

Gostilničarski glasnik

Državna licejska knjižnica

v Ljubljani

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mežiško dolino v Celju“. Uredništvo in upravništvo se nahaja na Bregu »Na Škarpi« pri Celju. Naročnina za nečlane letno 30 Din, člani gostilničarske »Zveze« dobivajo list brezplačno.

7. številka

V Celju, dne 20. julija 1924.

Leto II.

Razna sporna obrtno-pravna vprašanja.

Pod tem naslovom je prinesel »Slov. Narod« sledeči članek:

Povodom raztegnitve srbskih predpisov o »kafani« in »mehani« na Slovenijo s taksnim zakonom je nastala tudi cela vrsta pravnih vprašanj, katerih na podlagi takega zakona ni možno rešiti.

Navedemo na kratko le nekatera, da spredijmo naši čitatelji, s kakimi težavami se imajo boriti tozadevno prizadeti obrtniki in oblastva, ne da bi se spuščali v kako znanstveno razpravo, ki ne spada v dnevni časopis ter mora biti pridržana strokovnim glasilom.

1. Vprašanje je, kaj je z licencami v zmislu § 20. a) obrtnega reda; obstoja to določilo še nadalje ali ne več. V *poslednjem slučaju bi bila pač hudo prizadela vsa naša društva, katera so vajena prirejati veselice na raznih krajih, ki nimajo nobene »krajevne« pravice, n. pr. na Gradu, v Hribarjevem gaju itd.*

2. Za naše naziranje in pojmovanje nadalje so pravno popolnoma nejasna določila glede pravice »točenja« v vrtovih, barakah itd., ki ustvarjajo še neke vrste širšo pravico, nego je »krajevna« pravica sploh. — Kaj je s koncesijami, ki so omejene, ki se, kakor n. pr. takozvane zajutrkovalnice, smejo izvrševati le v zvezi s trgovinami, kakor jih imamo v Ljubljani celo vrsto. — Kaj bo s točilnicami na ljubljanskem velesejmu?

3. Nadalnje vprašanje je, kako bo s policijsko uro. Če bodo le kavarne in gostilne razločevane, tedaj bodo resnične gostilne, dasi imajo večjo pravico nego kavarne, ker imajo še tudi pravico prenočevanja tujcev, katere kavarne nimajo, na slabšem nego kavarne.

4. Krivično je tudi, da plačajo takse po 3000 Din oziroma 3500 Din le gotovi obrtniki. Ni uvideti razlogov, — *če mora že biti taksa plačana*. — zakaj bi to takso plačevali samo oni obrtniki, ki se s točilnim obrtom pečajo šele kratke čase, oni, ki obrt izvršujejo že celo vrsto let, pa ne. Pravilno bi bilo, da je nihče ne plača, ker po zapadno-evropskih pojmihi zakoni ne veljajo za nazaj, marveč le za naprej.

5. Najbolj kričeče je pa vprašanje glede nadaljevanja obrta vdove in nedoletnih otrok obrtnika po določitih § 56 obrtnega reda in glede prenosa gostiln, pri čemur se moramo malo dalje pomuditi.

Večina vdov po gostilničarjih je izvrševala doslej gostilno po zakupniku ali namestniku na ta način, da je našla lokal ali zakupnika. Nato je prosila za prenos svoje gostilniške pravice v tuj lokal, kjer je izvrševala obrt sama ali po zakupniku. S tem, da je bila koncesija teh imenovanih oseb zaradi izvrševanja prenešana v tujo hišo ter oddana v zakup, si je hišni gospodar po

taksnem zakonu avtomatično pridobil ipso iure zoper vsak pravni čut »krajevno« pravico. Koncesija vdove ali nedoletnih otrok je postala *radicirana pravica tujca, a vdova in nedoletni otroci so izgubili vsako pravico do nje in tudi zakupnino*, mogoče svoj edini vir za preživljanje. Hišni gospodar pa bo z njihovo gostilno, to je s svojim poslopijem, na katerem je sedaj njegova »krajevna pravica«, lahko kupčeval!

Kaj naj napravi vdova, kaj mladoletnik, čijih edini dohodki za preživljanje je bila ravno od očeta podedovana pravica nadaljevanja obrta, sedaj? — *Pripadli bodo občini v ubožno oskrbo!*

Tako bi se dal naštet cel kup pravnih vprašanj, ki nastajajo vsak dan in delajo mnogokrat tako oblastvom kakor prizadetim strankam preglavice, in napisati bi se mogla cela knjiga o tem, kako površno, kako nepremišljeno je predmetni taksni zakon sestavljen, oziroma o tem, kakšen bi zakon sploh ne smel biti. Toda naj za enkrat zadostuje ta izbira najbolj kričečih in najbolj perečih vprašanj.

Dodatek uredništva:

Zelo pozdravljamo notico v Slov. Narodu, le žalibog, da je generalna direkcija posrednih davkov na vse intervencije gluha, niti ne odgovori na naše pritožbe, ne vpraša strokovnih organizacij za njihovo mnenje — glavno njih geslo je: Dol z obrtništvom, dol z organizacijami, sploh pa iste izločimo, da ne bo toliko aktov za rešiti.

Sploh je pa stvar taka, da se na eni strani pobija alkoholizem, na drugi strani pa, kdor plača takso, lahko toči alkohol. Kar pod roko se dajejo točilne pravice, zakaj so potem zadruge in organizacije priznane in še obstojajo? Mar zato, da ima potom intervencije poslanca in sorodnikov dotičnik prednost? Gospodje, kateri ste merodajni pri obrtni oblasti, dovolj je pritožb, informirajte se pri obrtniških organizacijah, upoštevajte nasvete Trgovsko-obrtno zbornice ter smo radevolje pripravljeni v sodelovanje in vse mržnje odpadejo do nepravilne rešitve in delovanja uradništva. Priporočamo nasvet gosp. dvor. svet. Marna, da se posamezna srezka poglavarstva obrnejo na strokovne zadruge, zveze in občine ter z istimi skupno delujejo v reševanju obrtnih pravic.

Gospodje posredovalci in vinogradniki, mi nismo nasprotniki vinotočev, pač pa moramo energično protestirati proti pijančevanju, omejenosti policijske ure, ustanavljanju različnih strankarskih veselice in godb ter plesov, kajti posledica je v časopisu in pri sodišču v zagovor: tam smo se napili.

Obrtnik gostilničar je odgovoren, čezuličar bodisi v Trbovljah in drugod je nedolžen, tudi tukaj je zakon pomankljiv, ker ni policijske ure. — Priporočamo gospodom, kateri imajo vinotoče in svojih pridelkov ne morejo prodati, naj naprosijo za pravico, am-

pak v strankarske veselice in pretepe naj ne izrabljajo takih dovoljenj. Glede vinotočev čez ulico naj se obdačijo v 1. razredu, ker ne poznajo policijske ure in ne obrtne oblasti!

Ne radi, ali prisiljeni smo, da oblastim obrazložimo naše dosedanje stanje, ker so iskale gnulobo v čistem vinu in pritožb ne upoštevajo.

Opomnimo, da smo poslali dne 8. marca 1924 na Generalno direkcijo posrednega poreza v Beogradu sledečo resolucijo ter prosimo, da se vse strokovne Zveze z isto strinjajo, jo podpisajo ter izrečejo svojo kritiko.

Resolucija se glasi:

GENERALNI DIREKCIJI POSREDNIH DAVKOV

V BEOGRADU.

V zmislu pravilnika zakona o taksah točenja pijače je Zveza gostilničarskih zadrug za Slov. Štajersko, Prekmurje in Mež. dol. v Celju vložila čez 2800 pritožb, glede previsoke odmere točilnih taks.

Na primer: Gostilničar je iztočil do 300 l vina letno, kakršnih slučajev je v Sloveniji v hribovitih krajih veliko, ter mora plačati polletno 300 dinarjev takse, gostilna je pa radi tujkega prometa neobhodno potrebna — vrhu tega pa se v Sloveniji izterjava obrtni, hišni, hišnonajemninski, dohodninski, invalidski, pridobninski, prometni, poslovni in užitninski davek z visokimi občinskimi dokladi; prosimo, da se nam pojasni, v katero kategorijo spadajo najmanjši gostilničarji, kateri ne stočijo niti 300 litrov vina letno.

Zakon o taksah se razlaga v Mariboru pri kr. finančnem ravnateljstvu najmanj 300 Din polletno, v Ljubljani pa po meri prostorov in množini miz in stolov.

Prosimo, da nam blagovolite poslati vsa v to svrhu spadajoča navodila glede pravilnika, kateri je zelo nejasen, in predlagamo naslednjo

RESOLUCIJO,

katera je bila sprejeta od gostilničarskih zadrug za Slov. Štajersko, Prekmurje in Mež. dolino v Celju na anketi sledečih zadrug in sicer: Mesto Celje, Okolica Celje, Zalec, Vransko, Gornji grad, Mozirje, Šoštanj, Slovenji Gradec, Prevalje, Marbrek, Okolica Maribor, mesto Maribor, Št. Lenart v Slov. gor., Gornja Radgona, Murska Sobota, Dolnja Lendava, Ljutomer, Ormož, Ptuj, Rogatec, Šmarje pri Jelšah, Št. Jur ob juž. žel., Konjice, Vojnik, Kozje, Brežice, Sevnica, Trbovlje in Laško, katere protestirajo:

I. Proti uvrstitvi v prvi, drugi in tretji razred za plačevanje polletnih taks, kakor tudi proti splošnemu plačevanju točilnih taks, ker je sicer gostilničarska obrt v Sloveniji do skrajnosti ogrožena in s tem tudi vinogradništvo, katerega j v Sloveniji precejšnje število.

II. Pripravljeni kmo pa plačevati zgoraj omenjene takse kakor so predpisane, pač pa prosimo, da se nam tedaj opustijo posredni in neposredni davki, tičeči se gostilničarske obrti.

III. Prosimo, da se ustanovi za Slovenijo gostilničarska zbornica s sedežem v Celju, katero mesto je ravno v sredini Slovenije in katere namen bi bil zastopati gostilničarski in vinogradniški stan na merodajnih mestih, ter naj bi se postavilo pri ministrstvu konzultanta, kateri bi naj vedno stal v stiku z zbornico.

IV. Po točki 136 obrtnega zakona, veljavnega za Srbijo z dne 29. julija 1910, prosimo, da se ista točka razširi tudi na Slovenijo, v kateri je določeno, da mora ministrstvo za narodno gospodarstvo podpirati obrtno šolstvo.

V. Istotako bi se naj razširila točka 22 in 23 obrtnega zakona na celo ozemlje SHS, ter bi se posebno upošteval člen 23, kateri določa, da ne sme trgovec na vasi pod 5 in v mestih ne pod 10 litrov vina ali žganja prodati.

VI. Prosimo, da bi se ne omejevalo poslovanje vdov in mladoletnih otrok pri izvrševanju obrta po zastopnikih.

VII. Policijske ure v gostilniških obratih naj podaljšujejo občinske oblasti ter naj se za posamezne ure podaljšanja naknadno pobirajo gotove pristojbine v prid ubožnemu zakladu in občinskim revežem.

VIII. Podaljšanje policijske ure naj kontrolirajo občinski organi ter ugotavljajo na licu mesta naknadno plačilo.

IX. Odpoved koncesije, oziroma prijava, da se z obrtom neha, naj bo takse prosta, ker noben ne odloži iste brez sile in nomanjkanja gmotnih sredstev.

X. Prosi se tudi, da dobijo zopet gostilničarske obrtne zadruge soddoločujočo pravico pri podeljevanju koncesij glede lokalne potrebe, v sanitarnih zadevah, kakor tudi glede usposobljenosti prosilca.

XI. Nadalje tudi prosimo, da se razširi obrtni zakon, veljaven za Srbijo z dne 29. julija 1919, kateri bi bil v malenkostih, tičečih se gostilničarskega obrta, za spremeniti.

Ker so glasom taksnega pravilnika občutno prizadete širše mase nižjih slojev, gostilničarski stan in vinogradniški delavci, si dovoljuje Zveza gostilničarskih zadrug za Slov. Štajersko, Prekmurje in Mež. dolino še enkrat vljudno prositi, slavni naslov blagovoli predložiti prošnjo upoštevati, jo ugodno rešiti in smatrati kot nujno.

Presoja in ocena vina s pokušnjo.

Leta 1917., 1920., 1921. in 1923. so nam nudila v splošnem izborna vinska kapljica. So to »konservirani solnčni žarki« posebne vrednosti. Kakor po letnikih, tako tudi po vinskih sortah in krajih nudijo ta vina različne dobrote

in užitke. Prepir, katere kvaliteta vina so najboljše, si češče lahko prihranimo. Neki tak prepir, ki sem ga, sam doživel pred kakimi 20 leti v nemškem Porenju, je nekdo ludomušno končal približno z besedami: »Je veliko lepih deklet, pa vsaka krasotica je drugače lepa«.

Te izborne vinske kvalitete navedenih letnikov nudijo prvovrsten material za uspešno prireditev raznih vinskih razstav in sejmov v naših najvažnejših gospodarskih centrih. Približno dosedanjih takih prireditev je deloma pokazalo, da naš vinski svet razume le izjemoma pravilno uživati nebeške darove, brez vinskih polomij, kakor bi se pravzaprav spodobilo. Za strokovno presojo in oceno vina so pa veljavna gotova pravila, ki so jih utegnili praktiki in teoretiki na podlagi mnogoletnih izkušenj in raziskovanj, a so pri nas še vse premalo znana.

Dobra kemična analiza nam nudi lepo, sicer ne čisto popolno sliko o sestavi vina, vendar ne more nadomeščati pokušnje za sigurno oceno vina in je tedaj le dober, v mnogih slučajih celo neobhodno potreben pripomoček za pravilno presojo vina s pokušnjo. Pri tem nas v novjšem času zelo podpira mikroskopija, ki nam razkriva čarobne tajnosti vinskega življenja. In to bajno življenje v vinu traja dolgo, tudi daleko preko sto let, ako ga človeška roka ali žejno grlo prej ne uniči. Poklicno ali strokovno pokušanje vina ni pitje in uživanje, ampak težavno delo; pameten in previden konzument pa uživa plodove tega dela s treznim razumom.

Ako ve vinski strokovnjak za letnik, sorto in provenienco vina, je presoja lažja; poznanje »etikete« pa vendar vodi prav lahko do napačnih zaključkov, zlasti če je besedilo etikete, kakor se čisto dogaja v spekulativne namene, le izraz bujne fantazije. Zato je priporočljiva vinska pokušnja najprej brez vsakih podatkov in šele potem z vednostjo analize in etikete.

Dober vinski strokovnjak ima »dober jezik« (v dobrem smislu besede), to je »dobro pokušnjo« ali »dobro probo« od narave ali radi vaje. Pozna najrazličnejša vina in skrbi, da čuta za pravilno presojo ne izgubi, kar bi se zgodilo, ako bi n. pr. za redno vsakdanjo potrebo pil volna vina mesto zdravih. Zlasti na našem jugu, pa tudi drugod imajo radi nedostatkov v kletarstvu mnogo cikastih vin, ki se jim domačini tako privadijo, da te vinske bolezni ne spoznajo, ne čutijo; nasprotno, čisto zdrava vina označujejo včas kot nenaravna in dajejo prednost domačim cikastim vinom. Zanimivo je, da se cik bolj čuti, ako se tako vino nekoliko razredči z vodo.

Pokuševalec ne more vin pravilno ocenjevati, ako se ne počuti dobro, n. pr. radi katara ali kake želodčne bolezni, tudi ne po bogati pojedini; najboljše probo ima v jutru po prvem zajtrku, dasi je to najbolj razdražljivo za organizem. Na presojo vina vpliva neugodno vživanje ostrih jedi, potem tudi kajenje pred ali med pokušanjem. Ako se pokuša več vrst zaporedoma, naj se je vmes košček kruha ali izplahnjujejo usta z vodo. Ni potrebno, da se vsak požirek vina, ki ga posrkamo, tudi v celoti zavžije, namreč požre, ampak se s pridom izpljuje, za kar služijo v čednih prostorih posebni »vinski pljuvalniki«.

Pri oceni vina igra temperatura vina zelo vlogo. Buketne snovi se izgubljajo, odnosno se ne izražajo pod 50° C, aromatične snovi pa že pod 8° C. Boljše vinske kvalitete prenašajo večje izpremembe temperature brez škode za dober učinek glede njih har-

monije nego slabše kvalitete. Pravilna srednja temperatura za bela vina je 11° C, za črnina pa 16,5° C. Nekoliko nižje temperature so ugodneje nego previsoke. Napake glede duha in okusa so najmanj očitne pri navedenih temperaturah, in sicer čim več vsebuje vino ekstrakta, ki deloma krije napake. Za peneča vina (šampanjec) se priporoča temperatura 7 do 9° C. Za točno merjenje toplote vina v čaši rabimo posebne žepne termometre. Ne uživajo pravilno pivci, ki menijo, da mora biti vsak šampanjec in tudi vsako finejšo vino mrzlo kot led. Navadno kažejo le svojo smešno baharijo, ako zahtevajo k vsaki boljši buteljki na mizo še kablo ledu, ko bi včasih zadostovala mrzla studenčnica.

Prostor za pokušanje (pokuševalnica) mora biti dovolj svetel, primerno temperiran in dobro zračen. Čaše za vinske pokušnje se ne napolnjujejo z vrhoma, ampak kvečjemu nekaj nad polovico, so lahko razne oblike, a vselej morajo biti iz finega brezbarvnega stekla in čiste. Ako se jemlje vinska pokušnja iz soda, je zlasti skrbeti, da je sod redno zapeljevan in snažen okoli pilke; rabiti je snažno stekleno natego, ne pa natege iz gumijevе cevi, morda celo ne dovolj izprane.

Čim čistejšo je vino, tem lažje se pravilno presoja. Zato pa za oceno ni sposobno vino koj po pretakanju, ker se vselej nekoliko skali, vsebuje morda žveplenaste kisline od zažvepljanja in je navadno plehko (nesvežega okusa) radi izgube ogljenčeve kisline pri pretakanju. Vina se medsebojno primerjajo najlažje, ako so v enakem stadiju razvoja. Pri nas v splošnem ne more biti govora o naravnih sladkih vinih; v kolikor jih pa imamo, predstavljajo radi pomanjkljivega kletarstva z večine negotova, ne dovolj povreta, zato nestanovitna vina, ki niso sposobna za strokovno primerjajočo oceno, niti za veliki vinski trg v tem negodnem stanju. S takimi vinskimi »pacienti« je včas velik križ, predno se jih ozdravi, ako se jih prej ne usmilijo sladkopivci bolj ženske narave. Prava sladka (desertna) vina zavzemajo seveda čisto drugo mesto v vinskem gospodarstvu.

Najbolj grešijo današnji vinopivci, ker dajejo prednost večinoma novemu, mlademu vinu; če gre za slab letnik, je to čisto prav, drugače pa je z izbornimi letniki, ki nudijo najlepši, nepopisni užitek šele kot dobro oskrbovana starina v steklenici. To znači kajpak tudi podraženje produkta; zato pa vinska trgovina pospešuje konzum mladih vin in si je vinopivce odgojila temu primerno. V kleti naprednega vinogradarja pa naj ne bi manjkalo zaloge najfinejših letnikov vsaj za posebne družinske praznike in dobro reklamo.

Ni vseeno, po katerem redu se vina pokušajo. Glede starosti velja, da se pokušajo mlada vina pred starino; glede barve, bela pred črnino; glede sladkobe, nesladka (suha) vina pred sladkimi; glede kvalitete šibka (lahka) vina pred alkoholnimi (težkimi), maloekstraktna pred ekstraktnimi, mila pred trpkimi, nedišeča pred buketnimi. Posamezne kvalitete se zopet pravilno uvrstijo medsebojno in se tako tudi pokušajo. Klasificirajo se navadno s številkami, n. pr. 0 za pokvarjeno vino, 1—10 za zdrava vina, 10 za najboljše — ali tudi narobe, kakor se pač strokovnjaki domenijo. Ali se pa vina enostavno taksirajo (ocenijo v denarni vrednosti).

Vino presojamo z očesom, nosom, jezikom, v več slučajih tudi z ušesom, n. pr. če vino pecka, šumi, gosto, odnosno oljnato (vlečljivo) ali tanko teče v čašo kot voda itd. Pri navadnem vinu

se zadovoljujemo, ako je v čaši čisto pri dnevni svetlobi. Za bolj kritično presojo n. pr. buteljčnih vin pa nam služi umetna luč. Mlado vino je navadno zelenkasto, starina rumenkasta do zlatorumena. Črnina mora biti vselej prozorna in je najlepša, ako je rdeča barva nekako med rubinasto in granatasto. Če se vino pri mešanju v čaši nekako oljnato »brise« ob steklu, lahko znači, da je jako alkoholno, ali ekstraktno, ali sladko; če se pa že pri točenju v čašo nitkasto, gosto vleče, je bolno (vlečljivo). Šibko, tanko vino teče v čašo vedno kakor voda.

Celo vrsto vinskih napak spoznamo z nosom, n. pr. cik, okus po plesni, drožah, sodu, lesu, žveplovem vodikovu (gnilih jajcih). Mladost vina spoznamo po svežosti od ogljenčeve kisline, sorto po karakterističnem buketu, n. pr. pri rizlingu, muškateleu, traminu.

Okus vina določa jezik, na katerega mora vino dalje časa vplivati, in sicer ne samo na njega konec, ampak tudi na temeljni zadnji del jezika, ki je najbolj občutljiv, seveda v zmerni mero. Važen je naknadni učinek, ko so usta prazna. Poskrne se le majhen požirček vina, ki se razlije po jeziku, s kojim se pritiska na gornji del ust.

Končno se napravi celotna ocena na podlagi skupnih utisov, ki jih nudijo pri presoji oko, nos, jezik, eventualno tudi uho.

Temu vprašanju se posveča pri nas še mnogo premalo pažnje, dasi je velevažno zlasti v krajih s kvaliteto vinske produkcije, ki je doma uprav v našem severnem pasu jugoslovenskega vinogradništva in prihaja za izvoz najbolj v poštev. Strokovna ocena ali presoja vin je zato najbolj razvita v prvovrstnih vinskih krajih z izbornimi kvaliteta, predvsem v nemškem Porenju, ki je tako priborilo in utrdilo svetovni sloves renskimi vinom, s katerimi bi se mogli naši vinski pridelki v marsičem kosati, ako bi bili bolje negovani.

Andrej Žmavc, Maribor.

Naredba o pregledovanju in žigosanju, obliki, sestavi in zaznamovanju steklenic in posod za točenje alkoholnih pijač in mleka.*

Na podstavi zakona o merah odreja to-le:

Člen 1.

Steklenice in posode, s katerimi se toči v gostilnah, pivnicah, kavarnah in drugih javnih lokalih vino, pivo in vsaka druga alkoholna pijača — ali ki se v ta namen prinašajo na prodaj ali imajo v zalogi — morajo biti opremljene z znakom prostornine ter so zavezane uradnemu pregledu in žigosanju.

Prav tako so zavezane uradnemu pregledu in žigosanju posode za točenje mleka in mlečnih izdelkov ali za prte posode, v katerih se mleko prodaja.

Te posode pregledujejo in žigosajo državne kontrole mer.

Obliko in sestavo teh steklenic in posod kakor tudi meje pogreškov, dopustnih ob pregledu, predpisujejo spodaj navedeni členi.

1. Krčmarske steklenice.

Člen 2.

V pregled in žigosanje se sprejemajo samo steklenice, ki drže 2 l, 1 l, 5 dl, 3 dl, 2 dl, 1 dl, 5 cl, 2 cl in 1 cl. Krčmarske steklenice se smejo izdelovati samo iz prozornega stekla.

Za prozorno steklo se smatra tukaj kakor tudi nižje spodaj ono steklo, na katerem se da višina tekočine nedvoumno ugotoviti.

Na oni točki vratu, kjer je zaznamenovana meja mere, t. j. prostornina, se mora gibati velikost notranjega premera med nastopnimi razmerami, v katerih so obsežene tudi mejne vrednosti.

Velikost steklenice	Največji in najmanjši premer v milimetrih	
	Največji	Najmanjši
2 litra	60	30
1 liter	50	20
5 decilitrov	40	15
3 decilitri	40	15
2 decilitra	30	15
1 deciliter	30	12
5 centilitrov	20	12
2 centilitra	15	7
1 centiliter	10	5

Meja mere se mora zaznamenovati z vrezano (vbrušeno) črto, ki mora biti vsaj en centimeter dolga (merski znak).

Razdalja tega merskega znaka od odprtine (vrha) steklenice, takozvana nadmera znaša:

pri dvolitrskih steklenicah najmanj 45 mm;
pri enolitrskih steklenicah najmanj 45 mm;
pri petdecilitrskih steklenicah najmanj 45 mm;
pri tridecilitrskih steklenicah najmanj 35 mm;
pri dvodecilitrskih steklenicah najmanj 35 mm;
pri enodecilitrskih steklenicah najmanj 30 mm;
pri petcentilitrskih steklenicah najmanj 30 mm;
pri dvocentilitrskih steklenicah najmanj 25 mm;
pri enocentilitrskih steklenicah najmanj 25 mm.

Prostornina se vpisuje blizu merskega znaka s kratkicami, določenimi v prvem odstavku tega člena, in sicer tako, da se te kratice vbrusijo, vjedkajo ali vtisnejo.

Člen 3.

V oznaki prostornine krčmarskih steklenic je dopusten samo tolik pogrešek, da ne sme biti, če jih napolnimo s količino tekočine, ki je enaka prostornini, zaznamenovani na njih, razdalja med površino tekočine in merskim znakom pri dvolitrskih in enolitrskih in petdecilitrskih, tridecilitrskih in dvodecilitrskih steklenicah večja od 10 mm, pri manjših pa ne večja od 5 mm.

Člen 4.

Žig, ki služi za potrdilo, da se je pregled izvršil, se vjedka poleg črte, ki zaznamuje mejo mere.

Blizu merskega znaka in žiga se ne sme napravljati noben okrasek, ki bi utegnil preprečiti jasno razpoznavanje žiga. Če se taki okraski (n. pr. krogi, vzporedni z merskim znakom, pozlata vsega stekleničnega vratu itd.) vendarle uporabljajo, se steklenice ne sprejemajo v pregled in žigosanje, če pa je na njih žig, se smatrajo za nežigosane.

Prav tako se smatrajo za nežigosane one steklenice, na katerih stoji merski znak in žig že obrabljeni.

Člen 5.

Krčmarske steklenice niso zavezane občasnemu pregledu in žigosanju. (Konec prih.)

Najvažnejše določbe zakona o taksah in pristojbinah.

Avstrijski pristojbinski zakon je ostal v Sloveniji do leta 1920. neizpremenjen v veljavi, kakor smo ga prevzeli ob prevratu. Z dne 6. aprila 1920 so pa stopila v veljavo nekatera določila zakona o taksah bivše kraljevine Srbije, dne 1. septembra 1921 pa nadaljnja določila, tako da se je avstrijski pristojbinski zakon le postopoma razveševal z zakonom o taksah in pristojbinah z dne 25. oktobra 1923. se je uveljavil skoraj že docela srbski zakon za vso kraljevino. Neizpremenjena so ostala le določila o zapuščinah, darilnih pogodbah, o službenih in služnostnih pogodbah in nekaj manj važnih tarifnih postavk, ki veljajo še v obliki prejšnjega avstrijskega zakona. Sprito vednih izprememb so gospodarski krogi bili na nejasnem, kdaj in v katerem

* Razglašena v »Službenih Novinah kraljevine Srba, Hrvata i Slovenaca« št. 125, izdanih dne 3. junija 1924. (Prilog XXVII. — 1924.)

znesku morajo plačati kako pristojbino. Zveza trgovskih gremijev v Ljubljani, na katero je dobajalo nebroj vprašanj, osebno prve čase po uveljavitvi zakona z dne 25. oktobra 1923, se je zaradi tega odločila, da je založila pod gornjim naslovom posebno brošuro, ki vsebuje v alfabetičnem razporedu vsa važnejša določila o taksah. Brošura se naroča pri Zvezi trgovskih gremijev v Ljubljani in velja pri pošiljavi po pošti 16 Din. — Opozorjamo gospodarske kroge na to brošuro in jim priporočamo, da si jo v lastnem interesu čimprej nabavijo. Posebno vrednost ima brošura vsled tega, ker se v njej ne obravnavajo le z zakonom z dne 25. oktobra 1923 uveljavljene izpremembe, ampak vsa določila, ki so v veljavi, torej tudi ona, ki smo jih ob prevratu prevzeli iz avstrijskega zakona, kolikor niso bila s poznejšimi zakoni izpremenjena ali razveljavljena. Prepričani smo torej, da bo brošura vsakomur, kdor ima danes opraviti s pristojbinami in taksami, to je vsem strokam trgovcev, industrijecev in obrtnikov, najbolj služila.

Brošuro je sestavil davčni konzulent Trgovske in obrtniške zbornice g. F. Zagar.

Izterjavanje davkov.

Iz raznih prečasnih pokrajin prihajajo poročila, kako se posamezne pokrajinske uprave trudijo, da zberejo vsak mesec za izplačilo službenih prejemkov državnih nameščencev potreb-

na sredstva. Tako poročajo časopisi, da so imeli koncem meseca junija t. l. izredne težave v Dalmaciji, nič manjše ne v Zagrebu in tudi po Ljubljani se je že govorilo, da bodo potrebne izredne odredbe, da dobi finančna uprava na razpolago vsaj toliko denarja, kolikor ga potrebuje za službene prejeme raznih resortov. Pri tem so pokrajinske finančne uprave navezane skoro edino na donos direktnih davkov, do čim se izdatni donosi monopolov in indirektnih davkov stekajo naravnost v centralno blagajno. Naravno je, da morajo zaradi tega finančne delegacije posvečati podvojeno pozornost izterjevanju direktnih davkov, da ne pridejo v skrajno neljube neprilike, da ne bi mogle ob mesecu nakazati za izplačilo službenih prejemkov potrebnih sredstev. Iz Zagreba dohajajo poročila, da se hočejo tam vsi že zapadli direktni davki z vso brezobzirnostjo izterjati, torej brez dvoma tudi oni, za katere

je bila finančna delegacija iz utemeljenih razlogov primorana dovoliti odlog plačila ali odplačevanje v obrokih. Ni izključeno, da se bo enako postopalo tudi v Sloveniji. — Stališče, katero zastopa v tem oziru finančno ministrstvo, je popolnoma nevzdržno, ker nikakor ne gre, da bi se davki izterjavali z vso brezobzirnostjo ravno v pokrajinah, ki v polnem obsegu zadoščajo svoji dolžnosti. Na drugem mestu poročamo, da je Hrvatska in Slavonija plačala v prvih treh mesecih tega leta 2 milijona dinarjev preko proračuna, Slovenija preko 8 milijonov in Dalmacija nad 2 milijona. Ake ni centralna finančna uprava povedom, povišanja službenih prejemkov storila svoje dolžnosti in vsaj približno preračunila višjo potreščino ter pravočasno skrbela za njeno kritje, naj nosi tudi posledice sama. Preodkaze naj za izplačilo višjih prejemkov potrebna sredstva iz centralne blagajne. Nikakor pa ne gre, da

bi se izkušalo vsled tega kratiti v katerikoli smeri ugodnosti davkoplačevalcev, da si izposlujejo za plačilo davkov odlog ali odplačevanje v obrokih, ako so za to dani izredni, upoštevanja vredni razlogi. Protestiramo vnaprej proti taki nameri in apeliramo na vse slovenske poslance, da pravočasno preprečijo izterjavanje davkov tudi v primerih, v katerih davkoplačevalec brez ogražanja svojih eksistenčnih pogojev ne bi mogel trenutno zadostiti svoji dolžnosti. Osebno naj preprečijo, da se bodo tudi vnaprej brez vsake omejitve dovoljevali odlogi plačil ali odplačevanje v obrokih, ako navede davkoplačevalec za to zadostno utemeljene predloge.

Izdaja »Zveza gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mež. dolino.«

Odgovorni urednik: Franc Podržaj.

Tisk Zvezne tiskarne v Celju.

Večjo množino **pristnega**

„Ljutomerčana“

letnik 1921 in 1922
lastnega pridelka, odda
F. Seršen
v Ljutomeru.

Delniška pivovarna Laško

— priporoča —

svoje priznane najboljše izdelke:

**Marčno, Dvojno marčno,
Eksportni ležak in Porter.**

IZBORNA DALMATINSKA

VINA

nudi v vsaki množini

I. P. MATKOVIĆ
CELJE, GLAVNI TRG 1

Mantel Karel

slastičar

Ozka ulica - **CELJE** - Ozka ulica

priporoča cenj. gg. hotelirjem, kavar-
narjem in gostilničarjem najfinejše torte,
desert in različno čajno pecivo po
zmernih cenah. Prevzamejo in efektu-
irajo se tudi poštna naročila.

Postrežba točna. Cene zmerne.

**Strešno in zidno
opeko**

po najnižjih cenah
ima vedno v zalogi

Franc Sodin

Bukovžlak **CELJE** Ljubčno

GOSTILNIČARJI!

POZOR!

POZOR!



IVAN NARAKS

najstarejše podjetje

IZDELOVANJA SODAVICE IN POKALIC

LOŽNICA PRI ŽALCU

se priporoča cenj.
gg. gostilničarjem.
Postrežba točna!
Cene solidne!

Nudim za takojšnjo dobavo po kakovosti
najboljše **zidno in strešno opeko**.

Cene po dogovoru. Plačila na obroke.

Za obilna naročila se priporoča

Franc Kovačič
Arolin Vojnik

Zvezna tiskarna
V **CELJU**

Izvršujemo vsa v
tiskarsko in knjigove-
ško stroko spadajoča
dela točno, solidno in
po konkurenčnih cenah

Knjigoveznica.

Vsakovrstne slike, karte i. t. d.
izdeluje v najmodernejši obliki

F. Kunšek, Celje

fotograf

Cankarjeva 9, nasproti pošte.

Prevzame tudi vsakovrstna povečanja
po zelo ugodnih cenah.

CELJSKA POSOJILNICA

Stanje hranilnih vlog
čez Din 30,000,000.—

Nar. dom (na oglu v pritličju)

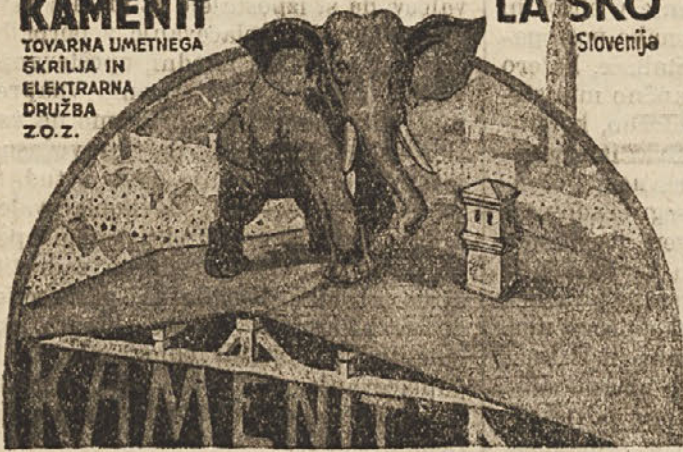
Stanje hranilnih vlog
čez Din 30,000,000.—

Sprejema hranilne vloge na hranilne knjižice in tekoči račun ter jih obrestuje od 1. avgusta 1923 naprej po 6% brez odpovedi, 6½% do 8% z odpovedjo, večje stalne naložbe in naložbe denarnih zavodov po dogovoru.

Obavlja vse denarne, kreditne in posojilne transakcije najkulantneje.

KAMENIT
TOVARNA UMETNEGA
ŠKRILJA IN
ELEKTRARNA
DRUŽBA
Z.O.Z.

LAŠKO
Slovenija



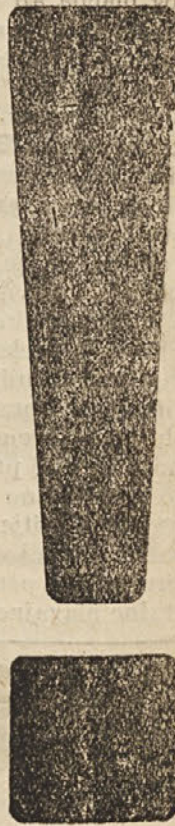
Azbestno cementni škrilj.

Najstarejša tovarna v Jugoslaviji!

Ustanovljeno 1910.

Dolgoletna garancija.

1 m² tehta 11 do 13 kg.

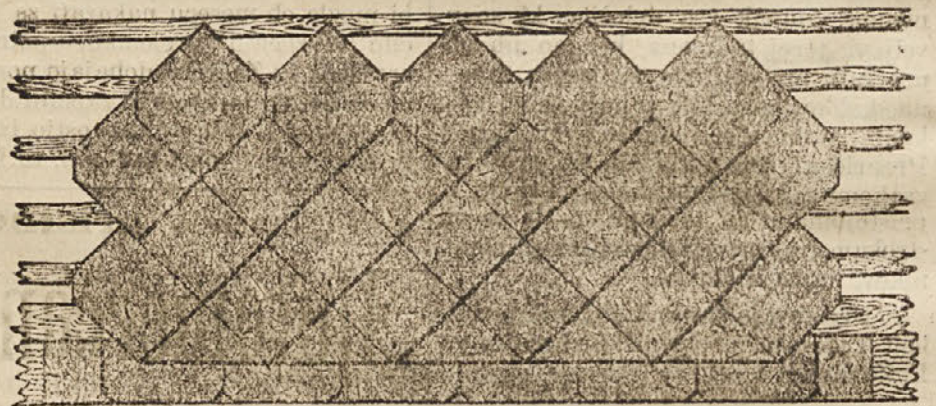


Cenejša kakor ilovna opeka !!

Kamenit sestoji iz azbesta (kamen) in portland-cementa, vsled tega je taka streha **vedno močnejša** in ne zahteva nobenega popravila. Dolžnost vsakega posestnika strehe je, da si naroči večno trpežno in ognja varno streho iz

K a m e n i t a .

Zahtevajte brezplačno ponudbe in obiske!



Pivovarna 'UNION' v Ljubljani

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

dvojno marčno pivo
v sodčkih in steklenicah



črno Herkules-pivo
v sodčkih in steklenicah

Glavne zaloge: Celje, Poljčane in Varaždin.

Kleparstvo in vodovodne instalacije
Franjo Dolžan
Celje

Kralja Petra cesta

se priporoča za vsa v zgoraj navedeno stroko spadajoča dela kakor tudi popravila. Proračuni vedno na razpolago. Postrežba točna. Cene solidne.

ČEVLJE

najmočnejše, in sandale, najcenejše in najfinejše, kupite v veletrgovini

R. Stermečki, Celje, ker vsakdanje čevlje izdeluje sam po domačih čevljarjih, fine, šivane pa dobavljam v velikih množinah iz najboljših tu- in inozemskih tovarn. Trgovci engro-cene. Cenik zastoj.



Svoji k svojim!

Gostilničarji in kavarnarji, pozor!

Svoji k svojim!

Res najboljše pristno namizno in sortirano vino

iz vseh vinogradnih krajev dobite po zelo nizkih cenah pri

FRANJO CAJNKO

veletrgovina z vinom v Slovenjgradcu, lastnik goric v Ljutomeru, Haložah in Kamnici pri Mariboru

Vina v steklenicah (buteljke) vseh vrst



Pristno črno dalmatinsko vino za zdravila.

Zajamčena solidna in točna postrežba. Ceniki na razpolago.

Samo naročite in prepričali se bode, da ne pretiravam.

Pivovarna Tomaž Götz v Mariboru

priporoča svoje kot izborno priznано

marčno pivo — **Bock - pivo**

v sodčkih in steklenicah

A N T . R U D . L E G A T

Zasebno učilišče za strojepisje in stenografijo.



Maribor, SLOVENSKA ul. 7.

Nov tečaj se je pričel dne 4. februarja 1924.