

# GOSTILNIČARSKI VESTNIK

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

Oglasi se računajo 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 2467.

Člani obeh gostilničarskih zvez dobijo list brezplačno.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 6.

Maribor, dne 1. julija 1931.

Leto I.

**POZOR! Gostilničarski vestnik se dostavlja vsem članom brezplačno.**

M. K.

## Pomačajmo si sami!

Na tem mestu se je že mnogo-krat povdarjalo, da ne izvirajo naše brige in težave od drugod, odnosno samo po drugih, temveč da smo si mnogo sami krivi tega. Poznamo dosti tarnarjev, češ, dajte nam to in ono, misleč, da smo v resnici oni, okoli katerih se suče celi svet in da bomo dobili s takim tarnanjem vse kar si želimo. Ti nezadovoljneži pa gotovo niso premislili, da bi sami sebi mnogo dobrega storili, če bi ne tarnali samo, temveč mislili, računali in delali. Naravno je, da razmišlja sleherni, ki pride v zagato, o možnostih, kako bi se z lastno močjo izvlekel iz te sliske. Toda žalibog, da so taki zelo redki. Dajmo križem roke, pa čakajmo, kaj nam prinese usoda, rešitev ali pa konec. Tak način življenja pa je spravi že marsikaterga in celo marsikatero narode na kant.

Če potujemo po deželi ravno sedaj, ko je tujski promet v poletni sezoni v razmahu, in ko pridemo s to ali ono osebnostjo v stik, prihajamo pač do prepričanja, da se ne zavedamo našega položaja, ker ne občutimo še prehudo težkih časov. Govorimo in pišemo o tujskem prometu, nekatere tujsko-prometne organizacije izdajajo letake, brošure, knjige — naše gostilne pa ostajajo take, kakoršne nam je izročil prejšnji rod. Sedaj, ko so naše ceste polne osebnih avtomobilov, opazamo, da se nekatere občestne gostilne popolnoma zanemarije in zapuščene; tedaj jako malo priporočljive gostom. Izgovor, da se tu in tam ne ostavlja tujci, je jalov, dolžnost vsakega gostilničarja je vendar ta, da se potrudijo privabiti in pridržati gosta. Z eno besedo, njegova gostilna mora biti poznana po dobri kuhinji, dobri pijači, po čistoči in postrežbi. Gostilna mora dobiti ime. Gostilne, ki nočejo nuditi gostu, kar pričakuje od njih, so le strašilo. Ali je morda tak gostilničar že vzel svinčnik in papir v roke, ter izračunal svoj dohodek? Vsakdo, ki zna računati, bi tako gostilno takoj zaprl. Človeka zazebe v srce, ko sliši različne pritožbe, češ, še opoldan nismo dobili za jesti in tudi n. pr. jajčnika niso mogli narediti, ker niso imeli jajc, ter so nam priporočali, da vprašamo trgovca nasproti, če ima morda on jajca na prodaj. Mi govorimo popolnoma odkrito, ker hočemo, da se zbrise tak madež raz našega stanu. Če se kaj takega zgodi našemu vaščanu, no, tedaj še ni bilo mnogo škode, pač pa je druga stvar, če zapusti tujec tvojo gostilno lačen, žejen in neizpočit.

Kdo je temu kriv? V prvi vrsti oni, ki so imeli moč in sposobnost urediti naše gostilne, potem pa takoj mi, ki nismo razumeli časa in ki smo mislili, da je lahko vsakdo gostilničar. Zmota, ki kriči po odpomoči!

Mnogo zlega, mnogo skrbi bi bilo manj, če bi iskali rešitev v nas samih. Pomačajmo si sami! Kdor bo ta klic razumel, bo zmagal in storil mnogo dobrega naši slovenski gostilni.

(Opomba uredništva: Ta dopis, katerega smo prejeli iz kroga naših članov, radevolje priobčujemo, ker smatramo, da je treba pogledati resnici v oči in odpraviti napake.)

Oset Andrej:

## Vtisi

### s poučnega potovanja gostilničarjev iz Dravske banovine po Solnograškem, Tirolskem, Predarlškem, Švici in Nemčiji.

Drugi dan smo se z lokalno železnico odpeljali v lepo Zillersko dolino do postaje Mayerhofen — 625 m nad morjem — kjer so najmoderneje podeželske gostilne in hoteli. Vsaka gostilna ima svojo lastno hladilnico in sesalko za pivo na električni pogon. Vsaka stavba napravi pester vtis, stene so lepo pobeljene, okna bela, oknice zelene in podaljški streh zopet v kaki drugi barvi prepletkani tako, da prevladuje modra zelena in rumena barva ki dajejo izredno snažnim zgradbam še poseben čar. Na vsaki hiši opaziš mali zvonik z zvoncec. Gostilniške hotelske sobe so okusno urejene v kmečkem tirolskem slogu, kjer se letoviščar res lahko čuti domačega. Stropi in stene večinoma iz lesa, lepo izrezljane v razne figure. Gostilničar in osebo je za sprejem tujca dobro »podkovano«. Z veseljem in neko mirnostjo dajejo odgovor in razkazujejo svoje prostore in naprave. O razmerah in zanimivostih v kraju ter prometnih zvezah zveš takoj vse potrebne podatke. Vse to pa izveš ravno tako od gostilničarja, kakor od sina — hčerke, kakor od plačilnega natakara ali natakariče, nikoli pa se nobeden ne »odreže«: ne vem! Pri razgovoru z gostilničarskim osebjem že takoj spoznaš, da imajo vedno opraviti s tujci. Iz Mayerhofena smo se peljali do postaje Zell am Ziller (579 m), ki je podeželska vas z lepimi hoteli, ki večinoma obratujejo čez poletje v sezoni. Tam ima neki gostilničar — ki tudi sam dela v gostilni — svojo pivovarno, ki je po obsegu skoraj tako velika, kot Tscheligigijeva v Mariboru. V Zillerski dolini je že 400 let običaj, da vsako leto v mesecu maju slavijo tri dni narodni praznik. Vse tri dni iera na vasi 30 godbenikov v narodni noši z visokimi peresi za klobuki. Ob zvokih godbe pa se na trati sredi vasi odigrava med kmečkimi fanti roko-borba, kar opazuje par tisoč ljudi. V gostilnah pa spodbujajo posamezni »mehovci« kmečke fante in dekleta k plesu, ki ga plešejo po svoje. Povsod je vstopnina 1 Schilling in tudi drugi predmeti se prodajajo. Vse pa v korist Tujsko-prometnega društva, ki dela propagando za dotok tujcev, kateri prinesejo v deželo ogromno denarja.

Pripomnim pa ob tej priliki, da z noži na teh kmečkih veselicah ne operirajo, dasi sem tudi videl več fantov »v rožcah«. Seveda smo si ogledali tudi gospodar-ska poslopja in se zanimali za živinorejo. Povsod smo opazili krasne montafonske pasme. V enem

hlevu smo našli čez 100 krav — krasni eksemplari.

Za letoviščarje so na razpolago sobe z balkoni, vrti, telefon, park, tekoča topla in mrzla voda, čitalnice in plesna soba, lovišča in ribolov, tenis, avto vozovi in konji za ježo. Na razpolago so tudi biljardi, klavirji, kopalnice in centralna kurjava. Penzije v seziji za eno osebo: soba, zajutrek, kosilo in večerja 12 do 14 Š, to je 96 do 112 Din, samo postelja pa 4 do 6 Š, to je 32—49 Din. Za postrežbo z napitnino se 10% priračuna. Iz Zillerske doline smo se peljali v Inomost (Innsbruck), kjer je središče sedajnosti in preteklosti tirolskega življenja. Mesto šteje 73.000 prebivalcev. Na vsak korak kaj zanimivega. Grobovi cesarja Maksimilijana, Andreas Hoferja, Speckbauerja, srebrna kapela, dvorni grad iz leta 1776, bitka na hribu Isel. Na spomenik Andreas Hoferja smo položili venec z napisom: »Südtirol ter Gorica, Trst, Istra« v državnih jugoslovanskih barvah s florom. Pri tej priliki je zvezni tajnik, vodja izleta g. Peteln imel ognjevit spominski govor, v katerem je ob spominu na tirolskega junaka — gostilničarja Andreja Hoferja — opozarjal na skupno bol, ki navdaja ob imenih, naznačenih na vencu, naš in tirolski narod. Svoj počastitveni govor je ponovil v nemščini, ob kateri priliki so se navzoči Tirolci solzili...

Ker sem v odboru zadruga za železnico na Pohorje, me je zelo zanimala vožnja z žično železnico na Patscherkoffel, ki je bila v našem potovalnem programu. Kraj Igel, kjer je dolinska postaja železnice Igl-Patscherkoffel, leži ca. 7 km od mesta Inomost, ter redni celoletni promet vzdržujejo državni poštni avtomobili. Vožnja traja pol ure ter stane avto-vožnja 12 Din. Žična železnica pelje najprej do vmesne postaje Heiliggwasser, ki leži 1150 m visoko. Tu smo prestopili v drugi viseči voz, ki nas je zavlekel navrh Patscherkoffelna (1960 m). Vožnja traja 20 minut. Ko nas je vozila viseča, natrpana kabina (22 oseb) med nebom in zemljo, dobil človek približno iste občutke kot pri vožnji z zrakoplovom, ki pa seveda »gre« bolj gladko. Ker je bil blizu vrha hud vihar, nas je parkrat pošteno zazibalo, kar smo vzeli na znanje z raznimi občutki. Nekaj naših junakov je že povpraševalo, kje je pešpot nazaj... Pri teh okoliščinah se mi je še bolj utrdilo prepričanje, da imamo mi Mariborčani prav, ker bomo napravili Pohorsko gorsko železnico po zemlji. Na vrhu Patscherkoffel smo našli krasen hotel, opremljen z vsem komfortom, ki je celo leto v obratu. Hotel ima 30 sob s 50 posteljami za tujce, centralno kurjavo, električno razsvetljavo in štedilnik, tekočo toplo in mrzlo vodo, kopalnice in dobro du-najsko kuhinjo in lastno hladilnico na električni pogon. Pension stane za eno osebo 112 do 128 Din, sicer pa zajutrek 16 Din, kosilo 32 Din, večerja 32 Din in soba od 24 Din naprej. Od hotela 10 minut stran je lepo urejena planinska koč, last Avstrijskega planinskega društva, ki ima sicer električno razsvetljavo in telefon, vendar ni komforta. Krasen razgled po

zgornji in spodnji Innski dolini, Zillertaler Wetterstein, na Stubai, Alpeiner planine, Karwendel, Mieminger Kette, Kaisergerbirge do Zugspitze, Lanser See, Kalkkogel Glaugener Nordkette, Rosenjoch Brenner v daljavi 60 km. Vožnja z žično železnico gori in nazaj stane 80 Din. Samo gori 56 Din, doli pa 40 Din. Vozna karta za turiste, katera velja zjutraj do 9. ure in zvečer po 5. uri, stane za obojestransko vožnjo 40 Din. S poštnim avtomobilom vred stane vožnja iz Inomosta in z žično železnico vred nazaj do Inomosta le 56 Din. Žična železnica na Patscherkoffel je bila zidana pred 3 leti in je stala 12 milijonov Din. ter je sedaj last družbe, ki jo podpira mesto in država. Obreduje se s 4%, vendar vpliva izvanredno na ostalo gospodarstvo vsled močnega dotoka tujcev. Kaj se vse lahko ogleda v Inomostu, ne bom razlagal, ker bi se stvar zavlekla predolgo. Pripomnim le, da »Innsbrucker Wegeweiser für Fremde« omenja vse zanimivosti, urade in hotele ter naznačuje tudi natančno čas, ob kateri uri se vršijo v vseh cerkvah v Inomostu sv. maše. Pri izletnih točkah in poštno-avtomobilskih prometnik razdaljah najdeš ceno in čas, ne najdeš pa daljave v kilometrih...

