

Gostilničarski vestnik

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

Člani Zveze prejema list brezplačno, za nečlane stane letno din 36.—. Oglasi se računajo v oglasnem delu din 0-75 od mm in stolpa, v tekstnem delu in na zadnji strani pa din 1.— od mm in stolpa.

Telefon 89—14

Izhaja okoli 20. vsakega meseca

Ček. rač. št. 11.430

Leto VII.

Ljubljana, 3. septembra 1938.

Štev. 7.—8.

Boj alkoholu v pravi luči

»Zdravje«, glasilo Higienkega zavoda, razmotriva v svojem članku »Boj proti alkoholizmu in njegovi nasprot-niki« stanje alkoholizma v Sloveniji. Ta članek naj bo odgovor kritikom protialkoholnega tedna pri katerem so sodelovala tudi razna društva, ki imajo po svojih pravilih za cilj pobijanje alkoholizma. V tem članku čitamo sledeče: »Zelo so tudi neomebne in naravnost smešne (da ne rečem hudobne) trditve, da hočejo protialkoholiki uničiti vse vinogradnike in vse gostilničarje. Vinogradniki bi gotovo imeli lepe dobičke, ako bi prodajali več grozdja, gostilničarji ne bodo v škodi, ako se zaprejo beznice in žganjarne.

Pisec tega članka ima prav. Zavedni gostilničar in sploh gostilničarske organizacije ne bodo nikdar zagovarjale pijančevanja, ki je le v škodo obratu in podjetniku. Vsled tega je naravno, da se upirajo stalno naraščajočemu številu novih, predvsem majhnih gostinskih obratov, ki se najlažje pretvorijo v navadne beznice. Če se hoče lastnik vsled že itak prevelikega števila gostiln vzdržati v konkurenčnem boju. Oblastvo se zadnje čase niti malo ne ozira na objektivne od gostilničarskih združenj in občin predložene momente, ki bi v drugih prilikah zadostovali za zavrnitev prošnje za gostilniške koncesije. Pisec tega brezdvomno dobrohotnega članka pozablja, da so politični momenti jačji, kot pa zdravje naroda, ugled prosperitet in pravilen razvoj gostilniškega stanu. Kot prispevek za prihodnji protialkoholni teden naj navedemo, da se je samo zadnje polletje poleg drugih gostilniških obratov nanovo odprlo v dravski banovini nad 50 krčem, katerih delokrog je že po samem obrtnem zakonu posvečen v glavnem prodaji alkoholnih pijač. Na eni strani so pri protialkoholnem tednu sodelovali razni oblastveni referenti, na drugi strani pa se izdajajo številne gostilniške koncesije, iz katerih nastajajo čisto »beznice in žganjarne«, kakor se pisec tega članka sam izraža. Iz tega izhaja, da je od lepih besed pa do dejanj dolga, dolga pot.

Kakor smo gori navedli so pri protialkoholnem gibanju brezdvomno z vso hvalevredno vnemo sodelovala razna med njimi tudi humana društva, torej društva, ki so ustvarjena zgolj iz same »ljubezni do bližnjega«. Ta društva so imela vsaj 1 teden na leto dobro voljo živeti po svojih pravilih v katerih je naznačena tudi borba proti alkoholu. Naša dežela je preprežena s številnimi viteškimi, prosvetnimi, kulturnimi in humanimi društvi. Pred vojno so se društva vzdrževala s prostovoljnimi prispevki članstva, kar je kazalo na idealistično in požrtvovalno usmerjeno članstvo. Danes je idealizem iz teh društev povečini izginil. Članstvo si išče pri društvi materialne koristi, saj vidimo, kako se z društvenimi avtomobili prevaža članstvo iz ene društvene veselice na drugo. Razumljivo je, da morajo ta društva imeti od nekod dohodek, vsled česar prirejajo stalno društvene veselice ali pa odpirajo v društvenih domovih lastne gostilne, ker mislijo, da jih bo le gostilna odnosno brezmejno napajanje ljudstva z alkoholom rešilo propasti.

Clovek se čudi odkod toliko denarja, ki se razsipava kar na debelo na društvenih prireditvah. Na majhnih gasilskih prireditvah se n. pr. potoči v enem popoldnevu preko 10 hl vina ne da bi se ozirali še na potočno žganja, likerja,

kisle vode, soda vode in na prodajo slaščic in drugih jedil. Taka množina pijač in jedil se v marsikateri gostilni v Sloveniji ne konzumira niti vse leto. Isto sliko vidimo tudi na drugih prireditvah. Nihče ne zameri, če plača ljudstvo na eni veselici n. pr. preko 1.000 din samo na vstopnini za plesišče. Nihče ne kontrolira, če gre glas po deželi, da se je na taki veselici zatrošarinilo le 2 hl vina, 10 hl pa je bilo nezatrošarinjenega, ker so znali prireditelji kljub navzočnosti oblastnega organa tako manipulirati, da jih niti čuječe oko oblasti ni odkrilo. Kaka razlika med življenjem na društvenih prireditvah in med obratovanjem v gostilni! Če se narod izživi v svojem temperamentu v Sloveniji na številnih društvenih veselicah, potem je jasno, da so gostilne nepotrebne in da so tudi posebno ob nedeljah, ko bi moralo biti največ prometa, popolnoma prazne. Če v gostilni gost zauka, malo zapoje, ali Bog se usmili gostilničarja — če še zapleše potem je orožništvo takoj na licu mesta, nakar sledi visoka policijska in takсна kazen. Če se izcimi pretep v gostilni in če pače kot žrtev tega pretepa gostilničar, ki hiti razdvajati pretepače, ne misleč na opasnost in na svojo družino, tedaj je kriv gostilničar in se ves gnev zlije na gostilničarski stan, češ gostilne so največja legla pijančevanja. Če pa se na društvenih veselicah pokoljejo in morajo odnesti težko ranjene ali celo mrtvake iz pozorišča ljudskega veselja, tedaj se smatra to le kot narodni običaj in fantovska navada odnosno le izraz vaškega nedolžnega junaštva. Vidimo, da je pri enem in istem dejanju, pri eni in isti sliki dvojno merilo. Gostilničar mora kot davkoplačevalec paziti, da se v gostilni ne pijančuje, da ne da mladoletnikom alkoholnih pijač na razpolago, da zapre o pravem času lokal, da pomeče pod lastno nevarnostjo in škodo goste iz obrata, da plača še predno začne prodajati od vina trošarino, da v določenem roku poravnava davke, da pazi točno na plačilo takse itd. itd. Društvom, ki se bavijo s prodajo predmetov gostilniškega značaja pa se ni treba ozirati na nobene predpise in ne odgovarjajo še za tako težko kaznivo dejanje, ki se je izvršilo pod njihovim varstvom. Taka dejanja, ki bi kvarila gostilničarju in njegovi družini dobro ime, ne škodujejo društveni časti, ponosu in morali.

Če vprašamo prireditelje, zakaj prirejajo številne veselice, ki odvezemajo kruh z davki preobremenjenemu davkoplačevalcu, odgovarjajo po navadi, da je njihov dohodek v glavnem izkupiček na društvenih veselicah. V današnji številki objavljeno pismo predsednika nekega pripravljalnega odbora za postavitev društvenega doma potrjuje te izjave. Iz tega sledi, da društva vobče ne morejo živeti brez alkohola in ne vemo kako bi n. pr. viteška društva skrbela za telesno vzgojo, prosvetna in kulturna društva za prosvitljenost naroda, kako bi si mogla nabaviti gasilna društva plinske maske in brizgalne cevi, kako bi mogla planinska društva postaviti svoje kočice in v koliko bi velesejem izgubil na svoji privlačnosti, če ne bi bilo alkohola na svetu. To so tako zanimiva vprašanja, da tvorijo dovolj veliko gradivo za prihodnji protialkoholni teden, kamor se naj povabi v prvi vrsti nas, ker smo vsled praznih gostiln brezdvomno boljši zaščitniki protialkoholnega gibanja, kakor pa vsa društva z blestečimi naslovi njihove

kulturnosti, prosvitljenosti in humanosti. Prihodnji protialkoholni teden naj v sramoto društvom jasno izpove, da je taka morala, kakor jo imajo danes nekatera društva v škodo narodu, ker ne utrjujejo njegove značajnosti in ga ne vzgajajo k doslednosti. Menda ni bolj nemoralno, če se zahteva od žrtve, da postavlja dom, ki jo bo pozneje ugonobil ali da posoja svoj s težkim trudom nabavljeni inventar. Ta zahteva bi se nazorno predstavila le z onim nesrečnejšem, ki je prisiljen, da si sam izkoplje grob pred svojo usmrtnitvijo.

To je bilo treba povedati z vso brezobzirnostjo, ker je postopanje nekaterih društev napram gostilničarjem naravnost teroristično in tiransko. Tega si ne more pustiti dopasti stan, ki nosi potom svojega dela, svojega zdravja in ki se nahaja vsled nepotrebnih šikan v neprestanem razburjenju, največje doprinose banovinskemu in občinskemu proračunu in še celo vrsto neposrednih in posrednih prispevkov v državno blagajno.

Proti takemu postopanju nekaterih društev v Sloveniji se je izrekla Državna zveza v svojem zadnjem komuniqueju z vso ostroostjo, sedaj pa pričakujemo od oblasti, da obrne malo svoje oči od gostilničarskega stanu in tem ostreje motri gibanje in gospodarjenje raznih društev, katerih članstvo se razveseljuje na stroške našega obstanka.

Sklepi seje Državne zveze v Beogradu

Na seji Državne zveze gostinskih združenj kraljevine Jugoslavije, ki se je vršila 25. in 26. t. m. v Beogradu pod predsedstvom g. Vladana Bogdanovića se je najprvo z zadovoljstvom vzelo na znanje njegovo poročilo o sprejemu pri g. predsedniku vlade.

Pretresena so bila vsa vprašanja, ki so v kakršnikoli zvezi z razvojem gostinskega stanu, nakar je bilo sprejetih cela vrsta zaključkov. Seja je ponovno poudarila zhtevo, da se sprejmejo pripombe Državne zveze, ki jih je dostavila trgovinskemu ministru v pogledu novelacije obrtnega zakona.

Glede pogodbe z UJMO smatra Državna zveza za potrebno, da zaradi revizije višine in načina plačevanja avtorskih honorarjev odpove v določenem roku pogodbo.

Tudi ob tej priliki je bilo ponovno povdarjeno, da je gostilničarstvo proti vsakemu uvažanju kakršnihkoli taks.

Na podlagi številnih pritožb je ugotovljeno, da prvostopne upravne oblasti mnogokrat nepravilno uporabljajo obstoječe zakonite predpise, vsled česar se je sklenilo, da se na to opozore merodajni činitelji in zaprosijo, da se predpisi točno izvršujejo.

Seja protestira vsled izdajanja pretirano velikega števila dovolil za odpiranje novih gostinskih obratov manjšega obsega (buffeti, krčme) iz česar se sklepa, da se krajevna potreba za nove gostinske obrate ne ocenjuje objektivno. Upravni odbor z zadovoljstvom pozdravlja odločbe bana dunavske in savske banovine, s katerimi se je obustavilo nadaljno izdajanje novih gostilniških dovolil.

Ker prihajajo iz vseh krajev državne Državni zvezi poročila, da je predvidena rekordna vinska letina, odnosno da se pojavljajo že znaki znatnega poročanja tihotapstva in nezakonitega točenja vina in žganja, je predsedstvo pooblašeno, da se zaprosi za najhitrejšo intervencijo v pogledu preganjanja nezakonitega točenja vina in žganja. Dr-

žavna zveza je prepričana, da bi se s postopnim znižanjem banovinske in občinske trošarine v znatni meri lahko preprečilo tihotapstvo, kar bi bilo v prilog fiskusu, ker bi se povečala potrošnja vina in žganja v ugostiteljskih obratih.

Predsedstvo Državne zveze je poblašeno, da ponovno pokrene pri finančnem ministru vprašanje pavšalne odmere pridobnine za majhne gostinske obrate.

Na podlagi prejetih poročil je ugotovljeno, da neka prosvetna, viteška in humana društva, čeprav bi morala po pravilih preprečevati alkoholizem, odpirajo lastne društvene gostilne. Z gnusom se ugotavlja, da nekatera ocenjujejo gostilničarje ob priliki njihovih društvenih prireditev s tem, da zahtevajo izročitev čistega dohodka onega dne, katerega se prireditve vrši in to celo pod grožnjo bojkota. Zaključeno je, da se podvzamejo koraki z zahtevo, da se gostilničarji zaščitijo pred takimi metodami in da se proti tem društvom uvede kazensko postopanje.

Končno se je sklenilo, da se vsako leto na kraju sezone skliče konferenca vseh na tujskem prometu zainteresiranih gostinskih podjetnikov in da se na isti razpravljajo vsa aktualna vprašanja.

Prihodnja skupščina in kongres Državne zveze se bo vršil v Nišu.

ALI SME NADZORNO OBLASTVO PREDLOŽENI OBČINSKI PRORAČUN SPREMENTITI?

V nekem konkretnem slučaju je Državni svet na občni seji, katere odločbe so obvezne za vse upravne in upravno-sodne instance, razsodil v pogledu pravice in dolžnosti nadzornih oblastev pri potrjevanju občinskih proračunov:

Proti neki odločbi ministrstva za finance je vložila občina N., katere proračun je banska uprava v nekaterih postavkah sama znižala in odobrila, tožbo na državni svet, ki je z razsodbo občini ugodil in izpodbijano odločbo ministrstva kot nezakonito razveljavil. V razlogih navaja razsodba sledeče:

Predvsem v danem primeru ne gre za predmet, o katerem odloča banska uprava po prosti oceni, temveč gre za izpremembo občinskega proračuna, o katerem banska uprava sploh ne more odločati, a še manj odločati po prosti oceni. O občinskem proračunu odloča občinski odbor, kot organ občinske samouprave, državno oblastvo pa ga odobruje. Iz tega izhaja, da državno oblastvo, ki je za odobritev pristojno, ne more proračun po svojem lastnem prevdanku izpremeniti in ga zatem odobriti. Vsaka izprememba proračuna je isto kakor njegova sestava (donešenje) zaradi česar more izpremembe izvršiti samo tisto oblastvo, ki je pristojno, da ga donese, to je občinski odbor. Ako za odobritev pristojno državno oblastvo proračuna zaradi višine postavk ne more odobriti, priobči to občinskemu odboru v okviru svojih pripomb s pozivom, da občina izvrši potrebne izpremembe. Pooblastilo, da odobruje proračun državno oblastvo, ne vsebuje tudi pooblastila, da izvrši predhodno izpremembe in da tako izpremenjeni proračun odobri. Izprememba, ki jo je izvršilo državno oblastvo samo, predstavlja prekoračenje oblasti in prehod v ono pristojnost, ki je po zakonu dana samoupravi. Akt, napravljen v tem pravcu nasprotuje zakonu in je neveljaven. Tožba občine je bila umestna in se je kot taka morala uvaževati. Ker je v spornem predmetu postopano nasprotno, se je morala izpodbijana odločba kot protizakonita razveljaviti.

Svetovna konjunktura popušča

Zadnje čase objavljene mednarodne statistike kažejo, da je industrijska delavnost na svetu zelo padla. Svetovna produkcija nazaduje in tudi cene na svetovnih trgih nazadujejo. Zlasti velja to za surovine, ki se trenutno sicer drže dobro, vendar je ta stalnost na kaj šibkih nogah. Nizke cene surovin imajo zopet za posledico, da države, ki proizvajajo surovine, manj izvažajo in da se morajo tudi pri svojem uvozu ozirati na to, da ga prilagode zmanjšani svoji kupni moči. Nazadovanje uvoza v te države pa zopet vpliva na industrijske države, ki manj izvažajo in tako vidimo mednarodno ozko povezanost gospodarstva.

K vsemu temu je treba prišteti še razne neugodne znake, ki se kažejo zlasti na političnem polju in povzročajo v podjetniških krogih negotovost, ta se pa zopet pozna v tem, da podjetniki ne investirajo več toliko v svoja podjetja. Ko je meseca julija zasedal finančni odbor Zveze narodov v Ženevi, je vse to ugotovil v svojem poročilu. Obenem pa je izrazil mnenje, da kriza, ki se nam obeta, ne bo tako huda kot je bila sedanja. Kajti danes so razmere čisto drugačne sot so bile pred leti, ker je odstranjenih mnogo vzrokov, ki so ostrili prejšnjo krizo. Zlasti omenja poročilo dejstvo, da kmetijska kriza ni več tako huda kot je bila pred leti in da so valute prilike bolj urejene, odn. da so valute najvažnejših držav sedaj na mnogo trdnjših temeljih kot so bile pred leti. Tudi v bančnih sistemih je nastopila rekonstrukcija, ki je napravila bančne sisteme v celi vrsti držav za bolj odporne proti krizi kot so bili v prejšnjih letih.

V našem gospodarstvu se tudi že

pojaviijo znaki popuščanja gospodarske delavnosti. To se vidi zlasti iz tega, da je naša zunanja trgovina letos manjša kot je bila lani. To velja predvsem za izvozno trgovino, ki izkazuje znatno manjši izvoz kot lani. To zmanjšanje izvoza je pripisovati predvsem nižjim cenam važnih surovin, ki jih izvažamo na svetovne trge. Na drugi strani pa je naš uvoz še vedno znaten in tako je opaziti, da je naša zunanja trgovina postala pasivna, ker je izvoz padel, uvoz pa se je vzdržal na znatni višini.

Drugo neugodno znamenje pa kaže gibanje državnih dohodkov. Naslednja tabela nam kaže gibanje državnih dohodkov v prvi polovici letošnjega leta v primeri z lanskim letom; vse postavke so v milijon. din:

	1937	1938
Januar	750	890
Februar	829	881
Marec	943	1.149
April	794	875
Maj	909	1.003
Junij	905	898

Ta tabela nam kaže, da so bili državni dohodki v vseh prvih 5 mesecih letošnjega leta znatno nad višino l. 1937. V juniju pa je nastopil preokret in so prvokrat po daljši dobi bili državni dohodki v tem mesecu nižji kot v istem mesecu prejšnjega leta. To kaže, da se opaža gotovo popuščanje naše gospodarske zaposlenosti.

Zaposlenost našega delavstva pa je še vedno znatna. To velja i za Slovenijo i za vso državo. Opaža pa se tudi tukaj, da je prirastek od lanskega na letošnje leto nekoliko manjši kot je bil od 1936 na 1937. V naslednjem smo zbrali podatke o številu zaposlenega delavstva pri ljubljanskem Okrožnem uradu, torej v glavnem za Slovenijo in za vso državo (po Osrednjem uradu za zavarovanje delavcev v Zagrebu):

Vsa država OUZD (Slov.)

	1937	1938	1937	1938
Januar	596.695	621.774	81.943	88.242
Februar	606.786	652.444	82.061	90.092
Marec	641.131	683.809	86.686	92.317
April	661.562	705.375	89.625	96.147
Maj	692.973	742.144	95.508	100.416
Junij	713.835		99.603	103.586
Julij	707.429		100.862	103.904

Tudi indeks cen, ki je do maja stalno naraščal, kaže junija, še bolj pa ju-

lija zmanjšanje. Je pa še vedno znatno višji kot je bil leta 1937.

Zanimajte se za parmesečne hotelske tečaje v Aix-les-Bainsu, ki omogočajo obenem parmesečno stažo v velikih francoskih obratih.

Vse pojasnila daje zvezna pisarna. — Naslednji tečaj se prične 3. okt

Zanimanje za izpopolnitev strokovne izobrazbe

Trud zvezne uprave, da dvigne zanimanje za strokovno izobrazbo ni ostal zaman. Naši gostilničarji prihajajo vendarle polagoma do spoznanja, da doniša tujski promet lahko prav lepe dohodke, kdor se zanj zanima. V dobi gospodarske krize je mnogo gostilničarjev posvetilo vse svoje moči tujskemu prometu, ki se je iz malih in skromnih početkov razvil v veliki meri v korist vsega kraja. Tako imamo v gorski vasi navadnega gostilničarja, ki je imel v početku le po 2 družini na letovišču, danes pa si je že z dozidavo priskrbel toliko prostora, da ima v poletni sezoni stalno 80 gostov v oskrbi. Taki vzgledi seveda vlečejo in vzbujajo zanimanje tudi pri ostalih. Zvezna pisarna dobiva zaradi tega stalno vprašanja, kako naj se usmeri nadaljnja vzgoja sina ali hčerke, ki bo doma prevzela gostinski obrat. V današnjem času je izpopolnitev strokovne izobrazbe n. pr. v inozemstvu jako otežkočena, zato je bilo nujno potrebno ustanoviti za strokovno vzgojo ženskega gostinskega naraščaja strokovno gostilničarsko gospodinjstvo šolo, ki stopa že v 4. šolsko leto svojega plodonosnega poslovanja. Za ženski naraščaj je tedaj v pogledu strokovne izobrazbe dovolj preskrbljeno, posebno še vsled tega, ker so stroški v tem izrazito gostilničarsko-stanovskem dekliskem zavodu neprimerno manjši,

kakor pa v sličnih zavodih, ki so ustvarjeni za tuje prilike in razmere v inozemstvu. Drugo vprašanje nastane glede jezikovne izobrazbe take mladenke, ki je končala gostilničarsko gospodinjstvo šolo. Priučitev tujega jezika je možna le v krajih, kjer prebivalstvo občuje v tem jeziku. Zato poskuša zvezna uprava najti možnost prakticiranja naših absolventk v inozemstvu.

