lahko imel na enem mestu veliko izbiro, dobil pregled o letošnjem letniku ter svojo potrebo kril. Železniške zveze so skrajno ugodne.

Izveček zakona o vinu. Sporočamo članstvu, da bo glasom dopisa vinarskega nadzornika Dravske banovine št. 736 z dne 19. 11. 1931 izšel »izveček važnejših določil iz zakona o vinu« od 9. 12. 1929 v slovensčini kot državni obrazec in se zadevna pogajanja že vrše z državnim tiskarno kraljevine Jugoslavije v Beogradu. Način razpečavanja te tiskovine še ni določen in bodo interesenti o tem pravočasno obveščeni.

Vinogradniki smejo polniti svoj pridelek v steklenicah. Obveščamo, da je vinogradnik glasom odloka od 8. 9. 1931, št. 43.553, upravičen, polniti vino lastnega pridelka iz lastnega zemljišča v steklenice in te steklenice opremiti po predpisih ter jih prodajati in sicer v mestih po najmanj 10 litrov in na deželi najmanj 5 litrov enemu odjemalcu.

Nova ureditev točenja lastnega pridelka v obliki vinočev pod vejo. Po novem obrtnem zakonu, ki stopi dne 9. marca 1932 v veljavo, določa čl. 437 v pogledu točenja lastnega pridelka sledeče: Točenje vina lastnega pridelka za potrošnju v prostorih lastnika morejo izvrševati v okviru dosedajšnjih predpisov samo vinogradniki na osnovi posebnega dovoljenja občega upravnega oblastva prve stopnje po zaslišanju pristojnega gostilničarskega združenja. Taka pooblastila se smejo izdajati le v krajih, kjer je bilo točenje že običajno in po dosedajšnjih predpisih dovoljeno. V tem pooblastilu ali dovoljenju se mora odrediti tudi rok točenja. Ban se pooblašča, da predpiše pogoje za izdajo takih pooblastil. V teh pogojih se lahko odredi, da se pooblastila izdajajo samo siromošnim vinogradnikom in le za kraj, kjer se vino prideluje. Še podrobnejšo razpravo o novem obrtnem zakonu priobčujemo na drugem mestu.

Autor-Centrala. Glasom dopisa Autor-Centrale v Zagrebu so se vse avtorske pravice za celo državo prenesle na Autor-Centralo, ki je torej edina v celi državi upravičena, izdajati dovoljenja za proizvajanje glasbenih del. Autor-Centrala je prenesla svoj sedež tudi iz Zagreba v Beograd.

Gostilničarska Samopomoč Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani.

(Poročilo iz odborne seje z dne 12. novembra 1931.)

Kratka situacija te gostilničarske ustanove je tale: Zapisali so pri vstopih ves stari material do 84 let starosti v zavarovanje. Tako po ustanovi ob prvem občnem zboru se je sklenilo pobirati mesečno za dva smrtna slučaja po 5 Din, to je 10 Din mesečno. Članstva se je v treh letih nabralo na 1780, od teh pa vsaki mesec 300—400 niti teh 10 Din ni plačevalo in je vsled tega bilo mesečno storjenih vplačil po največ 15.000 Din, smrtnih slučajev pa bilo samo dva nikoli, temveč po 4, 6 do 9, nekoč celo 11 v enem mesecu. Tedaj pa vprašamo, kako se je moral upravni odsek vežbati, koliko naj vsakemu izplača, da bo vsaj nekaj uspeha vidno. Da so bili dediči zadovoljnejši, se je celo vse pristopnine porabilo med izplačila posmrtnin in za upravne stroške, kateri so bili le na 10 Din letno določeni, kar pa tudi ne zadostuje. Ta težavni položaj uvidevši, je določil občni zbor dne 22. jan. 1930 pobiranje prispevkov pričenši z mesecem majem 1930, tolikokrat po 5 Din, kolikor je smrtnih slučajev v enem mesecu naznanjenih. Ta odredba je šla nekaj mesecev deloma zelo prav in so se posmrtnine dvignile na 5000 Din, ako pa bi bili člani vestni in redni prispevatelji in mesečnine točno odrajtovali, bi se morale posmrtnine šteti povprečno na najmanj 7000.

Ali kmalu po uvedbi tega načina so začeli nastajati še številnejši zaostankarji, kakor preje pri pobiranju samo 10 Din mesečno in so začeli prihajati blagajni skoraj dnevno odpovedbe članstva radi previsokih vplačil, oziroma prispevkov, ali pa sploh molčečo preziranje in neplačevanje prispevkov. To je povzročilo sklep občnega zbora in upravnega odbora, da je te zaostankarje dal upravnim potom iztožiti in iztirjane zneske dodati onim, ki so ob prehodu in likvidiranju prejšnjega sistema dobili le po 1000 ali 2000 Din posmrtnine. Izvršiti je bilo 555 tožb, ki so šle na vsa srezka načelstva v Sloveniji. Zaostanki so znašali do konca leta 1930 Din 92.000. Nekako polovica teh je dospela in se jih je tudi razdelilo do malega. Naprej pa se že nekaj mesecev ne gane ter bo treba srezka načelstva pozvati na izvršitev pa magari rubežnim potom, ako dolžniki na običajni opomin od oblastev ne izpolnijo svoje dolžnosti. Od mnogih strani pa se je tudi poročalo o nesposobnosti, oziroma o taki revščini članstva, da sploh ni bilo ničesar za dobiti. Ta akcija daje sploh toliko dela, da so se morale nastaviti dve uradni osebi, da gre uprava gladko in točno, kar je seveda upravne stroške primerno zvišalo.

Dejstvo, da se iztirjava ostanke rubežnim potom, je seveda tudi razburilo članstvo in ustvarilo še večje ignoriranje plačevanja in tudi izstopanje iz društva.

Danes je članstva vpisanega še okrog 1300, ob mesecu pa jih prispevke tudi od teh le dobra polovica, to je do 750, plača.

Upravni odbor je na podlagi sklepa občnega zbora sedaj stopil resno k izvrševanju dane naloge. Prerevidiral se je ves lanski register in do najmanjše točke stanje računa vsakega posameznika, bodisi onih, ki so se molče potuhnil in čakali izključitve, kakor tudi tistih, ki so pravilno svoj izstop naznanili in tudi onih, ki so ostali redni člani, ako imajo kake pozabljene zaostanke. Tudi ti eventualni dolžniki se bodo h koncu leta še enkrat opozorili na plačilo z poslatvijo obračuna, in nato pa tudi te brezbriznike upravnim potom iztirjalo, ter vse one, ki ne bodo izrecno izjavili se za nadaljnjo članstvo, izbrisalo. S tem bo korenilo izčiščenje dovršeno. Smatra

se, da je boljše manjše število zdravega članstva, pri katerem bodo smrtni slučaji redkejši, tedaj prispevki plačil poredkeji, ali pa kakor se odredi in bode vsekakor prišlo do večjih uspešnejših zavarovanih dobav. Z akcijo, katera se je uvedla do razčiščenja vseh računov, oziroma izravnanja zaostankov, se je nabralo doslej Din 72.000, od teh se je ponovno razposlalo, oziroma razdelilo onim, ki so dobili najmanjšo posmrtnino, 42.000 Din, okrog 30.000 Din pa je kapitalizirano v poštni hranilnici, kar smatramo danes kot rezervni fond. Dolga splošno imajo člani še tudi iz prejšnje serije neplačanega 37.000 Din, novejša kampanja, s katero je tudi uvedeno izterjavanje, pa znaša 60.000 Din, tako da je še vedno stalnega dolga zaostankarjev okrog 90.000 Din.

Pri vseh teh težkočah pa je vendarle veselje povedati, da so prešli dediči od časa 23. marca 1928 pa do današnjega dne na posmrtninah v skupnem znesku 795.676 Din podpor, kar je za čas 3 in pol leta sijajna svota, kar ne slišite in ne čitate od prav nobene teh vrst društvenih zavarovalnic in bi lahko, ako bi bilo naše članstvo eden do drugega socialnejše, bratsko demokratično, točneje v izpolnjevanju svojih obveznosti, da bi ne opešalo tako mahoma navdušenje medsebojnega podpiranja, bi po obratu in prizadevanju, s katerim se je pri blagajni ves čas njenega obstanka striktno trudilo biti vse-skozi s točnostjo na mestu, lahko danes pobahali, da je gostilničarska Samopomoč v treh in pol letih nudila svojim članom za 223 smrtnih slučajev nad 1 milijon bratskih socialnih podpor. S tem je povedano vse in vsakomur, kdor se zato interesira.

Vinogradništvo Slovenije.

Zagrebski »Tagblatt« od 18. novembra t. l. ima o tem poglavju sledeči dopis iz Maribora:

Že več let se nahaja vinogradništvo Slovenije v krizi, iz katere kljub raznim poskusom doslej ni bilo mogoče najti izhoda. Letošnji bogati vinski pridelek je kljub izredni kvaliteti, ki izkazuje še ne doseženo sladkorno vsebino, krizo še bolj poostiril in nizka prodajna cena ne krije niti produkcijskih stroškov, ki znašajo pri litru 3—5 Din, dočim je prodajna cena v nekaterih krajih Južne Štajerske in Kranjske neverjetno nizka, od 50 par do 1 Din. Najboljša letošnja vina, ki dosega po klosterneburški tehtnici 24 do 26 odstotno sladkorno vsebino, se še ne prodajajo, ker bodo kljub slabemu tržnemu položaju vsled svoje kakovosti dosegla morda vendar le še prejemljivo ceno.

Kot kupci nastopajo sedaj samo krajevni konsumenti, ker se veletrgovina vsled pomanjkanja gotovine in vsled popolnega zastoja v eksportu omejujejo le na manjše nakupe. Poraba pa stalno pada. Velika industrijska in rugarska središča, ki so bila prej najboljši odjemalci na vinskem trgu, so sedaj popolnoma odpovedala; isto velja o mestih, kjer rastoča brezposelnost konsum vina stalno manjša. Velikega upliva je bil tudi prav dobri pridelek sadja v Sloveniji, ker so producenti sadja vsled nizkih cen sadje predelali v mošt in ga prodajajo po neverjetnih nizkih cenah, da vsaj na ta način pridejo do potrebnega denarja. Vrh tega je sadni mošt oproščen številnih javnih dajatev, ki dosega v Sloveniji sedaj 100% nakupne cene in še več in je zato bolj zmožen konkurence.

Rastoča kriza v vinogradništvu bo dovedla do velepotezne reorganizacije vsega slovenskega vinogradništva. Merodajni krogi potrebo te reorganizacije že naglašajo. Ves vinogradniški svet se bode najbrž avtomatično skrčil za 50% in še nižje; v sedajni izmeri bodo ostali le vinogradi v najboljših legah Slovenskih goric; a tudi tukaj se bodo smele saditi le najboljše vrste trt, ki bodo proizvajale samo

prvovrstna in konkurence zmožna vina. Dalje bodo morali misliti producenti v teh krajih na pridevanje namiznega grozdja, ker se je že letos prodaja namiznega grozdja postavila na širšo podlago in je nekaterim vinogradnikom v bližini mest dala že lep zaslužek. Vsi drugi vinski producenti Južne Štajerske in Dolenjske se bodo morali slednjič zadovoljiti z vinogradništvom za domačo porabo; sicer se pa bodo morali začeti baviti z intenzivno sadjerejo.

Tako dopis iz Maribora.

Nova sestava Zbornice za TOI v Ljubljani.

Minister za trgovino in industrijo je s svojim odlokom z dne 4. novembra 1931 št. 28.357 na podlagi člena 3 zakona o odlaganju volitev v trgovske, industrijske in obrtne zbornice z dne 30. 4. 1929 razrešil dosedajne člane ter njihove namestnike, in imenoval po pretežni večini novo članstvo.

Ker nas zanima najbolj sestava obrtnega odseka, navedemo samo člane tega odseka in sicer: **Kavčič Franc**, načelnik Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani; **Oset Andrej**, zadrudni načelnik v Mariboru; Zadravec Jakob, mlinar v Središču ob Dravi; Hohnjec Franc, mesar v Mariboru; Engelbert Francheti, brivski mojster v Ljubljani; Vrečar Ivan, mizar v Domžalah; Bricel Ivan, stavbenik v Ljubljani; Volk Jakob, krojač v Šoštanjju; Bureš Franc, urar v Mariboru; Litrop Štefan, čevljar v Turnišču; Ambrožič Josip, obrtnik na Ljubnem; Golčar Jernej, sodar v Celju; Krapeš Milko, urar v Ljubljani; Rebek Josip, ključavničar v Ljubljani; Holi Josip, brivec v Brežicah; Češarek Alojzij, ključavničar v Ribnici.

Za namestnika pa je od gostilničarske stroke imenovan **Berlič Joško** iz Ptuja.

Novi grobovi.

Sutter A. V visoki starosti 83 let je umrl dne 13. novembra t. l. gostilničar g. Sutter Andrej. Pokojnik je bil izvanredno podkovan v svoji stroki in je njegova gostilna slovela daleč na okoli. Umrl je bil rojen 10. 10. 1848 in ob enem najstarejši konjiški tržan. Gostilno je imel od leta 1874 do svoje smrti. Otroke je vzgojil vzorno ter zavzemajo vsi ugledna mesta. Pogreba se je udeležilo mnogo ljudstva, med njimi tudi zadrudno načelstvo ter njegovi tovariši od blizu in daleč. Zadruga v Konjicah je naklonila občinskim revežem v Konjicah v spomin na umrlega 200 Din.

Prezgodnja smrt je pograbila tudi podnačelnika zadruge gostilničarjev v Kozjem, g. **Sotošek Josipa**. Naj v miru počiva!

Opozorilo!

Ker izide božična številka naše lista še pred Božičem, prosimo, da se nam vsi dopisi pošljejo najkasneje do 16. decembra. V posebni rubriki bomo objavili **novoletna voščila** našega članstva vsem našim prijateljem in znancem ter prosimo slehernega pripadnika naše stroke, da se posluži te ugodnosti in za mal denar objavi svoja voščila v našem listu.

Uredništvo.

Razglasi.

Sresko načelstvo v Ljutomeru razglašja s svojim odlokom z dne 28. 10. 1931 II No. 7476, da je okrajno sodišče v Gor. Radgoni s sodbo z dne 30. 9. 1931 opr. št. Kps 140-31, prepovedalo Vajs Francu, viničarju v Žabjaku, občina Borčeva, zahajanje v krčmo od 23. 10. 1932.

Sresko načelstvo v Litlji razglašja s svojim odlokom z dne 21. 8. 1931 No. 5082/1, da je okrajno sodišče v Litlji prepovedalo Majdič Francu, rudarju v Lokah št. 12 pri Zagorju, zahajati v krčmo od 30. 8. 1931 do 29. 8. 1933.

Sresko načelstvo v Slovenjgradcu razglasa s svojim odlokom dne 18. 9. 1931 No. 5932/1, da je sresko sodišče v Šoštanju Kps 118/31-12 v smislu § 55 k. z. prepovedalo Melanšek Ivanu, rojenemu l. 1902 v Šoštanju, istotam stanujoč, zahajanje v krčme za dobo enega leta, to je od 19. 9. 1931 do 20. 9. 1932.

Sresko načelstvo Ptuj razglasa s svojim odlokom z dne 13. 11. 1931 No. 11930, da je okrajno sodišče v Ptuj s sodbo z dne 20. 5. 1931 Kps V 87-31, prepovedalo Pešec Francu, roj. 1905 iz Strojnc p. Ptuj, zahajanje v krčmo za dobo dveh let. Prepoved začne 20. 12. 1931.

Sresko načelstvo Ljutomer razglasa s svojim odlokom z dne 7. 8. 1931 No. 1452-2, da je okrajno sodišče v Gornji Radgoni z razsodbo z dne 1. 10. 1930 Kzp. 236-3, prepovedalo Budja Francu, pos. v Rožičkem vrhu št. 76, občina Stanečinci, zahajanje v krčmo za dobo od 1. septembra 1931 do 31. 8. 1933.

Naši tečaji.

V letošnjem letu je razpisala Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru šesttedenske gostilničarske gospodinjske tečaje v Rog. Slatini z mnenjem, da na ta način omogoči strokovno izobrazbo tudi manj premožnim gostilničarskim hčeram. Kr. banska uprava nam je šla jako na roko in dala na razpolago potrebne prostore, kuhinjo in celo nekatere strokovne učitelje. Človek bi mislil, da bo sleherni gostilničar, ki ima hčere, porabil z veseljem to priliko, vendar smo se pošteno zmotili. Za take tečaje sta se prijavili samo 2 prosilki, seveda nismo mogli potem otvoriti teh tečajev, kar je obžalovanja vredno. Po drugih državah se tegajo gostilničarji za take tečaje, ker so si svesti načela, da napreduje le oni, kdor se izobrazuje. Konkurenčni boj, posebno v naši obrti, zavzema vedno bolj ostrejšo obliko in je pričakovati, da bo morala prej ali slej že na zahtevo javnosti poseči vmes politična oblast in izločiti iz obrti one gostilne, ki ne odgovarjajo bodisi glede prostorov, bodisi radi samega vodstva današnjemu času. Po toči zvoniti je zamanj in tako bo veliko stokanja, če se uresničijo grožnje, ki jih slišimo skoraj dnevno pri organizaciji. Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru se je odločila ponovno razpisati tak šesttedenski gostilničarski gospodinjski tečaj v Rogaški Slatini, počenši z 8. janu-

arjem prihodnjega leta. Dosedanji stroški so proračunjeni na 600 Din za gojenko in bomo poskušali po možnosti, t. j. če dobimo kako podporo, znižati še to svoto na 400 D. Upamo, da ne bomo zopet prisiljeni, odpovedati tečaj in prosimo, da se vpošljejo prijave nemudoma, da se vemo ravnati.

Kletarski tečaji. Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru priredi dne 14., 15. in 16. januarja, ter dne 11., 12. in 13. februarja 1932 dva tridnevna kletarska tečaja na banvinarski šoli v Mariboru. Pouk se bo vršil teoretično in praktično. V teh tečajih se bo predavalo vsak dan tudi po eno uro o davkih in kalkulaciji v gostilniških obratih. Zveza je preskrbela za 17 udeležencev skupno stanovanje, za katero plača vsakdo za cel tečaj samo 10 Din. Obed in večerjo pa po skrajno nizki ceni. V posamezne tečaje sprejememo samo po 20 udeležencev. Učnina za tečaj stane 45 Din. Priporočali bi nadalje, da si udeleženci teh tečajev nabavijo knjigo »Gombač, Kletarstvo« za 10 Din, premožnejši pa si naj omislijo knjigo »Skalicky, Kletarstvo« in stane 70 Din. Prijave z obvestilom, če reflektira udeleženec na skupno stanovanje, je vlagati za prvi tečaj najkasneje do 7. januarja, za drugi tečaj pa do dne 6. februarja 1932 pri podpisnem načelstvu. Udeleženci se bodo sprejemali po vrstnem redu. — Zvezno načelstvo v Mariboru.

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA
DUJAJSKA CESTA 13



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE
HOTELE IN KAVARNE

POZOR LOVCI!

Lovske puške, flobert in zračne puške,
browning pištole, pištole za strašenje,
lovske in ribiške potrebščine
ima vedno v zalogi

F. K. KAISER, puškar
Ljubljana, Kongresni trg št. 9



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.

LJUDSKA SAMOPOMOČ V MARIBORU

Aleksandrova cesta 14 - Telefon Interurban 21-31

Podporno društvo za slučaj smrti in doživetja sprejema

vse zdrave osebe v starosti od 1. do 90. leta, in sicer v naslednje do danes obstoječe oddelke:

Oddelek A (A/I, A/II, A/III, A/IV)	po 1000 Din podpore
B (B/I, B/II, B/III, B/IV)	2000 " "
C (C/I, C/II, C/III, C/IV)	4000 " "
D (D/I, D/II, D/III, D/IV)	10.000 " "
E	20.000 " "

V oddelke A, B, C, D, E se sprejmejo vse osebe od 1. do 50. leta z 2-letno čakalno dobo, v ostale oddelke vse osebe od 51. do 90. leta s 4-letno čakalno dobo. Komur gmojne razmere dopuščajo, lahko pristopi tudi v več teh oddelkov do največ 54.000, oz. 51.000 Din. Poleg enkratne majhne vpisne pristojbine, ki znaša od 18 Din do največ 150 Din, se plača za vsak smrtni slučaj v odd. A po 50 par, v odd. B po 1 Din, v odd. C po 2 Din, v odd. D po 5 Din in v odd. E po 10 Din na posmrtninah. — Mladolletni od 1. do 16. leta lahko pristopijo v oddelke A in A/I po 1000 Din podpore za slučaj smrti in doživetja; to se pravi, ako doživijo 21. leto, se jim izplača na roko po 1000, ozir. do največ 2000 Din podpore, istotako v slučaju poprešnje smrti njihovim staršem. Za odd. D in D/I je potrebno v dvomljivih slučajih zdravniško spričevalo, za odd. E pa vedno.

LJUDSKA SAMOPOMOČ

šteje danes že skoraj 30.000 članov in je izplačala tekom prvih 4 let že nad 2.500.000 na podporah.

Ako še niste član LJUDSKE SAMOPOČI, zahtevajte takoj brezobvezno in zastoj pristopno izjavo.

Poverjeniki se sprejmejo za vse kraje Slovenije!

Gostilničarka - gospodinja

Gostilničarski obrat dobro uspeva, ako je — dobra kuhinja. Zato mora biti vsaka gostilničarka dobra gospodinja. Dobra gospodinja ima

gospodinjski koledar

ki ga dobi vezanega v celo platno za Din 10.— (s poštnino vred, ako pošlje denar ali znamke v pismu naprej).

Gostilničar - kletar

Navodila iz kletarstva, napake in bolezni vin mora poznati vsak gostilničar, da se škode obvaruje. Ta pouk dobite v žepnem

koledarju za gospodarje

V celo platno vezan izvod stane Din 10.— (s poštnino vred, ako pošljete denar ali znamke v pismu naprej).

Naroča se v

TISKARNI SV. CIRILA V MARIBORU

CENTRALNA VINARNA D. D.

Telef. št. 2573

V LJUBLJANI
Sp. Šiška, Frankopanova ulica št. 11

Telef. št. 2573

priporoča svojo veliko zalogo
zajamčeno pristnih prvovrstnih domačih ljufomerskih,
haloških, bizeljskih in dolenskih vin.

Na zalogi ima tudi
zajamčeno pristna dalmatinska vina lastne preše.

★

Pridite in pokusite! Niste obvezani, da tudi naročite!

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborna
**marčno in črno pivo v isti
kvaliteti kakor pred vojno**

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

Sanatorij v Mariboru

Gospoka ulica št. 49 - Telefon št. 2358

Lasnik in vodja: **primarij dr. ČERNIČ**
specijalist za kirurgijo

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

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

Kupujte samo pri naših inserentih!

BILJARDNE POTREBŠČINE!

Kroglice, palice, žoge, guma za manteline, krede in kože, kontrolne ure, šah-domino, kroglice in kegle, domači izdelek. Solidne cene. — Pošiljam franco postaja naročila.

Cene za „lignum sanctum“ kroglice za keglanje:

11	12	13	14	15 cm
50.—	70.—	80.—	100.—	110.— Din

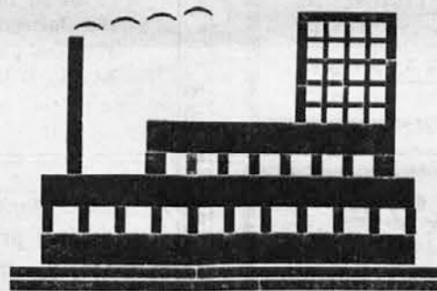
EHRlich JOSIP, SOMBOR

Dunavska banovina

Proizvod biljardskih potrebščin



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

Seznam napisov:

Specerija:

Prodajamo samo proti gotovini.
Tu se prodaja krompir.
Sveže čajno in domače maslo.
Pristni domači med.
Pristno bučno in namizno olje.
Čajno maslo.
Pristna slivovka in brinjavec.
Fine čajne mešanice.
Vedno sveža kava na zalogi.
Sveža jajca.
Vsakovrstno blago na izbiro.
Solidna cena — dobra postrežba.
Nizke cene.
Bukovo oglje.
Zaprto.
Sveže pražena kava.
Ako ni v izlozbi, prosimo v trgovini izbrati.
Sveže kranjske klobase.
Sveža slanina.
Pristno oljivo olje.
Vsaki dan sveže pecivo.
½t—2 zaprto.
Oglje.
Sveže blago.
Ne dotikajte se živil.
Polenovka.
Rozine vseh vrst.
Kislo zelje.
Kisla repa.
Špirit, gorilni.
Snočivje.
Blago se zamenja, denar se ne vrne.
Denar naj se takoj pri blagajni prešteje.
Najnižje cene.
Pristni rum.
Zapirajte vrata.
Sveža svinjska mast.
Tu se dobi prvovrstna fina šunka.
Ogrska salama.

Manufaktora:

Prodajamo samo proti gotovini.
Velika izbira češkega in angleškega blaga.
Izgotovljene zimske suknje.
Izgotovljene obleke.
Vsakovrstno blago na izbiro.
Solidna cena — dobra postrežba.
Nizke cene.
Zaprto.
Ako ni v izlozbi, prosimo v trgovini izbrati.
½t—2 zaprto.
Ta teden velika prodaja ostankov.
Blago se zamenja, denar se ne vrne.
Denar naj se takoj pri blagajni prešteje.
Prodaja se tudi na obroke.
Najnižje cene.
Zapirajte vrata.
Osnažite čevlje.
Obleke po meri.
Ta teden velika prodaja ostankov.

Mlekarna:

Kaditi prepovedano.
Sveže čajno in domače maslo.
Ne tipajte peciva.
Čajno maslo.
Sveža jajca.
Sveže in kislo mleko.
Ne pljuvajte na tla.
Pse v lokal voditi je strogo prepovedano.
Sladka smetana.
Toplo mleko.
Kislo mleko.
Ne dotikajte se živil.
Zapirajte vrata.
V zdravem telesu zdrav duh.

Slaščičarna:

Prodajamo samo proti gotovini.
Kaditi prepovedano.
Ne tipajte peciva.
Pristni domači med.
Čajno maslo.
Kislo mleko.
Domači keksi.
Malinovec.
Vsaki dan sveže pecivo.
Ne pljuvajte na tla.
Limonada.
Sladka smetana.
Sladoleđ.
Ledena kava.
Zapirajte vrata.
Osnažite čevlje.

Mesar:

Solidna cena — dobra postrežba.
Meso tipati je prepovedano.
Nizke cene.
Sveže kranjske klobase.
Sveža slanina.
Sveže hrenovke.
Zapirajte vrata.
Tu se dobi prvovrstna fina šunka.

Pekarna:

Pekarna.
Ne tipajte peciva.
Domači keksi.
Vsaki dan sveže pečeno.
Drobtine.
Vsaki dan sveže pecivo.
Vsaki dan pečem kruh za stranke.
Kruh tipati je strogo prepovedano.
Vsaki dan sveže kuhane preste.
Zapirajte vrata.
Osnažite čevlje.

Gostilna:

Danes pečeni prašček na raznju.
Ne polivaj.
Prodajamo samo proti gotovini.
Pristna slivovka in brinjavec.
Ne preklinjaj, govori spodobno.
Kmalu zopet na svidenje.
Mrzlo pivo v steklenicah.
Danes sveže pivo v sodčkih.
Sveže kranjske klobase.
Sveža slanina.
Malinovec.
Stranišče.
Ne pljuvajte na tla.
Moj pes ne žre dolgog več, zato na up ne dam več.
Gostilna.
Točilnica.
Kuhinja.
Pse v lokal voditi je prepovedano.
Limonada.
Posebna soba.
Sladoleđ.
Ledena kava.
Sveže hrenovke.
Prosi se takoj plačati.
Zapirajte vrata.
Osnažite čevlje.
Pivo v vrčkih.
Vsaki dan sveže pivo.
Sveže pivo.
Lep senčnat vrt.
Sobe za tujece.
Danes sveže jetrne klobase.
Dalmatinsko črno in belo vino.
Dalmatinski mošt.
Danes sveže morske ribe.
Sveže ribe.
Pristno belo štajersko vino.
Turška kava.
Danes sveže riževe klobase.

Kaditi prepovedano.
Zaprto.
Ne pljuvajte na tla.
½t—2 zaprto.
Pse v lokal voditi je strogo prepovedano.
Zapirajte vrata.
Osnažite čevlje.
Pranje glave.

Razno:

Kolesa v vežo postavljati je prepovedano.
Pisarna.
Misli in pazi na delo.
Ne trkati.
Zaprto.
Popravila snežnih čevljev.
Sprejema se popravila.
Stranke se prosijo, da so pri razgovorih kratke.
Pozor, hud pes.
Stranišče.
Za dijake znižane cene.
Premog — drva.
Ne pljuvajte na tla.
Snažnost je zdravje — skrbite za čistost.
Denar naj se takoj pri blagajni prešteje.
Zapirajte vrata.
Osnažite čevlje.
Prosi se takoj plačati.
Popravila dežnikov.
Prodaja tobaka.
Prodaja kolekov.
Opušča naj se nepotrebno gorjovenje in zadrževanje.
Nezaposlenim vstop prepovedan.
Za pisarniško osebje.
Za tovarniško osebje.
Mladini nedostopen.
V zdravem telesu zdrav duh.
Prediskarija.
Čas je zlati.
Danes godba.
Vsaki dan godba.



NAPISNE TABLICE

NA TRDEM KARTONU,
VELIKOST 35 X 16 cm
DIN 3-50 KOMAD

NAJCENEJŠA - NAJBOLJŠA
REKLAMA
ZA TRGOVINO IN OBRT

IZDELUJE IN TAKOJ DOBAVLJA

»EMBAL« KARTONAŽA
LJUBLJANA CELOVŠKA
CESTA 14

(Nasproti velesjema) Telefon 32-29

Napisna tablica je Vaš dober pomočnik in zanesljiv prodajalec!