

Gostilničarski Vestnik

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani“ in „Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru“

Oglasi se računajo v oglasnem delu Din 0.75 od mm in stolpa, v tekstnem delu in na zadnji strani pa Din 1.— od mm in stolpa.

Telefon 2467.

Cek. rač. št. 11.490.

Štev. 4.

Maribor, dne 2. maja 1932.

Leto II.

Zakon o izpremembah in dopolnitvah zakona o državni trošarini

ki se glasi v izvlečku:

§ 1.

Tretji odstavek člena 23. zakona o državni trošarini se izpreminja in se glasi:

Za zavarovanje državne trošarine na blagu v trošarinskih shraniščih služi trošarinsko blago samo in razen tega je odgovoren lastnik skladišča s celotno svojo imovino.

§ 2.

Točka 4. člena 72 zakona o državni trošarini se izpreminja in se glasi:

4. I. Na vino, uvoženo iz inozemstva, se pobira za državno in banovinsko trošarino od 100 litrov 200 Din.

Na žganje, uvoženo iz inozemstva, se pobira za državno in banovinsko trošarino od hektolirske stopnje 20 dinarjev.

II. Od točilcev pijač na drobno kakor tudi od točilcev iz pripombe 4. k tar. post. 62. zakona o taksah se pobira na leto za državno in banovinsko trošarino na vino in žganje v dvomesečnih obdobjih vnaprej pri pristojnih davčnih upravah, in sicer:

1. v Beogradu in Zagrebu desetkratni znesek odmerjene takse iz prve kategorije tar. post. 62. zakona o taksah, in to: prva skupina 30.000, druga skupina 20.000, tretja skupina 15.000 in četrta skupina 10.000 Din;

2. v Ljubljani, Mariboru, Subotici, Osijeku, Novem Sadu in Sarajevu osemkratni znesek odmerjene takse iz prve kategorije tar. post. 62. zakona o taksah, in to: prva skupina 24.000, druga skupina 16.000, tretja skupina 12.000 in četrta skupina 8.000 Din;

3. v mestih z več ko 20.000 prebivalci šestkratni znesek odmerjene takse iz prve kategorije tar. post. 62. zakona o taksah, in to: prva skupina 18.000, druga skupina 12.000, tretja skupina 9.000 in četrta skupina 6.000 dinarjev;

4. v mestih od 10.000 do 20.000 prebivalcev štirikratni znesek odmerjene takse iz druge kategorije tar. post. 62. zakona o taksah, in sicer: prva skupina 8.000, druga skupina 6.000, tretja skupina 4.000 in četrta skupina 2.400 dinarjev;

5. v mestih od 5000 do 10.000 prebivalcev trikratni znesek odmerjene takse iz druge kategorije tar. post. 62. zakona o taksah, in to: prva skupina 6.000, druga skupina 4.500, tretja skupina 3.000 in četrta skupina 1.800 dinarjev;

6. v mestih z manj ko 5000 prebivalci dvakratni znesek odmerjene takse iz druge kategorije tar. post. 62. zakona o taksah, in to: prva skupina 4.000, druga skupina 3.000, tretja skupina 2.000 in četrta skupina 1.200 dinarjev;

7. v vaseh z več kot 5000 prebivalci štirikratni znesek odmerjene takse iz tretje kategorije tar. post. 62. zakona o taksah, in to: prva skupina 6.000, druga skupina 4.000, tretja skupina 2.400 in četrta skupina 1.600 dinarjev;

8. v vaseh od 2500 do 5000 prebivalcev trikratni znesek odmerjene takse iz tretje kategorije tar. post. 62. zakona o taksah, in to: prva skupina 4.500, druga skupina 3.000, tretja skupina 1.800 in četrta skupina 1.200 dinarjev;

9. v vaseh z manj kot 2.500 prebivalci dvakratni znesek odmerjene takse iz tretje kategorije tar. post. 62.

zakona o taksah, in to: prva skupina 3.000, druga skupina 2.000, tretja skupina 1.200 in četrta skupina 800 dinarjev.

Pripomba 1. Osebe, ki prično točiti pijače brez točilne pravice in brez predhodnega vplačila zneska, določenega za državno in banovinsko trošarino, se kaznujejo s trikratnim zneskom točilne takse, vzete za osnovno odmerjene kazenske takse, za kazni, ker niso plačale zneska za državno in banovinsko trošarino.

Vplačilo kazni po tej pripombi ne daje kaznovani osebi točilne pravice, dokler ne dobi za to potrebno dovolitev in dokler ne plača točilne takse in zneska, označenega v tej točki.

Pripomba 2. Živilske, specerijske in ostale trgovine, ki prodajajo vino in žganje v izvirno zaprtih steklenicah, morajo plačati za državno in banovinsko trošarino, in to:

- a) v Beogradu in Zagrebu po 6.000 dinarjev na leto;
- b) v Ljubljani, Mariboru, Osijeku, Sarajevu, Novem Sadu in Subotici po 4.000 dinarjev na leto;
- c) v krajih z več kot 2000 prebivalci po 3.600 dinarjev na leto;
- č) v krajih do 2000 prebivalcev po 1.200 dinarjev na leto.

Ti zneski se plačujejo za tri mesece vnaprej pri pristojni davčni upravi, ki izda vsaki osebi dokaz o plačanem znesku.

Kdor prične prodajati vino in žganje brez prijave in vplačila tega zneska ali ne plača spredaj navedenega zneska pravočasno, se kaznuje z enkratnim neplačanim zneskom.

Pripomba 3. Proizvodniki, ki prodajajo vino in žganje lastnega pridelka in iz lastnega zemljišča v svojih vaseh od 5 litrov in več, v velikih mestih, mestih, malih mestih in trgih od 10 litrov in več na enkrat, se ne smatrajo za točilce na drobno in ne plačajo trošarine in takse. Ti smejo prodajati vino tudi na debelo zunaj svojega stanovališča v množinah nad 50 litrov, žganje pa v množinah nad 25 litrov naenkrat prosto trošarine in trošarinske takse.

Pripomba 4. Izza dne 1. januarja 1933 smejo pobirati občine kot občinsko trošarino na vino: v vaških občinah do 50, v mestnih pa do največ 100 Din od 100 litrov, na žganje pa največ 5 Din od vsake hektolirske stopnje.

Pripomba 5. Od vsot, tako pobranih po odredbah te točke pod II., se izroča pristojni banski upravi 50%, ostanek pa pripada državi, na področju mesta Beograda pa dotičnim občinam.

Pripomba 6. Točilcem pijač na drobno in debelo, ki ne položijo odmerjenega zneska po tej točki najmanj za dve dvomesečji, se odvzame pravica, točiti pijače.

Pripomba 7. Privatna trošarinska shranišča za vino in za žganje se izza dne 20. aprila 1932 ukinjajo. Lastnikom teh shranišč se odmeri znesek za državno in banovinsko trošarino po tem predpisu in na osnovi točilne takse. Lastnik privatnega shranišča, če nima točilne pravice, mora takoj vložiti prošnjo pri pristojnem oblastvu, da se izda dovolitev za točenje pijače, po kateri se mu odmeri poleg točilne takse iz tar. post. 62. zakona o taksah tudi ustrezen znesek za državno in banovinsko trošarino. Zaloge, ki so se zatele v shranišču se ne smejo odsvojiti, dokler se ne dobi točilna pravica.

Pripomba 8. Po dosedanjih predpisih plačana državna trošarina na vino in žganje, ki se zateče v zalogi dne 20. aprila 1932, se vrne točilcu

pijač na prošnjo, ki jo mora vložiti do dne 20. maja 1932.

Prav tako vrnejo na prošnjo, ki se mora vložiti v istem roku tudi banovinske uprave banovinsko trošarino na zaloge vina in žganja, ki so se zatele.

Množina žganja pod 10 litri tekočine in vina pod 20 litri se pri teh povračilih ne upošteva.

Pripomba 9. Izza dne 20. aprila 1932 se ne pobira državna in banovinska trošarina na vino in žganje, najsi se je blago zateklo na potu ali pa se še odpremlja kupcu.

Istega dne izvrše davčne uprave predpis vsem točilcem pijač na svojem področju z zneski po tej točki za ostala dvomesečja leta 1932. Ta predpis ostane v veljavi, dokler traja odmerjena trošarinska taksa.

Pripomba 10. Zneski, določeni za državno in banovinsko trošarino po tej točki, so vezani s točilno takso in se dajo zniževati in zviševati ob istih pogojih, kakor točilna taksa.

Pripomba 11. O vseh trošarinskih kaznivih dejanjih, storjenih z žganjem in vinom, o katerih še ni izdana odločba, se ta niti ne izda več, odločba pa, ki je o teh dejanjih izdana, pa ne izvršena, se ne izvrši.

Pri tihotapskih kaznivih dejanjih, storjenih z vinom in žganjem, se pobira samo redna državna in banovinska trošarina.

Pripomba 12. Potrebna navodila za izvrševanje teh odredb predpiše minister za finance s pravilnikom.

Pripomba 13. Za prvo odmero in plačilo trošarine po tem zakonu velja glede kraja in števila prebivalcev poslednji popis prebivalstva, dokler se to število ne izpremeni z novim popisom.

§ 4.

Namesto prvega, drugega in tretjega odstavka točke 9. člena 72. zakona o državni trošarini se postavlja:

9. Na špirit (alkohol) in vse spirituozne tekočine, razen v tarifi posebej omenjenih, po hektolitrski stopnji 24 Din.

Pripomba 5. Odobritev za postavljanje novih tvornic špirita daje minister za finance.

Pripomba 7. Razlika med staro trošarinsko stopnjo in stopnjo po tem zakonu za špirit, ki je v prometu samo pri točilcih pijač na debelo, se povrne prizadetim osebam na njih prošnjo, ki jo morajo vložiti do 20. maja 1932. Način, kako se to povračilo izvrši, odredi minister za finance.

Pripomba 9. Banovine in občine ne morejo pobirati na špirit višje trošarine od 5 Din za vsako hektolitrsko stopnjo, in to: banovine izza dne 20. aprila 1932, občine pa izza dne 1. januarja 1933.

Pripomba 11. Minister za finance se pooblašča, da predpiše sporazumno z ministrom za trgovino in industrijo in ministrom za poljedelstvo mešanje špirita z bencinom za proizvodnjo sredstev za motorni pogon. Za proizvodnjo sredstev za motorni pogon, razen aeroplanov, se mora uporabljati izza dne 1. oktobra 1932. najmanj 20% špirita in to tako, da se dodaja na 800 g bencina 200 g špirita. Ali naj se in koliko naj se tej zmesi dodaja tudi še metilnega alkohola odredi minister za finance. Uvozniki in rafinerije bencina po navedenem dnevu ne smejo prodajati čistega bencina za pogon motorjev (razen za aeroplanov).

Kdor ravna zoper to, se kaznuje denarno od 5.000 do 100.000 Din. Pristojnost za preiskavo in kaznovanje

po tem predpisu pripada finančni direkciji.

Na tako proizvedeno sredstvo se uporablja trošarinska stopnja iz točke 13., člena 72. zakona o državni trošarini.

Način in razmerje mešave ugotovi minister za finance s pravilnikom.

Pripomba 12. Minister za finance sme odrediti zdaj pa zdaj po potrebi in sporazumno z ministrom za poljedelstvo, katere sirovine naj se uporabljajo za proizvodnjo špirita, pri čemer je upoštevati vino in žganje predvsem za konzumni špirit, koruzo pa za motorni špirit. Presežek proizvodnih stroškov, nastalih v tem primeru, razporedi prodajna centrala na celotni potrošek špirita v državi.

Zakon je dobil obvezno moč dne 20. aprila t. l.

K temu zakonu je finančna direkcija po navodilih finančnega ministrstva izdala svojim podrejenim organom sledeča pojasnila:

»Davčne uprave naj zadolžijo z 20. aprilom 1932 vse točilce vina in žganja na drobno in debelo s pavšalirano državno in banovinsko trošarino na podlagi predpisanih točilnih taks, katere je seveda plačevati tudi v bodoče še poleg pavšalirane državne in banovinske trošarine.

Kar se tiče specerijskih in drugih trgovin, ki prodajajo alkoholne tekočine v originalno zaprtih steklenicah, se ima izvršiti zadolžitev samo za one trgovce, ki prodajajo vino in žganje v originalno zaprtih steklenicah, ne pa tudi za one trgovce, ki prodajajo spirituozne tekočine (rum, liker, konjak), ne pa tudi vina in žganja v originalno zaprtih steklenicah.

Pavšal državne in banovinske trošarine je pobirati tudi od točilcev lastnega vina pod vejo.

Dalje se opozarja na določbo, da je vezana pavšalirana državna in banovinska trošarina povsem na točilno takso, se tedaj zviša in znižuje, čim se zviša in znižuje taksa in odpiše, če se odpiše točilna taksa, dalje, da se plačuje v dvomesečnih o. nosno trimesečnih obdobjih vnaprej in končno, da se točilcem, ki ne plačajo odmerjenega zneska najmanj za dva dvomesečja, odvzame točilna pravica.

V teku 5 dni je predložiti direkciji seznam, iz katerega naj bo razvidno: 1. koliko točilcev je razvrščenih v posamezne skupine, kategorij I. do IX.; 2. koliko znaša za vsako posamezno skupino v vsaki kategoriji predpisana pavšalirana državna in banovinska trošarina in 3. iste podatke za specerijske in druge trgovine.

Oddelki finančne kontrole pa se opozarjajo posebno na to, da je ukinjena samo državna in banovinska trošarina na vino in žganje, ne pa tudi občinska trošarina, katere poslednja se ima tedaj pobirati v dosežanju izmeri (od obrtnih in zasebnih strank) in odvajati tudi v bodoče kakor doslej, dalje, da znaša banovinska trošarina na špirit in spirituozne tekočine od 20. aprila 1932 dalje samo 5 Din od hektolitrski stopnje in končno, da morejo zaprositi za povračilo te razlike državne trošarine na špirit samo prodajalci špirita na debelo in proizvajalci likerja, ruma in konjaka in da so tedaj vsi drugi, ki ne prodajajo teh tekočin na debelo odnosno jih ne proizvajajo, od povračila razlike na trošarini izključeni. Istotako ni predvideno povračilo razlike banovinske trošarine na špirit in spirituozne tekočine.

O tem naj se nemudoma obvesti prizadete stranke in napoté, da vlo-

žijo prošnje za povračilo državne in banovinske trošarine vedno ločeno in sicer prošnje za povračilo državne trošarine neposredno pri direkciji, prošnje za povračilo banovinske trošarine pa neposredno pri kralj. banski upravi, odd. VII. v Ljubljani. Rok za vložitev obeh prošenj je do vstetega 20. maja 1932 in se po preteku tega roka vložene prošnje na noben način ne bodo mogle upoštevati, ker je rok prekluzivnega značaja.

Iz tega pojasnila finančne direkcije sledi, da bodo davčne uprave trošarinsko takso vsakemu posameznemu točilu šele predpisale. Zatorej naj člani počakajo s plačilom trošarinske takse toliko časa, dokler ne dobijo od pristojne davčne uprave predpis. Med tem časom bo gotovo tudi izdano rešenje, če se od predpisa trošarinske takse lahko odbije za prošeno povračilo državne in banovinske trošarine. Po našem mnenju je skoraj izključeno, da bi državna in banska uprava zahtevala v današnjih kritičnih časih celo naplačilo predpisane trošarinske takse, dočim bi državna in banovinska uprava lahko dolgovala po zakonu dovoljeno povračilo državne in banovinske trošarine. V tem pogledu se je takoj po objavi trošarinskega zakona zaprosilo pristojno finančno direkcijo za rešenje v navedenem smislu.

Nikakor ne moremo razumeti odloka finančne direkcije, katera zahteva, da se prošnje za povračilo državne in banovinske trošarine vlagajo neposredno na finančno direkcijo odnosno bansko upravo. Točno evidenca o zatrošarinjenih zalogi vina in žganja imajo vendar le pristojni finančni oddelki in bo morala tedaj finančna in banska uprava poslati take prošnje označenim kontrolnim oddelkom, da potrdijo resničnost posiljenih navedb, ker ne verujemo, da bi te uprave verjele podatkom, ki jih navajajo člani v svojih prošnjah. S tako proceduro se prvič zavlačuje rešitev, drugič pa napravlja nepotrebne izdatke zaradi pošttnin. Toliko smo morali pripomniti, da se ne bi finančna in banska uprava izgovarjale pri plačilu trošarinske takse, da ni še izdana rešitev na vloženo prošnjo za povračilo trošarine.

Opomba: Med stavljenjem lista smo doznali, da se ne bodo izdajala transportna dokazila (kontrolni listi itd.). Tedaj odpadejo prijave od strani vinogradnikov in vinskih trgovcev. Vkletenje vina morajo prijaviti tedaj samo točilci alkoholnih pijač na drobno onim občinskim upravam, katere pobirajo občinsko trošarino na vino in žganje. To vkletenje je prijaviti seveda samo tam, kjer se občinska trošarina ni pavšalno določila posameznim točilcem.

Zakon o izpremembah in dopolnitvah zakona o taksah (v izvlečku)

se glasi:

§ 5.

Čl. 52. zakona o taksah se izpreminja in se glasi:

Clen 52. — Lastniki in poslovođe trgovinskih, obrtnih in industrijskih obrtov, ki opravljajo obrt brez pooblastitve ali dovolitve ali ki prekorajajo obseg dela, določen z zakonom o obrtih, se kaznujejo poleg kazni po odredbah zakona o obrtih tudi še s trikratnim zneskom redne takse, določene za pooblastitev ali dovolitev za dotični obrt.

§ 8.

Pripomba 4. Za pogodbe ali listine o najemu zgradb, stanovanj in lokalov se plačuje po velikosti letne najemnine in sicer:

preko 2.400 do 3.600 Din 10 Din
preko 3.600 do 6.000 Din 20 Din
preko 6.000 do 10.000 Din 30 Din
preko 10.000 do 20.000 Din 50 Din
preko 20.000 do 30.000 Din 100 Din
preko 30.000 do 50.000 Din 200 Din

preko tega zneska pa od vsakih nadaljnjih 100 Din še pol odstotka. — Kljub členu 20. zakona o taksah se plačuje taksa za najeminske pogod-

be za zgradbe, stanovanja in lokale neglede na to, za koliko časa se pogodba sklepa.

Vsi lastniki stanovanj in lokalov morajo sestaviti pogodbo ali listino o najemu in plačati takso v 15 dneh od dneva vselitve, drugače plačajo razen redne takse tudi še petkratni znesek redne takse za kazen.

Za stanovanja in lokale do 2.400 dinarjev letne najemnine kakor tudi za podnajeme ni obveznosti, sestavljati najemne pogodbe.

Za najeme, ki se zateko na dan, ko dobi ta zakon moč, se morajo sestaviti pogodbe ali listine o najemu in plačati taksa po tem predpisu najkasneje do dne 1. julija 1932, če najemne pogodbe še niso sestavljene in taksa ni plačana. Kdor tega ne stori, se kaznuje po drugem odstavku te pripombe.

§ 17.

Tar. postavka 84. taksne tarife se izpreminja in se glasi:

Za preiskavo in obsodbo prestopka po zakonu o obrtih plača obsojenec, in sicer:

za dejanja iz § 397. zakona	
o obrtih	25 Din
za dejanja iz § 398. zakona	
o obrtih	50 »
za dejanja iz § 399. zakona	
o obrtih	150 »
za dejanja iz § 400. zakona	
o obrtih	1000 »

§ 21.

Tar. post. 91. taksne tarife se razširja na vso kraljevino in se izpremenjena glasi:

Tar. post. 91. — Pooblastitve za opravljanje obrta po zakonu o obrtih.

Za pooblastitve za opravljanje obrtov, ki jih izdajo upravna oblastva prve stopnje po zakonu o obrtih, se plačuje:

1. Za opravljanje trgovinskega obrta na stalnem poslovališču:

a) za trgovinske obrte na debelo:	Din
v krajih do 50.000 prebivalcev	500.—
v krajih nad 50.000 prebivalcev	1000.—
b) za trgovinske obrte na drobno:	Din
v krajih do 5000 prebivalcev	100.—
v krajih nad 5000 do 10.000 prebivalcev	200.—
v krajih nad 10.000 do 50.000 prebivalcev	300.—
v krajih nad 50.000 do 100.000 prebivalcev	400.—
v krajih nad 100.000 prebivalcev	500.—

2. Za trgovinske obrte, ki se opravljajo na nestalnih krajih (§ 125., točka 2., zakona o obrtih) se plačuje polovica takse iz točke 1. b) te tarifne postavke.

3. Za trgovinsko-posredniške obrte:

a) agenturske obrte	Din 500.—
b) komisijske obrte	500.—
c) generalna trgovinska zastopstva	500.—
č) izključna trgovinska zastopstva	300.—
d) odpremiška spediterska podjetja	200.—
e) odpremiška kočijaška podjetja	50.—
f) ostali posredniški obrti (oglasni in reklamni zavodi)	1000.—

4. Za opravljanje rokodelskega obrta.

	Din
v krajih do 100.000 prebivalcev	50.—
v krajih nad 100.000 prebivalcev	100.—

5. Za opravljanje gradbenega obrta:

a) inženjerjev, arhitektov in gradbenikov	1000.—
b) zidarstvih, tesarskih, kamnoseških in vodnjaških mojstrov	200.—

6. Za opravljanje:

	Din
a) elektrotehniškega obrta	500.—
b) elektroinstalaterskega obrta	200.—

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soke uporabljajte

ROGAŠKO SLATINO

vrelec „TEMPEL“

ki razkrajja, oziroma nevtralizira vinsko kislino ter nam domestuje sodo-bikarbonato v prašku je osvežujoča in ima dober okus.

— Dobi se v vseh boljših trgovinah —

7. Za opravljanje industrijskega obrta (§ 32. zakona o obrtih 1000.—

Pripomba. Vsa podjetja, ki se s pooblastitvijo monopolnih oblastev bavijo s proizvodanjem monopolnih predmetov, plačujejo takso po prednjih predpisih te tarifne številke glede na vrsto obrta.

Podjetja, ki se bavijo z nadrobno prodajo monopolnih predmetov, plačujejo 20 Din za pooblastitev za prodajo teh predmetov, poleg takse iz tar. post. 235. taksne tarife.

§ 22.

Tar. post. 92. taksne tarife se razširja na vso kraljevino in se izpremenjena glasi:

Tar. post. 92. — Dovolitve za opravljanje obrta po zakonu o obrtih.

1. Za dovolitve za opravljanje obrta, ki jo izdajajo po zakonu o obrtih občinska upravna oblastva prve stopnje, se plačuje:

1. Za proizvodnjo umetnih rudninskih vod po dnevni kapaciteti aparature za polnjenje steklenic:	Din
do 1000 steklenic	500.—
nad 1000 do 5000 steklenic	1000.—
nad 5000 steklenic	3000.—

3. Gostinski obrti:

a) hoteli za vsako gostinsko sobo:

	Din
v krajih do 5000 prebivalcev	25.—
v krajih nad 5000 do 50.000 prebivalcev	50.—
v krajih nad 50.000 do 100.000 prebivalcev	75.—
v krajih nad 100.000 prebivalcev	100.—

b) restavracije brez hotelskega obrata:

	Din
v krajih do 10.000 prebivalcev	500.—
v krajih nad 10.000 do 50.000 prebivalcev	800.—
v krajih nad 50.000 do 100.000 prebivalcev	1500.—
v krajih nad 100.000 prebivalcev	2000.—

c) restavracije s hotelskim obratom plačujejo takso pod a) in b) te točke po številu prebivalcev;

č) gostišča in ostajališča:

	Din
v krajih do 10.000 prebivalcev	100.—
v krajih nad 10.000 do 50.000 prebivalcev	200.—
v krajih nad 50.000 do 100.000 prebivalcev	300.—
v krajih nad 100.000 prebivalcev	600.—

d) kavarne:

	Din
v krajih do 10.000 prebivalcev	300.—
v krajih nad 10.000 do 50.000 prebivalcev	500.—
v krajih nad 50.000 do 100.000 prebivalcev	800.—
v krajih nad 100.000 prebivalcev	1000.—

e) kavarne z omejeno točnjo ali prodajo pijač samo v steklenicah:

	Din
v krajih do 10.000 prebivalcev	100.—
v krajih nad 10.000 do 50.000 prebivalcev	200.—
v krajih nad 50.000 do 100.000 prebivalcev	300.—
v krajih nad 100.000 prebivalcev	500.—

f) bari:

v krajih do 100.000 prebivalcev	3000.—
---	--------

v krajih nad 100.000 prebivalcev 5000.—

g) gostilnice, bufeti, vstevši tudi prodajalnice užinskih proizvodov:

v krajih do 10.000 prebivalcev	300.—
v krajih nad 10.000 do 50.000 prebivalcev	500.—
v krajih nad 50.000 do 100.000 prebivalcev	800.—
v krajih nad 100.000 prebivalcev	1000.—

h) penzije:

v krajih do 5000 prebivalcev	100.—
v krajih nad 5000 do 10.000 prebivalcev	200.—
v krajih nad 10.000 do 50.000 prebivalcev	300.—
v krajih nad 50.000 do 100.000 prebivalcev	400.—
v krajih nad 100.000 prebivalcev	500.—

i) ljudske kuhinje:

v krajih do 50.000 prebivalcev	100.—
v krajih nad 50.000 prebivalcev	200.—

j) krčme — pivnice:

v krajih do 10.000 prebivalcev	100.—
v krajih nad 10.000 do 50.000 prebivalcev	200.—
v krajih nad 50.000 do 100.000 prebivalcev	300.—
v krajih nad 100.000 prebivalcev	500.—

k) za obrate, kjer se prodajajo samo mlečni proizvodi (zdravljak)

l) za obrate, v katerih se prodajajo samo kava in čaj (kavarnski in čajni obrti)

4. Podjetja za prevoz potnikov in blaga:

a) omnibusi	200.—
b) fijkakerji	50.—
c) taksi	100.—

č) z brodom in drugimi plovnicami objekti za prevoz z brega na breg na neplavnicah rekah

5. Nosači in druge osebe, ki dajejo na javnih ali ne-javnih krajih svoje osebne storitve na razpolago

obrti in podjetja za izvrševanje teh poslov

(Dalje sledi.)

Gostilničarski obrt po novem obrtnem zakonu

Prošnja za podelitev dovolila za izvrševanje gostilničarske obrti.

Oseba, ki želi dobiti dovolilo za izvrševanje gostilničarske obrti, mora vložiti pri pristojnem sreskem, odnosno mestnem načelstvu prošnjo, kolkovano po § 22 zakona o izpremembah in dopolnitvah zakona o taksah s takso, ki je različna za posredne vrste gostilničarske obrti in različna za kraj, kjer se gostilničarski obrt namerava izvrševati. V prošnji mora točno označiti vrsto gostilničarskega obrta, ki ga namerava izvrševati in ji priložiti nastopne listine:

1. Krstni list (da je polnoleten).

2. Potrdilo o sposobnosti, da svobodno razpolaga s svojo imovino (potrdilo izda sodišče ali domovinska občina).

3. Domovinski list.

3. Nравstveno spričevalo, da ni kaznovan po §§ 11, 12 in 13 obrtnega zakona (izstavi občina).

5. Potrdilo Zbornice za trgovino, obrt in industrijo v Ljubljani, ki ga dobi od te zbornice potem svoje gostilničarske zadrage.

6. Potrdilo o plačani inkorporacijski pristojbini pristojni gostilničarski zadrugi.

7. Eventuelno dokaz o strokovni usposobljenosti.

8. Načrt zgradbe, v kateri se namerava izvrševati gostilničarski obrt, v treh izvodih (vsak načrt kolkovan kot priloga s kolkom za 2 Din).

Ako se namerava zgraditi novo zgradbo za gostilničarski obrt, mora prosilec vložiti najprej posebno prošnjo za podelitev gradbenega dovoljenja, ki jo mora kolkovati s kolkom 5 Din in ji priložiti kolek za 50 Din po tar. post. 262 zakona o taksah; po izvršeni gradnji mora nato prositi še za uporabno dovoljenje; tudi to prošnjo mora kolkovati kot vlogo s kolkom 5 Din in ji priložiti kolek za 50 Din po tar. post. 93/II zakona o taksah. Šele ko ima prosilec gradbeno in uporabno dovoljenje, more prositi za gostilničarsko dovolilo.

Na vloženo prošnjo za izstavitev dovolila za izvrševanje gostilničarske obrti, mora izvršiti pristojno občupravno oblastvo prve stopnje pri že obstoječih zgradbah komisijski pregled prostorov, ki so namenjeni izvrševanju te obrti, da zagotovi, ali prostori ustrezajo zakonskim pogojem, pri čemer upošteva navodila, ki jih je izdala o stavbnih in zdravstvenih ureditvah ter opremi gostiln kr. banska uprava v Ljubljani in ki so bila priobčena v zadnji številki »Gostilničarskega vestnika«; ugotoviti pa mora tudi stvarno potrebo kraja po novem gostilničarskem obratu.

