

Gostilničarski vestnik



Štirokavno glasilo „Zveze združenj gostilniških obrti dravske banovine v Ljubljani“

Člani Zveze prejema list brezplačno, za nečlane stane letno din 36.—. Oglasi se računajo v oglašnem delu din 0.75 od mm in stolpa, v tekstnem delu in na zadnji strani pa din 1.— od mm in stolpa.

Telefon 39—14

Izhaja okoli 20. vsakega meseca

Ček. rač. št. 11.430

Letnik VII.

Ljubljana, 29. januarja 1938.

Štev. 1.

V novo leto!

Gostilničarski vestnik stopa v sedmo leto, odkar je postal glasilo gostilničarskega stanu dravske banovine. Mogoče ni vedno mogel nastopiti tako, kakor si je članstvo želelo, toda krivda ne leži na uredništvu in upravi, pač pa v razmerah v katerih živimo. Ne bomo povdarjali v koliko je bil Gostilničarski vestnik dober in v koliko se je izkazal kot borec za stanovske pravice. Eno pa lahko trdimo, da je imel vedno v vidu le interese gostilničarstva, kateremu je hotel biti pomočnik in dober ter iskren tovariš v njihovih težnjah. Bil je brezdomno glasnik njihovih zahtev po enakopravnosti in njihovih pravic, ki se stalno ogrožajo. Žal, da ni mogel svoje naloge tako opraviti, kakor si je želel, ker ni imel sodelavcev odnosno jih je bilo premalo, da bi zajel vse življenje našega gostilničarstva. Razumljivo je, da ne more list počivati na ramenih ene ali dveh odnosno treh oseb, temveč potrebuje dopisnike, ki ga obveščajo o dogodkih, ki so važni za gostilničarstvo.

Gostilničarski vestnik ima tedaj edino željo, ki jo lahko vsakdo izpolni, in ta je, da mu stalno dopisuje, da se ga stalno obvešča o gibanju našega obrta, o važnih rodbinskih dogodkih, katerih so polne naše gostilničarske družine, da se mu sporočajo želje, zahteve, prošnje itd., torej vse, kar se tiče našega stanu.

Uredništvo lista pa obljublja, da bo list v tekočem letu še izpopolnilo v kolikor mu bodo zadoščala sredstva. Pri našal bo v prvi vrsti poučno gradivo, zato si želimo pridobiti sodelavko, ki bi urejevala gospodinjski del, da privedemo na list tudi naše gospodinjice in njihove hčerke. Gostilničarski vestnik želi biti vsepovsodi z Vami pa naj bo pri žalostnih ali pri veseljih dogodkih. Gostilničarski vestnik je vaš stanovski list, zato ga tudi podpirajte, s tem, da se ga spominjate s posebnimi darili, ki se naj stekajo v tiskovni sklad in mu pribavljajte oglase, brez katerih list ne more živeti.

Iz tega izhaja, da bo list tak, kakršno bo članstvo, zato sodelujte in ga podpirajte!

UREDNIŠTVO.

Gostilne pred 400 leti

Kadar hočemo dandanašnji potovati, vstopimo lepo na vlak v svoj oddelek, se vozimo nekaj ur, dospemo nato na cilj našega potovanja in se nastanimo kar najbolj všečno v kakem hotelu. Nič nam ne primanjkuje udobnosti, kakršne smo vajeni doma in prav nič ne premišljamo o tem, kako je bilo pač nekdanj, ko so morali potovati davní naši predniki. Zeleznice takrat še ni bilo, vendar pa je gotova resnica, da so bile že v zadnjih desetletjih 15. in v prvih 16. stoletja v srednji Evropi, zlasti v bogatih trgovskih mestih, gostilne, ki so nudile popotnikom udobno in prijetno bivališče. Tega seveda ne moremo trditi o vseh gostilnah in prenočiščih, zlasti ne zunaj v pokrajini, o čemur nam marsikaj pripovedujejo takratna poročila.

Ob prihodu k taki gostilni nihče ne pozdravlja, da ne bi kdo mislil, da si prosijo gostov, kajti to smatrajo za umazano, ponižujoče in njihovega ugleda nevredno. Ko si že dolgo časa klicat, pomoli nekdo glavo skozi majhno okence zakurjene sobe, kakor če bi pogledala želva izpod svoje hiše. V takih zakurjenih sobah prebivajo skoro do kresa. Onega, ki je pogledal skozi okno, se mora pač vprašati, če bi bilo mogoče tu prenočevati. Če ne odreče, tedaj lahko uvidiš, da bo tu prostor zata. Na vprašanje zaradi hleva ti od-

Pravilnik o pobiranju banovinske trošarine na vino in žganje

Trošarinsko vprašanje razburja že vsa leta od preobrata sem vinogradnike, posebno pa gostilničarje, ki so bili najhujše prizadeti in vedno žrtve neurejenih razmer. Vinogradniške organizacije so z vso srditostjo zahtevale ukinitve trošarine, kar se jim sicer ni ugodilo, vendar so dobili njihovi člani izredno velike pravice v izdajo zakona o spremembah in dopolnitvah zakona o državnih trošarinah, ki je stopil dne 20. aprila 1932. v veljavo in kjer so njihovi vinogradniški poslanci na hitro roko izdejstvovali vinogradnikom take privilegije, ki so pomenili za gostilničarski obrt nesrečo. Opozorjeni, da gostilničarstvo nima ničesar proti trošarinah, ki se jo pobira na osnovi točilne takse, pač pa odklanjajo z vso odločnostjo 5 in 10 litersko prodajo po vinogradnikih, ki bo omogočila vsesplošno šušmarstvo, se ni poslušalo naših nasvetov in prošenj. Nam se je dala le kost, na kateri bi glodali, da bi lažje pozabili na nesrečno določilo o točenju vina po vinogradnikih, od katerih je gostilničarstvo v vinorodnih in nevino-rodnih krajih trpelo vsa dolga leta. Iz vinorod. krajev smo prejeli obupne dopise, da je 5 in 10 literska prodaja, ki je padla najhujše tudi na ¼ litersko točenje, uničujoča, ker je postala vsaka zasebna hiša gostilna in da so gostilne postale potrebne le še za one pijane druhal, ki se ponoči vračajo iz takih zakotnih gostiln. Iz nevino-rodnih krajev smo dobivali dopise, v katerih se je popisovala vsa grozota, ki so jo vršili vinogradniki ali pa druge osebe s prodajo vina pod kozolci, na sredi cest itd. Imeli smo v dravski banovini cele okraje, kjer so se vsako nedeljo in praznik vršile po kmečkih domovih pravne gostije, kjer se je pilo vino kupljeno od takih prevoznikov in kjer je svirala godba do ranega jutra. Koliko je naše ljudstvo popilo šmarnice, ki se je vozila iz Hrvaš. Zagorja v naše kraje, tega pač ni mogoče ugotoviti, vemo pa, da je bilo v silnih množinah. Če se je

samo na en dan peljalo po Hrvatih 29 voz naloženih s polnimi vinskimi sodi skozi trg Smarje pri Jelšah, je tedaj jasno, kakšne razmere so vladale ravno vsled te ponesrečene, čeprav dobro zamišljene novele. V tisti dobi je »Gostilničarski vestnik« zapisal, da ne bo dolgo, ko bodo stari trošarinski predpisi stopili ponovno v veljavo. Sicer je preteklo mnogo let, vendar so se trošarinski predpisi tudi med tem časom spreminjali v taki smeri, ki je kazala na povrnitev določil starega zakona o drž. trošarinah, ki je bil pred letom 1932. v veljavi. Poglejmo si nekoliko zgodovino teh trošarinskih sprememb. Zakon o spremembah in dopolnitvah k zakonu o drž. trošarinah, ki je dne 20. aprila 1932. stopil v veljavo je na mah prevrnil banovinski proračun, ki ga je finančni minister odobril z dne 26. marca 1932. in ki je 1. aprila 1932. stopil v veljavo. Novela k zakonu o drž. trošarinah je maksimirala občinsko trošarino in sicer tako, da so smeje vaške občine pobirati največ 50 para od litra vina, v trgih in mestih pa največ 1 din. Značilno pri tem je, da je po preteku par mesecev ista vlada morala, da pomiri župane, zvišati maksimirano občinsko trošarino za 50 para, ker so župani enostavno zagrozili, da bodo odložili svoja županska mesta, ker jim ni mogoče na občinskih trošarinah za alkoholne pijače opravljati občinskih poslov. Toda tudi banovina, ki je bila na hip udarjena za prilično 18.000.000 din si je leta 1934. od istega parlamenta izvojevala novo uredbo o izvajanju javnih del, ki je dovoljevala in omogočala poedinim banovinam zopet uvedbo banovinske trošarine, ki se jo lahko pobira od litra potočnega vina in žganja. Kaj nam kažejo ti podatki? Te spremembe so namreč jasen znak, da so oni, ki so na prvotni spremembi zakona o drž. trošarinah sodelovali, pozabili na dva močnejša faktorja, kakor sta vinogradnik in gostilničar, t. j. na banovinsko in občinske uprave. To, kar se je v

Baogradu sklepalo, se je po sili razmer v banovini z vso naglico spreminjalo. Če bi se trošarinska novela ne delala na hitrico in če bi se vzela v roke statistika, ki bi predočila važnost banovinske in občinske trošarine v samoupravnem gospodarstvu, bi zakon najbrže drugače izgledal. Ker pa ni rešil istočasno s pravicami vinogradnika tudi banovinskega in občinskega gospodarstva, je šel razvoj trošarinskega vprašanja v smer starega zakona o drž. trošarinah. Ta spopolnjalni in spreminjalni trošarinski zakon je bil torej znak

Hoteli

smo mu dati trajno veljavo in vinogradnika enkrat za vselej rešiti obveznosti, ki so jih imeli s produkcijo vina in žganja, niso pa pravilno zajeli predmeta.

Uredba o izvajanju javnih del je bila tedaj prva stopnja k povrnitvi k starim trošarinskim predpisom. Razočaranje gostilničarjev glede novih trošarinskih odredb ni bilo veliko, ker smo itak vedeli, da se v agrarni politiki dosledno pozablja na druge stanove. Radi teh krivih in za narodno gospodarstvo nesrečnih nazorov smo prišli z izdajo te uredbe v tak položaj, da je moral trošarino plačevati le gostilničar, dočim je vsak drug lahko točil in pil nezatrošarinjeno vino. Edina ugodnost, ki smo jo s pravilnikom k uredbi o izvajanju javnih del dobili, je bilo pečatenje sodov, ker se je odpravilo zatrošarinjenje celokupne vketene zaloge vina in žganja. Toda tudi ta način pobiranja banovinske trošarine ni nam mogel biti po godu, saj so se čule upravičene pritožbe.

Pri takem dejanskem stanju so gostilničarske organizacije zopet zahtevale sprembo trošarinskih predpisov v tej obliki, da se naj trošarina ukine, če pa ostane, naj jo plača vsakdo, ne pa samo gostilničar odnosno trgovec z vinom na debelo. To so bili postulati gostilničarskega stanu, postavljeni na zdravo podlago, ker se je hotelo napraviti konec anarhiji v kateri so živeli dobro le oni, ki se hitro znajdejo v vsakem položaju. Kdor je le malo zasledo-

govori z zamahom roke. Tam lahko počneš s svojim konjem, karkoli se ti poljubi, kajti nobenega hlapca ni na spregled. Če je bolj imenitna gostilna, ti hlapec pokaže hlev in tudi za konja prostor, ki seveda ni najbolj udoben. Kajti boljši prostori se hranijo za poznejše goste, predvsem za plemenitaše. Če bi kdo kako stvar glasno grajal, bi takoj slišal: »Če ti ni prav, pa si poišči drugo gostilno!« Seno dajejo v mestih neradi in zelo pičlo ter ga računajo skoro prav tako kakor oves.

Ce je konj preskrbljen, tedaj greš, kakršen si, v izbo, v škornjih, s svojo prtljago in umazanostjo. Zakurjena soba je za vse skupna. Da bi imeli v nemških deželah, kakor na Francoskem, posebne sobe za preoblečenje, umivanje, ogrevanje ali odpočivanje, tega tu pač ni, temveč v tej sobi se sezuješ, obuješ druge čevlje in si preoblečeš tudi srajco. Od dežja premočeno obleko obesiš k peči in greš še sam k peči, da se posušiš. Tudi voda za umivanje je pripravljena, toda je navadno umazana, tako da moraš iti po drugo vodo, če si hočeš oprati nesnago.

Ce si dospel ob 4. popoldne, pač ne boš jedel pred deveto zvečer, včasih niti ne pred deseto uro, kajti ne nosijo na mizo poprej, preden niso zbrani vsi gostje, zato da se vsem hkrati streže. Tako se zbere v istem zakurjenem prostoru pogosto 80 do 90 gostov, pešcev, konjenikov, trgovcev, brodarjev, vojni-

kov, kmetov, otrok, žensk, zdravih ljudi in bolnikov. Tu si nekdo češe lase na glavi, tam si drugi briše pot, tretji si snaži svoje čevlje ali jahalne škornje, nekemu se izpahuje česen, kratko, tu je zmešnjava in kolobocija jezikov in ljudi kakor pri zidanju babilonskega stolpa.

Ce je že pozno zvečer in ni upati na nadaljne nove goste, pride sluga na kratko ostriženih las, čemerne obraza in v umazani obleki v sobo, položi na toliko miz, kolikor misli, da bo zadostovalo za število gostov, namizne prte, grobe kakor jadra; za vsako mizo določi najmanj osem gostov. Kakor hitro so sedli vsi k mizi, se sluga spet prikaže, prešteje svojo družbo ter postavi pred vsakega lesen krožnik, leseno žlico in čašo. Potem prinese kruh in kmalu nato vino, in sicer precej kislo vino. Če pride kakemu gostu na misel, da bi naročil za svoj denar kako boljše tuje vino, tedaj se sprva delajo, kakor da niso slišali, toda z obrazom, kakor bi hoteli nespodobneza odgnati. Če prosilec svojo željo ponovi, dobi odgovor: »V naši gostilni je bilo že toliko grofov in baronov, pa še nobeden se ni pritoževal zaradi našega vina; če ti ni všeč, pojdi in si poišči drugo gostilno!«

Po dolgem čakanju prinesejo končno z velikim bliščem skledo na mizo. V prvi je skoro vedno mesena juha s kosčki kruha; če pa je postni dan in ribja hrana, pa je zelenjadna juha. Potem

sledi kaka omaka, nato ribe ali usoljeno meso ali nasoljene ribe. Spet prinesejo nekakšen sok, nato močnejše jedi, končno dobi še ukročni želodec pečen ali pečene ribe, ne baš slabega okusa. Vendar so pri tem varčni in jih nesejo hitro proč. Po jedi prinesejo boljše vrsto vina, navadno od gostilničarja samega, poleg sira, ter so krčmarju tisti gosti bolj priljubljeni, ki več popijejo, čeravno ne plačajo prav nič več nego oni, ki malo pijejo, in niso redki oni, ki použijejo dvakrat toliko vina, kolikor plačajo za obed.

Kakor hitro odnesejo sir, se prikaže sluga s tablico v roki, na kateri so s kredo začrtani nekakšni krogi in polkrogi, nato polagajo nanjo drug za drugim svoj denar, dokler ni tablica polna. Sluga si zapomni tiste, ki so plačali, in na tiem poročila; če na vsoti nič ne manjka, prikaže za glavo. Nihče se ne pritožuje nad nepravilnim računom. Kdor bi to storil, ta bi moral slišati: »Kakšen človek pa si? Ti ne plačaš prav nič več nego ostali gostje!«

Ce hoče od potovanja utrujeni popotnik iti takoj po večerji v posteljo, tedaj mora slišati, da naj počaka, dokler se ne bodo vlegli ostali gostje. Nato pokažejo vsakemu njegovo gnezdo, in to ni nič drugega nego postelja, kajti razen postelje ni nič drugega, kar bi se moglo rabiti. Rjuhe so bile mogoče pred šestimi meseci zadnjič oprane.

