

Gostilničarski Vestnik

Strokovno glasilo „Zveze združenj gostilniških obrti Dravske banovine v Ljubljani“

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 33—14.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 6.—7.

Ljubljana, dne 20. septembra 1935.

Leto V.

GOSTILNIČARJI, berite članek o vlaganju pritožb proti visoki odmeri pridobnine!

Velik uspeh zvezne organizacije

Enakopravnost gostilničarjev v davčnih in reklamacijskih odborih.



Novica, da bodo gostilničarji izključeni od sodelovanja pri odmeri pridobnine v davčnih odborih, je upravičeno razburila naše vrste. Nikakor nismo mogli razumeti poročila, da imajo pravico do sodelovanja glasom § 32. finančnega zakona le oni stanovi, ki imajo svoje zbornice. Če smo primerjali, da bodo imeli n. pr. odvetniki, ki jih je okoli 250 v dravski banovini, pri vsakem davčnem odboru 2 zastopnika, in istotako tudi notarji in lekarnarji, smo se začudeno vprašali, zakaj nima skoraj 6.000 gostilničarjev dravske banovine istih pravic, kot pa stanovi, ki gotovo niso od tolike važnosti za gospodarstvo, kakor ravno gostilničarski stan. Zvezna organizacija, naslonjena na svoja zavedna združenja, je takoj z vso odločnostjo stopila na plan in protestirala proti temu, da se zapostavlja naš stan. Nikakor nismo mogli in smeli dopustiti, da bi nam rezal pridobnino morda kak drug stan, ko je poznano, in to nam potrjujejo tudi davčni uradniki, da smo relativno najbolj obdavčeni državljanji.

Z intervencijo zvezne organizacije pod vodstvom g. dr. Koceta, narodnega poslanca in referenta gostilničarskega odseka pri g. finančnem ministru in sicer takrat, ko so bili že drugi intervijenti z visokimi naslovi odklonjeni — se je posrečilo doseči za gostilničarstvo iste pravice, kakor jih imajo trgovci, industrijci, obrtniki, advokati, notarji in lekarnarji. Ta uspeh zvezne organizacije naj jasno priča o njeni dalekovidnosti in veliki premišljenosti, ko je z vso močjo podprla kandidature g. dr. Koceta, katerega gotovi krogi deloma iz nevoščljivosti, deloma iz zlobe in iz konkurentne niso hoteli pripustiti, da kandidira. Vsa čast našim zastopnikom v gostinskem odseku, da so odločno zastopali zvezno stališče in niso nasedali intrigam. Gostilničarji so vztrajali na svoji odločbi, ker so bili prepričani, da bodo imeli v njem pravičnega zastopnika, ki bo dobro ocenil, kdaj se lahko za to ali ono zahtevo izpostavlja in ki se bo tudi zavedal, da je gostilničarstvo najvažnejši nosilec še edine aktivne gospodarske panoge tujskega prometa. G. poslanec dr. Kocet, ki se je s svojim nastopom kot član finančnega odbora jako izkazal, kar mu priznavajo tudi stari in izkušeni politiki ter gospodarski delavci, naj bo prepričan,

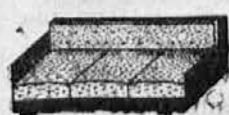
da bo našel v naši organizaciji vsak hip največjo zaslombo za svoje delovanje. Ne zahtevamo ničesar, kar bi bilo v škodo drugim, pač pa zahtevamo in poudarjamo ponovno, da hočemo imeti z ostalimi stanovi popolnoma enake pravice in da nočemo biti nič več privešek teh ali onih, kar je bilo ravno pri gostilničarskem stanu do zadnjega slučaja. Zvezna organizacija si lasti priznanje, da je ravno ona s svoje odkrito borbo za enakopravnost gostilničarskega stanu dosegla v tem pogledu že tak uspeh, da onemogoča sedaj in v bodoče vsako zapostavljanje. Če moramo poznati dolžnosti, zahtevamo brezpogojno tudi v enaki meri pravice. Vemo, da smo s svojo žiljensko silo, s svojim odporom proti bagateliziranju gostilničarskega stanu vzbudili nevoljo v gotovem krogu naše prestolnice, toda to nas kot zastopnike gostilničarskega stanu ne moti in si štejemo to le v čast. Mi se ne oziramo na pohvale in lepe poglede in ne nasedamo sladkim besedam in obljubam.

Ta uspeh, ki ga je zvezna uprava s svojo taktiko potom narodnega poslanca g. dr. Koceta dosegla, naj priča celokupnemu članstvu, da se pri zvezni upravi ničesar ne spregleda, kar se tiče gostilničarskega stanu in da vztrajamo, pa četudi do skrajnosti v brezobzirnem boju do zadnjega za povoljno rešitev še tako težkih stanovskih problemov. S tem, da smo pridobili v davčnih odborih enakopravnost, smo istočasno tudi dosegli enakopravnost z ostalimi stanovi v reklamacijskih odborih, ker bosta tudi tu od sedaj dalje zastopala gostilničarstvo v vsakem reklamacijskem odboru po dva stanovska tovariša kot člana, dva pa kot njihova namestnika.

Gostilničarji dravske banovine zavedajte se, da ste vi enakopravni davkoplačevalci in še celo taki davkoplačevalci, ki že leta in leta plačujejo relativno največje javne davke, zato je vaša dolžnost, posameznika in celote, da stojite krepko ob hoku svoji stanovski organizaciji, ki ne pozna nikakega pardona, kadar gre zaščiti vaše pravice. V tej slogi, ki se v naši organizaciji vsak hip manifestira, bomo dosegli še druge uspehe. Mi hočemo, da se nas ob vsaki priliki in od vsakega smatra za stan, ki hoče in mora dobiti tudi v zakonodaji svojo zaščito.

H koncu še enkrat g. dr. Kocetu, narodnemu poslancu in gostilničarskemu referentu pri Zbornici TOI v Ljubljani našo iskreno zahvalo, ker bi bila borba brezdomno bolj težka, če ne bi imeli v njem svojega zaščitnika in če ne bi bil baš on kot gospodarski strokovnjak poklican, da brani interese vsega gospodarstva dravske banovine v finančnem odboru Narodne skupščine.

Egon Zakrajšek
tapetnik in dekorater
Ljubljana, Poljanska c. 17
(neleq gimnazije)



najceneje.

Izdeluje vsakovrstno tapetniško pohištvo, kakor modroce, otomane, vsakovrstne rolete, solidno ter

Zahtevajte cenik!

Novi davčni odbori in obdavčitev gostilničarjev

Solidaren nastop vseh pridobitnih organizacij, povezanih v jake državne strokovne zveze, je imel tak uspeh, da je sedanjí finančni minister g. dr. Letica sprevidel nesmiselnost čl. 7., ki je povzročil vsled odmere pridobnine po najemniní stanovanja in lokala po vsej državi razburjenje. O posledicah take odmere smo itak ponovno obravnavali na naših občnih zborih radi tega nam ni treba o tem še dalje govoriti, kajti ona jeza, ki je kipela, nam ne bo kmalu šla iz spomina. Novelacija člena je bila nujno potrebna in se je tudi v resnici pri zadnjem zasedanju narodne skupščine izvršila. Čeprav smo z veseljem sprejeli vest, da se je člen 7., ki je povzročil toliko solza in gorja za večne čase, zrušil, ker dvomimo, da bi se slabi in naravnost nemogoči eksperimenti ponovili, smo vendar bili nekoliko razočarani, ko smo ugotovili, da je sestava davčnih odborov čisto drugačna, kakor je bila prej. Po čl. 30. finančnega zakona iz leta 1935/36 ima finančna uprava namreč poleg predsednika še dva zastopnika in davčni zavazanci tudi dva člana, vsled česar preti nevarnost, da bo imela finančna uprava v vsakem slučaju premoč. Le energičnemu in smiselnemu nastopu g. dr. Koceta se je posrečilo doseči od g. finančnega ministra, da je privolil v korekturo tega člena tako, da mora biti tudi eden izmed članov finančne uprave iz pridobitnih krogov. Po dosedanjem opažanju moramo v pohvalo davčnih uprav ugotoviti, da so pokazala tudi pri izbiri teh članov popolno razumevanje, ker niso izbirali take osebe, ki bi bile samo golo orodje davčne uprave.

Pri današnjih prilikah in težkih gospodarskih časih, ko ima tudi državna uprava precej brig in skrbi na kak način bo napolnila svoje blagajne, se ni moglo več doseči in moramo biti tudi s to korekturo zadovoljni. Važna pridobitev pa je vsega, kor to, da sodelujejo v davčnih odborih le stanovski zastopniki in se ne more več zgoditi, da bi n. pr. gostilničarju odmerjal pridobnino čevljar ali pa trgovec. S tem se je izpolnila ena izmed mnogih naših zahtev, ki so bile stalno v razpravi na naših občnih zborih in kongresih. Kako se je nameravalo postopati z gostilničarji, katerim se je prvotno zanikalo enakopravnost z ostalimi sloji, čeprav niso za gospodarstvo tako važni in tudi ne številčni, obravnavamo itak na drugem mestu.

V času, ko razpravljajo davčni odbori o pridobnini gostilničarja dravske banovine, moramo izjaviti, da je neobhodno potrebno olajšanje davčnih bremen, ker se zahvalimo za tako čast, ki se nam jo daje v različnih izjavah davčnih in finančnih uradnikov vseh mogočih stopenj, češ, da smo relativno najjačje obdavčeni stalež. To priznanje je že samo po sebi tako tehtno, da se mora zrušiti ono naziranje ali bi rekli že skoro običaj, ko se jemlje vsako leto od preobrata sem pri točno ugotovljeni količini vina 1.— Din do 1.50 Din čistega donosa. Ta obremenitev je tem hujša, ker se zajame pri nas skoraj bi rekli do zadnje kaplje ves promet.

Prvovrstno blago!

Nizke cene!

K. ČERMELJ
LJUBLJANA

DVOŘAKOVA ULICA 12

Telefon interurban št. 34-50

Brzjavi: Čermelj, Ljubljana

TRGOVINA VINA IN ŽGANJA
NA DEBELO

Vedno v zalogi:

Ljutomerske specialitete, fina namizna vina, dolenski cviček, kakor tudi raznovrstno žganje, špirit, rum, liker

VERMUT VINO - PELINKOVEC
LIKER

Točna postrežba! Zahtevajte ponudbe!

Ali ne bi bil že skrajni čas, da se s takim postopanjem konča in da se vse davkoplačevalce enakomerno pritegne k njihovim davčnim dolžnostim. Ne sme se zgoditi več, da bo nekdo, ki je napravil n. pr. v letu 5.000.000 Din prometa in ki ima v zakupu vse monopolne stvari, plačal za 1.000 Din več davka, kakor pa gostilničar istega kraja, ki je iztočil na leto skupaj 56 hl vina. S tako prakso in s tem neenakopravnim načinom obdavčitve se mora jenjati, ker se sili davkoplačevalca, da postane še bolj nezaupljiv do davčne uprave in da tvega vse, samo, da se reši previsoke obdavčitve. Navada, da se od litra jemlje 1.— Din čistega donosa mora izginiti iz naših davčnih odborov in se mora vsak slučaj posamezno obravnavati. Pri današnji sestavi davčnih odborov, ko sodelujejo gostilničarji prvič sami z davčnimi organi v davčnih odborih, ne bo težko našim zastopnikom predočiti katastrofalni položaj našega obrta, ki je prej lahko prenašal »relativno največjo obdavčitev«, danes pa ga je ravno relativno največja obdavčitev vrgla ob tla. Prepričani smo, da bodo davčne uprave, ki gotovo vidijo veličanske razlike pri obdavčitvi, izvršile pri letošnji odmeri korekturo in pritegnile vse davkoplačevalce v enaki izmeri k obdavčitvi. Priznamo, da je gostilničarju lažje predpisati davke, ker ga poznajo do obisti, dočim se drugi izognejo na ta ali drugi način kontroli odnosno javni oceni. Upamo, da bo letos drugače, in da bodo davčne uprave našle svoja sredstva na oni strani, kjer je bil stalno doma »veliki pardon«.

Današnja stiska zahteva za naše članstvo najjačjo obrambo in moramo uporabiti vsako sredstvo, da se neprimerno velika bremena, ki težijo gostilničarja baš radi težkih davščin, zvalijo raz naših ramen.

Zastopnikom gostilničarstva v davčnih odborih polagamo na srce uvidavnost napram potrebam državne uprave, njihova dolžnost pa je tudi, da od nasprotne strani zahtevajo primerno razumevanje. V lepi

in složni harmoniji se najde najlažje ona srednja pot, ki jo označujemo za »zlato pot« med sicer navidez neresljivimi problemi. Prepričani smo, da bodo letošnji davčni odbori enkrat za vselej opustili nevzdržni običaj šablonskega ocenjevanja in, da se bodo ozrli tudi malo na levo in desno, ker je gotovo, da se bo s pravično in enakomerno odmero vseh stanov našlo še dovolj sredstev, da se pokrije event. primanjkljaj, ki bi pri enaki odmeri seveda nastal pri od-davčitvi gostilničarja.