Na Tirolskem in Predarlškem so večinoma gostilne v drugem in tretjem nadstropju, kar se pri nas ne vidi, razven pri kavarnah. V gostilniškem muzeju sem videl napis:

»Der Wirtsnatz hat sein Wein getaafft,

Dös haben die Göschet net glitten, Im oberen Stübl haben sie graaft, Im untern haben si gestritten.«

Iz Inomosta smo se peljali z dvotirno železnico na električni pogon ter izstopili na postaji Sv. Anton na Arlskem, ki leži 1300 m visoko nad morjem (brzovozna postaja na progi Dunaj-Paris). Kraj je najstarejši v zimsko-sportnem oziru na Tirolskem ter ima nad 30 različnih idealnih smučarskih stez. Tam je znano sportno vežbališče najboljšega svetovnega sportnika Skischule Hans Schneider, ki stavlja v sportnih tečajih vsled svojega različnega terena še tako razvajanemu sportniku vedno nove naloge. Sv. Anton je radi tega na glasu in zavzema prvo sportno mesto. Omeniti je še tudi treba 4 km dolgo sankališče. Kraj šteje 1400 prebivalcev. V tej gorski vasi so hoteli, ki imajo najrazkošnejši komfort in lastne hladilnice. Videli smo velikansko krasno plesno dvorano v podzemeljskih prostorih s svojevrstno ventilacijo in razsvetljavo.

Iz tega kraja vozijo še v mesecu maju državni poštni avtomobilski tanki v više ležeče hribe in izletne točke. Radi snežnih zametov smo morali izlet v hrib Sv. Kristof v takim avto-tankom opustiti.

Večji hoteli so odprti v zimski sezoni od 15. decembra do 31. marca, v poletni sezoni pa od 15. jun. do 15. septembra. V predsezoni stane soba z 1 posteljo in kopalnico brez hrane dnevno od 96 do 136 Din, pension pa 177 do 216 D. V visoki seziji pa soba z 1 posteljo 120 do 168 Din, pension za 1 osebo 208 do 256 Din dnevno. Te cene veljajo torej za prenočišče,

zajutrk, kosilo in večerjo. Z poldansko kavo se poviša cena za 16 Din. Za postrežbo se posebej računa 10%, za prometno društvo in zavarovanje pa zopet posebej 4 Din za osebo na dan. Ker sem radi »primernih« cen strmel, so mi tamošnji hotelirji povedali, da imajo v seziji še premalo sob, ker prihajajo tja večinoma le bogati Amerikanci, Angleži, Francozi, Španci, Čehi, nekaj tudi Jugoslovani. V navadnih gostilnah brez tekoče vode stane soba z 1 posteljo na dan 32 do 48 Din. Moram omeniti, da sem edino v največjem in najelegantnejšem hotelu »Post« našel prospekte tiskane razen v nemškem tudi v francoskem in angleškem jeziku. Ta tujskošportna vas, ki leži 1300 m visoko, ima v hotelih, gostilnah, pensijah nad 1000 postelj. Cene jedilom in pijačam so 30 do 60% višje nego pri nas. V teh hotelih je za potnika na razpolago pisarna ter telefon. Sobe imajo lesene stene, kakor pri nas planinske kočice. In skoro vsaka soba ima ložo na hodnik ali svoj balkon, kakor Zemljicev hotel v Mariboru. Postelje in divani v sobah so zelo nizki, skoraj popolnoma na tleh. Stoli in klopi ter naslonjači v boljših hotelih so prevlečeni z mehkiimi blazinami. V hotelih vidiš napise: »Sperrstunde 12 Uhr — Gemeindeamt St. Anton« in »Bitte, Rasiermesser mit Papier reinigen, nicht mit Handtuch« ter »Bitte auf den Gängen absolute Ruhe zu bewahren.« Kateri gostilničar želi podaljšanje policijske ure, mora plačati od 12. do 2. ure ponoči 24 Šil., to je 192 Din. Od 2. do 4. ure zjutraj mora plačati nadaljnjih 27 Šil. to je 216 Din.

#### 4. dan. Naprej v Predarlško — Bregenz.

Pri postaji Langen smo prekorčili Tirolsko in vstopili v Predarlško ter zvečer ob 17. uri končno dospeli do glavnega mesta Predarlške — Bregenz. Ko smo prišli v nam določene gostilne, smo bili razočarani. V gostilnah so stopnice in hodniki ozki, na nočnih omaricah ni svetilk, sobe pa slabo razsvetljene. Ker ni bilo ponekod zvonca v sobah, nisi zamogel niti pozvoniti postrežnemu osebju.

Resnici na ljubo pa moramo povedati, da smo videli tudi v Bregenzu nekaj velikih in na zunaj lepih hotelskih stavb, ki so znotraj tudi najmodernejše opremljene. Tisti dan je bilo v Bregenzu zborovanje Državne zveze gostilničarskih zadrug iz cele Avstrije. Ker nas niso tako slovesno sprejeli, kakor delamo mi ob vsaki priliki, ako pride k nam kdo, katerega smo povabili, sem se nehoté spomnil govora rajnega ljudskega narodnega boritelja dr. Kreka, ki je na Koroškem ob priliki ljudskega tabora govoril: »Na jugu toplo solnce sije, na severu pa mrzel veter brije.« Naši tamošnji spremljevalci so nam hoteli razlagati, da je ljudstvo na Predarlškem jako hladno in mrtvo in da se čuti meja Švice in Nemčije, kjer tudi ne poznajo slavnostnih in pristrčnih sprejemov. V Bregenzu najdeš v vseh hotelskih sobah slike nemških vladarjev in prestolonaslednikov. Meja je pač jako blizu... Mesto Bregenz je staro rimsko obmejno mesto, leži ob Bodenskem jezeru, ki meji na Avstrijo, Švico in Nemčijo. Na pozdravnem večeru avstrijske Zveze gostilničarskih zadrug smo slišali poročilo, da je posetilo lansko leto Avstrijo 4 milijone tujcev in da so oddali 20 milijonov prenočišč in da so pustili tujci v Avstriji najmanj 400 milijonov Šilingov v denarju. Koliko je to v naših dinarjih?! Predsednik avstrijske Zveze gostilničarskih zadrug je opozarjal, da je gospodarska kriza velika, in da se manjšajo dohodi od leta do leta, dočim se vedno večajo izdatki. Dolžnost vsakega državljana je tedaj, da skrbi sleherni za tujski promet. Priporočal je gostilničarjem, da naj skrbijo za dobra prometna

sredstva, da naj gostilne opremijo s komfortom ter nudijo tujcem prijetno bivanje.

Pravkar, ko to pišem, čitam v »Slovincu« od 23. 5. poročilo »Eno leto tujskega prometa« o seziji, v katerem trdi pisec, da smo imeli lani v Jugoslaviji približno 200 hotelov in penzij z 800 sobami in 13.000 posteljami, kar je vsekakor premalo, ker je samo leta 1929 obiskalo Jugoslavijo nad 300.000 tujcev in da je bilo oddanih nad tri milijone prenočišč. Poročilo pravi čisto pravilno, da še nimamo primernih hotelov, vstrezajočih sodobnim zahtevam, da bi našli tujci ono, kar iščejo in potrebujejo. Glede Maribora, ki je sedaj s hoteli dobro oskrbljen, pa bo treba primerne reklame, da ne bodo — prazni, kakor so danes.

Primerjava o razvitem tujskem prometu v Avstriji in Jugoslaviji z ozirom na naše lepe kraje pa je za nas jako podučna...

#### 5. dan. Z žično železnico na goro Pfänder.

Žična železnica na Pfänder je bila otvorena dne 20. marca 1927 ter leži zgornja postaja 1022 m visoko (kakor bodoča naša Pohorška železnica). Leta 1928. se je prevozilo 203.048 oseb in leta 1929. pa 206.996. Žična vzpenjača je dolga 2075 m in visi na 4 stebrih, ki so 8,5, 15, 16 in 27 m visoki. Ta vzpenjača nese družbi 15% obresti. Iz krasne steklene verande v hotelu pri postaji na vrhu hriba se vidi na celo Bodensko jezero (ki je 64 km dolgo), Rensko dolino in švicarske hribe. Železnica in hotel so otvoreni poleti in pozimi. Gostilničarji, trgovci in obrtniki trdijo, da imajo veliko večji promet, odkar vozi žična železnica na bližnjo goro Pfänder. Ta žična vzpenjača je izpeljana tako, da odpeljeta vagona istočasno iz gornje in spodnje postaje. Vožnja pa traja 9 minut in vozi normalno vsako uro, po potrebi pa tudi vsakih 10 minut. Vožnja v hrib stane 24 Din in nazaj 16 Din. Vožnja gor z povratno karto pa le 36 D. Znižane cene so za bloke, to je deset obojesmernih voznih kart, 160 D. Kombinirane karte: 1 dan pension v gorskem hotelu z napitnino ter davki vred, z vožnjo gor in nazaj, stane 147 Din. Večje družbe, šole, društva dobijo pri pravočasni prijavi nižnjo vožnjo. Hotel je najmodernejše opremljen in ima hladilnico na električni pogon ter razna igrišča za športnike. Seveda ne manjka telefon, angleško stranišče, centralna kurjava, tekoča mrzla in topla voda ter v vsakem stranišču lizol in brisača. Zelo so se čudili, da nimamo v Jugoslaviji še nobene gorske železnice, oziroma vzpenjače.

Gostilne v Bregenzu so na dva »štoka«. Pri nekaterih gostilnah so v pritličju trgovine, v prvem in drugem nadstropju pa gostilniški lokali. Pri nas v vinskih krajih bi bilo ob poznih urah »spravljanje« iz takih gostiln večkrat jako opasno. — Omembe vreden je najkrasnejše urejeni Vinski hram, opremljen v staronemškem slogu v hotelu »Kolodvor«, kjer so nam z veliko prijaznostjo razkazali zanimivo urejene električne naprave itd. Na pozdravnem večeru smo z užitkom opazovali različne narodne plese, kjer so se vrteli plesalci v krajevnih narodnih nošah iz: »Welfertal«, »Bregenzer Wald«, iz »Montafon« in v narodnih nošah starega Bregenza.

#### 6. dan. Z avtobusi okrog Bodenskega jezera po Švici in Nemčiji.

Ker je večina udeležencev izrazila željo, da bi se z avtobusi peljali v Švico, je naš potni maršal vsled spremembe potnega programa sklical na predvečer sejo, ki je sklenila, da se peljemo okrog Bodenskega jezera v Švico do Schaffhausen in reke Rene ter po Nemčiji mimo Friedrichshafen nazaj v Bregenz. Drugo jutro so trije avtobusi naložili našo armado in hajdi na skoro 300 km dolgo vožnjo. Kmalu smo prekoračili avstrijsko-švicarsko mejo ob lepem Bodens-

kem jezeru, ki je vedno nemirno. Dan pred našim prihodom je utonilo 10 oseb, ki so se vozili s čolni po jezeru. Kmalu smo bili na švicarsko-nemški meji v mestu Kreuzlingen-Konstanz (33.000 prebivalcev). Tam smo imeli eno uro postanka ter preiskusili kontrolo švicarskih in nemških obmejnih organov. Dobil sem utis, da tujcev sploh drugače ne motijo, kot da podpišejo potne listine, kar pa se zgodi v par minutah. Na golaš smo šli v Nemčiji in ker se nam je zdelo vse strašno drago, smo si za žejo k golašu privoščili pivo par korakov proč v Švici. Draginja pa je povsod mnogo večja nego v Jugoslaviji. Tu smo naenkrat imeli denar od štirih držav, kar je nam seveda mešalo glave, draginja pa žepe. Povsod pri izplačilu si slišal pripombo: »Noch nicht eingerechnet«, če tudi nisem plačilnega povprašal; so pač vzgojeni za tujski promet.

Po ogledu mesta in po okrepčilu smo nadaljevali pot po Švici, ki je lepa zelena in košata. Povsod se čuti nekaj miren božanstveni red in čistoča. Ceste so asfaltirane, le tu in tam je bilo kak kilometer — »naših cest«. Peljali smo se skozi Schaffhausen do gradu Wörth, kjer smo si ogledali znamenite renske slapove. Ogromna reka večja kot Drava se vali čez 50 metrov globoke pečine z mogočnim drvenjem, šumenjem ter dela veličastne oblake in megle, ki samo povečujejo to naravno čudežno igro. Peljali smo se z motornim čolnom čez reko do velikega skalovja, ki štrli v sredi tega jezera še kakih 20 m visoko nad vodo. Po vijugastih malih železnih stopnicah smo zlezli na vrh te pečine. — Omamljeni od tega šuma in divote smo zamaknjeni zrlji v globino.

(Nadaljevanje sledi.)

### Kletarstvo.

#### Imejmo večjo skrb za vinsko posodo.

Prvo načela umnega kletarstva je snaga, snaga in še enkrat snaga. Brez snage ni moči pridelati dobrega, čistega, stanovitnega vina brez napak in tujega okusa.

Mnogo se pri nas vina pokvari vsled slabe posode. Mnogo vina, osobito po deželi, dobi duh po zatohlem ali plesnivem sodu. Hujše so pa še bolezni vina, ki nastanejo vsled tega, ker je vino ležalo v posodi, okuženi po škodljivih mikroorganizmih. In tako se rado zgodi, da se vino v posodi škali, škika ali zavre. Močno vino v vročem poletju, zlasti če sodov vedno ne zapolnjujemo, rado škika. Šibko vino, če ga pravočasno ali sploh ne pretočimo, pa rado zavre.

V posodo, v kateri je bilo prej skvarjeno vino, se ne sme nikdar drugega vina poprej napolniti, dokler se te temeljito ne osnaži in ne razkuži, sicer je skoraj gotovo, da se bo v njej tudi naslednje vino pokvarilo.

Zato priporočamo zlasti našim gostilničarjem, da svojo posodo držijo v redu, da jo dobro negujejo. Le tako se bomo povzpeli na višjo stopnjo v kletarstvu. Zares škoda je vsakega vina ali mošta, ki se spravi v slabo posodo.

Kanaste (bersnate), cikaste sode ali sode od zavrelke najpoprej znotraj dobro postrgajmo, potem temeljito izdrgnimo s krtačo in z vodo. Vodi, s katero sod pomivamo, dodamo nekaj žveplenokislega apna. Nato sod zakuhamo z vrelo vodo, ki ji pridenemo 2—5% sode. Zakuho moramo pa še toplo izliti iz sode, drugače ne koristni nič. Bolj ko je sod po slabih mikroorganizmih okužen, večkrat ga je treba zakuhati tako, da se doge in dna pregrejejo in mikroorganizmi v luknjicah lesa, iz katerega je sod izdelan, zamorijo. Nazadnje izperemo sod še s čisto vročo in nato z mrzlo vodo in ga pustimo posušiti. Če ga v kratkem ne rabimo, ga moramo potem, ko je suh, zažveplati, zabiti in spraviti v shrambi ali kleti, ki ni prevlažna. Tudi zunaj kaže so-

de z isto tekočino, to je z vročim sodovim lugom, in nato z raztopino žveplenokislega apna pomiti. Sod se tako ne le bolje ohrani od gnilobe, temveč je tudi za hranjenje vina bolj pripraven nego zunaj umazan ali plesniv sod.

Če imajo sodi slab duh, jih moramo ravno tako dobro zakuhati. Ako so pa sodi znotraj plesnivi, jih je treba najprej suho postrgati, da pride vsa plesniva plast do zdravega lesa vun iz sode. Plesnoba se najbolj drži v razpokah, špranjah ali za odpokano skorjo vinskega kamna; zato moramo to vse pred zakuhanjem jako skrbno in temeljito iz sode postrgati. Potem smemo šele sod zakuhati, nikdar pa ne poprej! Nazadnje še izplahnemo sod s čisto vrelo in potem še s čisto hladno vodo.

Da se prazen sod ne pokvari — ne splesni — ga je vselej takoj po izpraznjenju dobro pomiti, povezniti, da se osuši in nato zažveplati in zaliti. Pred uporabo se sod dobro zopet pomije. Le tako se ohrani posoda zdrava in le tako je mogoče, ohraniti vino zdravo in brez slabega okusa.

Ponavljamo: Prvo načelo umnega kletarstva je snaga. Brez snage ni moči pridelati dobrega, čistega, stanovitnega vina brez napak in tujega okusa.

**Vprašanje:** I. S. v Ž. v S. d. — V Ljutomerskih goricah sem nakupil večje količine vina. Bojim se, da bi poletna vročina pri prevozu vina škodovala.

**Kedaj je najprimernejši čas za pošiljanje vina v sodih?**

**Odgovor:** Pri pošiljanju vina v sodih je predvsem upoštevati vremenske razmere z ozirom na temperaturo, potem za odpremo določeno vino in pa razdaljo. Najugodnejši čas za pošiljanje vina je takrat, kadar je zunanja temperatura enaka ali vsaj bližnja temperaturi kleti. Tedaj imajo toplotne razmere na vino najmanjše ali pa nič upliva in vino dospe na naslovno mesto v dobrem stanju.

Visoka toplota ima za posledico, da lahko postanejo obroči ohlapni, da sodi puščajo in to še tembolj, čim topleje je. Sodi niso več polni, nastaja nevarnost cika in to tim bolj, čim dalje časa na potu je vino.

Če pa pošiljamo vina v zelo mrzlem času, tedaj vino največkrat postane motno in sicer vsled izločenja vinskega kamna in drugih snovi v vinu. Na daljšem potu pozimi lahko celo zmrzne v vinu nahajajoča se voda. Vsled tega lahko nastanejo neprijetnosti med kupcem in prodajalcem.

Za daljše Transporte so žlahtna in dozorela vina bolj občutljiva kot mlajša vina, ki še niso povsem razvita.

Z ozirom na vse to se naj večje količine vina in na večje razdalje pošiljajo spomladi ali v jeseni, ko so toplotne razmere najugodnejše.

Poleti in pozimi pa pošiljamo vina na večje razdalje samo izjemoma, pri čemer je podvzeti vse varnostne mere. Te obstoje v tem, da obdamo sod s slabimi prevajalci toplote, kakor n. pr., da ga vsestransko pokrijemo s slamo, z lesno volno ali s senom in obšijemo s tkanino (vrečevino), ali da ga postavimo v večji sod in ves prazen prostor zamašimo s prej navedenimi snovmi ali z šoto. Tako napraviti je priporočljivo tudi tam, kjer se večkrat dogaja kraja vina iz sodov.

**Vprašanje.** F. V. iz P. pri P. Ali mi lahko priporočate najboljši kit za vinsko posodo?

**Odgovor:** Da sodi ne držijo, da puščajo vino, so lahko najrazličnejši vzroki.

V lažjem slučaju puščajoče mesto osušimo in močno vribamo loj. V težjih slučajih rabimo kit iz loja in lesnega pepela in zamazano mesto s kladivom še nekoliko natolčemo. Včasih zamažemo tudi s cementom.

Kit, ki dalje časa drži in je takoj pri roki, kadar ga rabimo, pripravimo takole: V kakš posodi na

ognju raztopimo 25 g svežega loja, 20 g belega voska in 40 g svinjske masti. Potem pa vzamemo posodo od ognja in ko se ta zmes toliko ohladi, da se začne že trditi, premešamo 25 g na finem situ presejanega lesnega pepela. To mažo ali kit spravimo potem v kaki posodi ali škatlji v kleti na suhem kraju. Kadar kit rabimo, tedaj razpoklino v sodu dobro posnažimo, nato segrejemo nekaj tega kita nad svečo, da postane mehak, in z njim z nožem, ki ima zaokroženo špico, dotično mesto čvrsto zamažemo (zakitamo).

**Vprašanje.** I. N. v K. Imam vino, ki je v jeseni povrelo, bilo v decembru in v marcu pretočeno, a se nikakor noče čistiti. Kaj je vzrok trajne kalnosti vina in kako to odpraviti?

**Odgovor:** Večkrat je vino trajno motno ali postane motno in se noče čistiti. Vzroki te motnosti so lahko zelo različni.

Največkrat postane vino motno vsled delovanja kiselih glivic — kvasnic, ki v mladem, nezadostno pokipelem vinu se ob toplem vremenu pričnejo razvijati. Vino se skali in začne šumeti. To je naraven pojav, ki se ga ni treba ustrašiti, kajti kvasnice porabijo v glavnem kipelem zaostali sladkor, se zopet usedejo na dno in vino se sčisti. Dapa se vse to čimprej zgodi, pretočimo vino, ki vsebuje še večjo množino sladkorja in ga dobro prezračimo; žveplati ga pa ne smemo. Po končanem kipelem, ko se je vino sčistilo, ga zopet pretočimo in pri tem nekoliko zažveplamo (na 3 hl eno azbestno žvepleno trščico).

Hujša je motnost, povzročena po škodljivih mikroorganizmih kana, cika, zavrelke itd. Tukaj je predvsem skrbeti za to, da se nadaljno delovanje teh mikroorganizmov prepreči. V tem slučaju vino pretočimo in močno zažveplamo (na 1 hl eno azbestno žvepleno trščico). Ko smo ustavili razvoj teh škodljivih mikroorganizmov, jih skušamo spraviti iz vina in sicer s čiščenjem ali še bolje s filtriranjem. Od mikroorganizmov očiščeno vino po možnosti zrežemo z boljšim zdravim vinom in ga čimprej porabimo.

Daljnji vzrok, da se vino zmoti, so lahko snovi, ki so v vinu raztopljene in se iz njega izločujejo. Poleg vinskega kamna so to prav posebno beljakovine, ki postanejo v mladih vinih pod vplivom zraka, toplote, čreslovine itd. neraztopne in se iz vina izločujejo. Če se izločijo v zelo drobnih kosmuljicah, ki so prelahke, da bi se polegale, se vino noče očistiti. Tu je treba, da čiščenje umetno pospešimo bodisi s filtriranjem ali čiščenjem. Tudi lahko tako vino na novo prevremo, ker se fini delci, ki vino kalijo, oprimejo sluznate kožice kvasnic, ki po vrenju popadajo na dno.

Nadaljnji vzroki motnosti so še lahko počrnenje vina ali mlečno-belkasto vino ali motnost, ki nastane vsled delovanja bakterij, ki se redijo na odmrlih drožeh ali pa vsled lastnega razkrajanja drož.

Vzroki motnosti so tedaj lahko najrazličnejši.

Najprej treba dognati vzrok motnosti in še le po tej ugotovitvi se more ukreniti vse nadaljnje za čiščenje vina.

**Vprašanje.** A. K. v M. n. Imam 600 litrov vina, ki je začelo cikati. Kaj je vzrok, da vino cika in kako zabranim nadaljnji razvoj cikanja?

**Odgovor:** Cikanje je ena najbolj razširjenih vinskih bolezni. To bolezen povzročujejo očetne glivice, ki pretvarjajo alkohol v vinu v očetno kislino in vodo. Te glivice pričnejo takoj delovati, čim pride vino z zrakom v dotiko, zlasti če sod ni dobro zamašen ter se v vinu posebno pri višji toploti močno razmnožujejo. Radi tega je treba v prvi vrsti vino proti zraku varovati, t. j. držati sode vedno zapolnjene in vino v hladni kleti hraniti.

Močno skisano vino je zdravju škodljivo in za prodajo po zakonu o vinu prepovedano. Tako vino se tudi ne da zdraviti; kvečjemu se da pri vinu, ki še ni močno cikasto, nadaljnji razvoj cikanja zabraniti. V ta namen je v prvi vrsti priporočljivo pasteriziranje vina, t. j. segrevanje vina na 62—65° C. Za pakteriziranje je pa potreben aparat; zaradi tega je to delo pri manjših kletarjih neizpeljivo.

Enostavneje je pretakanje ciku podvrženega vina v močno zažveplan sod skozi posebno razpršilno cev. Pa tudi to je samo tam izvedljivo, kjer je vinska pumpa na razpolago.

Najenostavneje zabranjenje razširjenja očetnih glivic je čiščenje vina s kalijevim metabisulfitom (pirosulfit), ki ga dobite v vsaki drogeriji. Prej običajno rabljeni natrijev bisulfit je po novem zakonu o vinu zabranjen. Skisane mu vinu dodajte 8 do 10 gramov kalijevega metabisulfitu na hektoliter ter ga dobro pomešajte. Ta prašek se v vinu raztopi in se razkroji v žveplov dvokis, ki uniči vse očetne in druge glivice. Tako popravljen vino je treba čimprej porabiti.