B. D.

val razmere, ki so vladale v prometu z vinom in žganjem se je gotovo bal, da ne pride nekega dne do bridkega razočaranja, kar se je tudi zgodilo. Zopet so bili župani tisti, ki so opozorili bansko upravo na padec občin-skih trošarin. Temu klicu se je takoj pridružila tudi banska uprava, ker je njena proračunska postavka, ki se je tikala vina in žganja, postajala manjša od leta do leta. Banovinsko in občin-sko gospodarstvo je postalo že drugič odločujoči činitelj pri reševanju trošarinskega problema.

To so dejstva, ki jih je treba pri ob-ravnavi trošarinskega pravilnika imeti pred očmi. Res je, da je gostilničarstvo lansko leto, ko se je omogočila uvedba pavšalne trošarine na vino in žganje z ogromno večino zahtevalo pavšalno do-ločitev banovinske trošarine. Seveda se je v istem hipu pristavljalo, da mora biti ves privatni konzum pod kontrolo in da se mora odpraviti tudi pet in deset litrska prodaja vina po vinogradnikih. Zahteva je bila sicer ugodna za gostilničarska ušesa, primanjkovala pa ji je potrebna logika, ker se je nam predbacivalo, da zahte-vamo za sebe privilegij v tistem momen-tu, ko ga hočemo vinogradniškemu stan-uu odvzeti.

Leteča kontrola je napravila končno tudi svoje delo in povzročila marsikate-re spremembe.

Novi trošarinski pravilnik je stopil z dne 22. decembra 1937. v veljavo. V posebni prilogi ga prinašamo v izvir-nem besedilu s prošnjo, da ga čitatelji točno prečitajo in da ga tudi shranijo, saj je tiskan v taki obliki, da se ga lahko zloži v posebno knjižico. Ali je novi trošarinski pravilnik dober? Ugo-toviti moramo preje dobre in slabe strani trošarinskega pravilnika, da la-hko izjavimo svojo sodbo. Poglejmo si dobre strani, ki so:

a) vinski mošt ni do 12. novembra trošarinski predmet;

b) ves promet z vinom je pod naj-strožjo kontrolo. Privatni konzument pije tudi zatrošarinjeno vino;

c) 5 in 10 litrska prodaja po vino-gradnikih je končno odpravljena;

d) gostilničarji-vinogradniki imajo nekatere ugodnosti.

Vse te ugodnosti je vseboval stari zakon o drž. trošarinah, ki je bil deloma razveljavljen z 20. aprilom 1932. Nismo dobili tedaj ničesar novega, dobili smo le ono, kar nam je bilo odvzeto. Neugodna stran pravilnika je le določilo o takojšnjem zatrošarinjenju celokupne zaloge vina. Stari trošarinski zakon je imel slično določilo. Na predstavko zvezne organizacije je kr. banska up-ra-va izjavila, da bo onim gostilničarjem, ki si nabavijo večje količine vina pri vinogradnikih dovoljevala plačilne olajšave. Na konferenci, ki jo je sklical g. ban dne 15. januarja t. l., kjer so raz-pravljali naši zastopniki z odločujočimi trošarinskimi referenti banske uprave se nam je zagotovilo, da se bodo plačil-ni obroki lahko raztegnili, če bo seve-da prosilec radi svojega premoženjske-ga stanja obzira potreben, tudi na leto dni. Iz tega izhaja, da se je po uvidev-nosti banske uprave to neugodno in za prvi hip strašno določilo, ki je grozilo izročiti gostilničarje v roke vinski trgo-vini in občutno oškodovati vinogradni-ke — jako omililo. Čitatelje pa opozar-jamo še na druge olajšave, posebno v kolikor se tičejo trošarine prostega vi-na za gostilničarje-vinogradnike, ker se jim v služinčad štejejo tudi viničarji in njihovi nad 18 let stari družinski čla-ni. Važna pridobitev pa je končno tudi 3% kalo, ki se mora odbiti takoj od vkletene zaloge vina, seveda če se je isto tudi v določenem času prijavilo.

Ce smo odkriti, moramo pri-znati, da ni trošarinski pravilnik za go-stilničarski stan tako slab, kakor je iz-gledal v prvem trenutku in kakor se ga je hotelo naslikati. Seveda moramo pri tem razmišljanju izločiti našo zahtevo po uvedbi onega plačilnega sistema, ki je bil za avstrijske čase v veljavi in kar je naravno še nadalje v programu zveznega dela.

V enoletno Gostilničarsko gospodinj-sko šolo spadajo gostilničarska dekle-ta, če hočejo imeti bodočnost v gostil-ničarskem stanu. Prospekte pošilja rav-nateljstvo te šole, ki je v Ljubljani, Privoz 11, tel. št. 42-86.

Važna navodila kr. ban-ske uprave k izvajanju novega trošarinskega pravilnika

V naslednjem objavljamo važna na-vodila kr. banske uprave, ki jih je iz-dala na vse oddelke finančne kontrole.

»Pravilnik o višini, načinu izterjeva-nja in kontroli pri pobiranju ban. trošarine na vino in žganje (Sl. list št. 674-104 iz leta 1937.) je po odredbi kr. banske uprave dravske banovine v Ljubljani stopil na ozemlju dravske ba-novine v veljavo dne 22. decembra 1937. (prim. razglas v Sl. listu št. 670-102 iz l. 1937.) in velja le za pobiranje ba-novinske trošarine na vino in žganje občinska trošarina na vino in žganje pa se še nadalje pobira na isti način kot do sedaj in po dosedanjih predpisih. Novi pravilnik o banovinski trošarini na vino in žganje se torej ne nanaša na občinsko trošarino.

Pravilnik o višini, načinu izterjeva-nja in kontroli pri pobiranju banovins-ke trošarine na vino in žganje nikjer ne omenja, kaj se smatra za vino. Tu se je pač treba ravnati po pravilniku za izvrševanje zakona o drž. trošarini, ki pravi, da se smatra za vino samo vino iz grozdja. Vinski mošt postane po novem pravilniku vino z dne 12. novem-bra vsakega leta. Po novem pravilniku je trošarinski predmet tudi vino iz grozdja samorodnic.

Proizvodniki, ki se hočejo koristiti z ugodnostjo čl. 16. pravilnika predložijo pristojnemu oddelku fin. kontrole pri-javo, ki mora biti kolkovana z bano-vinskim kolkom za 10 din. Za odobrilo zadostuje začasno, da navedbe v prijavi potrdi občina. Oddelki pa naj te naved-be ob prvi priliki sami preverijo. Ko boste točilcem določili letno količino trošarine prostega pridelka, vina ali žganja, upoštevajte med služinčadjo tudi viničarje in njihove družinske čla-ne starejše od 18 let. Viničarji so nam-reč z njihovimi delodajalci v nekem stalnem razmerju, pa jih je radi tega vzporediti s služinčadjo. Drugi vino-gradski delavci so pri podelitvi te ugod-nosti ne smejo upoštevati.

Pri določitvi trošarine prostega vina za domačo uporabo je upoštevati tudi pridelek samorodnic, če je ta tolik, da preostaja, je preostanek prav tako za-trošariniti kakor vse drugo vino. Odo-brilo, ki ga boste izdali v smislu zad-njega odstavka čl. 16 pravilnika, mora biti kolkovano z banovinskim kolkom 20 din. Kakega posebnega obrazca tis-kovine za taka odobrila ban. uprava ne bo izdala.

Vino, ki ste ga po členu 16 tega pra-vilnika oprostili ban. trošarine, smejo imeti stranke v hrambi kjerkoli. Če bi pa kdo hotel tako vino prodati, je po-stopati kakor z vsakim drugim vinom.

Ko bodo vinogradniki, ki so hkrati točilci, prijavili svoj letni pridelek po čl. 16 pravilnika, je vpisati količino prijavljenega vina v revizijsko knjigo in sicer, če je pridelek ostal v proizvod-ni kleti na poseben list, ločeno od po-pisa v točilni kleti. Vsak prenos iz pro-izvodne v točilno klet se tudi v revizij-ski knjigi prenese s posebnega lista (računa) na dotično mesto, kjer se be-leži promet vina in žganja v točilni kle-ti. Ob prenosu vina in žganja iz proiz-vodne kleti v točilno klet se pobere ban. trošarina.

Pred pričetkom trgatve je ugotoviti staro zalogo blaga v proizvodni kleti ter primerjati z opisi v revizijski knji-gi. Če se pojavi razlika, ki se ne da opravičiti, je postopati po določenih pra-vilniku.

Proizvodnikom točilcem, ki jim je banska uprava dovolila založno klet po tem pravilniku, vpiše oddelke finančne kontrole njihov lastni pridelek v shra-niščno knjigo.

Utegnilo se bo primeriti, da bo pro-izvodnik-gostilničar hotel ves svoj pri-delek vina takoj spraviti v točilno klet, pa ne bo imel sredstev, da bi hkrati z vkletenjem vina plačal tudi ustrezno banov. trošarino. V takem primeru se vkleteno vino vseeno vpiše v revizijsko knjigo, stranko pa je napotiti, da vloži prošnjo za plačevanje banovinske trošarine v obrokih. V revizijski knjigi se mora voditi evidenca o tem za katero količino in kdaj je trošarina plačana.

Da se omogoči gostilničarjem nakup

večjih količin vina neposredno pri vino-gradnikih, bo banska uprava na uteme-ljene prošnje dovoljevala plačilne olajšave, ako je po imovinskih in pridobit-nih razmerah prošilca ter po njegovem dosedanjem zadržanju v izvrševanju trošarinskih predpisov podano zadostno jamstvo, da bo trošarina zanesljivo plačana. V dvomljivih primerih se bodo plačilni obroki dovoljevali le proti pri-merni garanciji. Prošnje za obroke, tudi če so dane pri oddelku fin. kon-trole na zapisnik, morajo biti kolkova-ne z ban. kolkom za 10 din.

Prosta shranišča in založne kleti se bodo dovoljevale le ob pogojih, ki jih navajajo členi 50—63 pravilnika za iz-vrševanje zakona o državni trošarini. Ako je kdo v posesti starega dovolje-nja, mora kljub temu prositi, da se mu izda novo po dosedanjem pravilniku. Kr. banska uprava namreč ne bo pri-znala nobene založne kleti ali prostega shranišča, ki ni bilo odobreno po no-vem pravilniku. Kjerkoli bi se ugotovi-lo, da ima stranka za ban. trošarino prosto shranišče ali založno klet pa ni dala ban. uprava dovoljenje za to, se bo zahtevalo takojšnje plačilo ban. trošarine od vse zaloge, kontrolni organ. ki je tako stanje dopuščal bo pa pozvan na zagovor.

Prav tako so ob veljavo vsa dovolje-nja za izdajanje neizpolnjenih (in bian-co) prevoznice, ki so bila izdana po prej-šnjih predpisih, ne glede na to, kdo jih je izdal.

Knjige in tiskovine. Za evidenco o stanju vina in žganja (samo teh pred-metov!) pri točilcih na drobno služi re-vizijska knjiga. Vodi jo oddelke fin. kontrole in sicer za toliko točilcev, ko-likor prostor dopušča za dobo enega leta. Najprikladnejše je, da so točilci vpisani v revizijsko knjigo po naseljih ali občinah. Po končanem koledarskem letu se revizijska knjiga zaključí, kon-čno stanje zaloge blaga prenese v knji-go za naslednje leto, stara knjiga pa se predloži banski upravi v cenzuro za-nesljivo do 31. marca.

Pri vinogradnikih-točilcih na drob-no naj se stanje zaloge vina v proiz-vodni kleti vodi v revizijski knjigi lo-čeno od zaloge v točilni kleti.

Revizijske knjige za banovinsko trošarino naj služijo tudi za občinsko trošarino.

Trgovci na debelo in imetniki založ-nih kleti vodijo shraniščno knjigo, ka-mor vpisujejo prejem in oddajo blaga. Prejemanje in oddajanje vinskega moš-šta imajo v posebnem razvidu. Oddelki finančne kontrole kontrolirajo pra-vilno vpisovanje in pravilno plačevanje banovinske trošarine. Ni pa potrebno, da bi oddelki še sami vodili dvojni shraniščne knjige. Shraniščna knjiga se po čl. 15 pravilnika, sklepa vsake tri mesece, obračun o prejetem in izda-nem vinu in žganju pa naj se napravi ob koncu koledarskega leta. Založne kleti naj se pregledajo vsaj enkrat na leto, ne upoštevaje revizijo ob zaključ-ku koledarskega leta, ko se mora itak ugotoviti pravo stanje zaloge ter pri-merjati z vknjižbami.

Dosedanje beležke odpadejo in jih je zaključene po stanju 31. XII. 1937 ta-koj poslati banski upravi, kakor je bilo že z okrožnico z dne 22. decembra 1937 VII. 26933-3 odrejeno. Končno stanje po beležkah se prenese v revizijske knjige, odnosno shraniščne knjige.

Transportni listi. Stari kontrolni listi naj se še nadalje uporabljajo za pro-met s špirituozi do končne porabe. Za kontrolo prometa vina in žganja pa morajo služiti izključno novi kontrolni listi in svobodnice. Kontrolni listi in svobodnice se izpolnjujejo v treh izvo-dih: unikat je trdno spojen z zvezkom, dočim sta duplikat in triplikat perfo-rirana, da se data iz zvezka lahko iztr-gati. Iz tega sledi, da ostane unikat (izvirnik) v zvezku, prijavitelj prejme duplikat, da sprejme pošiljko, triplikat pa se pošlje naravnost oddelku finan-čne kontrole dotičnega kraja, kamor je pošiljka namenjena. Porabljeni zvezki transportnih listov se z vrnjenimi in vloženimi duplikati in triplikati predla-gajo banski upravi vsake tri mesece hkrati z registri. Pred popolno porabo naj se ne predlagajo.

Prevoznice se izdajajo le v medkra-jnem prometu, četudi se to vrši v okolišju oddelka finančne kontrole, ne izdajajo se pa prevoznice v loco pro-metu.

POSREBRENJE POPRAVILA

jedilnega pribora in posode restavra-cijskih podjetij izvršuje v moderno opremljeni galvanizaciji domača tvrdka **ANTON LEČNIK, Celje**

Za novi pribor in posodo zahtevajte prospekt!

Prevoz vina in ene lastne kleti v dru-go je treba proizvoznikom-netočilem le prijaviti pristojnemu nadzornemu or-ganu, ki izda o tem potrdilo. Taka pri-java in potrdilo sta kolka prosta.

Občinam bo izdajala kontrolne liste kr. banska uprava sama. V primerih pa, kjer bi morala v zvezi s prijavo tudi trošarina plačana, bodo občine na-potile stranke na pristojni oddelke fi-nančne kontrole.

Kot potrdilo o plačani banovinski trošarini služi strankam boleta, ki se izdaja, ko predloži pošto priznanico, da je trošarina plačana. Priznanica se nalepi v register. Register je istoveten s spiskom, ki ga omenja čl. 20 pravilni-ka. Registri s priznanicami o plačani banovinski trošarini se predlagajo vsa-ke tri mesece banski upravi v cenzuro.

Gubitki se priznavajo v oni višini in v primerih, kakor predpisuje čl. 14 pra-vilnika. Razen tega dovoljujem, da se tudi točilcem na drobno na račun izgube odbijejo 3% od vkletene množine vina. Ta gubitek se pa sme priznati le v primerih, če je stranka prejem od-nosno vkletenje vina sama v predpisa-nem roku prijavila.

Ko postane 12. novembra vsakega leta vinski mošt vino, je pri točilcih na drobno zatrošariniti vso zalogo, dopu-sten je samo 3% i. s. ne glede na to, ali je vino že pretočeno ali ne.