Kaj morate vedeti glede vlaganja pritožb proti odmeram davčnih odborov?

Ker smo ugotovili, da so še marsikateremu našemu članu celo najvažnejši davčni predpisi, kakor tudi obrambna sredstva proti visokim odmeram od strani davčnih odborov nepoznana, bomo poskušali kolikor mogoče v kratkem zajeti vsebino teh predpisov.

Kdo ima pravico pritožbe proti odmeri davčnega odbora?

1. Državni zastopnik.
2. Davčni zavezanec.

Državni zastopnik ima pravico pritožbe še 8 dni potem, ko poteče že rok davčnega zavezanca. Davčni zavezanec je n. pr. prejel davčni predpis 10. oktobra. Ker preteče pritožbeni rok za davčnega zavezanca v 30 dneh od dne prejema davčnega predpisa, mu izteče tedaj pritožbeni rok 9. novembra. Državnemu zastopniku pa poteče rok v danem slučaju šele 17. novembra.

O pritožbi državnega zastopnika se mora obvestiti tudi davčni zavezanec, da lahko predloži v 14 dneh reklamacijskemu odboru pismeno svoje protipredloge. Reklamacijski odbor lahko pritožbo državnega zastopnika osvoji ali pa odbije. Če jo odbije, ostane po davčnem odboru določena odmera. Če pa jo ne odbije, se povzraha davčnemu zavezancu osnova povečinioma v taki višini, ki jo predlaga državni 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 državnega zastopnika se mu davčna odmera v nobenem slučaju ne zniža.

Kako postopa davčni zavezanec pri sestavi pritožbe? Ko sprejme davčni zavezanec davčni predpis, si najprvo zabeleži na spisu dan prejema, da si lahko še kasneje izračuna iztek pritožbenega roka, ki znaša, kakor že gori rečeno 30 dni.

Ali vložiti lahko tudi po izteku tega roka pritožbo?

Da, toda le še tekom 15 dni po izteku rednega pritožbenega roka, vendar se mora kasnitev opravičiti s posebno tehtnimi razlogi. Če se ne more tedaj v rednem pritožbenem roku spraviti dokaznega materiala skupaj, naj se vloži pravočasno na davčno upravo pismeno prošnjo, da se dovoli podaljšanje roka. Priporočamo pa, da se držite 30-dnevnega rednega pritožbenega roka, da vam ne nastanejo sitnosti ali celo izguba pravice do pritožbe. Pritožbo je kolikovati z 20 Din, vsako prilogo, ki se ji priloži pa še z 2 Din.

Kako ugotoviti pravilnost davčne odmere?

Vzemi najprej v roke prepis svoje davčne prijave, katero si v početku leta vložil o priliki davčne napovedi. Na podlagi lastne prijave izračunaj, koliko bi morala po tvojem mnenju znašati pridobnina. Če se ugotovi, da se davčni odbor ni oziral na prijavo in da se je predpisala višja pridobnina, kakor pa odgovarja prometu, tedaj se odloči za pritožbo. **Brez pritožbe ni znižanja.** Kakor hitro prideš do spoznanja, da si preobdavčen, ne odlašaj s pritožbo, temveč pokreni vse, da bo pritožba **dovolj podprta** in se ne ustraši malenkostnih stroškov, ki znašajo, kakor smo že v prejšnjem odstavku navedli, 20 Din

v kolkih. Pomisli, da si lahko prihraniš težke tisočake.

Kako sestaviš pritožbo?

Predno se sestavi pritožba, se mora ugotoviti vzroke, zakaj je davčni odbor predpisal višjo pridobnino. Zato se napoti takoj na davčno upravo in zahtevaj 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, seveda brez podpisov, niso izključena iz vpogleda.

Ta pravica omogoča tedaj davčnemu zavezancu, da utemelji pritožbo s konkretnimi dokazi, ki morajo biti merodajni za njegovo davčno odmero.

Pomni, da mora davčni odbor tvojo odmero z razlogi utemeljiti in prečitaj v to svrhu razsodbo upravnega sodišča, ki jo prinašamo na drugem mestu. **Le od dobro utemeljene in z dokazi podprte pritožbe lahko pričakuješ uspeha.**

Pri vpogledu spisa naj se pazi:

a) Kakšne podatke ima davčna uprava o nabavljenem, izdelanem in v promet danem blagu, kako se je ugotovila prodajna vrednost v promet danega blaga, kako nabavna vrednost tega blaga in kako kosmatih dohodek.

b) Katere režijske postavke je referent davčnega odbora priznal in če, kako je davčni odbor izvršil oceno kosmatega dohodka, režijskih stroškov in čistega dohodka, ter kako je utemeljil svojo oceno.

Vsi ti podatki morajo biti pisani na davčni prijavi, v kolikor pa niso, zahtevaj one podatke, ki so prijavi priloženi. Posebno pazi na strokovno mnenje in na izjavo prič.

Ko si se na sledeči način informiral o vzrokih višje obdavčitve, se obrni takoj na svoje pristojno združenje, da se predhodno posvetuješ. **Če ti združenje ne more dati potrebnega podpora, ker je samo v dvomu, se obrni na Zvezo združenj gostilničarjev dravski banovine v Ljubljani ter priloži znamke za odgovor.**

Ko si na navedeni način dobil potrebne informacije, sestavi pritožbo in poskušaj ovreči po vrsti vse podatke, na katerih sloni napačno določena odmera. Zapomni si, da ti oseba, ki se ne spozna v tvoji stroki, lahko z napačno sestavo pritožbe več škoduje kot koristi. Tvoji svetovalci naj bodo le pristojno gostilniško združenje in pa Zveza v Ljubljani.

Če se je vzela pri odmeri davčne osnove v poštevedni kuhinji ali oddaja sob, ugotovi, koliko prometa se je v kuhinji in pri oddaji sob določilo od strani davčnega odbora. Ker so na deželi pogosto gostilne, ki vobče ne prodajajo jedil, ali izkuhavajo samo ob nedeljah, praznikih, sejnih, cerkvenih slavnostih itd., je treba vse to v pritožbi navesti. **Vsa združenja v dravski banovini imajo od Zveze sestavljene vzorce takih pritožb, katere si oglej in jih s svojimi razlogi izpopolni.** Če se izkuhava za abonente, naj se ugotovi, ali ni mogoče davčna uprava vzela prevelikega števila abonentov in prevelik promet. Za podlago se lahko vzame kot dokaz knjiga abonentov. Če se je pri oddaji sob vzelo preveliko število gostov ali nočnin, ovriži to s knjigo o tujcih, ki jo mora voditi vsaka gostilna, ki se bavi s prenočevanjem ali pa si priskrbi ob občine uradno potrdilo, da si imel na prenočevanju samo toliko in toliko tujcev.

V pritožbi se naj v danem slučaju tudi navede, da je n. pr. gostilna samo ob nedeljah, praznikih, za časa cerkvenih zborov posečana, dočim je med tednom brez vsakega prometa ali celo zaprta. V slučaju, da imate neizterljive dolgove, ki so bili napravljeni na cehi in se na to dejstvo davčni odbor ni oziral, navedite dolžnike s polnimi naslovi. Omenite dalje lastne dolgove, ter priložite potrdilo denarnega zavoda, kateremu dolgujete. Če ste v zaostanku na obrestih, naj vam tudi to denarni zavod potrdi. Ne bo odveč, če navedete elementarne nezgode, ki so vas zadele, požar, poplava, suša itd. Ne škoduje

tudi če navedete število nepreskrbljenih otrok, dolgotrajno bolezen itd.; z eno besedo: tožba naj ne sestoji iz množine fraz, temveč naj bo nekaka zbirka dokazov za izpodbijanje previsoke odmere.

Kako sestoji reklamacijski odbor?

V dravski banovini imamo 4 reklamacijske odbore in sicer v Ljubljani, Mariboru, Celju in Novem mestu. Po novem določilu sestoji reklamacijski odbor iz 8 članov in sicer imenuje 4 člane in 4 namestnike finančno ministrstvo, drugo polovico članov pa izvolijo pristojne zbornice (obrtno, trgovinske, industrijske, lekarnarske, odvetniške itd.) izmed pridobninskih davčnih zavezancev okoliša dotičnega reklamacijskega odbora vsaka po dva redna člana in dva namestnika. Izmed teh izvoljenih članov pozove predsednik reklamacijskega odbora vselej samo 4 člane, pač pa mora gledati, da pozove vsekakor oba predstavnika tiste stroke, kateri pripada davčni zavezanec, čigar predmet se obravnava.

Po zaslugi zvezne organizacije bosta zastopala v reklamacijskih odborih gostilničarske interese po dva gostilničarja. Razpored razprav pri reklamacijskem odboru se ne objavlja.

Ali prisostvuje davčni zavezanec lahko razpravi reklamacijskega odbora? Davčni zavezanec lahko prisostvuje razpravi reklamacijskega odbora, če to izrecno zahteva v svoji pritožbi in reklamacijski odbor smatra, da je osebna obrazložitev davčnega zavezanca potrebna. V tem primeru obvesti reklamacijski odbor pritožnika o dnevu razprave, da se je more udeležiti.

Ali je proti odločbam reklamacijskega odbora še kaka pritožba mogoča?

Upravnim potom ne, to se pravi, da pritožnik ne more vložiti pritožbo morda še na finančno ministrstvo, pač pa se lahko tekom 30 dni po vročitvi odločbe reklamacijskega odbora vložiti tožba na upravno sodišče v Celju. Za tožbo na upravno sodišče se plača taksa, ki znaša 1% po skupni vrednosti spornega predmeta in ne sme biti manjša od 100 Din. Če pa je sporni predmet neocenljiv, se plača 200 Din.

Opozorjamo, da naj pritožbe na upravno sodišče ne sestavljajo ne-veščaki, zato se raje obračajte na zvezno upravo predhodno po mnenje.

Kaj še narediš s pritožbo?

Ko sestaviš pritožbo na reklamacijski odbor, pošlji en prepis iste zvezni upravi v Ljubljani, ter ji priloži seznam lanskoletne davčne odmere in pa seznam lanskoletne potrošnje alkoholnih pijač. Istotako naznači tudi promet v kuhinji in pri oddaji sob.

S tem smo v kratkih obrisih podali najvažnejša določila, ki se tičejo sestave in vlaganja pritožb na reklamacijski odbor. Ponavljamo še enkrat, da se **brez pravilno kolkovane pritožbe ne more doseči znižanja davčnega predpisa, zato ne bodite malomarni, temveč postopajte po navodilih, ki smo jih priobčili. Nič vam ne sme biti nejasno, zato se obračajte z zaupanjem na pristojna gostilniška združenja, ki imajo vsa podrobna navodila od strani zvezne organizacije, lahko pa se tudi po nasvete obračate neposredno na zvezno upravo v Ljubljani.**

Važna razsodba upravnega sodišča v Celju

Ali lahko vzameta davčni odnosno reklamacijski odbor čisti donos od litra vina poljubno?

Ker se nahajamo ravno v dobi zasedanja davčnih odborov, priobčujemo jako važno razsodbo upravnega sodišča v Celju na tožbo, ki jo je napravila neki naši članici zvezna uprava, ker se ji je odmeril pretiran čisti donos pri litru vina. Davčni odbor ji je odmeril namreč pri **manjšem prometu 1.50 Din** čistega donosa eno leto prej pri **večjem prometu pa samo 1.—Din**. Reklamacijski odbor



Vašim gostom in sebi ustrezete

ako jim nudite k vinu

Rogaško slatino

kajti ona ne samo da zboljša okus vina, ampak tudi pomešana z vinom ali sadnim sokom blagodejno deluje na funkcije želodca in čreves, boljša apetit in splošno regulira prebavo in odvajanje neprebavljenih zaostankov hrano. Rogaška slatina čisti organizem in spravlja s tem človeka v dobro razpoloženje!

Gostilničarji, berite članek o tiho-tapstvu z vinom in žganjem!

je to odmero davčnega odbora potrdil, nakar se je vložila tožba na upravno sodišče, ki je izdalo sledečo razsodbo:

»Upravno sodišče je v Celju pod predsedstvom predsednika upravnega sodišča dr. Bedekoviča Janka, v prisotnosti upravnih sodnikov: 1. dr. Bavdeka Jožeta, 2. dr. Kržišnika Antona, dalje zapisnikarja dr. Turnška Viktorja, na tožbo S. M., gostilničarke v B. zoper odločbo reklamacijskega odbora v Mariboru z dne 28. februarja 1935. radi odmere pridobnine za davčno leto 1934. brez javnega naroka v smislu čl. 26 zakona o državnem svetu in upravnih sodišč in v nejavni seji razsodilo tako-le:

Tožbi se ugotovi in se osporavani upravni akt razveljavi radi nedostatkovega postopka s tem, da se postopa v smislu pripomb upravnega sodišča.

Razlogi.

O zgoraj navedenem predmetu predlaga tožiteljica, da se osporavna odločba razveljavi in navaja skladno z navedbami v pritožbi, da se je poslovanje v primeri z letom 1932 znatno poslabšalo v letu 1933., vsled česar bi moralo toženo oblastvo utemeljiti, kako je moglo oceniti čisti dohodek od gostilne višje kakor prejšnje leto, ko se je cenil čisti dobiček od 1 litra vina 1 Din, dočim se je to leto cenil 1.50 Din.

Upravno sodišče je o pravočasno vloženi tožbi nastopno razmotrivalo: V predmetnem primeru je davčni odbor ugotovil davčno osnovo pridobnine v smislu § 7 novele z dne 18. februarja 1934. z minimalno postavko, reklam. odbor pa je na pritožbo davč. zavezanca določil davčno osnovo pod ugotovljenim minimom v smislu zadnjega odstavka navedene novele. V tem primeru mora reklam. odbor ugotoviti davčno osnovo po sicer veljavnih predpisih o ugotavljanju davčne osnove (po čl. 53. odst. 3. ali po čl. 56 ali po čl. 57 ali pa po čl. 110 odst. zadnji zakona o neposrednih davkih).

V predmetnem primeru je toženo oblastvo ocenilo čisti dohodek tožene stranke v smislu čl. 57. zak. o neposrednih davkih po svobodnem prepričanju. Iz določil čl. 57, 100, 111 in 120 zak. o neposred. davkih pa izhaja, da mora davčni odnosno reklam. odbor pri postopanju po čl. 57 naved. zakona izvršiti svojo oceno le na podlagi konkretnih činjenic, lokalnih in splošnih prilik, pri čemur mora pa seveda označiti, katero konkretno činjenico je vzel za podlago svoje ocene. O vprašanju ali so taki konkretni podatki ugotovljeni, pa sme upravno sodišče z ozirom na svobodni prevdarek upravnega oblastva, ki je le

temu pri ocenjevanju po čl. 57. zak. o neposred. davkih priznan, presoja le, če so ugotovljeni podatki resnični, ali so podatki za oceno vsaj toliko ugotovljeni, da je na njihovi podlagi mogoče izvršiti zaključek o čiststem dohodku davčnega zavezanca in ali se ni pustila v nemar kaka konkretna činjenica, ki je bila znana že upravnemu oblastvu in ki utegne uplivati na oceno. V predmetnem primeru tožiteljica sama ne osporava pravilnosti v osporavani odločbi navedenih količin potočenih alkoholnih pijač. Na podlagi teh podatkov je reklam. odbor čisti dohodek ocenil z zneskom 8500 Din. Ni pa navedel, na podlagi katerih razlogov je v tožiteljičnem primeru ocenil čisti dohodek pri litru z Din 1.50, četudi je prejšnje leto ocenil čisti dohodek pri litru le z 1.— Din kot je to običajno. Ta nedostatek je bistven, ker upravno sodišče radi njega ne more preizkusiti, ali je reklam. odbor pravilno postopal po čl. 57 z. o neposred. davkih, upoštevajoč vse merodajne činjenice.

Opozarjamo vse članstvo, da si razsodbo točno prečita, ker je mogoče, da pride v isti položaj, kakor se je nahajala gori označena tožiteljica.

Gostilničarji, obračajte se v davčnih zadevah na svoja združenja ali pa neposredno na zvezno pisarno v Ljubljani!

Uredba o volitvah v zbornice

Splošna določila

Čl. 1. — Mandat zborničnih svetnikov traja šest let.

Vsako tretje leto se obnavlja z novimi volitvami ona polovica zborničnih svetnikov, katerim je njih šestletna doba potekla.

Izjemoma se obnovijo tri leta po prvih volitvah po tej uredbi, ravno tako pa tudi, kadar se v primeru razpusta zbornice izvedejo volitve za celotni zbornični svet, tri leta po teh, ko se z žrebom določi, kateri polovici svetnikov je potekla šestletna doba, z novimi volitvami v smislu 2. odstavka tega člena.

Čl. 2. — Skupne zbornice (trgovinsko-industrijsko-obrtniške ter trgovinsko-industrijske) kot tudi ločene zbornice trgovinske se dele na toliko volilnih teles, kolikor je v teh zbornicah odsekov. Vsako volilno telo voli za sebe.

Ločene industrijske in obrtniške zbornice tvorijo eno volilno telo.

Volilna okrožja

Čl. 3. — Področje zbornice se deli za vsako volilno telo na **volilna okrožja**. Sedež zbornice tvori za vsako volilno telo posebno volilno okrožje.

Ostali del zborničnega področja spada v drugo volilno okrožje, in sicer zopet za vsako volilno telo posebej. Izjemoma od teh določil more pristojni organ vsake zbornice zbog velikega števila pripadnikov enega volilnega telesa skleniti, da se volijo svetniki za dotično volilno telo v več volilnih okrožjih. V tem primeru mora pristojni organ zbornice tudi razmejiti volilne okraje kot tudi podeliti svetniške mandate na volilna okrožja.

Razdelitev mandatov

Čl. 4. — V kolikor pravila zbornice ne določajo, katero število svetnikov se voli na sedežu zbornice, a katero iz drugega področja zbornice, mora o tem izdati pristojni organ zbornice poseben sklep.

Čl. 5. — Na sedežu zbornice se volijo svetniki in njih namestniki po **strokah**, in to na ta način, da pristojni organi zbornice sklenejo, katerim strokam morajo pripadati. Pri tem je upoštevati samo one stroke, ki po svoji gospodarsko-politični važnosti ali po številu svojih pripadnikov igrajo posebno važno vlogo na sedežu zbornice. Niti ena stroka ne more imeti v volilnem okrožju zborničnega sedeža več ko tri mandate.

Na ostalem področju zbornice se voli praviloma brez ozira na stroke, vendar pa more pristojni organ zbornice skleniti, da se morajo v nekaterih volilnih okrožjih kandidirati zastopniki nekaterih važnejših strok, toda največ za dva mandata.

Čl. 6. — Za vsakega svetnika se izvoli tudi en namestnik. Namestnik, ki se voli na sedežu zbornice, mora pripadati isti stroki, kateri pripada tudi dotični svetnik. Za drugo področje zbornice ta obveznost ne velja.

Aktivna volilna pravica

Čl. 7. — Aktivno volilno pravico ima vsak pripadnik zbornice, in sicer:

A. **Fizična oseba**, brez ozira na spol, ki je

1. državljan kraljevine Jugoslavije,
2. ki uživa vse državljske pravice,
3. nastanjena na področju zbornice in
4. najmanj leto dni samostojno in upravičeno opravlja neki obrat na področju zbornice v smislu obrtnega zakona ali pa se bavi z gospodarsko panogo in stroko, navedeno v § 394. odst. 1. zakona o obrtih.

B. **Pravna oseba**, ki opravlja najmanj eno leto na področju zbornice katerikoli obrt v smislu točke 4. tega člena.

Rok enega leta se računa od dne, ko je izdano dovoljenje, od. koncesija za izvrševanje tega obrata.

Vsem tem osebam pripada aktivna volilna pravica brez ozira na to, če imajo na področju zbornice glavni obrat ali podružnico, toda pod pogojem, da so zavezanci doklad ali prispevkov za vzdrževanje zbornice. Od zadnjega pogoja se izvzemajo edino pomorstvo in rečna plovba.

Čl. 8. — Za samostojne obrate izvršuje aktivno volilno pravico lastnik obrata.

Za **nedoletne** in za osebe, ki so pod skrbstvom ali kuratelo, izvršujejo volilno pravico njih zakoniti zastopniki.

Za **zapuščinske mase** pa njih pravni upravitelji.

Volilna pravica svetnikov je vezana na osebno izpolnjevanje pogojev za izvrševanje dotičnega obrata.

Za druge obrate se izvaja volilna pravica po teh določbah:

1. **Pravne osebe** imajo kot volilci samo en glas. Svojo pravico izvršujejo s posredstvom oseb, ki izpolnjujejo pogoje pod točko 1. do 3. odst. A čl. 7. teh pravil in katere je član uprave ali glavni komercialni ali tehnični pooblaščenec (poslovodja, prokurist, ravnatelj itd.) pooblastil, da morejo podpisovati za trdiko. Za podružnice izvaja volilno pravico lastnik ali poslovodja obrata. Pri družbah z omejenim jamstvom pa pravosodno protokolirani poslovodja družbe.

2. Pri javnih trgovskih in komanditnih družbah izvršujejo volilno pravico vsi javni družabniki, ki so pooblašteni, da podpisujejo za družbo.

3. Za **državna, banovinska in občinska** podjetja pripada volilna pravica njih upraviteljem.

Začasno so **izključene od volilne pravice osebe**, ki se nahajajo pod stečajem, za katere je v teku prisilna poravnava ali ki se nahajajo v kazenski preiskavi zaradi kazenskih dejanj, zaradi katerih bi mogle biti obsojene na izgubo državljskih časti.

Aktivno volilno pravico imajo volilci samo v onem volilnem telesu, kateremu pripadajo. Brez ozira na število obratov, ki jih kdo izvršuje, ima volilec v vseh volilnih telesih, katerim po svojih obratih pripada, samo en glas.

Pasivna volilna pravica

Čl. 9. — Za zborničnega svetnika (namestnika) more biti izvoljena vsaka oseba moškega spola, ki ima aktivno volilno pravico v smislu čl. 7. in 8. te uredbe in ki izpolnjuje te pogoje:

1. da stanuje na zborničnem področju najmanj tri zadnja leta in ravno toliko let s pravico in da dejan-

ske opravlja obrat na zborničnem področju;

2. da je dovršil 30 let;

3. da govori in piše državni jezik;

4. da ni član uprave ali nadzorstva obveznega združenja, ki spada pod nadzorstvo zbornice, v katero kandidira;

5. da ni aktiven član ali upokojen nameščenec dotične zbornice ali katerega obveznega združenja, ustanovljenega po obrtnem zakonu, odnosno njih zvez;

6. da ne vodi z zbornico kak proces ali vodi ali ima v zakupu kakšno zbornično podjetje ali da ni v kakšni zasebno-pravni obveznosti do zbornice;

7. če ni 6 mesecev v zaostanku s plačilom zborničnih doklad ali prispevkov. Izpolnitev tega pogoja se **dokaže s potrdilom pristojne davčne uprave** ter se mora to potrdilo priložiti kandidatni listi;

8. če ni izvzet od pasivne volilne pravice po čl. 10. te uredbe.

Za zbornične svetnike morejo biti izvoljeni tudi člani javnih in drugih trgovskih družb, kot tudi člani upravnih odborov delniških družb, rudarskih in gospodarskih zadrug, v kolikor spadajo pod obrtni zakon in če jim pripada aktivna volilna pravica in če izpolnijo vse prej navedene pogoje razen pogoja, da najmanj tri leta s pravico in aktivno opravlja obrat na zborničnem področju.

Pasivno volilno pravico imajo v onem volilnem telesu, v katerem so vpisani.

VOLILNI RED ZA ZBORNICE

Izpolnitev glasovnice

Iz čl. 28. — Voliti se more samo za **kandidatno listo**, ki je potrjena. Voli se na ta način, da se vrisi križ v krog, ki je v glasovnici natisnjen poleg imena nosilca liste. Glasovnice, v katere bi bil vrisan drug krog ali ki bi imele krog neizpolnjen, so neveljavne.

Volitev

Iz čl. 29. — Voli se **tajno in osebno**.

Pismeno volijo izjemoma industrijska, denarska in prometna podjetja, če tvorijo svoje posebno volilno telo. Glasovati more samo oni pripadnik zbornice, ki je vpisan v imenik. Glavni volilni odbor bo objavil, pri katerih krajevnih volilnih odborih kdo voli. Za glasovanje se **smejo uporabljati samo uradne glasovnice in uradni ovitki**. Volilcem, ki smejo voliti pismeno, dostavi glavni volilni odbor obenem z uradno glasovnico še dva uradna ovitka, in sicer najkasneje pet dni pred volitvami. Na ovitku, v katerega se dene drugi ovitek z glasovnico, mora biti napisano ime pošiljatelja. Glasovnice, ki jih dobi glavni volilni odbor po zaključku volitev, se ne smejo upoštevati.

Iz čl. 30. — Na dan volitev se sestanejo člani krajevnih volilnih odborov najkasneje četrt ure pred začetkom volitev. Volilni odbori se morajo pred začetkom volitev pripraviti, da je volilni material v redu.

Volilni red določa nato, kako se mora volilec volilnemu odboru legitimirati, kako se vpiše volilec v seznam onih, ki so volili, nakar volilec na oddaljenem kraju izpolni na glasovnici krog, vtakne glasovnico v ovitek, ga zalepi ter odda predsedniku odbora.

Volilec se ne preneha od 8. do 18. ure. Samo, če bi nastali neredi, odredi predsednik prekinitev volitev.

Volilni odbor je odgovoren, da se voli pravilno. Za časa volitev morajo biti navzoči najmanj predsednik, delovodja in en član, odnosno njih namestniki. Vsaka agitacija na volišču je prepovedana.

Zaključek volitev

Po poteku določenega časa za volitve se zaprejo vrata volišča in voliti smejo samo še volilci, ki so bili v tem trenutku še v volilnem lokalni. Volilni red nato natančno določa, kako mora volilni odbor določiti število volilcev, odpri ovitke in določiti, koliko glasov je bilo oddanih za to ali ono kandidatno listo. Če volilni odbor ne bi bil gotov s štetjem gla-

Kozarci za vlaganje sadja in sočivja

sistema **Week** in ostalih najmodernejših sistemov. — Porcelan., steklo, keramika. Kompletne opreme za gostilne, restavracije, kavarne in hotele — Stavbno in umetno steklarstvo

August Agnola, Ljubljana, Tyrševa cesta 10 (Dunajska cesta)

sov prvi dan, se štetje nadaljuje drugi dan. Kaj mora v tem primeru ukreniti volilni odbor, je v volilnem redu podrobno navedeno.

Volilni zapisnik

Iz čl. 32. — Volilni zapisnik mora vsebovati imena članov volilnega odbora, dan in uro začetka in zaključka volitev, konstatacijo, da so bile volilne skrinjice pred začetkom volitev prazne in da je bil tudi ves drug volilni material nepoškodovan ter ev. prekinitev volitev ter sklepe odbora. Če ni volilni odbor dovolil kateremu volilcu glasovati, je treba to posebej vpisati ter tudi razloge odbora. Zapisnik podpišejo vsi člani volilnega odbora. Vsak član volilnega odbora ima pravico, da v zapisniku vpiše svoje posebno mnenje. Zapisniku se morajo priložiti vse glasovnice, seznam volilcev in kandidatne liste ter vse priloge.

Iz čl. 33. — Volilci, ki glasujejo pismeno, pošljejo glavnemu volilnemu odboru svojo glasovnico v zaprti kuverti priloženo ter **plačajo sami poštino**. Glavni volilni odbor mora po zaključku volitev najprej konstatirati, če je bil kateri ovitek poškodovan ali odprt. Nato navaja volilni red podrobno, kako postopa volilni odbor s poslanimi glasovnicami.

Rezultat volitev

Iz čl. 34. — Rezultat volitev za vsa volilna telesa in volilna okrožja ugotavlja gl. volilni odbor, kakor hitro prejme volilni material. Najprej ugotovi, koliko volilcev je glasovalo za posamezne kandidatne liste. V volilnih okrožjih, kjer se **voli samo en svetnik**, se smatra kot izvoljeni oni, ki je dobil **relativno večino glasov**.

V volilnih okrožjih, kjer se voli več svetnikov, postopa glavni volilni odbor takole: Skupno število glasov, ki so ga dobile posamezne kandidatne liste v posameznih volilnih okrožjih deli z 1, nato z 2, s 3 itd. do števila, ki odgovarja številu svetniških mandatov za dotično okrožje in dotično volilno telo. Od deljivih rezultatov z vseh list, dobljenih s takšnim deljenjem, se oddeli toliko najvišjih števil, kolikor jih odgovarja številu zborničnih mandatov, ki jih je treba dopolniti. Vsaki listi pripada toliko mandatov, kolikor je njenih največjih deljivih rezultatov na ta način oddeljenih. Prioriteto kandidatov in namestnikov na posameznih kandidatnih listah odloča samo vrstni red kandidatov.

Prvenstvo za dodelitev mandatov pripada listi, ki je dobila največ glasov. Nato pride na vrsto druga lista po številu glasov itd., od katerih se oddeli ono število mandatov, ki odgovarja deljenim rezultatom. V kolikor kandidati teh list pripadajo različnim strokam, se mora smatrati kot izvoljen samo oni kandidat, ki zastopa stroko, ki še ni zastopana po kandidatu prvih kandidatnih list. Tako je postopati tudi, če določeno število svetniških mandatov pripada še kak tretji kandidatni listi itd. dokler niso zastopane vse stroke, odnosno vsi mandati zbornice, odnosno odseka.

Če se zgodi pri delitvi rezultatov, da so ti enaki za dvoje ali več mest in da ni toliko mandatov, da bi se mogel vsem podeliti mandat, potem se pri enakosti glasov odloči z žre-

Strgulec Pavel

Prva ljubljanska tvornica žičnih posteljnih vlog in železnih postelj

Ljubljana, Gosposvetska c. 13 - Kolizej

Prožne posteljne vloge izvršujem v vsaki dolžini in širini. Železne postelje vseh vrst imam vedno v zalogi. Sprejemam popravila. Postrežba točna in solidna. Na debelo in drobno!

bom. Če gre za en mandat, se žreba med vsemi listami z enakim številom glasov. Če pa gre za več mandatov, potem se žreba tako, da lista, ki pri prvem žrebanju dobi mandat, pri nadaljnjih žrebanjih ne sodeluje več.

Pravica pritožbe

Pravico pritožbe ima vsak volilec, ki je volil. Pritožbe se morajo vložiti v 15 dneh po volitvah. O pritožbah odloča gl. volilni odbor v roku 7 dni po poteku roka za pritožbe.

Če je gl. volilni odbor mnenja, da je pritožba upravičena, razpiše takoj za dotično okrožje, odnosno volilno telo nove volitve, ki morajo biti v enem mesecu po poteku roka za pritožbe.

Objava volilnih rezultatov

Gl. volilni odbor objavi najkasneje v treh dneh rezultate potrjenih volitev. Priporočeno sporoča gl. vol. odbor izvoljenim kandidatom njih izvolitev.

Konstituiranje zbornice

se izvede po pravilih zbornice. Predsednik zbornice skliče s priporočenim vabilom v 15 dneh po objavi potrjenih volitev za najmanj tri četrtine mandatov vse svetnike zbornice k seji sveta. Do konstituiranja novega sveta vodi posle sveta staro predsedništvo.

Zaključne in prehodne določbe.

Proti združenjem, ki ne bi pravočasno izvršila svoje dolžnosti ali jih zanemarila, postopa pristojna zbornica v smislu § 389 obrtnega zakona. Ev. zaradi tega nastalo škodo mora povrniti dotično združenje.

Za prve volitve po tej uredbi bo izdal trgovinski minister za vsako zbornico svoje sklepe o vprašanjih, ki so v smislu čl. 3., odst. 2., 4. in 5. te uredbe pridržana pristojnemu organu zbornice.

Dopisujte v list in iznašajte svoje težave!

Jubileji

Združenje v Zagorju se ponša, da ima med svojimi člani dva jubilara, ki sta prekoračila že 50 let neprekinjenega gostilniškega obratovanja. Potrebno je, da se tudi naš list spomni teh veteranov gostilniškega stanu, ki naj bodo obenem vzor vsej mlajši generaciji.

Gospod **Hribar Jakob**, gostilničar, posestnik in lesni trgovec, rojen 8. julija 1862 v Izlakah je pričel gostilničarsko obrt že leta 1882. na hiši št. 27 v Izlakah, od leta 1900. dalje pa v novo postavljeni hiši Izlake št. 42., kjer vrši še danes težek gostilničarski posel. Gospod Hribar je potemtakem prekoračil že 53. leto svoje pripadnosti k gostilničarski družini.



Istočasno ko proslavljamo njegov stanovski jubilej, je naša dolžnost, da se spominjamo tudi vrle tovarišice, njegove zveste in požrtvovalne soproge ge. **Elizabete**, ki je stala našemu jubilaru v vseh težkih časih ob strani ter mu pomagala prebroditi marsikatero kritično uro. Pripomniti še moramo, da sta bila oba zavedna narodnjaka. Temu jubileju dolgotrajnega in požrtvovalnega dela se pridružuje ne samo članstvo njegovega združenja v Zagorju, temveč vsi tovariši dravske banovine.

Gospod **Ino Miha**, gostilničar in posestnik, rojen 1859. leta v Kotredežu, občina Zagorje vodi gostilno že od leta 1923., pa jo izvršuje v svoji lastni hiši št. 24 v Zagorju. Imenovani jubilar pa ni izvrševal samo svojih članskih funkcij, temveč je bil dolgo vrsto let odbornik gostilniškega združenja v Zagorju, kjer se je pokazal



za zvestega, nepristranskega in jako značajnega tovariša. Že sama večletna odborniška čast dokazuje menda dovolj jasno ono veliko zaupanje, ki ga goje njegovi tovariši do njega. Ne smemo pa pozabiti ob tem lepem jubileju požrtvovalnega dela njegove zveste življenjske tovarišice **ge. Alojzije**, ki je mnogo doprinesla k temu, da je gostilna g. Ine zaslovela daleč na okoli.

K čestitkam združenja v Zagorju se pridružujejo tudi njegovi tovariši iz dravske banovine.

Novi grobovi

† **Ranzinger Josip**. Dne 26. avgusta 1935. je izdihnil svojo plemenito dušo po težki in dolgotrajni bolezni gospod Ranzinger Josip, gostilničar, posestnik in mesar v Zagorju ob Sa-



vi. Pokojnik izhaja iz vrle narodno zavedne slovenske hiše. Komaj v 57. letu, torej v najlepši moški dobi, ga je pograbila neizprosna smrt. Rajni je bil radi svoje velike poštenosti in odločnosti jako priljubljen v svojem okraju. Mnogo se je udeleževal v društvih in organizacijah, ter je bil tudi več let občinski odbornik.

Združenje gostilniških podjetij v Zagorju izreka tem potom ge. soprogi **Franciški** iskreno sožalje, ter bo umrlega zvestega člana ohranilo v trajnem spominu.

† **Škulj Rudolf**, posestnik in gostilničar, Ljubljana, Florjanska ulica št. 20. Njegova gostilna »Pri Amerikancu« je bila znana daleč naokoli, zlasti po Dolenjskem.

Alojz Pauschin
Ljubljana - Wolfova ul. 6
Telefon 31-96

nudi iz svoje velike zaloge stekla in porcelana nabavo vsakovrstne posode za restavracije in gostilne po najnižji ceni — Velika je tudi izbira cenjenih jedilnih, kavnih ter čajnih garnitur — Kozarci za vkuhanje sadja — Prevzema razna steklarska dela

Vino in vino je razlika

da in še večja je razlika med raznimi mineralnimi vodami. Splošno znani Radenski vrelci, Zdravilni, Kraljev in Gizein spadajo med najmočnejše te vrste v Evropi. Pa tudi po svojem okusu kot svežilna pijača so nenadkriljivi.

Pokusi samo enkrat, da boš videl kaj pomeni prvo-rzredna mineralna voda. Čisti in izpira kri, izloča sečno kislino in druge strupe iz telesa ter s tem krepi telesne in duševne sile. Kdor pije vino z Radensko slatino, ga ne boli glava niti po največjih krokarjih.

Rojen je bil 28. februarja 1872 v vasi Št. Jurij pri Grosupljem. Po vojaškem roku se je izselil v Ameriko, odkoder se je po 7 letih vrnil v



Ljubljano. Dolga leta se je udeleževal v stanovski organizaciji kot odbornik. Mnogo se je zanimal za strokovno gostilničarsko šolo. Bil je prava dolenska dobričina. Umrli je na srčni kapi dne 15. junija 1935. Preostali družini naše iskreno sožalje!

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

Ing. SERGIJ GORIUP:

Razmišljanja pred trgatvijo

Kdor hoče z moštom pravilno in razumno ravnati, mora poznati predvsem sestavo grozdja in važnost posameznih delov jagode za izdelavo dobrega vina.

Grozdje je sestavljeno iz pecljev in jagod. Peclji vsebujejo mnogo celuloze, zlesnela in plutasta vlakna in precej čreslovine, nimajo pa sladkorja in nobene vrednosti za vino, kateremu dajo le neprijeten in trpek okus. Da se temu nevšečnemu učinku izognemo, grozdje robkamo ali pecljamo.

