

Gostilničarski list

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mežiško dolino v Celju“.

Uredništvo in upravnništvo se nahaja začasno Gosposka ulica šte. 26, I. nadstropje v Celju

Naročnina za nečlane letno Din 10.—, člani gostilničarske „Zveze“ dobivajo list brezplačno.

Štev. 7.

V Celju, dne 20. avgusta 1923.

Leto I.

Pravilno ravnanje z vinom, ki ga sproti točimo.

V naših vinorodnih krajih iztoči gostilničar pretežno količino vina odjemalcem v malem in pri tem ne gre samo za ceno in navadna vina, ampak večinoma za zelo dobro kapljico. Radi tega so vina, ki jih sproti točimo, za gostilničarja posebne važnosti, saj so temelj njegovega trgovskega obrata. Pa tudi vinski producent je zelo zainteresiran na tem, da je prodaja vina od soda kar najživahnejša. To doseči moremo pa le s tem, da točimo svojemu gostom in drugim odjemalcem vina, ki so res pristna in naravna, obenem pa tudi poceni ter zadostujejo različnim okusom konzumentov. Na vse to bo dober in strokovnjaško izvežban gostilničar pazil in s tem povečal krog svojih gostov in drugih odjemalcev. Le prevelikokrat pa gostilničarji v naših krajih premalo pazijo na to ter slabo ravnaajo z vinom in posledica tega je, da se človek raje zadovolji s pivom. Pri točenju vina mora torej gostilničar v prvi vrsti paziti na to, da **zadosti okusu** svojih gostov. Saj imamo kraje, kjer raste res izborna kapljica, kakor v Ljutomeru, Ormožu, Halozah, na Pohorju, v Slov. goricah, na Bizeljskem. Vsak gostilničar mora paziti na to, da dobi **pristno** kapljico in tudi **tako** toči. V mnogih krajih premalo pazijo na čistočo vina, posebno pri novem vinu, in ne upošte-

vajo dejstva, da če je vino le nekoliko kalno, ni več tako okusno in prijetno.

V krajih, kjer gostilničar naravnost od producenta kupuje vino, se večkrat zgodi, da ta ni znal z njim dobro ravnati, tako da v premrzli kleti ni popolnoma izvrela in ima še tudi druge nedostatke. Gostilničar, ki kupuje taka vina, je primoran, da jih pred točenjem še dobro preizkusi, kar pa stane precej denarja in so potrebne za to kleti, ki niso vedno na razpolago. Producent mora torej za to skrbeti, da z vinom že od vsega početka pravilno ravna. Z večkratnimi filtracijami sicer lahko starejša, premalo pretakana vina toliko izčistimo, da jih lahko točimo, vendar pa izgubijo ono svežost ter postanejo motna in morajo vedno še dalje časa ležati, predno so godna za prodajo. Pri točenju vina pa celo oni večkrat greše, ki sicer drugače skrbno pazijo na to, da samo dobro preizkušena vina pridejo v konzum. Uporabljajo namreč za vino prevelike sode, tako da je vino po več tednov na pipi. Drugod zopet vino preslabo zavehajo, tako da postane plesnivo. Kdor pa je že kolikor toliko izurjen v pravilnem ravnanju z vinom, bo skušal plesnobo preprečiti z žveplanjem v napolpolnih sodih. Vendar pa ima to ta nedostatek, da vsled prevelike žveplene kisline postane vino zdravju škodljivo. Pivci takega vina tudi večkrat tožijo, da jih boli glava in pravijo, da je v vinu pomešan špirit. Vse to pa lahko učinkuje, da pride prodajalec takega vina

celo z zakoni navskriž. To je pa večinoma glavni vzrok, da prodaja vina vedno bolj pojemaa. Prekomerno žvepljanje tudi povzroči, da vino v nepolnih sodih izgubi skoro vso ogljikovo kislino ter postane brezokusno in motno, tako da drugače popolnoma brezhibna vina izgubijo na vrednosti. Tudi postanejo vsled prevelikega in večkratnega žvepljanja vina trda in kislja, kar seveda zmanjša njih vrednost.

Vse te nedostatke radi uporabe prevelikih sodov lahko zmanjšamo na ta način, da vino, predno ga začnemo točiti, pretočimo v manjše posode, ki so prilično tako velike, da jih pri normalni uporabi v par dneh izpraznimo. Tako vina ne bodo postala plesniva in žvepljanje ni potrebno, posebno ako se za zamašenje uporabi tak čep, ki dovoli samo čistemu zraku, ki je brez vsakoršnih klic, pristop do vina. Najbolje pa je, da imajo vina pri točenju $\frac{1}{10}$ do $\frac{1}{3}$ atmosfer ogljikove kisline. S tem dobi vino svojo naravno vsebino ogljikove kisline ter ohrani svojo svežost in tečnost. Ker pa je v napolpraznih sodih vsled nad vinom se nahajajoče ogljikovo-kislinske plasti dostop zraku zabranjen, se lahko dotično vino brez nevarnosti nahaja tudi v večjih sodih. Zelo prikladno je tudi, da sode, ki jih uporabljamo za taka vina, napravimo v notranjosti s parafinom neprodorne, ker s tem zabranimo, da ne izbegne ogljikova kislina iz sodevega praznega prostora ter si zaguramo njen ugoden vpliv na vino.

Velikega pomena je tudi, da za vina, ki jih imamo po čepom, nikdar ne uporabljamo kovinastih pip, ampak vedno le lesene, ki pa morajo biti istotako s parafinom namazane, ker s tem zabranimo, da se na koncu pipe ne zbira jesih (ocet) in plesnoba. Kovinaste pipe, tudi če so še tako dobro pocinjene ali iz čistega kositra (cina), dajo vinu skoro vedno slab okus. Tudi kositerni vrči, kot so v več krajih v navadi, niso priporočljivi in je vedno bolje uporabljati beloprstene. Če pa stoji vino v odprtih vrčih dalj časa v točilnici, kjer je zrak prenasičen z vsakršnim vzduhom, je to vedno slabo za vino, ker sprejema razne dišave v se. Zato je priporočljivo, da tam, kjer vina ne točimo naravnost iz soda, istega pretočimo v večje steklenice s približno 4 do 5 litrov vsebine ter ga denemo dobro s probkom zamašenega v točilnici v hladno vodo. Posebno dobro je to tam, kjer se ne iztoči zadosti vina in bi trajalo več ur, predno bi se iztočil cel vrč.

Tudi na temperaturo vina se mora pri točenju paziti, ker vsako vino mora imeti pri vživanju pravo temperaturo. Ta pa je pri raznih vinih različna. Pri točenju vina moramo vedno paziti na to, da vino ni premrzlo, pa tudi ne pregorko. Za lahka vina je najprikladnejša temperatura $+10$ do 12°C .

Ako klet ali prostor, kjer se nahaja vino, nima pravilne temperature, je potrebno, da damo vinu z ohlajanjem oziroma z ogrevanjem pravilno temperaturo. Najlažje to napravimo na ta način, da postavimo steklenice v vodo, ki ima zahtevano temperaturo. To pa se ne sme zgoditi prenašlo. Paziti moramo tudi na kozarce, ki se uporabljajo pri pitju, ker tudi to vpliva na okus vina. Najbolje je, da so kozarci iz čistega, belega stekla, ker v teh pride vino najbolj do veljave.

Ako vse to upoštevamo, konzumi vina ne bo nazadoval in z dobro kapljico bosta zadovoljna tako gost kakor gostilničar.

Novi pribitki k davkom.

Glede pribitkov, katere se namerava uveljaviti z zakonom o prora-

čunskih dvanajstinalah za prihodnje tri mesece, smo že zavzeli svoje stališče in to tudi primerno utemeljili. Kljub temu smo prepričani, da bo naše bralce zanimalo, kako stališče zavzema glede pribitkov beograjsko časopisje. Posebno zanimiva sta komentarja, ki ju prinašata ugledna »Politika« in glasilo privrednih krogov »Privredni pregled« v zadnjih številkah.

»Politika« izvaja v članku »Porez i prirez« med drugim, da je donos novih pribitkov namenjen v prvi vrsti za kritje stroškov za zgradbo železnic — med temi je tudi proga Ormož-Ljutomer - Murska Sobota — in za zgradbo novih, skrajno potrebnih cest. Ti stroški se v okvirju dosedanjega proračuna ne morejo pokriti. Potrebno je, da išče finančni minister za njihovo kritje nove vire — nove davke v obliki izrednih državnih pribitkov k že veljavnim neposrednim davkom. S temi pribitki se zviša zemljiški davek na petkratno dosedanje izmero, ostali davki pa le za 30%. Novi pribitki bodo torej zadeli v prvi vrsti zemljiške posestnike.

Zadnja štiri leta je država pokrivala nove izdatke večinoma le s povišanjem posrednih davkov. Od neposrednih davkov so se poviševali v prvi vrsti le davki, katere plačuje meščanstvo, dočim je ostal zemljiški davek skoro neizpremenjen. V Srbiji se na enem hektarju zemljišča pridela 1000 kg pšenice. Pred vojno je dobil kmetovalec za to pšenico 200 Din in je plačeval od enega hektarja zemlje 17 Din zemljiškega davka. Danes dobi za 1000 kg pšenice 3000 Din in še več, a plača še vedno isti davek. Dinar se je med tem napram zlati vrednosti znižal le petnajstkrat, napram življenjskim potrebščinam pa dvajsetkrat. Jasno je, da znači tak položaj dejansko davčno oprostitev kmetovalcev, ki takorekoč ne plačujejo nobenega davka. Pravično je torej, da se naloži tudi kmetovalcem en del državnih bremen. V tem smislu moramo le odobravati namero povišanja zemljiškega davka, kajti dolžnosti morajo biti v pravem razmerju s pravicami, katere uživajo v naši državi ravno kmetovalci v izdatnejši meri nego drugi stanovi.

»Politika« tudi 30% povišanja ostalih davkov ne odklanja, ampak je mnenja, da se bo le potom povišanja državnih dohodkov moglo sanirati naše državne finance.

»Privredni pregled« opozarja, da se je ravno sedaj izvedelo, kakšne nerednosti je našla v Vojvodini komisija, ki ima nalogo, da pregleda odmero in iztirjanje davkov za čas od leta 1917. do leta 1921. Plačnega je le nekaj davka na račun, a docela ni pokrit skoro nobeden predpis. Davčna morala je padla jako nizko. Intervencije političnih strank in vmešavanje politikov le še povečajo splošni nered. Od davka, odmerjenega davkoplačevalcem v Subotici v znesku 60 milijonov dinarjev, je plačanih le 15 milijonov dinarjev. Tako sliko nam kaže davčna uprava, ki ni taka le v Vojvodini. Ali ima kaj smisla povečati ta kaos z uvedbo novih pribitkov? Ali bi ne bilo veliko umestnejše, da postopno iztrebimo dosedanje anarhijo in postavimo davčno upravo na boljšo podlago. Vsak praktičen človek bo uvidel, da je edino tak predlog umesten. Nasprotno si je finančno ministrstvo postavilo za pravilo, da išče davke le tam, kjer jih spričo slabe administracije more dobiti. Tja navali potem vso pezo davčnega bremena. Vsled tega so ravno privredni krogi najobčutnejše obdavčeni. Taka politika je le trenutne vrednosti. Ministrstvo naj bi že enkrat uvidelo, da sta naša davčna organizacija in sistem naše davčne zakonodaje brez prave vrednosti. Ako hoče, da se bodo davčni zakoni izvajali pravilno in da se bodo davki pravočasno stekali v državne blagajnice, mora predvsem postaviti organizacijo in zakone na popolnoma novo podlago.

Izvajanja »Privrednega pregleda« nam iznova dokazujejo, da bodo z novim pribitkom zadete v prvi vrsti pokrajine, ki točno plačujejo predpisane davke in v katerih se zakoni do pičice izvajajo. Med te pokrajine — to občutimo na lastnih žepih — spada tudi Slovenija. Zato smo mnenja, da naj bi ministrstvo v interesu izenačenja davčnih bremen rajše skrbelo, da se bodo davčni zakoni povsod izvajali s tako točnostjo, kakor

v Sloveniji, pa mu ne bo treba iskati novih davčnih virov, ampak mu bodo za dosego ravnotežja v državnem proračunu zadostovali sedanji davki.

Vinarstvo in vinska trgovina v Sloveniji.

Za spodnještajerskega kmeta in posestnika je bilo vinarstvo že od nekdaj glavni vir dohodkov. Njega razvoj je privedel te kraje do bogastva in blagostanja. Polagoma se je v spodnještajerskih mestih in vaseh razvila živahna vinska trgovina, ki je razpošiljala vino tudi v druge dežele. V teku desetletij si je pridobila spodnještajerska vinska trgovina stalen okoliš odjemalcev, največ v današnji Nemški Avstriji i. s. Srednja Štajerska, Gradec, Zgornja Štajerska, Koroška in tudi Dunaj. Zbog izborne kvalitete je bila spodnještajerska vinska kapljica kos vsaki konkurenci. Sortirana vina pa, kakor na pr. ljutomerčan, so romala tudi še dalje v svet.

Prevrata, santgermainjska pogodba z ustanovitvijo narodnih držav sta pa spodnještajersko vinarstvo in vinsko trgovino popolnoma izpremenila. Sedaj Nemška Avstrija kot odjemalec ne pride več v poštev; drugega pripravnega okoliša za oddajo vina se pa dosedaj še ni dalo najti. Posledica vsega tega je, da gre ta, nekdanj tako cvetoča panoga precej rakovo pot in to ne na škodo samo vinskih trgovcev, temveč tudi v prvi vrsti kmeta, katerega zvesti odjemalec je bil vinski trgovec. Vrhutega se je trgovec v poslednjih letih izborna obnesla, kleti so polne in tudi letošnje leto obeta primeroma dobro letino, toda odjemalcev manjka, kmet pa rabi denar.

Vlada, zlasti pa trgovska zbornica v Ljubljani, kakor tudi zveza vinskih trgovcev so si že mnogo prizadevali, da bi se popravila napaka, ki se je napravila za časa prevrata. Merodajni faktorji so takrat avstrijske dežele popolnoma izključili glede izvoza, pozneje pa vino tako visoko zacarinili, da je bil vsak izvoz nemogoč. Na razne opomne se je odgovorilo, da se bo vino izvažalo v Češkoslovaško, s ka-

tero so najbolj prijateljski odnosi. Toda to se ni uresničilo, kajti češkoslovaška vlada je naložila na vino tako visoko carino, da je uvoz nemogoč. Nemška Avstrija si pa spodnještajerskega vina ne more nabaviti, ker znaša carina 10.000 avstrijskih kron za liter. Torej le sortiranim vinom je pot v svet odprta.

Ker se pa vino ne more izvažati, so se pokazale zelo slabe posledice, kajti večina podjetij se je moralo prav občutno skrbeti.

Gospodje poslanci (ljudski zastopniki — vsaj tako vpije na volilnem shodu vsak vsiljivec ljudstvu), ali hočete spraviti z Vašo malomarnostjo vse vinogradniške in uboge viničarske rodbine, nad deset tisoč po številu, v obupno propast? Ali rabite siromaka viničarja samo, da odda za Vas svoj volilni glas? — Morebiti še želite od reveža — svoje nezaslužene dijete, on pa naj strada z otroci? Ravnotako Vas opozarjajo obrtniki. Ako pride do obračuna, bo — — —

Pravilnik o trošarini na vino.

Predpisan od ministra za finance na podstavi pooblastila v členu 168. finančnega zakona za leto 1920./1921. z naredbo z dne 7. septembra 1920, št. 8801, ter preurejen z naredbo z dne 4. novembra 1920, št. 11.370.

Predmet in izmera trošarine na vino.

Člen 1.

Vino, vinski mošt, vinska brozga, vino iz jagod, sladno vino in medica, ki so določena za porabo v Sloveniji, razen v Prekmurju, so zavezana trošarini.*

Za »vino« je v tem pravilniku umeli vse ravnokar navedene predmete, zavezane trošarini, v kolikor niso vrste predmetov v posameznih določilih izrečno navedene.

Vinski mošt in mošt iz jagod, ki je zrel za užitek, pri katerem pa se je vretje preprečilo s pasteriziranjem

* Za Prekmurje veljajo posebna določila.

ali kako drugače (n. pr. takozvani brezalkoholni sok), spada k predmetom, zavezanim trošarini.

Trošarini so zavezana tudi medikamentozna vina.

Ako se na tako vino plača obča državna trošarina (po trošarinskem pravilniku z dne 28. avgusta 1920, št. 8410), se specialna trošarina na vino povrne.

Sadni sirupi in limonade se ne prištevajo k predmetom, zavezanim trošarini.

Ne neposredno užitni soki, pripravljeni iz različnih jagod, prevreti ali neprevreti, določeni za izdelavo sadnih sirupov, se ne smatrajo za jagodni mošt ali jagodno vino.

Primesi, ki ne izključujejo užitnosti, kakor n. pr. pri aromatiziranih, sladkih vinih itd., so za vprašanje obdačnosti brez pomena.

Člen 2.

Trošarina znaša:

a) 32 K na hektoliter vina, vinskega mošta, vinske brozge, vina iz jagod, vina iz slada in medice;

b) 0,60 K na steklenico s prostornino do tri četrt litra pri vinih v steklenicah.

Za steklenice, ki imajo večjo prostornino, je plačati za vsakih nadaljnjih, četudi le pričetih $\frac{3}{4}$ l nadaljnjih 0,60 K trošarine.

Oprostitve od trošarine.

Člen 3.

Trošarine oproščeno je vse vino in ves vinski mošt, ki ga vinogradnik porabi od lastnega pridelka zase in za svoje gospodarstvo, to pa samo, če ne izvršuje gostilničarskega obrta ali drugačne prodaje vina na drobno — razen če ga morda prigodno toči pod vejo — in tudi ne obrtne prodaje na debelo. Vino iz jagod, sladno vino in medica se pa ne puščajo nikomur trošarine prosto.

Dalje je oproščeno trošarine vino, ki je namenjeno za izdelovanje kisa in žganja, potem vinske pokušnje in končno vino, ki ga nosijo potniki s seboj, če je količina primerna njihovim osebnim potrebam.

Da je prejetlo vino namenjeno za izdelovanje kisa ali žganja, treba užiti

ninskemu uradu z naznanilom prejeta izrečno prijaviti. Užitninski urad vzame to vino v evidenco v svojih zapiskih ter poskrbi s primerno odredbo (zapečatba, ločitev itd.) za to, da se to vino ne porabi drugače.

Vinske pokušnje morajo biti na posodi (steklenici) označene za take ter ne smejo presežati pol litra posameznih vrst. Oddajo teh pokušenj treba užitninskemu uradu vobče naznaniti najkasneje 24 ur po oddaji, če se vzamejo iz neobdačene zaloge; če pa se pokušnja odvzame iz te zaloge, a takoj nadomesti s trošarine prostim ali pa z obdačenim vinom, ali če se vzame pokušnja iz vina, prostega trošarine ali obdačenega, ni treba oddaje naznanjati posebe. Prejemov pokušenj sploh ni treba naznanjati posebe; obdržati pa je označbo pokušnje intaktno na steklenici, da jo kontrolni organ lahko vidi o priliki.

Za potniško potrebščino je smatrati potrebščino samo za one dni, ko je potnik resnično na potovanju. Za najvišjo vpoštevno mero je smatrati množino enega litra na dan.

Plačevanje trošarine.

Člen 4.

Trošarino na vino je zavezan plačati vsakdo, ki prejme neobdačeno vino v katerikoli množini, bodisi iz lastnih ali pa iz tujih zalog, za neposredni konzum ali pa za prodajo na drobno.

Izvezeti so vinogradniki, ki ne izvršujejo gostilničarskega obrta ali drugačne prodaje vina na drobno — razen če ga morda prigodno točijo pod vejo — in tudi ne obrtne prodaje na debelo, glede množin, ki jih od svojega pridelka porabljajo zase in za svoje gospodarstvo.

Za prodajo na drobno je smatrati točenje ali prodajanje v množinah pod 50 litrov.

Trošarino pobirajo izključno samo užitninski uradi, ki pa jih ponekod zastopajo oddelki finančne straže.

Organi teh užitninskih uradov in, kjer opravljajo posle užitninskih uradov oddelki finančne straže, organi teh oddelkov, so kontrolni organi v svojih užitninskih okoliših. Podrejeni

so nadzorništvu državne užitnine v Ljubljani in po tem delegaciji ministrstva financ v Ljubljani.

Člen 5.

Trošarino je plačati ob nastopu davkovnega dejanja, pri katerem trošarina zapade. Zapade pa trošarina, ko se prejme vino za neposredni konzum ali pa za prodajo na drobno. Plačajo torej trošarino prodajalci na drobno in točilci, ko prevzamejo vino v točilno klet, bodisi da ga prejmejo iz lastne ali iz tuje zaloge ali od producenta; prav tako plačajo trošarino zasebniki, ko prejmejo vino, prodajalci vina na debelo, ko prevzamejo vino za lastno porabo iz svoje ali iz tuje zaloge, ali od producenta, producent sam pa, če toči vino pod vejo, za vino, kolikor mu ga je dovoljenega za to točenje in zato separiranega.

Množina prejetega vina ni mero-dajna. Plačati je trošarino na vsako množino vina, prejeta za malo prodajo in za neposredni konzum. Mala prodaja je prodaja, posredujoča neposredni konzum; zaradi tega je prejem za malo prodajo prav tako obdačiti kakor prejem za neposredni konzum.

Člen 6.

Trošarino je plačati proti plačilni boleti obenem z naznanilom obdačljivega prejema. To naznanilo morajo opraviti točilci in prodajalci vina na drobno najmanj 24 ur, preden prejmejo vino. Prav tako morajo naznaniti vsako oddajo vina in sploh vsako izpremembo 24 ur vnaprej. Druge stranke, zavezane kontroli, pa naznanjajo dejanja, zavezana naznanilu, najkasneje 24 ur po izvršitvi in to tudi, če gre za obdačljiv prejem.

Naznanilo se lahko izvrši pismeno ali ustno. Veljavno oddano je samo, če je bilo oddano ali če je dospelo v predpisanem roku v pisarno užitninskega urada. Ako se naznani davkovno dejanje, pri katerem zapade trošarina, je treba plačati trošarino istočasno z naznanilom.

Naznanilo mora obsežati ime in bivališče (natančni naslov) dotične stranke, vrsto in množino naznanjene pijače, davkovno dejanje in datum. V

dokaz, da je trošarina plačana, se izroči stranki uradna boleta, in sicer takoj, če je stranka naznanila ustno, naknadno, če je naznanila pismeno in plačala po pošti. V tem primeru velja za dokazilo, da je bila trošarina plačana in da se je to zgodilo pravočasno, poštna prejemnica.

Ako je prejeta vino krilo s kontrolnim listom (člen 10.), je izročiti ta list kontrolnemu organu obenem z naznanilom, oziroma ga je vročiti temu organu najkasneje 24 ur po prejemu.

Kdor toči pod vejo, plača trošarino obenem z naznanilom, da prične s točenjem; mora pa opraviti naznanilo vsekakor najmanj 24 ur pred pričetkom vinotoča.

Stvarno jamčenje.

Člen 7.

Vino jamči za trošarino; to jamstvo ima prednost mimo vseh zahtevkov iz privatnopravnih naslovov.

Kontrolna določila. Splošna kontrola.

Člen 8.

Splošni kontroli je zavezano vse vino na ozemlju, za katero velja ta pravilnik.

Razteza se torej kontrola:

- a) na producente;
- b) na prodajalce na debelo;
- c) na prodajalce na drobno;
- č) na druge osebe, na konsumente.

Ad a) Producenti vina so sicer oproščeni plačevanja trošarine, v kolikor ne izvršujejo gostilničarskega obrta ali drugačne prodaje vina na drobno — razen če ga morda prigodno točijo pod vejo — in tudi ne obrtne prodaje na debelo, za množine vina lastnega pridelka, ki jih porabijo zase in za svoja gospodarstva; kontrole pa tudi ti producenti niso oproščeni. Dolžni so torej, da prijavljajo svoj vsakokratni pridelek, posebno pa tudi vsako oddajo posameznih množin pridelka in vsak eventualni prejem tujega vina užitninskemu uradu po občin določenih tega pravilnika. Samo odvzemanja vina lastnega pridelka zase in za svoje gospodarstvo jim ni treba naznanjati. Producenti vina, ki

izvršujejo gostilničarsko obrt ali drugačno prodajo vina na drobno, razen če ga morda prigodno točijo pod vejo, ali pa obrtno prodajo na debelo, so zavezani vsem kontrolnim določilom kakor prodajalci vina na drobno, oziroma prodajalci vina na debelo.

Ad b) Prodajalec vina na debelo mora imeti vso zalogo pod kontrolo. O prejemu in oddaji vina iz zaloge in o pretakanju mora voditi založni zapisek. (Priloga A.)

Vino za lastno porabo mora hraniti ločeno od druge zaloge ter ga ob prevzemu bodisi iz svoje, bodisi iz tuje zaloge obdačiti. Zalogo ima vobče prosto uradne zapore; ako pa se je bati zlorabe, se mu smejo sodi zapečatiti; pri tem ostane veka prosta pečata, zato pa mora pokušnje popolnjevati z vinom, ki ga je obdačil za svojo porabo.

Ad c) Kdor prodaja vino na drobno, pa je obenem producent, mora imeti zalogo ločeno od točilnice, in sicer tako, da je med zalogo in točilnico najmanj javna cesta ali pot.

Glede zaloge veljajo ista določila kakor ad b). Glede točilnice, oziroma točilne kleti, velja brez izjeme načelo, da sme biti v njej samo obdačeno vino. Vsak prejem v točilno klet od koderkoli mora biti pravilno naznanjen in obdačen, v založno klet samo naznanjen. Po potrebi se v založni kleti uporablja uradna zapora. Pokušnje je nadomeščati z obdačenim vinom.

Za tiste, ki prodajajo vino na drobno, a niso producenti, veljajo ista določila.

Kdor toči pod vejo, sme iztočiti dovoljeno mu množino vina — seveda lastnega pridelka — samo obdačeno.

Zato moramo ločiti to množino vsaj istočasno z naznanilom o pričetku vinotoča, s katerim je spojena tudi obdačitev. Ločenih kleti mu ni treba, pač pa se mu za čas, dokler toči vino, zapečati druga zaloga. Kontrolni organ ima zaloge v evidenci kakor pri vsakem producentu.

Ad d) Pri drugih osebah se omejuje kontrola samo na ugotovitev, da se prejeta množina ujema z naznanjeno. Ta kontrola se izvršuje samo po izvolji.

Od vina, ki je določeno za prodajo, je odpisovati na račun droži tri litre od hektolitra. Večje difference, oziroma primanjkljaje, je treba obdačiti, in če je upravičen sum, da se vino oddaja protipostavno, je uvesti tudi dohodarstveno kazensko postopanje.

Kjer morajo biti založni prostori ločeni od prostorov, v katerih se vino hrani, zavezano trošarini, mora vse te prostore odobriti nadzorništvo državne užitnine.

Vse osebe, ki producirajo vino ali ga prodajajo na debelo, ali pa na drobno, morajo v treh dneh potem, ko so stopila ta določila v moč, nekvarno določilom člena 23., podati nžitninskemu uradu prijavo, ki navajaj: ime in priimek, posej ali obrt in bivališče dotične stranke, dalje prostore, namenjene za zaloge vina in prostore, namenjene za ohranitev obdačljivega vina.

Na podstavi te prijave pregleda kontrolni organ prostore, jih popiše v pričo stranke v dveh izvodih ter jih predloži nadzorništvu državne užitnine v odobritev. En izvod potrjenega popisa prostorov se nato izroči stranki, drugi izvod pa ostane pri užitninskem uradu.

Ako se naznanjeni podatki naknadno izpremene, je treba izpremembo prijaviti v 48 urah potem, ko se je izvršila.

Producentom, ki ne izvršujejo gostilničarskega obrta ali drugačne prodaje na drobno — razen če morda prigodno točijo pod vejo — in tudi ne obrtne prodaje na debelo, ni treba popisa prostorov.

Korporacije in društva, potem oni, ki ne vodijo poslov sami, morajo v prijavi imenovati tudi osebo, ki posluje v njih imenu (obratnega vodjo).

(Konec prihodnjšč.)

Vstopnice

kakoršne so predpisane, ima v zalogi

Zvezna tiskarna.

Dopisi.

Novi Sad. Društvo hotelirjev, kavarnarjev in gostilničarjev za Vojvodino v Novem Sadu bode dne 23. avgusta t. l. svečano praznovalo blagoslovljenje društvene zastave s sledečim sporedom: 1. 22. avgusta svečani sprejem gostov in dodeljevanje prenočišč; 2. Zvečer ob 8 uri serenada kumu zastave gospodu Jurju Weifertu, guvernerju Narodne banke. Dne 23. avgusta ob 9. uri dopoldne: 1. Sestanek vseh korporacij v hotelu »Svoboda« z zastavami, kolo beloblečenih deklic s spremljevalci in domači in tuji gostje; 2. Sestanek vseh tamošnjih organizacij, nadalje jezdec z drž. zastavo na čelu, kateri se razvrstijo v slovesni obhod po mestu iz hotela »Svoboda« v pravoslavno katedralo in potem v rimsko katoliško cerkev, nadalje na strelišče, kjer se zabijejo častni žebli. Obed došlim gostom bode od društva gratis serviran. Popoldan pelje komite goste v deželno razstavo, zvečer skupna večerja s petjem, godbo in plesom. Gosti imajo prosto vožnjo po železnici in parobrodu nazaj. Dne 24. avg. t. l. velika konferenca vseh delegatov v svrhu ustanovitve centrale gostilničarskih zadrug in ustanovitev gostilničarske zbornice. Komite prosi vljudno goste, da prinesejo častne žeblje s seboj ter jih pri slavnosti osebno zabijejo. Kakor je iz sporeda, kateri je skrajšan, razvideti, je obisk proslave velike važnosti ter se prosi, da se tudi iz celjskega okrožja Zveze istega kolikor mogoče udeležijo. Ker je čas kratek, prosimo brzojavnega obvestila, da preskrbimo vstopnice, katere stanejo vsaka po 30 Din., ker le na podlagi iste je prosta vožnja nazaj. Načelstvo.

Kr. okrajnim glavarstvom v vednost!

Pri svojem večkratnem potovanju sem se zanimal tudi za vinotoč pod vejo. Pridem tudi v Ormož in slišim, da je po najboljšem poizvedovanju okr. glavarstvo v Ptuj, ozirama kr. orožništvo — dovolilo g. Mastenu vinotoč pod vejo! Glej, kaj naredijo taki koncesionarji? Vino v polovnjakih skrivoma pritrkljajo s sosedove kleti v ovenčanem stanju, pozabijo ga pa podložiti, sod se zvali v grapo in skoro bi bile človeške žrtve. Sod se razbije, vino razlije in glej spako: okr. glavarstvo podeljuje le zanesljivim vinogradnikom vinotoč! — Drugi slučaj: Pretep na Hardeku. Gospodje referenti pri kr. okr. glavarstvu: Ali je tega treba? Ali še velja res stari avstrijski zakon oz. šmel pri nas,

na Hrvatskem in v ostali Jugoslaviji pa tega zakona ne vpoštevajo. Ali se na vsako dovoljenje pritisne samo stampiljka brez lastnoročnega podpisa? Obrtniki prosimo splošnega uvaževanja zakonov, prvič lastnoročnih podpisov za dovoljenja, in drugič za mnenje strokovnih organizacij o zanesljivosti, sicer pridemo na dan z imeni dotičnih okrajnih glavarstev.

Posredovalnica služb gostilniškega osobja.

Vsem gostilničarjem, kateri rabijo osobje, kakor tudi osobju se naznanja, da je naša Zveza glasom pravil § 2 točka i) otvorila v Zvezni pisarni tudi posredovalnico za delo, službo iskajočega v gostilniško stroko spadajočega osobja, ter se isti opozarjajo, da se te ugodnosti v največji meri poslužujejo.

Pisarna je odprta dnevno od 8. do 12. ure, kjer se dobijo tozadevne informacije. Službo iskajoči so pristojbine prosti. Gospodariji plačajo po navadi.

Vse zadrage, včlanjene v »Zvezi gostilničarskih zadrug za bivšo Štajersko, Prekmurje in Mežiško dolino v Celju«, se vljudno naproša, da poberejo nemudoma članarino za leto 1923 in pošljejo Zvezi oni znesek, kolikor na njo odpade, da moremo kriti stroške za list. Priporočamo se tudi za dopise in naznanila zadrug ter inserate za list, ki se naj pošljejo na naslov: Uredništvo in upravnništvo »Gostilničarskega lista« v Celju, Gosposka ulica št. 26. — Tajništvo »Zveze gostilničarskih zadrug za bivšo Štajersko, Prekmurje in Mežiško dolino v Celju«.

Vsi dopisi in članki naj se pošiljajo na naslov: Uredništvo in upravnništvo »Gostilničarskega lista«, Celje, Gosposka ulica št. 26 najpozneje do 5. vsakega meseca, ker se isti dan redakcija za dotično številko zaključuje. — Uredništvo.

Naznanilo.

Cenjenim gg. tovarišem gostilničarjem na znanje! Ker se po nekaterih časnikih napada gostilničarski stan po nepotrebnem in neutemeljeno ter s tem omalovažujejo ves gostilničarski stan, je bilo na obnem zboru soglasno sklenjeno, da se vsi takšni časniki, kateri sprejemajo slične dopise, kratkoma odpovedo.

TRGOVCI, OBRITNIKI, INSERIRAJTE V »GOSTILNIČARSKEM LISTU«, KER IMAJO NAŠI INSERATI NAJVEČ USPEHA.

Razno.

Zvišanje poštne pristojbine. S 1. avgustom t. l. je zvišala poštna uprava pristojbine za pisma in dopisnice v inozemstvo. Povišala se je pristojbina za dopisnice od enega dinarja na Din 150, za navadna pisma od 2 dinarjev na 3 dinarje.

Za znižanje poštne loko-pristojbin. Trgovsko-obrtna zbornica je prosila poštno in brzojavno ravnanje v Ljubljani, da predlaga ministrstvu pošt in telegrafov, da bi se za poštne loko-pošiljatve zopet obnovila predvojna znižana lokalna pristojbina. Ta predlog utemeljuje zbornica s tem, da je neopravičeno, da se za poštne pošiljatve brez razlike pobira enaka pristojbina za krajevno dostavitev kakor za odpravo in dostavitev na velike razdalje, kjer ima pošta neprimerno večje stroške vsled prevoza pošiljatev po železnici in eventuelno tudi z vozno pošto. Nadalje predlaga zbornica, da bi se za poštne pakete tudi diferencirale pristojbine po razdalji med odpošiljalnim in naslovnim poštним uradom ter da bi se za bližnji promet do 50 km določila posebna znatno znižana pristojbina za poštne zavitke. Te pristojbine naj bi se odmerile v onem razmerju znižanja, kakor je to obstajalo pred vojno.

Nekaj proti alkoholizmu.

Vprašanje je: kdo pospešuje pijančevanje? — Odgovor: gostilničarji! In glejte, kako se varate. Gostilne so že od pamtveka pravzaprav za potnike in pa tudi za ljudi, kateri potrebujejo hrano in stanovanje, to so večinoma samci. Kaj se pa sedaj godi? Mislilo bi se, da se pije samo po gostilnah? Ne! Največ pijancev poseba branjerije, podvejevce in razna društva, katera ne plačujejo prav nobenega davka. Tam se vino, žganje lažje ceneje toči, torej le pijmo ga! — In oblastva so sicer gorka gostilnam in alkoholu, ne vidijo pa teh groznih napak. Znano nam je bralno društvo, v katerem imajo društveniki nekako gostilno. To je namreč tako: eden kupi vino, in pijejo ga po nizki ceni (ker ne plačujejo nobenega davka) društveniki. Ako pride tja — v tako gostilno — k bralnemu društvu nov gost, dobi vino tudi, a mora pristopiti k društvu in plačati eno krono — pa je društvenik — in pivec! V tem pogledu se morajo poštene gostilne kmalu nehati in država in občina bo morala kje drugje iskati dohodkov, katerih ogromno svoto sedaj gostilničarji plačujejo. Kam pa bo država

poslala brezštevilne stražnike, ker društva nimajo policijske ure in stražnikov ne rabijo? V zasluženi pokoj — ali za veriženje?

Kdo živi dalje, oni, ki ne pijejo ali oni, ki pijejo vino? V Angliji so voditelji abstinentnega gibanja hoteli statistično dokazati, da oni, ki sploh ne pijejo vina, žive dalje nego oni, ki ga pijejo. Radi tega so se lotili dela; zbrali so podatke in končno sestavili statistiko, ki pa je izpadla na njihovo veliko presenečenje ravno narobe, kakor so pričakovali. Rezultati statističnih raziskovanj so izpadli takole: 1. oni, ki sploh ne pijejo vina, žive najmanj časa, namreč povprečno samo 50 let in 22 dni, 2. oni, ki pijejo zmerno, žive najdalje povprečno 59 let in 67 dni, 3. oni, ki pijejo prilično veliko, toda brez želje, da se opijanijo, žive povprečno 53 l. in 13 dni, 4. oni, ki pijejo čezmerno, pijanci iz navade, žive povprečno 57 let in 59 dni, oni pa, ki pijejo iz strasti, notorični pijanci, povprečno 53 let in 13 dni. Iz te statistike je razvidno, da je še najboljše piti zmerno, vsekakor pa so glede dolgega življenja na boljšem celo najhujši pijanci, kakor pa abstinenti.

Konferenca glede projekta nove carinske tarife. Glasom informacij s strani ministrstva trgovine in industrije so vesti, ki so jih objavili v zadnjem času nekateri dnevniki o konferenci glede projekta nove carinske tarife, netočne. Ministrstvo trgovine in industrije ni konference, ki se je baje (po poročilu dnevnikov) vršila v Beogradu v dvorani razredne loterije, niti sklicalo, niti se glede tega vprašanja sploh še ni vršila nikaka konferenca.

Mednarodna carinska konferenca v Barceloni. Dne 15. oktobra t. l. se prične v Barceloni mednarodna carinska konferenca, ki bo proučevala mednarodna carinska vprašanja. Konferenca se bodo udeležile vse države po enem delegatu in eksperti.

Carinski agio v Nemčiji. Za čas od 1. do 7. avgusta je znašal carinski agio 5,290.900 odstotkov.

Cirkulacija novčanic. Cirkulacija novčanic »Narodne banke« se je nahajala v prejšnjem mesecu v konstantnem padanju, med tem ko se metalna podlaga vedno bolj utrjuje. Po bančnem izkazu z dne 22. julija se je kroženje novčanic od 15. do 22. julija zmanjšalo za D. 48,650.500 — na D. 5.549,912.200 —, medtem ko se je metalna vrednost povečala za Din 1,992.217.08 na dinarjev 362,752.646.76. Višina dovoljenih posojil znaša Din 1.361,901.392.23 ali za Din 11,425.514.70 manj nego v zadnjem izkazu. Vse to bi bili vzroki za

izboljšanje našega dinarja, čegar padec je sedaj o žetvi uprav nerazumljiv.

Sprejem avstro-ogrškega železnega drobiža. Avstro-ogrski železni drobiž po 20 vinarjev je še vedno veljaven, a ker se ta drobiž utihotaplja iz Avstrije in Madžarske v našo državo, ga pošte ob naši severni meji ne smejo sprejemati. Ta prepoved velja za vse pošte v Prekmurju in za pošte Kranjska gora, Jezersko, Mežica, Prevalje, Črna pri Prevaljah, Libeliče, Dravograd, Meža, Muta, Marenberg, Brezno, Selnica ob Dravi, Št. Ilj, Zg. Sv. Kungota, Marija Snežna, Apače, Gornja Radgona. Vse druge pošte pa morajo ta drobiž sprejemati.

Cena za zlato na Madžarskem. Na Madžarskem je cena za zlato radi

živahnega povpraševanja s strani bank narasla na 13 in pol milijona kron za kilogram. Cena za srebro znaša 380 tisoč kron za kilogram.

Promet v panamskem kanalu. V prošlem poslovnem letu (do 30. jun) je pasiralo panamski kanal 3967 ladij. Dohodki na kanalskih pristojbinah so znašali čez 17 milijonov dolarjev, to je 50% več kot v prošlem letu.

Preselitev.

Hotelir Drago Bernardi se je preselil iz hotela »Beli vol« v lastni **hotel „Balkan“** Gosposka ulica št. 7.

Širite „Gostilničarski list!“



Poslušajte!

Naznanja se Vam, da kupite **sukno, volno, češir, platno, hlače, vino, modrovino** ter

sploh vso **manufakturno robo** in **perilo** za gostilne radi velikanskega in direktnega importa najceneje v

Valetrovini R. Stermecki, Celja.

Ilustrovani cenik zastoj.

Cenjenemu občinstvu priporoča prvovrstno pecivo iz parne pekarnice

JAKOB LOPAN

pekovski mojster

Kralja Petra cesta števil. 39

CELJE

Kralja Petra cesta števil. 39

Luksuzno pecivo!

Solidna postrežba!

Prevzete gostilne.

Slavnemu občinstvu vljudno naznanjava, da sva prevzela

gostilno gospe Kronaveter v Gledališki ul. 7,

katero je dosedaj upravljal gosp. Franjo Pavline. — Potrudila se bodeva, da cenj. gostom postreževa z dobrim vinom in izvrstnim Götzovim pivom kakor tudi z izborno kuhinjo. Priporočava se za obilen obisk

Jože in Marija Filipčič.

ZVEZNA TISKARNA V CELJU
: STROSSMAYERJEVA ULICA ŠT. 1 :

Izvršuje okusno in hitro vsa v njeno stroko spadajoča dela v priprosti in tudi v najmodernejši izpeljavi. Najrazličnejše tiskovine za šole, šolska voastva, za občinske in župnijske urade,



za društva, korporacije, trgovce, obrtnike in zasebnike. Za gostilničarje vabila na veselice, različne plakate, oznanila in druge tiskovine. Izvršitev kar najhitrejša. Cene zmerne.

MODERNO UREJENA KNJIGOVEZNICA



IZBORNA DALMATINSKA VINA

nudi v vsaki množini

I. P. MATKOVIĆ
CELJE, GLAVNI TRG 1

Urar in juvelir
Anton Lečnik
Celje, Glavni trg št. 4
(preje Pacchiaffo)

Prepričajte se,

da kupite po zelo ugodnih cenah vsakovrstno
sukno, blago za perilo, kro-
jaške potrebščine, izvrstno
delane gumi-plašče, usnjate
suknje, oblike za gospode
in dečke i. t. d. pri trdkih

Ivan Mastnak

Celje, Kralja Petra cesta šte. 15.

Natakarji in natakarice dobijo

5% popusta.

Stole

priporoča
po ugodni
ceni
navadne
in boljše.

Posebno
ugodno se
proda večja
partija
sklopnih
stolov.



Teharska lesna industrija

Teharje, pošta in postaja Štore.

GOSTILNIČARJI!

POZOR!

POZOR!



IVAN NARAKS

najstarejše podjetje

IZDELOVANJA SODAVICE IN POKALIC

LOŽNICA PRI ŽALCU

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

Zavarovalna družba „L' UNION“ v PARIZU

ustanovljena leta 1828 za požar
in leta 1829 za življenje.

Kapital na požar 20.000.000 Fr.
Rezerva 62.000.000 Fr.
Kapital na življenje 10.000.000 Fr.
Rezerva 262.000.000 Fr.

Prevzame vsa težadevna zavarovanja.

Gen. zastopi: Ljubljana,
Celje, Maribor.

Sprejmejo se spretni akviziterji.

Natančnejša pojasnila daje **Inspektorat**,
Celje, Gosposka ulica št. 26, I nadstr.

Godbeni automat

(Orchestrion)

skoraj nov, **proda**, tudi na obroke

V. Simonič,

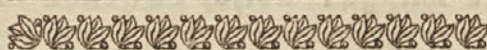
izdelovalnica glasbenih instrumentov
Strnišče.

Delniška pivovarna Laško

priporoča

svoje priznane najboljše izdelke:

Marčno, Dvojno marčno, Eksportni ležak in Porter



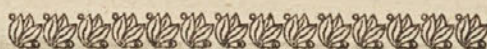
Priporoča se

Krajnc Franc

frizer za
dame in
gospode.



Celje, Glavni trg št. 18.



za VINA

potrebne poprave ali olepšave vpo-
rabljajte: želatino, coignet, tanin, ribji
mehur, natrijev bisulfit, eponit, vinsko
kislino, kalcijev karbonat. Za barvanje
z anilinskimi, strupa prostimi barvami.
Gostilniške prostore desinficirajte z
lysolom, lysolinom, lysoforminom, for-
malinom, klorovim apnom i. t. d. Vsa
ta sredstva dobite vedno najceneje v

drogeriji „SANITAS“

CELJE.

POZOR!

POZOR!

Vsa krovška dela

z. eternitom, koranitom, umetnim in naravnim škrljem, kakor
tudi v krovstvo spadajoča dela prevzame krovski mojster

FRANC FUJAN

Kralja Petra cesta 8 **CELJE** Kralja Petra cesta 8

Zmerne cene!

Solidno delo!

Naročila sprejema **FRANJO DOLŽAN**, Kralja Petra cesta št. 8.

Cenj. občinstvu se priporoča

Franjo Dolžan

stavbeno in galanterijsko kle-
parstvo in koncesijonirani vo-
dovodni inštalater

Celje

Kralja Petra cesta šte. 8.

Pivovarna TOMAŽ GÖTZ v Mariboru

priporoča svoje kot izborno priznane

marčno pivo **== Bock - pivo**

v sodčkih in steklenicah



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.



= Novo urejena pekarna =

Frane Lesjak

Celje—Breg, pri kapucinskem samostanu

= priporoča vsakovrstno pecivo najboljše vrste =

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 Slov. Gradcu, lastnik goric v Ljutomeru, Haložah in pri Mariboru.

Vina v steklenicah (buteljke vseh vrst)



Pristno črno dalmatinsko vino za zdravila.

Solidna in točna postrežba!

Samo naročite in prepričali se bode, da ne pretiravam.

Prva hrvatska štedionica podružnica Celje

Ustanovljena 1. 1846.

Aleksandrova ulica.

Delniška glavnica

K 200,000.000—

Vloge K 2.000,000.000

CENTRALA V ZAGREBU.

Rezervni zaklad nad

K 135,000.000—

Prejema vloge na hranilne knjižice in tekoči račun. — Eskomptira menice in devize. — Prejema v inkaso tu- in inozemske menice in čeke. — Izdaja $4\frac{1}{2}\%$ ne zastavnice in $4\frac{1}{2}\%$ ne obveznice, ki so davka proste, pupilarno varne in imajo jamstveno sposobnost. Kupuje in prodaja valute in devize.

PODRUŽNICE: Beograd, Bjelovar, Brod n. S., Celje, Cirkvenica, Čakovec, Daruvar, Delnice, Djakovo, Gjurjevac, Ilok, Karlovac, Kraljevica, Križevci, Maribor, Mitrovica, Nova Gradiska, Novi Sad, Ogulin, Osijek g. grad, Požega, Rijeka, Senj, Sisak, Skoplje, Subotica, Sušak, Sv. Ivan Zelina, Varaždin, Vel. Gorica, Vinkovci, Virovitica, Vukovar, Zagreb Ilica 117, Zemun.

EKSPozITURE: Osijek g. grad, Vinica.

Izdaja čeke in kreditna pisma in pre-
skrbuje izplačila na temelju akrediti-
vov na vsa tu- in inozemska mesta.
Daje kredite v razni obliki. Izvršuje
vse borzne naloge točno in kulantno.
Posreduje pri nakazilih iz Amerike
v tuzemstvo.

Najfinejša žganja:
**slivovka, tropinovec,
brinjevec, droženka**
in medicinalni konjak



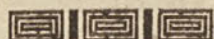
v parni veležganjarni
Robert Diehl
CELJE Dolgopolje št. 6 CELJE
Zajamčeno pristni destilati!

Ustanovljeno leta 1910
! Dolgoletna garancija !

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

LA ŠKO
Slovenija

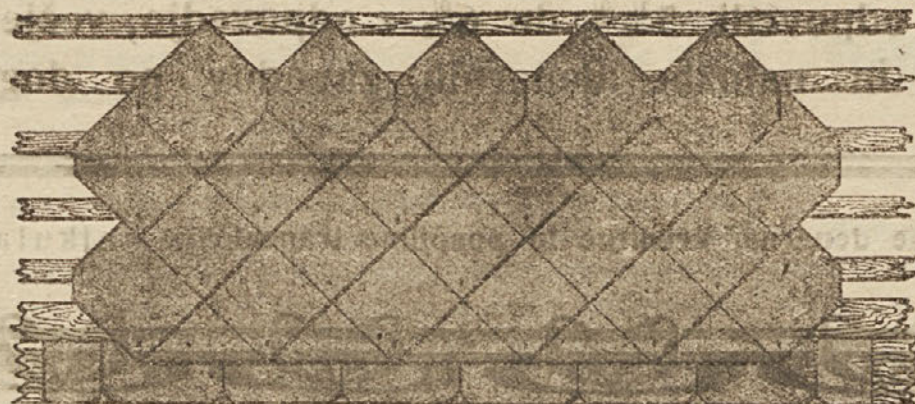
Najstarejša tovarna v
!!! Jugoslaviji !!!

1 m² tehta 11 do 13 kg

Cenejši kakor vsako
drugo kritje

Azbestno cementni škrilj.

Proračuni in obiski
brezplačno.



Proračuni in obiski
brezplačno.

... HOTEL „UNION“ CELJE ...

Vsem mojim cenjenim gostom naznanjam, da prireja v mojem restavrantu prvovrstna

DUNAJSKA SALONSKA GODBA

na vse nedelje in praznike od 10. do 12. ure dopoldne v mali dvorani

JUTRANJI KONCERT.

sta godba igra vsaki dan v restavraciji od pol 8. do 11. ure zvečer. Ob nedeljah do 1. ure ponoči.

Ob tej priliki točim znani ležak pivovarne Laško in najboljša sortirana vina iz kleti Florjana Gajšeka v Loki pri Žusmu in Fr. Potočnika v Rogaški Slatini.

Zdraviliško restavracijo v Rogaški Slatini

sem otvoril 14. maja. Za obilen obisk tu in tam ter z zagotovilom, da bodem cenjenim gostom nudil najboljše iz svoje kuhinje, vabim vljudno

MILAN MARTINOVIC.



CELJSKA POSOJILNICA

Stanje hranilnih vlog
čez K 70,000,000.—

Nar. dom (na oglu v pritličju)

Stanje hranilnih vlog
čez K 70,000,000.—

Sprejema hranilne vloge na hranilne knjižice in tekoči račun ter jih obrestuje od 1. januarja 1923 naprej po 5% brez odpovedi, 5½% do 6% z odpovedjo, večje stalne naložbe in naložbe denarnih zavodov po dogovoru.

Obavlja vse denarne, kreditne in posojilne transakcije najkulantneje.