

Gostilničarski Vestnik

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

Oglasni 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. 11.430.

Štev. 12.

Maribor, dne 25. decembra 1932.

Leto II



Vesele božične praznike in srečno Novo leto

želi vsem svojim čitateljem

UREDNIŠTVO



RADIVOJ REHAR:

Božična poslanica

Mi, bratje, zrastli smo v temotnih dneh, med zmedami in krivimi obeti, navajeni samo v skrbih trpeti, z nevero v duši, trdnostjo v očeh.

Božiči naši niso sreče smeh in Nova leta novih upov cveti, prevarani več nočemo verjeti v prelestno bajko o prelestnih dneh.

In vendar, bratje, zmaga je le v veri! Ker kot so žalostni brez zvezd večeri, tako in bolj brez nad je naša pot.

Enkrat le konec zmed bo in zblod, enkrat le zopet pride dan vstajenja v srečnejša, lepša, mirnejša življenja!

Božične misli

Ves svet preživila zlasti v teh zimskih dnevih, ter ob tej božični noči, ki naj bi simbolično pomenila mirljudem dobre volje, eno najtežjih križ duhovne in materijelne prirode po svetovnem klanju. Še nikdar niso bila protislovja med narodi, državami in stanovi tako breznadno široka, od pamтивeka niso bile borbe za obstanek celot in posameznikov tako ogorčeno-vztrajne kot v tej megljivosti sedanjosti, iz katere ne umijo najti največji duhovi primernega izhoda, pa najsiti so državniki, gospodarstveniki ali filozofi. Nahajamo se v agati, katero nam nazoruje predvsem rapidno padanje blagostanja po svetu. Nekdanje velesile visoke-

za življenskega standarda, t. j. povprečno precenjenega kulturnega in materijelnega življenja posameznega človeka, so dane torišča težkih socialnih, družabnih in gospodarskih bojev, kjer je nekdaj širila ugodna konjunktura svoja krila, tam vladajo z zaslinimi zakoni, ki naj za silo zakrpojajo razpadajoči se stav tiste tvornosti, brez katere ni nobenega napredka. Spričo velikih tekovin tehnike in tehnične civilizacije pomeni ta ugotovitev nazadovanje človeštva v polnem obsegu. Devizne in druge ovire so baš v tem letu prizadajale tujskemu prometu po vsej Evropi udarec za udarcem. To se je letos čutilo tudi v najbolj močenih letoviščih in kopališčih, tako da se človek more po vsej pravici vprašati: čemu še železnica, avtomobil in potniško letalo, če njih brzina v prevažanju ni več v skladu s splošnim obubožanjem, omejevanjem standarda in voje za uživanjem tepot narave na tujih tleh.

Povsem naravno ja, da pred vsemi omenjenimi težavami ni bila občarvana tudi naša kraljevina, saj je ni uržave danes na svetu, ki bi se zanogla z uspehom umikati pred vse obsegajočo svetovno krizo. Katastrofaini padec cen poljskim pridelkom je bil za našega kmetovalca takoj težak udarec, da se je stresla celastavba našega narodnega gospodarstva, trditev, ki jo je v sličnih besedah izreklo nedavno tudi naš finančni minister dr. Gjorgjević v Narodni skupščini. Ker smo pretežno agrarna država, je moral ta udarec po sredino zadeti tudi našo trgovinsko in plačilno bilanco, najbolj pa seveda ostale narodno-gospodarske panoge in tu v prvi vrsti obrt, ki je še nekako najbližja kmetijski produkciji.

Gostilničarska, kavarnarska in hotelierska obrt je v preteklem letu edvaj in s skrajnim naporom presta glavno kanonado krize, če je dovoljena ta primerjava, tega vseeno je ostalo na bojnem polju gospodarstva mnogo žrtev. Dočim je n. pr. megla naša mlada industrija, ki žani povsod v domačih rokah, beležiti radi zaščitno-carinskega sistema deloma prav zadovoljivih uspehov, se je z uveljavljenjem popolnega stremljenja po autarkiji (zadoščenjem v

astnem gospodarskem okvirju (z) skoro vse mačevanje takega gospodarsko-političnega kurza baš na obrti in tudi trgovino.

Dočim so v prejšnjih letih naša letovišča zaznamovala skromno rastjo pritok inozemcev, se je s poostrovitvijo deviznih režimov in inozemstvu letos izčimila situacija, ki je bila ponekod dejoma katastrofalna. Dalmacija, ki je privabilo prej mnogo Čehov, Avstrijev, Nemcev itd., je to izgubo z ostrom na investicije prejšnjih let prav brčko čutila. Ravno tako je bilo z Bledom, Rogaško Slatino, Dobru, z Radenci in drugimi manjšimi i opažšči, da ne govorimo o tujskem prometu v obmejnem Mariboru ter drugih točkah Slovenskega Štajera.

Privatna podjetja so sledila vzgledu države pri redukciji prejemkov uradništva in namešencev v toliki meri, da jim je bilo odvzeto od najnajnejšega še to, kar je bilo nameščeno skromni dnevni potrošnji. Posledice so se pokazale prav kmalu v gostilničarski, kavarnarski in restavraterski stroki, ki je moral ob 30 do 50-odstotnem padcu dnevnih izkuščkov računati z nespremenjenimi dajatvami in režijskimi stroški. Da je s tem rentabilnost skopnela na nivo, ki ne nudi nikake pridobitne privlačnosti več, tega pač ni treba poscočov povtarjati.

Zelo usoden udarec, ki je doletel v tem letu naše itak težko preizkušeno gostilničarsko obrt, pa je bil trošarinski zakon, s katerim je namenjala zakonodaja pomagati vinogradniku pri vnovčenju pridelka. Neštetokrat so predstavniki naše obrti opozarjali merodajne krogne na kvarne posledice tega zakona, ki nam je prinesel namesto pravične in za državno blagajno sigurnejše odmere trošarine po iztočenih količinah takozvano pavšalacijo, ki nikar ne upošteva dnevnega zmanjševanja konzuma alkoholnih pijač. Neglede na to, da so se zmajali po uvedbi novega trošarinskega sistema budžeti naših občin, se je tudi izkazalo, da vinogradniku novi zakon tudi npr. prinesel pričakovanih koristi, saj si gostilničarji radi splošne negotovosti v konsumnih prilikah niso mogli nabaviti večjih partij vina. Zgodilo se je, da so morali zlasti mal-

gostilničarji po mestih poiskati morda zadnji prihranek za stare dni ali pa najemati denar, da so zamogli plačati trošarinski pavšal ter se tako izogniti odvzetju točilne pravice. Takim in sličnih tegob je vse polto, in vsa znamenja kažejo, da se pričenja i v naši obrti nekaka proletačacija, katero bo treba zajeziti z vsemi razpoložljivimi sredstvi.

Kljub vsem težkočam in skrbim, ki se nam vrivajo kot misli v ospredje božičnega razmotrivanja, pa vsekakor nočemo obupati, še je dovoljiti v nas, da premagamo vse težave, že bomo edini. V edinstvu in slogi je moč. Ravno omenjene mizerne prilike so pokazale, da more gostilničar, restavratler ali hotelijer zadobiti najjačjo zaščito svojih življenskih interesov v svoji stanovsko-strokovni organizaciji. Razmišlja se že o statostnem zavarovanju, ki je dares med drugim najbolj pereče vprašanje, nismo še doma za ostarele in dela nezmožne člane našega Združenja. Interes za stanov. vprašanja in stanovsko solidarnost mora ob skribi po vsej Božiču l. 1932. pognati novih kriterij, če hočemo, da se bo naša usoda kovala po naših željah in na volitih. V stvrjeni falangi bodo gostilničarji, kavarnarji, hotelirji in restavratlerji dosegli pred zakonodajo in javnostjo vedno večjih uspehov za svoj dobrobit in blagor, needinost, malenkostni egoizem in malomarnost pa spadajo k pogojem za nazadovanje, propadajo in brezpomembnost.

Sinc torej optimisti, in ko stojimo ob božičnih jaslicah, si obljudljano najlepše medsebojno darilce: skrib za previt stanovske organizacije in njeno splošno uveljavljenje. V tem znamenju si kličemo »Srečne božične praznike!«

Na Sveti večer

Sv. večer, Božični dan. Za pečjo, sam s svojo družino sedi naš gostilničar Gostov ta večer in na Božični dan navadno ni. Gospodar in gospodinja se posvetita menda etino ob tem prazniku svoji družini. Tak po-klic je to.

Gospodar je v svojih mislih zatopljen v dogodek pretečenega leta, kaj-

ski, bi kaj lahko privabili tudi zimske sportnike, smučarje. Mestna okolica je valovita in ob primernem snegu za smučanje idealno pripravna.

Poleti Novomeščanom ne bi bilo treba hoditi na morje, imajo ga doma. Krka je neprecenljive vrednosti in le čudom se je čuditi, da se domačini tega tako malo zavedajo. Iz Krke bi se dal kovati prav lep kapital. Seveda bi se moralno kopališče modernizirati in nujno je potrebna na njem okrepevalnica, bufet. Tam bi bil že lep vir dohodkov za podjetnega gostilničarja.

V Novem mestu je danes 37 gostilničarskih obratov, tako da pride na vseh 110 Novomeščanov ena gostilna. Po kategorijah bi one zgradbe, koder »Bog roko ven moli« razdelili v štiri hotele, tri restavracije, dve kavarni, ostale pa so navadne gostilne, med njimi celo ena brezalkoholna.

In to na Dolenjskem, ob vznožju Trške gore, zibelke slavnega cvička. Pokojni Štembur je dejal, da raste tam gori taka kapljica, da bi se še frater pri njej oženil. Razkrilan je naš slastni cviček in to povsem krvivo, saj vemo vse, ki smo se pod trto rodili, da je to žlahtna pijača, če je prav pripravljena in pristna. O, cviček in kranjska klobasa in kos

črnega kruha, to so dolenjska nebesa!

Svetniki v tem raju so gostilničarji in angeli tujci. Ne prestrašimo jih z nepreračunano kretnjo, ne prepodimo jih z manj vrednim nadzemskim ali celo slabo potvorbo! Tudi vinogradniki pošiljajte po svetu le prvo vrstno kapljico, da se sloves sadi naših goric dvigne ter nam privabi tujca čisto k trti, ki ga je rödila! Uspehi bodo vsestranski in deležni boste njih blagra v prvi vrsti sami, vinogradniki in gostilničarji!

Danes ves svet toži o težkih časih, o krizi. Tudi gostilna jo brido občuti. Pa se ne strašite! Zgodovina, pravijo, je naša najboljša učiteljica. No, ta pa govori za gostilničarje. proti koncu 16. stoletja je Novo mesto tako silno obubožalo, da mu je grozil popolen pogin. Vse mogoče nadloge so zadele Novomeščane, obrti in trgovina sta padli skoraj na nič, sijajno pa je cvel tedaj gostilnički obrt, kot poroča Breckerfeld. Vino je točil skoro vsak hišnik. Kaj pa bi bili sicer tudi počeli z obilim božjim blagoslovom tam po naših goricah! Saj veste, kako so si slavni naši predniki pomagali pred 212. leti.

Tedaj so naše gorice izjemoma ro-

dile kislico, ki je tudi najbolj zakrnjeni rodoljubi niso prenesli. Pa so bili baš namenjeni, da si zgrade mestno hišo, rotovž. Skalno mesto nad Krko je tedaj še ljubosumno v marščem posnemalo belo Ljubljano ter skušalo tekmovati z njo. Tam so že imeli rotovž, velik in lep. Za toliko v Novem mestu ni bilo denarja. Nekaj posebnega so pa le hoteli imeti. In so jo potuhtali. Mesili so malto s pokvarjenim trškogorcem in to ostane v analih dolenjske metropole ovekovečeno za vse čase. Vinskega rotovža sicer ni več, umaknil se je večjemu in prostornejšemu nasledniku, sloves prvotnega pa je ostal mestu in meščanom.

In kot nam bodi pri tujsko-prometni propagandi skrib za izbrano pijačo, isto velja o jedaci in o prenočiščih. Vsaka ljubezen gre skozi želodec, tudi ljubezen do narave. Pri najlepši naravi in najboljši oskrbi pa slabla postelja lahko vse pokvari. Novomeški hoteli in gostilne imajo nekako sto tujskih postelj na razpolago. Seveda je to precej premalo, če se bo prihodnje leto tujski promet pri nas res tako razvil, kot se nam obeta. V potrebi bodo gostilničarji tudi sami morali misliti za začasno preskrbo primernih tujskih sob po

Pod Trško goro

Važnosti tujskega prometa so se začeli zavedati tudi Dolenjci, predvsem pa Novomeščani. V vseh 567 letih, odkar je skalni polotok nad reko Krko pozidan, se ni v njem toliko storilo, da bi se privabilo tujca, kot so je v letu, ki se zdaj nagiba k zatočju. Letnica 1932 bo pač ostala v Novem mestu debelo zapisana, saj pomeni pričetek novega življenja v metropoli Dolenjske.

Govoriti o tujskem prometu, se pravi govoriti o gostilnah in sličnih oskrbovališčih, saj je tujec navezan predvsem nanje. Vse pokrajinske lepote in zanimivosti izgube za tujca svojo privlačnost, če ni tam poskrbljeno tudi za telesni užitek in njegov blagor. Po gostilničarju se tujski promet dvigne in po njem uspeva ali propade. Tega si bodimo svesti in potem se ravnavimo, pa bo za vse prav!

Novo mesto je s svojim milim podnebjem in prekrasno okolico ustvarjeno za letovišče. Prednost mu je še v tem, da nima razvite industrije, toraj ničesar, kar bi letoviščarjem sicer lahko kvarilo vzduh ter jim kratilo užitek.

Ako bo letošnja zima slična lan-

ti Sv. večer napoveduje Novo leto: vmes med tem dvema praznikoma je advent premišljevanja o vsem, kar se je zgodilo, je doba, ko se sestavlja bilanca aktiv in pasiv materialnega, moralnega, duševnega in družinskega življenja, sestavlja ogrodje za začetek Novega leta. Seštete našega gostilničarja je žalosten, izhodišče v Novo leto, ki bi mu bilo nova pot, mu je žganje, težke so mu misli, čeprav dozična trobenta kliče: »Mir ljudev na verjaj, ki so dobre volje . . . Svejo družino pusti v objemu božičnega razpoloženja, vsaj za njo naj veja nirozov Sv. večera, toda Bož ve, kako bo že prihodnji Božič . . .

Nesproti, tam na ono stran ceste so župi odprli »špelungo« z velikim biestrščim napisom: »Tukaj je vinotoč«, malo naprej zopet: »Delikatese, vino, pivo, žganje . . .«, zopet par korkov na levo: »Vinotoč pri modrazenem grebenu«, potem: »Točilnica pod vejo«, »Zadružna kuhinja in vinotočje«, »Ljudska kuhinja in vin, toč brez doklad«, »Sprejme se vsakogar na domačo hrano prav poceni, ker ne plačamo nič davščin« itd. Na vogal njegove hiše so mu obesili županski plakat, ki vabi na veliko veselje s plesom, srečolovom tam in tam, kjer bodo pijače v lastni režiji brez sklad na razpolago. Za srečolov je morai dati dobitek, ker sicer bi ga bojkotirali. V kraju, kjer je bil še pred davnimi leti sam, je sedaj že sedem gostil. obrti. Pijač potoci in celot tega prometa ima komaj petin od preje, davčne dajatve so pa višje. Že večkrat je potrkal eksekutor na vrata. Zarubili so mu pohištvo. Kako bi ga rešil, kaj bo?

Na občinski deski je razgrnjeno obračun. Doklade na ono, kar prada jata gostilničar, naj krijejo že proračunanih izdatkov. Tiho bodi gostilničar, še predobro ti gre, so mu rekli, ko je občinskim očetom potarnal. Prosi je, da bi plačal dokindje potem, ko bo kaj prodal. Smejai se se mu in od vseh 5 sodčkov vira je zavral kar naprej plačati. »Ce ne moreš, pa zapri gostilno« so mu rekli.

Pogodrnjal je, zakaj so dali tem njeni koncesije, »mojo davčno moč ste uveli, ne bom mogel niti sam mi moja družina živeti, kaj šele, da bi mogel Vam kaj plačati za Vaš urad in Vašo občinsko družino«. »Molč, so vplili nad njim, »ali ne veš, da te ti kričač nezadovoljni, lahko kazujemo za to, kar se predzneš govoriti!«

»Pavšal trošarine moram plačati od pijač 2 Din na liter in če bo tako naprej šlo, bo prišlo kmalu po 4 liter na liter. Drugim, ki niso gostilničarji ni treba plačati, cele sode vina je v klicih privatnih in raznih »za

mestu. Na hrani bodo tudi oni tuji seveda po gostilnah.

Poznavalci razmer trdijo, da se bo po prestani vseobči krizi baš tujski promet neizmerno dvignil in razvil. Pri propagandi, ki jo Dolenjska in Novo mesto še posebej vrši, se nam je nadejati najboljših tozadovnih dni. Pa ne čakajmo na to, da pride samo, in ne čakajmo dotelej, ko bomo že rabili to in ono, počasi se pripravljajmo na velike naše dni in polagoma skrbimo, da nas čas ne prehititi ter nas ne najde nepripravljene!

Pa to ne velja le za mesto samo. Tudi okoliški gostilničarji naj bi tujskemu prometu posvetili vso skrb. Ne toliko vsakodnevni »firkelčki«, tujška sezija bo njih molzna kravica. V celem novomeškem srezu je 250 gostiln vseh kategorij z nekako 200 tujskimi posteljami.

Letos je bil neke vrste uvod v tujski promet na Dolenjskem, tuji se nas opazovali še bolj površno in dobrohotno, naslednje leto pa nam bo prestati ognjeni krst. Nanj se pripravimo, ker od dobrega začetka zavisi vsa tujsko-prometna bodočnost Dolenjske!

In Novo mesto nima druge prihodnosti kot tujski promet. Ta pa je tudi najboljša in najrentabilnejša in sloni največ na ramah podjetnih gostilničarjev. Zato si dobro postljite, da boste dobro ležali!

Piran Viktor.

družnih hiš, pijejo vsevprek, le v gostilbi ne brez tega pavšala, unicev bom, uničena bo tudi Vam davčna hrbitenica, zakaj delate takoc? »Molč, ti in on, ki pri tebi pije, naj pišča, so mu rekli. »Mi smo narodni gospodarji, ti si pa nikar ne domisljaj, da veljajo javne dajatve za gostilničarja tako, kot za druge.«

»Na Dunaju, v Parizu in drugod so sklenili zakon, po katerem se ne da nobenih novih koncesij gostiln obrti in obstoječim večjim obratom dajejo celo podporo, da se morejo v teh težkih časih vzdržati. Zakaj pa pri nas ravno naročne delate?« Po sozlu se se smejali gospodje. Vse so mu rekli: norec, tepec, gobezdač, naivnež, kaj pa misliš, teslo, če ti ni prav, pa kar pojdi na Dunaj in v Pariz, tja pojdi k takim neumnim »zadružnim gospodarjem!«

»Brezposelnost je velika, podpora potrebnih veliko«, je reklo mož pod lipu. »Fond za brezposelne in revne je treba napraviti. Kadar kdor kaj kupi in plača, mora plačati posebno računsko takso; ampak to samo, če kaj kupi pri gostilničarju, drugod ne! — Tu imaš gostilničar listke in gorje ti, če ne boš vsakomur na te listke pisal račune! Zakaj samo gostilničar, te nič ne briga!« — Kazen je moral že večkrat plačati, ker ga je dobila »leteča kontrola«. »Bomo gostilničarjem že pokazali« so rekli.

Za svojo gostilničarsko pivovorno se je zavzel. Pričoval je, da se pivo kuha iz vode, ječmena, hmelja in kvasa in da pivo gostilničar prodaja, kuha pa nekdo drugi, ki smatra gostilničarja za svojega hlapca. »Zakaj ne bi imeli gostilničarji svoje lastne kuhinje za to pijačo?«, je dejal. Izračunal je, koliko milijonov, ki gredo v milijarde, znašajo žulji njegovih rok. Lopnili so dolgorive po njemu: »Kaj si ti neumni gostilničar domišljuješ, da boš gro dobček od tega ti imel? Ne! Nas deset, dvajset je za to poklicanih, da ti pivo kuhamo. Garaj, delaj za nas, teslo trapasto si, hvali Boga, da ti pivo sploh dajemo, da ga moreš za nas prodajati!« Celo denarni zavod so terrorizirali, da ne sme dati gostilničarjevega denarja ven, da bi ta »nirha« res ne preluknjal korita z njim. »Le kako si upaš in predzneš ti gostilničar povedati, da ti pivo prodaja in da spada zaslužek od te kuhinje tebi? Evo ti čebre gnojnice na te, pljunke na tvojo uporniško butico! Nekaj bo že ostalo!«

Trošarinski zakon, pravilniki za gostilničarski stan, mrvvarjenje obeh na vse načine brez njega in proti njemu; točilne takse; pavšalne dajatve kot nadomestilo prejšnje drž. in banovinske trošarine; pavšalna taksa za račune; občinska taksa na račune; direktne davek; avtonomne doklade i. s.: banovinske, občinske, cestno-okrajne, zdravstvene, cerkvene, zbornične; davek na promet; trošarine na svetlubo in gorkoto; takse na godbo in na to, če bi bil v hiši gostilničarja kdo tako vesel, da bi hotel plesati; davčina na prenočevanje tujev; policijske ure; diktat raznih kartelov; občutek manjvrednega obravnavanja njegovega stanu; vse to mrgoli v mislih našega gostilničarja.

Zadruge imamo. Nekatere delajo, nekatere nič, nekatere pa delajo celo škodo svojim članom. Bog ve, ali bo naš stan prihodnje leto našel potrebo boljše stanovske solidarnosti? Ali si bo znal ubrati pot borbe za enakopravno upoštevanje in veljavo v narodnem gospodarstvu, ki mu pritiče? Ce ne, bo prihodnji Sv. večer spremenjena trobenta miru in dobre volje v božen gorja marsikateremu našemu gostilničarju.

M. C.

Položaj gostilničarjev na Dolenjskem

Gostilničarski stan na Dolenjskem je padel v zadnjih letih na tako nizki nivo, da se bo težko v doglednem času, ker ni nobenega izgleda, opomogel. Že sama takozvana kriza je veliko kriva temu, še največ pa je pripravil nazadovanju te obrti no-

Pozor gostilničarji!

Z avgustom 1933 bo predvidoma prišlo v promet pivo Gostilničarske pivovarne d. d. Laško.

P. n. tovariše gostilničarje opozarjam na to dejstvo s prošnjo, naj se v tem času nikakor ne vežejo s pogodbami na obstoječe kartelirane pivovarne, ker jim bo le-to v event. škodo pri njih obrati.

Pivo iz Gostilničarske pivovarne d. d. Laško bo najboljše kakovosti ter bo tudi glede cene konkuriralo s cenami piva iz drugih pivovaren. Konsumentje iz Slovenije, posebno pa iz Hrvatske že danes živahno povprašujejo po našem pivu. Vaša korist in stanovska dolžnost Vam narekuje, ozirati se na to opozorilo. Vse to velja tudi za proizvajanje kvasa.

Gostilničarska pivovarna d. d. Laško

vi prav ponesrečeni trošarinski zakon, kateri je gostilničarstvo na Dolenjskem popolnoma ugonobil. Znano je, da je lepa Dolenjska vinorodni kraj in da novi zakon dovoljuje vsakemu vinogradniku točenje vina brez vsakih plačevanj takš ter trošarine, dočim morajo gostilničarji plačevati takse vseh vrst, in nazadnje še velike davke. Radi tega je veliko gostilničarjev opustilo svojo obrt, kar pa sigurno ni v korist ne tujskemu prometu še manj pa občinam, katere so po večini krile svoje izdatke največ s trošarino. Kje naj sedaj občine pri teh velikih primanjkljajih iščejo kritja, je sigurno veliko vprašanje. Če pogledamo samo občino Novo mesto, katera ima v preteklem letu okoli 180.000 Din primanjkljaj, da trpi na temu tudi banovina, seveda ni nobenega droma. Pa tudi v moralnem oziru je novi zakon pripomogel velikim pobojem in pretepon, kajti le redko je bilo na Dolenjskem slišati, da se je zgodilo pri gostilničarjih v teku desetletij toliko pretepon kot sedaj v teh nesrečnih vinotočih pod vejo in pri neprijavljenih prodajalcih te božje kapljice.

Zato bi bila ne samo želja, ampak potreba vsega gostilničarstva cele Dolenjske, da se novi trošarinski zakon novelira primerno vsaki banovini, prepove naj se prodaja vina po 5 l, dovoli pa naj se prodaja vina od 56 l naprej po kmetovalcih, gostilničarjem pa naj se dovoli plačevanje trošarine ali pavšalno ali pa od soda, katerega se stavi na pivo. Gostilničarji Dolenjske nikakor nismo proti našim kmetom, kajti mi vsi vemo, da ako ima kmet denar, ga imamo vsi, vendar pa moramo odločno protestirati, da se pomaga enemu stanu na ta način, da se drugega popolnoma ubije. Pomagati si morajo vsi stanovi ter naj bi tudi v tem slučaju veljalo naše lepo staro geslo vsi za enega, eden za vse.

Da bi si naš stan opomogel, je treba predvsem skrbeti za tujski promet, kajti ta bi nam še nekoliko pomagal, ker je sicer naša Dolenjska res prav lepa, ampak na žalost na drugi strani revna. Želeti bi bilo predvsem, da nam ostanejo nedeljski izletniški vlaki iz Ljubljane in če mogoče iz Zagreba preko Karlovca, ker so že letos veliko pripomogli v splošnem našem življu. Pa zakaj tudi ne? Saj so pri nas na Dolenjskem tako lepi kraji, da se zamorejo primerjati najlepšim krajem tujih držav. Metropola Dolenjske Novo mesto ima ne samo lepo lego ter po ceni življenje, ampak tudi krasno okolico n. pr.: Trško goro, Toplice, Šmarjeta, Otočce, dolino gradov itd., kar je danes vse zvezzano z avtobusnimi progami, ter se zamore vsak, tudi najrazvajnejši gost za malenkosten znesek ob nedeljah razvedriti.

Da pa bodo tudi naši gostilničarji, posebno na deželi, zamogli nuditi svojim gostom vse potrebno res tako kot se spodobi, namerava gostilničarska zadruga prirediti tekom prihodnje spomladni gost. tečaj. Seveda pa je isti združen z velikimi stroški, za katerih kritje se je že nekoliko skrbelo. Poklicana pa bo v prvi vrsti naša bodoča zveza, da se pobriga ter

vzame vzgled po svoji sestri na severu, katera je že priredila nešteto takih tečajev za svoje člane, ter tako nudila svojemu članstvu nekako moralno podporo ter spodbudo tako, da bodo naši gostilničarji tudi na deželi zmožni postreči tudi najrazvajnejšega gosta.

Prijave za pridobnino

Med dolžnostmi, katere treba v početku vsakega leta izpolniti, spada tudi vložitev davčne prijave za odmero pridobnino. Te prijave se morajo vložiti pri pristojni občini ali davčni upravi v roku, ki ga določi vsako leto finančno ministrstvo in ki ne sme biti krašji od meseca dni. Po doseganjih izkustnih sodeč, bo pričel rok za prijave za leto 1933 v prvi polovici meseca januarja 1933. Točna določitev tega roka bo objavljena v dnevnem časopisu in po občinah na krajenvno običajen način. Ker je verjetno, da bo ta rok pričel še pred izidom prihodnje številke našega glasila, opozarjam na to že sedaj naše naročnike, ker smatramo, da je za pravilno odmero pridobnino važna pravilna izpolnitve izjave in je vsak na tem interesiran.

V svrhu boljega razumevanja, kaj je smatrat po davčnemu zakonu kot dohodek in kaj se sme odbiti in kaj ne, hočemo v kratkem pojasniti v sledečem:

Po zakonu tvori davčno osnovo, t. j. podlago, od katere se davek odmeri za davčno leto 1933. enoletni čisti dohodek podjetja ali obrata v poslovnem letu 1932. Kot čisti dohodek se pa ne sme smatrati le one dohodke, ki so davčnemu zavezancu koncem leta ostali, temveč čisti dohodek je tudi ves donos obrata, ki služi za preživljjanje in vzdrževanje družine davčnega zavezanca, kakor je tudi pri nameščencu in delavcu plača oziroma mezda njegovega dohodka, od katerega se mu odtegne davek.

V davčni prijavi je treba navesti kosmati dohodek, režijske stroške in čisti dohodek. Večina obrtnikov pa ne vodi trgovskih knjig, iz katerih bi se dali ti podatki posneti, zato jih je zbrati iz raznih zapiskov.

Kosmati (bruto) dohodek je razlika med nabavno ceno in blago (kateri je prištet še stroške prevoza in nakladanja ter razkladanja) in med ceno prodaje tega blaga.

Od ugotovljenega bruto dohodka se **odbiyejo režijski stroški, ki zadevajo le obrat** in sicer:

1. Najemnina za obratne lokale odnosno najemninska vrednost teh prostorov v lastni hiši. Najemnina za privatno stanovanje se pa ne sme odbiti.

2. Izdatki za kurjavo, razsvetljavo, snaženje in slično.

3. Plače in mezde pomožnega osoba in služinčadi v novcu in naravi; te slednje treba oceniti po krajevnih razmerah.

3. Plače in mezde pomožnega osoba in služinčadi v novcu in naravi; te slednje treba oceniti po krajevnih razmerah.

4. Obresti od dolgov, v kolikor ti zadevajo obrat. Te obresti treba na-

OSREDNJA VINARSKA ZADRUGA ZA JUGOSLAVIJO V LJUBLJANI, KONGRESNI TRG štev. 2

priporoča haloška in ljutomerska

VINA

svojih članov in fini pristni

CVIČEK

po zmernih cenah

vesti v dejanski višini plačane v letu 1932. z navedbo imena upnika in dokazom, ker se sicer ne priznajo. Dolgovali sami pa niso odbitni, četudi so bili plaani.

5. Odpisi za amortizacijo mrtvega inventarja (gostilniške oprave, posode, event strojev).

6. Faktično v letu 1932. plačani državni in samoupravni posredni davki, t. j. državna, banovinska in občinska troškarina, doklade k pridobnini itd.

7. Takse in carine (točilna taksa, troškarinska taksa, taksa za gostilniške račune, taksa za telefon in drugo).

8. Davek na poslovni promet.

9. Prispevek za Zbornico TOI v Ljubljani za gostilničarsko zadrugo in slično.

10. Prispevek za zavarovanje nameščencev, a le v oni višini, do katere je delodajalec po zakonu obvezan.

11. Premije za zavarovanje obrata, blaga in strojev, t. j. zavarovanje proti požaru, vlonu, nezgodam in slično, a ne za osebno zavarovanje.

Ne smejo se pa odbiti od kosmatega dobčika:

a) Svote, porabljeni za povečanje obrata, za povečanje osnovnega kapitala ali za poravnavo dolga, to je izdatki za razširjenje lokalov, za dozidavo, napravo vrtnih utic in zidov ali žive meje, za nabavo novega inventarja in slično.

b) Pridobninski davek, t. j. državni davek od podjetja ali obrata.

c) Nadomestilo delovne moći članov družine, če ti člani živijo skupno z davčnim zavezancem.

č) Darovi in nepogodbene nagrade nameščencem in drugim, kakor tudi vsi drugi neobvezni izdatki.

d) Strošek gospodinjstva (privatnega) davčnega zavezanca v katerikoli obliki (v blagu ali naravi).

e) Zgube prejšnjih poslovnih let.

Da bo mogoče vsakemu članu zbrati pravočasno potrebno gradivo za pravilno izpopolnitve davčnih prijav, se priporoča, da si zborejo podatke, ki so na podlagi gorenjih izjav potrebeni.

Odprava trošariue in njene posledice.

Vinogradnik je pričakoval od novega troškarinskega zakona, da bo ne le lahko odpadol svoje vino, izpraznil kleti ter pripravil posodo za novo letino temveč je pričakoval da se bodo tudi cene vinu dvignite. Po eno letni skušnji se te in enake nade vinogradniku niso uresničile. Mirno lahko trdim, da novi troškarinski zakon v 80% ni prinesel uspeha kakoršega je pričakoval vinogradnik. Ako se je pa cena letosnjemu vinu kje zvišala ali če se ga je tudi več prodalo ni to pripisovati novemu troškarinskemu zakonu temveč drugim okoliščinam.

Iz izjav posameznih vinogradnikov ali članov vinogradniškega društva je razbrati, da se nahaja danes vinogradnik v istih težkočah kakor pred uveljavljanjem sedanjega troš. zakona.

Zle posledice novega troš. zakona so se zlasti opazile v pančanju vina. Opeljano sem videl na lastne oči kako so vozili neznani vozniki iz Hrvatske v Slovenijo vino v najhujši vročini. To vino so po cele tedne prodajali po dva do tri dinarje litera tega vina nikakor ni hotelo zmanjkati. Nečem tu omenja i posledic takega prodajanja vina po vseh kjer so se cele skupine ljudi opijanje do nezavesti, nezavedoč se kaj počenjajo. Ubogi siromaki so dali zadnje dinarje za pokvarjeno vino. To stran tega vprašanja naj obravnavajo učitelji, duhovniki in sodniki, t. j. tisti ki se pečajo z moralistiko in kriminalistikom. Jaz hočem samo opozoriti na škodo ki jo je s pančanjem in ponarejevanjem vina imel naš pošten vinogradnik. Že samo s temi zlimi posledicami je troš. zak.

vinogradniku več škodoval kot koristil.

Stojim na stališču, da je treba prvenstveno ščititi vinogradnika kod producenta. Kljub temu pa ne morem omalovaževati vinskega trgovca in gostilničarja ki sta vsaj v sedanji gospodarski obliki prepotrebna činitelja, ki sta pa vsled novega troš. zakona vahnjena v izredno kritičen položaj. Zlasti velja to za malega gostilničarja. S svobodnim prodajanjem vina, v veliki meri ponarejenega, od katerega se ni plačalo ne predpisanih taks ne občinske ne banovinske trošarine se je prodaja vina po gostilnah tako občutno zmanjšala, da preti temu občinsku stanu propast.

Slovenija je v veliki meri ptujsko prometna pokrajina. Pogoj za ptujski promet je pa dobra gostilna s prenociščem. Od tujskega prometa ima Slovenija velike dohodke, da lahko rečemo da je to največja industrija v Dravski banovini. Zato bi ne smeli noben zakon rušiti tujskega prometa, to se pravi izpodkopavati temelja gostilničarskih obrti. Z novim troš. zak., pa trdim, da je bila gostilničarskemu stanu zadana občutna rana.

V koliki meri pa so bile prizadete občine z novim troš. zak. pri svojih proračunih pa naj mi bo dovoljeno sklicevati se na rezolucijo »Županske zvezek« v kateri soglasno zahteva pravico do pobiranja trošarine v sedanji višini ker v nasprotnem slučaju bi morali vsi župani izročiti blagajniške ključne oblasti. Občinska gospodarstva pa bi bila zrušena na tla.

Na opeljana posredovanja banovin, »Županske zvezek«, kakor tudi narodnih poslancev je bil z zakonom o izrednih kreditih spremenjen člen v § 72 zakona o državni troškarini, ki določa maksimiranje občinske trošarine v toliko, da smejo v letu 1932 pobirati podeželske občine največ 1 Din mesto po 1'50 Din ob litra vina. Ravnato tako bo treba omogočiti tudi banovini zpetne dohodke iz trošarine.

V splošnem se lahko trdi, da se novi troš. zak. v praksi ni obnesel.

Z dekoncentracijskim zakonom se bo poleg obilice drugih važnih vprašanj tudi troškarinsko vprašanje končno veljavno uredilo tako, da bo ustrezalo veliki večini prebivalstva.

Koman Albin.

Troškarinski zakon se ruši!

Finančni minister je radi sile razmer predložil 14. decembra 1932. Narodnemu predstavništvu v imenu kr. vlade zakon o naknadnih in izrednih kreditih za proračun drž. dohodkov in izdatkov za leto 1932/1933. Ti krediti so namenjeni za izvajanje javnih del in za podpore brezposelnim v raznih krajih naše države. Nadalje se bodo uporabili ti krediti za ponovno otvoritev srednjih šol in za imenovanje nastavnika osoba. Jako zanimiva je posebno ona odločba tega zakona, ki govorji o ukinjenju maksimiranja občinskih trošarin, katero je bilo uvedeno v poznani troškarinski noveli z dne 18. aprila t. l. Predlog kr. vlade jasno priča o silno težkem položaju naših občin, ki so črpale svoje dohodke v tako veliki meri s trošarino na vino. Pa kaj bi govorili še dalje o tem, ko smo itak o važnosti trošarin za občinsko gospodarstvo mnogo razpravljali v našem časopisu in se s to zadevo bavili na naših protestnih zborovanjih že pomlad. Radovedni smo bili, kako se bo obravnaval vladni predlog v finančnem odboru, kjer sede večinoma iste osebe, kakor takrat, ko se je rodila ideja po odpravi trošarin in našla svoj izraz v toliko kritizirani troškarinski noveli. Mi smo računali na konsekventnost finančnega odbora in pričakovali, da bo vladni predlog z isto odločnostjo zavrnjen, kakor svoječasno, ali doživeli smo pravi čudež. Vladni predlog je bil namreč sprejet v finančnem odboru z 2 glasovoma večine. Med drugimi sta iz konsekvenosti, kar je nam jako imponiralo, glasovala oče troškarinske novele g. Ilija Mihajlovič, narodni poslanec iz

Šumadije in pa gosp. poslanec Lovro Petovar iz Ivanjščice. Toda človek obrača, Bog pa obrne. Tako se je zgodilo tudi s sklepom finančnega odbora. Narodna skupščina se je namreč osvojila le kompromisni predlog glasom katerega bodo smelete podeželske občine pobirati občinsko trošarino na vino do 1 Din, mestne občine pa do 1 Din 50 po ed litra. Tako je ta troškarinska novela doživela prvi udarec in če se ne motimo ji bodo sledile kaj kmalu še druge važne spremembe, kajti gospodarstvo se včasih le prav težko prilagodi še tako idealno zamišljenim eksperimentom posameznikov. Koliko je nas stal ta eksperiment, pa bomo kasneje obravnavali. Pričakujemo že iz konsekvenosti, da bodo incijatorji tega na tako idealni način rešenega teškarinskega vprašanja tudi poravnali škodo.

Ali smo lahko zadovoljni z delom v naših organizacijah?

V vseh naprednih državah po vodni opažamo kako iščejo te v preorganiziraju svojega gospodarstva se rešiti iz težkega položaja in vedno večja postaja zahteva, o zrušenju prenapetih carinskih zidov, prepričanju, da je koristnejša medsebojna izmenjava dobrin, kakor pa, da polnoma prenehajo gospodarski stiki vsled raznih omejitev.

Ta »jaz« mora pasti ter najti razumevanje za občestvo kakor bodo morali uvideti to vsi stanovi, da je nemogoče uveljaviti stališče sebe brez, dokler se potom sporazuma ne ustvari harmonična celota vseh. Vsakdo pod božjim soncem ima nesporno pravico ustvariti eksistenco sebi in bodočim generacijam, more pa to le uspešno storiti v vrstah organizacij, katere imajo v načrtu zboljšanje splošnega gospodarstva. Da posameznik danes ne pomeni mnogo, vidimo povsod organiziranje zadružnih in gospodarskih enot s ciljem: poenostaviti produkcijo, znižati režijo, tipizirati in dvigniti kvaliteto blagu, iskanje dobrih tržišč ter zboljšanje zakonodaje.

Kakor povsod, moramo tudi mi poseči v to tekmovanje ter ne smemo dopustiti, da bi se naš položaj radi nezanimanja še poslabšal. Vemo, da marsikdo, kadar mu je bilo dobro, se ni rad zanimal za organizacije ali napake in pogreške, napravljene o takih prilikah vsled nezanimanja članstva se dajo pozneje le težko ali pa sploh ne popraviti.

Spomnimo se na prva povojna leta ko so naši vinogradniki premalo uvaževali svoje organizacije in niso imeli razumevanja, da bi premotrili temeljito tistikratni položaj ter z dobro gospodarsko politiko vplivali na inerodajne faktorje, še danes bi imeli marsikatero tržišče, ki so nam ga zasedli drugi sosedje, četudi ne zmiraj z prvovrstnim blagom.

Ko so se pričela valiti razna breme na gostilničarski stan, ni bilo

dosti razumevanja, da se te razdele pravijo. Mi smo potom intervencij in na sestankih povsod dokazovali, da s padlim izvozom in preobremenitvijo z davčnimi mora priti do popolnega poloma v naši vinski produkciji, kar se je žalil bog uresničilo. Šele ko je postal položaj izredno slab, se je v naših goricah zganilo ter pričelo misliti kako pomagati vinogradniku. Da se izboljša kvaliteta, smo dobili moderen vinski zakon, kateri naj izloči iz naših goric in kleti vse ono, kar imenuje dobrega blaga škoduje. Zasilno naj bi rešil krizo nov troškarinski zakon s prosto prodajo vina od 5 in 10 l naprej ter povrčal potrošnjo.

Kako je vplival ta zakon na finančne države in samouprav ter, da največ gospodarsko trpi naš stan, ni treba posebej povdariti. Da je moral dobiti ta zakon od onih, ki so ga do danes povsod branili pri proračunski debati v Beogradu spremembo v prid občin, katerim se prepusti maksimiranje trošarine, je dovolj značilno.

Najbolje so odrezali s prostim točenjem vinogradniki s slabšimi vini (divjaki), ki so lahko nemoteno in po ceni prodajali ter imajo tudi letos polne kleti takega vina, katero bo na pomlad zopet poplavilo na skrit in javen način naše mesto in vas.

In tako stoji naše gostilničarstvo ob zaključku leta ter se vprašuje kakšna je bila bilanca borb, katere nam niso prinesle zaželenih uspehov. Delo v naših organizacijah je bilo mnogostransko, vsa vprašanja, ki smo jih gori navedli, so le odločenek našega hotenja in vsak, kdor je imel vpogled v to ogromno delo za skupnost in posameznika, mora priznati, da bi nas marsikaj huje zadele, če bi se naše zadruge in Zvezne ne zavedale težkih nalog napram članstvu. Da še danes naši uspehi niso povoljni, moramo pripisati desorganizaciji članstva v južnih krajih naše domovine. Pa tudi tukaj prihajajo do spoznanja. Prepričani smo, da pride čas, ko se bo znašlo vse gostilničarstvo naše širne domovine v delu na skupnih interesih ter bo stanovska zavest prodrla v dušo vsakega poedinca in bodo naše gostilne postale pravi narodni hrami, kjer bo našel vsak potnik in domaćin krepila.

Mnogo dela je še nedovršenega, treba bo še po strmi stezi navzgor, a to nas naj ne plasi. Skupno in krepko vzdržimo in hodimo pot z našimi prepotrebnimi organizacijami do lepih dñi, kateri morajo priti — to bodo naša poslanica v Novem letu.

Listnica uredništva.

Ker smo prejeli nekaj gradiva prepozno, smo ga morali odložiti za prihodnjo številko. Prosimo cenj. dopisnike, da nam oproste.

Oglašujte!



Konsum

Radenske zdravilne vode

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

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

Radensko zdravilno vodo,

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

Kletarstvo

Pretakanje vina.

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

Namen.

Namen pretakanja je, da se vino loči od vseh istih snovi, ki lahko gničejo, to je od drož pri prvem pretakanju in od kaleža (pri nadaljnji pretakanji). 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 sestojijo ponajveč iz odmrzlih 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 kleteh) drožje začelo vzdigovati in začeli bi se razvijati raznovrstni škodljivi mikroorganizmi — glivice in bakterije, ki razkravajo gorri navedene snovi, kakor tudi najvažnejše snovi v vinu, to je alkoholi, kislina i. dr. snovi; to bi se zgodilo tem prej, čim slabša (toplejša) je klet in čim šibkejše (manj alkoholno) je vino. Take neprijetne, nevarne pojave — običajno zavrelka, zaznamujemo skoraj vsako leto v južnih, zlasti v istih krajih, kjer običajno prezgodaj berejo in dobijo manj alkoholna vina, kjer imajo slabe (tople) kleti in kjer vina prepozno ali pa sploh ne pretakajo.

Kolikrat?

Kolikrat pretakamo vina, je različno. Navadno pretakamo vino v prvem letu le dvakrat, boljša kvalitetna 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.

Mlada, posebno sluznata vina pretakamo tako, da se vina čim bolj naskrabo zraka, to je, da jih pri pretakanju čim bolj prezračimo. Stara, posebno fina buketna vina pa pretakamo tako, da pridejo čim manj mogoče z zrakom v dotiko, sicer bi prehitro postarala in bi izgubila na svestnosti.

V kakem vremenu?

Ce 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 barometerskem pritisku uhaja manj buketnih snovi in ogljikove kislino 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 rjavemu.

Kedaj in kako prvič?

Letošnja vina so, glede na količino kislino, tako zanimiva. Nimajo — izvzemši pozne trgovce — kaj mnogo alkohola, istočasno pa inajo tudi bolj malo kislino. Le-to kislino moramo v vinu ohraniti, kajti kislina je potrebna za harmonijo in stavnost vina. Radi tega moramo na kislini bolj šibka mila vina bolj zgodaj pretakati, da se kislina ne more razkravati, znižati na drožeh in po posebnih bakterijah, ki povzročijo tkzv. naravni padec kislín. Običajno pretakamo od Božiča do Svečnice. Letošnja vina, ki imajo bolj malo kislino ali ki so bila pridelana iz bolj gnilega grozja, bomo tedaj prvič pretakali že prve dni meseca decembra ali koncem novembra.

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 sode natočimo kozarec vina in ga po-

stavimo na dotični sod. To vino potem opazujemo, kako upliva zrak nanj.

V primeru, da se vino v kozarcu čez nekaj dni lepo očisti, je znamejno, da vino potrebuje zraka in da ga je radi tega pri pretakanju dobro prezračiti. V to svrhu pritrdim na pipo razpršilnik, ki je podoben onemu vrtnih škropilnic za zalivanje. Skozi tega prši vino iz pipe v finih curkih v škaf, da se obilno pomeša z zrakom. Če nimamo takega razpršilnika, potem denemo v škaf, postavljen pod pipo, kako metlico ali rešetko, skozi katero teče vino, da se močno peni in zrači. Navadno se zgodi, da postane vino po pretakanju motno, ali tega se ni bat. Čez nekaj tednov opazimo, kako blagodejno je učinkovalo pretakanje na vino, ker se je vino lepo učistilo in postal 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 dotiku. 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 gorevanju žvepla razvija, je žveplov dvoček, ki uniči isto snov, to je neko kvasilo (encim), ki povzročuje rjavite.

Kedaj in kako v drugič?

Drugič pretakamo vino proti spomladi, predno se zviša topota 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 kipelnih 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 ščisti, potem se priporoča, čiščenje pospešiti umetno. To se zgodi s tem, da vino čistimo s kakim čistilom, ali pa, da ga precedimo (filtriramo).

Razno

Obrestna mera poštne hranilnice. Poštna hranilnica bo plačevala s 1. januarjem 1933 za hranilne vloge 4% obresti.

Kongres gostilničarjev v Beli Cerki (Banat). Dne 14. in 15. decembra t. l. se je vršil kongres nekaterih gostilničarskih organizacij, kjer je bila sprejeta tudi resolucija za odpravo trošarinske novele z dne 18. 4. t. l. Istotako se je zahtevala ustanovitev Centralne gostilničarske organizacije.

Kongres hotelirjev. Dne 4. decembra se je vršil v Zagrebu kongres hotelirjev iz cele države, na katerem se je sprejela obširna resolucija, katero bomo objavili v celoti v naslednji številki lista.

Veliko zborovanje obrtništva iz kamniškega sreza. V Domžalah je zborovalo obrtništvo kamniškega sreza dne 8. 12. t. l. Na tem shodu se je govorilo proti šušmarjem, nadalje se je zahtevalo decentralizacijo delavskega zavarovanja, navajalo se je primere čudnega postopanja pri izvrsenju rubeži proti trgovcem-objektom. Naša tovariša g. Cerer iz Moravč in g. Fajdiga iz Kamnika sta stavila predloge za ukinitve trošarinske novele s katerim se dovoljuje

stavimo na dotični sod. To vino potem opazujemo, kako upliva zrak nanj.

V primeru, da se vino v kozarcu čez nekaj dni lepo očisti, je znamejno, da vino potrebuje zraka in da ga je radi tega pri pretakanju dobro prezračiti. V to svrhu pritrdim na pipo razpršilnik, ki je podoben onemu vrtnih škropilnic za zalivanje. Skozi tega prši vino iz pipe v finih curkih v škaf, da se obilno pomeša z zrakom. Če nimamo takega razpršilnika, potem denemo v škaf, postavljen pod pipo, kako metlico ali rešetko, skozi katero teče vino, da se močno peni in zrači. Navadno se zgodi, da postane vino po pretakanju motno, ali tega se ni bat. Čez nekaj tednov opazimo, kako blagodejno je učinkovalo pretakanje na vino, ker se je vino lepo učistilo in postal 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 dotiku. 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 gorevanju žvepla razvija, je žveplov dvoček, ki uniči isto snov, to je neko kvasilo (encim), ki povzročuje rjavite.

Oddaja zakupa restavracije in buffeta. Dne 16. januarja 1933 se bo vršila pri direkciji drž. železnic v Ljubljani licitacija o zakupu restavracije na postaji Novo mesto. Dne 23. januarja 1933 pa se vrši istotam licitacija za oddajo zakupa buffeta na postaji Dravograd—Meža. Predmetni oglasi so na vpogled pri Zbornici TOI v Ljubljani, pogoji pa pri direkciji drž. železnic v Ljubljani.

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne sole

uporabljajte

ROGAŠKO SLATINO
vrelec „TEMPEL“

ki razkraja, oziroma neutralizira vinsko kislino ter nadomestuje sodo-bikarbonato v prašku je osvežujoča in ima dober okus.

— Dobri se v vseh boljših trgovinah —

vinogradnikom šušmariti v škodc gestilničarskega obrta.

Zborovanje mlinarjev v Mariboru. Zastopniki mlinskih organizacij iz bivše mariborske oblasti so razmobilovali dne 4. decembra v Mariboru o današnjem vrlo težkem položaju mlinarske stroke in o potrebnih ukrepih glede odpomoci.

Brezposelnost v Jugoslaviji. Na kongresu delavskih zbornic, ki se je vršil dne 3. decembra v Beogradu, se je ugotovilo, da je danes v naši državi čez 200.000 brezposelnih delavcev, katerim pa je treba prištetiti isto tako še 200.000 delavskih družin na deželi.

Oddaja zakupa restavracije in buffeta. Dne 16. januarja 1933 se bo vršila pri direkciji drž. železnic v Ljubljani licitacija o zakupu restavracije na postaji Novo mesto. Dne 23. januarja 1933 pa se vrši istotam licitacija za oddajo zakupa buffeta na postaji Dravograd—Meža. Predmetni oglasi so na vpogled pri Zbornici TOI v Ljubljani, pogoji pa pri direkciji drž. železnic v Ljubljani.

Gibanje obrtništva v dravski banovi leta 1932.

Iz vrlo zanimivega poročila, katerega je podal zbornični tajnik gosp. dr. Pretner na zadnji plenarni seji Zbornice TOI v Ljubljani posnemamo sledeče:

Gibanje obrtništva v prošlih štirih četrletih nam kaže zbornična statistika, po kateri je bilo skupno (vstevši gostilničarje) 2250 prijav in 1702 odjav, celoten prirastek torej 548. Po poedinih važnejših obrtnih strokah je porazdelitev sledeča:

Nazadovanje kažejo kovači za 23 (prijav 43, odjav 66), kolarji za 34 (19, 53), sodarji za 10 (9, 19), izdelovalci pletenin za 12 (21, 33), krojači za 15 (121, 136), šivilje za 4 (187, 191), čevljariji z 31 (207, 238), mlini za 10 (80, 90), tesarski mojstri za 2 (12, 14). Prirastele so imele tele stroke: Elektrotehniki 5 (6, 1) mehaniki 17 (19, 2), mizarji 11 (107, 96) peki 10 (56, 46), slaščičarji 9 (11, 2), mesarji 31 (76, 45), stavni mojstri 9 (10, 1), vodovni instalaterji 8 (10, 2), slikarji, pleskarji, črkoslikarji 16 (32, 16), fotografri 10 (16, 6), cementarji 12 (23, 11), ključavnici 9 (24, 15), kleparji 13 (19, 6), tapetniki 5 (13, 8), centralne kurjave 2 (2, 0), gostilne 262 (440, 178), kavarne 10 (15, 5), bifeji 12 (12, 0), točilnice 20 (21, 1), brezalkoholne gostilne 2 (10, 8).

Odločna beseda predsednika Zbornice za trgovino, obrt in industrijo g. I. Jelačina glede trošarinskega zavoda.

V Ljubljani se je pred kratkim vršila II. letnja plenarna seja ljubljanske zbornice za trgovino, obrt in industrijo. Iz predsedstvenega poročila, ki ga je podal predsednik gosp. I. Jelačin posnemamo, da se je naša najuglednejša in najmerodajnejša gospodarska ustanova odločno izrekla proti trošarinskemu zakonu, kateri je prizadjal gostilničarskemu obrtu neprecenljivo škodo. G. predsednik je omenil, da je pavšalna trošarinska taksa, ki je bila uveljavljena kot nadomestilo za trošarino, spravila naše avtonomne finance v težkočo. Izguba države znaša samo v naši banovini 6.000.000 Din, za banovino 15.000.000 Din in približno ravno toliko imajo tudi zgube naše

občine. Radi tega se je zavzel za zopetno uvedbo prejšnjega plačevanja, katerega višina se je ravnala po količini iztočenega vina. Zaradi sedanje ureditve tega vprašanja nekateri občini sploh ne morejo sestaviti svojih proračunov.

Menda so te besede odličnega gospodarskega predstavnika dovolj pomembne, tako da lahko tudi sleheni neprizadeti presodi razorno delo tega od gotove strani tako poveličevanje zakona.

Trgovina z vinom.

Z ozirom na našo oblubo, ker želimo najtesnejšega sodelovanja med vinogradniki in gostilničarji, smo pripravljeni pod označeno rubriko objavljati brezplačno ponudbe vinogradnikov. V to rubriko bomo sprejemali samo one ponudbe, ki bodo nam dostavljene potom pristojne vinogradniške organizacije, ki nam seveda jamči tudi za pristnost vina.

Kitica okroglih

»Bridka usoda me tepe hudo — Sultan naš vgriznil je taščo v nogu — Ali zbolela ti tašča je res? — Žalibog zdrava je — crknil je pes!«

Micko je ljubil Francé iz srca.
»Moja bod! — Ona mu rekla je:
»Da. Klečal pred njo je — saj tudi kleče
Vzame kamela svoj tovor nase.

Peter z gostilne pijan prišel je.
Žena ga zmerja: »Pijanc, prasé!«
Peter pa ženo tolaži tako:
»Dvakrat te vidim — kako je hudo.«

Stranke sodnik bi rad spravil lepo.
Vse je zaman; zato reče tako:
»S pametjo rešit slučaj se ne da;
Toraj sodnija bo rešila ga.«

Zadnjič pripeljal je 'z onostran Drave Kmetič v naš Maribor zeljnate glave, kakor da tukaj tako al' tako Zeljnati glav bi premalo bilo.

Sveti Floriján, ti preljubi svetnik,
V vseh si nadlogah naš zvest pomočnik.
Hišo pred ognjem obvaruj nam ti;
Hišo

Vesele božične praznike in srečno Novo leto

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

Kristina Vollgruber gostilna in kavarna Maribor, Frankopanska ul. 17	Terezija Rogina gostilna Maribor, Tržaška c. 38	Marija Šterbink gostilna Maribor, Ruška c. 8	Anton Emeršič restavracija Maribor, Aleksandrova c. 18
Julija Wresnig gostilna pri »Jelenu« Maribor, Táborska ul. 4	Lah Apolonija gostilna Maribor, Radvanjska c. 48	Verzel Marjeta gostilna Maribor, Frankopanova 25	Marija Koštomaj gostilna Maribor, Mlinska ul. 36
Detiček Roza mesarija Maribor, Frankopanska 35	Feiertag Anton parna pekarna Maribor, Betnavska c. 4	Franc Čerin gostilna Maribor, Vetrinjska ul. 24	Birtič Ernest restavracija pri Klavnici Maribor, Ob Brodu 2
Alojz Horvat gostilna Maribor, Frankopanova 7	F. M. Podgoršek gostilna Nova vas pri Mariboru Sp. Radvanjska c. 7	Andrej Halbwidl restavracija Maribor, Jurčičeva ul. 7	Marija Drčar gostilna Maribor, Kacijanarjeva ul. 15
Ing. B. Kocpek & J. Ledvinka, spec. delavnica stančnih nožev Maribor, Frankopanova ul. 23	Ivan Lešnik gostilna Nova vas 5 pri Mariboru	Roza Zelzer, gostilna »Zlata krona« Maribor, Vetrinjska ul. 12	Marija Zaklan restavracija Maribor, Glavni trg 8
Ana Hummel gostilna Maribor, Tržaška c. 8	Viktor Auberšek modno krojaški salon Maribor, Državna 24	Ahtig Antonija gostilna Maribor, Frankopanova ul. 55	Alojzija Šafarič gostilna Maribor, Splavarska ul. 5
Modrič Josip gostilna Maribor, Táborska ul. 20	I. Legat specjalna popravljalnica pisalnih strojev Maribor, Vetrinjska ul. 30	Josip Šabeder krojač Tezno pri Mariboru št. 3	Plauc Mila gostilna Maribor, Koroška c. 3
Cecilija Scherer gostilna Maribor, Tržaška c. 18	Ivan Trpin manufakturna trgovina Maribor, Glavni trg	Štok Ivan restavracija Pobrežje pri Mariboru	Josipina Slokan gostilna Maribor, Vojašniški trg 3
Gustav Scherbaum pekarna, Maribor	Franjo Majer manufakturna trgovina Maribor, Glavni trg 9	K. Hausmaninger veletrgovina z vinom Maribor, Cankarjeva ul. 28	Zofija Mencinger gostilna Maribor, Pristan 1

Ivan Kovačič trgovina s steklom Maribor, Koroška c. 10	Minka Kuder restavracija Narodni dom Maribor, Kopališka 17	Kosič Anton, gostilna Maribor, Koroščeva ul. 54	Ivan Wernig trgovina stekla Maribor, palača Pokojnin. zavoda
S. J. Fabjan gostilna Maribor, Aleksandrova c. 31	An. Senica restavracija in kavarna Maribor, Tattenbachova ul. 5	Marija Beranič gostilna Maribor, Vodnikov trg 4	Jakob Kelc krojač za dame in gospode Maribor, Slomškov trg 5
T. Soklič tvornica štampiljk, Maribor, Aleksandrova c. 43	A. M. Nekrep gostilna Maribor, Vetrinjska ul. 4	Mahnič Alojzija gostilna Maribor, Dravska ul. 11	Ivan Zamuda pekarna Maribor, Frankopanova ul. 9
Julijana Vidmar gostilna Maribor, Strma ul. 11	Mautner Franc gostilna Radvanje pri Mariboru	Planinc Josipina gostilna Maribor, Dravska ul. 13	Rojko Elizabeta gostilna Maribor, Gregorčičeva ul. 19
Dergas Alojzija gostilna Maribor, Koroška c. 48	Pschunder Julija gostilna Radvanje pri Mariboru	Alojz in Alojzija Käfer kavarna Rotovž Maribor, Rotovški trg 1	Račič Ivana restavracija »Gambrinus« Maribor, Grigorčičeva ul. 29
Terezija Paulič restavracija pri Glavni pošti, Maribor	Mandl Anton gostilna Radvanje pri Mariboru	Božič Marija gostilna pri »Prleku« Maribor, Tattenbachova ul. 22	Albert Vicel trgovina s kuhinjsko opremo Maribor, Gosposka ul. 5
Štibler Marija gostilna »mesto Ljutomer« Maribor, Vetrinjska ul. 3	Karol Florjančič trgovina elektroteh. predmetov Maribor, Glavni trg	Fr. Bernhardov sin Gust. Bernhard steklarna Maribor, Aleksandrova c. 17	Lenka Janžekovič gostilna in kavarna Počehova pri Mariboru
A. Rečnik elektrotehnično podjetje Maribor, Pobrežka c. 6, tel. 24-47	Breznik Konrad gostilna Krčevina pri Mariboru	Vlahovič Ludvik gostilna in mesarija Maribor, Aleksandrova c. 38	I. A. Resnik gostilna »pri zelenem travniku« Maribor, Meljska c. 85
Preac Marija gostilna Maribor, Ruška c. 7	J. Voller vinsko kletarstvo Košaki pri Mariboru	Pistotnik Alojz krojački atelje Maribor, Meljska c. 15	Lipovšek Anton gostilna Maribor, Glavni trg 5
Hometer Josip gostilna »Wilson« Maribor, Aleksandrova c. 53	Rosenberger Vilma gostilna pri Sodniji Maribor, Sodna ul. 16	Mara Vrabl — Ivan Vicman gostilna Maribor, Meljska c. 22	Peklar Franc gostilna pri veverici Spod. Radvanje pri Mariboru

A. Achtig gostilna Tezno pri Mariboru, Tržaška c.	Franja Rotar točilnica Maribor, Gosposka ul. 40	T. Meneinger Ljubljana, Sv. Petra c. 43	Polajnar, kavarna »Prešeren« Ljubljana
Skaza Josipina gostilna Maribor, Betnavska c. 124	Josip Klima trgovina z mešanim blagom Maribor, Frankopanova ulica	J. Fabian vinska klet in amerik. bar Ljubljana, Vodnikov trg 2	Andrej Belič, gostilna in trgovina z meš. blagom Ljubljana, Kavškova c. 18
»Kosmus«, konzervir. rib, sočivja, sokov itd. lastnika Ferdo in Elsa Kosem Maribor, Magdalenska ul. 35	Strehar Alojzij kavarna »Astoria« Maribor, Slovenska ul. 2	Ivan Černe gostilna Ljubljana	Marija Vospernik kavarna Ljubljana
Lojze Lisjak gostilna Maribor, Gosposka ul. 35	Franjo Lah manufakturna trgovina Maribor, Glavni trg	Bonča Matija gostilna-pekarna Ljubljana, Sv. Petra c. 41	Kavarna »Merkur« Ignac Lebič Celje
Roz Riedl zajutrkovalnica Maribor, Ob železnici 14	Jerica Žičkar gostilna Ljubljana, Prešernova ul. 9	Ivan in Marija Marinšek restavracija in mesarija Ljubljana, Prečna ulica 6	Anton Permoser mesar in gostilničar Gaberje—Celje
Josip Benko prodajalna tovarne mesnih izdelkov Murska Sobota Maribor, Aleksandrova c., tel. 27-44	Šorn Ivan gostilna »Francija« Ljubljana, Kolodvorska 27	Gostilna v Rokodelskem domu Ljubljana, Komenskega ul. 12	Valter in Amalija Hobacher Celje, kolodvorska restavracija
Josip Baumeister Glavno zastopstvo Radenske kisle vode Maribor, Aleksandrova c. 20	Kavarna-gostilna »Leon« (Leo Pogačnik) Ljubljana, Kolodvorska 29	Anica Starc restavracija pod »Skalco« Ljubljana	Minka Lešnik restavracija »Narodni dom« Celje
Ilich Eman slaščičarna Maribor, Slovenska ulica	Angela Češnovar trgovina z mešanim blagom Ljubljana, Kolodvorska ul. 33	L. Vilhar urar Trgovina z urami, zlatnino in splošno optiko Ljubljana, Sv. Petra c. 36	Anton Robek gostilna, Celje
Petz Franc gostilna Studenti pri Mariboru	Fany de Schiava restavracija, Ljubljana	Ana Mihalič kavarna in gostilna »Central« Ljubljana	Josip Pečnik veletrgovina z vinom Celje
Medič Zankl tovarna olja, lakov in barv družba z o. z. Maribor	Mirko Ukmor gostilna Ljubljana VII, Reininghaus	Anica Petelinc gostilna »pod Skalo« Ljubljana pri Križankah	Ignac Bezenšek gostilna in turška kavarna Celje

P. Matkovič & Comp.
veletrgovina z vinom

Celje

F. Lebič
restavracija »Hotel Beli vol«

Celje

Herman Wögerer
tovarna za mesne izdelke

Josip Gorenjak
mesar in klobasičar, zajutrkovalnica

Celje, Kralja Petra cesta

Gostilna
S. Weingerl preje Fuchs

Nova vas pri Mariboru

Maribor

Jakob Kapitanovič
gostilna »Vinski hram«

Maribor, Vetrinjska ulica 2

Josip Šinigoj
trgovina z delikatesami

Maribor, Aleksandrova c. 18

Anton Golež
zaloga Radenske vode

Maribor, Aleksandrova c. 42. Tel. 26-80

Josip in Matilda Golob
gostilna pri »Lokomotivi«

Maribor, Frankopanova ulica 29

Anton Sajko
splošno mizarstvo

Spod. Radvanje, Streliška 1

Adalbert Gusel
veležganjarna

Maribor

Kavarna »Orient«
Ivan Slavec

Maribor, telefon 25-22

Slamičeva Buffet-restavracija

Ljubljana

Kavarna
»Evropa«

Celje

Restavracija »pri Šestici«
Rozi Zalaznik

Ljubljana, Dunajska c. 8

A. Josip Kreuh
mesar in gostilničar

Celje, Matija Gubčeva ulica 4

Josip Serec
kavarna »Jadran«

Maribor, Aleksandrova cesta 36

Franc Filippič
mésarija

Maribor, Jurčičeva ulica 8

Mihail Kus
gostilna

Celje, Glavni trg 5

Josip Tschellig
pivovarna in žganjarna

Maribor, Koroška cesta 2

Bernardi Drago
hotel »Hubertus«

Celje

Ciril Majcen
restavrater

Ljubljana, Glavni kolodvor

J. & R. Pfrimer
trgovina z vinom

Maribor

Eksportna hiša »Luna«
A. Pristernik

Maribor, Aleksandrova c. 19

K. Pisanec
pekarna

Maribor, Koroška c. 11

»Margo«, mariborska mlekarna
in tovarna sadnih konzerv družba
z o. z.

Maribor

Kimeswenger Ivan
restavracija in hotel »Meran«

Maribor, tel. št. 22-20

Zemljavič Franc
hotel »Orel«

Maribor, Grajski trg 3

Pugel & Rossmann
veletrgovina z vinom

Maribor

Automatični buffet
družba z o. z.

Ljubljana, Šelenburgova ul. 4

Zadruga drž. uslužbencev
za nabavo potrebščin

Ljubljana

»Kajfež«, družba z o. z.

Ljubljana, Gajeva ul. 3

Tomo Majer
hotel »Mariborski dvor«,

Maribor, tel. št. 23-02

Automatični buffet **Valjak-Gustiņ**

Maribor

Stikler Ida
kavarna »Central«

Maribor, Gosposka ul. 21

Ciril Kampl
sodavičar

Maribor, Kettejeva ul. 1

Kavarna Tabor
Ivan Flerin

Ljubljana, Škofja 12

Egon Schwab
trgovina kolonijalnega blaga

Maribor, Gregorčičeva ul. 14

Fr. Strupi
steklarna

Celje

Jančar Pavla
hotel »Zamorc«

Maribor, Gosposka ul. 30

Nabavljajna zadruga uslužbencev drž.
žel. v Sloveniji r. z. z o. z.

Ljubljana, Prodajalna Maribor kor. kol.

Rebeuschegg Franc
hotel in mesarija

Celje

Josip Marek
gostilna

Maribor, Mlinska ulica 15

Stecher Kunigunda
gostilna

Studenci pri Mariboru

Ivo Stuhec
kavarna

Ptuj

Jos. Damisch
hotel »Osterberger«

Ptuj

Ernst Ferdinand
gostilna

Ptuj

Marija Beranič
gostilna pri »Veselem Frančeku«

Ptuj

Franc Kravina
trgovina z lesom

Ptuj

Marija Zupančič
gostilna

Ptuj

R. I. Petek
trgovina s steklom in porcelanom

Ptuj

R. Matz
kavarna in restavracija »Evropa«

Ptuj

Karl Kossär
gostilničar in mesar

Ptuj

Zadruga gostilničarjev

v Ptiju

Jakob Perhavec

tovarna za izdelovanje likerjev, dez.
vin in stupov

Maribor

J. A. Berlič
restavracija pri »Pošti«

Ptuj

Tovarna mesnatih izdelkov
Anton Tavčar

Karla Marvar
gostilna

Ptuj

Mihail Hohnjec
tovarna mesnih izdelkov

Prodajalna Maribor, Glavni trg 11 in
Melijska cesta 18

Maribor, Jurčičeva ulica št. 4

Obrtna zadruga gostilničarjev
in kavarnarjev v

Celju

Zvezna tiskarna in knjigoveznica

Celje

Kavarna Tement

Maribor
Glavni trg

Miroslav Urbas

izdelovalnica prvorstnih kranjskih klobas

Ljubljana



Želimo vsem gostilničarjem
prav srečno in veselo
NOVO LETO!

**Splošna nabavljajna
zadruga**
MARIBOR, GLAVNI TRG 1
pod Veliko kavarno

nudi svojim članom po naj-
nižji ceni specerijsko blago
Novi člani se sprejemajo
ob vsakem času

Maksimalni cenovnik za dimnikarska dela

Za enkratno ometanje	Din
1. odprtga kuhinjskega ognjišča	4.—
2. navadnega prelaznega dimnika, pritlično	3.—
za vsako nadaljnjo nadstropje 0.50	
3. ruskega ali valjastega dimnika, pritlično	2.—
za vsako nadaljnjo nadstropje navzgor ali v klet	0.50
4. štedilnika z eno pečico in dimno cevjo do 1 m	3.—
5. štedilnika z dvema pečicama in dimno cevjo do 1 m	4.—
6. štedilnika s tremi pečicami in dimno cevjo do 1 m	5.—
7. železne peči z dimno pečijo do 1 m	2.—
8. velike železne peči z dimno cevjo do 1 m	2.50
9. izredno velike železne peči z dimno cevjo do 1 m	3.25
10. dimne cevi od 1 m naprej	0.75
11. Lutzove peči, male, brez pečice	6.—
12. pralnega kotla v zasebni hiši	1.50
13. velikega pralnega kotla v zasebni hiši	2.—

Ta cenovnik velja za ometanje kuhinjnih naprav, dokler se stalno uporabljajo (§ 2. pravilnika) in kadar se delo izvrši v določenem roku. Če se delo izvrši po posebnem naročilu ali ob nevarnosti na nedeljo ali praznik v hišah, ki so raztresene daleč iz vase (na primer po hribih, sredi gozdov in slično) se sme dogovoriti primerno višje plačilo, ki ne sme prekoračiti določenih postavk za več kot 25 odstotkov, v nočnem času od 17. do 6. ure pa se sme računati 50% višja cena.

Za delo zunaj kraja, v katerem je sedež obrta, se sme zaradi plačila za zamudo časa in za pot računati k postavkom po 2.— Din ali več še pribitek 50 par, pri postavki 3. pa 1 Din več.

Ne sme se računati višja cena, nego je določena v tem maksimalnem cenovniku, sme pa se zahtevati manjše plačilo.

Izšla je težko pričakovana, že davno nujno potrebna, prekoristna **knjiga**

„Vinski zakon in kletarski vedež“

z najvažnejšimi, točnimi navodili za pravilno vinsko gospodarstvo s kletarstvom.

XII + 176 strani. Trdo vezana s poštino vred **50 din.**

Za slovenčine nevečere intereseante v nemškem prevodu **brošura** (62 strani):

„Das jugoslavische Weingesetz“

Preis — einschließlich Postporto — **16 Din.**

Oboje v samozaložbi pisca: **Andrej Žmavc, Maribor**, Gosposka ulica 50.

Položnice — čekovni račun št. **16.086** — so na razpolago.

Nabava se poplača stotero v najkrajšem času, zato z njo ne odlašaj!

Dogovoru se prepupa določitev plačila za enkratno ometanje

1. štedilnikov v gostiščih, kjer se pripravlja hrana za goste;
2. aparata za centralno kurjavo in etažne peči, vštevši dimne odvode;
3. parnega kotla z dimnimi odvodi;
4. kanalov v parnih in centralnih kuhinjnih napravah;
5. Lutzove peči z eno ali več pečicami;
6. pekovske parne peči, pekovskega duška, kanala in dimnika;
7. cevi v steklarnah in hmeljskih šilnicah;
8. tovarniškega dimnika.

Dogovoru se prepupa tudi piačilo za izžiganje dimnika ter za pregled in ostruganje novega dimnika.

Oglaševanje v inozemstvu.

Notico pod naslovom »Oglaševanje v inozemstvu«, katero smo objavili v zadnji številki našega lista, popravljamo v toliko, da sprejema oglase za inozemstvo od interesentov iz Marioborskega okrožja pisarna »Tujskoprometne zveze v Mariboru«.

Jos. Pajtler
preparator
Maribor

Komenskega trg 3

Malinovec, brusnice,
marmelade, kakor vse
vrste brezalkoholnih pijač

NIFERGAL

trgovina z mešanim blagom
Maribor, Koroška cesta 1

Brezalkoholna
restavracija

Iv. in Marija Kajnc

LJUBLJANA

Sv. Petra nasip štev. 7/
(na vogalu Polakove hiše)

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izbirno

PIVO NAJBOLJŠE KVALITETE

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



Parna pekarna

Kavčič Jakob

Ljubljana, Gradišče 5



želi vsem prav srečno
in veselo Novo leto

Uspeha polno v Novem letu

želi

A v t o m a t i č n i b u f f e t

„Daj-Dam“

v Ljubljani, na Aleksandrovi cesti 4 — Telefon 23-08

TUJSKO-PROMETNA ZVEZA MARIBOR

Z A S T O P N I Š T V O A. D. „PUTNIK“



PRODAJA VOZNIH KART, PRESKRBA POTNIH VEZ,
BREZPLAČNE INFORMACIJE ZA POTOVANJA, DEPO-
ZITER A. D. „AVALA“ ZA INOZEMSKE ČASOPISE

želimo

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

Delniška pivovarna ,Union'

Laško

Ljubljana

Maribor

• Vesel božične praznike in srečno Novo leto •

Zajec Franc

mesar in prekajevalec
Ljubljana, Potočnikova 8

želi vsem svojim odjemalcem prav
SREČNO IN VESELO NOVO LETO

Ali že veste?

Za zimo in slabo vreme so

Krois-ovi čevlji
najboljši

Maribor, Koroška cesta 18

STELE M. & PIELICK I.

trgovina z južnim sadjem, zelenjavno in deželnimi pridelki na debelo
v Ljubljani, Šolski drevored (Semeniče)

*

želi svojim cenj. odjemalcem

prav srečno in veselo Novo leto

Dobro ohranjen orkestrion

prodaja J. Zdolšek, gostilničar,
Marčavas - Pristava

Srečno Novo leto 1933

želi vsem svojim cenjenim odjemalcem tvrdka

F. KOLLMAN, LJUBLJANA

katera priporoča svojo bogato zalogu vseh gostilničarskih potrebščin, kakor kozarcev, steklenic, krožnikov, šalic, domače in češke kvalitete po najnižjih cenah.

Vedno točna in solidna postrežba!

Cene konkurenčne!

Hotel »Metropol« (Miklič)

LJUBLJANA, nasproti glavnega kolodvora
124 sob s tekočo mrzlo in toplo vodo, sobe s
kopalnicami, centralna kurjava, lift, garaže, priznano
dobra restavracija, prvovrstne pijače, moderno opremljena kavarna, dvorane za
ples, bankete in klube — »Putnik« prodaja voznih listkov in menjalnica v hiši

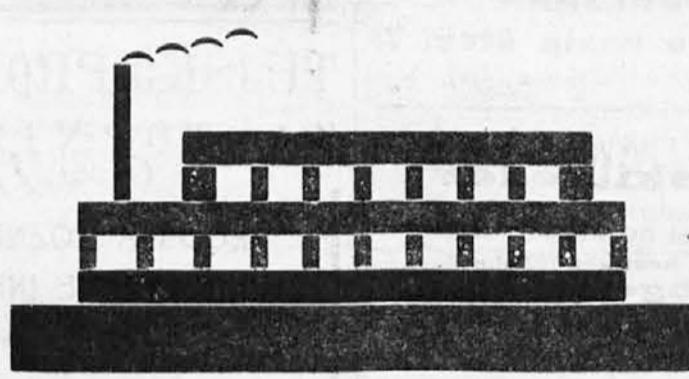
TELEFON 2573

**CENTRALNA
VINARNA**

LJUBLJANA • FRANKOPANSKA UL. 11 • ŠIŠKA
PRIPOROČA SVOJA PRVOVRSTNA, ZAJAMČENO PRISTNA VINA
ZMERNE CENE! TOČNA POSTREŽBA!

PIPE ZA SODE
JEDILNO ORODJE - PAPIRNE SERVIJETE
ZOBOTREBCE - KOŠARICE ZA KRUH - DRŽALA
ZA ČASOPISE - GALANTERIJA - PLETENINE - PAPIR I. T. D.

DRAGO ROSINA, Maribor, Vetrinjska ulica 26

**Dežniška 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

Dežniška pivovarna „UNION“

— Ljubljana, Laško in Maribor —