

GOSTILNIČARSKI VESTNIK

STROKOVNO GLASILO: „ZVEZE GOSTILNIČARSKIH ZADRUG V LJUBLJANI“ IN „ZVEZE GOSTILNIČARSKIH ZADRUG V MARIBORU“

Oglas se računa v oglasnem delu Din 0.75 od mm in stolpa, v tekstnem delu in na zadnji strani pa Din 1.— od mm in stolpa.

Telefon 2487.

Članí obeh gostilničarskih zvez dobijo list brezplačno.

Cek. rač. št. 11.430.

Štev. 9.

Maribor, dne 1. oktobra 1931.

Leto I.

Manifest Nj. Vel. kralja.

Mojemu dragemu narodu!

Varstvo narodnega edinstva in državne celote je moja sveta dolžnost in najvišji cilj moje vladavine. To je bila pobuda in glavna naloga režima, ki sem ga uvedel 6. januarja 1929. leta. V svoji besedi, ki mi jo je nalagala ljubezen do domovine, sem svojemu dragemu narodu odkrito pojasnil vse težkoče in nevarnosti, v katere sta zašla naše socijalne življenje in državna celota. Te težkoče so bile tolike, nevarnost tako resna, da so zbudile globoko skrb vseh rodoljubov in rušile narodno dušo. Ves, ves narod je videl, kaj je vzrok temu zlu in se je zavedal velikosti tega zla in je zato razumel in s popolnim zaupanjem sprejel moje sklepe. Visoka nacionalna zavest in zdrav razum je vrlina, ki jo je naš narod vsikdar kazal v resnih trenutkih svoje zgodovine. Moje zaupanje v narodovo ljubezen in v njegove moralne sile mi je nudilo sigurno podlogo za vse podvige pri urejevanju razmer v državi.

Srečen sem in ponosen, da je ves moj dragi narod od prvega trenutka razumel moje podvige in z enodušnim javnim odobravanjem močno podprl izvedbo mojih sklepov. S to veliko in široko narodno pomočjo se je doseglo v sorazmerno kratkem času, da so bile izvršene velike nacionalne in državne naloge v korist trajnih osnov zdravega državnega življenja. Kraljevini Jugoslaviji, sprejeti v toplo nacionalno dušo od vsega jugoslovanskega naroda, so ustvarjeni potrebni pogoji za silen polet in veliko nacionalno bodočnost. Uverjen, da dopuščajo do- slej doseženi sadovi dela, zdrave politike, nacionalne svesti in narodnega izkustva, da se pristopi k ustvaritvi in definitivni organizaciji onih ustanov in one državne ureditve, ki bo najbolje ustrezala narodnim potrebam in državnim interesom, sem sklenil,

da postavim dosedanje delo pri izvajanju nacionalne in državne politike na širšo osnovo neposrednega narodnega sodelovanja.

Z vero v Boga in v srečno bodočnost kraljevine Jugoslavije dajem ustavo kraljevine Jugoslavije.

Dne 3. septembra 1931. leta v Beogradu.

Aleksander s. r.

Sodelujmo!

Dobili smo ustavo, volilni zakon in obenem poziv, da naj stopimo dne 8. novembra t. l. na volišče, da izrečemo zaupanje vladi in da jo podpremo pri njenem nadaljnjem delu. Ta poziv nas je presenetil pri našem tihem delu, ker smo vendar vsi občutili, kako lepo je živeti brez političnega boja, ki je posebno nam prinesel izvanredno hude, žalostne in usodepolne izkušnje. Ker pa ni to poziv politične stranke, te ali one smeri, ker ne bi sicer našel mesta v našem glasilu, temveč je to poziv državne uprave same, ki je stala in še danes stoji pod neposrednim vodstvom našega kralja, je potrebno, da se o tem izjavimo tudi mi. Danes ni na tem, da bi se pečali z različnimi političnimi misli, za katere smo zadnja leta krvaveli, temveč lebdijo pred nami težki gospodarski problemi, ki zahtevajo rešitev, če si hočemo ohraniti golo življenje. Iz našega

dnevnega časopisja je Vam itak poznano, kako mori gospodarska kriza celi svet in da se klanjajo pred njo že tudi državniki onih držav, ki so se smatrale še včeraj za vsemogočne. Ta kriza ni bolezen enega človeka, enega naroda in ene države, temveč splošna človeška bolezen, ki se bo dala omiliti le s potrebnim razumevanjem in sodelovanjem vsega človeštva. Zato bi bilo odveč povdarjati škodo, ki bi posebno naši državi v tem usodepolnem času prinesel brezobzirni politični boj, ki se ni, kakor znano, ustavil niti pred osebnimi niti družinskimi častjo. Tak boj bi bil seveda v korist le onim, ki bi hoteli v kalnem ribariti zopet na škodo sodržavljanov. Ljudske mase izgubljajo interes za ostalo, glavno jim je skrb pred grozečo propastjo. Gospodarska kriza je torej oni edini problem, ki zahteva vsaj za nekaj časa koncentracijo vseh sil našega celokupnega naroda, da s skupno pomočjo najdemo izhod iz tega obupnega položaja.

Po vseh vogalih naših mest trgov in vasi so nalepljeni lepaki, ki oznanjajo manifest vlade na naš narod. To ni hvala Bogu manifest politične stranke, temveč **gospodarski manifest**, ki je jednako važen za delavca, kmeta, obrtnika, trgovca, uradnika itd., torej za slehernega človeka v okvirju naših mej. Ta manifest nam oznanja delovni program bodočega parlamenta. iz katerega posnemamo pred vsem revizijo davčnega sistema, varčevanje v državnem in samoupravnem gospodarstvu in očititev birokratizma, torej v glavnem ono, kar občutimo gostilničarji najhujše. Pomislimo le na naše dajatve, v kolikih, kako kompliciranih oblikah se nam trga zadnja para iz našega žepa, in pogledimo le gospodarstvo naših mest in drugih samoupravnih enot, ki kaj pogosto nepotrebno razsipavajo z ljudskim denarjem. Če bi bile take obljube izgovorjene v dobi političnih bojev, bi jim ne posvečali nobene pažnje in jih smatrali le za volilno vabo. Ali zadnji dve leti brezparlamentarnega dela, kjer so sodelovali zastopniki vseh bivših političnih strank, se je storilo več za naše gospodarstvo, kakor v oni dobi, ko so se ljudske energije uničevale v medsebojnem sovražstvu, mesto da bi se mislilo na bodočnost. Vlada je izpolnila svoje obljube. Napravila je red in posvetila v največji meri pažnjo našemu gospodarstvu in smo zato prepričani, da jih bo tudi sedaj, in to tembolj, ko je izdala oklic, da naj se zberejo okrog nje ljudje, ki so povsem zmožni sodelovati pri takem programu. V koliko bo srečna izbira teh poklicev, odvisi le od sodelovanja gospodarskih krogov naše države. Ali bi bilo tedaj v našo korist, če bi odpovedali državi s takim gospodarskim programom svojo pomoč? Predbacivalo bi se nam tedaj, ko bi trkali na ta ali ona vrata, da nismo pokazali interesa v oni uri, ko je bilo imenovati može zaupanja in dela.

Gostilničarji! Dolžnost nam veva, da sodelujemo do zadnjega moža in do skrajnosti naših moči, ker danes se nam nudi najugodnejša prilika, da spravimo v narodno skupščino one osebe, ki poznajo naše težave in skrbi in ki bi bile sposobne koristiti pri obnovi našega gospodarstva. Nesodelovanje naših vrst bi pomenilo,

da smo popolnoma neinteresirani, kakšno bo naše bodoče državno gospodarstvo in da nam ni na tem, da se čimprej skobacamo iz te gospodarske in obenem duševne depresije. Pričakujemo tedaj, da podprete onega kandidata Vašega sreza, ki je Vam poznan kot **dober gospodar in ki ima vse lastnosti biti objektivni tolmač gospodarskih slojev Vašega sreza. Išči- te zvezo z vsemi gospodarskimi krogi Vašega okoliša, iščite pa tudi vezi z zastopniki kmečkega prebivalstva, ker vsi ti poznajo predobro, kaj se pravi gospodariti in biti v stiski.**

Pazite torej, da se Vam ne vsilijo ljudje, ki Vam kažejo morda le kako bivšo politično legitimacijo, ki hočejo dobro gospodariti le tedaj, ko pride čas volitev in ki iščejo v kandidaturah le svojo osebno korist. Odklonite one, ki Vam bodo razlagali fantastične načrte ali pa se približevali z vsemi nemogočimi obljubami. **Izkažite svoje zaupanje onim možem poštenja in dela, in izključite vse predsodke, ki so morda ostali še iz prejšnje politične dobe.** Vera in ljubezen do države naj ostaneta še nadalje temelja naše družine in našega doma, izključite pa vsaj za nekaj časa ves romantizem prejšnje dobe, ker nam je danes prva skrb, brigati se za naš vsakdanji kruh.

Gostilničarji, mislite gospodarsko in sodelujte! **Strnite Vaše vrste, ojačajte gospodarsko fronto naše banovine in poklonite Vaše zaupanje samo gospodarskim ljudem!** Od Vašega sodelovanja zavisi, koliko uspeha bodo imele nadalje Vaše organizacije, ki se pe- čajo vendar samo z gospodarskimi problemi. **Pribiti pa moramo še nekaj in to je, da hočemo biti zastopani v parlamentu, v bodočem banovinskem svetu, kakor v zadnji samoupravni enotici naše banovine.**

Z eno besedo, mi hočemo in moramo sodelovati tam, kjer se go- spodari z javnim premoženjem.

Ne izgubimo vero v vase!

Mi smo država in izguba vere v naše lastno delo in našo solidnost je obenem izguba vere v lastno državo, kar najde seveda tudi odmev v inozemstvu. Zadnje čase se je polastila radi različnih gospodarskih pretresljev v sicer gospodarsko močnih državah velika zbežanost našega ljudstva, katero so pa netili še različni temni elementi, katerim je vse preje na srcu, kakor pa red in mir našega ljudstva. Naravno je, da smatrajo ti elementi baš naše gostilne za kaj primeren kraj, kjer vršijo svoje zlobno delo s tem, da pripovedujejo ljudem, da bo država odtegnila od hranilnih vlog toliko in toliko odstotkov in vse polno drugih laži. V svoji zaslepljenosti in brezsrčju ne pomislijo, koliko gorja bi rodilo to njihovo delo in koliko obupa in solz bi bilo v sleherni naši družini, če bi dosegli svoj namen. Naša dolžnost je, opozarjati ljudstvo, da naj ne naseda takim zlobnim govoricam in da naj ne izgubi vero v sebe, v svojo solidnost in pošteno delo. **Toliko časa, dokler imamo proračun uravnovesen in bomo očuvali mir in red v naši državi, toliko časa ne more izgubiti dinar na svoji vrednosti.** Do težkih pretresljev pa bi moralo priti, če bi se z dviganjem vlog nadaljevalo, ker je vendar denar naložen v gospo-

darstvu in bi ga banke ne mogle hipoma odtegniti iz gospodarstva, da bi zadostile nepotrebnim zahtevam vlagateljev. Nadaljno dviganje vlog bi škodovalo dinarju in bi torej njegovo vrednost zmanjšala samo naša lahkovernost, ki bi bila plod zlobne in prikrite agitacije.

Priporočamo, da odkazete gostoljubnost Vaše gostilne onim elementom, ki izkoriščajo lahkovernost našega ljudstva. Zapomnite si, da taka agitacija škoduje slehernemu državljanu, tedaj tudi Vam in mislimo, da ni tedaj na mestu za takega gosta nobenega pardona. Podučite slehernega, da naj ne izgublja vero v sebe, ker kredit države je tolikšen, kolikor ga uživajo državljani sami.

