

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 39—14.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 10.—12.

Ljubljana, dne 25. decembra 1935.

Leto V.

Vesele božične praznike in srečno
Novo leto

želi vsem čitateljem Gostilničar-
skega vestnika — Uredništvo

Zvezna uprava želi vsemu članstvu
Dravske banovine

vesele praznike in srečno Novo leto

Ob zatonu . . .

Leto 1935., ki je leto bridkih izku-
šenj in silnih razočaranj, se nagiba
k zatonu. Še nekoliko dni in izgine
bo v večnost, toda spomini nanj bo-
do ostali današnjemu rodu neizbris-
ni. Razne nadloge so se letos zru-
šile nad našo glavo, vse čuti, da za-
staja življenjsko kolo, da ne teče
gladko in da se nam prorokujejo še
bolj strašni dogodki. Tisoči in mili-
joni ne bodo letos pristopili k jasli-
cam, od katerih izžareva milina in
oni blaženi mir, ki je človeški duši
tako potreben. Kako Te naj oprime
gorkota, povzročena le po notra-
njem zadovoljstvu, kako Ti naj bo
glava prazna grenkih in trpnih mi-
sli, ko je vse naokoli tako mrzlo in
pusto . . . ? Smeh in vrisk sta oglu-
šila, saj ni nikakega povoda za njih.
Delo in zaslužek sta pila ali pa jih
sploh ni, usta se odpirajo in srkajo
zrak, želodec pa poje svojo pesem,
ki je bila v zgodovini vedno pred-
znak zlih nesreč. Vse bo zbrano v
družinskem krogu, nikdo ne bo
manjkal, saj so vsi ostali doma, ker
le še tu v brezdelju čutijo zavetišče
v razburkani sedanjosti. Vsi še pro-
sijo kruha od očetovske mize, čeprav
sta jim roka in pamet dorasla, da
bi lahko že sami stvorili lastno dru-
žinsko ognjišče in ustvarjali one do-
brine, od katerih bi se preživljalo
toliko in toliko novih bitij. Vsepo-
vsodi primanjkuje dela. Letošnje bo-
žično razpoloženje bo sicer praznič-
no, saj so to prazniki, kjer se raz-
nežijo še tako ostre človeške nra-
ve, vendar bo prazničnost brez jas-
nih in veselih obrazov. Še otroška
duša bo pritisnjena k tlom, kajti
darovi bodo živeli le v bajkah in
pripovedkah o zakleti kraljčini in
njenem bogastvu, kamor bomo po-
slali otroke, da pojadrajo v sanjah
k njej in se tam za hip navžijejo
zaželjenega božičnega razpoloženja.

Ali pa je poparjenost v resnici
potrebna? Saj bi moral danes biti
sleherni državljani oborožen z naj-
večjim optimizmom v bodočnost,
ker kdo ve, kaj čaka v prihodnosti
posameznika in narod. Nikdo ne
more tajiti, da drugod ni krize, ki
je splošna svetovna bolezen. Toda
borba proti krizi je vse bolj inten-
zivna kakor pri nas, ko je ogromna
večina naroda izločena radi neure-
jenih razmer na denarnem tržišču
od pridobitnega dela. Privatna ini-
ciativa je zamrla in omrtvičila mi-
liijone žuljavih rok ter napravila ne-
šteto zdravih misli in načrtov brez-
plodnih. Primanjkuje nam vedno
bolj majhne denarne edinice, ki
ustvarjajo narodne kapitale. Tudi
majhen človek je gospodarski ele-
ment, ki posredno in neposredno
ustvarja fizično in duševno delo, od
katerega živi sam in njegova okoli-
ca. Menda so taki kapitali posebno
relativno revnemu narodu bolj ko-
ristni in produktivni, ker ostajajo
v kraju in sproti pretvarjajo svojo
silo v še večja bogastva kakor pa
oni, ki izrabljajo narod in ga izse-

savajo po vseh modernih ekonomskih
načelih. Že 4 leta vlada v naših ma-
lih denarnih zavodih, kjer je zbiralo
ljudstvo kakor čebelice svoje pri-
hranke, grozna praznota. Ali je do
danes že kdo izračunal velikansko
izgubo na nacionalnem premoženju,
ki je nastala vsled zastoja na de-
narnem trgu? Poskus, da bi koncen-
trirani kapital v par velikih zavo-
dih poživel gospodarsko življenje,
se lahko smatra za zgrešenim, ker
mu je enostavno nedosegljiv. Delo
ustvarja delo, brezposelnost pa uni-
čuje še to, kar se je s trudom pridobi-
lo. Poglejmo po svetu! Na 10.000
kilometrov asfaltiranih in betonira-
nih cest veže Evropo z konzumnimi
in produkcijskimi središči, vlaki vo-
zijo s 150 km na uro in gospodar-
ske dobrine se prevažajo po železniš-
kih tirih celo z 90 km. Napredek je
na svetu torej silen in je le vpra-
sanje, če ga bomo kedaj dohiteli.
Brezposelnost se pobija z delom, s
presnavljanjem močvirij v rodovit-
na polja, z gradnjo novih cest in že-
lezniških vezi, s postavljanjem veli-
kih hidrocentral za proizvodnjo ce-
nene gonilne sile, z gradnjo stano-
vanjskih hiš, z napeljavo kanalskih
mrež, s kolonizacijo opustelih pod-
ročij. itd. Tam, kjer gospodarstvo
prednjači na tako viden način, tam
se marsikaj oprošča, ker lahko
vsakdo vidi, da se dela, da se ustvar-
ja, da pa so višje sile, ki branijo
normalizacijo razmer.

Ko smo se ogledali tako po svetu,
poglejmo tudi pri nas naokoli. V
preteklem letu smo zagledali svetel
utrinek, ki nam je napovedal velika
javna dela, katera pa so ostala še
do danes nedovršena. V času, ko se
vidno krči količina za življenje po-
trebnega dela, doživljamo počasno
in okorno proceduro, ki sčasoma
sigurno uniči popolnoma vrednost
obljub in vzplamti v človeku še v
večji meri že itak obstoječe neza-
upanje. Da pa se je kupa napolnila
grenkosti do vrha, je morala priti
še druga nevolja. Kraji, ki so živeli
samo od izvoza, so zatvoritev mej
hudo občutili. Tu je zastala še zad-
nja žaga, ki je tipična za slovensko
gospodarstvo in ki je dajala kraju
življenje. Tam je odjeknil zopet zad-
njič bič poslednjega voznika, nastala
je samota, ki je tembolj grozna
in pošastna, ker se ne vidi nikakega
izhoda.

Prepričani bodimo, da je velik
del nadlog pripisan na naš račun.
Naše življenje se v večji meri izživ-
lja v nepotrebnem in brezplodnem
razglabljanju.

Izhodišče naših skrbi in muk išče-
mo drugod, ne pa v koncentraciji
našega življenjskega odpora in v
smotrenosti za dosego onega spo-
kojstva, ki je podlaga vsakemu go-
spodarskemu načrtu. Morda bodo
božični zvonovi, — ko bodo zapeli
zopet pesem Odrašenika, o ljudeh,
ki so dobre volje in z mirom v sr-
cu — preokrenili naše bistvo. Če pa
se bo miselnost našega ljudstva raz-
krajala v isti smeri in v istem tem-
pu kakor se razkrajala naše gospo-
darsko življenje, potem gorje ne sa-
mo nam, temveč tudi našim zanam-
cem.

To božično razmišljanje naj nas
prerodi in naj nam vcepi novo
voljo do življenja in borbe, ki
je stalni spremljevalec vsakega ži-
vega bitja. Le slabiči podlegajo, zato
se je treba utrditi v svoji odporni
sili in oborožiti z zdravim razsod-
kom. Naj bo torej leto 1936. bolj
srečno, kakor je bilo preteklo in naj
Vas obrani novih nadlog in težav.

Zgradarina od restavracij, hotelov, gostiln in sličnih gostilniških podjetij

Zgradarina se odmerja:

a) Za v najem oddane prostore od
letne najemnine, ki se plačuje ob
času objave razglaš za vložitev
davčnih prijav oz. se vzame pri se-
zonskih zgradbah sezonska najem-
nina za letno najemnino.

b) Za prostore, ki so v lastni upo-
rabi lastnika oz. brezplačni uporabi
sorodnikov, užitarjev in slično od
njih najemne vrednosti ob času ob-
jave razglaš za vložitev davčnih
prijav. **Najemna vrednost** je znesek,
ki bi ga lastnik dobil za lastne pro-
store, ako bi jih oddal v iste svrhe,
kot jih uporablja sam, tujemu na-
jemniku v najem.

Najemno vrednost pod toč. b) ome-
njenih prostorov določi ali davčna
uprava potom **primerjanja** z najem-
ninami, ki se plačujejo za slične
prostore v bližini zgradbe, za kate-
ro je določiti najemno vrednost. Če
pa takih sličnih zgradb v bližini
sploh ni, ocenjuje najemno vrednost
pod b) omenjenih prostorov davčni
odbor po dejanskih krajevnih na-
jemniških razmerah in to na ute-
meljen predlog davčne uprave.

To splošno načelo za obdavčbo
zgradb velja za vse zgradbe, torej
tudi za restavracijske, hotelske in
gostilniške zgradbe. **Gotovo pa je
tudi, da se je ozirati pri določevanju
najemne vrednosti zadnje imenova-
nih zgradb na dosegljivi uspeh v
obratu, t. j. na njega donosnost.**

Kakor je obče znano, je veliko
okolnosti oz. vzrokov, ki bistveno
vplivajo na donosnost imenovanih
podjetij in potemtakem tudi na na-
jemno vrednost njih poslovnih pro-
storov. Kdo ni poznal lepih restavra-
cij, hotelov in gostiln, ki so se mo-
rale radi neprimerne lege popolno-
ma opustiti, med tem ko morda
izvrstno uspevajo slična podjetja
v veliko slabših zgradbah, ker
so na prometnem kraju? Prva
so skoro brez prave najemne
vrednosti, med tem ko je na-
jemna vrednost drugih precej več-
ja kot bi jo človek sodil po številu
in kakovosti razpoložljivih prosto-
rov.

Naša lepa podjetja v letoviščih
se še dobro spominjajo na uničujo-
če posledice svetovne vojne. Voja-
štvo je po izbruhu vojne polagoma
zasedlo vse hotelske zgradbe ter jih

STAKLO

B. TOBER

tovarniška zaloga stekla

Akc. spol.

První česká sklárna Kyjov

ČSR

Ljubljana, Sv. Petrac. 85

Telefon 34-58

NUDI VAM

steklenice za vino, čaše vseh vrst
Steklenice za vkuhanje sadja znamke
„Hermetic“

Obiščite moje veliko zalogo!

Postrežem Vam samo s prvo-
vrstno češko kvaliteto!

Prvovrstno blago!

Nizke cene!

K. ČERMELJ

LJUBLJANA

DVOŘAKOVA ULICA 12

Telefon interurban štev. 34-50

Brzjavi: Čermelj, Ljubljana

TRGOVINA VINA IN ŽGANJA
NA DEBELO

Vedno v zalogi:

Ljutomerske specialitete, fina
namizna vina, dolenski cvi-
ček, kakor tudi raznovrstno
žganje, špirit, rum, liker

VERMUT VINO - PELINKOVEC
LIKER

Točna postrežba! Zahtevajte ponudbe!

uporabilo za pisarne, vojna skladiš-
ča, kino, vojne bolnice itd., plače-
valo pa je malo, dostikrat pa sploh
nobene vojne odškodnine, čeprav je
tem zgradbam in podjetjem povzro-
čilo ogromno škodo. Komaj so si ta-
ka podjetja po vojni nekoliko opomo-
gla s tem, da so z znatnimi gmo-
tami žrtvami vršila v tu- in izozem-
stvu propagando in privabila tujce,
jim je že svetovna kriza z vsemi sla-
bimi posledicami prekrizala račune.

Par slučajev nevarne kužne bolezi
ni v najlepše razviti letni sezoni iz-
prazne letovišče! Zimska sezona iz-
ostane, ako pada sneg prežgodaj v
jeseni ali prepozno v spomladi, do-
čim ga v pravi zimi primanjkuje!

Ako se vkljub povedanemu upa še
kdo trditi, da ne vpliva donosnost
podjetij na najemno vrednost pro-
storov, v katerih se izvršujejo, naj
pomisli še na sledeče:

Kdo bo vzel v najem hotel, ako je
bil sam priča, da sta že dva zakup-
nika zaporedoma zabila vse prihran-
ke v to podjetje, pa še nista mogla
zadostiti vsem obveznostim vkljub
vseji svoji pridnosti, podjetnosti in
strokovni izvežbanosti? Ali bo kdo
vzel v najem hotel, ki je bil n. pr.
ob času gradnje večje železnice na-
ravnost »zlata jama«, katera pa je
tako usahnula, ko je železnica bila
dovršena? V marsikaterem slučaju
se je moralo tako podjetje sploh opu-
stiti in poslopje uporabiti v popol-
noma druge namene.

Ako odda hišni posestnik mebli-
rano sezonsko stanovanje, ali mebli-
rano mesečno sobo s postrežbo v na-
jem, prizna davčna uprava kot od-
tegljaj za takozv. postranske dajat-
ve, t. j. pospravljanje sobe, pranje
posteljnega perila, za luč itd. **polo-
vico** prejete najemnine (event. hra-
na in kurjava pa se itak obračuna
posebej); $\frac{1}{2}$ najemnine odpade na
zakupnino za opremo. Ta znesek je
zavezan rentnini in šele preostala
 $\frac{1}{2}$ celokupne najemnine pride kot
najemnina za prazne prostore pri
odmeri zgradarine v pošte. Tako se
postopa v praksi pri navadnih hiš-
nih posestnikih, ker bi se moral si-
cer predložiti vsak tak slučaj vsled
pomanjkanja primerjalnih objektov
davčnemu odboru v ocenitev.

Restavracije, hoteli in gostilne ni-
kakor ne smejo biti glede zgradari-

ne na slabšem, ker so sobe včasih zasedene le nekaj dni v mesecu, večsah pa ostanejo tudi cele mesece prazne. Ker plačujejo ta podjetja pridobnino, izostane tudi predpis rentnine od zakupnine za opravo v tujskih sobah, sicer bi nastala dvojna obdavčba istih dohodkov.

Preostala bi torej po gornjem primeru le $\frac{1}{4}$ celokupnih prejemkov od prenočevanja tujcev kot najemna vrednost tujskih sob za odmero zgradarine.

Zakon sam sicer nima te določbe in manjkajo tudi v pravilniku k temu zakonu podrobna in jasna navodila. Toda pri izvrševanju zakona o neposrednih davkih so prizadete davčne uprave ustvarile v zadnjih šestih letih po njegovem vzakojenju popisano prakso zlasti, ker v večini slučajih ni mogoče dobiti primernih primerjalnih objektov. Končno pa je tudi potom primerjanja zelo težko pravilno določiti najemno vrednost, zlasti še za hotelske in restavracijske zgradbe, ker so prvič redkokdaj take zgradbe oddane v najem in drugič, ker niso popolnoma slične po legi, številu in kakovosti sob, še manj pa po donosnosti in morajo vsled tega služiti kvečjemu za utemeljitev predloga

pravne uprave davčnemu odboru, ki naj v smislu čl. 34., odst. 2. zakona o neposrednih davkih določi najemno vrednost za omenjene poslovne prostore.

Ako pa takih primernih objektov za utemeljitev predloga davčnemu odboru ni, si mora davčna uprava nujno nabaviti med drugimi pripomočki tudi število nočnin oz. višino donosa od prenočevanja tujcev sploh, ako noče napraviti napako, da je določila najemno vrednost poslovnih prostorov za slabše zasedeni hotel višje kot za boljše zasedeni hotel, ali pa za davčno leto po skrajno letoviški sezoni višje, kot za predhodno leto, pred katerim je bilo letovišče izobno zasedeno oz. obiskano.

Kaj nam je torej storiti, da si zmanjšamo zgradarino?

Marsikdo si je, računajoč po dobrem uspehu, doseženem v prvih povojnih letih, postavil poleg restavracije oz. že obstoječega hotela še depandanco oz. dvignil že obstoječe hotelsko poslopje za eno in tudi za dve nadstropji. Zadnja leta pa ni mogel oddati niti vseh tujskih sob, ki so obstojale že pred vojno v starem enonadstropnem hotelu. Morajo ga ne samo visoke obresti od izposojene glavnice, temveč tudi dav-

ki, zlasti zgradarina, katero je odmeriti po veljavnih predpisih po najemni vrednosti prostorov.

V takih slučajih svetujemo sledeči postopek:

Obrat se naj skrči ako le more brez škode za uspeh in renome podjetja le na pritličje in prvo nadstropje. Tujske sobe v drugem in 3. nadstropju pa naj se s 1. januarjem 1936 popolnoma zapro in to okolnost do 14. januarja 1936 prijavi s posebno s 5.—Din kolkovano vlogo davčni upravi v svrhu delnega odpisa zgradarine.

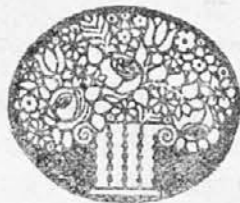
Ako nastopi v tem slučaju potreba, da se mora vsled večjega prometa izročiti n. pr. s 1. aprilom 1936 sobe v drugem nadstropju v obrat, naj se to takoj sporoči s kolkovano vlogo davčni upravi. Ako se želi n. pr. s 1. junijem 1936 vzeti tudi tujske sobe III. nadstropja v uporabo, naj se to istotako nemudoma prijavi davčni upravi. Nasprotno pa naj se v oktobru 1936, to je po končani sezoni, ko se bodo zopet lahko pogrešale sobe 2. in 3. nadstropja, zopet vložijo na davčno upravo prijavo, da so se ta in ta nadstropja zaprla i. t. d.

V letoviških krajih se seveda ne oddajanje sob izven sezone ne more izkoristiti za ravnokar popisani od-

J. Weiner-ja

n a s l .

Celje



STEKLO · PORCELAN VELIKA IZBIRA

P O C E N I !

pis zgradarine, pač pa v slučaju, da kdo skrči obrat v opisanem smislu med letoviško sezono.

Kako je sestavljati prijave dohodkov od hotelskih in restavracijskih odnosno gostilniških zgradb?

Redna številka	Ime, priimek in poklic najemnika (zakupca) ali pa lastnika oziroma uživalca, če ta sam uživa zgradbo (del zgradbe)	Legi stanovanja (pod ritli je, pritličje, nadstropje itd.)	Število skladnih delov						Ali je zgradba od osnove stanovanje oddano v najem z opremo, vrtno, orodjem, s pritlikalnimi in alično?	Celotna kosmata najemna za samo zgradbo — stonovne ozi. druge prostore		Posebej dogovorjena kosmata najemna, zakupnina za vrt, zemljišče in ostalo v razpredelu 5. brez opreme		Kosmata najemna zakupnina za opremo		Sezonska najemna, pri zgradbah, ki se dajo v najem za čas sezone v kopalščih in letoviščih	
			za stanovanje (le sobe in sobice)		od tih prostorov (trgovne, delavnice, ordinacije, pisarne, k lince)		pomožnih prostorov (siloti, prostori)			Din	p	Din	p	Din	p	Din	p
			na ulico	na dvorišče ali na hodnik	na ulico	na dvorišče ali na hodnik	na ulico	na dvorišče ali na hodnik									
1	Lastnik za restavracijo	pritličje	(za posle)	2	1	1	10			10.000	—						
2	Lastnik za kavarno (le med sezono odprta)	"	(isto)	2	1	1	—	3		—	—					6000	—
3	Lastnik za stanovanje	I. nadstropje	3	2	—	—	1	5		8000	—						
4	Lastnik za prenočevanje tujcev	"	(za posle)	2	7	4	1	4		10.000	—						
5	Lastnik za prenočevanje tujcev	II. nadstropje	(isto)	1	10	7	1	4		12.000	—						
6	Lastnik za prenočevanje tujcev	III. nadstropje	(isto)	1	10	7	1	4		—	—					8000	—
			Din	3	10	30	20	5	30	40.000	—					14.000	—

Kaj nam je storiti, ako bo vkljub vsemu temu zgradarina za leto 1936. previsoko odmerjena?

