

# Gostilničarski list

Državna licejska knjižnica

v Ljubljani

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

9. in 10. števil.

V Celju, dne 20. oktobra 1924.

Leto II.

## Kažipot po Halozah.

Haloze so gore,  
Sv. Ana je brez nje  
in vse vince rodé.  
(Narodna)

Če se vozimo na progi Pragersko-Čakovec, vidimo na južni strani Ptujškega polja od Boča pri Poljčanah in Donačke gore pri Rogatecu pa tja doli preko Zavrč nebroy malih in večjih, precej nažpičnih gričev, kojih severna stran nam kaže gozde, a njih južne lege so zasejane z vinsko trto. In te z ozkimi dolinami vezane griče skupno imenujemo Haloze.

Haloze so torej obrobline na zahodni strani od pogorja Boča in Donačke gore. Na jugu in jugovzhodu preidejo brez prave vidne meje v Hrvaško Zagorje in Varaždinsko ravnino, na vzhodu se dotaknejo Drave, proti severu jih pa obdaja Ptujsko polje.

Od kod ime Haloze. Nemci rabijo za Haloze ime »Kollo«. Zato so nekateri mnenja, da izvira označba »Kollo« in »Haloze« iz latinske besede »Colles« (griči). Pletersnikov slovar pa nam pove, da pomeni beseda »haloza« grmičevje (Gestrüpp). Grmičevja je v Halozah še danes dovolj. Pred vpeljavo kulture vinske trte pa je bilo brez dvoma samo grmičevje, torej haloza in od tod bo izvirala tudi slovenska označba »Haloze«. Nemška »Kollo« pa bo menda že imela svoj početak v latinski »Colles«, s katero besedo so Rimljani označili gričevje Slovenskih gor in Haloz.

Haloze delimo v Spodnje, Srednje in Gornje Haloze.

Spodnje Haloze imenujemo vzhodni del, ki tvori župniji Zavrče in Sv. Barbara, to so politične občine: Zavrče, Turški vrh, Gorenjski vrh, Gradisce, Sv. Barbara, Gruškovec, Sv. Elizabeta in Slatina. Tu je približno 760 ha vinogradov.

Srednje Haloze zavzemajo župnija Sv. Andraž v Leskovcu, hriboviti del župnije Sv. Vid pri Ptuj in del župnije Sv. Trojica v Halozah do ceste, ki pelje iz Ptuja v Krapino, torej občine: Veliki Okič, Skorišnjak, Velika Varnica, Leskovec, Dravec, Vareja, Gruškovec, Sedlašek in Podlehnik. Ta odsek ima nekako 663 ha vinogradov.

Gornje Haloze se imenuje ostali zahodni del v župnijah: Sv. Trojica, Ptujška gora, Majšperk, Stoperce, Zetale in Makole. Tu so polit. občine: Nova cerkev, Sv. Trojica, Dolena, Ptujška gora, Majšperk, Sv. Bolfank, Stoperce, Kočice, Dobrina, Nadole, Zetale, Čermožiše, Sv. Ana, Jelovec, Dežno in Hrastovec. Vinogradi tu imajo površine okoli 520 ha.

V Spodnje Haloze je dovoz iz Ptuja proti jugovzhodu (11 km) in iz Moškanje (6 km) do borskega mosta čez Dravo. Tam se cesta cepi; ena vodi proti jugu k Sv. Barbari v Hal. (16 kilometrov od Ptuja), ona ob Dravi pa v Zavrče (17 km od Ptuja).

V Srednje Haloze se pride iz Ptuja preko dravskega mosta po cesti proti jugu, ki vodi v Krapino in ki se par streljajev za turniškim gradom deli. Na levo je cesta v St. Vid (7 km) in Leskovec (15 km), na desno pa v Podlehnik (10 km), Novo cerkev (12 kilometrov) in Zetale (22 km).

V Gor. Haloze vodi ta slednja cesta in pa ona, ki se odcepi od nje že na

Bregu pri Ptuj in ki krene v jugozapadni smeri proti Ptujski gori (13 kilometrov) in Rogatecu (30 km).

Zemlja v Halozah je iz tercijerne dobe, po večini lapornata. Glinasti in apneni lapor prevladujeta, prvi da prav rodovitno zemljo. Manjši obseg zavzema peskoviti lapor, ki je sicer manj rodovit, a vina v teh položajih so posebno stanovitna in fine kakovosti.

V spodnjem in gornjem delu Haloz se nahaja tudi apnec, iz katerega žgejo apno. V Gornjih Halozah so še precejšnje plasti pesnatoga kamna, ki ga izrablja kamnoseška obrt. Zanimivo je, da ima tu v nekaterih krajih ta kamen izrazit duh po petroleju. Tamošnje krajevno ime »Sveča« bo bržčas s tem dejstvom v zvezi.

V nižjih haloških legah pa prevladuje ilovica (v žali haloški »biks«) kot posledica razkroja laporja.

Glede kakovosti vina imajo najboljši sloves Spodnje Haloze. Tu prednjačita v vinogradih pošip in laški rizling, so pa tudi v precejšnji meri zastopani silvanec, zlahtnina, beli burgundec, rulandec, traminec, drobni rizling in pa od nekaj domača belina ter beli ranfol. Tudi muškatelec ni redek. Redkeje so črninske vrste kakor: modri burgundec, portugalka, modra frankinja in kavčina, iz katerih naredo prav dobro in iskanc črnino.

V večjih, naprednejših obratih se vino pripravlja po grozdnih vrstah.

Ta sortirana vina se odlikujejo po izrazitem, posameznim vrstam lastnem bukeju, po svoji oglaženosti in

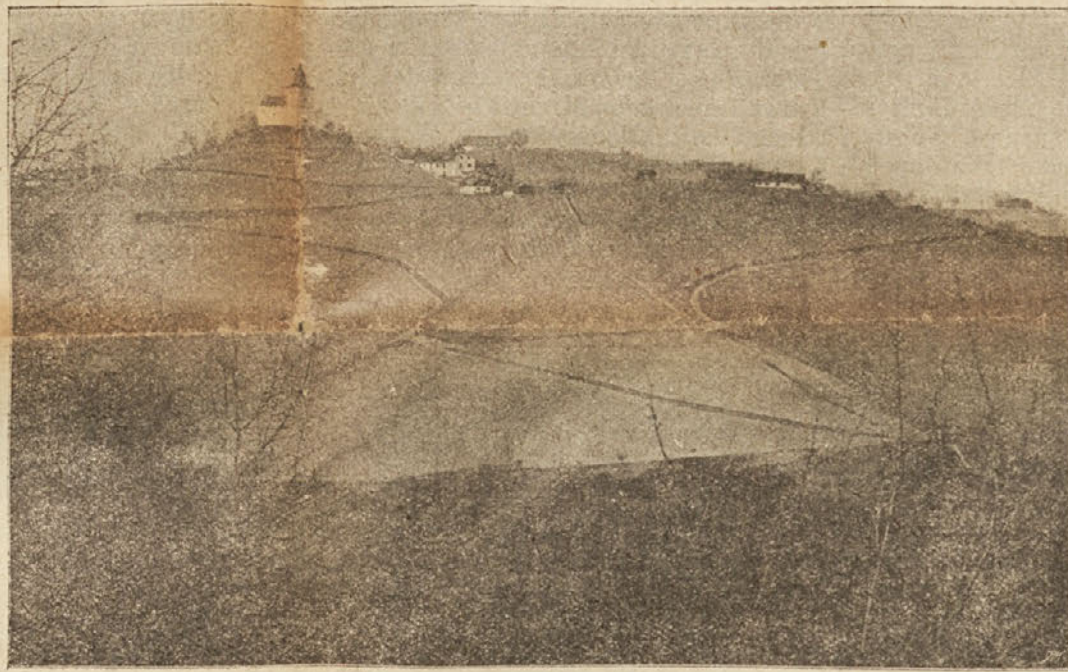
moči ter so zelo porabna za steklenice. V manjših obratih se odbira le črno grozdje, kjer ga je. Ostalo pa se stisne takoj po trganju in da prav pitno, v toplih letinah zelo močno namizno vino.

Cene se gibljejo pri navadnih namiznih vinah od 5 do 8 Din, pri sortnih pa od 6 do 12 Din za liter.

Znameniti vinogradi so oni štajerske hranilnice v Gorenjskem in Turskem vrhu, Murkovičevi v Hrastovcu, Miheličevi in Ulmovi v Goričku, Turskem in Belskem vrhu, Wibmerjevi v Hrastovcu in še mnogi drugi.

Znane kleti so Murkovičeva, Miheličeva, Vukova in Ulmova v Zavrču, Blasova in Gnilšekova pri Sv. Barbari.

Glavna kraja v Spodnjih Halozah



Sv. Janž na Gorenjskem vrhu v Spodnjih Halozah.

sta Zavrče in Sv. Barbara, ki tvorita izhodišče za obiske vinskih kleti.

V Zavrču je pošta s telefonsko in brzojavno postajo.

Pri Sv. Barbari pa je navadni poštni urad.

V obeh krajih so dobre gostilne s prenočišči za tujce, kjer se dobe tudi informacije glede zalog in cen vina v okoliših ter glede eventualnih kupčijskih posredovalcev.

Dругih večjih vasi tu ni. Po dolinicah so tu in tam posamezna manjša sela, vrhi gričev pa so posejani z malimi kočami, vinicarijami, s hrami in kletmi. Vmes stojé tu v večjih, tam v manjših presledkih gosposke hiše s svojimi pritiklinami. Na izglednih točkah je videti majhne cerkvice, podružnice završke in barbarske župnije, tako n. pr. *St. Janž v Gorenjskem*, Sv. Mohor v Turskem, Sv. Ana v Velikem vrhu, Sv. Florijan na Mejah in Sv. Elizabeta v Pohorju.

Znamenita sta še grada Zavrče in Borš, posebno zadnji, ki stoji ob Dravi na precej visoki, strmi pečini ter ima lep razgled po celem ptujskem polju in preko njega. Bila sta nekaj lastnina zgodovinsko znanih grofov Tatenbachov.

V srednjih Halozah prevladuje v kmečkih vinogradih beli ranfol. So pa tudi zastopani v precejšnji množini pošip, laški rizling in zlahtnina. Na to sledijo silvanec, belina, beli burgundec, traminec, rulandec in razne črne vrste. Vino iz teh gor je sicer lažje in nekoliko bolj rezko od onih iz

Spodnjih Haloz ali je ipak prav pitno in posebno primerno za poletni čas s slatino.

V takoimenovanih gosposkih vinogradih je tu manj ranfola in beline, zato se ta vina, posebno ako so sortirana, bližajo v kvaliteti onim iz Spod. Haloz.

Vinske cene povprečnih vin so v Srednjih Halozah istodobno vedno za približno 20--25 odstotkov nižje od onih v Spodnjih Halozah. Ko se zaloge v Spodnjih Halozah izerpajo, prične porast cen v Srednjih Halozah. Cene pri kvalitetnih vinah pa se znatno ne razlikujejo.

Večji kraj v Srednjih Halozah je

Leskovec s pošto Sv. Andraž v Halozah na cesti Ptuj—Trakoščan. Tu sta dve gostilni s prenočišči za tujce in dve vinski trgovini.

Ne daleč od Leskovca stoje na 504 m visokem hribu ob hrvaški meji 2 cerkvi, Sv. Avguščina in Sv. Magdalene. Ta točka nudi krasen razgled po celih Halozah in Ptujskem polju. Ni žal onemu, ki se povzpe na ta vrh. Užitek razgleda mu obilno poplača ta mali trud in eventualno zamudo časa.

Najznamenitejše so v Srednjih Halozah gorice in kleti *Štajerske hranilnice v Podlehniku* ob cesti Ptuj—Krapina. Ker so v teh kletih sortirana vina iz vseh delov Haloz, je možno tu



Podlehnik v Srednjih Halozah.

tudi dobiti sliko kaj premorejo, oziroma kaj se lahko doseže na kvaliteti vin v Halozah. Tamkaj vzorno napravljene in oskrbovani nasadi in umno urejene stiskalnice in kleti z vsemi kletarskimi pripomočki, kakor tudi ostalo gospodarstvo nudijo obiskovalcu mnogo poučljivega. Razven tega je v okolici Podlehnikarja mnogo lepo urejenih vinogradnih posestev. Ne daleč od Podlehnikarja je selo Nova cerkev, kjer je gostilna s prenočiščem za tujce. Gostilničar je stara haloška korenina, ki stresa dovrtne kakor z rokava. Od tod je izhodišče za obisk Srednjih in Gornjih Haloz.

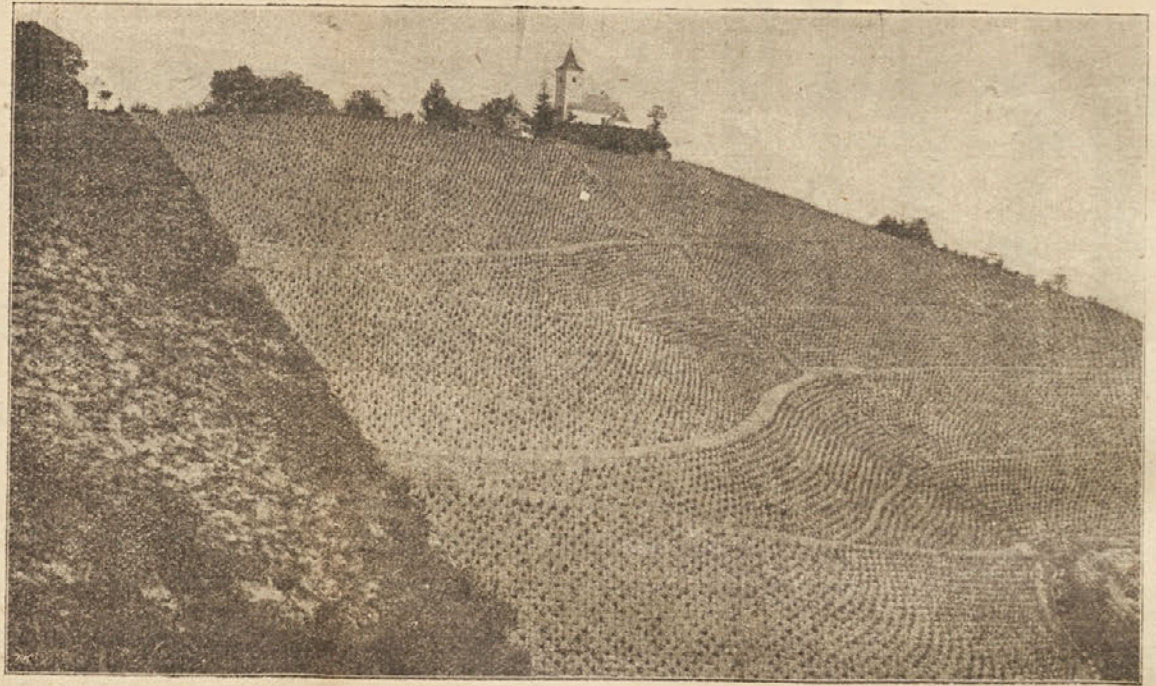
V Gornjih Halozah najdemo iste vinske vrste kakor v Spodnjih, ki dajo sicer nekoliko manj močna, pa pri pravočasni trgatvi in pravilnem kletarjenju izborna kvalitetna vina. Napaka tega kraja je, da kmečki vinogradniki prično prerano trgati. Tudi kletarstvo ni v splošnem na istem višku, kakor v Spodnjih Halozah. Ko se odpravijo ti redostaki, bodo vina iz teh krajev skoraj enakovredna onim iz Spodnjih Haloz.

Cene vinom se gibljejo v istih smereh kakor v Srednjih Halozah, včasih jih celo nadkriljujejo.

Bolj znani kraji tu so Ptujška gora, Žetale in Makole. Vsak teh krajev ima pošto in gostilne s prenočišči za tujce. Omembe vredne so tudi vasi: Majšperg, Naraple in Stoparce, v katerih je mogoče tudi prenočiti.

Ptujška gora je znana, letno večkrat dobro obiskana romarska božja pot. Iz cerkvenega stolpa ima obiskovalec lep razgled po Halozah, Dravskem polju, Slovenskih goricah in na Pohorje.

V letu 1474. so Turki grozovito gospodarili na Ptujški gori, svoj pohod so leta 1493. ponovili. Ker je bil zopet ravno sejmski dan, so mnogo ljudi polovili in odpeljali v sužnost. Nekateri Turki pa so dobili tedaj tako dopadnje do teh krajev, da so ostali za vedno tu. Rodbinska imena na vznožju Ptujške gore, kakor: Mustafa, Karo, Predikaka, Hasenmal, Sagadin in Turk pričajo o tem.



Janški vrh v Gornjih Halozah.

Zanimive točke v Zgornjih Halozah so še: Sv. Duha na Rodnem vrhu, Sv. Boženka nad Naraplom in Sv. Ana nad Stoparcem.

Sv. Ana kraljuje torej v Spodnjih in Gornjih Halozah, kakor to omenja uvodno beležena narodna pesem.

Iz Stoparce vodi prijetna pot na 883 m visoko Donačko goro, ki nudi daleč naokrog diven razgled. Predvsem je tu krasen pregled vseh Haloz in preko njih po Ptujškem polju, po Slovenskih in Ljutomersko-ornoških goricah, pa tja gori preko Vildona in Gradca do Semernika in Snežnika. Pri čistem ozračju se vidijo preko Prekmurja ter Medjimurja ogerske planjave in se svetlika Blatno jezero. Tu pregledaš s številnimi plemenitaškimi dvorci posejano Hrvaško Zagorje z Ivanjico in Medvednico pri Zagrebu, preko Posavja Dolenjsko do Uskokov ter Savinjske in Solčavske planine. Med Urško in Pohorjem se ob jasnih dneh baje pokaže tudi z večnim ledom pokriti vrh Velikega Zvonarja. Prekrasne pokrajine z neštetiimi selišči,

cerkvami, gradovi in razvalinami ti pričara pred oči tu razgled.

Vsa prometna pota iz Haloz težijo po večini proti Ptujju. To mesto je nekako trgovsko središče za Haloze. Tu imajo tudi nekateri haloški vinogradniki svojo vinske trgovino, znano pod imenom »Vinaria«. Tamošnje gostilne in vinske trgovine se zalagajo skoraj izključno s pristno haloško kapljico.

Haložani so veselo, k salam nagnjeno, sicer nadarjeno ljudstvo, skromno in zadovoljno v pomanjkanju, razkošno, oziroma razsipno v obilju ter gostoljubno do pretiranosti. V stanu so pri slabi hrani napeti svoje telesne moči do skrajnosti in biti vseeno dobre volje. Posebno jih vesele petje in godba in je že njih govoreča počuje narave. Vzlic pomanjkanju in trpljenja ljubijo svojo rodno grudo in vztrajajo na njej. Če se pa kateri zgubi med svet in si poišče v obrtniškem, trgovskem ali uradniškem stanu svoj kruh, navadno ne dela svojemu rodnemu kraju sramote.

Vinskih kupcij ni težko sklepati s

Haložani, kajti niso pohlepni po velikem dobičku. Trgovci jih čislajo kot dobre odjemalce in sigurne plačnike.

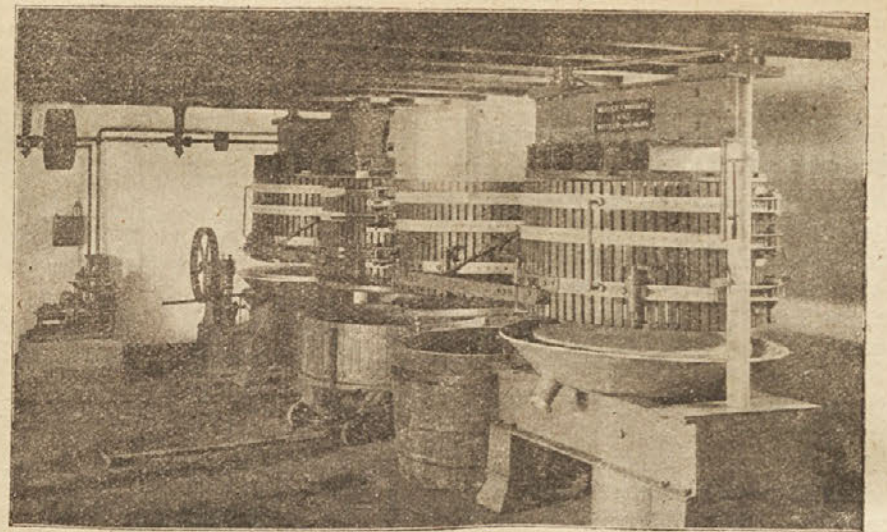
Imeti v Halozah gorice, že bil svojčas velik ponos. Zato posedujejo tudi v Halozah najlepše položaje Ptujčani in razni inostranci. O Ptujčanah iz takozvanih dobrih, starih časov se govori, da oni Ptujčan, ki ni imel v Halozah gorice, ni bil polnovreden meščan ter ni smel radi tega hoditi po mestnem tlaku ob hišah, ampak po sredini ulic, ki so bile tačas menda še prav mlakužne. Kakor marsikaj, so se tudi ti nazori spremenili. Danes bi se marsikateri Ptujčan in inostranec rad znebil svojih goric v Halozah. In tako se blizamo zmiraj bolj bodoči pesmi s koncem »Haloze Haložanom«.

Ta kratek opis naj služi vinskiim kupecem kot nekaj vodnik po haloških goricah. Komur pa to ne zadostuje, temu je pisec ten vrst, kot dober poznavalec haloškega vinogorja na razpolago s svojim nasvetom.

Josip Zupanc, drž. ekonom v Ptujju.



Klet na posestvu Štajerske hranilnice v Podlehniku.



Stiskalnica na posestvu Štajerske hranilnice v Podlehniku.

## Kongres vinogradnikov v Beogradu.

Že nekaj let se borimo v naši državi z občutno vinsko krizo, ki se je osobito v zadnjih dveh letih pojavila z vsemi dalekosežnimi posledicami. Sicer je pričakovati, da letos ne bo posebno občutna, tem občutnejša pa utegne postati nastopna leta. Ob sklepanju trgovskih pogodb s sosednimi državami moramo izkušati, da se vinska kriza reši na način, ki bo v zadostni meri ščitil interese domačih vinogradnikov.

Iz teh razlogov je sklical poljedelski minister g. Kuličev v Beograd kongres vinogradnikov iz vseh pokrajin naše države in jih naprosil za konkretne predloge, kako bi se najbolje dalo korenito odpraviti nevezdržen položaj vinogradnikov. Iz Slovenije so se kongresa udeležili gg. ravnatelj Puklavac, veletrgovec Čuček in zastopnik Zadruga zveze dr. Basaj.

Kongres se je otvoril dne 14. septembra. Predsedoval mu je bivši nač. poljedelskega ministrstva gosp. Pajo Todorović.

Na kongresu se je najpreje prebralo oficijelno poročilo poljedelskega

ministrstva. Po oficijelnih podatkih znaša površina vinogradov 200.000 hektarjev, na katerih se pridela približno 4.500.000 hektolitrov vina, to je povprečno 27 hl na 1 hektar. Z ameriško trto zasajenih je 120.933,05 hektarjev. Vrednost naše vinske produkcije znaša eno milijardo dinarjev ali 8000 Din na 1 ha.

Izvozili smo i. 1920.: 20.646 hl v vrednosti 6.932.830 Din, v letu 1921.: 19.112 hl v vrednosti 5.595.783 Din, v letu 1922.: 85.267 hektolitrov v vrednosti 34.310.181 Din in v letu 1923.: 25.978 hl v vrednosti 14.671.765 Din. Krizo povzročea v prvi vrsti dejstvo, da so najizdatnejši vinorodni kraji v Vojvodini, Dalmaciji in Sloveniji vsled politične preureditve izgubili svoje odjemalce v Avstriji, na Češkoslovaškem in na Poljskem. Te odjemalce bo mogoče le sčasoma zopet pridobiti. Drugi vzrok vinske krize je gospodarska šibkost glavnih konzumentov vina, to je delavcev, uradnikov, obrtnikov, trgovcev in kmetov, za katere je vino danes luksuz, katerega si ne morejo privoščiti. Kot tretji vzrok navaja uradno poročilo poenajstvanje povpraševanja po našem blagu v tu- in inozemstvu, ker stavlja nekateri neresni producenti in trgovci pretirane ce-

ng. Dasi se vino prodaja v Vršču po 3 Din liter, se toči v Beogradu po 12 Din. Glavni in najvažnejši vzrok vinske krize je pa slaba, neenotna kvaliteta naših vin. Ta pomanjkljivost bi se dala odpraviti edino le, ako bi se vinska produkcija industrijalizirala.

Poljedelsko ministrstvo si je prizadevalo, da najde za našo produkcijo nove odjemalce v inozemstvu. Sklenilo je s Češkoslovaško pogodbo za izvoz 250.000 hl našega vina proti uvozu enake množine češkoslovaškega piva. Ta pogodba je ostala le na papirju, ker je visoka češkoslovaška carina na uvoz vina preprečila vse kupčije.

V trgovski pogodbi z Italijo se je omejil uvoz vina le na nekatere vrste medicinskih in desertnih vin.

Na inicijativno poljedelskega ministrstva je prometno ministrstvo znižalo železniške tarife za prevoz vina za 50%. Pri izvozu vina v vagonskih pošiljkah se zaračunava prevoznina po tarifi C. Ta ugodnost je veljavna od dne 15. septembra.

V debati, ki se je prvi dan razvila o tem poročilu, se je poudarjalo, da pridelamo vsako leto izdatne množine preko lastne potrebe. vsled česar je nujno potrebno, da dvignemo kvaliteto našega vina in jo usposobimo za

konkurenco na svetovnih tržiščih. Potrebno je, da otvarjamo čim več poučnih tečajev za vinogradnike in da se še nadalje zniža tarifa za prevoz in izvoz vina. Potrebno pa je tudi, da dobimo za naše razmere prikladen vinski zakon, ki naj prepreči z ostrimi kontrolnimi odredbami vse zlorabe, ki jemljejo našemu produktu ugled v inozemstvu. Priporočalo se je ustanovitev vinogradskih zadrug po francoskem vzorcu in alkohola prosto predelovanje grozdja. Tekom debate so se čule pritožbe, da je uvožena galica manjrodna, da jo pa vinogradniki kljub temu kupujejo, ker je neznatno cenejša in niso poučeni o njeni malenkostni učinkovitosti.

Po sklenjeni debati so slovenski udeležniki predlagali resolucijo, v kateri zahtevajo med drugim:

1. da se pri trgovskih pogajanjih z Avstrijo omogoči izvoz čimvečje množine našega vina v Avstrijo, brez ozira na alkoholovitost, najmanj pa vsaj toliko, kolikor sme Italija uvoziti južnotirolskega vina v Avstrijo, to je 50.000 hl vina in 50.000 hl mošta proti ugodnostni uvozni carini (30 zlatih kron za 100 l);

2. da se upošteva težak položaj vinogradnikov tudi pri sklepanju trgov-

skih pogodb z drugimi državami in ne ukrene ničesar, preden se ne zasuši domačih vinskih producentov;

3. da se znižajo tarife za prevoz in za izvoz našega vina, in

4. da se čim prej sklene sedanjim razmeram prikladen vinski zakon, ki bo nudil zadostne garancije za dobro kvaliteto naših vin.

Predlagano resolucijo so udeležniki soglasno odobrili.

## Naredba o pregledovanju in žigosanju, obliki, sestavi in zaznamovanju steklenic in posod za točenje alkoholnih pijač in mleka.

Konec.

### IV. Postopanje pri pregledu in žigosanju.

#### Člen 16.

Steklenice in posode, našete v teh pravilih, pregledujejo in žigosajo državne kontrole mer (državni meroizkusni uradi). Postopanje ob pregledu in žigosanju teh posod je isto kakor ob žigosanju ostalih mer in priprav za merjenje, namenjenih javnemu prometu, ter olseza: 1. pregled oblik, sestav, razmer in oznak, predpisanih s temi pravili; 2. preizkus prostornine, ki je zaznamovana na njih; in 3. postavitev uradnega žiga kot potrdilo, da se je pregled izvršil. Žigi so isti kakor na merilih, namenjenih javnemu prometu.

Tehnično postopanje ob pregledu in žigosanju teh steklenic in posod predpiše odsek za mere in preizkušanje dragocenih kovin pri ministrstvu za trgovino in industrijo.

### V. Prehodne odredbe.

#### Člen 17.

V prvih šestih mesecih, ko stopi ta pravilnik v veljavo, se smejo sprejemati v pregled in žigosanje tudi take novozdelane posode, steklenice in čaše, ki so izdelane po predpisih bivših oblastev na ozemlju kraljevine Srbov, Hrvatov in Slovencev.

Steklenice in posode, ki so po teh pravilih zavezane pregledu in žigosanju ter so izdelane po predpisih bivših oblastev na ozemlju kraljevine in ki se zaslede, ko stopijo ta pravila v veljavo, v javnem prometu brez predpisanega žiga, se sprejemajo v pregled in žigosanje se leto dni po tem roku.

### VI. Zaključne odredbe.

#### Člen 18.

Ko stopi ta naredba v veljavo, prestandejo veljati vsi predpisi, ki so doslej urejali rabo steklenic in posod za točenje alkoholnih pijač in mleka.

#### Člen 19.

Ta naredba stopi v veljavo, ko se razglasi v »Službenih Novinah«, izvršilno moč pa dobi čez tri mesece od dne, ko se razglasi. V oblastih izven Srbije in Črne gore pa samo glede oblike, sestave in zaznamovanja steklenic in posod.

V Beogradu, 19. maja 1924; št. 5573/III.

Minister za trgovino in industrijo:  
dr. H. Krizman s. r.

## Točilne takse pri veselicah.

(Po »Jutru«.)

Društva so v pretekli dobi skušala svoje prireditve nameriti tako, da se je ob čim manjši režiji dosegel čim večji vir dohodkov. En tak vir dohodkov je bilo tudi točenje pijač v lastni režiji.

Z uveljavljenjem takse na točenje pijač pa je postalo tako točenje nemogoče, odnosno so stroški, ki so zvezani s pridobitvijo točilne pravice tako visoki in procedura tako zamudna, da se tudi ob najsijajnejšem prometu ne izplačajo. Izvrševanje točenja brez točilne pravice se pa po taksnih predpisih občutno kaznuje.

Da se društva obvarujejo takih neprjetnih dogodiljaev, jim priporočamo, da prepuste točenje alkoholnih pijač kakemu poklicnemu gostilničarju, kateri ima že točilno pravico. Pa tudi gostilničar ima glede točenja alkoholnih pijač omejene pravice. Ako se društvena prireditve vrši v njegovih obrt-

nih prostorih ali na njegovem gostilniškem vrtu, ni glede točilne pravice ničesar ukreniti, ker izvršuje gostilničar točenje v svojem stalnem lokalu, kate-rega prostori so navedeni v dekretu o točilni pravici. Točiti pa sme le one vrste pijač, za katere je on obrtnopravno upravičen, t. j. one, ki so v koncesijski listini navedene.

Čestokrat se dogodi, da društva — zlasti telovadna društva — prirede telovadbo ali veselico bodisi docela na prostem, ali pa v prostorih, kjer se točenje pijač ne izvršuje.

Tudi v takih primerih more gostilničar izvrševati točenje alkoholnih pijač, vendar si mora predhodno oskrbeti potrebna dovoljenja in to: 1. od obrtne oblasti (most. magistrat ali srezko poglavarstvo), 2. od finančne oblasti (finančno okrajno ravnateljstvo).

Ta dovoljenja so potrebna iz razloga, ker se njegova koncesijska listina glasi na njegovo stalno obratovališče, istotako se glasi točilna pravica le na njegove obrtne prostore.

V prošnji na obrtno oblast je navedi dan, kraj in povod nameravanega točenja izven obrtnih prostorov, ter kdo bo izvrševal točenje ali prosilec sam, ali njegov poslovodja. V oni na finančno oblast isto, zraven pa je priložiti dovoljenje obrtne oblasti. Prošnjo na obrtno oblast je treba vložiti vsekakor vsaj 14 dni pred nameravanim točenjem, da se po došli rešitvi omogoči vložitev prošnje na finančno oblast. Čim pa rešitev obrtne oblasti ne bi dospela pravočasno, in bi ovirala pravočasno vložitev prošnje na finančno oblast, se opusti priložitev obrtne dovoljenja, navesti pa je treba, da se je to dovoljenje zaprosilo, a rešitev še ni dospela. Vsako imenovanih prošenj je kolkovati s kolkom za 5 Din, kolek za 20 Din je priložiti za rešitev.

Za tako dovoljeno točenje pijač izven svojih obrt. prostorov ne plača gostilničar posebne toč. takse, ako se to točenje vrši v okolju njegove občine, ker krije to točilna taksa, plačana za njegovo redno obratovališče.

Za točenje izven občine bi pa moral plačati točilno takso za eno polletje.

Kazen za točenje pijač izven obrtnih prostorov brez dovoljenja je 100 dinarjev poleg 30 dinarjev takse v kolkih. Čim pa izvršuje točenje oseba, katera nima sploh nikake točilne pravice, je kazen trikratne točilne takse poleg plačila redne takse in takse v kolkih.

Ni odveč, ako dodamo še kratko pripombo glede takse na gostilniške račune, ker se lahko pripeti, da ob izvrševanju gostilne izven rednega obratovališča nastopi obveznost izdajanja takih računov. N. pr. gasilno društvo na Viču priredi na nekem travniku na Glincah veselico, na kateri toči pijače in prodaja jedila gostilničar iz Viča na podlagi pridobljenega dovoljenja. Ta gostilničar v svojem rednem obratovališču na Viču ni obvezen izdajati računov, ker kraj Vič nima 2000 prebivalcev, pač pa mora uporabljati taksne računovske bloke pri točenju na tem travniku, ker leži ta v območju kraja Glinca, ki ima nad 2000 prebivalcev.

Opuščena uporaba monopoliziranih taksnih listkov za račune je kazniva — čim ni plačana niti pavšalna taksa na račune — s petdesetkratnim zneskom prikrajšane takse, poleg tega pa še s 100 dinarjev.

K sklepu omenimo še prodajo tobaka na veselicah. Izvrševanje enodnevne trafike na prireditvah se društvom istotako ne izplača, ker je to vezano na pridobitev prodajnega dopustila, katero je podvrženo kolkovini 20, 50, 100 ali 200 Din, kar se zopet ravna po velikosti kraja, t. j. številu prebivalcev. Najbolj enostavno je, ako društvo naprosi bližnjega trafikanta, naj vrši prodajo tobaknih izdelkov na prireditvi. Stvar trafikanta pa je, da si z vlogo na njegovo pristojno srezko upravo finančne kontrole poskrbi pravočasno potrebno dovoljenje.

M. Humek:

## Sadne razstave.

Ves severozapadni del Slovenije ima letos deloma dobro, deloma celo prav dobro sadno letino. To je dalo povod nekaterim agilnim podružnicam Sadjarskega in vrtnarskega dru-

štva za Slovenijo, da so priredile sadne razstave, ki jih je bilo doslej že osem. Nekaj jih bo pa še prihodnje nedeljo (19. t. m.). Vse te prireditve so se obnesle prav dobro v vsakem oziru. Prireditelji so delali povsod z veliko požrtvovalnostjo in ljubeznijo do stvari. Razstavljalci so povsod radevolje dali svoj najlepši pridelek na razpolago, pa tudi zanimanje od strani obiskovalcev je bilo povsod prav živahno. Razen ene so bile vse te krajevne razstave prirejene po doslej običajnem načinu, in sicer v skupinah po razstavljalcih. Samo ena podružnica je razložila sadje v skupine po vrstah, kar je iz raznih razlogov, zlasti pa z ozirom na sadno trgovino, najbolj priporočeno. Kljub omejenemu obsegu, ki ga imajo take krajevne sadne razstave, in kljub skromnim sredstvom, ki so podružnicam v to svrhc na razpolago, moramo priznati, da so dosegle povsod trajen uspeh, in sicer:

1. Sadne razstave, prirejene po dosedanem načinu, imajo predvsem poučen značaj. Posameznim sortam se določijo na razstavi prava imena, tolmačijo se njihove lastnosti, sestavljajo se krajevni sadni izbori itd. — vse, kar je za novodobno sadjarstvo nujno potrebno — vse, kar pogrešamo pri naših priprostih sadjarjih.

2. Sadne razstave so najboljše propagandno sredstvo za širjenje in izboljšanje našega sadjarstva. Razstavljalci in obiskovalci sadne razstave dobe nove pobude in se iznova navdušijo za sadjarstvo. To je prava tekma v izboranju boljših in lepših sort, v boljšem spravljanju in vlaganju sadja itd.

3. Sadne razstave so končno tudi važno sredstvo za pospeševanje sadne trgovine. Kakor se je pokazalo na letošnjih prireditvah, sadni trgovci posebno radi posejajo razstave, kjer se lahko prepričajo o kakovosti in množini sadja, ki je na prodaj, kjer pridejo v osebni stik s producentom in sklepajo kupčije brez posredovalcev. V to svrhc so bile vse letošnje sadne razstave tako prirejene, da je moral vsak razstavljalac prijaviti množino najnižnjega sadja, ki ga ima na prodaj.

Popolnoma na trgovski podlagi je pa zasnovan letošnji prvi sadni sejem v Ljubljani. Tu bodo razstavljeni vzorci najnižnjega sadja, vloženi v enotno posodo — v ameriških zabojih po 20 do 25 kg bruto-teže. Pri vsakem vzorcu bo naznačeno, kolikna množina dotične sorte v ravno taki kakovosti je na prodaj. Sadni trgovci si bo na sejm izbral sorto in kakovost, ki mu ugaja, in bo na podlagi vzorcev sklenil kupčijo direktno s producentom ali njegovim zastopnikom.

Bodoče sadne razstave se bodo prirejale izključno v obliki sadnih sejmov. V poučne in znanstvene namene bodo zadostovali preprosti sadni ogledi, združeni s strokovnimi predavanji.

B. Skalický:

## O pomenu sadnih sejmov in razstav.

Sadjarstvo je za celo Slovenijo velikega gospodarskega pomena. Že sedaj prideluje Slovenija veliko množino lepega sadja, osobito v mariborski oblasti. Žal, da nimamo natančnih podatkov o številu sadnega drevja, ne o množini sadja, ki ga pridelamo, zlasti ne o množini enakovrstnega sadja, kar bi bilo gotovo zelo potrebno znati. Sigurno pa je, da bi sadjarstvo, ki je v mnogih naših pokrajinah, tako zlasti v vinorodnih krajih Dolenjske, še precej zanemarjena panoga kmetijstva, pridobilo daleko večji ugled in bi dalo našim kmetovalcem lahko lep vir dohodkov, ako bi se naš kmetovalec zavedal večje gospodarske koristi, ki mu jo lahko umno regovano sadno drevje prinaša.

Naš kmetijski gospodar po večini ne zna sadja ceniti, kajti tega, kar »samo zraste«, ne ceni dosti. Skoraj vse pozno sadje predela naš kmetovalec v »pijačo«, veliko premalo pa gleda na prodajo svežega sadja, ki mu ravno daje lahko največji dobiček. Slovenija ima tako za sadjarstvo kot za sadno trgovino, zlasti za eksport zimskega sadja kar naravnost idealen položaj. Slovenija tvori predalpski pas, ki

je po svojem podnebjju zelo ugoden za gojenje zimskega sadja, zlasti zimskih jabolk. Ker pa leži skoraj na periferiji ozemlja, kjer tako sadje še dobro uspeva, ima tudi prav lepo trgovsko pozicijo, kajti izvažati lahko zimsko sadje, zlasti jabolka, v južne pokrajine naše države, v sosednjo Italijo, da, celo v oddaljeni Orient, kjer, kakor znano, vsled prevročega in presuhega podnebjja jabolka ne uspevajo.

Naše sadje bi lahko tvorilo zelo važen eksportni artikel za Orient, kjer bi nam lahko služilo za izmenjavo za kolonialno blago, kakor za riž, kavo itd.

Naš rojak, g. inženir Lupša, ki je deloval mnogo let v Siamu, pravi, da je celo tam, seveda kot najfinejšo delikateso, imel priiko naslajati se nad izvrstnim okusom našega mašanckerja, ki lahko postane naša »pomeranča«. Seveda je to jabolko napravilo daljno pot od nas preko Italije ali Nemčije najprvo na Angleško, oziroma v angleške kolonije in od tam šele kot »angleško blago« v Orient.

In mi, ki mejimo na morje in imamo Sušak, Split in Solun na razpolago, se iz te izkušnje ne maramo ničesar naučiti?

Videti je, da je naša sadna trgovina še vedno premalo organizirana. Pred vojno smo imeli nekaj agilnih trgovcev, ki so preko Trsta pošiljali naše sadje v Aleksandrijo: kake so te izvozne prilike sedaj, mi ni znano. Potrebno pa je, da bi se ta trgovina zopet oživela in bi lahke znatno povzdignila našo trgovsko bilanco. Žal, da se pri nas vse delovanje vrsti vedno le okoli brezplodne politike in se najvažnejša gospodarska vprašanja puščajo v nemar. To vidimo celo pri raznih strokovnih anketah.

Za povzdigo sadnega izvoza treba nam je dvoje:

1. da pridelamo lepo, za izvoz sposobno sadje, in

2. da znamo to sadje dobro vnovčiti.

Prva naloga pripada producentu-sadjarju, druga pa sadnemu trgovcu.

Dober sadjar mora znati, kakšno sadje rabi trgovina za izvoz, mora ga znati pravilno obrati, spraviti in sortirati, da bi se pa zlasti mali sadjar pečal tudi z zavijanjem (embaliranjem) in razpošiljanjem sadja, je težko zahtevati, k temu manjka časa, znanja, potrebnih pripomočkov itd. To je naloga dobre sadne trgovine, ali dobrih sadnih trgovcev ali sadjarskih združenj.

V obeh ozirih nam še mnogo manjka. Pri sadju ni enotnosti, goji se mnogo lokačnih sort, ki nimajo za izvoz nikakega pomena, sadna kupčija je prepuščena po večini ljudem, ki nimajo o njej pojma itd. Vse to kriči po zboljšanju.

Važni pripomočki v tej smeri so sadni ogledi, sadne razstave in sadni sejmi. Prva dva zasiedujeta poglavitno vzgojevalne cilje, to je napotiti sadjarja k spoznavanju dobrih sadnih vrst in pa k umni gojitvi sadjarstva, sadni sejmi pa zasledujejo zlasti pospeševanje sadne trgovine, to je na njih se hoče pokazati, kakšno sadje se pri nas prideluje, v kateri množini, v kakšni kakovosti, kako ga je opremiti za sadno trgovino, zlasti pa za eksport, in imajo posredovati med producentom in trgovcem. Cilj sadnih razstav in sadnih ogledov je torej bolj vzgojevalnega, sadnih sejmov pa bolj gospodarskega pomena.

Sadni sejmi so pri nas še nekaj novega. Prvi večji poskus je napravilo s sedanjo prireditvijo »Sadjarsko in vrtnarsko društvo za Slovenijo v Ljubljani«.

Njegovo prizadevanje je zelo hvalevredno in pomeni lep korak naprej za začrtanim ciljem. Zato mu želimo najboljšega uspeha.

## Zvezna poročila.

Začetek obrtno-nadaljevalne šole!

Dne 14. oktobra 1924 popoldne je začela obrtno-nadaljevalna šola za gostilničarske in kavarniške vajence svoj redni poduk, kateri se vrši vsaki terek in petek od 2.—6. popoldan in sicer v meščanski šoli, Vodnikova ulica.

Vsi vajenci in vajenke gostilničarskega in kavarniškega obrta, ki še

niso dovršili 18. leto in so zaposleni v obratih oddaljenih 3 kilometre od obrtno-padaljevalne šole, so isto obvezni obiskovati in se imajo pri vodstvu šole v svrhu vpisa javiti.

Čez 18 let stari vajenci in vaječke ter natakariji in natakariice kakor tudi mlajši vajenci itd. izmed zgoraj navedenega rajona, kateri niso obvezni, se pa za obisk te šole lahko prostovoljno javijo.

Vse zadruge gostilničarjev se opozarjajo na to, da morajo biti vsi vajenci posameznih gostilničarjev pri svojih podvrženih zadrugah vpisani, pomočniki (natakariji in natakariice) pa pri njih prijavljeni.

Prijava tega osebja se ima izvršiti tekom 8 dni po nastopu, odjava pa takoj po izstopu iz službe.

Gledati je na to, da se zaposluje v gostilnah in kavarnah v tej stroki kvalificirano osebje.

Zadruge gostilničarjev se obveščajo, da lahko izstavijo onim natakarijem in natakariicam, ki dokažejo, da so že več kot 3 leta v gostilničarski obrti zaposleni in še nimajo učnih listin, oziroma še niso bili oproščeni, predpisane učne dokumente.

V to svrhu naj se obrnejo na tajništvo Zveze, kjer bodo dobili potrebna navodila glede nabave tiskovin za oprostitve.

Nacelstvo Zveze.

*Preselitev zvezne pisarne.* Zveza gostil. zadrug v Celju javlja tem potom vsem svojim zadrugam kakor članom, da se je preselila z svojim dosedanjim sedežem na Bregu »Na Škarpici« v svojo lastno pisarno Slomškov trg št. 1 (v hiši g. Dečka) nasproti farne cerkve. Istočasno obvešča vse včlanjene zadruge, da je dosedanji načelnik Zveze gost. zadrug v Celju gospod Joško Božič pri odborovi seji dne 13. sept. t. l. odložil mesto načelnika in da isto zastopa dosedanji podnačelnik g. Drago Bernardi do prihoda novega zboru. — Zveza si je sedaj stavi la nalog, kolikor mogoče njen delokrog razširiti ter v vsakem slučaju svojim članom hitro in ugodno ustrezati. *Nacelstvo.*

*Poziv absolvirancem obrtno-padaljevalne šole za gostilničarsko in kavarniško obrt v Celju.* Gostilničarska zadruga v Celju opozarja vse one člane, katerim so bila izstavljena učna spričevala z štambiljke bivše zadruge »Gostilničarjev in voznikov okolice Celje, Teharje, Sv. Lovrenc pod Prožinom in Svetina«, da se z istimi javijo v najkrajšem času v zadrugi pisarni »Hotel Pošta« ter se jim bo dalo pri tej priliki tozadevna pojasnila in sicer, da so ta spričevala za vsako obrtno oblast neveljavna in to z ozirom na to, ker je bila zadruga gostil. za okol.

Celje v smislu odloka z dne 18. nov. 1923 št. 5095/23 ministrstva trgovine in industrije v Ljubljani združena v eno zadrugo in sicer »Gostilničarsko zadrugo v Celju« in da s tem dnevom zadruga za okolico Celje ni več upravičena izdajati nobenih tozadevnih spričeval.

*Prvi slovenski komisijonarji v Celju* so osnovali svoje društvo prvih slovenskih pouličnih strežnikov pod imenom »Komisijonarji« ter se slav. občinstvu priporočajo za vsakovrstna naročila. Ne jamčijo pa za kake drugovrstne nosače ali postrežke brez zgoraj navedenega znaka.

LETOŠNJE ZORENJE GROZDJA v vinogradu »Kalvarija« vinarske in sadjarske šole v Mariboru je napredovalo od 9. do 15. oktobra — iz-

raženo v odstotkih sladkorja in kisline (primerjaj zadnje poročilo!) — takole:

Vrsta:	9. okt.		15. okt.	
	sladkor	kislina	sladkor	kislina
beli burgundec . . . . .	18.8	1.13	20.2	0.98
silvanec . . . . .	18.8	0.72	19.5	0.88
rdeči traminec . . . . .	18.3	0.95	19.7	0.94
moslavec s srednje lege . . . . .	16.2	1.27	18.5	1.25
moslavec z višje lege . . . . .	16.9	1.33	17.2	1.33
laški rizling . . . . .	17.5	0.92	17.1	0.92
rizling s srednje lege . . . . .	17.9	1.2	18.6	0.99
rizling z višje lege . . . . .	18.5	1.16	19.—	1.17

Ob trajno ugodnem jesenskem vremenu se dobi čista grozdja v zdravih vinogradih še vedno izboljšuje; ne-

zahtevno neugodno izjemne so samo slučajno, ker se vrše poizkusi v malem. *Ravnatelj Andrej Žmarc.*

TRGOVCI, OBRITNIKI, INSERIRAJTE V »GOSTILNIČARSKEM LISTU«, KER IMAJO NAŠI INSERATI NAJVEČ USPEHA.

Izdaja »Zveza gostilničarskih zadrug za slovenko Štajersko, Prekmurje in Mež. dolino.«  
Odgovorni urednik: Franc Poderžaj.  
Tisk Zvezne tiskarne v Celju.

### Gospodinje, pozor!

Knjiga »Konzerviranje sadja in vsakovrstne povrtnine za domačo uporabo« najboljša te vrste.

Spisal in založil Josip Zupanc, okr. ekonom v Ptuju.

Cena Din 16.—

Dobi se v vseh knjigarnah in pri založniku. Položnice na razpolago.

Izborna nova in stara vina vedno v zalogi.

Alojz Mihelčič  
Celje, Breg 9.

Kramar & Mislej

(Prica & Kramar)

Celje

Velika izbira galanterijskega blaga, igrač, cigaretnega papirja in stročnic, kakor tudi otročjih vozčkov in nagrobnih vencev po najnižjih cenah.

Cene nizke!  
Postrežba solidna in točna!

V. Dečko, Celje  
Glavni trg št. 10

(tik farne cerkve)

prodaja

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

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

Kupujem vse deželne pridelke po najvišji ceni.

Najboljši uspek imajo inserati v »Gostilničarskem listu«!

F. LESJAK, PEKOVSKI MOJSTER, CELE, BREG

Priporočam čenjenim odjemalcem svoje vsakovrstno pecivo najboljše kakovosti.



V zalogi imam »Diaslat«, boljši in cenejši od drugih izdelkov, katerega priporočam vsem gg. pek. mojstrom.

DNEVNO DVAKRAT SVEŽE PECIVO

Pozor!

Manufakturno blago

najboljše kakovosti kupite samo v veletrgovini

pri SOLNCU



v CELJU

Za obilen obisk se priporoča

Alojz Drogenik

CENE KONKURENČNE!

Delniška pivovarna Laško

priporoča

svoje priznane najboljše izdelke:

Marčno, Dvojno marčno, Eksportni ležak in Porter.

Cenjenemu občinstvu vljudno naznanjava, da sva s 1. oktobrom 1924 odprla nanovo urejeno kavarno

Potrudila sva si pridobiti prvovrstno godbo »SILBERSTEIN«.

EUROPA

Celje, Kralja Petra cesta.

DNEVNO KONCERT

Ob delavnikih od 8. do 12., ob nedeljah in praznikih od 4. do 6. in od 8. do 12. ure.

Hitra in solidna postrežba.

Za izborna vina kakor tudi miza jedila skrbita in se priporočata za obilen obisk Helena Krušič, Karol Štiglic, kavarnar.

Hitra in solidna postrežba.

### Točenje alkoholnih pijač izven obračovališča in obseg gostilniških koncesij.

Ministrstvo trgovine in industrije je z razpisom št. 5523/III z dne 21. maja 1924 izdalo podrejenim oblastvom sledeče navodilo:

1. § 20 a obrtnega reda je smatrati ukinjenim in na njegovo mesto stopi predpis točke 5. člena 5. pravilnika ministrstva financ za izvršitev predpisov tar. post. 62 taksnega zakona z dne 12. novem. 1923, št. 37.884, Služb. Nov. 236/23. Po njem rešuje vsa ta vprašanja finančno oblastvo po predpisih navedenega pravilnika.

2. Dovoljenja, ki so bila pred uveljavljenjem omenjenega pravilnika ministrstva financ izdana na osnovi in v zmislu § 20 a obrtnega reda, obdrže svojo veljavnost za dobo, za katero so bila izdana.

3. Vse stare koncesije, ki so izdane po obrtnih predpisih z omejitvijo na poedine pravice po določilih § 16 razen točke d) obrtnega reda, stekle so po novih predpisih o kavarnah in gostilnah vse pravice, ki jih določajo ti predpisi, brez ozira na omejitve, s katerimi so bile te koncesije podeljene v zmislu § 16 omenjenega obrtnega reda, kakor je pač dan primer kavarne ali gostilne (kafane ili mehane). Koncesije po točki d) navedenega § 16 pa je treba praviloma obravnavati kakor dovoljenje za obrt po 4. pripombi k tar. post. 62 taksne tarife zakona o taksah.

Z razpisom št. 6813/III z dne 2. junija 1924 je izdalo ministrstvo še

sledeče pojasnilo k zadnjemu odstavku predločenega razpisa:

»Poslednji stavek razpisa tega ministrstva od 21. maja 1924, št. 5523-III se nanaša le na obrate, katerim so po predpisih obrtnega reda izdane pravice iz točke d) § 16 cit. zakona. Ti obrati (žganjarne) se obravnavajo po odredbah tar. post. 62 taksne tarife zakona o taksah in po pravilniku ministrstva financ za izvršitev te tarifne postavke. Njim ne pripadajo ostale pravice iz § 16 obrtnega reda, ki pripadajo kavarnam (kafanam).

Po novih predpisih vsebuje vsaka kavarniška pravica (kafansko pravo) tudi pravico točiti žgane alkoholne pijače. Vse koncesije, izdane po odredbah § 16 obrtnega reda, ki imajo v smislu novih predpisov značaj kavarne ali gostilne (kafane ili mehane), upravičuje dotični obrat do točenja žganja brez kakršnegakoli novega dovoljenja, in to tudi tedaj, ako v izdanih koncesijah ta pravica ni navedena, ker je z vsako kavarno (kafano) že po pojmu združeno točenje alkoholnih pijač vsake vrste.

Temu stališču se je pridružilo ministrstvo notranjih zadev.

K zgornjemu navodilu bi bilo pripomniti, da je predpis točke 5. člena 5. pravilnika finančnega ministrstva uporabljen po besedilu le v gotovih slučajih in praktično samo v zvezi s členom 7. ali členom 11., da ni razvidno, ali so namenoma ali pomotoma nomenjeni člen 21 pravilnika notranjega ministrstva in v njem naštetih primeri prejšnjega § 20 a obrtnega reda, kakor tudi, da je vprašanje oddaje jedi ostalo nedotaknjeno.

Dalje imenuje ministrski razpis različno od prejšnje prakse, temelječe na avstr. ministrski odločbi z dne 17. maja 1886, št. 349, ki je poznala v uradni terminologiji samo enotno označbo gostilničarski in krčmarski obrt in ne kot obrt smatrane točilnice vina lastnega pridelka, poleg gostilen in kavaren (mehana i kafana), točilnic po vrtovih, parkih, stalnih in začasnih barakah pri večjih delih in podjetjih in točilnic vina lastnega pridelka, ki jih navaja pravilnik notranjega ministrstva k taksnemu zakonu v členih 1, 4, in 26 še serijo drugih točilnic, obrti po 4. pripombi k tar. post. 62 taksne tarife zakona o taksah, t. j.: okrepčevalnice, prodajalne užičkih proizvodov, vinarne in žganjarne, delikatesne, slaščičarske in ostale njim slične trgovine, ki točijo pijače v odprtih ali zaprtih posodah za konsum v poslovnih prostorih.

Avtomatično razširjenje gostilničarskih in krčmarskih koncesij brez pravice točiti žgane opojne pijače tudi na to pravico in nemožnost omejevanja žganjetočev bo imelo za nujno in neizogibno posledico znatno povečanje konsuma žganja. Po statistiki iz konca aprila 1923 je bilo v Sloveniji 5839 gostilničarskih in krčmarskih obratov, od katerih je imej le del pravico točiti žganje, tako, da se samo v Sloveniji lahko računa na avtomatični prirast 3000—4000 (reci: tri do štiri tisoč) žganjetočev. Da bi se kdo ne poslužil priznane pravice, tega pri večjih davčnih bremenih in poostrenem konkurenčnem boju ni pričakovati.

### Izvoz vina in železniški tarifi.

V ilustracijo konkurenčnih razmer v železniško-tarifnem oziru za izvoz naših in italijanskih vin v Avstrijo in na Češkoslovaško navajamo v nastopnem stavku sedaj veljavnih tarif.

Za dovoz vina v Avstrijo je merodajna izjemna tarifa 31. avstro-jadranskega zveznega prometa, ki predvideva za pošiljatve vina v sodih ali zabojih pri 10-tonskem tovoru za 100 kilogramov: Trst—Dunaj 1510 cts, Trst—Linz 1410 cts, Trst—Beljak 625 cts in Trst—Innsbruck 1400 cts.

V prometu s Češkoslovaško je merodajna izjemna tarifa 7 A, ki predvideva za posamezne postaje sledeče tovarninske postavke: Trst—Karlovy Vari 1720 cts, Trst—Heb 1320 cts, Trst—Plzen 955 cts, Trst—Bodenbach 1540 cts, Trst—Praga gl. k. 1100 cts, Trst—Ustje 1465 cts.

Za prevoz vina iz naše države na Češkoslovaško pa veljajo po naših tarifnih evidencah nastopni stavki: za relacijo Ljubljana—Praga, tovor 10 tisoč kilogr. v sodih ali cisternah: Ljubljana—Špilje, razred A za 100 kilogr. 16.70 Din, Špilje tranzit—Summerau tranzit 94.800 aK, Horny Dvorište—tranzit Praga 19.27 Kč.

Pri relaciji Maribor—Praga pa pride na našem jugoslovanskem ozemlju v poštev proga Maribor—Špilje tranzit 3.80 Din za 100 kg, med tem ko ostaneta ostali dve postavki neizpremenjeni.

GOSTILNIČARJI!

POZOR!



POZOR!

**IVAN NARAKS**

najstarejše podjetje

IZDELOVANJA SODAVICE IN POKALIC

**LOŽNICA PRI ŽALCU**

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

### Mantel Karel

slaščičar

Ozka ulica - **CELJE** - Ozka ulica

priporoča cenj. gg. hotelirjem, kavararjem in gostilničarjem najfinejše torte, desert in različno čajno pecivo po zmernih cenah. Prevzamejo in efektirajo se tudi poštna naročila.

Postrežba točna. Cene zmerne.

### Strešno in zidno

opeko

po najnižjih cenah ima vedno v zalogi

**Franc Sodin**

Bukovžlak **CELJE** Ljubečno

# POZOR!

Prispela nam je večja partija **dalmatinskega** novega, sladkega vinskega

# mošta

katerega cenj. gg. gostilničarjem priporoča tvrdka

**I. P. Matković**

**Celje, Glavni trg 8.**

Cene znižane!

Postrežba točna!

Nudim za takojšnjo dobavo po kakovosti najboljše **zidno in strešno opeko**. Cene po dogovoru. Plačila na obroke.

Za obilna naročila se priporoča

**Franc Kovačič**  
Arclin Vojnik

### Zvezna tiskarna

V **CELJU**

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

**Knjigovoznica.**

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

**F. Kunšek, Celje**

fotograf

Cankarjeva 9, nasproti pošte.

Prevzame tudi vsakovrstna povečanja po zelo ugodnih cenah.

# CELJSKA POSOJILNICA

Stanje hranilnih vlog čez Din 30,000,000—

**Nar. dom (na oglu v pritličju)**

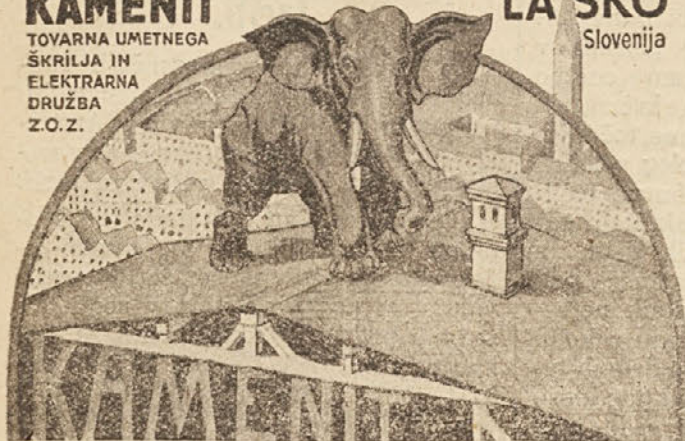
Stanje hranilnih vlog čez Din 30,000,000—

Sprejema hranilne vloge na hranilne knjižice in tekoči račun ter jih obrestuje od 1. avgusta 1923 naprej po 6% brez odpovedi, 6½% do 8% z odpovedjo, večje stalne naložbe in naložbe denarnih zavodov po dogovoru.

Obavlja vse denarne, kreditne in posojilne transakcije najkulantneje.

**KAMENIT**TOVARNA UMETNEGA  
ŠKRILJA IN  
ELEKTRARNA  
DRUŽBA  
Z.O.Z.**LA ŠKO**

Slovenija

**Azbestno cementni škrilj.****Najstarejša tovarna v Jugoslaviji!**

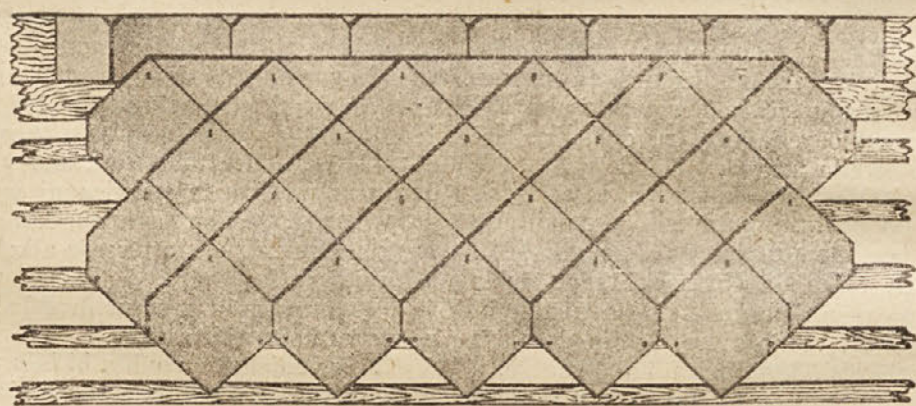
Ustanovljeno 1910.

Dolgoletna garancija.

1 m<sup>2</sup> tehta 11 do 13 kg.

# Cenejša kakor ilovna opeka !!

Kamenit sestoji iz azbesta (kamen) in portland-cementa, vsled tega je taka streha **vedno močnejša** in ne zahteva nobenega popravila. Dolžnost vsakega posestnika strehe je, da si naroči večno trpežno in ognja varno streho iz

**K a m e n i t a .****Zahtevajte brezplačno ponudbe in obiske!**

## 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.

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.

**ČEVLJE**

najmočnejše, in sandale, najcenejše in najfinejše, kupite v veletrgovini

**R. Stermecki, Celje,** ker vsakdanje čevlje izdeluje sam po domačih čevljarjih, fine, šivane pa dobavljam v velikih množinah iz najboljših tu- in inozemskih tovarn. Trgovci engro-cene. Cenik zastoj.

Svoji k svojim!

**Gostilničarji in kavarnarji, pozor!**

Svoji k svojim!

## Reš najboljše pristno namizno in sortirano vino

iz vseh vinogradnih krajev dobite po zelo nizkih cenah pri

**FRANJO CAJNKO**

veletrgovina z vinom v Slovenjgradcu, lastnik goric v Ljutomeru, Halozah in Kamnici pri Mariboru

Vina v steklenicah (buteljke) vseh vrst



Pristno črno dalmatinsko vino za zdravila.

Zajamčena solidna in točna postrežba. Ceniki na razpolago.

Samo naročite in prepričali se bode, da ne pretiram.

## Pivovarna Tomaž Götz v Mariboru

priporoča svoje kot izborno priznано

**marčno pivo** — **Bock - pivo**

v sodčkih in steklenicah

A N T. R U D. L E G A T

Zasebno učilišče za strojepisje  
instenografijo.

Maribor, SLOVENSKA ul. 7.

Začetek novih tečajev dne  
1. oktobra 1924.