Razobesite v Vaših lokalnih napise:

Ne uničujte dinarja z Vašo lahko- miselnostjo.

Ali pa:

Ne spravljajte denarja doma, da ne izgubi svoje vrednosti.

Odprite srca!

Neznosna gospodarska kriza je vrgla neštivilne družine v največjo bedo. Koliko nedolžnih otročičev, koliko bednih žen in koliko pridnih in delaželnih mož in družinskih očetov bode izpostavljeno ravno v tej zimi največjemu mrazu in lakoti. Naša dolžnost nam veva priporočati vsemu našemu članstvu, da otira po svoji moči solze teh bednih in da se jim ne zapirajo vrata.

Gostilničarji! Kolikokrat se pripravi več jedil, katere ostanajo, ker se jih ni razprodalo radi malega poseta. Ta jedila naj se ne mečejo proč, temveč se naj dajejo tem bednim na razpolago. Pomnite, da smo vsi ustvarjeni po eni in isti podobi in da je usmiljenje najlepša človeška lastnost. Propast enega človeškega bitja v tej splošni stiski, bi bila največja obtožba današnje družbe.

V krajih in v slučajih, kjer se pokaže potreba po pomoči, ne odlašajte, temveč pomagajte, kolikor pač Vam pripuščajo razmere. **Vstopajte v vrste onih, ki žele pomagati in podpirajte njihovo delo. Plačilo Vam gotovo ne izostane.**

K trgatvi.

»Že črček prepeva, V trgatve veva.«

Ker so mnogi naši člani tudi posestniki vinogradov, je važno in potrebno, da se razgovorimo o trgatvi in o pravilni napravi vina samega.

Od vseh strani nam grozi konkurenca, ki jo moremo premagati le z dobro kvaliteto vina. Kvaliteto vina pa dosežemo samo, ako se oprimemo načel in naukov modernega, umnega kletarstva in da opustimo vso nemarnost pri pripravljanju in šolanju vina.

Pred vsem je treba, da **pustimo grozdje popolnoma dozoriti.**

Iz nezadostno zrelega grozdja ne moremo pridelati dobrega in stanovitnega vina. Grozdje je zrelo šele tedaj, kadar se listi trte zbarvajo v rumeno ali v rdeče, in kadar peclji grozdja olesene. Zrelo grozdje pridobi na sladkorju in aromu (buketu) ter zgubi nekoliko na kislini.

Važno načelo umnega kletarstva je red in snaga.

Že večkrat smo povdarjali, da brez snage ni mogoče pridelati dobrega, čistega in stanovitnega vina brez napak in brez tujega in včasih neprijetnega okusa. V smrdeči kleti, v nesnažnem, zatohlem ali plesnivem sodu se mora vsako vino spriditi. Zato ravnajmo v kletarstvu skrajno snažno. Posnažimo kleti, posodo in orodje. Stegne kleti ometimo in če le mogoče pobelimo, tla pometimo in posipajmo s čistim peskom. Posodo izbrisimo dobro in pomijmo.

Ako je sod pust, treba ga je poprej dobro izpariti ali zakuhati, enako kakor novo posodo, to je s sodovim lugom, s kropom in vinom. Zakuha se pa v sodu nikoli ne sme ohladiti. Ako je sod plesniv, treba ga je poprej postrgati do zdravega lesa, potem še le zakuhati z močnim sodovim lugom, z vrelo vodo in vinom. Sode je treba za mošt in vino posebno temeljito pripraviti, kajti dosti lažje in z manjšimi stroški popravimo slab sod, kakor po sodu pokvarjeno vino, če se sploh da tako vino še popraviti.

Tudi drugo kletarsko orodje je treba temeljito osnažiti, zlasti železne dele, stiskalnice, grozdni mlinovi itd., kajti železna rja se v moštu in vinu topi in vsled nje vino počrni.

Nadaljno važno pravilo umnega kletarstva je, da treba

zdravo grozdje v trgatvi strogo ločiti od gnilega ali bolnega.

Z gnilim ali bolnim grozdom se drugače ravna kot z zdravim. Ako grozdje vsled mokrega vremena gnije, podberimo najprvo gnilobo, ostalo grozdje pa pustimo dozoreti. Pa tudi v glavni trgatvi ločimo vselej gnilo in bolno grozdje ali gnile in bolne jagode od zdravih.

Kako napravimo iz gnilega grozdja dobro in stanovitno vino?

Čim se dobi gnilega grozdja za eno prešo, se ga iztisne in se mošt napolni v večkrat močno zažveplan sod. Čez 24 ur se čist mošt pretoči od gnilobne gošče na njega dnu v drugo snažno posodo in se pri tem dobro prezrači. Ako se doda moštu čistih drož, oziroma s čistimi drožmi kipečega mošta, ali vsaj kipečega mošta iz dobrega in zrelega ter zdravega grozdja, da se v njega vseje (vcepi) dobrih kipelnih glivic. Mošt bo potem lepo pokipel in bo dal dobro in stanovitno vino.

Naprava vina iz zdravega grozdja pa se vrši na sledeči način: Ako hočemo pridelati belo vino, mora biti to vino svetle barve, ker takega zahteva danes svetovni konzum. Grozdje zmeljemo in ga takoj iztisnemo (izprešamo), posebno ako je to grozdje finih vrst in dobro zrelo. Sod, v katerega mošt polnimo, malenkostno zažveplamo, t. j. da zažgemo na 3—4 hl vsebine eno azbestno žvepleno trščico, ki tehta 4—5 gramov. Po možnosti pridenemo moštu čistih drož ali nekaj litrov burno kipečega mošta. Nato zapremo sod s kipelno veho.

Ako je grozdje navadnih, manj zlahtnih sort za navadno namizno vino, ga zmeljemo, odpecljamo in pustimo 24 ur kipeti na tropu v kadi, pri tem pa vedno mešamo, da ne stopi trop na vrh, ker se sicer lahko segreje, porjavi in tudi scikne.

Črno vino ali črnino

moramo pustiti 4—6 dni na tropu kipeti radi barve, da dobi črnina lepo granatno-rdečo barvo. Pri napravi črnine, ki kipi dalje časa na tropu, moramo odpecljati grozdje in paziti, da se trop v kadi ne segreje. Grozdje moramo odpecljati radi tega, ker se nahaja v pecljih in hlantinah posebno surova čreslovina, ki jo pri kipeanju tvoreči se alkohol iz njih izvleče. In vino dobi vsled tega trd, surov in neprijeten okus, rado rjavi in se ne čisti rado. Pri daljšem kipeanju v odprti kadi uhaja tvoreči se alkohol, ob enem pa izhlapijejo tudi buketne (dišeče) snovi. Če stopi trop na vrh kadi in se segreje, prične cikati. Ocetne glive, ki

se razmnože v cikastem tropu, — preidejo v vino in ga v vročem poletnem času pokvarijo, ga scikajo. Zato se daljše kipeanje, to je ako traja več kot en dan, v odprti kadi ne bi smelo vršiti.

Najbolje napravimo črnino, ako kipi vedno v zaprti kipelni kadi z dvojnimi dnom, oziroma v pokoncu stoječem sodu, v katerem na sredini pritrdimo preluknjano dno. To dno drži trop vedno pod površino mošta, zato se trop ne more scikati in barvilo se iz jagodnih kožic bolj popolno izluži, vsled česar dobi črnina tudi lepo barvo. Zgornje dno kadi ali soda, kjer se nahaja tudi kipelna voha, pa varuje, da iz kipečega mošta ne morejo uhajati alkohol in buketne (dišavne) snovi.

Cviček ali rdeče vino

dobimo, ako kipi črno in belo grozdje dva do tri dni v kadi. Najboljše je, da ravnamo z njim enako kot pri črnini zgoraj povedano.

Zelo važno za dobroto in stanovitnost vina je

pravilno kipeanje mošta.

Če se kipeanje mošta pravilno vrši, se vino rajši čisti in tudi čisto ostane. Ako pa zaostane v vinu sladkor, se vino noče učistiti in se vedno spreminja — ni stanovitno.

Kipeanje povzročajo kipelne glivice, ki zahtevajo gotove pogoje, da se popolno in pravilno razvija. Glavni pogoj je pravilna in stalna toplota, ki naj znaša 12 do 15° C. Kadar je v trgatvi mrzlo vreme, je treba s trgatvijo počakati, da se zrak in grozdje nekoliko ogrejeta. Trga se torej n. pr. šele od 10. ure naprej. Če pa ni časa čakati, potem je mošt v kleti segreti, da se spravi n apravilno kipelno toplino, t. j. 15° C. V to svrhu se segreje v kotlu ali loncu nekaj mošta, ki se gorak izlije v ostali mošt v sod ali v kad. Tam se vse premeša in se s toplomerom preizkusi, ali ima mošt pravilno kipelno toplino. Če ne, se segrevanje ponovi. Tudi je treba skrbeti za to, da je klet zadosti topla. Če ni, se v njej po potrebi tudi zakuri.

Tudi je od važnosti, da se klet, kjer mošt kipi, oziroma kipeči mošt v njej naglo ne ohladi, kar je ob mrzlih jesenskih nočeh prav lahko mogoče. Če je zunaj mrzlo, je torej treba v kleti okna zapreti in klet zračiti šele tedaj, kadar je zunanja toplota enaka notranji.

Če se mošt med kipeanjem naglo ohladi, kar se posebno lahko zgodi, če kipi v majhni posodi, se kipeanje ustavi. Mlado vino ostane deloma še sladko in je — zlasti če je bolj šibko (manj alkoholno) — podvrženo raznim boleznim, še posebno pa vlačljivosti, poleti pa dokipeva in se vedno kali. Pa tudi prevelika toplota je kaj lahko škodljiva. Pri visoki toploti se vrši vrenje jako burno, ogljikova kislina odhaja v velikih mehurčkih iz kipečega mošta in jemlje s seboj deloma tvoreči se alkohol, zlasti pa uhaja z njo fini duh vina. Če se toplota zviša nad 25 do 30° C, se kipeanje kmalu ustavi in nastane nevarnost, da začne vino črnega vina posebno v odprti kadi cikati, posebno če ima zrak do njega pristop, kar je pri napravi lahko mogoče.

Po burnem kipeanju

je najboljše, da kipelno veho snamemo in sode z drugim, enako ali še bolj pokipelim moštom do vrha zalijemo in jih potem zopet s kipelno veho zamašimo. S tem preprečimo razkrajanje beljakovin, ki je z njimi (v obliki pen) burno kipeč mošt doge v sodu omočil. Po tem opravlilu pustimo vino pri miru, dokler se vsaj deloma ne učisti in ga, navadno v času od Božiča do Svečnice, prvič pretočimo v svrhu, da ga ločimo od lahko gnilih in smrdečih drož. O pretakanju pa spregovorimo pozneje.

Opomba uredništva: Čeprav se je trgavec že začel, je članek še vedno aktualen in ga zato priobčujemo.

Ali je že razčiščeno vprašanje, dali imajo trgovci z delikatesami in točilnice pravico, oddajati gostom jedila za neposredno uživanje v lokalu?

V Gostilničarskem vestniku št. 3 z dne 28. marca 1931 je obravnavano vprašanje ali je v trgovinah z delikatesami in v točilnicah dovoljeno oddajati tudi kavo in čaj ter druga brezalkoholna okrepčila; pisec članka pride tam do povsem logičnega zaključka, da taka oddaja ni dovoljena in torej kot kršitev obstoječih predpisov obrtnega reda § 16 kaznjiva. Dali in v koliko se izvaja nadzorstvo strokovnih zadrug v tem pogledu in kak je uspeh, ni stvar tukajšnjega razmotrivanja.

Zanimati pa mora vsakega gostilničarja in vse gostilničarske stanovske in strokovne zadruge in zveze nadaljno vprašanje v pogledu obsega in načina današnjega obratovanja trgovcev z delikatesami in zlasti onih, ki v mestih izvršujejo v zvezi s trgovino z delikatesami še obrat točenja alkoholnih pijač stoječim gostom (tako-zvane točilnice). Zanimati mora vprašanje predvsem, ker živo posega v gostilničarski, krčmarski in kavarniški obrt in s tem ni brez vpliva na razvoj in eksistenco teh obratov.

Vsakomur je dana prilika, da se v obratnih prostorih trgovcev z delikatesami, pa naj so isti spojeni s točilnicami ali ne, lahko vseeno prepriča o tem, da se v prodajalnicah oddajajo živila kupcem za neposredno uživanje v lokalu samem in da se jim celo z ureditvijo polic ter drugih udobnosti da naravnost prilika, da nakupljeno blago v trgovskem lokalu samem tudi kar zavžijejo. V delikatesnih trgovinah pa, spojenih s točilnicami je neredko videti, kako se pomenkujejo cele skupine ljudi, ki v eni roki drže pijačo, v drugi pa kupljen prigrizek, katerega nemoteno ter z zavestjo pravice zavživajo v trgovskem lokalu samem. Z isto zavestjo pravice, da smejo kupci kupljen prigrizek zavžiti v prodajalni, ga danes prodajajo vsi trgovci z delikatesami. Ker je oddaja jedil gostom v gotovem lokalu dosedaj bila pravica le gostilničarjev, krčmarjev in restavraterjev in to na podlagi točke b) § 16 obrtnega zakona iz leta 1907., se moramo torej vprašati, na katera zakonita določila se opira oddaja jedil v delikatesnih trgovinah za neposredno uživanje v lokalu samem. Oddaja jedil v delikatesnih trgovinah je namreč povsem jednaka oni v gostilnah, le da so v gostilnah gostom na razpolago še tudi mize in stoli, medtem ko kupci v delikatesnih trgovinah vživajo živila stoje, kar pa ni bistvena razlika.

Odgovor na naše vprašanje je, da zamore morebitna pravica delikatesnih trgovcev za označeno oddajo jedil biti osnovana le v obrtnem zakonu samem, ali pa morda v kakem dodatnem zakonu, odnosno morda za delikatesne trgovine spojene s točilnicami v predpisih pravilnika o gostilnah.

Pri pregledu obrtnega zakona pa najdemo, da je pravica oddaje jedil za neposredno uživanje v lokalu dana le gostilničarjem in krčmarjem (hotelirjem, restavraterjem, kavarnarjem), ki so po §§ 16 in sledečih obrtnega zakona pridobili zadevno koncesijo. To pravico imajo po čl. 1 pravilnika o gostilnah tudi tam našeti obrati (gostilna, kavarna, restavracija), med katerimi obrati pa ni najti navedenih tudi delikatesnih trgovin. Značilno za to naziranje, da namreč obrtni zakon sam ne daje pravice oddajanja jedil za neposredno uživanje drugim, kot onim, ki so dobili zadevno potrebno koncesijo, je strogo tolmačenje v navedenem smislu, ki ga najdemo predvsem v izčrpnem komentarju k obrtnemu zakonu Dr. Emi-

la Kollerja. Tam se navajajo na strani 388 tolmačenja in izjave obrtnih zbornic Wien in Graz iz predvojne dobe, glasom katerih je trgovcem z delikatesami ter tudi trgovcem z mešanim blagom dovoljena prodaja vsakojakih živil in tudi kuhanje mesa, šunke, jezikov itd. »ako prodajajo to robo v mrzlem stanju kot narezek in je ne puste zavživati v lokalu«.

Da bi bilo to točno in strogo stališče obrtnega zakona ovrženo po kakem dodatnem zakonu, zakoniti naredbi ali zakonitem tolmačenju predpisov obrtnega zakona, pisec teh vrst ni znan in vendar vidimo povsodi ravno nasprotno, namreč mirno oddajanje jedil kupcem v delikatesnih trgovinah z namenom, da jih zavžijejo v delikatesni prodajalni.

Kakor že gori omenjeno tudi pravilnik o gostilnah daje pravico oddajanje živil za neposredno uživanje v obratnem lokalu le pravim gostilničarjem (hotelirjem, restavraterjem, kavarnarjem) ter trgovcem z delikatesami med njimi ne našteva, iz česar je pač brezdvomno sklepati, da ta pravica pripada, kakor po določilih obrtnega zakona le gostilničarjem v pravem pomenu besede. Tudi čl. 82 in sledeči pravilnika o gostilnah, ki urejuje vprašanje in pravo takozvanih točilnic, nikjer niti z eno besedo ne omenja, da bi bilo trgovcem z delikatesami dovoljeno v lokalu tudi oddajati obiskovalcem živila za takojšnje neposredno uživanje.

Ker torej označenega obsega obratovanja trgovcev z delikatesami ne dovoljujejo niti predpisi obrtnega zakona niti predpisi pravilnika o gostilnah, je pač smatrati, da je vsako oddajanje jedil obiskovalcem delikatesnih trgovin za neposredni konzum v lokalu brez vsake pravne podlage ter torej nedovoljeno in po predpisih obrtnega zakona kaznjivo. Vendar pa se je ta oddaja jedil v delikatesnih trgovinah vsled nepazljivosti gostilničarjev razvila tako močno, da se danes povsodi dogaja in je torej nujni čas, da se ta razvada zatre in obratovanje delikatesnih trgovin omeji na zakonsko določeni obseg. Razumljivo je bilo popuščanje pazljivosti gostilničarjev v prvih časih po prevratu, ko so se gospodarske prilike razvijale ugodno in ko je bila kupna moč prebivalstva jaka. V sedanjih časih pa, ko nam vsem preti vedno hujša gospodarska kriza, je malo umestno, da gostilničarji potom svojih stanovskih organizacij ne store primernih ukrepov in korakov, da se v zaščito pridobljenih pravic odpravi grajana razvada, ki nima zakonite podlage in da se olajša s tem eksistenca gostilničarskemu stanu, ki je z javnimi dajatvami tako obilno obremenjen (Gostilničarski Vestnik št. 6 in 7), da sme zaščito svojih interesov tudi upravičeno pričakovati.

Iz vsega navedenega pa sledi vprašanje: Ali bi ne bilo umestno, da se zavzame Zveza gostilničarskih zadrug za vprašanje ter za-prosi v smislu 2. odstavka § 36 obrtnega zakona pri kralj. banski upravi dravske banovine v Ljubljani za tolmačenje obsega obrtne pravice trgovcev z delikatesami, namreč v tem pogledu, dali so upravičeni oddajati kupcem živila za neposredni konzum v lokalu?

Rezultat uradne določitve obsega obrtne pravice zamore biti dvojen.

1. Kraljevska banska uprava zamore po pribavi mnenja zbornice za trgovino, obrt in industrijo odločiti, da je trgovcem z delikatesami dovoljena prodaja in oddaja jedil za neposredno uživanje v lokalu.

V tem slučaju bo morala odločba vsebovati vso zakonito utemeljitev tega tolmačenja in trgovci z delikatesami bodo obratovali tudi nadalje kakor doslej.

2. Kraljevska banska uprava pa zamore odločiti tudi, da prodaja in oddaja živil za neposredni konzum

zum v lokalu trgovcem z delikatesami **ni dovoljena.**

V tem slučaju pa bo dana gostilničarjem in njih stanovskim združenjem zadostna podlaga in možnost, da se v borbi za svoje pravice in njih zaščito zavzamejo za pravilno obratovanje delikatesnih trgovin ter preprečijo vsako razvado, ki bi mogla povzročati gostilničarskemu stanu škodo. S tem varovanjem svojih pravic pa bodo dosegli gostilničarji tudi to, da se ta razvada v obratih delikatesnih trgovcev ne vkorenini, da ne postane iz razvade navada in da morda z novo obrtno zakonodajo to stanje ne dobi zakonitega pristanka.

Opomba uredništva. Kakor smo doznali je Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru že dne 29. aprila t. l. pod št. 661 naslovila na kr. bansko upravo o tej zadevi posebno vlogo.

Pravilnik za izvrševanje zakona o davčnih in taksnih ugodnostih za hotelsko industrijo z dne 13. julija 1930.*

(Nadaljevanje.)

Člen 13.

(¹) Zdraviliški in letoviški domovi (Kurhaus) po tem zakonu so zgradbe v lasti občin, zdraviliških ali letoviških poverjeništev v kopališčih, klimatskih in turističnih krajih, ki rabijo za namestitev poverjeništenih pisarn, kakor tudi za potrebe kopališča, klimatskega ali turističnega kraja samega, t. j. ki imajo prostore za zabave, kavarno ali restavracijo neglede na to, ali imajo tudi še hotelske sobe, ki se oddajajo.

(²) Dohodki takih domov se morajo uporabljati izključno za ureditev kraja in se mora dokazati pospeševanje turizma s statuti ali pravili.

(³) Kot dohodki, potrošeni za ureditev kraja in pospeševanje turizma, se smatrajo dohodki, ki se potrošijo za ureditev dotičnega kopališča, klimatskega ali turističnega kraja z namenom, da se poveča udobnost posetnikov in za progando tega kraja, kakor so: ureditev in vzdrževanje parkov in izprehajališč, uvedba in izpopolnjevanje moderne razsvetljave, vodovoda, kanalizacije, vzdrževanje okolnih potov v dobrem stanju, izdelava in izvršitev generalnega krajevnega načrta, propaganda s članki po časnikih, z brošurami in prospekti, predavanja, filmi itd. kakor tudi za upravo.

Člen 14.

(¹) Prošnja za znižanje davkov na podstavi § 8. zakona mora biti predpisno kolkovana. Prošnjam je treba priložiti ta-le potrdila:

(²) Potrdilo o krajevni gostilniški (kavarniški) pravici, odnosno obrtnem dovoljenju, kolikor jih zahtevajo veljavni zakonski predpisi, overovljen izpisek iz rednih trgovskih knjig ali drugih verodostojnih dokazov.

(³) Prošnja s prilogami je izročiti prvostopnemu finančnemu oblastvu (sreski finančni upravi). Finančno oblastvo odstopi preje-

to prošnjo obrtnemu oblastvu obenem s komisijskim zapisnikom po členu 10. tega pravilnika v 8 dneh potem, ko je preizkusilo podatke v okviru svoje pristojnosti in zapisalo na prošnje svoje mnenje. Nato preizkusi tudi to oblastvo podatke po svoji pristojnosti zopet o 8 dneh in pošlje prošnjo s pripombo o točnosti navedb in z mnenjem odseku za turizem pri ministrstvu za finance. Rešitev ministrstva za finance se priobči prosilcu po pristojni poti.

Člen 15.

Prošnje za znižanje davkov za leto 1931 morajo vložiti podjetja, dovršena, preurejena ali razširjena po 19. juliju 1930. kot dnem, ko je stopil zakon v veljavo, in do dne razglasitve tega pravilnika po predpisih § 8. zakona odnosno člena 14. pravilnika, v 60 dneh od dne razglasitve pravilnika.

Člen 16.

Ta pravilnik stopi v moč, ko se razglasi v »Službenih novinah«.