Poizvedbe (preiskave) o kaznivih de-janjih po tem pravilniku izvršujejo od-delki finančne kontrole. Dejanske opi-se in druge s tem združene ugotovitve predlagajo oddelki finančne kontrole banski upravi, ki vodi o vseh kaznivih dejanjih evidenco in ne sreskim načel-stvom. Dejanske opise, ki obravnavajo tihotapstvo z vinom in žganjem je se-stavljati ločeno od dejanskih opisov, ki so jim povod tihotapstva s špirituoza-mi, kajti tihotapstva z vinom in žga-njem kaznujejo sreska načelstva po tem pravilniku, dočim so za razsojo o tihotapstvih s špirituozi po zakonu o drž. trošarini pristojne občine.

KAKO SI IZPOSUJEŠ OBROČNO PLACEVANJE BANOVIN-SKE TROŠARINE?

Obročno plačevanje banovinske trošarine se doseže potom posebne prošnje, ki se jo kolkuje z banovinskim kolkom 10 din in ki jo je vložiti pri pristojnem oddelku finančne kontrole. Zadostuje pa tudi, če se da prošnja pi-smeno v pisarni oddelka finančne kon-trole na zapisnik in plača predpisno takšno pristojbino.

Pojasnilo Županske zveze k izdaji novega trošarin-skega pravilnika

K izdaji novega trošarinskega pravil-nika je objavila Županska zveza v »Slo-vencu« z dne 19. januarja t. l. sledeče pojasnilo:

Z ozirom na članek v 2. števil. »Slov. Gospodarja« »Tako pa ne več«, katere-ga je spisal član banskega sveta g. Jan-žekovič, nam pošilja Županska zveza sledeče pojasnilo:

Po svojih pravilih je Županska zve-za dolžna zastopati koristi občin in nji-hove samoupravne interese, kamor brez dvoma spadajo tudi občinske finance.

S trošarinskim zakonom iz l. 1932. je bila ukinjena vsaka kontrola nad pro-metom z alkoholnimi pijačami. Ukinitve te kontrole je porazno vplivala na ob-činske finance. Dohodki občinskih trošarin so padli na minimum, v nekate-rih občinah za 50% in tudi več.

Prvotno smo mislili da je padec trošarine naravna posledica zmanjšane-ga konzuma alkoholnih pijač, kar bi bilo z ozirom na tedanje gospodarsko krizo razumljivo.

Izkazalo pa se je, da to ni tako. Trošarine so padle daleč bolj, kakor je pa-del konzum, ko je s pojemajočo krizo

konsum porastel, se dohodek trošarine ni zvišal. Stevilni uradno ugotovljeni primeri tihotapstva z alkoholnimi pijačami so pokazali, kje je iskati vzroke, da dohodki trošarin padajo. Začele so prihajati pritožbe ne samo od občin, ampak tudi od onih poštenih obrtnikov, ki so trošarinske dajatve v redu oddajali, poleg tega pa plačevali tudi vse druge neposredne davke, ki so v zvezi z izvrševanjem obrti. Slo je tako daleč, da več občin ni moglo uravnovesiti občinskega proračuna, poštenim točilcem pa je bila po tihotapcih ogrožena obstojenost. Saj so točili in prevažali slabo, manj vredno vino, ki je izviralo od kdo ve kje, razni krošnjariji in prekupčevalci, ki niso plačali niti pare ne trošarine ne direktnega davka po tako nizki ceni, da jim domači obrtnik, ki je plačeval vse javne dajatve, sploh ni mogel konkurirati.

Z namenom, da zaščiti občin. finance na eni strani in poštene obrtnike davkoplačevalce na drugi strani, je Zupanska zveza predlagala, da se ponovno uvede kontrola nad prometom z alkoholnimi pijačami. Kaj pomaga občin v proračunu odobrena trošarina, ako pa ni sankcije, da bo trošarina res prišla v občinsko blagajno.

Zupanska zveza niti od daleč ni mislila, niti ni mogla delati na to, da bi škodovala interese vinogradništva, ali da bi te okoliše sploh kakorkoli zapostavljala nevinorodnim okolišem; saj velik del njenega članstva izhaja tudi iz vinorodnih krajev. Zupanska zveza je imela pred očmi interese vseh občin, katere mora v prvi vrsti zastopati.

Pa ne samo to. Od izdanega trošarinskega pravilnika ne bodo imele korist samo banovini in občine, korist bo imel tudi naš vinogradnik. Kot omenjeno, krošnjariji in prekupčevalci niso vtihotapljali vina naših vinogradnikov, ampak so uvažali slaba manj vredna vina od raznih strani. Ravno to pa je izpodrinilo iz prometa priznana vina naših vinogradnikov. Mislino, da tihotapstvo takšnega vina našemu vinogradniku ne more biti v korist, ampak mu je ravno to v škodo. S tem, da se je preprečilo tihotapstvo, bodo dobra vina vinogradnikov zopet lažje šla v promet.

V kolikor pa vsebuje pravilnik eventualne trdote, pa smo prepričani, da jih bo skušala pristojna oblast omiliti in bomo tudi s svoje strani upravičene težnje vinogradnikov radi podpirali.

Kar se tiče obdavčenja alkohola v splošnem, moramo poudariti, da tvori jo alkoholne pijače v vseh državah — tudi v najbolj vinorodnih — predmet obdavčevanja države in samoupravnih teles, ker ga smatrajo vsekakor še kot luksuz. Vzporejati alkohol z najnižimi življenjskimi potrebščinami, kakor je mleko, krompir itd., ni mogoče. Temu ne bodo pritrdili samo poborniki protialkoholnega gibanja in finančniki, ampak vsakdo, ki ima količikaj vpogleda v življenje in potrebe naših občin in v življenje naroda sploh.

Trditev, da bi pa bil novi pravilnik o banovinski trošarini na vino in žganje zgolj plod prizadevanja Zupanske zveze je povsem neumestna. Zupanska zveza je v svojih vlogah izražala vedno samo zahtevo po uvedbi kontrole nad prometom z alkoholom. Novi pravilnik v splošnem tudi ni uvedel nobene nove obremenitve, ako izvajamo čl. 6., t. d., po katerem mora plačati banovinsko trošarino tudi zasebnik, ki kupi vino neposredno od vinogradnika. To določilo pa je utemeljeno v principu enakomernega obdavčenja, kakor tudi s socialnih pogledov.

Kako Ljubljana podpira hotelirje?

Ljubljanski trgovci, obrtniki, gostilničarji in ostali pridobitniki plačujejo poleg državnega davka in drugih javnih dajatev tudi še banovinsko in občinsko doklado. Tudi hotelirji plačujejo vse te dajatve, a poleg tega še občinsko davščino na sobe, ki je višja kakor državni davek z banovinsko in občinsko doklado vred. Hotelirji so torej obdavčeni več kakor pa še enkrat toliko kakor pa ostali obrtniki, trgovci itd. To davščino se je uvedlo takrat, ko se je iskalo novih virov dohodkov in se je radi polne zasedbe hotelov smatralo, da je to davek, ki ga hotelir lahko pre-

nese češ, pa naj ga prevale na gosta. Takrat, ko gostje, katerih pretežna večina je radi takratne konjunktive trgovine itd., delala dobre kupčije, niso spraševali, po čem so sobe, temveč so bili zelo zadovoljni, če so prenočišče sploh dobili in tudi niso občutili, da je pri ceni sobe zapopadana tudi visoka občinska davščina na prenočišče.

Ze v nekaj letih pa se je pokazalo, da gre tudi pri tej davščini davčni vijak mestne občine predaleč, saj so hotelirji, ki so bili primorani iskati gostov za svoje sobe, opozarjali mestno občino, da se naj ta davščina zniža oziroma v doglednem času sploh ukine, ker že od vzame hotelirju ves dobiček in s tem upropašča hotelirsko obrt. Pravega odziva niso našli in so radi tega leto za letom prosili vse mogoče faktorje, da naj se to krivico dvojne obdavčbe, ker to je ta davščina v teku let postala, odpravi, a do danes vse zastoj.

Na eni strani se je pritiskalo na hotelirje, da naj svoje obrate modernizirajo, češ potem bodo tujci zopet prišli in radi plačali tudi višjo ceno. A ker se kljub tej žrtvi hotelirjev tujski promet ni zboljšal temveč padel in padal ob enem z naraščanjem krize vsega gospodarstva, so z druge strani začeli pritiskati na hotelirje z zahtevo, da naj cene znižajo, pa bodo tujci takoj tu. Tudi tej zahtevi so se hotelirji odzvali v mnenju, da bodo oni, ki to vodijo od zgoraj navzdol že vedeli, da bo to edina rešitev, a tudi tu so hotelirji pošteno nasledili. Znižali so cene, a sobe so kljub temu ostale prazne. Vse ogromne denarne žrtve za modernizacijo so bile zaman, vsi ogromni izdatki za reklamo v tujini pa proč vržen denar. Zopet so se hotelirji zatekli k mestni občini in pojasnevali, da tako ne more naprej. Zahtevali so, da jih mestna občina osvobodi dvojne obdavčbe, a vse zastoj. Zavrnili so jih enostavno z opazko: »saj ta davek plačajo vendar gostje a ne vi«. Zagrenjeni so se vrnili z neštetih deputacij, ker jim vse dokazovanje, da morajo to davščino hotelirji iz svojega plačati, ni prav nič pomagalo. Saj mora vendar vsakdo vse režijske stroške, torej tudi vse davke, vkalkulirati v prodajno ceno, tako trgovci, obrtniki in tudi hotelir. Saj je vendar popolnoma jasno, da so vsi javni nastavitelji in vsa javna dela plačani iz davkov in javnih dajatev v tej ali oni obliki. Hotelirji so le eksekutorji, ki morajo to davščino za mesto pobirati, a napram gostu so oni tisti, ki za visoko ceno (po mnenju gosta) oddajajo sobe, a gostje nočejo uvideti, da so v tej ceni zapopadene vse mogoče javne dajatve, kakor v ceni vsakega blaga, ki se prodaja oz. katerega se kupuje, a poleg tega še mestna davščina na prenočišča, ki pa je dosti višja, kakor vse druge javne dajatve skupaj.

Ljubljana živi v prvi vrsti od trgovine in obrta, a najmanj od letovišarkega prometa. Zato je popolnoma napaka domnevanje, da hotelirji dobro zaslužijo, saj znaša število prenočnin na tujca, ki ostane v našem mestu samo v razmerju 1:2, to je, da prebiva vsak tujec pri nas največ dva dneva, kar je ravno za hotelirja najbogubnejše, ker je režija radi tako pičlih prenočnin največja in zaslužek najmanjši, če se o zaslužku sploh še more govoriti. Mesto pa nima pogojev, da bi se tujci zadrževali pri nas dalj časa, ker svoje posle opravijo v enem ali dveh dneh, drugega pa itak ne iščejo in tudi ne najdejo, saj jim mesto ničesar ne nudi in jim tudi nuditi ne more. Vsa prizadevanja, da bi se radi priglasiše mesta za letovišče pridobilo letoviščarje, bodo zaman, ker se tujec za svoj denar ne da varati.

Zato se mora davščina na prenočišča, ki se je vpeljala v dobi visoke konjunktive, v sedanji krizi odpraviti, ker ima sedaj le še značaj krivične, enostranske, dvojne obdavčbe. Skrajni čas je, da mestna občina to krivico popravi. Saj je vendar ministrstvo financ naložilo v navodilih za sestavo proračunov občinam, da se morajo odpraviti vse one dajatve, ki občutno prizadenejo samo en stan, v tem slučaju samo hotelirje.

Donos te davščine za mestno občino ni velik, a ogromen je ta davek za hotelirje, ker je njih število majhno, radi česar občutijo to krivico najbolj.

Vedno se apelira na gostinstvo, naj vendar dela reklamo za dotok tujcev,

VSAK

nima toliko denarja, da more potovati v kopališče

TODAVSAKDO

bi moral dati za zdravje letno 100 do 150 dinarjev in piti mesec dni mesto druge vode

RADENSKI ZDRAVILNI VRELEC

on ga z rdečimi srci na etiketi iz RADENSKEGA ZDRAVILNEGA KOPALIŠČA SLATINA RADENCI (pri Mariboru)

naj vzdržuje svoje obrate na višini, naj nudi uslužbencem večje plače itd. A za plačilo se ga obdavči s tako davščino, ki jo noben drug obrtnik ne plača, a je poleg tega še višja, kot vse druge dajatve skupaj. Hotelirji morajo vendar s svojimi lokali reprezentirati, morajo biti na enaki višini kot so slični obrati v tujini v sosednjih državah, katerih občine in druge javne korporacije podpirajo hotelirje, ne samo s tem, da jih ne obdavčujejo višje kot ostale obrtnike, temveč jih podpirajo celo z dotacijami v različnih oblikah, a pri nas je ravno narobe. O kakih podporah ni govora, plačujejo pa za vso svojo požrtvovalnost tako visoko mestno davščino, da se mora vendar vsakdo čuditi, kako da sploh še vzdržijo. Hotelirji ljubljane vztrajajo do zadnjega, ker upajo, da se bodo pač sedaj v zdajnjem trenutku našli trezno misleči in prevdarni možje, ki bodo to krivico, ki so jo hotelirji prenašali že poldrugo desetletje, odpravili.

Mestna občina je dolžna podpirati hotelirje v njihovem prizadevanju pridobivati si novih gostov in jim nuditi vse možnosti, da v tem hudem boju v konkurenci s sosednjimi državami tudi vzdržijo, ne pa da jih s to enostransko in torej krivično davščino kaznujejo za njihov trud. Saj tvori vendar naše mesto vrata v to našo lepo državo, ki ima vsega v izobilju, kar si tujec poželi, a vendar tujec beži iz našega mesta ali pa se ga celo ogne. Saj je že povsod znano, da to mesto tako visoko obdavčuje tujce, a jim za to ne nudi prav ničesar.

Izgovarjanje, da se pobrana davščina itak porabi za pospeševanje tujkega prometa, ne drži, ker se ta denar porabi za splošne namene mesta, kakor doklada in ostale davščine mestne občine. Majhna vsota, ki se dotira za pospeševanje tujkega prometa, bi se morala iz splošnih dohodkov itak dati, ker od tujkega prometa živi vse, tako trgovec kot obrtnik, industrija in kmetovalec, ravno tako tudi mestna občina sama. Zato je edino pravično, da k tej vsoti prispevajo vsi, ki imajo od tega koristi. Po mednarodni statistiki dobi hotelir od vsega denarja, ki ga pusti tujec pri nas, samo 8%, ostalih 92% pa ostali pridobitni sloji in javne ustanove.

Ce pa mestna občina ravno od one, ki ima pravzaprav najmanj od tujca, zahteva največjo dajatev, je to očividna krivica, katero ljubljansko gostinstvo, ki šteje danes nekaj sto obratov, ni voljno več prenašati. Ljubljansko gostilničarstvo, ki je močan davkoplačevalec in zaposluje ogromno število uslužbencev, je te dni pokrenilo energično akcijo za odpravo te krivične hotelske davščine in pričakuje, da se njihovi zahtevi ugodi, ker je mera potrebnosti polna. Računa na uvidevnost modrih občinskih očetov in upravičeno upa, da se ta davščina v proračunu za l. 1938-39, ki se sedaj sestavlja črta.

Pa to ni edina krivica, ki se godi hotelirjem. Tudi pri vodarini oz. zaračunanju večje porabe vode, se hotelirje smatra za one, ki lahko plačujejo večji davek, kot drugi. Vsakemu hišnemu lastniku, kateremu se predpisuje vodarina na podlagi vrednosti najemnin za stranke, se odpiše za vsako stranko določeno množino vode, ki je že plačana z vodarino, edino hotelirjem se to ne odpisuje v enakem sorazmerju. Za stanovanje, ki plačujejo 1000 din letne najemnine, se odobruje z vodarino 18m³

vode na mesec. To je prav majhno stanovanje, a tudi za večje po tri- do štiri sobe, se poračunava isto množino z vodarino plačane vode, a hotelirja, ki ima sto ali pa tudi več sob, se smatra za eno stranko in se mu odpiše samo 18m³ vode na mesec, akoravno plača vodarino za vse sobe vsaj v sorazmerju 4 sob za eno stanovanje. Na mesto, da bi se hotelirju, ki ima n. pr. 14 sob odpisalo z vodarino plačane vode na mesec 35 × 4 sobe, to je 35 × 18m³ = 630m³, se mu pa odpiše samo 18m³. Tamora plačevati hotelir vodo mnogo dražje, kakor pa drugi potrošniki, kar gotovo ni prav in je to vsekakor velika krivica.

