

GOSTILNIČARSKI LIST

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug mariborske oblasti v Mariboru“. Uredništvo in uprava v palači Pokojninskega zavoda. — Naročnina za nečlane letno 30 Din, člani gostilničarske „Zveze“ dobivajo list brezplačno.

Štev. 4.

Maribor, dne 20. aprila 1929.

Leto VII.

Gostilničarstvo z ozirom na splošno dobrobit.

Da dela vsak stan najprej zase in šele potem za sorodne pridobitne kroge, se nikakor ne more zameriti. Tudi dela gostilničarskih organizacij, ako delajo, je predvsem usmerjeno v korist gostilničarske obrti kot take. Vendar pa se pri vsaki večji akciji upoštevajo zelo tudi splošne narodove koristi. Posredno ali neposredno, takoj ali v doglednem času imajo vse navidez neupravičene zahteve gostilničarstva svoj bene za cel narod.

Ena takih akcij je tujski promet. Slep in gluhi bi moral biti, kdor bi trdil, da tujski promet ni odvisen od gostilničarstva. Sedanje gostilničarstvo absolutno ni kos tem zahtevam, ki mu jih danes nalaga tujski promet. Gostilničarstvo se mora dvigniti, — pa se ne more. Pred leti je gostilničar zaslužil predvsem na vinu. Danes se je konzum vina skrčil pod polovico, a davki na vino so narasli najmanj za 200%. Davčna oblast bo gotovo lahko dokazala, da nima mnogo večjega dohoda iz tega naslova, kar je popolnoma jasno. Saj se ne plačuje od onega vina, ki se ne konsumira, in tega je nad poročilo. Diferenco občuti predvsem in pravzaprav le gostilničar in naravno tudi producenti.

Pa tudi drugje je gostilničarju že vnaprej nemogoč slehern zaslužek. Pri jestvinah se mu dela vsemogoča dovoljena in nedovoljena konkurenca. Razni izkuhi, zlasti pa v privatnih hišah, oddajajo dnevno ogromno število porcij, za kar bi bil upravičen le gostilničar. Pri jestvinah je zaslužek tako minimalen, da je z njim računati le pri večjem kvantumu. Nadalje: veselice. Tudi na tem polju se je gostilničarja naravnost zaplankalo predvsem z ogromnimi taksami, ki jih mora plačati za vsako prireditev. V Mariboru najpopularnejši gostilniški obrat v tem oziru je dokazal, da ni imel od sijajno obiskane veselice po odštetju vseh stroškov niti ficka dobička. Jasno je, da slabo obiskane prireditve končajo za gostilničarja z deficitom.

Vprašanje nastane, kje naj še sedaj poišče gostilničar viro dohodkov. Ljudstvo vidi samo porcije in šteje denar, ne vidi pa pri tem, koliko od plačane računa gre v razne druge blagajne, samo v gostilničarjevo ne.

To samo v kratko ilustracijo razmer, da javnost ve, zakaj gostilničarji vedno godrnjajo, protestirajo in kričijo zlasti proti konkurenci t. j. trgovskim točilnicam, vinočočem lastnega pridelka, mensam itd. Za splošno dobrobit, za pospeševanje tujskega prometa, ki bi lahko nosil težke milijone vsemu narodu, ta konkurenca ne pomeni absolutno ničesar, oni stan — t. j. gostilničarstvo pa naravnost ubija, tako da dotlej, dokler se ne bo od zgoraj resnejše mislilo in ukrepalo z rednim gostilničarstvom, ni pričakovati napredka oziroma zboljšanja v tem oziru.

Gostilničarska obrtna zadruga za mariborsko okolico obvešča svoje članstvo, da so določene uradne ure vsako sredo in soboto od 10—12 ure v pisarni na Pobrežju pri združnem načelniku g. Holcu.
Načelnik Matija Holc.

Gostilničarska obrtna zadruga za mariborsko okolico opozarja svoje člane, da vse vajence, tudi lastne hčere in sinove, je pod kaznijo prijaviti tekom 8 dni pri pristojni zadrugi in bolniški blagajni. To je obvezno in potrebno zaradi vzgoje dobrega narasčaja v naši obrti; zlasti se bo strogo na to gledalo v bodoče, ko bo brez vajeniške dobe nemogoče izposlovati osebno pravico (t. j. izkaz o usposobljenosti). Načelnik: Matija Holc.

Zveza gostilničarskih zadrug mariborske oblasti v Mariboru.

Št. 90/3.

V Mariboru, dne 17. aprila 1929.

Vabilo

na sejo širšega odbora Zveze gostilničarskih zadrug mariborske oblasti

ki se v ši

v četrtek dne 25. aprila 1929 ob pol 10. uri

v Mariboru v hotelu «Mariborski dvor» s sledečim

DNEVNIM REDOM:

1. Čitanje zapisnika.
2. Poročilo načelnika.
3. Tajniško in blagajniško poročilo.
4. Poročilo uprave «Gostilničarskega lista».
5. Upravna razdelitev države in mariborska oblast.
6. Reorganizacija Središnjega Saveza (Državna zveza gostilničarskih zvez v) v Beogradu.
7. Novi trošarinski zakon.
8. Samostojni predlogi.
9. Raznosterosti.

Seja zelo važna, pridite vsi in točno!

Zvezni načelnik: Andrej Oset.

Predstavništvo gospodarskih organizacij mariborske oblasti.

Vlada, kateri je kralj dne 6. januarja poveril vodstvo državnih poslov, nima lahke naloge. Popravljati mora neštete pogrške prejšnjih režimov in ustvarjati nove zakone trajne veljave, a vse to brez naslanjanja na parlament, na katerega so se prejšnje vlade lahko izgovarjale.

Naravno je, da si sedanja vlada pri svojem zakonodajnem delu želi pozitivnega sodelovanja objektivnih, od vsakega strankarskega vpliva osvobojenih gospodarskih krogov. Žalibog se je danes, ko je zabranjeno politično-strankarsko udejstvovanje, pod »gospodarsko« firmo nakopičilo nekaj organizacij, na katerih razun zunanje oblike ni ničesar gospodarskega, katere nasprotno pod videzem nepristranosti razvijajo z večjim uspehom svoje škodljivo delovanje, nego jim je to bilo mogoče poprej.

V maribor. oblasti že vsa zadnja leta neprijetno občutimo, da nam popolnoma manjka večja gospodar. korporacija, ki bi se brez vsake primesi strankarstva, izključno iz gospodarskih vidikov zanimala za specialne interese tukajšnjega prebivalstva. Bivše strankarske korporacije molče k najvažnejšim dogodkom v oblasti iz ozirov na vodstvo stranke, naše osrednje organizacije s sedežem v Ljubljani, pa žal za mariborske zadeve ne kažejo dovolj umevanja. Tako se dogaja, da gredo najvažnejši dogodki mimo nas in mariborska oblast dobiva udarec za udarcem, ne da bi se kdorkoli potrudil, vsaj najobčutnejše zube, kakor premestitev mestne kontrole, opustitev finančnega ravnateljstva, nameravano likvidacijo oblasti, preprečiti.

Iz te notranje in stvarne potrebe so se tukajšnji industrijski, obrtniški in trgovski krogi nedavno sporazumeli za skupno delo pod firmo »Predstavništva gospodarskih organizacij mariborske oblasti«, čegar naloga je, zanimati se za dogodke, ukrepe in naredbe oblastev, prostovoljno sodelovati in pravočasno opozarjati merodajna mesta na koristne gospodarske naloge in potrebne zakonite reforme na podlagi objektivne ocene in nepristranskega uvaževanja naše celokupnosti, da bo sleherni grana našega narodnega gospodarstva deležna državnih dobrot enako kakor državnih

bremen. Da organizacije pri tem ne bodo pustile iz vidika specialnih interesov prebivalstva mariborske oblasti, je samo po sebi umevno, ker ravno v tem tiči eden glavnih povodov za njeno ustanovitev. Že na prvem sestanku so bili storjeni važni sklepi ter je vodstvo predstavništva takoj pristopilo k izvršitvi istih.

Andrej Oset:

Svinčnik v roke.

Celi svet, celo življenje je večna kalkulacija. Ko se otrok rodi, že stariši razmišljujejo, kaj bode z otrokom, ko doraste. Ko odraste, postane samostojen in začne zopet sam računati ali kakor bi se lahko izrazil kalkulirati, kakor svojčas njegov stariši. Tako se računa in kalkulira vedno, odkar in dokler bo svet stal.

To so računski posameznikov v boju za obstoj. Pri trgovcih in industriji ter obrti in tudi pri nas gostilničarjih je prav tako neobhodno potrebno, da se vse zapisuje, da se vodi knjige, če hočemo videti kako podjetje napreduje ali nazaduje. Vsak podjetnik mora vsakega pol leta ali vsaj vsako leto enkrat napraviti bilanco. Če je bilanca nepovoljna, mora iskati iz številik vzroke neuspehov. Posamezne postavke režij je treba v tem slučaju če ne docela odpraviti, vsaj znižati; so pa tudi taki izdatki, kjer ne moremo štediti, sicer bi nam obratovanje pešalo. To je elektrika, higijena, strežništvo itd. Vendar bi priporočal vsakemu gostilničarju, da vodi natančne zapise, in da vsaj vsako leto enkrat napravi natančno bilanco o svojem obratovanju.

Pri naši zvezi imamo priliko, da vidimo natančno v želodec gost. obrata ter višine zgube in dobička. Na obč. zboru v Murski Soboti smo vsekakor (vsled prekratkega časa) premalo »kalkulirali« kako bi nameravano članarino naložili z najvišjimi obrestmi. Potovalni tajnik ali potovalni instruktor bi gostilničarjem mariborske oblasti gotovo toliko koristil, da bi stroški bili večkratno povrnjeni. Radi kratkega časa pa v Murski Soboti na občnem zboru ni bilo mogoče načeti drugega vprašanja, o katerem se bo treba z ozirom na nastalo novo dobo v naši državi temeljito baviti.

Baš se v Beogradu izdelujejo poleg drugih tudi zakoni, ki se nanašajo na gostilničarstvo. Stanovski tovariši v Beogradu so ustanovili sicer organizacijo Središnji Savez. Naša zveza

pa ni članica tega državnega saveza, ker nam primanjkuje sredstev. Radi tega seveda nismo z beogradskim središnjim savezom v kontaktu in o naših težnjah v Beogradu niso zadostno informirani. Mislimo se je že na centralno tajništvo za slovenske zadeve v Beogradu, toda tudi ta načrt se še do danes ni dal izpeljati. Treba bo o tem še razmišljati in kalkulirati, čeprav se je že davno ugotovilo koristnost take pisarne. (Radi pomankanja prostora nadaljevanje v prihodnji številki.)

Nov trošarinski zakon.

V novem zakonu so gotovo najvažnejše določbe o trošarini na vino, pivo in žganje, v čemer so zainteresirani v prvi vrsti gostilničarji, sicer pa vsi gospodarski krogi države.

Za danes se bomo omeili na najglavnejše:

Trošarina na pivo znaša po novem zakonu 5 Din od vsake hl stopinje jakosti izvlečka (ekstrakta). Plačevala se bo ob prijavi varenja. Pri tem se bo upošteval 6½% odbitek. Nov način pobiranja stopi v veljavo 1. septembra 1929.

Trošarina na vino se po novem zakonu znatno zviša in sicer od dosedanjih 35 par pri litru na 1 Din. Za vino se smatra pijača iz grozdja, ki ima do 18% alkohola. Vina z višjim alkoholnim procentom se bodo trošarinila po hl stopinji alkohola kakor špirit. Trošarina pa se bo plačevala b prehodu vina v promet in konsum. (Kar pa do danes še nihče ne ve, kako je to mišljeno. Op. uredu.) Plačeval jo bo kupec, dočim bo vinogradnik dolžan prodajo prijaviti. Predvideno je tudi trošarine oproščeno vino za domače potrebe, dočim pa ni sledu o kakem osušku ali kolu vina.

Trošarina na žganje je odslej zvišana za 3 Din in bo znašala 18 Din od hl stopinje. Vendar pa na ono žganje, ki se proizvaja iz vina, vinskih drož, tropin ali vinskih drozge bo znašala trošarina 23 Din od hl stopinje. Pojmi o žganju v novem zakonu niso spremenjeni.

Fiksiranje samoupravnih doklad na drž. trošarino.

1. Oblastne doklade se bodo pobirale hkrati z državno trošarino in bodo znašale v celi državi:

na vino 50 Din, na pivo 30 Din za hl, na špirit in žganje po 5 Din od hektoliterske stopinje.

2. Občinske doklade ostanejo za leto 1929 neizpremenjene; z novim letom pa se bodo tudi te maksimirale in sicer bodo smeje občine pobirati doklade brez predhodnjega odobrenja v isti višini kakor oblast. Ako bi presegala oblastno do 50%, odobruje finančna direkcija, do 100% pa generalna direkcija davkov.

Na fina vina (v steklenicah) smeje občine pobirati naklado po svojem predvarku, morajo pa od tega odstopti 30% oblasti.

To so glavne poteze novega zakona, točna interpretacija raznih fines bo pa možna šele, ko izide zakon odn. pravilnik.

Mi moramo omeniti k novemu zakonu le to, da gostilničarstvo ne more biti z njim zadovoljno, izvzemši tega

1. da se je trošarina z novim zakonom razširila na celo državo, torej tudi na Srbijo in Črno goro;

2. da so se z novim zakonom maksimirale odn. fiksirale avtonomne doklade.

Popis zalog dne 15. aprila 1929.

Dne 15. t. m. so se morale popisati vse zaloge trošarini podvrženih predmetov, vendar pa se od teh ne bo pobirala višja trošarina, nego samo od onih, ki pridejo v promet in konsum po tem dnevu.

Z novim zakonom se bomo najbrž obširneje pobavili v prihodnji številki lista.

Znižanje cen piva.

Vsled znižanja oblastne trošarine na pivo in to od 62 Din na 30 Din pri hektolitru, bodo tudi gostilničarji primorani znižati cene in sicer v mestih pri vrču od 4.75 Din na 4.50 Din, na deželi pa od 4.50 Din (4.25) na 4 Din.

Kedaj zapade trošarina v plačilo?

Med nejasnostmi v novem zakonu je tudi gornje vprašanje. Izgleda sicer, da je tudi rešeno, vendar ako naj tolmačimo pasus v zakonu »ob pristanju v promet i potrošnio« tako, da se plača trošarina ob prehodu vina od producenta na kupca, bi bilo to za gostilničarja skrajno neugodno in bi mu bilo vsako uspešno obratovanje onemogočeno.

Želje gostilničarjev so, da se trošarina pobira tik pred nastavitvijo vina v neposredni konzum, s čemer je gostilničarju dana možnost, da si nabavi zaloge, dočim ni niti država, niti kdo drugi pri tem oškodovan. Iz T. L. posnemamo, da so trgovski krogi že napravili tozadevne korake pri gener. direkciji davkov v posebni deputaciji, katera je obrazložila zgornje pa tudi še druge želje v interpretaciji novega zakona. Načelnik trošarinskega oddelka je uvaževal težnje deputacije in telegrafično odredil, da ostane glede pobiranja trošarine v Sloveniji vse pri starem, dokler ne izide nov trošarinski pravilnik.

Obrtna zadruga mesarjev in prekajevalcev v Mariboru

Vprašanje vsem združnim članom!

Kaj mislite o bodočem razvoju mesarskega in prekajevalskega obrta?

Katera sredstva in pota predlagate za gospodarsko pojačanje teh obrtov?

V raznih državah, posebno v Ameriki in Nemčiji, se je uvedel v zadnjih letih običaj, da se važnejše zadeve, ki zanimajo vso javnost ali posamezne stanove, stavijo v javno diskusijo potom takozvanih krožnih vprašanj. Odgovori in nasveti vodijo pogosto do iznenadljivih in sijajnih rezultatov.

Taka vprašanja stavim na čelu okrožnice združnemu članstvu v razmišljanje in rešitev, da na ta način zmanjšam odgovornost združnega načelstva in dam vsem prizadetim stanovskim tovarišem priliko sodelovanja in svetovanja v zadevi, ki je eksistenčnega pomena za naš obrt.

Nadaljnji razvoj sedanjih razmer v našem obrtu, če mu malomarno pustimo prosto pot, nas bo dovedel do naslednjih, ne baš razveseljivih rezultatov:

1. nadaljnje ustanovitve novih mesarskih in prekajevalskih obratovalnic in podružnic.

2. prekomeren porast slučajev domačega klanja.

3. neznošna konkurenca, kakršne doslej še nismo poznali.

Kako naj preprečimo take škodljive posledice?

Pogled v druge stroke nam kaže, da za nekatere izmed njih kakor n. pr. za delovne posredovalnice, za lekarniške, gostilniške in tudi za dimnikarske obratovalnice obstojajo omejitve v številu in se novi obrati odvijajo le, če je za nje podana krajevna potreba. Ali je naš obrt, ki preskrbuje prebivalstvo za najvažnejšo živlensko potreščino, manj važen in odgovoren kakor pa gostilničarski? Stalno naraščajoča konkurenca onemogoča kljub največji štedljivosti, natančnosti in skromnosti vsako uspešno delo. Da se temu pride v okoliščini, bi bilo treba izjaviti za mesarski in prekajevalski obrt zakonito določbo, da je ustanovitev novih obratovalnic ali podružnic dopustna le v slučajih podane lokalne potrebe, katera se ugotovi po zaslišanju pristojne strokovne zadruge, združne zveze in obrtne zbornice.

Med največje ovire za naš obrt spad

domače klanje. Od leta do leta se v večji meri množijo slučajni, da poljedelci lastna ali tudi kupljena goveda s pomočjo brezposelnih mesarskih pomočnikov koljejo in razprodajajo na mesarski način. Če se bo to klanje v sedanjem obsegu nadaljevalo, bodo v nekaterih letih na deželi mesarji postali nepotrebni. Normalno sme poljedelec klati le doma prirejeno drobnico za potrebe lastnega gospodarstva, goveda pa načelno le v nujnih slučajih (zasilno klanje). Večkratno klanje in izsekavanje živine ne spada več pod pojme poljedelske produkcije in postranskih poljedelskih poslov in posega — posebno izsekavanje mesa — v okvir mesarskega obrta. V tem oziru se obračamo na obrtno oblast, naj gg. občinskim predstojnikom in žandarmerijskim stanicam naročijo z vso strogostjo in pod osebno odgovornostjo, da poljedelce na primeren način poučujejo, jih opozarjajo na kaznivost nepravilnega mesarskega klanja in javijo vsak prestopok oblastvu.

Naš obrt zahteva mnogo spretnosti, pridnosti in vztrajnosti. Občevanje s strankami naj bo vljudno, prijazno in postrežljivo in naj zavzema oblike menjalnega posla. Temu primerno moramo vzgajati naraščaj, ki bo dorasel vsem zahtevam poklica in časa, ki bo trgovsko nabrazen in bo samostojno računal. Zaradi tega bo treba preizkušnjam posvečati večjo pozornost. Bodoči obrtnik mora biti absolutno samostojen in naj ne hodi k sosedu poizvedovat radi cen, da potem brez brige za lastne nabavne in režijske izdatke svoje cene nastavi za nekoliko par nižje. Vsak namen, s konkurenco uničiti sosedu, je nečasten, pa tudi nesmiseln in škodljiv; kajti če ni enega konkurenta, pride drugi in stara nečedna igra se ponavlja, škodo trpita pa vedno dva. Pozdravljamo vsako konkurenco v postrežljivosti, snagi in dobri izgradnji obrata; obsojamo pa umazano konkurenco v cenah. Tudi tovariš ima pravico do življenja; tega še zavedajmo vsi in se ravnajmo po starem, pa vedno lepem pravilu: Kar nočeš, da drugi Tebi stori, tega tudi ti ne stori drugemu. Tudi državi moramo dati, kar ji gre, a z uničenimi obrtniki državi ni pomagano. Vsakdor od nas ima pravico do primernega zasluga in nobenemu objektivnemu uradniku ali delavcu ne bo prišlo na misel, da bi komurkoli na ljubo odrekal obrtniku enak ali celo manjši zaslužek, ki gre njemu samemu.

Ne bo odveč, če pri tej priliki povem nekaj besed o »prevelikem zaslužku«. Imamo ljudi, ki smatrajo hujskanje za svojo poklicno dolžnost. V to vrsto spadajo oni, ki brez vsakega dokaza trdijo, da mesar za kilogram žive teže plača po 4—5 Din, meso pa izsekava po 18 Din. Nikdar še ni takemu poštenjaku prišlo na um, da bi strokovnjaško primerjal ceno žive in pri mesarju zaklane živine; kajti potem bi moral priznati, da cena 4—5 Din velja za izdvojene krave klobasarice, v mesnicah napisane mesne cene pa veljajo za meso krmiljenih, pitanih živali, ki stanejo do 9 Din za kilogram žive teže in več. Tega ti ljudje ne povejo, ker bi potem bilo brez učinka vsako hujskanje, preračunano edino na neinformiranost ogromne večine konzumentov.

Celo iz čisto trgovskega stališča je nesmiselna trditev, da bi ravno za mesarja ne veljala pravila o ponudbi in vprašanju. Točno in pravilno kalkulirati mora mesar danes mnogo bolj nego poprej, ko za najdragocenejši postranski produkt, za kožo, dobi malenkost, s čimur se režiije za kilogram mesa znatno zvišajo.

V teh pogledih je treba prebivalstvu pouka, pojasniti bi se mu morale dejanske pridobitne razmere. Takih pojasnil pa žalibog zaman iščemo tam, kjer za to obstoja v gotovi meri moralna dolžnost: v časopisju. Dolžnost vestnega žurnalista je, brez ozira na

desno in levo nepristransko in skrbno presoditi vsako poročilo, predno objavi samo iz vidika gotove poklicne skupine v javnosti očitke in napade na obrtni stan, ki vodi že leta in leta najmanj ravno tako trd boji za svoj obstanek kakor marsikak drugi stan, čeprav se o tem ne piše in ne govori mnogo. Če se pripetijo posamezni primeri pogršk, naj se jih skuša odpraviti in pri tem bo naša organizacija gotovo volje sodelovala. Z nepremišljenimi izpadi enega stanu proti drugemu pa se zastruplja mirno sožitje prebivalstva.

Kakor vidimo iz tega, sovražnikov naši stroki ne manjka in napeti moramo vse sile, da se ubranimo njihovega škodljivega vpliva, in iskati sredstev in potov, ki vodijo do tega cilja. Tudi v tem pogledu hočem podati nekoliko misli.

Predvsem nam je treba več stanovske zavednosti in solidarnosti.

Če bomo sami ponosni na svoj poklic, nas bodo uvaževali tudi drugi stanovi. Če se bo vsak izmed nas zavedal, da ni osamljen, ampak je član velike, koristne in važne stanovske skupine, s katero so tesno združeni njegovi osebni interesi, potem bo zgnila med nami apatija in obup, porasla pa bo ljubezen do dela, do medsebojnega podpiranja in do sodelovanja za skupne cilje.

Zginiti mora za vselej slaba razvada, da stanovski tovariši, ki združnega dela ne poznajo in morebiti tudi na občne zборе ne prihajajo, največ zmerjajo radi nedelavnosti zadruge ali posameznih udov načelstva. Tako razdiralno delo ne koristi prav nikomur, škoduje pa naši skupnosti, ker ustvarja mržnjo in jemlje veselje do dela še tistim članom, kateri imajo za to sposobnost in voljo.

Združno načelstvo v svoji sedanjosti sestavi ima vse sposobnosti za dobro in uspešno delovanje. Posamezni člani načelstva vršijo svoje posle vestno in marljivo. Tudi svojega zastopnika imamo v občini in v trgovsko-obrtni zbornici, v osebi častnega načelnika tovariša g. Franceta Hohneca, ki z budnim očesom čuva naše interese in spretno odbija napade na našo stroko. Zastopani smo tedaj dobro in bolje kakor marsikatera druga stroka. Če pa v kljub temu ne dosežemo vsigdar dovolj uspehov, je temu kriva naša razdvojenost, katera slabi veljavo in ugled naših organizacij v javnosti in vpliv našega zastopnika, pred oblastvi in uradi.

S tem je tudi že utemeljena druga nujna zahteva: da se združimo vsi obrtniki mesarske in prekajevalske stroke v lastnih strokovnih združenjih.

Naše število je veliko, ali nikdo nas ne vidi in mi sami se ne moremo prešteti, ker je velik del tovarišev razkropljen po raznih kolektivnih, prehranjevalnih in krčmarških združenjih, povsod v taki manjšini, da ne pridejo v poštev in so za naše skupne akcije takorekoč zgubljeni. Izvzamimo celjsko okrožje, sodni okraj mariborski, mesto Ljubljano in Kranj; v cellem ostalem delu Slovenije so naši tovariši še brez strokovnega zastopstva. V tem žalostnem dejstvu tiči velika pomanjkljivost in pravi vzrok za mnoge naše neuspehe.

Gotovo je, da si ne more vsak kraj privoščiti lastne strokovne zadruge; takim združenjem bi bilo uspešno delo onemogočeno zaradi premalega števila članov. Lahko pa bi se ustanovile strokovne zadruge za več političnih okrajev skupno. Tako bi ne smelo biti resne zapreke, da se priključijo tovariši iz prevajškega, marenberškega, slovenjebistriškega in lenarškega sodnega okraja naši mariborski zdruzi, tovariši iz Prekmurja ter srezov Ljutomer in Ptuj pa si ustanovijo svojo lastno strokovno organizacijo. Slično velja za ljubljansko oblast.

Načrt je lahko izvedljiv, treba je le nekoliko zavednosti, discipline in uvidenosti. Pri današnjih prometnih razmerah večja ali manjša oddaljenost od združnega sedeža ne more priti resno v poštev in je v praksi tudi res brez pomena, kakor vidimo iz udeležbe na občnih zborih, to tembolj, ker se za oddaljene kraje lahko uredijo zaupniška mesta, kjer se posredujejo prijave, odjave, oprostite in plačila, ter prireajo informacijski sestanki. Dobiček od takih strokovnih organizacij bi bil pa znaten in bi prišel nam vsem v korist. Predvsem so v

strokovnih organizacijah naši interesi zastopani le po naših tovariših in ne po raznih drugih strokah, katere za naše težnje nimajo umevanja. Take organizacije bi imele točen pregled našega števila in produkcije naraščanja in bi lažje regulirale otvarjanje novih, pogosto zelo nepotrebnih in celo škodljivih obratovalnic. Olajšano bi bilo zasledovanje nepravilnega klanja, katero je najbolj razširjeno ravno tam, kjer naši tovariši v svojih kolektivnih združenjih ne najdejo primerne zaščite. V krog naših strokovnih boriteljev bi vstopile nove, sveže moči, ki danes izrabljajo svoje sposobnosti in svoj čas za druge stroke, a ugled naših organizacij pri oblastvih bi narasel v istem razmerju kakor številčna moč našega članstva.