Manj pa je razvito strokovno šolstvo za gostilničarske sinove. Razen par obrtno-nadaljevalnih šol nimamo izrazitih višjih gostilničarskih učnih zavodov, vsled česar poskuša zvezna uprava spraviti mladeniče v inozemske zavode, predvsem v Francijo, kjer je učenje v hotelir. šolah razmeroma zelo poceni. One mladeniče pa, ki imajo že praktično strokovno izobrazbo pa usmerja v razne parmesečne hotelske tečaje v Franciji, ki omogočajo kasneje tudi začasno nastanitev v francoskih hotelskih obratih. Trenutno se nahaja pet naših mladeničev v hotelski praksi v Franciji; od teh prakticira eden kot kuharski pomočnik v največji restavraciji velikega francoskega zdravilišča. S tem, da se napoti gostilniškega sina v svet, se mu nudi prilika, da pride v bistvo velikega gostinskega obrata in da se navzame veselja in stanovskega duha do svojega poklica.

Zelimo, da bi ti vzgledi še nadalje dovajali naše člane in članice do nujnega prepričanja, da ne sme naša gostilničarska mladina v stroki zaostati, če želijo starši napraviti iz gostinskih

V S A K

nima toliko denarja, da more potovati v kopališče

TODA VSAKDO

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

RADENSKI ZDRAVILNI VRELEC

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

Gostinski obrati v drugem četrtletju 1938

Zbornica za trgovino, obrt in industrijo v Ljubljani je te dni izdelala statistiko gibanja trgovinskih, obrtnih, industrijskih in gostinskih obratov v 2. četrtletju 1938. Iz te statistike posnemamo podatke o številu prijav in odjav gostinskih podjetij na območju Zbornice za trgovino, obrt in industrijo v Ljubljani, ki obsega vso našo banovino.

Število prijav je znatno naraslo v primeri s 1. četrtletjem: od 63 na 104, istočasno pa se je tudi zmanjšalo število odjav od 71 na 54. Tako nam nudi gibanje števila gostinskih obratov ugodnejšo sliko kot v prejšnjem četrtletju. V prejšnjem četrtletju se je število gostinskih obratov zmanjšalo za 8, v drugem četrtletju pa je število obra-

tov naraslo za 50, tako da znaša v prvi polovici leta skupni prirastek 42 obratov. Število gostilen je naraslo za 15 obratov, število krčem pa za 28 obratov. Po posameznih skupinah je slika naslednja (v oklepajih podatki za prvo četrtletje 1938):

	Prijave	Odjave
Hoteli	3 (—)	1 (—)
Restavracije	4 (2)	2 (3)
Gostilne	57 (38)	42 (55)
Brezalk. gost.	1 (—)	— (—)
Kavarne	1 (2)	— (1)
Penzioni	2 (1)	— (2)
Bifeji	2 (1)	1 (2)
Ljud. kuhinje	— (2)	1 (—)
Krčme	34 (17)	6 (7)

Točilnice brezalkohol. pijač — (—) 1 (—)

Zelo zanimiva je tudi naslednja razdelitev prijav in odjav po političnih oblastvih (podatki v oklepajih se nanašajo na prvo četrtletje 1938):

	Prijave	Odjave	Saldo plus ali minus
Ljubljana - mesto	6 (10)	8 (6)	—2 (4)
Ljubljana - okraj	3 (3)	2 (6)	+1 (—3)
Brežice	1 (—)	2 (1)	—1 (—1)
Celje - mesto	1 (2)	1 (1)	— (—1)
Celje - okolica	3 (3)	4 (5)	—1 (—2)
Črnomelj	— (5)	1 (1)	—1 (—4)
Dravograd	1 (—)	— (—)	1 (—)
Gornji grad	5 (1)	1 (1)	4 (—)
Kamnik	4 (3)	— (2)	4 (1)
Kočevje	5 (3)	— (—)	5 (3)
Slov. Konjice	— (1)	1 (1)	—1 (—)
Kranj	4 (1)	1 (2)	3 (—1)
Krško	5 (2)	2 (2)	3 (—)
Laško	5 (3)	3 (3)	2 (—)
Lendava	3 (1)	— (4)	3 (—3)
Litija	3 (3)	1 (1)	2 (2)
Ljutomer	— (1)	— (1)	— (—1)
Logatec	2 (4)	2 (2)	— (2)
Maribor - mesto	8 (1)	5 (8)	3 (—7)
Maribor - desni breg	5 (8)	3 (5)	2 (3)
Maribor - levi breg	11 (2)	2 (8)	9 (—6)
Murska Sobota	— (—)	— (1)	— (—1)
Novo mesto	3 (1)	3 (1)	— (—)
Ptuj - mesto	— (—)	1 (—)	—1 (—)
Ptuj - okolica	5 (2)	3 (2)	2 (—)
Radovljica	10 (1)	5 (3)	5 (—2)
Slovenjgradec	3 (1)	1 (3)	2 (—2)
Škofja Loka	2 (2)	1 (1)	1 (1)
Šmarje pri Jelšah	6 (—)	1 (—)	5 (—)
Skupno	104 (63)	54 (71)	50 (—8)

obratov — obrate, ki so primerni za vsakega še tako razvjenega gosta. Podaželsko gostilničarstvo je n. pr. v bivši Avstriji na neprimerno višji razvojni stopnji, kakor pa pri nas. Tako srečamo v vaseh na Tirolskem na zunaj neokrnjeno kmečko vasio, ki blagodejno vpliva na meščana. Gostinski obrati so pridržali fasado navadne kmečke tirolske hiše, notranjost pa se je prilagodila komfortu najbolj modernega hotela. Tak obrat ima na deželi veliko večjo privlačno silo, kakor pa mogočne in v moderni arhitekturi zgrajene hotelske stavbe, ki utrujajo meščana in ki ne nudijo njegovim očem nikake bistvene spremembe napram velikomestnemu obilježju.

Naše podaželsko gostilničarstvo mora tedaj in sicer jako hitro preorientirati svoje poglede na pomembnost podaželske gostilne za turizem. Odgovor, da ni treba v ta ali oni kraj tujcev kaže na nesposobnost takega gostinskega podjetnika, kateremu preti opasnost, da ga bo prehitel v razvoju pametnejši in bolj izobražen stanovski tovariš.

Ce dobimo dobro stanovsko naobražen gostilniški naraščaj, potem smo

prepričani, da bo razvoj naše podaželske gostilne drugačen kakor pa dose-daj in da bodo podaželske gostilne dosegle svoj namen za katerega bi pravzaprav morale obstojati. Prodaja parhl vina na leto ni bistvo gostilne in je tak obrat za narodno gospodarstvo brezpomemben, zato se ne smemo čuditi, da se oblastvo pri podeljevanju novih gostilniških koncesij prav malo ozira na prigovor gostilniških zadrug, da se v prizadetem kraju nahaja že itak par jako starih gostilniških obratov. Starost obrata sama na sebi ni noben dober znak gostilne, kajti tak obrat je kljub svoji starosti in tradiciji uničen od novega moderno urejenega obrata, ker gre raje vsak v velike zračne in svetle lokale z dobro postrežbo, kakor pa v mračne, zaduhle in vlažne prostore kmečkih gostiln, ki jih še mnogokrat srečamo na deželi in ki že na zunaj kažejo njihov razpad.

Zato polagajmo vso važnost na vzgojo gostilniške mladine, ker le ta bo sposobna, da dvigne našo gostilno do onega razvoja, katerega si želi vsak prijatelj našega gostinstva.

Nerazkrajajte organizacij!

Predlog trgovskega ministrstva glede novelacije obrtnega zakona predvideva tudi spremembo v ustroju strokovnih organizacij. Po tem predlogu se dopušta le one strokovne organizacije, ki so združene, ki štejejo najmanj 200 članov. Če v svojih priporočilih, ki smo jih naslovili na bansko upravo, na Zbornico TOI in potom Državne zveze na trgovsko ministrstvo, smo odločno vstali proti razkrajanju naših že preko 60 let starih gostilniških združenj. Na žalost se zbornice na svoji konferenci v maju v Beogradu niso ozirale na naše pripombe ter predlagale trgovskemu ministru, da se naj omogoči ustanavljanje strokovnih združenj le v onih slučajih, če je na enem ali več področjih vsaj 100 pripadnikov te stroke.

Iz vsega navedenega izhaja, da niti trgovsko ministrstvo, niti zbornice ne vedo ceniti prednost majhnih strokovnih organizacij, katerih korist je mnogo večja za poedinca, kakor pa pri velikih združenjih z obširnimi področjem, ki so za poedinca nedosegljiva. Da je naše stališče pravilno, dokazujejo najbolj združenja, ki obsegajo po nekaterih banovinah eno zbornično področje. Če pogledamo pri teh združenjih v koliko se članstvo zanima za združeno delo, vidimo, da se vse delo vrši le s sodelovanjem, ki malo številnega članstva, ki ne predstavlja niti par odstotkov v združenju večanjenega članstva. Najboljšo sliko in svojo vrednost pokaže tako veliko združenje ob priliki občnih zborov. Ta slika je za prijatelje velikih stanovskih organizacij naravnost porazna. Na občni zbor pridejo le nekateri člani iz kraja, kjer je sedež združenja, iz drugih krajev pa samo odposlanci, tako da je stik poedinca z združeno upravo predvsem s predsedstvom, ki mora biti duša in vodja vsega gibanja in stanovske zaštite, le posreden in brezpomemben. Drugačno sliko kažejo naša združenja, ki izbere na občnih zbore v največ slučajih dve tretjinski ali pa celo 100%no udeležbo. Stik med članstvom in združeno upravo je nepretrgan in ima tedaj član majhnih združenj večjo možnost črpati koristi stanovske organizacije, kakor pa član, ki je morda 50 km od sedeža združenja oddaljen in ki ne pozna niti predsednika, niti drugih članov uprave. Vrednost velikega združenja menda ne tiči v tem, da plačuje članstvo od manjšine predpisano običajno zelo visoko članarino, pač pa leži bistvo stanovskega združenja v tem, da nudi vsakemu poedincu potrebno podporo in da vsakega posameznika naveda k stanovskemu in strokovnemu delu ter izobrazbi.

Gostilničarji dravske banovine nimajo ničesar proti temu, če se obširna združenja ustanavljajo v drugih banovinah. Vsak po svojem okusu. Za naše gostilničarje v Sloveniji pa bi bil razpust naših dosedaj obstoječih gostilniških združenj degradacija in žalitev ter omalovaževanje za ono stanovsko delo, ki so ga združenja z vso vnemo, ljubeznijo in nesebično vršila nad 60 let in pomagala, da se je gostilničarstvo v Sloveniji dvignilo na višjo razvojno stopnjo, kakor pa je v drugih banovinah.

Razprava o novelaciji obrtnega zakona se bo po sezonski dobi, ko so mirovali uradi v Beogradu začela z vso živahnostjo, zato morajo biti naša združenja čujča, da z vsemi razpoložljivimi sredstvi obvarujejo obstoj dosedanjih in za naše gostilničarstvo zaslužnih združenj. Ta poziv smo bili prisiljeni objaviti na podlagi dopisov, ki smo jih prejeli od naših združenj in ki so polni skrbi za svoja združenja. Hočemo, da gostilniška združenja ostanejo stanovske družine v tem obsegu, kakor dosedaj in da jih nihče ne preosnavlja in z njimi eksperimentira.

POSREBRENJE POPRAVILA

jedilnega pribora in posode restavracijskih podjetij izvršuje v moderno opremljeni galvanizaciji domača tvrdka **ANTON LEČNIK, Celje** Za novi pribor in posodo zahtevajte prospekt!

I. septembra se je pričelo IV. šolsko leto Gospodinjske šole za gostilničarske gospodinje v Ljubljani, Privoz II

Šolsko leto traja do 28. junija prihodnjega leta. Vpisovanje se vrši v pisarni Gospodinjske šole v Ljubljani, Privoz II. Telefon 42-86. Prospekti in podrobnejša pojasnila se dobe v pisarni Združenja gostiln. podjetij v Ljubljani.

Nabavite si takoj priročnik »Vinske bolezni in napake«, ki ga je spisal kletarski nadzornik g. inž. Ivo Zupanič in ki je izšel v naši založbi. Brošura ima 32 strani ter stane 6 din. Priročnik ima namen, da pomaga članstvu pri boleznih in napakah vina in ga obvaruje velike škode. — V pripravi je: »Gostilničarsko kletarstvo«.

Poučni izlet po Italiji, Švici in Nemčiji

Državna zveza gostinskih združenj kraljevine Jugoslavije v Beogradu priredi za gostilničarstvo 12 dnevni poučni izlet po Italiji, Švici in Nemčiji. Izlet je v prvi vrsti namenjen Švici in pa Tirolski, kjer je gostinstvo visoko razvito in kjer prihaja posebno podeželsko gostilničarstvo s svojimi lepimi, okusnimi in moderno urejenimi gostinskimi obrati v poštev.

Potuje se z modernim avtobusom. Odhod iz Ljubljane dne 17. septembra ob 5. uri zjutraj izpred kavarne »Evrope«. Glasom potnega načrta potujejo udeleženci preko Kranjske gore, Trbiža, Tolmezo, Cortino d'Ampezo (Dolomiti), Bolzano, Merano, ter preidejo na prelazu St. Maria v Švico. Nato nadaljujejo preko Offnerpasa (prelaza 2155 m) s krasnim pogledom na Ortler (3902 m) in druge snežnike skozi švicarski nacionalni park v Zernezu (1474 m) v Davos (1560 do 1860 m, svetovno znano gorsko zdravilišče, zimski sport, veliki sanatorij) v Thusis, ki leži v dolini reke Rene. Nato sledi Illanz (707 m, idilično staro švicarsko mesto z velikimi hoteli in s prekrasnim razgledom po dolinah Rene in Lugne), Andermatt (1444 m) poznano višinsko zdravilišče, smučarski tereni ter izhodišče na Gotthardski prelaz in Furka prelaz. Izletniki potujejo preko Furka prelaza (2436 m) ob ledeniku, kjer je tudi izvir reke Rhone v dolino te reke in kjer so krasni razgledi po Bernskih Alpah. Nato dosežejo izletniki mestece Brig s francoskim prebivalstvom ob podnožju Simplonskega predora. Nato sledi mestece Lion, ki leži v široki in najtoplejši dolini srednje Rhone z izdatnim izvozom vina in sadja. Nato dosežejo Zenevo s 140.000 prebivalci, kjer je sedež Društva narodov z lepimi parki ter muzeji in z jako turistično razvito okolico z velikimi in razkošno opremljenimi hoteli. Izletniška skupina vidi vse kraje ob Zenevskem jezeru in ki so vsak za sebe silno interesantni v turističnem pogledu. Iz Zeneve se vračajo udeleženci preko Lausanne (80.000 prebival.) v Bulle (774 m v dolino reke Gruyere, kjer se prideluje sir z istim imenom). Preko prelaza Jaun (1511 m) dosežejo v Simentalsko dolino (razvita živinoreja) k Thuner jezeru in v Interlaken, ki leži med naznačenim jezerom in Brienzen jezerom v rodovitni in romantični dolini. Tu je najlepši pogled in obenem tudi izhodišče na Jungfrau (3475 m). Udeleženci imajo priliko, da se za 40 fr. vzpenjo z električno železnico na Jungfraujoch. Nato pelje pot mimo Sarner jezera na Vierwaldstättten jezero (kjer so se odigrali znameniti osvobodilni boji in drugi dogodki iz švicarske zgodovine) v Luzern (50.000 prebivalcev, središče švicarskega turizma) ob Zuger in Zürich jezeru v Zürich (230.000 prebivalcev, ki je obenem tudi največje švicarsko mesto in središče švicarskega nemškega življa.) Udeleženci si ogledajo znamenite in sploh največje slapove v Evropi, ki jih dela reka Ren v Schaffhausnu. Istotako dosežejo zgodovinsko mesto Konstanz ob Bodenskem jezeru, kjer je bil češki ver-

ski reformator Hus sežgan na grmadi. Od tu se peljejo ob Bodenskem jezeru ter preidejo v Nemčijo, Tirolsko v Feldkirch in St. Anton a Arlberg (znamenita smučarska šola, velika smučišča, gorsko zdravilišče- vzorno urejene podeželske gostilne), Innsbruck, glavno mesto Tirolske s spomeniki osvobodilnih bojev Andreja Hoferja. Jenbach ob vnožju Achenskega jezera tvori vhod v znamenito dolino Zillertal, kjer si v Mayerhofnu ogledajo vzorno urejena podeželska gostišča. Nato jih pelje pot ob Inni skozi St. Johann v Kitzbühl (ob vnožju gorskega masiva Grossglockner, smučarska šola, lepi hoteli in vzorne podeželske gostilne) v Zell am See ter preko Grossglocknerja v Beljak in odtod čez Podkorensko sedlo v Ljubljano. Udeleženci dospejo 30. septembra ob ca. 23. uri zvečer v Ljubljano. Stroški za vožnjo, prehrano in prenočišča, napitnina in takse znašajo za osebo 3.150 din. Prijave sprejema zvezna pisarna najkasneje do 10. septembra

Dopis iz Francije

Slovensko hotelirstvo se je po osvojenju tako močno razvilo, da zahteva vedno večjega strokovnega, posebno pa jezikovnega znanja. Tujski promet je postal važen faktor v našem gospodarstvu. V začetku so nas obiskovali naši sosede, posebno pa Avstrijci ter naši bratje Čehoslovaki. V zadnjih letih se pa opaža močan dotok tudi drugih narodov, ki ne morejo prehvaliti prirodnih lepot naše dežele. Škoda je le ta, da ne moremo nuditi tujcem to, kar more Švica, Francija, Anglija ter druge države. Čuti se ne samo kriza našega hotelirstva temveč tudi močno pomanjkanje strokovnega ter jezikovnega znanja hotelskega osebja.

Sinovi slovenskih hotelirjev so že od nekdaj obiskovali ter iskali strokovnega ter jezikovnega znanja v znanih dunajskih šolah. V zadnjih letih se je pa pokazala potreba obiskovati poleg prvostvornih dunajskih šol, tudi francoske hotelske šole, ki se precej razlikujejo od dunajskih, in ki so, kar se tiče hotelirstva, sploh pa servisa, na prvem mestu. Saj celo prvovrsten dunajski servis ne more obstojati brez francoskega.

Francija polaga na strokovno izobrazbo hotelskega osebja zelo veliko važnost. Skoro v vsakem večjem mestu sploh pa v letovišcarskih krajih so hotelske šole. Če pa že teh ni so pa vsaj odlične strokovne šole v obliki penzionatov. V Aix-les-Bainsu, kjer se nahajamo tudi mi in ki šteje samo 14.000 prebivalcev, so kar dve hotelski šoli. Prva šola v obliki penzionata je izključno namenjena Francozom. Druga šola v kateri se nahajamo tudi mi, je znana internacionalna šola gospoda direktorja Neubertha. Sam g. Neuberth, ki je veliko let sodeloval v znanih hotelskih podjetjih Francije, Avstrije, Švice ter Anglije nam daje vsakodneven pouk v sestavljanju menujev, korespondenci ter o hotelski organizaciji sploh. Gospod direktor Neuberth nam je dal tudi priliko obiskati ter si ogledati znane tovarne Vermoutha Richard v Chambéry ter Martino Rossi v Culozu. Po končani šoli, nam da g. Neuberth priliko prakticiranja v večjih hotelskih podjetjih Francije. — Vsakodnevno jezikovno izobrazbo nam daje g. profesor Colomb, bivši član grenobelske univerze. Metoda ter ljubezen s katero nam hoče dati g. profesor čim večje strokovno znanje sta neprecenljivi. Gospod profesor je pripravil nebroj inozemcev naših kolegov, ki po prej niso imeli pojma o jeziku, do tega, da so že po 2 mesecih marljivega učenja že precej dobro obvladali francoski jezik.

Rad bi omenil še nekoliko prvih vtisov, ki sem jih dobil na prvi dvomesečni praksi v Franciji. Opazil sem, da je hotelirstvo v Franciji na zelo visoki stopnji ter da se gosta neguje z največjo skrbjo. Hoteli se izključno služijo menujev, ki so zelo bogati ter obsegajo običajno 5—7 različnih jedi. Omenil bi še rad funkcije Maître d'hôtel, ki je šef restavracije, ki ne pozna samo odlične restavracije temveč tudi kuhinjo. Lastnik hotela vodi skoro izključno administrativne posle v kuhinji ter nima z



Višek užitka pri kosilu

ni znabiti kaka posebno rafinirano pripravljena jed, ampak občutek, kadar vstanete od mize. Zgodi se, da od z vsemi mogočimi slasticami obložene mize vstanete vendar nezadovoljni. Želodec Vam stavlja, in prebavni aparat Vam narekuje, da nekaj ni v redu. — Tu morate napraviti zopet red! Dobro sredstvo za doseg je naravna Rogaška slatina. — Pijte pred in po kosilu po en kozarec in po možnosti tudi zjutraj na tešče, pa bo Vaša prebava kmalu zopet v redu. Lahko bodele zopet brez skrbi jedli kar Vam tekne.

Pri mizi naj torej nikdar ne manjka Rogaška slatina!

Rogaška Slatina

gosti skoro nobenega posla. Vse to vrši Maître d'hotel na svojo odgovornost.

