

Gostilničarski list

Državna licejska knjižnica
v Ljubljani

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mežiško dolino v Celju“. Uredništvo in upravnništvo se nahaja na Bregu »Na Škarpi« pri Celju. Naročnina za nečlane letno 30 Din, člani gostilničarske »Zveze« dobivajo list brezplačno

6. štev.

V Celju, dne 20. junija 1924.

Leto II.

»Zveza gostilničarskih zadrug v Celju« namerava prirediti v mesecu juliju 1924 kongres v Radencih pri Gor. Radgoni, na katerem se bode razpravljalo o splošnem delu in protestiralo proti nezaslišanemu odločevanju točilnih taks. Enaki kongresi se vršijo tudi v Beogradu, Splitu in Novem Sadu.

V zmislu tega prosimo vse zadruge, da nam v najkrajšem času poročajo primerni čas. Dnevni red naznanimo podrobneje pismenim potom.

Načelstvo.

Poziv vsem gostilničarskim zadrugam.

Bliža se doba velikih prireditev. Najrazličnejša stanovska, kulturna, gospodarska in dobrotvorna udruženja uporabljajo poletni čas za to, da na velikih zborovanjih, anketah in konferencah, izletih in shodih poglobljajo svoj program, utrjujejo stanovsko zavestnost in širijo svoje kulturne, gospodarske in socialne težnje. Zbirajo sile, da jih utrjujejo v borbenosti in vztrajnosti, da obujajo vero v svoje ideale in jim z novimi sredstvi iščejo novih potov širjenja.

Volja in težnja za napredkom je pri nas razvita do močne višine. Nestrpno iskanje novih potov, ustvarjanje novih in združevanje razmetanih sil v močne bojne vrste označuje našo življenjsko silo in so dokazi, da je med nami bodočnost svetlejša od preteklosti in boljša od sedanjosti.

Ljubljanski velesojm je viden in osredotočen izraz razvoja in stanja našega materialnega gospodarstva. Tu se steka rezultanta naših kulturnih, gospodarskih, socialnih in političnih komponent. Udejstvovanja in ustvarjanja stanovskih organizacij, kulturnih udruženj, socialno-političnih stremeljenj v narodu kažejo svoj koristni uspeh in učinek v stanju naše industrije, trgovine in obrti. Tukaj je vidna naša kultura, naša socialna politika, naša socialno-higijenska prizadevanja. Brez kulture, brez socialne politike ni industrije; brez industrije ni kulture in ne drugih izrazov narodovega duševnega in etičnega udejstvovanja.

Ta ozka vez in medsebojna notranja odvisnost med industrijo, trgovino in obrtjo in med našimi najrazličnejšimi stanovskimi, kulturnimi in gospodarskimi prostimi udruženji mora biti dokumentirana tudi zunanje vidno. Zato je nujno potrebno in v korist stvari same, da se ob času razkaza našega materialnega gospodarstva ob priliki IV. ljubljanskega velesojma v avgustu mesecu od 15. do 25. vrše istočasno tudi vse druge naše velike prireditve stanovskega, kulturnega, športnega itd. značaja.

Svet naj vidi vse komponente našega ustvarjanja zbrane v eni mogočni vrsti, da se bo delu naših rok in našega razuma, naši kulturi in našemu gospodarstvu klanjal.

Zato ne cepimo moči in pokažimo se v celoti. In zopet je zato najlepša prilika čas letošnjega ljubljanskega velesojma.

Da nam bo omogočeno udeležiti se skupno velesojma v Ljubljani, prosimo vse zadruge, da nam sporoče dan odhoda. Zveza bo potem izbrala najprikladnejši dan za skupni sestanek v Ljubljani ter to pravočasno zadrugam naznanila.

Gostilničarska in krčmarska obrt ter prodaja alkoholnih pijač na drobno in debelo z ozirom na taksni zakon.

Ministrstvo trgovine in industrije je z razpisom z dne 21. februarja 1924, št. 648/III, odredilo sledeče:

1. Pravilnik ministra za notranje zadeve uvaja za celo državo krajevno gostilničarsko in kavarniško ter osebno pravico. Krajevna pravica je vezana na zgradbo, koje sposobnost, da se v njej izvršuje gostilničarska in kavarniška obrt, je potrjena po predpisih omenjenega pravilnika. To svojstvo poslopja predstavlja dejansko realno pravico, ki more preiti na vsakokratnega lastnika poslopja. Osebna pravica pa je čisto individualne prirode.

Presoja krajevne in osebne sposobnosti se vrši izključno po odredbah omenjenega pravilnika in preide iz pristojnosti obrtnega v pristojnost policijskega (političnega) oblasti.

Pojem gostilničarskega in kavarniškega obrta se razume v širšem zmislu, kakor to stori obrtni red. Kavarniška obrt vsebuje brez razlike vse pravice § 16., točke b, c, d, e, f in g obrtnega reda. Gostilničarski obrt pripada poleg tega še pravica do prenočevanja potnikov, dočim kavarniška obrt nima te pravice. Tem obrtom pripadajo omenjene pravice brez izrecne navedbe v izdanih potrdilih o krajevni in osebni sposobnosti. Ali prej, predno bi te obrti mogle začeti i obrt po točkah a, b, f in g § 16 obrtnega reda, morajo predhodno dobiti dovoljenje za točenje alkoholnih pijač. Samostojno izvrševanje obrti po točki a, b in g imenovanega paragrafa po navedenem pravilniku ministra notranjih zadev ni več mogoče, temveč mora biti združeno s pravico do točenja alkoholnih pijač.

Priprava in prodaja toplih in mrzlih jedi po točki b § 16. obrtnega reda, ki se vrši samostojno in brez zveze z obrtjo po točkah a, c, d, e, f in g prej omenjenega zakona, ne spada pod kavarniško in gostilničarsko obrt in se obravnava i nadalje izključno po obrtnem redu.

Prodaja vina in ostalih alkoholnih pijač na debelo in prodaja alkoholnih pijač na drobno v zaprtih posodah, katera trgovina je bila po obrtnih predpisih vezana na prijavo obrti pri obrtnem oblastvu, zavisi po omenjenem pravilniku finančnega ministra od predhodnega dovoljenja finančnega oblasti. Tem obrtom pripadajo slične pravice in dolžnosti kakor točenju pijač na drobno.

2. Vsi prej omenjeni posli z novimi predpisi niso prestali biti obrti in obdrže značaj koncesioniranih obrtov. Vsled tega mora stranka pred početkom izvrševanja obrti s posebno vlogo prositi pri pristojnem obrtnem oblastvu za vpis v obrtni register. Tej vlogi je treba priložiti pridobljena potrdila o krajevni pravici, o osebni sposobnosti in o pravici točenja alkoholnih pijač.

Obrtno oblastvo potrdi to okolnost in izvrši na osnovi tega vpis brez predhodnega zaslišanja občine in pristojne zadruga. O vpisu v register izda to oblastvo potrdilo. To potrdilo, zajedno s potrdilom o krajevni in osebni sposobnosti in z dovoljenjem za točenje, stopi na mesto dosedanje koncesije. Na ta način se postopa v slučaju gori omenjene trgovine z alkoholnimi pijačami.

Pri vpisu v obrtni register se razlikuje samo kavarniška ali gostilničarska obrt brez naštevanja poedinih pravic, ki jih predvideva § 16 zakona.

Če se ta prijava ne izvrši, postopa obrtno oblastvo po predpisih obrtnega reda.

3. Z ozirom na rečeno se smatrajo v pogledu gostilničarske in krčmarske obrti in ostalih predpisov o prodaji alkoholnih pijač za ukinjene vse odredbe obrtnega zakona, ki se nanašajo na potrdilo sposobnosti zgradbe in osebe, kakor tudi predpisi, ki se nanašajo na izdaje dovoljenja za izvrševanje obrti na namestnika ali zakupnika, prenos in odvzete obrtne pravice na prestopke in kazni in na postopek in prizive. Vsi ostali zakoniti predpisi pa, ki se nanašajo na te zadeve in posli, kojih navedena pravilnika ne zadevata, posebno oni, ki se nanašajo na policijsko nadzorstvo, na obrtno zadrugo in na obrtni register, ostanejo i nadalje v veljavi. Zakon o točenju in prodaji na drobno žganih alkoholnih pijač od 23. junija 1881 drž. zak. št. 62, je istotako razveljavljen z omenjenima pravilnikoma.

Za mladoletne in vdove se zahteva potrdilo o osebni sposobnosti in potrdilo o pravici točenja. Od takse za osebno pravico so oproščeni samo mladoletni otroci in pravne osebe. A morajo zato imenovani nastavitv poslovodje, ki morajo donesti potrdilo o osebni sposobnosti. Udova ni oproščena te takse. Takso za pravico točenja plačajo i mladoletni otroci i udova. V pogledu gostilničarske in krčmarske obrti je § 56 obrtnega reda stavljen izven veljave.

Poslovodja je po novih predpisih dopusten, zanj se ne zahteva ne potrdila o osebni sposobnosti, ne prijave pri obrtnih oblastvih. Njega more odobriti le finančno oblastvo, razven v slučajih, omenjenih v predidčem odstavku.

Zakup je pri vseh gori omenjenih obrtih nedopusten.

Vsi poslovodje in vsi zakupi, ki datirajo pred dnem, ko so stopili novi predpisi v veljavo, ostanejo nedotaknjeni. Odredbe izdanih pravilnikov o zakupih se uporabljajo samo za obrte, ki se otvorijo po uveljavljenju novih predpisov.

Z ozirom na zgornje izvrši politično oblastvo I. stopnje v tej svoji lastnosti instruksijsko postopanje in kot obrtno oblastvo I. stopnje vpis v obrtni register te koncesionirane obrti. Dosedanji vpisi trgovine z alkoholnimi pijačami ostanejo neizpremenjeni.

V instruksijskem postopanju z ozirom na prošnjo za priznanje krajevne pravice naj se zasliši tudi gostilničarska zadruga, dasiravno po novih določilih to ni predpisano.

Dogovorno z gospodom velikima županoma rešuje spise v predmetnih zadevah, v kolikor spadajo v pristojnost županijskih oblastev, zaenkrat še tukajšnji urad.

Dr. Marn.

Trgovci z vinom in takse.

Tarifna postavka 61. taksnega zakona predpisuje takso za gostilniško in kavarniško pravico v določenem poslopju. Pravilnik ministrstva notranjih del k temu zakonu določa v členu 1., da mora dobiti poslopje, kjer naj se izvršuje gostilniška ali kavarniška obrt (gostilna, hotel, kavarna, krčma), krajevno pravico. Niti zakon, niti pravilnik ministra, v čegar področje spada podeljevanje krajevne pravice (za določeno poslopje), ne omenja nikjer, da se zahteva krajevna pravica tudi za trgovine z vinom na debelo. Jasno je torej, da za takšno trgovino krajevne pravice ni treba, ker se vendar ne more prištevatv trgovinska obrt h gostilničarski (gostilna, hotel, kavarna, krčma).

Tarifna postavka 63. taksnega zakona zahteva osebno pravico za poklicno (profesionalno) izvrševanje gostilničarske obrti, oziroma za poklicno točenje pijač vobče. Pravilnik ministra notranjih del, ki določa poglavje za podeljevanje osebne pravice, ne omenja nikjer trgovine z vinom na debelo. Trgovci z vinom na debelo torej ne potrebujejo osebne pravice za poklicno točenje pijač, ki jo podeljujejo obrtne oblasti.

Ker so obrtne oblasti vezane na določbe pravilnika ministrstva notranjih del, ta pravilnik pa ne pozna krajevne pravice in osebne pravice tudi za trgovce z vinom na debelo, je jasno, da od oseb, ki priglasijo izvrševanje trgovine z vinom na debelo, obrtne oblasti

ne morejo zahtevati, da plačajo takso za krajevno in osebno pravico po tarifni postavki 61. in 63. taksnega zakona.

Pri izvrševanju predpisov o pobiranju taks po tar. post. 61. in 63. (za krajevne in osebne pravice) ter po tar. post. 62. taksnega zakona (pravica za točenje) pa so v nekaterih konkretnih primerih zahtevale finančne oblasti, da trgovec z vinom na debelo pridobi tudi krajevno in osebno pravico ter plača seveda tozadevno visoko takso. Ta zahteva ima oporo v členu 1. in 2. pravilnika ministrstva financ k preje navedenim tarifnim postavkam, ki predpisuje, da je dati točarinsko pravico šele tedaj, ko se stranka izkaže s krajevno in osebno pravico.

Dogajalo se bo, da bo politično oblastvo, ki se drži predpisa ministrstva notranjih del, odločilo, da za trgovino z vinom na debelo ni potrebna krajevna in osebna pravica, finančno oblastvo, ki izvršuje pravilnik ministrstva financ, pa bo odreklo izdajo točarinske pravice, ker se stranka ne bo mogla izkazati, da ima krajevno in osebno pravico.

Ker je jasno, da obrti trgovine z vinom na debelo, ki se običajno sploh ne izvršuje drugod, kakor v pisarniških ali celo stanovanjskih prostorih ter trgovec dostikrat nima niti lastnih kleti, ni mogoče istovetiti z gostilniškim obrtom, ki se izvršuje v določeni zgradbi, je zato določba gori omenjenega pravilnika finančnega ministrstva, po kateri bi bila potrebna trgovca z vinom tudi krajevna in osebna pravica, ne samo nasprotna z določbami pravilnika ministrstva notranjih del in zakona o taksah, temveč tudi nezmisliva.

Opozorjamo zato one trgovce z vinom na debelo, od katerih bi politične oblasti zahtevale, da si pridobe tudi krajevno in osebno pravico, da se takoj pritožijo na ministrstvo notranjih del, oziroma na generalno direkcijo posrednih poreza.

Čiščenje plesnivih sodov.

Pri največji pažnji in skrbnem kletarstvu se prigodi, da prazni sodi plesnijo od znotraj; posebno se to prigodi pri transportnih sodih, katere stranke prazne vračajo. Pri takih sodih vzamemo dno iz soda, da ga lahko popolnoma izčistimo. Ako se pri odstranjenju plesnobe zapazi, da so pod plesnobo doge črne, je to znamenje, da je plesnoba že globoko v lesu. Navadno se to pripeti, ako so v sodu rumene plesnive pege. Te pege se morajo globoko iz lesa izločiti, v slučaju, da je slab sod, se morajo dotične doge odstraniti in nadomestiti z novimi. Ako je cel sod od znotraj plesniv, tedaj je najbolje sod iz kleti odstraniti ter ga za kaj drugega in ne za tekočino uporabiti.

V slučaju, da je plesnoba bela ali belkasta ter še ni globoko zajedena v les, se izriba z mrzlo vodo in močno krtačo, potem s paro izpari, ako nimamo parnega kotla pa z vročo vodo z dodatkom sode vestno izčisti. Sod se zažvepla, potem pa z vinskimi drožami zakuha ter po ohlajenju z mrzlo vodo oplahne. Rabi se tudi po čiščenju z mrzlo vodo živo apno, katero sicer vsled vročine plesnobo popolnoma uniči, vendar to ni priporočljivo, ker v lesu ostane nekaj kislobe in duha po apnu. Priporočajo tudi žvepleno kislino, katero vlijemo v sod ter ga tako dolgo sučemo, da je vsa notranjost soda mokra. Čez nekaj časa sod izpraznimo, ga skrbno z vročo vodo izmijemo in izribamo ter z mrzlo vodo izplahnemo. Ko se je sod posušil, ga zažveplamo.

Deset zlatih pravil za manjšega vinskoga kupca.

Znani vinarski strokovnjak, vinarski nadzornik Stummer v Češkoslovaški, je razposlal glasom »A. W. Z.« št. 10 sledeča pravila:

1. Kupuj vino po okusu in se ne brigaj za grade (stopnje) vinske tehtnice. Ne pogodi se z vinogradnikom samo glede cene za liter, ampak tudi glede dostave soda, odvoznih stroškov in glede dneva polnenja. Trošarina gre na tvoj račun; manj kakor 50 litrov ne smeš kupiti.

2. Napolni vino v dobro osnaženo, že rabljeno, cimentirano posodo. Plesnjiva ali taka z očetnim duhom pokvari najboljše vino.

3. Zažgi pred natakanjem vina v vedrski sodček približno za eno znamko velik kos žvepla; to vinu ne škoduje in ga obvaruje pred marsičem. Ako žveplo ne gori v sodu, ga moraš še enkrat temeljito osnažiti.

4. Ne vozi vina po železnici, ako je zelo mrzlo in velika vročina.

5. Deni vino takoj v klet in položiti sodček tako visoko, da ga lahko deneš na pipo. Izpolni sodček z dobrim vinom in priskrbi si čep, ki bo natančno zaprl veho in ki se bo še nekoliko namakal v vinu. Pri transportu ovij čep s capico; ležečemu vinu pa to zelo škoduje.

6. Pusti kupljeno vino najmanj 14 dni do tri tedne ležati, da si odpomore od vožnje in dopolnjev izpuhtevajoče vsak teden z dobrim vinom. Ako postane vino motno ali rjavo, črno ali vlačljivo, kar se pa zgodi redkokdaj, se ne smeš ustrašiti. Pusti vino še ležati in vprašaj za svet umnega kletarja.

7. Ko si sod načel, naj hitro steče. Do polovice napolnjen sod se kmalu pokvari. Staro vino se drži v steklenicah mnogo let, novo pa se mora kmalu izpiti.

8. Ako polniš steklenico, ne rabiš k temu niti pipe niti lija, ampak samo »šlah« (črevo). Vzemi skrbno osnažene steklenice in poduhaj vsako pred polnjenjem. Kupi dobre in zdrave zamaške in ne rabi starih zaduhljivih, morda celo pivskih. Pri polnjenju se mora črevo skoraj dotikati dna steklenice, da vino v steklenici polagoma vstaja; ne pusti, da bi vino v curku brizgnilo v steklenico. Polne steklenice se morajo v kleti ležati shraniti.

Prazen sodček se mora nemudoma tako dolgo pomivati, da teče iz njega samo čista voda. Sodček se naj dobro izcedi in v vlažnem stanu zažvepla s trikratno izmero prej navedene množine. Žveplanje se mora ponoviti vsakih šest tednov. Ako sod ni tvoj, ga moraš takoj vrniti.

10. Vina ne ostani dolžen, plačano vino ima boljši tek.

Nevaren sovražnik naših sadovnjakov.

Pred par dnevi so me pozvali v večji, dobro oskrbovan sadonosnik v bližini Maribora, češ da se je pojavil nek neznan škodljivec. Dospevšemu v nasad, se je nutil mojim očem nad vse žalosten prizor: Sadno drevje oglodano do golega, cvetje in sadni zarodek uničen popolnoma, sadovnjak napravi utis, kot bi ga osmodil plamen. Kmalu najdem med poslednjimi ostanki listja razmeroma majhno, 2—2,5 cm dolgo rumenkasto-zeleno gosenico, s 5 parov nog. Bila je gosenica zmrzlikarja ali malega zimskega pedica (lat.: Cheimantobia brumata, nemški: der kleine Frostspanner.)

Zmrzlikar napada vsa sadna plemenca, najljubše so mu pa češnje in

jablane. Škoda, ki jo povzroča, je velikkanska, ker ne uniči samo letošnjega pridelka, temveč poškoduje in oslabi drevje za več let. Gosenice se lotijo listja najprej na ploskvi in ga preluknjajo. Doraščajoče ga oglodajo popolnoma, da ostanejo sami peclji. Tudi cvetje in pravkar nastali zarodek uživajo z enakim apetitom. Ko so gosenice dorasle, se spuste po pajčevinasti niti na tla, se zarijejo plitvo v zemljo in zabubijo. Buba ostane v zemlji celo poletje, do pozne jeseni. Šele koncem oktobra in meseca novembra, ko nastopa prvi mraz, prilezejo na dan metuljčki, samci in samice. Dočim so samci popolnoma razviti, imajo samice mesto kril le štiri kratke izrastke in zategadelj ne morejo leteti. V nadomestilo pa imajo tri pare prav krepkih nog, s katerimi izvrstno tekajo. Po dnevu se skrivajo samci v razpokah po deblu in vejah, zvečer pa ožive in letajo po zraku. Samice pa takoj, ko so zapustile bubo, tečejo po zemlji do prvega sadnega drevesa in plezajo po deblu navzgor. Ko se na deblu sparijo, samci kmalu nato poginejo, samice pa hite dalje v krone, kjer odlagajo med brstje prilično 200—250 jajčec v več manjših kupčkih. — Jajčeca so obdana z močno kožo in jim ne more škodovati najostrejša zima. Ko začne spomlad drevje odganjati in zeleneti, izlezejo gosenice, ki se naglo razvijajo in obžro drevje v par dneh do golega.

Katastrofalen nastop pedica v okolici Maribora nam bodi glasen opomin, da ne držimo rok križem, temveč ga zatiramo z vsemi razpoložljivimi sredstvi. Ako se ne posreči, da ga iztrebimo letos, zna nastopiti prihodnje spomlad v neprimerno večjem obsegu in bodo naši krasni sadovniki uničeni popolnoma. — Zato svetujemo vsem onim, v kojih nasadih se je ta neljubi gost letos pojavil, da poškrope nemudoma vse napadeno drevje (ako so na njem še gosenice) z enim naslednjih insekticidov: 1. z 1,5% tobačnim izvlečkom, kateremu je pridati dva kg mazljivega mila, ali 2. z 1,5% klorbarijem (Clorbarium), ki se raztopi enostavno v 100 litrih vode; ali 3. z 1/2% arsokolom, takisto brez vsake druge primesi (dobi se pri Sadjarskem in vrtnarskem društvu v Ljubljani) ali 4. s švajnfurtskim zelenilom (Schweinfurtergrün). 50—60 g tega zelenila se pregnete z nekaj vode ter raztopi nato v 100 litrih vode. Priporočljivo je tudi pridejati nekaj apna. Še bolje je primešati navedene množine švajnfurtskega zelenila 1% bakrenoapneni zmesi (burgundska mešanica), da preprečimo ob enem razširjanje škrlupa (krastovec, fusikladij).

Prizadeti kakor tudi vsi ostali posestniki mariborskega okoliša (odnosno povsod, kjer se je pedic pojavil) naj uporabljajo nadalje v svojem interesu zanesljivo in uspešno sredstvo: takozvane lepljive pasove. Te pasove priredimo v drugi polovici meseca oktobra tako, da osnažimo prilično poldrugi meter od tal raskavo skorjo na deblu, zamažemo morebitne razpoke še z glino, da samica ne more zlesti pod pasom v vrh drevesa. Nato opašemo deblo z močnim, 15 cm širokim papirjem in ga pritrdimo spodaj in zgoraj prav tesno k deblu s kakim primernim motvozom. Končno namažemo papir okrog in okrog kake tri prste na široko in dva milimetra na debelo s primernim lepivom, ki mora ostati več mesecev lepljivo. Posebno je paziti, da ne pustimo pod ali nad pasom kakega prehoda, po katerem bi mogla splezati pedičeva samica navzgor v krono drevesa.

Lepivo mazati naravnost na deblo, je škodljivo, zlasti še pri mladem drevju z nežno skorjo. Ako ima drevo

kol, napravimo seveda tudi na tem lepljivi pas. Tu pa lahko lepivo namažemo kar naravnost na kol.

Lepljive pasove je od časa do časa pregledati, da li ni lep že popolnoma pokrit z žuželkami ali izsušen, da več ne učinkuje. V tem primeru jih je obnoviti s tem, da pasove nanovo prevlečemo s svežim lepivom.

Zgodaj spomladi pasove odstranimo in jih sežgemo. Neposredno preden začne drevje odganjati, je dobro pasove še enkrat namazati z lepivom, da polovimo gosenice, ki so izlezele iz jajčec, odloženih spodaj pod pasovi. Slednje uničimo tudi, ako namažemo deblo s 15% drevesnim karbolinejem (dendri-dom, arborinom).

Ker zavisi uspeh v prvi vrsti od dobrega lepiva, je sklenila poskrbeti Podružnica Sadjarskega in vrtnarskega društva za Maribor in okolico isto svojim članom po lastnih cenah. Zanimanci naj javijo svoj naslov čimprej, da bo mogoče nabaviti lepivo pravočasno.

Prof. Jos. Priol,
predsednik Podružnice Sadjarskega in vrtnarskega društva za Maribor in okolico. — Vinarska šola.

Stanje goric v Sloveniji.

Na podlagi raznih poročil v tu- in inozemskih listih se lahko reče, da so gorice dobro prezimile. Lepi, krepki poganjki, kateri so se razvili zadnje tedne pod vplivom toplih solnčnih žarkov, so ovrgli prejšnje dvome, da bi gorica v Sloveniji trpele vsled hude zime. Nekaj očes pozebe vsako leto. Nastavek grozdja pa ni obilen. Nekatere vrste kažejo bolj, druge manje, sorazmerno po zemlji, legi in obdelovanju. Deževno vreme lanskega julija in avgusta ni dalo pričakovati boljšega nastavka. Od cvetja bo sedaj vse odvisno. Ako bomo imeli v tem času lepo, solnčno vreme, se bo cvet naglo oplodil in marsikaj se bo rešilo. Na mnogih krajih je toča naredila občutno škodo, kar pa je bolj krajevnega pomena. Pač pa je letos zelo rano nastopila peronospora vsled zadnjih nalivov in toplih vlažnih noči. Na mnogih listih sem našel po tri do pet infekcij, kar je za sedajni čas izredno in bi kazalo, da je prva infekcija že minila neopaženo. Mogoče pa je tudi, da se vsled lanskega silnega okuženja, ki nam je pobralo še v septembru polovico bratve, razvijajo zimski trosi tako bujno. Vsekakor se bo treba držati pravca: škropiti, škropiti, škropiti! Oidij (pepel) še dosedaj ni napadel niti onih rastlin in trsov, ki so mu sicer najbolj podvrženi, vendar se radi tega žveplanje ne sme zanemarjati. Slabo vreme je vrglo letos vso goričko in poljsko delo na kup in radi tega bo morda mnogi vinogradnik zamudil pravočasna spomladanska dela v vinogradih.

Vinske cene so stalne in se ojačujejo. Vse kaže, da je najhujša kriza že minila in da se vračajo normalne razmere.

R. Košar.

Zadružna poročila.

Občni zbor Gostilničarske zadruge v Mariboru. Dne 2. junija 1924 ob 3. uri popoldne se je vršil občni zbor Gostilničarske zadruge v Mariboru v gostilniških prostorih načelnika gosp. Franja Kučera. Občnemu zboru so prisostvovali načelnik Zveze gosp. Božič, podnačelnik mariborske Zadruge gosp. Josip Žnuderl in tajnik. Gosp. načelnik Kučera poda občirna poročila o delovanju Zadruge, katera se vzamejo soglasno na znanje in odobrijo. Tajnik poroča obširno o blagajniškem stanju in o težkočah pri izterjavanju članarine.

Pri tej točki se je razvila ostra debata. Načelnik Zveze stoji na stališču, da mora biti vsak obrtnik član zadruga glasom obrtnega zakona ter se lahko članarina potom okrajnega glavarstva iztirja. Povdarjal je, da more potrditi usposobljenost posameznega prosilca nove koncesije le zadruga, ker nevesči uradnik, kateri ni sam strokovnjak in nima usposobljenosti, mu ne more izdati izpričevala usposobljenosti. Priporoča, da se obrtniki bolj zanimajo za zadrugo in zahteva, da se od vseh oblasti zadruga vpoštevajo pri podelitvi novih koncesij, kar je tudi na vprašanje Zveze Ministrstvo trgovine in industrije priznalo. G. Žnuderl temu ugovarja ter dokazuje postopanje Okrajnega glavarstva v Mariboru v dveh slučajih ter pripominja, da se naj zadruga razpusti, ker nimajo nobenega pomena. Navzoči so to njegovo poročilo vzeli z odobravanjem na znanje, čemur pa iz stvarnih razlogov načelnik Zveze ostro ugovarja ter dokaže važen pomen lastne organizacije, bodisi pri zastopanju pred sodiščem ali pri drugih oblasteh. Po tem stvarnem dokazu sklenejo člani zopetni pristop Zadruga k Zvezi ter se preide na slučajnosti. Pri slučajnostih kritizirajo posamezniki, kako oblasti dovoljujejo vinotoč čez ulico, javno nemško hujskanje in kričanje v lokalih, kjer točijo čez ulico. Posamezniki izjavljajo, da odložijo koncesije svoje obrti, ako v doglednem

času oblasti vkljub večkratnim vloženim pritožbam tega izzivanja in kršenja obrtne pravice ne preprečijo. Pri slučajnostih se zaveže načelnik Zveze, da vpraša za mnenje o pomenu zadrug Ministrstvo trgovine in obrti in Trgovsko zbornico v Ljubljani, kar prinašamo razpis Ministrstva trgovine in industrije v Ljubljani. — Po občni odobritvi vseh poročil zaključil načelnik g. Kučera občni zbor.

Prejeli smo: Pred kratkim sem bil na potovanju po krasni Savinjski dolini. V neznosni vročini sem postal neusmiljeno žejen in se napotim v najbližnjo gostilno ob cesti. Naročil sem si četrtinko vina in dasiravno nisem vinski brat, pil sem še drugo in tretjo

četrtinko, ker vino me je samo sililo do tega. Vprašam gostilničarja, od kod ima to okusno, izborno kapljico. Gostilničar mi pravi: »To vino dobivam iz Franja Cajnka vinske kleti v Slovenj Gradcu, kateri ima lastne vinograde v ljutomerskih, haloških in mariborskih goricah ter kupuje in prodaja vina le iz boljših vinorodnih krajev. Franjo Cajnko ima veliko založno klet v Slovenj Gradcu, na željo pa tudi pošlje vino strankam naravnost iz svoje kleti pri vinogradu«. Tudi po drugih gostilnah sem našel zelo dobro okrepčilo od goraj imenovane tvrdke. Vsa čast gostilničarju, ki toči tako izborno kapljico, ponosni pa smo tudi na mlado, zavedno slovensko trgovino v Slovenj Gradcu, katera oskrbuje gostilničarje s tako dobrim, pristnim domačim vinom. Popotni Joža.

Konferenca gostilničarjev in kavarnarjev v Beogradu. Dne 11. junija 1924 se je vršila v Beogradu konferenca gostilničarjev in kavarnarjev, katere so se v precejšnjem številu udeležili tudi gostilničarji in kavarnarji iz prečanskih pokrajin. Na kongresu se je razpravljalo o vseh aktualnih vprašanjih gostilničarske stroke. Osobito so se čule ostre pritožbe proti previsokim taksam in proti kaznim, ki se nalagajo za vsako, še tako malenkostno napako pri registru, ki so ga dolžni voditi gostilničarji o prodaji žganja. Končno se je sklenilo, da se skliče dne 26. septembra 1924 v Beograd kongres vseh gostilničarjev in kavarnarjev naše države, da sklepajo o korakih, ki naj se ukrenejo, da se omili sedanji položaj gostilničarske stroke.

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

Odgovorni urednik: Franc Poderžaj.

Tisk Zvezne tiskarne v Celju.

Večjo množino **pristnega**

„**Ljutomerčana**“

letnik 1921 in 1921
lastnega pridelka, odda
F. Seršen
v Ljutomeru.

Delniška pivovarna Laško

priporoča

svoje priznane najboljše izdelke:
**Marčno, Dvojno marčno,
Eksportni ležak in Porter.**

GOSTILNIČARJI!

POZOR!



POZOR!

IVAN NARAKS

najstarejše podjetje

IZDELOVANJA SODAVICE IN POKALIC

LOŽNICA PRI ŽALCU

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

Mantel Karel

slasčičar

Ozka ulica - **CELJE** - Ozka ulica

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

Postrežba točna. Cene zmerne.

Strešno in zidno

opeko

po najnižjih cenah
ima vedno v zalogi

Franc Sodin

Bukovžlak **CELJE** Ljubečno

IZBORNA DALMATINSKA

VINA

nudi v vsaki množini

I. P. MATKOVIĆ

CELJE, GLAVNI TRG 1

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

Za obilna naročila se priporoča

Franc Kovačič
Arclin **Vojnik**

Zvezna tiskarna

V CELJU

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

Knjigoveznica.

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

F. Kunšek, Celje

fotograf

Cankarjeva 9, nasproti pošte.

Prevzame tudi vsakovrstna povečanja po zelo ugodnih cenah.

CELJSKA POSOJILNICA

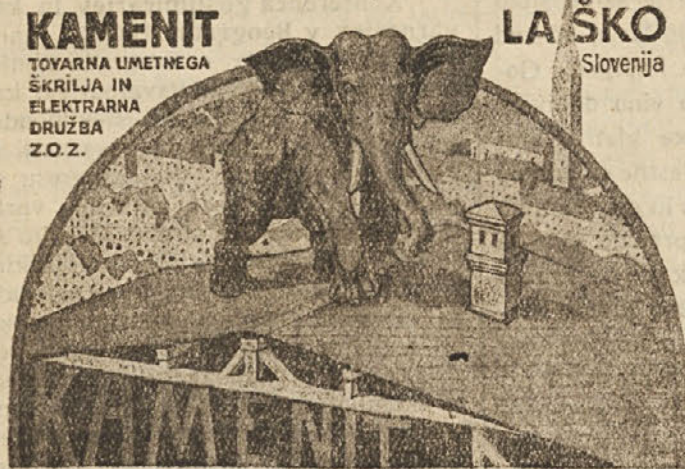
Stanje hranilnih vlog
čez Din 30,000,000.—

Nar. dom (na oglu v pritličju)

Stanje hranilnih vlog
čez Din 30,000,000.—

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

Obavlja vse denarne, kreditne in posojilne transakcije najkulantneje.



Azbestno cementni škrilj.

Najstarejša tovarna v Jugoslaviji!

Ustanovljeno 1910.

Dolgoletna garancija.

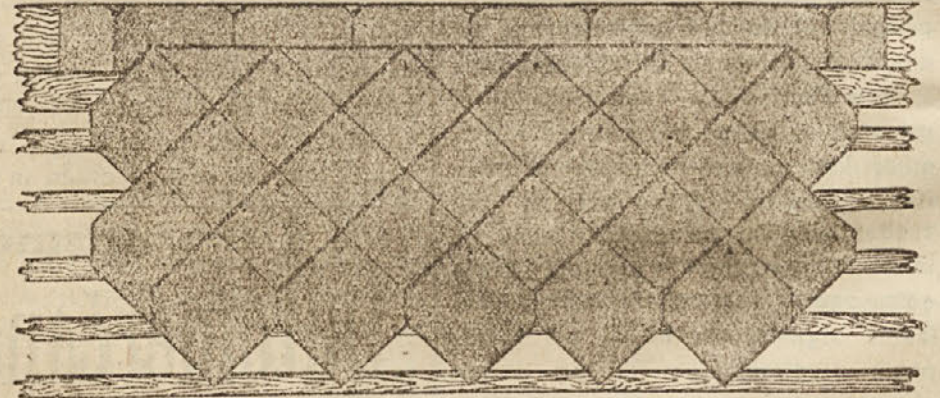
1 m² tehta 11 do 13 kg.

Cenejša kakor ilovna opeka !!

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

K a m e n i t a .

Zahtevajte brezplačno ponudbe in obiske!



Pivovarna „UNION“ v Ljubljani

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

dvojno marčno pivo
v sodčkih in steklenicah



črno Herkules-pivo
v sodčkih in steklenicah

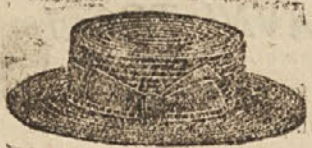
Glavne zaloge: Celje, Poljčane in Varaždin.

Kleparstvo in vodovodne instalacije

Franjo Dolžan
Celje

Kralja Petra cesta

se priporoča za vsa v zgoraj navedeno stroko spadajoča dela kakor tudi popravila. Proračuni vedno na razpolago. Postrežba točna. Cene solidne.



Klobuke

dlakaste, volnene kakor tudi **slam-**
nike v najfinejši kakovosti in po najnižji ceni kupite samo v veletrgovini

R. Stermecki, Celje.

Posebno dobro kupite tudi fine šivane sandale št. 5.

Trgovci engro-cene! Cenik zastoj!

Svoji k svojim!

Gostilničarji in kavarnarji, pozor!

Svoji k svojim!

Res najboljše pristno namizno in sortirano vino

iz vseh vinogradnih krajev dobite po zelo nizkih cenah pri

FRANJO CAJNKO

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

Vina v steklenicah (buteljke) vseh vrst



Pristno črno dalmatinsko vino za zdravila.

Zajamčena solidna in točna postrežba. Ceniki na razpolago.

Samo naročite in prepričali se bode, da ne pretiram.

Pivovarna Tomaž Götz v Mariboru

priporoča svoje kot izborno priznano

marčno pivo = **Bock - pivo**

v sodčkih in steklenicah

ANT. RUD. LEGAT

Zasebno učilišče za strojepisje
in stenografijo.



Maribor, SLOVENSKA ul. 7.

Nov tečaj se je pričel dne
4. februarja 1924.