Zato pričakujejo hotelirji, da se jim bo tudi v tej stvari pravično ugodilo in se pri odmeri vodarine oz. večje porabe vode, računalo če ne tri pa vsaj štiri sobe kot eno stanovanje. Ker je pri nas večja poraba vode itak zelo draga, saj stane 1000 litrov 1.50 din, so hotelirji z ozirom na veliko porabo vode, itak veliki plačniki, ki se jih mora vpoštevati.

RAZGLAS

o pobiranju banovinske trošarine na vino in žganje

G. ban dr. Natlačen je izdal dne 20. decembra 1937 pod št. VII. No. 26.253-2 sledeči razglas:

»Gospod minister za finance je z odločbo z dne 17. decembra 1937, št. 14.423-VII, odobril dravski banovini pobiranje banovinske trošarine na vino in žganje po določilih pravilnika o višini, načinu izterjevanja in kontroli pri pobiranju banovinske trošarine na vino in žganje z dne 12. decembra 1937, ki je objavljen v »Službenih novinah« od 15. decembra 1937, št. 286-LXXXII.

Na podstavi te odločbe in v zvezi s točko 1. odstavka 2. § 23. finančnega zakona za leto 1937-38

o d r e j a m

da se na območju dravske banovine pobira banovinska trošarina na vino in žganje v smislu odredb in v maksimalni višini, določeni v navedenem pravilniku.

Ta odločba stopi v veljavo z dnem objave v »Službenem listu kraljevske banske uprave dravske banovine«.

Pobiranje ban. trošarine po novem trošarinskem pravilniku je stopilo tedaj dne 22. decembra v veljavo.

GLASILO DRŽAVNE GOSTINSKE ZVEZE

Kakor čujemo bo Državna zveza gostinskih organizacij v naši državi začela v najkrajšem času izdajati svoje glasilo, s čemur dobimo novo obrambno sredstvo. List bo izhajal predvidoma 2 krat na mesec.

NATAKARICE VEN IZ GOSTILNIŠKIH OBRATOV!

Tako je zahteval njihov zastopnik na zadnji konferenci v Sarajevu. Natakarske organizacije namreč zahtevajo, da so po gostilnah zaposleni le natakariji. Najbrže ne bo našim natakaricam predlog njihovega zastopnika po godu.

KAKSNA TAKSA SE PLAČA ZA IGRALNI APARAT »TURA«?

Glasom odredbe finančne direkcije v Ljubljani, se plača za igralni aparat »Tura« dnevn 50 din takse.

Zvezni občni zbor se vrši 18. in 19. maja 1938 v Brežicah

Obročno plačevanje banovinske trošarine na vino in žganje — Kalo dovoljen

Na predstavo zvezne uprave je kr. banska uprava odgovorila s sledečim dopisom VII. No. 2040-1 z dne 22. januarja 1938.:

Zvezi združenj gostilničarskih obrti dravske banovine v Ljubljani. Na predstavo št. 1948 v zadevi pobiranja banovinske trošarine po novem pravilniku o višini, načinu izterjevanja in kontroli pri pobiranju banovinske trošarine na vino in žganje Vas obveščam, da sem naročil podrejenim organom:

1) naj v posrednih primerih dovoljuje gostilničarjem na prošnjo, plačilne olajšave, ako so dani za to upravičeni razlogi;

2) da pri določitvi letne količine trošarine prostega vina po čl. 16 pravilnika upoštevajo med služinčadi tudi viničarje in njihove družinske člane, starejše od 18 let in

3) da se tudi točilcem na drobno odbiijejo na račun izgube 3% od vkletene množine vina, če so vkletenje v predpisnem roku prijavili.

Ban: Dr. Natlačen I. r.

Razpis za II. kletarski tečaj

Zvezna uprava razpisuje II. kletarski tečaj, kateri se bo predvidoma vršil pod istimi pogoji v februarju ali pa v marcu tekočega leta. Pozivamo vse gostilničarstvo posebno pa še združenja, da priporočajo udeležbo v tem tečaju, kajti še dosti je gostilničarjev v dravski banovini, ki nimajo o kletarstvu niti pojma. Dolžnost vsakega člana je, da drži v svojih kletah le zdrava in dobra vina, ker je dobro vino najboljšje reklamno sredstvo za gostilno.

Tečaji

Zvezna uprava razpisuje s podporo banske uprave in Zbornice na predlog združenj sledeče tečaje:

V CELJU 6-dnevni servirni in kletarski tečaj.

V ZALCU 1-dnevni kletarski tečaj.

V prevaljskem združenju je prireditel 6-dnevnega tečaja v razpravi.

V KRANJU 3—4 tedenski kuharski tečaj.

Na RAKEKU 6-dnevni servirni tečaj.

V TRZICU 3-tedenski kuharski tečaj.

Na JESENICAH 4-tedenski kuharski tečaj v zvezi z jezikovnim in kletarskim tečajem.

Na DOBRNI 6—10-dnevni servirni tečaj.

V SEVNICI 6-dnevni servirni tečaj.

V SOLČAVI kuharski tečaj zvezan s servirnim tečajem (še ni določeno).

Kuharske tečaje bo vodil svoječasni šef - kuhar hotela »Uniona« v Ljubljani g. Babinek, sedanji sonajemnik »Graj-ske kleti« v Mariboru.

Kdor se zanima za te tečaje naj se prihlasi pri pristojnih združenjih, ki imajo tozadevna navodila. Ostala združenja v tujsko-prometnih krajih pa pozivamo, da sledijo primeru gori naznačenih združenj.

Pavšalirana trošarina

Dne 7. januarja 1938 so se vsi gostilničarji občine Catež, srez Brežice, zbrali v občinski pisarni v Catežu, ter zahtevali pavšal na točenje alkoholnih pijač v občini. Ker je imel ravno ta dan občinski odbor občine svojo proračunsko sejo, se je ta naša točka obravnavala kot najnost na dnevnem redu, za kar je tudi odbor soglasno sklenil za plačevanje pavšala za proračunsko leto 1938-39. Sedaj so pa še vsi gostilničarji poslali tudi prošnjo kr. banski upravi v Ljubljani, da jim tudi ista dovoli pavšal na točenje alkohola v občini. V slučaju, da nam kr. banska uprava v Ljubljani ne bi hotela dovoliti pavšala za to točenje alkoholnih pijač, zapremo takoj vse gostilniške lokale.

Vsled nove uredbe o pobiranju trošarine na alkohol, so bili primorani vsi gostilničarji skleniti plačevanje na pav-

šal, ker če ne bo kr. banska uprava rešila njih prošnje, bodo posebno prizadeti mali gostilničarji, ker nimajo denarja že za nabavo vina, ne pa še da morajo plačati trošarino na vino predno istega vkletijo. Opozarjamo ostale gostilničarje po občinah, da isto to naredijo, ker le v slogi je moč!

Gostilničarji občine Catež.

Zakonska zveza še ne izključuje na ženini strani značaja kmetovalke!

Soproga nekega gostilničarja, ki ima 70 ha posestva je bila obdavnena z zgradarino v znesku 1.080 din. Proti tej odmeri se je pritožila na dravsko finančno direkcijo, katera pa je pritožbo zavrnila, češ da se je ne more smatrati za kmetovalko po toč. 15 čl. 32 zak. o neposred. davkih, ker sodeluje v podjetju svojega soproga in sprejema od tam v pretežni večini potrebna sredstva za preživljanje in eksistenco.

Proti tej odločbi se je tožiteljica pritožila na upravno sodišče, ter je uveljavljala, da se bavi izključno s kmetijstvom in da njen skupni čisti katastrski donos ne presega 50.000 din, da je predmetna zgradba last tožiteljice in služi za shrambo in od časa do časa za stanovanje tožiteljičinih poljskih delavcev, da leži zgradba v vasi, ki nima 5000 prebivalcev in ni sedež okrajnega glavarstva, da pri tem dejanskem stanju predmetni zgradbi pripada davčna prostost po čl. 32 t. 15 zakona o neposred. davkih, da je ne glede na to, da more tožiteljičino posestvo, ki meri 70 ha donošati dovolj za njeno preživljanje, trditve v izpodbijani odločbi, da se tožiteljica preživlja z dohodki svojega moža, za priznanje davčne prostosti po navedenem določilu brezpredmetna, ker niti zakon niti pravilnik nima tozadevno nikakih določil.

Upravno sodišče je tožbo takole utemeljevalo: Po toč. 15 čl. 32 zak. o neposrednih davkih so oproščene zgradarine zgradbe, ki služijo izključno kmetovalcem in njihovim delavcem za prebivanje v tam naštetih krajih. Kdo je kmetovalec, zakon sam ne določa, nego daje le negativno definicijo v drugem odst. cit. določila, da se za kmetovalca ne smatra oni, ki se trajno bavi z industrijo, trgovino, obrtom in drugim pridobitnim poslovanjem in samostalnim poklicem ali ima dohodek, ki izvira iz razmerja stalne javne ali privatne službe ali zbog njega. Oseba, ki hoče biti deležna oprostitve po cit. členu, se torej ne sme baviti trajno z nobenim drugim poklicem izven kmetijstva, t. j. ona ne sme razen kmetijske, stalno udeleževati nobene druge gospodarske delavnosti z namenom, da se dosežajo dohodki. Kmetijstvo ji mora biti tedaj edini stalni in trajni vir dohodkov, ki so ji potrebni, za njeno preživljanje. Pa beseda zemljoradnik, poljedelec, kmetovalec (Bauer) že sama označuje kot takšnega le tistega, ki se s poljskim delom bavi, ki obdeluje tudi sam polje in s tem sebe in svojo družino vzdržuje. V predmetnem primeru je toženo oblastvo odreklo tožiteljici značaj kmetovalke, ker je smatralo, da tožiteljica sodeluje pri podjetjih svojega moža in od tod prejema v pretežni večini potrebna sredstva za vzdrževanje.

Iz upravnega spisa je razvidno, da se tožiteljičin soprog bavi s trgovino in gostilno. Vsekakor tožiteljice v smislu zgoraj navedenega določila ne bi bilo smatrati za kmetovalko, če bi res trajno sodelovala pri trgovini ali gostilni svojega soproga, t. j. če bi bila pri enem navedenih podjetij soudeležena s svojim kapitalom ali katero izmed navedenih podjetij vodila ali pa opravljala v njem taka opravila, ki se po svojem značaju morejo smatrati za trajna in za katera bi bil njen mož primoran najeti stalno delovno moč. V poslednjem primeru bi se sicer pri tožiteljici ne moglo govoriti o službenem razmerju in temu dosledno o dohodkih iz službenega razmerja, pač pa o opravljanju takih pridobitnih poslov, ki niso prav v nobeni zvezi s tožiteljičinim kmetijskim gospodarstvom.

Seveda tožiteljice v smislu zgoraj navedenega določila tudi ne bi bilo smatrati za kmetovalko, če bi od svojega moža — trgovca, gostilničarja — prejela vzdrževalnino. Kajti v takem

primeru se pač ne bi moglo reči, da so dohodki iz kmetijstva tožiteljici edino stalno sredstvo za njeno preživljanje. Povdariti pa je pri tem, da zakonska zveza sama na sebi še ne izključuje na ženini strani značaja kmetovalke po čl. 32. t. 15 navedenega zakona, nego je treba v vsakem konkretnem primeru preizkusiti, ali je radi zakonske zveze prestal pogoj, da so dohodki iz kmetijstva ženi edino stalno sredstvo za preživljanje. Po § 91. o. d. z. je mož sicer dolžan svojo zakonsko ženo svoji imovini primerno vzdrževati, vendar ustanavlja to določilo za ženo šele pravico, iz katere same se pa še ne more sklepati na faktično stanje, kakršno ima v mislih zakon o neposrednih davkih, ko govori v cit. določilih o trajnih dohodkih izven kmetijstva. Ali je smatrati poročeno ženo, ki kmetuje z ozirom na pogoj v drugem odst. čl. 32 t. 15 zak. o neposrednih davkih za kmetovalko, je torej quaestio facti.

Vspričo navedenega bi moralo biti iz upravnega spisa razvidno na kaj opiratoženo oblastvo svojo ugotovitev, da tožiteljica sodeluje pri podjetjih svojega moža (v čem obstoja tožiteljičino sodelovanje itd.) nadalje bi bilo moralo biti iz razpisa razvidno, po čem sklepa toženo oblastvo, da tožiteljica prejema iz podjetij svojega moža v pretežni večini za preživljanje sredstva (ali živita tožiteljica in njen mož v skupnem gospodarstvu, koliki so dohodki tožiteljičinega moža itd.). Ker v pravkar navedenih pogledih v spisu ni nobenih podatkov, je ostalo postopanje bistveno nedostatno. Kajti samo v primeru, če bi bile zgornje in slične okoliščine iz spisa razvidne, bi moglo upravno sodišče presoditi, če je upravno oblastvo pravilno postopalo, ker je odreklo tožiteljici značaj kmetovalke po čl. 32 t. 15 zakona o neposred. davkih, češ da tožiteljica sodeluje v podjetjih svojega moža in da prejema iz njegovih podjetij v pretežni večini za preživljanje potrebna sredstva.

Upravno sodišče je tedaj tožbi ugodilo in razveljavilo izpodbijano odločbo radi nedostatnega postopanja toženegega oblastva.

PAZITE NA PRAVILNO ZIGOSANJE SODOV

Dravska finančna direkcija je dala nalog svojim finančnim organom, da morajo najstrožje kontrolirati sode in sploh vsa merila, ker se je ugotovilo, da so dohodki (takse) kontrol sodov predvsem na področju sreskih načelstev: Novo mesto, Kočevje, Litija, Kranj in Rakek v zadnjih dveh letih tako padli, da preti nevarnost ukinitve več teh uradov. Kontrola mer je namreč mnenja, da tako daleč ne more pri-

ti, če bodo v bodoče oddelki finančnih kontrol zastavili vse sile, da se sodi z zastarelimi žigi pravočasno žigosajo. V pritožbi kontrole mer vidimo, da se je število v preiskus predlaganih sodov tako skrčilo, da se v zadnjem času predlaga na uradni dan po 1 sod v žigosanje, največkrat pa se ne odzove niti ena stranka kljub temu, da je kontroli mer poznano, da je mnogo sodov v javnem prometu z zastarelimi žigi. Največ teh neprijavljenih prekrškov pa odpade na vinske trgovce pri katerih so ti prekrški, ako se jih tolerira zvezani z znatnim dobičkom za trgovca a v občutno škodo za konzumenta. V mnogih primerih predlagajo stranke sodov na poziv oddelkov finančne kontrole z 10 in tudi večletnim prekoračenjem žiga v preizkus, dočim se sodi novejšje prekoračitve letnic 1930—1933 zelo redko predlagajo.

Opozarjamo naše člane na ta razpis, da ne bodo kaznovani.



Prijateljem dobre vinske kapljice!

Ako ljubite dobro kapljico in želite imeti nemoten užitek, pridajte vinu približno tretjino Rogaške slatine »TEMPEL«. Okus bo popolnejši in — — —

Rogaška slatina ima še to prijetno lastnost, da prepreči neprijetne posledice kakor glavobol, zgago, želodčno kislino itd.

Vzemite torej k vinu v e d n o Rogaško slatino »TEMPEL«!

Rogaška Slatina

Gostilničarji in gostilničarke, oklepajte se svojih gostilničarskih organizacij, ker le te vam pomagajo

Razdelitev diplom

Ob priliki petletnice zveze, odkar je gostilničarstvo dravske banovine združeno pod eno streho, bo zvezna uprava na predlog svojih združenj poklonila zaslužnim njenim ustanoviteljem in glasnikom stanovskega edinstva kakor tudi vsem zvestim in vnetim stanovskim delavcem, diplome. Te diplome so prava umetnina, katere je izdelal prof. g. Santel v treh barvah, odtisnila pa jih je Jugoslovanska tiskarna, ter so tako lepe in slikovite, da bodo v resnici pravi

okras gostilniške sobe naših odlikovancev.

Zvezna uprava namerava onim odlikovancem, ki se bodo udeležili zveznega občnega zbora v Brežicah, osebno izročiti diplome po zveznem predsedniku, dočim jih bodo drugim izročile uprave njihovih združenj.

Podelitev diplom se bo vršila vsako leto seveda samo onim, ki so se v katerikoli obliki izkazali v stanovskem delu.



Kletarstvo

MNOGA LETOSNJA VINA PA RJAVIJO.

Mnoga taka in slična vprašanja so letos pogosta na naši mizi. Pišejo ali pa pripovedujejo: Vino ne samo da se mi noče čistiti, ampak kakor hitro ga pretočim in pride z zrakom v dotiko, posebno pa če stoji dalje časa v odprtem kozarcu, izpremeni barvo in postane bolj temno. Pozneje se močno skali in zgosti in dobi čuden neprijeten duh in okus, ki nas spominja na kruh nove peke ali na vlažno krušno skorjo, včasih na suho sadje ali celo na seno.

Kaj je to? Rjavenje povzroča neko kvasilo, po imenu oksidaza, ki zračni kisik privlačuje in z njim potem razkrajajo razne snovi v vinu, predvsem beljakovine in barvila. To kvasilo in razne škodljive glivice se nahajajo posebno v gnilem grozdju in pridejo potem v mošt in pozneje v vino in to timbolj, čimdalje časa je bil mošt z gnilim tropom v dotiki.

Tako si lahko razlagamo, zakaj ravno po neugodnih, deževnih jesenih, kadar grozdje gnije, vina tako rada rjavijo. V takih letih se rjavenje prepreči s tem, da ob trgatvi gnilo grozdje skrbno odbiramo in takoj iztisnemo. Mošt napolnimo v prav močno zažveplan sod (tri azbestne žveplene trščice na 1 hl), en ali dva dni pozneje ga pretočimo, močno prezračimo ter mu dodamo čisto kipečega kvasnega mošta ali nekaj litrov burno kipečega mošta iz zdravega grozdja. Ali tudi navidezno zdravega, v mokri jeseni pridelanega grozdja ne pustimo kipeti na tropu, temveč ga hitro sprešamo in mošt nekoliko zažveplamo. Po burnem kipeanju pa sode do vrha zalijemo.

V takih neugodnih letih vina bolj zgodaj pretakamo in sicer vino iz gnilega grozdja že h koncu meseca novembra, vino iz zdravega grozdja vsaj pred Božičem.

Predno pretakamo, vino preskusimo če rjavi, in sicer tako, da ga pustimo 2—3 dni v odprtem kozarcu na zraku. Če nam vino pri tej poskušnji v kozarcu

porjavi, potem ga pretočimo v dobro zažveplan sod (na 1 hl zažgemo 1 azb. žvepleno trščico) in sicer tako, da pride z zrakom čim najmanj v dotiko. V lahnih slučajih vino po tem močnem žveplanju že ozdravi in postane lepo čisto in čistega okusa. Vseeno pa deset dni pozneje vino ponovno preiskusimo in če še rjavi ali je ponovno porjavelo, tedaj mu na vsak hektoliter vina dodamo še 5—10 gramov kalijevega metabisulfit, ki se dobi pri Kmetijski družbi ali v drogeriji. Ali pa, če je vino že v sodu porjavelo, delamo tudi tako, da prej raztopimo v majhni množini vina nekoliko kalijevega metabisulfit (5—15 gramov na 1 hl) in to raztopino primešamo vinu, ki ga šele čez kak teden pretočimo, da najprej oksidaze uničimo; potem pretakamo normalno. Se bolj priporočljivo za zdravljenje porjavenja pa je, da raztopimo kalijev metabisulfit kar v dotičnem sodu, kar storimo takole: določeno količino kal. metabisulfit zavijemo v čedno platneno krpico in to vrečico potem na niti, s katero smo jo zavezali, obesimo pri vrhu v vino. Ze čez kak dan se metabisulfit popolnoma raztopi, na kar vino premešamo. Ako je bilo vino jako močno porjavelo, tedaj ne odpravimo neugodne rjave barve samo z žveplanjem ali z metabisulfitom, temveč moramo vrhutega v tem slučaju vino še čistiti ali filtrirati. Čistimo ga v lažjem slučaju z želatino z dodatkom tanina, v težjem slučaju pa, to je, če je že močno rjave barve in vrhutega še zelo slabega okusa, z mlekom ali s sirnino. Tri do štiri tedne po čiščenju se vino pretoči v nekoliko zažveplan sod. Če pa imamo filter na razpolago, tedaj vino filtriramo, toda prej ga z rastlinskimi ogljem (eponitom ali enokarbonom) razbarvamo.

Preden nastane hujša vročina, torej do meseca maja, pretočimo vino v drugič in ga pri tem le malo zažveplamo. Preko poletja moramo hraniti vino v hladni kleti in v polnih sodih. Zveplanega vina ne smemo točiti prej, kakor šele kakih 14 dni po pretakanju. Med tem že duh po žveplovi dvokisu iz njega izgine.

Pripominjamo, da se rjavenje vina kljub vsemu gori navedenemu lečenju včasih čisto nepričakovano znova pojavlja.

Vprašanja in odgovori

Vprašanje H. I. v Z. o. S. Vljudno prosim nastopnega pojasnila. Kupil sem od 2 vinogradnikov večjo količino cvička. Pri prevzemu smo seveda vino pretočili od droži in glej čudo: vino od prvega kmeta se je po tretakanju še bolj čistilo in je ostalo lepo čisto ter je dobrega okusa; vino od drugega kmeta pa je, čim je bilo pretočeno, takoj postalo kalno, je porjavelo in ima nečist, neprijeten, nekam sladen okus. En sod od tega kalnega vina sem dal na pipo in se mi zdi, da je to vino sedaj še bolj porjavelo in ima še bolj neprijeten okus kakor enako vino v drugih sodih, ki niso na pipi. Moja klet je dobra in se v tej kleti do sedaj še nikdar nobeno vino ni pokvarilo. Pripominjam, da sodov pred pretakanjem rdečega vina nismo žveplali, ker rdečih vin običajno ne žveplamo — neposredno pred točenjem. Citali smo nasvete v »Gostilničarskem vestniku«, vendar nam ni povsem jasno, kaj naj v tem slučaju storimo, ker nevedo, če je dovolj, da sod močnejše zažveplamo in vino pretočimo, kakor ste to nasvetovali v nekem sličnem slučaju. Prosim tedaj točnega navodila in pojasnila, kako postopati z rdečim vinom, ki po pretakanju postane kalno in dobi rjavo barvo ter dobi čuden neprijeten duh in nekam sladen okus, ki nas spominja na kruh nove peke ali na vlažno krušno skorjo?

Odgovor: Za boljše razumevanje Vašega vprašanja in odgovor si skrbno prečitajte na drugem mestu dan. številke »Gostilničarskega vestnika« razpravo »Mnoga letošnja vina pa rjavijo«, ki jo priobčujemo z ozirom na razna vprašanja tudi od drugih strani. V Vašem posebnem slučaju tu še na kratko poudarjamo nastopno:

Ob pretakanju, ko ste vino prevzemali, ko je vino z zrakom prišlo močno

v dotiko, je vino postalo kalno in je porjavelo. Sedaj ga ne kaže ponovno pretakati, zato ga zdravite s kalijevim metabisulfitom, katerega vzemete na 1 hl 10, oziroma če je vino že močno porjavelo, 15 gramov. Metabisulfit pa mora biti dobre kakovosti, to je, da je bil vedno shranjen v hermetično zaprti posodi, sicer se razdiši in ne učinkuje več ali le slabo. Ta količina metabisulfit bo uničila oksidaze, vendar pa se lahko zgodi, da bo tako zdravljenno vino še naprej imelo neugodno rjavo barvo. V tem slučaju čez 3—4 tedne po dodatku metabisulfit čistite vino z želatino s predhodnim dodatkom tanina; na 1 hl vzemite 10—12 gramov želatine in 5-7 gramov tanina. Želatina bo med drugim odvzela vinu tudi nekoliko barve in bo cviček postal svetlejši, nekoliko blede barve. Čez 2—3 tedne po želatiniranju pretočite vino v zmerno zažveplan sod (na 3 hl 1 azb. žveplena trščica) in ga pustite 1 mesec na miru, nakar ga lahko spravite v promet. Kalijev metabisulfit, želatino in tanin dobite pri Kmetijski družbi ali v drogeriji. Kako se čisti z želatino in taninom ter druge take strokovne podrobnosti pa smo že nekajkrat prinesli v našem glasilu ali pa si pogledajte zadevna poglavja v prav dobri strokovni knjigi »Kletarstvo« od B. Skalickyja, katero knjigo lahko dobite ali naročite v vsaki knjigarni.

Ce je pa vino jako močno porjavelo in se je tudi drugače še pokvarilo, tedaj pa bo težko kaj z njim in bo najbolje, da ga prekuhate v žganje.

Vprašanje M. A. iz K. Ker se mi hoče pokvariti vino, ki sem ga sedaj kupil na D. pri K., Vas prosim, da bi mi povedali svoje mnenje oziroma kaj mi je ukreniti, da ga obvarujem. Vino je belo, ima 9 stopinj alkohola ter je prav dobrega okusa, dokler je v sodu; ako pa ga natočim v steklenico, mi v 24 urah popolnoma počrni in tudi trpi na okusu. Klet je dobra, primerno hladna in tudi posoda je bila čista, ko sem natikal. Ker imam precej takega vina, prosim, da mi sporočite, kako naj postopam, da se obvarujem večje škode; kaj mi je storiti z vinom, ki je precej

dobrega okusa, pa na zraku že v kratkem času popolnoma počrni?

Odgovor: Počrnenje vina nastane, če se v vinu — ob navzočnosti zraka (na primer kmalu po pretakanju) — izvestne spojine železa spajajo s čreslovino ali taninom v železov tanat, to je v črnilo. Barva počrnelega vina je črnkasta, vijoličasto-črnkasta ali pa čisto črna. Vino počrni tem rajši, čim več čreslovine in železnih spojin in čim manj kisline je v njem. Več železa pride v vino, če se rabi ob trgatvi ali v kleti železno orodje ali če sega v sod ali v kad kak žebelj ali vijak, tako da je v dotiki z vinom ali moštom; pa tudi nekatere rdeče ali rjavkaste vinogradiške zemlje vsebujejo precej železovih spojin, ki pridejo v mošt itd. Čreslovine pa je razmeroma največ v vinu, ki je dolgo ležalo na tropinah, ker jo ob vretju mošt izvleče iz pecljev, pečk in jagodnih kožic; preveč čreslovine pride v vino tudi od novih, nezadostno ali nič ovinjenih sodov.

Železov tanat, ki daje vinu črnkasto, črno barvo, se v bolj kislem vinu nekako raztaplja. Zato včasih že zadostuje, ako nekoliko počrnelo vino zmešamo z bolj kislim vinom; zato je najbolje, da napravimo z vinom najprej pokušnjo v malem. — Močnejše počrnelo vino pa pretočimo v nekoliko zažveplan sod. Pretočimo pa ga tako, da pride z zrakom močno v dotiko, n. pr. skozi razpršilnik ali čez čisto brezovo metlico ali skozi leseno rešetko. Vsled močnega zračenja bo vino sedaj še bolj počrnelo. Tako že močno počrnelo vino nato čistimo z želatino, ki je vzamemo na 1 hl 12—15 gramov, pri čemer se črna oborina s čistilom izloči na dno sode. A teden pred čiščenjem z želatino dodamo vinu po potrebi še kakih 6—8 gramov tanina na 1 hl; če je dotično vino precej trpko, ni treba toliko tanina ali sploh nič, ker ga je morda že itak dovolj ali celo preveč. Po uspelem čiščenju, to je najkasneje v 3 tednih, pretočimo vino v nekoliko zažveplan sod. Včasih je priporočljivo, da tako vino potem še zmešamo s kakim bolj kislim vinom. Če pa čiščenje ne uspe, ga je treba ponoviti. Po vseh

teh manipulacijah naj vino, predno ga damo v promet, vsaj mesec dni še počiva. Če se že močno porjavelo vino ne da popraviti, se prekuha v žganje.

Pripominjamo še, da ljudje počrnenje radi zamenjavajo z rjavenjem vina; toda počrnenje vina se od rjavenja bistveno razlikuje. Počrnenje — smo rekli — nastane, če se v vinu železove spojine kemično spajajo s čreslovino v železov tanat, to je v črnilo. Rjavenje vina pa povzroča neko kvasilo, ki se imenuje oksidaza, ki okisa brezbarvne vinske sestavine, da postanejo rjave in neraztopne. Vino v tem slučaju na zraku najprej potemni, pozneje pa porjavi; poleg tega se navadno tudi zgosti ter izloča rjav kalež ter dobi še čuden, neprijeten okus, ki spominja na mošt ali novo pečen kruh. Z ozirom na to ponovno proučite, ali je res Vaše vino počrnelo ali pa ni morda porjavelo; v zadnjem slučaju je postopati z vinom tako, kakor pišemo na drugem mestu.

Želatino, tanin in druge kletarske potrebščine dobite pri kmetijski družbi. Kako se čisti z želatino in taninom, pa smo že opetovano pisali v našem listu. Ker posedujete večje količine vina in nemara imate z vinom mnogo opravka, Vam priporočamo, da si nabavite prav dobro strokovno knjigo »Kletarstvo« od B. Skalicky, ki jo dobite v vsaki knjigarni in v kateri knjigi najdete vse, kar je dobremu kletarju potrebno.

Vprašanje P. M. iz D. Imam svoj vinograd in sem pridelal letos kljub toči in slabemu jesenskem vremenu vseeno še 5 polovnjakov vinskega mošta na 2 oralih gorci. Ker je grozdje močno gnilo, smo ranee pobrali in je ta mošt imel pač bolj malo sladkorja in mnogo kisline. Ker je bilo letos izdano splošno dovoljenje za slajenje vin. moštov, sem tudi jaz sladil in dodal na 1 hl vin. mošta 4 kg sladkorja. Tako s sladkorjem popravljen mošt se je znatno opomogel, gosti so ga radi pili in sem ga do sedaj iztočil 2 polovnjaka. Med tem so mošti v ostalih 3 polovnjakih docela lepo povreli in glej, kislina je spet vdarila na dan, tako da to vino brez slatine skoraj ni za piti. V prejšnjih časih sem si v takih slučajih tako pomagal, da

sem preobilo kislino v vinu omilil na način, da sem kislo vino zmešal s kakim milejšim vinom, na primer s silvancem ali z žlahtnino in ta rezanica je dala potem še kolikor tolikor pitno vino. Takšnega milega, malo kislega vina pa sedaj nimam na zalogi. In sedaj mi tukaj priporočajo, naj razkisam prekislo moje vino z nekim praškom, ki se imenuje ogljikovo kislino apno. Ker pa tako svetovalci kakor tudi jaz ne vem podrobnosti, kako se naj to izvede, Vas prosim odgovora na vprašanje, kako naj razkisam vino in koliko ogljikovokislega apna naj vzamem?