Za izdelavo vina naj služijo torej le jagode, ki so sestavljene iz rahle voščene prevleke, jagodne kožice, sloja barvil, buketnega sloja, grozdnega soka in peček. Voščena prevleka se nahaja na zunanji strani jagode in je sestavljena iz tankih voščenih iglic, ki se kot tanka meglica posebno na črnih sortah lepo opazijo. Ona čuva grozdje pred vlago, zadržuje pa tudi razne drobnoživke, kvasnice, bakterije in plesni, ki igrajo pri vrenju odločilno vlogo. Sama jagodna kožica ne učinkuje toliko na vrenje, važnejša je pa plast barvila, ki se skoro pri vseh sortah nahaja tesno pod kožico. Le takozvane barvarice imajo barvilo razmešano po celi vsebini jagode. Ker se barvilna plast kožici tesno prilaga, dobimo lahko tudi iz črnega grozdja belo vino, ako mošt hitro iztisnemo. To dejstvo izkoriščajo tudi Francozi pri izdelavi svojega

slovitega šampanjca, ki se izdeluje iz črne sorte — modrega burgundca. Čim dalje kipi mošt na kožicah, tem popolnejše se izluži barvilo in tem intenzivnejšo barvo ima vino, ako je bilo grozdje zdravo in zrelo. Na barvasti sloj jagode se naniza buketni sloj, ki daje grozdju tipičen sortni okus in značaj. Buketne snovi niso tako tesno povezane na kožico kot barvila, temveč se pomešajo takoj pri drozganju z moštom, radi njih je torej sporedno, ali vre mošt na kožicah, ali ne.

Grozdni sok izpolnjuje notranjost jagode in je njen najvažnejši del. Vsebuje 10 do 35% invertnega sladkorja, 0,1 do 1,5% jabolčne in 0,4 do 1% vinske kisline, 0,2 do 0,6% rudnih snovi, sledove čreslovine, 60 do 85% vode ter še kopico drugih snovi, ki so posebno važne za razvoj kvasnic. V tem soku plavajo pečke, ki so s posebnim povezkom zvezane s pecljem. Vsebujejo mnogo olja, celuloze in čreslovine, za vino pa nimajo posebne pomena.

Pecljev je v grozdju približno 3%, kožic 9 do 10%, pečk 3 do 4%, soka pa 80 do 85%. Vsi dosedaj naštetih deli vplivajo na bodočo množino in kakovost vina ter variirajo z ozirom na trsno sorto, tlo, klimo, lego, vreme itd. Iz 100 kg grozdja dobimo kakih 90 litrov drozge, ali 70 do 75 l mošta.

Pri nakupu grozdja ali mošta je paziti predvsem na vsebino sladkorja v moštu, ki daje produktu žlahtne vinske trte v prvi vrsti vrednost in tržno ceno. Le za **fine sortne** mošte odločajo o ceni drugi činitelji, čeprav ima tudi v tem slučaju sladkor važno vlogo. Za določevanje sladkorja se uporablja pri nas klosterneburška ali Babova moštna tehtnica, ki kaže direktno odstotke sladkorja v moštu.

Mošt, ki se tehta z moštnimi tehtnicami, naj ima vsaj približno temperaturo, ki je za tehtanje določena in katera znaša za starejše tehtnice navadno 17,5, za novejše pa 15° C, kar je na vsaki tehtnici označeno. Pravilno temperaturo dosežemo z ohlajanjem mošta v vodi. Ako pa tega ne moremo ali nočemo, lahko korigiramo rezultate na ta način, da za vsaka 2° C nad zahtevano temperaturo prištejemo 0,1% sladkorja, za vsaka 2° C pod zahtevano temperaturo pa odštejemo 0,1% sladkorja od dobljene rezultata. Pri tem je paziti, da se tehta čist mošt, to je skozi žimnato sito precejen sok iz stisnjenega grozdja, ker bi sicer tudi delci lahko kvarno vplivali na pravilnost tehtanja. Tudi prvi prešnik, ki še ni začel vreti, je za določevanje sladkorja v moštu uporaben, ker je praksa pokazala, da ima glede sladkorja približno enako sestavo kot povprečni vzorec vsega mošta. Tehtnica naj bo suha in čista, spuščati se mora s suhim prsti v steklen cilindar, napolnjen z moštom, in sicer polagoma, da ne tone pregloboko. Tudi se ne sme dotikati sten cilindra.

Nikakor pa naj se ne tehta mošt, ki je že začel vreti. V takem slučaju tehtnica ne beleži že prevretega sladkorja, poleg tega pa znižuje nastali specifično lažji alkohol še bolj na moštni tehtnici pokazane % sladkorja, tako, da je pogrešek dvojen. Da

se torej izognemo pogreškom, ki znašajo lahko tudi po več odstotkov, je treba tehtati le svež mošt, ki še ni začel vreti. Glasom naredbe kralj. banske uprave od 17. avgusta 1935 se smejo pri nakupu mošta od 1. oktobra 1935 uporabljati samo moštne tehtnice, ki jih je preizkusila državna ali banovinska kmetijska poskusna in kontrolna postaja in ki so opremljene z največ tri leta starim kontrolnim certifikatom ene teh postaj.

Pri predelavi mošta je paziti, da se gnijo, nezrelo in bolno grozdje že pri trgatvi loči od zdravega in potem razsluzi, da se tako odstranijo razne škodljive drobnosti in fermenti. Le tako se lahko izognemo poznejšemu porjavenju vina in raznim vinskim boleznim. V ta namen močno žveplamo prazen sod, vanj pa vlijemo eno tretjino mošta, nakar sod valjamo, da vsrka mošt žveplenasto kislino. Sod nato ponovno žveplamo in napolnimo do druge tretjine z moštom, nato ga spet valjamo, žveplamo in končno napolnimo z ostalim moštom ter pustimo 24 do 48 ur v miru, da se vsedejo razne snovi, nastale radi gnilobnih procesov in poginejo žive klice drobnosti. Na 1 hl mošta se porabi v ta namen 3 do 5 tankih žveplanih asbestnih treščic. Ko se je kalež usedel, pretočimo mošt v čist, nezažveplan sod, obenem s pretakanjem pa mošt dobro prezračimo in tako odstranimo čim največ žveplenaste kisline, ki je svojo nalogo izpolnila in bi odslej le ovirala razvoj in zaželjeno vrenje vinskih kvasnic. Te so radi močnega žveplanja skupno z ostalimi drobnostmi poginile, ali pa so bile oslabiljene in le najodpornije med njimi so po odstranitvi žveplenaste kisline (kar se je doseglo z zračenjem) še zmožne razmnoževati se in prevreti sladkor v moštu. Vendar se ne smemo zanašati samo nanje, marveč moramo dodati prezračnemu moštu novih svežih vinskih kvasnic, ki nudijo sigurnost, da bo vrenje pravilno poteklo. V to svrhu dodamo moštu na vsak hektoliter 1 do 2 l burno kipečega mošta iz zdravega, zrelega grozdja, ali pa isto množino v steriliziranem moštu razmnoženih čistih kultur sulfidnih kvasnic, t. j. kvasnic, vzgojenih v prisotnosti večje koncentracije žveplenaste kisline, ki tudi močno žveplane mošte gladko prevrejo. V kratkem času nastane pravilno vrenje, tako da dobimo po tem postopku tudi iz gnilega grozdja prvovrstno pijačo.

Namesto žveplanja s pomočjo sežiganja žvepla se uporablja lahko tudi kalijev metabisulfit (označen včasih nakratko, a kemično napačno »bisulfit«), ker je dodajanje žveplenaste kisline v tej obliki zelo enostavno. Za razsluzenje moštov zadostuje na 1 hl mošta 20 do 30 g kalijevega metabisulfit, ki se raztopi v mali količini mlačnega mošta v lešeni glinasti ali stekleni posodi in nato vlije v sod. Lahko se ga tudi zavije v čisto krpo in spusti na vrvi do sredine mošta, kjer se kmalu raztopi. Žveplan sod naj bo ves čas zaprt, da žveplenasta kislina ne izhlapi.

Glede same priprave vina omenim za danes le nekaj vodilnih misli. Pri belem vinu se zahteva danes svetla, zelenkasto-rumenkasta barva in gladek okus. Tako vino dobimo le, če mošt ne kipi na tropu. Pri črnih vinih se zahteva rubinasto ali granatno rdeča barva in ne pretrd okus. V to svrhu je treba grozdje robkati, nato pa mora mošt vreti 4 do 6 dni na tropu v zaprti kipelni kadi s preluknjanim dnom v sredini, ki brani, da se trop ne dvigne na površino, kjer bi se v njem razvile škodljive bakterije, ki bi vino pokvarile. Pri izdelavi cvička se mora grozdje istako robkati. Črnega grozdja mora biti vsaj polovica. Na tropu naj vre mošt v zaprti kadi, podobno kot črnina le dva do tri dni, nato se iztisne in mošt kipi v sodu naprej.

Obeta se nam prav dobra kakovost vinskega pridelka, pazimo, da si ga po lastni nevednosti ne pokvarimo.

Ing. SERGIJ GORIUP:

Stanje vinogradništva v Dravski banovini

Letošnje leto je prineslo mnogo presenečenj glede izgledov na trgativ. Les vinske trte je lansko leto odlično dozorel in so očesa na enoletnih poganjkih nosila tako bogat nastavek, da se je obetala po dveh slabih trgativah naravnost rekordna letina. Te lepe upe je pokvarila huda majnska pozeba, ki je marsikje, zlasti v nižjih legah uničila vse komaj ozelenele poganjke z nežnim zarodom. Žalost in obup sta zavladata v marsikaterem domu skrbnega vinogradnika, saj se je cenila škoda po pozebi samo v goricah dravske banovine na več kot 50.000.000 Din. Najhujše so trpeli vinogradi na Bizelskem, v Posavju, na Dolenjskem in v Belokrajini, medtem ko so ostali vinogradi na ozemlju bivše mariborske oblasti še nekako ohranjeni, četudi so tudi tukaj nekateri položaji prav občutno trpeli. Ostanek pomladi in poletja pa je prineslo v razvoj trte prav ugoden preokret. Trta je odcvetela naglo in brezhibno ob lepem solnčnem vremenu in nepozebljeni vinogradi so se razvijali tako ugodno, da lahko pričakujemo letos izborni kapljico, če bo le vreme do začetka trgativ ostalo enako priazensljivo. Gorice, ki so spomladi pozeble, pa nosijo dva, časovno zelo različna razvita nastavka. Grozdje na mladikah, razvitih iz glavnih očes, je tudi tu lepo razvito, medtem ko je ono na poganjkih, nastalih iz stranskih očes, v razvoju precej zaostalo in bo dalo kvalitativno in kvantitativno slabši pridelek.

Prizadeti vinogradniki zahtevajo že sedaj dobavo trošarine prostega sladkorja, da bi ž njim vsaj nekoliko izboljšali kakovost manjvrednih moštov in si tako zagotovili prodajo svojega pridelka po kolikor toliko znosnih cenah. Upravičena pa je bojazen, da se bo dobava trošarine pro-

stega sladkorja za slajenje mošta zavlekla, kot se je to dogajalo prejšnja leta. Ako namreč banska uprava ne izda dovoljenja za obče slajenje moštov (kar je letos nepotrebno), rešuje tozadevne prošnje vinogradnikov kletarski nadzornik. Po določilih vinskkega zakona pa mora kletarski nadzornik izdajati taka dovoljenja še le ob času trgativ, ko se po preizkušnji moštov iz posameznih vinorodnih položajev izkaže, da je slajenje res nujno potrebno. Saj je v intencijah vinskkega zakona, da se z ozirom na nadprodukcijo vina v državi slajenje mošta čim najbolj omeji in tako prepreči vsaka zloraba z izdelavo petiot, čigar proizvodnja je po vinskem zakonu prepovedana.

Ko dobi vinogradnik dovoljenje za slajenje mošta, mora sam ali pa občina skupno za vse interese zaprositi finančno ministrstvo, oddelek za trošarine, za dodelitev trošarine prostega sladkorja. Vendar traja ta procedura navadno nekoliko tednov in zato ni čudno, če je trošarine prosti sladkor prispel vedno šele, ko je mošt že davno prevrel. Banska uprava je sicer letos že v avgustu zaprosila kmetijsko ministrstvo za pooblastilo, da lahko izda kletarski nadzornik dovoljenja za dobavo trošarine prostega sladkorja že pred trgatvijo onim vinogradnikom, katerim je majnska pozeba ali druge vremenske nezgode onemogočila pravilno zorenje grozdja. S tem bi bila seveda omogočena pravočasna dobava trošarine prostega sladkorja, vendar je tako dovoljenje težko izposlovati, ker ni v skladu s pravilnikom za izvrševanje zakona o vinu, vsled česar ni sigurno, da bo ministrstvo predlog banske uprave tudi osvojilo.

Vinska kupčija v dravski banovini je trenutno slaba, zaloge domačega vina so pičle, gospodarsko stanje vinogradnikov in gostilničarjev ni zadovoljivo.

Stanje vinogradov je bilo koncem avgusta nekako slodeče, ki se pa do trgativ lahko še znatno spremeni:

	Pridelek kakršen se pričakuje	Pridelek v primeri z lanskim: več +, manj -	Kvaliteta grozdja	Pričakuje se hl vina
Brežice	srednji	- 25%	dobra	21.100
Celje	obilan	enak	srednja	10.715
Črnomelj	slab	- 70%	dobra	2.235
Dolnja Lendava	prav dober	+ 30%	prav dobra	20.952
Gornji grad	srednji	enak	srednja	508
Slov. Konjice	srednji	+ 30%	odlična	5.772
Krško	dober	+ 30%	prav dobra	42.775
Laško	srednji	- 80%	prav dobra	120
Litija	srednji	+ 10%	dobra	1.610
Ljutomer	obilan	+ 200%	srednja	36.504
Maribor d. breg	srednji	enak	prav dobra	10.592
Maribor l. breg	obilan	+ 40%	prav dobra	52.138
Metlika	srednji	enak	dobra do prav dobra	5.433
Murska Sobota	prav dober	+ 40%	slaba do dobra	3.771
Novo mesto	srednji	+ 20%	dobra	14.814
Ptuj	obilan	+ 75%	prav dobra	75.348
Slovenjgradec	slab	- 40%	prav dobra	304
Šmarje pri Jelšah	srednji	- 20%	prav dobra	32.433
Povprečje		+ 26%	prav dobra	336.774

ali 70.151 hl več kot lani.

Iz teh podatkov je razvidno, da bo dala letošnja trgativ za približno 50.000 hl vina manj kot je znašalo povprečje vinskega pridelka zadnjih 5 let. Za to ni upravičeno zahtevati

ali pričakovati znižanja cen, ki predstavljajo radi visokih proizvodnih stroškov in dobre kvalitete že itak mejo, kjer se neha vsaka rentabilnost domačega vinogradništva.

Kletarstvo

Moraš imeti in proučiti knjigo »Vinski zakon in kletarski vedež«, če hočeš napredovati z izboljšanjem svojega vinskega gospodarstva. Ta knjiga je izšla — v celim platnu trdo vezana — v drugi, predelani in pomnoženi izdaji. 226 strani. Cena s poštnino vred 50 Din. Naročila izvršuje pisec in založnik: **Andrej Žmave**, direktor vinarske šole v pok., **Maribor**, Gosposka ul. 50.

Trgatev

Važno in potrebno je, da se ponovno tudi letos razgovorimo o trgativ in o pravilni napravi vina samega.

Konkurenco, ki nam grozi od vseh strani, moremo deloma premagati le

z dobro kvaliteto vina. Kvaliteto vina pa dosežemo le, ako se oprimemo načel in naukov modernega, umnega kletarstva in da opustimo vso nemarnost pri pripravljanju in poznejšem šolanju vina.

Predvsem je važno, da

naj grozdje popolnoma dozori.

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

Red in snaga — najvažnejše načelo umnega kletarstva.

Brez snage ni mogoče pridelati dobrega, čistega in stanovitnega vi-



Za mal d'narja dost' muzkel!

Plošče, gramofone izposojamo, zamenjamo, prodajamo in kupujemo

ELEKTROTON d. z o. z.
pasaža nebotičnika

na brez napak in brez tujega in včasih neprijetnega okusa. V smrdeli kleti, v nesnažnem, zato hlem ali plesnivem sodu se mora vsako vino spriditi. Zato ravnamo v kletarstvu skrajno snažno. Posnažimo kleti, posodo in orodje. Stene kleti ometimo in če le mogoče pobelimo, tla pometimo in posipajmo s čistim peskom. Posodo izbršimo 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 vrelo vodo in vinom. Sode je treba za mošt in vino posebno temeljito pripraviti, kajti dosti lažje in z manjšimi stroški popravimo slab sod, kakor po sodu pokvarjeno vino, če se sploh da tako vino še popraviti.

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

Kaj važno opravilo umnega kletarja je, da

zdravo grozdje ob trgatvi strogo ločimo od gnilega ali bolnega.

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

Naprava vina iz gnilega grozdja.

Ko naberemo gnilega grozdja za eno prešo, gnilo grozdje iztisnemo 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 vcepi dobrih kipelnih glivic, potem bo mošt lepo pokipel in bo dal dobro in stanovitno vino.

Naprava vina 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, posebno če je to grozdje finih vrst in dobro zrelo. Sod, v katerem mošt polnimo, malenkostno zažveplamo, to je, da zažgemo na 3 do 4 hl vsebine eno azbestno žvepleno trščico, ki tehta 4—5 gramov. Če potrebno, pridenemo moštu čistih drož ali nekaj litrov burno kipečega mošta. Nato zapremo sod s kipelno veho.

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

Naprava črnega vina ali črnine.

Črno vino ali črnino moramo pustiti 4—6 dni na tropu kipeti radi barve, da dobi črnina lepo granatno-rdečo barvo. Pri napravi črnine, ki kipi dalje časa na tropu, moramo odpecljati grozdje in paziti, da se trop v kadi ne segreje. Grozdje moramo odpecljati, ker se nahaja v pecljih in hlastinah posebno surova čreslovina, ki jo pri kipeanju tvoreči

Posredovalnica za službe Ljubljana, Šelenburgova 7-I.

se priporoča cenj. hotelirjem, restavratorm in gostilničarjem glede dobrih kuharic, natakarc, sobaric in drugega pomožnega osebja

Dekleta, ki iščejo službe dobe istotam ceneno prenočišče

se alkohol iz njih izvleče. In 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 izhlapijuje tudi buketne (dišavne) snovi. Če stopi trop na vrh kadi in se segreje, prične cikati. Očetne bakterije, ki se razmnože v cikastem tropu — pridejo v vino in ga v vročem poletnem času pokvari, ga scikajo. Zato se daljše kipeenje, to je, če traja več kot en dan, v odprti kadi ne bi smelo vršiti.

Najbolje napravimo črnino, ako kipi vedno v zaprti kipelni kadi z dvojnimi dnom, oziroma v pokoncu stoječem sodu, v katerem na sredini pritrdimo preluknjano dno. To dno drži trop vedno pod površino mošta, zato se trop ne more scikati in barvilo se iz jagodnih kožic bolj popolnoma 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 more uhajati alkohol in buketne (dišavne) snovi.

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 in se vedno spreminja — ni stanovitno.

Kipeenje povzročajo kipelne glivice, ki zahtevajo izvestne življenjske pogoje, da se popolno in pravilno razvijajo. 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 na primer šele od 10. ure naprej. Če pa ni časa čakati, potem je mošt v kleti segreti, da se spravi na pravilno kipelno toplino, to je 15° C. V to svrhu se segreje v kotlu ali loncu nekaj mošta, ki se gorak izlije v ostali mošt ali v kad. Tam se vse premeša in se s toplomerom preiskusi, 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 zakuri.

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

Če se mošt med 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 raznim boleznim, posebno še pa vlačiljivosti, 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 fini duh vina. Če se toplota zviša nad 25 do 30° C, se kipeenje kmalu ustavi in nastane nevarnost, da začne vino črnega vina posebno v odprti kadi cikati, posebno če ima zrak do njega pristop, kar je pri napravi lahko mogoče.

Po burnem kipeenju

je najboljša, da kipelno veko snameemo in sode z drugim, enako ali pa še bolj pokipelim moštom do vrha zalijemo ali 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 opravi pustimo vino pri miru, dokler se vsaj deloma ne učisti in ga, navadno v času od Božiča do Svečnice, prvič pretočimo v svrhu, da ga ločimo od lahko gnijočih in smrdelih drož. O pretakanju vina pa bo sledilo posebno poglavje.

Ali si za ustanovitev gostilničarskega sanatorija?

Če si skrben družinski oče, skrbi za svoje zdravje!

Napake in bolezni vin in njih zdravljenje.

Večina vprašanj, ki nam dohajajo iz kletarstva, se nanaša na napake in bolezni vina. Z ozirom na to ponovno prinašamo v skrajšani obliki opis in zdravljenje napak in bolezni vina, ki se pri nas največkrat pojavljajo. Po potrebi pa posamezne slučaje itak ponovno in temeljito obravnavamo.

Prvo in glavno načelo umnega kletarstva je snaga in natančnost. Kjer tega ni, kjer je kletarstvo pomanjkljivo, tam so napake in bolezni vina na dnevnem redu. Največ je krivo slabo negovanje posode, slabe kleti in nepravilno ravnanje z moštom in vinom.

Bolezni vina povzročajo raznovrstni mikroorganizmi — glivice in bakterije.

O napakah vina pa govorimo, če je dobilo vino slab okus, duh ali slabo barvo iz drugih vzrokov, posebno vsled slabega ravnanja z vinom ali vinsko posodo.

Bolezen vina je nekaj težjega kot napaka vina, kajti bolezen je težje ozdraviti kakor napako popraviti. Bolezni so tudi nalezljive, to je, da se prenašajo z vina na vino, radi česar se moramo, kjer le mogoče, varovati okuženega vina ali okužene posode.

Napake vina.

Plesnivo vino postane vino največkrat po slabi, slabo ohranjeni posodi, pa tudi vsled površne trgatve. Vino z nepremočnim okusom po plesnobi popravimo s čiščenjem z želatino (12—15 gramov želatine s predhodnim dodatkom 6—9 gramov tanina na 1 hl). Malo plesnivo vino tudi lahko prekipimo na svežih tropinah in nato še čistimo z želatino. Močno plesniva vina pa je težko popolnoma popraviti. Vina z močnim okusom po plesnobi čistimo z eponitom ali enokarbonom, ki ga vzamemo 30—60, včasih tudi do 100 gramov eponita na 1 hektoliter vina. V vseh slučajih moramo vino po čiščenju pretočiti v zdrav zažveplan sod.

Vino z okusom po sodu ali po lesu, po tropinah ali po drožeh popravimo kakor plesnivo vino z nepremočnim okusom.

Duh po zemlji dobijo vina, napravljena iz blatnega grozdja; **duh po zraku** pa, če se hrani vino dolgo časa v nepolnih sodih. Obe napaki odpravimo s pretakanjem in žveplanjem vina.

Vino z okusom po žveplu popravimo z večkratnim pretakanjem in zračenjem.

Duh in okus po gnilih jajcih (žveplovi vodikovec) dobi vino po pozno žveplanju grozdju, po močnem žveplanju grozdja, po močnem žveplanju mošta ali vsled razkrajanja droži. Z zračenjem, to je z večkratnim pretakanjem takega vina skozi bakreni lij ali sito se ta neprijeten duh in okus iz vina popolnoma odstrani.

Vino počrni, če pride trpko, nekislo vino z železom v dotiko. Na primer železno orodje in železna posoda, železni vijaki na vratih itd. Počrnelo vino se popravi, če se močno prezrača pri pretakanju in nato očisti z želatino. Ko je vino po 15—18 dnevih očiščeno, se pretoči v zmerno zažveplan sod. Če se že močno počrnelo vino ne da popraviti, se prekuha v žganje.

Manjše napake vin se popravijo tudi s prevrenjem vin v jeseni na nepremočno sprešanih tropinah.

Bolezni vina.

Rjavenje vina je lahko napaka ali pa bolezen. O rjavenju vina kot napaki govorimo takrat, če je bilo vino v novem sodu, ali če je bilo v moštu preveč čreslovine in zelenih delov pecljev. Predolgo kipeenje na tropinah, premočno gnojenje trt s svežim gnojem in preobilnost beljakovin ter nepravčasno in nepravilno pretakanje povzroča rjavenje. Rjavenje kot bolezen se pojavlja največkrat, če so dospeli z gnili grozdom v mošt glivice in neke druge snovi »encimi« imenovane, ki pri dotiku vina z zrakom povzročajo izločanje rjavih snovi iz vina. Če k rjavenju kot bolezn

nagnjeno vino pride z zrakom v dotiko, se zgosti, spremeni barvo, porjavi in dobi neki poseben, čuden neprijeten okus. Porjavelo vino popravimo takole: Ako je vino v sodu zdravo, a porjavi še le pri dotiku z zrakom (icčenje, pretakanje, dalje časa pri odprtem kozarcu), tedaj moramo prej ustaviti bolezen v vinu v sodu s tem, da mu dodamo 3—5 gramov kalijevega metabisulfit, na kar vino po 4—5 dneh pretočimo v zdrav, zmerno zažveplan sod. Če je vino že v sodu porjavelo, mu dodamo 5—10 gramov kalijevega metabisulfit in ga po 6—8 dneh pretočimo; ker ima nemara že slab okus, čistimo vino z želatino ali z mlekom ali s sirovino, pri zelo močnem slabem okusu pa z eponitom (20—50 gramov eponita na 1 hl), ki mu odvzame tudi barvo. Po čiščenju pretočimo vino v zmerno zažveplan sod (na 3 hl vsebine 1 azb. žvpl. trščico).

Cikasto vino nastane, ako je bil mošt ali vino v cikastem sodu, če je mošt s tropinami ali z drozgo vred prevrel v odprti kadi ali če je bilo vino posebno poleti dalje časa v nepolnem sodu. Cikavost povzročajo očetne bakterije, ki razkrajajo s pomočjo zraka alkohol v vinu v očetno kislino in vodo. Cik se sploh ne da ozdraviti. Cikanje se da kvečjemu ustaviti, da uničimo v vinu očetne bakterije s segrevanjem (pasteriziranjem) na 70° C ali z močnim zažveplanjem vina. Malo cikasta vina se z mešanjem z drugimi milejšimi vini le začasno ublažijo, ali pozneje se še ta pokvari. Le malo cikasta vina se še z uspehom prekuhajo v žganje. Močno cikasta vina se pa ne dajo več popraviti in je najbolje jih predelati v vinski kis.

Vlečljiva postanejo največkrat šibka, bela, mlada, še sladka nepovrta vina z malo kisline. Vzroki: gnilo grozdje, opuščanje pretakanja, neprevrel mošt, slabe sorte grozdja. Vlečljivo vino se spozna, da se vleče in teče tiho kakor olje. Ako so vlečljiva vina še sladka, jih popravimo, da jih pretočimo, med pretakanjem prav močno prezračimo po možnosti s pomočjo posebnega sita, pritrjenega na pipo in potem oskrbimo, da gladko prevreje. Ako pa vlečljiva vina niso sladka, postopamo z njimi kakor s sladkimi vini in jih pretočimo v zažveplan sod. Pri tej priliki dodamo na vsak hektoliter vina 5 do 8 gramov čreslovine (tanina).

Zavrelka vin je tipična bolezen južnih krajev, kjer ni pravega kletarstva in dobrih kleti. Zavrelka se najrajše pojavlja poleti pri vinu, ki ni bilo pravočasno ali elo nobenkrat pretočeno, posebno če je ob trgatvi prišlo mnogo gnilega grozdja vmes ali je mošt vrel v sodih zavrelke. Od več vrst glivic napadeno vino izgubi pravi okus, bela vina postanejo rjavkasta in motna, rdeča pa bolj temno umazana in gosta, okus in duh pa končno sliči pokvarjenemu kislemu zelju. Močno napadeno vino je popolnoma neužitno in neuporabno. Ako je vino še v začetku bolezni, tedaj ga popravimo z dodatkom 5—10 gramov kalijevega metabisulfit na 1 hl, na kar ga čez 4—6 dni pretočimo v zdrav sod, čistimo z želatino ali z drugimi čistili ali s filtriranjem in potem zmešamo s kislejšim močnejšim vinom. Malo zavrelo vino eventuelno lahko prekuhamo v žganje. Močno zavrelo vino pa se ne da več popraviti in porabiti za kako drugo svrhu (žganje, kis), ni za drugo kakor za na gnoj.

Vprašanja in odgovori

Vprašanje J. Z. v C. Katero moštno tehtnico za sladkor mi najbolj priporočate?

Odgovor: Pri nas se najbolj uporablja **Klosterneuburška 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. Klosterneuburška na primer kaže prav pri 17,5° C. V to svrhu je na boljših tehtnicah vdelan toplomer. Ako pomnožimo stopinje Klosterne. moštne tehtnice s $\frac{1}{10}$ (0,6),

PRIPOROČA SE
BORIS V. SIMANDL
SPECIJALNA DELAVNICA
ZA KONTROLNE BLAGAJNE,
PISALNE IN RAČUNSKE STROJE
LJUBLJANA
KOLODVORSKA 11
TELEFON 24-37
CENE KONKURENČNE!
DELO ZAJAMČENO!

izvemo približno, koliko volumnih (prostorninskih) odstotkov alkohola bo vsebovalo bodoče vino iz tega mošta; n. pr.: pri 20% sladkorja po Kl. moštni tehtnici = $20 \times 0,6 = 12$ vol. % alkohola, ki ga bo imelo bodoče vino, ako bo sladkor popolnoma pokipel.

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

**Gostilničarji in gostilničarke, zani-
majte se za davčne predpise!**

Iz Maribora čez Sušak in Dubrovnik na Cetinje

(Dalje.)

Ko smo si nekoliko ogledali ladjo, smo že pripluli do lepega in znanege letovišča Crikvenica. Ob 20. uri zvečer pa smo odpluli proti otoku Rabu. Zajela nas je silna burja. Na Rabu bi bilo moralo izstopiti okrog 100 potnikov. Zaradi viharja pa ladji ni bilo mogoče pristati in so morali potniki nadaljevati vožnjo do Šibenika, kamor smo prispeli ob 5. uri jutraj.

Prva noč je bila temna in vihar. Valovi so se zaganjali pod ladjo in pljuskali na krov. Zibali smo se na vse strani. Nič boljši niso bili moji občutki kakor takrat, ko sem letel z našim brivcem Novakom in davčnim uradnikom Rakušo z letalom iz Beograda v Zagreb. Poveljnik ladje nas je tolažil, manj srčne pa hrabil. Ko smo pri filozofiranju o pojavih viharjev zaradi guncanja pri kozarcih dalmatinca pozabili na strah in skrb in na večerjo, se je vihar nekoliko polegel. Ladja pa se je še vedno zibala, a zibali smo se tudi mi, ko smo se spravljali k počitku.

Po strašni noči smo se drugo jutro ob 8. uri prebudili v Splitu. Bil je krasen, solnčen dan. Imeli smo nekaj časa in ogledali smo si mesto. Točno ob napovedani uri smo odrinili od kraja in opoldne smo bili že na Hvaru. V pristanišču smo se pozdravili z mariborskimi notarjem dr. Ašičem in njegovo ženo, ki sta bila zelo zadovoljna z bivanjem na Hvaru. V pristanišču Korčula nam je vihar zopet nagajal. Naša ladja ni mogla pristati in potniki so izstopili in vstopili s pomočjo motornih čolnov. Ob 20. uri zvečer smo srečno priplavali v zaželeni Dubrovnik.

II. del.

Dubrovnik je najlepše morsko kopališče ob naši jadranski obali in klimatsko zimsko letovišče, ki je zaslovelo po vsem svetu. Na leto obišče Dubrovnik nad 40 tisoč letoviščarjev, ki prenoče tam skupno približno nad 200 tisoč noči. Letovišče pa je še posebej privlačno zaradi svoje zgodovinske znamenitosti in zaradi svoje naravne lepote. Tudi za ljudi, ki si žele počitka in negovanja, je Dubrovnik zelo primeren kraj. Že na prvi pogled pa se opazi, da so domačini, pa najsi bodo kmetje ali delavci iz okolice, vzgojeni za tujski promet. Mesto je snažno, snažni in moderni so hoteli in penzioni, domačini v mestu in na deželi pa so prijazni in postrežljivi. O takozvanem nezadovoljstvu tu ne more biti govora. Bival sem tu deset dni in vprašal najmanj 100 tujcev kako se počutijo.

HIŠE vseh vrst, PARCELE, posestva i. t. d. v največji izbiri, tudi na knjižice in z prevzemom dolgov ugodno prodaja

realitetna pisarna

Jože Grašek

LJUBLJANA — GLEDALIŠKA ULICA 4
(nasproti opere) — Telefon interurb. 33-04

Vsi so mi odgovorili, da dobro. Le eden je odgovoril, da težavno živi. Pri nas v Mariboru pa slišimo dan na dan, da bo vse vrag vzpel, ker ni več mogoče živeti. Take opazke slabo učinkujejo na tujce, ker tudi tujec, ki pride k nam, ni vesel »jamranja« in zabavljanja in tudi učinkuje zelo slabo na njega, če sliši, kako »šimfamo« domačini čez domačinke.

Pri »Putniku« v Dubrovniku sem dobil vse potrebne informacije. Ker je večina hotelov zasedena, sem po posredovanju »Putnika« dobil stanovanje in hrano v novem pensionu »Bellevue«; celodnevna oskrba 75.—Din. Pension leži ob morju in je gostom na razpolago brezplačno kopališče. Hrana in komfortno stanovanje more zadovoljiti še tako razvajenega letoviščarja. Mariborčani in drugi, ki boste o priliki obiskali Dubrovnik, obiščite pension »Bellevue«, ki ga vodi Slovenka ga. Pretnerjeva, in nobenemu izmed vas ne bo žal.

V Dubrovnik prihaja največ Angležev in Nemcev, pa tudi Američani pridejo. Na promenadi slišiš govoriti vse mogoče jezike. V »Gradski kavarni« pa najdeš vse liste, tudi »Jutro« in »Slovenca«, le »Mariborskega Večernika« nimajo. Zato sem priporočal plačilnemu, naj skrbi, da bodo imeli tudi edini štajerski slovenski dnevnik. Natakariji govore nemški, francoski, angleški, češki in italijanski jezik. Kavarna je moderna in dobiš vse, kar ti srce poželi. Moj dunajski prijatelj »Hofrat« mi je rekel, da je bil že širom sveta in da je tako moderno urejeno kavarno, s tako točno, ljubeznivo in vsestransko dobro postrežbo težko najti. Neki Nemec iz Saksonskega pa mi je šepnil na uho: »Sie können stolz sein, dass Sie ein Jugoslawe sind«. Omenjeni tujec je bil zelo navdušen nad lepoto naše obale in nad vsem, kar je v naših krajih videl in doživel. Tudi je obljubil, da bo objavil svoje potne vtise po Jugoslaviji v nekaterih nemških listih, ker ima z uredništvu tesne zveze.

Prve dni smo si mimo mestnega zidu Lapada, pokopališča in nekaterih cerkva ogledali tudi večno zeleni otok Lokrum, ki je kilometer in pol dolg in pol kilometra širok. Na otoku je strogo prepovedano kaditi. Država, ki je lastnica otoka, ne dovoli zidati tam nobenega hotela ali pensiona, ker hoče otok obvarovati nedotaknjen poznejšim rodovom. Na otoku je le državno otroško okrevališče, kjer je stalno pozimi in poleti okrog 200 otrok, starih od 7 do 14 let. Oskrbnina stane za 1 otroka 600 do 750 Din na mesec. Sredi otoka je jezero, nazvano »Mrtvo morje«, kjer se kopljejo otroci. Otok Lokrum je najlepša točka na Jadranu. Lep in zanimiv ni le po svoji obliki in položaju, marveč po svoji bogati in raznovrstni vegetaciji. Tu rastejo vseh vrst subtropska drevesa, ki jih je svoj čas dal nasaditi cesar Maksimilijan. Kdor si hoče ogledati otok, mora plačati 4 Din. (Dalje sledi.)

Zanimaj se, če je združenje plačalo zvezno članarino!

Raznoterosti

Vkletenje mošta in zaračunavanje kala. Ker se bo začel kmalu nabavljati vinski mošt, ni odveč, če vas opozorimo na odredbo kr. banske uprave, ki jo je izdala pod št. VII. No. 19.863/1 z dne 21. septembra 1934. v sledeči vsebini: »Po čl. 13. uredbe o pobiranju banovinske trošarine na vino in žganje mora kontrolni organ zapečatiti vsako posodo z vinom ali žganjem, ki jo postavi točilec na drobno v svojo klet. Ker uredba ne dela v tem pogledu razlike med vi-

nom in vinskim moštom, bi morali ti predpisi o pečatenju sodov veljati tudi za vinski mošt. Vinski mošt pa ne sme biti v zaprti posodi, zato se posoda z moštom ne sme pečatiti. Vsled tega odredjam: 1. Točilec pijač na drobno, ki postavljajo v svoje kleti posodo z vinskim moštom, se ta posoda ne sme zapečatiti. 2. Točilec pijač na drobno morajo vsako vkletenje vinskega mošta takoj prijaviti kontrolnemu organu in plačati banovinsko trošarino od vsega mošta, četudi posode z moštom ne nastavijo na pipo. Pri izračunavanju banovinske trošarine se prizna odbitek 10% kot izguba, ne da bi se ta izguba dejansko ugotavljala.

Pogosta kaznovanja za tihotapstvo z vinom in žganjem. Čimbolj se pojavlja pomanjkanje gotovine, tembolj se množijo kazenske prijave napram članstvu od strani finančnih organov češ, da so zakrivali tihotapstvo z vinom in žganjem. Po obstoječih trošarinskih predpisih se namreč smatra vsakdo za tihotapca z vinom in žganjem, ki ne prijavi in ne plača trošarino za vkleteno vino in žganje. Radi tega je pogrešno, če mislijo člani, da zadostuje, če prijavijo dovoz vina ali žganja, dočim odlašajo s plačilom trošarine. Zatorej ponavljamo še enkrat: **vsak točilec na drobno mora istočasno s prijavo plačati tudi trošarino, če ne, se ga smatra za tihotapca in se ga kaznuje s 5-kratnim odnosno 2-kratnim trošarinskim zneskom.** Če se pripeti slučaj, da nimate za plačanje trošarine določenega zneska pri roki, poskušajte pri finančnem oddelku doseči od-

MALINOVEC

in druge sadne soke, marmelade, esence za rum in likerje kupite najugodnejše pri trvdki

Potnik in drug d. z o. z.