V Beogradu, dne 20. maja 1931.
Štev. 28.622.

Minister za finance: dr. St. Šverljuga s. r.

Minister za trgovino in industrijo
Juraj Demetrovič s. r.

Seznamek

klimatskih in turističnih krajev po § 9. zakona o davčnih in taksnih ugodnostih za hotelsko industrijo z dne 13. julija 1930. Dravska banovina:

Ime kraja: Begunje (srez: Radovljica), Bistrica (Boh. jezero) (Radovljica), Bistrica ob Dravi (Maribor d. b.), Bohinjska Srednja vas (Radovljica), Braslovče (Celje), Brezje (Radovljica), Breznica (Radovljica), Brežice (Brežice), Celje (Celje), Cerknica (Logatec), Čabar (Čabar), Črna (Dravograd), Dovje-Mojstrana (Radovljica), Dravograd (Dravograd), Fram (Maribor d. b.), Gornja Radgona (Ljutomer), Gerovo (Čabar), Golnik (Kranj), Gorje pri Bledu (Radovljica), Gornji Grad (Gornji Grad), Gozd (Radovljica), Hoče (Maribor d. b.), Jesenice (Radovljica), Jezersko (Kranj), Kamna gorica (Radovljica), Kamnik (Kamnik), Kamniška Bistrica (Kamnik), Kočevje (Kočevje), Korka (Kranj), Kostanjevica (Krško), Kozje (Kozje), Kranj (Kranj), Kranjska gora (Radovljica), Krško (Krško), Lesce (Radovljica), Litija (Litija), Luče (Gornji Grad), Ljubno (Gornji Grad), Ljutomer (Ljutomer), Logatec (Logatec), Logarska dolina (Gornji Grad), Maribor (Maribor l. b.), Medija-Izlake (Litija), Mekinje (Kamnik), Mežica (Dravograd), Misljinje (Slovenjgradec), Mokronog (Krško), Mozirje (Gornji Grad), Novo mesto (Novo mesto), Ormož (Ptuj), Planina (Ljubljana), Podkoren (Radovljica), Polzela (Celje), Poljče (Radovljica), Pokljuka (Radovljica), Predvor (Kranj), Prevalje (Dravograd), Ptuj (Ptuj), Ptujška gora (Ptuj), Radovljica (Radovljica), Rajhenburg (Brežice), Rateče (Radovljica), Ribnica na Pohorju (Dravograd), Rogatec (Šmarje), Ruše (Maribor d. b.), Selo (Radovljica), Sevnica (Brežice), Slovenjgradec (Slovenjgradec), Slov. Bistrica (Maribor d. b.), Slovenske Konjice (Konjice), Šmarje p. Jelšah (Šmarje), Sv. Martin na Poh. (Maribor d. b.), Solčava (Gornji Grad), Sv. Križ-Planina (Radovljica), Sv. Lenart v Slov. goricah (Maribor l. b.), Sv. Lovrenc na P. (Maribor d. b.), Škofja Loka

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soke uporabljajte

ROGAŠKO SLATINO vrelec „TEMPEL“

ki razkraja, oziroma nevtralizira vinsko kislino ter nadomestuje sodo-bikarbonato v prašku
Je osvežujoča in ima dober okus.

— Dobi se v vseh boljših trgovinah. —

Kletarstvo.

Vprašanje. I. S. v O. Kako naj ravnam z vinskim sodom od črnega vina, v katerega bi rad dal belo vino, da ne bi belo vino dobilo od sode črnega vina rdeče barve?

Odgovor: Barvilo rdečega ali črnega vina zaleze globoko v luknjice sodovega lesa, zato se tak ne da izprati samo z vodo, zlasti, ker voda tega barvila ne raztopi. Ker tudi vrelo voda sama na sebi ne topi tega barvila, zato ji je dodati nekoliko sode in sicer kakih 5%, torej na vsakih 10 litrov pol kilograma. Namesto sode se lahko vzame tudi 3—5% jedkega natrona, ki daje še veliko močnejši lug kakor soda. Vsak lug namreč rdečo vinsko barvo razkroji. Z lugom, posebno z onim od jedkega natrona, je previdno ravnati, ker si z njim človek poškoduje kožo in obleko. Tak močan in vroč lug se nalije v sod, sod se dobro zamaši in valja semtertja, da pride njegova notranja površina povsod z lugom v dotiko in po možnosti prodre globoko v les. Čez nekaj časa se še gorak lug izlije in se drug notri nalije, kar se toliko časa ponavlja, da končno že čist izteka. Potem se posoda zakuha in izpere s čisto vrelo vodo in na koncu še z mrzlo, da se ves lug iz sode spravi. Kdor pa hoče še bolj temeljito napraviti in varno hoditi, ta naj še moker sod prav dobro zažveplja, zabije in ga šele čez kakih 5 do 6 dni iznova umije in šele potem rabi. Žveplova sokislina (žveplov dom) namreč tudi močno razkraja rdeče barvilo in radi tega tudi sod še bolj razbarva. Še hujši razkrajajoč učinek na rdeče vinsko barvilo ima pa klor, ki je zelenkast, strupen plin. Razbarvanje s klorom je pa mogoče le pri velikih sodih, ki imajo vratca. Razbarvanje sodov od črnega vina priporočajo tudi z vrelo vodo, ki se ji dodane solne kisline. Na 100 litrov sodove vsebine se vzame 10 litrov vrele vode in četrt litra solne kisline. Vrelo raztopino se pusti v sodu 15 do 30 minut ter se sod med tem časom valja semtertja. Potem se tekočina izlije, sod se zakuha še z 2%no raztopino sode in se nazadnje temeljito izpere z mrzlo vodo. Ravnajte pa po enem ali drugem načinu, delo bodi vselej temeljito, drugače dobi belo vino kolikor toliko rdečo barvo, ker njegov alkohol prodre globoko v les.

Vprašanje: P. F. iz N. p. P. Katero moštno tehniko za določanje sladkorja mi najbolj priporočate?

Odgovor: V praksi se najbolj uporablja Klosterneuburška moštna tehnika (imenovana tako po kraju Klosterneuburg), ki kaže

Ali se tudi veža smatra za lokal pri prodaji alkoholnih pijač?

Zadruga v Mariboru je prijavila sreskemu načelstvu, da prodaja neka trgovka V. M. alkoholne pijače v zaprtih steklenicah in dovoljuje gostom, da izpijejo vino v veži tik lokala. Sresko načelstvo je zavrnilo ovadbo, češ, da ni podan kazniv dejanski stan ker ni gost izpil vina v trgovskem lokalu, temveč v veži.

Zadruga je na to predložila spis kr. banski upravi s prošnjo, da se uradoma razveljavi rešitev sreskega načelstva in izda odlok, glasom katerega naj se ima veža smatrati tudi za sestavni del lokala, in da se naj uvede kazensko postopanje proti navedeni trgovki.

Zadruga je na to vlogo dobila od kr. banske uprave VIII, 4417-1 z dne 31. julija sledečo rešitev:

»Sreskemu načelstvu v Mariboru z vabilom, da obvesti Zadrugo gostilničarjev v Mariboru, da glede na navedbe v njeni vlogi z dne 25. julija 1931 ni podan povod za kazensko postopanje zoper trgovko V. v Mariboru. V smislu pravilnika o gostilnah naj bi bil podan n. pr. prekršek čl. 45. c. (cit. pravilnika o gostilnah kazniv po čl. 88 a) omenjenega pravilnika v primeru, da se je prijavljeno dejanje zgodilo večkrat, obrtoma, ne zadošča pa poedin slučaj. Vsled tega je brezpredmetno tudi tolmačenje, da je podan kazniv dejanski stan s tem, da se je dejanje izvršilo v veži. Brezdvomno pa bi bilo tudi vežo smatrati kot lokal, v katerem se ne sme konzumirati pijač iz steklenic ako bi bil podan dejanski stan v gornjem smislu.«

Iz prednjega se razvidi, da je tudi vežo smatrati za lokal in se v tej ne sme konzumirati pijač. Iz te rešitve pa sledi še to, da enkratna prijava, odnosno enkratni prekršek še ne tvori podlago za kaznivo postopanje.

Najstarejša Juvančičeva klet v Spodnji Šiški, Celovška c. št. 81, sedaj

Osrednja vinarska zadruga za Jugoslavijo v Ljubljani

ima na zalogi prvovrstna vina:

haloško, ormoško, ljutomersko, cviček, dalmatinsko belo in črno vino po najnižjih cenah.

Pisarna: Kongresni trg št. 2, v veži desno.

utežne odstotke sladkorja, t. j., koliko kg sladkorja je v 100 kg mošta. Vse moštne tehtnice kažejo prav le pri toploti, ki je na njih označena. Klosterneuburska n. pr. kaže prav pri 17.5° C. V to svrhu je na boljših tehtnicah vdelan toplotomer. Ako pomnožimo stopinje Klosterneuburske moštne tehtnice s $\frac{10}{9}$ (0.6), izvemo približno, koliko volumnih (prostorninskih) odstotkov alkohola bo vsebovalo bodoče vino iz tega mošta; n. pr.: pri 20% sladkorja po Kl. m. tehtn. = $20 \times 0.6 = 12$ vol. % alkohola, ki ga bo imelo bodoče vino.

Važno pri teh kakor tudi pri drugih moštih tehtnicah je, da so uradno preizkušene, da imajo uradni žig. Nežigosane dostikrat kažejo več ali pa premalo od dejanske količine sladkorja v moštu, vsled česar se od strani brezvestnežev večkrat vršijo zlorabe.

Vprašanje: K. Š. iz V. pri Murški Soboti. Imam vino, ki je jako visoke rumene (žute) barve. Prosim za odgovor, **kako je mogoče vino z visoko rumeno barvo očistiti, da dobi svetlo zelenkasto rumeno barvo?**

Odgovor: Razbarvanje vina je potrebno, ako dobi vino kako neprijetno barvo. Vzroki za to so različni. Če je treba vinu le malo barve odvzeti, zadostuje močno žveplanje in čiščenje vina s kakim čistilom, ki jemlje vinu barvo, n. pr. želatina, mleko, sirnina itd. Ako pa je treba več barve odvzeti, je najbolje, da se poslužimo **eponita ali pa enokarbona**, ki ga dobite pri Kmetijski podružnici ali podružnici. Navadno bo zadostovalo na 1 hektoliter vina 20—50 gramov tega sredstva, kar pa morate najprvo preizkusiti v majhnem (1 gram na 2 do 5 litrov vina).

Vzroki za previsoko, prerume-no barvo vina so lahko različni;

vino je lahko zdravo, ali pa ima neprijetno barvo vsled pokvarjenosti. V vsakem slučaju je pri razbarvanju vina, pri odjemanju barve različen. Z ozirom na to bi bilo dobro, da nam določite vzorec (cirka 1 liter) tega vina semkaj, da doženemo vzrok in Vam šele na tej podlagi moremo točno svetovati ves nadaljnji postopek. Da si boste v tem in v vseh drugih vprašanjih sodobnega kletarstva popolnoma na jasnem, Vam vrhutega priporočamo, da se udeležite trodnevnega kletarskega tečaja, ki ga priredi Zveza gostilničarjev v Mariboru v januarju l. 1932.

Zapovedi za kletarja.

1. Čistoča, snaga in poštenost so najlepše in najvažnejše lastnosti vsakega kletarja.

2. Ne trpi v kleti predmetov in stvari, ki ne spadajo v klet; v vin-ski kleti imej samo vino.

3. Polne sode tje vsaki teden ali vsaj vsakih 14 dni zaliti, drugače postane vino bersnato ali cikasto ali oboje skupaj. Polne sode večkrat obriši in jih osnaži.

4. Izpraznjene sode je vedno toliko umiti, posušiti in če jih kmalu ne rabiš, zažveplati. Zažveplanje praznih sodov je vsaj vsak drugi mesec ponoviti.

5. Vino, ki ga sproti rabimo (točimo), je od časa do časa potočiti v manjšo posodo. Poleti naj ne bo sod dalje kot en mesec, pozimi največ dva meseca na pipi, sicer se vino pokvari.

6. Za dober zrak v kleti skrbi s primerno ventilacijo, sicer ti postane zrak kakor tudi vino za-tohlo.

7. Temperatura v kleti bodi po možnosti enakomerna, to je pozimi ne nad 14° C, poleti ne pod 9° C.

8. Klet naj ne bo presuha, pa tudi ne prevlažna; najboljše kleti so z 70% relativne vlage.

9. Pred polnjenjem je posodo vedno dobro umiti. Mošt, kakor tudi vino, je pri polnjenju vedno zmerno zažveplati, to je na 3 do 4 hl vsebine zažgemo 1 azbestno žvepleno trščico (4 grame). Tako zmerno zažveplano vino je bolj čisto, stanovitno in bolj čistega okusa.

10. Pri vsakem kletarskem opravilu je posodo dobro in čisto umiti in osušiti. Vehe (pilke) naji so okrogle, da popolnoma zapirajo. Ovičanje s cunjami je omustiti, bodisi pri vehi, čepu ali pipi.

11. Seznaniti se dobro z vsemi zakonitimi določili, da ne prideš navzkriž posebno z novim zakonom o vinu. Neznanih kletarskih pripomočkov ne uporabljaj, predno se nisi o tem posvetoval s strokovnjaki.

Nauk o serviranju.

Ferdo Jelenc, strokovni učitelj Zveze.

Pečenka, salata, kompot.

Pečenka.

Kot pečenka se lahko streže vsako pečeno meso. Peče se meso v lastnem soku, ali pa se še pretika s slanino (piquer), ali v slanino zavije (barder). Pečenka se postavi na mizo s sokom vred, ali sok posebej v čolnu. Zraven se servira vedno salata in kompot. Na skledo samo spada še zraven kot obloga kvečjemu pečen krompir. Servirati k pečenki kako drugo prikuho, ni na mestu.

Odlična pečenka pa je edino le perutnina, bodisi domača ali pa divja, vsaka v času, ko je njena doba. Ker smo pri mesu omenili, da svinjetina tam ne more služiti, naj omenimo tudi tukaj svinjetino posebej. V nasprotju z mesom

služi namreč svinjetina lahko kot pečenka.

Mnogo gostov bo želelo pečenko pečeno le toliko, da je na sredi še krvava, torej, kakor pravijo tu pri nas: na angleški način. Anglež sam imenuje ta način **under-done**. Dobro prepečeno pečenko pa zove **well-done**.

Seveda se lahko streže tudi več pečenk po vrsti. Med temi je lahko ena mrzla.

Salata.

Salate sta dve vrsti: Surova in pa kuhana in potem ohlajena. Za surovo salato se vzame glavnata salata, endivija, regrat itd. Kot kuhana salata pa krompir, pesa itd. Sicer je vse to samo po sebi umevno. Razložek omenimo zaradi tega, ker je pravilo, da se k topli pečenki streže surova salata, k mrzli pa taka salata, ki je bila najprej kuhana, potem pa ohlajena, n. pr. krompirjeva.

Za salato se mora dati gostu poseben krožnik. Za silo mali, a najboljše pa tak, ki ima obliko krajca, da se njegov rob prilaga robu krožnika za meso. Napravi se salata v skledi za salato, v kateri mora biti servirni pribor za salato iz kosti. Na zapadu se napravljala salata v restavrantu samem na servirni mizi, ali pa celo na gostovski mizi, tako da gostje pripravljane vidijo in lahko dajejo navodila. To je navada posebno na Angleškem. Pri pojedinah se servira salata seveda vedno že napravljena. V restavrantu pa jo morem tudi pri nas servirati tako, da si jo napravi gost sam. V to svrhu moramo postaviti na mizo seveda tudi stojalo za kis in olje.

Kompot.

Kompot se mora dati k pečenki pri pojedini vselej. Na skledi naj bo pripravljen tako, da se barve

Vsakdo ceni



svoj FRIGIDAIRE

Vsakdo ve, kaj pomeni imeti **FRIGIDAIRE**. Koliko presenečenj, koliko izgub in neprilik Vam je prihranil, koliko zaupanja Vam je vlil in koliko zadovoljstva Vam je dal. S **FRIGIDAIRE**, aparatom nimate strahu in skrbi, ker deluje brezhibno ter popolnoma avtomatično brez vsakega šuma, in se sam vključi in izključi.

Ali nočete biti tudi Vi bolj aktivni in bolj pripravljeni na sedanjo ostro borbo s konkurenco? Naši različni modeli se lahko prilagode vsakemu obratu. Izberite si model, ki Vam najbolj odgovarja!

Čez 2,000.000 FRIGIDAIRE, aparatov je v obratu po vsem svetu.

Hladilna omara, ki ne nosi imena FRIGIDAIRE, ni Frigidaire!

Zahtevajte ilustrovane prospekte!

Direkten uvoz in izključna prodaja za Kraljevino Jugoslavijo:

„JUGOTEHNA“ d. z o. z.

LJUBLJANA
Gospodarska 3

BEOGRAD
Kralja Milana 21

ZAGREB
Gundulićeva 7

SPLIT
Sinjska 2

različnega sadja, ki smo ga za to vzeli, lepo razdeljene, najboljše tako, da kažejo kak lik, kakor n. pr. zvezdo.

H kompotu damo male krožnike iz kristala, jemo pa ga s posebno žličico za kompot. Za silo zadostuje mali krožnik in kavna žlička.

Ko so gostje odjedli pečenko, se ponudi vsem kompot še enkrat, da pridejo sedaj na vrsto tudi oni, ki so ga k pečenki sami prej odklonili.

Servira se pečenska s salato in kompotom ravno tako, kakor riba ali meso. Tukaj ima natakardva pridatka. V desni roki prinese kompot, v levi pa pečenko in salato. V restavrantu odloži najprej kompot kolikor mogoče daleč na levo od gosta, da ima prostor za salato. Potem popravi z desno roko, kar ima popraviti, da ima ploča s pečenko prostora nad gostovim krožnikom. Potem prevzame salato v desno roko in jo tudi postavi na mizo precej na levo, potem pa ravno tako še pečenko ravno nad gostov krožnik.

Ako servira pri pojedini pri vsaki poslugi samo po en natakard, mora ta salato in kompot seveda najprvo odložiti na desni strani tistega gosta, ki pride prvi na vrsto, potem gre šele na njegovo levo stran in mu ponudi pečenko. Ko ponuja naprej, mora paziti, če salata in kompot v resnici sledita. Ako ju je kak gost pozabil dati naprej, mora natakarditi ponj in ju postaviti na desno stran tistemu gostu, ki ju še ni dobil. Potem nadaljuje ponujanje.

V naslednjem poglavju bomo govorili o močnati jedi.

Gospodinjstvo.

Naše perilo.

Nekdaj je bilo lepo perilo ponos vsake gospodinje. Kar tekmovala se med seboj, katera ima več in lepše v svoji skrinji. Bilo jim je zaklad, ki so ga skrbno čuvale in množile. Če se je hčerka poročila in šla na novi dom, ji je mati na slovesen način izročila del svojega bogastva kot simbol osamostovitve.

Ne smemo se čuditi važnosti, ki jo je polagala starejša generacija na ta del gospodinjstva. Ni namreč kupovala blaga za nizko ceno v trgovini, temveč bilo je od prvega začetka do izpopolnitve delo njenih pridnih rok. Same so gospodinje gojile lan, ga sušile, trle, predle in ponekod še tudi tkale, tako da je imela takorekoč vsaka bala srebrnobelega platna svojo posebno zgodovino. Vsi rodbinski dogodki so se nekako sporedno odigravali z raznimi razvojnimi stopnjami dela pri izdelovanju platna in mu dali nekaj svojega življenja. Zato starim mamicam platno ni bila mrtva stvar in gorje onemu, ki ni lepo ravnal z njim.

Danes živimo hitreje. Ni več časa za romantičnost minulih dni. Tovarne so izpodrinili nekdanjo ročno delo in za nekaj dinarjev dobi gospodinja danes dobro in lepo blago brez lastnega truda. Ker pa razen denarja ničesar ni žrtvoval zanje, in ker zlasti še ne pozna vrednosti težko prisluženega denarja, najdemo danes mnogo krat manj razumevanja za lepo perilo kakor nekdanj. Ako še pomislimo na naglo menjajočo se modo z vsemi pretiranimi zahtevami, katerim se zlasti mladina le preda pokori, nam postane to dejstvo še bolj razumljivo.

Vendar je tudi še danes mnogo gospodinj, ki so ponosne na lepo perilo in primerno ravnanje z njim. V drugih hišah najdeš odrasle hčerke, oblečene po zadnji modi, a rumenkasti, nekdanj beli mizni prti, polni madežev in majhnih luknjic, nemarno zakrpane obrisače, slabo zlikani prtiči itd. ti govorijo o površnosti in zanikrnosti žensk pri hiši.

Sedanja krilatica, zlobna »kri-za«, nalaga tudi gospodinjam v njihovem področju dolžnost var-

čevanja v skrajni meri. Zlasti ji bo to mogoče, ako pravilno ravna z vsem svojim imetjem. Obлека in perilo navadno ne trpijo samo radi uporabe, nego tudi radi načina čiščenja. Vsaka gospodinja je prepričana, da zna pravilno prati in vendar kaže nelepoto perilo, da nekaj ni v redu.

Pranje ima trojni namen: V prvi vrsti naj očedi perilo vse nesnage, dalje ga varuje razkroja, ki ga povzroča nesnaga tkanin in končno stori blago dovzetno za izločitve kože in tvori s tem nekako suho kopel za naše telo. Čisto in lepo namizno perilo poveča udobnost in zadovoljivost.

Ako hoče imeti pri pranju uspeh, se mora ravnati po gotovih pravilih. Paziti moramo ne samo, da postane perilo belo, temveč tudi, da se čuva blago, zato ne sme biti perilo preumazano, kadar ga peremo, sicer moramo rabiti ali premočna pralna sredstva ali pa moralo perilo premočno drgniti, kar oboje škoduje.

Pri pranju razločujemo sledeče stopnje: 1. namakanje, 2. pranje, 3. kuhanje, 4. izplakovanje in 5. sušenje.

Preden perilo namočimo, preštejemo in zapišemo. V prvi vrsti ločimo belo od pisanega, dalje velike in bolj umazane kose od manjših in čistejših. Nato perilo preštejemo in zapišemo. Tudi če gospodinja doma pere, naj tega nikdar ne opusti! Na ta način ima točen pregled in se varuje izgube. Posebno umazana mesta še suho namilimo, nato položimo kos za kosom v čeber, večje kose na dno, manjše in finejše na vrh, žepne robce posebej in polijemo z mlačno deževnico ali prekuhamo in zopet ohlajeno studenčnico. Dolijemo tudi lahko malo luga. Mehko vodo, torej deževnico ali prekuhamo vodo vzamemo, ker ima večjo topilno moč nego trda studenčnica. V tej se nahaja apno, ki prepreči raztop mila in zmanjša njegovo učinkovitost. Iz tistih razlogov rabimo za namakanje tudi mlačno vodo. Pod nobenim pogojem pa ne sme biti voda vroča! V luknjicah umazanega perila se nahaja jajčni beljakovini podobna snov, ki se pod vplivom toplote strdi in se ne da več odpraviti. Tako perilo postane neznamno in sivkasto in izgleda vkljub vsemu trudu vedno umazano. Perilo naj se namaka čez noč ali vsaj pol dneva. Preden začnemo prati, odločimo vodo iz čebra in polijmo perilo s toplo vodo, potem izmencamo kos za kosom. Pri tem ne varčujemo z milom in pazimo zlasti na močno umazana mesta. Srajce in slično obrnemo in mencamo na obeh straneh. Pri mencanju rabimo lahko pralnih, to je nagrbljeno pločevinasto desko, ki precej olajša delo. Biti mora v dobrem stanju, sicer trga tkanino. V večjih obratih imajo razne pralne stroje, ki se zelo dobro obnesejo, ker varujejo perilo in štedijo delovno moč. Le žal so za male obrate nabavni stroški še preveliki. Jako dobro je, če se perilo, preden se prekuha ali izpari, še v mrzli ali mlačni vodi še izplakne. Zdaj perilo nanovo namilimo in ali v kotlu prekuhamo ali, kakor je v nekaterih krajih navada, izparimo (žehtamo). Pri kuhanju položimo perilo v vročo milnico in ga pustimo le do 15. minut vreti. Kotel ne sme biti prepoln, sicer se perilo lahko prismoji. Od časa do časa premešajmo perilo z dolgo kuhaličico.

Kadar hočemo perilo pariti, ga naložimo po starem redu v čeber in ga pokrijemo z močnim gostim platnom in polijemo z vročo milnico ali lugom. Za milnico vzamemo dobro, jedrnatilo milo, in če primamo še 10 dkg boraksa, postane perilo jako lepo belo. Lug pripravimo iz lesnega pepela — najboljši je bukov, premogov je popolnoma neraben, in sicer damo na 5 škafov vode 1 majhen škaaf pepela. Ko je vse nekoliko vrelo, ulijemo zmés čez rjuho. Čez nekoliko časa odločimo lug od spodaj, ga nanovo prevrem in zopet



vlijemo čez perilo. To ponavljamo 6 do 7 krat. Zadnjikrat naj stoji lug čez perilo. Luga ne smemo nikdar zalivati z mrzlo vodo, drugače razjeda kožo do krvi. Nazadnje pokrijmo perilo s pokrovom in pustimo perilo čez noč v lugu. Drugi dan odcedimo lug in perilo v topli vodi še enkrat izperemo. Mila ne rabimo več, le zelo umazana mesta je treba še enkrat izmencati. Večkrat se perilo zaradi premočnega mencanja trga, posebno starejše tkanine. Pranje s pomočjo krtač je jako kvarno.

Čisto perilo dobro izplaknemo. Najboljša je tekoča voda, ako te ni, mora biti vsaj dovolj vode na razpolago, sicer dobi perilo duh po milu. Rastlinska vlakna-bombaž in lan — imajo rumenkasto barvo. Da dobimo snežnobelo perilo, ga je treba še poplaviti. Plavilo dobimo v obliki kroglic ali tekočine. Kroglice zavežemo v majhno krpico, katero držimo toliko časa v mrzli vodi, dokler ta nima zaželjene jakosti. Drobcji plavila ne smejo priti v vodo, če nečemo, da postane perilo lisasto. Biti mora tudi enakomerno mokro.

Izprano in ožeto perilo iztrepljemo, zravnamo in obesimo. Prostor za obešanje bodi zračen, prostoren, brez prahu in po možnosti solnčen. Na podstrešju skrbimo za preprih. V stanovanju sušiti je nezdravo. Perilo dobi zato duh in stanovanje samo močno trpi. Zmrznjeno perilo naj se previdno sname: ako se ledeni kristalčki stro, prerežejo blago. To postopanje velja za belo perilo.

(Sledi.)

Kurjava v gostilni in hotelu.

Uvod.

Za zdrževanje temperature v stanovanjskih, jedilnih in delavnih prostorih na stopnji, ki je človeški naravi prikladna, služi troje priprav. Te so: stene, s katerimi obdamo prostor in od katerih so najvažnejše one, ki oddeljujejo prostor od zunanjega zraka, potem kurjava, končno pa hlajenje, ki ga skoro vedno vršimo potom zračenja.

V prvi vrsti pa je namen zračenja, odstranjevati rabljeni zrak in dovajati svežega. Kar se tiče konstrukcije sten, naj omenimo, da so danes iznajdene namenu bolj odgovarjajoče konstrukcije, kakor pa so enostavni zidovi iz kamna ali opeke, vendar ni za sedaj naša naloga, o tem razpravljati.

Pač pa je predmet pričujoče razprave kurjava in pripravljanje tople vode, ki je s kurjavo iste narave in z njo več ali manj zvezana. Ti dve moremo dejati skupaj in reči, da je naš predmet proizvodnja toplote, ki jo rabijo gostje v gostilni in hotelu neposredno. Pečali pa se bomo tudi z zračenjem, ki mora biti izgrajeno s kurjavo z enotnega vidika.

Kurjava tvori brezdvomno eno najtežjih vprašanj, pred katero sta gostilničar in hotelir postavljena. Da moremo obravnavati zahteve, katerim mora dovršena kurjava odgovarjati, si moramo

Konsum Radenske zdravilne vode

stalno raste. To je zadosten dokaz, da ljudje to mineralno vodo izredno čislajo.

V Vašem interesu je, da svojim gostom ustrežete ter jim servirate

Radensko zdravilno vodo,

ki ima to prednost, da paralizira vinsko kislino ter napravi tako vsako tudi najbolj kislo vino prijetno pitno.

biti najprej na jasnem glede tega, katere atmosferske lastnosti mora prostor imeti in katere prvoledne lastnosti se od kurjave v njem zahtevajo, da se ga zamore imenovati udobnega. Potem bomo razpravljali o sistemih kurjave in ugotovili, v koliki meri odgovarjajo tem zahtevam in kako se kažejo v gospodarski luči. Ob priliki pa bomo obravnavali obenem pripravljanje tople vode in zračenje. Vse to seveda s pogledom na gostilno in hotel.

Naravno je, da bomo v teku razprave morali marsikaj porabiti že vnaprej, kar moremo po na ta način ustanovljenem redu še le kasneje natančneje obravnavati.

Kaj se zahteva od prostora in od kurjave?

Ker je potrebnih za to, da izgori 1 kg premoga, 16 kub. metrov zraka, ne potrebujejo prostori, v katerih se kuri posamič, umetnega zračenja. Zrak, ki ga je porabil ogenj v peči, se nadomesti z onim, ki sili skozi špranje v vratih in v oknih in skozi luknjice v zidu v prostor. Nasprotno pa je umetno zračenje potrebno pri centralni kurjavi. Kakor bomo pozneje videli, ne pomenja ta okolnost ničesar, kar bi govorilo proti centralni kurjavi.

Od vsake kurjave se zahteva, da ogreje prostor kolikor mogoče brzo in da daje možnost, zdrževati toploto v prostoru na enakomerni stopnji. Jasno je, da je ta zahteva v skladu z gospodarsko zahtevo po cenenosti, kajti v čim večji meri ji kaka kurjava odgovarja, tim cenejša bo.

Kurjava ne sme kvariti zraka. V prvi vrsti pa ne smejo zaradi pomanjkljive konstrukcije peči plini, ki jih razvija gorenje, prav posebno pa ne strupeni ogljikov oksid, uhajati v prostor, ki ga imamo greti.

Tudi ne smejo ogrevalniki, oziroma peči postati tako vroče, da izogljeneva ob njih prah, ki prihaja z njimi v dotiko. Lahko pa se reče, da pride v dotiko z ogrevalnim telesom ves prah, kar se ga v prostoru nahaja, ker kroži z zrakom vred po celi sobi. Zrak, ki je s takim izogljenim prahom napolnjen, povzroča občutek neznozne suhobe ter je zdravju v visoki meri škodljiv. Da se to prepreči, ne sme doseči površinska toplota ogrevalnega telesa pod nobenim pogojem 80° C.

Pa tudi občutna ali relativna vlažnost zraka je velikega pomena za to, kako se v prostoru počutimo. Relativna vlažnost je razmerje med resnično množino vode, ki je v zraku, do one množine, pri kateri bi bil zrak nasičen in torej začel izločevati vlago. Relativna vlažnost pada, če je temperatura višja, če ostane pri tem resnična vlažnost ista. Pri isti resnični vlažnosti se torej zdi, da je zrak pri višji temperaturi bolj suh, kakor pri nižji.

Razen tega se nam zdi zrak, ki se giblje, bolj suh, kakor miren zrak. Vidimo torej, da odvisi od relativne vlažnosti, potem od tega, ali prah ob ogrevalniku izogljeneva ali ne, in končno od gibanja ali mirovanja zraka v prostoru, če bomo imeli v prostoru občutek suhobe ali ne.

V gostilni, restavrantu in v stanovanjski sobi se ima toplota 18 do 20° C za najprikladnejšo, v spalnem prostoru pa toplota 12 do 16° C. Toplota, prikladna za stalni prostor, je torej precej nižja, kakor toplota za gostilno in stanovanjsko sobo.

Gospodarstvenost in higijena si stojita večinoma sovražno nasproti. Stvar tehnike pa je, izravnati to nasprotstvo. En primer: Najbolj gospodarstveno bomo kurili, imeli torej najmanjše stroške, če proizvajamo toploto, ki jo kak prostor zahteva, potem hude vročine, torej potem primeroma male peči, ki pa je za to toliko bolj vroča. Tu pa naletimo na zahtevo higijene, ki pravi, da mora biti površinska temperatura ogrevalnika nižja, kakor 80° C. Stvar tehnike centralne kurjave — pečna kurjava se pač ne da več izboljšati — pa je, najti pota in sredstva, da se tudi 80stopinjska kurjava konstruira tako, da se rentira. In ta problem je tehnika rešila na sijajen način.

Sistemi kurjave.

Na splošno razlikujemo posamično ali lokalno kurjavo od osrednje ali centralne kurjave.

Ker nameravamo obravnavati kurjavo v gostilni in hotelu, radi tega se nam bo zdela glavna predstavica posamične kurjave, t. j. pečna kurjava, le še kot zgodovinska posebnost. Kajti njo so izpodrinili sistemi osrednje kurjave, ki se morejo prilagoditi vsem zahtevam, tako glede investicijskih kakor tudi glede obratovalnih stroškov. Vendar naj omenimo, da obstoja od načinov posamične kurjave razven pečne kurjave še kurjava s kaminom, kurjava potom kanalov in kurjava s plinom. — Električno kurjavo, ki pa pri nas zaradi velikih stroškov ne prihaja v poštev, moramo pač prištevati k centralnim kurjavam.

Centralne kurjave imamo tri vrste: kurjava na zrak, kurjava na toplo vodo in kurjava na paro. Od teh treh bomo morali posvetiti posebno pažnjo **kurjavi na toplo vodo**, ker je iz različnih vzrokov za gostilno in hotel najprikladnejša, posebno pa radi tega, ker se da urediti **kot nadstropna kurjava**. Ta okolnost je za gostilničarja in hotelirja odločilne važnosti, **ker se kurijo lahko z njo nadstropja posamično**. Pomembnost te možnosti je očitna. Posebno pa je ta možnost pomembna za kraje, kjer se hoče obratovati tudi v zimski sezoni. Za zimsko sezono pa moramo pričakovati tudi v najboljšem slučaju le delno zasedbo v krajih, katerih podjetja za preskrbo tujcev so ob enem za letno sezono. Zaradi tega je nadstropna kurjava tu nujno potrebna, če nečemo zaradi le delnega števila gostov kuriti v vseh nadstropjih, ob enem pa se ne odpovedati prednostim centralne kurjave. Prednost centralne kurjave na toplo vodo je nadalje ta, da moremo v manjših podjetjih, v katerih se za stalno kuri v štedilniku, za centralno kurjavo porabiti tudi toploto ognjišča. V mislih imamo posebno gostilne. I.

Joško Sottler, šef nastanj. urada, Rogaška Slatina:

Prijavljanje prebivalstva in tujski promet.

V »Uradnem listu« št. 32/1930 je bila republicirana (v prevodu) uredba o prijavljanju prebivalstva, veljavna od 1. maja 1930.

Uredba, ki pomeni poenotenje prej menda kaj različnih načinov prijavljanja v državi, določa dolžnost prijavljanja, odnosno odjavljanja: normalno 24 ur po nastanitvi, za hotele, penzije, prenočišča in podobna obratovališča za 12 ur po nastanitvi, oziroma odhodu gosta (stanovalca).

Za izvrševanje uredbe so poklicani: gosti (stanovalci), ki prijave izpolnjujejo, stanodajalci (lastniki hotelov ali upravitelji, hišni posestniki), ki prijave sprejemajo

in le-te kakor tudi odjave predlagajo v določenem roku prijavnim uradom in ki vodijo ter pohranjujejo predpisane evidenčne knjige, končno prijavni uradi, v čijih področjih spada voditev razvidnosti, ločene za tuzemske ter inozemske stanovalce in ločeno za stalne in prehodne stanovalce doličnega kraja.

Praktično se vrši prijavljanje, odnosno odjavljanje z za to predpisanimi tiskovinami, in sicer s posebnimi obrazci za prijave, odjave, za potrdila o prejemu prijav in odjav, za evidenčne knjige o stanovalcih in za hišne seznamke stalnih stanovalcev. Vsak teh obrazcev je enota za-se in vsak se mora posebej izpolnjevati.

Uredba predpisuje več novega; med drugim se zahteva osebni popis inozemskega gosta; pri odhodu navedba, v kateri kraj, ulico z hišno številko in srez gost odpotuje; podatke o ženi in otrocih z navedbo ženinkega dekliškega rodbinskega imena; izdajanje pisemenih potrdil o prejemu vsake prijave in odjave itd.

Vpeljani način prijavljanja pa ima gotovo namen, omogočiti čim točnejšo kontrolo gibanja prebivalstva in predvsem kontrolo tujcev; poleg tega pa naj bi bile prijave in odjave — domnevam — tudi podlaga za statistične svrhe.

Ni mi znano, če se ta uredba povsod izvaja, odnosno v kolikor se izvaja; v kolikor prihajajo tujsko-prometni kraji in središča v poštev, pa mislim, da je treba o predmetu vsekakor spregovoriti; grem s stališča, da morejo opažanja in pobude iz prakse, če se uvažujejo, dobri stvari vsaj delno koristiti; in to je namen tudi sledečim vrsticam.

Za tujsko-prometne kraje uveljavljeni način prijavljanja in odjavljanja (ki se, notabene, v srbskih zdraviliščih ne izvršuje, marveč po zakonu o banjah, mineralnih in toplih vodah) po mojem mnenju ne ustreza: ker so predpisani obrazci nepravilni; ker so enojezični in ker so po podatkih, ki se zahtevajo, preobsežni.

Praktično pri teh formularjih ni, da se vrši i odjava, potrdilo prejema prijave i potrdilo prejema odjave s posebnim formularjem individualno za vsakega gosta. Izstavljanje teh obrazcev, pa naj se vrši z roko ali s pisalnim strojem, je silno zamudno; pri velikem tujskem prometu je sploh izključeno, da bi bili ti posli vedno v tekočem, ako naj se stroški administracije občutno ne povečajo. Smatram, da bi se dalo temu nedostatku zlahka odpomoči — nekvarno svrhi. Obrazci za prijave sami pa so nepravilni zato, ker besedilo ne ustreza za one tujsko-prometne kraje (n. pr. zdravilišča), kjer se potrebujejo od gosta še drugi podatki, tako v naprej navedba bivanja v kraju, podatki, potrebni za predpis zdraviliške in godbene takse, podatki o številu oseb stranke, o starosti, o raznem spremstvu itd. Zamudno delo je tudi to, da se morajo v gotovih krajih izstavljalci ta potrdila in duplo; potrebe, oziroma praktične koristi se s tem seveda ne dotikam.

Za tujsko-prometne kraje bi morali biti ti obrazci vsaj trojezični (državni jezik, francoščina in nemščina). Drugače je treba predstaviti vsakemu tujcu tolmača, kar pa, zlasti pri veliki frekvenci, čisto ni mogoče niti upravno, niti tehnično.

Evidentno je, da je prikrojeno besedilo prijave potrebam čimboljše evidence tujcev, ki prihajajo v našo domovino. Je pa razlika med tujci: o tujcu, ki pride k nam zgolj kot turist, ali gost kakega zdravilišča ali telovišča, ni treba dosti vedeti; on sam pa je zadovoljen, če se ga pusti kar najbolj v miru, posebno, če je bolan ali je odmora potreben.

V meritorno presojo v zadevi se ne morem in tudi ne maram spuštati, moje mnenje pa je, da bi se moglo odstopiti od teh-le zahtev:

od osebnega opisa inozemskega gosta; od podatkov, kam gost potuje po odhodu (kdor ima namen, zabrisati sled za seboj, itak ne bo resnice napovedal); pri omoženkih ali vdovah od navedbe moževega rojstnega imena in dekliškega rodbinskega imena in od navedbe materinega rojstnega in dekliškega imena.

Če pristavim h gorenjemu še to dejstvo, da se vrši izpolnjevanje obrazcev v praksi itak več ali pa manj nepopolno in da se potujoči svet, posebno inozemski, na vpejlanem načinu prijavljanja in odjavljanja rad spodtika, menim, da bi bilo umestno, da se odnosni predpisi v interesu našega tujškega prometa in večje ekspedivnosti odnosnega dela omilijo in poenostavijo.

Dopis.

Čemu treba še nadalje gostiln na kmetih? Tako se dandanes vpraša lahko vsak gostilničar na deželi. Kriza vseh povsod! Obrni se sem ali tja, krizo najdeš pri kmetu, obrtniku in pri beraču. Mi gostilničarji jo pa občutimo najbolj. Vino točijo pridelovalci kar na drobno pod imenom »črni pušenšank«. V našem kraju se je večina vina tako razpečala. Cele jate ljudi so se valjale po kletih in pred kletmi z flašami v rokah pijani, naj bi ne bi, saj je poceni, 2—3 Din liter. Zakaj bi ga ne pil? Ali je mogoče, da bi gostilničar zraven tako ogromnih davščin z njimi v ceni konkuriral? Gotovo ne! Kdor si pa ne upa tega, pa zaprosi za točenje pod vejo in dobi ga vsaki, makar da ima vinograd v deveti deželi, ali ima »pristno« šmarnico, ali pa vino od najzlahtnejših trt, in ali je zato prostor in oseba sposobna ali ne. Zakaj se pa od gostilničarja zahteva vse: postavni prostori in da je oseba, katera obrt izvršuje, tudi izučena, zdrava itd.? Po takih »pušenšankih« se prodaja kruh in druga jedila, je muzika, ples pozno v noč, potem pa navadno običajni pretep s ponočnim nemirom. Ali se na tak način zatira pijančevanje? In ravno isto je z kruhom. Pekarji nosijo pecivo od hiše do hiše; zapolnijo z njim vse ter še na kruh dajejo »aufgabe«. Slatina, kaj pa ista? Trije, štirje se zberejo s sodi in vsemi steklenicami, kar pač le kdo glešta, in hajd v Gabernik po slatino! Pripeljejo jo 2—3krat in preskrbljeni so celo leto z njo. Samo, da gostilničar, ta vražji odeh, ne dobi nič! Ker pa ta obrt tvori tudi činjenico, katera pomaga polniti državno, banovinsko in občinsko blagajno, bi vendar bilo umestno, da bi se za ta obrt nekoliko bolj zanimalo, oziroma ga ščitilo. Nismo sicer proti temu, da bi ne bi smel pridelovalec priti do svojega izkupička, pač pa naj bi se ogromne davščine na gostilničarsko obrt znižale. — Enako se godi tudi mesarjem. Kolje se po deželi kar povprek in se ne vpraša, ali je bil res prisiljen z enega ali drugega vzroka živinčje zaklati. Eno na drobno razproda, kupi drugo, jo malo podredi, zopet zakolje, tako gre naprej z govedo in s svinjami. To pa gotovo ni več klanje v sili? — Veliko se trudi naša zveza v Mariboru, da bi enake protivne reči odpravila, a naš stan je vedno še v kritičnem položaju ter še bo nadalje, dokler se nam davščine ne znižajo in se ne odpravi naprej plačevanje listih. Potem bi lahko večje množine vina gostilničar nakupil, vinogradnik skupno prodal in ne bilo bi več teh »črnih pušenšankov«. Izginili bi kar sami od sebe. Potem bi bila sloga in zadovoljnost med vsemi sloji, kakor je bilo nekaj. Prosimo, delujte v polni moči na to, ako ne, izmognani smo že do konca. Mnogo gostiln, katere so prej na kmetih dobro stale, so že opuščene ter se še vedno opuščajo in se bodo morale vse opustiti, če ne bo nagle pomoči, za katero pa se Vam toplo priporočamo!

Brez žrtve ni uspeha!

Razno.

Trošarinske register. Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru sporoča svojemu članstvu, da so vse gostilničarske zadruge njene območja dobile važna pojasnila glede odprave trošarinskih registrov, zato priporočamo, da se člani zadevno obrnejo na svoje zadružne načelnike.

Vinotoči pod vejo in davek na poslovni promet. Kot poznano so točilci lastnega pridelka bili oproščeni od plačevanja davka na poslovni promet, kar je bilo popolnoma nepravilno. Tudi v tej stvari je nastala velika sprememba in norajo glasom odredbe finančnega ministra z dne 8. avgusta 1931 plačevati tudi vinotočarji 3% davek na poslovni promet, torej v isti izmeri, kakor gostilničarji in ostali točilci.

Razglasi.

Sresko načelstvo v Ljutomeru razglašja s svojim odlokom z dne 1. 9. 1931 2 No. 2333/1, da je okrožno sodišče v Mariboru prepovedalo Polak Matiju, delavcu v Očeslavskem vrhu, rojene mleta 1901, v Murščaku, zahajati v krčme od 17. X. 1931 do 17. X. 1933.

Sresko načelstvo v Ljutomeru razglašja s svojim odlokom z dne 8. 7. 1931, II No. 4396/1, da je okrožno sodišče v Gornji Radgoni prepovedalo Lenartič Lovru, roj. 1906 v Rožičkem vrhu, viničar v Rožičkem vrhu, občina Stanetinci, zahajati v krčmo od 29. maja 1931 do 27. novembra 1932.

Sresko načelstvo v Gornjem gradu razglašja s svojim odlokom z dne 10. 8. 1931 U. No. 3380/1, da je sresko sodišče v Gornjem gradu prepovedalo Ilovšek Jožefu, roj. 14. 10. 1891 v Kokarjih, pristojen v Kokarje, posestniški sin, zahajati v krčme za dobo 1 leta, to je od 24. 7. 1931 do 24. 7. 1932.

Sresko načelstvo v Ptuj razglašja s svojim odlokom z dne 14. 8. 1931 No. 3985/1—1931, da je okrožno sodišče v Mariboru prepovedalo Francu Nemec, roj. 1908 v Mihovcih pri Veliki Nedelji, srez Ptuj, istotam stanujočemu, zahajati v gostilne za dobo dveh let, to je od 3. 9. 1931 do 2. 9. 1933.

Tečaji.

Kletarski tečaji.

Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru priredi dne 14., 15. in 16. januarja, ter 11., 12. in 13. februarja 1932 dva tridnevna dva tridnevna kletarska tečaja na ban. vinarski šoli v Mariboru. Pouk se bo vršil teoretično in praktično. V teh tečajih se bo predavalo vsak dan tudi po eno uro o davkih in kalkulaciji v gostilniških obratih. Zveza je preskrbela za 17 udeležencev skupno stanovanje za katero plača vsakdo za cel tečaj samo 10 Din. Obed in večerjo pa po skrajno nizki ceni. V posamezne tečaje sprejememo samo po 20 udeležencev. Učnina za tečaj stane 45 Din. Priporočali bi nadalje, da si udeleženci teh tečajev nabavijo knjigo »Gombač kletarstvo« za 10 Din, premožnejši pa si naj omislijo knjigo »Skalicky Kletarstvo« in stane 70 Din. Prijave z obvestilom, če reflektira udeleženec na skupno stanovanje, je vlagati za 1 tečaj najkasneje do 7. januarja 1932, za drugi tečaj pa do 6. februarja 1932, pri podpisnem načestvu.

Udeleženci se bodo sprejemali po vrstnem redu.

Zvezno načelstvo v Mariboru.

Vsem zadrugam mariborske Zveze. Pozivamo zadruge našega območja, da priredijo v zimski dobi ali pa spomladi, to je od 1. 11. do 1. 4., servirne tečaje, združene s predavanji o higijeni, o lepem obnašanju in o tujskem prometu. — Zvezno načelstvo v Mariboru.

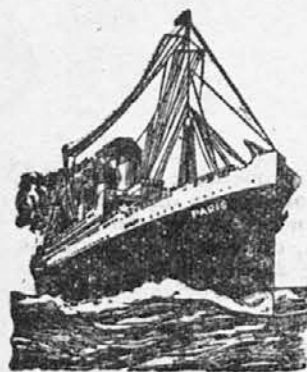
Gostilničarski gospodinjski tečaj. Gostilničarje, ki so vpisali svoje hčerke v III. trimesečni gostilničarski gospodinjski tečaj v

Mariboru obveščamo, da se bode brezpogojno vršil ta tečaj v početku meseca januarja leta 1932. Zato prosimo, da nas obvestijo, ako velja dosedajna prijava tudi za ta tečaj. — Zvezno načelstvo v Mariboru.

Gostilničarski gospodinjski tečaj v Rogaški Slatini. Dne 1. novembra t. l. priredi Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru **šesttedenski** gostilničarski gospodinjski tečaj v Rogaški Slatini. V ta tečaj se sprejme 24 gojenk, ki plačajo za tečaj 600 Din, ostali znesek pa v določeni količini živil. V tečaju se bo predavalo po istem učnem programu, kakor v trimesečnem gostilničarskem tečaju v Mariboru, seveda v skrajšani obliki. Prijave je vposlati čimprej, najkasneje pa do 24. oktobra t. l. Prošnji je priložiti zdravniško izpričevalo ter vposlati 200 Din kavicije, katera se vstaje v gori označeno svoto. Samo za slučaj, da gojenka izostane od tečaja, zapade teh 200 Din v korist zvezne blagajne. Gojenke stanujejo v internatu in so potemtakem pod stalnim strokovnim nadzorstvom. — Zvezno načelstvo.

I. tečaj za natakarje in natakarice v Rogaški Slatini. V početku januarja leta 1932 namerava prirediti Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru **šesttedenski tečaj za natakarje in natakarice v Rogaški Slatini** v svrhu izpopolnitve strokovne izobrazbe. Predvideni stroški bodo znašali za tečaj 650 Din. Gojenci in gojenke bodo stanovali v internatu in bili potemtakem pod stalnim strokovnim nadzorstvom. — Prijave za ta tečaj se sprejemajo pri Zvezi gostilničarskih zadrug v Mariboru čimprej, najkasneje pa do dne 1. septembra t. l. Prošnji je priložiti zdravniško spričevalo in potrdilo gospodarja glede moralne neoporečenosti. Gojenci tega tečaja dobe tudi posebno spričevalo. Programi naj se zahtevajo od Zveze v Mariboru proti odškodnini 2 Din v znakah. — Zvezno načelstvo.

Opomba uredništva: Radi preobitega gradiva in pomanjkanja prostora nismo mogli priobčiti vseh dopisov in prosimo potrpljenja!



PRESELITEV!

Pisarna
Francoske linije (French Line),
zaslopnik
I V A N K R A K E R
se preseli 1. oktobra t. l.
iz Kolodvorske ulice št. 35
na **MASARYKOVO CESTO št. 14**
(nasproti izhoda glavnega kolodvora).

Čuvajte značaj naše domače gostilne!

**Za nakup papirnatih servijetov
se priporoča trgovina s papirjem**

M. T I C A R, L J U B L J A N A

Šelenburgova ulica 1 in sv. Petra cesta 26

Krajevne fotografske razglednice se
izvršijo po naročilu v najkrajšem času

Novost za gostilničarje, hotelirje,
restavratere in kavarnerje je

„HIPO“

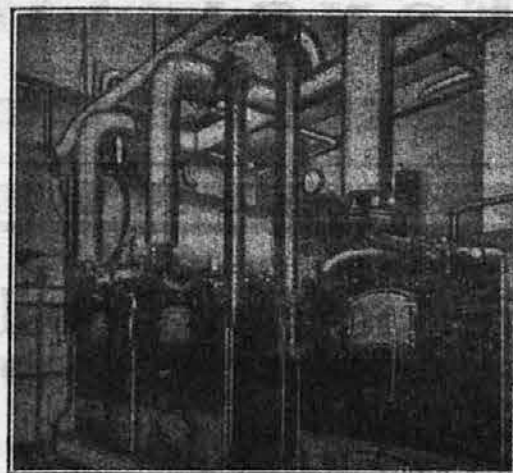
to je fino izdelana dekorativna posoda za kruh in pecivo s katero zamorele zadostiti vsem predpisanim zahtevam higijene.

„HIPO“

je od merodajnih činiteljev najbolj priznana higijenska namizna posoda za kruh in pecivo. Pri izbiri kruha ne pride v doliko z rokami. Ker je posoda primerno zaprta je pecivo v njej zavarovano pred muhami in prahom. Kruh se tudi ne izsuši.

Naročila sprejema izdelovalec

ALOJZ DERGANČ, LJUBLJANA
Gerbičeva ulica št. 7



Jugo-Radiator

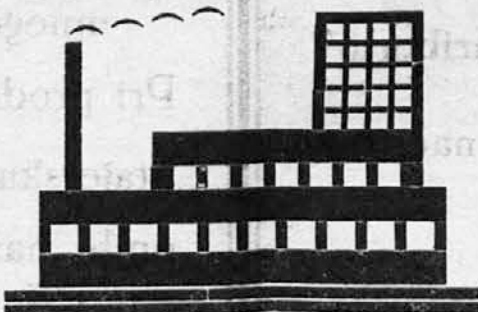
Lastnik FRIDERIK HERTLE

Poduzetelje za moderne centralne
kurjave, parne kuhinje, sušilnice
in zdravstvene opreme.

LJUBLJANA

Kolodvorska ulica št. 18

Telefon št. 34-82



Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

priporoča svoje prvovrstno dvojno marčno pivo, eksportni ležak
in temno pivo, varjeno po bavarskem sistemu „HERKULES“,
„PORTER“ in „BOCK“ vsem cenj. gostilničarjem in gostom

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

Sanatorij v Mariboru

Gospodska ulica št. 49 - Telefon št. 2358

Lastnik in vodja: **primarij dr. ČERNIČ**
specijalist za kirurgijo

Sanatorij je najmodernejši urejen za operacije in opremljen z zdravilnimi aparati: **višinskim solncem** za obsevanje ran, kostnih in sklepnih vnetij; **tonizatorjem** za elektriziranje po poškodbah in pri ohlaplosti čreves; **diatermijo** za električno pregrevanje in električno izžiganje; **žarnico „hala“** za revmatična in druga boleča vnetja; „**enterocleaner**“ jem za notranje črevesne kopeli pri zapeki, napihovanju in za splošni telesni podvig.

Dnevna oskrba: I. razred Din 120.—; II. razred Din 80.—
III. razred Din 60.—.



BILJARDNE POTREBŠČINE!

Kroglice, palice, žoge, guma za manlinele, krede in kožice, kontrolne ure, šah-domino, kroglice in kegle, domači izdelek. Solidne cene. — Pošiljam franco postaja naročila.

Cene za „**lignum sanctum**“ kroglice za keglanje:

11	12	13	14	15 cm
50.—	70.—	80.—	100.—	110.— Din

EHRLICH JOSIP, SOMBOR

Dunavska banovina

Proizvod biljardskih potrebščin

Kupujte samo pri naših inserentih!

Šampanjec

„**Bouvier**“

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

Kletarstvo: Gornja Radgona

Originalna

VINA

v steklenicah
trdke

Veleposestvo vinogradov

Cloter Bouvier

Gornja Radgona

Zastopstvo za Slovenijo:

Karel Favai, Ljubljana

Cenik gratis in franco

Cenik gratis in franco

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA

DUNAJSKA CESTA 13



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE
HOTELE IN KAVARNE

**Nabirajte oglase in podpi-
rajte Vaše strokovno glasilo!**

Gostilničarji, na novo poslovanje, da bo kaj zaslужka!

Ali ste že poslali dopisnico,
ki ste jo zadnjič prejeli priloženo
Gostilničarskemu vestniku,
Štajerski vinarski zadrugi v Mariboru?
Veliko jih je že sprejelo naš načrt in
so zelo zadovoljni.

Vi, ki to berete in še niste to storili,
pišite po pogoje za nakup vina

Grozdje dajte na mizo!

Vsak gostilničar naj ima sedaj v jeseni
grozdje na mizi! S tem bo privabil
mnogo gostov v svoje prostore!
Pri prodaji grozdja se da lepo zaslužiti!
Štajerska vinarska zadruga zbira naslove
onih naših vinogradnikov, ki so pri-
pravljene razpošiljati grozdje po pošti.

Ako želite naročiti grozdje, javite se

➡ **Štajerski vinarski zadrugi v Mariboru** ⬅

Podpirajte trdke, ki oglašujejo v Vašem listu!

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2

Telefon 2335

priporoča svoje izborni
marčno pivo in črno pivo

isti kvaliteti kakor pred vojno

ter izvrstno slivovko, rum, pivsko dro-
ženko, vinsko droženko, likere i. t. d.

CENTRALNA VINARNA D. D.

Telef. št. 2573

V LJUBLJANI

Telef. št. 2573

Sp. Šiška, Frankopanova ulica št. 11

priporoča svojo veliko zalogo
zajamčeno pristnih prvovrstnih domačih ljutomerskih,
haloških, bizeljskih in dolenjskih vin.

Na zalogi ima tudi
zajamčeno pristna dalmatinska vina lastne preše.



Pridite in pokusite! Niste obvezani, da tudi naročite!