Vsi v strokovne organizacije! To bodi naše geslo, kakor je to že davno bilo geslo mnogih drugih strok v naši, pa tudi v drugih naprednih državah. Ko bomo strokovno združeni v združenju, bo mogoče misliti tudi na lastno strokovno združno zvezo za Slovenijo in končno na enako zvezo za celo državo. Potem bomo tudi mogli uresničiti enega najnujnejših načrtov, izdajo strokovnega časopisa, ki se bo zavzel za nas, ko nas drugo dnevno časopisje napada na najbrezvestnejši način.

Združno delo se mora poglobiti, stiki med članstvom in organizacijo morajo postati živahniji.

Ne zadostuje, da zadruga brezhibno vpisuje nove člane, pomočnike, vajence, prejemke in izdatke. V zakoniti združni delokrog spada tudi in prav posebno pospeševanje gospodarskih koristi članstva in dobre strokovne in splošne nabrazbe naraščanja. Združno načelstvo mora na eni strani poznati vse sodobne zahteve, ki se stavijo na obrt, na drugi strani pa seznanjati člane in naraščaj z vsakim napredkom in vsako novo napravo, s katero se članom olajša in poceni obratovanje. V tem pogledu obstoja pa tudi na strani članstva dolžnost, da pospešuje delo načelstva z nasveti in predlogi, s člansko pripadnostjo samo, ki je itak v zakonu predpisana, in s pasivnim opazovanjem ni ustrezno ne zadrugi ne članstvu.

Pri tej priliki želim omeniti, da se bo tudi tajniško uradovanje pri naši zdruzi moralo izpopolniti. Pri zdruzi se člani in naraščajniki tako pogosto zgražajo in načelstvo dobiva toliko dopisov, da je pri sedanjem številu uradnih ur komaj možno izvršiti prijave, oprostite in knjižne vpise, kar pa, kakor rečeno, še zdaleka ne zadostuje za izpolnjevanje vseh nalog moderne, koristne organizacije.

Zadostil sem svoji notranji potrebi in želji sedanjega načelstva mariborske zadruge z objavo gornjih misli, nasvetov in predlogov. Ne domišljam si, da je okrožnica izčrpana, tem manj, da bi bili moji predlogi absolutno najboljši in popolni. Kar sem pa napisal, mi je narekovala ljubezen do poklica in skrb za bodočnost stroke in mnogih naših tovarišev. Če bodo tovariši, katerim pride okrožnica v roke, isto prečitali, o njej razmišljali in zdruzi na stavljeni vprašanja povedali svoje mnenje in ji sporočili svoje bodisi soglasne ali drugačne predloge, potem bo dosežen namen, ki sem ga zasledoval z okrožnico.

Zavedajmo se danes, ko si vsak stan z močnimi organizacijami ustvarja čim ugodnejšo pozicijo v našem gospodarskem in družabnem življenju, da smo na razpotju:

Ali v skupnosti in sloji kvisku do veljave — ali v razcepljenosti navzdol do brezpomembnosti.

V Mariboru, dne 20. aprila 1929.

Roman Brezočnik, združni načelnik.

Objavljamo zgorajšnji obširni članek obrtne zadruge mesarjev, prvič radi tega, ker so mnogi naši člani obenem tudi mesarji, drugič pa tudi vsled tega, ker je v članku mnogo dobrih misli, ki se tičejo organizacijskega in združniškega življenja sploh. Opomba uredništva.

LISTNICA UREDNIŠTVA.

Gostilničar Anton Lobnik iz Orehove vasi nam je poslal pesnitev o rajnem gostilničarju Lesiak-u iz Slivnice, ki pa smo jo morali radi pomanjkanja prostora odložiti za prihodnji številko. Izostali pa so še drugi članki iz istega vzroka, kar naj nam dopisniki oprostite, zlasti Ormož in Ptuj.

Najcenejše prevozno sredstvo je dvokolo



ker si ž njim prihranite vozne stroške, čevlje in čas,

tako da se kolo samo izplača.

Samo kvalitetno najboljša znamka

ki sestoji iz najboljšega meterijala, nadaljnjih izdatkov.

WAPPENRAD-Steier

Glavno zastopstvo: BOGOMIR DIVJAK, trgovina dvokoles.

Maribor, Glavni trg št. 17.

»Slovenija«, glasilo Zveze za tujski promet v Sloveniji in Tujsko-prometne zveze za mariborsko oblast je objavila izpod peresa g. Alfonza Mencingera v Bohinjski Bistrici pod gornjim naslovom članek, katerega radi njegove zanimivosti objavljamo dobesedno:

Kaj bi se pri nas splošno uveljavil slovenski način pripravljavanja jedi!

Kakor prehranjevanje, doživlja po svetovni vojni tudi kuharska umetnost temeljit preokret: na mesto prejšnje mnogovrstnosti in preobilnosti jedi stopa skromna odmerjenost in se bolj in bolj uveljavlja zadovoljevanje s preprosto, seveda pa okusno pripravljeno hrano, kakršna ustreza ugotovitvam znanstvenikov, ki so dognali, da je za pravilno prehrano posameznega človeka potrebna samo odmerjena množina kalorij in da njih preobilica človeškemu organizmu škoduje, kakor mu škoduje, če jih vase dobiva premalo.

Francoski kralj Ludvik XIV., ki je živel pred 200 leti, je rad prirejal gostije; ob navadnih obedih se je serviralo najmanj po 32 različnih jedi, slavnostne pojedine pa so jih obsegale po 54 do 60. Kdo bi si mogel, odnosno hotel privoščiti kaj takega danes in kateri želodec bi dandanes prenesel toliko množino jedi brez slabih posledic?

Že pred svetovno vojno se je med kulturnim svetom evropskim pojavil in dokaj hitro razmahnil pokret, da bodi naša hrana zmernejša in preprostejša, izza leta 1925. pa se ta zahteva uveljavlja vse odločneje in je ponekod celo že dobila izraz v posebnih oblastvenih ukrepih.

Danes se — izvzete so le slavnostne pojedine — že vsi sloji povsod v Evropi pri hrani utesnjujejo, kolikor se le morejo: vsak si odmerja prehrano po svojih dohodkih. Nekdanje razkošne, tudi po dva in več dni trajajoče pojedine so zdaj že kaj redke po-

jav. Tudi preprosti ljudje že vedo, da je za pravilno prehrano potrebna samo izvestna množina beljakovin, maсти in ogljikovih vodikov. Veda je dognala, koliko teh snovi potrebuje človeško telo, da se preživlja in razvija ter da ostane zdravo, čvrsto in za delo sposobno. Po navodilih vede bodi urejeno tudi naše prehranjevanje in po njih se ravnaj tudi naša kuharska umetnost!

V Sloveniji se za goste kuha na kaj mnogovrsten način: po dunajsko, po srbsko, po češko, po francosko, po italijansko, po angleško itd. ter — po domače. Najbolj se je pri nas udomačila takozvana dunajska kuhinja. Srbski način pripravljavanja jedi se je mogel udomačiti le ponekod, ker je za naš okus v splošnem vse preveč maščoben. Češka kuhinja se je ukoreninila le v krajih, kjer so večje stalne českoslovaške kolonije in kamor redno prihajajo Čehoslovaki. Na francoski način se pripravljajo jedi samo v nekaterih naših veleobratih, po italijansko pripravljene pa se dobijo povsod, kjer so se po prevratu nastanili Slovenci s Primorja, iz Gorice, iz Trsta itd. Angleški in ameriški način prehranjevanja se pri nas kar ne more udomačiti, čeprav sta zelo primerne in četudi sta Slovincem, zlasti tistim, ki so bili daljši čas v Ameriki, dobro znana. V nasprotju z Angleži in Američani smo namreč navajeni, le malo zajtrkovati, nekoliko več kositi, za večerjo pa se dodobra založiti (da potem vso noč stokamo).

Tujski promet v Sloveniji se razvija povoljno. Prvi pogoj za nadaljnji, še ugodnejši razvoj pa je razen prirodnih lepote naših krajev in udobnosti v gostom odmenjenih bivališčih po mojih izkustvih pravilna in zadovoljujoča prehrana.

Propaganda za obisk naših krajev ne zaleže, če se tako podčrtava prirodne krasote in ljubeznivost prebivalstva; uspešna bo le tedaj, če jo bo podprla tudi zadovoljiva postrežba po znani nemški ugotovitvi: »Die Liebe geht durch den Magen« (ljubezen ima svojo najboljšo podlago v želodcu). Te

ljubezni iz želodca pa danes ne ustvarja več mnogovrstnost jedil, ki jih nudimo na izbiro, marveč samo še okusnost in izdatnost hrane, ki jo gostu dajemo za ustrezno ceno. Z drugačnimi besedami povedano: Gostov iz tujine ne bo na nas priklenila ne propaganda, ne krajinska lepota, ne ljubeznivost ravnanja, ne udobnost bivališča, če jim ne bomo znali dajati hrane, kakršna jih zadovoljuje, in to za ceno, ki je noben preudaren gost ne bo mogel označiti za pretirano.

Nedogledni bi bili uspehi, ako bi se vsak prizadetih tega zavedal in bi v svojem podjetju hrano in cene uredil tako, da bi z obojim lahko bil zadovoljen vsak gost, ki ni izrazil sitnež.