Kar pa tujcu posebno pade v oči, to je močno razviti tujski promet. Temu pomagajo v največji meri dobre asfaltirane ceste; saj je v Franciji skoro vsaka poljska steza asfaltirana. Poleg tega so važni kraji prepreženi z avtobusnimi progami. Ni se torej čuditi, da Francijo obiskujejo v veliki večini Angleži, ki skoro izključno potujejo z avtomobili.

Ob zaključku pisma bi rad še omenil par besedi o Francozih, ki so nam Jugoslovenom v vsakem oziru zelo naklonjeni. S prirojeno demokratično ter s francosko prostodušnostjo so osvojili naše simpatije. Odnosaji osebja z gospodarjem se zelo razlikujejo od naših. Natakarski odnosno hotelski stan je ravno tako spoštovan kot so drugi stanovni. Imel sem priliko videti natakarje v najboljših družbah, kar se pri nas vidi zelo redko.

Z željo čim večje strokovne izobrazbe smo se tudi mi podali v tujino z upanjem, da homo doprinesli čim več za dobro našega hotelirstva.

Tone Majer, Boris Cunder

V Aix-les-Bainsu, 25. junija 1938.

VLAGAJTE PRITOŽBE NA REKLAMACIJSKE ODBORE!

Iz dospelih poročil naših združenj ugotavljamo, da je obdavčitev gostilničarstva po nekaterih davčnih uradah napram drugim gospodarskim slojem neprimerno večja, zato se naj naši člani poslužijo zakonite obrambe proti nerazumevanju nekaterih davčnih uprav in proti pretirani obdavčitvi.

Pritožbe na reklamacijski odbor se vlagajo v 30 dneh, ki se začnejo šteti po dnevu vročitve davčnega predpisa. Pritožbe je nasloviti tako-le:

REKLAMACIJSKI ODBOR
(potom davčne uprave v...)

v Ljubljani

ali v Mariboru

ali v Celju

ali v Novem mestu

Pritožbe je kolekovati s 30 din državnega kolka, priloge pa s 4 din državnega kolka.

Ker je možnost pritožbe tudi od strani drž. zastopnika, mora davčni zavezanec na tako pritožbo, ki jo dobi od strani davčne uprave v izjavo, podati v 14 dneh pismeno svoje protipredloge. Če reklamacijski odbor odbije pritožbo

drž. zastopnika, tedaj ostane po davčnem odboru določena odmera. Če pa je reklamacijski odbor ne odbije, se povisa davčnemu zavezancu davčna osnova povečini v oni višini, ki jo predlaga drž. zastopnik.

Iz tega sledi, da mora davčni zavezanec, ki hoče, da se mu davčna odmera zniža, še posebej vložiti **lastno pritožbo**, kajti s samim odgovorom na pritožbo drž. zastopnika se mu davčna odmera v nobenem slučaju ne zniža.

Pri sestavi pritožbe se mora predhodno ugotoviti vzroke zaradi katerih je davčni odbor predpisal višjo pridobitno, kakor pa bi morala biti odmerjena po vloženi davčni prijavi. Zato je brezpogojno potrebno iti na davčno upravo in zahtevati vpogled v spise. Davčna uprava mora dovoliti vpogled, če ne gre za spise, v katere se vpogled iz javnih razlogov ali radi čuvanja tajnosti ne more dovoliti. Tudi strokovna mnenja, izjave prič in obvestila zaupnikov, v kolikor niso podpisana niso izključena od vpogleda. Ta pravica omogoča tedaj davčnemu zavezancu, da utemelji pritožbo s konkretnimi dokazi.

Gostilničarji in gostilničarke ne pozabite na pritožbe na reklamacijske odbore ter se v vseh slučajih z zaupanjem obračajte na združne pisarne, ki imajo od strani zvezne pisarne vsa podrobna pojasnila.

NOV RAZPIS ZA POBIRANJE OBČINSKE TROŠARINE

Kr. banska uprava je pod štev. II. 5441-2 z dne 8. julija 1938 razposlala na vse občine dravske banovine razpis sledeče vsebine:

»Večkrat se primeri, da bi si gostilničar rad nakupil večje količine vina neposredno od vinogradnika, a nima sredstev, da bi takoj plačal občinsko trošarino, pečatenja sodov, pa se boji, ker vina ne more prosto pregledovati, da bi se mu vsled tega utegnulo pokvariti, kar bi bilo seveda združeno z veliko škodo.

Ker pa je po pravilniku o višini, načinu izterjevanja in kontroli pri pobiranju banovinske trošarine na vino in žganje odpravljeno pečatenje sodov in ker banska uprava dovoljuje na izrecno prošnjo tudi obročno plačevanje banovinske trošarine, naročam občinam, naj se analogno postopa tudi pri pobiranju občinske trošarine s tem, da se sodi ne pečatijo in da občine na utemeljeno prošnjo gostilničarjev dovoljujejo plačilne olajšave, ako je po imovinskih in pridobitnih razmerah prosilca ter po njegovem dosedanjem zadržanju v izvrševanju trošarinskih predmetov podano zadostno jamstvo, da bo trošarina zanesljivo plačana. V dvomljivih primerih pa naj se plačilni obroki dovoljujejo le proti primerni garanciji. Seveda je pa o vseh takih plačilnih olajšavah takoj obveščati pristojni oddelek finančne kontrole, ki pobira občinsko trošarino.

Obenem se obvešča občine, da se petijot, ki se po večini uporablja na Dolenjskem in ki se pridela na ta način, da se zlije voda na drože, k čemer se doda še sadjevec ali pa še nekaj sladkorja, ne smatra za vino in se zato od njega ne pobira občinska trošarina, ker se ta pijača daje le poljskim in vinogradniškim delavcem za okrepitev na razpolago.

Istočasno se naroča občinam, naj podvzamejo najstrožje korake proti tihotapstvu z alkoholnimi pijačami, ker s tem koristijo le občini in njenemu finančnemu napredku.

DRŽITE SE TROŠARINSKIH PREDPISOV

Ponovno svarimo vse člane pred omalovaževanjem obstoječih trošarinskih predpisov. Zvezna uprava je v varstvo članstva svoječasno priložila Gostilničarskemu vestniku novi trošarinski pravilnik v obliki brošure z namenom, da ga ima članstvo stalno pri roki. Zal opazamo, da so nekateri gostilničarji silno lahkomišljeni, vsled česar morajo plačati visoke denarne kazni.

V lastništvu točilca ne sme biti niti najmanjša količina vina ali žganja, ki ne bi bila prijavljena pri pristojni finančni kontroli odnosno za katero ne bi bila plačana trošarina. Če trošarina ni plačana, potem se mora točilec vsak

čas izkazati z odlokom banske uprave, da mu je dovoljeno obročno plačevanje.

Iz pritožb, ki jih člani naslavlajo na bansko upravo razvidimo, da se izgovarjajo tudi na toleranco finanč. organov, naši organi niso zahtevali tega ali onega postopka. Tak izgovor je pone srečen in ne oprošča točilca krivde. Finančni organi se morajo namreč ravno tako strogo držati trošarinskega pravilnika, kakor točilci sami. Istotako je slab izgovor, če trdi gostilničar, da je n. pr. slatinska steklenica žganja, ki se je našla v njegovi posesti, namenjena za njegovo porabo in da zaradi tega žganja ni prijavil.

Zato pazite na obstoječe trošarinske predpise, da ne pridete po nepotrebnem v spore z oblastjo!

Uredba o upravnih taksah za policijsko nadzorno službo pri javnih prireditvah

Vprašanje takozvane policijske nadzorne takse pri koncertih in ostalih prireditvah v gostinskih obratih se je tikalo 10 podjetij v dravski banovini, do čim so bili v primorski, savski, dunavski in zetski banovini prizadeti številni obrati. Policijska nadzorna taksa je bila posebno visoka v Zagrebu ter v ostalih večjih mestih drugih banovin, katero so prejeli predvsem upravni policije. Razumljivo je, da se je morala Državna zveza na pritisk gostinskih organizacij resno baviti s tem vprašanjem ter iskati rešitev, ki bi bila zadovoljiva za obe strani. Predlog, katerega je g. notranji minister osvojil v svoji uredbi je bil iznešen osebno g. ministru junija meseca od strani predsednika Državne zveze g. Vladana Bogdanovića.

Glasom te uredbe bodo upravne pristojbine plačevali:

1. Prireditelji javnih prireditev, za katere se plača vstopnina (n. pr. gledališča, kinematografi, varieteti, cirkusi, razstave, veleselji, koncerti, sportna tekmovanja itd.).
2. Prireditelji javnih prireditev za katere se plača nagrada a ne vstopnina (n. pr. vrtljak, tobogan, avtodrom itd.).
3. Lastniki gostinskih obrti, ki poleg svojega rednega poslovanja redno prirejajo za razvedrilo občinstva glasbene prireditve in druge zabave in sicer od 24. ure dalje; kadar pa prirejajo posebne koncerte ali pa ples, plačajo pristojbino za ves čas.
4. Lastniki raznih podjetij, skladišč in drugih objektov, ki zaprosijo za policijsko nadzorstvo za nje (kadar prireditelji sami zaprosijo za asistenco policijskih organov, a ti niso dolžni po svoji uradni dolžnosti to asistenco dati, kakor n. pr. pri raznih sprejemih itd.).

Po tej uredbi se upravna taksa plača samo na področju uprave grada Beograda in na področjih policijskih uprav v Ljubljani, Zagrebu, Banja Luki, Splitu, Cetinju, Sarajevu, Novem Sadu, Nišu in Skoplju. V ostalih mestih, kjer so sedeži državnih policijskih oblasti, se taksa lahko pobira šele po odobrenju g. ministra notranjih del in finančnega ministra. V mestih pa, kjer ni državne policije, se taksa ne sme pobirati. Upravna pristojbina se plača za vsakega pri javni prireditvi z nadzorno službo zaposlenega uradnika splošne uprave ali uradniškega pripravnika. Sem spadajo tudi policijski izvršilni uradniki ne glede na položaj in skupino. Ta pristojbina se plača od vsake ure in sicer od 6. do 18. ure po 8 din na uro, od 18. do 6 ure pa po 12 din na uro, za zvaničnike in agente (semkaj spadajo tudi policijski agenti in uniformirani organi) pa za vsako ur ood 6. do 18. ure po 5 din, in od 18. do 6. ure

po 7 din. Lastniki gostinskih obrti, ki imajo poleg svojega rednega poslovanja za razvedrilo občinstva tudi godbo, plačajo ne glede na število zaposlenih izvršilnih organov po 5 din na uro, in sicer od 24. ure dalje.

S tem je tudi ta zadeva po dolgem času vendarle ugodno rešena.

PAVŠALIRANJE OBČINSKE TROŠARINE NA ALKOHOLNE PIJACE

Na vprašanje neke občinske uprave na »Samoupravo«, glasilo Zupanske zveze v Ljubljani, če bi banska uprava dovolila pavšaliranje trošarine na alkoholne pijače z gostilničarji, ker bi imela po ugotovitvi občinskega odbora občina dosti več dohodkov iz občinske trošarine kakor sicer, je uprava priobčila sledeči odgovor:

»Dopustno in možno je, da občinski odbor sklene s točilci alkoholnih pijač dogovor, po katerem se plačuje občinska trošarina pavšalno. V zadnjih letih, ko ni bilo nobene kontrole nad potrošnjo vina v občini, so bili taki dogovori priporočljivi. Sedaj pa, ko je zopet uvedena kontrola, pa se sklepanje takih pogodb z gostilničarji občinam ne more na splošno priporočiti. Postopek bi bil naslednji:

Celotni dogovor s podrobnim izkazom, koliko in kdaj bodo plačali gostilničarji pavšalne zneske morate predložiti s proračunom vred v odobritev banski upravi. Če bo dogovor za občino ugoden, bo pavšalno plačevanje ta odobrila, sicer pa ne. V proračunu pa mora biti kljub temu predvidena višina v koliko se pobira trošarina od posameznih vrst alkoholnih pijač, da se more trošarina pobirati tudi od onih točilcev, ki na pavšalno plačevanje niso pristali.

DRUŠTVENA MORALA

V naslednjem objavljamo v dokaz pismo, ki ga je pisal predsednik pripravljalnega odbora nekega društva stilničarjem svojega kraja. Pismo se glasi:

Ker vemo, da boste vsled blagoslovitve doma v Komendi v vaši gostilni več potočili kot navadne nedelje, Vas opozarjamo, da je v vseh krajih, kjer se take slavnosti vrše navada, da vsi gostilničarji ves čisti dobiček tistega dne darujejo za namen, za katerega se prireditve vrši.

V našem slučaju za novi dom.

V nedeljo, dne 31. VII. 1938. je v Komendi praznik naše skupnosti, zato bomo vsi v fari ali občini delali samo za en skupni cilj.

Priprani smo, da že s tem računato, vendar Vas opozorimo, da točno veste, zakaj morate v nedeljo delati. Mislimo, da ne bo nobeden gostilničar tako netakten, da bi se pred javnostjo pokazal kot sebičnež ali koristolovec, temveč bo vse delo, ves zaslužek na ta dan žrtvoval za naš skupni dom, ki je last vseh.

V ponedeljek po slavnosti bodo zastopniki prireditvenega odbora prišli z legitimacijo do Vas, da se Vam zahvalijo za ves trud in delo, ki ga boste imeli v nedeljo, obenem jim boste Vaš čisti zaslužek izročili. Če Vam pa ta način ni všeč, Vas prosimo, da ta dan gostilno zaprete in pridete pomagat k domu, kar so tudi marsikje storili. Enege ali drugega načina se kot zavedni Komendčani morate poslužiti, vsi pa bomo s tem v bodoče računali.

Komenda, dne 28. VII. 1938.

Za pripravljalni odbor:
J. Strein.

Radovedni smo, kaj bo k temu pismu reklo oblastvo in če obstajajo v naši državi kakšni paragrafi, ki bi bili primerni dati zadoščenje našemu gostilničarju za tako postopanje.

PRILožNOSTNA GODBA IN PLESI V GOSTINSKIH OBRATOVALNICAH

Zvezna uprava je vložila prošnjo na bansko upravo, da se naj uredi vprašanje tkzv. priložnostne godbe odnosno priložnostne zabave, ki je običajna na deželi in ki pogosto privede gostilničarje do visoke denarne kazni. Zvezna uprava je predlagala banski upravi, da naj se priložnostna zabava, ki je omejena z gotovimi pogoji ne preganja, pač

Gostilničarji, restavraterji, slaščičarji, mesarji, industrije!
„WITT“ hladilni stroji
že nad 40 let v obratu, za vse svrhe in za vse kapacitete do 1 milijon kalorij. Večletno jamstvo! Zahtevajte ponudbe! Zastopstvo: „Specia“, trg. kom. dr., Ljubljana
Mestni trg, 5/II.

pa naj gostilničar event. za tako zabavo plača banski upravi letni pavšal 50 din, da odvrne od sebe vsako odgovornost. S tem je hotela zvezna uprava preprečiti preganjanje podeželskih gostilničarjev po žandarmeriji ali pa po drugih zavidnih in škodoželjnih osebah.

Vsled strogih predpisov, ki jih je topogledno izdala svoječasno banska uprava, je sploh izginila popoldanska nedeljska zabava iz naših kmečkih gostiln, ker ne more gostilničar prenašati raznovrstne prireditvene takse, ki daleč presegajo enodnevn, v mnogih slučajih ves tedenski gostilniški dohodek. Zaradi tega je razveseljevanje občinstva v gostilnah prestalo in so se ljudje preselili v privatna stanovanja ali pa v lepem vremenu v razne skrite kraje, kjer so se dogajale raznovrstne prepovedane stvari.

Banska uprava je na to vlogo odgovorila, da posega predlog zvezne uprave, katerega je priporočila tudi Zbornica TOI v Ljubljani v določbe banovinskega pravilnika o banovinskih davčinah, ki ga pa med proračunskim letom ne kaže spreminjati. Finančni oddelek banske uprave pa je izjavil, da se bo na ta predlog oziral pri sestavi pravilnika za prihodnje proračunsko leto.

Zelo važen pa je zadnji odstavek te rešitve, ki označuje postopanje tega oblastva pri ovadbah zoper gostilničarje, ki so imeli brez oblastvenega dovoljenja godbo ali ples v svojih lokalih.

Banska uprava pravi namreč sledeče:

»Pripominja pa se, da se tudi sedaj imetnik gostinskega obrata kaznuje le, če je priredil godbo ali ples, bodisi, da je zabavo prav formalno razglasil, bodisi da se je zabava vsled njegovega privoljenja razvila in vršila v znatnem obsegu ali je on celo najel godca ali pripravil prostor za zabavo.

Iz tega izhaja, da smatra banska uprava priložnostno zabavo le ono zabavo, ki se je brez neposrednega sodelovanja gostilničarja v njegovem lokal razvila in ki se ne vrši v znatnem obsegu.

Upamo, da se bo tudi to vprašanje rešilo z novim banovinskim proračunom

IZPREMEMBA NAREDBE O ODPIRANJU IN ZAPIRANJU TRGOVINSKIH IN OBRATNIH OBRATOVALNIC

Po novi naredbi, ki je stopila 15. avgusta t. l. v veljavo smejo biti trgovinske obratovalnice odprte:

1. V Ljubljani in Mariboru v mesecih juliju in avgustu od 7.45 do 12. in od 15. do 19. ure, v ostalih mesecih pa od 7.45 do 12. in od 14. do 18.30 ure.

2. V ostalih krajih celoletno od 7. do 12. in od 14. do 19. ure. Trgovine z delikatesami smejo biti odprte celoletno do 20. ure.

Slaščičarske prodajalnice smejo biti odprte poleti od 7. do 21., pozimi od 7. do 20. ure.

Prodajalnice svežega in prekajenega mesa ter klobas smejo biti odprte poleti in pozimi od 6. do 12. in od 15. do 19. ure.

Prodajanje in krošnjenje po ulicah je pred 8. in po 17. uri ter v opoldanskem odmoru, določenem za trgovske obratovalnice, prepovedano.

Raznašanje kruha in peciva obratom, ki te predmete prodajajo, se ne sme pričeti pred 6. uro.

V zdraviliščih, kopališčih in ostalih ter v priznanih in proglašanih letoviščih smejo biti trgovinske in obrtne obratovalnice za čas dokler traja uradna sezona, odprte od 7. do 12.30 in od 15. do 20. ure.

Važna je sprememba za »mlečne pivnice« (zdravljake) in »gostinske slaščičarne«, ker ne spadajo nič več pod obratovalni čas, ki je predpisan za gostinske obrate, temveč velja za njih obratovalni čas, določen za trgovske obratovalnice, ki smo ga uvodoma naznačili.

Dolenjska, štajerska, dalmatinska in druga

W I N A

odličnih kakovosti pri Centralni vinarni d. d. Ljubljana

Frankopanska ul. 11. Telefon 25-73

Kunst Ivan iz Šoštanja 50-letnik



Nedavno je dopolnil 50 let svojega življenja vseobče spoštovani in navdušeni združni delavec, predsednik Združenja gostilniških podjetij v Šoštanju, gospod Ivan Kunst.

G. Kunst je doma iz Polzele v Savinjski dolini. Že v zgodnji mladosti se je napotil v svet, da si je izpopolnil svojo strokovno izobrazbo v mesarski obrti. Kjerkoli je bil, povsod je našel zaradi svojega značaja in poštenosti mnogo iskrenih prijateljev.

Ko je prišel leta 1919. v Šoštanj, se je z vsem posvetil gostilniški obrti, zlasti pa naši stanovski organizaciji. Skoraj vsa leta je bil član uprave šoštanjskega združenja, zdaj je pa že četrto leto agilen in nesebičen predsednik združenja. Kot tak, deluje zelo vneto v organizaciji in je navdušen pristaš stanovske solidarnosti. Kjer le more, zastavi svojo besedo v obrambo gostilničarskega stanu, kar pride posebno do izraza kot zastopnik gostilničarskih interesentov v davčnem odboru. Mnogo let je bil g. Kunst član uprave šoštanjske občine ter je član številnih narodnih in dobrodelnih šoštanjskih organizacij.

Gospodu Kunstu želimo še mnogo zdravih, srečnih in plodonosnih let!

Kunst Ivan iz Žalca 70-letnik



Sirom Savinjske doline poznani gostilničar gospod Kunst Ivan iz Žalca, slavi 70-letnico svojega življenja. Kot dolgoletni predsednik tamkajšnjega gostilniškega združenja in današnji združni odbornik je dokazal s svojo sposobnostjo, marljivostjo in vzornim poslovanjem visoko razviti stanovski čut, ki mu je pridobil številne prijatelje.

Gospod Kunst je vzor solidnega in vestnega savinjskega gostilničarja ter mu želimo, da ostane še dolgo vrsto let čil in zdrav v naših stanovskih vrstah.

Absolventka celoletne Gostilničarske gospodinjске šole išče v večjem gostinskem obratu službo v kuhinji. Naslov se dobi v upravi lista.

Kongres slovanskega gostinstva. Kakor smo čuli, se bo prihodnje leto vršil v Pragi kongres slovanskega gostinstva

POJASNILO!