Odgovor: Le v skrajnem slučaju, to je, če je takozvani naravni padec kislín že dovršen, če je vino sedaj še vedno precej kislo in če nimamo nobenega milega vina za rezanje s kislejším vinom, si upamo eventuelno priporočati razkisanje vina z ogljikovokislim apnom, katero delo pa mora biti obavljeno z največjo skrbnostjo in previdnostjo. Če vzamemo preveč tega praška, tedaj se vino lahko pokvari in dobi neugoden kovinast, lužinast okus. Pri razkisanju se je ravnati po naslednjih načelih: S samo pokušnjo vina še nikakor ne moremo določiti, koliko praška ogljikovokislega apna nam je vzeti. Najprej moramo določiti količino celokupne vinske kisline kemičnim putem. Jako pogrešno bi bilo, vzeti samo približno količino tega praška. Vedno je treba napraviti najprej pokušnje v malem. V to svrho napolnimo tri liter-ske steklenice s predmetnim vinom in damo v prvo steklenico točno 0.66 gramov ogljikovokislega apna, v drugo 1 gram in v tretjo 1.33 gramov ogljikovokislega apna. Vino dobro pomešamo, steklenice skrbno zamašimo in jih pustimo ležeči skozi 8 dni v hladni kleti. Z gornjimi količinami tega praška se kislina v vinu zniža za eden, poldrugi do dva promil celokupne vinske kisline. Po 8 dneh steklenice odpremo, poskušamo razkisano vino in odločimo, kateri vzorec nam najbolj ugaja. Potem izvršimo manipulacijo v velikem in damo, po gornjih vzorcih, 66 ali 100 ali 133 gramov ogljikovokislega apna na en hektoliter vina. Točno določeno



količino tega praška, če se je morda pri neprevidni shranitvi navzel kake nesnage ali slabega duha, iz previdnosti prej izperemo. Čist prašek brez vsakega duha pa lahko polagoma kar sipamo v sod, kjer ga z vinom temeljito pomešamo. Še pred dodatkom praška vinu v sodu, potegnemo iz sode do ene desetine vina, ker bi sicer ob dodatku praška radi naglo izpuhtevajočega ogljikovega dvokisa pretekalo. Po temeljitnem premešanju praška z vinom vlijemo v sod še hitro vino, ki smo ga bili odtočili in spet mešamo. Za 2 do 3 dni sod le narahlo zapremo, nakar ga lahko zabijemo in redno zapolnjujemo. Nato počakamo 4—5 tednov, da se soli vinskih kislin popolnoma iz vina izločijo, nakar vino pretočimo. Ponavljamo: Pri razkisanju vina z ogljikovokislim apnom naj se ne odzame vinu več kakor eden ali poldrugi ali največ dva promil celokupne vinske kisline, sicer dobi vino neprijeten, kovinast, lužinast okus. Ogljikovokislino apno se dobi pri kmetijski družbi ali v drogerijah.

SPREMENBA IN DOPOLNILA OBRTNEGA ZAKONA

Ministrstvo za trgovino in industrijo je ravnokar razposlalo novelo k obrtnemu zakonu, ki jo bodo sedaj razpravljale gospodarske zbornice in zainteresirane organizacije.

Anketa o zapiranju in odpiranju trgovskih in obrtnih lokalov ter o delavnem času pomožnega osobja

Minister za socialno politiko in narodno zdravje je bil že v decembru mesecu 1937 sklical v Zagreb na anketo vse delodajalske in delojemalske zbornice in organizacije, ki naj bi pretresale to vprašanje. Takrat je bilo nemogoče priti do kakih pozitivnih zaključkov, ker so bili zastopniki delodajalske skupine postavljeni pred zahteve, o katerih se predhodno ni obravnavalo pri zbornicah in organizacijah, ki so jih zastopali.

18. in 19. t. m. je g. minister sklical ponovno anketo v Sarajevu. Da bi ne bilo raznih oddvojenih mnenj med posameznimi skupinami delodajalske strani, so se zastopniki vseh trgovskih, industrijskih in obrtnih zbornic iz vse države sestali že 16. in 17. t. m. v Sarajevu na predpovetovanje. Na tej predkonferenci so prisostvovali tudi zastopniki drugih organizacij, med temi naše državne Zveze in banovinske Zveze združenj gostiln. obrti.

Delavske zbornice so za to anketo predložile načrt uredbe o odpiranju in zapiranju lokalov, delavnic in pisarn in o delovnem času pomožnega osobja v neindustrijskih podjetjih. Po tem načrtu so v glavnem postavljene sledeče zahteve: trgovski lokali, biroji in obrtne delavnice naj se odpirajo in zapirajo tako, da bo možno izvesti skrajšani delavni čas pomožnega osobja od sedanjih do 10 ur dnevno, ali 60 ur tedensko, na 7 ur dnevno ali 42 ur tedensko za nekatere obrate, ter na 8 ur dnevno, ali 48 ur tedensko, za ostale obrate; izvzeto od tega so navedena nekatera podjetja (trgovski in industrijski biroji, ki niso v zvezi s prodajalnami) v katerih naj bo delavni čas dnevno po 6 ur, ali 36 ur tedensko; uvede naj se posebna poostrena socialna policija, ki bi stalno nadzorovala, da ne bo mogel noben delodajalec zaposlovati svojega osobja več, kot je po uredbi dopustno; zahteva se najstrožje izvajanje tedenskega odmora (najmanj 36 ur nepretrgoma); mladoletno in žensko osobje ne sme biti v nobenem obratu zaposleno po 10. uri zvečer.

Za gostinske obrate je važna zahteva po omenjenem načrtu uredbe, da ne bi smelo biti v njih zaposleno žensko osobje in mladoletni po 10. uri zvečer in pa, da naj bo tudi v gostinskih obratih le 8 urni delavni čas.

Zastopniki gostinskih podjetij so se odločno postavili proti tem zahtevam in predložili, da je že sedaj 10-urna zaposlitev prekratka in praktično pravzaprav neizvedljiva. Kar pa se tiče ženskega postrežnega osobja, smo povedali, da čeprav je to že po obstoječem zakonu predpisano, da ne bi smelo biti po 22. uri zaposleno, je to samo mrtva črka na papirju, kajti posebno v Sloveniji imamo čez 85% gostinskih obratov, kjer so nameščene izključno samo natakari in da se proti njim ne more in ne sme imeti nikakih moralnih pomislekov. Ako bi se to izvajalo, bi imeli naenkrat na stotine naših glede obnašanja in morale neoporečnih natakari na cesti. S tem bi se grešilo iz socialnega in gledišča enakopravnosti. Cuditi se je stališču, ki ga je pri tem zavzel zastopnik gostinskega pomožnega osobja, ko je namreč odločno vztrajal na tem, da naj se žensko strežno osobje odpravi, češ da bodo tako mogli priti do zaposlitve brezposelni natakariji.

Do sporazuma med obema skupinama na tej anketi ni prišlo. G. minister za socialno politiko in narodno zdravje, ki je anketi osebno predsedoval je izjavil, da bo po presoji vseh iznešenih referatov glede tega vprašanja po svojem prevdanku sestavil nov načrt te uredbe in ga dal v svrhu pismenih pripomb in eventuelnih spreminjevalnih predlogov vsem delodajalskim, kakor tudi delojemalskim organizacijam. Po izjavah g. ministra je soditi, da bo taka nova uredba izšla že v prav kratkem času.

Glede odpiranja in zapiranja, kar se je na omenjeni anketi tudi obravnavalo, prizadeva to seveda druge obrti, kakor tudi nedeljsko delo. Gostinska podjetja so od tega izvzeta in bodo imela svoje lokale odprte po starem.

Naša zveza je temu vprašanju posvetila vso pozornost in prednesla pravočasno svoje pismene referate zbornici TOI, kakor tudi Državni zvezi, ter po svojem zastopstvu tudi osebno budno pazila na potek in debato ankete. Zal le, da se imamo ravno glede gostinskih obratov najbolj bati že samega zakona o zaščiti delavstva in da se nam je v slučaju nameravane nove uredbe boriti predvsem le proti poostitvi izvajanja tega zakona, ki je tak, da po svojih pozitivnih predpisih pomenja za nas naravnost propast. Bitni interesi posebno naših podeželskih gostiln zahtevajo spremembo tega zakona. Kakor že leta in leta ponavljamo to zahtevo, tako smo to podčrtali tudi pri teh anketah. Ali bomo uspeli, pa je odprto vprašanje.

VLOŽITEV PRIJAV ZA ZNIZANJE DOPOLNILNEGA DAVKA K ZEMLJARINI

v smislu čl. 1 zakona o spremembah in dopolnitvah zakona o neposrednih davkih z dne 21. VI. 1929 in pravilnika k temu zakonu. Dopolnilni davek k zemljarini se zniža samo pod naslednjimi pogoji: 1) da se davčni zavezanec bavi samo s kmetijstvom; (prečitaj članek: Zakonska zveza še ne izključuje na žnini strani značaj kmetovalke.) 2) da obdeluje svoje posestvo sam ali s člani svoje rodbine; 3) da šteje rodbina takega davčnega zavezanca več kot 5 članov; 4) da dopolnilni davek k zemljarini ne presega 5000 din in 5) da predloži v odrejenem roku prijavo na predpisani tiskovini. V smislu omenjenega zakona se ne smatra za člana hišne zajednice: 1) osebe, ki so stalno odsotne; za stalno odsotne pa se ne smatrajo osebe, ki odslužujejo vojaški rok, ki se šolajo, uče obrta, zdravijo in slično, 2) osebe, ki se bavijo poleg kmetijstva z industrijo, trgovino ali kakim drugim poslom, ki se zanj plačuje pridobnina, 3) osebe, ki so v javni ali privatni službi, 4) žene in otroci oseb, omenjenih v točki 2. in 3., 5) domača služinčad in nameščenci. Davčni zavezanci, ki imajo pravico do znižanja, morajo vložiti prijave na predpisanih obrazcih do 31. I. 1938. Prijave, ki se bodo vložile po tem roku v naslednjih 15 dneh, se ne bodo upoštevale, če se ta zakasnitev ne bo obenem z vloženo prijavo s posebno tehtnimi razlogi opravičila, pozneje vložene se ne bodo obravnavale. Prijave se morajo vložiti pri pristojni občini na predpisani tiskovini, ki se dobi istotam. Vložiti mora prijavo zavezanec zemljarine sam ali pa njegov zastopnik, ki pa mora prijavi priključiti tozadevno pooblastilo. Na zahtevo davčnega zavezanca izpolni prijavo tudi občina po prosilčevi napovedi. Za resničnost števila članov hišne zajednice, kakor tudi podatkov po točkah 1 do 5 je odgovorna razen davčnega zavezanca tudi občinska oblast (mestno poglavarstvo).

KDO PLAČA SKUPNI DAVEK NA KLANJE ŽIVINE

Razpis ministrstva financ, oddelka za davke št. 76.000-III od 11. novembra 1937 pojasnjuje, da je vsak zakolj živine zavezan skupnemu davku brez ozira na to, če se meso od zaklane živine prodaja ali uporablja v lastnem gospodarstvu (gospodinjstvu).

Po tem razpisu je torej zavezano skupnemu davku na zakolj tudi klanje živine od strani obrtnikov, trgovcev, uradnikov in drugih zasebnih oseb brez ozira na to, če se bo meso od zaklane živine prodalo ali uporabilo v lastnem gospodarstvu (gospodinjstvu) deloma ali v celoti in brez ozira na to, kje se kolje, v klavnici ali doma.

Od skupnega davka za klanje so izvzeti le kmetovalci. Finančna direkcija opozarja davčne uprave, da posvetijo poslovanju občin glede pobiranja skupnega davka na zakolj več pozornosti. Zlasti se mora voditi nadzor pri trgovcih za zaklano živino in pri mesarjih. Pri pregledu poslovanja občin po tem predmetu je paziti na to, če je skupni davek plačan pravilno po podatkih živinskih potnih listov, ki se nahajajo pri občini, katere se mora skrbno pregledati in primerjati z dnevnikom skupnega davka. Ker pa se živinski potni listi lahko deloma namenoma uničijo in spravijo dnevnik iz skupnega davka v sklad z obstoječimi živinskimi potni-

mi listi, morajo davčne uprave pri takem pregledu uporabiti vse podatke, ki jih imajo od železniških postaj, mestnih užitinskih uradov itd. ter ugotoviti da-li so osebe, ki so po teh podatkih spravljale v promet zaklane živali, tudi plačale pri občini, na katerem področju se je klalo temu številu in teži živali odgovarjajoči skupni davek.

OBČASNI PREGLED VINSKIH SODOV

Kr. banska uprava dravske banovine je s svojim razpisom VIII. No. 6263-1 z dne 1. decembra 1937, pojasnila glede roka trajanja odnosno pričetka trajanja 3 letne dobe pri cementiranju sodov, sledeče:

»V smislu § 3. zakona o izpremembi in dopolnitvi zakona o merah, njih rabi v javnem prometu in nadzorstvu nad njimi se morajo sodi tudi občasno pregledati in žigosati in sicer za pivo vsako drugo, sodi za vino pa vsako tretje leto. Dveletno, odnosno triletno razdobje se šteje od 1. dne tistega koledarskega leta, ki pride za letom, v katerem se je žigosal sod. Spričo tega zakonitega določila se tedaj leto, v katerem je bil sod žigosan ne šteje v dveletno, odnosno triletno razdobje, marveč se šteje začetek obveznega žigosanja sodov s 1. naslednjim koledarskim letom.

Ko pa zakonodajalec ne določa, da se morajo sodi ponovno žigosati po preteku dveh, odnosno po preteku treh let, marveč vsako drugo oz. vsako tretje leto je tedaj povsem jasno, da se morajo občasno pregledati in žigosati sodi za pivo v drugem letu in sodi za vino v tretjem letu ne v številu leta v katerem je bil sod žigosan, n. pr. sod za vino, ki je bil žigosan v letu 1934. se mora ponovno pregledati in žigosati v letu 1937.«

Vedno več dalmatinskih gostiln

Iz več krajev nam prihajajo pritožbe, da so se v njih območjih pojavili naenkrat Dalmatinci, ki se naselijo pri kakem skrahanem gostilničarju ali gostilničarki. S seboj privedejo tudi ženo in otroke ter po cel vagon vina, katerega razprodajajo na podlagi obstoječe gostilničarske koncesije. Po navadi plačajo gostilničarju 1 do 2 din od litra za najemnino, v mnogih slučajih pa nosijo vse režijske stroške, samo da se jim omogoči razpečavanje dalmatinskega vina. Nekateri Dalmatince prijavljajo naši člani celo za natakarije, ne da bi ugotovili, če so se vobče kedaj pečali z gostilničarsko stroko.

Seveda pomeni prihod Dalmatinca kot prava atrakcija za ves okoliš, ker se nastavlja vino po taki ceni, po kakršni je težko dobiti v Dalmaciji dobro in pristno dalmatinsko vino, še manj pa domača vina. Oblastva gledajo molče kršenje obrtnih predpisov in ne postopajo z njimi tako rigorozno, kakor z domačimi gostilničarji, katere se na vse načine zalezuje v pogledu čistoče v lokalu in ostalih predpisov. Često menjavanje Dalmatincev v enem obratu pa dokazuje, da ni nekaj v redu.

Zanimiv je posebno oni slučaj iz nekega kraja na Notranjskem, ko toči tak Dalmatincev z vednostjo oblastva še danes brez točilne pravice alkoholne pijače in mu daje gostilniško koncesijo gostilničar, kateremu je bila hiša že davno prodana in ki sploh nima nobene veze več s svojim bivšim obratom.

Mi nimamo ničesar proti dalmatinskim točilcem, katerim po navadi izdajajo občinske uprave potrdila o strokovni izobrazbi, zahtevamo pa, da bi oblasti z njimi istotako postopale in se držale strogih obrtnih predpisov, kakor se jih poslužujejo takrat, če je posredi domačin. Zelimo, da bi se Dalmatinci počutili v naši sredi malo bolj ugodno, kakor se počutijo redko naseljeni slovenski gostilničarji v Dalmaciji, ki se jih smatra za »foreste«, t. j. ne dobrodošle tujce, in se jim dela neprilike.

Za slovenskega gostilničarja, ki vza- me za kompanjona Dalmatinca, pa je znak, da je na robu propada in da se hoče rešiti le z dalmatinskim vinom.