Ker je med našimi hotelirji, restavracijami in gostilničarji precejšnje število takih, ki bi bili zmožni, na podlagi hrane, kakršna je v navadi med nami Slovenci, ter na podlagi znanstvenih ugotovitev, kakšna »bodi danes hrana, zasnovati poseben, slovenski način pripravljavanja jedil, sem se odločil sprožiti to-le misel:

Tisti izmed nas, ki se čutijo za to sposobne, naj bi se čim prej sešli na posvetovanje, na katerem bi se ugotovile pristne slovenske jedi, ter bi se na zgoraj omenjeni podlagi določil poseben, slovenski način pripravljavanja jedi sploh in se torej osnovala pristno slovenska kuhinja, ki bi tako glede okusnosti in hranilne vrednosti kakor tudi glede na (ne preveliko) izbiro in na ceno splošno zadovoljevala. (Podčrtali mi. Opomba uredništva.) Takšna pristno slovenska kuhinja — seveda bi morala obsegati tudi bolnikom in okrevajočim namenjeno hrano — bi lahko postala vzor tudi drugim, sosednim krajinam.

Restavracijska in gostilničarska obrt sta pred drugim poklicana, da jo uveljavita.

Novodobnim zahtevam glede na hranilno vrednost, na okusnost, na izbiro in na cenenost vsestransko ustrezajoča »slovenska kuhinja« bi razglasila sloves naše domovine daleč po kontinentu in bila odličen faktor tujske propagande. Točna in solidna

postrežba ob skromnih, nikoli ne pretiranih cenah za dobra, sedanjim zahtevam povsem ustrezajoča jedila bo povzročila, da bodo gostje radi in v velikem številu prihajali iz tujine k nam, se radi mudili pri nas čim daljši čas in med nas prihajali zopet in zopet. Pretiravanje v cenah samo odbija in odtuja ter ruši, kar smo zgradili do sedaj.

Da bi na novodobnih principih prehranjevanja osnovana manjša izbira jedil gostilničarjem povzročila nepravilne, se ni bati. Tem manj, ker bo redilnost in okusnost po znanstvenih ugotovitvah prirejene hrane tolika, da se ne bo več čutila potreba, za enkratno nasičenje zaužiti več različnih jedil. Izjemoma bosta seveda tudi poslej restavracijer kakor gostilničar kdaj pa kdaj slišala tisti znani »Šta, i drugoga ništa?«, ki ga slišita neredkoma sedaj, čeprav sta pred bahaškega zafrkljivca ali žvercstegega sitneža položila jedilni list, obsegajoč do 50 različnih jedi. Toda taki, poudarjam: izjemni dogodki, ne morejo nikdar priti resno v poštev in ne morejo nikomur povzročiti utemeljenih neprilic.

Z uvedbo »slovenske kuhinje« bi se naš tujski promet gotovo povzpел do nepričakovane višine. Vabilno moč prelestnih naših zdravilišč in letovišč ter divnih naših prirodnih krasot lahko poveča vsakdo izmed nas v svojem delokrogu s tem, da uvede tudi v svoj obrat enotno slovensko kuhinjo, ki bo prav zaradi svoje slovenske pristnosti zadovoljevala tudi najbolj razvajene inozemce.

Strokovnjaki in praktiki: Na plan! Ne bo vam žal za delo, ker boste koristili samemu sebi in obenem splošnosti!

Ordinirati je prišel v Gosposki ul. 23 v hiši »Spodnještajerske posojilnice« v Mariboru zdravnik

Dr. Alfonz Wankmüller

Ordinacije: Ob delavnikih od 7. do 8. ure popoldan in od 5. do 6. ure popoldan. Ob nedeljah in praznikih pa od 10. do pol 12. ure.

Fran Škof:

Naša hrana.

3. nadaljevanje.

Pri drugem nadaljevanju popravi: v prvem stolpcu: 109 dm³ medu v: 109 dm³ ledu;

v tretjem stolpcu zgoraj: 1 gram v 1 galoni v: 1 grain v 1 galoni;

v četrtem stolpcu prva vrsta: kovine Nabrija v: kovine Natrija.

Organska živila. Tu smo v uvodu omenili ogljikove hidrate, tolstše in beljakovine.

Oglejmo si najprej natančneje ogljikove hidrate. Važni so predvsem:

1. Sladkorji, ki imajo najmanjše delce, t. j. »molekule« sestavljene iz 6 atomov C-ogljika, 12 atomov H-vodika in 6 atomov O-kisika in jih torej pišemo kratko C⁶H¹²O⁶.

Ker vzamemo pri vseh sladkorjih število 6 za osnovno število in imamo pri teh sladkorjih enkrat O⁶, jih imenujemo s tujo besedo splošno »monosaccharidi«. Beseda »mono« pomeni enkrat, »saccharidi« pa sladkorji. Monosaccharidi so:

a) grozdni sladkor, imenovan tudi dextrosa ali glukosa (izgovori: dekstroza ali gluKOza), ki se nahaja predvsem v soku dozorelega grozdja in je po njem tudi dobil svoje ime. Nahaja se pa tudi v medu, v sladkem sadju in drugih rastlinskih delih ter v seču (urinu) pri znani sladkorni bolezni »Diabetes«. V našem organizmu se tvori ta sladkor največ iz škroba, lahko se pa tvori tudi iz beljakovine in sicer, kakor kaže preiskava pri diabetičnih iz 100 g beljakovine približno do 60 g grozdnega sladkorja.

Ta sladkor dobimo tudi lahko iz trsnega sladkorja, vendar ga pridobivamo tehnično največ iz škroba in se zato imenuje tudi »škrobni sladkor«, oziroma iz krompirja, t. j. iz krompirjevega škroba in ga imenujemo »krompirjev sladkor«.

Popolnoma čist grozdni sladkor je bel, v vodi lahko topljiv prah. Svetlobne žarke lomi na desno in pravimo, da je desno (dexter) optično aktiven, zato dextrosa. Ako pridenemo

vodni raztopini nekoliko kvasu, t. j. glivic kvasovk, prevre sladkor organsko in se pretvori v alkohol in ogljikovo kislino. Skrobni sladkor, ki pride v promet, ima navadno primešana še nekaj dekstrina in je zato rjavkaste barve. Cenejši je kot konzumni sladkor, pa tudi manj sladak. Pretvorjen v toplotno energijo proizvaja 1 kg = 3742,6 Kal.

b) Sadni sladkor, fruktosa (po »fructus« = sad) laevulosa (laevus = levi) ima sicer procentuelno enako sestavljen molekul, torej tudi C⁶H¹²O⁶, a njegova struktura je drugačna, v molekulu so namreč posamezni atomi drugače razvrščeni. Zato so tudi lastnosti tega sladkorja drugačne, kakor grozdnega sladkorja. Najvažnejša razlika je v tem, da lomi levuloza svetlobne žarke na levo in je torej levo aktivna, obratno torej od dekstroze. Tudi ta sladkor najdemo v sladkem sadju, pa tudi v medu in tudi njega lahko pridobivamo iz trsnega sladkorja. Skupno z dekstrozo tvorita takozvani invertni sladkor, ki se nahaja predvsem naraven v medu. Lahko je topljiv v vodi, tudi prevre lahko s kvasom v alkohol in ogljikovo kislino, vendar zelo težko kristalizira in ne pride samostojen v promet. Ako opazujemo med, ki dalje časa stoji, opazimo, kako se počasi pričinja kristalizacija. Stvorjeni kristalci, ki jih opazimo v obliki zrnc so iz grozdnega sladkorja, ostala, gosto tekoča masa pa iz sadnega sladkorja, ker ta toliko težje kristalizira. 1 kg tega sladkorja proizvaja 3755 Kal, torej nekaj več kakor grozdni sladkor.

c) Galaktosa, imenovana tudi cerebrosa, vsebuje poleg grozdnega sladkorja tudi mlečni sladkor. Ta sladkor z navadnim kvasom ne prevre. Toplotne energije proizvaja 3751,5 Kal.

d) Sorbosa, tudi sorbinosa ali sorbin. Pridobiva se iz soka sadov jerebrike (lat.: sorbus aucuparia).

Tudi ta sladkor ne prevre v alkohol. Toplotne energije da 3714,5 Kal.

2. Sladkorji, ki imajo dvakrat (di) C¹²H²⁴O¹² manj enkrat voda H²O = C¹²H²⁴O¹² — H²O = C¹²H²²O¹¹, imenovani disaccharidi so:

a) Trsni sladkor, pesni sladkor,

saccharosa. To je sladkor, ki ga rabimo v gospodinjstvu. Ako ga segrevamo s kako razredčeno kislino, si privojski manjkajoči molekul vode in se razcepi v zmes dekstroze in levuloze. To dosežemo tudi s pomočjo invertina ali diastaze. Pred cepljenjem je saccharosa desno optično aktivna, po cepljenju pa »invertira«, t. j. obrne polarizacijsko ravnino na levo, postane torej levo optično aktivna, ker lomi levuloza močneje na levo, kakor pa dekstroza na desno.