Po izvršeni izmeni zgradarine dobi vsak posestnik zgradbe plačilni nalog o letnem davčnem predpisu. Proti temu plačilnemu nalogu ima tekom 30 dni pravico pritožbe na Dravsko finančno direkcijo v Ljubljani. **Pritožbo, kolkovano z 20 Din, je vložiti pri pristojni davčni upravi, katera jo prouči, priklapi spise in stavi utemeljen predlog finančni direkciji.**

Kaj nam je storiti, da bo pritožba tudi v resnici uspešna?

Takoj po prejemu plačilnega naloga (kateri se nikakor ne sme zamenjati s četrtletno pošto položnico, s katero se plačujejo davki in proti kateri sploh ni nobenega leka) naj gre vsak, komur se zdi ocenjena najemna vrednost previsoka, na davčno upravo po podrobne odmerne podatke. Na davčni upravi naj vpraša ali se je najemna vrednost njegovih prostorov določila potom primerjanja ali pa jo je ocenil davčni odbor. V prvem slučaju naj si vsak zabeleži primerjalne objekte, s katerimi je utemeljena odmera, v drugem pa vse podrobnosti, s katerimi je utemeljen predlog davčnemu odboru.

Te utemeljitve naj vsakdo natančno premotri in si naj po potrebi tudi osebno ogleda prostore oz. zgradbe, s katerimi so se njegovi prostori oz. zgradbe primerjale. Ako se mu zdi odmera na vsak način previsoka in neutemeljena, ker je mogoče zgradba, s katero se je njegova primerjala, večja, boljše in na prometnejšem kraju kot njegova zgradba, naj vložijo v 30-dnevem roku potom pristojnega davčnega odbora dobro

utemeljeno pritožbo. Morebitno prekoračenje tega prizivnega roka za največ 15 dni nima zakonitih posledic, da bi se pritožba radi zamude zavrnila, pač pa se mora zamuda opravičiti v pritožbi.

Ne vlagajte neutemeljenih pritožb, ker si s tem bolj škodujete kakor koristite!

Višina državnega davka in avtonomnih davščin.

Zgradarina znaša pri starih zgradbah 12% + dopolnilni davek po progresivno - percentuelni lestvici ter vsakokratne avtonomne doklade. jemina oz. ocenjena najemna vrednost, zmanjšana za zakoniti odbitek po čl. 36. zakona. Ta znaša po vaseh 30%, v letoviščih, trgih in mestih 25%, v Ljubljani pa le 20%.

Za nove zgradbe z dovoljenimi začasnimi davčnimi olajšavami, katerih davčna obveznost je nastala do 31. XII. 1931. se plačuje od enako kot za stare hiše preračunane odmerne osnove le 6% davek brez dopolnilnega davka in brez avtonomnih doklad. Lastniki po 31. decembru 1931. v davčno obveznost stopivših novih zgradb z dovoljenimi začasnimi davčnimi olajšavami pa plačujejo 12% davek brez dopolnilnega davka in brez avtonomnih doklad. Vrh tega plačujejo v Ljubljani lastniki starih hiš 12% mestne davščine (vodarina, gostiščina in kanalska pristojbina) od novih pa le 7%. Višina teh davščin po drugih mestih dravske banovine nam ni znana.

Začasne davčne olajšave, pogoji za dosego in doba trajanja.

Začasne davčne olajšave za nove zgradbe oz. prizidke k že obstoječim zgradbam se dovoljujejo za 20 let: 1. ako stoje v mestih z nad 50.000 prebivalci;

2. v krajih, v katerih je sedež banovine in

3. v okoliščni črti krajev, ki so proglašeni za kopaljšča in letovišča ter

4. za nove hotelske zgradbe tudi izven pod 1. do 3. naštetih krajev, ako so postavljene zaradi pospeševanja tujskega prometa.

Za vse druge nove in novoprizidane zgradbe pa se dovoljujejo le 10-letne začasne davčne olajšave. Za nadzidke na že obstoječe zgradbe pa le polovica ravnokar popisane 20 oz. 10-letne dobe.

Za dosego teh olajšav je vložiti pri davčni upravi z 25 Din kolkovano prošnjo tekom 30 dni po nastopu davčne obveznosti. Prošnji je priložiti poleg oblastveno odobrenega in z 10 Din kolkovanega stavbenega načrta še stavbeno in uporabno dovoljenje in potrdilo o pričetku porabe stavbe. Istočasno se je osebo zglasiti pri davčni upravi v svrhu sestave katastrskih listin. Že prej, t. j. 15 dni pred nastopom davčne obveznosti zgradbe je vložiti davčno prijavo dohodkov od zgradb, sicer je treba plačati po čl. 137. zakona poleg davka še 3% davčno kaznen.

S tem smo v kratkem pojasnili sedaj veljavne zakonite določbe glede zgradarine za zgradbe, v katerih se izvršujejo restavracijske in hotelske obrti.

Ako bi še kdo želel kako posebno pojasnilo za svoj slučaj, naj pošlje na zvezno pisarno pismeno vprašanje, na katero smo pripravljeni odgovoriti v naslednji številki našega glasila.

Preberite članke o pridobnini in zgradarini!

Poravnajte zaostalo članarino!

Kdaj je treba vložiti davčno prijavo in kako jo je treba izpolniti

Zakon o neposrednih davkih je v veljavi že sedem let, toda davčnim zavezancem je še vedno mnogo nejasnega. Poklicani činitelji vse premalo seznanjajo davkoplačevalce z gotovimi, zelo važnimi določbami zakona. Davčni zavezanci pa zbog pomanjkanja časa in vsled brig za obstoj navadno prepozno spoznajo, da so pogrešili eno ali drugo važno stvar v davčnih zadevah.

Zelo važna je ravno vprašanje izpolnjevanja davčnih prijav za pridobnino. Leto 1935 gre h koncu, bliža se novo leto 1936, ko bo kmalu treba vlagati davčne prijave za predpis pridobnine za leto 1936. Naš namen je torej povdariti nekaj najvažnejših momentov glede tega vprašanja.

Z novim zakonom o neposrednih davkih se je pridobnina zelo spremenila. Ne predpisuje se več tako, kakor se je predpisovala po prejšnjih avstrijskih zakonih. Po avstrijskem zakonu je bila sedanji pridobnina slična dohodnini. Razlika je v tem, da so se z dohodnino obdačili dohodki iz vseh virov posameznika, n. pr. od zemljišča, od zgradb, od raznih obratov, od kapitala itd., dasiravno je bil vsak dohodek iz imenovanih virov obdačen tudi z davkom, ki je bil zanj po zakonu določen. Poleg tega se je dohodnina predpisovala tudi po zunanjih znakih posameznika, to se pravi, kdor je razkošnejše živel, je bil tudi višje obdačen.

Sedanja pridobnina pa se plačuje od čistega dohodka posameznih obratov. Prej je bilo napovedovanje zelo enostavno. Davčni uradi so se



PHILIPS
Radio

E. PETELN

Maribor, Grajski trg 7

želi vsem gostilniškim podjetnikom
SREČNO NOVO LETO!

zadovoljevali s podatki o številu zaposlenih moči, o višini napravne in obratne glavnice, o višini prometa itd. Prejšnje dohodnine sicer ni več, pobira pa se namesto nje k osnovnemu davku takozvani dopolnilni davek, ki znaša 2% do 12% čistega dohodka, ugotovljenega za odmero pridobnine. Na osnovno pridobnino pa nalože avtonomne korporacije kakor občina, banska uprava, cestni odbori in drugi občutne doklade, katere pobirajo davčni uradi skupno z državnim davkom. Skupno breme je dokaj občutno. Največkrat pa so krivi temu davčni zavezanci sami, ker ne polagajo dovolj pažnje na izpolnitev davčne prijave.

Prijavo je treba izpolniti tako, da odgovarja izpolnitev predpisom, to je, da je formalno pravilna. Nikakor ne zadostuje, ako se izpolni samo razporedlek o čistem dohodku. V prijavi je treba vestno izpolniti vse razporedelke. Predvsem je treba vnesti točno označbo trdnice, odnosno lastnika obrata. Razporedelnica, v katero je vpisati vrsto obrata, je zlasti važna za presojo, v katero skupino naj se uvrsti obrat. Od uvrstitve v skupino pa odvisi višina davka. Pridobnina znaša za razne obrate od 4% do 10%. Važno je n. pr., ali je smatrati obrat za industrijo ali trgovino (sem spadajo tudi gostilniška podjetja), ki morata plačevati 10%, ali pa za obrt, ki plačuje samo 6% ali 8%. Industrijska podjetja so ona, ki predeljuje surovine ali polfabrikate s stroji običajno na zalogo in ki uporabljajo človeško delovno moč največ za upravljanje in nadziranje strojev. Obrtniki spadajo v dve skupini in sicer v prvo skupino z 10% osnovne pridobnine ona obrtna podjetja, ki prodajajo četudi samo deloma nabavljeno izdelano blago, n. pr. mizar, ki prodaja gotovo pohištvo, izdelano v tuji delavnici itd. V drugo skupino spadajo obrtna podjetja, ki delajo s stroji ali z več nego 4 pomočniki. Tem se predpiše 8% osnovna pridobnina. Vsem ostalim obrtnikom pa 6%-na. (Vajenci se ne smatrajo za pomočnike.) Zakon pozna še davkoplačevalce tretje skupine, n. pr. kočijaže z enim vozom, postreščke, čistilce čevljev itd. Leti plačujejo samo 4% davka.

Ako davčni zavezanec izvršuje več raznih poslov pod enim obratom, je tako izvrševanje raznih poslov zavezano višji stopnji davka. N. pr. gostilničar plačuje od čistega dohodka svoje gostilne 10% davka. **Če isti**

gostilničar izvršuje tudi mizarske ali drugo obrt, plačuje tudi od te 10%, četudi bi plačeval samo 6% ali 8%, ako bi to obrt izvrševal samo. Vsako podjetje in vsak obrat se smatra za poseben davčni predmet. Zato je treba vložiti prijavo za vsak obrat posebe, čeprav se pod enim obratom izvršuje več raznih poslov. Tako je n. pr. vložiti posebno prijavo za centralo in za podružnico, za trgovino in za točenje pijač, za dohodek iz obrti in za dohodek prodaje obrtnih izdelkov itd.

Glede izpolnitve razporedelke »vložen kapital« je treba poudariti, da je pod tem razumeti izdatke za nabavo inventarja in drugih predmetov, ki so potrebni za otvoritev obrata. Na višino vlozene glavnice se polaga pri ocenjevanju dohodka velika važnost. V prijavi je treba v za to določenem razporedelku navesti tudi višino vloženega tujega kapitala in naslove upnikov zaradi predpisa rentnine. Pripomniti je treba, da obresti od lastne glavnice ne spadajo med odbitne postavke. Za obrtnike je važno vprašanje števila nameščenih pomožnih moči, strojev itd.

Ako vodi gostilničar več raznih poslov, je treba v posebni razporedelnici točno navesti vse te posle, četudi se zanje vloži posebna prijava.

Razporedelnica »kda se je posel pričel« velja bolj za novo otvorene obrate. Nato je izpolniti zelo važne razporedelke o bruto dohodku, o režijskih stroških in o čistem dohodku. Po zakonu je smatrati kot čisti dohodek **skupni kosmati dohodek obrata po odbitku režijskih stroškov**, katere priznava člen 54. zakona. **Za kosmati dohodek se običajno smatra razlika med nabavno in prodajno ceno blaga.**

Za režijske stroške se priznavajo: stroški, ki so potrebni za doseg kosmatega dohodka, n. pr. najemnina za obratne prostore; plače pomožnega osebja v demarju in naravi (hrana, stanovanje in slično); odpisi za amortizacijo zgradb, ki niso zavezane zgradarini; odpisi za stroje in mrtvi inventar; obresti dolgov, ki obremenjajo posel, torej obresti od obratnega kapitala; dejansko plačani državni in samo upravni davki; prispevki za zavarovanje zgradb, ki služijo obratu, za zavarovanje blaga in strojev; prispevki za pokojninske fonde nameščenecv; katastrski čisti donos zemljišč pri kamnolomih, apnenicah, kopanju peska itd.

Ne priznavajo pa se za režijske stroške: zneski za povečavo obrata, za povečanje glavnice ali za poravnano dolgov; zneski za plačano pridobnino; stroški za lastne rodbinske člane, ki delajo v obratu; darila in nagrade; stroški za gospodinjstvo davčnega zavezanca in njegove družine; obresti od lastne ali tuje vlozene glavnice; izgube iz prejšnjih let itd.

Davčno prijavo v razporedelku »bruto dohodek« mora pravilno izpolniti samo oni trgovec ali obrtnik, ki je zahtevane podatke sestavil po zakonsko predpisanih in redno vodenih trgovskih knjigah. V smislu zakona vodijo pravilno knjige samo oni davkoplačevalci, ki knjigovodstveno inventarizirajo svojo imovino ter pravilno knjižijo prejeme in izdatke v vsem poslovnem letu.

V praktičnem življenju pa je takih davčnih zavezancev jako malo. Zato je zakonodajalec za ugotavljanje davčne osnove določil še sledeče načine: 1. primerjanje razpoložljivih podatkov in računov z obrati, za katere se je ugotovil čisti dohodek po knjigah; 2. svobodna ocena čistega dohodka na podlagi davčne prijave in podatkov, katere je dal davčni zavezanec na razpolago davčni upravi, na podlagi izročeni knjig in na podlagi podatkov, ki jih je pribavila davčna uprava; 3. ako davčna oblast nima na razpolago nikakih pripomočkov, se določi davčna osnova s primerjanjem z drugimi sličnimi davčnimi objekti, za katere so pripomočki na razpolago.

Davčni zavezanec, ki hoče doseči ugotovitev dohodka po knjigah, mora priložiti prijavi začetni in konč-



Zdravilišče Slatina Radenci

želi vsem svojim cenj. odjemalcem in prijateljem

srečno in veselo Novo leto 1936

ni inventar (pri enostavnem knjigovodstvu), odnosno račun bilance in račun zgube in dobička (pri dvojnim knjigovodstvom) s potrebnimi detajli posameznih računov, na podlagi katerih mora biti razvidno, če ni zmanjšal davkoplačevalca kosmatega dohodka za kak nedopusten odbitek itd. Vsekakor pa ima končno besedo pri tem še vedno davčni odbor, ki je le tedaj vezan na knjige, če spozna, da so računi verodostojni in knjige pravilno vodene.

Najpogostejše se ugotavlja davčna osnova z svobodno ocenitvijo čistega dohodka. Davčnemu odboru so na razpolago: davčna prijava zavezanca, razna pojasnila, trgovske knjige (če je zavezanec pristal na vpogled knjig), uradno ugotovljeni podatki n. pr. pri gostilničarjih potočena množina pijač, pri mesarjih število zaklane živine, pri trgovcih letni promet, pri obrtnikih število strojev in delavnih moči itd., vložen glavnica itd. Na podlagi teh pripomočkov stori davčni odbor sklep po svobodnem prepričanju, potem ko je ocenil višino opravljenega prometa, in možni dohodek po vseh činjenicah, krajevnih in splošnih pogojev. Za oceno čistega dohodka more davčni odbor zaslišati priče in izvedence. More pa tudi zahtevati od davčnega zavezanca pojasnila glede nejasnih podatkov, ki jih je le-ta podal. Orediti more tudi pregled knjig, če je davčni zavezanec na to pristal.

Davčno prijavo mora vložiti vsak zavezanec, četudi ne vodi knjig. Pri manjših obratih zadošča, ako davčni zavezanec navede v prijavi samo dejanske ali druge podatke, ki so potrebni za ocenitev in sicer višino vlozene glavnice, višino opravljenega prometa in doseženi dohodek. Po možnosti naj se oceni po zapiskih ali drugih pripomočkih tudi kosmati dohodek in režijske stroške, da s tem olajša delo davčnemu odboru, ki bo na podlagi teh podatkov lažje ugotovil objektivno oceno, nego samo na podlagi podatkov, katere mu pripravi davčna oblast. Priložijo se naj pojasnila, ki vsebujejo tudi podatke o višini prometa in vse momente, ki vplivajo na dohodek dotičnega davčnega zavezanca (slabe kupčijske razmere in slično).

Gostilničar oceni v tem primeru najprej opravljeni promet prejšnjega leta, potem kosmati dohodek, to je izkupiček za blago po odbitku nabavnih stroškov, izkaže naj po-

drobno režijske stroške in nato izračuna čisti dohodek. Dobro je tudi, če zavezanec približno izračuna, koliko bo odpadlo na preračunani dohodek davku, da ga ne bo morda šele višina predpisanega davka poučila, da je svoje dohodke napačno prijavil.

Ako je zavezanec v letu 1935. napravil približno 100.000 Din prometa in je pri tem zaslužil bruto 10%, izkaže bruto (kosmati) dohodek s 10.000 Din. Od tega zneska odšteje režijske stroške in navede ostarek kot čisti dohodek. Poleg prometa je pri nekaterih obratih navesti tudi še druge podatke, iz katerih se da sklepati višina prometa n. pr. pri gostilničarjih množina in vrsta iztočenih pijač, pri mesarjih število in vrsta zaklanih živali itd. Davčni zavezanec se mora zavedati, da so dolžne dajati davčnemu oblastvu pojasnila o njegovih razmerah občine, pošte, carinarnice in vsi drugi državni uradi in oblastva. **Gostilničarji plačujejo poleg pridobnine tudi davek na poslovní promet, morajo hkratu z davčno prijavo za pridobnino vložiti tudi prijavo za davek na poslovní promet.**

Pri navedbah števil v prijavi, je treba predvidevati, da davčna uprava vse številke točno pretehta in jih uporabi tudi pri odmeri drugih davkov n. pr. podatke o tuji glavnici in o obrestih obratnega kapitala za rentnino, podatke o kosmatem dohodku za prometni davek, podatke o najemnini ali najemni vrednosti obratnih prostorov za zgradarino in podatke o plačah osebja za uslužbenški davek itd. Vsi ti podatki morajo med seboj soglašati, da ohrani prijava značaj verodostojnosti.

Davčne prijave se vlagajo na obči javni poziv v roku, ki ga določi ministrstvo vsako leto posebe. Zato prečitajte članek pod naslovom: »Predložitev davčnih prijav! Gostilničarji naj se obračajo po navodila na pristojna gostilniška združenja, ki imajo vse pripomočke na razpolago.

Preberite članek o nezgodnem zavarovanju!

OGLASI SO V LISTU ZATO OBJAVLJENI, DA JIH OBČINSTVO ČITA, ZATO IZVESITE LIST V SVOJEM LOKALU!

Rabljene stroje

ženske, krojaške, čevlarske in razne druge, ter kolesa, ki odgovarjajo novim, zelo po ceni naprodaj edino le pri

„Promet“

v Ljubljani

(Nasproti Križevniške cerkve)

Vino in vino je razlika

da in še večja je razlika med raznimi mineralnimi vodami. Splošno znani Radenski vreli, Zdravilni, Kraljev in Gizelin 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.

Davek na poslovni promet

Davek na poslovni promet je davek na konzum. Plačati bi se smel praviloma le enkrat, to je tedaj, ko prehaja predmet v konzum. Ta način pobiranja davka pa je tehnično zelo težko izvedljiv. Zato odreja prvotni zakon, da se davek pobira ne le tedaj, ko prehaja predmet v roke konzumenta, marveč tudi že med izdelovanjem, predelovanjem in obdelovanjem, če se vrši pri tem kakšna prodaja proti odškodnini. Davek na poslovni promet se ne pobira samo pri prometu stvari, marveč tudi od prometa osebnih storitev n. pr. če si kdo da izdelati od krojača proti odškodnini obleko iz blaga, ki ga je sam kupil. Ker se je pri tem načinu pobiranja davka prometni davek predpisoval večkrat, je bil izdan zakon o skupnem davku na poslovni promet. Imamo torej dva davka na poslovni promet in sicer 1. splošni davek in 2. skupni davek.