Ljubljana, Metelkova 13

Telefon 21—10

log plačila. Če vam kontrola gre na roko, potem zaprosite brezplačno za pismeno dovolilo, da imate dokaz v rokah. Splošno vam priporočamo, da zaprosate vobče pri oblastih, pa naj bo to pri sreskih načelstvih ali pa pri finančnih oddelkih pismene izjave, ker smo ravno zadnje čase doživeli slučaje, da se je članu sicer dovolilo to in ono, kasneje pa se je vkljub temu uvedlo zoper njega kazensko postopanje. Radi tega vam priporočamo skrajno previdnost in pazljivost.

Povratne vozne karte na železnica ob nedeljah in praznikih. Prometno ministrstvo je uvedlo na področjih vseh železniških direktij povratne weekend-karte ob nedeljah in praznikih. Popust za odrasle znaša 50%, za deco od 4. do dovršenih 10. let pa 75% od normalnih cen. Popust velja za vse relacije in za vse postaje v oddaljenosti od 6 do 250 km od oddodne postaje. Karte se izdajajo samo za II. in III. razred osebnih vlakov. Potovanje se lahko začne že v soboto, odnosno na dan pred praznikom ob 12. uri, vendar se mora oditi najkasneje v nedeljo odnosno na praznik o polnoči. Pri povratku se lahko vožnja začne že v soboto odnosno na dan pred praznikom ob 20. uri, vendar se mora končati najkasneje opoldan v ponedeljek odnosno na dan po prazniku. Potnikom z naznačenimi kartami prekinitev vožnje ni dovoljena. Pri blagajni se mora izrečno zahtevati od blagajnika nedeljno ali praznično povratno karto, ki se razlikuje od ostalih vozniških listkov v tem, da ima na hrbtu prilepljeno posebno znamko.

Nedeljski vozni listki v Italijo. S 1. septembrom t. l. je stopila v veljavo nova mednarodna tarifa za prevoz potnikov, prtljage in ekspresnega blaga med Jugoslavijo in Italijo. Kot novost v tej tarifi se uvedejo nedeljska in prazniška potovanja z vozniškimi listki za tja in nazaj. Za ta potovanja so jugoslovanske in italijanske železnice dovolile 50% popusta od normalnih vozniških cen. Vozni listek velja od polnoči med petkom

in soboto, dneva pred praznikom ali nedeljo do 24. ure, dneva po prazniku ali nedelji, to je do polnoči s ponedeljka na torek, in sicer za brze in potniške vlake. Prekinitev vožnje ni dovoljena s temi listki. Prazniki, za katere velja poleg nedelj ta ugodnost, so: Novo leto, sv. Trije kralji (6. januar), sv. Jožef (19. marec), Vnebohod in praznik sv. Rešnjega Telesa, dalje sv. Peter in Pavel (28. junij), Veliki šmaren (15. avgusta), Vsi svetniki (1. november), Brezmadežno spočetje (8. december) in Božič (25. december). Nedeljske in prazniške listke v tem mednarodnem prometu med Italijo in Jugoslavijo bodo izdali na obeh področjih na daljave do 250 km. To pomeni, da bodo v naši državi izdajale te listke samo postaje na področju zagrebškega in ljubljanskega železniškega ravnateljstva.

Znižanje cene za legitimacije K št. 12, K 13 in K 14 z dne 1. oktobra. Glavno železniško ravnateljstvo je znižalo za veljavnostjo od 1. oktobra 1935. dalje ceno za legitimacije K 12, K 13 in K 14, ki veljajo za železniške popuste od 5 na 2 Din za komad.

V češkoslovaški se popije letno 5.000.000 litrov mleka in 8.000.000 litrov piva.

Češkoslovaške oblasti so izdale letošnje leto češkim državljanom za 67.000 potnih listov več, kakor prejšnje leto. V prvi vrsti so potovali Čehi v Avstrijo in Jugoslavijo.

Najlepši jesenski izlet za gostilničarje in vinske kupce je v zgodovinski Ptuj, kjer se bode v soboto dne 28. septembra t. l. otvorila zanimiva gospodarska razstava, v kateri bodo združeni lovska, šumarska, vinska, sadna, čebelarstva itd. kakor tudi vse panoge obrtništva. Za naš stan bode najvažnejša vinska poskušnja in izleti v naše bližnje Haloze in Slovenske gorice. Ti izleti so določeni za dne 3. oktobra t. l., to je četrtek, ter prosimo cenjene zadrage, da članstvo v svojem področju opozore še posebej na okrožnico razstavnega odbora, katera je ravno vsebovala vabilo k temu sestanku in izletu Na razstavo v naš Ptuj. V goricah se je že pričelo življenje. Veselega obraza pregleduje vinogradnik bogate trse, ki bodo dali letos res izborno kapljico — in po ceni. Klopotci pojo, po zidanicah pripravljajo stiskalnice, nabijajo kadi in polovnjake ter pregledujejo posodo. Vse se pripravlja, tekmuje in veseli, saj se bo v kratkem razlegala ob trgatvi vesela pesem be- račev. Zato pa vsak gostilničar, ako hočeš preživeti nekaj veselih uric in biti židane volje, odloži vsakdanje skrbi ter pohiti dne 3. oktobra t. l. s svojimi stanovskimi tovariši v starodavni Ptuj in na izlete v njegovo pestro okolico.

DOPOLNITEV K UREDBI O DOKAZU IZOBRAZBE ZA OPRAVLJANJE POGOSTINSKIH OBRTOV.

Minister trgovine je s svojim odlokom II. št. 26.210/U z dne 29. julija izdal sledečo uredbo:

Čl. 1. V odst. 1. čl. 2. (velja za okrepčevalnice, buffete, ljudske kuhinje in krčme op. ur.) je postaviti na koncu na mesto pike vejice, nato pa se naj dodajo sledeče besede: »toda osebe, ki žele opravljati te obrte, morajo podati dokaz, da so dovršile 4 razrede osnovne šole ali gospodinj-

sko šolo (dosedaj se ni zahtevala posebna izobrazba. Op. ur.)

Čl. 2. V odst. 1. čl. 13. (se tiče okrepčevalnic, ljudskih kuhinj in krčem. Op. ur.) se za besedo »velja« vrivajo med dvema vejicama tele besede: »Razen dokaza o uspešno dovršenih 4 razredih osnovne šole ali dokaza o uspešno dovršeni gospodinj- sko šoli«.

Člen 3. Izza člena 17. se vriva z nadpisom »Delo na ladjah« nov člen 17. a, ki se glasi:

Kot praktično delo v smislu določbe člena 8., odst. 1. točk b) in c) in člena 13. se smatra tudi delo neposredne strežbe gostom ali zaposlitev kot kuhinjski šef na potniških ladjah. Delo kuharskega pomočnika na potniških ladjah se smatra za delo v smislu člena 10. odst. 1. in člena 13. te uredbe.

Delo strežbe gostom na ladji se dokazuje s pomorsko knjižico in potrdilom broderskega podjetja, ki mora navajati natančne podatke o vrsti in trajanju dela in o ladji, na kateri se je delo opravljalo.

Čl. 4. V odst. 1. člena 19. se za besedama »pogostinske obrte« dodajo tele besede: »po določbah te uredbe«.

Na koncu odst. 1. člena 19. se dodaje nov stavek, ki se glasi: »Po uveljavitvi te uredbe se more izobrazba za opravljanje pogostinskih obrtov dokazovati samo na način, določen v tej uredbi.«

Člen 5. V členu 20. se dodaje na koncu odstavka 1. nov stavek, ki se glasi: »Potrdila o osebni kavarniško-gostilniški pravici, izdana do uveljavitve te uredbe po predpisih pravilnika o gostilnah, kavarnah in ostalih obratovalnicah z alkoholnimi pijačami, morejo rabiti v dokaz izobrazbe samo za pogostinske obrte, ki se na osnovi teh potrdil po predpisih tega pravilnika dejanski tudi opravljajo; potrdila brez dokaza dejanskega opravljanja obrta pa se ne morejo uvaževati kot dokaz izobrazbe po tej uredbi.«

Člen 6. Členu 22. se dodaje kot odstavek 4. tale odstavek:

»Če se opravljajo obrtni slaščičarski in kolačarski obrti na pogostinski način, kakor je to določeno v odst. 4. § 76. zakona o obrtih, zadošča za njih voditev izobrazba po § 24. zakona o obrtih.«

Člen 7. Ta dopolnitev stopi v veljavo z dnem razglasitve v »Službenih Novinah«. Glej Gostilničarski vestnik št. 10.—11. iz leta 1934.

RAZGLAS

Sresko načelstvo v Novem mestu razglasa razsodbo sreskega sodišča v Trebnjem, s katero je prepovedalo Omahen Francu st. iz Korenitke, obč. Velika Loka zahajati v krčme do 25. julija 1937.

Sresko načelstvo v Litiji razglasa razsodbo sodišča v Višnji gori, da je prepovedano Kastelcu Jožetu, posestniku iz Artiče vasi št. 14, zahajati v gostilne do 26. avgusta 1937.

Filteraparat - Pan

patent Osw. Löffler, za vino in drugo v najboljšem stanju prodaja

Kirbiš, Celje

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno
**PIVO NAJBOLJŠE
KVALITETE**

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

Izdela valnica zrcal in brušenega stekla
Anton Vrhovec
 Ljubljana, za Gradom št. 9



Izdeluje vsakovrstna brušena in nebrušena zrcala in stekla. Graviranje in matiranje stekla. Popravlja stara pokvarjena zrcala. Izdeluje reklamna zrcala itd. Postrežba točna in solidna!

Že za Din 2.800.—

Erika



The Rex Co. Ljubljana
 Gradišče 10 — Telefon 22—68

Cenjenemu občinstvu vljudno naznanjam, da sem preselil svojo delavnico na **Aleksandrovo cesio 3** (Šelenburgova 7 dvorišče). Obenem se priporočam za vsa tapetniška dela, ki jih bom izvršil strokovno in po najnižjih dnevnih cenah.

Josip Klobčaver

tapetnik in dekorater

Ljubljana, Aleksandrova 5

Posredujem denar na hranilnici knjižnice vseh denarnih zavodov

Rudolf Zore, Ljubljana

Gledališka 12 — Telefon 38-10

Za pismen odgovor priložite 3 Din v znamkah

Pozor! Dostava vina!

Cenj. hotelirjem, restavracijem in gostilničarjem se priporoča

Prvo splošno prevoznništvo s tovornimi avtomobili

Draga Guštin

Ljubljana, Kapiteljska ul. 3

TELEFON 25—09

prezame prevoze tudi za ITALIJO in obratno, za SUŠAK pa vsak torek ali sredo

Za selitve specialni zaprt

pohištveni avto!

3 edilni listi morajo biti lični!

Zato jih pišite s pisalnim strojem in jih razmnožite na

šapirograf ali ciklostil aparatu

Najceneje pri **Baraga Ludv., Ljubljana, nebotičnik**

IVAN ROZINA

(preje »Orient«)

LJUBLJANA

trgovina barv in lakov

Velika izbira kemičnih in oljnatih barv, šolskih, študijskih in umetniških barv - Firneži, laki, steklar-ski in mizarski klej, šelak, špirit denat., lužila »Arti«, tuši, paste ter sploh vse slikarske in pleskarske potreščine - Velika zaloga vseh vrst vedno svežega mavca - Najnižje cene in najboljša postrežba

Prodajalna Tyrševa (Dunajska) cesta 14 poleg trgovine Schneider & Verovšek

SLOVENIA-TRANSPORT

ŽELEZNIŠKO - CARINSKO, ŠPEDIČIJSKO IN TRANSPORTNO PODJETJE posreduje prevoz vina za tu- in inozemstvo

LJUBLJANA - MIKLOŠIČEVA CESTA

Ekspoziture: Maribor, Jesenice in Rakek

Naslov za brzojavke: SLOVENIATRANSPORT — Telefon interurban Stev. 27-18 Poštni predal št. 239 — Čekovni račun pri poštni hranilnici v Ljubljani št. 14.650

Najfinejši naravni

malinovec

oranžade, citronade in marmelade kupite najugodnejše pri tvrdki

Telefon 32-93



Štajerska vinarska zadruga r. z. z o. z. v Mariboru
 MELJSKA CESTA 10

priporoča cenjenim gostilničarjem, kavarnarjem in hotelirjem pristna štajerska vina vseh vrst po ugodnih cenah in plačilnih pogojih.

Telefon interurban 2930

Poštno čekovni račun 13238

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