Ta sladkor se nahaja, kakor ime samo pove v sladkornem trsu (=saccharum), v sladkorni pesi in v soku mnogih drugih rastlin. V sladkornem trsu ga je do 20 procentov. Ta sladkor uporabljajo največ izven Evrope. Sem je prišel iz kolonij in ga imenujemo zato kolonijalni sladkor. Danes se v glavnem uvaža le še v London in Amsterdam. Ima nekoliko finejši okus kakor pesni sladkor in vonja nekoliko po rumu. Iz sladkornega trsa, ki vsebuje trsni sladkor, destilirajo namreč, potem, ko ta sladkor prevre, rum, podobno kakor pri nas na pr. iz sliv slivovko itd.

V sladkorni pesi je 8 do 18 in še več procentov sladkorja. Sladkorno peso namreč vedno z umetnim gojenjem zboljšujejo in najboljše vrste vsebujejo že nad 18 odstotkov sladkorja.

Ta sladkor je doma v Evropi in tudi naša država ga že toliko pridela, da konkurira s ceno drugih sladkorjev na svetovnem trgu brez posebno občutne škode domačih konsumentov.

Saccharoso dobimo tudi lahko iz sladkornega sirka (sorghum saccharatum), ki vsebuje do 15 odstotkov tega sladkorja. Kozuza vsebuje do 9%, rdeča pesa do 8% istega sladkorja. V Ameriki raste drevo sladkorni javor, katerega sok vsebuje precej sladkorja. Najdemo ga tudi v soku naše breze. Znano je, da izdelujejo v nekaterih krajih iz tega soka celo vino.

Tudi nekatere palme, dalje mnogi sadeži, n. pr. ananas, pravi kostanj, t. j. maroni, banane itd. vsebujejo ta sladkor. Najdemo ga tudi v medu poleg grozdnega in sadnega sladkorja in v mnogovrstnem sadju, v črnicah, malinah in drugih jagodah. Njegova

toplotna energija znaša 3955,2 velikih kalorij za 1 kg. Direktno ne prevre, temveč mora najprej invertirati, nar kar lahko zavre in se spremeni v alkohol in ogljikovo kislino. Je to najsladkejši izmed vseh sladkorjev. V vodi se prav lahko topi, kar je gotovo vsakemu znano in lepo kristalizira. Kandissladkor je kristaliziran pesni sladkor. Tudi se pri 160° C. Pri močnem segrevanju se spremeni v rjavi karamel, ki ni več sladak in se uporablja le za barvanje živil in poživil, n. pr. za barvanje umetnega ruma, konjaka, likerjev, peciva itd. Znan je pod imenom »sladkorni couleur«.

b) Mlečni sladkor, laktosa (lac, latinsko = mleko) laktobiosa, saccharum lactis se nahaja večinoma v mleku sesalcev in ga tudi iz njega pridobivamo. Mleku odvzamejo najprej tolstšo, nato sirnino in potem šele sladkor. Obenem z drugimi snovmi tvori ta sladkor redilno vrednost mleka. Njegova toplotna energija znaša 3951,5 Kal. Ako ga kuhamo z razredčeno kislino, se pri kuhanju hidrolitično cepi — analogno, kakor trsni sladkor in sicer v grozdni sladkor in galaktozo. Čist mlečni sladkor tvori v zvezi z 1 molekulom takozvane kristalne vode, to je vsaka drugače učinkuje na naš organizem, oz. na naša prebavila.

c) Maltoza, maltobiosa ptyalosa, sladni sladkor nastane, ako obravnava škrob s sladno diastazo. Diastaza je ferment, oz. encym, ki se tvori v kalečem ječmenu. Ko se razvija kalček (klica), se tvori v ječmenu ob izvoru kalika obenem tudi ta snov. Fermenti, oziroma encymi so beljakovine sorodne snovi, ki imajo čudne lastnosti, da se po njih vplivu cepijo večji molekuli organskih snovi v manjše. Škrob cepi diastaza obenem v sladkor in dekstrine, ki so nekaki deli ali ostanki škrobovih molekulov in imajo lahko različno velike molekule, a na vsak način manjše od škroba. Maltoza zelo lahko prevre s pomočjo navadnih pivnih kvasovk (saccharomyces cerevisiae), kar opazujemo najlažje pri vrenju piva, ko pridenejo ohlajeni, že s hmeljem začimbeni sladki pivni drozgi gliv kvasovk. 1 kg maltoze da 3949,3 Kal.



SAMOPRODAJA

najboljšega pisalnega stroja

IVAN LEGAT

špecialist
za pisarniške stroje

Maribor, Vetrinjska ul. 30

Telefon Interurb. 434

Dopisi.

Prizadetim združnim članom.

Točka 5. združnih pravil predpisuje, da je dolžan vsak združni član naznaniti pri pristojni obrtni zadrugi oz. nje načelniku začetek ali opustitev obrti in vsako spremembo v obrti kot n. pr. nastavitev poslovodje, ustanovitev podružnice itd, kakor tudi sprejem ali opustitev pomočniškega osebja t. j. natakarcjev, natakarcic, blagajničark, kuharskega osebja, sobaric in sploh vso ostalo služinčad, ki dela za obrat.

Glede pomočniškega in uslužbenkega osebja naj se pri prijavi navede natančno ime in priimek, rojstni kraj, dan, mesec in leto rojstva, domovinska občina, dan vstopa v službo, značaj zaposlitve, kakor tudi vrsta obrata, ime in priimek gospodarja ali zakupnika s krajem obratovanja in po možnosti prejšnjega delodajalca.

Glede vajencev predpisuje točka 10. združnih pravil, da se mora skleniti pismena učna pogodba v teku štirih tednov potem, ko se je pričelo učno razmerje. Pogodba se mora vknjižiti pri načelnstvu v za to določeni zapisnik. Načelnstvo zadruge opozarja vse prizadete, da ne bo pod nobenim pogojem potrdilo učnih spričeval onih vajencev, ki niso pri zadrugi sklenili učne pogodbe ter niso v redu prijavljeni. Učnim mojstrom pa preti od obrtnih oblastev poleg tega tudi občutna kazen radi malomarnosti v izvrševanju obrtnih predpisov.

Zadruga pozivlja vse gostilničarje, da zadostijo predpisom §§ 5. in 10. združnih pravil ter javijo vse zgoraj nastale spremembe v obrti ali pa pri uslužbenstvu ozir. vajenstvu pri združnem načelnstvu vsaj do 15. junija t. l. sicer bode zadruga primorana proti onim članom, ki bi se temu pozivu ne odzvali do omenjenega dne, uvesti disciplinarno postopanje v smislu združnih pravil, ne glede še na neugodne posledice s strani obrtnih oblastev. — Gostilničarska zadruga Slovenska Bistrica, načelnik Ivan Kos.

(Zveza pripominja, da velja gornje opozorilo tudi za vse ostale gostilničarje, kavarnarje in hotelirje, zato priporoča, da se čim strožje ravnajo v zmislu zgorajšnjega članka.

Vrelec „Tempel“

uporabljajte kot namizno vodo, pri mešajte jo vinu, ker razkrajja zdravju škodljivo vinsko kislino. Uporabljajte jo nadalje s sadnimi sokli, ker vam daje z njimi pomešana najboljše brezalkoholne pijače.

Vrelec „Styria“

Vam z največjim uspehom zdravi želodčne čire, kakor tudi katar želodca in čreva,

Vrelec „Donat“

je po svoji koncentraciji najmočnejša dosedaj znana zdravilna voda. Z najboljšim uspehom jo predpisujejo zdravniki pri žolčnih kamnih, pri zaprtju, pri sladkorni bolezni, kakor tudi pri gihtu in hemeroidih.

Zahtevajte

rogaško slatino

po vseh gostilnah in trgovinah v originalnih steklenicah.

Uredništvo „Gostilničarskega lista“

je prejelo za objavo v listu od raznih zadrug pozivne članke na svoje člane glede poravnave združne članarine. Da ne bomo vseh objavljali, pozivamo tem potom vse zamudnike, da čimprej poravnajo svoje obveznosti pri svojih zadrugah. S tem bodo storili le svojo stanovsko dolžnost, obenem pa veliko koristili organizaciji in njenemu delovanju, končno torej samim sebi; na drugi strani pa prihranili nepotrebne stroške za opomine ozir. iztirjevanje. Vsak član gotovo zna, da redno plačevanje združnih prispevkov je pogoj uspešnemu organizacijskemu delu. Zato ne odlašajte s plačilom!

Slov. Bistrica: Poziv.

Gostilničarji! Nadzorujte sami ali pa potom zaupnih oseb vinotoče lastnega pridelka, takozvane »pod vejo«, trgovske točilce, v kolikor še obstajajo, kakor tudi drugo eventualno nesolidno konkurenco ter o morebitnih nerednostih takoj poročajte svojim pristojnim zadrugam, katere bodo ukrenile potrebno. Ivan Kos, načelnik.

Vinski sejem v Ljutomeru.

Podružnica Vinarskega društva za Slovenijo v Ljutomeru nam pošilja naslednjo notico v objavo:

Za dan 10. aprila t. l. določeni vinski sejem in razstava vina v Ljutomeru se je moral iz tehničnih razlogov preložiti in se vrši dne 29. aprila 1928.

Kakor prejšnja leta bo tudi ta prireditelj dokazala, da se pristni »ljutomerčan« dobi samo v Ljutomeru. Kljub lanskemu deževju v rani jeseni so vina prav prijetnega harmoničnega okusa. To je pripisovati predvsem pozni trgatvi, ki je v ljutomerskem okraju postala že običajna. Ker so vinske zaloge zadnjega letnika posebno obilne, bo tudi izbira vina prav lahka. Gostilničarjem, vinskim trgovcem in drugim ljubiteljem dobrega vina se bo nudila ta dan najlepša prilika za nakup prvovrstnega blaga po zmerno nizkih cenah.

Sprememba posesti.

Po ukinitvi nekaterih nočnih vlakov na progi Zidani most - Maribor je nastala na postaji Pragersko vsled neugodnih železniških zvez, potreba po prenočiščih, sicer mora mnogo potnikov prečuti celo noč v kolodvorski čakalnici. Da bi pa temu odpomogel, je kupil tamošnji agilni in podjetni kolodvorski restavrater gospod Alojzij Majcen vis a vis kolodvora na Pragerskem prostorno stanovanjsko hišo, ki jo bo v najkrajšem času preuredil v udobna prenočišča, na kar že sedaj opozarjamo cenjeno občinstvo.

Gospodu Alojziju Majcen, našemu dopisniku in članu ter odborniku slovenjebistriške Gostilničarske zadruge, bivšemu hotelirju na Bledu, hotel »Triglav«, pozneje hotel »Sekanović«, želimo v njegovem podjetju najboljši uspeh, zlasti z ozirom na to, da bo njegov načrt služil celokupnosti in tujskemu prometu.

Izvoz plzenjskega piva.

Ena najvažnejših postavk češkega izvoza je bilo že pred svetovno vojno plzenjsko pivo. Redko kateri drugi proizvod je bil v inozemstvu tako poznan in popularen, kakor plzenjski »praizvor«. V vsaki večji restavraciji zapadne, vzhodne in srednje Evrope se toči plzenjsko pivo kot najbolje izmed ostalih vrst. Vendar pa vrlo mnogo piva, ki se ga popije pod etiketo plzenjskega »Praizvora« v inozemstvu, ni nikdar videlo zapadno-češke metropole.

Razume se da, da je vojna težko oškodovala češko industrijo piva in tako se je dogodilo, da je pivovarna v Plznju, ki vari pivo »Praizvor«, vsled pomanjkanja hmelja in slada l. 1918 producirala samo 155.000 hl piva. V tem času je izvoz skoro povsem prestal in vse, kar se je v tem času prodajalo v inozemstvo, je bila le imitacija. Po vojni je rastla produkcija od leta do leta tako, da se je l. 1928 produciralo preko 900.000 hl ali 90 milijonov litrov. Istotako je rasel v poslednjih letih tudi izvoz in osvojila so se zopet stara zglubljena tržišča. Po desetih povojnih letih se je produciralo okoli 600 milijonov litrov pravega »Praizvora«. Investicije, ki so stale mnogo milijonov, so omogočile razširjenje pivovarne, ki je sedaj naravnost malo mesto za sebe in zaposluje 1600 delavcev, uradnikov in kemikov.

Veletrgovina z vinom

PUGEL & ROSSMANN

Maribor, Trg svobode 3.

Bogata zaloga belega in rdečega vina v sodih in steklenicah. Cenik in vzorci vedno na razpolago.

Izvoz jugoslovanskih vin v Čehoslovaško.

Po obvestilu, ki ga je prejela Zbornica za trgovino, obrt in industrijo v Ljubljani, je ministristvo za kmetijstvo porazdelilo letošnji kontingent 110.000 hl vina v sodih za izvoz v Čehoslovaško po znižani carinski tarifi na posamezna vinorodna področja na sledeči način: na župskonegotinsko področje 4000 hl, na vršačko področje 30.000 hl, na sremsko področje 16.000 hektolitrov, na mostarsko področje 4000 hl, na dalmatinsko področje 43 tisoč hektolitrov, na maslovaškozagorsko področje 6000 hl, na slovensko področje 7000 hl. Od 10.000 hektolitrov vina v steklenicah pa pripada na področje Slovenije 7000 hl, na mostarsko področje 1.500 hl ter na dalmatinsko področje 1.500 hl.

Razno.

Društvo »Atena« v Ljubljani je dalo v promet naravnost senzacionalno novost, pripravno za gostilne, imenovano »Zabavno kolo«. Kolo obstoja iz kartona, na katerem je umetno zloženih v krogu 100 raznobarnih pisemc, v katerih so natiskani verzi zabavne vsebine približno kot na odpustkih. Vsako pisemce stane Din 2.—. V mnogih kувertah pa najde srečni kupovalec namesto verza nakaznico za eno založbo »Belomodre knjižnice«, kamor naj srečnik pošlje nakaznico. — Poštno obratno dobi popolnoma franco knjigo, ki jo je zadel. Med dobitki je v vsakem kolu poleg drugih tudi kuharska knjiga, ki sama stane v knjigarnah Din 115.—. Kolo nudi torej zabavo, nagrado in dobiček. Vse pobližje informacije daje pa na razpolago društvo »Atena«, Ljubljana.

Smrtna kosa je pobrala v Žalcu dne 10. t. m. ob 9. uri posestnika, gostilničarja - člana, g. *Jurija Horvat*, očeta dolgoletnega podnačelnika in odbornika Gostilničarske zadruge v Žalcu, gospoda Rudolfa Horvat. Pokojnemu bodi zemljica lahka, ostalim naše iskreno sožalje. Načelnik Ivan Virant.

Umrla je dne 1. aprila t. l. na Velikem Otoku pri Postojni gospa *Tezija Starman*, mati popularnega in agilnega gostilničarja gosp. Rado-ta Starman, odbornika Gostilničarske zadruge. Naj počiva v miru! Ostalim naše sožalje!

Bela žena je pokosila dne 3. t. m. tudi gospo *Josipino Vavpotič* roj. *Eichholzer*, gostilničarko in posestnico v

KARO čevlji

Maribor, Koroška c. 19

so priznane najboljše kvalitete.

60 vrst vseh velikosti stalno v zalogi. Na željo se izgotovijo čevlji po meri v par dneh.

Ljutomeru. Pokojnica je bila sestra načelnika slovenjgraške Gostilničarske zadruge, g. Josipa Eichholzer ja. Bodi ji večni mir! Naše iskreno sožalje!

Marija Habjan †.

Nit življenja je pretrgala začetkom tega meseca neizprosna koščena žena tudi splošno priljubljeni in obče spoštovani gostilničarki, gospej *Mariji Habjan-ovi*, soprogi uglednega člana-gostilničarja g. Ivana Habjan, mesarja in posestnika ter odbornika Gostilničarske zadruge v Šmarju pri Jelšah. R. I. P. Ostalim naše globoko sožalje!

Neprijetna grožnja. Iz bližnje pošte smo dobili vrnjen »Gostilničarski list« z opazko: »Stranka umrla se vrne«.

Velika omara za led

(Eiskasten) poceni na prodaj pri

Anton Macun

Maribor, Gosposka ulica 10

Cenj. hotelirjem, kavarnarjem, restavraterjem in gostilničarjem se priporoča posredovalnica za službe

Elize LORBER

Maribor, Vetrinjska ulica št 5.

NAZNANILO!

Dovoljujem si p. n. občinstvu naznaniti, da sem 16. marca 1929 prevzela

restavracijo in kavarno

„PROMENADA“

Maribor, Tomšičev drevored

katero sem dne 24. marca 1929 otvorila. Potrudila se bom, da nudim svojim c. gostom pri najnižjih cenah najboljše v jedi in pijači. Prosim za mnogobrojni obisk ter se priporočam p. n. občinstvu.

S spoštovanjem

Kač Vidmajer, roj. Koragla.

Gostilničarji!

Ako hočete Vaše goste zadovoljiti, uporabljajte za brizgance

Radensko mineralno vodo.

K novemu rezkemu in kislemu vinu vzemite

Radenski kraljev ali Radenski zdravilni vrelec,

ki mu odvzame kislino in ga napravi prijetno pitnega.

Za stara vina pa porablajte

Radenski Gizela-vrelec,

ki ne počrni nobenega vina.

JAKOB PERHAVEC, Maribor, Gosposka 19

tovarna za izdelovanje dezertnih vin in sirupov.

Na drobno!

Vinski kis, špirit, vse vrste likerjev, tropinovec, droženko, slivovko, rum, konjak itd. po zmernih cenah.

Na debelo!

Register blagajne National

proizvodi svetovnoznane tovarne

The National Coch Register
Company, Dayton, Ohio, USA

Edino generalno zastopstvo za Slovenijo

Hugo Weiss

Zagreb, Gunduličeva ulica 4

Lastna mehanična delavnica. Originalne NCR potrebščine kakor tudi originalni rezervni deli za blagajne. Naši zastopniki in potniki se legitimirajo s pooblastilom.

Kavarna

„Evropa“
Kabaret

Maribor, Aleksandrova c. 45
nasproti glavnemu kolodvoru.

Dnevno koncert z najmodernejšim kabaretnim programom.

Vsako nedeljo in praznik popoldanski koncert s celotnim sporedom od 3. do 6. ure. — Največje zbirališče tujcev.

Prvi pogoj za zdravje
je dobra domača hrana.

ABONENTE

pod zelo ugodnimi pogoji sprejema
BREZALKOHOLNA RESTAVRACIJA

„PRI ZVEZDI“

Maribor, Taborska 11 (Pod mostom 11)

Prvovrstna hrana dnevno 12.50 Din.
Zajutrak se dobi že od 6. ure dalje.

Priporoča se

ANA LJUBI.

Prevzem gostilne.

Cenjenemu občinstvu vljudno naznanjam, da sem prevzel
gostilno „Prohaska“, Maribor, Srma ulica

Trudil se bom vedno, cenj. goste postreči z dobrimi in cenimi
vini lastnega pridelka, kakor tudi z izvrstnimi jedili.

Z odličnim spoštovanjem

Franc Marx.

Merodajno je splošno mnenje!

da se dobe najlepši in najčednejši KLOBUKI po realnih cenah pri

ANI HOBACHER, MARIBOR, Aleksandrova cesta 11

Popravila od Din 25.— naprej. — Velika izbira rokavic in nogavic.

Velika izbira!

Nizke cene!

BREZALKOHOLNE PIJACE:

brez saharina, brez eseuca, brez ekstraktov, iz svežega sadja in iz grozdih jagod.

MALINOVEC vpliva pomirjevalno na srce,
BEZGOVEC ima odvajalno moč, čisti kri, pljuča in ledvice,
BOROVNIČAR zapira, zdravi želodčne in črevesne bolezni,
GROZDNI SOK nadomešča grozdje,
RIBEZOV SOK je bogat na citronovi kislini,
VIŠNJEV SOK prijetno diši, je prav dober,
JABOLČNI SOK hrani jabolka v steklenici vse leto,
JAGODNI SOK je prijeten po duhu in okusu,
ČREŠNJEV SOK nadomešča črešnje v vsakem letnem času
OSTROŽNI ali **ROBIDNIČNI SOK** gasi žejo in je zdravilen.

V zalogi so tudi BRUSHICE (kompot) in MARMELADE iz marelic, jagod, malin, kutin in mešane.

PODRAVSKA INDUSTRIJA

MARIBOR, TRUBARJEVA ULICA 9

Šampanjec

znamke

„Bouvier“

Bouvier Demi sec (bela glavica),
Bouvier sec (zlata glavica),
Bouvier Cuvée Réservee (rdeča glavica).

Kletarstvo: Gornja Radgona.

Zastopstvo za Slovenijo:

Kernc in Favai, Ljubljana.

Cenik
gra tis
in franko.

Originalna

VINA

v steklenicah
tvrde

Veleposestvo vinogradov

CLOTER BOUVIER

.... Gornja Radgona

Vrste letnik: 1921 Ljutomerski rizling,
» 1923 Tigermilch,
» 1923 Ljutomerski rizling,
» 1924 Murski bliser
in mnogo drugih.

Eksportna hiša

LUNA

lastnik

Albin Pristernik
Maribor, Aleksandrova c. 19

Najcenejša trgovina za gostilničarske
potrebščine, kakor žlice, vilice, noži,
namizni prtji, servijete in razno drugo
blago za osebno potrebo kakor nogavice,
srajce itd. po brezkonkurenčnih cenah.

Na drobno!

Na debelo!

Cenj. botri in botre

se vljudno vabijo k nakupu
daril, zlatnine in srebrnine pri
renomirani tvrdki

Alojz Stumpf
zlatar

MARIBOR, Koroška cesta 8.

Tam se sprejema tudi staro zlato in
srebrne krone po najvišji ceni v račun.

Veletrgovina z železnino

PINTER & LENARD

Maribor, Aleksandrova c. 32, 34

Priporoča svojo bogato zalogo kuhinjske posode, na-
vadno emajlirano, »IDEAL« kakor tudi »SPHINX« ter
vse druge za gostilničarje in hotelirje potrebne predmete.

**Pohištvo,
posteljnina,
preproge,
linolej,
pohištvene predmete**

za gostilničarje in zasebnike ima po zelo nizkih cenah

Karl Preis

Maribor, Gosposka 20.

Ilustrirane cenike brezplačno.

Modna trgovina

Anton Paš

Maribor, Slovenska ul. 4.

Potrebščine za krojače in šivilje, čipke,
vezenina, gumbi, modni našivi, svileni
trakovi, svila za šivanje, D. M. C. pre-
meti za vezenje, šifon ter vsa druga
drobnarija

Nogavice, rokavice, srajce, kravate,
jopice, vso damsko, moško in otroško
perilo, volnene veste itd.

Strogo solidne cene!

Največja zaloga pristnega
**dalmatinskega
vina**

Prodajam na debelo kakor tudi v va-
gonskih količinah po najnižjih cenah.

Na zahtevo vzorci na razpolago.

Priporoča se

Jos. Povodnik, Maribor

Vojašniška ulica št. 6.

**Damske pomladanske
klobuke**

vseh vrst in barv kupite najceneje pri

Mariji Jahn

modletinja

Maribor, Stalna ul. št. 2

Sprejme popravila vseh vrst ceno,
hitro in solidno.

URE

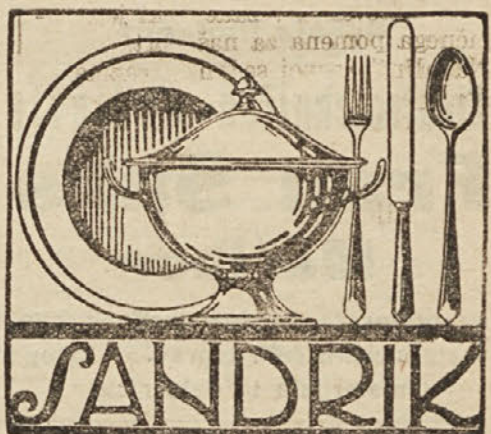
ZLATO SREBRO

Ant. Lečnik

Celje, Glavni trg št. 4

KUPUJE STARO

ZLATO SREBRO



ALPAKA

VODILNA

SREBRO

ZNAMKA

pomizje in namizni pribor

ZALOGA IN RAZPOŠILJALNICA ZA JUGOSLAVIJO

SREČKO PODGORNIK

MARIBOR, MAJSTROVA 3

Albert Vicel

trgovina z kuhinjsko opremo
hišnimi potrebščinami, emajlirano, plo-
čevinasto, vilito in aluminijevo posodo,
porcelanasto, kamenito in stekleno robo
Maribor, Glavni trg.

Poročne prstane zastonj

ne dobite nikjer,
vendar pa po nizkih cenah pri

A. Stumpf
zlatar

Maribor, Koroška cesta 8

6 kar. zlate od 40 Din naprej

14. » » » 80 » »

Staro zlato in srebrne krone se vzame
v račun.

Deviza: Najboljše blago po najnižji ceni.

Osrednja

Ugodni plačilni pogoji.

štajerska vinarska zadruga r. z. z o. z.

v MARIBORU, Meljska cesta 10

nudi kot organizacija producentov vse vrste garantirano pristnega belega vina, tako ljutomerčana, haložana in pekrčana po najugodnejših cenah. Prvovrsta sortirana vina vedno v zalogi.

Veležganjarna

Izdelovanje likerjev in sadnih sokov

Adalbert Gusel

Maribor

Prvovrstna sortna vina
raznih vrst

in letnikov v buteljkah in sodih prodaja

Oblastna vinarska in sadjarska šola, Maribor.

Pojasnila in prodajni pogoji pri ravnateljstvu zavoda.

ANTON MACUN
MARIBOR, Gosposka 10
priporoča

bogato zalogo vsakovrstnega štafa za moške in ženske obleke ter plašče, platna, gradla, namiznih prtov iz voščenega in pralnega platna, odevj itd.

Vse vrste manufakturnega blaga v največji izbiri in solidni postrežbi.

Kupujte samo pri tvrdkah, ki nas podpirajo!

Zadruga
za izdelovanje brezalkoholnih pijač r. z. z o. z.
MariborTovarna: Volkmajerjeva ul. 3 priporoča Pisarna: Koroška cesta 26
cenjenim gostilničarjem svoje proizvode kakor sifon in pokalice v najboljši kakovosti.

Stalna zaloga Radenske mineralne vode

ČEVLJI
IN
NOGAVICEPAVLA TRAUN
MARIBOR, ALEKSANDROVA 19MODNO BLAGO
IN
PLETENINE

Najboljša

ljutomerska vina

proda po najnižji ceni

ANTON ŠLIK

Gornja Radgona.

Elektrotehnično podjetje

Fran Saks

Maribor

se priporoča za inštalacijo vsakovrstnih električnih naprav. — Zaloga materijala in delavnica.

Svoji k svojim! Gostilničarji in kavarnarji, pozor! Svoji k svojim!
Po zelo nizkih cenah dobite res najboljše pristno namizno in sortirano vino iz vseh vinogradnih krajev pri

Franjo Cajnko

veletrgovina z vinom v SLOVENJGRADCU.

Lastni vinogradi. Razna odlikovanja. Vzorno kletarstvo.

Vina v steklenicah (buteljke) vseh vrst.

Viško črno dalmatinsko vino za zdravila.

Zajamčena solidna in točna postrežba. — Ceniki na razpolago. — Zelo ugodni plačilni pogoji.



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.