Naš namen je na kratko pojasniti predvsem, od katerih predmetov morajo hotelirji, gostilničarji, kavararji itd. plačevati splošni poslovni davek in od katerih predmetov plačujejo producenti skupni poslovni davek.

1. **Vino** (lastni pridelek ali če je kupljeno do 15% alkohola ali do 5% sladkornega ekstrakta) spada pod 2% splošni poslovni davek.

2. **Vino nad 15% alkohola** ali z 5% ali več sladkornega ekstrakta (navadno v buteljkah) spada pod 2% splošni poslovni davek in 10% luksuzni davek.

3. **Mošt** lastni in tuji pridelek spada pod 2% splošni poslovni davek.

4. **Malaga, vermut, šeri, marsala** itd. spada pod 2% splošni davek in 10% luksuzni davek.

5. **Šampanjec** in vsa ostala vina, ki se penijo spadajo pod 6% skupni poslovni davek in 10% luksuzni davek. Ta davek plača producent.

6. **Pivo** spada pod skupni davek po t. p. 143/121 in ga plača producent (pivovarna).

7. **Rum** in slično ne spada pod prometni davek, ker je plačan skupni davek že od špirita.

8. **Konjak, likerji in alkoholne pijače** preko 40% alkohola (sploh vsa žganja, od katerih se pobira trošarina) spadajo pod 6% skupni davek in 10% luksuzni davek.

9. **Žganje** (vinsko in sadno) spada pod 2% splošni davek.

10. **Mineralna voda, sodavica in malinovec** so obdačeni s skupnim poslovnim davkom pri producentu.

11. **Pecivo, slaščice** spadajo pod 3% skupni davek, katerega plača producent.

12. **Za jedila, mleko, sir, maslo** in slično se plača 2% splošni poslovni davek.

13. **Mrzlo svinjsko meso** spada pod 5% poslovni davek ob zakolu živali in od prodaje kuhanega in pečenega mesa še 2% splošni poslovni davek (glej toč. 12).

14. **Prenočišča, odškodnina za garaže** itd. spadajo pod 2% splošni davek.

15. **Za klanje živine, prašičev** itd. izvzemši perutnino se plača 5% poslovni davek od vrednosti žive teže v klavnici ali na občini pred zakolom.

16. **Ribe, perutnina, divjačina, kava, čaj** itd. spadajo pod 2% splošni poslovni davek.

Pri vseh alkoholnih pijačah je osnova za davek prodajna cena, zmanjšana za državno, banovinsko in občinsko trošarino.

Davek na poslovni promet od zakola prašičev lastne izreje in za lastno uporabo

Na stavljeno vprašanje, če se mora plačati davek na poslovni promet tudi od prešiča lastne izreje, ponovno pojasnjujemo, da se mora plačati 5% od vrednosti žive teže, če se meso ne porabi za lastno gospodinjstvo. Gostilničar, ki zakolje n. pr. doma zrejenega prešiča in porabi meso v svojem obratu, mora plačati navedeno davščino. Drugo vprašanje pa nastane, ali se plača davek na poslovni promet od prešiča lastne izreje, če je gostilničar istočasno kmetovalec. V tem pogledu obstoja že načelno rešenje finančne direkcije v Ljubljani v nekem konkretnem slučaju. V svoji odločbi 106/483 III. z dne 10. maja 1935. je odgovorila pritožniku gostilničarju zoper odločbo davčne uprave tako-le:

»Ugotovilo se je, da nimate lastne zemlje in ne poljedelskih poslov, ter da meso prešičev, katere ste odredili doma, ni posebej ločeno za lastno uporabo, temveč ga z drugim vred uporabljate za gostilniško obrt.«

Iz tega sledi, da stoji finančna direkcija na stališču, da ima le oni gostilničar pravico do gotovega števila davščine prostih doma zrejenih prešičev, kateri je obenem tudi kmetovalec. Pogoji za oprostitev je po mnenju finančne direkcije tedaj kmetško posestvo in pa ločena uporaba prešičjega mesa. Naravno, da je težko določiti n. pr. davčni upravi, koliko prešičjega mesa poje družina in koliko se ga proda v gostilni. Zato mislimo, da se mora v posrednih slučajih bodisi že po občini ali pa po davkarji potom izvedencev ugotoviti, koliko prešičev porabi za sebe n. pr. kmet s prilično isto velikim posestvom, kakor ga ima gostilničar - posestnik. Odprto pa ostane vprašanje, kako je postopati z onimi gostilničarji, ki nimajo svojega posestva, temveč ga imajo samo v zakupu ali se bavijo s kakor obrtjo, ali pa so samo najemniki gostilni in zrede prešiče s pomijami. Glede gostilničarjev, ki imajo posestvo v zakupu, ni nobenega dvoma, da imajo iste ugodnosti, kakor oni, ki obdelujejo lastno posestvo. Gostilničar, ki se bavi samo z gostilno in nima lastne zemlje, kakor tudi gostilničar - najemnik, ki zredita prešiča s pomijami, bi morala po našem mnenju imeti za lastno gospodinjstvo tudi neko, potom izvedencev odmerjeno količino davščine prostega prešičjega mesa. Vsekakor pa bi se moralo to vprašanje rešiti še potom upravnega sodišča, ker se finančna direkcija ne strinja z našim naziranjem. Razsodba upravnega sodišča bi bila tedaj jako zanimiva in koristna. Če hoče gostilničar, ki nima lastnega zemljišča in tudi ne v zakupu, izsiliti rozsodbo, naj se obrne na zvezno pisarno po potrebna navodila.

Kdor želi biti oproščen poslovnega davka od zakola doma zrejenih in za lastno uporabo določenih prešičev ter ima vse pogoje, ki jih navaja načelno rešenje finančne direkcije, naj se s prošnjo obrne na pristojno občinsko upravo. V onih slučajih, kjer ima gostilničar gostilniško koncesijo, njegova soproga pa je lastnica kmetškega posestva ali narobe, naj zaprosi za to ugodnost oni, v čigar lastnini ali zakupu je posestvo.

Ali se sme dajati pravica točenja alkoholnih pijač in izvrševanja gostilniškega obrta društvom na razpolago?

Med našim članstvom je razširjeno mnenje, da se lahko da na razpolago društvom za njihove prireditve pravico točenja alkoholnih pijač in izvrševanja gostilniškega obrta, češ to društvo bo točilo pijače na ime tega ali onega gostilničarja. Tako postopanje je po pozitivnih predpisih obrtnega zakona in pra-

SREČNO IN VESELO NOVO LETO
vsem cenj. odjemalcem, prijateljem in znancem želi

AND. MEJAČ
trgovina z vinom
K o m e n d a

vilnika za izvrševanje tar. post. 62. (točilne pravice), kakor tudi taksnega zakona zelo kaznjivo. Po § 399. toč. 1. obrt. zak. se kaznuje vsakdo z globo od 200 do 10.000 Din kdor dopušča, da se zlorablja njegova pravica izvrševati obrt, kakor tudi oseba, ki vrši tako zlorabo. V danem primeru sta kaznjiva tedaj gostilničar, ki dopušča, da društvo na njegovo ime toči, in pa društvo samo. Istočasno sta kaznjiva gostilničar in društvo tudi po pravilniku za izvrševanje predpisov iz tar. post. 62., kajti čl. 1. tega pravilnika pravi čisto jasno, da sme točenje pijač na kakršenkoli način opravljati samo oni, ki mu podeli pristojno finančno oblastvo za to posebno pravico, ki se pridobi na podlagi obrt. dovolila. Tudi čl. 10. tega pravilnika izključuje vsak dvom, ter je pravica za točenje pijač na drobno in debelo vezana na osebo, ki ji je podeljena, ker se ne more prenesti na drugega, odnosno oddati v najem. Če posodi tedaj gostilničar svojo točilno pravico, se kaznuje po čl. 17. tega pravilnika s tem, da se mu pravica za točenje pijač odvzame. Kako bo novo dosegel, je potem drugo vprašanje. Društvo se po čl. 23., toč. 3. naznačenega pravilnika kaznuje radi neupravičenega točenja pijač tudi s

FRANJO DOLŽAN

galanterijsko in stavbeno kleparstvo, konces. vodovodni instalater

CELJE

želi cenj. strankam

VESELE BOŽIČNE PRAZNIKE

in

SREČNO NOVO LETO!

trikratnim zneskom redne takse poleg že določene točilne takse. Opozorjamo še na to, da se za redno takso in za osnovo te takse jemlje vedno večja iz one kategorije, ki ji pripada kraj, od koder je krivec. Da naštejemo še nadaljne denarne kazni, ki so vezane s takim izposojevanjem pravice in šušmarstvom v našem obrtu, naj navedemo še čl. 52. taksnega zakona, glasom katerega se kaznujejo osebe, ki začno izvrševanje obrta brez dovolila, odnosno, ki prekoračijo obseg dela, odrejenega z obrtnim zakonom, s trikratnim iznosom redne takse, predvidene v tar. post. 92. taksnega zakona. Iz vsega navedenega izhaja tedaj dovolj jasno, da preti velika opasnost onemu, ki pravico posoja, odnosno ki krije šušmarstvo, in za društvo samo, ker morata biti kaznovana za težke in težke tisočake. Pri tem še pripominjamo, da se kazni, izrečena po taksnem zakonu, ne more znižati niti milostnim potom oprostiti. Iz tega lahko vsakdo sklepa, v kakšno opasnost se podaja, če pripusti za kako društveno prireditev proti denarni odškodnini svojo pravico za točenje alkoholnih pijač, odnosno za vršitev gostilniškega obrta. Priporočamo vsem gostilničarjem, da ne podpirajo takih društev, ki samo zlorablajo gostilničarja ter mu dajo 100 do 200 Din odškodnine samo zato, da smejo v lastni režiji prodajati povečinoma po-

darjeno vino in jedila. Mnenja smo, da zasluži tak gostilničar, ki šušmarstvo po društvih podpira, najstrožjo kazen, ker je to šušmarstvo njemu samemu, kakor tudi ostalim članom v škodo. Pričakovati je tedaj, da bodo naši člani postali malo bolj previdni in pa tudi pozorni na različne društvene prireditve, ki bi se vršile n. pr. na ime kakega gostilničarja. Vsako, tudi delno izvrševanje gostilničarskega obrta, n. pr. prodaja jedil v lastni režiji je kršitev večjega dela gori navedenih predpisov.

S tem smo izpolnili svojo dolžnost, da smo opozorili članstvo na opasnosti takega postopanja. Pomisli se naj tudi na dejstvo, da bo gostilničar obdavčen z vsemi mogočimi dokladami in taksami, ne pa morda društvo.

Prospekt

Gospodinjске šole za gostilničarske gospodinjce v Ljubljani, Privoz št. 11.

- I. Šola vodijo strokovno izobražene državne učiteljice.
- II. Namen šole je izobrazba deklet za samostojno vodstvo pogostinskih obratov. Učni jezik je slovenski.
- III. Šola se bo pričela 7. januarja in bo trajala do 8. julija 1936.
- IV. V šolo se sprejemajo dekleta v starosti od 16—28 let. Enkratna vpisnina znaša 120.— Din, mesečna oskrbnina in učnina pa 380.— Din, ki se plačuje v naprej.
- V. Ob prijavi se mora priložiti: 1. Zadnje šolsko spričevalo, izpričevalo pravosti onih prosilk, ki ne vstopijo v šolo neposredno iz druge šole; 2. obvezno izjavo staršev, odnosno varuštva, da bodo krili celotne stroške šolanja. Zdravniški pregled priglasek se vrši ob vstopu v šolo.
- VI. Učenke naj prinese s seboj dva stara predpasnika za prve dni, ker si bodo potem sešile enotne predpasnike in čepice.
- VII. Vodstvo šole nosi odgovornost za učenke le za čas, ko se nahajajo na šoli, t. j. od 8. do 17. ure.

Protestno zborovanje gostilničarjev v Banatu. Radi obilne trgovine so začeli vinogradniki skoro v vsaki hiši točiti vino lastnega pridelka in sicer ga prodajajo liter po 1 Din do 1.25 Din. Naravno, da je proti temu postopanju vinogradnikov protestiralo gostilničarsko združenje.

Državni proračun za l. 1936/1937 znaša 10 milijard 307 milijonov dinarjev in je za pol milijarde manjši od lani.

Maske proti strupenim plinom. V Službenem listu št. 90 z dne 9. novembra t. l. je objavljen cenik za maske proti plinu. Iz tega cenika posnemamo, da stane civilna maska v pločevinasti škatli za privatne osebe 137.50 Din. Maske se lahko naročajo v drogerijah, lekarnah, ali pa neposredno pri Zavodu v Obiličevem. Če se naroča maska neposredno pri zavodu, se mora naznačiti vsoto predhodno nakazati po poštni položnici.

Srečno in veselo NOVO LETO

želi vsem gostom in gostilničarjem

Matilda Lorbek

Kamnik Graben 24

Zanimaj se, če je združenje plačalo zvezno članarino!

Namizne prte bele, dobre kvalitete m Din 22—

Servijete bele kom. Din 650

Blago za mesarske jopiče in predpasnike

Belo blago za posteljno in telesno perilo

Moško sportno in damsko volneno blago, prvovrstnih kvalitet po izredno nizkih cenah nudi znana solidna trdka

A. Žlender

Ljubljana

Mestni trg 22

Gostilničarjeva bilanca

Vsako leto radi delamo bilance, da vemo, kako dolгови se množe, kako vse pojde po copatah, vse, pobere vrag prijatelje in znance.

In pravijo, da delamo pijance, nemorala, kriza, ropi pa poboji in, seve, še upnikov neznanski roji — vsega kriva je gostilna, vince zlato! Vse brez nas bi bilo srečno in bogato, med in mleko bi se v usta jim cedila, množica bi v sladko blaženost vtonila...

Mi pa vsako leto delamo bilance (in s prižgano trsko iščemo pijance), nihče več ne ve komu in kaj dolguje, nihče več ne ve komu zaprav je huje, vsi pa vneto, vroče iščemo kredite, dan za dnem — komu? — kupičimo profite...

Vsako leto radi delamo bilance, vsi obračamo z veseljem prazne žepe, nihče več ne ve zakaj in kdo ga tepe, kdo obupan pojde prvi med pijance.

Hudhren.

Nepričakovani gost

Ančka je stala na pragu in pričakovala goste. Morda tudi ženine. Oho, nekdo prihaja! Sama svojim očem ni verjela. Zastaven mož z veliko torbo pod pazduho. Vstopil je brez oklevanja. Možak je pa bil tako slabe volje, da ni niti odzdravil lepega dekleta. Priskakljalo je s sladkim vprašanjem, s čim naj postreže cenjenemu gostu. Toda gost je uradno položil torbo na mizo in se mu ni ljubilo niti sesti.

— Sladkega belega, kislega cvička, hudega brinjevečka, črnega dalmatinčka? je gostolela Ančka. Gost se je pa sprehajal po sobi, kakor da je njegova. Šele zdaj se je ozrl na deklet.

— Tudi židano voljo točimo, vse dobite, samo kredo smo izgubili. — Zdi se mi — je zagodrnjal gost, a je požrl pikro besedo sprito smehljajočega se dekleta. — Kaj, ali pri vas ni krize? — je vprašal glasno in nekoliko bolj prijazno.

— Ne, dragi gospod, s krizo Vam pa ne morem postreči. Ali bi ne bili morda bolj zadovoljni s četrtinko štajerskega?

— Ali mislite, da sem prišel pit?

— Saj je vseeno, dragi gospod! Dandanes je itak mnogo abstinentov. Že sedem hrvaških let nisem videla pijanega človeka. Ljudje varčujejo celo pri vodi, zlasti gostilničarji. Pri nas dobite najpristnejšo kapljico med pristnimi.

Gost je sedel in hudomušno dejal: Tudi gramofona Vam ni treba, kakor slišim.

— Če želite, Vam lahko postrežem tudi z njim. Malo hripav je že, a kakšno drajno še vendar odhrešči. Tudi zavrtiva se lahko!

— Saj se tudi bova — je zagodrnjal nevljudni gost. — Ali je gostilna Vaša? je vprašal glasno in uradno ter posegel po torbi.

— Bog ne prizadeni! Saj vidite, kako žalostno je dandanes po gostilnah! Iz gostov se cedi jesih, tako so kisli ter nočejo niti verjeti, da je dandanes vince kljub vsemu sladko. Tudi naše se še ni skisalo. Nikomur se ni treba bati, saj ni strupeno, čeprav še nismo plačali davka.

— Hvala! In kje je gospodar?

— V kuhinji kikirlo nosi in si glavo beli, kaj bi spustila v lonec.

— Torej gospodinja?

— Takoj Vam lahko postrežem z njo. Samo stroga je in energična dama. Vedno jo pokličem, ko ne morem spraviti kakšnega gosta na zrak. Nežno ga prime za kravato in že se peljete čez prag.

— Gospodična, pazite! Kmalu bo mera polna!

— Saj Vam še nisem ničesar natočila! Ali smo se Vam zamerili, še preden sem Vam postregla? Tako sem bila vesela, da ste prišli. Človek

umira od dolgega časa, ko ga ne obišče niti eksekutor!

Gost se je pikro nasmehnil. — Ali imate kaj v sodih? je vprašal zopet nekoliko prijaznejše.

Gost je v zadregi samo nekaj zamomljajal.

— Še vprašujete, dragi gospod! Takoj, takoj prinesem! Rdečega, belega?

— Le name se zanesite. Najboljšega bom prinesla, ker se ne morete odločiti.

Ko se je vrnila, je gost nervozno odpiral in zapiral torbo.

— Saj Vam človek res ne more odreči, ko ste tako proketo prijazni! je dejal narejeno robato in poškilil po njenem mehke podbradku.

Natočil je. — No, saj ste vseeno imenitno deklet. Čudno, da gostilna bolj ne nese.

Imenitno deklet je zardele. — Saj sem vedela, da me boste pohvalili. Huda reč, saj veste, takse, trošarine, kriza... Vi se pa še čudite.

— To vince je kakor olje ali kakor kafra. Steklenica je že prazna! Koliko ga imate v kleti?

— O, gospod, danes ne bo pošlo! Vinca ko vode!

— No, še enega! je dejal gost, si odpel suknjo in preložil torbo na stol.

— In suknjo odložite! Tako. Vroč je.

— Kaj bi ne bilo! Trčiva, dekličica! Moram priznati, imenitna gostilna! Dobra kapljica, da v srcu ščegeta! Vraga, pri Vas bi se človek zapil. Dušo bi prodal za takšen krompirček!

Dekličica je pokazala z nemo kretinjo na napis: Ne govori nespodobno!

— Mamico bom poklicala, če...!

— Kaj mamica! Samo, da je dovolj vinca in da imamo imenitno postrežbo! No, koliko litrov ga je?

— Če ga bova danes počasi vlekla, ga bo, recimo, ducat.

— Ne mislim, koliko sem ga uničil. Koliko ga je v kleti?

— Dovolj za veselo ohcet, dragi!

— Vidite, in jaz sem Vas prišel snubit, angelček nebeški!

Nebeški angelček se je zasmel tako zvonko, da so zazvenele šipe. — In bi najbrž radi vedeli, če bo kaj dote?

— Ne, metuljček! Večjega idealista ne najdete na svetu od mene. Zato bom izpil še enega! Dokazal Vam bom!

— Prav, saj Vam verjamem! Samo lačni ne smete biti v naši gostoljubni hiši! Le izberite! Nevesta Vam bo postregla z vsem, kar premoremo.

— Ali imate tudi kaj svinjskega pri hiši?

— Že, samo da ne boste obrnili nase. V shrambo bomo pogledali.

— Kje je? je vprašal gost hlastno.

— In precej prašičev se je preselilo v dimnik.

— Kje je? je vprašal gost zopet hlastno in se oziral po torbi.

V hlevu krulijo basulje.

— Pokažite mi hlev!

— Potrpite vendar, dragi gospod!

Naj Vam povem vse. Naša hiša je bogata! Morda cvete kje tudi »ššac«, zadrnjen v mamini nogavici... Le oprite se neveste!

Gost je še vedno nihal med uradno dolžnostjo in —. Tipal je po torbi, pa je ni mogel več najti, oziral se je po dekletu in mencial.

— Sladko srce, aktovko so mi ukradli!

— Bog ne prizadeni! je dejala sladko srce užaljeno. — Naša hiša je poštena.

— Gospodinja pokličite!

— Križ božji, ali me mislite zatožiti? Saj se nič ne bojim. Tu imate svojo nesrečno torbo. In če boste dobro pogledali, boste videli celo dve.

— Dobro, dobro! Samo odprete je ne morem. No, odprite jo Vi in izvlecite papirje, pa pojdemo z gospodinjo v klet!

Ančka je pobledela in vzkliknila: Ne, dragi gospod, v klet pa ne! Ubili bi se na temnih stopnicah!

— Dober dan! Ali ste nas prišli rubit? je pozdravila gostilničarka.

— E, težko mi je, draga gospa!

Tako dobro sem bil postrežen! Kaj rubiti! Trčiva, gospa!

— No, na zdravje!

— Saj pravim, tako dobro postrežen! Dobra gostilna! Dekle mi je všeč in Vi tudi.

— Zato ste nas pa prišli rubiti! Ubogo deklet! Možitev pojde po vodi in vse! Strašni časi! je vzdihovala gostilničarka ter se silila k joku.

— Rubiti ali snubit — vseeno! je brbral gost in skušal vstati. — Vraga, to deklet je »coprnica«, na grmado ž njo! Zdaj še vstati ne morem! No, kje imate polno shrambo? Vse mi je izdala, ničesar mi ne utajite! In to deklet, čegavo je?

— Moja hčer — je začela odgovarjati gostilničarka mehanično, kakor navadno eksekutorjem.

— Zarubljeno!

— In vino, ki sem ga spil?

— Vaše, dragi gospod! Oh, imejte vendar usmiljenje z nesrečno vdovo! Kaj bo z ubogo Ančko! Ko bi vsaj tako dolgo počakali, da bi se omožila! Ženin se bo skesal, ko nas postavite na cesto. Vse je izgubljeno!

— Da bi se vsaj! je vzkliknila Ančka trmasto. — Ta dedec mi gre že na živce!

— Kaj, Ančka se moži?

Mati: Da!

Hčer: Ne!

— Ne, ona je zarubljena! Nihče nima več pravice do nje! Pogledj vendar, nevesta ljuba, oči mi pešajo od ginjenja, koliko je prav za prav dolga?

— Oh, toliko metuljčkov! takšne visoke številke! Saj jih ne znam niti čitati. Ne razumem se na Vaše pisarije, gospod!

— Dobro, plačano! Še enega! Tako, zdaj pa trčimo! — Gost se je odkašljajal. — In zdaj, mamica — beseda mu je obtičala v grlu —, ali bi ne napravili tako... Jaz dam Ančki nekaj za doto (ne mislite, da sem tako zelo pijan), tisto, kar je tanr na papirju — plačam, ona si pa naj izbere sama ženina. Ne?

— Saj sem si ga že! je dejala Ančka sramežljivo.

Gost žalostno: Prej ste ga pa tako obirali!

— No, če nisi preveč globoko pogledal v kozarček — je dejala Ančka pogumno — bom pa jaz tebe zasnobila in iztegnila je zapeljivo roko.

Mamica so si pa obrisali solzo s predpasnikom in dejali: Moj blagoslov, draga otroka! Aleš Bingole.

Slavospev tujskemu prometu

Tujskemu prometu so doslej peli vsi drugi slavo- in hvalospeve, mi smo lahko molčali. Slavospevi so seveda zelo poceni zlasti dandanes, niti cene naših jedil in pijač jim ne morejo konkurirati. Kar se pa tiče tujskega prometa samega na sebi, moramo naglasiti, da smo neizmer- no hvaležni vsem njegovim iznajditeljem. Pomisli samo na to, da bi v teh bridkih časih ne mogli niti pobijati, zatirati ali reševati (kakor pravimo v splošnem) krize in bi najbrž niti ne mogli govoriti o krizi sami! Zdaj imamo najlepšo priliko, da napol uradno priznamo javno, kako nepopisno nam koristi tujski promet. Kakšne koristi imamo od njega, bi nam ne bilo treba opisovati, saj itak ve ves svet po nešteti- opisih, da nam je tujski promet sijajno pomagal. Če bi ne mogli pripisovati tujskemu prometu nič drugega, bi se mu morali zahvaliti vsaj za dolgo vrsto konkurzov naših najmodernejših hotelov.

Često nam očitajo, da nimamo razumevanja za tujski promet in da smo še potrebni vzgoje. Kdo bi ne bil ganjen ob takšni nepopisni ljubezni do bližnjega? Število naših vzgojiteljev stalno narašča vzporedno s številom naših upnikov. Njihovo vzgojno delo se pa še ni pokazalo. Najbrž smo nekoliko trdih glav, ali pa imajo trde glave naši veliki učitelji in vzgojitelji. V sodbi se človek ne sme nikdar premaglati. Morda je naših vzgojiteljev še premalo in se bodo pokazali uspehi šele tedaj, ko bo imela sle-



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!

herna krčma bataljon instruktorjev. Najdragocenejši nasveti vseh onih, ki nam hočejo dobro, so nedvomno, da naj čim več investiramo. To je res čista modrost ter se čudimo sami sebi, da nam doslej ni prišla niti na misel ta odrešilna ideja. Mnogi izmed nas so v silni zmoti mislili, da je najbolje investirati v lastni žep, če že nima luknje, od- nosno, da z »investicijami« masiš največje luknje. Včasih tega ali one- ga obišče dragi znanec eksekutor (ter tako poveča frekvenco tujskega prometa), ki nima sicer posebnega razumevanja za tujski promet, a nam zna prepričevalno svetovati, da je najbolje »investirati« na davka- riji. Da, kar se tiče raznih investi- cij, ne vedo niti naši najboljši učitelji in svetovalci, v kateri žep bi bilo treba poseči, da bi se kaj ujelo med prste. Seveda radi priznamo, da je treba »investirati« in da so in- vesticije plodonosne. Škoda, da ni nič plodonosnega tudi v naših že- pih!

Tujski promet nas bo rešil. V to nismo nikdar dvomili. Ne smemo tudi dvomiti, da nas je že rešil. Tega je rešil skromnih dinarčkov, dru- gega je rešil sploh, da je lahko za- pri lokal, nekateri so pa baš v fazi »reševanja« ter bodo zdaj zdaj re- šeni. Mnogi so modernizirali lokale, vrgli so med staro šaro gramofone in instalirali radio, sobe so dobile moderno slikarjijo, kuhinje nove lonce, tujske sobe nove žimnice in nočne omarice z najmodernejšo opremo — tujskemu prometu je bi- lo takorekoč z rožicami postlano. Nenadno so pa nastale nepričako- vane ovire. Gostje, odnosno »tujci« so postali sovražniki tujskega pro- meta. Krivice so delali račun brez krčmarja, namreč brez gostov. Gost- je igrajo pasivno vlogo. Tujske- ga prometa nočejo podpirati niti na naše stroške. No, nekateri imajo vsaj toliko razumevanja za sodo- ne težnje tujskega prometa, da pri- hajajo poleti na deželo na počitni- ce in da se jim tako mudi naprej pospeševati tujski promet, da po- zabijo na račun. Tako je pač, če go- stilničar dela račun brez gosta.

Da bi vrag vzel tujski promet, bi bila res neprecenljiva škoda in sil- na nesreča za splošni napredek. Če vzame nas, je menda tudi to v inte- resu tujskega prometa in moramo biti še celo veseli, kajti poklicani smo, da kospešujemo tujski pro- met. Vedno nam vsi dokazujejo, da moramo prinašati čim večje žrtve za tujski promet, da se ne smemo ustrašiti največjih žrtev, saj gre vendar za splošni napredek in pred- vsem za naše koristi. Tolikokrat so nam že povedali to sveto resnico, da znamo že vse na pamet. Kaj naj

še storimo, nam naši vzgojitelji nočejo še povedati. Menda mislijo, da se nismo »nagulili« dovolj dobro do sedanjih lekcij. Radi bi se izkazali kot dobri učenci, zato smo premišljevali, kakšno takso bi še bilo treba uvesti, da bi nam kdo ne mogel očitati, da premalo žrtvujemo za tujski promet ter splošni napredek. Menda je vsakomur jasno, da same državne, banovinske in občinske takse in trošarine, ali kako se že imenujejo ti izumi, niso dovolj, da bi dobil tujski promet potreben polet in zalet. Zakaj bi ne uvedli n. pr. še ulične takse, odnosno kletne trošarine? Vbčina, to je vendar preširok pojem; treba bi bilo še uvesti posebno takso za mestne okraje, za ulice in kleti, pa tudi za gostilniške sobe in stalna omizja. Težko bi vas sicer prepričali, da je potrebna še ena taksa, izmed vseh najpotrebnejša, in sicer taksa, ki bi jo pobirali mi. Toda samo pobirali in ne tudi plačevali. Sicer dobro vemo, da je včasih takse prav tako težko pobirati, kakor plačevati, vendar bi tudi mi radi končno že zamenjali vloge, vsaj za poskušnjo, ker se nam zdi, da je nekaj izredno imenitnega pobirati, ker je nabiralcev in pobiralcev toliko.

Ker smo že pri nabiralcih in tujskem prometu, moramo povedati, da najbolj pospešujejo tujski promet baš oni. Silno dolgočasno bi bilo v naših lokalih in človek bi splesnil od samega dolgega časa, če bi ne bilo toliko nabiralcev in najrazličnejših javnih dobrotnikov, ki s takšnim zglednim socijalnim čutom trkajo na tuje žepe. Ne smete se čuditi, da smo postali kratkovidni, ker moramo dan za dnem čitati nabiralne pole in da so nam že otrpili prsti, saj moramo neprestano podpisovati razne pole. Človek res ne ve, kam bo razobesil neštete diplome častnega članstva, ki bodo začele kmalu deževati, saj smo dobrotniki vseh društev. Čudno pa je, da se ne oglašajo še nabiralci za propagandne namene tujkega prometa. Če že pospešujemo tujski promet, ga je treba pospeševati vsestransko. Mislimo, da bi bilo treba organizirati širokopotezno nabiralno akcijo v slavo tujkega prometa. Zakaj bi gostilničarji in hotelirji ne delili nekakšnih štipendij za goste? Zberimo potrebna sredstva, osnujmo fond za »tujce«, saj drži kriza za vrat tudi nje in jim moramo priskočiti na pomoč v interesu tujkega prometa! Prej ali slej bomo morali sprevideti, da se tujski promet ne razmahne baš zaradi tega, ker »ne znamo privabiti tujcev«, ker še nismo uvedli brezplačnih penzijonov in ker nismo dovolili moratorija do nedoglednega časa. Začnimo torej vabiti tujce po vseh načelih moderne tujkega prometa ter tujako prometne propagande! Razumevanje za »težnje tujkega prometa« bi pokazali šele tedaj, če bi prepustili med sezono tujcem hotele in gostilne v upravo, in bi jih prosili samo za dovoljenje, če bi jim smeli streči, kuhati, postiljati in morda še masirati.

Lahko ste sprevideli že iz naših skromnih ugotovitev, da smo grešili proti razvoju tujkega prometa daleč od koliko nalog nas še čaka. P. govori pravi, da si moramo sami pomagati in to nam dopoučuje ves svet, mi pa čakamo, da bi nam pomagal tujski promet, ki se je ustavil menda zaradi visokih zametov. Nič ne pomaga, tujskemu prometu je treba mazati kolesa. Zato pa mažimo, slavošpeve bodo peli že drugi, čeprav se bomo že jutri peljali s tujskim prometom vred v deželo Po Copatah. **Hudhren.**

Iz Maribora čez Sušak in Dubrovnik na Cetinje

Piše g. Oset Andrej iz Maribora.

(Konec.)

Cerkve in druge stare palače so polne starinskih umetniških slik. Blagodejno vpliva na tujca karakter tega obmorskega mesta. Ogle dali smo si tudi bližnji vrelec in mu-

zej bokeške mornarice, ki je star že nad tisoč let in pa Trdnjavo svetega Ivana, ki se dviga v skalovju nad glavo Kotora.

V kotorskem pristanišču je zelo živahno vrvenje. Pestrost vsemu življenju pa dajejo stasiti domačini in domačinke iz mesta in okolice v izredno lepih narodnih nošah. Oko marsikaterega tujca obvisi na tako lepem stvarstvu. Hočem biti odkritosrčen in povedati Mariborčanom, da je tudi meni ob nekem pogledu na postavno in zagorelo Kotorčanko prenehalo biti srce, kar pa sem previdno zamolčal svoji boljši polovici.

Da smo si lahko glavne zanimivosti ogledali na »brzo ruko«, moram pohvalno omeniti »Putnikovo« pisarno v Kotoru, kjer so nam dali na razpolago vsa navodila in nam postregli celo s turško kavo. V Kotoru je več moderno urejenih hotelov, ki nudijo tujcem udobno in zadovoljivo bivanje. Odmerjen je bil naš čas, naročiti smo morali avto, ki nas je potegnil čez divje romantični Lovčen na Cetinje.

Kdor je že v Dubrovniku ali Kotoru, naj ne zamudi prilike pohiteti tudi v Črno goro. Vožnje iz Kotora ne bom nikdar pozabil. Cesta, ki pelje tja, je znana po svoji romantiki in zanimivosti celo izven naših mej. Nad 30 serpentin mora prevoziti avto, 30 tako navpičnih, da mora na vsakem ostrem ovinku obstati in potegniti nekoliko nazaj, kakor bi hotel zaplesati tango.

V višini približno 800 m nad Kotorom je bila bivša državna meja med Črno goro in Avstrijo. Tu stoji še danes v skalovju ob cesti stara avstrijska obmejna stražnica in nedaleč o dnje je na kameniti steni znamenje, kjer je stražil črnogorski vojak svojo mejo. Nekoliko višje pa se nudi nepopisno lep razgled na ves Kotorški zaliv, na sinje morje, na številna mesta in vasi ob južni dalmatinski obali. Lopšega razgleda bi si človek ne mogel niti v mislih zaželeli. Res lepa in očarljiva je naša ljuba domovina. Ni čuda, da so se za te kraje že v davni preteklosti z vsemi močmi borili Turki in Benečani in da so po stoletnih junaških in krvavih bojih zmagali nad tem lepim koščkom zemlje Jugoslovani.

Romantično mesto s črnogorskim obeležjem je Njeguš, kjer je bil rojen veliki knez in vladika Peter Petrović Njeguš. Njegova rojstna hiša stoji tik ob cesti Njegovi zemeljski ostanki pa počivajo v majhni kapelici na Lovčenu. Iz Njeguša nas je peljala cesta po kraškem polju, od tam preko hriba v Bukovice in od tam dalje čez hrib in dol, čez drn in strn po samem skalnatem terenu, po samih ovinkih. Vožnja je bila podobna plesu, in tako smo plešoč dreveli proti Cetinju.

Mesto leži v lepi dolinici, ki se odpre človeškemu očesu po dolgi vožnji skozi divjo romantiko. Lep je pogled na zeleno dolinico, kjer se razprostira nekdanje glavno mesto junaških Črnogorcev. Cetinje šteje 8.000 prebivalcev. Novejše stavbe so zidane po velikomestnih načrtih. Ceste so široke in čiste. Med cetinskimi zgradbami je zlasti zanimiv dvor nekdanjih črnogorskih vladarjev. V dvoru ni več življenja, ker je danes v njem nameščen muzej, ki priča o slavni zgodovini Črne gore, o junaških bojih Črnogorcev za osvoboditev izpod turškega jarma. V muzeju hranijo mimo dragocenih slik vseh nekdanjih kronanih glav Evrope, raznega orožja in drugih sredstev tudi vojno zastavo, ki je vsa prestreljena. Vodnik v muzeju nam je raztolmačil, da je v boju s Turki na en dan padlo 11 zastavonoš te zastave. V drugem traktu pa hranijo ogromen relief Črne gore.

Nad Cetinjem gnezdi na hribu samostan svetega Petra, kjer počivajo v grobnici člani črnogorske dinastije. Črnogorci posebno časte kneza Petra kot čudodelnika in ga smatrajo za svojega svetnika. Cetinčani so silno ljubeznivi ljudje, ki se kaj radi spominjajo svoje slavne preteklosti. Še danes pripovedujejo, da je njihova država nekdanj štela brez Rusov 700.000 duš, z Rusi vred pa jih je bilo

180 milijonov. Najlepši hotel na Cetinju je »Grand hotel«, ki se more po svoji moderni ureditvi in komfortu kosati z vsakim boljšim hotelom naših mest. Cene so nekoliko višje nego drugod, kar je popolnoma umljivo z ozirom na oddaljenost od prometnih žil in na drag prevoz. Mirno pa lahko trdim, da smo se v bivši črnogorski rezidenci počutili kakor doma. Prijetno nam je bilo pri sreih, ko smo opazovali to in ono in nekoliko težko, ko smo se morali posloviti.

Vožnja iz Cetinja proti Kotoru je bila naravnost divja. Na vrhu Lovčena nas je zajela megla, vihar in med gromom se je vsula suha toča. Ko smo zagledali Kotorški zaliv, se nam je nudila prekrasna slika. Polotok je bil zavrt v črne oblake in nad njim so se kresale strele, na drugi strani pa je sijalo zlato solnce. Pravijo, da so v mesecu aprilu to vsakdanji pojavi.

Vožnja z Lovčena po strmini proti Kotoru »gre človeku na živce«, ker mora avto na ostrih ovinkih nad prepadi obstati in potegniti nekaj metrov nazaj, da more nadaljevati vožnjo. Prijazen šofer nam je dajal poguma, vlival korajže in miril naše živce. Med vožnjo nam je vedel povedati marsikaj zanimivega o tem in onem, kar smo srečali na svoji romantični poti. V mraku smo prispeli v Dubrovnik in tako prevozili 300 km.

Prilegel se nam je počitek, še bolj pa večerja. Naslednjega dne so se v slani vodi umirili naši živci.

Ogledali smo si še nekatere zanimivosti Dubrovnika in okolice. Priložnostno sem se seznanil z okrajnim glavarjem v Dubrovniku, ki je naše krvi. Izjavil pa mi je, da ga kljub vsej lepoti in ugodnostim vendarle vleče nazaj v Slovenijo.

Človeka v Dubrovniku na razgretem pesku, ko pljuskajo ob njegove noge morski valovi, nehoti prevzame globlja misel, nehoti se mu vsiljujejo spomini. Tako je tudi mene prevzela misel na ljudski tabor korških Slovencev v Šmihelu pri Pliberku, ko je leta 1911. bodril Slovence neki govornik takole: »Naše oči in srca in misli morajo biti obrnjene na jug, ker tam so naši bratje, a ne na sever, kjer mrzli veter brije, marveč vedno na jug, kjer toplo solnce sijet!«

V Dubrovniku sem se vkrca na ladjo »Zagreb«. Tu sem imel priliko v bežnih obrisih napisati gornje potne vtise, saj sem svojo boljšo polovico pustil na oddihu ob morju in sam nadaljeval vožnjo proti Mariboru.

Iz Dubrovnika preko Laškega v Maribor.

Nedelja je bila, ko sem potoval proti domu. Neka sentimentalnost se me je lotevala v kupeju brzovlaka in pičila me je muha, da sem sklenil izstopiti v Laškem in obiskati znano radiotermalno kopališče. K temu me je pripravilo tudi nagnjenje po spremembi zraka in vode. Priznati moram, da sem bil vsestransko zadovoljen s svojim sklepom. Kopališče Laško je že stoletja znano in priljubljeno zdravilišče. Leta 1845. je bilo povečano in temeljito renovirano.

Temperatura radioaktivne termalne vode znaša 37 stopinj Celzija. Podnebje je prijetno in je kraj zavarovan vsenaokrog s hribi. Zaradi radioaktivnosti termalne vode in ugodne temperature ter klime obiskujejo kaj radi kopališče ljudje, ki trpe na revmatizmu, išiasu, katarju, astmi, živčnih boleznih, obolenjih srca, pa tudi ženske bolezni uspešno zdravi laška voda. Mimo tega pa je Laško zaradi svoje ugodne lege priljubljeno tudi kot klimatsko zdravilišče. Blizu teče bistra Savinja, ob kateri so urejeni lepi drevoredi, ki nudijo izčrpanim rekonvalescentom prijeten odmor. Izletnikom pa se nudijo krasni izleti v bližnjo okolico. Dietično zdravljenje v Laškem med drugim tudi sladkorne in ledvične bolezni ter kronično obolenje čreva, želodca in jeter.

Niškim nadzorstvom in je odprto vse leto. Razpolaga z 80 sobami s 140 posteljami. Soba z eno posteljo stane na dan 20 do 40 Din, z dvema poste-

ljam 30 do 60 Din. Celodnevna penzija pa je preračunana na 50 do 60 Din in nudi prvovrstno stanovanje in hrano. Od 1. oktobra do 10. junija so cene izredno znižane ter stane za 10 dni vsa oskrba s kopanjem, zdravniškimi pregledi in z vsemi taksami skupno 600 Din. Za kopanje v zdravilni vodi je na razpolago 10 večjih in manjših kabin ter veliki plavalni bazen. V kopališču so urejena udobna odpočivališča za počivanje in masažo po končanih kopelih. Na razpolago pa je tudi maser za vse vrste masaž. Poslužijo se pa rekonvalescenti lahko tudi solčnih in zračnih kopeli.

Poleg zdravilišča je urejen krasen senčnat park. Koncerti in razkošna plesna dvorana omogočijo vsakomur prijeten užitek in razvedrilo. Uprava, ki jo spretno in ekonomično vodi ravnatelj g. Golobič, namerava zgraditi tudi plavalni bazen na prostem s termalno zdravilno vodo, moderno teniško igrišče, kegljišče in plesni oder na prostem. Zgradila pa bo tudi paviljon, ki bo nudil gostom termalno vodo za pitje in grgranje.

Laško je čedno mestce z lepimi hišami in so v mestnem področju vse ceste asfaltirane, vselej čiste in stalno škropljene. Največ zaslug za nagel in moderen razvoj mesta ima nedvomno neumorno delavni župan g. dr. Roš, ki županuje Laškemu že nekaj let. Najlepši in najmodernejši hotel je »Savinja«, ki je last g. Tropa. Urejen je z vsem komfortom in more zadovoljiti najbolj razvajanega tujca z dobro in tečno hrano in solidno postrežbo. Družabno življenje v Laškem je prijetno in v marsikaterem pogledu prednjači. Najagilnejše se udeležuje Sokolsko društvo, ki ima v svojem Sokolskem domu moderen gledališki oder. Nudila se mi je prilika in obiskal sem predstavo ter bil nad efektom naravnost vznemirjen. Laške diletantke in diletanti ne zaostajajo daleč za ansamblom kakega gledališča.

Laškemu okraju načeljuje okrajni glavar g. dr. Tekavčič, ki se s svojo ljubeznivo ženko živahno zanima za kopališče in napredek obrata. Pri srcu mu je zlasti zadovoljnost gostov in pa ureditev novih modernih naprav, ki bodo privabile še več tujcev. Laško ima vse pogoje, da se s svojo zdravilno vodo, lepo lego in krasno okolico razvije v svetovnoznano in upoštevano zdravilišče in letovišče, kamor bodo romali vsako leto tisoči tujcev, kajti:

V Laškem vir je vode zdrave in torišče klasične zabave, vseh bolnikov zavetišče; vsega zdravja izhodišče; zdravje, srečo najdeš tam, če si zdrav al' pa bolan. Tam postaneš tud' poet, to jamči ti Andrej Oset.

Kletarski tečaji.

Zvezna uprava priredi 3-dnevne kletarske tečaje in sicer na Banovinski vinarski šoli v Mariboru dne 6., 7. in 8. februarja 1936, na Kmetijski šoli na Grmu pri Novem mestu pa dne 10., 11. in 12. februarja. Učnina v obeh tečajih znaša 65.— Din, katero se naj s prijavo vred nakaže na ček. rač. 12.036. Tečaji se vrše le tedaj, če se prijavi najmanj 15 udeležencev za vsak tečaj. Prijavitelj se je najkasneje do 29. januarja. Tečajnikom smo preskrbeli poceni prehrano in prenočišče.

Novi grobovi.

Iz Ptuja se nam poroča, da je dne 27. novembra umrla v visoki starosti ugledna gostilničarka ga. **Marija Slavinec**, dočim je dne 3. decembra izdihnil svojo blago dušo poznani gostilničar g. **Sorko Josip** na Bregu pri Ptuj. Naj v miru počivata, preostelim pa naše globoko sožalje!

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

Vesele božične praznike in srečno Novo leto želimo

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

Miškec Mirko brusilnica stekla in ogledal Ljubljana VII., Medvedova 38 telef. 35—76.	Banko Ignacij gostilna Ljubljana, Šmartinska cesta 3	Gostilna Engelman Puhar Franja Kranj	Marija Hafner gostilna Slov. Javornik
Gostilna »Fajmošter« Anžič Marija LJUBLJANA, Sv. Petra nasip 5 Poljanska cesta 68	Restavracija »Rožna dolina« Ravnikar Marija želi VESELE PRAZNIKE in SREČNO NOVO LETO! Ljubljana, Rožna dolina c. II - 3	Gostilna pri »Jožetu« Janežič Franc Domžale	Dežman Franc restavracija in mesarija Jesenice
Stepič Mirko P., veletrgovina vina in gostilna Ljubljana VII. (Sp. Šiška) Telefon 21—71	Gostilna pri »Kolovratu« Ljubljana, Pred Škofijo 14	Karlin Ana gostilna »Plevna« Suha — Skofja Loka	Mihael Kovačič trgovina Jesenice
Ocvirk Franc mesar in prekaževalec Ljubljana, Povšetova 1 stojnica: Šolski drevored Telefon 36—66	Nered Franc gostilna in mesarija Ljubljana, Rožna dolina c. IX-3	Pepca Trdina gostilna Skofja Loka	Petar Šitar trgovina, delikatesa, točilnica Jesenice
Gorše Ivana restavracija »Novi svet« Ljubljana, Gosposvetska c 14	Jager Valentin gostilna in mesarija Št. Vid nad Ljubljano	Ana Ravnihar sodavica in pokalice Skofja Loka	M. Poljšak gostilna Jesenice
Fani Pogačnik kavarna »Leon« Ljubljana, Kolodvorska ul. 29	Robežnik Avgust trgovina in gostilna Vič pri Ljubljani	Gostilna pri Lectar-ju Franc Dolžan Radovljica	Gostilna Poženel Jesenice
Čepič M. restavracija »Gajev hram« Gajeva ulica 9 gostilna »Ljubljanski dvor« Kolodvorska ulica 28 Ljubljana	»Union« hotel, kavarna in restavracija Kranj	Ivan Mencinger restavracija »pri Becu« Boh. Bistrica	Gostilna »Peklar« Jesenice, Prešernova ul. 2
Lavtar Joško gostilna »Činkole« Češko pivo (Prazdroj) Ljubljana, Kopitarjeva ulica 7	Kapuš in Stanko vinska trgovina Kranj	Noč Lovro gostilna »pod Klančkom« Slov. Javornik 92	Tancer Davorin restavracija Jesenice
Robek Anton gostilna »Branibor« Celje, Kralja Petra cesta	Lebič Ignac kavarna »Merkur« Celje	Marija Lapornik restavracija »Narodni dom« Celje	Anton Hafner restavracija Skofja Loka — kolodvor

Perko Jože gostilna »pri Jošku« Tržič, Glavni trg 31 avtobusna postaja	Peme Ivan gostilna »pri Luzarju« Tržič	Valter Hobacher Kolodvorska restavracija Celje in Rakek	Rudolf Hrovat gostilna in mesarija Žalec
Karl Ruech gostilna Tržič, Dolinska 3	Gostilna »Ankele« Sv. Ana nad Trzičem	Ivan Doplihar restavracija Nabavljalne zadruge Celje, Prešernova 10	Josip Hodnik gostilna in mesarija Žalec
Ana Žagar hotel »Ljubelj« Tržič	Černič Franc in Ivanka gostilna Šmarje 8 — Sevnica	Reberšak Anton gostilna »Zeleni travnik« Celje	Ferenčak Uršula gostilničarka Slov. Bistrica
Franc in Tončka Zaplotnik gostilna in trgovina usnja Križe pri Trziču	Jožef Merc restavracija pri kolodvoru sobe za tujce, avto garaža Sevnica	Zdravec Matevž pekarna Celje, Gosposka ul. 3	O. J. Lang gostilna Slov. Bistrica
Štern Ernestina gostilna »pri Slugi« Tržič, Ljubljanska 15	Ivan Zorko gostilna pri kolodvoru Brežice	Kristina Kus gostilna Celje, Glavni trg	Ahtig Antonija gostilna Maribor, Frankopanova ul. 55
Albina Perne gostilna »pri Basteljnu« Tržič, Glavni trg 20	Ivan Grobušek gostilna Brežice	Ivan Rebeuschegg slaščičarna Celje, Glavni trg 1	Lachainer Alojzij gostilna Maribor, Frankopanova ul. 39
Babič Frančiška gostilna Tržič, Ljubljanska c. 17	Gostilna Stira Leopold tujske sobe (prenočišča) avto garaža Brežice	Krušič Helena kavarna »Evropa« Celje, Kralja Petra c. 30	Starman Rado gostilna Maribor, Tržaška c. 18
Kavčič, gostilna »pri Pelarju« Tržič 23	Zangger Franc Celje Ustanovljeno l. 1859 priporoča svoje likerje in pristno domače žganje	Zagode restavracija, sobe za tujce Žalec	Kuder Josipina gostilna pri »Savinjčanki« Maribor, Frankopanova ul. 11
Babič Francka gostilna »pri Lojzku« Tržič	A. Savodnik Celje, Prešernova 20	Franc in Ivana Zorman točilnica in delikatesa Žalec	Horvat Alojzij gostilna Maribor, Frankopanova ul. 7
Feiertag Anton parna pekarna Maribor, Betnavska c. 43	Ernest Birtič restavracija »Pri klavnici« Maribor, Ob Brodu 2	Majer Tomo hotel »Mariborski dvor« Maribor restavracija Zidani most	K. Kotnik - Golob kavarna »Bristol« Maribor, Vetrinjska ul. 24

Minka Kuder restavracija »Narodni dom« Maribor	Slavec Ivan, kavarna »Orient« Maribor	Golob Marija gostilna »Wilson« Maribor, Aleksandrova c. 53	Schicker Maks gostilna Kamnica pri Mariboru
Šum Cecilija krčma in žganjarna Maribor, Trg Svobode 1	Koštomaj Marija gostilna Maribor, Mlinska ul. 36	Pavlič Terezija restavracija »Pri glavni pošti« Maribor, Stolna ul. 10	Jos. Boezio gostilna »Pri turistu« Maribor, Betnavska c. 39
Rapoc Terezija točilnica Maribor, Tržaška c. 14	Ivan, Ana Resnik gostilna Maribor, Meljska c. 85	Beranič Anton gostilna »Pri zlatem levu« Maribor, Vodnikov trg 4	Ivič Otilija gostilna Maribor, Rajčeva ul. 6
Hoffer Ida gostilna Maribor, Taborska ul. 4	Mavrenčič Josipina buffet Maribor, Meljska c. 64	Slokan Josipina gostilna Maribor, Vojašniški trg 3	Kmetec Marija gostilna Maribor, Tvorniška c. 30
Mara Slomšek gostilna Maribor, Taborska ul. 20	Košir Antonija gostilna Maribor, Meljska c. 33	Drčar Marija gostilna »Pri večernem solncu« Maribor, Splavarska ul. 5	Jamšek Frančiška restavracija »Transval« Maribor, Kor. kolodvor
Stibler Marija gostilna »Ljutomer« Maribor, Glavni trg 19	Hönigmann Ivan gostilna »Beli zajc« Maribor, Meljska c. 10	A. Senica restavracija in kavarna »Plzenski dvor« Maribor, Tattenbachova 5	Hallecker Julijana gostilna »Pri dravski brvi« Maribor, Strma ul. 11
Jakov Kapitanović trgovina dalmatinskih vin Maribor, Vetrinjska ul. 2	Šramel Angela gostilna »Pri zelenem vencu« Maribor, Danjkova ul. 10	Kosič Anton gostilna Maribor, Koroščeva ul. 54	Benko Rozina gostilna Maribor, Koroška c. 79
Jančar Pavla hotel »Zamorc« Maribor	Käfer Alojz kavarna Rotovž Maribor	Gostilna Vogrinc Kamnica pri Mariboru	Ribič Elza gostilna Maribor, Koroška c. 56
Kavarna, kino, restavracija, kinobar Julij Guštin Maribor, Grajski trg 1	Vicel Albert trgovina s kuhinjsko posodo Maribor, Gosposka ul. 5	J. A. Dimc krčma in trgovina z mešanim blagom Kamnica pri Mariboru	Franc Šerbinek gostilna »Pri vinogradniku« Maribor, Pohorska c. 5
Renčelj Štefan gostilna Maribor — Pobrežje	Ludvik Vlahovič gostilna in mesarija Maribor, Aleksandrova c. 38	Emeršič Anton restavracija »Slon« Maribor, Aleksandrova c. 18	Ivan Bricelj pleskarstvo, hičarstvo, sobo- in črkoslikarstvo Ljubljana, Gosposvetska c. 2 gostilna Štepanjvas

Strehar Alojzij kavarna »Astoria« Maribor, Slovenska ul. 2	Skaza Antonija gostilna Maribor, Betnavska c. 124	Rokavec Cecilija gostilna Maribor, Koroška c. 79	VESELO in SREČNO NOVO LETO vsem tovarišem gostilničarjem Anton Cerer predsednik Združenja gostilniških podjetij Kamnik
Marija Nekrep gostilna »Pri zlatem konjičku« Maribor, Vetrinjska ul. 4	Josipina Dabringer gostilna »Male Benetke« Maribor, Pristan 13	Sodarstvo Izdelovanje vseh vrst sodov in kadi po najnižjih cenah Tomažič Petar Maribor, Cvetlična ul. 30	Franja Debevec restavracija »Stara pošta« Kamnik
Mileta Mate trgovina vina na debelo in drobno Maribor, Cvetlična ul. 11	Pekarna Gustav Scherbaum Maribor	I. Legat trgovina z mešanim blagom Maribor, Meljska cesta 57	Miroslav Urbas kranjske klobase Ljubljana, Slomškova ul. 13 Telefon štev. 33-22
Vollgruber Krista kavarna »Korotan« Maribor, Frankopanova ul. 17	Mate Grubišič gostilna Maribor	Hotel — restavracija »Novi svet« lastnik Josip Povodnik Maribor, Jurčičeva ul. 7	Gostilna pri »Katerci« Primožič Ljubljana, Rožna dolina, c. VIII. 6.
R. Matz avtoprevoz in taksi Krčevina pri Mariboru	Basletič Grga restavracija »Grajska klet« Maribor	Planinc Josipina restavracija Maribor, Dravska ul. 13	Pristne kranjske klobase dobite pri Josip Rozman Ljubljana, Sv. Petra c. 83 Telefon 27-66
I. mariborska delavska pekarna r. z. z. o. z. Maribor	Časar Marija gostilna Maribor, Taborska ul. 8	Ia malinovec in vse brezalkoholne pijače nudi C. Niefergal Maribor, Koroška c. 1	Žičkar Jerica gostilna Ljubljana, Prešernova ul. 9
Ljudska Samopomoč reg. pomožna blagajna Maribor, Grajski trg 7	Lakoše Henrik gostilna »Triglav« Maribor, Glavni trg 3	Specialiteta »Suhor« Karol Robausa nasl. Karol Rakuša parna pekarna MARIBOR, Koroška c. 24 Telefon 22-44	Oblak Ivan gostilna in trgovina Ljubljana, Glinska ul. 3
Lojze Lisjak restavracija »Union« Maribor, Aleksandrova c. 3	Račič Ivana restavracija »Gambrinusova dvorana« Maribor	Rode Ivana gostilničarka Stranje št. 12	Schneider & Verovšek trgovina z železnino Ljubljana, Tyrševa cesta
Achtig Antonija gostilna Maribor, Tržaška c. 71	Ivan Legat prva specialna popravilnica in trgovina pisarniških strojev Maribor, Vetrinjska ul. 30 Tel. int. 2434		Kavarna »Tabor« Ivan in Zofi Flerin želita VESELE BOŽIČNE PRAZNIKE ter SREČNO NOVO LETO in se cenj. gostom najtopleje priporočata. Ljubljana
Josip Levanič vinogradnik in veletrgovina z vinom Ljubljana VII., Šiška	Gostilna pri »Majarončku« TOVARNA KISA Jelenič Jernej Ljubljana, Stara pot 1 Telefon 25-78		

Zelo primerna
BOŽIČNA DARILA!

*
Največja izbira!

*
Oglejte si naše izložbe!

A. & E. ŠKABERNÉ
LJUBLJANA

Daj - Dam
autom. buffet

Ljubljana, Aleksandrova c.

Gostilna
»Rokodelski dom«

Ljubljana
Komenskega ulica 12

Alojz Pauschin
zaloga stekla in porcelana

Ljubljana, Wolfova ulica 6

Kavarna »Dancig«
Nebotičnik
ravnatelj Slavko Pilek
želi

VESELE PRAZNIKE
in srečno
NOVO LETO 1936.

Emerik Zelinka
veletrgovina žganja

Ljubljana VII., Celovška c. 34

Hotel,
kavarna, restavracija in kopališče
»SLON«

Ljubljana

Hotel »Štrukelj«

LJUBLJANA
vokal Kolodvorske in Dalmatinove
ulice

Zalaznik Rezi
restavracija »Pri Šestici«

Ljubljana, Tyrševa c. 8

Zupan Rajko
kavarna in restavracija
»ZVEZDA«

Ljubljana

Ciril Majcen
kolodvorska restavracija

Ljubljana, Glavni kolodvor

Manufaktura, galanterija, špecerija, kurivo, dež. pridelki
gostilna

pri **»Jerici« Jeločnik Viktor**

Ljubljana, Rožna dolina c. V./2 telefon 24—11

Kavarna **»Central« Mikolič Ana**
vsak večer damski koncert,
ob sobotah in nedeljah do 4. ure
zjutraj odprto

Ljubljana, Sv. Petra nasip 37

»RIO«
automat - buffet

Ljubljana, Šelenburgova ul. 4
Telefon 28-63

Parna pekarna
Kavčič Jakob

Ljubljana, Gradišče štev. 5

želi vsem prav
SREČNO IN VESELO NOVO LETO

VESELE BOŽIČNE PRAZNIKE
in sreče polno
NOVO LETO 1936

želi

»Alko«

veletrgovina alkoholnih in brez-
alkoholnih pijač

Ljubljana,
Gospodsvetska c. 13 (Kolizej)

Plo Radonič
veletrgovina vina in žganja
odlikovana 1933 v Bruslju z zlato
kolajno najvišjega priznanja

Ljubljana, Stara pot 9, Tel. 30-65

Teod. Korn, Ljubljana
Poljanska cesta štev. 8
(prej Henrik Korn) Ustanov. 1862

Krovec, stavbni, galanterijski in
okrasni klepar
Instalacija vodovodov in centralne
kurjave
Naprave strelvodov
Kopališke in klosetne naprave

Marenče Jurij
gostilna in trgovina

Ljubljana, Dolenjska cesta 20

Ana Čulk
delikatesa, trgovina in gostilna

Celje, Dečkov trg

Fani Lebič
hotel »Beli vol«

Celje

F. S. Lukas, Celje
žganjarna, tovarna likerjev,
industrija sokov

Roza Zamparutti
delikatesa in zajutrkovalnica

Celje

Korent Jakob
hotel »Narodni dom«

Brežice

Marija Hafner
restavracija

Škofja Loka

Josip nasl. Frančiška Žumer hotel »Zvezda« Celje	Kimeswenger Ivan restavracija — hotel »Meran« Maribor, Aleksandrova c.
Rebeuschegg, hotel »Pošta« mesarija in prekajevalnica Celje	Alojz Majcen kolodvorska restavracija Maribor
Franz in Francka Lieber hotel, restavracija in kavarna »Stara pošta« Kranj	K. Hausmaninger veletrgovina z vinom Maribor, Cankarjeva ul. 28
Rudolf Wand hotel in restavracija »Jelen« Kranj	J. & R. Pirmer trgovina z vinom Maribor
Restavracija pri kolodvoru Kranj	Joško Šabeder gostilna Tezno pri Mariboru, Ptujska cesta 9
Marija Justin hotel »Union« Dobrna pri Celju	Pugel & Rossmann veletrgovina z vinom Maribor
Restavratorka Zdravilišče »Dobrna« in Hotel »Triglav-a« želi vsem svojim posetnikom VESELE PRAZNIKE IN SREČNO NOVO LETO 1936. ter se za nadalje priporoča!	Josip Berlič restavracija Ptuj
Sorčnik Roza gostilna Slov. Bistrica	Bernhard Gustav trgovina s steklom Maribor
Waland Ivan gostilna Slov. Bistrica	
Hotel »Markež« Čuden Jožica Boh. Bistrica	Stickler Ida kavarna »Central« Maribor
Gajšek Dominik mesarija in restavracija Slovenjgradec	
Janko Novak kavarna, gostilna in trgovina Jesenice	Čerin Franc restavracija Maribor, Vetrinjska ul. 24

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., **Mari-bor**, Gosposka ul. 50.

Pretakanje vina

Poleg reda in snage v kleti je pretakanje v kleti eno najvažnejših opravil. Brez pretakanja ni dobrega kletarstva in če vina pravočasno in pravilno ne pretakamo, se nam vino prej ali slej pokvari.

Namen pretakanja.

Namen pretakanja je, da se vino loči od vseh istih snovi, ki lahko gnijejo, to je od drož (pri prvem pretakanju) in od kaleža (pri nadaljnjih pretakanjih). Daljni namen pretakanja je, da se pri pretakanju dovaja vinu zrak, kisik zraka, ki pomaga, da se iz vina hitreje izločijo snovi, ki se nahajajo v njem v še raztopljeni obliki, ki vino kalijo in ga delajo nestanovitnega.

Največje važnosti je, da se pretakanje ob pravem času izvrši. Zakaj? Drože in deloma tudi kalež namreč sestojajo ponajveč iz odmrlih vinskih kvasnic, iz beljakovin, sluznatih snovi, vinskega kamna, škodljivih (gnilobnih) glivic, posebno če je grozdje bilo gnilo itd. Kaj bi se zgodilo, če vina sploh ne bi pretakali? V tem slučaju bi se poleti (posebno v slabih kletih) drožje začelo vzdigovati in začeli bi se razvijati raznovrstni škodljivi mikroorganizmi — glivice in bakterije, ki razkrajajo gori navedene snovi v vinu, to je alkohol, kisline in druge snovi; to bi se zgodilo tem prej, čim slabša (toplejša) je klet in čim šibkejša (manj alkoholna) je vino. Take neprijetne, nevarne pojave — običajno zavrelka, zaznamujemo skoraj vsako leto v južnih, zlasti v istih krajih, kjer običajno prežgodaj berejo in dobijo manj alkoholna vina, kjer imajo slabe (tople) kleti in kjer vina prepozno ali pa sploh ne pretakajo.

Kolikokrat pretakamo vino?

Kolikokrat pretakamo vina, je različno. Navadno pretakamo vino v prvem letu le dvakrat, boljše kvaliteta vina pa tudi tri — do štirikrat. V drugem letu pretakamo vina navadno le enkrat do dvakrat, v poznejših letih pa, če vina tako dolgo še držimo, samo enkrat na leto, oziroma po potrebi.

V kakem vremenu pretakamo vino?

Če le mogoče, pretakamo vino ob lepem, jasnem vremenu. Pri tem pa pazimo, da se klet oziroma vino med pretakanjem preveč ne ohladi. Pri lepem vremenu in visokem barometriskem pritisku uhaja manj buketnih snovi in ogljikove kisline iz vina, kar je važno posebno za staro vino. Mlado vino potrebuje zrak, a vendar ga ne smemo vselej zračiti, zlasti ne, ako je podvrženo rjavenju.

Kdaj in kako prvič pretakamo vino?

Letošnja vina so, glede na količino kisline, v splošnem ugodna. Imajo — izvzemši rane trgatve — dovolj ali celo mnogo alkohola, kisline pa ravno prav ali celo bolj malo. Le-to kislino moramo v vinu ohraniti, kajti kislina je potrebna za harmonijo in stanovitnost vina. Radi tega moramo na kislino bolj šibka mila vina bolj zgodaj pretakati, da se kislina ne more razkrajati, znižati na drožeh in po posebnih bakterijah, ki povzročijo takozvani naravni padec kislin. Običajno pretakamo prvič od Božiča do Svečnice. Vina, ki imajo bolj malo kisline ali ki so bila pridelana iz bolj gnillega grozdja, bomo tedaj prvič pretakali že prve dni meseca decembra ali koncem novembra. Vina od rano trganega grozdja, ki imajo več ali pre-

več kisline, pri katerih želimo, da se v njih kislina zmanjša, pa pretakamo bolj pozno, koncem februarja ali začetkom marca.

Na vprašanje, kako vino prvič pretakamo, nam odgovarja vino samo. Vendar je treba previdnosti, da si s pretakanjem ne pokvarimo vina. Običajno napravimo pred pretakanjem poskus in sicer tako, da iz soda natočimo kozarec vina in ga postavimo nepokritega na dotični sod. To vino potem opazujemo, kako vpliva zrak nanj.

V primeru, da se vino v kozarcu čez nekaj dni lepo očisti, je znamenje, da vino potrebuje zraka in da ga je radi tega pri pretakanju dobro prezračiti. V to svrhu pritrdimo na pipo poseben razpršilnik, ki je podoben onemu vrtnih škropilnic za zalivanje. Skozi tega prši vino iz pipe v finih curkih v škafo, da se obilno pomeša z zrakom. Če nimamo takega razpršilnika, potem denemo v škafo, postavljen pod pipo, kako metlico ali rešetko, skozi katero teče vino, da se močno peni in zračni. Navadno se zgodi, da postane vino po pretakanju motno, ali tega se ni bati. Čez nekaj tednov opazimo, kako blagodejno je učinkovalo pretakanje na vino, ker se je vino lepo učistilo in postalo milejšega okusa kakor pred pretakanjem.

Zgodi se lahko tudi, da pri poskušnji vina čez nekaj dni ni vino v kozarcu nič bolj čisto. V tem slučaju je najbrže v vinu še precej sladkorja ali sluznatih snovi, ki se ne marajo izločiti ali pa oboje skupaj. Tudi v tem slučaju bo vinu koristilo zračenje in pretakanje.

Slednji slučaj je pa ta, da se vino v kozarcu popolnoma spremeni, da se zgosti in postane rjavo in dobi neprijeten duh in okus. Temu pravimo, da je vino »porjavelo«. V tem primeru je treba vino pretočiti tako, da pride čim manj z zrakom v dotiko. Najbolje je, da se poslužujemo v to svrhu vinske sesalke (pumpe), sod pa, kamor vino pretakamo, moramo močno zažveplati; na 1 hl vina zažgemo 1 azbestni žvepleni trak. Žveplo zažgemo neposredno pred pretakanjem. Žveplov dim, ki se pri gorenju žvepla razvija, je žveplov dvokis, ki uniči isto snov, to je neko kvasilo (encim), ki se imenuje »oksidaza« in ki povzročuje rjavenje.

Druglč pretakamo vino

proti spomladi, predno se zviša toplota v kleti, to je navadno okoli Velike noči. Če vino še sladi in je drugače brez napake, je to pretakanje velike važnosti, ker s tem osvežimo delovanje kiselnih glivic v njem in se začne vino prašiti in s tem čistiti. Pri tem pretakanju ne smemo vina zažveplati, ker bi s tem zamorili delovanje glivic. Če je pa vino že popolnoma pokipelo, mu zmerno zažveplanje (na 1 polovnjak vina 1 azbestni žvepleni trak) dobro stori. Vino je potem še bolj čisto, bolj stanovitno in bolj čistega okusa.

Če se pa vino tekom enega meseca po drugem pretakanju zadostno ne očisti, potem se priporoča, čiščenje pospešiti umetno. To se zgodi s tem, da vino čistimo s kakim čistilom, ali pa, da ga precedimo (filtriramo).

Ponovno pripominjamo, da je pretakanje vina eno najvažnejših kletarskih opravil in da brez pretakanja — pravičnega in pravočasnega ni pravičnega kletarstva!

Vprašanja in odgovori

Vprašanje J. K. iz R. pri K. Kaj se mora dodati vinu in kako je z njim ravnavati, če se hoče napraviti dober pelinovec ali pelinovo vino? Pelinovo vino bi naj ne bilo ne premočno, predvsem pa ne pregrenko. **Kako napravimo pelinovec (vermut)?**

Odgovor: Načinov in receptov za napravo pelinovega vina (pelinkovec, vermut) je mnogo. Lepo nam piše o pelinkovcu kletarski nadzornik gosp. Žmave v svoji knjigi »Vinski zakon in kletarski vedež«, katero knjigo na tem mestu ponovno najtopleje priporočamo;

Pelinovec prištevamo k tkz. aromatiziranim vinom, to so specialna vina z dodatkom aromatičnih zelišč, sladkorja in alkohola. Zelišča in druge dišave zrežemo, zdrobimo ali zmeljemo. Mešanico napravijo najbolje v drogeriji. Dišave nato stlačimo v podolasto, 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. Sod dobro zapremo s kipelno veho radi morebitnega vrenja. Dokler okus ne ustreza, aromatiziranje ponovimo, odnosno vrečico po potrebi izvlečemo, ožmemo in spet obesimo v sod itd.

Dober pelinovec ima najmanj 5% sladkorja in približno 15 volumnih odstotkov alkohola. Receptov je mnogo. Tak recept (z Ogrskega) je: na 1 hl vina 70 gramov tavžentrože, 100 g pelina, 35 g lupin pomaranče, 17 g lupin limone, 17 g kolmežove korenike, 17 g cimta, 8 g dišečih klinčkov, 8 g korjandra, 130 g grenke gorčične moke, 70 g sladke gorčične moke. Mešanico aromatičnih snovi denemo v vrečico, katero obesimo v posodo, kakor že gori povzdano.

Najlaglje napravimo pelinovec iz prvovrstne starine, ki jo najprej nekoliko ojačimo z visokoprocentnim vinskim destilatом (kakih par litrov na 100 l vina), nato obesimo vanjo vrečico z izbranimi dišavami in šele nazadnje primerno sladimo (na 100 l vina 5—6 kg sladkorja). Ali pa najprej sladimo, potem alkoholiziramo in šele nazadnje aromatiziramo. Na sličen način uporabljamo lahko tudi kipeči mošt, ki mu po izvršenem aromatiziranju dodamo še potrebno količino sladkorja in vinskega alkohola. Ko se pelinovec dobro izčisti (praktično je filtriranje), ga pretočimo v steklenice, ki naj leže v kleti.

Manj enostavna je naprava pelinkovca iz koncentriranega prav sladkega mošta, kateremu pred aromatiziranjem prilijemo nekaj zdravega, kipečega mošta, da vse skupaj ob višji toploti (okoli 18° C) kar mogoče dobro par tednov vre. Potem pijačo pretočimo, po potrebi še alkoholiziramo in čez daljnjih par mesecev (praktično po filtriranju) pretočimo v steklenice.

Dober pelinovec dobimo tudi, ako vložimo na dno sodčka skozi vratca plast za plastjo grozdnih jagod, vmes potrosimo izbrane dišave, tako redoma do vrha. Potem sod zapremo, ga pravilno postavimo ter zalijemo z dobro starino, prav previdno natakemo kipelno veho, da se ob vrenju ne zamaši, nato vse izprešamo itd.

Vsaka pokrajina dela pelinovec na svoj poseben način.

Vprašanje A. S. v R., p. Z. Na star jabolčnik, ki se po krivici smatra kot manj vredna pijača, nismo tako skrbno pazili kakor na vino in ga nismo redno oziroma že dolgo zalivali. Posledica tega je bila, da je jabolčnik postal precej kisel, cikast. Rad bi ga sedaj tako popravil, da bi ga zmešal z letošnjim novim jabolčnikom. **Ali morem brez škode star, zelo kisel, cikast jabolčnik zmešati z novim jabolčnikom?**

Odgovor: Če je star jabolčnik naravno kisel od kislega sadja in je drugače zdrav, se more brez skrbi zmešati z novim jabolčnikom. Če je pa jabolčnik že cikast, ker ga že dolgo oziroma ga sploh niste zapolnjevali, tedaj tega ne smete storiti, kajti potem bo tudi novi jabolčnik kmalu postal cikast. Tukaj ni druge pomoči odnosno je najbolje, da pustite star jabolčnik še bolj scikat in ga potem uporabite za kis.

Vprašanje T. S. v K. Sem gostilničar in vinogradnik obenem. Trte v starem vinogradu smo že pred 3 leti izkrčili in sedaj bi rad napravil novi nasad. Če dajete nam gostilničarjem tudi vinogradniške nasvete, tedaj prosim za nastopnega: **Kakšne sorte in podlage mi priporočate za novi nasad vinograda?**

Odgovor: Gostilničarjem, ki so vinogradniki, dajemo na željo tudi vinogradniške nasvete. Ponavljam na tem mestu in to velja tudi za vsa

druga vprašanja, da naj bodo ista čim najbolj točna, ker le tedaj se more tudi točno odgovarjati in svetovati. Namreč težko je, kar iz zelene mize svetovati, katere sorte in katere podlage bi bile za ta ali oni vinograd najbolj priporočljive. Izbi- ra primernih podlag, posebno pa na te podlage cepljenih trt se ravna po legi, po zemlji in oblihi vinskih razmerah kakega kraja. Za Vaš srez se glasom sortimentu dravske banovine priporoča sorte beli burgundec, laški rizling in silvanec. Laški rizling spada v tople višje lege, ker bolj pozno zori; beli burgundec in silvanec pa smeta biti tudi v nekoliko manj ugodnih legah. V nizkih legah beli burgundec in silvanec rada gnijeta, sicer pa nizke lege za vinogradništvo danes sploh niso priporočljive. — Za Vaš srez se priporoča jo podlage: Rupestris štev. 9, Riparia Portalis in Berlandieri X Riparia Teleki Kober 5 BB ali kratkoma- lo tudi Koberjeva trta imenovana. Riparia Portalis zahteva dobro rodovitno zemljo, ki ima bolj malo apna; Rupestris št. 9 uspeva najbolje v topli prodnati in vroči kamenniti zemlji in prenaša več apna kot Riparia Portalis. Koberjeva trta uspeva tudi v manj rodovitni zemlji z veliko količino apna. — Rupestris štev. 9 je posebno dobra podlaga za laški rizling in silvanec. Ne bo napačno, če se glede sorte in podlage posvetujete še s sosedi — vinogradniki in najbližjimi vinarskimi strokovnjaki. Velike važnosti je namreč, da določite prave sorte in podlage, kajti od pravilne izbire je odvisno daljše ali krajše življenje bodočega Vašega vinograda.

Vprašanje K. T. v P. g. Zgodila se mi je nastopna, bolj redka nesreča. V prazen vinski sod je na nekak način prišlo nekaj petroleja. Zakuhal sem ga s sodino raztopino, nato zaparil s čisto vrelo vodo in slednjič še oplahnil s čisto hladno vodo. Po taki pripravi sem natočil v sod vino. In sedaj je pa dobilo vino duh po petroleju. **Kako se odpravi vonj po petroleju iz vina.**

Odgovor: Če ima vino močan duh po petroleju, tedaj je težko ta vonj popolnoma odstraniti. Poskusite z eponitom, to je kostnim ogljem. V tem slučaju vzamimo na 1 hektoliter vina 150—200 gramov eponita. Najprej poskusite z manjšo količino, n. pr. enega litra vina. V steklenico natočite liter vina in natrosite vanj 2 grama eponita; dobro premešajte, zamažite steklenico in jo pustite na miru. Po 6—8 dneh se bo eponit začel sesedati na dno in zgoraj bo ostalo čisto vino. Po okusu boste potem spoznali, ali je eponit vsrkal vase ves vonj po petroleju ali ne. Če ta poskus v malem uspe, tedaj čistite vino v sodu. Nekateri priporočajo v ta namen tudi sezamovo olje ali popolnoma sveže in posneto mleko, ki se primeša vinu in izvleče iz njega neprijeten duh.

Vprašanje V. Ž. v L., p. Ž. Imamo še 3 polovnjake starega vina, ki je sicer zdravo, a je precej kisel in ga radi tega ne morem točiti, posebno v zimskem času ne. **Ali smem kislino vino sladiti, koliko mu naj dodam sladkorja in sploh kako naj ravnam s tem vinom?**

Odgovor: Vino sladiti je po zakonu o vinu prepovedano. Pri nas je dovoljeno samo takozvano suho slajenje mošta, ki ga dovoljuje kralj. banska uprava le v nekaterih letih, kadar je neugodno vreme in je grozdje iz tega ali drugega vzroka slabo dozorelo. Letos pa slajenje v Vašem vinskem okolišu, kjer je grozdje prav lepo dozorelo, ni potrebno in tudi ni dovoljeno. — Vino sladiti pa sploh ni dovoljeno, in če tudi bi ga sladili, bi radi tega nikakor ne izgubilo na svoji kislosti. Najbolje bo, ako imate na razpolago, da zrežete kislino vino s kakim milejšim vinom, ki ima bolj malo kisline in kateri zrez vina boste potem lažje vnovčili. Letošnja vina imajo bolj malo kisline in ker smatramo, da ste obavili letošnjo trgatve bolj pozno, ko je bilo grozdje že popolnoma dozorelo, bo letošnje glede na kis-

lino bolj milo vino gotovo jako primerno za zrez s kislijšim vinom. Pred zrezom pa na vsak način napravite poskus v malem.

Vprašanje B. R. v R. Ali je cikasto vino ozdravljivo?

Odgovor: Že tolikrat smo pisali, da je cikasto vino neozdravljivo in da mu ne pomaga nobeno sredstvo. Če je vino le malo cikasto, ga lahko zrežete (zmešate) s kakim zdravim vinom in ga čimprej uporabite. Prej pa še napravite poskus v malem, da si zdravega vina še zraven ne pokvarite. Močno cikasto vino je edino le še za kis, ki ima končno tudi še dobro ceno.

Gospodinska šola za gostilničarske gospodinje

Namen naše bodoče šole je, vzgojiti hčerke gostilničarjev, sploh žensko mladino v dobre, snažne, postrežljive gostilničarke v mestih, prav posebej pa po deželi, ne pa vzgajati hotelirke oziroma kuharice in postrežnic velikih hotelov. Naša šola ne bo torej hotelirska šola, marveč gospodinska šola za gostilničarske gospodinje.

Gojenke šole bodo v praksi razdeljene na dva oddelka in sicer: 1. gospodinski in 2. kuharski oddelki. Oddelka se tedensko menjata in sicer skupina gojenk, ki je bila prvi teden gospodinski oddelki, je prihodnji teden kuharski oddelki, kuharice prejšnjega tedna bodo pa prihodnji teden gospodinje. Če se nam bo pa iz večih razlogov zdelo bolj praktično, da se oddelka menjata trodnevno, bomo to spremenile.

Gospodinski oddelki dela v času prakse, t. j. od 10. do 12. ure sledeča opravila: pospravlja vse šolske prostore, po možnosti tudi vsaj večer 1 spalnico, pripravlja in pospravlja obednico, pere in lika, opravlja dela na vrtu, kadar bo kurnica, vrši tudi dela v njej, krpa in gati, šiva žensko, otroško in moško perilo, pa tudi predpasnike in preproste delovne obleke. Pri pospravljanju, pranju, vrtnem delu so le po dve gojenki, vse druge šivajo.

Kuharice kuhajo, servirajo, prekrbujejo nakup živil na trgu, pomivajo, pospravlja posodo in orodje med kuho in po obedu. V glavnem se bodo kuhali preprosti meščanski jedilniki z običajnimi tremi hodi, t. j. juha, srednja jed in sladica. Poleg vseh vrst govejih in drugih mesnih in ponarejenih juh se bo posebno pažnja polagala na tako zelo priporočene in priljubljene zelenjadne juhe. Ne bodo pa tudi izostali brezjušni jedilniki ter bomo postavili na mesto juhe zdravilne sadne in zelenjadne jedi. Pri srednji jedi bomo seveda v prvi vrsti pripravljali vse vrste in načine raznega mesovja z najrazličnejšimi omakami, prilogami, prikuhami in solatami. Posebno pažnjo bomo polagali na tiste samostojne mesne jedi, katere pridejo v gostilnah posebno v pošte kot za južino in večerje, kakor: golaž, vampi, pljuča itd. Ker te jedi največ rabi podeželski gostilničar ob nedeljah zjutraj ter iste že rad deloma pripravi v soboto zvečer, bomo ta jedila kuhale ob sobotah ter iste že pripravile v petek. Tako mislimo tudi že v petek pripraviti sladico za soboto, kakor potice, štruklje, torte i. sl. S tem jih nekako naučimo na pripravo na nedeljo, kar je zelo praktično za večje gostilne, poleg tega pa olajšamo sobotno kuhinjo, da dobe gojenke že dopoldne nekoliko časa za sobotna snaženja ter so potem popoldne hitreje proste. Tudi hitre kombinirane slane in sladke jedi kakor jajčne jedi s parast. gobami, kumarcami, hitre fine omlete i. sl. se morajo naučiti. Pri vsem kuhanju bomo posebno pazili na novodobna zdravstvena kuharska načela in dietetično kuhanje. Sladice morajo priti seveda prav vse na vrsto od priljubljenih omlet do najfinejših pudgov.

Ker naše romantične kraje vedno bolj obiskujejo Hrvati in Srbi, kakor tudi Nemci, je nujno potrebno,

da je vsaka podeželska gostilničarka upoznana z vsaj najobičajnejšim izražanjem glede streženja, kuhanja i. sl. v srbohrvaškem in nemškem jeziku. Zato bomo na naši šoli poučevali ozir. razlagali jedilnik, konverziral v kuhinjski praksi in pri obedu $\frac{1}{2}$ šol. časa, t. j. v normalnem šol. letu $\frac{3}{4}$ mes. v slovenščini, $\frac{1}{4}$ časa v srbohrvaščini in $\frac{1}{4}$ v nemščini. Tudi najvažnejše srbske jedi se bodo kuhale. Seveda bo to šlo letos radi skrajšanega časa težje, mnogo lažje ozir. boljši uspehi bodo, ko bo normalno 10-mesečno šolsko leto, posebno pa še, če bo internat. — Da bomo čimvečkrat tudi lahko napravile kake finejše samostojne jedi, razne zakuske i. sl., kateri bi prav gotovo prekoračili naš proračun, so že obljubile nekatere od navzočih cenj. dam, da bodo morda večjih prišle proti povrnitvi efekt. stroškov k nam na večerjo. Te večerje bo kuhalo menjaje le nekaj gojenk, ki bodo isto tudi kar najbolj okusno in fino servirale. Gostilničarskega serviranja se bodo gojenke vadile dnevno na ta način, da bo pri vsakem obedu sedelo par gojenk z učiteljico pri posebni mizi ter se bodo nudila jedila na vse načine gostilničarskega serviranja. (Pripomnim mimogrede, da bo isto poučeval priznan strokovnjak.) Ti naši gosti bodo tudi dobili dnevno račun, katerega bo zračunala gojenka gospodinja po dnevnih cenah s procent. dodatkom režije in dobička. Poleg te dolžnosti bo gospodinja prepisala jedilnik v dnevnik, istega skalkulirala, spekla kruh in pripravila goj. južino.

Dvakrat na teden bo šlo po par gojenk z učiteljico na trg kupovat živila, da se vadijo v nakupovanju, se seznanjajo z živili in njih kvaliteto. — Gojenke bodo tudi same pomivale, ribale, pospravlja, kar utemeljujemo z izrekom: kdor ne zna delati, tudi ne zna ukazovati. Na vsa ta dela bomo polagale veliko važnost ter zahtevale, da se izvrše kar najbolj natančno, ker vemo, kako površno se pomiva, briše, snaži po nekaterih podeželskih gostilnah. Seveda pa pouk radi tega ne sme trpeti. Cesar ne bodo gojenke izvršile do določene ure, t. j. do pol 3., bo skončala služkinja. Pol ure morajo tudi imeti dekleta odmora med prakso in teorijo.

Urnik je sestavljen tako:

Od 8. do 9. ure bo dvakrat na teden hranoslovje, dvakrat na teden gospodinstvo. Ta dva predmeta sta pač najvažnejša predmeta in dajeta podlago praktičnemu delu. Dvakrat na teden bo pa nakup živil. Na trg bo šlo le par gojenk z učiteljico, ostalim se bodo pa tisti čas narekovali kuharski izpiski.

Od 9. do pol 10. ure bo napisovanje in razlaga jedilnika. Tu se ne obrazloži le način kuhanja, marveč tudi ogovori živil z ozirom na redilno vrednost, zdravje, prebavo i. sl. Tu je nekaka vez med teoretičnim in praktičnim poukom. In ravno tega ne dobe učenke kuhanja prav nikjer kot na gosp. šolah s pravimi strokovnimi učiteljicami.

Od pol 10. do 10. ure je odmor — dekleta južinajo, se preoblečejo i. sl.

Od 10. do pol 13. praktična dela. **1. odd. kuhe;** dekleta se razdele na pare in vsak par kuha eno jed. Da se bodo naučile več samostojnosti, bo v 2. polovici šolskega leta vsak dan ena kuharica kuhala popolnoma samostojno ves obed za 4 osebe sama in sicer v istem času in isti jedilnik.

2. oddelki opravila vsa gospodinska dela kakor pospravljanje, šivanje, pranje, likanje, spomladi dela na vrtu.

Od pol 13. do pol 14. obed — serviranje, kritičen razgovor o kakovosti obeda in serviranja ter pri gost. mizici tudi obračun.

Od pol 14. do pol 15. pospravljanje, pomivanje, čiščenje itd.

Od pol 15. do 15. ure odmor.

Od 15. do 17. ure teorija vseh predmetov, ki so določeni na učnem načrtu, razen gospodinstva in hranoslovja, ki se vrši zjutraj.

Enkrat na teden se bo vršila po-

poldne mesto teorije najrazličnejša praksa kakor: izdelovanje pr. masla, nazvažnejših mehkih in poltrdih sirov, klanje prašiča, izdelovanje klobas in salam, konserviranje sadja, zelenjave, mesa, jajc, izdelovanje prašnih krtač, omelov, predpasnikov i. sl., pranje in čiščenje raznih vrst oblek in madežev, razna pospravljanja in čiščenja različnega orodja, spomladi vrtna dela, ogled vzornih gostilniških obratov, kleti, vrtov, industrijskih podjetij itd.

Ob sobotah popoldne bo temeljito čiščenje vseh šolskih prostorov. Da bodo pa gojenke vendar ob sobotah nekoliko prej proste kot druge dneve, se jim bo dovolilo nekatera dela izvršiti že dopoldne; zato in iz razloga, katerega sem že preje povedla, se bo soboten jedilnik že deloma pripravil v petek.

Važna pojasnila ministrstva trgovine

Državna zveza je zaprosila ministrstvo trgovine, da izda nekatera meritorna pojasnila. Ministrstvo trgovine je nato izdalo dne 4. decembra 1935. II. br. 32.696/U razpis sledeče vsebine:

»Ministrstvu so bila radi pojasnil dostavljena sledeča vprašanja:

1. Ali se lahko ustanovijo podružnice za gostilniške obrti in na katerem področju? V slučaju, da se lahko ustanovijo, ali mora podružnica imeti svojega posebnega poslovodjo?

2. Ali ima lahko ena in ista oseba v enem kraju ali na več raznih krajih in v istem času več dovolil za razne vrste gostilniških obratov brez posebnega poslovodja, odnosno če je lahko ista oseba v istem času tudi poslovodja za drugil gostilniški obrat, n. pr. kakega delniškega društva ali fizične osebe v istem kraju, kjer se njegov obrat nahaja ali v kakem drugem kraju?

3. Ali je ista oseba lahko poslovodja drugega gostilniškega obrata, če ima dovolilo za lastni obrat?

4. Ali se lahko razširi gostilniški obrat na drugi objekt, ki ni spojen z zgradbo, kjer se nahaja glavni obrat? Ali lahko n. pr. nekdo vrši gostilniški obrt v eni zgradbi, v drugi zgradbi, ki ni vezana z glavno zgradbo in je tudi prilično oddaljena, pa oddaja sobe? Ali se lahko razširi eno in isto dovolilo na več raznih zgradb, ki niso medsebojno povezane in ne tvorijo skupnost.

Na predložena vprašanja daje ministrstvo sledeča pojasnila:

Po določilih § 133. v vezi s § 132., toč. 3. obrt. zak. lahko imejatelj gostilniškega obrata ustanovi na področju občine, na katerem je sedež glavnega obrata in tudi izven te občine na področju istega ali drugega sreza podružnice za svoj obrt. Za ustanovitev podružnice na področju občine, v kateri se nahaja glavni obrat, je potrebno odobrenje, a za ustanovitev podružnice izven občine na področju istega ali drugega sreza je potrebno dovolilo pristojnega obče upravnega oblastva. Vsled tega ne obstajajo po zakonu zapreke, da se ne bi smele ustanavljati podružnice tudi za gostilničarski obrt. Ker pa se mora vsaka podružnica v gostilniških podjetjih smatrati že vsled njenega značaja in načina poslovanja kot samostalen obrat, naj se odobrenje, odnosno dovolilo za podružnice ne izdaja. Upravne oblasti naj vsako prošnjo za otvoritev podružnic odbijejo, ter pozovejo interese, da naj zahtevajo mesto podružnic izdajo dovolil za samostojno podjetje. V takem slučaju se mora postopati po predpisih, ki jih določa zakon.

V koliko pa je že na osnovi zakona izdano dovolilo za ustanovitev podružnice, se mora pri podružnici v smislu § 133., toč. 2. postaviti poslovodja. Postavljanje in vsako izprembo poslovodij odobrava v smislu § 100. obrt. zak. upravna oblast, ki je pristojna za izdajo dovolil. Poslovodja mora poleg oblih pogojev za vršenje obrta osebno izpol-

njevati vse pogoje, predvidene v § 61. obrt. zak. ter imeti predpisano izobrazbo za odnosno gostilniško podjetje.

2. Zakon ne prepoveduje, da ne bi smela ena in ista oseba imeti več samostojnih gostilniških podjetij iste ali razne vrste v istem kraju ali na več raznih krajih odnosno srezih. Razumljivo je, da mora imejatelj gostilniškega podjetja postaviti za vsaki obrat, katerega vrši v krajih izven svojega rednega bivališča, poslovodjo. In celo tedaj, kadar imejatelj gostilniškega podjetja sam izvršuje več obratov v istem kraju, lahko osebno vodi samo en obrat, za ostale obrate pa mora postaviti poslovodjo, ker ni po načinu poslovanja v gostilniških podjetjih mogoče, da bi ena in ista oseba lahko v istem času vodila dva ali več gostilniških obratov. Upravne oblasti morajo v vsakem takem slučaju, kadar rešujejo prošnje za izdajo dovolil za gostilniška podjetja, zahtevati od prošilca, da naznači za vsak obrat, katerega lastnik podjetja osebno ne more voditi, posebnega poslovodja. Če upravna oblast poslovodjo odobri, se lahko njegovo ime naznači tudi v dovolilu, ki je bilo izdano lastniku podjetja. V koliko se pri obratih, za katere je izdano že dovolilo, ni postopalo po navedenem smislu, mora pristojna upravna oblast zahtevati od lastnika dovolila, da postavi za obrate, ki jih sam osebno ne more voditi, poslovodjo.

Iz vzroka, da se v istem času ne more osebno upravljati več obratov, tedaj ne more biti lastnik dovolila niti poslovodja kakega drugega gostilniškega obrata, pa naj si bo to pri obratu kakega delniškega društva ali fizične osebe.

Če je koristno dovoliti kaki osebi vodstvo več gostilničarskih obratov bodisi v istem ali v različnih krajih, naj se oceni po okolnostih in prilikah kraja, v katerem se namestava izvrševati obrt. Ministrstvo smatra, da se mora vsak slučaj strogo oceniti in vsako tako prošnjo, če ni podprta s posebnimi in važnimi razlogi, odbiti.

3. Na stavljeno vprašanje je že odgovorjeno s pojasnilom, navedenim po toč. 2.

4. Prostori, v katerih se vrši kaka gostilniška obrt, morajo odgovarjati zakonitim predpisom za vršitev odnosnega gostilniškega obrata. Če postoje zakonski pogoji, ugotavlja komisijki pregled. Na osnovi komisijkega pregleda se oceni vprašanje, če se prostori za vršitev obrata lahko razširijo na razne objekte, ki niso medsebojno povezani. Osnovno načelo naj velja, da naj tvorijo prostori, v katerih se želi vršiti kaka obrt eno celino in da naj bodo med seboj povezani. Izjemo od teh pravil se lahko dovoli samo v slučaju, kadar se prostori, ki niso medsebojno povezani, nahajajo v bližini gostilniškega obrata in so neobhodno potrebni za neovirano vršenje obrata. Če so ti prostori oddaljeni od gostilniškega podjetja, tedaj ne prihajajo v poštev, ker so neprimerni za gostilniški obrat. Oddaljeni prostori se morajo smatrati kot nova gostilniška podjetja, za katere je treba izdati nova dovolila. Pri tem je treba jemati predvsem v obzir posebne okolnosti poedinega slučaja, krajevne prilike in slično.

Izdajajte računske listke!

Finančno ministrstvo je izdalo podrejenim organom strog nalog, da pazijo na pravilno pobiranje takse po tar. post. 34. Ker se množe od strani finančnih organov pritožbe, da se v marsikaterem gostilniškem obratu ne izdajajo taksirani računski listki, opozarjamo ponovno vse članstvo, da naj se točno drži predpisov.

Računski listki se morajo izdati za vse potroške in oddajanje sob v hotelih, restavracijah, gostilnah, kavarah, penzijah, ljudskih kuhinjah in v vseh lokalih, kjer se trošita jed in pijača. Pri potrošnji od 20 do 100 Din se izdaja računski listek z 0.50 Din. Pri potrošnji nad 100 Din pa z 1.— Din.

Prodajalna tovarne mesnih izdelkov
Jos. Benko, Murska Sobota

Maribor

Kampl Grlil
tovarna sodavice

Maribor, Kettejeva 1

Klešič Aleksander
Velika kavarna — restavracija
Klub Palais de Danse

Maribor

Nabavljalna zadruga uslužbencev
drž. železnic v Ljubljani
F. Z. Z. O. Z.

Prodajalna Maribor, kor. kol.

Tovarna mesnatih izdelkov
Anton Tavčar

Maribor

Herman Marija
gostilna in mesarija

Jesenice, Kralja Petra 20

A. Čufer
gostilna in trgovina

Jesenice

Franc Mesar
restavracija

Jesenice

Kavarna »Fürsager«
Počivalnik Anica

Radovljica

Šumi Janko
gostilna in mesarija

Lesce

Glavna zaloga vseh vrst mineralnih vod

Anton Golež
Maribor, Aleksandrova c. št. 42

Telefon št. 2680

Pošt. ček. račun v Ljubljani št. 14.473

Herman Wögerer
tovarna za mesne izdelke

Maribor

Tscheligi Josip
pivovarna

Maribor

Zavarovanje za slučaj nezgode

Gostilničarsko poslovanje je vezano z veliko opasnostjo za človeško življenje, saj se zbirajo v naših prostorih ljudje tako različnih značajev in temperamentov. Če pomislimo nadalje, da se bavijo naši člani poleg gostilniškega obrta še z raznimi drugimi posli in da so čisto od doma na potovanjih, potem je jasno, da je naše članstvo bolj izpostavljeno opasnostim in nezgodam kot je to slučaj pri drugem obrtu. Naravno, da se nezgode ravno vsled gospodarskih težkoč še bolj občutne, kakor pa v normalnih časih, ker ni sredstev niti za zdravnika in za zdravlila.

Zvezna uprava pozna dobro težkoče našega članstva, zato je razmišljala, kako oskrbeti naše članstvo vsaj za slučaj nezgod. V to svrhu je stopila v stik z velikimi zavarovalnicami ter se odločila, da bo zavarovala članstvo zoper nezgode. Vsak član bi bil zavarovan za 10.000 Din, za kar bi poleg svoje članarine plačal še 12.50 Din, v kateri vsoti so zaračunani že zvezni ad-

ministrativni stroški. Zavarovan bi bil tedaj vsak slučaj nezgode razen onih, ki bi nastale pri športu, kate-rega pa gostilničarji itak malo gojijo. V svrhu še bolj točnega tolmačenja naj navedemo samo nekaj običajnih nezgod: zlom udov, poškodba oči, izguba udov, poškodba pri gostilniškem pretepu itd. Vsaka poškodba bi se morala nemudoma prijaviti zavarovalnici, na kar bi se poškodba ocenila in izplačal pripadajoči del zavarovane vsote. Če nastane vsled nezgode trajna invalidnost ali celo smrt, tedaj se izplača cela zavarovana svota. **Za borih 12 dinarjev letno bi bil tedaj vsak član zvezne organizacije, ki je star 18 do 65 let, zavarovan za slučaj nezgode za 10.000 Din.** Zavarovalno premijo 12.50 Din letno bi pobirala združenja skupno s članarino in jo odkazovala s seznamom zvezni upravi, ki bi vodila točno evidenco o zavarovanih in ščitila njih pravice.

Zvezna uprava se bavi nadalje z mislijo zavarovati članstvo tudi za slučaj smrti in sicer za svoto 5000 Din. To zavarovanje pa je le tedaj izvedljivo, če nam interesi javijo svojo starost. Kdor se zanima tudi

za to zavarovanje, naj se potem pristojnega združenja javi in navede brezpogojno letnico rojstva.

Na ta način bi bilo naše članstvo za vsako silo vsaj malo zaščiteno, kajti zdravnik, zdravlila in pogreb so danes drage zadeve. To zavarovanje pa se da izvesti le tedaj, če se zavarujejo vsi naši člani, katerih je okoli 5000. **K nezgodnemu zavarovanju bodo lahko pristopili tudi zakonski drug, otroci nad 18 let, natakariji in natakariice.**

Upajmo, da bo naše članstvo podpiralo stremljenje in da se bodo naša združenja v celoti odločila za tako ceneno in važno zavarovanje svojega članstva. Čimprej se kdo odloči, tem prej bo zavarovan. Zavarovanje teče od dneva plačila članarine in zavarovalne premije. Vsa podrobna pojasnila se dobe pri združenjih.

Točilna taksa.

V mesecu juliju tega leta je zvezna uprava predložila potom poslanca g. dr. Koceta g. finančnemu ministru prošnjo za znižanje točilne takse in sicer po točno izdelanem načrtu, upoštevajoč potočno alko-

holnih pijač. G. minister je g. narodnemu poslancu obljubil, da se bo točilna taksa ob priliki splošne revizije taks znižala in da se bo razdelila na več kategorij, kar je bila naša stalna zahteva. Izgleda tedaj, da obstoja v resnici dobra volja razvrstiti to takso na tak način, da bo tudi za najmanjšega točilca znosljiva. Ker se taksni zakon lahko spremeni le potom narodne skupščine, upamo, da bo že pri sedanjem zasedanju parlamenta prišla zadeva v obravnavo.

Pri tem opozarjamo članstvo, da plača najkasneje do 31. januarja 1936. polletno točilno takso, ker znaša pri prekoračenju tega termina kazen še enkratni iznos točilne takse. Upošteva se naj tudi, da se kazen ne more znižati ali milostnim potem odpisati.

Papirnat servijete

papirnat krožnike i. t. d. priporoča po ugodnih cenah

Franc Leskovšek

CELJE - GLAVNI TRG 16
knjigarna in trgovina s papirjem

Predložitev davčnih prijav

Davčni oddelek finančnega ministrstva je odredil vsem davčnim upravam, naj s splošnim javnim pozivom povabijo davčne obvezance pridobitne, posebne davčne doklade, davka na poslovni promet, samskega davka in luksuznega davka, naj predložijo med 1. in 31. januarjem 1936 svoje davčne prijave za l. 1935.

Davčne uprave so bile pri ti priliki opozorjene na določbe § 21 zakona o proračunskih dvanajstlinah za leto 1935/36. o uvedbi posebne davčne doklade na pridobitno. Davčni obvezanci morajo to posebno davčno doklado prijaviti v davčni prijavi za pridobitno v posebej za to določenih rubrikah za rubrikami, v katerih navedejo čisti dohodek davčne prijave. Davčni zavezanec mora v posebni rubriki navesti svoj celokupni brutto-promet pred davčnega poslovnega leta (to se pravi ves promet ne le s potrošniki, temveč tudi ostali promet doma in s tujino, in sicer tako promet samega podjetja kakor tudi promet vseh njegovih podružnic). Dalje ločeno v posebni rubriki ostali promet s tujino, ki se od gornjega prometa odbije, in na koncu ostali brutto-promet, ki je podvržen plačilu posebne davčne doklade po čl. 59/2 zak.

Če ima podjetje podružnice na področju več davčnih uprav, odmeri posebno davčno doklado davčni odbor, ki je pristojen za odmero pridobitne za glavno trgovino (centralo).

Važno je dalje, da je treba kazen po čl. 137 zakona za nepredložitev davčne prijave izračunati tako za osnovni davek, kakor za posebno davčno doklado, če ji je davčni obvezanec podvržen.

Čim prejmejo davčne uprave od občin vse davčne prijave, predložene v rednem kakor tudi izrednem roku 15 dni, zberejo vse prijave s tistimi vred, ki so jih prejele neposredno, in sestavijo za vsako občino seznam davčnih obvezancev, ki niso predložili davčne prijave. Na podlagi tega seznama pozove davčna uprava z individualnimi pozivi te davčne obvezance, naj predložijo svoje davčne prijave od 20. do 28. februarja. S sestavljanjem davčnih predlogov, seznamov in razporedov po sklepih davčnih oddelkov, naj v manjših upravah končajo do 10. aprila, v večjih pa najkasneje do 10. maja 1936, tako da se bodo mogle vršiti seje davčnih odborov v prvem primeru od 1. maja dalje, pri drugih pa najkasneje 1. junija 1936.

Davčni oddelek finančnega ministrstva je opozoril davčne uprave zlasti na to, naj z največjo skrbnostjo zberejo potrebne podatke za sestavo davčnih predlogov. Posebno pozornost je treba posvetiti tudi popisu davčnih obvezancev po čl. 110 zakona. Pri sestavi predlogov je treba paziti na to, da se brezpogojno ohrani sorazmerje med posameznimi davčnimi obvezanci in da bo vsak obdavčen za čisti dohodek oziroma promet, ki ga je dejansko dosegel. Zgoditi se pa ne sme, da bi bili slabši davčni obvezanci nesorazmerno visoko obdavčeni, močnejši davčni obvezanci pa nesorazmerno nizko. Prav tako naj se ne pripeti, da bi se visoka davčna osnova določila za davčne obvezance, ki jih ni več, samo zato, da bi na ta način povzeli skupno davčno osnovo in s tem izkazali umišljen uspeh davčne odmere. (AA).

ODPIS ZAOSTALIH DAVKOV.

Dravska finančna direkcija v Ljubljani opozarja vse one davčne zavezance, ki imajo davčni dolg po stanju krajem 1. 1932., za katerega odplačilo je bilo s § 28. zakonske novele od 18. februarja 1934 predvideno največ v 11-letnih obrokih in s § 49. zakona o budžetskih dvanajstlinah za mesece avgust 1935—marec 1936, glede poljedelcev in malih obrtnikov, bivajočih v krajih, za katere veljajo odredbe točke III., čl. 37 zakona o neposrednih davkih — po-

daljšano na 15 let, na uredbo ministrskega sveta o izrednem odpisu sorazmernega dela za izterjanje še nedospelega davčnega dolga krajem 1932. leta, št. 78.992/III od 8. novembra 1935, ki je objavljena v »Službenih novinah« pod št. 262 od 12. novembra 1935.

Po čl. 1 cit. uredbe letni obrok dolžnega davka do kraja 1932., ki je plačljiv v teku leta: 1936., se mora odplačati v gotovini do kraja meseca februarja 1936 z 89%, v l. 1937. 80 odst., v l. 1938. 71 odst., v l. 1939. 63 odst., v l. 1940. 56 odst., v l. 1941. 50 odst., v l. 1942. 45 odst., v l. 1943. 40 odst., v l. 1944. 36 odst., v l. 1945. 32 odst., v l. 1946. 28 odst., v l. 1947. 25 odst., v l. 1948. 23 odst.

Po posebnem razglasu ministrstva financ, pa se more davčni zavezanec koristiti ugodnosti iz te uredbe samo tedaj, če prične odplačevanje svojega dolga pri zadnjem letu, t. j. pri letu 1948 — nazaj.

Ker je s to uredbo nudena davčnim zavezancem, ki imajo davčne zaostanke po stanju krajem 1932., ugodna prilika, da ta svoj dolg, ki bi se sicer kot težko breme vlekel iz leta v leto in bi ga bilo zajedno s tekočimi davki težko odplačati, poravnajo samo v višini od 89—23%, t. j. s kvoto, ki je v zadnjih 4 letih celo nižja od ¼ odnosno ¼ dolžnega letnega obroka, smatra finančna direkcija za svojo posebno dolžnost, da na to uredbo opozori davčne zavezance javno ter jim priporoča, da se te ugodne prilike poslužijo v čim največji meri.

Hkratu opozarja finančna direkcija, da se rok za odplačilo navedenih davčnih zaostankov, ki je z gori cit. uredbo določen do kraja 1936., ne bo podaljšal in da ni niti najmanj misliti na to, da bi se ti davčni zaostanki, v kolikor so izterljivi v smislu davčnih predpisov, odpisali v celoti ali deloma. Nasprotno imajo davčne uprave nalog, da baš izterjanju teh davčnih zaostankov posvetijo vso svojo pozornost ter jih izterjajo prvenstveno s prisilnimi merami.

Gostilničarska obrt v Nemčiji

Ker smo že v nekem članku poudarjali važnost, ki jo polagajo v Nemčiji gostilničarskemu obrtu, naj v kratkih potezah orisemo organizacijo gostilniških podjetij v tej državi. Z nastopom novega režima se je izvedla tudi v gostilniškem obrtu temeljita reorganizacija. V Nemčiji mora biti vsak gostinski podjetnik v svrhu čuvanja svojih stanovskih interesov včlanjen v krajevnih gostilniških združenjih, katera morajo biti zopet včlanjena v deželni gostilniški zvezah in vse deželne zveze v državni strokovni gostilničarski zvezi s sedežem v Berlinu. Na sličen način so organizirane tudi vse ostale obrtne panoge in trgovski poklici. Vobče moramo poudarjati, da je v Nemčiji organiziran ves narod in da je organizacija izvedena od otrok pa do starčka. Nad vsemi organizacijami bdi državna oblast, ker lahko po naziranju narodno-socialistične ideologije izvede le na podlagi obveznih organizacij svoj gospodarski, politični in nacionalni program. V Nemčiji ne poznajo stanovske nezvesti, ker bi se takoj oнемogočil vsak, ki ne bi hotel sodelovati na uspostavitvi nemške države. V teh združenjih so izključene vsake intrige, ker je slehernemu po sposobnosti določen delokrog udejstvovanja. Naravno, da so uspehi tako organiziranega naroda vključ v gospodarski stiski izvanredno veliki. Po reorganizaciji gostilničarskega stanu se sedaj posveča največja pažnja raznim vprašanjem, n. pr. glede podeljevanja koncesij, glede strokovne sposobnosti in strokovne izobrazbe, kakor tudi glede obdavčitve gostilniškega obrta. V pogledu izdajanja koncesij se je izvršila jako velika omejitev, ker se je ugotovilo, da je gostilniška obrt v nemški državi najmanj za 40% prevelika in da so se preje koncesije podeljevale iz

SALAME

sir, sardine i. t. d.

najugodnejše pri

Anton Verbič, Ljubljana, Stritarjeva ul. 9
Delikatesa — Specerija — Kolonijale

Odjemalcem želi vesele praznike ter srečno novo leto 1936

vseh različnih motivov, kjer ni politična pripadnost igrala zadnjo vlogo. V pogledu obdavčitve naj pripomnimo, da je mesto Berlin uknilo trošarine na alkoholne pijače, ki so najbolj pritiskale na promet v gostilniškem obrtu. Radi tega stremijo gostilniške organizacije za tem, da se vobče odpravijo v celi državi trošarine na pijače. Poleg tega se je začelo s temeljitim čiščenjem od raznih nesposobnih in temnih elementov. Pri poklicni preizkušnji je bilo od 40.000 moških in žensk 18.000 oseb izločenih, ker niso odgovarjale pogojem za vodstvo gostilniškega obrata. V svrhu pripustitve k gostilniškemu obrtu se je ustanovilo strokovno dopolnilno šolstvo. Izobrazba narašča je enotno urejena. V vseh šolah in strokovnih tečajih velja enotni učni načrt. Vsak učenec mora med učno dobo obiskovati strokovno šolo. Ne glede na njegovo starost, in ne glede na njegovo predizobrazbo je dolžan vsak učenec položiti pomočniški izpit. Za nadaljno strokovno izobrazbo gostilniških pomočnikov obstoja v Nemčiji 480 strokovnih šol. Tako organizirano gostilničarstvo nemške države, ki se vedno bolj in bolj izpopolnjuje, lahko podpira tujski promet.

Naravno, da nismo mogli v kratkem članku popisati strokovno gostilniško organizacijo v nemški državi, ki nam je sicer podrobno poznana. Hoteli smo poudariti le to, da je brez strumne stanovske organizacije vsak napredek posameznika in celote popolnoma nemogoč. V nemški državi bi bil namreč nemogoč gostilničar, ki bi se upiral letno plačati za svoje organizacije n. pr. 40 Din, kar bi znašalo v njihovem novcu okoli 250 M. Med nem. gostilničarji je konkurenčni boj nepoznan, ker so jim predpisane minimalne cene, ki jih določa strokovni svet pri krajevni ali deželni gostilničarski organizaciji in katerim se mora vsakdo pokoriti; zato je drugarstvo na visoki stopnji. Šušmarji so nepoznani, ker so za te predvidene najstrožje denarne in zaporne kazni.

V Nemčiji se sistemu dela posveča največja pozornost, ker je od malega do velikega, od najmlajšega do najstarejšega državljana sleherni prepričan, da je v korist njemu in nemškemu narodu, če se pokorava volji svojih voditeljev.

Po sličnem receptu je organizacija izvedena tudi v Avstriji, Italiji in na Čehoslovaskem.

V dobi, ko se vse organizira, ker se ve, da je poedinec nesposoben zmagati v interesnem boju in da gotovo podleže ter izpade kot produktiven in pozitiven element, se pri nas stanovske strokovne organizacije, v katerih je skrita silna količina nacionalne energije, prezira. Mesto, da bi delali po onih receptih, ki so se v inozemstvu izkazali za jako uspešne, pripuščamo raje, da v organizaciji nastajajo razkroji, povzročeni po poedinih nezadovoljnih in egoistih, misleč, da bo potem bolje, če se vse razbije in ostane sam poedinec v boju z nepremagljivimi zaprekami. Seveda je sama organizacija toliko uspešna, kolikor najde podpore pri oblastih. V času, ko se pri nas vključ danim besedam izdajajo še nadalje koncesije, ne glede, če služijo obči koristi, kakor govori obrtni zakon, in če so res potrebne iz krajevnih razlogov, se po drugih državah izdaja koncesij oblastveno omejuje na vse mogoče načine. V Nemčiji so izločili nepoklicane elemente ter jim določili delo, ki odgovarja njihovim zmožnostim. Pri nas pa se lahko vrine v našo obrt vsakdo, ki misli, da je že po zvezah, ki jih ima, poklican šušma-

riti. V času, ko se drugod pospešuje strokovno izobrazbo, ko se ustanavljajo strokovne gostilničarske šole, tečaji, razna večerna predavanja in ko se zahteva v gostilničarski obrti po učni dobi tudi pomočniški in kasneje mojstrski izpit, tedaj se dela pri nas na tem, da se celo dosednji predpisi, tihoči se strokovne izobrazbe, izdatno omilijo.

V tem članku smo prikazali našemu članstvu ustroj gostilničarstva v Nemčiji, ki hite z bliskovito hitrostjo na vseh poljih umstvene in materijalne kulture za napredkom.

Vsak narod želi biti prvi na svetu, naš menda tudi.

Raznoterosti

Trošarina na električni tok ukinjena. Finančno ministrstvo je poslalo vsem banskim upravam poziv, da naj opozorijo občinske uprave, da ne smejo pobirati občinske trošarine na potrošnje električnega toka. Pri sestavi novih občinskih proračunov občine sploh ne smejo jemati v poštev dohodke, izvirajoče iz trošarine na električni tok.

Nove novčance po 500 Din. Finančno ministrstvo objavlja, da se bodo kmalu začele izdelovati novčance po 500 Din, dočim se bo število novčanic po 1.000 Din na račun novih novčanic zmanjšalo. Napačno pa se širijo vesti, da bodo izdane tudi novčance po 5 in 50 Din.

300-letnica šampanjca. Ravno kar je minilo 300 let, odkar je menih Perignon samostana Otreville v Reimsu pripravil prvo šampanjsko vino, ki je povzdignilo sloves cele francoske province z imenom Champagne. V to svrhu je bila na čast meniha Perignona prirejena v starodavnem samostanu velika slovesnost. Tujcem se kaj rado pokaže 300-letne kleti tega samostana.

Jugosloveneka hranilnica in posojilnica

M a r i b o r, Kralja Petra trg

Daje posojila na hipoteki in osebni kredit. Izplačuje vse stare in nove vloge v celoti brez pridržka t a k o j.

Sprejema cesije in inkasira računov.

Posredujem denar

na hranilne knjižice vseh denarnih zavodov.

Rudolf Zore

Ljubljana, Gladališka ul. 12

T e l e f o n 38 - 10

Za pismen odgovor priložite 3 Din v znamkah.

„Jutapet“

patentirano, najpripravnejše sredstvo za izdelovanje vložkov za posteljne mreže, žimnice za planinske kočje in podobno, dalje za oblaganje sten, takojšnje tapetiranje najrazličnejšega pohištva kot stolov, divanov, otomanov, couch-zof, avtomobilov itd. Cena „Jutapeta“ ne presega cene uporabljenega materijala. V Jugoslaviji ga dobavlja samo

Tvrda Franc Ješe
v Stražišču pri Kranju

PARKETE

vseh vrst iz slavonske in domače hrastovine nudi najceneje

JUGOPARKET

D. Z. O. Z.

LJUBLJANA

VOŠNJAKOVA UL. 10

Prodaja železniških vozniških kart za tu- in inozemstvo po **originalnih ali znižanih cenah** brez pribitka. — Izdaja vozniških kart za vse plovdbene proge po morju. — Zastopstvo Wagonslits. — Zastopstvo HAPAG (Hamburg-Amerika). — Oskrbovanje potnih viz za vse države. — Reklamacije za železniški promet. — Zavarovanje proti nezgodam na potovanjih i. t. d. — Autobusni izleti.

Brezplačne informacije za potovanja, o letoviščih, zdraviliščih i. t. d. i. t. d. — Prospekti vseh krajev. EKSPozITURE: Celje, tel. 119, Gornja Radgona, tel. 21, Št. III (državna meja) tel. 6, Dravograd, tel. 7, Maribor glavni kolodvor, tel. 2669 in v sezoni Rogaška Slatina tel. 1.

Nakup in prodaja vseh valut po najboljših dnevnih tečajih

BILETARNICA in MENJALNICA: Maribor, Aleksandrova cesta 35 (pri hotelu Meran) — Telefon 21-22

MENJALNICA: Maribor, glavni kolodvor — Telefon 26-69

Poslužujte se **PUTNIKA** pri vseh potovanjih, pri nakupu in prodaji valut tako podpirate najbolje razvoj našega turizma!

Predno si nabavite
radio aparat
oglejte si bogato
zalogo aparatov pri



PHILIPS
RADIO

Tipa 510 A 5+1 cevni oktodni superpozicijski prejemnik z vdelanim dina mičnim zvočnikom, avtomatična regulacija fadinga, skala z izpisanimi imeni postaj.

Cena	Din 3825,-
na obroke naplačilo	Din 278,-
in 15 obrokov p	Din 270,-

ZASTOPSTVO

H. SUTTNER

LJUBLJANA • ALEKSANDROVA CESTA 6

Pipe za sode

jedilno orodje, papirne serviete, zobotrebce, košarice za kruh, držala za časopise, galanterija, pletenine, papir itd.

Drago Rosina — Maribor Vetrinjska ulica štev. 26

VINA

domača in dalmatinska, črno vino posebne kvalitete za krizanje kiselih vin
nudi v vsaki množini

P. Matković & Komp. Celje

Vzorci na razpolago!

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno

**PIVO NAJBOLJŠE
KVALITETE**

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

Hotel METROPOL (Miklič)

Ljubljana, nasproti glav. kolodvora

Prvovrsten hotel s 124 sobami. Tekoča hladna in topla voda, kopalnica, apartementi, plesna in konferenčna dvorana, poln oten komfort. — Prvovrstna restavracija, moderno opremljena kavarna! — V hiši „Putnik“ — prodaja vozniških listkov i. menjalnica.
Telefon št. 27-37, 20 22 Č kovni račun št. 10,884

Priporočamo bogato zalogo

kuhinjske posode in vseh kuhinjskih potrebščin

po najnižjih cenah

Pintar & Lenard, železnina, Maribor

☞ *Vesele božične praznike in srečno Novo leto* ☞

želim

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

Delniška pivovarna „Union“

Laško

Ljubljana

Maribor

NAJLEPŠE BOŽIČNO DARILO

dober radio aparat

Telefunken radio aparati

Blaupunkt radio aparati

na vse valovne dolžine - Krasen zvok - Ugodna mesečna
plačila - Nizke cene**Na drobno!****Na debelo!**Priporočam najboljše likerje, domačo slivovko, konjak,
brinjevec in drugo vsakovrstno žganje, najfinejši rum za čaj**Vermouth-vino****Ribizel-vino****Adalbert Gusel**

veležganjarna

Maribor, Aleksandrova cesta 39

Telefon št. 2210

Franc Ocvirk

mesarija

Ljubljana

Šolski drevored

Povšetova ul 1

Telefon 36-66

Stojnica

Vedno v zalogi vse vrste svežega mesa prve vrste ter razni mesni izdelki,
sveže hrenovke, pristne kranjske klobase, šunke i. t. d. — Dostavljam na
dom v vsaki množini in ob vsakem času — Državnim in drugim stalnim
nameščencem dam tudi na mesečno plačilo
Se priporočam Cene solidne Postrežba točna**Tekstilne tvornice:****Jugosvila d. z o. z.****Jugotekstil d. z o. z.****MARKO ROSNER**

Maribor-Melje

Pristno slivovko, brinjevec,
droženko, rum, pelinkovec,
likerje, malinovec in najboljše
vrste štajerskih vin, pripo-
roča v nakup tvrdka**Josip Bauman**veležganjarna, izdelovalnica ruma,
konjaka, likerjev in sadnih sokov

Št. Ilj pri Mariboru

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**