K našemu članku v zadnjem Gostilničarskem vestniku pripominjamo, da so se razmere glede šušmarstva vsled novega trošarinskega pravilnika bistveno izboljšale. Posebno javno zahvalo izreka tem potom naše združenje oddelku finančne kontrole v Višnji gori, ki je z energičnimi in uspešnimi koraki zasledoval vsako prijavljeno šušmarstvo, proti kateremu je uporabil vso ostrino te nove uredbe. Zeleti bi le bilo, da bi v enaki meri postopale tudi občinske uprave. — Združenje za Višnjo goro.

V DUNAVSKI BANOVINI SE NE DAJEJO DOVOLJENJA ZA KRČME

Lišti poročajo: Trgovinskoindustrijska zbornica v Novem Sadu je ugotovila, da je v zadnjih časih izredno naraslo število novih gostinskih obratov zlasti krčm, bifejev in ljudskih kuhinj. Ugotovila je, da je znašal čisti prirastek (novi obrati manj objavljeni obrati) od januarja 1934 do decembra 1937, torej v štirih letih: 1934, 1935, 1936 in 1937 za 1.311 ali 57% vseh januarja 1934 obstoječih obratov. Delno je to odraz izboljšanja konjunktura v kmetijstvu te banovine, zaradi dobrih žetev in visokih cen pšenice. Zaradi tega je uvedla zbornica akcijo za omejitev prirastka in je v tem oziru uspela. Sedaj je namreč ban dunavske banovine g. Raič izdal naredbo vsem upravnim oblastvom prve stopnje, v kateri pravi med drugim: »1. Da se na področju dunavske banovine ustavi vsako izdajanje novih dovolil za krčme, bifeje in ljudske kuhinje manjšega obsega v sedežih občinskih upravnih oblastev, kakor tudi v vseh krajih, važnih za turizem, ki so bili za to tudi proglašeni, brez ozira na to, da je bil v lokalni, za katerega se prosi za dovolilo, že prej opravljan sličen obrt ali ne. 2. Da se izdajanje dovolil za ostale vrste gostinskih obratov vrši le tedaj, če je bilo predhodno na siguren način ugotovljeno, da obstoja potreba za osnovanje takih obrtov in da to zahtevajo splošni interesi«.

STROKOVNA IZOBRAZBA ZA GOSTINSKO OBRTO V NEMČIJI

Za strokovno izobrazbo gostinskega osebja skrbi po novi ureditvi v Nemčiji tkzv. Reicharbeitsgemeinschaft für Berufserziehung im deutschen Gaststättengewerbe. Iz programa, ki ga je razvil vodja te delovne skupnosti g. Hans Feith posnemamo, da so se tudi v gostinskem obrtu uvedle 3 izobraževalne stopnje in sicer učenci, pomočniki in mojstri. Namen te delovne skupnosti je izobraziti vse gostinske osebe v praktičnem in teoretičnem pogledu, tako da dobi vsaka v tej stroki zaposlena oseba poleg potrebne in kuhinjske izobrazbe tudi še trgovsko izobrazbo. Pomočnik se podvrže lahko po 7-letni zaposlitvi, posebni mojstrski izkušnji. Državne gostinske strokovne šole omogočajo gostinskemu naraščanju izpopolniti strokovno izobrazbo. Na vprašanje kako bo uredeitev strokovno vplivala praktično na razvoj gostinstva v Nemčiji, je vodja te delovne skupnosti odgovoril sledeče:

»Naši pristaši, ki so zaposleni v tej stroki, bodisi kot vodje obratov ali pa kot nižji nameščenci, bodo s tem vzpodbujeni, da se bodo stalno izobraževali. Potom mojstrov v gostinskem obrtu bosta strokovno delo in kultura usmerjena k enemu cilju: koristiti tujskemu prometu. Gostinska obrt prisili vendar moško in žensko osebo k najtesnejšemu sodelovanju s tujci.«

30-DNEVNI KUHARSKI IN SERVIRNI TEČAJ NA BLEDU

Združenja gostinskih podjetnikov na Bledu, Jesenicah in Radovljici prireče za svoje člane in pripadnike gostinske stroke 30-dnevni kuharski in servirni tečaj na Bledu v hotelu Triglav.

Pouk se bo pričel 29. septembra in bo trajal do 29. oktobra 1938. Tečajniki morajo biti na mestu 29. septembra ob 8. dopoldne.

Obseg tečaja: Praktični pouk o dunajski, francoski, srbski in angleški kuhinji. Teoretični in praktični pouk o serviranju. Predavanja o hotelski in restavracijski higieni. Predavanja o so-

Kmetska posojilnica

Ljubljanske okolice, reg. zadr. z neom. zav. v Ljubljani, Tyrševa 18.

Nove vloge

vsak čas razpoložljive obrestuje po **4%**
vloge proti odpovedi po **5%**
za vse vloge nudi popolno varnost.

Otvorja tekoče račune in izvršuje vse denarne posle.

dobnem tujskem prometu in propagandi. Predavanja o zunanji in notranji arhitekturi. Teoretični in praktični pouk o kletarstvu.

V tečaju se bo pripravilo in serviralo tudi nekaj banketov manjšega in večjega obsega. Tečaj se bo zaključil 29. oktobra z izpitom in prejme vsak udeleženec spričevalo z naznačenim uspehom.

V tečaj se sprejme največ 25 tečajnikov obeh spolov prvenstveno iz vrst pripadnikov združenj Bled, Jesenice in Radovljica ter tudi iz drugih krajev v kolikor bo mest prostih.

Tečajnina znaša 1.400 din za osebo, vključljivo prehrana in stanovanje. Zagotovljena je znatna podpora, katera se bo razdelila v enakih delih med udeležence.

Prijave sprejema do 17. septembra in daje pojasnila Združenje gostinskih podjetnikov na Bledu. S prijavo je nazkazati znesek 500 din kot predplačilo za tečajnino.

Pojasnilo

k določbam točk 2. in 3. § 19. finančnega zakona za leto 1938/39.

K § 19. finančnega zakona za leto 1938-39 je izdal oddelek za davke pri finančnem ministrstvu z dne 7. junija 1938 pod br. 35.292 sledeče pojasnilo:

»Zaradi pravilne uporabe novih predpisov, izdanih v t. 2. in 3. § 19 fin. zak. za leto 1938-39 se daje na podstavi čl. 43. zak. o taksah tole pojasnilo:

I. S predpisi t. 2. § 19 fin. zak. za leto 1938-39 je uveden v zakonu o taksah nov čl. 56 a, ki se glasi:

»Kazni zaradi taksnih kaznivih dejanj, za katere je predpisana kazen v večkratnem znesku redne takse ni, če ustvari krivec iz proste volje zakonu ustrezno stanje, preden oblastvo zanje kakor koli zve. Krivec, ki se na ta način oprosti kazni, nima pravice do ovaditeljske nagrade od kazni, na katero bi bili obsojeni njegovi sokrivci.

Ta predpis se ne uporablja, če se je kršitev taksnih predpisov storila na način, ki se preganja po kazenskem zakonu«. Zaradi točne uporabe se pojasnjuje tole:

1. Po teh določbah člena 56.a zakona o taksah ni kazenskega pregona in se potemtakem tudi ne izreče kazen v vseh tistih primerih, ko za takšno kazniva dejanja, za katera je predpisana kazen v večkratnem znesku redne takse, krivec ustvari, preden oblastvo za kaznivo dejanje zve, zakonu ustrezno stanje.

S kaznivo v večkratnem znesku redne takse se razumejo vse kazni, po katerih znaša vsota kazenske takse dva-, tri- ali večkratni znesek redne takse, torej vse tiste kazni, ki se izrekajo po predpisih zakona o taksah v večkratnem znesku neplačane ali nezadostno ali ne predpisno položene redne takse ne glede na to, ali se plača taksa v gotovini ali pa v kolkih.

Pod določbe člena 56.a zakona o taksah ne morejo spadati: a) takšna kazniva dejanja, za katera ni kazen večkratni znesek redne takse; b) kjer gre za pavšalno kazen; c) če je kazen sicer večkratni znesek redne takse, a gre za kršitev taksnih predpisov, izvršeno na način, ki se preganja po kazenskem zakonu.

Zaradi lažjega razumevanja se naveda nekaj primerov, v katerih se uporabljajo predpisi člena 56.a zakona o taksah, kakor tudi nekaj primerov, v katerih uporaba teh predpisov ni mogoča.

a) Stranka predloži davčni upravi radi naknadnega taksiranja netaksirano priznanico, ki je bila izdana pred letom dni. Za tak primer je določena kazen v trikratnem znesku redne takse (člen 51. zakona o taksah), ker je bilo treba plačati takso najdalj v 15 dneh od dne izdaje te priznanice. Ker gre tu za kazen v večkratnem znesku redne takse in je stranka iz proste volje ustvarila zakonu ustrezno stanje s plačilom redne takse (v tem primeru bodisi v gotovini bodisi v kolkih; če plača v kolkih, se nalepijo kolki, ker ni mogoče postopati glede lepljenja kolkov po predpisih t. 6. in 7. člena 55. taksnega in pristojbinskega pravilnika, na praznem prostoru priznanice in se predpisno uniči; če se pa plača taksa v gotovini, se vpiše predmet v register A in se postopa nadalje po navodilu za upravljanje in obračun taks taksnega registra A), preden je oblastvo zanje zvedelo, po predpisih člena 56.a zakona o taksah ni nikakršne kazni.

b) Prireditelji neke zabave so prodajali vstopnice za višjo ceno, kot so se vstopnice glasile. Za take primere je določena kazen v dva- do desetkratnem znesku redne takse (pripomba 11. k tar. post. 99.a zakona o taksah). Prireditelji položijo naknadno, preden je oblastvo za to kaznivo dejanje zvedelo, premalo plačano takso. Tudi v tem primeru ni uporabiti kazenskih predpisov, ker je ustvaril krivec zakonu ustrezno stanje in je šlo za kazen v večkratnem znesku redne takse (dva- do desetkratno).

c) Prireditelji ne prijavijo v določenem roku svoje prireditve, ki je zavezana plačilu takse iz tar. post. 99.a zakona o taksah. Za take primere je določena kazen od 500 do 1000 dinarjev (pripomba 10. k tar. post. 99.a zakona o taksah).

V takem primeru se ne morejo uporabiti predpisi člena 56.a zakona o taksah, ker gre za pavšalno kazen.

č) Kaznivo dejanje se je storilo tako, da so bili iznova uporabljeni že uporabljeni kolki. Za taka kazniva dejanja je določena petdesetkratna kazen (člen 46. zakona o taksah). Tu ni moči uporabljati predpise člena 56.a zakona o taksah, dasi gre za večkratno kazen, ker se preganja to kaznivo dejanje tudi po kazenskem zakonu.

Pripomniti je še treba, da se predpisi člena 56.a zakona o taksah ne morejo uporabljati nikjer, kjer gre za takse iz tarife zakona o sodnih taksah, ker se zaradi prikrajšbe teh taks ne uvaža kazenski postopek, marveč je postopati po predpisih § 38. zakona o sodnih taksah, t. j. pobere se ne kazenska, marveč zvišana taksa. Prav tako ne morejo kazniva dejanja iz pripombe 12. tar. post. 12. zakona o taksah, za katera se pobira zvišana taksa, spadati pod določbe člena 56.a zakona o taksah, ker nimajo značaja kazni.

2. Po predpisih člena 56.a zakona o taksah ni kazni samo tedaj, če je ustvaril krivec zakonu ustrezno stanje iz proste volje, preden je oblastvo kakor koli zvedelo za to kaznivo dejanje. Iz tega izhaja, da se kazenski pregon zaradi takih primerov samo sedaj ne

Novi grobovi

Franc Partl, gostilničar iz Potoka, občina Rečica ob Savinji, je umrl dne 25. maja 1938. Pokojni je bil dolga leta član gostilniškega združenja v Mozirju. Naj mu sveti večna luč! Združenje gost. podjetij Mozirje.

Dne 16. julija t. l. je preminul po kratkem bolehanju naš dolgoletni član gostilničar in posestnik g. **Jakelj Jože** iz Dovja. Imenovani se je rodil 19. III.



1868. na Dovjem kot sin uglednih staršev. Veljal je za zelo poštenega, poštvalnega in podjetnega moža. Lastni obrat si je ustanovil leta 1902., katerega je vodil z vso vnemo, dokler ni omagal in dokler ga ni iztrgala smrt iz naše sredine. Preostanim naše sožalje! Združenje gostiln. podjetij Jesenice

Dne 5. avgusta 1938 smo pokopali g. **Skruba Matijo**, gostilničarja iz Mozirja, ki je bil eden izmed najmlajših članov našega združenja. Rodil se je dne 2. marca 1893 v Lokah pri Mozirju.



ju. Pogreba so se udeležili vsi sloji, predvsem pa člani onih društev, pri katerih je bil rajni včlanjen. Združenje gostilničarjev je položilo na mrtvaški oder krasen venec ter se je pogreba tudi udeležilo z vsemi člani. Polnoštevno pa je bil zastopan tudi Sokol, požarna bramba, lovsko društvo, Plovičarska zadruga, kateri je rajni tudi načeloval. Zadružni pevski zbor je zapel pred hišo, v cerkvi in na pokopališču prekrasne žalostinke. Počivaj v miru dragi tovariš, njegovim ostalim pa izreka Združenje gostilničarjev v Mozirju iskreno sožalje!

odredi, če ni o kaznivem dejanju prijave (ovadbe), oziroma če oblastvo o kaznivem dejanju poprej sploh ni nič vedelo.

V vseh takih primerih ugotovi oblastvo na podstavi vloge (prošnje), ki jo krivec v ta namen predloži ali pa da na zapisnik in za katero se po predpisih t. l. člena 6. zakona o taksah ne plačuje taksa, s kratkim referatom, da gre za kaznivo dejanje, za katero je predpisana kazen v večkratnem znesku, da je krivec ustvaril zakonu ustrezno stanje n. pr. s tem, da je majnkajoči znesek takse din plačal bodisi v gotovini ali pa v kolkih (ne da bi plačal pri tem obresti, določene v predpisih

† **Gračner Rudolf**. Dne 23. junija 1938 je po daljšem bolehanju za vedno zatisnil svoje oči ugledni član združenja gostilniških podjetij v Mariboru, gospod Rudolf Gračner, najemnik znanе gostilne pri »Lokomotivi« na Frankopanski cesti. Rodil se je 15. septembra 1891 pri Sv. Lenartu nad Trbovljami ter je več let izvrševal z vzorno marljivostjo in pridnostjo svojo obrt. Pokojnika je dičila stroga solidnost, velika dobrosrčnost predvsem pa starovska in nacionalna zavest. Vsled svojega šegavega značaja in ljudomilosti je imel obilo prijateljev, ki ga bodo ohranili v najlepšem spominu, kar je pričala velika udeležba pri njegovem pogrebu dne 25. junija t. l. Slava njegovemu spominu!

† **Ošlak Josip**. V najlepši dobi 38 let je preminul član Združenja gostilniških podjetij v Mariboru, gospod Ošlak Josip, mestni svetnik, trgovec, bivši tiškarniški ravnatelj in nazadnje imejitelj »Mariborske menze«. Dolgoletna bolezen, ki ga je zadnje čase močno napadla, ga je napotila v zdravilišče Slatina Radenci, vendar je bila vsaka pomoč zaman. Komaj 24 let star je bil izvoljen v mestni občinski svet mariborski, v katerem je ostal vse do svoje smrti. Bil je sposoben gospodarstvenik in organizator. Pogreb se je vršil dne 24. junija t. l. ob veliki udeležbi stanojskih tovarišev, prijateljev ter zastopnikov raznih korporacij. Uglednemu pokojniku svetla spomin.

† **Franc Guček**. V 79. letu starosti je zatisnil svoje oči gostilničar ter bivši predsednik gostilniškega združenja v Kozjem, gospod Guček Franc. Pokojnik je bil zaradi svojega izredno blagega značaja pri občinstvu jako cenjen. Mnogo let je bil tudi občinski odbornik ter celo trški župan, kar znači, da je užival vsesplošno spoštovanje. Večna luč naj mu sveti!

drugega odstavka člena 32. zakona o taksah, ker se taksa takoj plača), da pa oblastvo o tem kaznivem dejanju do tega dne ni nič vedelo, pa potemtakem po predpisih člena 56.a zakona o taksah ni kazenskega pregona. Za te primere se ne izda nobena rešitev, kjer tu ni kazenskega postopka, da bi se morala izdati rešitev o prekinutvi kazenskega postopka, marveč velja, da je taksa v redu plačana. (Davčne uprave morajo vselej na taksnem spisu označiti, da je krivec oproščen kazni, po predpisih člena 56.a zakona o taksah, kar je potrebno, da taksna cenzura takoj vidi, zakaj ni bil zaradi tega kaznivega dejanja uveden kazenski postopek.)

Kazenski pregon za taka kazniva dejanja pa se mora kljub temu, da je ustvaril krivec zakonu ustrezno stanje, naknadno uvesti v vseh tistih primerih, kjer se pozneje ugotovi, da je kako drugo oblastvo za to kaznivo dejanje zvedelo, preden je ustvaril krivec zakonu ustrezno stanje. Z »oblastvom« namreč ni mišljeno samo tisto oblastvo, ki je pristojno za poizvedovanje in sojenje zaradi tega kaznivega dejanja, marveč katero koli oblastvo. Tako n. pr. zve kako oblastvo kakor koli za taksno kaznivo dejanje; ker pa ni pristojno za poizvedovanje o takim kaznivem dejanju, pošlje ta kazenski predmet pristojnemu oblastvu. Medtem pa ustvari krivec, še preden prispe predmet k pristojnemu oblastvu, pri tem oblastvu zakonu ustrezno stanje in le-to oblastvo oprosti seveda krivca kazni, ker še ni zvedelo za to kaznivo dejanje, uporabljač predpise člena 56.a zakona o taksah. Šele pozneje pa, ko prejme predmet, ugotovi, da je oblastvo, ki mu je poslalo kazensko stvar, zanje zvedelo že prej, preden je ustvaril krivec zakonu ustrezno stanje; zato mora naknadno odrediti kazenski pregon, ker se predpisi člena 56.a zakona o taksah v tem primeru ne dajo uporabiti, ker je ustvaril krivec zakonu ustrezno stanje šele potem, ko je oblast za kaznivo dejanje zvedela.

Prav tako se mora, če ugotove organi oblasti, po katerih zve oblastvo za kazniva dejanja (organi finančne kontrole, orožništva itd.), na kraju samem zapisniško dejanski opis, referat) kaznivo dejanje in krivec nato pri pristojnem oblastvu ustvari zakonu ustrezno sta-

nje, preden je prejelo oblastvo prijavo, vendar naknadno odrediti kazenski pregon, ker so ugotovili kaznivo dejanje organi oblasti, preden je ustvaril krivec zakonu ustrezno stanje.

Zlasti sodišča morajo, postopajoč po predpisih odst. 1. § 7. zakona o sodnih taksah, v vsakem primeru, ko se pojavi pred sodiščem kaka listina, za katero bi se bila morala taksa že plačati, pa se to ne vidi že na listini, in stranka na poziv v roku, določenem v tem paragrafu (30) dni, dokaže, da je taksa plačana, ugotoviti, ali je bila ta taksa plačana, in če je bila, poslati prepis listine davčni upravi radi kazenskega pregona. Kajti v takih primerih je ustvaril krivec zakonu ustrezno stanje šele potem, ko je oblast (v teh primerih sodno oblastvo) za kaznivo dejanje že zvedela in se za take primere nikakor ne morejo uporabiti predpisi čl. 56.a zakona o taksah.

3. V primerih, ko je z zakonom določeno, da je treba obsoditi pogodbeno stranke (kontrahente) nerazdelno na plačilo kazenske takse, pa ustvari eden izmed njih zakonu ustrezno stanje, preden je oblastvo za to kaznivo dejanje zvedelo, ni kazenskega pregona zoper drugega kontrahenta. Ker je ustvarila ena izmed pogodbenih strank zakonu ustrezno stanje in gre za večkratno kazen, se zoper drugo stranko ne more uvesti postopek, najsi je tista stranka, ki je ustvarila zakonu ustrezno stanje, to zahtevala.

Recimo, da je neka kupnoprodnja pogodba bila sklenjena pred 20 dnevi, da pa predloži kupec iz svoje volje pogodbo davčni upravi radi plačila takse za pravni posel. Ker oblastvo za to kaznivo dejanje prej nič ni vedelo in ker gre za trikratno kazen, se pobere samo redna taksa, kupec in prodajalec pa se oprostita kazenske takse po predpisih člena 56.a zakona o taksah.

4. Predpisi člena 56.a zakona o taksah se morajo uporabiti tudi na vse primere, ko se je taksno kaznivo dejanje storilo preden je zadobil moč ta predpis finančnega zakona, torej ki so bili storjeni še pred dnem 1. aprila 1938.

Razen tega se morajo za vsa taka kazniva dejanja glede katerih so krivci ustvarili zakonu ustrezno stanje pred uveljavitvijo finančnega zakona za leto 1938.-39. (torej pred dnem 1. aprila 1938.), uporabiti predpisi člena 56.a zakona o taksah, če se sodbe za ta kazniva dejanja še niso izrekle. To pa zato, ker zakonodajalec v tem pogledu ni določil nikakih meja in ker izhaja to tudi iz splošnega pravila kazenskega zakona (§ 2., odstavek 1.).

II. S predpisi t. l. § 19. finančnega zakona za leto 1938.-39. je bil uveden v zakon o taksah nov člen 56.b, ki se glasi:

»Če zaradi taksnega kaznivega dejanja obdolžena oseba pismeno izjavi, da je poleg redne takse voljna takoj plačati ali popolnoma zavarovati tudi še dvakratni, pri dedni in darilni taksi (tar. post. 23.) trikratni, pri taksi na račune (tar. post. 34.) pa pet in dvajsetkratni znesek redne takse kot kazen kakor tudi morebitne stroške in takse iz tar. post. 229., in če se hkrati odpove vsem pravnim sredstvom, se sme na obdolženčovo prošnjo, vloženo najkasneje pred izdajo prvostopne sodbe, odobriti opustitev nadaljnega kazenskega pregona.

Odločbo o opustitvi izda, če zatajena taksa ne presega 50.000 dinarjev, davčna uprava, nad ta znesek pa finančna direkcija. Izjemoma pa izda po taksah iz tar. post. 23. tega zakona ne glede na višino zatajene redne dedne in darilne takse in v isti stvari morda tudi zatajenih drugih taks odločbo o opustitvi finančne direkcije. Vendar postane odločba o opustitvi vselej izvršna šele, ko jo predhodno odobri pristojno višje oblastvo.

Opustitev kazenskega pregona se ne odobri, če je bila dotična obdolžena oseba tudi le enkrat že pravomočno obsojena zaradi kakršnegakoli taksnega kaznivega dejanja, pri čemer se morda že kateri krat odobrena opustitev kazenskega pregona ne šteje za obsodbo.

Prav tako se opustitev ne odobri, če je bila storjena kršitev taksnih predpisov na način, ki se preganja po kazenskem zakonu.

Določbe tega člena veljajo samo za tista kazniva dejanja, za katera je pred-

pisana kazen v večkratnem znesku redne takse.

Glede teh novih predpisov se opozarja na naslednje:

1. Določbe člena 56.b zakona o taksah se morajo uporabiti na taksna kazniva dejanja, ki so ovadena oblastvom, torej za katera je kazen predpisana v večkratnem znesku redne takse, izvzemši tista, pri katerih se je storila kršitev taksnih predpisov na način, ki se preganja po kazenskem zakonu.

2. Obdolžena oseba, ki se želi koristiti s temi predpisi, mora podati izjavo:

a) da je voljna takoj plačati ali popolnoma zavarovati tudi še dvakratni znesek redne takse kot kazen (pri dedni in darilni taksi trikratni, pri taksi na račune iz tar. post. 34. taksnega zakona pet in dvajsetkratni znesek), takso iz tar. post. 229. taksne tarife in morebitne stroške, in

b) da se odpoveduje vsem pravnim sredstvom.

Ta izjava, ki jo obdolžena oseba poda, mora biti podana na zapisnik bodisi o priliki, ko se taksno kaznivo dejanje odkrije (n. pr. po organih finančne kontrole) ali pa ob zasliševanju po preiskovalnih oblastvih ali pozneje, toda vsekakor preden se izreče sodba na prvi stopnji. Taka zapisniška izjava velja hkrati za prošnjo za opustitev nadaljnega kazenskega pregona in ni zavezana nikakršni posebni taksi.

Na ta predpis (pravno dobroto opustitve) morajo preiskovalna oblastva med preiskavo zaradi taksnega kaznivega dejanja opozoriti obdolženo osebo in ji biti na roko, če se želi koristiti s temi predpisi.

Zlasti se opozarja na to, naj se ob zasliševanju obdolženih oseb za dejanja, za katera izdaja sodbo minister za finance (dejanje iz členov 48. in 55. zakona o taksah in dejanja iz tar. post. 110. taksne tarife), obdolžena oseba vselej opozori na predpise člena 56.b zakona o taksah, da ne bo treba oddelku za davke vračati spise oblastvu v ponovno zaslišanje in da se ne povzroči s tem nepotrebno dopisovanje. Pri zapisniškem zaslišanju je treba vselej navesti, da je bila oseba na predpise člena 56.b zakona o taksah opozorjena.

3. Če položi obdolžena oseba, koristeč se z določbami tega predpisa, takoj vse odpadajoče zneske (odst. II. pod 2.a tega razpisa), postopa oblastvo glede uporabe položenih vsot in njih zaračuna (vknjižbe) po veljavnih predpisih (člen 59. zakona o taksah in člena 25. in 30. taksnega in pristojbinskega pravilnika) in ne izda sodbe (postopajoč po naliki predpisov t. l. člena 25. taksnega in pristojbinskega pravilnika), ker ne velja, da je obdolžena oseba obsojena, če se opustitev odobri.

Taksa iz tar. post. 229. se mora plačati po velikosti kazni, določeni v členu 56.b zakona o taksah, ne pa po velikosti kazni, ki bi jo morala obdolžena oseba plačati, da se ni koristila s to določbo.

Ovadteljska in zalotiteljska nagrada gre samo od pobrane kazenske takse.

4. Najsi obdolžena oseba takoj plača ali pa popolnoma zavaruje skupno vsoto, določeno s predpisom člena 56.b zakona o taksah, je treba o vsakem primeru opustitve izdati odločbo.

To odločbo izda, če zatajena taksa ne presega 50.000 dinarjev, davčna uprava, nad tem zneskom pa finančna direkcija. Razen tega izda neglede na višino zatajene takse glede taks iz tar. post. 23. zakona o taksah (darilna in dedna taksa) in v isti stvari morda še zatajenih drugih taks, odločbo prav tako tudi finančna direkcija, in naposled izda ne glede na višino zneska zatajene takse tako odločbo tudi finančna direkcija za dejanja, glede katerih je sama pristojna za poizvedbe in sodbo.

Odločba o opustitvi postane izvršna šele, ko jo pristojno višje oblastvo odobri.

Ker izda odločbo o opustitvi davčna uprava ali finančna direkcija, morajo druga oblastva, ki so po zakonu o taksah pristojna za sojenje taksnih kaznivih dejanj, po opravljenem poslu poslati ves kazenski predmet pristojni davčni upravi, če zatajena taksa ne presega 50.000 dinarjev, če jo presega, pa pristojni finančni direkciji, da odloči o opustitvi. Iz poslanega predmeta in poročila oblastva mora biti jasno razvidno, da gre za taksno kaznivo dejanje,

za katero veljajo določbe člena 56.b zakona o taksah, nadalje morajo biti v poročilu navedeni vsi podatki o vplačilu odpadajočih zneskov (zaračun, vknjižba, nalepljeni kolki) ali na kateri način in kako je obdolžena oseba popolnoma zavarovala ves znesek kakor tudi to, ali je bila pri tem oblastvu oziroma, če ji je znano, pri kakem drugem oblastvu obdolžena oseba že kdaj pravomočno obsojena zaradi kakršnegakoli taksnega kaznivega dejanja (že kdaj prej morda odobrena opustitev kazenskega pregona ne velja kot obsodba).

Davčne uprave in direkcije napravijo — tako za kazniva dejanja, katera samé sodijo, kakor tudi za kazniva dejanja, ki jim jih pošljejo druga oblastva — odločbo o opustitvi v dveh primerkih. Odločba mora biti kratka, mora pa vsebovati vse potrebne podatke. V odločbi je treba vselej navesti, ali je obdolžena oseba že bila pravomočno obsojena zaradi kakršnegakoli taksnega kaznivega dejanja (vsekdar je treba pregledati tudi lastne registre za takšna kazniva dejanja) ali pa da ni bila, kolikor je to znano.

Finančna direkcija odobri tako odločbo davčne uprave, oddelček za davke pa odločbo finančne direkcije, če je opustitev dopustna, in s tem postane ta odločba izvršna. Če je bila obdolžena oseba že kdaj, četudi le enkrat pravomočno obsojena zaradi takega taksnega kaznivega dejanja, se opustitev ne odobri.

En primerek odločbe pridržijo oblastvo, ki je opustitev odobrilo, za svoj arhiv, drugi primerki pa vrne z vsemi dotičnimi spisi vred oblastvu, ki je predmet poslalo.

Ko davčna uprava ali finančna direkcija predmet prejme, ga pošlje z odobreno odločbo tistemu oblastvu, od katerega ga je bila prejela, kolikor ne pripada ta predmet davčni upravi ali finančni direkciji sami.

Glede kaznivih dejanj, katera sodijo davčne uprave, kakor tudi glede tistih, katera sodijo finančne direkcije, je treba takoj po prejemu odobrene odločbe o opustitvi v registru za takšna kazniva dejanja v razpredelku »Pripombe« opazljivo navesti številko odločbe, pod katero je višje oblastvo opustitev odobrilo.

5. Predpisi člena 56.b zakona o taksah se nanašajo tudi na tista takšna kazniva dejanja, ki so bila odkrita pred dnem 1. aprila 1938., za katera pa še ni bila izrečena sodba na prvi stopnji.

Iz oddelka za davke pri ministrstvu za finance v Beogradu dne 7. junija 1938; br. 35.292.

Razglas

Okrožno sodišče v Ljubljani je prepovedalo Stanku Štruklju, roj. dne 12. septembra 1911, stanujočemu na Igu, strojarskemu pomočniku, zahajati v krčme do 14. maja 1940.

Kletarstvo Razkisanje vina

Skrajno neugodno prošlo leto nam je dalo malo mošta in še ta mošt je imel le malo sladkorja in mnogo kisline. Boljše sorte, v ugodnih legah in bolj pozno brane, so dosegle sicer 16—18 in celo do 20 utežnih odstotkov sladkorja po klosterneuburški moštni tehtnici, a še vedno 9—12‰ kisline. Pri slabših sortah, manj ugodnih legah in pri ranih trgatvah pa so dosegli mošči 12—14‰, redkokje do 15‰ sladkorja, kisline 13—15‰, v najslabših primerih 16 in celo do 17‰ celokupne kisline. Premalo sladke mošte so mnogi sladili, kakor so to letos izjemno oblasti dovolile in preskrbele celo breztrošarinski sladkor. Težja je pa poprava prekislih moštov ozir. vin. S slajenjem se sicer zviša odstotek sladkorja v moštu, ne zniža pa se s tem kislina v moštu, kakor to nekateri še vedno pomotoma menijo. Sicer je znanost tudi v kletarski tehniki v zadnjih desetletjih silno napredovala in uporabljamo danes za razkisanje mošta ali vina z uspehom razna sredstva, kakor kalcijev karbonat, kalijev karbonat in kalijev nevtralni tartrat, katera sredstva so po zakonu o vinu dovoljena. Vendar je iz raznih vzrokov priporočljivo, da podvzamemo vse mere, da kislino v vinu naravnim potom omilimo in še le

Raznoterosti

Sestavljanje pritožb v zvezni pisarni. Članstvo se često obrača na zvezno pisarno s prošnjo za sestavo raznih pritožb. Zal, da se o tem obvešča pisarna komaj par dni pred iztekom roka, ter je možno, da se pritožba ne more pravočasno sestaviti, ker je zvezni ravnatelj često zaposlen v zunanji službi.

Zato opozarjamo vse one, ki se obračajo na zvezno pisarno v taki zadevi, da dostavijo najmanj 10 dni pred iztekom predpisanega pritožbenega roka vse spise, ki se tičejo predmeta, da se lahko spisi preštudirajo in pravočasno sestavi pritožba.

Po dosedanjih izkušnjah se obrnejo pritožniki pogosto komaj tri dni pred potekom pritožbenega roka ter preti opasnost, da pritožba niti ne prispe v podpis pritožniku do zadnjega dne roka, kaj šele, da bi se jo pravočasno predalo pošti odnosno dostavilo oblastvu.

Sestavljanje pritožb v zadevi trošarinskih kazni. Kljub jasnim trošarinskim predpisom za pobiranje banovinske in občinske trošarine gostilničarji še vedno bodisi iz nevednosti ali malomarnosti grešijo, nakar sledijo občutne denarne kazni. Proti tem kaznim vlagajo pritožbe na bansko upravo v katerih navajajo vse mogoče izgovore, ki so sami po sebi često smešni. Banska uprava take pritožbe zavrača, ki imajo tudi jako malo izgledov za uspešno rešitev pri upravnem sodišču.

Priporočamo takim članom, ki iz kateregakoli vzroka ne postopajo po trošarinskih predpisih, da vložijo sicer proti kaznim, ki jih izrekajo sreska načelstva pritožbo na bansko upravo, vendar naj istočasno zaprosijo tudi za milostni spregled trošarinske kazni. Mnogokrat je ta pristavek za milostni spregled izrečene kazni bolj uspešen, kakor pa številni nemogoči izgovori.

Točenje vina v zidanicah po vinogradnikih. Na stavljeno vprašanje ali lahko vinogradniki točijo vino v svojih zidanicah pod izgovorom, da dajejo vino v dar, pojasnjujemo, da je vsaka oddaja vina tudi kot darilo brez plačanja trošarine prepovedana. Poleg tega je točenje vin lastnega pridelka brez predhodnega dovoljenja obrtne oblasti prepovedano in se kaznuje od strani pristojnega oblastva.

Konferenca hotelirjev, restavratirjev, kavarnarjev in ostalega s turizmom povezanega gostinstva. V mesecu novembru se bo vršila na Sušaku dvodnevna konferenca na turizmu zainteresiranega gostinstva.

Ali se za bermet-vino plača banovinska trošarina? Z razpisom kr. banske uprave II-št. 21.132-1 z dne 1. septembra 1938, se banovinska trošarina ne sme pobirati od bermet-vina, ker bi bilo proti določilom novega pravilnika za pobiranje ban. trošarine.

Sanacija gostinstva. Ob priliki bivanja g. ministrskega predsednika dr. Milana Stojadinovića v Skoplju, je bil sprejet v navzočnosti g. finančnega in bivšega trgovinskega ministra predsednik Državne zveze g. Vladan Bogdanović v avdienco. Med drugim je bila iznešena tudi prošnja za čimprejšnje uveljavljanje po naši zvezi sestavljenega sanacijskega načrta, ki ga je Državna zveza predložila v upoštevanje prihajajočim ministrstvom. G. predsednik vlade je poudaril važnost gostinske obrti ter pristavil, da je treba temu obrtu v bodočnost posvečati večno pažnjo. Obljubil je čimprejšnjo pomoč v pogledu sanacije našega na turizmu zainteresiranega gostinstva ter prosil g. predsednika za objavo vsemu članstvu, da so predložene zahteve na dobrem potu.

Naslavljanje dopis le na zvezno pisarno! Opozarjamo članstvo, da naj dopise naslavlja izključno le na **Zvezo združenj gostilničarskih obrti dravske banovine v Ljubljani, Dvořakova ul. 6-I.** ne pa, kar se pogosto dogaja, da se pri nužnih dopisih dostavlja pod gori navedenim naslovom tudi pristavek »V roke g. ravnatelja Petelna«. Ti dopisi, ki zahtevajo pogosto nujno rešitev čakajo na vodjo pisarne ter preti opasnost, da nastane za dopisnika nepotrebna škoda, če je vodja slučajno na službenem potovanju. Če se članstvo obrača v privatni odnosno osebnih zadevah na vodjo pisarne, naj se tak dopis pošlje na njegov osebni naslov. Torej dopise tiče se gostilničarskih zadev dostavljajte uradno na zvezno pisarno, če pa se želi rešitev kake osebne zadeve pa privatno na vodjo pisarne.

— **Vinske bolezni in napake** je naslov lične knjižice, izišle v založbi Zvezde združenj gostilničarskih obrti dravske banovine, ki jo je napisal priznani vinarski strokovnjak, sedanji kletarski nadzornik v Ljubljani g. inž. Ivo Zupanič. Knjižica razpravlja v lepi in lahko razumljivi besedi o glavnih boleznih in napakah vina, poleg tega pa obravnava na kratko vzroke motnosti vina in opisuje v jedrnatih oblikah glavna sredstva in pripomočke za čiščenje in zdravljenje pokvarjenih vin. Ker upošteva pisec določbe veljavnega vinskega zakona in se poslužuje izkušenj modernih pridobitev v kletarstvu, bo knjižica odlično služila našim gostilničarjem in vinskim trgovcem. S pridom pa bodo segali po njej tudi vinogradniki, ker jim bodo s posebnim ozirom na sedanje razmere pazljivo obdelana kletarska vprašanja res dober in zanesljiv svetovalec.

Obnovite sprovednice pri prevozu vina iz tujih banovin! Opozarjamo one gostilničarje, ki kupujejo — če je to sploh potrebno pri tolikšni produkciji domačega vina — svoje zaloge v ostalih banovinah, da pri prekoračenju banovinske meje izročijo takoj pri prvem občinskem uradu sprovednico po obraz-

cu, ki ga je predpisala banska uprava dravske banovine.

Zahteve Zveze trezne mladine. V juliju t. l. se je vršila v Beogradu akademija treznosti, kateri je predsedoval g. Edo Marković, gen. direktor »Prizada«. Na koncu akademije je bila sprejeta sledeča resolucija: Ker se alkoholizem stalno širi v vseh krajih naše države, k čemur znatno pripomore tudi obstojče fiskalno zakonodajstvo, ki pospešuje proizvodnjo in potrošnjo alkoholnih pijač, se zaradi tega zahteva: 1. Omejitev izdaje točilnih dovolil po številu prebivalstva s tem, da na 1000 prebivalcev pride samo ena prodajalnica alkoholnih pijač; 2. preganjanje nezakonite prodaje alkoholnih pijač; 3. obdavčenje šmarničnih nasadov; 4. obdavčitev žganjkuhe; 5. povečanje dotacij obstoječim zavodom za zdravljenje pijancev; 6. moralna in materialna podpora treznostnemu gibanju.

Občni zbor Tujskoprometne zveze v Mariboru. Tujskoprometna zveza v Mariboru je imela v navzočnosti številnih odposlancev 12. redni občni zbor dne 11. avgusta 1938. Zvezno upravo je zastopal zvezni odbornik in zbornični svetnik g. Berlić Joško iz Ptujja.

Kaj pa to pomeni? Glasilo »Proboj« je v številki 13. pod omenjenim naslovom objavilo članek sledeče vsebine:

»Zvedeli smo, da se bodo udeležili nekateri gostilničarji iz dravske banovine »Vsenemškega gostinskega kongresa na Dunaju«, ki se bo vršil od 27. do 29. septembra. Prosimo merodajne kroge za sporočilo, koliko odgovarja ta trditev resnici. Obenem naprošamo tudi za imena udeležencev, da se bomo vedeli ravnati. Nič drugega!«

Na to objavo je zvezna uprava poslala naznačenemu glasilu pojasnilo, da je bil skupen poset gostilničarstva dravske banovine namenjen I. mednarodnemu gostinskemu kongresu na Dunaju, ki se bo vršil od 27. do 29. septembra, ki pa se je odpovedal, ko je bila zvezna uprava od gotove strani opozorjena, da prireditelji ne bo imela mednarodnega značaja. S tem mislimo, da je zadeva pojasnjena in tudi urejena.

Obisk jugoslovenskih hotelirjev, restavratirjev in kavarnarjev v Budimpešti. V juniju mesecu je obiskala številna delegacija madžarskih hotelirjev jugoslovenske tovariše v Beogradu, Novem Sadu in Subotici. Gosti so bili navdušeni nad ljubeznivim sprejemom, ki ga je jim priredilo beograjsko združenje pod vodstvom predsednika g. Vukmanovića in nad gostoljubnostjo, ki so je bili vsestransko deležni. V tem pogledu se je posebno izkazal znani hotelir in lastnik največjih beograjskih restavracij g. Ilija Djordjević. V mesecu oktobru vrne obisk madžarskih hotelirjev posebna skupina jugoslovenskih hotelirjev, restavratirjev in kavarnarjev. Ker sme ta skupina znašati po predpisu Državne zveze največ 30 članov odpa-

6

za tem, ako je to še potrebno, sežemo po navedenih sredstvih.

Sicer je večina letošnjega vina, kolikor ga je sploh bilo, že porabljenega, boljših sort pa sploh več ni. Ker pa so razna vprašanja, kako postopati oziroma kaj narediti s kislimi vini, baš letos in še vedno česta, prinašamo nastopno obširnejšo razpravo, ki sicer more služiti tudi v bodoče.

Naravnim potom omilimo kislino v vinu in napravimo vino kolikor toliko pitno, če vino bolj pozno pretakamo in ga nato zrežemo (zmešamo) s kakim milejšim vinom, n. pr. z žlahtnino ali s silvancom. Le če takih ali drugih milih vin nimamo, potem vino razkisamo.

V grozdnem moštu sta od raznih kislilin najvažnejši vinska kislina in jabolčna kislina. V normalnih letih ima mošt 6—9‰, letos pa je imel znatno več kisline. Ob vrenju mošta in poznejšem zorenju vina se kislina počasi zmanjšuje. Nekaj promil kisline izpade v obliki vinskega kamna, jabolčna kislina pa se razkroji pod vplivom nekih bakterij v mnogo milejšo mlečno kislino in ogljikov dvokis, ki uhaja iz vina. Oba pojava tvorita takozvani naravni proces zmanjšanja oziroma razpadanja kisline v vinu.

Pomniti pa moramo, da je izvestna količina kisline vinu potrebna, ker pomaga vino konzervirati; saj vemo, da so vina z zadostno kislino odpornejša proti napakam in boleznim, kakor mila

vina, ki imajo malo ali premalo kisline. Kislina pa upliva tudi na okus in značaj vina sploh.

V toplejših kletih in v bolj šibkih vinih nastopi tkzv. naravni padec kislilin hitreje in močnejše. Ob takih pogojih lahko zgubijo kislina celo 4—6 gramov kisline na 1 liter; ob neugodnih pogojih pa dosti manj. V naši moči je tedaj, da izločitev oziroma prirodni izpad kisline preprečimo ali pa pospešujemo s primerno kletarsko tehniko. Zmanjšanje in razpad v kisline pospešujemo tako, da skrbimo za gladko pokipenje mošta, da držimo vino v bolj toplih kletih krog 15° C, da nekajkrat pomešamo vino z drožmi (ako so zdrava ali vsaj od razsluzenega mošta), da pozno pretakamo, to je še le meseca februarja ali marca in da vino pri pretoku prav malo ali nič ne žveplamo. Na ta način se pospešuje naravni proces razpadanja skupne kisline v mladem vinu.

Razkisamo lahko že mošt ali še le vino. Menimo pa, da je po vsem povedanem boljše razkisati že več ali manj gotovo vino, to je čez nekaj časa po prvem pretakanju. Takrat določimo kislino v vinu in če je kisline preveč, je lahko en del odvzamemo kemičnim potom.

Od dovoljenih sredstev za razkisanje vina se pri nas najbolj uporablja kalcijev karbonat, to je ogljikovo kislno apno, oborjeno apno, snežnobel prašek,

ki mora biti kemično popolnoma čist; dobi se v drogerijah in lekarnah. Vinu se odvzame 1‰, največ 1½‰ in le redkokdaj 2‰ vinske kisline, kajti le za to se gre. Če dodamo vinu več ogljikovokislega apna, se lahko zgodi, da se en del tega praška zveže z jabolčno in mlečno kislino v jabolčnokislino in mlečnokislino apno, katere spojine so v vinu večinoma topljive. Le vinskokislno apno je netopljivo v vinu in se izloči kot zrnčast prah na dno in doge soda. Več kisline bi naj ne odvzeli, kajti do 1‰ odn. vsaj ½‰ vin. kisline naj v vinu še ostane. Premočno razkisanina vina dobijo neprijeten lužnast, kovinast okus in so bolj podvržena napakam in boleznim vina.

Za znižanje kisline v vinu za 1‰ moramo 1 hektolitru vina pridjati 66.7 gramov ogljikovokislega apna; za 1½‰ vin. kisline rabimo okroglo 100 gramov tega praška. Da vemo, koliko ima vino kisline odnosno koliko je smemo odvzeti, bi morali kislino določiti kemičnim potom. Ker pa tega navadno ne delamo, se odločimo za samo 66.7 gramov odnosno največ 100 gramov tega praška na 1 hl vina, to je za izločitev 1‰ odnosno največ 1½‰ vin. kisline; s tem se doseže že precejšnjo razkisanje. Sicer pa po odredbi člena 10. pravilnika k zakonu o vinu na predlog pristojne kontrolne postaje določa kralj. banska uprava, koliko in v katerih gorica h se more vinu odvzeti kisline.

dejo na Dravsko banovino 3 delegati, ki jih bodo določili poedini hotelirski odseki.

Vinarsko društvo pozdravlja kontrolo nad prometom z vinom. Iz poročila o delovanju Vinarskega društva v letu 1937-38., posnemamo, da se je na sejah tega društva razpravljalo tudi o trošarinah na vino. Pot točko 10. navaja to poročilo sledeče: »Stališče, da bi bilo za našega vinogradnika bolje, ako bi plačevali gostilničarji trošarino pavšalno in da naj bi bil promet z vinom prost, pa je zelo dvomljivo. Zdi se, da je kontrola nad prometom z vinom potrebna, ker obstoja nevarnost, da bi v primeru, da plačajo trošarino gostilničarji pavšalno, segli še v večji meri po cenejših vinih južnih pokrajin«.

Jesenski velesejem v Ljubljani je obsegal celo vrsto kulturnih in gospodarskih razstav. Vršil se je od 1. do 12. septembra. Največja izmed teh razstav je bila mednarodna razstava fotografije in filma, nadalje prva zvezna banovinska razstava vseh vrst malih živali, državna razstava plemenskih psov, razstava »Naši gostje«, v kateri bo prikazala našo ženo v službi tujskega prometa in kot središče ter žarišče domače gostoljubnosti itd. Gen. direkcija drž. železnic je odobrila polovično vozino v Ljubljano.

Po statistiki, ki je objavljena ob priliki mednarodne radio-razstave, je na svetu 350.000.000 poslušalcev radio-prenosa. Od tega števila odpade 125.000.000 na Evropo.

Bukarešta ima več avtomobilov, kakor Jugoslavija. V naši državi je sedaj 16.000 avtomobilov, od katerih je 10.000 že preko 4 leta starih in so potrebni izmenjave. Jugoslavija ima tedaj manj avtomobilov kakor Bukarešta. Istotako so na boljšem Madžarska, Grčija in naravno tudi Italija. Zato je začela naša država z vso vneto pospeševati avtomobilizem, ki je velikega obrambnega značaja. Država je znižala uvozno carino na avtomobile, odpravila po večini takse na avtomobile, znižala cene bencina in izdelala velik program za obnovo našega cestnega omrežja.

Posvetovanje praških hotelirjev. Iz poročila seje praških hotelirjev in velikorestavraterjev izhaja, da se je preskrba gostov ob priliki vsesokolskega zleta nemoteno izvršila. Največji naval na praške hotele je vladal 4. in 5. julija. Poleg tega se je seja pečala tudi z vprašanjem uvedbe obvezne odstotne napitnine ter so se hotelirji izjavili za fakultativno uvedbo.

Reims — mesto šampanjca. Ob priliki restavracije v svetovni vojni porušene katedrale v Reimsu, je časopisje omenilo tudi velikanske šampanjske kleti, ki ležijo pod tem mestom. Ze v srednjem veku je bil Reims poznano središče vinske trgovine. Menih Dom Perignon je v 17. veku iznašel šam-

panjsko vino. Samo mesto Reims izvažalo preko 20.000.000 steklenic šampanjca letno. Naravno, da so za to pridelovanje potrebne tudi velike kleti. V svetovni vojni so bila v kletih največjih svetovnih šampanjskih znamk nameščena zavetišča pred bombardiranjem. V nekaterih so bile nameščene celo šole.

100-letnica Cook-a. Največja potovalna pisarna na svetu »Th. Cook & Sohn« slavi letos 100-letnico obstoja. Ustanovitelj te tvrdke je bil Th. Cook, vrtnarski pomočnik, stavec, knjigotrožec in končno tajnik protialkoholne lige. V tem svojstvu je organiziral kongres te lige ter je stopil v to svrhu v železniško upravo od katere je dobil več posebnih vlakov na razpolago. Po tej uspešni organizaciji, ki mu je prinesla tudi dobiček, je zapustil službo tajnika te lige in se popolnoma posvetil organiziranemu potovanju občinstva. Iz malega začetka je zrastle velikansko podjetje, ki ima v vseh večjih mestih sveta podružnice.

Pomoč češkoslovaške države hotelirstvu. Na zahtevo češkoslovaškega hotelirstva namerava vlada dati državno jamstvo za hotelske investicijske kre-

dite. Trgovinsko ministrstvo je v zvezi s finančnim ministrstvom izdelalo zakonski načrt, po katerem naj bi se za nove zgradbe, za prezidave in za preureditve gostinskih obratov, ki služijo tujskemu prometu, dovolil hotelski investicijski kredit pod državnim jamstvom. Ti krediti se bodo dovoljevali tudi obratom, ki so potrebni modernizacije in moderne opreme. Zakonski načrt predvideva državno jamstvo do 50 milijonov Kč. S to akcijo se hoče dvigniti standard českoslov. hotelirstva in prilagoditi tamk. hotelsko industrijo zahtevam tujskega prometa.

Strup pokvarjenih klobas. Čuli ste morda, da se klobase lahko zastrupijo same od sebe. In res je strup pokvarjenih klobas jako hud strup. Po jakosti preseže vse — tudi najhujše doslej znane strupe — celo cianovodik in strihnin. Smrtna doza teh proslulih strupov je 60 miligramov ali šestdeset tisočinskih delov grama. Strup pokvarjenih klobas pa je smrtonosen že v dozi poltisočinskega dela enega miligrama. Potemtakem je 120.000 krat močnejši nego onadva znana najhujša strupa. (Zdravje.)

K trgatvi

Od pomladi do poznega poletja smo si obetali letos prav dobro letino, tako glede na množino kakor tudi na dobroto vina. Bolezni in škodljivcev vinske trte in grozdja letos skorodati ni bilo, le toča je tu in tam napravila nekoliko škode, na Bizeljskem n. pr. pa je na nekaterih mestih vzela skoraj ves pridelek. V poznem poletju pa je začelo, posebno v severnem delu dravske banovine, močno, skoraj dnevno deževati, temperatura je močno padla, tako da grozdje težko dozoreva, rane sorte grozdja pa so začele gniti in jih uničujejo ose in ptiči. Vse je še odvisno od nadaljnega vremena in začetkom septembra, ko pišemo te vrstice, ne moremo še prav nič prerokovati, kako bodo zadovoljni ali nezadovoljni naši vinogradniki z letošnjo trgatvijo. Vendar se držimo tudi za let. trgatve nastopnih načel:

Zakaj dajo mošti pozno trganega grozdja po večini prav dobra vina?

Popolnoma zrelo grozdje pridobi namreč na sladkorju in aromi (buketu) in izgubi nekoliko na kislini. Iz nezadostno zrelega grozdja tedaj ne moremo pridelati dobrega in stanovitnega vina. In popolnoma zrelo je grozdje šele tedaj, kadar se listi (drugače zdravi) zbarvajo v rumeno ali v rdečo in kadar peclji grozdja začnejo leseneti.

Ce je ob trgatvi bil jak mrz ali če je grozdje naravnost zmrznilo?

Ce grozdje vsled mraza zmrzne, ško-

duje to samo v toliko, da se posamezne tu in tam še zelene trde jagode omehčajo, in pri prešanju oddajo svoj jako kisel, neprijeten in grenak okus. Mošti iz zmrznjenega, a sicer popolnoma dozorelega grozdja imajo v začetku in pozneje še kot mlado vino nekaj leden okus, ki se pa ugodno vjema z rožico vina in sčasoma izgine. Taki mošti in sploh mošti iz grozdja, ki je bilo trgano ob mrzlem času, dolgo ne začnejo kipeči in potem dolgotrajno kipijo. V našem interesu pa je, da mošti čimprej in popolnoma pokipijo. Če so kleti mrzle, moramo v kleti zakuriti, ali pa celo mošt segreti na okrog 15° C toplote; dobro je v takem slučaju dodati moštom čiste vinske kvasnice.

Najvažnejše načelo umnega kletarstva pa je red in snaga.

Brez snage namreč ni mogoče pridelati dobrega, čistega in stanovitnega vina brez napak in brez tujega in večsah neprijetnega okusa. V smrdeli kleti, v nesnažnem, zato hlem in plesnivem sodu se mora vsako vino spriditi. Zato ravnamo v kletarstvu skrajno snažno. Posnažimo kleti, posodo in orodje. Stegne kleti ometimo in če le mogoče pobelimo, tla pometimo in posipajmo s čistim peskom. Posodo izbrišimo dobro in pomijmo.

Ako je sod pust, treba ga je poprej dobro izpariti ali zakuhati, enako kakor novo posodo, to je s sodovim lugom, z vročo vodo in vinom. Sode je treba za

mošt in vino posebno temeljito pripraviti, kajti dosti lažje in z manjšimi stroški popravimo slab sod, kakor po sodu pokvarjeno vino, če se sploh da tako vino še popraviti.

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

Kaj pa naj napravimo z gnilih grozdem?

Dokaj važno opravilo umnega kletarstva je, da zdravo grozdje v trgatvi strogo ločimo od gnilega ali bolnega. Z gnilih ali bolnih grozdem se drugače ravna kot z zdravim. Ako grozdje vsled mokrega vremena gnije, podberemo najprvo gnilobo, ostalo pa pustimo dozoreti. Pa tudi v glavni trgatvi ločimo vselej gnilo ali bolno grozdje ali gnile in bolne jagode od zdravih.

Ko nabereimo gnilega grozdja za eno prešo, gnilo grozdje iztisnimo in vlijemo mošt v večkrat močno zažveplan sod. Čez 24 ur mošt pretočimo od gnilobne gošče na njega dnu in ga pri tem dobro prezračimo. Ako dodamo moštu čistih drož oziroma s čistimi drožmi kipečega mošta ali vsaj kipečega mošta iz dobrega in zrelega ter zdravega grozdja, da se v njega vcepijo dobre kipelne glivice, potem bo mošt lepo pokipel in bo dal dobro in stanovitno vino.

Kako napravimo vino iz zdravega grozdja?

Ako hočemo pridelati belo vino, mora biti to vino svetle barve, ker takega zahteva danes svetovni konzum. Grozdje zmeljemo in ga takoj iztisnemo, če je to grozdje finih vrst in dobro zrelo. Sod, v katerega mošt polnimo, malenkostno zažveplamo, to je, da zažgemo na 3—4 hl vsebine eno azbestno žvepleno trščico, ki tehta 4—5 gramov. Če je potrebno, pridenemo moštu čistih drož ali nekaj litrov burno kipečega mošta. Nato zapremo sod s kipelno veho.

Ako je grozdje navadnih, manj žlahtnih sort, za navadno namizno vino, ga zmeljemo, odpecljamo in pustimo 12 ur kipeti na tropu v kadi; pri tem pa večkrat mešamo, da ne stopi trop na vrh, ker se sicer lahko segreje in tudi scikne.

Kako napravimo črno vino ali črnino?

Črnino pustimo 4—6 dni na tropu kipeti zaradi barve, da dobi črnina lepo granatnordečo barvo. Pri napravi črnine, ki kipi dalje časa na tropu, moramo odpecljati grozdje in paziti, da se trop v kadi ne segreje. Grozdje moramo odpecljati, ker se nahaja v pecljih in hlastinah posebno surova čreslovina, ki jo pri kipenju tvoreči se alkohol iz njih izvleče. Vino dobi vsled tega trd, surov in neprijeten okus, zato rjavi in se ne čisti rado. Pri daljšem kipenju v odprti kadi uhaja tvoreči se alkohol, obenem pa izhlapevajo tudi buketne (dišavne) snovi. Ce stopi trop na vrh ka-

Pred razkisanjem je najbolje, da napravimo poskus v malem, v 2 steklenicah po 1 liter. Steklenici napolnimo točno po 1 liter vina in dodamo točno, prvi 0,67 g, drugi 1 gram ogljikovokslega apna. Steklenici dobro premešamo, zamašimo in shranimo 12—14 dni v kleti. Nato vino preskusimo in po vzorcu, ki nam bolj ugaja, preračunamo potrebne količine praška v velikem.

Ce smo se odločili na primer za prvi poskus, to je za odvzeti vinu 1‰ kisline in hočemo razkisati recimo 500 litrov vina, tedaj bomo potrebovali za to razkisanje $500 \times 0,67 = 335$ gramov ogljikovokslega apna. To množino praška najprvo izperemo. Prašek razmešamo v škafu čiste vode na redko tekočino in pustimo, da se usede. Nato vodo odlijemo, prilijemo druge in isto še enkrat, po potrebi tudi večkrat ponovimo. To postopanje je potrebno, da spravimo iz praška morebiten slab duh, ki se ga je prašek navlekel pri neprevidni shranitvi. Praška, ki nima slabega duha, pa ni treba prati. Neizpran in docela odceden prašek sipamo, dodevamo vinu in vino dobro premešamo. Vino se bo vsled odhajajočega ogljikovega dvokisa močno penilo, zato storimo dobro, da poprej nekaj vina, recimo 10% sodu odvzamemo. Sele pozneje, ko se vino umiri, dolijemo prej odvzeto vino, vse še enkrat dobro premešamo in sod nalahko zamašimo. Po 4—5 tednih, ko

se je vsedel prašek ozir. vinskokislo apno, vino pretočimo.

Ponavljamo: Za razkisanje vina kemičnim potom se odločimo le v skrajnem slučaju. Delo naj bo precizno izvedeno. Ne razkisajmo preveč, sicer dobi vino lužinat, kovinat okus in je tudi bolj podvrženo napakam in boleznim vina.

Vprašanja in odgovori

Vprašanje: B. V. v M. Kako napraviti dobro vino pelinkovec (vermut) in kako dobiti dovoljenje za napravo in prodajo pelinkovca?

Odgovor: Po zakonu o vinu spada vino pelinkovec (vermut) v skupino specialnih vin. V smislu člena 30. pravilnika k zakonu o vinu morajo vsi tisti, ki se želijo baviti s proizvodnjo specialnih vin, vnaprej prijaviti to delo ministru kmetijstva po pristojnem kletnadzorniku in banski upravi. Prijava za proizvodnjo specialnih vin mora vsebovati:

1. Priimek, ime in bivališče proizvajaleca specialnega vina;
2. Kraj, kjer se bo specialno vino pripravljalo;
3. Količino in kakšnega vina, odnosno mošta se bo uporabilo za pripravljanje specialnega vina;
4. Količino se bo porabilo suhega grozdja, ukuhanega mošta, sladkorja ali

alkohola za pripravljanje specialnega vina;

5. Kakšna vrsta specialnega vina se bo proizvajala po razdelitvi specialnih vin po členu 31. pravilnika k zakonu o vinu;
6. S kakšnim imenom se bo to specialno vino dajalo v promet.

Za napravo vermuta imamo več načinov. Vedno naj ima dober pelinkovec najmanj 5% sladkorja in približno 15 volumnih odstotkov alkohola. Da ima vermut zadosti alkohola in sladkorja, moramo vinu alkohol in sladkor na umeten način dodati; alkohol, kolikor ga je potrebno dodajati, mora biti vinskega izvora.

Vermut-vino lahko napravimo iz koncentriranega mošta ali iz starega vina, ki pa mora biti prvovrstno. Razlikujemo rumen in rdeč (črn) vermut; v naših krajih je najbolj priljubljen rdeči vermut.

Po nekem izmed mnogih receptov vzamemo za napravo 100 litrov rdečega vermuta circa 75 litrov najboljšega starega vina, 20 litrov temne črnine, 3—4 litre najfinejšega alkohola in 5—6 kg finega sladkorja (prej raztopljenega v manjši količini istega vina).

Najvažnejši dodatek temu vinu pa so razne dišave, za kar spet imamo razne recepte. Dober tak recept (iz Madžarske) n. pr. za 100 litrov vermuta je:

- 80 gramov tavžentrože (Erythraea Centaureum),
- 100 gramov pelina,
- 30 gramov lupin pomaranče,
- 20 gramov lupin limone,
- 18 gramov kalmežveve korenike,
- 16 gramov cimeta,
- 7 gramov dišečih klinčkov,
- 8 gramov korjandra,
- 60 gramov sladke gorčične (ženfove) moke in
- 130 gramov grenke gorčične (ženfove) moke.

Zelišča prav na drobno zrežemo, druge dišave pa zdrobimo ali zmeljemo. Vso mešanico napravijo najbolje v drogeriji. Dišave nato stlačimo v podolgasto, ozko, debeli klobasi podobno čisto platneno vrečico, ki gre — privezana na trakec — skozi pilko v sod, da jo lahko obesimo v pripravljeno tekočino za nekoliko dni, včasih tudi za par tednov. Alkohol izvleče iz zelišč in drugih tvarin potrebne dišave. In da se to hitreje in bolj popolno vrši, moramo vrečico večkrat potegniti ven in izžeti. Kadar pokušamo, da je v vinu dovolj dišečih snovi, tedaj vrečico odstranimo.

Ko se vermut dodobra izčisti, ga pretočimo v steklenice, katere dobro zamašene, ležeče spravimo v hladno klet.

Vermut naj bo bolj ali manj sladek in harmoničnega okusa; naj ne diši premočno po nobeni dišavi, tudi po pelinu ne.

di in se segreje, prične cikati. Očetne glivice, ki se razmnože v cikastem tropu, pridejo v vino in ga v vročem poletnem času pokvarijo, ga scikajo. Zato se daljše kipeenje, to je če traja več kot en dan, v odprti kadi ne bi smelo vršiti.

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

Kako naj mošt pravilno kipi?

Zelo važno za dobroto in stanovitnost vina je pravilno kipeenje mošta. Če se kipeenje mošta pravilno vrši, se vino rajši čisti in tudi čisto ostane. Ako pa zaostane v vinu sladkor, se vino noče učistiti, se vedno spreminja — ni stanovitno.

Kipeenje povzroči kipelne glivice, ki zahtevajo izvestne življenjske pogoje, da se popolno in pravilno razvija. Glavni pogoj je pravilna in stalna toplota, ki naj znaša 12—15° C. Kadar je ob trgatvi mrzlo vreme, je treba s trgatvijo počakati, da se zrak in grozdje nekoliko ogrejeta. Trga se torej n. pr. šele od 10. ure naprej. Če pa ni časa čakati, potem je mošt v kleti segreti, da se spravi na pravilno kipelno temperaturo, to je 15° C. V to svrhu se segreje v kotlu ali loncu nekaj mošta na 45° C, ki se gorak izlije v ostali mošt v sod ali kad. Tam se vse premeša in se s toplomerom preizkusi, ali ima mošt pravilno kipelno toploto. Če ne, se segrevanje ponovi. Tudi je treba skrbeti za to, da je klet zadosti topla. Če ni, se po potrebi v njej tudi zakuri. Na en ali drugi tu navedeni način bi morali letos, ko so mošči in z večine tudi tudi kleti hladne, mrzle, postopati.

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

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

Kaj storiti z vinom po burnem kipeenju?

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

Katere moštne tehtnice za določanje sladkorja najraje uporabljamo?

Pri nas se najbolj uporablja Klosterneuburska moštna tehtnica, ki kaže utežne odstotke sladkorja, to je koliko kg sladkorja je v 100 kg mošta. Vse moštne tehtnice kažejo prav le pri toploti, ki je na njih označena. Klosterneuburska n. pr. kaže prav pri 17,5° C. V to svrhu je na boljših tehtnicah vdelan toplomer. Ako pomnožimo stopnje Klosterneuburske moštne tehtnice s $\frac{1}{10}$ (6,0), izvemo približno, koliko volumnih (prostorninskih) odstotkov alkohola bo vsebovalo bodoče vino iz tega mošta;

Vinska modrost

Pisatelj Janez Trdina nam v svojih »Bajkah in povestih o Gorjancih« razlaga vinsko modrost, kaj je vino, kaka svojstva ima in zakaj je tako, kakršno je.

Zgodovina.

1. Dobri angeli so svoje, Bogu nezveste tovariše premagali in jih pregnali tja do gorečega pekla. Strašna vročina, ki je puhtela iz njega, jih je prevzela, užejala in oslabila, da so se komaj gibali. Bog se je svojih prijateljev usmilil in jim ustvaril, da so se okrepčali, vino. Kako sladka je bila ta nebeška pijača, ne moremo si niti misliti, nikar z besedo dopovedati. V nje spomin govorimo še dandanašnji, kadar hočemo kako vino pohvaliti, da je boljše od vsakega drugega: »Ta kapljica je taka, da bi jo angeli pili«.

2. V raju je imel naš prvi oče Adam vsako dobroto in tudi vino. Trpeti mu ni bilo treba zanje nič. Cedilo se je iz grozdja kar samo popolnoma zrelo in omlajeno in teklo v prelepo marmornato korito, ki je bilo izpeljano po vsem raju. Zajel in pil ga je tedaj, kjerkoli mu je prišlo na misel. Menda se spominja tega vinskega studenca naši Dolenjci, ki se pogovarjajo tako radi, kaj bi bilo, ko bi se spremenila njihova Krka v vino. Slišal sem sivolase in plešaste starce, da so, gledaje vanjo, globoko vzdihovali: »Žalostna naša Krka! Zakaj nam ne nosiš mesto mehke in mlakužaste vode, preljubu žlahtno vinca? Koliko lepih denarcev bi nam prinesli zanje bogati Gorenjci in oh, koliko bi ga lahko popili tudi mi sami!«

3. Nekoč se je Adam vina preveč navedil, kar ga je tako unelo in ojunalo, da se je šel z bikom bost. Bik je bil že takrat hudoben debeloglavec, pa je Adama nasadil na roge in mu izdrl rebro. Bogu se je revež smilil. Pobral je rebro in ustvaril iz njega Evo, da bi svojega moža, kadar bi se zopet preveč napil, lepo spat spravila in ga varovala neumnosti in nesreče.

4. Ker so naši prvi roditelji grešili, jih je zapodil angel iz raja. Ko je bežal Adam mimo vinske trte, storilo se mu je milo, da bo moral živeti z naprejem brez njenega sadu. Bliskoma jo je izruval in teklo z njo proti vratom, ki so se zdajci zaprla za njim in njegovo ženo. Izgubil je za vse veke blaženi raj, ali srečno je odnesel iz njega tolažilo, ki nam olajšuje in odganja tako uspešno vse težave in bridkosti pozemeljskega življenja.

5. Adam in Eva sta životarila ob potu in žuljih tako sirotno, da bi gotovo od žalosti umrla, ko bi bila mislila na svojo nekdajšo srečo, katero sta tako po neumnem zapravila. Vedno usmiljeni nebeški oče vzel jima je torej spomin, da nista nič vedela, kako dobro se jima je godilo. Adam je čisto pozabil, kako prijetno je bilo vino in zakaj je ugrabil trto. Radoveden jo je vsadil in ko je grozdje zacvetelo in tako lepo zadušalo, mislil je, da ni mogel prebiti brez nje zaradi tega neskončno nežnega, milega in sladkega duha. Eva je potrgala cvetje in dejala doma v lonček, da bi ga hodila s svojo družino duhat. Kakor dajo naša dekleta fantom žlahtni šipek, dišec in rožmarin, dajale so Evine hčere, vnuke in pravnuke svojim ljubčkom cvetoče grozdje. Ker so jih ljubile tako pristrčno, prinesle so jim vsak cvet, katerega so dobile. Grozdje ni moglo po takem nikoli dozoreti in vino je ostalo človeškemu rodu neznanu veliko, veliko sto let — od očaka Adama do splošnega potopa in očaka Noeta.

* Z dovoljenjem g. Lavoslava Schwentnerja, knjigarnarja v Ljubljani, ki ima avtorske pravice spisov po po-koj. pisatelju Janezu Trdini.

na primer pri 20% sladkorja po Klost. moštni tehtnici = $20 \times 0,6 = 12$ vol. odstotkov alkohola, ki ga bo imelo bodoče vino, ako bo ves sladkor v moštu popolnoma pokipel.

Važno pri tej kakor tudi pri drugih moštnih tehtnicah je, da so uradno preizkušene. Nepreizkušene dostikrat kažejo več ali pa premalo od dejanske količine sladkorja v moštu, vsled česar se od strani brezvestnežev večkrat vršijo zlorabe.

6. Na paši je zapazil Noe, da hodi kozel nekaj v skalovje zobat in da je vselej, kadar se je od tam vrnil, nenavadno veselo poskakoval in se objestno šalil in bodel z drugo drobnico. Sel je gledat in našel med pečnami obilo sočnega grozdja. V zavetju je lahko dozorelo, ker dekleta niso vedela zanje. Noe se je nazobal in se neizrečeno veselil. da je zasledil tako žlahten sad. Naredil je na prisojni gorici vinograd in zobal z družino grozdje; kar niso mogli pojesti, pa je stlačil in pridelal mošt, iz katerega se je naredilo vino. Ker mu še ni poznal moči, ga je premagalo in omamilo, da se je zvrnil. Tudi njegova žena ga je pokusila, ali zdelo se jej je tako kislo, da ga ni marala piti. Pijanemu očetu se je en sin glasno rogati in smejal. Tudi Noetovka je bila na moža nejevoljna, pa je vzela nož in mu porezala vse trte. Drugo leto so odgnale še lepše in rodile mnogo boljše vino, katero je srkala v slast tudi ona sama. Pred smrtjo je dal Noe vinograd svojima dobrima sinovoma, ki sta ga vedno spoštovala; Kam, ki ga je zasramoval, ni dobil ne ene trte. To ga je silno razkačilo. Ko sta šla brata nekam od doma, pognal jima je v vinograd svoje prasce, da bi ga pokončili. Prasci so razrili in prerahljali vso zemljo okoli trt, kar jim je neizmerno koristilo. Gospodarja sta namečkala toliko vina, da nista vedela, kam bi ga spravila in bilo je sladko, da so se kar usta sprilemala.

7. Dokler Noe ni poznal vina, je pil samo vodo. V vodi so se redile že od nekdaj žabe. Zabe so bile torej tudi v Noetovem trebuhu. Ko je začel vino piti, se jim je studila nova mokrota, ki je imela tako težak in zopern duh. Jele so se nemirno in plaho zaganjati s smertjo po želodcu. Ena, ki je bila morda najbolj nežna in lišpava, ni mogla prebiti v tej plaži, pa je pobegnila skozi požiralnik v glavo in potrkala na vrata lepega hramčka, v katerem je prebivala božja deklica Pamet. Pamet, ki je bila jako gostoljubna gospodična, je odprla žabi in se začela z bodro živalco prav živo in prijetno razgovarjati in kratkočasiti. Obe sta bili druga z drugo popolnoma zadovoljni. Isti čas je čutil tudi Noe tako veselje v svojem srcu, kakršnega še nikoli ne, kar je bil na svetu. Znova si je natočil polič in ga izpraznil. Zdaj pobegne v glavo druga žaba, tudi njej je Pamet radevoljno odprla. Potrdil se je starodavni pregovor: tri ženske, cel semenj. Pamet se ni mogla nasmejati žabama, ki sta glasno in radostno prepevali: »Le ga, le ga!« Tudi Noe, ki je bil srečen in presrečen, ju je slišal in jima odgovoril: »Ga pa bom, dober svet se ne sme nikoli prezirati!« Vriska je prepevaje si je napolnil tretji polič. Še preden ga je polokal, mu je pribežala v glavo tretja žaba. Potrpežljiva Pamet ji je odprla, ali ne baš rada, ker je bilo v hramčku jako malo prostora in ni ljubila velike in šumne družine. Samopašne žabe se je zdaj, ko jih je bilo toliko, niso dosti bale. Vedno so hotele vse tri obenem govoriti in druga drugo prekričati. Kmalu so se jele tudi brcati, pehati in pretepati. Pamet jih je pogovarjala in krotila, ali je malo pomoglo. Za hip so se pomirile, objemale in poljubovale, ali kakor bi trenil, skočile so zopet brez vzroka druga v drugo in se začele gristi in suvati. Z njimi vred je tudi oče Noe tako burno govoril in razsajal, da ga žena ni mogla

Že 30 let vodeča po vsem svetu!



Ob priliki 30-letnega jubileja tovarne razpošilja Goldmichel 1000 garnitur, sestojčih iz 1 orig. polnilnega peresa 25 let g.

1 moderne patentne pisalke brezplačno samo proti povračilu stroškov. Lastni izdatki za carino, luksuzni in prometni davek, poštnino itd. znašajo

din 58.— za 1 garnituro

» 155.— za 3 garniture,

kateri znesek se povzame. Izkoristite ugodno priliko! Pri naročilu je treba navesti vrsto pisave: ozka, srednja ali široka.

Jugosl. generalno zastopstvo

Goldmicheleng, Maribor
pošt. predal št. 91

lahko potolažiti. Nekaj časa jo je strastno pritiskal k srcu in jo božal, gril in poljubljal, da mu je prejšnjo nerodnost že skoraj popolnoma oprostila. Komaj pa jo je ublažil, jel jo je zopet karati in zdajati in naposled se jej je celo zagrozil, da jo bo obunkal, če ne bo molčala.

Ko je načel četrti polič in ga izlival curkoma v želodec, je pobegnila odtod četrti žaba, da je ne bi gnusna poplava zadušila. Pamet ji ni hotela odpreti. Poleg hrvaškega pregovora: »Sila Boga ne moli«, prilomastila je v hramček brez dovoljenja. Ker je bil za pet oseb pretesen, se je vnel strašen hrup, pretep in polom. Zabe so vrgle najprej Pamet iz hrama, potem pa so vse, kar je bilo v njem, raztrgale, potrle in porazbile. Naposled so se jele klati in daviti med sabo, dokler so vse upehane in izranjene napol mrtve pocepale in umolkile. Kar so delale žabe, je delal pijani Noe, dokler se je zgrudil na isti način tudi on in zaspal. V spanju mu je vino izhlapelo in žabe, ki so se sčasoma zopet zavedle, so se preselile nazaj v svojo domovino. Po njihovem odhodu se je vrnila Pamet v svoj hramček, ali o joj, kako grdo je bil razdejan in upostošen! Niti najmanjša stvarca ni ostala v njem cela in nepohabljen. Vsak drug bi bil obupal in rekel, da te kvare ni moči popraviti. Ali Pamet je bistroumna umetnica in spret-

Pivovarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborni

PIVO NAJBOLJŠE KVALITETE

na delavka, ki se ne ustraši nobenega posla in truda. Najprej je pomila in požuljila pod, preslikala stene in si včila ogledalce. Potem je trebalo tesati, strugati, presti, tkati, šivati, plesti, veziti in še marsikaj drugega. Delo se je tako čudovito pospešilo, da je bila še tisti dan popoldne nova oprava dogotovljena. Ko se je Noe iz težkega spanja prebudil, ga je bolela glava; ves život mu je bil potrt, duh pa tako čemeran, da se mu ni ljubilo niti govoriti. Ko pa je Pamet svoj hramček zopet uredila in prenovila, odlagnilo mu je, kakor bi odrezal. Truplo in duša sta mu brzo okrevale; z boleznijo je prešla tudi okožnost. Hudo žejo, ki mu je sušila grlo, je potolažil peti polček, s katerim si je postregel po srečno prebiti nadlogi.

8. Vino je učeno. Človeka domisli kdaj takih reči, o katerih se mu treznemu niti ne sanja. Pri boku znajo Slovenci hrvaško, nemško, italijansko, pretresajo duhovito skrivnostne besede sv. pisma, ugibajo težke matematične probleme. Tudi Noetu se je um čudno razjasnil in izbistril o prvem pridelku iz vinograda. Premišljujoč pota in načine, kako bi si olajšal in polepšal trudapolno življenje svoje, je izumil črke in pisanje, ki je bilo do takrat ljudem povsem neznano. Vesel in oduševljen je hotel novo umetnost poskusiti in zapisati stavek: Meni se danes prav dobro godi. Mesto papirja je rabil cesto, mesto črnila cestni prah, mesto peresa svoje noge. Sel je naravnost štiri korake naprej, potem dva nekoliko vstran, nazaj pa zopet dva nekoliko desno naprej, in slednjič štiri naravnost nazaj. Tako je narisal popolnoma pravilno prvo črko svojega stavka, veliki M. Po nesreči pa je nastopil takrat zanj tisti usodni trenutek, da se je moral zrušiti. Leže na tleh ni mogel seveda nič pisati, tudi je kmalu potem zaspal in zasmrčal. Ko se je zopet streznil, so mu izginile črke iz glave, kakor bi jih nikoli ne bil

poznal. Ali njegova slavna izumitev ni ostala brez sledu in spomina. Veliki M pišejo pijanci prav pridno po cestah še dandanašnji. Ta črka je torej med vsemi najstarejša in edina, o kateri se ve čisto za gotovo, kdo jo je prvi izumil in zapisal.

9. Zdaj moram še opisati, s kakim nasledkom so zaželele vina naše domače živali.

Čuvaj se je v krčmi prav dobro gostil. Dobil je kruha, kosti in mesa, da mu je ostajalo. Jako čudno pa se mu je zdelo, zakaj mu gospodar, ki ga je tako rad imel, ni ponudil nikoli vina. Videl je vsak dan, kako v slast ga pijo ljudje, pa je sodil po pravici, da ta pijača ne more biti ogabna. Cesar mu niso privoščili domačini, poiskal si je sam. Sel je v odprto klet in jel srkati iz skled, ki je stala pod pipo. Fi! vino je bilo tako kislo in zoprno, da ga je streslo. Dejal je: »Prvi pot nisem dobro pogodil, ali kar so pustili pivci v kupicah, bo gotovo kaj boljšega. Če je dišalo ljudem, ne bo smrdelo niti psu.« Poskusil je zaporedoma ostanek za ostanekom, ali našel je v vseh kupicah tako kislico, kakor je bila v skledi. Čuvaj se zamisli in veli: »V tej pijači mora biti neka skrivnost. Sladka je gotovo, ker bi je drugače ljudje ne pili in ne hvalili. Vidi se, da je jaz ne znam prav srkati. Treba mi je paziti, da umetnost zasledim.« Jel je bistro gledati, kaj pivci delajo, in jih pridno posnemati. Pili so ga rajši popoldne nego dopoldne. Pokusil ga je tudi on popoldne: sladkosti ni našel v njem nobene. Največ jih je prihajalo v krčme v nedeljo in druge praznike ali pa, kadar je bil v bližini kak semenj ali cerkven shod. Take dni ga je srknil vselej tudi Čuvaj, ali se mu ni hotelo nič zboljšati. Kakor gostje, je sedel večkrat za mizo pa si nataknil na uho gospodarjevo kapo, v gobec dejal kosce smodke, tolkel s šapo po mizi, raztezal se po klopi, naslanjal se na to in drugo stran, ali vse te in



CELO LETO
lahko trajno
pripravite

iz grozdja kakor tudi vse sadne sokove
Brez strokovnih priprav Brez izgube časa
Brez kakršnihkoli aparatov

S POMOČJO NIPAKOMBINA A/II.

Odlična iznajdba današnje znanosti! Enostavno! Poceni! Higijenično!
Odobreno od ministrstva za poljedelstvo!

Navodila in cenik pošlje brezplačno:

RADIOSAN, Zagreb, Dukljaninova ul. 1

SLAMICE

(Halme)

pap. servijete, zobotrebece,
jedilno orodje i. t. d.

nudi zelo ugodno

Drago Rosina
Maribor

še mnoge druge človeške navade mu niso nič pomogle, čisto nič: vino je ostalo kislo in zoprno. Zapazil je, da ga pijo najbolj z veseljem, kadar jih je veliko društvo in se hrupno pomenjujejo, zmerjajo in prepevajo. Tudi on je povabil vse svoje tovariše iz obližja, pa jih posadil za mizo in začel z njimi na vse grlo lajati in zavijati, ali vino se je gnusilo vsej družini, soglasno je izrekla sodbo, da taka čobodra ni za pse.

(Dalje prih.)

Iščem kletarskega pomočnika. Večje gostilniško podjetje z vinsko trgovino išče pridnega, treznega in v kletarstvu popolnoma veččega kletarskega pomočnika. Ponudbe je poslati na upravo lista pod »Kletarski pomočnik«.

VENTILATOR

premer 35—220 W, dobro ohranjeno
točilno mizo, umivalnike z
marmor ploščami proda

Hotel Štrukelj, Ljubljana

2.500.- din

potrebujete, da zaslužite mesečno
1.000.— din doma. — Postranski
za služek za gostilniško osebje.
Lepo, lahko delo. — Dopisi:
„ANOS“ — Maribor, Orožnova 6

Dober jabolčnik

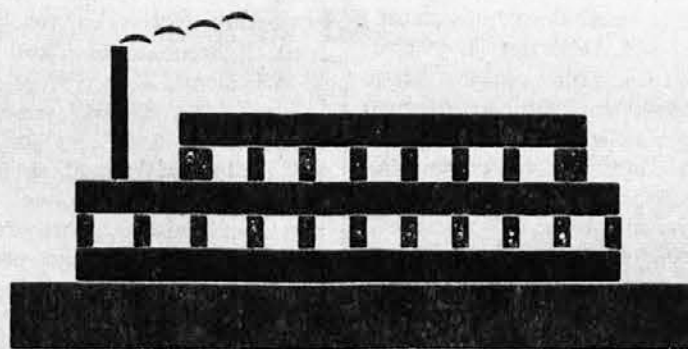
in

hrušavec

kakor tudi dobro vino imam
za prodati večjo količino.

G. HASENBICHEL
Slov. Konjice

Oglašujte!



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

Priloga k št. 7/8. 1938.

Uredba



o kvalifikaciji gostinskih obratov in o maksimiranju cen v teh obratih

Clen 1.

Zaradi pravilne uporabe določbe § 150. zakona o obrtih v gostinskih obratih in za potrebe pospeševanja tujskega prometa se delijo hoteli (§ 76., odst. 1., t. 1., ob. z.) na štiri, penzije (§ 76., odst. 1., t. 6., ob. z.) pa na tri razrede.

Clen 2.

V prvi razred spadajo hoteli, ki imajo:

1. Hotelsko vežo (hall), običajne prostore za sprejemanje občinstva in salon za čitanje in pisanje. Oprema teh prostorov mora ustrezati zahtevam modernega komforta in dajati gostom udobnost. Za vratarja je potreben poseben prostor;

2. toplo in hladno tekočo vodo po vseh sobah;

3. električno razsvetljavo po vseh sobah, s prižiganjem in ugašanjem iz postelje;

4. centralno kurjavo po vseh sobah. Hoteli, ki ne obratujejo pozimi, morajo imeti centralno kurjavo uvedeno vsaj v nekaj sobah;

5. sobno opravo prvovrstne kakovosti. O najmanjšem številu oprave za posamezno sobo veljajo predpisi člena 8. uredbe o ustnavljanju in ureditvi gostinskih obratov;

6. v vsakem nadstropju sorazmerno skupnemu številu tujskih sob v hotelu vsaj nekaj sob, vsaka s svojo popolnoma urejeno kopalnico, obloženo s keramičnimi ploščicami in s tlom, ki ne sme biti iz lesa. Pred kad (banjo) mora biti položen podnožnik iz lesa ali probkovine. V skupnem številu sob s svojimi kopalnicami mora biti tudi nekoliko stanovanjskih oddelkov, ki sestojajo iz spalnice, salona in kopalnice ob tem stanovanju;

7. v vsakem nadstropju posebno telefonsko kabino za mestno in medmestno službo, če ni instaliran telefon v sobah;

8. po ena kopalnica vsaj na vsakih 15 sob brez kopalnice, ki mora biti urejena, kakor pod t. 6. tega člena. Če je v nadstropju manj kakor 15 sob brez kopalnice, mora biti v nadstropju vsaj ena kopalnica;

9. signalno napravo po svetlobnem sistemu, ki mora biti tako postavljena, da se služabništvo lahko pokliče tudi iz postelje;

10. na vsakih 15 sob po dve stranišči (za moške in za ženske), pri čemer se ne vštevajo sobe, ki imajo vsaka svojo kopalnico, v kateri mora biti tudi stranišče. Če je v nadstropju manj kot 15 takih sob, morata biti v vsakem nadstropju po dve stranišči. Stranišča morajo biti angleškega tipa, opremljena s higienskim papirjem, obložena s keramičnimi ploščicami, tla pa ne smejo biti iz lesa;

11. osebno dvigalo (lift) v vsakem hotelskem poslopju, ki ima razen pritličja in podstrešnic (mansard) tri ali več nadstropij;

12. hotelski inventar za strežbo gostov, posteljnino po sobah itd., in sicer kakovosti, ki ustreza razredu hotela;

13. običajno uniformirano, v redu in čisto opravljeno pomožno osebje, ki prihaja v neposreden stik z gosti.

Clen 3.

V drugi razred spadajo hoteli, ki imajo:

1. Običajne, dostojno urejene in dovolj velike prostore za sprejemanje občinstva, dalje poseben prostor za čitanje in pisanje in prostor za vratarja;

2. toplo in hladno tekočo vodo po vseh sobah;

3. električno razsvetljavo po vseh sobah, s prižiganjem in ugašanjem tudi iz postelje;

4. centralno kurjavo po vseh sobah, izvzemši hotele, ki obratujejo samo v poletni sezoni;

5. sobno opravo, ki ustreza razredu hotela. O najmanjšem številu oprave za posamezno sobo veljajo predpisi člena 8. uredbe o ustanavljanju in ureditvi gostinskih obratov;

6. električni zvonec, da se pokliče služabništvo, v vsaki sobi tako, da se lahko pokliče tudi iz postelje;

7. na vsakih 15 hotelskih sob vsaj po eno kopalnico, obloženo s keramičnimi ploščicami ali prepletkano z oljnato barvo 2 m visoko, s tlom, ki ne sme biti iz lesa. Poleg kadi (banje) mora biti položen podnožnik iz lesa ali probkovine. Če ima hotelsko poslopje v vsakem nadstropju manj kot 15 sob, mora biti v vsakem nadstropju po ena kopalnica;

8. na vsakih 15 sob po dve stranišči (za moške in za ženske) angleškega tipa, opremljeni s higienskimi papirjem, obloženi s keramičnimi ploščicami ali prepletkani z oljnato barvo 2 m visoko. Tla ne smejo biti iz lesa. Če je v nadstropju manj kot 15 sob, morata biti v vsakem nadstropju po dve stranišči;

9. telefonsko napravo v hotelskem poslopju za mestno in medmestno službo, če je v kraju telefonska centrala;

10. običajno uniformirano, v redu in čisto opravljeno pomožno osebje, ki prihaja v neposreden stik z gosti.

Clen 4.

V tretji razred spadajo hoteli, ki imajo:

1. Poseben prostor za vratarja. Če je več kot 25 sob, morajo imeti običajne prostore za sprejemanje občinstva;

2. tekočo vodo po vseh sobah;

3. električno razsvetljavo po vseh sobah, s prižiganjem in ugašanjem tudi iz postelje;

4. peči po vseh sobah, izvzemši hotele, ki obratujejo samo v poletni sezoni. Peči ne smejo biti železne;

5. sobno opravo, ki ustreza razredu hotela. O najmanjšem številu oprave za posamezno sobo veljajo predpisi člena 8. uredbe o ustanavljanju in ureditvi gostinskih obratov;

6. električni zvonec, da se pokliče služabništvo, v vsaki sobi tako da se pokliče lahko tudi iz postelje;

7. vsaj eno kopalnico v vsakem nadstropju;

8. na vsakih 15 sob po dve stranišči (za moške in za ženske) angleškega tipa, opremljeni s higienskimi papirjem in prepleskani z oljnato barvo 2 m visoko. Tla ne smejo biti iz lesa. Če je v nadstropju manj kot 15 sob, morata biti v vsakem nadstropju po dve stranišči;

9. telefonsko napravo v hotelskem poslopju za mestno in medmestno službo, če je v kraju telefonska centrala;

10. običajno uniformirano, v redu in čisto opravljeno pomožno osebje, ki prihaja v neposreden stik z gosti.

Clen 5.

Vsi ostali hoteli, ki niso obseženi v členih 2., 3. in 4. spadajo v četrti razred. Ti hoteli morajo ustrezati vsaj tem le pogojem:

1. Poseben prostor za vratarja;

2. električna razsvetljava po vseh sobah, s prižiganjem in ugašanjem luči tudi iz postelje;

3. peči v vseh sobah, izvzemši hotele, ki obratujejo samo v poletni sezoni;

4. sobna oprava, ki ustreza razredu hotela. O najmanjšem številu oprave za posamezno sobo veljajo predpisi člena 8. uredbe o ustanavljanju in ureditvi gostinskih obratov;

5. električni zvonec, da se pokliče služabništvo, v vsaki sobi, tako da se pokliče lahko tudi iz postelje;

6. vsaj ena kopalnica. Če je več kot 25 sob, morata biti vsaj dve kopalnici;

7. na vsakih 15 sob po eno stranišče angleškega tipa, opremljeno s higienskimi papirjem in prepleskano z oljnato barvo 2 m visoko. Tla ne smejo biti iz lesa. Če je v nadstropju manj kot 15 sob, mora biti v vsakem nadstropju po eno stranišče;

8. telefonska naprava v hotelskem poslopju za mestno in medmestno službo, če je v kraju telefonska centrala;

9. v redu in čisto opravljeno pomožno osebje.

Clen 6.

V prvi razred spadajo penzije, ki imajo:

1. Običajne, dovolj velike prostore za sprejemanje občinstva z opravo po zahtevah modernega komforta, salon za čitanje in pisanje in poseben prostor za vratarja, če je obrat večjega obsega;

2. restavracijo, ki mora po svoji velikosti ustrezati zmogljivosti penzije;

3. restavracijski inventar, ki ustreza po svoji kakovosti stopnji penzije;

4. toplo in hladno tekočo vodo po vseh sobah;

5. električno razsvetlavo po vseh sobah, s prižiganjem in ugašanjem tudi iz postelje;

6. centralno kurjavo po vseh sobah. Penzije, ki ne obratujejo pozimi, morajo imeti centralno kurjavo vsaj v nekaj sobah, katerih število ne sme biti manjše od tretjine celotnega števila sob;

7. sobno opravo, ki ustreza razredu penzije. O najmanjšem številu oprave za posamezno sobo veljajo predpisi člena 8. uredbe o ustanavljanju in ureditvi gostinskih obratov;

8. električni zvonec, da se pokliče služabništvo, v vsaki sobi, tako da se pokliče lahko tudi iz postelje;

9. vsaj nekaj sob s kopalnico pri vsaki sobi, za ostale sobe brez kopalnic pa na vsakih 15 sob vsaj po eno kopalnico. Če je v nadstropju manj kot 15 sob, mora biti v vsakem nadstropju po ena kopalnica;

10. na vsakih 15 sob po dve stranišči (za moške in za ženske) angleškega tipa, opremljeni s higienskim papirjem in obloženi s keramičnimi ploščicami. Tla ne smejo biti iz lesa. Če je v nadstropju manj kot 15 sob, morata biti v vsakem nadstropju po dve stranišči;

11. telefonsko napravo v poslopju za mestno in medmestno službo, če je v kraju telefonska centrala;

12. običajno uniformirano, v redu in čisto opravljeno pomožno osebje, ki prihaja v neposreden stik z gosti.

Clen 7.

V drugi razred spadajo penzije, ki imajo:

1. Običajne, dovolj velike prostore za sprejemanje občinstva, dalje poseben prostor za čitanje in pisanje;

2. restavracijo, ki mora po svoji velikosti ustrezati zmogljivosti penzije;

3. tekočo vodo po vseh sobah;

4. električno razsvetljavo po vseh sobah, s prižiganjem in ugašanjem tudi iz postelje;

5. peči po vseh sobah, izvzemši penzije, ki obratujejo samo v poletni sezoni. Peči ne smejo biti železne;

6. sobno opravo, ki ustreza razredu penzije. O najmanjšem številu oprave za posamezno sobo veljajo predpisi člena 8. uredbe o ustanavljanju in ureditvi gostinskih obratov;

7. električni zvonec, da se pokliče služabništvo, v vsaki sobi, tako da se lahko pokliče tudi iz postelje;

8. vsaj eno popolnoma urejeno kopalnico v vsakem nadstropju;

9. na vsakih 15 sob po dve stranišči (za moške in za ženske) angleškega tipa, opremljeni s higienskim papirjem in prepleškani z oljnato barvo 2 m visoko. Tla ne smejo biti iz lesa. Če je v nadstropju manj ko 15 sob, morata biti v vsakem nadstropju po dve stranišči;

10. telefonsko napravo v poslopju za mestno in medmestno službo, če je v kraju telefonska centrala;

11. običajno uniformirano, v redu in čisto opravljeno pomožno osebje, ki prihaja v neposreden stik z gosti.

Clen 8.

Vse ostale penzije, ki niso obsežene v členu 7. spadajo v tretji razred. Te penzije morajo ustrezati vsaj temle pogojem:

1. običajni, dovolj veliki prostori za sprejemanje občinstva;

2. restavracija, ki ustreza po svoji velikosti zmogljivosti penzije;

3. električna razsvetljava po vseh sobah s prižiganjem tudi iz postelje;

4. peči po vseh sobah, izvzemši penzije, ki obratujejo samo v poletni sezoni;

5. sobna oprava, ki ustreza razredu penzije. O najmanjšem številu oprave za posamezno sobo veljajo predpisi člena 8. uredbe o ustanavljanju in ureditvi gostinskih obratov;

6. električni zvonec, da se pokliče služabništvo v vsaki sobi, tako da se lahko pokliče tudi iz postelje;

7. vsaj ena popolnoma urejena kopalnica. Če je več kot 25 sob, morata biti vsaj dve kopalnici;

8. na vsakih 15 sob vsaj po eno stranišče angleškega tipa, opremljeno s higienskim papirjem in prepletkano z oljnato barvo 2 m visoko. Tla ne smejo biti iz lesa. Če je v nadstropju manj kot 15 sob, mora biti v vsakem nadstropju po eno stranišče;

9. telefonska naprava v poslopju za mestno in medmestno telefonsko službo, če je v kraju telefonska centrala;

10. v redu in čisto opravljeno pomožno osebje.

Člen 9.

Mednarodne običajne nazive za velike gostinske obrate smejo uporabljati samo hoteli prvega in drugega razreda (čl. 2. in 3.).

Člen 10.

Klasifikacijo hotelov in penzij po določbah členov 2. do 7. opravi občno upravno oblastvo, pristojno za izdajanje dovolitev za izvrševanje dotičnega obrta, obenem ko izda dovolitev. V ta namen je treba ob komisijem pregledu prostorov obrata po § 77. zakona o obratih natančno ugotoviti, katerim pogojem, navedenim v členih 2. do 7., ustreza dotični obrat.

Vsako tretje leto, in sicer najkasneje do konca meseca januarja, mora pregledati pristojno občno upravno oblastvo vse hotele in penzije v svojem območju in ugotoviti, ali stalno ustrezajo vsem pogojem, predpisanim za razred, v katerega so uvrščeni. Vsakemu imetniku hotela ali penzije, ki spolnjuje vse predpisane pogoje za dotični razred, potrdi oblastvo to z odlokom. Če pa oblastvo spozna, da hotel ali penzija zaradi nastale spremembe v poslovanju ali v ureditvi ne ustreza vsem pogojem predpisanim za razred v katerega je bil uvrščen, in da imetnik takega obrata te nedostatke vobče ne more ali v določenem roku noče odpraviti, uvrsti oblastvo po uradni dolžnosti njegov obrat v tisti razred, ki ustreza pogojem, ki jih obrat spolnjuje.

Zoper vsako odločbo, izdano po prednjih odstavkih, ima imetnik obrata pravico pritožbe na višje upravno oblastvo po predpisih zakona o obnem upravnem postopku.

Člen 11.

Imetnik hotela ali penzije, ki je izpopolnil ureditev in poslovanje svojega obrata tako, da ustreza vsem pogojem, predpisanim za razred, višji od razreda, v katerega je bil uvrščen, sme zahtevati, da pregleda pristojno občno upravno oblastvo že pred rokom, predpisanim v prednjem členu za občasni pregled obratov, njegov obrat ob njegovih stroških zaradi uvrstitve v ustrežajoči višji razred. Če

oblastvo ugotovi, da ustreza obrat vsem pogojem dotičnega višjega razreda, ga uvrsti v ta višji razred. Prav tako postopa oblastvo tudi ob rednem občasnem pregledu obratov, če ugotovi, da ustreza obrat vsem pogojem kakega višjega razreda.

Clen 12.

V 30 dneh po opravljeni klasifikaciji hotelov in penzij predložijo upravna oblastva ministrstvu za trgovino in industrijo, odseku za turizem, neposredno po višjem upravnem oblastvu, pa tudi banški upravi izkaz vseh klasificiranih obratov z navedbo razreda za vsak posamezni obrat. Prav tako predlože vsakega pol leta izkaz vseh hotelov in penzij, ustanovljenih po poslednji klasifikaciji, pa do naslednjega rednega občasnega pregleda obratov.

Clen 13.

V prospektih in ostalem propagandnem materialu, ki jih izdajajo gostinski obrati ali različne njih združbe, se k posameznemu obratu ne sme navesti razred, ki ne ustreza razredu, v katerega je ta obrat uradno uvrščen, če se v propagandnem materialu razred sploh navaja.

Clen 14.

Imetniki hotelov, restavracij, kavarn, penzij, gostišč in gostiln v vseh turističnih krajih morajo poslati najkasneje do konca meseca januarja vsakega leta pristojnemu občnemu upravnemu oblastvu prve stopnje v odobritev predloge za cenovnike jedil, pijač in prenočevanja oziroma cene celotne oskrbe (penzije). V ta namen morajo uporabljati obrazce, ki jih predpiše minister za trgovino in industrijo. Pri izpolnjevanju teh obrazcev se morajo imetniki obratov natančno držati postavljenih vprašanj in na vsako vprašanje točno odgovoriti. Podatki se morajo vpisati s črnilom ali s strojem, podpisati pa jih mora imetnik obrata, njegov pooblaščenec ali zakoniti zastopnik.

Pristojno prvostopno občno upravno oblastvo prouči predložene cenovnike in ostale podatke; če spozna, da se predloženi cenovnik lahko odobri, ga odobri, drugače pa ga poprej samo spremeni ali dopolni in nato odobri. Odobreni maksimalni cenovnik velja do preklica, oziroma dokler se ne odobri nov cenovnik. Pri odobravanju cenovnikov je pristojnemu oblastvu mimo ostalih činiteljev za merilo predvsem razred, v katerega je obrat uvrščen.

Zoper odločbe, izdane po prednjih odstavkih, ima imetnik obrata pravico pritožbe na višje upravno oblastvo po predpisih zakona o občnem upravnem postopku. Če vloži imetnik obrata, ki z odobrenim maksimalnim cenovnikom ni zadovoljen, pritožbo na višje upravno oblastvo, se sme, dokler ne postane sporni cenovnik izvršen, držati ali poslednjega odobrenega in pravomočnega cenovnika ali pa spornega cenovnika.

Clen 15.

Pred koncem vsakega leta mora pristojno občno upravno oblastvo zaslišati pristojno zbornico, prisilne združbe imetnikov gostinskih obratov in občine v svojem območju, kako naj bi se za prihod-

nje leto določile maksimalne cene za jedila, pijače in prenočevanje v obratih, omenjenih v prvem odstavku prednjega člena. Te naprave oziroma združbe morajo poslati svoje mnenje pristojnemu občnemu upravnemu oblastvu v 15 dneh. Mnenja teh naprav in združb rabijo pristojnemu prvostopnemu občnemu upravnemu oblastvu, da se ravna po njih, ko odobruje maksimalne cenovnike po prednjem členu.

Clen 16.

Imetnik obrata se je strogo dolžan držati maksimalnega cenovnika, odobrenega od pristojnega občnega upravnega oblastva. V cene, določene v cenovniku za jedila, pijače in prenočevanje, morajo biti vštete tudi vse takse in kurjava, če se dejansko kuri. Posebej se sme računati samo nagrada za pomožno osebje po uredbi o pomožnem osebju v gostinskih obratih, kjer in koliko je to odobreno.

Pri ceni celotne oskrbe (penzije) se smejo posebej zaračunati jedila in pijače, ki jih je potrošil gost čez pogojeno celotno oskrbo. V pavšalne cene, določene za daljše bivanje v kakem gostinskem obratu, se morajo vračunati celotni stroški s taksami vred, ki jih je gost dolžan trpeti. Te cene morajo biti vnaprej določene v cenovniku in od pristojnega občnega upravnega oblastva odobrene.

V cene jedil, pijač in prenočevanja in v cene celotne oskrbe (penzije) ne spadajo posebne storitve, ki se opravijo na izrečno zahtevo kakega gosta, kakor pranje in likanje perila, likanje obleke ipd. Te storitve se smejo gostu posebej zaračunati.

Clen 17.

Imetniki obratov iz odst. 1. člena 14. so dolžni izobesiti cenovnike za jedila in pijače, odobrene od pristojnega oblastva, na vidnem in lahko dostopnem kraju v vsakem prostoru, določenem za strežbo gostov. Odobrene cene za prenočevanje v hotelih in odobrene cene za celotno oskrbo (penzijo) v penzijah se morajo nabiti na notranjo stran vrat v vsaki tujski sobi. V penzijah morajo razen tega biti izobešeni v vsakem prostoru, določenem za strežbo gostov, posebni cenovniki za jedila in pijače, odobreni od pristojnega oblastva.

Cenovniki za sobe v hotelih ali za celotno oskrbo (penzijo) v penzijah, odobreni od pristojnega oblastva, morajo biti stalno izobešeni na vidnem in lahko pristopnem kraju v prostorih, določenih za sprejemanje gostov, pri blagajni in pri vratarju.

Clen 18.

Prvostopna občna upravna oblastva predlože vsako leto, in sicer najdalj do konca meseca februarja, ministrstvu za trgovino in industrijo, odseku za turizem, podatke o vseh odobrenih maksimalnih cenah po členu 14. v svojem območju.

Clen 19.

Vrhovni nadzor nad pravilno uporabo določb te uredbe opravlja po § 418. zakona o obrti minister za trgovino in industrijo. V ta namen odreja občasne preglede obratov, obseženih v tej uredbi, po svojih službenih organih.

S pregledom je treba ugotoviti, ali vzdržujejo imetniki hotelov in penzij stalno vse pogoje za poslovanje in ureditev obratov, pred-

pisanih za razred, v katerega je dotični obrat uvrščen, ali se drže imetniki hotelov, restavracij, kavarn, penzij in gostiln odobrenih maksimalnih cenovnikov in ali uporabljajo pristojna občna upravna oblastva pravilno in stalno določbe te uredbe.

Službeni organ, odrejen za pregled gostinskih obratov, mora proučiti pred pregledom material, predložen ministrstvu za trgovino in industrijo po členih 12. in 18. te uredbe, ki se nanaša na tisto območje, v katerem naj se pregled opravi.

V posameznem obratu opažene nedostatke priobči službeni organ imetniku obrata in pristojnemu občnemu upravnemu oblastvu, ki takoj ukrene vse, česar je treba, da se opaženi nedostatki odpravijo, oziroma da se zaradi morda storjenega prekrška postopa zoper imetnika obrata.

Clen 20.

V denarju od 200 do 10.000 din se kaznujejo:

1. Imetniki gostinskih obratov, ki ne pošljejo v določenem roku pristojnemu oblastvu predloge za cenovnik po členu 14.;
2. imetniki gostinskih obratov, ki prijavijo, ko postopajo po čl. 14., oblastvu netočne cene in podatke o poslovanju in ureditvi obrata;
3. imetniki gostinskih obratov, ki jemljejo od gostov višjo ceno od cene, odobrene v maksimalnem cenovniku;
4. imetniki gostinskih obratov, ki v svojih obratovalnicah ne izobesijo maksimalnih cenovnikov po določbi člena 17.;
5. imetniki gostinskih obratov, ki objavijo v prospektih in ostalem propagandnem materialu nepredpisne cene;
6. imetniki obratov, ki ne navedejo v svojih prospektih in ostalem propagandnem materialu cen, odobrenih od oblastva.

Clen 21.

Prekrški zoper določbe ostalih členov te uredbe se kaznujejo v denarju od 50 do 6.000 dinarjev.

Clen 22.

Če se denarna kazen ne da izterjati, je postopati po določbah § 405., odst. 2. zakona o obrtih.

Clen 23.

Za kazenski postopek zaradi prekrškov po tej uredbi veljajo predpisi § 410. do 417. in § 428., odst. 6., zakona o obrtih.

Denarne kazni, izrečene zaradi prekrškov po tej uredbi, se stekajo v sklad za podpiranje strokovnih šol.

Clen 24.

Pristojna občna upravna oblastva so dolžna opraviti v šestih mesecih, ko stopi ta uredba v veljavo, po določbi člena 10. te uredbe pregled in klasifikacijo vseh tistih hotelov in penzij, ki so dobili poslovno dovolitev pred uveljavitvijo te uredbe. Po opravljeni klasifikaciji morajo postopati po določbi člena 12.

Clen 25.

Ta uredba stopi v veljavo v mesecu dni po razglasitvi v »Službenih novinah« (t. j. dne 13. avgusta 1938.).