

Gostilničarski list

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mežiško dolino v Celju“. Uredništvo in upravništvo se nahaja na Slomškovem trgu št. 1. Naročnina za nečlane letno 30 Din, člani gostilničarske »Zveze« dobivajo list brezplačno

1. številka

V Celju, dne 20. januarja 1925.

Leto III.

Novoletna razmišljanja.

Zopet je tonilo za nami leto v praznoti nepojmljive večnosti in pred nami se je odprlo novo razdobje. Ta vsakoletni dogodek, malopomemben sicer, ker se njegov zunanji efekt kaže le v malenkostni spremembi letne številke, nam vzbuja spomine na prošlost in nade za bližnjo bodočnost.

Kaj vidimo v prošlosti? Težko je kaj videti, ko nam pa različni dohodninski, pridobninski, poslovni, trošarinski davki z vsemi svojimi državnimi in avtonomnimi priveski in taksnimi dodatki zatemnujejo jasen pogled. Vlade približno vseh strank — na teh naša država hvala Bogu ne trpi pomanjkanja — so že bile pred nami in baš v prošlem letu so se opetovano zopet menjale, toda nobena še do danes ni mislila resno na kako znižanje državnih potrebščin in kruta ironija je, da so se pod vlado tistih mož, ki so opetovano obljubljali odpravo davčnih bremen, davki z največjo strogostjo izterjevali. Boj za premoč političnih strank, ki se bije v državi že šest let, onemogoča vsako resno gospodarsko delo. Naši gospodarski sloji pa, ki so po vojni nepripravljene vstopili v novo dobo, so žalibog še danes tako razcepjeni, da ne morejo složno nastopiti proti političnemu strankarstvu, katero razjeda državo in ugonablja gospodarstvo.

Težko je pri takih razmerah doseči stanovskih koristi trajne vrednosti. Naše delo je radi tega doslej bilo več ali manj samo obrambno. Veseli smo morali biti vspeha, če smo prepričali kako nezakonito takso ali novo točilno omejitev.

Pri vsem tem pa smemo le konstatirati tudi razveseljivo dejstvo, da organizacija obrtništva napreduje, da se specijelno dobro izpopolnjuje organizacija gostilničarstva v Sloveniji, odkar v tem delu tekmuje dve združeni zvezi. Udarci, ki jih naši stroki zadajajo ena vlada za drugo, nas silijo bolj kakor vsi gostobesedni govorniki k složnemu delu v enotni organizaciji. Menda se ne varamo preveč, če trdimo, da ni več daleč čas, ko bo sleherni slovenski gostilničar potom svojih strokovnih zadrug združen v naših oblastnih zvezah. Že se je 8. oktobra pr. l. v Beogradu tudi položil temelj oserdnji zvezi gostilničarskih, hotelirskih in kavarnarskih zadrug za celo državo.

Slično delo opazujemo tudi v drugih strokah. To je pozitivno delo, katero razgrinja pred našimi očmi čisto drugačen pogled v bodočnost, nego nam ga kaže naša preteklost. Kadar bude gostilničarstvo in obrtništvo splošni poštenjavni združeno v svojih stanovskih organizacijah, takrat se bo nehala dosedanja praksa, po kateri se sistematično ubijajo gospodarski stanovi, da se zamorejo favorizirati politični privrženci. Takrat se bodo zakoni delali — ne proti nam in brez nas, marveč sporazumno z nami in to bo dobro za nas, pa dobro tudi za državo.

Naše delo je vsestransko in bode mo seveda tudi v bodoče tako v zvezi kakor v posameznih združnih organizacijah in v svojem strokovnem glasilu budno motrili vse dogodke iz vidika stanovskih in državnih interesov ter branili naše članstvo pred bremenami in sekaturami. Naš glavni cilj pa mora biti zaenkrat izpopolnitev orga-

nizacije. Le združeni v enotni organizaciji vseh sotrpinov v državi bomo mogli uspešno posegati po orožju samopomoči, ki nas edino zamore rešiti nebrojnih nepravil in bremen.

Tovariši! Ta smoter imejmo pred očmi in v bratski slogi pojdemo za svojim ciljem, pa vas zagotavljamo, da uspeh ne izostane. V tem namenu želimo vsem našim čitateljem veselo in srečno novo leto.

Uredništvo in upravništvo
»Gostilničarskega lista«.

Obrtniški kredit.

Trgovska in obrtniška zbornica ljubljanska je prejela od Narodne banke v Beogradu dopis, ki se glasi:

»Do osnovanja Saveza obrtnih zadrug ali njemu slične ustanove, kateri bi banka odredila kredit za eskont obrtniških menic, kakor določa to zakon o Narodni banki, želi banka nuditi malim obrtnikom možnost, da se morejo po izkazani potrebi poslužiti pri banki meničnega posojila do 5000 dinarjev na menico s tremi podpismi. (Celokupna vsota takih posojil, dovoljena obrtnikom v okrožju filialke v Ljubljani, ne sme presegati 500.000 dinarjev, v okrožju filialke v Mariboru pa 300.000 Din.)

Pogoji za podelitev teh posojil so:

1. Obrtnik, ki želi posojila pri Narodni banki, mora imeti vpisano svojo firmo pri zbornici in mora samostojno izvrševati obrt najmanj tri leta.

2. Prosilec posojila se ima obrniti s pismeno prošnjo na Narodno banko (odnosno na oni bančni sedež, v kateremga področju se on nahaja).

V prošnji morajo biti navedeni sledeči podatki:

- katero obrt izvršuje in odkaj;
- navedba in opis premoženjskega stanja;
- zakaj potrebuje posojilo in koliko in
- imena in natančnejši naslov onih, ki bodo menico podpisali.

Prosilec posojila mora oddati prošnjo svojemu esnafu, odnosno združenju, zadrugi ali korporaciji. Esnafi (udruženja, zadruge, korporacije) bodo poslali te prošnje bančnemu sedežu, v katerem področju se nahaja prosilec, z izjavo o tem, ali je prosilcu odobriti posojilo ali ne.

Te izjave so za Narodno banko neobvezne in so samo informativnega značaja.

3. Na bančnem sedežu se bodo prošnje ocenile, ali se naj po vrsti poslovanja in izkazani potrebi izda posojilo ali ne. Ako je mnenja, da bi se z ozirom na poslovanje moglo dati posojilo, tedaj bo bančni sedež za primer, da mu prosilec ni znan, zahteval še dve informaciji. Na podlagi zbornične izjave, informacij in osebnega znanja, bo eskotna sekcija sklepala, ali se sme posojilo dati ali ne. Sklep sekcije o tem, da se posojilo more dati, mora biti soglasen.

4. O storjenem sklepu obvešča bančni sedež prosilca posojila neposredno. Ako se mu odobri posojilo, zahteva, da predloži prosilec menico z eskotno listo. Menice ne smejo biti izstavljene na daljši rok od 92 dni in morajo imeti najmanj tri podpise.

5. Prosilec posojila sme biti podpisan na menici poljubno, t. j. ali kot

akceptant ali kot izstavitelj ali pa kot predlagatelj.

6. Ostali podpisi smejo biti tudi od privatnih oseb.

7. Te menice se bodo izplačale v najmanj 5 enakih trimesečnih obrokih, to je vsake tri mesece po 20% (dvajset od sto) od prvotne vsote posojila.

8. Prej. nego obrtnik ne izplača celokupnega dolga pri banki, se mu ne sme odobriti novega kredita.

9. Posamezni obrtnik sme biti pri teh menicah posredno obvezan največ do 10.000 Din, to je: sme biti na menicah do te vsote žirant.

10. Bančni sedež bo poslal obrtni zbornici, v katere okolišju se nahaja mesto, kjer je sedež, seznam vseh večjih mest v teritoriju sedeža.

K temu obvestilu nekaj pripomb. Leta 1919. smo na I. jugoslov. obrtniškem kongresu v Celju začeli klicati državo na pomoč s cenim kreditom in smo ta klic pozneje ponavljali na nestetih shodih tem glasneje, čim bolj je naraščalo pomanjkanje gotovine in čim dražji je postajal privatni kredit. Naše mišljenje je, da je blagostanje in notranja konsolidiranost države odvisna v glavnem od blagostanja in zadovoljnosti prirednih slojev in bi bilo v odlični meri v interesu države same, ako bi posnemala Nemčijo, katera je po končani nemško-francoski vojni leta 1871. vso ogromno vojno odškodnino dala na razpolago obrtništvu, trgovini in industriji in z ojačenjem teh stanov zgradila velesilo, s katero je ves svet imel štiri leta trdega posla, da jo je zlomil. Te uvidevnosti naši državniški — pa naj pripadajo katerikoli stranki — žalibog ne delijo z nami in tako je prišlo, da je obrtništvo in osebno ono iz Slovenije pri državnih podporah in državnih posojilih izišlo vsikdar praznih rok.

S sedajno akcijo Narodne banke, za katero se imamo zahvaliti opetovanemu trkanju naše trgovsko-obrtniške zbornice, še seveda z daleka ni doseženo to, kar hočemo doseči. Z malenkostnim kreditom 300.000 Din za celo mariborsko oblast, katera šteje okroglo 15.000 obrtnikov, bo pač malokomu pomagano. Če o gornjem odloku kljub temu poročamo, storimo to pač edino iz razloga, ker sedanj korak Narodne banke smatramo za začetek kreditne pomoči tudi za obrtništvo Sloveniji, od katere bodo imeli korist vsi kreditni potrebni in vredni obrtniki. Naše notranje prilike so danes že toliko konsolidirane, da bi ne bilo več treba razločevati državljanov prve in druge vrste po pokrajini, v kateri prebivajo.

Napoved dohodnine.

Že v zadnji številki smo opozorili na razpis delegacije ministrstva financ, po katerem je treba dohodke iz l. 1924. napovedati najkasneje do konca januarja 1925. So sicer od raznih strani in posebno tudi od trgovske in obrtniške zbornice stavljeni zahteve, da se napovedni rok podaljša saj za en mesec, ker mnogim podjetnikom ni mogoče do konca januarja sestaviti pregledne bilance in si dobaviti vsa potrebna dokazila. Tozadevne prošnje pa še dosedaj niso rešene in zaradi tega moramo zaenkrat računati z dejstvom, da mora napoved biti vložena do konca januarja.

Opozarjamo opetovano na važnost dohodninske napovedi. Gostilničar, kateri bode napoved dobro pripravil in jo opremil s potrebnimi dokazili, bo pri dohodninskem davku še vedno bolj odrezal, kakor oni, ki napovedi ne vložijo. Treba je samo, da se v napovedi zabeležijo in s prilogami dokažejo vsi odbitki, ki jih je mogoče uveljavljati. Kdor napoved pravočasno vložijo, ta se bo lahko pozneje zaradi previsoke odmere dohodninskega davka pritožil, kdor pa dohodkov ne napove v pravem času, temu se ocenijo dohodki uradoma in nima proti tej ocenitvi, pa naj si bo še tako krivična, nobene pritožbe.

Tiskovine za napoved se dobijo brezplačno pri davčnih oblastih. Vsak podjetnik pa se mora sam brigati za to, da si te tiskovine preskrbi. Davčne oblasti ne bodo nikogar še posebej opozarjale na potrebo napovedi.

Ker mnogim tovarišem ni znano, kako naj napoved izvršijo, bomo v sledečem samo na nekatere točke posebej opozorili. Glavna stvar naj bo pri vsaki napovedi, da je vsaka postavka dobro razložena in da so posebno odbitki dokazani s potrdili.

Med dohodki je treba posebej navesti dohodke iz obrta, iz hišnega posestva, iz zemljišča, iz naloženih glavnice ter morebitne druge prejemke, kakor n. pr. rente, pokojnine itd.

Dohodki iz obrta se naj na prvi strani napovedne pole vpišejo samo s čistim prebitkom. Na tretji ali četrti strani, kjer je prostora dovolj, pa se naj ta prebitok podrobno razloži tako, da se navede množina prodanih pijač in celotni prejemek za te pijače, od te vsote pa odbijejo vsi izdatki za nabavo pijač, tedaj kupna cena, prevoznih stroški in druge režije. Zado- stuje tudi, če se s potrebnim računom dokaže, koliko prebitka ostane gostilničarju n. pr. pri litru vina ali litru piva ali pri iztočeni kavi in se na prvi strani samo navede množina iztočene dotične pijače in kot dohodek oni znesek, ki ga dobim, če množino iztočene pijače pomnožim z izkazanim čistim prebitkom za 1 liter. Slično se postopa pri drugih dohodkih.

Posebej hočemo opozoriti na nekatere odbitke, ki jih je vpisati na drugi strani napovedne pole. Kot odbitki se naj zabeležijo:

- zemljiški davek, najmarina, kanalska pristojbina, vodarina, najemninski vinar z vsemi zamudnimi obrestmi in izvršilnimi stroški;
- zavarovalnina za bolniško in nezgodno zavarovanje uslužbencev;
- zavarovalnina zoper požarno ali vodno škodo, za jamstveno zavarovanje ali zavarovanje premičnin;
- stroški za razsvetlavo stopnišč in hodnikov, za izvažanje fekalij in smeti, za odvažanje snega ter za dimnikarja;
- izdatki za hišnika ali hišnega upravitelja, posebno tudi vrednost brezplačnega hišnikovega stanovanja;
- plačane obresti za dolgove pri denarnih zavodih ali posameznih upnikih;
- izdatki za nekoristne nabave, kakor za nove zastave, noveletna darila;
- 10% vrednosti vsega hišnega inventarja, neglede na to, ali se nahaja v najemu ali v lastni porabi hišnega gospodarja;

9. stroški za redno vzdrževanje in popravila hiše ter za vzdrževanje v najem oddanih vrtov.

Nekatere davčne oblasti za popravila hiše ne priznavajo nobenih odbitkov z izgovorom, da je s popravilom stavba pridobila na svoji vrednosti in se je premoženje davkoplačevalca s tem povečalo. To je pri takih popravilih, ki so za redno vzdrževanje stavbe potrebna ali celo od stavbene oblasti zaukazana, krivično. Taki odbitki se naj na vsak način tudi zabeležijo, izdatki pa dokažejo s prilogami ali pa se navedejo priče. Naše stremjenje gre za tem, da se za redno popraviljanje hiše sme odbiti 30% najeminske vrednosti hiše brez ozira na to, ali se je popravilo izvršilo ali ne. Tega odbitka sicer finančna uprava za sedaj v tem obsegu še ne priznava, upamo pa, da bode polagoma uvidela, da se morajo priznavati tudi taki odbitki, kakor so se sicer vsaj deloma priznavali pred vojno.

V splošnem je treba gledati, da se napovedani dohodki in izdatki kolikor možno krijejo z resničnimi in se v slučaju potrebe lahko še dokažejo po knjigah, potrdilih ali pričah. Nesmiselno je vsako pretiravanje, ker s pretiravanjem postane napoved neverjetna. Kdor n. pr. v napovedi skuša dokazati, da je v pretečenem letu bil pasiven, pa na drugi strani ne more dokazati, odkod je dobil denar za lastno prehrano in prehrano svoje rodbine, ali da se je zadolžil, temu davčna oblast ali ocenjevalna komisija seveda ne more verjeti.

Neumnost in ošabnost.

V nekem slovenskem listu sem čital te dni opravičo ugledne slovenske strokovne organizacije na naslov »Gostilničarskega Glasnika« v Beogradu zaradi tega, ker razun dveh organizacij ni niti en naročnik iz Slovenije lista za preteklo leto plačal, a štajerske zadruge so ga celo vračale. Dopis zelo odkrito žigosa naše razmere in svetuje »Gostilničarskemu Glasniku«, naj izhaja redkeje, ker razun združnih upravnih organov stanovsko glasilo itak malokdo čita: nekateri so preneumni, drugi pa zopet preošabni, tretji nima časa, četrta pa pre malo stanovske zavednosti itd., itd. Taka kritika naravnost izziva k obrambi.

Ne bodem zanikal, da bi se dali navesti primeri za vsak posamezen izraz, vendar se pa vsi drugi izgovori končno reducirajo le na pomanjkanje stanovske zavednosti. Stanovska nezavednost je tista ovira, radi katere še danes ni in do zakonite odredbe ne bo vse gostilničarstvo Slovenije združeno v svojih zvezah in radi katere še ni in tudi še dolgo ne bo vsak gostilničar naročnik svojih najbližjih strokovnih glasil. Ko bo minila nezavednost pri večini tovarišev iz Slovenije, bo lahko odpraviti primanjkljaje, ki jih izkazujeta baje oha naša slovenska strokovna lista, in bodo naši člani po možnosti tudi podpirali še druga strokovna glasila.

Ta nezavednost ni specifična bolezen gostilničarske stroke, se marveč drži vseh obrtnih strok in celo trgovske stroke, katera po svoji predizobrazbi povprečno prednjači vsem drugim. Saj vemo, da imata tako »Obrtni Vestnik« kakor »Trgovski list« trajno težkoče v kljub izredno nizki naročnini in prvovrstnim uredništvom. Ta bolezen pa tudi ni izrazito slovensko-pokrajinska. Enake težave so na Hrvaškem, in deficit 19.500 Din, ki ga izkazuje »Gostilničarski Glasnik«, tudi ni nastal v Sloveniji. Je sicer slaba tolažba za našo stroko, če trdim, da tudi drugje ni bolje, toda hočem s tem samo dokazati, da je stanovska nezavednost še splošna in bo treba še mnogo dela v organizacijah in izobrazbe, predno bo odpravljena.

Dokler se naše gostilničarstvo ne povzpne do one višine zavednosti, da bo vsak tovariš naročnik domačih strokovnih glasil, kojih naročnina je smešno nizka, toliko časa se ne smemo čuditi, da zanemarjajo oddaljenejši in dražje liste, kakor tudi ne moremo očitati tovarišem iz drugih pokrajin, če ne naročujejo naših strokovnih listov. Samo ob sebi umljivo moramo

brez izjeme obsojati, da lista ne plačuje točno, kdor ga je naročil, odnosno obdržal, in toplo priporočamo vsem tovarišem, predvsem pa našim združnim organizacijam, da si naročajo ne le naš »Gostilničarski list«, marveč tudi druge strokovne liste. Ne moremo pa odobravati, če se kot vzrok pasivnega zadržanja napram nemu ali drugemu listu navaja neumnost in ošabnost gostilničarstva, ker se s tem spravlja naš stan v splošnem po nepotrebnem v mnogo slabem glas, nego mu gre. Ne domišljajmo si, da ta hud očitek velja, kakor je bil nedvomno tudi zamišljen, samo za par oseb iz naših vrst. Javnost ga razume drugače in bo z njim obremenila vse naše gostilničarstvo.

S tako samoobsodbo tudi niti najmanj ne pospešujemo medsebojnega zblíževanja s tovariši drugih pokrajin, ker sami manjšamo svojo veljavo. In v tem tiči velika moralna škoda, ki jo utrpimo pred zunanjim svetom. Slovensko gostilničarstvo v splošnem ni bilo še nikdar na slabem glasu in najmanj se mu sme očitati neumnost in ošabnost. Ne moremo trditi, da je vzorno, lahko se pa ponašamo s tem, da je naš gostilničarstvo zelo mnogo pripomoglo, da se je tujski promet v Sloveniji, posebno v naših centrih in pa v letoviščih, zadnja leta izredno dvignil. V naših vrstah je nekaj mož, ki bi glede splošne in strokovne izobrazbe ter požrtvovalne stanovske zavednosti bili sposobni stopiti na čelo najboljšim državnim organizacijam. Teh ljudi ne smemo zapostavljati zaradi pogrškov drugih, ki so slabšeji.

Prav nič ne dvomim, da je pisec omenjene kritike imel tehtne razloge za svoje očitke, in da jih je napisal v najboljšem namenu. Pri zasledovanju našega pokreta tudi mene večkrat popade jeza nad komoditeto poedincev. Ne smem pa zaradi posameznih škodljivcev postati sam največji škodljivec naše stroke, in zaradi grehov, ki se tičejo morebiti desetorice, z blatom ometati tisočev naših dobrih in najboljših. »Kdor zaničuje se sam...«

To pojasnilo sem smatral za potrebno za obrambo časti naše stroke in sem ga na javno kritiko moral zapisati javno, da se bodo očitki kritike pravilno razumevali, kar morda biti tudi želja pisca kritike. — Gostilničar.

Razno.

Umrl je dne 11. januarja t. l. g. Josip Rebeuscheg, hotelir in mesarski mojster v Celju, v 67. letu starosti. N. v m. p.!

Promet na progi Ormož—Murska Sobota. Mariborski veliki župan je na svojo tozadevno urgenco dobil obvestilo, da bo 18. februarja vpeljan na progi Ormož—Murska Sobota drugi redni par osebnih vlakov. Ker so dosedajna dela nepopolna in je zbog tega obrat še zelo težaven, bo mogoče tretji par osebnih vlakov vpeljati šele s 15. marcem.

Železnica Užice—Vardiste. Dne 25. t. m. se je otvorila nova železniška proga Užice—Vardiste. Kakor znano, je Avstrija zgradila svoječasno železnico Sarajevo—Vardiste ob srbski meji iz strateških razlogov, na drugi strani pa je tir srbske železnice bil zgrajen do Užice. Okrog 50 km razdalje med Užicami in Vardištem ni bilo dograjene, vsled česar se je moral ves promet med Srbijo in Bosno ter Dalmacijo vršiti po izredno dolgi poti preko Bosanskega Broda, kar je bilo v veliko škodo posebno bosanske industriji, katera niti lesa niti rud ni mogla izvažati, medtem ko je bližnja Srbija svoje potrebe za ugodnejše cene krila iz inozemstva. Velik pomen te proge se razvidi najbolje iz dejstva, da je z njo zveza med Beogradom in Jadranskim morjem skrajšana za več kot 100 km. Pokrajine, ki so bile doslej popolnoma odrezane ena od druge, so si na ta način stopile v dosegljivo bližino. Nova proga je ozkotirna (kakor vse bosanske železnice) in dolga 58 km, vozi skoz 43 tunelov in se mestoma v serpentinah vzpenja visoko na brda ter je zaradi krasnih razglednih točk ena najzanimivejših železniških prog. — Gradila se je od leta 1920. naprej in je

veljala 201.800.000 Din. Ogromna vsota, toda upravičeno je upanje, da se bo ta kapital bogato obrestoval in dal državi velikih koristi. Ta zveza tudi omogoča, da se vsaj začasno lahko odloži vprašanje tako dragocene nove jadranske železnice.

Dinarski tečaj. Prve dni tega leta je dinar izredno poskočil v svoji vrednosti, tako da se je bilo že bati, da ga je naš finančni minister izgubil iz rok. Nenadna izprememba v valuti pa je bila očitno posledica silnega pritiska s strani onih inozemskih tvrdk, katere imajo poravnati svoje račune za naš izvoz, ki je bil v zadnjem četrtletju prošlega leta izredno velik. Tuji so pri tem gotovo imeli vmes svoje prste ameriški bogataši, ki imajo ogromne załoge pšenične žetve, pa zaradi visoke cene niso mogli konkurirati z našimi izvozniki pšenice in so se vsled tega potrudili, da bi tečaj dinarja čim bolj dvignili in na ta način umetno podražili našo pšenico. Zaradi naglega skoka dinarja je bil že ogrožen jugoslovanski izvoz turšice in žita in je mnogo zunanjih kupcev v prvem iznenadenju storniralo kupčijske zaključke. Finančni minister je takoj po praznikih po povratku iz inozemstva odločilno posegel vmes in spravił dinar nazaj na 8.50 v Curihu, na kateri višini se zopet trdno drži. Dobra posledica te intervencije se je takoj pokazala in so se zopet pojavili inozemski kupci. Videti je, da se bo dinar na sedanji višini začasno stabiliziral, kar zopet olajšuje kalkulacijo. Dvig od 8 na 8.50 spravlja nekateri tudi v zvezo z energičnim nastopom vlade zoper boljše vištevstvo v državi.

Odmera dohodnine in rentnine za Maribor. Odmera dohodnine in rentnine za leto 1924. za mesto Maribor je izvršena. O odmeri dohodnine se bodo davčni zavezanci po možnosti obvestili do 28. t. m. Odmerni izkazi se lahko v času od 30. januarja do 13. februarja 1925 vpogledajo pri davčnem okrajnem oblastvu (Ciril Metodova ulica št. 1. II. nadstr. v sobi št. 67). Prizive, kolekovane z 20 Din je vložiti najkasneje do 28. februarja 1925 pri davčnem okrajnem oblastvu v Mariboru brez ozira na to, je-li davek že plačan ali ne.

Trgovska pogodba z Madžarsko. V Beogradu se mudi madžarska delegacija za sklepanje trgovske pogodbe z našo državo. Naša kakor madžarska delegacija pripravljata gradivo za oficijelna pogajanja, ki se v kratkem pričenejo.

Učni načrt

strokovne obrtne nadaljevalne šole za vajence gostilničarskega, hotelirskega in kavarniškega obrta v Celju.

1. Učni jezik: slovenski.
2. Doba šolskega leta: 7 mesecev, od 1. oktobra do 30. aprila.
3. Učni čas: določi šolski odbor, tedensko najmanj 8 ur.
4. Vpisovanje učencev: 1. oktober.
5. Počitniški dnevi: kakor na drž. deški meščanski šoli v Celju in razen tega še pustni terek.
6. Donesek za učne pripomočke: po sklepu šolskega odbora.

Odehren z odlokom ministrstva za trgovino in industrijo, oddelek v Ljubljani, dne 16. oktobra 1924, št. 6463/24.

A. Pregled učnih predmetov:

Učni predmeti:	I. razred		II. razred	Skupaj
	1. turnus	2. turnus		
Jezikovni pouk	1	1	1	3
Računstvo	1	1	—	2
Obrtno-merkantilni pouk:				
Obrtna korespondenca	1	—	1	2
Knjigovodstvo	1	1	1	3
Kalkulacija	—	—	1	1
Državlanski nauk	—	—	1	1
Strokovni pouk:				
blagovnanstvo	2	2	1	5
kletarstvo	1	1	1	3
Serviranje	—	1	1	2
Lepopis	1	1	—	2
	8	8	8	24

Neobvezno za vajence je posečanje strojepisja; isto je za 2 skupini tedensko po 1 uro za 5 vajencev.

Opomnja. Praktičen pouk o serviranju se vrši v II. in III. razredu, ko se je že vse predmete obravnavalo in sicer na ta način, da se isti vrši ob posameznih popoldnevih.

B. Učna snov.

Glavno vodilo pri pouku naj bo, da se celokupen pouk ozira edino le na praktične zahteve gostilničarske, hotelirske in kavarniške obrti ter naj se teoretične razlage le v toliko podajajo, v kolikor so neobhodno potrebne za razumevanje strokovnega pouka.

Učni jezik.

Vsak razred tedensko po 1 uro.

Čitanje, obravnavanje in pripovedovanje sestavkov strokovne ali splošne obrtne vsebine. Ponovitev glasov, besedo- in stavkoslovlja. Pravopis s posebnim oziranjem na tujke, ki se pogosto rabijo v gostilničarski obrti, njih razlaga. Napisovanje preprostih pisem strokovne vsebine.

Računstvo.

I. razred, 1. in 2. turnus.

tedensko 1 ura.

Ponavljjanje 4 osnovnih računskih operacij s celimi in decimalnimi števili. Računanje z najenostavnejšimi navadnimi ulomki in pretvarjanje istih v decimalne vlomke. Pretvarjanje enot višjega imenovanja na enote nižjega imenovanja in obratno. Enostavno izračunavanje materijala in cen. Računanje na pamet naj se poleg pisarnega računstva vadi vsako uro.

Lepopis.

I. razred, 1. in 2. turnus.

Vaje v latinici, kurentni in okrogli pisavi, napisovanje jedrnih listov in menujev. Hektograf, šapirograf, ciklostil in slični pomnoževalni aparati. Vaje v rabi teh aparatov.

Obrtno-trgovski pouk.

I. razred, 1. in 2. turnus in II. razred.

a) Poslovni sestavki.

Sestavljanje poslovnih pisem (okrožnice, ponudbe, naročilna pisma, pisma z računi, pisma pri plačilih, opominjevalna pisma). Pošne določbe in postopanje oziroma poslovanje pošne hranilnice. Vaje v izpolnjevanju poštnih, železniških in carinskih uradnih tiskovin. Prejemni, spremni in nasprotni listi, dolžna pisma, izprijave, učne, mezdne in službene pogodbe, pooblastila, vloge na obrtne urade, zadevajoče izposlovanje obrtne koncesije, oziroma nje odpovedi, dopustila za godbo, dovoljenje za postavljanje motorjev, stiskalnice za ogljikovo kisline itd. Obrtna naznanila, lepaki, oglasi in splošna reklama. Brzjavke in brzjavni ključi. Posebno pozornost naj se posveča pravopisju tujk, ki so pogosto v rabi.

b) Računstvo in kalkulacija.

Plačilna sredstva, ki so navadna v trgovini. Metrične mere in uteži, vaje v določevanju teže. Starejše avstrijske mere, ki so še danes v navadi in se upoštevajo v gostilničarski obrti.

Reševanje praktičnih računov iz gostilničarskega življenja s posebnim uporabljanjem sklepnih, povprečnih in družabnih računov s posebnim oziranjem na navadne vlomke in računanje na pamet. Odstotni in obrestni računi kot uporaba pri sklepnih in razstavljanih računih. Trgovski običaji (usance) in tozadevna izračunavanja (kosmata ali brutoteža, tara, čista ali netoteža, privaga, zavaga, lekaža, dekort, skonto, provizija, rabat, diskont itd.).

Blagovne kalkulacije, izračunavanje prodajne cene, proračuni, izračunavanje redilne vrednosti.

Vaje v branju voznih redov, izračunavanje voznine in tovornine.

Najvažnejše o preračunavanju vrednostnih papirjev.

c) Knjigovodstvo.

Trgovsko obratovanje gostilničarske, hotelske in kavarniške obrti.

Najvažnejše iz meničnega pouka in vaje v spisovanju menic.

Namen knjigovodstva. Uredba in vodstvo za gostilničarstvo potrebnih poslovnih knjig in pouk o njihovi dokazilni vrednosti in moči, shranjevanje poslovnih pisem (korespondence).

Razni načini zaračunavanja pri gostilničarskih obratih. Način naposovanja, kuhinjski in kletni blanket, zaračunavanje z znamkami, boni in registriranimi blagajnami, prednosti in hibe raznih načinov zaračunavanja, osobito z ozirom na kontrolo v kuhinji in kleti.

Vknjiževanje praktičnih poslovnih dogodkov z zaključkom vseh knjig in sestava inventarja.

Državljanski nauk.

III. razred.

Sestava države. Temelji ustave in uprava. Prayice in dolžnosti državljanov.

Upravna oblastva. Šolstvo, osobito obrtno šolstvo. Vojaštvo, pravosodje, davkarstvo in carinarstvo. Zdravstvo. Stavbarstvo, skrb za uboge. Proizvajanje dobrin in promet.

Zavarovanje s posebnim ozirom na življenje, požar, bolezen, vlom, poroštvo in nezgode. Pflodonosno naganje razpoložljive gotovine in prihrankov. Najvažnejše določbe z ozirom na zadružništvo. Najvažnejše določbe zakona o živilih. Najvažnejše določbe o posameznih in družabnih tvrdkah.

Temeljiti pouk o skupnih gospodarstvih podjetjih obrtnikov in njih upravne uredbe.

Pismeno izdelovanje napovedi o pridobitni in osebnih dohodnih. Prijave za bolniško zavarovanje. Prijave obratov, podvrženih zavarovanju zoper nezgode, naznanila o nezgodah v obratu.

Strokovni nauk.

a) Pouk o živilih in nasladilih.

Splošno. Bistvo prehrane. Sestavine živil in nasladil ter njih pomen

z ozirom na redilnost. Redilne snovi in redilna vrednost. Potvorbe. Preiskušanje živil in nasladil, njih razkranjanje in pokvara. Sredstva za konzerviranje.

Najvažnejša živila in nasladila. Voda. Naravne in umetne slatine. Kuhinjska sol. Meso (klavna živina, perutnina, divjačina, ribe, košarji, školjke itd.).

Poraba in ohrana mesa, mesne konzerve. Jajca, mleko, surovo maslo in druge živalske toščice, sir, žito, mlinarski izdelki. Kruh in pekarski izdelki. Testenine. Stročnice. Krompir, vrste škrobov. Sadje in sadne konzerve. Gobanji. Zelenjadi in zelenjadne konzerve. Vrste sladkorja. Med. Rastlinske toščice. Kava, čaj, kakao in čokolada. Dišave. Opojne pijače. Kis. Posamezne snovi naj se vselej pokažejo in opišejo ter pri tem pove, kako in kje se pridobivajo. (Kraj in način proizvajanja.)

b) Kletarstvo.

Pojem in obseg kletarstva.

I. Proizvajanje vina in ravnanje z njim v kleti.

Pridelovanje vina (vinska trta, vrste trt, boleznin in škodljivci trte, ureditev vinogradov, zasajenje trt, vinarstvena dela. Pridelovanje vina, trgatve, izdelava mošta, sestavine mošta, kipeenje, vlečanje in zorenje vina, sestavine vina, izdelovanje sladkih in penočih vin, uporaba ostankov pri izdelovanju vina. Ravnanje z vinom v kleti (kletarstvo v ožjem smislu). Vinska klet in nje stranski prostori, vinski sodi, njih shranjevanje in ravnanje z njimi, kletarska oprava, napolnjevanje, točenje, zveplanje, pasteriziranje, olepševanje in filtriranje vina, izboljšanje slabih vin, napolnjevanje steklenic z vinom, napake in boleznin vina, presojanje vina s preizkušnjo. Vrste vina in produkcije vina, izdelava in sestavine sadnega vina, medicine itd. Nova vinarska postava.

II. Izdelovanje piva in ravnanje z njim pred in pri točenju.

Pivovarstvo (surovine, pripravljanje slada, priprave, varjenje in

hlajenje pivne začimbe, kipeenje). Sestavine piva. Vrste piva. Ravnanje s pivom pred in med točenjem (prevoz in vkletenje ter hlajenje piva, klet za točenje, uradni razpisi, zadevajoči točenje piva). Napolnjevanje steklenic s pivom, pasteriziranje piva, obseg proizvajanja piva.

c) Pouk o serviranju.

Teoretični pouk.

Razdelitev pouka o serviranju in njega obseg. Gostilničarsko osobje, njega razdelitev, stopnje in delokrog. Vedenje osobja napram predpostavljenim in tovarišem. Vedenje natakarkarja v občevanju z gosti. Pozdravljanje istih, titulatura, nakazanje prostorov. Odvzetje vrhnih oblek, vprašanje po željah in priporočanje. Razni časi obedovanja. Spored jedil pri posameznih vrstah obedov. Pravila dostojnosti za občevanje z gosti. Opravičevanje v slučaju kake nerednosti. O zunanosti natakarkarja. Gojitev rok in nog, ust; naznanila in govorjenje med obratom. Kako je postopati med pogovorom gostov. Ponudbe prednosti pri vstopu. Vstop v zaključene prostore. O napitnini. Obnašanje natakarkarja o priliki preprirov. O najdenih predmetih. O določilveni knjigi za medsebojno določevanje gostov. Predlaganje in urejevanje miz. Vedenje natakarkarja po odhodu gosta.

Delokrog gostilničarja in njega razmerje do gostov. Razni načini serviranja, postrežba. Strežba posameznikom, skupna strežba. Jedilni list, pravopis in razlaga najvažnejših izrazov. List o pijačah, razdelitev, uporaba, priporočanje raznih pijač, menu njega zunanja oblika, sestava in izvršba.

Raba servirnega roba in priprav. Snaženje pomizja in ravnanje z njim. Pogrinjanje mize splošno in za posamezne vrste obedov v restavrantu. Serviranje v restavrantu.

Dejeuner à fourchette (predjužnik), funch, dine, goûter, five à cloceat (fajfolokti), souper (supe), bufet (bife), slavnostna pojedina. Servira-

nje v tujskih sobah. Sestava menujev, pomožne knjige za to. Določitev cen za osebe (kuvert). Strokovno tehnični izrazi.

Kjer so tudi kavarniški vajenci, naj se dopolni pouk s poukom o čiščenju in varovanju kavarniškega pomizja, biljarda, igralnih miz itd., serviranje v kaferestavrantu. Najvažnejše snovi za konzum v kavarnah in o načinu, kako se servirajo. Izgovarjanje imen najbolj znanih inozemskih časopisov itd.

Praktičen pouk.

Ta pouk naj se razteza na ona pravila, ki so se obravnavala pri teoretičnem pouku ter ima predvsem namen, oziraje se na individualne potrebe učencev, podati istim vse spretnosti, katerih posameznik ni imel priložnosti prisvojiti si v uku pri gospodarju.

d) Nauk o obratovanju.

Zahteve redovitega obratovanja v gostilničarstvu (krčmah, restavrantih, pivarnah, pivnicah, točilnicah za vino in pivo, izkuhah in jedilnah, točilnicah pod vejo itd., avtomatičnih bifejih, gostilnah, hotelih, penzijah, hotelgarni, prenočiščih, skupnih prenočiščih itd.) in kavarnah (kavarna, točilnica za kavo in mleko) in sicer tako glede na njih gradnjo, kakor tudi z ozirom na organizacijo podjetnega obratovanja. Defokrog podjetnika in pomožnega osobja v malih, srednjih in velikih podjetjih. Sistem z enim samim natakarkarjem. Pravice in dolžnosti osobja. Vslužbenje in odpust, najemanje in proglašenje prostim. Potrebe mimogredočih in stalnih gostov (domaćini, tujei z dežele in drugih dežel) z ozirom na prehrano in prenočevanje. Navadna (normalna) oprema tujeske sobe. Potreba, ureditev in gojitev splošnih prostorov. Obseg in način, kako naj daje gostilničarsko pomožno osobje pojasnila tujcem in gostom. Javljenje tujcev oblastnijam. Gene, sezisjske cene, oznanila cen. Novodobne naprave v gostilničarskih obratih. Obisk tipičnih vzornih podjetij pod strokovnim vodstvom. — Skioptične slike.

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

Odgovorni urednik: Franc Poderžaj.
Tisk Zvezne tiskarne v Celju.


Riž, sladkor, kavo, najfinejše čajne mešanice, rum, konjak, slivovko najceneje v trgovini **Ant. Fazarinc** Celje. Vedno sveže prvovrstne kranjske klobase.

F. S. Lukas, Celje
Distillerie et Fabrique de Liqueurs
Izbornostaro in novo vino ima **Alojz Mihelčič** Celje, Breg 9.
Cena novemu Din 7.50, staremu Din 9.—

Vsakovrstne slike, karte i. t. d. izdeluje v najmodernejši obliki **F. Runšek, Celje** fotograf Cankarjeva 9, nasproti pošte. Prevzame tudi vsakovrstna povečanja po zelo ugodnih cenah. Slike za legitimacije v najkrajšem času.

Kleparstvo in vodovodne instalacije **Franjo Dolžan** Celje Kralja Petra cesta se priporoča za vsa v zgoraj navedeno stroko spadajoča dela kakor tudi popravila. Proračuni vedno na razpolago. Postrežba točna. Cene solidne.

— Parna veležganjarna — **Robert Diehl** Celje Dolgo polje Celje najfinejša žganja iz sadja: slivovka, tropinovec, brinjevec in medicinalni konjak. Zajamčeno pristni destilati!

GOSTILNIČARJI! POZOR!  POZOR! **IVAN NARAKS** najstarejše podjetje IZDELOVANJA SODAVICE IN POKALIC **LOŽNICA PRI ŽALCU** se priporoča cenj. gg. gostilničarjem. Postrežba točna! Cene solidne!

Gostilničarji pozor! Proda se večja množina steklenic vseh vrst za gostilničarsko obrt, kakor tudi krožnikov in več drugih v to stroko spadajočih predmetov. Poizve se v tajništvu Zveze gostilničarskih zadrug v Celju, Slomškov trg 1. **Gospodinje, pozor!** Knjiga »Konzerviranje sadja in vsakovrstne povrtnine za domačo uporabo« najboljša te vrste. Spisal in založil Josip Zupanc, okr. ekonom v Ptuj. Cena Din 16.—. Dobi se v vseh knjigarnah in pri založniku. Položnice na razpolago.

Pivovarna „UNION“ v Ljubljani

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

dvojno marčno pivo
v sodčkih in steklenicah



črno Herkules-pivo
v sodčkih in steklenicah

Glavne zaloge: Celje, Poljčane in Varaždin.

Najboljše in cenejše dalmatinsko

kupite pri tvrdki

VINO

I. P. Matković,

Celje, Glavni trg 8

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

Fransko Stegu

delikatesna trgovina

Prodaja vina, žganja
in različnih likerjev.

Tople hrenovke
prvovrstne, vedno na razpolago.

Postrežba točna in solidna.

V. Dečko, Celje
Glavni trg šte. 10

(tik farne cerkve)

prodaja

kavo,	sladkor,
riž,	rozine,
čaj, rum,	moko,
milo,	sveče

ter vse specerijsko blago po znižanih cenah. — Sir trapistovski in polementalski po tovarniški ceni vedno v zalogi.

Kupujem vse deželne pridelke po najvišji ceni.

Delniška pivovarna Laško

priporoča

svoje priznane najboljše izdelke:

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

Pozor!

Pozor!

Manufakturno blago

najboljše kakovosti kupite samo v veletrovini

pri **SOLNCU**  v **CELJU**

Za obilen obisk se priporoča

Alojz Drogenik

CENE KONKURENČNE!

Zvezna tiskarna

V CELJU

Izvršujemo vsa v tiskarsko in knjigoveško stroko spadajoča dela točno, solidno in po konkurenčnih cenah

Knjigoveznica.

Priporoča se

specerijska in delikatesna trgovina

„Pri zvoncu“

Karol Loibner

Celje

Kralja Petra cesta 17.

Postrežba točna in solidna.

Cene zmerno.

Pivovarna Tomaž Götz v Mariboru

priporoča svoje kot izborno priznane

marčno pivo — **Bock - pivo**

v sodčkih in steklenicah