Ako pa vsebuje vino že preveč očetne kisline, tedaj je najboljšje, da naredite iz njega vinski očet, ki se tudi, pravilno napravljen, prav dobro proda. Za žganjekuho premočno cikasto vino tudi ni pravno, ker ima vsled delovanja očetnih glivic premalo alkohola in ker očetna kislina kot hlapljiva kislina prehaja tudi v destilat.

F. V.

### Nauk o serviranju.

Ferdo Jelenc, strokovni učitelj Zveze.

(Nadaljevanje.)

Čista juha je prekuhek mesa na vodi, ki se več ali manj začini. Po naravi porabljenega mesa dobimo govejo juho (die Rindsuppe), kurjo juho (die Hühnersuppe), želvino juho (die Schildkrötensuppe) itd. Čisto juho imenujemo s francoskim izrazom **bouillon** (izg. bujon), zelo močno čisto juho pa **consommé** (izg. konso-mé).

Gosto juho dobimo, če čisto juho ali vodo s kako snovjo zgostimo, ali, kakor pravimo s kuharskim izrazom »vežemo« (binden). Zaradi tega se zovejo goste juhe tudi vezane juhe (gebundene Suppen), čiste juhe pa nevezane juhe (ungebundene Suppen). Kot vezava služi kak piré (das Purée), smetana (die Sahne, die Crème), rumenjaki (das Eigelb) ali pa moka, ter dobimo na ta način **purée-juhe**, **crème-juhe**, **velouté-juhe** in **prizganko** (die Einbrennsuppe). Nekateri juhe imajo po dve vezavi.

Vsaka juha ima lahko zakuho (die Einlage). Ako imenujemo juho, moramo navesti tudi zakuho. Juha, v kateri je zakuhan sočivje, se zove **julienne** (izg. žiljen). Imenu juhe ali drugih jedi je pri-

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soke uporabljajte

## ROGAŠKO SLATINO

vrelec „TEMPEL“

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

— Dobi se v vseh boljših trgovinah. —

stavljeno navadno še **à la** z imenom kake dežele, mesta ali odlične osebe ali kuharja.

Pri nas se juha servira na ta način, da se prinese porcija za vsakega gosta v kovinski skodelici ter se mu izlije v krožnik. Na zapadu servirajo juho že nalito v krožnik, kar je tudi pri nas pri skupnih obedih pravilo. V tem slučaju se nalija juha iz jušnika (der Suppentopf) na servirni mizi v jedilnici sami. Pri domačih obedih se postavi jušnik in jušne krožnike pred gospodinjjo, da naliva ona, pomočnik pa nalite krožnike eventuelno raznaša. Jé se juha z veliko žlico. Jušni krožniki morajo biti vroči.

Na zapadu in mednarodno se zavziva **consommé** tudi mrzel ter se v tem slučaju postavi v porcelanasti skodelici pred gosta, iz katere ga ta jé, oziroma pije, kakor se pije kava. Pri mrzlem **consommé-ju** se rabi srednja ali desertna žlica ter se nikdar ne streže pri **dîner-ju**.

Na sporedu bogatih obedov sta večkrat dve juhi, ena čista in ena gosta. Vsakega gosta se vpraša, katero želi ter se mu postreže s tisto, ki si jo izbere.

(Dalje prihodnjič.)

## MALINOVEC

pripravljen iz aromatičnih gorskih malin vkuhan z čistim sladkorjem  
Zahtevajte ponudbo in brezplačni vzorec

Stara lekarna „Pri orlu“ Mr. Ph. IVO TONČIČ  
CELJE, Glavni trg - Aleksandrova ul.

Skerlep Janko, Ljubljana.

### Obremenitev hotelske industrije po javnih dajatvah.

(Iz referata o javnih dajatvah na Tujsko-prometnem zboru hanske uprave v Ljubljani dne 19. in 20. februarja 1930.)

Javne dajatve, ki obremenjujejo tujsko-prometno industrijo, ali kratko rečeno, hotelsko industrijo, so v splošnem sledeče:

- I. Državni neposredni davki, vrsta 1—24.
- II. Drugi državni davki in takse, vrsta 1—24.
- III. Državna trošarina, vrsta 25.
- IV. Banovinske davščine in takse, vrsta 26—34.
- V. Občinske davščine, trošarine in takse, vrsta 35—45.
- VI. Zbornična doklada, vrsta 46.
- VII. Soc. dajatve, vrsta 47—50.
- VIII. Vse ostale dajatve vrsta 51. I. in II.

Nobeno obrt ali industrijo ne obremenjujejo javne dajatve toliko, kakor pa ravno hotelsko indu-

strijo. To industrijo obremenjujejo nič manj kakor pa 51 vrst raznih davkov, davščin, taks, pristojbin itd., in sicer med temi 24 vrst državnih neposrednih davkov in taks, ki imajo obliko davkov in to so:

1. Zemljarina.
2. Zgradarina, 12% osnovnega in dopolnilnega davka po višini prvega, ki znaša pri večjih podjetjih 8—10%, skupno torej 20 do 22%. Industrijski obrati, med katere pa se ne šteje hotelska industrija, ne plačujejo zgradarine in seveda tudi ne banovinske in občinske doklade k tej zgradarini, ki je v tej skupni izmeri zelo viloka, zato bi bilo želeto, da se hotelsko industrijo uvrsti med ostalo industrijo ter se jo oprosti tega neposrednega davka.
3. Pridobnina, oziroma družbeni davek, ki se računa od popravljenih napovedi, oziroma bilance in znaša pri delniških družbah 12% in dopolnilni davek, pri drugih pa 10% in dopolnilni davek. Tudi tu bi bilo želeto, da se delniške družbe, ki se bavijo s hotelsko industrijo, uvrsti v nižji razred.
4. Uslužbeni davek.
5. Davek na poslovni promet, ki znaša 1% celokupnega prometa, oziroma dohodka.
6. Pavšal na računske listke, (20 para od vsakega gosta).
7. Dopolnilna donosna taksa ki znaša 0.2% od prometne vrednosti. Ker plačuje industrija samo polovico te izmere, torej 0.1% in je ta davek precej občuten, bi bilo želeto, da se hotelska industrija tudi tukaj uvrsti med ostalo industrijo.
8. Reklamna taksa.
9. Točilna taksa.
10. Taksa za biljarde.
11. Taksa na igralne karte po Din 50.— za vsako igro.
12. Davek na samce.
13. Kuluk, katerega pa se more prav za prav prištevat na polovico banovinskim davščinam, ostalo ostalo polovico pa občinskim davščinam.
14. Taksa na vstopnice, 20% od vrednosti vstopnic.
15. Taksa na godbo in finančno kontrolna taksa, 20% od vstopnic.
16. Pristojbina za zglastev tujcev, 1 Din, oziroma 1.50 od gosta.
17. Državno nadzorstvo.
18. ½% taksa od plač nameščen- cev.
19. Gostilniška koncesija.
20. Osebna pravica.
21. Davek na nočne lokale, 20% od celokupnega dohodka.
22. Taksa na uradniške pogodbe.
23. Taksa na dividendo in tanti-jeme.
24. Pristojbina na državni telefon, ki znaša za hotelsko industrijo po Din 3800.— letno za vsako

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.

številko, je torej v najvišjem razredu, a z ozirom na pospeševanje tujskega prometa bi moral biti v najnižjem razredu, kakor so n. pr. advokati in zdravniki.

Od teh tu navedenih dajatev je le par, ki se plačujejo samo enkrat in to so one pod štev. 19 in 20, le po nastalih spremembah se plačuje pod tek. štev. 22 navedena taksa, vse druge dajatve pa se plačujejo ali periodično ali po doseženem uspehu, ali pa tudi če tega ni. Davki in takse, navedene pod štev. 8, 10, 11, 12, 14, 15, 21 in 24, pa se plačujejo le, če obstoje davčni objekt, kar pa je gotovo pri vseh večjih obratih, vsaj v obratih, ki so urejeni po zahtevi današnjega komforta.

Kakor že zgoraj navedeno, vse te javne dajatve močno obremenjujejo hotelsko industrijo. Mogoče bo kdo menil, da so tu navedene tudi nekatere vrste davkov in taks, ki se dajo prevladati na uslužbenec, na goste ali pa na kak drugi račun. To je sicer res, a vpoštevati je treba, da, ako se to prevladati na druge, mora podjetje dati njim možnost, da to tudi morejo nositi, n. pr. uslužbencem dati take plače, da morejo sami nositi uslužbenški davek, kuluk ter penzijsko zavarovanje. Pavšal na računski listke se v praksi ne da prevladati na gosta, ker ni mogoče radi praktičnosti za 20 par povišati na primer skodelico kave ali kozarec piva. Gotovo so tudi druge takse, kakor takse na biljarde, na karte, vstopnice, godbo, zglasnice, davek na nočne lokale itd., ki se morejo prevladati na druge, a vendar mora vsakdo priznati, da se morajo itak vsi davki in takse prevladati računskim potom na razne račune podjetja po sistemu knjigovodstva — ker pač spadajo vse te javne dajatve na račun izgube in dobička na stran izgube. Dejstvo je, čim večja števila stoje na levi strani tega računa, tem večji morajo biti donosi, t. j. desna stran računa izgube in dobička, če hoče podjetje doseči čisti dobiček. Dogodi pa se lahko, da je desna stran, t. j. donos manjši od leve, torej stroški večji in posledica tega je: izguba podjetja. Vsak izdatek mora najiti pokritje, oziroma pokritje mora presegati izdatek, če hoče podjetnik, da zasluži in da doseže čisti dobiček. Če pa ni možnosti dohodke povečati, kar je danes radi nastale in rastoče krize že komaj več možno in ta možnost radi povečanja javnih dajatev skoraj že odpade, drugih stroškov pa tudi ni mogoče zmanjšati, mora podjetje radi neuspeha propadati in končno sploh ustaviti obratovanje.

Iz tega je razvidno, da oni, ki trdijo, da se dajo javne dajatve prevladati na druge, nimajo prav.

Vse tu navedene dajatve obremenjujejo podjetja hotelske industrije v visoki procentni meri, ki pa se da izraziti v različnih višinah. Omeniti je namreč treba, da sestavi podjetje bilanco po trgovskem načelu, dočim pregleda ter sestavi bilanco, ozir. donos davčna uprava na podlagi davčnega sistema določitve čistega dobička. Davčna uprava namreč prišteva k dobičku podjetja tudi take izdatke, katere mora trgovec po trgovskih običajih šteti med izdatke, torej k izgubi, dočim jih davčna uprava šteje med dobičke, torej med dohodke. N. pr.: plačani družbeni davek z dokladami, dopolnilna in prenosna taksa itd. Na ta način je po davčni upravi izračunana donosnost in seveda tudi dobiček — vedno višji od onega, katerega izračuna podjetje, akoravno je svojo bilanco sestavilo popolnoma pravilno in resnično. Ta razlika med obema svotama pa je lahko zelo velika, dostikrat znaša 100% ali še več. Seveda se potem odstotna mera javnih dajatev v primerjavi donosa spremeni, kar je treba vedno ločiti, ker to dostikrat moti kalkulacijo ali sestavo takih primerjav. Splošni odstotek obremenitve ni mogoče določiti, ker je vsako podjetje konstrukcijsko drugačno in tudi primerjava drugačna.

### III.

K državnim dajatvam pa moramo prištevati še kot 25. vrsto tudi državno trošarino na potrošnja blaga in sicer na alkoholne pijače, na sladkor, kavo, žarnice, plin in bencin itd. Del teh dajatev mora podjetnik plačati pri prejemu blaga posebej, oziroma niso v ceni blaga upoštevane, nekatere pa so vpoštevane v nakupni ceni, v vseh slučajih pa se je nakupna cena materijala za višino teh dajatev povišala. Skupna vsota teh dajatev je pač odvisna od obsega podjetja, oziroma velikosti potrošnje in se tudi ne da izraziti v splošno veljavni odstotni meri v primerjavi z dobičkom, izkazanem po podjetju. Gotovo pa je, da so te dajatve visoke in tudi nekatere take, ki se v nikaki obliki ne dajo prevladati direktnim potom na konzumenta, kakor n. pr. državna trošarina na žarnice in bencin.

Tudi vodenje registra za potrošnja alkoholnih pijač bi morali prištevati k javnim dajatvam, ker se mora voditi ta register dnevno in zelo točno, kar dela podjetnikom veliko sitnosti in stroškov, katere pa vsako podjetje prišteva računu režije. V mestih, kjer je kontrola dohoda alkoholnih pijač v mesto itak stroga, bi prav lahko odpadlo vodenje registra, ker dela ta res dosti preglavic in to ravno zaradi dnevnega vpisovanja.

### IV.

Javne dajatve so tudi banovinske davščine in takse. Te so:

26. Doklada na državne neposredne davke.

27. Trošarina na premog 5 do 10 Din za tono, po kakovosti premoga.

28. Trošarina na elektriko, 2 oz. 1% za luč, oz. motorje.

29. Trošarina na alkoholne pijače.

30. Trošarina na bencin, 1 D za kg.

31. Davščina na avtomobile.

32. Banovinska taksa na plesne prireditve.

33. Banovinska taksa na policijsko uro.

34. 50%na banovinska taksa na vstopnice, od katerih se pobira 20%na državna taksa.

Banovinska doklada na državne davke, ki se odmerja od državnih neposrednih davkov, je znašala v pretečenem letu za prve tri mesece 25%, za ostalih 9 mesecev pa 40%, za leto 1931 pa je določena s 35% in znaša efektivno v tekočem letu ravno toliko, kakor pa v preteklem letu. Trošarine se plačujejo od porabe materijala in so torej odvisne od višine porabe. Polovico kuluka bi se moralo tudi računati med banovinske davščine in bi se po tem vpoštevanju odstotna višina državnih dajatev sorazmerno znižala, a odstotek banovinskih davščin v isti meri povišal. V splošnem tudi tu ni mogoče navesti povprečnega odstotka vseh banovinskih davščin in trošarin ter taks z ozirom na dobiček, izkazan po podjetniku.

### V.

K javnim dajatvam moramo dalje prištevati tudi občinske davščine, takse, trošarine itd. Te so:

35. Občinska doklada na državne neposredne davke, ki je znašala leta 1930 — 60%.

36. Vodarina 9%.

37. Gostaščina 6%.

38. Kanalizacijska pristojbina je 2%, — skupno torej te tri vrste 17%, ki se računa od državnega davka, zgradarine, katere je ugotovila davčna oblast na podlagi napovedi podjetnika.

39. Sanitarno-obrtna kontrolna taksa, ki se računa po množini odprodane vina in je precej občutna, ker se mora n. pr. plačati, ako podjetnik proda na leto 200 hl vina, dnevno po 10 D ali letno 3650 Din, pri 400 hl pa znaša na leto že 10.950 Din.

40. Veselični davek na vstopnice za razne prireditve znaša do 20% vrednosti vstopnic. Veselični davek na policijsko uro po 12.50 Din za uro, veselični davek na godbo brez plesa po 25 Din, veselični davek na ples po 75 Din in 2 Din za

vsakega godca, dalje veselični davek na nočne lokale (bar), 10% od brutto dohodkov ali pa celo 20% od brutto dohodkov.

41. Davščina na prenočišča, ki znaša sedaj 20% v Ljubljani od brutto dohodka iz hotelskih sob. Ta davščina je grobokop hotelske industrije.

42. Najemnina kletnih oken, ki segajo v trotir.

43. Občinska trošarina na alkoholne pijače, na okrepčila, mesne izdelke, moko, milo, kavo, čaj, premog, drva, žarnice itd. itd.

44. Previsoka cena elektrike se mora prištevati tudi k občinskim davščinam, ker bi morala biti pa take obrate, torej velekonsumente, najmanj tako nizka, kakor za obrt ali še celo nižja.

45. Previsoka cena vode iz iste ga razloga, namreč veleporabe.

Višina vseh teh davščin je veličanska. Občinske dajatve so z ozirom na to, da ima mesto od čim večjega obiska tujcev, oziroma čim boljšega uspevanja tujsko-metnih podjetij, temveč direktnih in tudi indirektnih dohodkov, občutno previsoke. Pomisliti je namreč treba, da od denarja, ki ga prinese tujec k nam, zaslužijo vsi drugi v eč, kakor pa hotelska industrija, ker mora hotelska industrija nabavljati vse potrebščine za te tujce zopet od kmetovalca, obrtnika, industrije, velik del denarja pa potrošijo tujci tudi z uporabo državnih, občinskih in banovinskih prometnih sredstev, ter ostane od brutto dohodka denarja hotelski industriji na podlagi mednarodne statistike največ 8 od sto.

Posebno davščina na prenočišča močno ovira napredovanje tujskega prometa, ker se radi te visoke in v tej višini edinstvene v celi državi skoraj ne izplača več hotelska obrt. Mestna občina bo morala na vsak način uvideti, da tako ne more iti dalje, ako noče to obrt popolnoma ugonobiti. Dokler mestna občina ne črta v celoti te davščine, smatramo, da mestna občina ne želi povečane tujskega prometa, kar pa bo v škodo ne samo hotelski industriji, temveč tudi mestni občini in tudi našemu državnemu gospodarstvu.

Celokupne občinske dajatve se tudi ne dajo izraziti v splošnem v eni za vse veljavni višini odstotka z ozirom na uspeh podjetja. K občinskimi davščinam bi se moralo prištevati še polovico kuluka, omenjenega med državnimi davki.

### VI.

Kot 46. vrsta javnih dajatev se mora smatrati tudi zbornična doklada, ki je znašala v letu 1930 13% od državnih neposrednih davkov. Za leto 1931 je predvidena z 10%.

(Dalje prihodnjič.)

## Najnovejši in najprikladnejši način hlajenja.

Pri nas se splošno rabi in velja tudi za najboljše hlajenje z ledom — je pa še drugi način hlajenja, in sicer mehanično hlajenje, po katerem se z mehničnim delom ali silo v prostorih, katere mislimo ohladiti, znižuje temperatura, da se ne more izenačiti s temperaturo, ki vlada zunaj. Pri tem hlajenju se takorekoč sila spreminja v mráz.

Tehnika si je dolgo prizadevala, da bi našla dobro hladilno sredstvo, ki ne bi kemično delovalo na konstrukcijo, ter bi se dalo uporabljati z ne prevelikim pritiskom. Za močan pritisk je potreben dražji in težji material in bi bili zato taki hladilni aparati jako težki, porabili bi dosti prostora in tudi stroški transporta bi bili veliki. Hladilni aparati »Semperfrigide« pa predstavljajo v polni meri velik uspeh tehnike. Uporabljajo se v industriji, posebno velikega pomena pa so za živilsko stroko ter služijo najodličnejše in zlasti v hotelih. Te novovrstne električne, popolnoma avtomatične hladilne omare so radi svoje

vzorne, praktične uporabljivosti neobhodno potrebne povsod, kjer se skrbi za res dobro kuhinjo ter shrambo.

»Semperfrigide« hladilne omare bodo razstavljene na jesenskem velesejmu v Ljubljani. Tukaj se lahko naši gospodje hotelirji, restavraterji, gostilničarji in kavarnarji prepričajo, da so vse druge hladilne naprave daleč za to praktično iznajdbo, ki je vredna največjega priporočila. Opozorjamo še na oglas v današnji številki. Zastopstvo za Ljubljano ima Elektrofonska družba z o. z.

## Kategorizacija našega uslužbenstva pri bolniškem zavarovanju.

Poznano je, da se je svoječasno naše uslužbenstvo uvrstilo pri bolniškem zavarovanju v oni mezdni razred, ki je odgovarjal dejanskemu zaslužku posameznega uslužbenca. S 1. junijem lanskega leta pa smo doživeli veliko razočaranje. Okrožni urad za zavarovanje delavcev v Ljubljani je izdal 1. julija 1930 opozorilo delodajalcem, iz katerega smo posneli, da se bodo natakariji, natakariče in sobarice v hotelih, restavracijah, gostilnah in kavarnah uvrstili v XII. mezdni razred. Isto objavo v vinotočih, javnih kuhinjah, menzah itd. pa v X. mezdni razred. Vse drugo objavo v hotelih, restavracijah, n. pr. kuharji, vratarji in sluge v hotelih, točaji, sluge v restavracijah itd. pa v mezdne razrede po dejanskemu zaslužku. Na podlagi te kategorizacije so bili naši natakariji, odnosno natakariče, posebno na deželi, odnosno v manjših obratih, prestavljene iz VII. razreda v XII. mezdni razred. Seveda se je tudi zavarovalna premija bistveno povečala in sicer je naenkrat nastala občutna razlika v škodo hotelirjev in gostilničarjev, ker znaša pri eni osebi povišanje na mesec kar 45 Din 36 par. Gostilničarske organizacije so nemudoma protestirale proti taki kategorizaciji pri Ministrstvu za socialno politiko, pri Okrožnem uradu za zavarovanje delavcev in pa pri Središnjem uradu za zavarovanje delavcev v Zagrebu. Poleg tega so se izvršile različne ustmene intervencije v Zagrebu. Obrnili smo se tudi na Zbornico TOI, katera je vsaj to dosegla, da smo dobili odgovor. Ta odgovor Središnjega urada za zavarovanje delavcev pa nas nikakor ni zadovoljil. Sicer je Središnji urad v Zagrebu pripravljen uvrstiti objavo v vinotočih, javnih kuhinjah in menzah v Ljubljani in v Mariboru v V. mezdni razred, v ostalih krajih pa v IV. mezdni razred, vendar pa pušča natakarije, natakariče v gostilnah, hotelih in kavarnah še nadalje v XII. mezdnem razredu.

Povdariti moramo, da je ta kategorizacija nepravilna, ker zadene v isti meri našega podeželskega gostilničarja, ki ima nekaj poseta samo v nedeljah in praznikih — kakor mestnega gostilničarja in hotelirja. Ne ozira se tedaj niti na kraj, niti na velikost obratovanja, ker zadene vse enako. Če omenimo še to, da marsikatera gostilna, posebno na deželi, v tednu ne izkupi niti za višino te premije, potem mislimo, da smo dovolj dokazali nevzdržnost te kategorizacije. Napitnina, ki je bila glavni del dohodka, je danes vsaj na deželi v Sloveniji popolnoma nepoznana, dočim znaša v mestih povprečno 50 para, katera svota pa se mora še razdeliti po običajnem razmerju na vse v lokalu zaposleno objavo. Iz tega je obenem razvidno, da objavo ne prejema, če vpoštevamo tudi popolno oskrbo, mesečno 1200 Din, katera svota tvori podlago pri bolniškem zavarovanju za uvrstitev v XII. mezdni razred. Ne zanikamo, da je morda v ostalih predelih države bolje, kjer je uvedena 10% napitnina na brutoiznesek in kjer je trgovina dobro razvita, Slovenija pa je popolnoma v gospodar-

skem zastoju. Iz teh ozirov smo bili primorani odkloniti predlog Središnjega urada in zaprositi Zbornico za TOI za posredovanje, da naj vendar Središnji urad izpremeni svoje naziranje in da se uvrščajo naši uslužbenci, odnosno uslužbenke v one mezdne razrede, kateri odgovarjajo njihovemu dejanskemu zaslužku.

## Ali spadajo hlapci, vratarji, slugi itd. pod zakon o zaščiti delavcev?

Minister za socialno politiko in narodno zdravje je izdal pod štev. 23565 od 19. maja 1931 (Službeni list štev. 36 z dne 18. junija) sledeče rešenje:

»Na podlagi 3. odstavka § 3 Zakona o zaščiti delavcev in z ozirom na nastale sporne primere, ali je smatrati vratarje, čuvaje, slugi, kočijaže, hlapce, strežnike in kuharje, ki so zaposleni pri obrtnih, industrijskih, trgovskih, prometnih in njih sličnih podjetjih, kot pomožno osebje v smislu Zakona o zaščiti delavcev,

odločam,

da vratarji, čuvaji, slugi, kočijaži in hlapci, strežniki, kuharji, ki so najeti za opravljanje pomožnih poslov pri obrtnih, industrijskih, trgovskih, prometnih in njih sličnih podjetjih, niso smatrati glede odredb o delovnem času kot pomožno osebje po Zakonu o zaščiti delavcev, ker te osebe niso v neposredni zvezi z organiziranim delom podjetja, kakor to predvideva § 2 omenjenega zakona.«

Za te osebe ne velja tedaj delovni čas, ki ga predvideva člen 6 Zakona o zaščiti delavcev.

**Plačevanje davka na poslovni promet.** V ptujskem okraju je pobirala finančna kontrola 3% davek na poslovni promet od prodajne cene vina, ne pa od kupne cene, po kateri je gostilničar vino kupil. Zveza je nemudoma intervenirala, nakar je izdal finančni inšpektorat v Mariboru davčnim upravam brzojavno navodilo, kako imajo postopati in odredil tudi uradoma povrnitev preveč plačane davka.

## Novi grobovi.

V Zgornjih Zrečah štev. 36 je umrla gostilničarka gospa **Kračun Marija** v 67. letu ter je bila pokopana v Zrečah dne 11. jun. 1931. Pokojnica je bila znana daleč na okoli kot izvrstna gostilničarka in skrbna gospodinja ter je svoje otroke vzorno vzgojila. Kako je bila priljubljena, je pričala velikanska udeležba pri pogrebu. Naj počiva v miru!

Dne 6. junija 1931 je prerezala smrtna kosa nit življenja našemu nepozabljenemu članu **Francu Amer**, gostilničarju v Sv. Martinu pri Vurperku. Naj mu bo lahka zemlja! Prizadetim naše iskreno sožalje!

## Še enkrat Delniška pivovarna d. d., Laško.

Od gostilničarske pivovarne d. d. smo prejeli sledeči opis.

»Ustanovni občni zbor Gostilničarske pivovarne d. d. Laško je pokazal predvsem, da živi v naših srcih zavest. Teji solidarnosti gre predvsem zasluga, da se bliža začetka akcija konečnemu uresničenju.

Tega se zavedajo tudi kartelirane pivovarne ter poskušajo z vsemi sredstvi ovirati našo podjetje.

Ravno te dni smo prejeli od enega naših delničarjev poročilo, da razpošilja pivovarna Union gostilničarjem, katerim postavlja hlačilnike tiskovino, katero mora dotičnik izpolniti, zavezujoč se s tem, da bo za dobo pet let jemal samo njihovo pivo.

Vse to pa nam ne more škodovati, ker smo prepričani, da imajo gostilničarji toliko stanovske zavesti, da se ne bodo vezali na ta

način posebno še ne, ker bomo varili prihodnjo pomlad že lastno pivo in jim postavili boljše hladilnike nego konkureca.«

## Občni zbori.

**Občni zbor zadruge za Maribor okolico, Pobrežje.**

Letošnji redni letni občni zbor označene zadruge se je vršil dne 8. aprila t. l. v prostorih združnega načelnika g. **Holca** na Pobrežju pri Mariboru. Občnega zbora se je udeležilo 82 članov. Po enournem čakanju je ugotovil g. **Holc** sklopčnost zborovanja, pozdravil prisotne in se takoj uvo doma spominjal umrlih tovarišev, katerih spomin so počastili navzoči s tem, da so vstali raz sedežev. Iz poročil predsednika, tajnika in blagajnika posnemamo, da je zadruga štela 280 članov, pomočnikov je imela vpisanih 94, vajencev pa 7. Zdržni odbor se je sestel sedemkrat k seji. I. gostilničarskega gospodinjstva tečaja so se udeležile 4 gojenke, v II. tečaj pa je poslala zadruga 6 gojenk svojih članov in je nekaterim prispevala k vzdrževalnim stroškom. Zadruga je rešila 397 spisov ter vložila 23 ovadb zaradi prestopka obrtnega reda in neupravičenega točenja alkoholnih pijač. Iz obračuna za leto 1930 vidimo, da je zadruga prejela 49.608 Din 78 par in imela 23.982 Din 43 par prebitka. Proračun za leto 1931 pa predvideva 56.652 Din 43 par, izdatkov pa 32.990 Din. Na predlog g. **Tončiča** se je povišala nagrada načelniku in tajniku. Pri volitvah so bili izvoljeni sledeči gg.: **Holc Matija**, združni načelnik; **Kučer Franc**, združni podnačelnik; **Postl Herman**, odbornik; **Trinko Peter**, odbornik; **Kečič Josip**, odbornik; **Lebe Josip**, odbornik; **Škof Josip**, odbornik; **Vavpotič Štefan**, odbornik in **Kovačič Miha**, odbornik. Odborniškim namestnikom pa ti le gg.: **Kerenčič Anton**, **Brus Josip**, **Kostajnshek Janko** in **Osvald Ana**. — Računska preglednika ostaneta gg. **Klemenšek Franc** in **Gračič Jakob**.

Po obširnem poročilu navzočega zveznega tajnika se je vnela debata, kjer so se oglašali k besedi govorniki in stavili na združno načelstvo razna vprašanja, na katera je dajal združni načelnik pojasnila. Tako se je vršil občni zbor ene izmed največjih zadrug cele Dravske banovine v popolnem soglasju, za kar iskreno častitamo združnemu odboru in vsemu članstvu.

**Občni zbor zadruge Murska Sobotla.**

Dne 23. aprila 1931. se je vršil občni zbor v prostorih gostilne g. **Faflik** v Murski Soboti. Posebno je treba ugotoviti, da se je razven 10 članov udeležilo zborovanja celotno članstvo, tako da je bila obširna dvorana gostilne popolnoma zasedena. Zdržni načelnik g. **Geza Vezer** je takoj pri otvoritvi pozdravil g. obrtnozdružnega nadzornika g. **Založnika**, g. dr. **Bratina** kot zastopnika obrtne oblasti ter zveznega tajnika. Pri 2. točki dnevnega reda omenja načelnik, da je ustanovitev gostilničarske pivovarne v Laškem že zagotovljena in upa, da se bodo gostilničarji zavedali svoje odgovornosti in se konečno osamosvojili ter prenehali biti slugi pivovarniškega kartela. Zanimivo je bilo poročilo združnega načelnika, v katerem je povdarjal, da je vladajoča gospodarska kriza prizadela najhujše udarce gostilničarski obrti. Na eni strani velikanska obremenitev z davki, s trošarinami in z raznimi taksami, a na drugi strani omejitve poklicne svobode. Vsa ta dejstva zahtevajo, da se vse članstvo oklene edine svoje ustanove, katera še razumeva našo bol. Z veseljem ugotavlja, da se je združna misel med članstvom globoko ukoreninila, če se primerja današnja udeležba z udeležbo iz leta 1929, ko se je občnega zbora udeležilo sa-



## 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.

mo 22 članov. Ta malomarnost v preteklih časih je žal prizadela veliko gmotno škodo, ker so bili vsi prihranki takorekoč izgubljeni. Zdržna uprava se je udeležila dveh širših sej Zveze v Mariboru in enega zborovanja vseh gostilničarjev Dravske banovine v Celju. Nadalje je sodelovala pri vseh razpravah gospodarskega značaja in pri sprejemu g. bana in g. podbana, katerima je izročila obširno spomenico.

Po tem poročilu načelnika je podal poročilo združni tajnik, iz katerega posnemamo, da je štela zadruga 188 članov, vajencev pa je bilo vpisanih 31. Načelstvo je imelo 4 redne in 5 izrednih sej. Iz blagajniškega poročila pa sledi, da je imela zadruga 41.352 Din 28 par dohodkov in da je prebitok znašal 6106 Din 86 par.

Po teh poročilih je povzel besedo g. obrtnozdružni nadzornik, kateri je izvajal, da z veseljem ugotavlja solidarnost članstva in delavnost odbora. Priznava, da vrši gostilničarstvo z ozirom na tujsko-prometno propagando veliko kulturno delo in da je gostilničar najboljši pionir v državi. Priporoča članstvu, da se tesno oklene svoje zvezne organizacije v Mariboru in da sodeluje pri tečajih v največjem številu, kajti to akcijo kr. banska uprava vedno radevolje podpira. — Po tem nagovoru je podal zvezni tajnik temeljito poročilo o delovanju zvezne uprave, katero je vzelo navzoče članstvo z največjim odobravanjem na znanje. Na koncu svojega poročila se je dotaknil še borbe za ločene, odnosno skupne zbornice, katera se je razvnela med obrtniki v bivši ljubljanski oblasti. Navzoči so z ogorčenjem protestirali proti nakani, da bi se rušila naša Zbornica, ki predstavlja središče gospodarstva v Sloveniji in se je vsled tega sklenilo, poslati Zbornici v Ljubljano primerno sestavljen brzojav. Za zelo obširno poročilo zveznega tajnika, ki je trajalo skoraj eno uro, se je načelnik zadruge najlepše zahvalil, priznal agilnost zveznega delovanja in veliko važnost započetih tečajev. Proračun, kateri izkazuje 20.000 Din dohodkov in ravno toliko izdatkov, je bil v celoti sprejet. Ker je g. **Geza Vezer** odložil mesto načelnika, češ, da je zadržan po svojih privatnih poslih, je na prigovor g. obrtnozdružnega nadzornika, g. sreskega podnačelnika in zveznega tajnika ter vsega navzočega članstva odstopil od svoje namere, kar so vsi udeleženci z navdušenjem in ploskanjem vzeli na znanje.

Ta zbor je dokazal, kako tesno strnjena sta članstvo in načelstvo te zadruge, ki dela čast in ponos svoji zvezi. Posebno zahvalo za tako delo gre neumornemu združnemu delavcu g. **Vezer Gezi**.

**Občni zbor zadruge gostilničarjev Ormož.**

Označena zadruga je obdržala dne 27. aprila t. l. ob 8. uri v gostilni gospe **Julijane Skorčič** v Ormožu svoj redni letni občni zbor. Po preteku pol ure otvori g. načelnik **Anton Golenko** zborovanje, pozdravi udeležence in zveznega tajnika, ter poda o združnem delovanju obširno poročilo,

bodisi glede sodelovanja z zvezo in na zborovanjih, bodisi pri reševanju vseh perečih vprašanj. Iz tajniškega poročila posnemamo, da se je upravni odbor pogosto shajal k sejam, podajal svoja mnenja in predloge na različna vprašanja zveze. Tudi združno gospodarstvo se je jako lepo razvijalo, ker je imela zadruga na dan zborovanja 13.628 Din 25 par prebitka. Občni zbor je odobril obračun in proračun za letošnje leto. Po teh poročilih je podal zvezni tajnik obširen referat o delovanju Zveze in dajal članstvu vsestranska pojasnila, zakar se mu je načelnik v imenu članstva posebno zahvalil za njegovo izvanredno agilno delovanje. Na koncu se je občni zbor na predlog g. **Ivana Veseliča** izjavil odločno za skupne zbornice.

**Občni zbor zadruge v Novem mestu.**

Na dan 2. maja t. l. se je vršil popoldne v prostorih načelnika g. **Josipa Windischer** v Kandiji občni zbor. Po enournem čakanju je ugotovil g. načelnik sklopčnost zborovanja in ugotovil, da se zborovanja ni udeležil odposlanec obrtne oblasti in da je Zveza vsled službenega zadržke svojega tajnika opravičila neudeležbo. Iz poročila načelnika povzamemo, da se od zadnjega občnega zbora dne 22. 11. 1930. niso izvršile nikake bistvene spremembe, pač pa so se napravile in odposlale na mero dajna mesta razne prošnje in pritožbe glede gostilničarskih teženj, katere prošnje in pritožbe pa se na žalost niso še rešile, odnosno vpoštevale. Tako postopanje daje tudi povod za malodušnost članstva, ki je seglo tako daleč, da se niti nekateri odborniki ne udeležujejo sej, odnosno občnih zborov. Kako malo zanimanja kaže članstvo, sledi menda dovolj jasno iz tega, da se je izmed 254 članov udeležilo le 50 članov in še to le iz bližnje okolice. V tem poročilu se je g. načelnik spomnil tudi kavararja g. **Franja Splichala** iz Novega mesta, kateri je ravno slavil 50letnico svojega stanovskega poslovanja, zakar se mu je izrekla pismena častitka. Iz računskega zaključka za leto 1930 posnemamo, da so znašali dohodki v letu 1930 skupno z gotovino iz l. 1929 40.922 D 87 p, izdatki pa 25.526 D 50 p in se je prebitok v znesku 15.396 Din plodonosno naložil v Hranilnici in posojilnici v Kandiji. K temu pa se mora prišteti še nadalje 30 delnic gostilničarske pivovarne v Laškem, t. j. 15.000 D, tako da znaša cela imovina 30.396 Din 37 p.

Ker je združnemu odboru pretekla poslovna doba, so se z vzklikom izvolili sledeči gg.: **Josip Windischer ml.** za načelnika in **Gasper Pelko** za njegovega namestnika; odbornikom pa gg.: **Anton Kušljan** iz Kandije, **Josip Zirc** iz Kandije, **Miha Žagar** iz Stopič, **Rudolf Smola** iz Novega mesta, **Alojz Drenik** iz Bršljina, **Josip Brdavs**, Vautavas, **Ivan Kosač**, Novo mesto, **Ivan Koklič**, Novo mesto, **Franc Kastelic**, Novo mesto, **Florjan Grmovšek**, Ponikve, **Ivan Kulovec**, Vautavas, **Jernej Fabjan**, Novo mesto. Za namestnike pa gg.: **Ivan Kastelic**,

Zabjavas, **Josip Benkovič**, Rumanja vas, **Alojz Košir**, Brod, **Franc Taborski**, Sela, **Ludvik Novljan**, Mirnapeč, **Franc Žagar**, Karteljevo, **Gustav Murn**, Novo mesto, **Josip Matko**, Gotnavas, **Kos Ivan**, Ločna, **Karl Hasel**, Kronovo, **Hudoklin Andrej**, Brusnice in **Anton Fink**, Meniška vas. Vsi izvoljeni člani so sprejeli izvolitev. G. načelnik prečita in obrazloži dopis o pavšaliranju banovinske takse na godbo in prekoračenje policijske ure. Pri tem razmotrivanju se je sklenilo poslati tričlansko deputacijo k banski upravi, da uredi zadevo. G. **Koklič** predlaga, da se ponovno napravi prošnja za odpravo registrov. G. **Brovat** pa predlaga enotno ceno za nealkoholne pijače, nakar se sklene, da se v tej zadevi prepusti vsakemu gostilničarju v prostovoljni prevdarek, ker si pač vsak sam najlažje izračuna svoje režijske stroške. Po obširnih pojasnilih na vsa postavljena vprašanja je zaključil g. načelnik ob 16<sup>15</sup> uri zborovanja.

#### Pojasnilo!

Radi mnogoštevilnih vprašanj, če bomo tudi drugo leto priredili podučen izlet, sporočamo, da razmišljamo načrte o potovanju v Salzburg, München, Reims (ogled šampanjskih kleti), Paris, Zürich, odnosno v Salzburg, pivovarne v Plznu, Praga, Karlove vari, Marijine Lazne itd. Interesenti se že danes lahko priglasijo in začnejo vplačevati v potno blagajno, s katerim denarjem lahko razpolagajo z poprejšnjo obrestitvijo vsak čas, vendar zapade v takem slučaju za kritje stroškov 150 Din.

#### Gostilniško-gospodinjki tečaj.

V svrhu strokovne izobrazbe gostilničarskih hčerk priredi pri zadostnem številu Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru III. gostilniško-gospodinjki tečaj in sicer od 15. septembra 1931 do 15. decembra 1932, kakor tudi IV. gostilničarski gospodinjki tečaj, ki pa se bo vršil od 15. jan. 1932 do 15. aprila 1932. V ta tečaj se sprejemajo samo hčere gostilničarjev, ki so najmanj 16 let stare ter duševno in telesno popolnoma zdrave. Gojenke morajo v svrhu trajnega strokovnega nadzorstva stanovati v internatu.

V tečaju se bo poučevalo: Kuha dobre meščanske hrane, serviranje in lepo obnašanje, telesna in stanovanjska higijena, negovanje in notranja oprema sploh kuhinj itd., ustroj podeželske gostilne v gradbenem oziru, nauk o živilih, vrtnarstvo, kletarstvo, pomen tujkega prometa za narodno gospodarstvo, specijelno za gostilničarsko obrt, zgodovina gostilne ter zadevne trošarinske in upravne predpise. Na koncu tečaja se podeli gojenkam diplome.

V III. in IV. tečaj se sprejme največ 20 gojenk. Prijavam, katerim je priložiti zdravniško spričevalo, obvezo starišev, da nosijo vse internatske stroške in priporočilo pristojne gostilničarske zadruge je vlagati za III. tečaj najkasneje do 1. septembra 1931, za IV. tečaj pa najkasneje do 6. januarja 1932. Enkratna šolnina in vpisnina znaša za tečaj 300 Din. Da omogočimo takojšnjo in pravočasno delno vplačevanje internatskih stroškov, lahko nakazujejo posamezne zneske posamezni reflektanti za svoje hčerke pod imenom gostilniški tečaj na podružnico Ljubljanske kred. banke v Mariboru. V to svrhu jim na zahtevo pošlje zvezna pisarna potrebno število položnic. Le samo v izjemnih in ozira vrednih slučajih lahko oprosti zvezni ožji odbor plačevanje šolnine, dočim se vpisnina mora plačati.

Pozivamo vse gg. člane, da pravočasno prijavijo svoje hčerke,

ker je povpraševanje za te tečaje vrlo živahno in ker bomo sprejemali gojenke le po vrstnem redu. Vse zakasnele prijave bi morale, kakor pri prejšnjih tečajih — zavracati.

Načelnstvo zveze.

#### Opomin!

Pri pregledu svojih knjig smo ugotovili, da večje število zadruženih članov ni poravnalo članarine, mnogo jih je, ki dolgujejo članarino za leto 1930, 1929 in celo še za leto 1928.

Ker nujno potrebujemo denarja za poravnavo zvezne članarine in za kritje drugih zadrugne izdatkov, opominjamo cenjene zadruženike, kateri do sedaj članarine še niso poravnali, da to storijo čim prej, najdalje pa do 1. julija 1931, sicer bomo žal primorani izročiti terjatev v smislu zadrugnih pravil politični upravni oblasti v svrhu administrativnega izterjanja. Obenem opozarjamo tudi tiste zadruženike, ki se niso udeležili občnega zbora in niso opravičili svoje odsotnosti, da poravnajo določeno globo 20 Din. Gostilničarska obrtna zadruga v Mariboru za mariborsko okolico.

#### Razglasi.

**Okrožno sodišče v Celju** razglasa, da je z razsodbo Kzp. VII 501/31 z dne 31. 4. 1931 prepovedalo Flos Francu, rojen. 26. 9. 1901 v Brnci, zahajati v krčme od 17. 7. 1931 do 18. 7. 1932.

**Sresko načelnstvo v Laškem** razglasa s svojim odlokom št. 3970/31 z dne 23. maja 1931, da je okrajno sodišče v Laškem prepovedalo Iv. Roškarju, roj. 31. 10. 1905 v Hrastniku zahajati v krčme od 29. maja 1931 do 28. maja 1932.

**Sresko načelnstvo v Laškem** razglasa s svojim odlokom 3091/1/31 z dne 30. maja 1931, da je okrajno sodišče v Celju prepovedalo Flis Francu, rojenemu 26. 9. 1905 na Brnci, zahajati v krčme od 18. julija 1931 do 18. julija 1932.

**Sresko načelnstvo v Murski Soboti** razglasa, da je okrajno sodišče v Mariboru prepovedalo Vrečič Francu, roj. 17. 8. 1897 v Sodišincih, srez Ljutomre, zahajati v krčme od 4. 6. 1931 do 4. 6. 1932.

**Sresko načelnstvo v Murski Soboti** razglasa s svojim odlokom št. 4323/1, da je Resch Dragotinu, fotografu v Murski Soboti, Sodna uli acšt. 3, prepovedalo zahajati v

#### Pozor lovci!

Lovske puške, flobert in zračne puške, browning pištole, pištole za strašenje, lovške in ribiške potrebščine ima vedno v zalogi

**F. K. KAISER, puškar**  
Ljubljana, Kongresni trg 9



**Samoprodaja**  
**najboljšega pisalnega stroja**  
**IVAN LEGAT**  
specijalist za pisarniške stroje  
**MARIBOR**  
Vetrinjska ul. 30 - Tel. Interurb. 2434  
**LJUBLJANA**  
Prešernova ul. 44 - Tel. Interurb. 2636

krčme za dobo 1½ leta, počenši od 19. maja 1931.

**Sresko načelnstvo v Gornjem gradu** razglasa s svojim odlokom U. No. 2078/1 z dne 19. maja 1931, da je Žunter Francu, roj. 30. 8. 1857 v Varpolju, prepovedano zahajati v krčme od 28. 4. 1931 do 28. 4. 1932.

**Sresko načelnstvo v Gornjem gradu** razglasa s svojim odlokom U. No. 2079/1 z dne 18. 5. 1931, da je Krebs Antonu, roj. 30. 5. 1884 v Železni kapli, prepovedano zahajati v krčme od 1. maja 1931 do 1. maja 1932.

**Sresko načelnstvo v Ptuj** razglasa s svojim odlokom št. 6583/2-31 z dne 6. 6. 1931, da je Zupanič Štefanu, roj. 17. 12. 1908 v Hajdohah, prepovedano zahajati v krčme in vinotoče za dobo dveh let, počenši od 19. 7. 1931.

**Sresko načelnstvo v Ptuj** razglasa s svojim odlokom 6650/1/31 z dne 6. 6. 1931, da je Heleni Berger, roj. 1879 v Doklecah, ženi postreščka v Ptuj, prepovedano zahajati v krčme za dobo 2 let.

**Čuvajte značaj naše domače gostilne!**

## CENTRALNA VINARNA D. D.

Telef. št. 2573

V LJUBLJANI

Telef. št. 2573

Sp. Šiška, Frankopanova ulica št. 11

priporoča svojo veliko zalogo

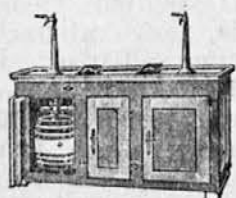
**zajamčeno pristnih prvovrstnih domačih ljutomerskih, haloških, bizeljskih in dolenjskih vin.**

Na zalogi ima tudi

**zajamčeno pristna dalmatinska vina lastne preše.**



Pridite in pokusite! Niste obvezani, da tudi naročite!



#### MARTIN PERNOVŠEK

strojno mizarstvo  
Celje, Gledališka ulica št. 5  
(Dravska banovina)



Naprava najmodernejših hladilnikov (Eiskästen) in lesenih rolet (Holzrollbalken).  
Prevzema tudi vsa mizarska dela po najnižjih dnevni cenah.

Pivovarna in žganjarna

## Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2

Telefon 2335

priporoča svoje izborno  
**marčno pivo in črno pivo**

**isti kvaliteti kakor pred vojno**

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

## Sanatorij v Mariboru

Gosposka ulica št. 49 - Telefon št. 2358

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

Sanatorij je najmoderneje 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 izžigjanje; 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!

Krogle, palice, žoge, guma za mantinele, krede in kože, kontrolne ure, šah-domino, krogle in kegle, domači izdelek. Solidne cene. — Pošiljam franko postaja naročila.

Cene za „lignum sanctum“ krogle za keglanje:

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

**EHRlich JOSIP, SOMBOR**

Dunavska banovina

Proizvod biljardskih potrebščin



Deviza: Najboljše blago po najnižji ceni.

Ugodni plačilni pogoji

**„ŠTAJERSKA VINARSKA ZADRUGA“ R. Z. Z O. Z.**Stev. ček. računa v Ljubljani  
13.238

v MARIBORU, Meljska cesta 10

Telefon interurb. št. 2930

nudi kot organizacija producentov vse vrste garantirano pristnega belega vina, tako ljutomerčana, haložana in pekrčana  
po najugodnejših cenah — Prvovrstna sortirana vina vedno v zalogi

Sampanjec

Originalna

**„Bouvier“****V I N A**Bouvier Demi sec (bela glavica)  
Bouvier sec (zlata glavica)  
Bouvier Cuvée Réservee (rdeča glavica)v steklenicah  
trdke

Veleposestvo vinogradov

**Cloter Bouvier**

Kletarstvo: Gornja Radgona

Gornja Radgona

Zastopstvo za Slovenijo:

**Karel Favai, Ljubljana**

Cenik gratis in franko

Cenik gratis in franko

**AUGUST AGNOLA**

LJUBLJANA

DUNAJSKA CESTA 13

ZALOGA RAZNOVRSTNEGA  
NAMIZJA ZA GOSTILNE  
HOTELE IN KAVARNENabirajte oglase in podpi-  
rajte Vaše strokovno glasilo!**Tiskajte sami  
jedilne liste!**Vsi hoteli in večje gostilne imajo stalno je-  
dilne liste na razpolago. Vse te vsaki dan na  
novo velikokrat napisati je zelo počasno delo.  
Zato so si hoteli in večje gostilne omislile  
najnovejši aparat za razmnoževanje:**„ORMIG“**

Pišite po ponudbo na prodajalno

**TISKARNE SV. CIRILA V MARIBORU.****Podpirajte trdke, ki oglašujejo v Vašem listu!****Delniška pivovarna „UNION“****Ljubljana, Laško in Maribor**priporoča svoje prvovrstno dvojno marčno pivo, eksportni ležak  
in temno pivo, varjeno po bavarškem sistemu „HERKULES“,  
„PORTER“ in „BOCK“ vsem cenj. gostilničarjem in gostom

Z odličnim spoštovanjem

**Delniška pivovarna „UNION“**

Ljubljana, Laško in Maribor

# „SEMPERFRIGIDE“

## ELEKTRIČNE POPOLNOMA AVTOMATIČNE HLADILNE OMARE

### Dobivajo se:

|                                                                                                                      | Model | Prostor-<br>nina | Notranja |         |        | Zunanja |         |        | Cena<br>Din |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------|----------|---------|--------|---------|---------|--------|-------------|
|                                                                                                                      |       |                  | Širina   | Globina | Višina | Širina  | Globina | Višina |             |
| za mala gospodinjstva . . .                                                                                          | 10    | 165 lit.         | 57 cm    | 42 cm   | 69 cm  | 70.5 cm | 53 cm   | 140 cm | 12.900.—    |
| za srednja gospodinjstva .                                                                                           | 15    | 190 „            | 56 „     | 40 „    | 85 „   | 70 „    | 51.5 „  | 145 „  | 13.980.—    |
| za večja gospodinjstva . . .                                                                                         | 20    | 260 „            | 66 „     | 42 „    | 94 „   | 81 „    | 53 „    | 160 „  | 16.820.—    |
| za največja gospodinjstva .                                                                                          | 25    | 400 „            | 88 „     | 51 „    | 90 „   | 102 „   | 62 „    | 160 „  | 27.680.—    |
| za trgovine z živili in mesnimi izdelki, mesarije, delikatese, hotele, gostilne, letovišča, restavracije in bolnice. | 31    | 870 „            | 102 „    | 61 „    | 139 „  | 122 „   | 75 „    | 165 „  | 38.980.—    |
|                                                                                                                      | 32    | 1660 „           | 130 „    | 72 „    | 174 „  | 150 „   | 88 „    | 200 „  | 49.960.—    |

**IZDELAVA** pri modelih 10, 15, 20 in 25: Izolacija iz 6 cm debele plute (Ekspanzit-kork). 3 pocinjene žične mreže. 2 posodi za led v kockah.

**AGREGAT ZA HLAJENJE** pri modelih 10, 15 in 20: „Al“ kompresor s hladilnikom na zrak 1/6 HP. Pri modelu 25 hladilnik na zrak 1/4 HP. Pri modelu 31 R. W. 1a kompresor, kondenzator s hlajenjem na zrak in 1/4 HP elektromotorjem. Pri modelu 32 R. W. 2 kompresor, kondenzator s hlajenjem na zrak in 1/3 HP elektromotorjem.

**NOTRANJA OPREMA** modelov 31 in 32: Police iz mreže, ki se lahko vzamejo ven. Garnitura kavljev, ki ne zarjave.

**IZOLACIJA** pri modelih 31 in 32: iz 80 mm debele plute (Ekspanzit, kork).

**ZUNANJOST** pri vseh modelih: Jeklo, DUKO-belo lakirano, z dvojnimi robovi.

☛ Sprejemajo se tudi naročila za omare večjih izmer ☛

### SEMPERFRIGIDE

hladilna omara je v vsaki hiši nujno, napredni gospodinjji pa celo neobhodno potrebna. Zdravje družine ni več v nevarnosti, ker se ima v hiši vedno sveže, bakterij prosto hrano, katere se drugače pri vsaki višji temperaturi v najkrajšem času pokvari. Poleg tega ima vsaka gospodinja v vsakem času na razpolago gotovo število bakterij prostih ledenih kock in more predvsem v poletnem času sama pripraviti mrzla jedila.

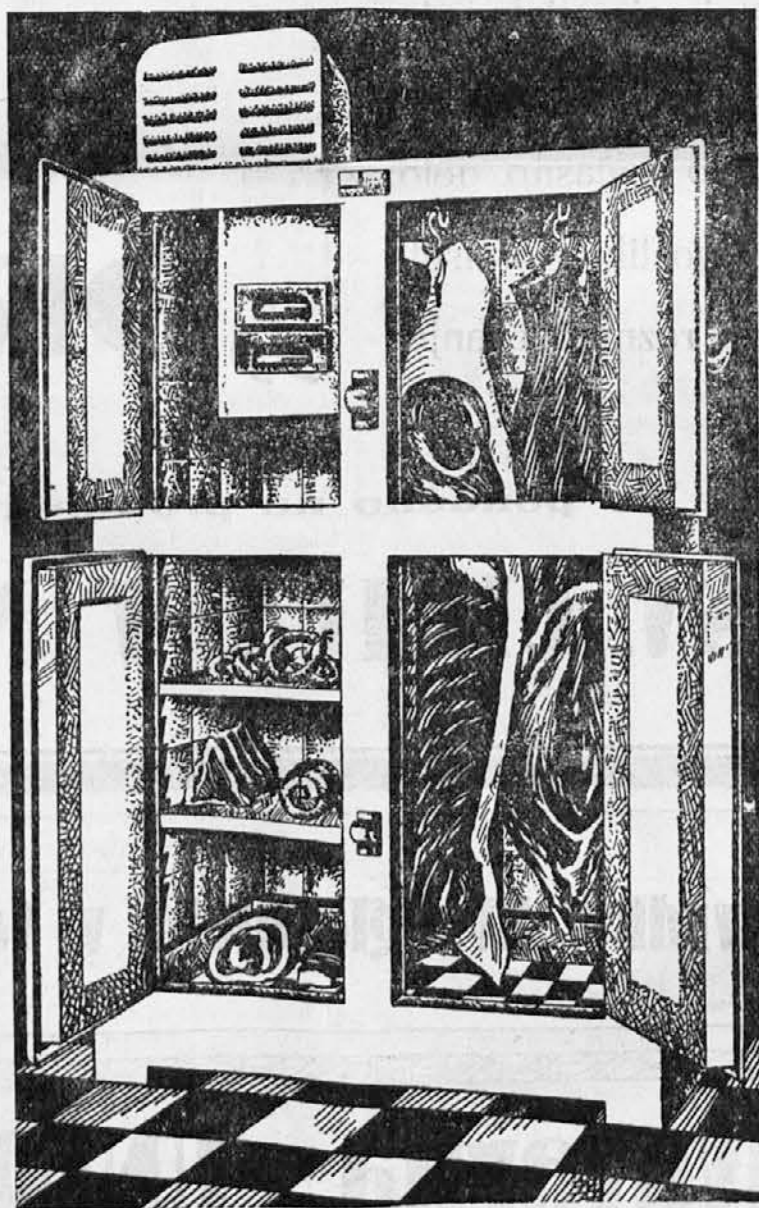
Varčna gospodinja gre lahko kupovat samo enkrat tedensko, pa ima vendar v hiši stalno sveži živež.

### SEMPERFRIGIDE

hladilna omara se more brez vsake inštalacije priključiti na poljuben kontakt električnega toka (treba je samo navesti vrsto toka).

### SEMPERFRIGIDE

hladilne omare ne potrebujejo nikake posluže, ker same sklepajo in prekinjajo tok.



### SEMPERFRIGIDE

hladilne omare so najcenejše od vseh sličnih izdelkov in si jo vsled tega lahko nabavi vsaka gospodinja.

### SEMPERFRIGIDE

hladilna omara deluje vedno zanesljivo, popolnoma avtomatično in tiho, brez vsakega nadzorstva.

### SEMPERFRIGIDE

hladilne omare ne zahtevajo priključka k vodovodom.

### SEMPERFRIGIDE

hladilne omare so zelo varčne v porabi toka.

### SEMPERFRIGIDE

hladilna omara je kras vsakega modernega gospodinjstva.

### SEMPERFRIGIDE

hladilne omare so brezkonkurenčne, ker so vsled izdelave skoro za polovico cenejše, kakor vse druge hladilne omare, ki se uporabljajo v gospodinstvu.

### SEMPERFRIGIDE

hladilne omare omogočujejo udobno čiščenje in preprečujejo razvijanje bakterij.

Bližje informacije daje, kakor tudi sprejema in izvršuje naročila, samoprodaja hladilnih strojev „SEMPERFRIGIDE“

**Bančni zavod „MERKATOR“, blagovni odd.**  
**Šelenburgova ul. 7 LJUBLJANA Šelenburgova ul. 7**

# Gostilničarji

## ne kupujte več vina!

Od nas ga dobite  
brez  
svojega denarja!



To ni nobena prevara!

Tudi ni nobena prazna reklama!

Pa č pa je resnica!



Prosimo, da dobro prečitate

### navodila

kako poslujem z vinom  
brez svojega denarja.

## Obratni kapital.

Marsikateri gostilničar ima svoj denar v poslu z vinom. Obresti mu gredo v izgubo, denar bi rad drugod uporabil, pa ga ne more. So pa tudi, ki si morajo denar za posel z vinom izposoditi. Za to posojilo imajo neprijetna pota, prošnje in še velike stroške, kakor tudi visoke obresti.

## Mi Vam nudimo obratni kapital brez vsakih obresti in stroškov.

Zanesemo se na Vas in Vam hočemo pomagati, Vi boste pa gotovo tudi naš predlog v celoti prebrali, premislili, odobrili in sprejeli.

## Zaloga blaga.

Niti zaradi prostora v kleti, niti zaradi vina, ki se suši, ni dobro, ako ima gostilničar preveliko vinsko zalogo. Tudi mora stalno paziti, kako je z vinom, mora znati z njim ravnati, ga mora pretakati i. t. d. Za vse vino, ki ga ima v svoji kleti, mora takoj plačati celotno trošarino, ki ni majhna. Zato so vsi pametni gostilničarji že uvedli prakso:

Zaloga vina ne sme več znašati ka-  
kor ga stočim v treh do štirih mesecih!

## Ne potrebujete več obratnega kapitala za promet z vinom!

Mi Vam dostavimo vzorce in po teh Vam dobavimo vino, kakor si ga želite in kolikor ga potrebujete za dobo treh mesecev. Za to vino ne zahtevamo od Vas nobenega denarja v teku treh mesecev. Po preteku treh mesecev Vam zopet dobavimo vina, kolikor ga potrebujete. Med tem ste dobili za naše vino, ki ste ga že stočili, denar, s katerim obratujete dalje. Prvo dobavko nam plačate šele po treh mesecih.

Torej Vam damo brezobrestnega denarja  
toliko, kolikor ga potrebujete za promet  
tekom četrtega leta.

Ako se ta obrat vrši naprej, imate tako ce-  
loten kapital, ki ga potrebujete za promet z  
vinom skozi celo leto.

Kljub tej ugodnosti dobite vino po tako nizkih cenah kakor pri vinogradniku!

Zahtevajte vzorce in cenik  
od Štajerske vinarske zadruga Maribor!

# Gostilničarji

---

skrb za denar je rešena!

---

Ne uporabljajte več svojega denarja za promet z vinom!

Ne izposojujte si več denarja, da bi kupili vino!

Sprejmite našo ponudbo, ko Vam dajemo obratni kapital za četrť, pol, ali če hočete za celo leto na razpolago!

Pošljite po priloženi dopisnici svoj pri-  
stanek in naš zastopnik Vas bo obiskal!

Vsa štajerska vina, kakor jih

---

želite, Vam dobavi na ta način

---

Štaj. vinarska zadruga Maribor

---