

Gostilničarski Vestnik

Strokovno glasilo „Zveze združenj gostilniških obrti Dravske banovine v Ljubljani“

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

Telefon 39—14.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 5.

Ljubljana, dne 30. maja 1936.

Leto VI.

Dobrodosli!

Pozdravljeni dragi stanovski tovariši! Pozdravljeni Vi vsi, ki ste prihiteli na svoj stanovski kongres in strnili vrste v zbor!

Prvič smo zbrani hotelirji in gostilničarji iz cele širne naše domovine v Ljubljani. Tisoči in stotine kilometrov je bila Vaša pot semkaj do Ljubljane, da se tu postavite ramo ob rami. Niste se plašili truda, Vaša stanovska zavest je bila močnejša.



Vaše vrste povzdigujejo slovesen glas naše stanovske besede. Naš stanovski praznik je dan kongresa. Ne praznik, največji delavni dan, dan dela za boljše čase in dobrobit našega stanu. Niste omagali na težkem potu v borbi za naše stanovske interese. Neuspehi in ovire, ki jih je bilo v preteklosti polno pod našim korakom, Vas niso odrinili v objem pesimizma. V samozavesti, da je naša organizacija na temeljih ciljev za obrambo pravice in interesov naših, zremo z jasnim pogledom naprej, polni optimizma in vere, da bodo naši glasovi našli odmeve.

Toploto skupnosti in sloge naše naj žari ta kongres med nami na znotraj, na zunaj pa naj povdari nepokolebljivo borbeno vrsto. III. vsedržavni gostinski kongres naj bo nov mejnik, nov kažipot, od katerega dalje naj se gostinstvu utre bolj položna in uglajena pot.

S temi pogledi in željami Vam dragi stanovski tovariši in mili gostje iskreno kličemo:

DOBRODOSLI!

Ciril Majcen

predsednik Zveze združenj gostilniških obrti
za Dravsko banovino.

Nikogar naj ne bo, ki bi pomicljal, vsi, prav vsi na

Naš kongres



MAJCEN CIRIL

predsednik Zveze združenj gostilničarskih obrti Dravske banovine, predsednik Združenja gostilniških podjetij v Ljubljani, svetnik TOI v Ljubljani itd.

Res je, zaposleni ste, težko se odtegnete od doma, nič kaj lahko ne utrpite stroškov, vse to je res. Toda če pomislite, da je gostinski kongres brez vas, hotelirji in gostilničarji nemogoč, ali boste še premišljali?

Kdor molči, pritrjuje, kdor ne trka, se mu ne odpre. Če nas ne bo na tem kongresu vseh v strnjeneh vrstah, se naših klicev po zboljšanju našega stanovskega položaja ne bo čulo!

Doma v vašem združenju ste sklepalni in premotivali o vsem, kar vas teži. Nešteto je nerešenih vprašanj, ki vas žulijo. Vaš odbor je poročal naši zvezni organizaciji vaše pereče zadeve. S tem še niste storili vsega, kar morate v obrambo svojih interesov storiti. Iz cele države moramo polnoštevilno manifestirati kako solidarni smo v naših zahtevah. Ta pomen ima.

VSEDRŽAVNI GOSTINSKI KONGRES.

Zato je bil sklican. Ni dovolj, če de-

lujejo odbori združenj banovinskih zvez in Državne zveze. Celokupnega članstva dolžnost je, vsaj enkrat v letu stopiti v vrsto in tako dati živo oporo svojim izvoljenim možem. Leto tako more biti izrečena dovolj glas na beseda na naslov merodajnih faktorjev. Čimvečja udeležba, temveč uspeha in upoštevanja moremo pričakovati.

Zavedajmo se resnih časov, ki nas oblegajo. Ne držimo križem rok. Na noge, na krov. Gg. predsedniki združenj, odborniki in vsi zavedni stanovski tovariši! Še nekaj dni je do našega kongresa. Stopite brž do naših tovarišev in organizirajte vse za pot na kongres. Podučite in pridobite vse one, ki omahujejo. Prapor sloga in enotnosti vas kliče. Stanovski interes vam trka na vrata. Neizogibna dolžnost **vas kliče!**

Ciril Majcen,
zvezni predsednik.

Udeleženci kongresa naj sigurno do 10. ure zasedejo svoja mesta v kongresni dvorani hotela „Union“, ker se bo pred početkom proizvajal izvleček iz filma „Triglav“, da se pokaže gostom in zborovalcem lepoto naše zemlje. Predavanje bo trajalo 7 minut.

Navcdila za kongres

Kongres se vrši dne 4. junija ob 10. uri dop. v dvorani hotela »Union«, Ljubljana, Miklošičeva cesta 1. Vstop v dvorano je dovoljen samo s kongresnim znakom, ki stane 5 Din in ki se bo prodajal v pisarni stanovanjskega urada na kolodvoru, nadalje pred vhodom v kongresno dvorano in na gostinski razstavi.

Znižana vožnja po železnici in parobrodih.

Udeleženci kongresa se lahko po-

služijo glede znižanja vožnje po železnici in parobrodih sledenih ugodnosti:

a) Udeležencem gostinskega kongresa je g. minister prometa dovolil polovično vožnjo po železnicah od 1. do 7. junija. Na odhodni železniški postaji naj si nabavijo poleg voznega listka še rumeno železniško legitimacijo, ki stane 2.—Din. Brez žigosane železniške legitimacije od strani kongresnega odbora in odhodne železniške blagajne je brezplačen po-

III. Vsedržavni gostinski kongres se vrši

4. junija t.l. v dvorani hotela „Union“ v Ljubljani

Začetek kongresa bo ob pol 10. dop. s sledečim

dnevnim redom:

1. Kongres otvoril predsednik Zveze združenj gostiln. obrti dravske banovine kot domačin.
2. Pozdravni govor predsednika Državne zveze.
3. Poročilo o delovanju Državne zveze.
4. Noveliranje obrtnega zakona v smislu potreb gostilniškega obrta.
5. Davčna in taksna vprašanja, kakor ostale obremenitve gostilniških podjetij.
6. Tujski promet in hotelirstvo.
7. Važnost stanovskih organizacij.
8. Resolucija in zaključek kongresa.

**PREDSEDSTVO DRŽAVNE ZVEZE
GOSTILNIŠKIH ZDRUŽENJ
KRALJEVINE JUGOSLAVIJE**

vratek nemogoč. Pri dohodu v Ljubljano naj se železniška legitimacija in železniška karta ne oddajata. Legitimacija se žigosa pred vhodom v kongresno dvorano, toda šele po končanem kongresu.

b) Udeleženci kongresa pa se lahko poslužijo tudi ugodnosti, ki jih imajo obiskovalci velesejma in naj v to svrhu prečitajo članek, ki ga objavlja v našem listu velesejmska uprava.

Informacije.

Informacije, v kolikor se tičejo stanovanj, prehrane, kongresa, gostinske razstave, kongresnih prireditv, pozdravnega večera, izletov itd. se dobe v kongresnem stanovanjskem uradu na glavnem kolodvoru, št. telefona 27-20. Člani informacijske službe nosijo v levem reverju zataknjen bel znak. Informacije se dobe tudi pred vhodom v kongresno dvorano ter na gostinski razstavi v paviljonu »J«.

Prenočišča.

Cena enoposteljnih sob v hotelih, oziraje se na vrsto hotela in lege sob znaša vključno z davkom in postrežbo 20 do 50 Din. Cena dvoposteljnih sob znaša od 35 do 70 Din. Ker je pričakovati velike udeležbe tudi od strani obiskovalcev velesejma, priporočamo, da si udeleženci kongresa, ki pridejo že 3. junija v Ljubljano rezervirajo sobe. Pišite na »Vsedržavni gostinski kongres, stanovanjski odsek«, da dobite takoj pri vstopu vlaka izkaznice za prenočišče. Brez predhodne prijave ne prevzamemo nikake odgovornosti.

Prehrana.

Prehrana je v Ljubljani tako posredna ter se dobi menu tudi v najboljših restavracijah od 12 do 15 Din, večerja pa 10 do 12 Din, dočim se preprostejša večerja dobi celo ceneje.

Vodiči.

Radi hitrejšega in temeljitejšega razgleda mesta in njegovih znamenitosti se obračajte po vodičih, ki bodo stalno v pisarni stanovanjskega urada na glavnem kolodvoru telefon št. 27-20. Honorar za vodiča je 1. uro 15 Din, vsaka nadaljnja začeta ura 10 Din ne glede na število oseb.

Pozdravni večer in skupna večerja se vrši dne 3. junija ob 20. uri v veliki dvorani »Kazine« na Kongresnem trgu. Skupna večerja stane 30 Din in je vstop na večerje brez izkaznice nedopusten. Kdor se želi udeležiti skupne večerje ter pozdravnega večera, se mora prijaviti najmanj 3 dni prej. Narodne noše zaželjene. Svira orkester, sodeluje

pevski zbor, plesišče v sosednji dvorani.

Avtotaksi

imajo skupno telefonsko številko 33-66.

Gostinska razstava

se nahaja na velesejmu v paviljonu »J« ter prikazuje razvoj in sodobno stanje gostinstva posebno v dravski banovini.

Telefoni.

| | |
|---|--------------|
| Zveza združenj gostiln. obrti telefonska številka | 39-14 |
| Združenje gostilniških podjetij | 26-75 |
| Kongresni odbor | 39-14, 26-75 |
| Informacije se dobe na številki | 27-20 |
| Stanovanjski urad | 27-20 |
| Gostinska razstava | 21-44 |
| »Putnik« | 21-48 |
| | 24-72 |

Hoteli:

| | | | |
|-----------|--------|----------|--------|
| »Union« | 27-50, | »Miklič« | 27-37 |
| »Strukel« | 29-41, | »Slon« | 26-45, |

| | | | |
|--|--------|--------|-------|
| »Bellevue« | 30-42, | »Soča« | 25-31 |
| Izleti. | | | |
| »Putnik« priredi dne 5. junija za udeležence kongresa pri najmanjši udeležbi od 15 oseb mnogo izletov z avtobusi v bližnjo in daljno okolico Ljubljane. Izlet na Jezersko stane s kosilom 100 Din. | | | |
| Izlet na Bled stane s kosilom 100 Din. | | | |
| Izlet na Bled—Bohinjsko jezero—Tržič—Kamnik stane s kosilom in večerjo 180 Din. | | | |
| Izlet v Logarsko dolino stane s kosilom 120 Din. | | | |
| Izlet v Rogaško Slatino stane s kosilom 210—Din. | | | |
| Izlet preko Turjaka in Ribnice v Kočevje stane s kosilom 160 Din. | | | |
| Izlet v Kranjsko goro stane s kosilom 140—Din. | | | |

Polovična vožnja na železnicah je dovoljena udeležencem gostinskega kongresa pod št. 9.483 od 23. maja 1936. Kupite pri odhodni postaji vozni listek do Ljubljane in rumeno železniško legitimacijo. Voznega listka in legitimacije ne oddajajte, temveč jih pustite žigosati pred vhodom v kongresno dvorano.

Znižana vožnja na avtobusni progici Iga vas — Vel Lašče — Ljubljana. Lastnik avtobusnega podjetja g. Pečnikar je izjavil združenju gostilniških podjetij v Ložu, da vozi udeležence gostinskega kongresa za 20 dinarjev ceneje, kakor običajno. Popust velja seveda pri povratni vožnji in se mora vozni listek žigosati od kongresnega odbora.

4. junij je dan gostilničarske zavesti, zato vsi na kongres v Ljubljano!

Zborovanje gostilničark

Predsedstvo društva »Gospodinjska šola za gostilničarske gospodinje« sklicuje dne 4. junija (kongresni dan) ob pol 15. uri v spodnji dvorani restavracije »Zvezda«, Ljubljana, Kongresni trg

SESTANEK

gostilničark dravske banovine. Na tem sestanku se bo razpravljalo o vzgoji gostilničarskega naraščaja itd.

Po zborovanju skupen ogled Gospodinjske šole za gostilničarske gospodinje, nato pa obisk gostinske razstave in ostalih delov Ljubljanskega velesejma.

Vabljene so vse gostilničarke in soproge gostilničarjev.

PREDSEDSTVO.

KONGRESNE PLAKATE

je kongresni odbor založil v 3500 kom. s slovenskim besedilom in po 1000 kom. s hrvaškim in srbskim besedilom. Tiskarna, ki je plakate razposlala po Dravski banovini tudi nekaj plakatov z neslovenskim besedilom. Pomota se je poskušala sicer popraviti, vendar je bilo že mnogo plakatov razposlanih in se jih ni moglo nadoknaditi s slovenskim besedilom. Zvezno upravo in naših združenj ne zadene tedaj nikaka krivda.

Vsled obilice dopisov od zastopnikov gostilničarskih organizacij iz ostalih banovin, ki so posvečeni kongresu, smo morali izpustiti mnogo drugega gradiva, kar nam naj izvijo člani oprostiti.

VLADAN A. BOGDANOVIC, hotelijer in prstsednik Udruga ugostitelja na području Vardarske banovine

Важност унапређења туризма у Вардарској бановини

Ропство није успело да јој збрише национално обележје зато што је имала јаку културу, јачу од културе њених тлачила. Њу је култура спасила, али та култура није могла да се развија успоредно са културом слободних народа, зато је данас ова покрајина и највише заостала у томе погледу.

Међутим сви су услови за њено развиће. Ту су плодне котлине, бугате шуме, рудна блага, природне лепоте и здраво поднебље.

Туризам би могао највише да открије Југословенима који је непознају и целом свету овај богати музеј остатака једне културе и чаробне пределе. Зато туризам у вардарској бановини можемо поделити на две врсте: домаћи и страни.

ДОМАЋИ ТУРИЗАМ

Њега треба развити у најјачим размерама, тако да вардарска бановина постане привлачна снага за све области у нашој Краљевини. Најважнији разлоги зато су политичко-национални, историско-уметнички, етнографски, лингвистички као и разлог богатства у природним лепотама.

Политичко-национални услови за развиће домаћег туризма су у томе, што вардарску бановину врло слабо познају остале области у нашој држави, а у колико је познају или је то све недовољно или је, пак, познају на основу нетачних и погрешних информација. Разлог због којег би требало да буде предмет симпатије, љубави и посете јесте њено роднебље са политичко-националног значаја, јер су се на тлу ове бановине одигравали како у давној прошлости тако у близкој, најзначајнији догађаји од општег политичко-културног и просветног значаја.

На тлу вардарске бановине наша писменост и примање Христове вере има своје прве зачетке. Овде се је развила до највећег степена у девetom i desetom stoljeću prva jugoslovenска i opštite slovenenska škola i to u njem načinu načinu oblastima. Tu se ističu veliki i neumorni просветни i kulturni radenci, ученици словenskih apostola Čirila i Metodija, sveti Klement i sveti Naum, који су дали прве основе словenskoj književnosti na Balkanu i чија су дела постала opštite svojina ne samo Jugoslovena него i Slovena u opštite. Oni су делovali i stvarali u prilikama, када је целокупно Словенstvo pretrstvalo jednu ogromnu napismenu, nепrosvećenu, nekulturnu i neorganizovanu masu.

На тлу ове banovine dela je i наш најjači apostol Hrištanstva, naše srednjekovne просветe i kulture sveti Sava Nemanić (Prizren, Bakoviča, Kosovo) sa mnogo brojnim saradnicima koji su položili vrlo solidan osnovu našoj srednjekovnoj civilizaciji.

Na tlu vардарске banovine нашa srednjekovna država koja se javila i razvijala u Rascu, dosegla

je vrhunač svoga političkoga i kulturno - nacionalnoga razvijanja, tako da је srpsko kraljevstvo i царство оставило тако трајне успомене да је наш народ у данима teškog ropstva могao очувati svoju nacionalnu individualnost.

Na tlu ove banovine је наше Kosovo, које је стоећима формирало наш национални понос.

Јужна Србија — односно вардарска banovina одnovevala је Милоша Обилића, Страхињића бана, Рељу Крилатицу, Краљевића Марка и плејаду наших стarih јунака у вitezova који су постали предмет наше изvanredno лепе народне јучачке поезије и т. д. и т. д. Према томе, наша је света дужност да обавестимо све крајеве наше државе, како би она постала привлачна snaga свију dруштvenih slojeva, te da na taj начин буде пропагатор сроје историско културне и političke uloge u našoj državi.

Историско - уметнички услови за развиће туризма су у томе, што је вардарска banovina највећeancstveniji пантон наше просвете, црквено моралног, етичког и културнoumetnickog препорода од најстarijih времена. Свуда по свима њеним krajevima, vide se impozantni i величansveni srednjekovni spomenici u kojima se ogleda нашa srednjekovna pobojnost, pismenosnost, veliki arhitektonski i umetnicki ukus. Mi imamo u tima starinama neopisanu lepe freskse, koje svedoce, po mišljenju i tvrđenju velikih naših i stranih stручњaka, o препорoda светske umetnosti koji je započeo kod нас и to много raniјe него у Italiji. Највећi spomenici naše crkvene umetnosti, arhitekture i živopisa imaju svoje најбоље представнике на Јugu.

Tovariši

posepite paviljon svojega tovariša

Viktorja Jeločnika na razstavnem prostoru Ljubljanskega velenje

LEŽAK in BOCK PIVO

Izvrstna VINA, kakor tudi vina graščine „NEGOVA“

Gorka in mrzla jedila. — Cene zmerne!

Postrežba točna!

Paviljon „ROŽNA DOLINA“

vis a vis vodometa!

Tu je caja Gracanica, Dečani, kao caja himsa u kamenu, koja priča historiju jedne naše pobede i pobojnosti naših vladara; crkva Sv. Bogorodice u Ohradi; Sv. Petka u Prizrenu, Prohor Pčinjski koji je u bliskoj prošlosti bio sklonište i čuvare onih koji su se borili za slobodu lepog Juga; lesnovski manastir posvećen Sv. Mihailu i Gavriliu lesnovskom, dolazi u najznačajnije spomenike naše arhitektute čuvan sa svojom oltarskom apsidom, ikonostasom majstora debarske škole i portretima Dushana, Jelene i Olivera; Sv. Nikola u Štipu; Sv. Pantalejmon kod Kočana; Sv. Joakim osogorski ispod Osogova; Matka kod Skopja; popuški manastir; Sv. Aranđel kucheviški; Sv. Pantalejmon kod Skopja; Sv. Bođe u Nagorichanu; Trskavač kod Prilepa; Sv. Jovan bigorski na levoj obali Radika u sredini plemena Mičaka sa ikonostasom i portretima Sv. Ivana Vladimira, Dečanog i cara Lazara; Leshak kod Tetova; Sv. Prečista kod Kiceva; Sv. Naum na obali Ohridskog jezera; Markov manastir, čija arhitektura čini snajan efekat; Psac; Sv. Spas u Skoplju čiji je ikonostas delo umetnika iz Debra i mnogi drugi manastiri i crkve čiji živopis predstavlja neocenivo blago za našu arheologiju, načionalnu historiju, umetnost i etnografiju. Zar u Prilepku čovek ne dobiva nove utiske gledajući Markov grad i njegov manastir? Ovaj neobičan juh način postao je jedna vrsta simbola Jugih Slovencev, sav u tradičiji kulture spojio je u sebi legendu crkve i legendu naroda. Vardarska banovina је dala svome narodu dva načinu načina za narodnu pesmu, dala je Marka i Kosovo. Sve su to spomenici naše slavne proš



Mihajlo V. Nikolic
predsednik drž. zveze gostilničarskih združenj kraljevine Jugoslavije

losti koji nas zadivljuju i svojim umetnickim rezbarijama na ikonostasima, vladickim prestolima i ambonima. Ovo nas u toliko više odushevljava kada se setimo da su tvorci tih remek-dela pobojnosti, arhitekture, rezbarije i slikarstva, sinovi vardarske banovine, koji su poklopljenima pokazali put kojim treba ići za dobro, slavu i veličinu svoje nacije.

Etnografski услови! Као год што је наш велики научник проф. Јован Цвијић истакао да је вардарска banovina састављена од више географских котлина, тако исто она је изванредни представник изванредног шаренила у погледу народне ношње. То представља једну неописану примамљивост за сваког Југословена, јер у томе он види и етнографску лепоту нашег краљевства и царства. Међutim, као што у многим krajevima naše domovine почиње да пропада народna ношња, тако се мора једном десити исто и са народном ношњом vardarske banovine, која је један доста очувани део наше народне материјалне кulture, то се природно дешава са продирањем модерне кulture, али нити ношња нити обичаји се смеју изгубити док се бар не смeste по музејима као сведоци наše kulture. И то би требало још јаче да привуче Југословене овој лепој pokrajinu na razkršnici istoka i zapada, na razkršnici dveju kultura. Поред овога живопис по манастирима и старим црквама сачува нам је и одела наших истакнутих црквених великодостојника, владалаца, властеле и других истакнутих људи, те се путнику и у том погледу отвара један простиран хоризонт знања из области етнографије.

Prvovrstno blago! Nizke cene!

**K. ĆERMELJ
LJUBLJANA**

DVOŘÁKOVA ULICA 12

Telefon interurban štev. 34-50
Brzojavi: Ćermelj, Ljubljana

TRGOVINA VINA IN ŽGANJA

NA DEBELO

Vedno v zalogi:

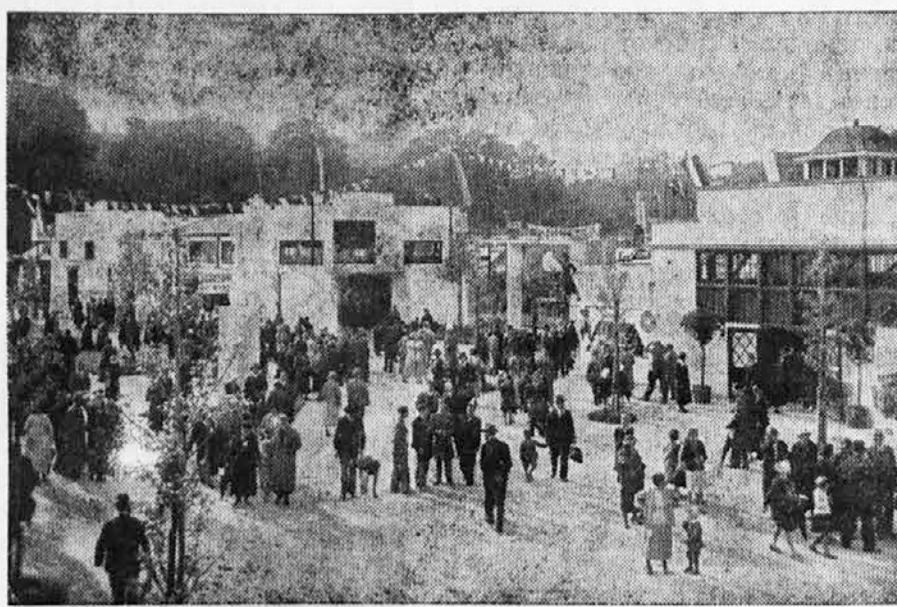
Ljutomerske specialitete, fina namizna vina, dolenski cviček, kakor tudi raznovrstno žganje, spirit, rum, liker

VERMUT VINO - PELINKOVEC

LIKER

Točna postrežba! Zahtevajte ponudbel!

Oglejte si ob priliki kongresnega dneva 4. junija veliko gostinsko razstavo v Ljubljani!



Ljubljanski velesejem si nikakor ni stavlil za edino nalogu, da posreduje med proizvajatelji gospodarskih dobrin (industrijo in obrtjo) trgovino in konzumenti, da stvari tako čim živahnejšo cirkulacijo robe in posredno s tem čim boljše pogoje za življenje najširih mas naroda, ampak je prevzel nase visoko nacionalno dolžnost, da svetuje, bodri, ustvarja pogoje in pomaga ljudstvu do blagostanja.

Le to ga je vodilo, da je razstavil v posebnih paviljonih obilico najraznovrstnejših strojev, poljedelskih in drugih, s pomočjo katerih bi se omogočil vseobči napredok, širokopotezna zamisel industrijalizacije naših vasi, obče blagostanje.

Kmetovalci bodo od 30. maja do 8. junija mogli na velesejmu videti, preceniti in izbrati za poznejsi nakup stroje, ki bodo odgovarjali njihovi potrebi, možnosti izkoriščanja in podjetnosti.

Seveda pa bodo obiskovalci našli na velesejmu mnogokaj, kar potrebujejo. Poleg tekstilnih, kovinskih, papirnih, kemičnih, keramičnih, kozmetičnih, mehanskih, porcelanastih in steklenih, tobačnih, gumijastih, mlekarskih, mesnatih, krvnenih, farmacevtičnih in kirurških, vrvarskih, čevljarskih in usnjarskih izdelkov bodo na velesejmu razstavljeni avtomobili, kolesa, vozovi, pohištvo in stanovanjska oprema, sodi, peči, glasbila, šivalni stroji, pisalni in pletilni stroji, poljedelsko orodje in žebljarski izdelki, stavbni

materijal, kuhinjska posoda, hladilne naprave, kožuhovina, pletenine, čipke, igrače za deco, kozmetični in bižuterijski predmeti, otroški vozički, sportne potrebščine, radio aparati in še mnoge druge koristne nove stvari.

Posebno zanimive bodo razstave: »Sodobna gospodinja« v zvezi z »Modno revijo«, ki bo pokazala, kako naj se oblači in ponaša gospodinja in družina ob raznih prilikah doma, v svetu, pri delu. Gostinska razstava, ki jo bo priredilo Gostilničarsko združenje ob priliki svojega vsedržavnega Kongresa v Ljubljani, in ki bo pokazala kako je treba opremiti gostišča, ki jih posečajo tuji gosti, in kako je treba letem postreči, da ne bodo pogrešali nobenih udobnosti. Razstava malih živali: kuncev, perutnine, ptičev, ki bo nudila ne-le mnogo lepega za oko, ampak tudi marsikaj koristnega, zlasti za rejce. Razstava vsakovrstnega, cenenega in dragocenjšega pohištva, izdelanega za vsak okus, v skladu z najmodernejšimi zahtevami praktičnosti in lepe oblike. Na razstavi avtomobilov pa boste našli vsakovrstne vozove skoro vseh pomembnejših svetovnih znank.

Posetniki velesejma bodo imeli na železnici, avijonih in parobrodih 50% popust; za vožnjo po železnici bo treba kupiti na odhodni postaji rumeno žel. izkaznico in celo vozno karto, s katero se boste lahko zastonj vrnili domov, potem ko vam bodo na velesejmu pri blagajni potrdili obisk.

Лингвистички разlogi за посещавање ове области су у томе, што се прво писмо словенско и прва граматика и синтакса југоловенска и опште словенска огледа у старим средњевековним црквеним списима, који датирају из времена ученика и наследника словенских апостола Кирила и Методија.

И данас вардарска бановина у етнографском погледу претставља необично занимљиву слику наших јужних говора који су у основи југословенски (чува особине штокавског дијалекта тзв. старо - штокавски) те је и због тога она, т. ј. вардарска бановина једна од најинтересантнијих покрајина у нашој држави.

Вардарска бановина је једна од најбогатијих покрајина у Југославији природним лепотама. Она има плаво охридско језеро ограђено са свих страна планинама са којих пирка ветрић и за време највећих врућина доносећи свеж и чист ваздух. На шест стотине метара надморске висине пространо, са чистом пијаћом водом, богатством риба, сунчаном плажом претставља једну од највећих природних лепота у јужној Европи. На једној страни на обали, на једном брдашцу уздиже се Охрид, стари Лихнидос, што ће рећи звезда. Са врха овога брдашца види се с друге стране на обали језера манастир Св. Наум у живописном пределу до саме албанске границе. Окружен многим врелима са хладном и здравом пијаћом водом и дрвећем представља предео пун здравља, а у исто време и један споменик наше прошlosti.

Тек, какав би био поглед са Галицице или шумовите Јабланице на плаво језеро и плодну котлину крова

Осим тога за нас Југословене вар-

дарска бановина претstavlja највеличanstveniju pозорницу најновije историје, јер су се ту одigrali највећи дожivљаји и најсјајнији подвизи наše храбре српске војске; јер је ту Куманово где је освећено Косово, Бакарно гувно, Шемница и Перистер на којим су местима разбијену последњи остаци отоманске војске.

Ту су Брегалница, Рајчане, Царев врх, Ветерник и друга места на којима је одлучena судбина нашег Југа. Ту су Кајмакчalan, Ветерник, Црна и Добро поље где су српске непобедне армије испољиле невероватну храбrost, одлучност, пожртвовање, љубав према слобodi, јединству Срба, Хрвата и Словенаца и према опшtoj националnoj идеji јugoslovenstva.

STRANI TURIZAM

За странце вардарска бановина претstavlja истo tako велику интересантност јер су многobrojni наши средњевековни споменици који чuvaju u себи нашу средњевековnu културу i цивилизацију i који су od интересa i вредности za целo човечanstvo.

Ту су занимљивosti u народној ношњи i осталим етнографским особинама, које су резултат вековног додира двеју култура. Ту се може видeti карактеристична мешавина европске i источне културе.

Затим на тлу ове бановине су и чuvени Стоби на утоку Црне u Бардар близу Градског (железничка станица). Ту је пуно споменика римске i византинске културе od којих је лепо очуван амфитеатар i још пуно грађевина. Треба имati u виду, da су учињени само први почеци u ископавањu ове старе вароши. Учињене ископине дале су велики матријал od великог научнog i археолошког значaja za испитивањe простирањa римске i византинске културе na Balkanu. Ту је чuvено Требенишte i још mnoge развалиne стarijeg i mlađeg порекла.

У вардарској бановини су неobično lepe горостасne планине, које привлаče i својom природном дивљинom i својom лепотom. Ту су изванредна језера која по својим лепotама долaze u red најлепших творевина приrode u Jugošloveniji.

Многи bi болесници нашли leka i зdravљa u ovoj čarobnoj krajini. Многи bi slikari i umetnici нашли пуно inspiracija u ovoj divljoj i пуnoj šarenica oblasti. Многи bi научnici нашли plodna polja rada. Туристи са најразличитијим циљевимa неби се одавde vratili nездavoljni i ne nosеći tražne utiske iz ovog kraja. А они који једном дођу пожелeli bi да i други пут проведу неки час u ovoj oblasti.

Поред ovako lepih услова za разvijeće turizma u vardarскоj banovini otkločenje su sve smetnje i nedostaci za razvijaњe istoga.

Прошиrena је железничка мрежа тако да поред постојеће solunske pruge имамо и нормалну prugu Велес—Битољ i Приштина—Peć.

Стални аутобусни саобраћај је уведен i u naјboljem је redu na свим туристичким линijama.

У toku leta prošle godine izvršio је »Jug« dруштvo za unapređenje turizma маркаciju планинских приступa za два најважнијa врха na Шари: Љуботен (2496) i Александров вис (ранije зvani Turčin 2703 m).

Код Љуботена дошла су o обзир dva пристupa:

I. Ђенерал Јанковић — Режанце—Горанце—Јажинце—планинска кућa Љуботена (dужина маркаcije oko 9 часova хода).

II. Тетово—Вратнице—Старо село, одакле почињe маркаcija i води do планинске кућe (oko dva часа хода).

Маркаcija do Александровог виса изvršena је od Тетова преко села Лисца do смучарског дома, a затim право na запад Pašinom lивадom do Маје, па na јug до Александровог виса (9 часова хода).

Dужina свијu маркиrаниh стазa iznosi oko 20 часova хода ili 70 do 80 kilometara.

PLAVINISKE KUĆE

Под управом »Juga« налазе се tri планинске кућe: на Љуботену, Кајмакчalanu i Поповој шапки. Прве dve градила је бановина a трећу

STAKLO

B. TOBER
tovarniška zaloga stekla
Ak. spol.
První česká sklárna Kyjov
ČSR

Ljubljana, Sv. Petra c. 85
Telefon 34-58

NUDI VAM
steklenice za vino, čaše vseh vrst
Steklenice za vkuhanje sadja znamke
„Hermetic“

Obiščite mojo veliko zalogu!
Postrežem Vam samo s prvo-vrstno češko kvaliteto!

»Jug«. Све tri кућe саграђene су od камена.

Љуботенска кућa имa две просторијe собe, претсобљe, кухињu, ходник, трпезаријu, подруm и таван. Кућa имa 15 креветa са постельним стваримa и сав потребан собни и кухињски намештај.

Кућa је удаљena od станице Ђевијерал Јанковић 6—7 часова хода, a od врха Љуботена 2—3 часа. Налази се на висини od 1650 метара поред простране букове шуме.

Кајмакчalanска кућa имa две просторијe собe, претсобљe, кухињu, ходник, трпезарујu, подруm и таван. Намештај се састоји od 15 креветa са постельним стваримa. Поред тога имa и све осталo што је потребно за припремањe хранe и боравак u кућi.

Кућa је одаљena od Битољa 56 километара, a od врха Кајмакchalanu 15 километара. До њe води добар аутомобилски put. Подигнутa је на месту зv. Јелак на висини od 1550 m.

Дом на Поповој шапки имa две собе, претсобљe, кухињu, трпезаријu, подруm и таван. Кућa имa 30 креветa са постельним стваримa. Ту је takođe i свe остали собни и кухињски намештај. Кућa је грађena i снабдевена намештајem из средstava »Juga« dруштva za unapređenje туризма.

Дом је удаљen 3—4 часа хода od Тетова, a око 5 часова od највишeg врха Шаре (Александровог виса). Он је на висини od 1780 метара испод врха Попове шапке, који се уздиже 70 метара изнад кућe.

Кao један od најглавнијих услова za unapređenje туризма i прометa stranaца јесу добри i удобни хотели. Приватном иницијативом поднгнутi су i то:

У Скопљу: Хотел »Bristol« сa 35 собa и 45 креветa, централним грејањem i текућom topлом i хладном водом; хотел »Српски краљ« сa 28 собa и 36 креветa, централним грејањem, текућom topлом i хладном водом; хотел »Сплендид« сa 25 собa и 28 креветa, са централним грејањem, текућom topлом i хладном водом; хотел »Москва« сa 29 собa и 39 креветa, са текућom водом.

У Тетову: хотел »Југославија« сa 18 собa и 30 креветa, са удобним i чистим намештајem.

У Охриду: »Турист« сa 18 собa и 31 креветом; »Белви« сa 30 собa и 50 креветa, са текућom водом; »Српски краљ« сa 20 собa и 30 креветa.

У Битољу: »Гранд хотел Јевтић« сa 25 собa и 35 креветa, са теку-

SERVIETE
TOALETNI PAPIR
blagajniški bloki, krožniki, indjančki, torbice za serviete,
SLAMICE ZA PITJE
knjige za knjigovodstvo, pisma in kuverte s tiskom na jceneje

IV. Bonac
trgovina s pisar. potreboščinami
Ljubljana, Šelenburgova ulica

Manifestirajmo dne 4. junija na gostilničarskem kongresu v Ljubljani za naše pravice!

čom vodom; хотел »Турист« са 15 соба и 25 кревета; хотел »Босна« са 20 соба и 30 кревета; хотел »Солун« са 30 соба и 40 кревета. У Прилепу: хотел »Балкан« са 18 соба и 29 кревета; хотел »Југославија« са 20 соба и 35 кревета. У Кичеву: хотел »Турист« са 20 соба и 35 кревета.

У Мавровим хановима: хотел Јовче Спирин са 10 соба и 15 кревета.

У Куманову: хотел »Сремац« са 15 соба и 25 кревета; хотел »Куманово« са 18 соба и 30 кревета.

Туризам у Бардарској бановини био је једна од најважнијих привредних грана. Са његовим развићем, са развићем пољопривреде, подизањем просветног евова ова би област у скорој будућности играла једну од најважнијих улога у економском животу Југославије. Њена би сада необраћена поља доносила неколико пута више прихода него што сада доносе. По шумовитим планинама и романтичним пределима, сада слабо посеченим, одпочео је живот. Развила би се трговина, жив саобраћај, а имајући у виду

и њену благу климу и услове за гађаје индустријских биљака и индустрија.

За своју будућност вардарска бановина има сјајне изгледе. Прихваћајући важност коју ће ова покрајина имати у економском животу Југославије и стварајући на њеном се подизању највише и радило а резултати нису за потцењивање. Од једне ратом опустошene области и у сваком погледу заостале имамо већ живу област која гигантским кораком иде напредку.

Са њеним развићем у једну туристичку област за коју има много улога, несумњиво је да се и њена улога у економском животу наше домовине повећава.

Туристи Југословени најпре, а затим страници треба да дођу и виде чиме нас је природа обдарила и шта су нам претци у наслеђе оставили.

Све нам то и оправдава наду на лепу будућност како вардарске бановине тако и наше миле нам отаџбине.

Vino in vino je razlika

da in še večja je razlika med raznimi mineralnimi vodami. Splošno znani Radenski vrelci, Zdravilni, Kraljev in Gzelin spadajo med najmočnejše te vrste v Evropi. Pa tudi po svojem okusu kot svežilna piča so nenadkriljivi.

Pokusij samo enkrat, da boš videl kaj pomeni prvorazredna mineralna voda. Čisti in izpira kri, izloča sečno kislino in druge strupe iz telesa ter s tem krepi telesne in duševne sile. Kdor piše vino z Radensko slatinou, ga ne boli glava niti po največjih krokarijah.

Nekoliko riječi o razvitku našeg hoteljerstva



tila i našu zemlju, a osobito primjetljivo osjetili su svi hoteli uredbu o zaštiti banaka i štedionica, jer od tada pa sve do danas nastao je zaostoj, tako da se hoteli uzdržavaju samo toliko, da udovoljavaju najnužnim potrebama, dok o investicijama u poslovanju ne može biti ni govor.

Očekivala se sanacija hotela, pa su savézi obećavali osnutak hotelsko-turističku banku »Samopomoć« i slične ustanove, ali sve to ostalo je samo prepusteno sebi, bez da se našlo efikasno rješenje. — Prema statističkim podacima u zemlji postoje 1076 hotela i 26.200 soba i 32.109 kreveta. — Ovi hoteli upošluju 10.085 radnih sila a predstavljaju glavnici u visini od milijarde i pol dinara.

U turističkim krajevima pogodjeno je hoteljerstvo isto tako u momentu kad su svemoguće zabrane ulaska i ograničenja uvoza deviza u našu zemlju stupile na snagu. — Teško si je zamisliti priliv stranaca, kad mu na prvom koraku stavljaju nepremostive zapreke.

Putem jakih stručnih organizacija nadamo se, da će mjerodavni faktori konačno uvidjeti neodgovrde potrebe našega hoteljerstva, pa nema sumnje, da i staleški kongresi mogu najbolje prikazati pravu sliku dotične privredne grane — a time i sve njezine potrebe.

Teodor Kaufmann,
hotelijer iz Zagreba.

Ostvarenjem naše države počeo se osjetljivo razvijati promet stranaca, što je razumljivo time, jer je trgovina promjenila pravac svojeg dodatajnog smjera u Beč i Budimpeštu, te zamjenila sjedišta nabavnih vrela u Zagrebu, Ljubljani, Beogradu i Skoplju. Ovi gradovi proradili su od god 1919 do 1931. — Kako bi se udovoljilo potrebi podignuti su novi hoteli, a stari su djelomično obnovljeni i modernizirani. — Tada je nastupila svjetska kriza, koja je zahvatila

ANTON CERAR, Kamnik:

Tujski promet in gostilničarstvo

Ceprav je mučno obravnavati ta velevažen gospodarski problem v par vrsticah, vendar hočem navesti najvažnejše, kar se tiče gostilničarstva.

Težke gospodarske prilike slijijo naš stan, da privabi goste tudi iz drugih krajev. Domače prebivalstvo je na splošno ubožalo in ne more nam nuditi za obstanek potrebnega zaslužka.

Tujski promet postaja tedaj tudi za gostilničarstvo važen činitelj, katemu je treba posvetiti ob vsaki priliki največjo pozornost.

Dolžnost gostilničarja je, da sodeluje v tujsko-prometnih društvih, da je iniciativen v pogledu propagande za kraj svojega obratovanja, in da to društvo, ki deluje v njegovo korist tudi denarno podpira. Ni pravilno, če prepušča gostilničar delo in inicijativo drugim, sam pa čaka na sadeve njihovega dela.

Že sto in stokrat je bilo povdarjeno kakšne koristi donosa tujski promet prebivalstvu dravske banovine, saj je od njega odvisen naš obstoj. Naravno, da so tudi drugi stanovi, kakor n. pr. trgovci, obrtniki in naš kmet deležni obilnih dobrot tujskega prometa.

Gostilničarski kongres se vrši dne 4. junija dop. v dvorani hotela »Union« v Ljubljani!



Tako bi mogli nazvati данашnje stanje хотелијерске индустрије и уопште угоститељског обрта у нашој земљи, ако би покушали да верно преставимо стварно stanje угостиtelja kod nas.

Kroz читав низ година mi посматramo i бележимо прираст интересовања иностраних туриста и уколико више долазимо у контакт са странцима који нашу земљу посећују, утолико више стично уврење да нам прети опасност са те стране, те уместо да туризам код нас процвета мићемо и то мало наших симпатизера и пријатеља на пољу туризма изгубити услед тога, што се тој најплоднијој грани наше народне привреде, поклања недовољно пажње.

Наime, o значају туризма пише се из дана у дан све више и више, али, велimo, ne поклања му се довoljna пажњa od позваних фактора, јер се кроз прсте гледа како се хотелијерска индустрија и угостиtelство дави од разних државних, бановинских и општинских такса и намета, којих има у разноликим нijansima преко 52 vrste, te се разлеже као вапaj дављenika наш про-мukli glas — спасавajte dok ne буде kasno! Pod teretom tih preteranih i već nepodnošljivih намета, подривају се темељи нашег хотелијерства и гостионичарства, а тиме и самог туризма, јер се напредан туризам не може ни замислитi без зdravog i примерnog хотелијerства. Хотел је кула — светиљa на пољu и брдima, као што је и на морu. Не спасавати хотелијерство и угостиtelство значи упропашčavati туризам. Упропastititi туризам значи пресећi једну од главних вена нашој народној i државној привредi, без које се опстанак многих наших krajeva не може ни замисlit, a камо ли унапредити. Туризам је у нашој земљи неiscrppljivo vrelo стране валute, a хотелијerство је базен у који се слива из невидljivih жица тогa

raščeni gozdi in duhteče livade ustvarjajo pestro naravno harmonijo, ki privablja tuja.

Gostilničarstvo se pravilno zaveda važnosti tujskega prometa in bode storilo tudi vnaprej svojo dolžnost.

Vapaj дављenika

vrednost strane валуте, и oдакle се разподељује путем вена у све делове државног организма. Зато треба чувати то врело да не усахну вене, јер када усахну вене изумира организам. Под теретом низа nepodnošljivih намета хотелијerство и гостионичарство не може да се оспособи да прими и задовољи вап туриста који нам се нуде да нам земљу заспу здравом и држави толико потребном страном валутом. А примити госте не спремно, значи изгубити их за убудуће! . . . С тога је општи интерес, како привредно - државни, тако и хотелијерско-гостионичарски, да се та најача грана наше народне привреде стави на здраве ноге и да се она оспособи за развој ове лепе, привлачне и Богом обдарене bogate земље, која у својим плодним пољима, брдима, горама, водама и планинама крије неизмерне чари за сваког туриста и која обасипа божанствено лепим сунчаним зрацима све кутке нашег приморja и лековитих бањa, под окриљем наших природом bogatih pokrajin, u kojima ima u miloga Бога свегa, da угости и привуче туристе из најdaljnjih krajeva широког светa.

Ali bine uzaludno sve od Богa, ako човечјa пажњa i рука од себе својe не da. O ti lepa naša domovina, razumi i otvori очi, pa ћeš odmah ugledati i uvideti da ti je највеčji prijatelj pionir našeg туризма, a to je хотелијer i гостионичар у друштву са гостом — туристом, који од тебе траже једино братску и сестринску ljubav i bri-gu, da nam zdravlje очуваш, da nam слобodu рада пружиш, da nam neizdržljive terete са наших nejakih pleša skinеш, da уzmognemo našeg госта туризу провести и са осмејком поноса показати сва наша рајskim bogatstvom обдарена пољa, реке, кршеве i долине; i da im prужimo onaj stari i toliko u свету цењeni хоспиталитет naše dobre i чистe народне душe, koja voli svakog ko јu ne mrzi, i koja želi da pokajе u svojoj земљi retke tragove vekovnih нараштaja прошlosti i u kojoj se jasno назире blag osmejak народне будућnosti, koja je na proluomu, ali usled пристика привредне депресије скоро

Prodaja, strokovnjaško popravilo in uglaševanje vseh glasbenih instrumentov !

Klavirji, vijoline, kitare,

tamburice in glasbene potreboščine

Muzika d. z o. z

Ljubljana, Miklošičeva c. 4

целог света не може да се појави у правој својој боји.

Домовино наша, за твоју сестринску љубав и бригу према нама твојим синовима хотелско - гостионарског обрта ти ћеш нас придобити да ти изградимо оно што ти ниједна друга привредна грана не може подићи, а то је туризам! Туризам у нашој земљи можемо ти само ми нашим неуморним радом и пожртвовањем осигурати, али једино тако, ако будемо били здрави и јаки. Без нашег пожртвовања, пажње и зноја, туризам ће остати јалов, јер твоја деца „Путник“ и други, као водићи, не могу ни сами себе без твоје помоћи одржати, а камо ли теби темеље осигурати. Зато, домовино, помогни хотелијерство и гостионичарство, јер ће ти они позлатити прагове твоје, а кад туриста пређе твоје златне градове, цениће те више и роверење ће ти поклонити; а стазе твоје туристичким чековима ће ти засути; те нећеш морати од данас до сутра стрепити за здравље твог динара, већ ћеш и динар излечити и оснажити. А кад противника и конкурента победимо, ми ћемо ти домове украсити, градове и села са нашим гостима—туристима

обрадовати и подарити, твоје рукотворине у суво злато претворити, твоје манастире обогатити, твоме вођи и за сада у нашој земљи ретком поврћу потрошача довести, твоје прашњаве путеве страним уљем засути и твоје друмове као огледало углачati. Ми ћемо твоје госте—туристе нашим цвећем закитити, нашим вином напајати, нашом припородном ракијом освежити, поткрепити и одобровољити, нашим осталим земаљским производима изненадити и нашим грожђем заситити. Ми ћемо твоје споменике и ратне успомене странцу приказати, пловне и националне паркове унапредити и њихове нове стазе угазити, у прошlostи значај твојих тврђава описати, све недостатке, открити и тиме благовремено упутити, шта још треба учинити, па да се код нас туризам подигне на завидан степен.

Домовино, чуј вапај нашега промуклог гласа! Срасавај нас одмах, још данас, да се не подавимо, јер ће, можда, сутра бити касно! . . .

АЛЕКСАНДАР М. МАРКОВИЋ
директор хотела „Краљица Марија“
Нови Сад

Ugostiteljstvo kao društveni faktor

društvenog sklopa zadire u mnoge probleme socijalnog života.

I kad god se tretiraju gornji problemi dolazi u pitanje i potrošnja alkohola u ugostiteljskim radnjama i razne prirede, koje služe za razonodu posjetiocu.

Nesumnjivo — prekomjerno uživanje alkohola i razvrat ruši i moralno i materijalno ličnost i porodici, degeneriše potomstvo, a u vrlo velikom broju uzroci su i kriminalnim djelima.

Medutim potrošnja alkohola u pravim ugostiteljskim radnjama doizazi u obzir samo u toliko, u koliko je društvo konsumiranje alkohola postavilo kao potrebu umjerenog uživanja u svrhu okrepe, a prirede u svrhu solidne razonode.

Ugostiteljske radnje ne smiju nikad pružati prilike, ni stvarati terene širenju alkoholizma i nemoralja. Njihova je funkcija naprotiv, da budu regulatori potrošnje alkohola i u umjeru, i u načinu i da razonodu posjetoca svode u granice solidnosti svih drugih javnih društvenih ustanova, osnovanih u svrhu razonode i zabave.

Rakijašnice i razne špelunke, čija su vrata širom otvorena alkoholizmu i razvratu — nisu ugostiteljske radnje!

Stoga svaki ugostitelj mora biti na visini svoga poziva i dorastao da tu funkciju vrši u smislu moralnih i socijalnih zadataka, koje moderno društvo traži od ugostiteljskih radnja, jer uticaj života u ugostiteljskim radnjama na razvoj moralnih kvaliteta jedne sredine — kako u pozitivnom, tako i u negativnom pravcu — predstavlja jedan krupan faktor odgojnog značenja i karaktera.

Dakle, po važnosti svoje društvene funkcije, ugostiteljske radnje spadaju u red onih socijalnih ustanova javnog karaktera, kojima treba dati posebno mjesto i posvetiti naročitu pažnju i omogućiti im fiskalnim zakonodavstvom uslove objektivne prirode za opstanak, a socijalnim i zdravstvenim zakonodavstvom podići uslove subjektivne prirode, da bi mogle kao prave socijalne ustanove u potpunosti udovoljiti važnoj funkciji i delikatnim zadacima, koji se na njih postavljaju.

Ovako postavljen problem ugostiteljstva kao bitnog društvenog faktora, socijalne politike i narodne higijene, zaslužuje veliku pažnju, već po dalekosežnosti i neposrednosti svoga djelovanja na društvo, i predstavlja neoklonjivu dužnost zakonodavnih faktora da postupno odrede pravac razvoju ugostiteljstva kao posebne privredne grane i ugostiteljskih radnja kao socijalnih ustanova.

Izvršenje ove društveno - moralne zadaće ugostiteljstva u punom obimu mora biti potpomognuto u pr-

vom redu od države jer sama dobromjerana nastojanja — kako staleških organizacija, tako i pojedinaca u tom pravcu — lišena bi bila potrebnog autoriteta i čvrstog temelja zakonskog.

Avakum Perišić,
predsjednik Saveza gostoničara, hotelijera i kavanara

Drinske Banovine i član
Uprave Zemaljskog Saveza
ugostiteljskih Udrženja,
Kraljevine Jugoslavije.

BAJA PEROVIĆ:

Ugostiteljstvo u vrbaskoj banovini

ja je sa svojim prirodnim ljetopama, orientalnim obilježjem, narodnim nošnjama itd. predodredena za razvoj turizma. Statistički podaci nam dokazuju da ovu banovinu iz godine u godinu posjećuje sve više i više stranaca. Broj turista bio je u godini 1932: Jugoslavena 9.072, stranaca 1.051, u godini 1933 Jugoslavena 26.452, stranaca 1.851, u godini 1934 Jugoslavena 26.452, stranaca 3.485, a u godini 1935 Jugoslavena 28.200, stranaca 6.535.

Iz iznetih brojaka vidno se razabire nagli porast turista iz godine u godinu, dok ugostiteljstvo i ako je pokročilo nešto naprijed nije napredovalo u razmeru sa razvojem turizma. Usljed toga Vrbaska banovina gubi glavni dio prihoda od dolaska stranaca, jer se oni zadržavaju vrlo kratko vrijeme radi pomanjkanja hotela sa savremenim konforom.

Iznjete prilike ugostiteljskih radnja možemo primeniti i na njene imaoce, kao i pomoćno osoblje. Većini imaoce ugostiteljskih radnja koji su dobili dozvole prije stupanja na snagu Zakona o radnjama manjka stručna sprema za pravilno vodenje, tako da većina ovih radnja ne može, da posluži svrhi koja je namenjena ugostiteljstvu u društvenom i privrednom pogledu.

Navedene okolnosti koje vladaju u ugostiteljstvu ove banovine diktirali su jednu veliku potrebu da se čim prije nešto poduzme. **Među preduzetim mjerama godine 1933** osnovano je **Udruženje ugostitelja za Vrbasku banovinu**, u kojem su **prinudno učlanjeni** svi ugostitelji ove banovine. Ovo udruženje osnovano je skoro sa jednodušnim pristankom svih ugostitelja ove banovine koji su bili **zastupani putem svojih delegata, uočivši činjenicu, da najbolje mogu braniti svoje staleške interese i proraditi na podizanju ugostiteljstva udruženi u jednom jakom i moćnom udruženju.**

Svjesni smo, da će proteći još doista vremena dok se naše ugostiteljstvo podigne na stepen pojedinih drugih banovina, ali smo svjesni i toga, da se radom može mnogo postići, te se na podizanju turizma, a time u vezi i ugostiteljstva svestrano radi, ali usled pomanjkanja potrebnog kapitala i sveopšte krize ne mogu se postići rezultati koji se žele. Ipak je utješno da se ide napred ne samo u podizanju ugostiteljskih radnja, već i u podizanju staleške svesti i stručne spreme imaoce tih radnja kao i stručnom obrazovanju pomoćnog osoblja, tako da krećemo boljom budućnosti na korist ne samo našeg staleža, već i opštu.



**Vašim gostom
in sebi ustrežete
ako jimi nudite k vinu**

**Rogaško
slatinò**

kajti ona ne samo da zboljša okus vina, ampak tudi pomešana z vinom ali sadnim sokom blagodejno deluje na funkcije želodca in čreves, boljša apetit in splošno regulira prebavo in odvajanje neprebačenih zaostankov hrane. Rogaška slatina čisti organizem in spravlja s tem človeka v dobro razpoloženje!

Vsi do zadnjega na gostilničarski kongres v Ljubljano!

Pozdrav iz Osijeka III. vsedržavnem gostinskom kongresu u Ljubljani

napisao Vilim Görög, hotelier iz Osijeka, predsjednik ugostiteljskog odjeljka Trgovačko-industrijske komore u Osijeku.



U ime stručnih kolega iz Osijeka i okolice pozdravljam vas slovenske druge! Vi predstavljate za nas u pogledu drugarstva i odlične organizacije te staleške svijesti visoki ideal, pa je poželjno, da mi svi poštujemo vaš visoki stepen gostioničarstva.

Bez obzira na to, gdje se održava kongres koji se bavi pitanjima našega staleža od velike je važnosti za svakoga gostioničara unutar ove dr-

žave. Svi smo mi od iste struke, pod istim zakonskim odredbama, jedino, što živimo u raznim životnim prilikama. No zajednički interesi zahtjevaju od nas, da uzgajamo medjusobno visoki osjećaj drugarstva i razumjevanje za ono što naš zajednički tiši a od čega ovisi naš opstanak u budućnosti.

Nijesam pozvan, da vam određujem put, kojim treba taj kongres ići. Vi ćete najbolje znati odrediti o čemu treba biti govora. Svakako vas molim, da rasvjetlite pred vlastima naš težak položaj u pogledu nošenja javnih tereta, jer dvojim da postoji stalež, koji bi bio više opterećen od našeg. Raspravljajte o potrebi staleške svijesti, jer kod nas imade pojava, da gostioničari ne žele biti samostalni, već se nude drugim staleškim organizacijama u kojima su u manjini, da u okviru tih organizacija urede svoje interne odnose. Izgleda da su kod potonjih lokalni i sebični interesi jači od staleške svijesti i općih interesa gostioničarstva. Uslijed ovakovih pojava uopće ne zaslužujemo, da dodjemo u obzir pred zakonodavstvom, vlastima i javnošću.

U želji, da vaš kongres bude svečana manifestacija zajedničkih interesa gostioničarstva neka vam Bog dade sretan i dobar uspjeh.

Ugostiteljska struka u kraljevini Jugoslaviji, njena uloga, kulturna misija, potrebe i stremljenja

ono vidno mesto, koje joj je usud dosudio i koje joj i pripada.

Najmerodavniji činbenici imaju da budu na čisto s time i o tome imaju naročito da vode računa, da se naša kultura ne može oceniti po bezbroju stranih nameštenika, koji su u ovoj grani privrede uposleni, već samo i jedino po vaspitanju i načinu rada domaće radne snage i da je prema tome prvo i kardinalno pitanje ono, o kojem se već toliko pisalo i govorilo, i o kojem su nažalost vodjene tolike bezplodne debate, a to je pitanje jedne više stručne škole ove grane privrede. To je osnovna i polazna tačka za prešiž ne samo ove struke, već i naše zemlje unutar i van njenih granica. To je ujedno i ispunjavanje jedne nacionalne dužnosti, jer uposlenje domaćeg živilja — koji danas na hiljadu izvrgnut bedi i nemastini čeka da bude korisnim članom ove velike zajednice, kojoj je ime država, pretstavlja ujedno i olakšavanje rešenja jednog od najtežih državnih problema, koji pre ili posle, na bilo koji način, more da bude rešen, jer to interesu ove zemlje zahtevaju. To je ujedno i prosvetno pitanje naše struke.

Potrebno je i to hitno, da predstavnici ove grane privrede stupe u što težju vezu sa merodavnim faktorima kako bi zajedničkim naporima, savetovanjem i radom priveli u delo ono, što zahtevaju ne samo interesi ove struke, već i celoga naroda. Nije dovoljno, niti za preporučiti, da ova dva faktora odvojeno i svaki na svoju ruku rade na saniranju i poboljšanju prilika u ovoj grani privrede, već je apsolutno potreban skladan rad. Potrebno je, da oba pomenuta činioča u zajedničkoj saradnji, podupirući se i dopunjajući, stvore na tom polju ono što je potrebno. Takav način rada zahtevaju državni interesi, što najbolje dokumentuje nepobitna okolnost — koju treba stalno imati pred očima — da Ugostiteljska struka danas nije više ono, što je nekada pretstavljala, već da je usled sveopštег napretka postala jednim činiocem, koji ne može i ne sme da ide sam svojim putem i živi svojim životom, po svojim načinu, jer je i suviše i tesno

vezan sa bitnim državnim interesima.

Stremljenja Ugostiteljske struke istovetna su sa težnjama našega naroda. Ide se za tim, da se u prvom redu prirodne lepote naše divne zemlje učine pristupačne stranom svetu. Ide se za tim, da saobraćajne prilike na kopnu i na vodi budu savremene, kako bi mogle bez teškoća savladati putnički saobraćaj i doprineti svoj udio na ozdravljenju naših prilika. Ide se za tim, da Ugostiteljska struka zauzme u krugu grupacija ove grane privrede jedno od najprihvatljivijih granica naše zemlje. Ugostiteljska struka u našoj zemlji teži za time, da postane izvor blagostanja celoga našeg naroda. To su stremljenja naša!

Jugoslavija treba da postane najprivlačniji teren za turiste sviju zemalja, jer tu postoje svi preduslovi za to. Nenadmašive prirodne lepote i kontrasti nalaze se tu u neposrednom dodiru. Tu je naše more sa svojim plavetilom južnog neba. Tu na stotine ostrva i zaliva, sa mestimice strmom, pa opet plitkom obalom. Tu je bujna subtropska vegetacija, sa druge strane opet alpinski predeli puni romantične, prašume, nepregledne plodne ravnicite itd., itd. Bez obzira na ono, što krije u svojoj utrobi ova zemlja, koja je naša, poziva nas naša sama, da iskoristimo njene krasote, a interes celoga našeg naroda imperativno i kategorički zahteva,

da se poduzme sve i sva, kako bi ova grana privrede — koja je jednu švajcarsku učinila onim, što ona danas i jeste, a to je bogatom zemljom sa zadovoljnim narodom — i ovoj našoj mladoj državi donela zadovoljstvo naroda i blagostanje.

Na ovome mestu — radi skučenosti prostora — nije bilo moguće upuštati se u detalje po ovoj temi, o kojoj bi se dale pisati i knjige, te sam stoga u najkraćem mogućem obimu dao izražaj — samo u glavnim konturama — izradjenom programu rada ove grupe nacionalne privrede u veri, nadi i očekivanju, da će se na osnovu ovog objašnjenja naći u našim redovima ljudi, koji imaju dovoljno znanja, razumevanja, dobre volje, ustrajnosti i energije, da daju pobudu za saziv jedne ankete predstavnika Ugostiteljske struke u ovoj zemlji i merodavnih faktora državne vlasti, na kojoj bi se prema jednom unapred sastavljenom i do u same detalje savesno i svestrano obrazdjenom programu moglo pristupiti ozbiljnom i konstruktivnom radu oko mera, koje se imaju poduzeti radi ostvarenja ciljeva, koje si je postavila ova grana privrede, ali ne samo u korist pojedinca, već celoga jugoslovenskog naroda, koji od toga i takovog rada treba, a i mora da ima neprocenjive koristi.

U BEOGRADU 18. maja 1936.

Anton Grojer, hotelier.



Ali je sanacija hotelirsко - gostilničarskih nameščencev mogoča?



Aleksander Klešč

predsednik Gostilniškega združenja v Mariboru in zvezni podpredsednik

Zakon o zaščiti delavcev je razvrstil naše nameščence v kategorijo tovarniškega delavstva. Predpisi tega zakona, kakor tudi kolektivne pogodbe, ki so predvidene v prednacrnu za izvedbo teh pogodb niso v nobenem soglasju z interesu našega nameščanca. Delovni čas, mezda, arbitraža, sprava niso toliko važni, kakor delo in pa možnost zaslужka. Vse nove uredbe onemogočajo zboljšanje stanja naše stroke in istočasno tudi stanja naših nameščencev ter tujskoga prometa. Brez možnosti dela in zaslужka se ne more ničesar koristneg storiti za glavnega činitelja, t. j. za hotelirja, niti za tujski pro-

met, a s tem še manj za zboljšanje položaja našega nameščanca. Morebiti, da se s skupnim delom poboljša neznosno stanje, ki tare hotelirja in njegovega nameščencev. Razcepitev v delu vodi naše nameščence v tvornice, kamor isti po zakonu o zaščiti delavcev tudi spadajo, dočim morajo velika podjetja likvidirati ter pretvoriti svoje lokale v delavska stanovanja. Gg. nameščenci, katere ne smatramo samo za naše delavce, temveč za naše naslednike, odbijajo vsako skupno akcijo za izboljšanje našega in njihovega stanja. Želijo, da ostanemo mi pri svojih organizacijah ter se

Pristni zdravstveni liker



po receptu g. E. Kavčiča, edino priznano najboljše sredstvo proti slabostim, prehladi, pomanjkanju teka, dobavlja

veležganjarna in rast destilacija

Franc Zaletel
Št. Vid nad Ljubljano

4. junija je sestanek vseh zavednih gostilničarjev in gostilničark v Ljubljani!

naslanjajo na zakon o zaščiti delavcev, ki nima za našo stroko posebnih določil. Vsi naši tovariši v inozemstvu, kateri so pionirji tujskega prometa, dela skupno s svojimi nameščenci, vsled česar je tudi pri nas potreben organizirati naše nameščence v skupni organizaciji.

Mogoče misijo gg. nameščenci, da najdejo delodajalci na merodajnih mestih za svoje potrebe, želje in zahteve kaj drugega kakor sam obljube? Naša borba za obstanek je ravno tako brezuspešna, kakor vaša proti nam in taka bo tudi v bodoče ostala. V to svrhu naj služi moj poziv na vsa hotelirska in gostilničarska podjetja ter na njihovo strokovno osobje, da se naj skupno organizirajo. S skupnim delom bi se izboljšal položaj delodajalca in s tem tudi blagostanje nameščencev, ker samo zdrava podjetja lahko zadovolijo svoje nameščence. Mi nismo nikaki tvornički obrati, ki bi zaslužek izvajali v obliki dividend. Te dividende so pri nas v vsej drugi obliki, ki jih na žalost ne prejemamo, temveč **od-dajamo**, n. pr. davki, takse itd., ki ostanejo v državi, dočim ostane delodajalcu prazen žep.

Prvo in najbolj važno vprašanje za izboljšanje položaja našega stanu je skupna organizacija nameščencev in delodajalcev. Verujem, da bo kateri od gg. tovarišev rekel, da niti sami nismo dobro organizirani, a ne da se bavimo še z nameščenci. Toda odvrni moram, da ne bomo nikdar imeli uspeha, dokler ne bomo izvedli skupne organizacije, ker našega nameščenca že sam zakon onemogoča, da postane naš naslednik, razen, če je akademsko ali tem sorodno naobrazen. Za naš prosperitet se je treba tedaj odločiti v tem, kdo naj bo pravzaprav lastnik ali najemnik gostinskega obrata. Ali gospodje samo s šolami in brez strokovnega znanja (nestrokovnjaki) ali pa gg. natakarji z 10-letnim delom in trudom v stroki. Če so lastniki gostinskih podjetij izven stroke, se z njimi ne more stvoriti strokovna organizacija in se naravno najde pri njih najmanj razumevanja za potrebe našega osobja, katero ima lahko le oni, ki je spoznal vse težkoče in možnosti v našem poklicu le potom dolgoletnega dela in učenja. Zato je potreba, da se naš naraščaj že v mladih letih k temu navaja in da se v tej smeri organizira, ker je organizacija edino jamstvo, da dobimo v gostinska podjetja strokovnjake. Najlažje bi se izvedlo to na ta način, da bi gostinska združenja, ki obvezno obstajajo po rezih in mestih ustanovila posebne odseke za nameščence, v katerih naj bi bilo včlanjeno vse osobje. Ti odseki naj bi bili samostojni in naj bi sodelovali po svojih delegatih celo na sejah svojih delodajalcev, da se na ta način rešujejo skupno vsa sporne vprašanja. Vsak nameščenec mora biti včlanjen in mora dobivati podporo iz podporne blagajne v slučaju brezposelnosti, bolezni itd. Od-

sek posluje tedaj v svojih poslih polnoma samostojno v kvirju združenja in zveze. Dosedanja pravila bi lahko ostala nespremenljiva, odnosno bi se za to skupnost samo preuredila. Vsako večje mesto bi moral imeti tudi oddelek za posredovanje služb in dela, dočim bi bili delodajalci obvezni, da se poslužujejo samo te posredovalnice. Zveze bi bile dolžne, da ustanove in vzdržujejo na svojem področju srednje strokovne šole, tečaje in sicer naj bi se po ena otvorila v primorski, dravski, savski in zetski banovini, dočim bi naj tečaji bili v zimskih mesecih. Vsako udruženje s preko 200 članov bi moral imeti svoje prostore za sestanke in čitalnice, v kateri bi se lahko nameščenci zadrževali, da se jih odvrne od igranja itd. Naša dolžnost je skrbeti za nje, da postanejo ti nameščenci tudi v resnici pravi naši nasledniki. To bi naj bil prvi korak, da popravimo dosedanje pomanjkljivost. Nikakor ne smemo prepustiti nameščenca ko izstopi iz šole, same mu sebi, ker je ta doba za njega najbolj kritična in ima tudi največ vpliva na njegovo življenje. Mi delodajalci pa naj bomo prepričani, da leži naš uspeh mnogo v kvaliteti našega osobja. Na predloženi način bi ustanovili silno stanovsko organizacijo ter bi imeli brezvomno več uspeha nego danes, dočim bi naša mladina imela v stroki pravo zaslombo in pobudo za moralni in materialni napredok ter za izpolnitve svoje podjetnosti. Vsak bi se trudil, da postane čimprejeno ono, za kar se je namenil.

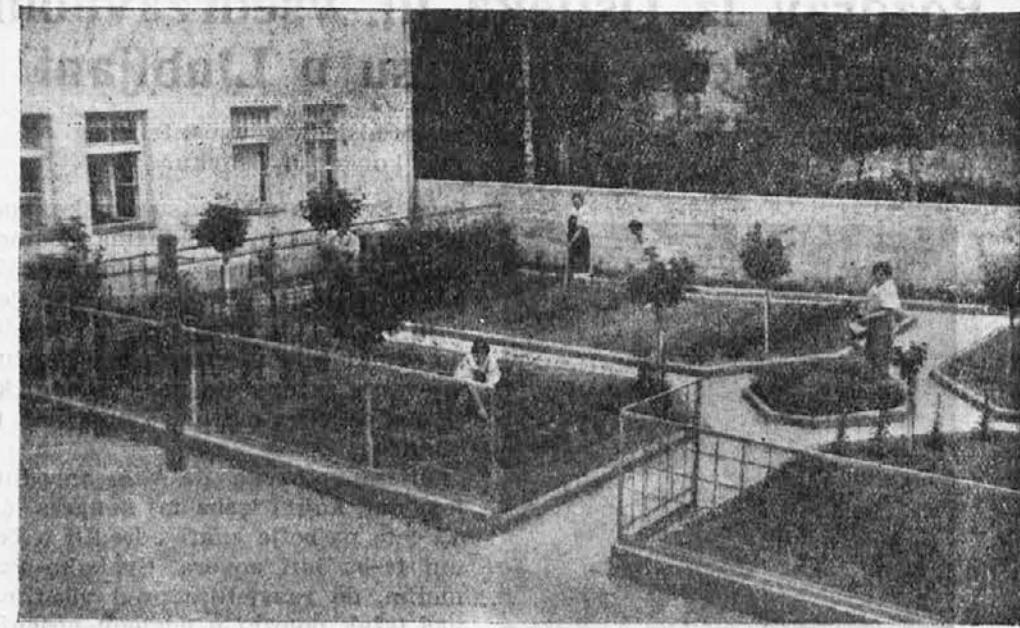
S tem bi kmalu prišla naša velika in manjša podjetja v roke strokovnjakov. To bi bilo tudi edino jamstvo, da se bodo podjetja strokovno vodila, to se pravi, da se bo nameščencu dalo to, kar mu pripada, event. prebitek pa se vlagal v povečanje obrata in v ustanavljanje novih delovnih poprišč, ki bi bila prava podlaga za tujski promet. Vse to se ne more pričakovati od nestrokovnjakov, vendar naj gg. tovariši ne misijo, da sem morda Sovražnik takih podjetij, ki jih ne vodijo strokovnjaki. Priznam, da je tudi med podjetji, ki jih ne vodijo strokovnjaki mnogo izjem, pa vendar ne dajejo svojim nameščencem onih pravic, ki jim po zakonu in človeškem četu pripadajo. Moji predlogi streme za tem, da se pride do boljšega uspeha v našem obrtu in so namenjeni za bodočnost, ki mora biti boljša od sedanosti, in naša bodočnost leži brezvomno v našem naraščaju. Ureditev tega veličastnega vprašanja mora biti prva naša briga, ki se doseže le v skupnih naporih delodajalca in nameščenca. Če prorokujem, da bi skupna organizacija rešila vsa sporna vprašanja v korist delodajalca in delojemalca v najkrajšem času, sem globoko prepričan, da nisem v tej stvari nikak fantast. Od dobro situiranega delodajalca odvisi tudi zadovoljstvo nameščenca in obratno.

Obisk na gostilničarski gospodinjski šoli

Po opravkih sem zašel v kuhinjo gostilničarske gospodinjske šole. Krasna, svetla, velika kuhinja, kjer se solnce kar odbija od blestecih belih ploščic po stenah. Skoro imam vtis, da si na prostem, ne v suterenski kuhinji. Snežno bela oprava, čisto zribane mize in okrog njih mlaude gospodične, vse v enakih modrobelih oblekah z belimi predpasniki in čepicami. Veseli, zadovoljni obrazzi gojenk, prijazno, skoro prijatelj-

sko občevanje učiteljic ž njimi je uplivalo name kar najugodnejše.

Začudil sem se, zakaj je jedilnik napisan na tabli nemško in kako, da govore gojenke med seboj in z učiteljicami nemško. Tako mi pojase, da se piše, razлага in govori v vsej praksi že skoro dva meseca nemško, da bi se navadile vsaj najvažnejšega razgovora, če bo treba postreči nemškim gostom. Učenke so se pojavile, da že dobro razumejo in da večina tudi že korajno govori nemško. V kratkem se bodo pa kuhal najbolj znana srbska nacionalna jedila in se bo vršila razlagava v srbohrvaščini. V kuhinji je bilo le devet gojenk, katere so razdeljene na 4 pare; vsak par kuha po eno jed. Deveta gojenka kuha samostojno ves obed za gostilničarsko mizo, da se privadi spremnostti v pripravi vsega obeda.



Gojenke »Gospodinjske šole za gostilničarske gospodinje v Ljubljani« pri delu na vrtu

Vprašal sem, kje so še 3 gojenke; saj jih je vendar 12. Učiteljica, ki vodi gospodinjsko skupino, me pelje na vrt. Tu so okopavale, sadile in plele zelenjadne in cvetlične grede.

Z največjim veseljem sem se odzval povabilu, naj ostanem pri njih na obedu. Dvoje obmizij s snežnobeliimi prti, okrašenimi s pomladnim cvetjem me je prijazno vabilo. Kot gost sedem k gostilničarski mizi, pri kateri obeduje dnevno menjajoče par gojenk z učiteljico. Tu se vadijo gostilničarske serviranja. Pri večji mizi sede vse druge gojenke z ostalim učiteljstvom. Tam se servira kot za skupen obed. Prav zanimiv je bil razgovor po obedu, takozvana »kritika«, kjer zgovore dobre in slabe strani kuhanja, obeda in načina serviranja.

Po razgovoru so šla dekleta vsaka na svoje delo: pomivanje, brisanje, pospravljanje in slično. Gospodinjska skupina je pospravila mizi, nato je dokončala svoje delo na vrtu. Po končanem delu so gojenke ½ ure proste, potem je dnevno 2 uri pouka.

Poslovil sem se od bodočih gostilničarskih gospodinj z željo, naj bi se še kdo pri njih oglasil in se prepričal o resničnosti teh vrstic.

Gostilničarska gospodinjska šola prav lepo napreduje. Drugo leto bo že na šoli internat za 12 gojenk. Tako upamo prihodnje šolsko leto, t. j. 15. sept. pričeti z maksimalnim številom učenek 24. Prospekti šole se bodo delili v informativnem biroju na vsegostinskem kongresu v Ljubljani, istotam se bodo dajale tozadevne informacije in se bo vršilo vpisovanje gojenk za prihodnje šolsko leto.

Konferenca vinogradnikov, vinskih trgovcev in gostilničarjev v kmetijskem ministrstvu

Na poziv kmetijskega ministrstva se je vršila dne 11. in 12. maja v Beogradu konferenca vinogradnikov, vinskih trgovcev in gostilničarjev, ki je obravnavala vzroke vinske krize in pa način pobiranja trošarine na alkoholne pijače. Na konferenci je bilo prisotnih priljubo 60 odposlancev, od katerih je pretežna večina pripadala vinogradniškemu stanu in vinski veletrgovini, od strani gostilničarskih organizacij pa sta bila načrta gen. sekretar g. Sekulović kot odposlanec Državne zveze gostilničarskih združenj kraljevine Jugoslavije ter zvezni ravnatelj g. A. Petelin. Vinogradniško društvo dravske banovine je zastopal njegov predsednik g. Lovro Petovar, dočim sta zastopala kr. bansko upravo gg. ing. Sergij Gorup in Ivan Flego, vinsko veletrgovino g. ravnatelj dr. Jože Basaj, Kletarsko zadružno v Ormožu pa g. Munda. Konferenca je razpravljala

1. O ovirah naše notranje potrošnje vina. 2. O ovirah izvoza vina v inozemstvo in 3. O samoupravnih trošinalih na vino.

Glede izvoza v inozemstvo se je vršila obsežna debata, iz katere smo posneli glavne vzroke padca izvoza vina v zadnjih letih. Temeljito sta obravnavala to vprašanje vinske veletrgovine g. Moser Bruno iz Zemuna in Lederer iz Osijeka. Glavne ovire bi bile po njih mnenju pomanjkanje tipiziranih vin, pomanjkljivosti v trgovinskih pogodbah in neurejena prodajna organizacija vinskega produkta v inozemstvu. Brez državne

podpore si vobče ni misli povečanja izvoza ter je treba posnemati madžarsko vlado, ki daje vinskim izvoznikom silne olajšave.

Kar se tiče ovire pri potrošnji v notranjem prometu pa je predvsem omeniti stalno povečevanje vinogradov v nižinskih legah, ki so mnogo bolj produktivni in rentabilni, kakor vinogradi na pravih vinorodnih tleh. Vsled majhnih produksijskih stroškov kvarijo nižinski vinogradi cene kvalitetnim vinhom in povečavajo pritisk slabega vina na vinsko tržišče. Ti nižinski vinogradi delajo silno konkurenco, zato ni čudno, če so bili vinogradniki enodušni v svoji začetvi, da se izvrši redukcija nižinskih vinogradov ter prepreči nadaljnje širjenje vinogradov odnosno, da se uniči hebride, ki krijejo skoro eno tretjino vinskega pridelka. Pravilna je bila ugotovitev, da ne bi bilo danes vinske krize v državi, če bi se vinogradništvo reduciralo v naznjenih smereh, ker bi ostali le oni vinogradi na izrazito vinorodnih tleh, kjer ne uspeva nobena druga kultura. Ravno vsled vina iz nižinskih vinogradov se re morejo prodati slovenska in dalmatinska vina. To je tudi glavni vzrok, da iščejo vinogradniki poedinjih banovin svoja tr-



MALINOVEC

sadne soke in marmelade
najbolje in najceneje pri tvrdki:

„VITAMIN“

d. z. o. z.

Ljubljana, Masarykova c. 46

Autobusna potovalna in izletna pisarna M. OKORN

Ljubljana, Tyrševa cesta 2

Hotel Slon Tel. 26-45

Prireja autobusne izlete po tur in inozemstvu. Oddaja najmodernejše avtobuse po najugodnejših cenah!



Gostilničarski kongres dne 4. junija v Ljubljani naj dokaze voljo zmagati v boju za naše stanovske pravice!

žiča v ostalih vinorodnih banovinah, kakor se dogaja pri nas, ko smo naravnost poplavljeni s silno konurenčnim vinom iz Dalmacije, Banata in Župe. Omeniti je treba, da se je na tej konferenci govorilo čisto odkrito ter povdarjalo, da ne bi dravska banovina poznala vinske krize, če se ne bi uvažalo v naše področje toliko drugega vina. Krvida leži pač v tem, ker se dopušča vinska nadprodukcia, čeravno bi se jo lahko s prisilnimi merami preprečilo. Zato je upravičena naša zahteva, da se v dravski banovini, ki je izrazito vinorodna banovina, pije v prvi vrsti domača vino, ker se bomo sicer od samega šušmarstva z vinom zadušili. Zastopniki vseh treh stanov so zahtevali redukcijo vinogradov v nepravih legah, ker se ta zemljišča lahko brez nevarnosti za eksistenco posestnika izkorisčajo z drugimi poljskimi predelki.

Kar se tiče trošar nskoga vprašanja so bili zastopniki vseh treh stanov soglasni v zahtevi, da se naj trošarina na vino in alkoholne pijače sploh ukine. Gleda pobiranja odnosno nadomestila trošarine na vino, če se ne bi zahteva po ukinitvi trošarin mogla izpolniti, pa so bila mnenja silno različna. Tako n. pr. je poslanec g. Joca Giorgijević predlagal, da naj se to leta, ker so banovinski in občinski proračuni že izglasovani, pavšalira trošarina in sicer na ta način, da bi občinske uprave razdelile polovico občinskih in na njih odpadajoči del banovinske trošarine na gospinske podjetnike, ostalo polovico pa naj bi pobrale od privatnikov. Poleg tega naj bi se banovinska in občinska trošarina na vino maksimirala z 1.— Din pri litru. Drugo proračunsko leto pa bi bili vinogradniki — vsaj tako so soglašali zastopniki vinogradnikov iz moravske in dunavske banovine — pripravljeni plačevati od ha vinograda takzv. proizvodno davščino, ki bi se gibala okoli 1000 Din letno. Proti tej davščini se je z vso odločnostjo izrekel predsednik vinogradniškega društva dravsko banovine g. Lovro Petovar, češ, da bi producijska davščina pomnila težko hipoteko na vinogradniškem posestvu. Ob tej priliki je g. inž. Flego priporočal razdelitev vinogradov v absolutno dobre vinograde, v relativno dobre vinograde, v vinograde z nepravo lego in na vinograde s samorodnico. Proti tej davščini so bili odposlanci savske in dravsko banovine, dočim so se za njo zavzemali odposlanci ostalih vinorodnih banovin. Prav zanimivo je ugotoviti, da so se vsi vinogradniki izrekli proti tihotapstvu z vinom in žganjem, ki ga vrše predvsem vinogradniki iz nižinskih leg.

Zastopnik kr. banske uprave, ka-

kor tudi zastopnik vinske veletrgovine iz dravske banovine in odposlanec Kletarske zadruge iz Ormoža so zastopali stališče, da se naj uvede najstrožja kontrola s sprovidnimi listi nad vsem prometom z vinom. Ti zastopniki so povdarjali, da bi bila kr. banska uprava celo pripravljena znižati trošarino, kakor hitro bi se pokazalo, da donaša navedeni način pobiranja trošarine večji proračunski dohodek, kakor je predviden po proračunu. Izrekli pa so se proti pavšalaciji trošarine, češ, da bi bila razdelitev na posamezne točilce odpadajoče tangente tako težavna, ker bi nastali med gostilničarji spori. Zvezna uprava se je zavzemala za individualno pavšalacijo, to se pravi, da naj bi gostilničar imel možnost pogoditi se z bansko in občinsko upravo glede višine trošarskega zneska. Kdor pa bi hotel imeti še nadalje kontrolo, pa naj bi plačeval trošarino v isti obliki, kakor dosedaj. Na posebno velik odpor je naletel na odposlanec, ko je zahteval ukinitev prodaje vina nad 5 in 10 litrov po vinogradnikih. Omenil je, da je navezena prodaja vinogradnikom samim v večiko škodo, ker se v prvi vrsti ušmari s slabim in cenejšim vinom, ki ruši cene dobrih vin. Vinogradniki so v početku vztrajali na svojih pravicah, dokler se ni našla kompromisna rešitev, ki je dobit izraza tudi v resoluciji, glasom katere naj se dovoli vinogradnikom točenje vi na po 5 in 10 litrov samo na kraju pridelka, nikakor pa ne na njihovem domu ali celo iz voza. Pristaviti moramo, da smo v tej borbi našli na svoji strani g. Lovro Petovarja, ki je izjavil, da je zakonodajec pri uvedbi novih trošarskih predpisov imel prodajo samo v tem obsegu na umu. G. Lovro Petovarju moramo izreči za podporo v tej debati iskreno zahvalo. Naziranju g. Petovarja se je priključil tudi g. Munda iz Ormoža.

Konferenca je trajala dva dni in se je končno vendarle zedinila na resolucijo, ki je bila predana v posebni deputaciji g. kmetijskemu ministru. Kakšen bo uspeh te konference, je seveda težko reči. Problem trošarine je prekomplikiran, da bi se mogel reševati po enem in istem kopitu za celo državo. Če ugotovimo, da je n. pr. dravska banovina lansko leto pobrala 18,177.000 Din trošarine na vino brez žganja, savska banovina z žganjem vred 18,011.839.— Din, drinska banovina z žganjem vred 5,368.000 Din, primorska banovina 2,291.036 Din, dunavska banovina nekaj čez 4,000.000 Din in vardarska banovina nekaj čez 1,000.000 Din, potem je jasno, da igra vprašanje trošarine posebno v dravski in savski banovini posebno veliko vlogo. K 18,000.000 Din, ki jih je banska

Nova atrakcija

ki Vam privablja nove in stalne goste v Vaš lokal je

automatični biljard!

Brezplačno Vam ga takoj namesti

Josip Črnigoj

prva koncesionirana prodaja in izposojeval avtomat-biljardov

Ljubljana, Glinška ulica štev. 8

Ugodni pogoji za najem, kot za odkup. Zahtevajte informacije

uprava dravske banovine pobrala samo na vino, je treba prištetih še okoli 30,000.000 Din občinskih trošarini na vino, kar znaša ca. 50,000.000 Din proračunskih dohodkov. To velikansko sveto je seveda težje kriti z drugimi davščinami in taksami, kakor n. pr. v primorski banovini, kjer znaša trošarina na vino komaj 2 in pol milijona ali celo v vardarski banovini, kjer presega komaj 1,000.000 Din. Iz tega izhaja, da najdejo zastopniki vinogradnikov, vinskih trgovcev in gostilničarjev iz ostalih banovin hitrejše primerno nadomestilo za ukinitev trošarine kakor pa n. pr. iz naše banovine, ker je treba predhodno najti nove vire dohodkov za kritje 50 milijonskega izpadka. Prepričani smo, da bi bilo trošarsko vprašanje hitro rešeno, če bi se uvedel red pri zasajjanju novih vinogradniških ploskev in če bi se uničilo vsaj polovico šmarničnih nasadov, ki producirajo vino kakrsnega prepoveduje zakon o vinu. Nadaljni razvoj tako važnega gospodarskega problema odvisi tedaj od kr. vlade, v koliko bo upoštevala resolucijo, sklenjeno na tej konferenci.

Banovinski proračun

Banovinski proračun za leto 1936/37 izkazuje 127.019.313 Din dohodkov in istoliko izdatkov. V kritje potrebščin navedenih v banovinskem proračunu se pobirajo od 1. aprila 1936. naslednji banovinski davki, takse in doklade:

1. 50% občna banovinska doklada k vsem državnim neposrednim davkom.

2. 5% nadomestna doklada za od-kupnino osebnega dela na cestah k vsem državnim neposrednim davkom.

3. 5% zdravstvena doklada k vsem državnim davkom.

4. Trošarina na alkoholne pijače, in sicer na 100 litrov vina in vinskega mošta 100 Din, na 100 litrov šampanjca in drugega penečega se vina 300 Din, na 1 hl žganja 5 Din, na pivo 60 Din od hl. Na esence, ekstrakte in eterška olja z alkoholom 400 Din od 100 kg. Na rum, liker, konjak, špirit 5 Din od hl. Banovinska trošarina na vino in žganje se pobira po uredbi o višini, načinu pobiranja in

kontroli pri pobiranju trošarine na vino in žganje. Ostali predmeti, ki so vezani banovinski trošarini se morajo prijaviti v 24 urah, odkar so se dali v klet ali postavili v skladišče. Pri žganjih alkoholnih pijač naj se po možnosti naznači tudi njih alkoholnost ter plača ustrezno banovinsko trošarino. Če ima množina alkoholnih pijač manj kot 5 lit. čistega alkohola, plača banovinsko trošarino odsvojitelj.

5. Trošarina na ogljikovo kislino in umetne brezalkoholne pijače. Na potrošnjo ogljikove kislino se plačuje banovinska trošarina 5 Din od kg kislino, ki je namenjena za proizvodnjo brezalkoholnih pijač, 250 Din pa za ostale namene. Prejem ogljikove kislino se mora prijaviti oddelku finančne kontrole v 24 urah in plačati banovinsko trošarino. Na vse umetne brezalkoholne pijače napravljene v dravski banovini brez dodatka ogljikove kislino se plačuje banovinska trošarina v znesku 0'10 Din od vsakega dl vsebine. Banovinska trošarina se plačuje tudi od kapsljev, ki se uporabljajo za proizvodnjo brezalkoholnih pijač z uporabo »sparklet« steklenic. Trošarina znaša 1 Din od komada. Brezalkoholne pijače napravljene brez dodatka kemičkalij so trošarine proste.

6. Trošarina na mineralne vode znaša pri steklenicah izpod 1 litra vsebine 0'20 Din, pri steklenicah od 1 do 2 litrov 0'30 Din, pri večjih steklenicah pa 0'20 Din, od vsakega začetega litra vsebine.

Specijalne električne svetilke

za gostilniške, restavracijske, vrtne in druge razne prostore, žarnice, električalnice, električ. kuhalna itd.

v veliki izbiri in zelo solidnih cenah v amnud

Elektroindustrija d.d.
Prodajalna: Ljubljana
Gospodarska cesta 13 (Kolizej)

Telefon 23-14

barvila — tkzv. enocianina, vsebuje pa preveč kislino. V prezrelem modernem grozdju spet je barvilo, ki se nahaja v jagodnih kožicah, deloma že razkrojeno in dobimo iz takega grozinja slabo barvana vina. Če moderno grozje začne gniti, moramo takoj brati, sicer gniloba barvilo tega grozinja večinoma razkroji oziroma uniči. V letih gnilobe moramo zdrobo grozje skrbno odbirati od gnilega grozja. Iz gnilega modrega grozja napravimo z naglim prešanjem belo vino in le popolnoma zdrobo grozje nam služi za napravo črnine. Slednjič je intenziteta barve pri črnini odvisna tudi od tega, kako dolgo je mošt kipel na tropu. V naših razmerah pustimo črnino kipeti v kadi 4—6 dni. Če kipi manj dni v kadi, je premalo barvana; ako pa kipi

Filtri za vino

Rotli za žganje

Brzoparilniki i. dr.

n a j c e n e j el

Vsek obiskovalec gost. kongresa ter razstave naj ne pozabi si ogledati našo razstavljeno blago na XVI. Ljubljanskem velesejmu. — Paviljon E, zunanj prostor.

Kotlarka, dr. z o. z.
Ljubljana, Kolodvorska 23

Telefon 37-92

Kletarstvo

Moraš imeti in proučiti knjigo »Vinski zakon in kletarski vedež«, če hočeš napredovati z izboljšanjem svojega vinskega gospodarstva. Ta knjiga je izšla — v celem platnu trdo vezana — v drugi, predelan in pomnoženi izdaji. 226 strani. Cena s poštnino vred 50 Din. Naročila izvršuje pisec in založnik: Andrej Žmave, direktor vinarske šole v pok., Mariobor, Gospodska ul. 50.

Vprašanja in odgovori

Vprašanje T. K. iz R. Imam polovnjak vina, ki ima precejšen duh in okus po plesnobi. Neki potnik mi je povedoval, da z olivnim oljem lahko odstranim duh in okus po plesnobi iz vina. Ali mi priporočate olivno olje za odstranitev plesnivega okusa iz vina in če so v to svrhu še kakra druga sredstva?

Odgovor: Za odstranitev plesnivega ali kakega drugega tujega duha in okusa v vinu jemljejo včasih tudi fino laško ali namizno (olivno) olje in sicer 1/4 do 1/2 litra olivnega olja na 1 hl vina. Olje se rabi zlasti pri odpravljanju slabega duha črnih ali rdečih vin, ker ne jemlje vinu barve. Vendar Vam olivnega olja ne priporočamo. Če je vino močno plesni-

vo, se tudi z olivnim oljem popolnoma ne odstrani plesnoba; če olje ni najfinješe kakovosti, brez vsakega tujega duha, se vino lahko še bolj pokvari, kakor je bilo poprej, ker dobi od slabega olja žarek okus; in slednjič ima zdravljenje vina z olivnim oljem še to slabu stran, da se po čiščenju vina taki sodi težko čistijo. Mesto olivnega olja Vam priporočamo, da vzamete eponit, to je ogljeni prah, ki se dobi pri Kmetijski družbi in v drogerijah. Na 1 hl vina se vzame 50—100 gramov eponita. Najbolje je poskusiti najprej v malem, da doženete, koliko praška je za odstranitev plesnobe iz vina treba. Navodila, kako se uporablja eponit v kletarstvu, smo pa že opetovano prinesli v našem glasilu.

Vprašanje. E. M. v Z. Prejšnja leta sem poleg belega vina točil tudi črno. Gosti pa danes — vsaj pri meni — bolj cenijo bela, domača, letos posebno dobra vina in zato sem črno opustil. Sedaj prosim nasvetu, kako najbolje pripravim sode, v katerih je prej bila črnila, za bela vina?

Odgovor: Sodi, v katerih je že več let bila črnila, se pripravijo za belo vino tako le na 100 litrov vsebine soda vzamemo 10 litrov vrele vode in en četrt litra solne kislino. Soto le vročo raztopino izplaknemo sod 15—30 minut (sod semtertja

valjamo in postavljamo na eno in drugo dno). Potem to tekočino izlijemo, sod zakuhamo še z 2% -no raztopino sode, nakar sod izplaknemo s čisto vredo vodo brez vsake primeši in končno še s čisto hladno vodo. — Sode, v katerih je prej bilo rdeče vino, lahko tudi parafiniramo in se parafinirani sodi lahko uporabljajo izmenoma za bela in rdeča vina, ker parafina ne sprejme barvila. Pomniti pa je, da se parafinirani sodi perejo samo s hladno vodo. — Priporinjam še, da z izkuhanjem na gornji način vendar ne moremo popolnoma izlužiti barvila iz lesa in dobi belo vino v takem sodu sčasoma le nekoliko rdečkasto barvo.

Vprašanje A. K. v St. J. V vino-gradu imam bele in modre sorte in napravljam tudi črno vino. Vendar sem tekom let opazil, da ima črnila enkrat lepo črno barvo, drugič spet je bolj svetla, sploh manj ugodnej barve za oči. Kaj je temu vzrok? In zato prosim pojasnila: Kedaj in iz kaknega grozja dobim lepo barvilo?

Odgovor: Iz črnega grozja raznih sort dobimo lepo barvano črnilo, ki ima lepo granatnordečo barvo, če beremo grozje, ko je popolnoma dozorelo, ne sme pa biti v stanju prezrelosti; seveda mora grozje biti tudi popolnoma zdrobo. Če je grozje še nezadostno dozorelo, ima premalo

7. Banovinska trošarina na bencin, ki se potroši v dravski banovini znaša 100 Din na 100 kg tekočine.

8. Banovinska trošarina na kvas znaša 4 Din od kg.

9. Banovinska trošarina na konzum električnega toka se plačuje ne samo za konzum toka proti odškodnini, temveč tudi če se uporablja tok iz lastne naprave ali če se oddaja brez odškodnine. Od plačevanja te trošarine je izvzeta uporaba toka za razsvetljavo trgov, ulic ter cerkva in za državne ter samoupravne zavode in urade. Banovinska trošarina znaša pri ceni toka do Din 4'99 od kw 20 p, pri ceni toka nad 4'99 Din za kw pa 15 p, pri ceni toka nad 7 Din se trošarina ne plačuje.

10. Banovinsko trošarino na pnevmatiko plačuje voznik, ki vozilo uporablja. Tej trošarini so zavezana tudi inozemska motorna vozila ki se uporabljajo v dravski banovini dalj kot 3 mesece na leto. Te trošarine so oprošena nerabna vozila, nadalje traktorji, ki se uporabljajo v kmetijske namene, motorne brizgalne in rešilni avtomobili. Banovinska trošarina znaša za osebne avtomobile in avtobuse za vsakih začetih 50 kg čiste teže 25 Din. Za tovorne avtomobile za vsakih začetih 50 kg čiste teže 15 Din. Poleg tega še za vsakih začetih 50 kg nosilnosti do 1500 kg 10 Din, za vsakih nadaljnih začetih 50 kg 5 Din. Za motorna vozila, ki nimajo pnevmatike napolnjene z zrakom se plačuje poleg gorilne trošarine še 60% povišek. Za motocikle 150 Din.

11. Banovinska davščina na plesne prireditve, podaljšanje policijske ure in 40% doklada državni taxi na vstopnice. Za vsako javno plesno prireditve se plačuje v mestih z nad 4000 prebivalci v kopališčih, zdraviliščih in območju uprave policije v Ljubljani taksa 300 Din, v mestih do 4000 prebivalcev in v trgih 200 Din, v vseh ostalih krajih 100 Din. Ta taksa se lahko odmeri tudi povprečno. Za vsako podaljšanje policijske ure se plačuje v mestih z nad 4000 prebivalci, v kopališčih, zdraviliščih in v območju uprave policije v Ljubljani banovinska taksa 100 Din, v vseh ostalih krajih pa 50 Din. Za podaljšanje policijske ure preko 2. ure se plača dvojna taksa. K državnemu taksi za koncerte se pobira 40% banovinska doklada.

12. Davščina na dedščine na državno osnovno takso od dedščin se pobira banovinska doklada v višini 20%. Osebe, ki plačajo od svojega dedinskoga pripadka že banovinsko takso ali dopolnilno takso ne plačajo 1% odnosno 2% od čistega pripadka, ki se jih pobira kot samostojno banovinsko takso.

13. Banovinska taksa od prenosa nepremičnin. Od vsakega prenosa nepremičnin v območju dravske banovine se bobira 2% banovinska taksa.

črnina predolgo v kadi, postane zonjet bolj svetla, ker posrka na dno padajoči trop del barvil.

Vprašanje F. Š. v V. Ali obstajajo kakša določila v zakonu o vinu za vinsko žganje in za vinski kis?

Odgovor: Člen 13. zakona o vinu pravi:

Dopuščeno je pripravljati razna žganja in kis iz vina in grozdih tropin ter jih dajati v promet z imenom in označbo, da so iz vina in tropin kakor: tropinovec, vinovača, lozovača, vinjak, vinovica, vinski alkohol, vinski kis itd., samo, če so res iz vina ali grozdih tropin.

Člen 33. pravilnika za izvrševanje zakona o vinu pa pojasnjuje:

Po § 13. zakona o vinu sta žganje in kis podrejena določilom tega zakona toliko, da morata v resnicu izvirati iz grozdja od domačih vrst vinske trte ali njega proizvodov brez kakršnegakoli mešanja z drugimi sličnimi proizvodi, akot nosita temu primeren naziv.

Tako se smejo z imeni: »vinski alkohol«, »vinski destilat«, »vinsko žganje«, »vinovača«, »lozovača«, »vinovica«, »vinjak« in temu slično dajati v promet in prodajati izključno prekapi, zdravega ali pokvarjenega vina od domačih vrst vinske trte.

Z imeni »tropinovec«, »žganje od tropin«, »grozdovača«, »dropulja« in temu slično se sme dajati v promet

K državnemu dopolnilnu prenosni taksi se pobira 100% banovinska doklada.

14. Banovinske administrativne takse in doklada k državnim taksam po zakonu o taksa, se pobirajo in sicer 50% taksa k tar. post. 25. ki se plačuje za ponudbe na ofertalnih licitacijah pri državnih uradih itd., k tar. post. 33. za potrdila ali priznanice k tar. post. 41.

15. K državnemu taksi tar. post. 92. ki se plačuje za dovolitve opravljanja obrta po zakonu o obrtih se pobira 50% banovinska doklada.

16. Banovinska takso za živinske potne liste se pobira za drobnico 2 Din, za posamezno veliko žival 4 Din. To takso plača kupec.



ROBERT GOLI

specijalna zalog
platna, belega in
pralnega blaga

LJUBLJANA
SELENBURGOVA 3

V A Ž N O!

Za letno sezijo je
ravno prispevala
posilka

krasnih namiznih prrov
v stalnih barvah

Pravilnik

o oddajanju v zakup restavracij, okrepčevalnic (buffetov), kioskov, trafik, brivnic, menjalnic in ostalih prostorov na postajah drž. železnic, ki služijo potrebam potnikov.

Pospeševanje turizma. Člen 1. Po-gostinski in drugi obrati na postajah drž. železnic morajo služiti udobnosti potnikov in pospeševanju turizma.

Zakup. Člen 2. Ti obrati se oddajajo v zakup klub dotednjim določbam zakona o državnem računovodstvu po predhodnem natečaju ali z neposrednim dogovorom za nedoločen čas, in sicer po naprej določeni ceni ali pa ob udeležbi železniške uprave pri kosmatih dohodkih.

Prošnje. Člen 3. Na podstavi razpisane natečaja vložje prosilci prošnje opremljene, razen z ostalimi listinami, določenimi s poslovnikom, tudi z dokazom o strokovni izobrazbi in imovinskem stanju.

Pristojnost. Člen 4. Glede oddaje obratov v zakup z udeležbo pri kosmatih dohodkih odloči dokončno na predlog oblastne direkcije generalna direkcija železnic, glede vseh ostalih obratov pa oblastna direkcija.

Razdelitev obratov. Člen 5. Restavracije se dele na velike, srednje in male, ostali obrati pa na obrate I. in II. reda.

Strokovna izobrazba. Člen 6. Prosilci za pogostinske obrate morajo

samo prekapi vinskih tropin, bodisi samih, bodisi pomešanih z vinskih drožmi; prekapi od vinskih droži samih pa sme imeti naziv »droženka«, »žganje od droži« in temu slično.

Z imenom »vinski kis« se sme dajati v promet samo proizvod ocetnega vrenja vina ali tropinšnice, in sicer, ako dotedjni proizvod ocetnega vrenja ni pokvarjen in ako vsebuje najmanj 4% ocetne kisline.

Označevati kis z imenom kake značne vinarske pokrajine, kakor »župski kis«, »dalmatinski kis« in temu slično, je dovoljeno samo za vinski kis.

Vprašanje Z. U., A. Že nekajkrat sem slišal o parafiniranih sodih, če da imajo take in take prednosti. Ker rad zasledujem vse novotarije, da bi od tega mogel imeti kak morebiten hasek, Vas prosim prijaznosti, da bi mi hoteli sporočiti, katere so prednosti parafiniranih sodov?

Odgovor: Prednosti parafiniranih sodov so: Novi, sodi n. pr. se s parafiniranjem istočasno ovinijo. V parafiniranih sodih se vina usuši, tako malo, skoraj nič. Giščenje, umivanje parafiniranih sodov je tako lehkovo, ker se nesnaga ne more vsidrati ne na — ne v notranjosti (v luknjicah) lesa; sodi se le izplaknjujo s čisto, hladno vodo. Trpežnost sodov je večja od neparafiniranih. Parafinirani

Svoje goste hočete dobro postreči?

Nudite jim

Potnikov

malinovec · limonado · oranžado

Potnik & drug

Ljubljana, Metelkova ulica 13

T e l e f o n 2 1 1 0

sadni soki, marmelade,

esence za rum in likerie

za velike restavracije 6 mesecev;
za srednje restavracije in ostale obrate I. reda 3 meseci;

za male restavracije in ostale obrate II. reda 1 mesec.

Odpove se zakup sodno.

Izseltiv. Člen 10. Po izvršnosti odpovedi mora izprazniti zakupnik v zakup vzete prostore in izročiti zakupne predmete v 24 urah.

Ta rok 24 ur izključuje uporabo kakršnihkoli drugih posebej predpisanih ali običajnih izselitvenih rokov.

Odpoved za kazen. Člen 11. Direkcija mora odpovedati zakupno pogodbo v teh-le primerih:

1. če je zakupnik med pogodbenim letom trikrat kaznovan ali če se ugotovi, da prodaja po ceni, višji od cene, ki je predpisana s cenovnikom, ali pa da ne zadovoljuje potujočega občinstva glede kakovosti jedi in pijače;

2. če ne plača dospele zakupnine v enem mesecu;

3. če ne dopolni varščine v določenem roku.

Prestanek zakupa. Člen 12. Zakupna pogodba prestane:

1. če pride zakupnik v stedaj;

2. če je obsojen zaradi kaznivega dejanja na kazen, ki ima za posledico izgubo častnih pravic;

3. če prenese pogodbo na drugega brez odobritve pristojne direkcije;

4. če namerno prikriva svoj kosmati dohodek.

O prestanku zakupa se obvesti zakupnik po pristojnem sodišču.

Pogodbene kazni. Člen 13. Če se ne izseli zakupnik po preteklu odpovednega roka, se izterja iz varščine in

IZ CELJA.

Kadar obišete Celje, ne pozabite se zglasiti v kavarni »Merkur«. Lep senčnat vrt. Trikrat tedensko godba. Vsi inozemski in tuzemski časopisi na razpolago. Glej oglas! Se priporoča IGNAC LEBIČ.

Kruh in pecivo

parna pekarna

I. Bizjak

Ljubljana, Gospodarska cesta št. 7

sodi ne plesnijo in ne postanejo ekasti, ker se na parafini ne morejo razviti ne plesnobne glivice ne druge škodljive mikroorganizmi kakor n. pr. ocetne bakterije. V parafiniranih sodih moremo menjati imeti črna in bela vina, ker parafina ne sprejme barvila. Vina, ki so »na pipi«, se v parafiniranih sodih dalje časa in bolje držijo.

Vprašanje B. R. v L. Tukaj je nastalo nekdo zanimanje za štajerska, posebno pa za ljutomerska vina. Včasih me kak gost vpraša tudi po »ljutomerčanu«, ki ga do sedaj še ne točim. Predno se bom morda odločil za le-to vino, Vas prosim, da nam povejte vse, kar veste o ljutomerčanu, kaj je vino ljutomerčan in ujegove posebnosti?

Odgovor: Vaše vprašanje je načelno izredne važnosti in bi bilo potrebno, da se temu poglavju vsestransko posveča največja pozornost. Na splošno namreč vemo, da v posameznih krajih dravske banovine predelujejo vina boljše ali manj dobre kakovosti in jih navadno imenujemo po kraju izvora, kakor n. pr. ljutomerčan, pekran, haložan, vipavčan, cviček itd., ne vemo pa večinoma nobenih podrobnosti, potankosti glede karakterja, kakovosti teh vin, ne vemo ničesar od sort, ki dajejo značilnost posameznim vinom itd. Ce bi bili v tem pogledu vsaj nekoliko po-

učeni, bi bolje znali ceniti odlična naša domača vina, ki nekatera imajo celo evropski sloves. Za proučevanje naših domačih vin nam deloma prav dobro služijo vinske razstave in sejmi, ki jih v zadnjih letih v nekaterih vinskih okoliših skoraj že redno prirejajo. Še večje važnosti pa bi bila trajna takna inštiucija, to je stalna vinska razstava in sejem, kjer bi interesenti vsak čas imeli priliko spoznavati domača naša vina iz posameznih vinskih okolišev in kjer bi naj imeli priliko, da si vina tudi nabavijo. Posebne važnosti bi bila takna trajna razstava vin, združena s sejmom, na primer v Ljubljani. Kar se tiče gornjega vprašanja, Vam svetujem, da si nujno nabavite knjižico »Trsnii izbor in vinski tipi za dravsko banovino«, ki jo je izdal kralj. banska uprava v Ljubljani. Glede vina »ljutomerčan« nam pove ta knjižica:

Ljutomerčan je belo vino, sicer raznih sort, vendar povsod izredno priznano in hvaljeno; čislajo ga predvsem tudi v Gradcu, na Dunaju in drugod v Avstriji. Imajo vobče kako izrazito, ugodno cvetlico in svojstven aromo, in sicer po odlikah posameznih vinskih vrhov v nepopisno lepih kakovostnih odtenkih. Najbolj cenjen je ljutomerčan iz Jeruzalema, znan pod imenom »jeruzalemski«, potem z vrhom Svetinje, Brebrevnik,

iz njegove imovine za vsak dan pogodbena kazen in sicer:

za velike restavracje po 200 Din, za srednje restavracje po 150 Din in za male restavracje po 100 Din.

To velja tudi za ostale obrate; pogodbena kazen za obrate I. reda znaša 100 Din, za obrate II. reda 50 Din na dan.

Nadzor. Člen 14. Vsi posli, ki izvirajo iz tega pravilnika in iz poslovnika, kakor tudi celotni nadzor spadajo v pristojnost občnega oddelka oblastne ozir. generalne direkcije železnic.

Neposredni nadzor nad izvrševanjem pogodb in poslovanjem v obratih se vrši po postajnih načelnikih, ki so v tem pogledu organi občnega oddelka.

Za nadzor v higieniskem pogledu skrbe predvsem sanitetni šef in prometni zdravniki.

Pritožbe. Člen 15. Zoper odločbe postajnega načelnika ima zakupnik pravico pritožbe na oblastno direkcijo, zoper odločbe oblastne direkcije pa na generalno direkcijo železnic v 10 dneh od prejema pismene odločbe.

Varščina. Člen 16. V zavarovanje izvrševanja pogodbenih obveznosti položi zakupnik pred podpisom zakupne pogodbe trajno varščino v gotovem denarju v višini tromeščne zakupnine.

Za tiste obrate, ki se oddajajo v zakup ob udeležbi železnice v odstotkih kosmatih dohodkov, določi pristojna direkcija velikost trajne varščine po razmerah in po obratu. V takem primeru se sme varščina po preteklu enega leta zvišati ali znižati po prometu, doseženem v minulem letu.

Člen 17. Direkcija ima pravico, da si izplača iz varščine takoj in neposredno vsako svojo terjatev iz pogodbe, zlasti pa zaostalo zakupnino, pogodbene in druge kazni in škode na inventarju in poslopijih, če jih ne bi plačal zakupnik. Zakupnik mora varščino najkasneje v enem mesecu dopolniti.

Po prestanku pogodbe si izplača železnica iz varščine vsako morebitno škodo, ostane pa vrne zakupniku proti pobotnici.

Zakupnik nima pravice zahtevati na položeno varščino obresti.

Vršitev reklame za domače proizvode. Člen 18. Zakupniki pogostinskih obratov so ločeno po direkcijah dolžni nabavljati enotni ovojni papir, Škrniceljne, krožnike, kožarke in kozarce iz lepenke, imeti v zalogi prvo-vrstna živila in zlagati potnike s kolekcijami domačih suhomesnih in mlečnih izdelkov, sadja, medu, rudninskih voda, vina, žganja itd. po zmernih cenah in tako vršiti reklamo zanje pri domačem in tujem potuječem občinstvu.

Cenovniki. Člen 19. Cenovnike za restavracje, okrepčevalnice in druge obrate predpiše pristojna oblastna direkcija.

Sestanki in ugodnosti. Člen 20. Po pobudi železniške uprave se prirejajo

strokovni tečaji in sestanki z zakupniki, ki jim sme odobriti minister za promet v ta namen brezplačne vozovnice.

Razen tega sme odobriti minister za promet brezplačen prevoz ledu in živil za obrate, ki se ne morejo zlagati v svojem kraju, in ugodnosti za prevoz rudninskih voda, če se nabavljajo na debelo in skupaj, kakor tudi za navadno studenčnico v steklenicah.

Sporl. Člen 21. Za vse morebitne spore, razen odpovedi, ki bi nastali iz pogodbenega razmerja, je pristojno sodišče v kraju, kjer je sedež direkcije.

Takse. Člen 22. Zakupnik trpi vse takse, davke, doklade in ostale davščine, ki obremenjujo zakupno pogodbo in ki izvirajo iz izvrševanja zakupne pravice.

Prehodne določbe. Člen 23. Zakupniki, ki imajo železniške obrate v zakupu, ko stopi ta pravilnik v veljavo, preidejo lahko po preteklu pogodbe samogibno v pogodbeno razmerje po predpisih tega pravilnika, če so izpolnjevali svoje pogodbene obveznosti med prejšnjim zakupom docela v redu.

V vseh primerih, kjer so pogoji po tem pravilniku ugodnejši od veljavnih pogodb, se smejo prevesti obrati na prošnjo zakupnikov na določbe tega pravilnika tudi že pred pretekom pogodb, toda po postopku, ki ga določa člen 84. zakona o državnem računovodstvu.

Poslovnik. Člen 24. Vse natančnejše določbe o razvrščanju obratov, določanju zakupne cene, o poslovanju komisije, o razpisovanju natečajev, o vlaganju prošenj, o pogojih, o sklepjanju pogodb, o ustroju poslovanja, higieni, snagi itd. se predpišejo s poslovnikom, ki ga izda in po potrebi dopolnjuje in izpreminja minister za promet.

Člen 25. Ta pravilnik stopi v veljavo z dnem razglasitve v »Službenih novinah kraljevine Jugoslavije«.

Novi grobovi

Združenje gostilniških podjetij v Murski Soboti je izgubilo dva svoja zvesta tovariša. Dne 4. maja je umrl tovariš soustanovitelj in večletni odbornik g. **Vlaj Franc** v 53. letu svoje starosti. Dne 14. maja pa je smrt pograbila komaj 47 let starega restavratra g. **Banko Štefana**. Preostalim naše sožalje!

Razno

PRAVILNIK O TOČILNI PRAVICI je ravnokar izšel in ga bomo pridobili šele v prihodnji številki, ker ob zaključku lista še nimamo autentičnega besedila.

Ljutomerska vina se prodajajo neposredno od producenta od 3.50 Din do 5.— Din. Informacije se dobijo pri R. Wregg v Ljutomoru.

Celotno do Martinovega (11. novembra) in izjemoma še bolj dolgo; tako dobitjo izbrana vina »ljutomerski ali jeruzalemski izbor«, specijalitete, katerih mošti imajo često 30 in tudi še več odstotkov sladkorja po klosterneuburški moštni tehnicni. Ni dvojma, da se ti izbori morejo kolikor toliko uspešno meriti s slovitimi »jagodnimi izbori« v vinorodnem Polrenju in Tokaju.

Vina tega okoliša so pred svetovno vojno največ použili po Srednjem in Gornjem Štajerskem, predvsem v Gradišču, potem na Dunaju. Danes tega vinata razmeroma vse premalo izvozijo in so zategadelj vprav ta izborna vina v primeri z drugimi najbolj padla v ceni. Trošijo jih sedaj po vsej dravski banovini, pa v Zagrebu in po Hrvatskem Zagorju in Medžimurju, le manjše količine izvažajo v Avstrijo.

Vprašanje R. S. iz St. R., p. N. **Kačko** spravim preobilico žvepla iz vina?

Odgovor: Žveplje je neobhodno potrebno, je največji dobrotnik v kletarstvu in bi novodobno kletarstvo brez žvepla sploh ne moglo obstojati; toda to velja le za tedaj, če ga s pametjo in previdno uporabljamo.

Če pa vino ali tudi prazne sode redno preveč žveplamo, nam preobilica žvepla povzroči razne napake. Razlikovati moramo duh po žveplovem dvokisu, to je po plinu, ki se razvija iz

gorečega žvepla, od duha po žveplovem vodiku, ki spominja na duh gnilih jajc in slednjih duh in okus po žveplovi starini (žveplov firm).

Odgovor: Žveplje je

Žveplov dvokis daje vinu oster, trd, surov okus in duh, ki spominja na duh gorečega žvepla. Tako močno zažveplano vino je zdravju škodljivo in po zakonu o vinu tudi prepovedano, spravljati ga v promet. Če ste vino preveč zažveplali, ali ste dobili v roke tako preveč zažveplano vino, morate skrbeti, da preobili žveplov dvokis spravite iz njega. Tako vino večkrat pretočite in pri tem močno prezračite.

Vino z žveplovim firmom ima neprijeten, surov okus po žveplovi starini. Ta okus dobi vino vsled ponovnega močnega žveplanja, najraje pa ga nategne iz močno in dalje časa zažveplanih praznih sodov, če ti sodi pred uporabo (pred polnenjem) niso bili zadostno pripravljeni, izluženi. Okus po žveplovi starini se da iz vina težko odstraniti. Najbolje je, vino s takim okusom pomešati z mladim rezkim vinem in ga nato čimprej uporabiti.

Duh po žveplovem vodiku (duh po gnilih jajci) je še bolj neprijeten. Razvije se v vino le takrat, če mošt ali vino kipi v posodi, kjer se nahaja nekaj žvepla, ki na najrazličnejše načine lahko pride v vino, v mošt

Zmerne cene!

MARIN BARBIĆ

Telefon 29-39

trgovina vina in žganja

Telefon 29-39

Ljubljana — Stara pot št. II

Zaloga vin: prima dalmatinskih, ljutomerskih in cvička

Žganje: tropinovec

Kaj pravijo?

Zveza gospodinj je predložila finančnemu ministru in drugim merodajnim osebam obširno spomenico, kjer prikazuje današnje stanje, v kakršnem si mora gospodinja ubijati glavo s skrbmi in računi. Posebno osto nastopa proti trošarinam na predmete, ki so za življenje neobhodno potrebni, n. pr. sladkor, kavo, cikorijski itd. Nas interesira predvsem izvajanje glede trošarine na alkoholne pijače. V tej spomenici se navaja sledeče:

»V vsem pada konzum, le v enem ne pada: pri alkoholnih pijačah. Od kar je ukinjena državna trošarina na žganjekuho, so zgubile samo v dravskih banovinah, banovina in občine 50 milijonov Din letnega dohodka. Žganjekuha je v vsej državi neomejena in svobodna. Žganje se po mestu mirno tihotapi, saj je to majhen prihodek kmetu. Pijanje je neobdavčeno in ni kaznivo. Tu gre demokracija le predaleč, da dela vsak, kar sam hoče. Največ nesreč, največ delanezmožnih in slaboumnih, največ zločinov izvira iz pijančevanja. Izkazalo se je, da poslanci, ki so pred leti izposlovali znižanje trošarine na alkoholne pijače in prosto žganjekuho, niso s temi zakoni kmetu prav nič pomagali. Gmočno prav nič boljše ne stoji, še bolj so ga upropastili, kajti marsikateri kmet, ki prej ni bil preko mere, se danes vdaja pijači.« Tako naše gospodinje.

SVETA VOJSKA — rediviva. Pod tem naslovom prinaša »Slovenec« od 24. maja članek, iz katerega posnemamo sledeči odstavek:

»Sveta vojska — zopet na plan! In še z večjim razmahom kakor doslej! Protituberkužna liga je za svoj »teden« zalarmirala ves narod na noge. Vsak Slovenec mora pomagati, mora prispevati! Lepo! Bog, daj veliko uspeha! Le čuvaj, narod svoje zdrav-

je! Toda čujte ljudje slovenski, kaj vam pove mož moder in učen, skušen zdravnik dr. Brecelj mu je ime: Alkoholizem samo na zdravju brez primere večjo škodo prizadeva, kakor tuberkuloza. Kje je pa še gospodarska in moralna škoda! Vse družačna je smrt počasi hirajočega mladega fanta, vse družačna onega, ki se zaklan — zgrudi, izkrvavi in izdihi na dvorišču gostilne...«

»Sveta vojska« je spala spanje kralja Matjaža, ker bi morala sicer vedeti, da je g. dr. Brecelj pisal o pojih v gostilnah še v oni dobi, ko se je vino lahko pilo le v gostilni. Danes pa, ko se dve tretjini vinskega pridelka popije po vinotočih in kmetijah, pa se naravno pobjoji množičenje gostilniškega lokalja in dvorišča. Mogoče je »Sveta vojska« vseeno prečitala spomenico naših žena, ki pravilno omenja prekomerno krošnjarstvo z alkoholnimi pijačami. Če bi pa še navedli zahteve naših vinogradnikov, ki poskušajo početvoriti konzum vina v naši državi, potem bo gotovo »Sveta vojska« prišla do prepričanja, da se je bolje vdati še nadalje v spanje kralja Matjaža.

ANDREJ ŽMAVC, Maribor:

Zaščita pristnih slovenskih vin *

Glavno poročilo po nalogu kraljevske banske uprave Dravske banovine na konferenci o zaščiti imena izvora vina v Dravski banovini, dne 22. marca 1936. v Mariboru.

O zaščiti vsaj najvažnejših označb izvora vina v Dravski banovini je

*) Primerjaj članek »Zaščita tipičnih slovenskih vin« gda. ing. Goruppa v številki 3. »G. V.« od 23. III. t. l. na strani 7.! — Opomba uredništva.

Restavracija hotela „SLON“

LJUBLJANA

se priporoča cenj. posetnikom velesejma ter gostilničarskega kongresa kot stara renomirana pravzapravna restavracija z najboljšo, kulinijo in izbranimi pijačami po nizkih cenah.

ali v sod. Vino, ki ima duh po gnilih jajci, se naj po daljših presledkih dva do trikrat pretoči in pri tem prav močno prezrači. Če imamo bakreni lij, pretakamo vino v sod skozi tak lij, kajti čisti baker vleče žvepleni vodik nase. Z večkratnim pretakanjem na popisani način se duh po gnilih jajci iz vina kmalu in popolnoma odstrani. Tako vino se potem še rajše čisti in je še bolj stavnitno kakor drugo vino.

Vprašanje J. K. v R. g. Med raznimi drugimi kletarskimi potrebščinami sem našel večjo količino — še iz prejšnjih časov — žveplenih trakov, ki je na njih žveplje potrošeno z raznimi rožami (dišavami). Nekdaj so pravili, da po uporabi takih dišavnih žvepljenih trakov dobi vino finejši okus, danes pa so baje proti takim žvepljenim trakovom. Zato prosim, da nam povejte, kaj menite o žvepljenih trakovih, ki so potrošeni z raznimi rožami in drugimi dišavami?

Odgovor: Od trakov, ki je na njih žveplje potrošeno z raznimi rožami (dišavami), je odločno odsvetovati, ker najlepša roža smrdi, kadar se zažge. S tem se lahko spravi v vino neprijeten ali tuj duh. Raba takih trakov nasprotuje tudi zakonu o vinu.

Člen 9. pravilnika k zakonu o vinu med drugim pravi:

Hotel D obrna

v zdravilišču Dobrna pri Celju

Dunajska in srbska kuhinja, pristna ljutomerska vina. Topla in mrzla jedila vsak čas.

Moderno opremljene sobe na razpolago. — Postrežba solidna!

Najvjudneje se priporoča

ZAGORIČNIK

Zadruga izdaja kupcem poleg potrdila o izvoru vina lične propagandne lepake (plakate) in zadružnikom osebne kontrolne znamkice — skladno z zaščitno znamko — za na račune (celo že za vsakih 50 l po eno!), pa tudi izvirne etikete za steklenice.

Zadruga uveljavlja poleg drugih zadružnih načel strogo načelo čiste stvarnost in poštenosti (realnosti).

V poslednjem času so se pa razmerje pri tej zaščitni vinarski zadruži znatno poslabšale, ker so nekako prisilno — proti volji Magdalencev — razširili produkcijsko okolje »St. Magdalena« kar še na 5 okoliških občin, odnosno so le-te enostavno pripojili zaščiteni Sv. Magdaleni, da bi tudi te občine mogle boljše vnovčevati svoje vinske pridelke z zaščitnim imenom izvora, kakor pravi Magdalenci. Da se tako umetno ustvarjanje in svojevoljno povečanje vinarskih okolij na področju s čisto drugačnimi proizvajalnimi razmerami ne obnese in lahko hudo maščuje, razvidimo iz poročila od 6. t. m., ki sem ga dobil iz Sv. Magdalene. To je nekaj takega, kot da bi področje »ljutomerčana« razširili kar na vse Slovenske gorice! Navedeno pismo veli med drugim, tu v slovenskem prevodu:

»Našo prav učinkovito združitev so tukajšnja oblastva, žal, razbila, ker

so naš strogo omejeni okoliš povečala na petkratnik in mu priključila 5 drugih vinskih krajev z drugimi zemljepisnimi imeni, ki deloma niso niti sosedni. Ustvarili so »tip« Magdalena v našo največjo škodo, pa tudi na škodo tistim občinam, ki so prej prodajale svoje vino s svojim imenom. Zaupanje v »St. Magdalena« je bilo uničeno, značaj vina je izkažen in nobeno preiskuševališče ne more reči: »To je pristno vino St. Magdalena, to pa ni«, ker so mnoga vina, ki se po dobroti niti zdaleka ne dajo meriti z našimi, pač postala tudi »St. Magdalena.«

S tem so hoteli pomagati petim okoliškim občinam, ki so svoja vina neprimerno teže in slabše prodajale, kakor mi svoja; ta namera pa jim je temeljito izpodletela. Cene našim vynom so padle in s tem so se znižale cene vsem tukajšnjim vinom. Ves okoliš je trpel in še trpi! Mi pa se neprestano borimo in zdaj se jim že svetlika, da so pogrešili, ker na višjih mestih uvidevajo, kakšno poglavito napako so napravili. Mi imamo nešteta mnenja od trgovskih zbornic v Avstriji, Češkoslovaški, Švici, Nemčiji, ki so vse odsvetovale, da naj vin, ki prvačijo, ne »tipiziramo«, marveč jih pustimo izvirna (originalna). Tudi Madridski dogovor (konvencija), Mednarodni vinski urad



v Parizu, vsi so za »zaščito označbe izvora!« Pa vse vkljup ni nič pomagalo! Zdaj ne vedo, ne kod ne kam.

Mi Vam to pišemo, ker smo čitali, da tudi tamkaj pripravljajo zakone o tipičnih vinih. Taki zakoni, ako niso smotorno izdani, pomenijo propast vsakršnega odbranega vina!«

Tirolskim Magdalencem moramo biti hvaležni za tako iskrena, stvarna pojasnila, ki nam, ako jih pravilno ocenimo, upoštevajoč naše razmere, lahko nudijo zdravo osnovo za čim sigurnejšo usmeritev naših prizadevanj.

Mnenja sem, da je za nas važna »zaščita označbe izvora«,

ne pa »zaščita vinskih tipov«, še manj »zaščita tipičnih vin«; saj so to čisto različni pojmi! Za to pa je potrebna čvrsta organizacija, zaščitna vinarska zadruža po zgledu starih tirolskih Magdalencov; sicer ostane vse samo pri nekakšnem tipanju in dobrih željah, kar ne more roditi trajnih uspehov.

Kar povemo tu o »ljutomerčanu«, velja enako za vsa slovenska vina drugega izvora, n. pr. za »haložan«, »pekrčan«, »bzeljčan«, »dolenjski ciček« itd.

Vse gorice ljutomerskega okolja ne rode »ljutomerčana«, ki bi ustrezal pogojem za zaščito.

TUDI PRI VAS SE MORE NASELITI SREČA kakor se je naselila v tej hiši, kjer je preobrnila življenje vseh njenih prebivalcev in jim uresničila njihove najdražje želje

V Ljubljani VII stoji malo dvonadstropna hiša, kjer stanujejo pridni ljudje, katerih življenje kaže veliko izprenembo v teku enega leta. Toda varani in mučeni so upali v bodočnost, ki jim je prinesla srečo. Podolžni profil te hiše kaže naslednjo sliko.

PRVO LETO:

DRUGO NADSTROPJE

Tu stanuje dve sestri: Marija C... stara 32 let, stenopisinja, in Olga C... stara 29 let, krojačica. V lepi harmoniji teče njuno življenje, ali žalost ju objame, kadar pomisli, kako odhajajo leta; vsako dekliško srce hrepeni po ustvaritvi lastnega ogajnišča, njima pa je ta želja družinske sreče dosegla ostala neizpolnjenja.

PRVO NADSTROPJE

Rodbinsko življenje je bilo zadnjih leta zelo udobno. Mož Janez P... je zasižil prav dobro v zlatarski delavnici. Toda naraščajoča brezposelnost in nje posledica — denarna kriza nista pričanci tudi tej družini. Oče je postal zagrenjen pijanec, mož brez volje, otroci slabо vzgojeni in še slabše telesno negotavljeni in hrani. Mati je skušala nadomestiti rednico in je sama iskala dnevnega zaštuška.

PRITLIČJE

Avgust B. ingenieur živi tu s svojo staro materjo, ki jo tudi vzdržuje. Hotel bi se poročiti, ali okleva in omahuje. In glej življenje po enem letu v tej hiši.



DRUGO NADSTROPJE

Marija C... se je poročila s trgovčevim sinom. Da bi gospodinjstvo hitreje dvignila, je tudi sedaj sprejemala krojačka dela na dom. Sestra Olga pa je sklenila zakon z avokatom, pri katerem je bila v službi.

PRVO NADSTROPJE

Ko je Janez P... dobil vero in zaupanje vase, je predložil svoju gospodarju načrt, kako bi lahko uravnal neko propad družilja. Z ozirom na uspeh, ki ga je dosegel, je zahteval in tudi dobil družabništvo tega podjetja. Z denarjem pa se je povrnila sreča.

PRITLIČJE

Malo stanovanje je prijetno izpremenjeno in sedaj stanovanje Avgustove matere. Semkaj prihaja često na obisk v spremstvu svoje mlade žene sin — sedaj zet svojega gospodarja.



Povemo pa, da to ni zgolj naključje, kako je prišla sreča in izprenembe v to hišo.

Glej resnico!

Olga, ki ni vedela, da ji izvoljenec враča ljubezen, je zaprosila za psihanalizo in življenjsko prognosco Grafološkega bureau. Na podlagi razkritij in nasvetov, ki jih je prejela in katerim je tudi točno sledila, je spoznala čuvstva in naklonjenost svojega izvoljenca, sedanjega moža. Preden pa je odšla na svoj novi dom, ni pozabila povedati sosedam glavnim vzrokom svoje sreče.

Tako je Grafološki bureau povprašan po vseh prebivalcih te hiše postal njihov rešitelj in svetovalec, kakor je to vsem onim, kateri se mu zaupajo. Njegovo temeljito strokovno znanstvo in dolge izkušnje, so ga napravile astrologa svetovnega slovesa. Knjiga bi ne zadostovala, da bi povedal o vseh svojih uspehih in zmaghah. Delil je nasvete vsem, kateri so mu zaupali in katerim je izvojeval zmago nad nesrečo in neprilikami. Zadosti je, ako prelistate pisma o priznanjih, katera mu pošiljajo vsak dan hvaležni klijenti. V življenju ni slučajev, kjer bi na podlagi zunanstvenega nasveta ne bilo odpomoči. Vprašanje Vaših interesov: o situacijah, katere je treba premagati, o procesih, katere je dobiti, o namenih, katere je razložiti. Vam strokovni nasvet astrologije sigurno pokaže pravo pot.

Citiram eno izmed zahvalnic, ki je prispela v prošlih dneh: »Tisočera zahvala za Vaš strokovni nasvet, ker Vaša prognoza me je res rešila gospodarske propasti. Vse svoje življenje Vam bom dolžan zahvalo, ker baš Vi ste me rešili bede in sramote. Na Vaš nasvet sem igral na loteriji in dobil prošli teden 100.000 dinarjev. Ta kapital mi je pomagal, da sem plačal svoje obveznosti, ter da sem znova pritelj obratovati. Ne najdem besedi, kako bi se Vam najtopleje zahvalil, ampak prosim Vas, da sprejmete izraze mojega spoštovanja!«

... piše Janez Kovše iz Zagreba. Ce se niste dosegli sreče, če čutite, da ste vredni boljšega položaja, ne oklevajte in izkoristite še danes priliko, ter pišite Grafološkemu bureau-u, da Vam pošlje Vašo psihanalizo in življenjsko prognosco.

Pošljite nekaj Vašega rokopisa, rojstni datum, točen naslov in honorar Din 30 — za skico psihanalize in življenjske prognose, ter pošljite na stalno in točno adreso

GRAFOLOŠKI BUREAU
CELJE — poštni predaj 106

GZOVNIK I UNODNI BADAVA

Žaščitenci morejo biti samo tisti vinarji, čijih gorice dajo »ljutomerčan«, ki je vreden zaščite.

Določiti je treba najprej širše zaščitno okolje, koder »ljutomerčan« sploh raste, t. j. omejitev ljutomerskih goric kot nekak zemljevidni pojem, najbolje po političnih občinah.

(Konec prih.)

Hotel „HUBERTUS“
v Celju se proda. Pojasnila
daje lastnica.

Sode

vseh vrst za klet in transport specijalno izdeluje

Viktor Homan
sodarska delavnica
Stražišče pri Kranju

Restavracija**„NOVI SVET“**

Ljubljana, Gospovetska c. 14

Prvovrstna meščanska
kuhinja in pristna vina
vseh vrstZa obilen obisk se najtopleje
priporoča**Gorše Ivana****FR. P. ZAJEC**

diplomirani optik

L J U B L J A N A
Aleksandrova c. 4 - Passaža

Nudi najgodnejne očala, ščipalce, daljnoglede, toplomere, barometre, hygrometre i. t. d. Kakor tudi vseh vrst areometrov za moštžganje, vino, mleko, slado, led itd.



J. Weiner-ja
n a s l .
CELJE

STEKLO PORCELAN
VELIKA IZBIRA

NOVA TRGOVINA

Kralja Petra cesta 12
in trgovina Glavni trg 16

Ivan Pečnikar
vinogradnik, trgovina vina
in gostilna

Sv. JAKOB ob Savi
priznana prvovrstna štajerska
in dolenska vina
Cene zmerne! Postrežba točna!

Oglašujte

V

GOSTILNIČARSKEM
VESTNIKUOBISKOVALCEM KONGRESA IN RAZSTAVE LJUBLJANSKEGA
VELESEJMA SE PRIPOROČA VINARNA**KAJFEŽ**

GAJEVA UL. 1 (Nebotičnik)

Z V E Z N A 
TISKARNA **IN KNJIGOVEZNICA**
CELJE, STROSSMAYERJEVA UL. 1

izvršuje vsa v stroku spadajoča dela in se najtopleje priporoča!

Hotel „Pošta“ Celje

Telefon 20 ————— v bližini kolodvora ————— Telefon 20

32 tujskih sob, garaže, kopališča,
--- hlevi za konje ---Prvovrstna meščanska kuhinja. — Priznano najboljša domača in
ljutomerska vina. — Postrežba točna! — Cene zmerne!S e p r i p o r o č a
F. REBEUSCHEGGKo obiščete
CELJE

ne pozabite posetiti znano

DELIKATESO IN ZAJUTRKOVALNICO
ROZA ZAMPARUTTI

Postrežba točna!

Cene zmerne!

**Namizne prte
brisace, kakor vso drugo
manufakturo**
nudi v veliki izbiri, po izjemno nizkih cenah
znana



manufakturana trgovina
Valentin Hladin
Celje

Pri večjem odjemu nudim
gostilničarjem znen popust!**Gostilna „BRDIBOR“, Celje, Kralja Petra c.**znana po prvovrstni domači in dunajski
kuhinji in solidni ceni — Toči prvovrstna
domača in ljutomerska vina — Na razpo-
lago kegljišče, hlevi za konje in garaža
Se priporoča **Anton Robek**

Kavarna
Merkur
Celje
IGNAC LEBIČ

Hotel - Restavracija - Mesnica**„ZVEZDA“****CELJE**Prvovrstna domača kuhinja,
vina iz lastnih goric, **sobe**
po zelo nizkih cenah

Garaža

Se priporoča **ŽUMER** vdova

Telefon 33

F. S. Lukas
Celježganjarna
tovarna likerjev
industrija
sadnih sokov**Franjo Dolžan**
Celje, Za kresijo 4se priporoča za vsa
kleparska dela, vodo-
vodne in strelovodne
instalacije**Restavracija**
,Beli volf
CELJE, Kralja Petra c.Prvovrstna meščanska
kuhinja, pristna doma-
ča in ljutomerska vinaZa vkuhanje sadja in sočivja
so najboljši**W E C K O V I**
KOZARCI IN APARATI
Jedilno orodje, kuhinjsko posodo, pristni
malinovec, min. vode, kavo, riž kupuje pri
Jos. Jagodič, Celje
Glavni trg 14 Gubčeva ul. 2**Zanger Franc**
Celje
Ustanovljeno l. 1859priporoča svoje likerje in pristno
domače žganje**Papirnate servijete**papirnate krožnike i. t. d.
priporoča po ugodnih cenah**Franc Leskovšek**
CELJE - GLAVNI TRG 16
knjigarna in trgovina s papirjem**Stanko Kapušin**
trgovina z vinom
K R A N J
priporoča cenj. hotelirjem, restavrat-
jem in gostilničarjem svoja
prvovrstna
V I N A



POKROMAN JEDILNI PRIBOR
JE VEDNO ČIST, VEDNO NOV
POKROMANJE vrši solidno, hitro, poceni
„UNITAS“, d. z o. z., Ljubljana, Celovška c. 90a. Šiška poleg mitnice

**Mimica**

kako to, da imate danes tako

srčkano glavico?Ja, ali ne vidite, da imam sedaj
trajno ondulacijo

in to mi je napravil

salon Navinšek, Šelenburgova 1

Tiskarna**Andrej Sever****Moste**se priporoča za razne tiskovine po
zmernih cenah

Priporoča se tvrdka

F. Slamič

tvornica mesnih izdelkov in konzerv

Najmodernejsa velemestna
restavracija

Najboljša in najcenejša postrežba

Že za Din 2.800—

Erikapri
THE REX CO.**LJUBLJANA**

Gradišče 10 Telefon 22-68

Ne pozabite obiskati vinarno

„ŠIBENIK“Vina odlikovana na london-
ski razstavi leta 1932 z Grand
Prix in zlato kolajno.

Se priporoča

Martin BujasLjubljana, Prešernova ulica 5
(dvorišče)**Kolodvorska
restavracija
Kranj**Dobra domača kuhinja
Pristna vina

Se najtopleje priporoča

Karolina Vozel

Kavarna
„Nebotičnik“
Dancing

VSAK DAN KONCERTI od 17.
do 4. ure zjutraj, ter ZABAVNI
PROGRAM svetovnih artistov
in plesalk

Vsakovrstne originalne pižače (cviček iz Gadove peči in belo-
kranjski rizling direktno iz vinskih goric)
Cene običajne!

Vstop prost!

Uprava



ADA BESEDNIK
LJUBLJANA

Specialna trgovina korzetov, dunajskih
in pariških modelov ter velika zaloga
guminogavic, trebušni in kilni pasovi,
ravnodržalci, vložki za ploske noge, me-
sečne obvezne, irrigatorji, vse higijenične
potrebščine za postrežbo bolnikov,
termoforji itd.

Šelenburgova ulica 6

Kavarna
„CENTRAL“
Miholič Ana
LJUBLJANA

Vsek večer **damski koncert**. Ob sobotah in nedeljah do 4. zjutraj
odprt. — Za časa velesejma odprto celo noč!

**Cerar**ljubljana
grohajevacSpecialitetne
domače
testenineZajamčeno
jajčne
polne
kvalitete

40

DRUGI DREVORECI

CERAR JEVJ rezanci

P r i s t n e
hrenovke

Telefon 27-59

garantirano iz mesa samih mladih
bikov, brez vsakega dodatka moke

pri

Pavel Dolinšek, mesar
Ljubljana, Karlovška c. 28 — Stojnica : Šolski drevored

Najbližja restavracija velesejma**„PRI LEVU“**

Ljubljana, Gospovska c. 16

Razpolaga z obširnim senčnatim vrtom

Specijalitete: Kraški teran - Kraška surova šunka - Kraški ovčji sir

Primorska kuhinja

Pitano štajersko perušninokakor piščance, kokoši, race,
gosi itd. žive, kakor tudi zaklane
dobavlja po najnižji ceni**Aleks Hedžet**

Ljubljana VII., Aleševčeva 7

Dostavlja po želji tudi na dom.

Posredujem denar

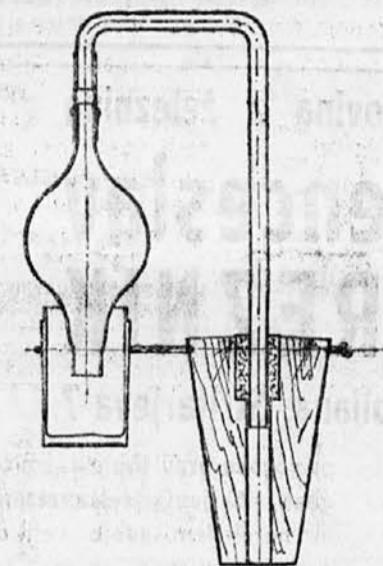
na hranične knjižice vseh denarnih zavodov.

Rudolf Zore

Ljubljana, Gledališka ul. 12

T e l e f o n 38-10

Za pismen odgovor priložite 3 Din v znamkah.

GOSTILNIČARJI!Da se Vam **vino ne pokvari**
nabavite si pravočasno**patentiran vinski****„Sterilizator“**

Cena Din 50' — pri tvrdki
Čehostaklo - B. Lisek
LJUBLJANA, KOMENSKEGA 20

Vinska
trgovina
in gostilna

IVAN GRAD**Beričevo pri Ljubljani**

Lepa izletniška točka

Pristna vina

Zmerne cene

J. Levaničvinogradnik
in veletrgovina vina

Ljubljana VII.

Telefon št. 24-33

priporoča vse vrste vin
po zmernih cenah



Grand hotel Union

je najboljši hotel Ljubljane
v centru na Miklošičevi cesti!

Ima 90 moderno urejenih hotelskih sob s tekočo toplo in mrzlo vodo, sobe s kopeljo, centralno kurjavo sobne telefone, svetlobne signale, osebno in tovorno dvigalo. — Pri glavnih vlakih lastni elegantni avtomobili. Hotel je oddaljen 750 m od glavnega kolodvora. V hotelu je udobna kavarna, kjer so gostom na razpolago časopisi in revije (276 komadov) iz cele srednje in zapadne Evrope. Elegantna restavracija je znana vsled izborne kuhinje. — Krasen senčnat vrt. — V vinski kleti izborne vina.

Poleg hotela 30 modernih garaž
Cene zelo zmerne!

Sobe od 32—50 Din.
Telefon 27-50, 20-26, 27-07

Bencin in avtooleje.
Najvzornejša postrežba!

HOTEL „SLON“ LJUBLJANA

TELEFON INTERURBAN ŠTEV. 2645



Renomirano podjetje v strogem centru nasproti glavne pošte. DOBRE in SNAŽNE POSTELJE od Din 26—. PREDUŽNIK v točilnici Din 3'50, v restavraciji Din 4—. KOSILO ali VEČERJA Din 8—, 12— in 20—. TOČIJO se le dobra naravna domača vina. ZAJUTRK: kava ali čaj, maslo in kruh Din 6—. KOPALIŠČE: pršna kopel Din 6—, kadna Din 8— in 12—, parna Din 16— (Rezanje kurjih očes Din 6—, predkopel nog Din 3—) Masaža Din 6— (Brivec v hiši) — Hotelski avtobus pri vseh glavnih vlakih. Se priporoča UPRAVA

Za vsakogar!

Od 30. maja do 8. junija potovanje v Ljubljano na
XVI. Ljubljanski velesejem

Položna voznina na železnici, parobrodi, avionih. — Železniška izkaznica se dobri na odhodnih postajah po Din 2—

Razstava industrije in obrti

Gostinska razstava (hoteli, restavracije, gostilne)
»Sodobna gospodinja« — Modna revija — Po-
hištvo — Avtomobili — Male živali

Razstavni prostor zavzema 40.000 m²

Trgovina z železnino

Venceslav BREZNIK

Ljubljana, Stritarjeva 7

priporoča prav toplo vsem cenj. gostilničarjem, restavraterjem in hotelirjem svojo veliko in dobro sortirano zalogu vseh kuhinjskih potrebščin po najnižjih konkurenčnih cenah

Novost za dame!

Vljudno sporočam, da izvršujem trajno ondulacijo na najnovejšem aparatu, katerega električna napetost znaša samo 24 voltov in je s tem podana na večja varnost tudi najbolj občutljivim damam. — Garantiram trajnost za vsake lase.

FRIZERSKI SALON

RAKAR

Ljubljana, Prešernova ulica 7

Poleg glavne pošte - vežni vhod

„Alko“
veletrgovina žganja

Tovarna malinovca,
oranžade, citronade

Brandy, Vermouth,
fini Crem-likerji,
Marmelada

Hotel „Bellevue“

Najlepša razgledna točka v Ljubljani, priznano prvorstna kuhinja, izborna vina in pivo; lepe čiste tujske sobe. Pension od Din 50— do 65—. Krasne terase, lastni gozdni park, avtogaže, kopeli v hiši. V seziji večkrat koncert vojaške godbe, sicer radio. Izreden užitek za letoviščarje. Zahtevajte prospekt.

Telefon interurban 3042

Isto se priporoča cenj. gostom

restavracija grand hotela „Union“

Krasno urejen senčnat vrt. Ob sredah in sobotah koncert vojaške godbe Prvorstna kuhinja in izborna pijača. Cene zelo solidne, postrežba absolutno točna

Telefon 3742

Priporoča se **P. ŠTERK**, restavrater

HOTEL „TRIGLAV“ DOBRNA

Na novo preurejene in moderno opremljene sobe s tekočo toplo in mrzlo vodo, kakor tudi kopalnica cenj. gostom na razpolago.

Dunajska in srbska kuhinja z raznimi delikatesami.

Točna postrežba!

Solidne cene!

Se priporoča **V. Rožanc**

JOSIP STUPICA

Telefon
28-26

trgovina avtomobilov, voz in konjskih oprem
Ljubljana, Slomškova ulica štev. 6

Jernejarstvo in sedlarstvo, avto ličanje po najnovejšem amerikanskem brizgalnem sistemu, emailiranje v ognju, tapeciranje avtomobilov

Izvršuje vsa v to stroko spadajoča dela solidno in po konkurenčnih cenah!

Bencin, olje. Avto garaža. Bencin, olje.

Na razpolago boksi za dnevno in mesečno uporabo. Dostop v garažo ob vsaki ur

Gumi zastopstvo „PIRELLI“

Ivan Korenčan, Ljubljana

PRESELIL sem trgovino z MESTNEGA TRGA 20
v **Wolfovo ulico 10** preje svečarna Oroslav DOLENC

VSI DO ZADNEGA NA III. VSEDRŽAVNI GOSTINSKI KONGRES
V LJUBLJANO!

Obiščite

znano popolnoma prenovljeno gostilno

DERENDA prej Mrak
Ljubljana, Rimska cesta 4
pri Napoleonovem spomeniku

Prvovrstna štajerska in dolenska vina - Dobra meščanska kuhinja

Nizke cene! Solidna postrežba!

Gostilna

Klemenčič

(Prej Ferlinc)

Ljubljana, Krekov trg 11



Izvrstna vina
Dobra kuhinja

Topla in mrzla jedila ves dan na razpolago

Lep senčnat vrt in kegljišče

Se najtopleje priporoča

F. E. Klemenčič

Kolodvorska restavracija

„Zidanimost“

se potupočemu občinstvu
najtopleje priporoča

RESTAVRATER MAYER

Cene zmerne!

Postrežba točna!

Obiščite založno klet

Osrednje vinarske zadruge za Jugoslavijo

v Ljubljani, Celovška cesta 81

Kavarna „Prešeren“

Karol Polajnar

Ljubljana, pri Tromostovju

Posetniki razstave na ljubljanskem velesejmu ne pozabite obiskati
znano gostilno

„Dalmacija“

Ljubljana VII, Vodnikova 17

Postreženi boste s prvorstnim dalmatinskim vinom — Mrzla in
topla jedila vsak čas na razpolago

Cene zmerne! Postrežba točna! Se priporoča

Ivan Lasan

Automatični buffet „RIO“

Ljubljana — Šelenburgova ulica 4

Pristna vina, Zagrebško pivo, zendviči, hladilne pižače
Express kava Sladoled

Hotel ŠTRUKEL, Ljubljana

se priporoča cenj. posetnikom kongresa. — Moderno opremljene sobe.
Meščanska kuhinja. — Specijalno Tomislav pivo in Grand pivo.
Pristna dolenska in Štajerska vina. — Krasen senčnat vrt.

Cene solidne!

Telefon 29-41

Postrežba točna!

AND. MEJAČ trgovina z vinom KOMENDA pri Kamniku

priporoča svojo stalno, veliko zalogu vseh vrst
namiznih in špecijalnih vin

MIRKO GRAD

destilacija in trgovina z žganjem

Dragomeli, p. Domžale

se priporoča

Hotel, restavracija in kavarna

STARA POŠTA-KRANJ

na najprometnejši točki — MODERNO OPREMLJENE SOBE ZA
TUJCE, tekoča topla in mrzla voda
GARAŽE, HLEVI ZA KONJE, KOPALNICE

Prvorstna meščanska kuhinja — Pristna vina itd.

Postrežba točna!

Se priporočata Franc in Francka Lieber

Cenjenim posetnikom kongresa in razstave
se najtopleje priporoča

gostilna „Pri Figovcu“

France Hočevar
gostilničar

Ljubljana, Tyrševa c.

Hotelirjem, restavraterjem, gostilničarjem ter ostalem občinstvu
najtopleje priporočam novo otvorenno, higienično urejeno

mesnico - podružnico

— v pasaži nebotičnika —

Vedno na zalogi vseh vrst svežega in prekajenega mesa. Šunke, salame,
kranjske klobase, hrenovke itd.

Po želji dostavljam na dom.

KASTELIC ANTON, mesar in prekajevalec, Ljubljana, Bohoričeva ul. 13

Odlikovana vinska veletrgovina in gostilna Mirko Stepič P. - Ljubljana VII.

Telefon 21-71

Tržna ulica 6

Telefon 21-71

Na zalogi vse vrste prvorstnih domačih vin po zmernih cenah.

HOTEL „SOČA“

LJUBLJANA --- SV. PETRA CESTA 5

TELEFON 25-31

Na novo opremljene sobe, mrzla in topla voda, autogaraža, kopeli
v hiši. — Cene solidne! Se priporoča K. M. Potočnik

Restavracija „Pri šestici“, 6

Tyrševa cesta št. 8

priporoča cenj. posetnikom Ljubljane
pristna vina in prvorstno kuhinjo.

Cene zmerne! Postrežba točna!

BETI ZALAZNIK

Veletrgovina vina in žganja

Pio Radonič

Odlikovana 1933 v Bruslju z zlato kolajno najvišjega priznanja.

Ljubljana - Stara pot 9

Telefon 30-65

GRAVERSTVO JOŠKO DOLENC

Ljubljana, Mestni trg 5, I. nadstr.

Cenj. občinstvu
se priporoča

KAVARNA „Tabor“

Ljubljana, Fügnerjeva ulica

Istočasno javljam, da imam BUFET na aerodromu. — Postrežba točna!
Cene zmerne! — Za obilen obisk se priporoča J. & Z. FLERIN, Ljubljana

NOVA KUHINJA

LJUBLJANA, Aleksandrova cesta 5-1

Moderno urejena menza, ki Vam nudi ceneno in dobro hrano —
Postrežba restavracijska — Se priporoča

Terezija Kmetič, lastnica

Izbrana dolenska, Štajerska in dalmatinska vina — Zagrebško
LEŽAK PIVO — ČEVAPČIČI — RAŽNJICI — MORSKE RIBE vsako
sredo in vsak petek — Na razpolago vedno mrzla in topla jedila

Gostilna M. Kmetič

LJUBLJANA, ALEKSANDROVA C. 5 [dvorišče]

OBIŠCITE
kavarno in restavracijo
ZVEZDA
VELIK SENČNAT VRT
Prvovrstna kuhinja
Izborna piča
Se priporoča
Rajko Zupan

Predno se odločite za nakup
parketov
oglejte si zalogo prvovrstnega
materiala pri tvrdki

Jos. R. Puh
LJUBLJANA
Gradaška ulica 22
Telefon štev. 25-13

ZAHTEVAJTE CENIK!

Za cenj. obisk se priporoča

Kolodvorska
restavracija

in
Kavarna na
Tyrševi cesti

CIRIL MAJCEN
KAVARNA IN RESTAVRATER

Strgulec Pavel
Ljubljana, Gospodsvetska c. 13 - Kolizej

Izdelovanje žičnih posteljnih mrež in
želesnih postelj po naročilu
Sprejemajo se tudi popravila
Na debelo in drobno!

Gostilničarji — Kletarji!
Pri nad 50 let obstoječi tvrdki

Josip Goldstein
Ljubljana, Pod tranco 1

kupite zajamčeno najboljše „Malligant“
aparate, vase za vino, žganje itd. — Velika
izbira vsakovrstnih barometrov, topolomerov,
vse vrste in oblike očal v najboljši kakovosti
ter vse druge optične predmete!

Cene vedno konkurenčne!

Zaloga stekla
in porcelana

Alojzij
Pauschin
Ljubljana

Wolfova ulica 6
Telefon 31-96

priporoča svojo veliko zalogo za goštine, kavarne, hotelle in pensione,
kakor tudi za gospodinjstva. Prevzema
vsakovrstna steklarska dela.

Celuloidne
ščite
za vrata
naročajte pri
FRANJO
ZRNEC
steklarstvo
Ljubljana, Kopitarjeva ul. 1

Namizne prte, serviete
Gradl, belo platno, platno za rjuhe itd.
nudi najugodnejše

A. & E. ŠKABERNE
Ljubljana -- Mestni trg

SALAME
sir, sardine i. t. d.
najugodnejše pri

Anton Verbič, Ljubljana, Stritarjeva ul. 9
Delikatesa — Specerija — Kolonijale

Gostilna ,Činkole‘
Ljubljana, Kopitarjeva ul. 4

toči svetovnoznanoto češko pivo „PRAZDROJ“ iz Plzna ter priporoča
svojo izbornoto domačo kuhinjo in dolenska vina. — Se priporoča

J O S K O L A U T E R

DIREKTEN UVOD IN IZKLJUČNA PRODAJA

FRIGIDAIRE

ELEKTRIČNO-AVTOMATIČNIH HLADILNIH STROJEV

PROIZVOD GENERAL MOTORS
V KRALJEVINI JUGOSLAVIJI

JUGOTEHNIA D. o. z.

LJUBLJANA · GOSPOSVETSKA 1-3

PODRUŽNICE:

ZAGREB
PRERADOVIČEVA 20

BEOGRAD
DOBRAČINA 11

SPLIT
ZAGREBAČKA 9

A. Šarabon
L j u b l j a n a

Uvoz kolonjalne robe — Veletrgovina s špecerijo

Veleprazarna za kavo — Mlini za dišave

Glavna zaloga rudinarskih vodá

Brzojavni naslov: ŠARABON LJUBLJANA

Telefon št. 26-66 — Ustanovljeno leta 1886

L. MIKUŠ
LJUBLJANA, Mestni trg 15
Vrtni senčniki

Ustanovljeno 1839.

Telefon 22-82

Pivovarna in žganjarna
Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izbornoto
PIVO NAJBOLJŠE
KVALITETE

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

Vinska trgovina
Braća Periš
LJUBLJANA VII
Celovška cesta
nudi vse vrste pristnih
viških vin
po Din 4·50

PRIDITE IN PREPRIČANI BOSTEI!

Posetnikom kongresa in
razstave na Ljubljanskem vele-
sejmu se najtopleje priporočata

Joško in Greti Hubad
gostilna pri

SOKOLU
pred Škofijo 18, Ljubljana
Prvovrstna meščanska kuhinja,
pristna vina. — Pivo v vrčih
Cene zmerne! Postrežba točna!

Posredovalnica za službe
T. Novotny
Ljubljana, Gospodsvetska c.

priporoča dobre kuharice,
natakarice, služkinje in
drugi personal

IVAN JAVORNIK
mesar, prekajevalec
in izdelovalec vsako-
vrstnih mesnih izdel-
kov iz svežega in su-
hega mesa
Lastni izdelki in
moderna hladilnica

Telefon 2703 in 3157
LJUBLJANA, Domobraska 7
Podružnice: Wolfova ul. 12, Stojniča Šolski drevored
Dolenjska cesta št. 49.

Priporoča se veletrgovina
GREGORC & Comp.
LJUBLJANA

Telef. 22-46 Brzojav: Gregorc

GLAVNA ZALOGA
Rostričniškega kraljevega vrelca

Priporoča se
Boris V. Simandi

specijalna delavnica za
kontrolne blagajne, pli-
salne in računske stroje

LJUBLJANA
KOLODVORSKA 11
TELEFON štev. 24-37

CENE KONKURENČNE!
DELO ZAJAMČENO!

**Elektro-
motorji**

novi in rabljeni za vse napetosti vedno v
veliki izbiri na prodaj. Lastna delavnica za
prevajanje in popravljanje dinamov, avto-
dinam, elektromotorjev ter vseh elektro-
aparatov. Izvršujem vse električne instalacije
za razsvetljavo in pogon.

Elektropodjetje
Franjo Perčinlič, Lubljana
Gospodsvetska c. 16 — Telefon 23-71

Dopisujte v list in iznašajte svoje
težave!

Obiskovalcem razstave ljubljanskega velesejma
se priporoča

Nova ljudska kuhinja

Ljubljana, Vošnjakova ul. 4 (v bližini velesejma)

Kosilo 4—8 Din
Mleko, kava, čaj 1—2 Din -- Ob vsakem dnevnem času
hrenovke, golaž, vampi itd. od 150—3—Din

Vedno sveže raznovrstno pecivo

dobite v pekarni

Jakob Kavčič, Ljubljana

Gradišče 5

Telefon štev. 21-58

Turisti in lovci, ne pozabite na Kavčičev **PRAKRUH**
Za sladkorno bolne „GRAHAM KRUH“

Malinovec,
Vermouth vino,
Žganje,
Likerji
SO PRVOVRSTNI IZDELKI
TVRDKE:

Emerik ŽELINKA
LJUBLJANA VII.

CONTINENTAL

PISALNI STROJ ZA POTOVANJE



IVAN LEGAT
LJUBLJANA — MARIBOR

Hotel METROPOL (Miklič)

Ljubljana, nasproti glav. kolodvora

Prvovrsten hotel s 124 sobami. Tekoča hladna in topla voda, kopalnice, apartamenti, plesna in konferenčne dvorane, poročen komfort. — Prvovrsta restavracija, moderno opremljena kavarna! — V hiši „Putnik“ — prodaja voznih listkov in menjalnica.

Telefon št. 27-37, 20-22

Cekovni račun št. 10,884

LOVRO ROŽMAN

Telefon 29-97



Ljubljana

Pred prulami 5

Grudnovo nabrežje 5

Specijalna delavnica tehnici, uteži in drugih meril

Restavracija in kavarna „VOLGA“

na veseličnem prostoru velesejma. Vsak večer koncert zboru ruskih balalajk. Izbran program. Ples. Cene običajne

Ljudsko kopališče na Ljubljani

Obiskovalcem so na razpolago prostori za tenis, balinanje, prhe na prostem, za odbojko itd. Izposojevanje čolnov. Gorka in mrzla jedila. Izborna pijača. Cene nizke!

ODEON — kavarna — bar — Poljanska cesta 7

Papirnate servijete in krožnike blagajniške bloke in knjige ter vse potrebščine za pisarne priporoča po najnizjih cenah trgovina s papirjem

Ivan Rozina

Velika izbira kemičnih in oljnati barv, šolskih, študijskih in umetniških barv - Firneži, laki, steklarški in mizarski klej, šelak, špirit denat, lužila »Artic«, tuši, pastele ter sploh vse slikarske in pleskarske potrebščine - Velika zaloga vseh vrst vedno svežega mavca - Najnižje cene in najboljša postrežba

LJUBLJANA

trgovina barv in lakov

(preje »Orient«)

Prodajalna Tyrševa (Dunajska) cesta 14 poleg trgovine Schneider & Verovšek

Originalne
pristne kranjske klobase
dobite pri
Josip Rozman
Ljubljana, Sv. Petra c. 83

Steklo
Porcelan
Keramika

Avgust Agnola
Ljubljana
Tyrševa cesta št. 10

Telefon št. 2478

Kompletne opreme za gostilne, restavracije, kavarne in bare

„NA-NA“ gostilna „PRI KORLNU“
Ljubljana, Tyrševa cesta 12

Prisnna vina odlikovanih vinogradnikov

Prvovrstna kuhinja! Vsak čas topla in mrzla jedila — Vsak petek sveže morske ribe — Abonenti se sprejemajo! — Cene zmerne! Postrežba točna! — Za cenj. obisk se najtopleje priporoča »NA-NA« GOSTILNA »PRI KORLNU« - dolgoletni plač. natakar restav. »Šestica«

Alojz Pauschin
Ljubljana, Wolfova ul. 6

TELEFON 31-96

Zaloga stekla in porcelana

Glavna zaloga original Japan servisov

Cene zmerne! Postrežba točna! Oglejte si zalogo!

Modni salon

Ivana STEGNAR

Ljubljana, Stritarjeva 9

priporoča svojo veliko zalogo

DAMSKIH KLOBUKOV

domačega izdelka po najnovejših modnih oblikah in nizkih cenah — Žalni klobuki vedno v zalogi — Popravila izvršujemo točno in cenno!

Posredovalnica za službe

Ljubljana, Šelenburgova ulica 7-I

se priporoča cenj. hotelirjem, restavratrjem in gostilničarjem glede dobrih kuharic, natakaric in drugega pomožnega osoba

TELEFON 30-53

Za časa velesejma cenena prenočišča ženskim osebam

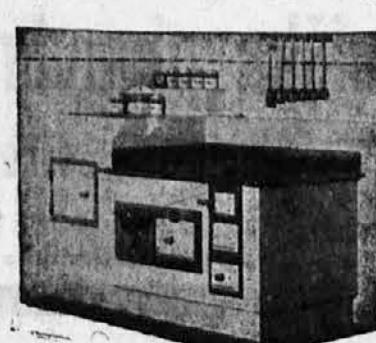
Cenj. damam in gospodom se najtopleje priporoča MODERNO UREJENI

FRIZERSKI SALON

Ivanuša Matija

PALAČA »VIKTORIJA«

LJUBLJANA, ALEKSANDROVA 4



Oselji Vinko

pečarski majster

Kranj

Mestni trg št. 18



Miškec Mirko
brusilnica stekla in ogledal
Ljubljana VII, Medvedova 38
Telefon 35-75

I Z D E L U J E M
za stavbno in pohištveno mizarstvo: brušena ogledala in steklo, izložbene šipe
Zahtevajte moj cenik brezplačno

Ogledala-steklo
za hotele, kavarne in restavracije

Cene brezkonkurenčne!
Dobava takoj!

Popravljam vsa stara ogledala — takoj čisto kot nova dobro in poceni!

VINA



domača in dalmatinska, črno
vino posebne kvalitete za kri-
žanje kislih vin
nudi v vsaki množini

P. Matković & Komp.
Celje

Vzorci na razpolago!

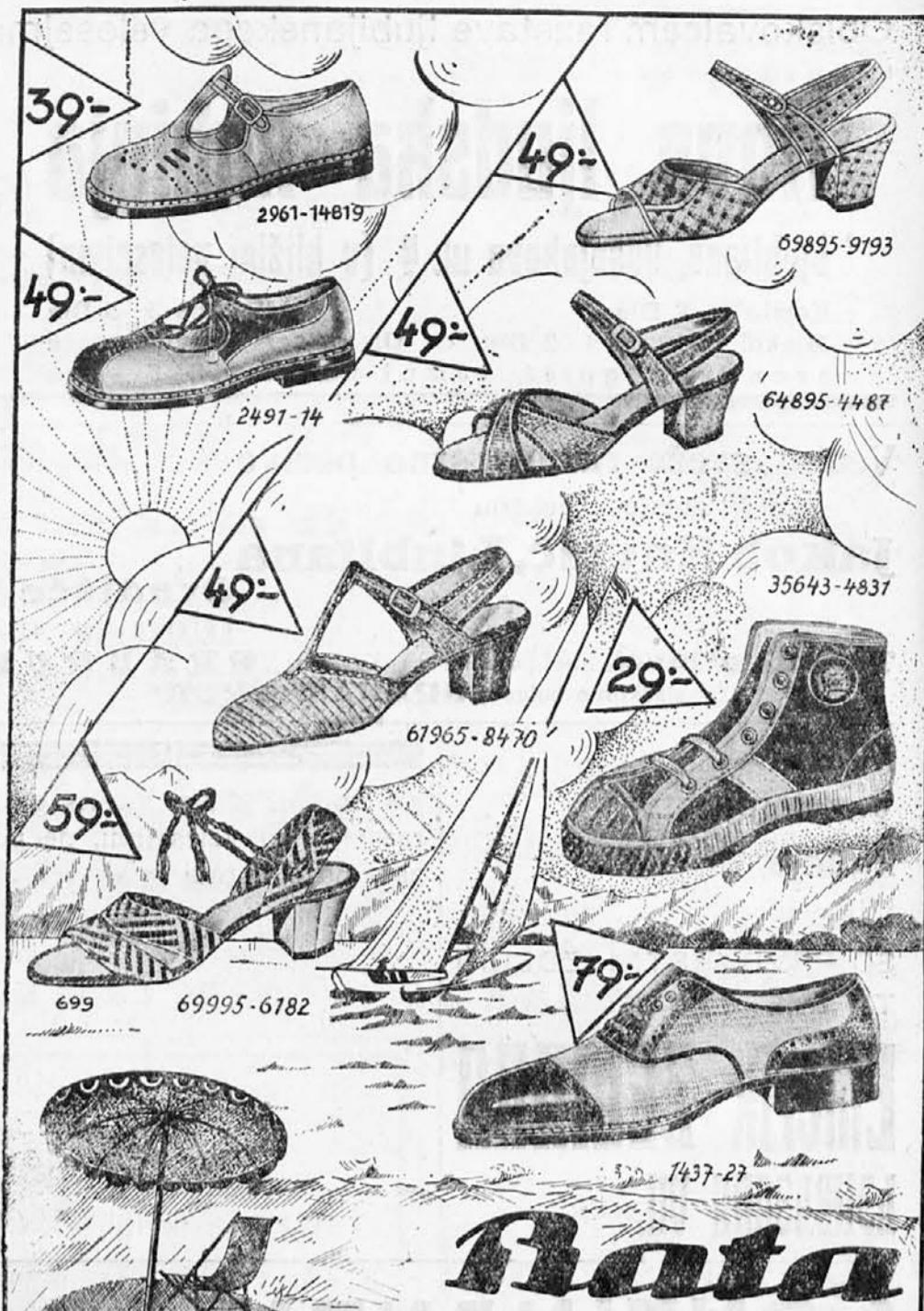
VSE VLOGE DENARNIH ZAVODOV

in vrednostne papirje, vojno škodo, vam takoj vnovči in kredite na
hranične knjižice vam izposluje. — Vlagatelji in dolžniki glede poravnave
vaših dolgov pri denarnih zavodih in glede terjatev v hraničnih knjižicah
se obrnite edino na strogo solidno tvrdko
AL. PLANINŠEK, TRG. BANČNA POSLOVALNICA, Ljubljana, Beethovnova
ulica 14/I, vrata 19. Telefon 35-10

3 edilni listi morajo biti lični!

Zato jih pišite s **pisalnim strojem** in jih razmnožite na
šapirograf ali ciklostil aparatu

Najceneje
pri Baraga Ludv., Ljubljana, nebotičnik



Delniška pivovarna „UNION“

— Ljubljana, Laško in Maribor —

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

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“
— Ljubljana, Laško in Maribor —