Pri tem se pripomni, da lahko lastnik hiše, v kateri je pred 9. marcem 1932 izvrševal gostilniški obrt gostilničar-najemnik, ako po 9. marcu lastnik noče izvrševati gostilniški obrt niti sam niti po upravičenem poslovođji, odstopi pridobljeno gostilniško pravico, s tem, da odjavi krajevno pravico, dotedanji najemnik pa zaprosi pri pristojnem občupravnem oblastvu I. stopnje za dovolilo za izvrševanje gostilničarske pravice, pri čemer to oblastvo postopa kakor s prošnjo za novo obrtno pravico. Isto velja tudi za one lastnike hiš s krajevno pravico, ki so si lastninsko pravico pridobili šele po 9. marcu, ker za nje gostilniška pravica ni pridobljena.

Vrste gostilniških obratov.

Novi obrtni zakon deli gostilniška podjetja na naslednje obrate:

1. **Hoteli** so obrati z najmanj 15 sobami za goste; sobe se oddajajo opremljene in urejene s posebnim udobjem; število strokovnega služabništva mora biti v sorazmerju s številom sob.

2. **Restavracije** so obrati večjega obsega in udobja, v katerih se oddajajo gorka in mrzla jedila z alkoholnimi in brezalkoholnimi pijačami ob strokovni postrežbi.

3. **Gostišča ali ostajališča** so obrati, v katerih se oddajajo sobe za goste, opremljene in urejene z enostavnim udobjem.

4. **Gostilnice** so obrati manjšega obsega, v katerih se oddajajo gorka in mrzla jedila, alkoholne in brezalkoholne pijače, a se smejo oddajati tudi opremljene sobe.

5. **Kavarno** so obrati večjega obsega in udobja, v katerih se oddajajo alkoholne in brezalkoholne pijače (kava, mleko, čaj in podobno), mrzla jedila, sladčice in izjemoma tudi nekatera gorka jedila, kar določi ban s pravilnikom.

6. **Penzije** so obrati, v katerih se oddajajo opremljene sobe s postrežbo, jedila in alkoholne ali brezalkoholne pijače samo stalnim gostom za določen čas.

7. **Bufeti** so bolj urejeni obrati manjšega obsega, v katerih se redno oddajajo mrzla jedila, alkoholne in brezalkoholne pijače.

8. **Ljudske kuhinje** so obrati, v ka-

terih se oddajajo jedila in mlečni proizvodi.

9. **Krčme (pivnice)** so obrati manjšega obsega, v katerih se točijo alkoholne pijače, a se smejo oddajati tudi brezalkoholne pijače kakor tudi nekatera jedila, ki jih predpiše ban.

Razen naštetih gostilniških obratov navaja novi obrtni zakon še **prenočišča**, ki jih smatra za neko vrsto ostajališč ali gostišč, v katerih se oddajajo samo postelje za prenočevanje in **bare**, ki jih smatra za neko vrsto kavarn in ki smejo obratovati pod tem nazivom.

Če se oddajajo v kavarnah in ljudskih kuhinjah samo mlečni proizvodi in podobno in se točijo samo mlečne pijače, čaj in podobno, se morejo voditi taki obrti tudi pod drugim naslovom (»zdravljak« itd.).

Če obratujejo restavracije, gostilnice, kavarne ali bufeti brez točenja alkoholnih pijač, se mora v napisu posebej poudariti, da je dotični obrat brezalkoholna restavracija, brezalkoholna gostilnica, brezalkoholna kavarna ali brezalkoholni bufet.

Lastniki hotelov, gostišč ali ostajališč, gostilnic in penzij imajo tudi pravico, imeti potrebne prostore, kjer spravljajo prevožila svojih gostov, kakor tudi lastna vozila, ki jih uporabljajo za njih potrebe.

V vseh obratih, razen v gostiščih, bufetih in ljudskih kuhinjah, je dovoljeno imeti igre, ki niso prepovedane (karte, domine, šah, biljard in dr.). Godbo smejo imeti samo restavracije, gostilnice, kavarne in krčme, to pa samo z dovoljenjem pristojnega politično-upravnega odnosno policijskega oblastva.

Za vse oblike gostilniških obratov, ki se osnavljajo začasno v malem obsegu v posebnih primerih, zlasti ob večjih gradnjah, vojaških taborišč in vežbališč, prevozu na rekah, na brodarskih in železniških postajah, v kopališčih in podobno, se izdajajo dovolitve samo za krajši rok. Prav tako se izdajajo dovolitve ob prirejanju razstav, sejmov, ljudskih vesel in zabav.

V dovolilu za gostilniške obrte se sme hkrati združiti pravica, izvrševati več gostilniških obratov v eni zgradbi. Hotel se sme združiti samo z restavracijo ali kavarno, s penzijami se pa ne smejo spajati, niti v njih izvrševati drugi gostilniški obrati.

Kakor je bilo omenjeno že v zadnji številki, smejo imeti gostilniški obrti, ki se zatečejo na dan, ko stopi novi obrtni zakon v moč in se vodijo z imeni, kakršnih ta zakon ne navaja, še naprej z dosedanjim nazivom na način in v obsegu, ki sta bila doslej v navadi. Ne smejo pa se za take obrte izdajati nove dovolitve, niti se ne smejo obstoječi obrti premeščati z dosedanjimi nazivi. Od dne 9. marca 1932 dalje se morejo izdajati nove dovolitve samo pod imeni, ki jih navaja novi obrtni zakon.

Zakon pa je pooblastil v 2. odstavku § 448 bana, da določi rok, v katerem morajo gostilniški obrti, ki imajo na dan, ko stopi ta zakon v moč, sicer naziv, ki odgovarja novemu zakonu, ne odgovarjajo pa tudi po svojem obsegu obratovanja temu nazivu, spremeniti ta naziv tako, da bode odgovarjal obsegu dosedanjega obratovanja. Ta rok sme ban na prošnjo podaljšati, sorazmerno z določenimi popravili, če so za preureditev potrebne večje instalacije.

Pripomniti bi še bilo, da še veljajo pogoji pravilnika o gostilnah glede ustanavljanja **okrepčevalnic na stoječe goste**, dokler pač ne bode uredil teh pogojev nov pravilnik.

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA
DUNAJSKA CESTA 13



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE,
HOTELE IN KAVARNE

Ali lahko dobi gostilničar - najemnik na svoje ime dovolilo?

K našemu uvodniku v št. 3. »Gostilničarskega vestnika« dodajamo, da si pridobi lahko tudi gostilničar - najemnik dovolilo (koncesijo) za izvrševanje gostilniške obrti, če dobi izjavo od svojega hišnega lastnika, da mu odstopa pridobljeno gostilniško pravico. Ko ima gostilničar - najemnik tako pisano izjavo od hišnega lastnika v rokah, si pribavi še sledeče listine:

1. Domovinski list.

2. Rojstni list.

3. Potrdilo, da je prosilec sposoben svobodno razpolagati s svojo imovino (izda pristojno sodišče).

4. Nравstveno spričevalo (izda pristojna občinska uprava).

5. Zdravniško spričevalo uradnega zdravnika.

6. Potrdilo o plačanih davkih (izda pristojni davčni urad).

7. Vsa dokazila usposobljenosti (potrdilo o osebni pravici itd.).

S temi listinami in z izjavo hišnega lastnika, da mu odstopa pridobljeno gostilniško pravico, se napoti prosilec k pristojni gostilničarski zadrugi, katera mu izda potrdilo o plačani inkorporacijski pristojbini. Na to potrdilo mora zadruga prilepiti kolek za 20 Din, ter ga uničiti s svojim pečatom. Zadruga izpolni od Zbornice TOI doposlano tiskovino, priloži vse gori označene listine, ter jih na stroške prosilca priporočno pošlje na Zbornico za trgovino, obrt in industrijo v Ljubljani. To prošnjo se kolekuje s 25 Din in se ji priloži tudi 25 Din v kolkih kot zbornično pristojbino. Zbornica se prepriča na podlagi doposlanih dokazil, če ustrezajo zakonskim pogojem in izda v smislu § 95 obrtnega zakona takozvano »uverjenje«. Šele po doseplem uverjenju vložijo prosilec s 25 Din kolokovano prošnjo na pristojno sresko načelstvo, katero uvede kot obrtna oblast postopanje po določenih novega obrtnega zakona.

Na ta način vlaga prošnjo z istimi listinami tudi prosilec, ki hoče ustanoviti novo gostilniško podjetje. Nadaljno postopanje v pogledu vlaganja prošnje na obrtno oblastvo pa je razvidno iz članka: »Prošnja za podelitev dovolila za izvrševanje gostilničarske obrti«.

Hitro in dobro!

Pomlad je tu in z njo čas izletov, čas bega iz zaduhlih pisarn, trgovin in šol v prelepo naravo. Zlasti prve dni se človek kar ne more naučiti solnce, svetlobe in zraka, in kdor le količjak more, pusti skrbi doma in hiti na prosto.

Brezskrbnost in sveži zrak rodita razen dobrega razpoloženja tudi dober tek. Ni to vsem v času, ko neusmiljeno vlada vsemogočna »kriza«, najbolj zaželjeni uspeh, a ko itak temelji vse naše delo na podlagi kompromisov, jih lahko uveljavimo tudi v tem slučaju. Nekatera živila so se v zadnjem času precej pocenila, da so tudi navadnim zemljanom dostopna, treba jih je le primerno pripraviti, da nudiš neobhodno potrebno spremembo, zadovoljiš gosta in ne obremenjuješ blagajne. Z dobro voljo se da mnogo doseči!

V naslednjih vrstah podajam nekaj receptov za popoldanske južine, iz katerih pa napraviš s skromnimi dodatki lahko tudi mrzlo večerjo, ki je zlasti ob vročih poletnih dneh jako priljubljena.

Najbolj znani sestavni deli običajnih južin po gostilnah so: prekajeno meso, razne vrste klobas, sir, maslo in jajca, vse pripravljeno kot narezek. Narezki so za marsikoga predragi, ali pa se najdejo tudi ljudje, ki odklanjajo velike porcije mesa, ker jim ne prija ali ker jih niso več navajeni. Ne maram in ne morem spremeniti obstoječih običajev, lahko pa dam gospodinjam nekaj skromnih navodil za sestavljanje »brašna« za rodbinske izlete kakor tudi gostilničarkam, ki hočejo vsaj delno upoštevati načela moderne prehrane.

Kdor mnogo nudi, nudi vsakemu nekaj!

Gnjat serviraš navadno s hrenom.

Gostilničarji, pozor!

Štajerska sadjarska zadruga v Mariboru, Miklošičeva ulica št. 2

ima na zalogi večjo množino

sadjevca

jabolčnika in hruševca

lastnega pridelka.

Prodaja po najnižji dnevni ceni!

Lepe rezine zvij v zvitke (škarniclj) in vtakni v vsak zvitke v obliko pah-ljače zrezano kumarico.

Sočno krompirjevo salato obloži z zvitki kakor je zgoraj navedeno.

Salato iz mladega stročnega fižola obloži z zvitki iz gnjati, v katere vtakni po eno četrtino trdokuhanega jajca.

Ako razpolagaš z večjimi sredstvi, napolni zvitke z jajčno omako in garniraj z njimi razne salate.

Jajčna omaka ali majoneza — pravilno pripravljena — je okusna, redilna, naglo gotova in šteje med jedi fine kuhinje, čeravno danes nikakor ni predraga. En rumenjak zadostuje za dve osebi. Če majoneze ne rabiš za brizganje, naj ne bo pregosta, za 1 liter finega namiznega olja ne vzemi več nego osem, največ deset rumenjakov. Rumenske umešaj s soljo in gorčico po okusu, nato kapaj polagoma olje vanje, ko se začne majoneza gostiti, dolivaj olje hitreje, a da majoneza ne zakrckne, ji prideni par kapljic kisa, citronov sok in bel poper. Če jo hočeš nekaj dni svežo ohraniti, prilij nazadnje nekaj kapljic vrele vode ali vrelega kisa.

Tatarsko omako dobiš, če primešaš navani majonezi na drobno sesekljane šalotke, kisle kumarice, sardele, peteršilj in drobnjak: od vsega le toliko, da dobi omaka pikanten okus.

Izborna salato dobiš, če primešaš na rezine zrezanemu krompirju (kifeljčaru) šunko, kisle kumarice, kos goveje pečenke (filet), v slani vodi kuhano korenje, zeleno, jabolka, vse na kocke zrezano, in vse umešaš v ne pregosto majonezo. Salata mora biti sočna, ne pa tekoča. Lahko tudi to ali ono reč izpustiš, vendar se pa ravno v gostilni najdejo večkrat ostanki mesa, ki se dajo na ta način izborno uporabiti.

Kakor smo že dosedaj ugotovili, je tudi uporaba jajc mnogovrstna. Zlasti nadevana jajca so v drugih krajih izredno priljubljena in so vajna predjed. Našteti hočem le najbolj znane vrste mrzlih jajčnih jedil.

Trdokuhana jajca z jajčno omako. Trdokuhana jajca prereži podolgem in jih polij z majonezo ali tatarsko omako.

Nadevana jajca. Trdokuhana jajca prereži podolgem, rumenjak pretlači, primešaj mu 1 dkg masla, $\frac{1}{3}$ sardele, malo gorčice, soli in limonovega soka. Napolni beljake s tem nadevom in jih okraši s peteršiljem in kaparami.

Obloži krompirjevo ali drugo salato z gori opisanimi jajci.

Ali: kuhaj jajca 8 minut, prereži jih podolgem, spodaj jih malo obreži, da trdno stoje, in jih nadevaj s sledečim nadevom: v dobro majonezo mešaj prekajen jezik, gnjat, kisle kumarice, kapare, rumenjak, drobnjak in sardele, vse na majhne kocke zrezano.

Jajca v paradižnikih: Ta jed je priljubljena, odkar se vrednost paradižnikov tudi pri nas bolj ceni. Lep, zreli paradižnik operi, izdolbi, napolni ga do polovice z majonezo, vtakni trdokuhana jajca vanj in ga okraši z peteršiljem in kumarami.

Paradižnike pripraviš še na drug način. Odreži jim pokrovček, previdno jih izdolbi, polij s slanim kisom in jih pusti pol ure stati, malo prej, preden jih daš na mizo, jih napolni z mesno ali drugo pikantno salato in serviraj na listkih glavate salate, okrašene s peteršiljem. Posebno fin nadev je marinirana tunina, trdo kuhana jajca, vse na majhne kocke zrezano in cele majhne kapare, umešano v majonezo s sardelnim okusom.

Praktične jedi za ture so **nadevani kruhi in paštete**.

V mestih se dobe ozke, dolge štruce

pod imenom »sandwich štruce«, ki so jako pripravne; gospodinja si jih tudi lahko pri svojem peku naroči, odnosno sama speče. Odreži od štruce gornji konec, nato jo previdno izdolbi in trdno nadevaj z enim sledečim nadevom. Umešaj $\frac{1}{4}$ kg masla, dodeni 10 dkg gnjati, 5 dkg edamskega sira, 2 kisli kumari, eno trdokuhanu jajce, vse na kocke zrezano, tri pretlačene sardele in malo gorčice.

Pri nadevanju pazi, da ne presekaš štruce in da ne puščaš votlih mest. Praktično orodje za tlačenje je obrabljen žvrkljač brez zobcev. Napolnjeno štruco pokrij z odrezano rezino in pusti nekaj ur na hladu, nakar zreži v $\frac{3}{4}$ cm široke rezine.

Na turo vzemi seveda celo štruco. **Drugi nadev:** $\frac{1}{2}$ kg telečjih jeter naglo speci, pretlači in zmešaj z 10 dekagrami masla, 2 rumenjaka, soljo in poprom.

Tretji nadev: $\frac{1}{4}$ kg pečenke (divjačine ali druge) in 15 dkg slanine zmelji, prideni na kocke zrezano 10 dkg gnjati, 5 dkg jezika, 2 kisli kumari ter končno sol in 5 dkg dobro umešana masla.

Posebno osvežujoče učinkuje zlasti na turah ta-le sir:

Pretlači enako količine masla in mohanta (iz kislega mleka dobljeni sir), primešaj $\frac{1}{8}$ kg masla, približno 2 pretlačeni sardeli, drobno sesekljani drobnjak, kapare, malo gorčice, sol, papriko — le ne preveč, ker je žejna na izletih kaj neprijetna — sesekljano kumino in nekaj žlic kisle smetane. Sir se mora dati voljno mazati.

Pasteta iz telečjih jeter: $\frac{1}{8}$ kg telečjih jeter, $\frac{1}{8}$ kg svinjetine, 10 dkg slanine, 1 namočena in ožeta žemlja, 1 čebulica, 5 dkg masti, 2 rumenjaka, sol, poper. Jetra namoči na predvečer v surovo mleko. Drugi dan jih zreži na listke in praži v vroči masti s čebulo. Svinjetino napravi istotako na čebuli. Slanino zreži na male kocke in jo pusti toliko časa na ognju, da postane prosojna. Končno pretlači meso in jetra, prideni namočeno in ožeto žemljo, slanino, sol, poper in rumenjaka, napolni porcelanast lonec malo nad polovico in kuhaj pasteto 1½ ure v pari.

(Sledi.)

M. Rapoc.

Odpis starih davčnih dolgov.

Kakor smo že opozorili, daje paragraf 14 zadnje novele k zakonu o neposrednih davkih finančnemu ministru pooblastilo, da lahko na prošnjo davčnega obvezanega odpiše davke, ki so ostali na koncu leta 1928., kolikor ugotovi, da je prošnja glede na gospodarsko stanje prosilca upravičena. Od ugotovljene vsote tega davčnega dolga je treba odbiti vplačila v kronskih priznanih (bonih). Vplačila na račun dolgovanih davkov, ki so bila izvršena v letih 1929, 1930 in 1931, se smatrajo pri tem kot vplačila za dotična leta in zmanjšujejo davčno zadolžitev v teh letih, dočim se vplačila za tekoče davke vzamejo v račun dolga iz prejšnjih let. **Prošnje za odpis se morajo vložiti v roku treh mesecev od dneva uveljavljanja zakonske novele, torej do 26. junija.** Davčni oddelek finančnega ministrstva je objavil takoj podrobnejše določbe, ki pravijo, da je prošnja treba izročiti občini. Prošnja mora vsebovati naslednje podatke: kraj, kjer je prosilec zadolžen z davkom, imovinsko stanje z označbo nepremične imovine, vrednost ostale premične imovine, s čim se prosilec bavi, od česa živi in kraj, kjer stanuje. Prošnji je treba priložiti izveček iz zemljiške knjige, potrdilo o imovinskih razmerah, ki ga na službenem obrazcu izda občina, in druge pismene dokazila o imovinskem stanju (izjave o dolgovih prosilca, ki se uvažujejo, ako vsebujejo znesek dolga na ime upnika). Ako ima davčni zavezanec več davčnih dolgov pri raznih davčnih upravah, je treba vsaki davčni upravi predložiti prošnjo.

Sedaj je finančno ministrstvo izdalo tudi še posebna navodila za izvajanje te zakonske določbe, ki pravijo med drugim naslednje: Odpisi davkov se bodo izvršili na podlagi

sklepov finančnega ministrstva in finančnih direktij. Prošnja mora imeti podatke o vsej imovini davčnega zavezanca z izjavo, da nima druge premične in nepremične imovine. Ako prosilec ne stanuje v občini, kjer dolguje davek, mora prošnji priložiti potrdilo občine, kjer dolguje davek. K vsaki prošnji mora občina podati utemeljeno izjavo o prosilčevem imovinskem stanju in njegovi plačilni sposobnosti. Od občin sprejete prošnje predloži davčna uprava posebnemu petčlanskemu odboru, sestavljenemu iz davčnega upravitelja kot predsednika, treh oseb iz vrst prebivalstva vsake občine (ki jih predlagajo občinski odbori) in iz referenta, uradnika davčne uprave. Ta odbor se sestane vsak mesec na sklicanje predsednika. O odborovih sejah se prosilci obveste z objavo na način, ki je v občini običajen. Prosilec pa lahko sejam prisostvuje osebno ali pa preko pooblaščenega zastopnika. Odbor lahko prosilca pozove tudi z osebnim pozivom, če se mu to zdi potrebno. Ko je končano delo z odborom, pošlje uprava prošnje vseh zavezancev, katerih ostanki ne presegajo 10.000 Din finančni direktiji v končno rešitev. Glede prošenj za odpis nad 10.000 Din mora davčna uprava sestaviti seznam in ga poslati davčnemu oddelku finančnega ministrstva, ki se bo preko svojega uradnika prepričal o točnosti teh prošenj ali pa bo odredil, da se preko finančne direktije prošnje dostavijo ministrstvu v nadaljnje reševanje.

Obvestilo o ukinjenju kuluka.

Kraljevska banska uprava dravske banovine je objavila v »Službenem listu« dravske banovine od 23. t. m. razglas o ljudskem delu za nedržavne ceste. Ta razglas pravi glede banovinskih cest naslednje:

Proračun dravske banovine za leto 1932/33 izkazuje med dohodki tudi 25% nadomestno cestno doklado na račun ljudskega dela, odnosno odkupnine za banovinske ceste. Ta proračun je zakonito potrjen. Ker je označen dohodek banovine predviden izrecno kot nadomestek za banovinski kuluk, se ljudsko delo (odkupnina za to delo) glede banovinskih cest v proračunskem letu 1932/33, v območju dravske banovine ne bo izvajalo. Javni uslužbenci plačujejo tudi v tej dobi obvezno odkupnino po izjemni določbi § 21 zakona o spremembah in dopolnitvah zakona o samoupravnih cestah od 30. maja 1930. Oni zavezanici, ki iz kateregakoli razloga niso odslužili pripadajoče cestne obveznosti za leto 1930/31 na banovinskih cestah, morajo odslužiti delo banovinskih cest na občinskih cestah in sicer na račun banovinske subvencije za gradnjo in vzdrževanje občinskih cest.

Zavezanici, ki so v zaostanku s plačilom odkupnine za banovinske ceste na račun cestne obveznosti za leto 1930 in 1931, so zavezani odkupnino plačati, ker tvorijo označena odkupnina sestavni del dohodkov banovinskega proračuna za leto 1931-32. Vendar se davčne uprave pooblašajo, da opuste prisilno izterjavo označene davščine, ako bi zavezanci zaradi siromaštva ne mogli plačati odkupnine.

Kuluk za občinske ceste.

Ljudsko delo in odkupnina za gradnjo in vzdrževanje občinskih cest I. in II. reda, se izvaja v vseh onih občinah, ki ne morejo označenih del opraviti z dohodki občinskega proračuna ali z najetimi posojilom. Državna nadzorna oblast je po § 68 zakona o nedržavnih cestah v zvezi s čl. 28 pravilnika o ljudskem delu dolžna, da odredi prisilno popravilo občinskih cest, kjer je ogrožen, oviran ali onemogočen promet in sicer z ljudskim delom po določilih navedenega pravilnika. Iz gornjega razloga morajo imeti vse občine, ki ne razpolagajo s potrebnimi denarnimi sredstvi za označen namen, stalno v evidenci odobrene sezname zavezancev za ljudsko delo in odkupnino.



Konsum

Radenske zdravilne vode

stalno raste. To je zadosten dokaz, da ljudje to mineralno vodo izredno čislajo.

V Vašem interesu je, da svojim gostom ustrezete ter jim servirate

Radensko zdravilno vodo,

ki ima to prednost, da paralizira vinsko kislino ter napravi tako vsako tudi najbolj kislo vino prijetno pitno.

Novi obrtni zakon in naši gostilničarji-najemniki

Do dne 9. junija t. l. se morajo prijaviti pri pristojni obrtni oblasti vse obrti med njimi seveda tudi gostilničarski obrt, če ne, ugasne pravica za nadaljno obratovanje. V to svrhu je izdala svoječasno kr. banska uprava neko odločbo, s katero je dala svojim podrejenim organom navodila, kako jim je postopati pri tej registraciji. Po nalogu kr. banske uprave je tedaj izdati dovolilo (koncesijo) samo imetnikom krajevnih pravic, torej hišnim lastnikom, dočim postanejo dosedanja gostilničarji - najemniki lahko samo njihove poslovođe, če jim ti seveda ne odstopijo svoje pridobljene gostilniške pravice. To svoj odločbo je kr. banska uprava utemeljila s § 443 novega obrt. zakona. Ta člen ob. z. odloča namreč, da obdrže sedanji imetniki realnih in radiciranih obrtov obrtno pravico kot svojo osebno pravico in smejo obrt voditi naprej po odredbah tega zakona. Mi mislimo, da je kr. banska uprava preekstenzivno tolmačila ta člen, ker se gostilničarski obrt nikakor ne more po našem mnenju smatrati za pravi realni obrt.

Po pravilniku o gostilnah in kavarinah z dne 15. junija 1925 je bila potrebna za izvrševanje gostilniškega obrta krajevna in osebna pravica. Posebno v mestih, trgih in večjih vaseh so dajali lastniki teh krajevnih pravic gostilniške prostore v najem osebam, ki so imele osebno pravico, katera pa se je pridobila le s strokovno izobrazbo. Pri izvrševanju gostilniškega obrta je ležalo tedaj težišče na osebni pravici, ker je bil le imetnik osebne pravice upravičen izvrševati gostilničarski obrt. V resnici ne moremo razumeti, zakaj bi novi obrtni zakon ščitil predvsem imetnike krajevne pravice, torej hišnega lastnika, ki ni imel z gostilniško obrtjo nikake vezi, razven, da je prejemal mesečno visoko najemnino za svoje, v najem dane prostore. Razmerje med imetnikom krajevne pravice in med našim gostilničarjem - najemnikom je bilo popolnoma enako razmerju med hišnim lastnikom in stanovanjskim najemnikom. S to odločbo pa je bil naš gostilničar najemnik postavljen v podrejen položaj, ker postane lahko le uslužbenec svojega hišnega gospodarja, ki nima niti pojma o naši obrti, če mu seveda ta hišni gospodar proti visokemu plačilu ali iz kateregakoli drugega vzroka ne odstopi svoje baje pridobljene gostilniške pravice. Če ščiti tedaj ta zakon pridobljene pravice hišnega lastnika, bi moral ščiti tudi pridobljene pravice dosedanjega gostilničarja - najemnika, ker ne vidimo nobenega razloga, da bi obrtni zakon ščitil hišnega lastnika v večji meri, kot pa našega gostilničarja - najemnika, ki je bil v preminih slučajih cela desetletja dejanski izvrševalec svojega gostilničarskega obrta.

Naravno, da so naši gostilničarji - najemniki prišli s to odločbo v jako mučen položaj, postali so še v večji meri odvisni od svojega hišnega gospodarja. Vsled tega zaznamujemo že slučaje izkoriščanja bodisi, da zahtevajo ti hišni lastniki, ki so pripravljeni odstopiti svojemu najemniku

gostilniško pravico — veliko odškodnino ali odstop od najemniške pogodbe ali pa povišanje dosedanje najemnine. V dobri veri, da je tolmačenje čl. 443 obrtnega zakona nepravilno, smo se obrnili na pristojno nadzorno oblast, t. j. na ministrstvo trgovine s prošnjo, da izda k temu vprašanju svoje načelno rešenje. Pripomniti moramo še, da niti ena banska uprava dosedaj izdala take rešitve in smo že iz tega vzroka prepričani, da se ne motimo v svojem naziranju. Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru je v tej zadevi posredovala na pristojnem mestu v Beogradu in se ji je priporočalo, da naj ti gostilničarji - najemniki radi nejasnosti v tej zadevi počakajo s prijavo svoje obrti do konca meseca maja, ker bo do tega časa že izdano rešenje od ministrstva v Beogradu. Takoj ko sprejememo označeno rešenje, bomo obveščene vse naše zadrug in prosimo naše člane - najemnike, da se od časa do časa informirajo pri svojih zadružnih načelnikih. Toliko v pojasnilo našim članom - najemnikom, da si ne bodo delali nepotrebnih skrbi in stroškov, ker smo prepričani, da se bodo tudi njihove pravice ščitile v polni meri.

Prijavite svojo obrt najkasneje do 9. junija t. l.

Izdajanje potrdil o plačanih davkih.

Svoječasno je izdalo finančno ministrstvo neki razpis v katerem pravi, da je opazilo, da izdajajo davčne uprave potrdilo o plačanih davkih tudi takim davčnim zavezancem, ki svojim davčnim obvezam niso v celoti zadostili, n. pr. če jim je plačilo zaostankov davkov odgodeno ali porazdeljeno na letne obroke. Prav tako so se dozda izdajala potrdila zavezancem, ki so jim bile na prošnjo dovoljene plačilne olajšave ali pa so dobili odlok plačila davkov na poznejši čas. Zato je oddelek za davke pri finančnem ministru z odlokom od 5. aprila 1932 odredil, da smejo davčne uprave izdajati potrdila o plačanih davkih izključno samo takim davčnim zavezancem, ki so vse dospele davke dejansko poravnali. Dovoljene plačilne olajšave odnosno dovoljeni odlogi plačil ne upravičujejo davkoplačevalca, da bi zahteval potrdilo o plačanih davkih.

Naravno, da je ta postritev predpisov po izdajanju potrdil o plačanju davkov posebno občutno prizadela one naše člane - najemnike, ki morajo zaprositi za izdajo koncesije in tej prošnji priložiti tudi potrdilo o plačanih davkih. Ti naši člani - najemniki, kateri niso poravnali vseh svojih davščin, so prišli vsled te odredbe v tak položaj, da je v opasnosti celo njihova eksistenca, kajti brez potrdila davčne oblasti, da so plačali vse davščine, tudi ni koncesije. Upamo sicer, da bo odločba banske uprave, ki govori o izdaji koncesije gostilničarjem - najemnikom, predruščena, vendar je dejanski položaj trenutno tak, kakor smo ga gori opisali. Naše gospodarske korporacije so zaradi te postritve predpisov naslovile na finančno ministrstvo utemeljeno predstavko, v kateri zahtevajo, da se modificira zgoraj omenjena odredba v tem smislu, da smejo davčne uprave izdajati potrdila tudi

davkoplačevalcem, ki so na podlagi čl. 152. zak. o neposrednih davkih prešli od finančnega ministrstva ali od finančne direkcije dovoljenje za odlog plačila v obrokih.

Prijavite svojo obrt najkasneje do 9. junija t. l.

Naše gospodarske zbornice k zakonu o pobijanju draginje.

V soboto popoldne se je vršila v dvorani beograjske Trgovske zbornice konferenca zbornic iz vse države. Našo zbornico je zastopal g. dr. Koce. Namen konferenc je bil, da gospodarske zbornice zavzamejo stališče k načrtu novega zakona o pobijanju draginje. Čim je bilo besedilo tega zakonskega načrta objavljeno, so gospodarske zbornice takoj predložile merodajnim mestom vsaka za sebe, svoje mišljenje. Na sobotni konferenci pa so izdelale skupno mišljenje, tako glede zakona v celoti, kakor tudi glede posameznih določb zakonskega načrta.

Konferenca je prišla do zaključka, da je tak zakon v sedanjih razmerah nepotreben. Cene življenskih potrebščin in blaga so zaradi nadprodukcije in velikih zalóg, kakor tudi zaradi ostre konkurence take, da pri svobodni konkurenci dviganje cen sploh ni mogoče. Ne glede na to dejstvo pa je predložen zakonski načrt po mnenju konference tak, da po svoji vsebini nikakor ne podaja garancije za kako ublažitev eventualne draginje, ampak vsebuje po večini le gole formalnosti, ki odpirajo na široko vrata šikanam. Konferenca je nadalje ugotovila, da ta zakonski načrt ni izdelan v skladu z drugimi zakoni, ker posega preko meje v veljavne kazenske in administrativne predpise in zakone. Končno je bilo na konferenci poudarjeno, da ni pravilno, ako se zakoni, ki eminentno zadevajo naše gospodarstvo, pripravljajo brez predhodnega zaslišanja gospodarskih zbornic. Stališče zbornic bo dostavljeno vsem narodnim poslanecem in senatorjem s prošnjo, da se v bodoče pri takih zakonih predhodno zaslišijo zakonite predstavnice gospodarstva.

Prijavite svojo obrt najkasneje do 9. junija t. l.

Knjiga »Serviranje«.

V založbi Banovinske založbe šolskih knjig in učil v Ljubljani je izšla knjiga »Serviranje«, ki sta jo napravila po naročilu kr. banske uprave gg. F. Jelenc in N. Velikonja. Knjiga zasluži največjo pozornost naših gostilničarjev, restavraterev in kavararjev, kakor tudi naših gospodinj. Gostilničarji, restavraterev, kavararji in natakari dravske banovine so dobili sedaj strokovno knjigo v slovenskem jeziku. Naj ne bo tedaj nobenega slovenskega gostilničarja, ne restavraterja, ne kavararja, kakor tudi ne natakarja, da si ne bi naročil označene knjige. V tej knjigi, ki ima 260 strani teksta in 80 strani slik na umetniškem papirju, je podana natakarjeva služba od male gostilne do velikega mednarodnega restavrantu. Knjiga obravnava servirni material, službeno razvrstitev potrebnega osebja, njegove dolžnosti, ki jih služba zahteva, dalje kako se vsaka jed je in kako se servira itd.

Knjiga posveča nadalje veliko pozornost sestavljanju jedilnega in vinskega lista, ter njega opremi z lepimi vzorci. Nadaljna poglavja opisujejo obratovanje restavrantov in kontrolo prostorov in njihovo opremo iz gospodarskega, estetskega in higijenskega vidika.

Nadalje prinaša knjiga poglavja o serviranju, o servirnih vajah, o napitnici, plače postrežnega osebja.

Prodajna cena knjigi je 72 Din. — Knjiga se naroča neposredno pri Banovinski založbi šolskih knjig in učil v Ljubljani.

Očena te knjige nam je obljubljen od strokovnjakov.

Prijavite svojo obrt najkasneje do 9. junija t. l.

Prijavite svojo obrt najkasneje do 9. junija t. l.

Razno

Plačevanje nadomestila za državne in banovinske trošarine.

Po izdaji novega trošarinskega zakona se je Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru nemudoma obrnila preko Zbornice za TOI na finančno direkcijo in na kr. bansko upravo s prošnjo, da se kompenzira nadomestilo za trošarino s povračilom državne in banovinske trošarine. Na to prošnjo smo dobili sledeči odpis:

»Zvezi gostilničarskih zadrug v Mariboru. Na dopis z dne 26. aprila 1932. št. 459 Vam sporočamo, da smo v zadevi kompenziranja nadomestila za trošarino s povračilom državne in banovinske trošarine ponovno intervenirali pri banski upravi in pri finančni direkciji in dobili zagotovilo, da se bo Vaša želja upoštevala. Povračilo trošarine se bo izplačevalo v gotovini samo onim točilcem, ki so v polni meri zadostili svoji dolžnosti in nimajo nikakih davčnih zaostankov in so tudi nadomestilo za trošarino v redu plačali. Na ta način bo torej tudi nadomestilo za trošarino mogoče kompenzirati s povračilom trošarine.«

Izdelava generalnih skic za gostilniške obrate.

Obveščamo vse naše članstvo, katero namerava preurediti ali na novo zgraditi gostilniško poslopje, da lahko zaprosi pri kr. banski upravi za izdelavo generalnih skic za gostilniške obrate. Banska uprava je namreč ugodila zadevni prošnji Tujsko-prometnega sveta v Ljubljani in da v to svrhu svojega arhitekta na razpolago. Ta bi tedaj izdelal samo generalno skico brez detajlnih načrtov in proračunov in bi morala stranka sama plačati potovalne stroške za ogled na mestu po arhitektu. Prošnje je pošiljati na Tujsko-prometni svet v Ljubljani.

Ali lahko izdaja finančna direkcija točilne pravice pred izdajo dovolil?

Ker so se nekateri člani osebno napotili v Ljubljano in si priskrbeli potrebno potrdilo od Zbornice za TOI, meneč, da lahko s tem zborničnim potrdilom dobe tudi točilno pravico od finančne direkcije, pojasnujemo sledeče:

Novi obrtni zakon izrecno določa v § 79, da odobri točenje alkoholnih pijač v gostilniški obrti pristojno finančno oblastvo samo tedaj, če je pridobil imetnik obrta predhodno dovolitev po § 76 označenega zakona. Toraj še le na podlagi dovolila lahko izda finančno oblastvo točilno pravico.

Če bi se tedaj zgodil slučaj, da bi finančno oblastvo izdalo iz kateregakoli vzroka, četudi začasno točilno pravico brez dovolila obrtnega oblastva, bi prosilec ne smel začeti z obratovanjem, ker bi mu obrtna oblast zaprla lokal in ga kaznovala.

Iz tega se vidi, da so popolnoma nepotrebni izdatki, ki jih imajo prosilci z vožnjami v Ljubljano, ker se mora vse postopanje oblasti vršiti točno po določenih novega obrtnega zakona.

Prijavite svojo obrt najkasneje do 9. junija t. l.

Jedilne liste

za hotele, restavracije in gostilne Vam dobavi po zmerni ceni

ZVEZNA TISKARNA V CELJU

Pošten najditelj! Franc Eržen, orožniški postajevodja v p. v Hrastniku št. 33 je dne 19. februarja 1932 našel 7000 Din. Najdeni denar je shranil pri Narodni banki v Ljubljani. Kdor je denar izgubil, ga dobi pri blagajni Narodne banke v Ljubljani in se naj tudi zglaš pri najditelju te vsote zaradi izplačila najnine.

Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru je prejela od Reichsverband österreich. Gastwirte povabilo na njihovo glavno skupščino in strokovno razstavo, katera se je vršila dne 2. maja v Salzburgu.

Kletarstvo

Na kaj vse se moramo ozirati pri pokušanju vina?

Pri pokušanju vina presojamo njegovo barvo, njegov okus in njegov vonj (buket, cvetico). Za pokušanje je treba ne samo talenta, temveč tudi mnogo vaje. Talentiran in pokušanje vajejen pokuševalec kmalu dožene, če ima vino kako napako ali bolezen šele v prvem začetku, ko pokušanja nevešč človek tega niti ne opazi.

Čas in želodec pred pokušanjo. Najboljši čas za pokušanje bi bil zjutraj, ko še ni okus oviran po raznih jedilih. Nikakor pa ne smemo pred in med pokušanjo zauživati slanosti, maščob ali celo močno začinjenih jedil. Najboljše je, da pred pokušanjo in med pokušanjo od časa do časa zaužijemo majhen kosček belega, ne preslane kruha; nekateri popijejo tu pa tam nekaj vode ali pa vmes kadijo. Če hočemo vino pravilno presojati, ni priporočljivo pokušati preveč vrst vina naenkrat.

Toplota vina. Praksa je pokazala, da se belo vino najbolje pokuša pri 10–11° C, črno vino pa pri 16–17° C. Toplota vina je za pokušanje važna, zato so za pokušanje vina sestavili posebne toplotere.

Lokal in kozarci za pokušanje. Prostor, kjer vino pokušamo, bodi svetel in zračen, če le mogoče enake toplotne kot vino. Za pokušanje najbolj pripravi kozarci so kelih iz svetlega stekla. Ker kelih držimo za njegov podstavek (nožico), buke (vonj) iz njega ne izhlapije prenažno, kozarec se ne umaže s potno roko in se v roki tudi ne segreje.

Kje je najboljšo vino v sodu? Vino potegnemo iz sode najbolj s stekleno, primerno dolgo natezo. Najboljše vino je v sredini sode, ne pa zgoraj. Kozarec znotraj z vinom splaknemo. Vino za pokušanje mora biti umirjeno. Če je vino bilo pred kratkim pretočeno, je zmučeno, ubito in nam ne pokaže prave kakovosti.

Vrstni red pri pokušanju. Tu se moramo držati nekega vrstnega reda. Najprej pokušamo bela vina in

nato črna vina. Lahka vina z malo alkoholom in z manjšim ekstraktom pokušamo pred močnimi, na alkoholu in ekstraktu bogatejšimi vini. Slabejša vina pred boljšimi. Vina z manj cvetice (bukeja) pred vini, ki imajo mnogo cvetice. Najnazadnje pokušamo sladka vina.

Presoja vina na barvo in čistost se izvrši najbolje, da pogledamo vino v čistem brezbarvnem kozarcu proti svetlobi, ne pa proti soncu ali proti svetilki. Glede barve ugotovimo, ali ima vrsti, letniku in kvaliteti primerno barvo. Glede čistosti ugotovimo, če je bistro, čisto, megljeno, kalno itd. Pri tem upoštevamo tudi gostost vina, če je vino tenko, gladko, mastno, vlačljivo itd.

Vonj (buket, cvetika). Da lahko presodimo vino glede vonja, ne smemo čaše preveč napolniti. Vino zažven-gamo v čaši tako, da se z njim omotijo stene čaše; vsled tega prične vino močnejše izhlapevati, tako da hlapne snovi z vonjem hitreje zaznamo. Glede vina označujemo vinski vonj, prijeten vinski vonj, buke, fini buke, sveži duh pri mladih vinih in duh po starini pri starem vinu itd. Pri skvarjenih vinih pa ugotovimo duh po dotični napaki ali bolezni.

Presoja vinskega okusa pa je najvažnejša. Majhen požirek vina vsrkamo v usta in ga spravimo na spodnji konec jezika. Tu so občutljive, okuševalne bradavičice, od koder vodi takozvana Evstahijeva cev v nos, tako da hkrati oba čuta delujeta, vonj in okus. Sedaj nekoliko nalahko zagrgamo in potem požirek vina zaužijemo. Če imamo večjo množino sort za pokušati, tedaj vino izpljujemo v postavljen posodo.

Pri oceni splošne kakovosti vina se poslužujemo najrazličnejših izrazov, ki se nanašajo na razne snovi v vinu, katere na okus vina najbolj vplivajo. Te snovi so posebno: kislina, alkohol, ekstrakt in duh vina.

Večkrat se z enim samim izrazom značaj vina ne da oceniti in je tedaj treba njega lastnosti širše opisati.

Vprašanje I. K. v Š. pri P. Na Vaše priporočilo v »Gostilničarskem vestniku« sem čistil vino s taninom in z želatino, a vseeno se vino noče čistiti. Kako čistim vino, kjer želatina in tanin nista učinkovala in je čistilo najbrže obtičalo v vinu?

Odgovor: Če se vino z želatino in taninom noče očistiti, bo najbrže krivo, da ste vzeli preveč želatine (pravilno se vzame le 12–15 gramov želatine in 8–10 gramov tanina na 1 hl in ne več) ali da čistila niste pravilno pripravili ali pa, da vino ni bilo godno za čiščenje, t. j. da ni popolnoma pokipelo ali pa, da ima kako napako, da n. pr. rjavi.

Če vino še sladi, potem povzročite, da bo popolnoma pokipelo na način, da ga pretočite, prezračite, mu doda-

BILJARDNE POTREBŠČINE!

Krogle, palice, žoge, guma za mantinele, krede in kože, kontrolne ure, šah-domino, krogle in kegle, domači izdelek.

Solidne cene. — Pošiljam franco postaja naročila.

Cene za »lignum sanctum« krogle za keglanje:

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

EHRlich JOSIP, SOMBOR

Dunavska banovina

Proizvod biljardskih potrebščin



Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborni

marčno in črno pivo v isti

kvaliteti kakor pred vojno

ter izvrstno slivovko, rum, pivsko

n vinsko droženko, likere i. t. d.

te čistih vinskih drož in skrbite za primerno kipelno temperaturo v kleti 12—15° C.

Ce vino rjavi, ga morate poprej ozdraviti kakor smo to opisali v zadnji številki našega lista.

Ce je pa vino zdravo in tudi popolnoma pokipelo, tedaj je najbrže krivo, da ste želatine vinu preveč dodali in je čistilo v vinu obtičalo. V tem slučaju čistite vino s špansko prstjo, ki jo dobite v drogeriji v obliki sivega, ajdovi moki podobnega prahu. Španske prsti vzemite na 1 hl vina 100—500 gramov; koliko bi naj vzeli, pa se najbolje določi z majhno predskušnjo. Potrebna količina španske zemlje se vsuje v škak ter se tu z metlico dobro z vodo premeša, da se škak z vodo polagoma napolni. Potem se zmes pusti toliko časa pri miru, da se zemlja zopet usede na dno. Nato se nad njo stoječa čista voda odlije in se nalije sveže vode vrh čistila, nakar se zopet vse premeša. Ko se je čistilo zopet poleglo, se voda odlije. S tem se je iz čistila izpral ves morebiten tuj duh in okus. Slednjič se namesto vode nalije na čistilo vino, vse se s pomočjo metlice dobro premeša ter se vlije v sod, kjer se zopet premeša, sod se do vrha zalije in zamaši. Nato se pusti, da se čistilo v sodu poleže, kar lahko traja nekaj tednov, posebno pri bolj gostih vinih. Koj med in nekaj dni po čiščenju se na sod večkrat potrka (potolče), da odpade čistilo z dog. Ko se je vino temeljito učistilo, ga pretočimo v drug, nekoliko zažveplan sod.

Vprašanje Fr. Z. v N. Katere pijače po zakonu o vinu smemo imenovati »vino«. Kaj pa je izabela?

Odgovor: V izvlečku važnejših določil iz zakona o vinu od 9. decembra 1929, kakor ga je izdalo Ministrstvo za kmetijstvo v Beogradu, ki ga

dobite za 2 Din v vsaki večji knjigo-tržnici in bi ga morali imeti nabitega v Vaših kletnih prostorih na vidnem mestu, najdete pod točko 1.) točno definicijo, katere pijače po zakonu o vinu smemo imenovati »vino«. — Izabela, ki spada k takozvanim samorodnicam, po tem zakonu o vinu ni »vino« v pravem smislu besede, temveč »vino izabela«, ki se ne sme več točiti v gostilnah in točilnicah; »vino izabela« se sme rabiti samo še za domačo obrt.

Sanatorij v Mariboru

Gospoka ulica št. 49 - Telefon št. 2358

Lastnik in vodja: primarij dr. Černič, specialist za kirurgijo

Sanatorij je najmodernejše urejen za operacije in opremljen z zdravilnimi aparati: višinskim solncem, tonizatorjem, diatermijo, žarnico „hala“, „enterocleaner“jem

Dnevna oskrba: I. razred Din 120—; II. razred Din 80—; III. razred Din 60—

Moderne tiskovine

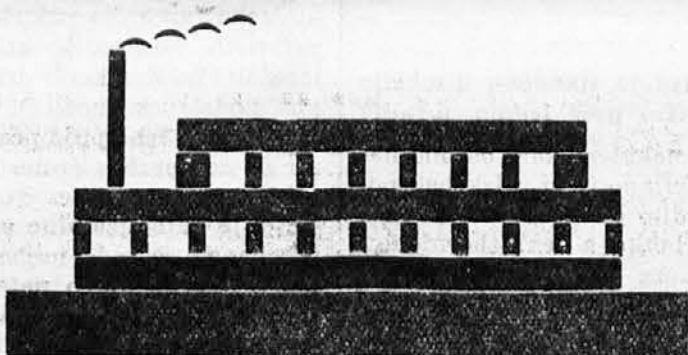
vseh vrst: knjige, lepake, letake, pisemske glave, kuverte, vabila in drugo Vam nudi v okusni izvedbi in po zmerni ceni

Lastna knjigoveznica

izvršuje vsa v njeno stroko spadajoča dela, kakor vezanje knjig, zapisnikov, molitvenikov itd. Ljudske knjižnice imajo popust.

ZVEZNA TISKARNA

— V CELJU —



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 —

Joško Majaron
les. industrija
Borovnica.

Gostilničarji!



Pri najboljši postrežbi s pijačo in jedjo SE VAŠ GOST NE POČUTI DOBRO V VAŠEM LOKALU, če mu niste poskrbeli tudi udobnega sedeža.

ZATO PROČ S SLABIMI, deloma pokvarjenimi stoli, ker dobite iste v najsolidnejši izdelavi v naravni (rumeni) ali kostanjevi barvi v obliki kakor slika že po Din 20. - za komad franko Vaša postaja pri odjemu najmanj 10 komadov proti povzetju. Ne odlašajte ter pišite takoj na tvrdko

JOŠKO MAJARON, les. industrija
BOROVNICA