PRORACUN ZBORNICE ZA TOI V LJUBLJANI ODOBREN

Kr. banska uprava je potrdila proračun Zbornice za TOI v Ljubljani za leto 1938. v višini 3,772.500 din dohodkov in 3,761.058 din izdatkov. Hkrati je odobrila pobiranje 8% zbornične doklade od osnovnega davka pridobnine in družbenega davka. Davkoplačevalci, ki plačujejo pridobnino pavšalno, plačajo Zbornici letni prispevek, če delajo samo 10 din, če delajo z 1 pomočnikom 15 din in z 2 pomočnikoma 20 din.

NARASČANJE PREBIVALSTVA V JUGOSLAVIJI

Pri prvem popisu prebivalstva, ki se izvršilo leta 1921. je štela naša država 11,984.911 prebivalcev. Zadnji popis se je vršil leta 1931. Dasi se popis prebivalstva vrši le na vsakih 10 let, je mogoče tudi za vmesna leta določiti na podlagi rodovitnosti in umrljivosti prebivalstva približen prirastek. Na 1000 prebivalcev se rodi 31.45 otrok, dočim umrje 17 oseb. Iz tega izhaja, da znaša letni naravni prirastek 14.45, ki se ga smatra za stalen letni prirastek v Jugoslaviji. Od leta 1931. do leta 1936. se je pomnožilo prebivalstvo za 3,188.697 ljudi, tako da je imela naša država koncem leta 1937. okrog 15 milijonov 400.000 prebivalcev.

Zanimivo je ugotoviti, da ima Slovenija najmanjši prirastek na prebivalstvu, dočim je v pogledu gostote prebivalstva, ki znaša 75 prebivalcev na km² na drugem mestu.

USTANOVITEV FONDA ZA ELEKTRIFIKACIJO

Poleg načrta o ustanovitvi fonda za ceste se nam predvideva nov fond iz katerega naj bi se izvršila elektrifikacija države. Če pride do realizacije tega načrta, bo morala zopet Slovenija popirati elektrifikacijo manj elektrificiranih delov države.

Iz statističnih podatkov posnemamo, da je najbolj elektrificirana dravska banovina, za njo pridejo primorska, savska, mesto Beograd, moravska, dunavska, drinska, vrbaska, zetska in vardarska banovina. Po načinu proizvodnje električne sile se vidi, da je proizvedena 39% z vodno močjo, 37.2% s paro, 0.8% s plinom, 3.2% z Diesel motorji, ostalih 19.8% pa z mešanim pogonom.

POMANJKANJE SLADKORJA

Radi čudne politike sladkornih tovarn, se je zadnje leto površina, ki je bila posejana s sladkorno peso, jako skrčila. K zmanjšanju zalog sladkorja je pripomogla tudi slaba letina sladkorne pese. V lanskem letu je bilo v naši državi posejano s sladkorno peso le 14.580 ha, dočim je povprečna zasejana površina s sladkorno peso znašala vsa leta 25.909 ha. Politika tvornic sladkorja bo imela seveda za konzumenta slabe posledice, ker ne more letošnja produkcija sladkorja kriti niti domače potrebe. Prizadete pa bodo tudi tvornice za špirit, ker ne bodo imele dovolj materiala za izdelavo špirta. Kakor je poznano, je potreba po špirtu silno narasla, ker se rabi za mešanico k bencinu. Tvornice špirta si belijo glave, kako naj zadostijo potrebam, če nimajo iz česa izdelovati špirta. Kako kratkovidni so bili oni činitelji, ki se bavijo s takimi vprašanji se vidi iz tega, da smo kljub pomanjkanju smeli izvoziti ca 600 vagonov melase, ki je nujno potrebna za izdelavo špirta, na Madžarsko. Opravičeno se bojimo, da bo začelo primanjkovati sladkorja in da bomo 1. junija ostali brez špirta, v kolikor se ne bosta sladkor in melasa uvozila v našo državo, da prebrodimo težavo do nove sladkorne kampanje.

VEDNO VEČ DENARNIH ZAVODOV POD ZAŠČITO

Samo v drugem polletju preteklega leta je v naši državi zaprosilo za zaščito še 24 bank. Tako smo imeli ob začetku novega leta 326 denarnih zavodov pod zaščito. iz tega izhaja, da je stanje naših denarnih zavodov vedno slabše, dočim se na drugi strani gromadi silne kapitale v državnih privilegiranih ban-

kah. Če pogledamo samo naraščanje hranilnih vlog in čekovnega prometa pri Poštni hranilnici, vidimo da je imela ista s prvim januarjem t. l. za 641 milijonov dinarjev več čekovnih in hranilnih vlog, nego pred 1 letom. Seveda ne moremo pri taki denarni politiki pričakovati ozdravitev naših denarnih zavodov, kar ima na drugi strani zopet silno slabe posledice za narodno gospodarstvo, ki je omrtvičeno in se pri takih prilikah ne more docela izkoristiti konjunkturne pojave v svetovni trgovini.

KONFERENCA GOSTINSKIH PODJETNIKOV V SPLITU

Na iniciativo Zbornice za TOI v Splitu je bila dne 12. januarja t. l. sklicana konferenca gostinskih podjetnikov iz Splita in iz ostalih turističnih središč na Primorju. Konferenco je otvoril in vodil predsednik Združenja v Splitu g. Ivo Pejčević, ter je predvsem obravnavala kategorizacijo hotelskih obratov na Primorju, nadalje maksimiranje cen v teh obratih in končno tudi unifikacijo pravilnika o prijavljanju tujcev. O teh vprašanjih se je razvila jako obširna debata ter so dali v načelu pristane, da se razvrstijo hotelski obrati in maksimirajo cene, vendar je treba predhodno unificirati vse pravilnike in uredbe o državnih, samoupravnih, občinskih in drugih davčinih. Konferenca se je odločno izrekla proti osnovanju turističnega inšpektorja na Primorju.

USPOSOBLJENOST OBRATNIKOV ZA TRGOVINO

Odstavek 4 § 19 obrtnega zakona vsebuje znano določbo, da je imetniku rokodelske obrti dovoljeno izvrševati trgovinsko obrt, za katero se ne zahteva usposobljenost, če dokaže, da je delal samostojno v svoji stroki najmanj 3 leta. Na prošnjo zagrebške Zbornice za TI je trgovinsko ministrstvo izdalo pojasnilo, ki pravi, da se imajo kot rokodelske obrti po pravilu smatrati samo one obrti, ki jih naveda § 23. obrtnega zakona. To velja tudi v zvezi z odredbo 4. odstavka § 19. zakona o obrti. Kot imetniki rokodelskih obrti se smatrajo samo oni, ki so upravičeni izvrševati katero koli obrt iz § 23. obrtnega zakona in ne tudi oni, ki izvršujejo kako obrt, obseženo v § 7. pravilnika o postopanju pri ustanavljanju združenj trgovcev in obrtnikov. V smislu tega tolmačenja se more priznati pravica izvrševanja trgovinske obrti samo onim imetnikom rokodelske obrti, ki so navedeni v § 23. obrtnega zakona in so delali samostojno v svoji stroki najmanj 3 leta. Ne priznava pa se usposobljenost onim imetnikom produkcijskih obrti, ki so omenjene v čl. 7. pravilnika o postopanju pri ustanavljanju združenj trgovcev in obrtnikov. Imetnik obrti za proizvodnjo opeke, za izdelavo mlečnih izdelkov, za izdelavo alkoholnih pijač, za izdelavo čipk in ročnih del itd. torej ne morejo otvoriti trgovine brez ozira na to, kako dolgo izvršujejo obrt.

SESTODNEVNI KLETARSKI TEČAJ

Dne 24. t. m. se je pričel na banovinski vinarski šoli v Mariboru šestdnevni kletarski tečaj, katerega se udeležuje 20 tečajnikov. Tečajniki imajo po 8 ur teoretičnega in praktičnega pouka, vsled česar si bodo pridobili dovolj znanja v kletarstvu. Na ta način mislimo povzdigniti med našim članstvom smisel za kletarstvo in preprečiti držanje vin po naših obratih, ki ne bi smela biti v naših kletih. Zvezna uprava pozdravlja vse tečajnike ter jim želi dobrih uspehov in posnemačev.

ENODNEVNI KLETARSKI TEČAJ NA RAKEKU

Po zaslugi predsednika gostilniškega združenja v Cerknici g. Janka Mlakarja, se je vršil pod vodstvom ban. svetnika ing. Zupančiča enodnevni kletarski tečaj, katerega se je udeležilo zelo lepo število članov in članic. Vrlo zanimivemu in poučnemu predavanju priznanega vinarskega strokovnjaka je sledila tudi pokušnja vin, ki so jih stavili na razpolago gostilničarji in vinski trgovci ter ogled vinskih kleti.

PREDAVANJE O KLETARSTVU V SV. JURIJU OB JUZ. ZEL.

Tam. združenje je priredilo ob priiliki rednega občnega zbora predavanje o kletarstvu, kateremu je polnoštevilno zbrano članstvo sledilo z največjo pozornostjo. Ceprav je trajalo predavanje samo 2 uri, je gotovo ostalo nekaj od obravnavane snovi v trajnem spominu, kar bo le v korist napredka tamošnjih gostiln.

Poceni zabava

Neko slovensko trgovsko in obrtno društvo je priredilo 5. januarja veselico. Da ne bi imelo društvo prevelikih stroškov, odnosno da bi se njegovi člani po možnosti zastoj veselili je razpisalo licitacijo pri kateri so sodelovali gostilničarji, ki imajo dvorane na razpolago. Namesto, da bi gostilničarji tako licitacijo odločno odklonili so vložili ponudbe od katerih je posebno ena jako karakteristična za konkurenčni boj, ki je menda še samo v gostilničarskem stanu poznan v takem obsegu. Najnižji ponudnik je dal dvorano, godbo, razsvetljavo in čiščenje brezplačno na razpolago s posebnim pristavkom, da plača tudi vse z zabavo vezane takse. Kako je bila njegova kalkulacija temeljita, se vidi iz tega, da je na to izlicirano zabavo prišlo le 50 gostov. Prepričani smo, da se je naznačeni gostilničar vsaj sedaj, ko je izračunal svojo izgubo naučil kalkulacije. Sicer pa vsaka šola nekaj stane.

Navedena licitacija pa je še iz druge strani silno zanimiva. Licitacijo je razpisalo trgovsko društvo očividno po strogih predpisih zakona o računovodstvu, kjer morajo biti najmanj 3 ponudniki, da je licitacija veljavna. Ker se v tem gg. trgovci dobro spoznajo, smo prepričani, da so tem predpisom v polni meri ustregli. Upamo, da bodo tam. gostilničarji temu jako poučnemu in za naše razmere značilnemu primeru istotako postopali pri svojih nabavah. Od sedaj nadalje bodo najbrže izračunali v začetku vsakega poslovnega leta, koliko porabijo vsi gostilničarji dotičnega kraja ali še boljše okoliša sladkorja, moke, kave, mila, riža in ostalih potrebščin, ki jih stalno rabijo v svojih obratih. Ko bodo ugotovili množino potrebščin enega leta, naj točno po vzorcu tam. slovenskega trgovstva razpišejo licitacijo. Radovedni smo, kateri izmed njihovih članov bo z istimi občutki delal zaključek, kakor oni gostilničar, ki se je smatral za takega mecena, da jim je dal vse zastoj.

Ceprav je bila zabava za našega člana silno draga, je bila na drugi strani tudi poučna in posnemanja vredna. Vsaka šola nekaj stane. Ostalemu gostilničarstvu v posnemanje!

Število gostilen v Ljubljani pred 80 leti

Trgovske in obrtne zbornice so bile v Avstriji ustanovljene sredi preteklega stoletja med njimi tudi ljubljanska zbornica. Zbornice so morale vsako leto, kasneje pa vsaki pet let podati poročilo trgovinskemu ministrstvu o stanju gospodarstva na svojem področju. Tudi ljubljanska zbornica je dala tako poročila, ki jih je pa obenem tudi tiskala vse do leta 1880. Prvo tako poročilo je bilo za leto 1851, drobna knjižica, ki ni vsebovala posebnega gradiva, zato pa so kasnejše knjižice prinašale vedno več gradiva in postarale kar lepe knjige z obilnimi statističnimi podatki o gospodarskih razmerah na bivšem Kranjskem.

Druugo letno poročilo Trgovske in obrtne zbornice v Ljubljani prinaša že podatke o številu trgovin, obrti in industrije v Ljubljani in Novem mestu za tedanjí čas. Poročilo je datirano z majem leta 1853. in pravi, da je bilo tedaj v Ljubljani:

3 točilci piva, 10 točilcev likerjev, 157 točilcev vina, torej v sedanjem smislu 170 gostinskih obratov. Zanimivo je, da je tedaj obstajalo v Ljubljani kar 10 pivovaren, seveda zelo majhnih obratov, ki se ne dajo primerjati s sedanjimi velikimi obrati. Tedanjo gostoto gostinskih obratov v Ljubljani lahko ugotovimo, saj naveda naslednje poročilo Trgovske in obrtne zbornice za Ljubljano število prebi-

valstva za leto 1851 17.501, za 1853 pa 20.074 duš. G. Lojze Pipp pa navaja v »Kroniki slovenskih mest« 1935 št. 1 število prebivalstva Ljubljane 1851 s 17.256, za 1857 pa s 20.747. Če vzamemo številko za leto 1854, kakor jo navaja g. Pipp, je prišlo v Ljubljani leta 1853 na 1 gostinski obrat 100 prebivalcev.

Za naslednja leta zbornica ni posebej izkazovala obratov v Ljubljani in v ostali deželi, pač pa ima skupne podatke za vso Kranjsko, iz katerih je razvidno, da je bilo dne 22. julija 1856 na vsem Kranjskem 3.707 točilcev piva, vina in žganja, 34 kavarnarjev, 24 obrtnikov je imelo biljarde, nadalje je bilo na vsem Kranjskem 38 pivovarnarjev.

Poročilo zbornice za leto 1870 navaja število prebivalstva v Ljubljani na podlagi ljudskega štetja dne 31. decembra 1869 s 22.593; število gostilničarjev in krčmarjev je navedeno s 171, nadalje je bilo v Ljubljani še 11 uličnih krčmarjev, 6 prodajalcev žganja, 17 kavarnarjev, skupno torej 205 gostinskih obratov. V primeri s številom prebivalstva se vidi, da je prišel 1 gostinski obrat na 110 prebivalcev, kar pomeni, da se je gostota obratov zmanjšala, ker je prebivalstvo naraščalo hitreje kot pa število gostinskih obratov.

Naslednje poročilo Trgovske in obrtne zbornice za 1875 navaja število gostinskih obratov v Ljubljani: ljudskih kuhinj 7, kavarnarjev 16, gostilen, točilcev vina in piva 166, točilcev žganja 8, skupno torej 197 gostinskih obratov. Po podatkih g. Pippa je imela Ljubljana leta 1875 23.675 prebivalcev, kar pomeni, da je prišel 1 gostinski obrat na 120 prebivalcev.

Za leto 1880 navaja poročilo Trgovske in obrtne zbornice za Ljubljano število prebivalstva s 24.618, uradna avstrijska statistika pa s 26.284. Gostinski obrati so tedaj obstajali v naslednjem številu: hoteli 5, ljudske kuhinje 10, kavarnarji 16, gostilničarji točilci vina in piva 159, točilci žganja 20, restavracije 5, skupno 215 gostinskih obratov. Na 1 gostinski obrat je prišlo tedaj, če vzamemo uradno statistiko 122 prebivalcev ali le malo več kot leta 1875.

Avstrija je leta 1902 izvedla velikopotezno štetje trgovinskih, obrtnih in industrijskih obratov, katerega del podatkov je objavila tudi ljubljanska zbornica za trgovino, obrt in industrijo po vojni. Statistika izkazuje za leto 1902 v Ljubljani: 196 gostilen in restavracij, 10 kavaren, skupno torej 216 gostinskih obratov. Če vzamemo štev. prebivalstva po ljudskem štetju iz leta 1900, ki je najbližje terminu štetja obratov, je tedaj prišlo pri številu prebivalstva 36.547 na 1 gostinski obrat 177 prebivalcev, torej znatno več kot leta 1880, kar pomeni, da se je gostota gostinskih obratov zmanjšala. Za leto 1902 samo imamo po g. Pippu 37.200 prebivalcev, kar pomeni, da je prišlo na gostinski obrat celo 181 prebivalcev.

Zbornična statistika za 1925 izkazuje v Ljubljani tele gostinske obrate: bifeji 3, gostilne, restavracije, hoteli 217, bari 2, skupno 222 gostinskih obratov. Po podatku H. H. gienskega zavoda v Ljubljani je bilo cenjeno število prebivalstva v Ljubljani za konec decembra 1925 56.109. O številu gostilen v letih 1910 in 1933 imamo podatke v posebni številki Obrtniškega glasnika leta 1934. Po tej statistiki je znašalo število gostilen leta 1910 128, leta 1933 pa 223. Slednja številka je

točna, dočim se nam številka za 1910 zdi premajhna. Zato teh podatkov tudi ne bomo vpoštevali v naslednjih skupnih pregledih.

Skupno število gostinskih obratov je torej po teh izvajanjih znašalo:

	Število	1 obrat na preb.
1853	170	100
1870	205	110
1875	197	120
1880	215	122
1902	216	181
1925	222	253

Ta statistika kaže, da je bilo leta 1853, torej sredi preteklega stoletja v Ljubljani 170 gostinskih obratov ali na 100 prebivalcev je prišel 1 obrat. Nato je v dolgi dobi 72 let naraslo število obratov na 222, kar pomeni, da je ostalo od leta 1870 dalje število obratov na skoro istem nivoju, dočim je istočasno število prebivalstva Ljubljane izredno naraslo, kar je imelo za posledico, da se je gostota gostinskih obratov v Ljubljani zelo zmanjšala. Leta 1853 je prišel 1 gostinski obrat na 100 prebivalcev, leta 1925 pa 1 na 253 prebivalcev. Toda vpoštevat je treba, da so se med tem razmere zelo izpremenile, ker so se obstoječi obrati povečali, novi pa so nastajali v znatno večjih obsegih. Prav zanimiva bi bila statistična primerjava velikosti obratov, recimo po prostorih, ki so bili na razpolago gostom, po številu oseb, katere so lahko sprejele gostilne itd. Toda tako podrobnih podatkov ni mogoče zbirati. D. P.

Jubileji

G. BLATNIK JOZE — DEVETDESETLETNIK

V Ponikvah pri Dobrem polju je slavil dne 26. januarja svojo devetdesetletnico znani posestnik in gostilničar g. Blatnik Jože. Kljub visoki starosti je še vedno čil in zdrav in se je še poleti povzpел na Smarno goro. Ob tem jubileju mu želimo še mnogo let krepkega zdravja.

Ga. ERNESTINA ŠTEROVA

je pred kratkim praznovala svojo 65-letnico. Njena gostilna, ki jo po smrti svojega prerano umrlega soproga vodi že od leta 1920. sama, je znana daleč na okoli, ter je zbirališče vseh slojev Tržiča. Številnim častilcem se priključujemo tudi mi z željo, da nam ostane še dolga leta krepka in zdrava.

Novi grobovi

† KRŽAN VIKTOR

V nedeljo 16. januarja je preminul v Vrhovem pri Radečah mlad posestnik in gostilničar Kržan Viktor. Star je bil jedva 26 let. Posloviti se je moral zaradi težke bolezni v najlepših mladostnih letih, ko je snoval nešteto načrtov za lepšo prihodnost, posloviti se je moral od vsega, kar je tako iskreno ljubil. Vsem je bil dober svetovalec, posebno sadjarjem, ki jih je s svojim znanjem, dobljenim kot absolvent kmetijske šole na Grmu bodril k uspešnemu kmetovanju. Požrtvovalno je deloval pri sadjarski podružnici v Radečah in domači gasilski četi. Na njegovi zadnji poti so ga spremlili gasilci domače čete iz Radeč in Loke ter mnogo ljudi iz vse okolice, med katerimi so bili zastopani vsi stanovi. Take množice

Pivovarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborni

PIVO NAJBOLJŠE

KVALITETE

Ker smo naslednja voščila prejeli po zaključku božične številke, jih po želji naročnikov objavljamo v današnji izdaji.

Srečno in veselo Novo leto

želimo vsem našim gostom, odjemalcem, podjetjem, znancem in tovarišem ter se priporočamo :

Domitrovič Vinko gostilna Hrastnik	Logar Drago gostilna Hrastnik	Rotar Katarina gostilna Trbovlje	Kepa Leopoldina gostilna Trbovlje
Logar Ana gostilna Hrastnik	Eržen Franc gostilna Hrastnik	Jež Franc gostilna Trbovlje	Hotel »Ana« lastnik Počivavšek Sv. Planina
Bantan Jože gostilna Hrastnik	Draksler Anton gostilna Dol pri Hrastniku	Šešler Josip autopodjetje Trbovlje	Lamper Berta gostilna Trbovlje
Šentjunc Alojzija gostilna Hrastnik	Kukenberg Andrej gostilna Trbovlje	Berger Jože gostilna Trbovlje	Sušec Ema gostilna Trbovlje
Zavrašek Ivan gostilna Trbovlje	Mervar Ana gostilna Trbovlje	Ternovic Franc gostilna Trbovlje	Razpotnik Jože gostilna Trbovlje
Logar Amalija gostilna Hrastnik	Pravdič Neža gostilna Trbovlje	Siter Hilda gostilna Trbovlje	Holešek Marija gostilna Trbovlje
Birtič Slavko gostilna Hrastnik	Sušnik Franc gostilna Trbovlje	Delavski dom gostilna Trbovlje	Kraner Ivan gostilna Trbovlje - Klek
Splošna Rudar. zadruga »Rudarski dom« Trbovlje		Oglašujte v »Gostilničarskem vestniku«!	

ljudi še ni bilo na pogrebu v Vrhovem, kar je dokaz, kako je bil priljubljen pri vseh ta mladi simpatični gospodar.

Zapušča od žalosti strto vdovo z dvema malima otrokoma in mater. Lahka naj mu bo domača zemlja. Zalujočim naše iskreno sožalje!

† WINDISCHER JOSIPINA

Našemu zveznemu odborniku, zborničnemu svetovalcu in odličnemu javnemu delavcu g. Windischerju Josipu, hotelirju v Novem mestu je umrla dne 21. januarja, mati, katero so v nedeljo spremili k zadnjemu počitku. Blaga pokojnica, mati siromakov, je bila rojena leta 1858. kot hčerka uglednega posestnika v Metliki. Leta 1891. se je poročila z znanim novomeškim posestnikom,

mesarjem in gostilničarjem g. Josipom Windischerjem, kateri je sedaj izgubil vzorno gospodinjino in zvesto družico. Z njima lastnim znanjem in pridnostjo sta ustvarila veliko gospodarstvo, katerega sta prepustila svojemu edincu našemu zveznemu odborniku, dočim sta se sama preselila na stara leta na posestvo, ki je tudi združeno z gostilno v Bršljini pri Novem mestu. Vkljub pozni starosti se je umrla gospa še živahno udeleževala v gostilniški obrti, katera izgubi z njo zavedno stanovsko tovarišico.

Blagi pokojnici večni mir in pokoj, ostalim pa naše sožalje!

† DOLNIČAR IVANA

V kratkem presledku je smrt zahte-

vala iz naših vrst še drugo smrtno žrtev, ki si jo je izbrala v osebi ge. Ivane Dolničar, matere uglednega kavararja in predsednika gostilniškega združenja za mesto Ljubljana g. Maksa Dolničarja. Pokojnica se je pred 71 leti rodila pri Devici Mariji v Polju. Postala je življenjska družica poznanega že danes tudi pokojnega restavratorja g. Franca Dolničarja, ki sta prevzela, ko je njen soprog moral zapustiti vsled narodne odločnosti službo pri TPD, rudniško restavracijo v Vrduku v Slavoniji. Nato sta se vrnila v Trbovlje tudi v gostilniški posel, nakar sta se preselila kot prva najemnika hotela Balkan v Trst. Po prevratu sta imela s soprogom kolodvorsko restavracijo na Pragerskem in v Mariboru. Kasneje pa

se je stalno preselila k svojemu sinu, našemu odličnemu stanovskemu delavcu, kjer je zatisnila tudi svoje blage oči. Kako je bila pokojnica spoštovana, je dovolj pričal ogromen pogreb v Trbovljah, kamor so jo prepeljali in položili v prerani grob. Naši neutrudljivi in jako zavedni stanovski tovarišici se klanja gostilničarstvo ob njenem grobu. Ostalim naše iskreno sožalje!

Zgodovina gostilničarstva v Sloveniji

Zvezna uprava je začela zbirati gradivo za zgodovino gostilničarstva v Sloveniji, katero namerava izdati v posebni knjigi. Koliko zgodovinskih vrednot

je shranjenih v naših obratih od največjega hotela pa do najmanjše kmečke gostilne, ki so že od nekdaj tvorile naše parlamente in kjer se je marsikaj sklenilo in izvršilo, kar je bilo in je še za naš narod od velikega pomena. Skoda bi bilo, če bi se te vrednote, ki pričajo o naši kulturi in so skrite v gostinskih obratih razgubile. Seveda so bile prilike n. pr. na bivšem Kranjskem, kjer je bila struktura prebivalstva in pa uprava docela različna od one, ki je bila na bivšem Štajerskem. Zato so silno važni mestni arhivi Ljubljane, Kranja, Ptujja, Maribora, Celja, Novega mesta itd.

Z nekaterimi zgodovinarji smo že stopili v stik, potrebujemo pa sodelavcev n. pr. v Mariboru, ki bi popisali gostilničarstvo na tam. področju. Hočemo dobiti namreč najpopolnejšo sliko o našem gostinstvu od najstarejše dobe pa do danes.

Istotako ni vseeno, če izginejo gostinski obrati, ki so nekaj pomenili v življenju našega naroda. Obvarovati se mora spomin na nje in na njihove prebivalce in na važne dogodke, ki so se odigrali v njihovih prostorih. Zato ni odveč, poziv na vse članstvo, da nam pošlje gradivo odnosno podatke in slike takih obratov, da jih priobčimo brezplačno v našem listu. Kdo ve, če ne bodo ravno ti popisi služili poznejšim rodovom v študij o razvoju našega obrta v dravski banovini.

Ze tako zvana cesarska cesta, ki je vezala Trst z Dunajem in ob kateri so ležali in še ležijo znameniti gostinski obrati, bi nam lahko povedala silno zanimive dogodivščine, ki morda žive le še v spominu prebivalstva, niso pa nikjer zapisane, pač pa so v ozki zvezi z razvojem gostinstva in njihovih podjetnikov. Sporočite nam naslove oseb, o katerih veste, da se bavijo z zbiranjem zgodovinskega gradiva, ker smo pripravljeni plačati takim zbiralcem in sodelavcem potrebne honorarje. Sodelujte torej, ker bo vendar zgodovina našega obrta vam v ponos!

Celjska posojilnica d. d. v Celju

JE NAJSTAREJŠI NARODNI DENARNI ZAVOD V CELJU
Vse hranilne vloge,
vlozene pri

CELJSKI POSOJILNICI D. D. V CELJU

so varno naložene, se ugodno obrestujejo in se izplačujejo točno v gotovini
DENAR. NALOŽEN V DOMAČ DENARNI ZAVOD, DONAŠA KORISTI VSEMU NARODNEMU GOSPODARSTVU
NALAGAJTE SVOJE PRIHRANKE V

Celjski posojilnici d. d. v Celju - Narodni dom

Iz organizacij

Poročila občnih zborov priobčujemo po vrstnem redu in po razpoložljivosti prostora.

Združenje Cerknica je imelo dne 5. januarja ob 14. uri v prostorih svoje-ga predsednika g. Janko Mlakarja na Rakeku občni zbor, kateremu sta prisostvovala kot delegat Zbornice TOI g. Skrlj I. iz Logatec in zvezni ravnatelj g. A. Peteln. Udeležba je bila napram prejšnjim letom jako častna. Iz poročila predsedstva posnemamo, da je stanje gostilničarstva še vedno kritično, ker se ga od vseh strani obsipa z raznimi bremenami. Posebno v davčnem vprašanju je g. predsednik kot dolgoletni zastopnik pri davčnem odboru podal nazorno sliko o silni in neednaki obdavčitvi gostilničarstva. Dočim se vse ostale pridobitne kroge ocenjuje procentualno, ocenjujejo davčne uprave pri gostilničarjih čisti donos vedno od litra po gotovem ključu. Uprava je imela tri seje in je število gostinskih podjetij naraslo za 1 krčmo. Obračun za leto 1937. izkazuje 7.184.79 din dohodkov in 6.356.92 din izdatkov. Proračun za

leto 1937. pa se glasi na 7.585 din dohodkov in istotoliko izdatkov. Zbornični svetnik g. Ivan Skrlj je pozdravil navzoče članstvo ter želel mnogo uspeha in složno delovanje. Zvezni ravnatelj pa je poročal o delovanju zveze. Združenje je na tem občnem zboru sklenilo prirediti 6 dnevni servirni tečaj

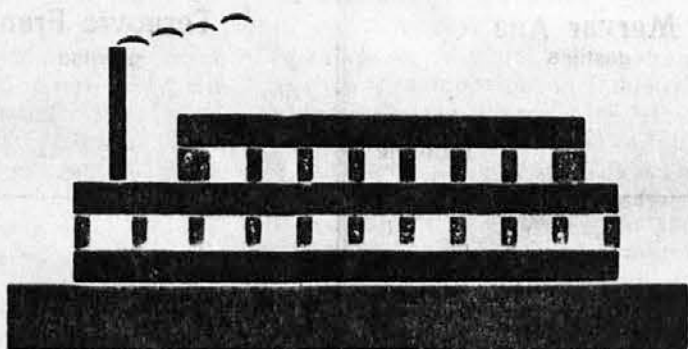
Združenje v Celju je imelo dne 17. januarja 1938 ob 13. uri svoj redni letni občni zbor. Navzočih je bilo od 126 članov 97. Zbornico je zastopal svetnik g. Ignac Lebič, zvezno upravo pa g. ravnatelj Peteln. G. predsednik Franc Petschuch se je takoj uvodoma po pozdravu spomnil umrlih članov in članic in sicer gg. Roze Krajnc na Polulih, Marija Tlaker v Teharjih in Fani Lebič v Celju. Nato je v svojem obširnem poročilu razpravljajal o trošarinskih zadevah, o avtorski tarifi, o poslovanju davčnih odborov, nakar je podal ravnatelj g. Peteln podrobno poročilo o delovanju zvezne organizacije. Temu izvajanju je sledilo tajniško poročilo g. Streinigga. Iz tega poročila posnemamo, da je imelo združenje koncem leta 1937. 126 članov, vajencev pa je bilo koncem leta 21 v evidenci. Natakarijev in natakarije je bilo koncem leta 1937.

prijavljenih 77. Zadržna blagajna je izkazovala v letu 1937. 29.410.96 din dohodkov, izdatkov 20.097 din. Imovina združenja znaša torej 28.524.30 din. Združenje je imelo v preteklem letu občni zbor, 3 seje, 2 sestanka, pri katerih so se reševale važne zadeve. Zadržna pisarna je imela veliko posla s šušmarstvom, ter je ovadila mnogo nezakonitih točilcev in onih oseb, ki se bavijo z izkuhanjem. Proračun za leto 1938. izkazuje 20.000 din pri izdatkih, pri dohodkih pa 9.500 din, ter se bo primanjkljaj pokrili s članarino. Končno so se obravnavale razne lokalne zadeve, nakar je g. predsednik Petschuch zaključil zborovanje.

Poročilo o občnem zboru združenja Logatec, priobčimo prihodnjik.

Prodaj hišo

ob ban. cesti v Brežicah (mesto) z dobrodočo **gostilno** in prostori za **mesarijo**. Poizve se pri Pavli Vidmar, Brežice št. 2.



Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

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

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor