

# Gostilničarski Vestnik

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani“ in „Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru“

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

Telefon 2467.

Cek. rač. št. 11.430.

Štev. 1.

Maribor, dne 28. januarja 1933.

Leto III.

## Zahvala

Odhajajoč od mariborske zveze kot ravnatelj nove banovinske zveze gostilničarskih zadrug se čutim dolžnega, izreči vsemu članstvu naše zveze najiskrenejšo zahvalo za vso naklonjenost in podporo, katera se mi je ob vsaki priliki izkazovala bodisi službi bodisi moji osebi. Zahvalujem se obenem tudi za veliko in neomejeno zaupanje, katero me je vzpodbujalo v borbi za stanovske pravice in ki je v zadosten dokaz, da se me je poznalo kot človeka, ki ni dovzeten za lokalni patriotizem ali bolje za neke posebne vrste separatizem in ki nikdar ni ločil člane po politični ali narodnostni pripadnosti. Poznal sem samo gostilničarja dravske banovine, in kot takega bom tudi v bodoče vedno zastopal.

Konsolidacija našega stanu je nezdržna. Razmere so prisilile ves gostilničarski stan v državi, da se druži v svoje zadruge in te zopet v banovinske zveze, da končno zaključijo stanovsko organizacijo z našim največjim ciljem, t. j. z ustanovitvijo državne zveze gostilničarskih podjetij Jugoslavije.

Čeprav odhajam iz tega mesta, vendar bom ohranil celo življenje najlepše spomine na p. n. članstvo, pa tudi na one, ki še ne morejo prepoznati delo, ki se je izvršilo v korist gostilničarskega obrta. Imam pred očmi le dejstvo, da organizacije ne obstojajo radi samoljubja posameznikov, temveč radi koristi splošnosti. Zato naj živi naša sloga in edinost, obenem pa tudi naša nadaljna borba v mogočni banovinski zvezi gostilničarskih zadrug dravske banovine.

A. PETELN, ravnatelj

Zveze zadrug gostilničarskih obrtno dravske banovine v Ljubljani.

## Na pragu nove epohe

Ugostiteljstvo kao posebna privredna grana odvojena od zanatstva i trgovine, po načinu privredjivanja i po društveno-moralnim i higijensko-socialnim zadatcima, na pragu je u našoj otadžbini novog razdoblja u svom razvoju, koje je obilježeno stupanjem na snagu Zakona o radnjama od 5. novembra 1931. godine.

Već sama institucija prinudnog Udruženja predviđena tim Zakonom, zdrav je temelj za prikupljanje svih snaga tim prije, što Zakon omogućuje udruživanja u posebna Udruženja ugostitelja odvojeno od trgovaca i zanatlija.

Zadatci pak Udruženja propisani Zakonom širokog su značaja i daju nam solidnu podlogu, da izgradimo mnoge i mnoge ustanove, za kojima odavno žudimo i da ostvarimo mnoge ciljeve, o kojima odavno sanjamo.

Na nama je, da ne propustimo ovaj značajni momenat i da jedinstvenim istupom sa prečišćenim pogledima i zahtjevima damo pravac i obilježje ovom novom razdoblju.

Za ostvarenje ovih zadataka i ciljeva u punoj mjeri potrebna je i jedinstvena organizacija svih ugostitelja u našoj državi, koja će tek kao takova moći sa punim auctoritetom da istupa i radi.

Svaka partikularna organizacija bilo to po strukama ili po teritoriji, bila bi lišena potrebnog auctoriteta i moralne snage, koje će imati jedna jedinstvena organizacija svih ugostitelja, kao jedne posebne privredne grane.

Samo jedna takva organizacija moći će da dade trajni pečat i obilježje ugostiteljskoj radinosti kao posebnoj privrednoj grani i baš u tome i leži glavno težište problema, pred kojim

stojimo, a sveta je dužnost svih svjetskih ugostitelja, koji realno gledaju u budućnost da poradi na pravilnom riješenju toga pitanja.

Zapljusnuti talasima opšte privredne krize, u ovim teškim momentima opšte potištenosti, mi ne smijemo da izgubimo vjeru sami u sebe, ne smijemo da izgubimo pouzdanje u vrijednost i snagu jedinstvene organizacije i da se zanesemo lokalnim interesima pojedinih struka, pa da pocjepkani propustimo ovaj značajni momenat i da dokažemo svojim djelima, da nismo došli vremenu i da nismo sposobni, da se afirmišemo kao posebna privredna grana.

Pojam ugostiteljstva treba da obuhvati svu ugostiteljsku radinost u cjelini, a jedinstvena organizacija treba da bude čuvar interesa te privredne grane i tumač zajedničkih zahtjeva i reprezentant volje i snage jednog privrednog staleža. Mi treba da dademo pojmu ugostiteljstva puno sadržinu i visoko značenje, kao što su to stekli trgovina i zanatstvo i da obilježimo ugostiteljsku radinost kao poseban pojam privredjivanja onim karakteristikama, koji su zajedničke svim pravim ugostiteljskim strukama.

Ugostiteljske radnje treba da zadovoljavaju u isti mah i životne i kulturne potrebe posjetioca kao društvene ustanove stojeći na visini otmenosti, humanosti i solidnosti svih drugih socijalnih ustanova, jer posjetioci ugostiteljskih radnja nisu samo konsumenti, nego i gosti, koji žele da u ugostiteljskim radnjama nadju odmora i rasonode, kao u svim drugim kulturnim društvenim ustanovama.

Shvativši pravilno socijalne zadatke modernog i savremenog ugostiteljstva i njegovu funkciju, koja po sili današnjeg društvenog sklopa zadire u mnoge probleme moralno-društvenog i socijalno-higijenskog karaktera, možemo tek onda pravilno ocijeniti važnost stvaranja i izgradjivanja ugostiteljstva kao posebne i jedinstvene privredne grane, a organizovani u jedinstvenu organizaciju cjelokupnog ugostiteljstva moćićemo naći putove i mogućnosti za odstranjivanje svih prepreka, metoda i običaja, koji ometaju pravilan razvoj i napredak ugostiteljstva.

Iz gornjih razloga imperativna je potreba, da se ugostiteljska Udruženja osnovana po Zakonu o radnjama za teritorij jedne ili više upravnih vlasti prvog stepena ili za teritorij jedne Komore odnosno banovine, organizuju u jedinstvenu neprinudnu organizaciju, koja će biti nosioc svih akcija cjelokupnog ugostiteljstva i tumač svih zahtjeva.

Po našem mišljenju sva ugostiteljska Udruženja osnovana po Zakonu o radnjama na teritoriju jedne banovine ili Komore, u koliko ne postoji jedinstveno prinudno ugostiteljsko Udruženje za teritorij banovine ili Komore, trebala bi da pristupe u banovinske Saveze ugostitelja, a ovi Savezi i Udruženja osnovani na teritoriji banovine i Komore u Centralni Savez svih ugostitelja cijele Kraljevine, koji bi Savez bio jedini legitimni predstavnik cjelokupnog ugostiteljstva kao zasebne privredne grane. Ovaka korporacija bi bila najauktoritativniji predstavnik ugostiteljstva po svome sklopu, a ovako zamišljen Centralni Savez ne bi kočio rad i nastojanja pojedinih Udruženja i banovinskih Saveza, nego bi stajao iznad svih pojedinačnih i lokalnih interesa zastupajući samo opšte interese zajedničke cjelokupnom ugostiteljstvu u Kraljevini.

Po gornjoj zamisli zadatci ovog Centralnog Saveza kao stručne korporacije bili bi ovi:

1. da predstavlja prema vlastima, korporacijama i ustanovama, kao i

prema inostranstvu ugostiteljstvo Kraljevine Jugoslavije.

2. da sprovodi nadležnim sve pritužbe svojih članova na nepravilnu primjenu Zakona, uredaba, naredaba i pravilnika, koji se odnose na ugostiteljstvo i da se zalaže za uklanjanje tih nepravilnosti.

3. da pri izradi Zakona, naredaba, uredaba i pravilnika, koji se odnose na ugostiteljstvo, predlaže nadležnima formulisane predloge i mišljenja cjelokupnog ugostiteljstva.

4. da se bavi ekonomskim pitanjima i uopšte svim problemima, koji su u vezi sa staleškim interesima imaoca ugostiteljskih preduzeća.

5. da održava veze sa ugostiteljskim, turističkim i sličnim organizacijama i ustanovama u Kraljevini i u inostranstvu radi unapredjenja ugostiteljstva.

6. da prati razvoj ugostiteljstva, kako u Kraljevini Jugoslaviji, tako i u inostranstvu i da prikuplja statističke podatke o stanju ugostiteljstva u svakom pogledu.

7. da organizuje po potrebi stručne ekskurzije u Kraljevini i u inostranstvu i održava kongrese u vrlo važnim pitanjima.

Već sami gornji zadatci ovako zamišljenog Centralnog Saveza daju nam jasno određenu liniju unutrašnje organizacije toga Saveza i podjeli rada.

Organizacije jedinice Centralnog Saveza ne bi bili pojedinci, nego banovinski Savezi ili Udruženja sa teritorija banovine ili Komore, a podjela bi rada trebala da se razvrsta po materiji prema zadatcima Saveza.

Po takoj zamisli bi bili odlučeni administrativno-organizacioni poslovi Centralnog Saveza od stručnih, što je po našem mišljenju neophodno nužno, a prema tome i organi Saveza.

Administrativno-organizacioni organi Saveza bi bili: 1. skupština, 2. upravni odbor i 3. nadzorni odbor; a organi za stručna pitanja bili bi: 1. veliki savjet, 2. tri savjetodavna odbora i to: a) stručno-pravni savjetodavni odbor; b) ekonomsko-socijalni savjetodavni odbor i c) turističko-propagandistički savjetodavni odbor.

Skupština Saveza bi prema tome bila vrhovni organ u svim pitanjima administracije i organizacije, upravni odbor reprezentativno tijelo i izvršni organ, a nadzorni odbor kontrolni, dok bi Veliki Savjet bio vrhovni forum u stručnim pitanjima, u koliko pojedini savjetodavni odbori sa upravnim ne bi mogli donijeti odluke po pojedinim pitanjima, koja spadaju u njihovu domenu.

Stručno-pravni savjetodavni odbor bi bio nadležan po pitanjima navedenim u tački 3. zadataka.

Ekonomsko-socijalni odbor po pitanjima nevedenim u tački 4. turističko-propagandistički po tački 5, 6 i 7. zadataka.

Ovo je u glavnim potezima naša zamisao o organizaciji Centralnog Saveza i njegovim zadatcima.

U ovakoj jednoj organizaciji postavljenoj sa gornjim principima, nalaze mjesta sve struke i dolaze do izražaja svi krajevi, a u vodstvo bi došli najjači i najagilniji ljudi i predstavnici našeg staleža; to bi bila umna elita, koja bi mogla da afirmiše naš stalež kao posebnu privrednu granu, to bi bila klica i kamen temeljac ostvarenju ugostiteljske Komore, do čijeg osnivanja mora kad li, tad li doći, što zavisi u ovom momentu dosta i od nas samih.

Ugostitelji u našoj Kraljevini učinili su u zadnjem deceniju mnogo napora i uložili mnogo truda na polju preporoda i podizanja svoga staleža. Doživili su mnogo uspjeha i razočaranja, ali u svim odsudnim momentima su dolazili do spoznaje, da im je potrebna jedna jedinstvena organizacija. Ogle-

dali su se oko sebe i prebrojavali, pokušavajući u tim trenutcima, da jedinstveno istupe, ali im je dosad uvijek nedostajalo potrebnog jedinstvenog shvaćanja, nedostajalo im je one jednodušnosti i samopouzdanja u same sebe tako, da su mnogi pothvati baš u pomanjkanju jedne organizacije i promašili svoj cilj.

Duh vremena i prilike ili bolje reći neprilike učiniće svoje i mi se nadamo, da će se ostvariti zamisao ovake jedinstvene organizacije u najskorije vrijeme i da ćemo zabilježiti u analima našim značajni datum, kada će se ugostiteljstvo afirmisati kao posebna privredna grana.

Avakum Perišić, Presednik

Saveza Gostioničara, Hoteliera i Kafanara Dravske Banovine.

## Ustanovitev enotne zveze gostilničarskih zadrug za Dravsko banovino v Ljubljani

V naši državi se je izvršila v letu 1932. reorganizacija do tedaj obstoječih gostilničarskih organizacij. Po novem obrtnem zakonu so se po celi državi ustanovile obvezne gostilniške združbe vsled česar so zrastle po vseh banovinah banovinske zveze gostilničarskih udruženj. Razmere, v katerih živimo, so vendar strnile po dolgem času naše vrste, zavedajoč se dejstva, da je le v močnih organizacijah mogoče ščititi stanovske interese. Vsled tega je bilo nujno potrebno, da se izvrši že davna želja onih naših borcev za stanovske pravice, kateri niso poznali samo svojih koristi, temveč jih podrejali v dobrobit splošnosti. Mnogo pa so pripomogle k tej združitvi tudi žalostne gospodarske razmere, v katerih živi posebno naš podeželski gostilničar. Članski prispevek je izostajal, češ, da ni mogoče plačati letno 60 Din, ker ne iztoči velika večina podeželskih gostilničarjev več kot 4 do 8 hl alkoholnih pijač na leto. Z združitvijo vseh gostilničarskih organizacij pa je znižanje članarine na skoro 50% mogoča.

Naš gostilničar hoče k sreči samo zaščito, pa se za privatne interese nekaterikov ne briga, ker predobro ve, da ima vsakdo dobre in slabe lastnosti. Naše članstvo se je enodusno izreklo za edino pravilno in mogočo rešitev, in to je združitev vseh naših sil v eno, zato pa tem močnejšo organizacijo.

Tako se je končno vršil dne 18. januarja t. l. impozanten ustanovni občni zbor, kateri je potekel v res tovariškem razpoloženju. Seveda ne smemo zamolčati, da so se tega občnega zbora udeležili poleg drugih tudi Prekmurci, Prleki, Ribničani, Kočevci, Kraševci, Korošci iz dravske banovine.

Mi se zaenkrat ne bomo dalje pečali s tem ustanovnim občnim zborom, o katerem še nismo prejeli točnega zapisnika v pogled. Sporočamo zaenkrat vsemu gostilničarstvu dravske banovine le veselo vest, da so »Kranjci, Štajerci, Prekmurci, Korošci, Ribničani, Kočevci in pa Kraševci« ustanovili enotno banovinsko zvezo in sicer brez zahrbtnosti ali kakršnegakoli apetita. In to zagotovilo je glavno.

## Zborovanje gorenjskih gostilničarjev v Kranju

Preko 200 gostilničarjev je napolnilo veliko dvorano Narodnega doma dne 21. decembra 1932, da javno manifestira za ogrožene pravice gostilničarskega stanu in da izrazi svojo solidarnost vsem svojim tovarišem dravske banovine in države v njihovem boju. Zborovanja so se udeležili tudi g. dr. Franc Ogrin, kot zastopnik kr. banske uprave dravske banovine v Ljubljani, g. I. Mahnič, sreski podnačelnik iz Kranja, gg. Franc Sirc in Josip Ambrožič, kot zastopnika Zbornice TOI v Ljubljani, g. dr. Koce kot referent za gostilničarsko obrt pri TOI v Ljubljani, g. Ciril Pirc, mestni župan v Kranju, g. I. Torkar, inšpektor finančne kontrole v Ljubljani, g. Sirc kot načelnik Združenja trgovcev v Kranju, g. Šiška kot načelnik Obrtne zadruge v Kranju, narodni poslanec gosp. Cerer iz Kamnika in podpredsednik Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani g. I. Rojc kot zastopnik S. P. D., g. Gregorc kot poročevalec »Slovenca«, g. Anton Pintar, tajnik Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani, g. Ciril Majcen kot predsednik upravnega odbora Gostilničarske pivovarne v Laškem, ter vsi načelniki gorenjskih gostilničarskih zadrug, do čim so se oprostili narodna poslanca gg. Ivan Mohorič, Ivan Lončar ter Županska zveza v Ljubljani. Zborovanja se je udeležil tudi g. A. Peteln, tajnik Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru.

Zborovanje je otvoril načelnik kranjske gostilničarske zadruge g. Miro Peterlin, ter z iskrenimi besedami pozdravil impozantno število stanovskih tovarišev, ter vse zastopnike oblasti, uprav in korporacij. V kratkih in jedrnatih besedah je pojasnil zborovalcem pomen tega zborovanja, na katerem se bodo razpravljala najvažnejša in najbolj pereča stanovska vprašanja. Povdaril je posebno to dejstvo, da se še ni nikdar, odkar obstojajo gostilničarske zadruge, na Gorenjskem vršil tako impozanten zbor gostilničarstva v Kranju, kar priča, da si je stanovska zavédnost utrla svojo pot tudi med naše vrste.

G. dr. Ogrin je pozdravil zborovanje imenom kr. banske uprave dravske banovine in imenom kranjskega sreskega načelstva. Obširno je tolmačil važnost gostilničarskega stanu pri razvoju tujškega prometa, ter priporočal navzočim zborovalcem, da znižajo cene prehrane in okrepičilo na minimum. Povdarjal je tudi potrebo po servirnih tečajih in primerne izobrazbi za napredek gostilničarskega obrta.

Župan mesta Kranja g. Pirc Ciril je pozdravil imenom kranjske mestne občine ter želel zborovanju čimvečji uspeh.

G. Franjo Sirc je pozdravil zborovanje v imenu Zbornice TOI v Ljubljani. Razpravljal je o skupnih težnjah, katere ima gostilničarstvo in trgovstvo, osobito pa se je zavzemal za decentralizacijo OUDZ ter znižanje zadevnih prispevkov.

K besedi se je prijavil tajnik Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru g. A. Peteln. Najprvo je pozdravil zborovanje imenom mariborske zveze ter podal nad vse zanimiv referat o novem trošarinskem zakonu in vseh perečih vprašanjih. Posebno ostro je ožigosal trošarinski zakon. Zahteval je tudi znižanje davščin, taks in pristojbin. Govor referenta je bil sprejet z močnim aplavzom.

Navzoči narodni poslanec g. Anton Cerer iz Kamnika se je zahvalil poročevalcu za izčrpno poročilo, ki je vsebovalo vse težnje gostilničarskega stanu.

Razpravljal je o nedostatkah trošarinskega zakona ter pojasnil zborovalcem historijat tega zakona. Dalje je obširno govoril tudi o zakonu o zaščiti kmetijskih dolgov.

G. dr. Ogrin je kizvajanjem gosp. narodnega poslanca sporočil, kako

strogo postopa sresko načelstvo napram krošnjarjem z vinom.

Za njim se je oglašil referent Zbornice TOI g. dr. Koce, kateri je opisal težak položaj gostilničarja ter našteval vse nedostatke trošarinskega zakona. Podrobno se je pečal tudi o davčnih bremenih, ki so vsekakor previsoka.

K besedi so se oglasili še gg. Josip Ambrožič, Ivan Rus, Ciril Majcen in Ivan Solar.

Vsi govorniki so podčrtali, da so trošarinske in davčne davjatve previsoke in da se morajo znižati v oni izmeri, ki bo odgovarjala današnjemu gospodarskemu stanju gostilničarskega obrta.

Nato se je prečitala sledeča resolucija:

Člani gostilničarskih združenj v Kranju, Kamniku, Jesenicah, na Bledu, Škofji Loki, Tržiču, Radovljici, Lukovici, Železnikih in Žirih, zbrani na zborovanju v Kranju dne 21. decembra 1932, sklenejo sledečo resolucijo:

### I.

Zborovalci ugotavljajo z gnevom, da se je s **trošarinsko novelo** z dne 18. apr. 1932 vedoma prizadalo gostilničarskemu stanu nepopravljivo škodo, čeprav je bilo narodno zastopstvo pravočasno obveščeno od strani zastopnikov naših najvišjih gostilničarskih organizacij in od Zbornice TOI v Ljubljani na vse škodljive posledice, ki so morale nastopiti vsled naznačene spremembe trošarinskih predpisov. Ta novela ni bila produkt resnih in stvarnih razmišljanj o trošarinskem vprašanju, temveč se je ta velevažen gospodarski problem reševal zgolj po vidikih naše notranje politike, ki se je postavila popolnoma v diametralen stav napram ustroju našega narodnega gospodarstva. Zborovalci ugotavljajo, da so se vsled nadrobne prodaje po vinogradnikih kršile osnovne pravice državljanov, ker ne zagotavljajo obrtništvu obrtne svobode v obsegu predpisov obrtnega zakona, za kar plačujejo tudi visoke takse in davščine, s katerimi ni obremenjen vinogradniški stan, katerega moramo smatrati kot nejednakega konkurenta v boju za naš življenjski obstanek. Maloprodaja vina po vinogradnikih je uničila vinske cene, povečala vinogradniško krizo in obenem vrgla tudi naše ljudstvo v brezmejno pijančevanje.

Zborovalci opozarjajo obenem na skrajno nepravilno razdelitev trošarinskih taks po mestih in deželah, ker izključujejo vsled nejednakosti fiskalnih bremen vsko reelno konkurenčno možnost med posameznimi obrti, ki je vendar neobhodno potrebna podlaga za vsako zdravo gospodarsko udejstvovanje.

Zborovalci pričakujejo od narodnih poslancev dravske banovine, ki so poklicani zaščititi v jednaki meri pravice vseh državljanov, da radi kvarnih posledic trošarinske novele z dne 18. aprila 1932 na naše narodno gospodarstvo in na moralo našega ljudstva vzamejo s sodelovanjem vseh prizadetih činiteljev v ponoven in resen pretres trošarinske vprašanje ter ga eventualno rešijo v obliki okvirnega zakona. Pričakujemo, da se izloči iz trošarinskih predpisov nadrobna prodaja vina in žganja po proizvajalcih in da se prodaja teh pijač prepusti samo obrtnim točilcem, ki so obenem tudi nosilci vseh davčnih bremen, ki so vezane na prodajo alkoholnih pijač. Istočasno naj se izvede revizija trošarinskih taks v taki obliki, da bo trošarinska taksa določena na podlagi količine iztočenih alkoholnih pijač.

### II.

Zborovalci prosijo za nujno spremembo, odnosno prilagoditev točilne takse, predvidene v tarif. post. 62 zakona o taksah in pristojbinah iz leta 1923., ki bo primerna današnjim gospodarskim razmeram našega obrta. Prosimo, da se točilna taksa odmerja vsakoletno, ne pa vsaka tri leta, kakor to predpisuje taksni zakon.

## Pozor gostilničarji!

Z avgustom 1933 bo predvidoma prišlo v promet pivo Gostilničarske pivovarne d. d. Laško.

P. n. tovariše gostilničarje opozarjamo na to dejstvo s prošnjo, naj se v tem času nikakor ne vežejo s pogodbi na obstoječe kartelirane pivovarne, ker jim bo le-to v event. škodo pri njih obratih.

Pivo iz Gostilničarske pivovarne d. d. Laško bo najboljše kakovosti ter bo tudi glede cene konkuriralo s cenami piva iz drugih pivovaren. Konsumentje iz Slovenije, posebno pa iz Hrvatske že danes živahno povprašujejo po našem pivu. Vaša korist in stanovska dolžnost Vam narekujejo, ozirati se na to opozorilo. Vse to velja tudi za proizvodnjo kvasa.

### Gostilničarska pivovarna d. d. Laško

### III.

Radi zmanjšane dobičkanosti gostilniškega obratovanja prosijo zborovalci današnjega zborovanja, da se gostilniška podjetja z ozirom na davčno stopnjo izločijo iz I. skupine, katera plačuje 10% osnovnega davka in uvrstijo v II. skupino, v kateri se odmerja v smislu **zakona o neposrednih davkih** 6% osnovni davek.

S tako razvrstitvijo bi bila vsaj deloma davčna stopnja prilagodena današnjemu čistemu dohodku gostilniškega obratovanja.

### IV.

Zborovalci ugotavljajo, da se odpirajo posebno po mestih, tujsko-prometnih in industrijskih krajih privatne kuhinje, ki prehranjujejo v ožigled mnogih gostilniških obratov po dotičnih krajih veliko število abonentov, ne da bi imeli lastniki teh kuhinj obrtno dovolilo in ne da bi plačevali od svojega obratovanja davek. Tako izkuhanje presega brezdvomno obseg hišnega dela, zato prosijo zborovalci kr. bansko upravo, da prepreči z najostrejšimi kaznimi to šušmarstvo.

### V.

Zborovalci prosijo kr. bansko upravo, da prepreči **izdajo novih gostilniških koncesij** najmanje za dobo 3 let, da se zboljša medtem položaj gostilniških podjetij v dravski banovini. Pri tej prošnji naj se upošteva dejstvo, da so zašli številni obrati, ki so investirali velike kapitale, v silno gospodarsko stisko in bi bila nepopravljiva škoda, če bi se ne zaščitilo teh podjetij v korist tujškega prometa.

### VI.

Z uvedbo **trošarine na električno razsvetljavo** so posebno občutno prizadeti hotelirji, kavarnarji in večji restavraterji.

Mesto, da bi se olajšalo gostilniški obrti davjatve in ji nudilo konkurenčno možnost, kar bi imelo nedvomno mnogo vpliva na razvoj tujškega prometa v dravski banovini, se je predpisala nova davjatev, ki naravnost onemogoča nadaljno vodstvo naših hotelov, kavarn in restavracij. Vsled tega se dogajajo posebno v naših tujsko-prometnih krajih slučajji, da izda podjetnik v 1 dnevu več za razsvetljavo svojega obrta, kakor znosi nočnina gostov.

Z ozirom na to prosimo, da se oprostí gostilniška podjetja plačevanja trošarine na električni tok, če pa bi se to nikakor ne moglo ugoditi iz fiskalnih interesov, pa se naj zaračuna trošarina na razsvetljavo v gostilniških obratih v oni meri, kakor znaša pri industrijskem toku.

### VII.

Zborovalci prosijo g. ministra za socialno politiko, da izvede čimprejše večkrat napovedano **decentralizacijo delavskega zavarovanja** in da postanejo okrožni uradi v območju banovinskega področja popolnoma avtonomni uradi. Zborovalci vidijo v taki rešitvi edino možnost, da se prepreči katastrofa pri social-

nem zavarovanju in da se zmanjšajo socialne davjatve.

Resolucija je bila soglasno in z velikim odobravanjem sprejeta. S tem je bil program tega shoda končan, nakar ga je zaključil g. Peterlin ob 20. uri, zahvaljujoč se vsem tovarišem za polnoštevilno udeležbo.

A. O.:

### Zbornica TOI v Ljubljani in gostilničarski obrt v Sloveniji

Naša najvišja gospodarska korporacija — naš gospodarski parlament — Zbornica za trgovino, obrt in industrijo v Ljubljani je v zadnjih letih storila za naš gostilničarski stan v polni meri svojo dolžnost.

Zbornični tajniki, ki so priznani strokovnjaki v različnih gospodarskih panogah, so v vsaki priliki z zanimanjem sledili našemu gibanju in našim zadevam, ki so se obravnavale bodisi na shodih, občnih zborih ali sejah. Tudi novi obrtni zakon je za gostilničarski stan izpadel posebno po zaslugah naše Zbornice dokaj zadovoljivo. Pri zborničnih plenarnih sejah so se obravnavala vprašanja zadevajoča trošarine, takse, davščine, točenje vina pod vejo, prodajanje vina od strani vinogradnikov, krošnjarenje z vinom, ureditev policijskih ur itd. Zbornica se je zavzela tudi za pravično uvrstitev našega uslužbenstva v zavarovalne razrede, katero je bilo ugodno rešeno posebno po gostilničarje v dravski banovini.

Zbornica tudi ni štedila s podporami, ter je subvencionirala predvsem gostilničarske nadaljevalne šole, gostilničarske in hotelirske tečaje, poučne izlete, tujski promet, naše strokovno glasilo in drugo literaturo, kakor tudi Gostilničarski dom v Ljubljani.

Zbornica stoji na stališču, da se čimprejše izdajo potrebni pravilniki k § 78 o. z. Dosedaj vlada namreč v praksi radi še v veljavi stojičega pravilnika iz leta 1925. cela anarhija. Nekateri zahtevajo za točilnice in bufete stole za goste in mize. Zahteva gostilničarstva mora obstajati v tem, da v bufetih odnosno v točilnicah ne smejo biti na razpolago gostom stoli, ker postanejo sicer s tem ti obrati prave gostilne. Zbornica stoji na istem stališču in se priključuje tudi naši zahtevi, da se mora vsak prosilec, ki zaprosi za podelitev koncesije za katerokoli gostilniško podjetje po § 76 izkazati s primerno strokovno sposobnostjo. Ponos gostilničarskega stanu zahteva, da se strokovno usposobljenemu gostilničarju nudi tudi primerna zaščita.

Iz vsega tega, kar sem v kratkih besedah omenil, se jasno vidi, da smo imeli gostilničarji v skupni zbornici polno razumevanje in zaslombo in da so imele naša gostilničarske zadruge popolnoma prav, če so se izrekle enoglasno za sistem skupnih zbornic. Naša želja je le, da bi se temu naziranju kaj kmalu pridružilo še ostalo obrtništvo in da čimprej preneha prepis, ki se je zanesel med naše obrtniške vrste.

### Važni predlogi zastopnika gostilničarskega stanu na plenarni seji zbornice TOI v Ljubljani.

Predlogi zborničnega člana gosp. Oset Andreja v pogledu izvajanja policijske ure, revizije trošarinskih taks in odprave davščine na prenočišča:

#### I.

V zadnjem času so začele policijske oblasti posebno strogo izvajati policijsko uro. Vsako najmanjše prekrščenje se kaznuje z občutno denarno odnosno zaporno kaznijo. Te oblasti ne izdajajo prav nobenih dovoljenj za prireditve koncertov in zabav, sklicujoč se na okrožnico banske uprave II. No. 21.005/1 z dne 21. septembra 1932, katera je bila izdana v svrhu omejitve pijančevanja.

To postopanje naših oblasti naravno občutno prizadene tujski promet, ker se je že pripetilo, da je bil tak gostilničar, kateri je prihajajočim gostom-tujcem nudil okrepčilo, občutno kaznovan radi prekrščenja policijske ure. Ker se bodo taki slučajji, baš sedaj v zimski sezoni kaj lahko pripetili, prosim visoko zbornico, da apelira v tej zadevi na kr. bansko upravo, da revidira zadevno svoje stališče in poduči svoje organe, da ne nastopajo proti gostilniškim podjetnikom radi prekrščenja policijske ure, če postrežejo tujcem tudi po policijski uri z zahtevanim okrepčilom.

V zadevi omejitve zabav in pijančevanja po deželi, si pa dovoljujem opozoriti visoko zbornico na dejstvo, da se prekomerno pijančevanje ne vrši v gostilniških podjetjih, ker stoji pod strogo kontrolo varnostnih oblasti in radi strogih določil kazenskega zakona, temveč se je to pijančevanje razširilo v grozni obliki med našim narodom radi kvarnih določil trošarinske novele z dne 18. aprila 1932, s katero se je dovolila maloprodaja vina in žganja po vinogradnikih odnosno producentih, in ni tedaj z gostilniškimi obratovanjem v prav nikaki vezi. Pri tej svoji trditvi se sklicujem na številne skrajno žalostne opozoritve v našem javnem časopisju in na gori omenjeno okrožnico kr. banske uprave. S to pretvezo brezmejnega pijančevanja in veseljačenja po deželi je udarjeno naše gostilničarstvo, ki mora nositi izvanredno visoka javna bremena, dočim se omogoča pijančevanje iz zabave po privatnih hišah.

Vsied tega si dovoljujem prositi visoko zbornico, da sklene zaprositi kr. bansko upravo, da revidira svoje stališče glede policijske ure v gostilniških obratih s tem, da ne omejuje obrtne svobode in naj omogoča gostilniškemu podjetniku zaslužek, ker je drugače nesposoben vršiti take datjave, kakor se mu jih predpisuje. Vsekakor pa se naj zatre pijančevanje in veseljačenje po privatnih domovih, kjer se pije in veseljači brez vsake kontrole in ne oziraje se na moralo in zdravje našega podeželskega prebivalstva.

#### II.

Na podlagi zakona o izpremembah in dopolnitvah zakona o državni trošarini z dne 18. aprila 1932 je za mesti Ljubljana in Maribor predvidena izvanredna visoka trošarinska taksa, tako, da popolnoma izloči možnost zdrave konkurence med gostilniškimi podjetnikom teh mest in gostilniškimi podjetniki, ki obratujejo izven mestnega področja. Posebno močno prizadene ta trošarinska taksa kavarniška podjetja, ker morajo za majhno količino prodanih alkoholnih pijač plačevati mnogo večje trošarinske takse, kakor jih plačuje gostilničar pri isti količini prodanega vina in žganja. To nesorazmerje nastaja vsled tega, ker so bile kavarniškim obratom odmerjene večje točilne takse, ki tvorijo kot poznano podlago za predpis trošarinske takse in ki nikakor ne odgovarjajo dejanskemu prometu z alkoholnimi pijačami v kavarnah.

Visoka zbornica sklene zaprositi merodajne činitelje, da se izvrši revizija naznačene trošarinske novele in da se zaščiti naše kavarniške podjetnike s tem, da se izvede čimprej

pravična razdelitev trošarinskih taks.

#### III.

Nekatera naša mesta v dravski banovini so že ukinila davščine na prenočnine, ker so opazila, da ovira ta davščina tujski promet in povzroča posebno veliko nevoljo pri gostih. Po preobratu se je uvedla ta davščina ne samo v naši državi, temveč v večini evropskih državah in ni bila nikaka ovira v dobi gospodarske konjunktore, pač pa je popolnoma neprimerna v današnjih žasih, ko se odpravlja vse ovire, ki zadržujejo razmah tujskega prometa.

Na žalost opazujemo, da se nekatera naša mesta, predvsem Ljubljana, ki pobira celo 30%, Ptuj in Novo mesto nikakor ne morejo odločiti, da bi ukinila to davščino, zato prosim, da se izvoli visoka zbornica izreči za odpravo te davščine v letu 1933., kot kvarno za tujski promet. (Ta predlog se je odstopil obrtnemu odseku v ponovno obravnavo.)

### Nekaj besed o novem obrtnem zakonu

Še predno je stopil v veljavo novi obrtni zakon, se je smatralo gostilničarja v smislu starega srbskega obrtnega zakona za trgovca, ne pa za obrtnika. Sedaj je to uveljavljeno z novim zakonom na celo državo in pri nas v dravski banovini je gostilničarsko obrt to v precej težaven položaj postavilo. Praktično smo gostilničarji sedaj obravnavani kot neko nepotrebno vmesje. Obrtniki hite proti nam obračati hrbet, trgovci nas pa tudi tako nekako gledajo, kot bi hoteli reči: »Kaj pa je tebe treba bilo...«

Pred leti, ko se je ustanovljala državna obrtna (Zanatska) banka, se je nas smatralo obrtnikom. Zelo vneti smo nabirali delnice in kaj lepo število smo jih kupili. Računali smo na to, da bomo imeli od nje štatusne ugodnosti. Toda, ko je začela delovati, so nam pokazali vrata, češ, saj niste obrtniki. Morda je bilo to prav in v redu izven dravske banovine, protizakonito pa je bilo, ko se nas je izločilo že celi dve leti preje, kot je stopil nov obrtni zakon v veljavo tudi za dravsko banovino. Zanatska banka sama ima pri nas s tem veliko škodo, ko si je postavila kitajski zid proti gostilničarjem. Njena podružnica v Ljubljani bi n. pr. gotovo imela najmanj 100% večji promet, če bi ne bili gostilničarji izločeni, ki bi bili tudi absolutno solidna klijentela. Kakor je čuti, ljubljanska podružnica sploh ne more priti niti do minimalnega prometa, ker ji štatusni ne dopuste gibanja v oni smeri in v onem obsegu, kot bi se moralo pojmovati praktično obrtno stanje pri nas. Zanatski banki bi bilo prav toplo priporočati, da vsaj za dravsko banovino statute novelira tako, da se zamorejo pri njej posluževati kratkoročnih kreditov tudi gostilničarji, ki so v znatnem številu tudi že njeni delničarji.

Ni prav, ko se statute Zanatske banke tako razlaga, da se smatra za njo analogno to, kar obrtni zakon predvideva. Pogrešna je trditev, da je vse ono, kar gostilničar prodaja, trgovanje z že izdelanim blagom in da ni ročnih izdelkov pri gostilničarju. Gostilničar vendar kupi surovo blago, ga pripravi, skuha in potem proda, kar se tiče hrane. Kakor se mora smatrati n. pr. ročno izdelovane kleparske dela, ki se izdelujejo tudi iz že gotove pločevine, tako se razume izdelek gostilničarske kuhinje.

Ko je obrtni zakon izšel, smo se začudili, ko je po svoji sestavi precej tuj našemu gostilničarju. Čudno se nam je zdelo, zakaj pri osnutku tega zakona niso bile želje naših stanovskih organizacij upoštevane, odnosno da se jih menda ni niti povabilo k sodelovanju. Ravno gostilničarske organizacije v dravski banovini bi po mojem mnenju morale biti prvi svetovalec za take osnutke, ker edino tu je prvenstveno preiskušeno pojmovanje te obrti.

Sedaj je baje pripravljen pravilnik k obrtnemu zakonu in sicer specijelno za gostilničarske obrti. Opozoriti bi bilo na to TOI zbornico, da predno da k osnutku mnenje, zasliši naše organizacije. Prosim bi bilo tudi naše gg. narodne poslance, da čujejo naše mnenje in pri resornem ministru vplivajo na njega upoštevanje. S pravilnikom se da zakon lahko mnogo zboljšati, lahko pa tudi še poslabšati. Radi tega moramo biti na to zelo pozorni. Razmišljati bomo morali prej kot slej tudi na to, da bomo skušali doseči spremembe o. zakona v prid in zaščito naših stanovskih interesov in obenem za narodno gospodarstvo koristnega razvoja.

Giril Majcen.

Jože Berdnik, glavni tajnik centrale Jugoslovanskega Touring Kluba v Beogradu.

### Pomen touring klubov v narodnem in mednarodnem turizmu

»Touring«-klubi se širijo. Nastali so, kot ime pokazuje, na Angleškem, kot organizacija za pospeševanje potovanja posameznikov in družabnih ekskurzij. S tehničnim napredkom motornih vozil so se te organizacije nekoliko izpremenile in so polagoma postale organizacije za mototuristiko. Vendar pa so nekateri Touring-klubi še do danes ohranili velik del svojega prvobitnega delokroga. V pravih skoro vseh Touring-klubov je odredba, da ima klub pospeševati turizem v vseh njegovih oblikah. Vendar si danes pod Touring-klubom ne predstavljamo več društva, ki goji n. pr. planinsko turistiko, družabna potovanja z železnico itd., temveč si zamišljamo društvo, ki neguje v prvi vrsti turizem z motornimi odn. mehničnimi vozili, n. pr. z avtomobili, motocikli, bicikli, čolni, jahtami, avijoni i. dr. Ostale vrste turizma goje Touring-klubi šele v drugi vrsti in inicijativo za nje prepuščajo »strokovnim« turističkim organizacijam, n. pr. planinskim društvom, zvezam za tujski promet itd.

Touring-klubi, ki danes obstoje v skoro vseh državah (v Evropi razen Albanije v vseh), imajo svojo mednarodno organizacijo. To je Mednarodna turistična alianca (Alliance Internationale de Tourisme) u Bruxellesu. Ta mednarodna organizacija šteje danes okoli 6 milijonov članov. Po večini v vsaki državi obstoji samo en Touring-klub. Izjemo delajo Čehi, Nemci, Belgijci in Danci. Francozi imajo svoj »Touring Club de France« (600.000 članov), Italijani »Touring Club Italiano«, Nemci »Deutscher Touring-Club« in »Allgemeiner Deutscher Automobil-Club« (okoli 150.000 članov), Avstrijci »Oesterreichischer Touring-Club« (26.000 članov), Madjari »Magyar Touring Club« itd. Mi Jugoslovani imamo Jugoslovanski Touring Klub s sedežem v Beogradu.

Funkcija Touring-klubov v internem turističnem prometu je — povedano v kratkih besedah — sledeča: Touring-klubi združujejo posameznike - avtomobiliste, motocikliste, bicikliste, kajakaše itd., v sekcije, ki prevzamejo nalogo, pospeševati v te-

oriji in praksi dotično vrsto turizma. Vzemimo na pr. bicikliste, ker je znano, da je ta vrsta turizma pri nas še v povojih. Touring-klub organizira bicikliste, omogoči jim poceni bivanje v vseh krajih, bodisi posameznikom, bodisi skupinam. Kamorkoli pridejo poverjeniki Touring-kluba, ki se nahaja v vsakem, še tako majhnem kraju, ki pride v poštev za to ali ono vrsto turizma, jim prekrbijo vse potrebno. Touring-klub jim izdejstvuje udoben prevoz z železnico, prevzame garancijo za carino, ako biciklist želi potovati v inozemstvo na svojem kolesu. V to svrhu mu Touring-klub izda posebno legitimacijo, permis, triptik, ali kakor se sploh ta carinski dokument imenuje. Skrbi za znanstveno izobrazbo svojih članov, s tem da izdaja svojo revijo v kateri tehničnih novostih na mototurističnem polju.

Podoben delokrog imajo avtomobilske, motociklistične, kajak-, kanu- in druge sekcije. Za avtomobiliste in motocikliste n. pr. izdaja Touring-klub zemljevide cest, zemljevide o stanju in prehodnosti cest v vsakem letnem času, za kajakaše in sploh za člane, ki gojijo »vodeni« šport, izdaja zemljevide vodenih potov, rek, potokov in morja.

Z ozirom na to, da so ceste najvažnejše sredstvo za mototuristiko, se mora Touring-klub posebno truditi, da so ceste v kolikor mogoče dobrem stanju. Zato sodeluje pri vseh akcijah, ki imajo za cilj popraviljanje že obstoječe cestne mreže in graditev novih cest. Nekateri močnejši klubi so sprejeli na sebe organizacijo velikih mednarodnih avtostrad, kot n. pr. angleška The Automobile Association, ki organizira mednarodno avtomobilsko cesto London—Indija, ki bo šla tudi skozi našo državo na kraku Subotica—Beograd—Niš.

Zapadno-evropski Touring-klubi so organizirali tudi svojo samostojno cestno policijo, ki člane dotičnih klubov opozarja na eventualne nevarnosti, ki jim prete in jim v slučaju prometnih nesreč pomagajo. Poleg tega razpolagajo za lastnimi cestnimi telefoni, posebnimi garažami. Razen tega uživajo njihovi člani posebne ugodnosti v hotelih, garažah, pri avtomobilskih in drugih tvrdkah. Biti član Touring-kluba v eni od teh zapadnih držav, pomeni potovati na cestah sigurno in imeti na razpolago vsakovrstne prednosti in ugodnosti. To pa je tudi vzrok, da je število teh Touring-klubov tako naraslo.

Ravno tako kot v notranjem turističnem razvoju, je važna uloga Touring-klubov tudi v mednarodnem turističnem prometu. Touring-klubi vseh držav so med seboj povezani ter delajo roko v roki. Na tej podlagi je bila mogoča uvedba obmejnih carinskih dokumentov vseh vrst — triptikov za avtomobile, motorna kolesa, bicikle itd., karnetov (carnets de passage en douanes — knjižnic za prehod skozi carinarnice). Touring-klubi recipročno garantirajo carino pri svojih carinskih upravah. Ta ustanova ima ogromen pomen za mednarodni moto-turizem ter ga je tako rekoč šele omogočila. S tem so Touring-klubi postali važen regulator tujskega prometa ter imajo danes še posebno važnost posebno z ozirom na dejstvo, da ima država danes velike

#### 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.



dohodke iz tujskega prometa in pa da se z valuto, ki jo prinesejo tujci, zmanjšuje pasiva naše plačilne bilance. Med tujci, ki prihajajo danes v državo, je pa čedalje večje število avtomobilistov in ostalih moto-turistov.

Na koncu naj omenim še to, da ima mototuristika tudi za gostilničarstvo in hotelirstvo blagodejni vpliv. Vem iz zgodovine, da so ugostiteljski obrti začele zelo nazadovati, ko je začela padati tudi važnost cest. Ceste pa so izgubile mnogo svojega pomena z razvojem železniške mreže. Novi čas, čas motornih vozil, je česte zopet spravi do njihove stare slave. Dandanes se cestam posvečuje čedalje večja pozornost in skrb, gradijo se nove ceste in popravljajo stare. V zvezi s tem je tudi mototuristični promet, ki je mnogo elastičnejši kot železniški, prinesel mnogo možnosti za razvitek in napredek gostilničarstva in hotelirstva, z ozirom na to, da so gostilne in hoteli občestni lokali. Napredek mototuristike je v interesu ugostiteljskih obrti.

Naš, Jugoslovanski Touring Klub, je še mlada organizacija, ki pa agilno deluje v zgoraj navedenem pravcu. Upati je, da bo ta institucija tudi za našo državo sčasoma dobila isti pomen, kot ga imajo Touring-klubi sosednih držav.

## Kongres jugoslovanskih pravnikov v Dubrovniku in trošarine

Lanska skupščina jugoslovanskih pravnikov je bila obdržana dne 7., 8. in 9. oktobra 1932 v Dubrovniku. Delo tega kongresa je bilo razdeljeno na 4 sekcije. Nas zanima posebno 4. finančno-pravna sekcija, ki je razpravljala pod predsedstvom dr. Stojadinovića o vprašanju trošarine kot viru državnih, banovinskih in samoupravnih dohodkov. V tej sekciji sta referirala finančna strokovnjaka gg. dr. Letica in dr. Lunacek. Sprejeta je bila ta-le resolucija:

1. Kongres pravnika pripominja 1. v pogledu trošarine na sladkor, da je s povišanjem postavk posredno zadeto tudi samo poljedelstvo, ki bo imelo manj zaposlitve s pridelovanjem sladkorne pese — in ki je danes relativno manj dobičkanosno, kakor mnoga druga gospodarska proizvodnja. Z znižanjem trošarinskih postavk na sladkor bi se zvišala sladkorna potrošnja in s tem poljedelsko pridobivanje sladkorne pese;

2. smatra, da je nujno potrebna temeljita in strokovnjaška revizija sedanjih zakonskih predpisov o alkoholnih pijačah;

3. priporoča, da bi bilo trošarine na plin, kvas, očetno kislino, električno razsvetljavo, ekstrakte, esence in eterična olja, kakor na trošarinske predmete, ki donosajo državi razmeroma neznatne dohodke, odstopiti kot davčne objekte banovinskih;

4. je glede samoupravnih financ naziranj, da bi bilo urediti z zakonom izčrpnije in natančneje:

a) razmerja državljanov v narodnem gospodarstvu nasproti samoupravni finančni oblasti,

b) fiskalna razmerja samoupravnih teles tako med njimi samimi, kakor tudi nasproti državnim financam;

5. glede izbire trošarinskih predmetov vobče, da se ne jemljejo kot taki niti surovine niti za industrijo in obrt določena pogonska sredstva, glede banovinskih trošarin posebej pa, da se ne jemljejo oni, ki zahtevajo kontrole banovinskih mej;

6. predlaga v pogledu občinske trošarine, da se ogne trošarini na predmete, ki so proizvedeni na lastnem področju, toda kolikor se izvažajo iz tega področja;

7. kar se tiče dvojnega ukoriščanja enega in istega trošarinskega predmeta, je želeli, da se ogne, da bi

bil eden in isti trošarinski predmet istočasno predmet državnega in banovinskega obdačenja, da se pa na mesto tega uvede sistem soudeležbe banovin na dohodku iz državnih trošarinskih predmetov.

M. RAPOC:

## Domači praznik

Ko sem prišla kot mlada učiteljica prvič iz mesta na deželo, sem se morala šele polagoma privaditi na ljudsko govorico in na ljudske šege. Mnogokrat je prišlo do prav zabavnega nerazumevanja in spominjam se še danes pomilovalnih pogledov svojih učencev, češ: »In ti nas hočeš učiti, ko sama tega ne veš!« Počasi so spoznali, da vem zato druge reči, tudi sem se potrudila čim prej doumeti njihovo govorico in tako smo čisto dobro izhajali.

Okoli Božiča do konca zime so se vrstile prošnje učencev: »Ali smem ostati jutri doma? Imamo domači praznik.« Dovolila sem odsotnost z nekim spoštovanjem pred domačim svetnikom, dokler nisem izvedela, da gre za prav poganski praznik s četrtonogim žrtvijo, za izvršitev smrtnih obsodbe nad doma zrejenim prašičkom.

Ime za to slavnost je v različnih krajih različno, »kolina«, »furež« itd.; glavno je, da ga otroci povsod z enakim navdušenjem obhajajo, da jim je to res dan, ki jim prinaša obilo zabave in da jim povrh ni treba iti v šolo. V nekaterih krajih je nosil ta dan upravičen naziv »praznik«. Vse drugo delo je počivalo, vse se je sukalo okoli prašička in zvečer se je zbralo k pojedini vse sorodstvo in vsa sosesčina, tako da večkrat od uboge žrtve ni mnogo preostalo.

Danes poteka tudi ta dan v znamenju skromnosti in štednje in gospodinja točno določi, kako bo kar najbolj ekonomsko porabila posamezne dele prašiča. Pri klanju si ga razdeli v tri dele: toščica mora dati mast in zabelo za celo leto, drob in del mesa je treba hitro porabiti, ostalo meso pa bo za klobase in prekajevanje.

Ako živiš na deželi, imaš priliko spoznati vse te dobrate in vsaka gospodinja je ponosna, če ti more postreči s tem, kar je domače. Največkrat je volja dobra, ni pa vselej dobro, kar pride na mizo. A Bog ne daj, da bi ti poskušala dati gospodinji kakšne nasvete, četudi imaš pri tem le dobro voljo z nasvetom pomagati in ne samo kritizirati.

V naslednjih vrstah hočem podati nekaj receptov in omeniti glavne napake, ki jih najdemo v raznih lišah.

**Mast:** Lepa, dobra mast mora biti bela, brez duha in posebnega okusa. Slanino zreži ali surovo ali precvrto. Prevri jo le, če nisi dala svinje iz kože, da se slanina lažje loči. Ako ti je na tem, da dobiš čim več masti, zreži slanino s strojem, sicer pa z roko v majhne kocke. Zrezano slanino daj v kozico in jo mešaj na ognju ali jo postavi v pečico in jo le od časa do časa premešaj. Ko ocvirki zarumeni, pusti mast ob strani nekoliko časa stati, nakar odlij previdno čisto mast, kalni ostanek pa vlij v posebno posodo ali na ocvirke. Ocvirke malo stolci, da stopi mast nadnje in jih še zalij z mastjo, sicer postanejo žaltavi. Slanino lahko osoliš tako, da pride približno 1 dkg soli na 1 kg slanine. Nekateri dodenejo tudi zrezane čebule. Taka mast je sicer okusna za prikuhe in mesne jedi, ni pa uporabna za močnate jedi. Hraniti se mora mast v čistih posodah, v lesenih dežah, položenih pločevinastih ali kameninastih loncih na suhem, hladnem prostoru. Če se mast odzame, se naj površina zopet zdravna. Na ta način se drži mast dalje kot leto dni popolnoma sveža.

**Zaseka** je jako okusna, dokler je sveža, večkrat pa prav pošteno peče po grlu. Gospodinja sicer pravi, da je takrat »bolj izdatna«, ostali člani hiše so pa manj navdušeni za rjo. Za zaseko se rabi na zraku posušena ali pa prekajena slanina. Izreži jo v

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soke uporabljajte

# ROGAŠKO SLATINO

vrelec „TEMPEL“

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

— Dobi se v vseh boljših trgovinah —

kose in jo postavi po peki v krušno peč. Nato zreži ali zmelji slanino, dodeni malo sesekljane čebule in natiči zaseko kolikor mogoče tesno v primerno dobro očiščeno posodo. Na vrh polij zaseko z raztopljenim mastjo. Vsakokrat, kadar odvzameš zaseke, jo zopet dobro zdravaj in stlači.

**Klobase:** Skoraj vsaka država, ja skoraj vsak kraj ima svojo specialiteto, na katero je prav ponosen. Razločujemo take klobase, ki jih kmalu porabimo in take, ki jih hranimo dalje časa. Hitro porabimo kašnate klobase, krvavice, jetrnice, pečenice in hrenovke, dalje časa pa ostanejo kranjske klobase, domača salama in nadevan želodec.

**Kašnate klobase:** Če hočeš imeti dobre kašnate klobase, jih ne smeš nadevati samo s kašo, treba je tudi še drugih dodatkov. Dobre dobiš, ako vzameš na 4 kg glavovine približno 2 l ajdove kaše, pol kg svinjskih jetra, cela pljuča, 5 velikih čebul, pol kilograma masti, sol, poper, majoran in juho, kjer se je kuhala glava. Kašo večkrat temeljito operi, nato jo skuhaj, a ne premeško. Kuhani kaši primešaj skuhan in zmleto glavovino in pljuča, surova zmleto jetra, napraženo čebulo, dišave in toliko juhe, da dobiš precej goste zmes. Če hočeš lahko dodaneš tudi malo krvi. Naredi klobase in jih kuhaj pol ure, t. j. vložij klobase v vrelo, slano vodo, nato odmakni lonec, da voda komaj vidno vre, sicer klobase počijo. Skuhane klobase daj v mrzlo vodo, jih položi na desko drugo poleg druge in jih pusti en dan ali dva na mrzlem prostoru, nakar jih speci. Za vse navedene vrste klobas rabimo navadno črevesno mast. Neprijetni okus masti odstraniš popolnoma, ako jo postaviš z razrezano čebulo v vročo pečico, dokler čebula ne zarumeni, kar traja včasih celo uro.

**Jetrne klobase tople:** Surova jetra zmelji, čebulo praži v masti približno eno uro, oboje dobro zmešaj, nato dodeni kuhano, deloma na kocke zrezano, deloma zmleto glavovino, na kocke zrezane žemlje, sol, poper, majoran, malo pimenta in toliko juhe, da dobiš ne pregosto kašo. Napravi klobase in jih skuhaj kakor kašnate. Ponekod pridenejo še mnogo več dišav, boljše kuhinja jih odklanja, ker hoče ohraniti jedi prvotni okus.

**Jetrne klobase mrzle I.:**

Kuhano glavovino zreži in zmelji kakor pri toplih jetrnih klobasah, nato primešaj z juho poparjena in pretlačena jetra, dodeni kakor prej napraženo čebulo, sol, poper in malo

česna, napravi klobase in jih počasi kuhaj pol ure.

**Jetrne klobase mrzle II.:**

Na 5 kg surove svinjetine (dve tretjini mastne in eno tretjino suhe) vzemi 1 svinjska jetra. Mastno meso zreži v majhne kocke, suho zmelji dvakrat, istotako jetra, dodeni surovo nastrgane čebule, malo česna, soli in popra, vse jako dobro preneti, napravi klobase in jih pusti pol ure prav počasi vreti. Skuhane pomoči v mrzlo vodo. Takšna klobasa se da dobro mazati in je pripravna za narrezke, sendviče itd.

**Krvavice:** Ne premeško kuhano meso od glave in vrata zreži na majhne kocke, istotako žemlje, ki jih namoči v mleko ali juho. Daj vse v skledo in primešaj precvrte čebule, soli, popra, majorana, malo pimenta in toliko prašičje krvi, da dobiš jako redko kašo. Vse dobro premešaj, napravi klobase in jih pusti pol ure zelo počasi vreti.

**Nadevan želodec:** 3/4 kg glavovine, 1/4 kg rilca, 1/4 kg kože, 1 svinjski jezik, 2 nogi, 1/4 kg prekajene svinjetine, 1/4 kg srca; vse meso skuhaj s koreninami in dišavami kakor za govejo juho. Zreži ga v večje kose, jezik, rilce in prekajeno svinjetino zreži na rezance, dolij toliko krvi in juhe, da je vse dobro namočeno, primešaj soli, popra, majoran in napražene čebule. Napolni s tem dobro opran prašičji želodec, ga zašij in kuhaj 2 1/2 ure v slani vodi. V vodo daj 1 l herberjev list, poprova zrna in malo kisa. Med kuhanjem želodec enkrat obrni. Na koncu ga prebodi in ako priteče čista juha, je dovolj kuhan, ako priteče kri ali kalna juha, pa še ne. Skuhani želodec nalahko obteži med dvema deščicama. Če hočeš, ga obesi še za nekaj časa v dim.

FR. VOJSK:

## Življenje v vinu

(Biološko kramljanje)

Vino je kaj raznoliko po svoji sestavi. Vsebuje vrsto snovi, ki poživijo naša čutila, posebno če je dobrega izvora, iz prave večje roke. Vino se pa tudi jako spreminja v svoji posebnosti, kar zavisi od sorte, podnebja, lege, zemlje in letnika. Kdor pozna različne vplive in razume presojeti vina, temu je vinska pokušnja več kakor samo užitek za oko, nos in jezik; on občuti takorekoč solčni sij, ki je razgrel grozde v vinogradu, v duhu vidi vinsko pokrajino in osebnost vinogradnika, katerih lastnosti se v vinu odražajo. Pri večji vinski pokušnji

Pivovarna in žganjarna

# Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno  
**PIVO NAJBOLJŠE  
KVALITETE**

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

napravi pokuševalec v duhu naravnost poučno in zabavno potovanje skozi vinorodno krajino.

Vino stoji na preši takorekoč v svet. Svoboden od jagodne mekine, mošt veselo teče v sode, ki so bili za njegov prihod skrbno pripravljene in očiščeni. Tukaj se prične razgovarjati sam s seboj, začetkoma plašljivo, boječe in lahno, potem šušlja, šumi in če se število sodov z moštom napolnjenih množi, tedaj glasno med seboj brbljajo. Mošt pripoveduje od svojih dogodiljav v vinogradu, od nevarnosti (spomlad. pozeba, bolezn, škodljivci, toča) v katerih se je nahajal in od tega, kako je vinogradnik — pravilno ali nespametno — z njim ravnal. Včasih veselje, včasih nevolja, jeza, prihajajo menjaje se do izraza v vedno živahnejši razdraženosti, tako da slednjič mošt burno vre. Pri tem izdihava neki strupeni plin v kletni prostor v svrhu, da bi tajnosti vrenja ne mogla biti opazovana.

Toda neumoren raziskovalec — človek je dognal vse tajne, kako nastane iz sladkega mošta opojna alkoholna pijača — vino. Danes vemo, da po jagodah grozdja dospejo v mošt raznovrstne majčkene rastlinice — glivice, ki jih s prostim očesom ne moremo videti, ki se hočejo v moštu razmnožiti in se razživet. In v moštu nastane med različnimi vrstami glivic tekmovalje, ki konča v prid glivic, ki prevladujejo in so močnejše. K sreči so to večinoma vinske kvasnice, ki cepijo sladkor v alkohol in ogljikov dvokis. Toda če so bile jagode več ali manj poškodovane, nagrizene, nagnite, tedaj tudi škodljive glive lahko neugodno vplivajo na bodoče vino. To pa se uspešno odvrne s čistimi vinskimi kvasnicami (drožmi) in s pravilno kiselno temperaturo, ki ne sme biti ne prenizka pa tudi ne previsoka, najbolje pri 12 do 15° C. Na ta način proces vrenja dobro poteka do konca in sladkosnedež »vinske kvasnice«, če ne najdejo več sladkorja, se nasičene in miru potrebne poležejo na dno soda. Vinogradnik svojega ljubljence — vinske kvasnice v drožeh še enkrat temeljito pomeša z mladim vinom, da morejo prevreti zadnje ostanke sladkorja; sploh pa pospešuje vrenje, kolikor le more. Opušča pa tako premešanje drož z vinom tedaj, če bi s tem spravil kvišku škodljive glivice in snovi.

Čim kipenje poneha, zahteva mlado vino, da se sod zapolni do vrha in spet hermetično zapre s kiselno ali dokiselno veho. Mlado vino namreč hoče imeti svoj mir in noče imeti nobenega posla s hudobnim zunanjim svetom. Docela pa v svoji mladosti ne more pogrešati zraka. Polagoma srka zrak skozi porozen, luknjičav les soda, ker rabi zrak za svoje življenje in za svoj razvoj. Ne mara pa slabega, onečiščenega, zatohlega ali po plesnobi dišečega zraka. Radi tega ne trpi v kleti tudi nobenih drugih užitnih in dišečih snovi kakor repo, zelje, krompir, zelenjavo, kislo repo, kislo zelje, kisle kumare, kis i. dr. Zanimarjenje v tej smeri ga žali isto kakor neočiščen sod in prinaša to nevoljo do izraza na neprijeten način pozneje pri pokušnji glede na duh in okus. Če pa se zapolnjenje soda zamudi, tedaj površina vina kaj kmalu postane plen zajedavih gliv (bersa, cik), ki od vseh strani prežijo na svoj plen in napravijo vino bolno.

Ko je vinska kvasnica svoje delo opravila, se poda k počitku na dno soda. Tedaj pa nastopijo drugi mikroorganizmi. So to zlasti glivice cepiljivke — bakterije, ki se skromno zadovoljujejo z zauživanjem kislic v vinu. Pri neugodnih kisljih letnikih so nam te bakterije vsečni pomočniki. Takrat se vino po končanem vrenju še pusti na drožeh, da morejo imenovane bakterije izdatno razviti svojo delavnost na izboljšanje vina. Obratno se pa postopa pri na kislini ubogih vinih, kjer se bakterijam ta delavnost zabrani na način, da se mlado vino čimprej pretoči v močnejše zažveplane sode. Prav tako se postopa, če vsebujejo drože od bolnega, pokvarjenega grozdja mnogo škodljivih gliv, ki vedno prežijo na ugodno priliko, da bi se mogle v vinu razmnožiti! Najbolje kajpada odstranimo te škodljivce še pred kipenjem s tkzv. izsluzevanjem t. j. da mošte jako močno zažveplamo in se škodljivi mikroorganizmi zamorijo in se z vsem blatom vred sesedejo na dno soda. Za to manipulacijo se vino

izkaže hvaležno na način, da pokipi čisteje, dobi čistejši okus in je bolj stanovitno.

Ko so se kvasnice na dnu soda zadostno odpočile, tedaj preidejo k večnemu počitku — smrti in zapadejo kot vsako živo bitje razkroju, gnijeju. Če vina od kvasnic, od drožja, pred tem gnijočim stanjem ne odločimo — pretočimo, potem ga potegnemo seboj v pogubo, vino dobi napako in postane bolno. Če je vino nadlegovano po drugih hibah, da postane motno, kalno, vlačljivo, tedaj se pri pretakanju dobro prezrači in močnejše zažvepla, da žveplov dvokis nemirneže, rušitelje miru ukori in jih odstrani.

Če je to potrebno, potem moramo pozneje vinu nuditi drugi prostor (ležalna klet) za ležanje, šolanje, da se ga loči od neuporabnih izločin. (Ponovno pretakanje). Za ponovno izločenje teh snovi s pomočjo modernih čistilnih sredstev se vino od veselja in hvaležnosti naravnost bistri in sveti.

Če se je za vino v mladosti dobro skrbelo in ga kot otroka negovalo po njega svojstvih, posebnostih, tedaj dozori takorekoč v krasnega, odličnega mladeniča, ki dela vzgojitelju veselje in užitek. Mladostni značaj in svežost se mu skuša čim dalje ohraniti! Ležanje v bolj hladnih prostorih in zavarovanje pred zrakom (vino v steklenicah i. sl., podpirata ohranitev njegove mladosti prav posebno. Toda končno, kar pač zavisi od kleti, sorte, posode in nege vina sploh, zapade tudi vino usodi vsega zemeljskega. Vino dozori in doseže višek svoje polnosti in stari vedno bolj in bolj. Slednjič vino prezori, toda naravnih odlik ni več. Preostane le še dostojanstvo starosti.

## Kletarstvo

### Vprašanja in odgovori

Vprašanje S. J. v N. Kako odpravim iz soda zatohel, pust duh?

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

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

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

Če pa sod rabimo takoj, ga prej še ovinimo s kuhano dobrimi vinskimi drož ali tropin, da postane sod bolj poraben, da dobi že tudi vinski duh. Sod je nato še enkrat izprati s čisto vodo.

Vprašanje J. K. v R. Kateri so zakoniti predpisi glede žveplanja mošta in vina?

Odgovor: V pravilniku za izvrševanje zakona o vinu pravi člen 9.:

»Žveplanje mošta ali vina se more vršiti:

a) s sežiganjem; žvepla, ki mora biti čisto, zlasti pa ne sme vsebovati arzena, niti ne sme biti aromatizirano; ako se pa uporabljajo za žveplanje mošta ali vina v žveplo namočeni trakci (odrezki, tresčice), ne smejo biti ne iz papirja, ne iz platna, temveč iz azbesta;

b) s čistim plinskim ali kondenziranim tekočim žveplom dioksidom;

**Jakob Perhavec**  
tovarna za izdelovanje likerjev, dez. vin in sirupov

Maribor

c) z enološko čistim kalijevim metabisulfitom (pirosulfit) v količini, ki ne presega 30 gramov na hektoliter.

Prepovedano je žveplati z raztopino žveplovega dioksida v vodi ali v alkoholu.

Vino ali mošt, ki sta določena za neposredno potrošnjo, ne smeta vsebovati več nego 20 miligramov svobodnega ali 200 miligramov celokupnega žveplovega dioksida na liter. Skupna količina žveplovega dioksida, ki jo sme vsebovati kako vino ali mošt v prometu, ne sme biti večja od 500 miligramov na liter, od tega največ 40 mg svobodnega.

Prepovedano je višek žveplovega dioksida iz vina ali mošta odzvesti z uporabo kemikalij.

Da bodo v bodoče taka in slična vprašanja, ki segajo v novi zakon o vinu, izostala, priporočamo vsakomur, da si čimprej nabavi knjigo »Vinski zakon in kletarski vedež«, ki jo je priredil Andrej Žmavc, direktor vin. in sadj. šole v pok. in pomočnik kletarskega nadzornika, v samozaložbi, za ceno 50 Din, v Mariboru, Gosposka ul. št. 50.

## Trgovina z vinom

**Karl Wessely**, vinogradnik v Ptuj, Ljutomerska cesta št. 16 prodaja 200 hl vina iz Haloz iz leta 1931. in 1932.

**Žunkovič Janko**, vinogradnik, Narpnje, pošta Ptujška gora ima 90 hl po sortah, mešanega belega in črnega vina na prodaj. Vino je iz Haloz.

**Sagadin Joško**, vinogradnik, Ptuj, Vrazov trg ima 24 hl vina letnikov 1931 in 1932 na prodaj.

(Za pristnost in kakovost vinskega produkta teh vinogradnikov jamči podružnica Vinarskega društva v Ptuj.)

Vinarska posredovalna zadruga v Ormožu poroča sledeča imena priznanih vinogradnikov, ki imajo vino na prodaj.

**Školiber Martin**, Pušenci p. Ormož.

**Šeš Franc**, Ormož.

**Šela Franc**, Obrež p. Središče.

**Aleksič Franc**, Brebrovnik p. Sv. Miklavž.

**Petek Franc**, Oslušovci.

**Lah Jakob**, Šalovci p. Središče.

**Stamen Adolf**, Ormož.

**Kelemina Andrej**, Grabe.

**Keček Ivan**, Pavlovci p. Ormož.

**Novak Andrej**, Vodranci p. Sv. Bol-fenk.

**Lukman Ivan**, Vinski vrh p. Sv. Miklavž.

**Peček Josip**, Krče p. Ormož.

**Kirič Ivan**, Pavlovci p. Ormož.

**Keček Josip**, Ormož.

**Ivanuša Ivan**, Hum p. Ormož.

**Trstenjak Matjaš**, Šalovci p. Središče.

**Hamželič Franc**, Ormož.

**Zadravec Franc**, Jastrebeci, Sv. Bol-fenk.

**Kovačič Franc**, Krčevina p. Sv. Miklavž.

**Kreutz Avgust**, Ormož.

**Prijava in kontrola pri pavšalnirani občinski trošarini. Pri zaključku lista sporočamo, da je banska uprava izdala pravkar odlok, glasom katerega odpade vsaka prijava in kontrola onega gostilničarja, ki pavšalno plačuje občinsko trošarino. V drugi številki bomo objavili v celoti ta odlok.**



## Razno

**Prodaja našega vina na Poljsko.**

Naši vinski izvozniki premalo izkoriščajo poljski vinski trg, ki bi mogel biti prav dober odjemalec tudi naših vin. Zato bi bilo zelo priporočljivo, če bi naši izvozniki na letošnjem velesejmu v Poznanju razvili potrebno propagando za naša vina.

**Dvodnevni kletarski tečaj** se vrši v petek in soboto dne 3. in 4. februarja t. l. na Banovinski vinarški in sadjarski šoli v Mariboru. Pouk je teoretičen in praktičen ter traja dnevno od 8.—12. in od 14. do 18. ure.

**Kako se plačuje pavšalna trošarina?** V Novem Sadu ni plačalo pavšalno trošarino preko 120 točilcev alkoholnih pijač, vsled česar so se jim obustavili obrati.

Zbornica za trgovino v Novem Sadu je v tej zadevi posredovala pri finančnem ministertvu.

**Pazite na redno plačevanje točilne in trošarinske takse.**

Opozarjamo vse točilce alkoholnih pijač, da se mora točilna taksa za prvo polletje 1933 plačati najkasneje do 31. januarja 1933.

Ministrtvo financ je s svojo odredbo br. 32850 junija meseca 1932 spremenilo čl. 22 toč. 1 pravilnika o točilni pravici v tem smislu, da se mora vsakega točilca alkoholnih pijač, ki ne bi plačal točilne takse za 1. polletje do koncem januarja mesca, za drugo polletje pa do koncem julija meseca, kaznovati še z enkratnim iznosom točilne takse. Istotako se je odredilo v smislu zakona o trošarini od 18. aprila 1932. § 2, pripomba 6, da se mora odvzeti točilna pravica onim točilcem alkoholnih pijač, ki niso plačali pavšalne trošarine za zadnje 4 mesece. Organi finančne kontrole bodo odvzeli tedaj vsakemu točilno pravico, kateri ne bo ugodil določilom pravilnika o točilni pravici in zakona o trošarini.

**Oglašujte!**

**AUGUST AGNOLA**

LJUBLJANA

DUNAJSKA CESTA 13

ZALOGA RAZNOVRSTNEGA  
NAMIZJA ZA GOSTILNE,  
HOTELE IN KAVARNE

## Razglasi

Sresko načelstvo v Litiji razglasa s svojim odlokom z dne 14. X. 1932 No. 7728/1, da je okrajno sodišče v Litiji z razsodbo Kps. 44/32-11 prepovedalo Čančarju Pavlu, kleparju iz Litije št. 7 zahajanje v krčmo od 4. oktobra 1932 do 4. oktobra 1933.

Sresko načelstvo v Slovenjgradcu razglasa s svojim odlokom z dne 12. oktobra 1932 No. 8174/1, da je sresko sodišče v Slovenjgradcu s svojo razsodbo z dne 5. X. 1932 prepovedalo Sušec Avgustu, mizarskemu pomočniku, roj. 22. VIII. 1912 v Podgorju, zahajanje v krčmo za dobo 18 mesecev, t. j. od 12. X. 1932 do 12. aprila 1934.

Sresko načelstvo v Slovenjgradcu razglasa s svojim odlokom z dne 12. oktobra 1932 No. 8139/1, da je sresko sodišče v Slovenjgradcu s svojo razsodbo z dne 5. X. 1932 prepovedalo Dvorjak Francu zahajanje v krčme za dobo treh mesecev, t. j. od 6. oktobra 1932 do 6. januarja 1933.

Sresko načelstvo v Gornjem gradu razglasa s svojim odlokom z dne 14. oktobra 1932 U. No. 5204/1, da je okrajno sodišče v Gornjem gradu s svojo razsodbo z dne 26. julija 1932 Kps. 114/32 prepovedalo Kaker Ivanu, najemniku v Karnici 11, občina Luče zahajanje v krčmo od 26. julija 1932 do 26. julija 1933.

Sresko načelstvo Maribor desni breg je s svojim odlokom z dne 2. avgusta 1932 No. 2955/2 prepovedalo Pogoreuc Francu, roj. leta 1905 na Pragerskem, stanujoč v Račah 71, zahajati v krčmo za dobo 2 let, t. j. od 5. VIII. 1932 do 4. VIII. 1934.

Okrajno sodišče v Višnji gori je z sodbo z dne 28. X. 1932 Kps. 233/32-8 prepovedalo Vidicu Jožefu, posestn.

sinu iz Poliče št. 1, zahajati v gostilne od 16. novembra 1932 do 16. maja 1933.

Sresko načelstvo v Gornjem gradu razglasa s svojim odlokom z dne 27. septembra 1932 U. No. 4923/1, da je okrajno sodišče v Gornjem gradu s svojo odločbo z dne 15. septembra 1932 Kps. 155/32-5 prepovedalo Cirej Rudolfu, roj. 7. avgusta 1898 v Rečici ob Savinji, delavcu v Radmirju št. 12 in Žovlje Francu, p. d. Jenček, roj. 17. marca 1890 v Radmirju, delavcu v Okonini, zahajanje v krčme in sicer od 20. septembra 1932 do 20. septembra 1933.

Sresko načelstvo v Ptujcu razglasa s svojim odlokom z dne 5. IX. 1932 No. 4215/2-32, da je okrajno sodišče v Mariboru s svojo razsodbo z dne 9. oktobra 1931 Kzp. VII 499/31 prepovedalo Ferdinand Mlinariču, delavcu od Sv. Bolfenka v Haložah, zahajanje v krčme za dobo 2 let, počenši s 27. septembrom 1932.

Sresko načelstvo v Laškem razglasa s svojim odlokom z dne 19. septembra 1932 No. 4953/1-32, da je okrajno sodišče v Laškem s svojo sodbo z dne 6. septembra 1932 Kps. III 458/32 prepovedalo Krča Maksu, roj. 4. novembra 1909 v Trbovljah pristojen istotam, zahajanje v krčmo za dobo 2 let in sicer od 12. septembra 1932 do 12. septembra 1934.

Sresko načelstvo v Ljutomeru razglasa s svojim odlokom z dne 29. 8. 1932 II. No. 867/I, da je okrajno sodišče v Ljutomeru s svojo sodbo Kps. 246/31 prepovedalo Čiriču Janezu, sedlarskemu pomočniku v Radoslavcih, zahajanje v krčme do 30. marca 1934.

TELEFON 2573

# CENTRALNA VINARNA

LJUBLJANA • FRANKOPANSKA UL. 11 • ŠIŠKA

PRIPOROČA SVOJA PRVOVRSTNA, ZAJAMČENO PRISTNA VINA  
ZMERNE CENE! TOČNA POSTREŽBA

**Kdor ne pozna kletarstva, ne razume vinskega zakona!**

Izšla je težko pričakovana, že davno nujno potrebna, prekornostna knjiga

„Vinski zakon in kletarski vedež“

z najvažnejšimi, točnimi navodili za pravilno vinsko gospodarstvo s kletarstvom.

XII + 176 strani. Trdo vezana s poštnino vred 50 Din.

Za slovenščine neveščice interesente v nemškem prevodu brošura (62 strani):

„Das jugoslawische Weingesetz“

Preis — einschließlich Postporto — 16 Din.

Oboje v samozaložbi pisca: Andrej Žmavo, Maribor, Gosposka ulica 50.

Položnice — čekovni račun št. 16.086 — so na razpolago.

Nabava se poplača stotero v najkrajšem času, zato z njo ne odlašaj

## Splošna nabavljalna zadruga

### Maribor, Glavni trg 1

pod Veliko kavarno

nudi svojim članom po najnižji ceni specerijsko blago. Novi člani se sprejemajo ob vsakem času.

# Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

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

Z odličnim spoštovanjem

## Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor