

Gostilničarski list

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

5. štev.

V Celju, dne 20. maja 1924.

Leto II.

Spomin na izlet celjske strokovne gostilničarske šole v Maribor.

Dne 16. maja 1924 smo naši mladinci naredili veselje z izletom v Maribor. Zjutraj ob pol 8. uri je bilo zbirališče na kolodvoru v Celju ob prekrasnem vremenu naravnost razveseljujo. Udeležba je bilo skoro polnoštevilna, manjkali so samo štirje učenci, ki so bili pa nujno zaposleni. Ob pol 10. uri smo prijadrali v obmejno mesto Maribor. Po lepem sprejemu v pivovarni Götz smo se okrepčali z dobrim zajutrkom ter izvrstnim pivom. Po programu smo si najprej ogledali pivovarno. Gospod ravnatelj in gospod pivovarniški mojster sta nam razkazala sladarno, kuhanje piva, oddelek za kipe, strojne naprave, hladilnice, razne kleti, kjer se nahaja zaloga piva, čiščenje sodov itd.

Zelo poučno je bilo razkazovanje in pomembno obrazložanje posameznih delavnih načinov in priprav. Po ogledu pivovarne in zahvali gospodu voditelju pivovarne je bil eno uro odmor ter po skupnem sestanku kosilo na vrtu pivovarne. Zahvalil se je g. ravnatelju v imenu mladine gosp. učitelj Krajnc, v imenu hotelirjev in gostilničarjev gosp. hotelir Martinović in za Zvezo g. načelnik Božič. Odzdravil jim je vljudno gosp. ravnatelj pivovarne ter vabil na skorajšnji ponovni obisk.

Ob 14. uri smo po odmoru posetili Državno vinarsko in sadjerejsko šolo. Pričakoval nas je gosp. ravnatelj Žmavc ter nas po predstavitvi pristrčno pozdravil ter nam radostno obrazložil pomen poučnega izleta, nakar smo se podali v vinograde. Učenci so imeli priliko pouka na licu mesta o različnih vrstah trt, nasadih, obdelovanju i. t. d. Posestva ima šola 50 oralov in sicer: vinograd, sadni vrtovi, trtnica, zelenjadni vrt, različni špalirji dreves, njive, travniki in gospodarska poslopja za živino in svinjerejo. Šola je zelo večje razdeljena; v njej se vrši pouk za učence šole in učenke gospodinjstvene šole, kjer poučujejo tudi šolske sestre o živinoreji, mlekarstvu, gospodinjstvu, torej vse predmete, katere rabi vzorna gospodinja. Po ogledu vinograda je bil zelo zanimiv ogled zelenjadnega vrta, kakor zlatih jagod, katere imajo na tleh podloženo slamo, da se v deževnem vremenu sad ne oškropi od zemlje, izraba toplote potom kritja s steklom, ker s pomočjo izrabe toplote s steklom bolj bujno in hitreje seme izkali in raste, ravno tako je steklo dober zaščitnik pred mrazom.

Omeniti moramo tudi različne vrste trt v vinogradih s solnčno napravo Heliograf. Heliograf je priprava, s katero zaznamujemo toploto solca in čas. Ta sestoji iz 3 metrov visokega kamenitega stebra, na vrhu je železen obod, na katerem je pritrdjena leča v obliki krogle. V železnem obodu je

moder papirnat trak, katerega se vsak dan zamenja z novim. Učinek je sledeč: Ko zjutraj solnce vzhaja, pridejo solnčni žarki v lečo in leča sije v trak in zažiga v podobi črte: v traku so znamenovane črte in rimske številke, po katerih se spozna čas in toplota solca. Zanimiv je pogled v tak aparat in želeli bi bilo, da si ga skoro vsaka šola nabavi.

Zatem smo si ogledali čebelarstvo, ki sestoji iz dveh čebelnjakov in vrta, v katerem rastejo rastline, ki vsebujejo mnogo sladkega soka. Po teh gredicah nabirajo čebeli med in ga nosijo v panje. Čebelnjaka sta moderno urejena na betoniranih podstavkih, enega od teh je izumil profesor tamkajšnje šole in je njegova last.

Dalje smo si ogledali druge praktične naprave kakor n. pr. vremensko opazovalnico, ki stoji sredi vrta, ravno tako zanimiva je opazovalnica, v kateri se opazuje potek čebelinega življenja. Omeniti moramo tudi sod, napolnjen z vodo, iz katerega curlja po kapljicah voda, ki se razteče po deski, kjer dobivajo čebeli potrebno vodo.

Živinoreja je posebno ugajala večšim gospodom, kateri so se za njo posebno zanimali, ravno tako pomen kontrole pri molži. Pasme so raznovrstne; zelo poučno je, kako se delajo poizkusi krmljenja in njega koristi. Svinjereja je vzorna. Po ogledu v gospodarskih poslopih smo si ogledali konzerviranje sadja, sušilnico sadja, različne aparate za lupljenje jabolk, priprave za vkuhanje sadja, različne preše ali stiskalnice, stroje, filtre sistem »Seitz« z Dunaja, buteljke in pomen adjustiranja, katero naj se izvrši resnično po sortiranju vrst vin, nikakor pa po izrabljanju raznih izmišljenih imen.

Kletarstvo nam je nudilo pravi užitek. Nad vse poučljivo predavanje g. ravnatelja in praktični osebni ogled ravnanja z vinom, snage in reda v kleti, napolnjevanje steklenic, njih shranitev pred odpošiljanjem, je bilo za navzoče neprecenljive vrednosti. Po zahvali g. ravnatelja Serajnika in načelnika Zveze g. Božiča, je odgovoril gospodom izletnikom in učencem g. ravnatelj Žmavc. V svojem govoru je povdarjal, da jih je obisk posebno razveselil, saj je pa tudi izrednega pomena za gostilničarski stan. Nadeja se še večkrat takih obiskov, katerih bi se naj polnoštevilno udeležili vsi obrtniki-gostilničarji.

Ob tej priliki priporočamo posebno gg. tovarišem in odraslim njihovim sinovom, naj se javljajo h kletarskim poučnim tečajem ter jih polnoštevilno obiščejo.

Za izborni pouk in sprejem se v imenu mladine kakor gospodov tovarišev zahvaljuje pivovarni Götz, posebno pa g. ravnatelju Žmavcu, kateri se je žrtvoval s predavanjem nad dve uri.

Zveza gostiln. zadrug v Celju.

Protest proti točilnim pravicam neopravičencev.

Osrednja zveza gostilničarskih zadrug za Slovenijo v Ljubljani nam pošilja pritožbo, v kateri protestira proti neopravičeni naredbi Generalne direkcije posrednih poreza v Beogradu. Pritožba se glasi:

»Tovariši!

Generalna direkcija posrednih poreza v Beogradu je izdala za finančno stražo 11. januarja 1924 pod br. 1234 knjigo »Financijska služba«.

V teh službenih navodilih je na strani 21 sledeče naročilo:

Točenje vina za potrošnju u lokalu kot točilaca iz 4 napomene us. tar. br. 62 taksne tarife.

Objašnjenje od 16. januara 1924 br. 704 Generalne direkcije posrednih davkov v Beogradu.

1. Dosadašnji ograničeni točijaci i maloprodavci kao svi drugi točioc iz 4 napomene us. tar. br. 62 taksne tarife mogu točiti u svojim lokalima vino u otvorenim sudovima i za potrošnju u lokalu stojećim gostima, jer zato plaćaju taksu iz tar. br. 62 taksne tarife. Razume se, da ne smeju svoje lokale pretvoriti u kafane ili mehane i imeti stolove i stolice.

2. Svi oni lokali, u kojima je vršeno točenje kao prekobrojno do 6. aprila 1920 god. smatraju se kao da su stekli mesno pravo.

3. Prema propisima novog zakona i pravilnika nastavna točenja više ne postoje.

Vprašanje nastane sedaj, ali je nastala v zakonodaji v obrtnih zadevah kakor tudi v trgovskem, oziru ne le anarhija, ampak pravcata prostitucija.

Samo da platiš, pa ti je vse na razpolago. Trgovci smejo tedaj točiti neomejeno, dasi imajo pravico prodaje le v zaprtih steklenicah, jim ni treba niti zaprositi za pravico točenja v odprtih posodah ali pridobiti si osebno pravo — jer so platili!

Poznamo kraj, kjer je 28 gostiln, naenkrat pa je nastalo vsled pojave tega službenega navodila še 22 trgovskih točilnic.

Kaj misli finančna uprava sploh s takimi brezmiselnimi ukrepi. Kje je zaščita obrti? V nekem slučaju obstoji fakt, da je gostilna in prodajalna v eni hiši, trgovec se loti razpečevanja vina, gostilničar pa ima vsled tega prazen lokal, jesti pridejo gostje v gostilno, pit pa gredo v prodajalno, ker lahko daje trgovec za 1 dinar pri litru vino ceneje ko nima nikakih režij, a še te, kar jih ima, krije s trgovino stoterih predmetov.

Takih razmer gostilničarska obrt osobito na deželi in selih na noben način ne utrpi in ne prenese.

Protestiramo najodločneje proti takim samovoljnim naredbam, ki nimajo nobene zakonite podlage in so izšle le iz površnega poznanja gostilniško-obrtnih razmer v naših krajih in

zahtevamo takojšnje ukinjenje te celo zmislju taksnega zakona kakor tudi pravilnika k taksnemu zakonu popolnoma nasprotujoče določbe.

Ta profanacija obrtnega reda izpodnaša vsako možnost pravilne ureditve gostilničarske obrti, njega vajeništva in strokovnega šolstva.

Ako se bo s podobnimi ukrepi nadaljevalo brez zaslišanja strokovne strani, je razpust ali razhod vseh gostilničarskih organizacij neizogiben, ker takega preziranja, brskiranja in omalovaževanja te ne bodo hotele in tudi ne mogle prenašati.

Osrednji Savez v Beogradu prosimo, da stori pri Generalni direkciji neposrednih poreza primerne predstave in izposluje preklic gori navedene določbe.

Zveza gostilničarskih zadrug za slov. Štajersko, Prekmurje in Mežiško dolino v Celju se radevolje pridružuje gori navedeni pritožbi ter je že opetovano protestirala na pristojnih mestih zoper izdajanje tako škodljivih in nazadnjaških odredb, katere poštenim in oblastno potrjenim obrtnikom izpodkopavajo obstoj, obenem pa tudi spoštovanje do oblasti in zakona. Generalna direkcija bi morala uvideti škodo, katero ima pri davkih, občinam škoduje pri dokladah, pa tudi redu in zdravju naroda. Prepričani smo, da gosp. referent ne pozna policijskega reda in policijske ure, ker se s tako naredbo le pijančevanje pospešuje. Gospodje abstinenti, tukaj je polje in delo za vas, ne pa pri obrtniku-gostilničarju, ki z jedjo in pijačo pošteno postreže svojim gostom.

Prosimo in zahtevamo, da se ta naredba preklic, pridružujemo se protestu ter zahtevamo, da se pred izdajo kake enake naredbe zaslišijo obrtniki-strokovnjaki v svrhu soodločevanja.

Vinski zakon.

Vinski zakon, izdan v Avstro-Ogrski l. 1907, je še vedno neizpremenjen in veljavi v prečanskih krajih in sicer v Sloveniji in Dalmaciji avstrijski, v Hrvatski in Vojvodini pa ogrski, dočim Srbija še nima vinskega zakona. Zaradi tega vladajo v kemično-preiskovalnih, odnosno v kontrolnih in sodniških postopanjih večkrat nesoglasja in zmede.

Da se ta abnormalnost in neenakost odpravi, namerava naša vlada ves vinski zakon preurediti primerno sedanjim razmeram in ga uveljaviti za celo državo, torej tudi za Srbijo.

Sedanji vinski zakon ima sicer mnogo dobrih strani, pa tudi precej hibi, ki se morajo v novem vinskem zakonu odpraviti. Osobito velja to glede mnogega popraviljanja in zboljšanja, oziroma zdravljenja vin, dalje glede prodaje, vnovčevanja, kaznjenja, kontrole, analize itd. V nekaterih zadevah je avstrijski zakon prestrog, v drugih pa premehak.

Nekatere države (n. pr. Nemčija) imajo prav strog vinski zakon. Tudi Italija je ravno kar preuredila vinski zakon ter ga razširila tudi na novo anektirane kraje, t. j. na Primorsko in Tirolsko. Ta zakon je jako strog, posebno glede ocenjevanja in glede ponarjenja vina.

Kot naravna vina se smatrajo le ona, ki so napravljena iz popolnoma svežega, zrelega ali malo uvelega grozdja; vsaka drugačna naprava se označuje za nepristno ali potvorjeno. Istotako se smatrajo za nepristna vina takšna, ki imajo manj nego 9, in bela, ki imajo manj nego 8 odst. alkohola. Taka slabotna vina se deklarirajo za pristna le, če se z gotovostjo dokaže njihova provenienca in splošno tako slaba kvaliteta tistega vinskega okoliša. Naprava potvorjenega vina (petijota) za prodajo je kakor pri nas popolnoma zabranjena in se tozadevni prestopki jako strogo kaznujejo in sicer mnogo bolj nego pri nas; poleg tega se morajo objaviti vse kazni v listih in na županstvenih deskah.

Za domačo porabo namenjena pijačica se sme napraviti šele pozneje in le z izluženjem tropin z vodo brez dodatka sladkorja ter ne sme vsebovati nad 5 odst. alkohola.

Za Tirolce bo ta zakon začasno hud udarec. Za naše prečanske razmere bi pa bil, kar se ocene po jakosti tiče, nesprejemljiv, ker nižja vina v slabih legah imajo pri neugodnih letinah povprečno komaj 7 do 8 odst. alkohola. Drugače pa bi bilo bodoči novi vinski zakon prilično po italijanskem prikrojiti, ker bi se na ta način pospeševalo pomnoževanje in gojenje boljših trtnih vrst ter opuščanje vinogradov v neugodnih krajih in legah.

Fr. Gombač.

Register o prodaji žganja.

Po točki 116. člena 116. trošarinkega pravilnika morajo vsi oni, ki prodajajo ali točijo žganje, špirit, likerje, rum, konjak in podobne alkoholne tekočine, voditi register o nabavljenih, potrošenih ali prodanih količinah žganja itd. na posebni tiskovini, ki se dobiva pri oddelkih finančne kontrole.

Registra torej ne vodijo le trgovci, ki prodajajo žgane alkoholne pijače, temveč tudi gostilničarji, kavarnarji, sladščičarnarji itd., ki točijo žganje, konjak, liker, grenčice in podobne tekočine.

Kdor bi ne vodil registra, se kaznuje po točki 125. f) prvičkrat s 1000 dinarji, v vsakem ponovnem primeru pa z 2000 dinarji. Poleg te kazni se mora plačati še taksa za obsodbo v znesku 150 dinarjev, odnosno, če znaša kazen 2000 dinarjev, pa v znesku 200 dinarjev. Kdor opusti vodenje registra, plača torej v prvem primeru 1150 dinarjev, v ponovnih primerih pa po 2200 dinarjev kazni in takse.

Isto kazen in takso plača tudi oni, ki register sicer vodi, toda ga ne vodi v redu, t. j. ne vpisuje vanj vseh predpisanih podatkov, ne prilaga predpisanih potrdil, ne vpisuje prejema in prodaje pravočasno itd.

Stvar je torej zelo resna in že marsikdo je moral zaradi nepazljivosti ali netočnosti šteti nad tisoč dinarjev, povrh tega pa je imel še nepotrebna pota k zaslišanju. Register je bil sicer predpisan tudi že v prejšnjih predpisih o žganju, vendar takrat vsaj v naših krajih ni imel nobenega pomena, zato tudi kontrolni organi niso posebno natančno nanj gledali. Sedaj je stvar bistveno drugačna, ker je težišče vse kontrole o trošarini na žganje ravno v tem registru in njegovih prilogah. Kon-

trolni organi imajo sedaj zelo stroga navodila glede kontrole v tem oziru in postopajo zato seveda povsem drugače nego prej.

Voditi register ni nobeno težavno delo, zahteva le veliko pozornost in točnost. Priporočljivo je, da vodi register le ena oseba, ker le na ta način je mogoče, da bo vedno v redu. Če vpisuje vanj več oseb, bo težko doseči red. Za pravilnost in popolnost registra odgovarja seveda vedno in povsod podjetnik sam, četudi vodi register kdo drugi.

Kako se mora voditi register, določajo točke 116. do 119. člena 116. trošarinkega pravilnika tole:

V register se mora vpisati vsak prejem žganih alkoholnih pijač, kakor hitro so te tekočine prispele v poslovne prostore. Z vpisom prejema se torej ne sme čakati do večera ali celo do drugega dne. Vpisati se pa mora ne le dan, temveč tudi ura, kdaj se je tekočina prevzela, ime, priimek in prebivališče onega, od katerega je bila kupljena ali prevzeta, potem količina v litrih in jakost v stopinjah alkohola in datum računa ali sprevednice (spremnice, potrdila) za prevzeto tekočino.

Za vpis ure, ko se je tekočina prevzela v poslovne prostore, v registru ni predvidena nobena rubrika. Ker pa je ta vpis po točki 116. potreben, naj se vpiše ura v rubriko »dan, mesec in leto prejema«.

Količina in jakost se vpisujeta v novih registrih za vsako vrsto alkoholnih tekočin (žganje, liker, rum, konjak, arak in špirit) v posebne že pripravljene rubrike, v starih registrih, ki so naloženi še po prejšnjih predpisih, pa se morajo rubrike po navodilih finančnih organov šele prikrojiti.

Količina v sodih prejete tekočine se vpiše po cimentu (merosodnem znaku), in sicer ne samo v litrih, temveč tudi v decilitrih. Jakost se vpiše po ugotovitvi z alkoholometrom, toda kdor nima alkoholometra, da bi izmeril jakost prevzete tekočine, sme vpisati le približno jakost ali pa jakost, ki je navedena v računu. Isto velja za rum, likerje, grenčice in druge oslajene tekočine, ki se sploh ne dajo z alkoholometrom gradirati, ker vsebujejo sladkor, ki ima drugačno specifično težo nego voda ali alkohol.

Vsak vpis prejema se mora sproti overovati s podpisom dotičnega obrtnika ali njegovega namestnika, t. j. onega, ki vodi register.

Pri prodaji razlikujemo med prodajo od 5 litrov ali več in prodajo izpod 5 litrov.

Če se proda komu naenkrat 5 ali več litrov žganih opojnih tekočin od ene ali več vrst (n. pr. 3 litre žganja in 2 litra špirita), se mora ta prodaja takoj vpisati v register enako kakor ob prejemu tekočin.

Kdor kupi 5 litrov ali več žganih alkoholnih tekočin, mora prodajalcu pismeno potrditi, da je to količino tekočin res kupil. Ta takse prosta potrdila mora prodajalec priložiti registru kot dokaz, da je tekočino v količini pet litrov ali več skupaj res prodal. Ker se prav lahko primeri, da kupec noče potrditi prevzema tekočine, a prodajalec mora to potrdilo imeti, je v interesu prodajalca, da tekočine toliko časa ne izroči, dokler nima prevzemnega potrdila v rokah.

Količine pod 5 litrov vpisuje podjetnik sumarno koncem vsakega dne ločeno seveda po vrstah žganih alkoholnih tekočin (žganje, špirit, liker, konjak, rum, grenčice). Ako se je prodalo ves dan skupno 14 litrov slivovke, 12 litrov hruševca, 3 litre droženke, 4 litre špirita in 3 litre likerja, se vpiše sadno žganje skupaj z 29 l, potem 4 li-

tri špirita in 3 litri likerja, vsaka vrsta v zanjo določeno rubriko registra.

Pri onih prodajalcih, katerim zadostujejo posamezne steklenice (1 liter ali 1 in pol litra) za več dni, se zadovoljijo organi navadno s tem, da se vpiše v register vsebina steklenice kot prodana oni dan, ko se je prinesla steklenica v točilnico.

Vpisov prodaj ni treba prodajalcu s podpisom v registru potrjevati. To je predpisano le za vpis prejema.

Koncem vsakega četrtertletja mora prodajalec register zaključiti, t. j. vse prejete in prodane količine tekočin sešteti, prodane količine od prejetih odšteti ter dejansko zalogo tekočin ugotoviti, da vidi, ali se sklada z zalogo, ki bi se morala biti po registru. Ako ugotovi razliko med dejansko zalogo in ostankom po registru, se mora prepričati, kje tiči napaka in mora to napako popraviti.

Ko je spravil register v red, mora zalogo tekočin vpisati v register za novo četrtertletje in stari register najkasneje do 10. dne po zaključku četrtertletja (10. aprila, 10. julija, 10. oktobra ali 10. januarja) poslati pristojnemu oddelku finančne kontrole v preizkušnjo. Registru se morajo priložiti vsa potrdila (pobotnice, priznanice, računi), ki izpričujejo prejem in potrdila kupcev o nabavi tekočin v količini 5 litrov ali več.

V točki 119. člena 116. trošarinkega pravilnika je izrečno določeno, da se mora prenesti v novi register ona zaloga, ki jo kaže register, ne pa dejanska zaloga posamezne tekočine. Zato je nujno potrebno, da se spravi zaloga po registru in dejanska zaloga že ob zaključku starega registra v popolno soglasje, sicer ne bo tudi v nastopnem četrtertletju reda v registru.

Registri se morajo pošiljati finančni kontroli natančno ob določenih rokih. Kdor bi ne poslal registra pravočasno ali bi ne priložil potrdil o prejemu in prodaji, ima pričakovati kazen zaradi nerednosti v znesku 50 do 250 dinarjev (in 30 do 50 dinarjev takse za obsodbo).

V ljubljanskem finančnem okraju je v navadi, da zaključujejo prodajalci register vsak mesec sproti, oddajajo ga pa seveda četrtertletno, kakor je v točki 119. predpisano. Ta način zaključevanja se je prav dobro obnesel, ker se napake v vsakem posameznem mesecu mnogo lažje najdejo in popravijo nego za tri mesece skupaj.

Predloženi registri se pri oddelku finančne kontrole natančno preizkusijo, zlasti, ali je na vse nabavljene količine plačana državna trošarina. V ta namen si pošljejo oddelki finančne kontrole medsebojno izpiske iz registrov, iz katerih ugotovijo, ali se oddane in prejete količine in drugi podatki v potrdilih vjemajo ali ne.

Ako se pri preizkušnji registra pokaže popoln red, se vrne register s prilogami vred prodajalcu, da z njim poljubno razpolaga. Hranjenje vrnenih registrov ni nikjer predpisano.

Preizkušnja registra pa ni edina kontrola, ki jo vrše finančni organi v pogledu prometa z žganjem itd., temveč tvori le nekaj njen zaključek. Finančni organi se morajo namreč tudi v teku četrtertletja večkrat prepričati, ali se vodi register v redu, ali se vsak prejem in vsaka prodaja od 5 litrov navzgor ujema z računi o nakupih, odnosno potrdili o prodaji in ali se ujema dejanska zaloga vsake posamezne vrste tekočin z ostankom, ki ga kaže register. Razen tega morajo po točki 118. člena 116. finančni organi na primeren način (n. pr. z zaupnim poizvedovanjem) ugotoviti, ali se prodaj-

je pod 5 litri, ki se vpisujejo v register sumarno koncem dneva, ujemajo s prometom dotičnega prodajalca.

Kontrola prometa z žganimi alkoholnimi tekočinami je torej prav izdatna in pri količinski pazljivosti finančnih organov ne morejo ostati večje količine nezatrošarinjenega žganja neopažene. Drugo je seveda z malimi količinami. Toda tudi poskuse z malimi količinami odsvetujemo, ker kazni za take manipulacije so znatne (100 dinarjev v prvem, a 150 dinarjev v ponovnem slučaju za liter alkohola in povrh tega še 1000 dinarjev radi nepravilnega vpisovanja v register).

Oni prodajalci žganih alkoholnih pijač, ki kuhajo žganje iz snovi lastnega pridelka za domačo potrebo ali za prodajo, morajo voditi poleg registra o prodaji tudi še register o žganju, skuhanem iz surovin lastnega pridelka. Ti prodajalci vodijo torej kar dva registra o žganju. Da ne bo nespo-razumljenja, opozarjamo, da se register o žganju, skuhanem iz doma pridelanih snovi, ne zaključuje četrtertletno in tudi ne pošilja finančni kontroli. To velja le za register o prodaji žganja.

Prijavljenje žganjarskih kotlov.

Kakor čujemo, zahtevajo finančni organi ponekod še vedno, naj izdelovalci in prodajalci žganjarskih kotlov prijavijo vsako izdelavo, prejem in prodajo kotla ali posameznega dela (na pr. kape) in naj vodijo kontrolnik o žgalnih pripravah, kakor so ga morali voditi po predpisih iz leta 1921.

To postopanje je nezakonito, ker v točki 149. člena 116. novega trošarinkega pravilnika je izrečno določeno, da so vsi dotedanji predpisi o trošarini na žganje razveljavljeni, v novih predpisih o trošarini na žganje pa o tem, da bi izdelovalci ali prodajalci žganjarskih kotlov morali voditi o izdelavi ali prodaji kako beležnico ali da bi morali izdelavo in prodajo kotlov prijavljati, ni niti besedice.

Ako bi eden ali drug organ od izdelovalca ali prodajalca žganjarskih kotlov zahteval, naj vodi kontrolnik ali naj prijavlja izpremembe v številu kotlov, naj ga dotični trgovec vpraša, na podstavi katere točke člena 116. trošarinkega pravilnika on to zahteva.

Podobno je z našimi kmetovalci, ki imajo žganjarske kotle. Tudi njim ni treba prijavljati ne tega, da so kotel kupili, niti da so ga prodali ali izposodili. Vse to dandanes finančne kontrole prav nič več ne briga, ker ne vodi o žganjarskih kotlih nobene evidence več. Če jo pa kdo vendarle vodi, jo vodi popolnoma brez potrebe in brez vsakega zmisla.

Nabavo ali oddajo žganjarskega kotla mora prijaviti sedaj le še oni, ki kuha žganje zaradi trgovine in iz kupljenih snovi, toda ta mora nabavo žgalne priprave vložiti ne že ob nabavi sami, temveč šele 20 dni, preden prične kuhati žganje.

Ker si pa morajo vsi oni, ki kuhajo žganje iz kupljenih snovi zaradi trgovine do 20. maja 1924 nabaviti zbiralnik, bomo imeli v celi Sloveniji vsega skupaj morda kakih 10 žganjarn, ki bi bile še dolžne prijavljati izpremembe v stanju žgalnih priprav, ki bi bile torej smatrati tudi v bodoče še za žganjarne.

Gostilničarji in drugi prodajalci alkoholnih tekočin se smatrajo le takrat za podjetnike žganjarn, če kuhajo žganje iz kupljenih snovi, ne pa tudi, če ga kuhajo samo iz doma pridelanih snovi. Ker vladajo baje v kljub vsem

naredbam in pojasnilom ponekod še danes dvomi, ali je gostilničarja, ki ima žganjarski kotel, smatrati za podjetnika žganjarne, ki si bo moral nabaviti zbiralnik ali ne, naj služi sledeče pojasnilo: Oni gostilničar, ki hoče kuhati žganje edinole iz lastnih, t. j. doma pridelanih snovi, se ne smatra za podjetnika žganjarne in je torej glede kotla (ne pa glede nakuhane žganja) vsake kontrole prost, oni pa, ki hoče kuhati žganje tudi iz tujih (kupljenih, od drugod dobljenih) snovi, se pa smatra za podjetnika žganjarne in si bo moral nabaviti zbiralnik.

Ker stane ureditev žganjarne po novih predpisih najmanj 25.000 Din, se bodo naši gostilničarji in trgovci morali pač omejiti le še na kuhanje žganja iz doma pridelanih snovi in prepustiti kuhanje žganja iz tujih snovi tistim par žganjarnam, ki si bodo nabavile zbiralnike.

Ob tej priliki opozarjamo posestnike žganjarskih kotlov, ki imajo še vedno na hišah svoječasno predpisano označbo žgavne, da smejo tablice z napisom »Žganjarna« brez skrbi odstraniti. Taki napisi ostanejo le še pri obrtnih žganjarnah.

Kuhanje žganja po 24. maju 1924.

Finančni minister je z ozirom na sedanjo težko denarno krizo odredil, da se rok 20. maja 1924, do katerega si morajo žganjarne nabaviti kontrolni aparat ali zbiralnik, podaljša na nedoločen čas in da se vrši dotlej kuhanje žganja v žganjarnah do nadaljnje odredbe pod stalnim nadzorstvom finančne kontrole.

Po tej odločki je marsikomu omogočeno, da še nadalje kuha žganje za trgovino, zato bomo našim čitateljem gotovo ustregli, ako na kratko pojasnimo, v koliko je najnovejši ukrep finančnega ministra izpremenil predpise o ureditvi žganjarn in kuhanja žganja.

Kontrolni aparat ali zbiralnik bi si bil moral nabaviti le oni, ki kuha žganje iz kupljenih snovi in za prodajo, zato mora v bodoče kuhati žganje pod stalnim nadzorstvom finančne kontrole tudi le oni, ki kuha žganje iz kupljenih ali od koga drugega dobljenih snovi in ki prodaja žganje.

Posestniki, ki kuhajo žganje iz doma pridelanih snovi za lastno potrebo, so vsake kontrole prosti. Ravno tako ni treba kuhanja žganja prijavljati onim, ki kuhajo žganje iz lastnih snovi, čeravno potem to žganje prodajo. Končno je vsake kontrole pri kuhanju prost celo oni, ki kuha žganje iz kupljenih (od koga drugega dobljenih) snovi, ako bo porabil to žganje za lastno potrebo ali pa, če ga bo le slučajno komu prodal ali oddal.

To velja tudi za gostilničarje in trgovce, ki prodajajo alkoholne pijače (vino, pivo, špirit, žganje, rum, likerje itd.), vendar z omejitvijo, da oni gostilničarji in trgovci, ki prodajajo žganje, ne smejo nikdar kuhati žganja iz kupljenih snovi brez nadzorstva finančne kontrole.

Pod stalnim nadzorstvom bodo torej morali kuhati žganje odslej vsi oni, ki kupujejo snovi pa obrtoma prodajajo nakuhano žganje.

Kdor slučajno enkrat ali dvakrat kupi snovi pa proda žganje, še ni zavezan stalnemu nadzorstvu, ker se tu še ne more govoriti o obrtni prodaji ali trgovini, kakor odloča točka 5. c) člena 116. trošarinskega pravilnika, razen če je dotičnik gostilničar ali trgovec, ki prodaja žganje v svojem obratu.

Vsi trgovci in gostilničarji, ki točijo ali tudi sicer prodajajo žganje pa želijo kuhati žganje ne le iz doma pridelanih, temveč tudi iz kupljenih snovi, kakor tudi vsi oni, ki se pečajo s kuhanjem in prodajanjem žganja, se smatrajo za podjetnike žganjarne in so zavezani, da izpolnjujejo vse določbe, nanašajoče se na žganjarne. Vložiti bodo morali prijavo, predpisano v točki 25. člena 116., nabaviti si bodo morali uradno žigosan alkoholometer in steklen cilinder za merjenje (točka 51. čl. 116), voditi bodo morali registre in zapiske, ki so predpisani o žganjarnah, dati bodo morali organom finančne kontrole, ki so odrejeni za stalno nadzorstvo žganjarne, na razpolago potreben prostor za stanovanje s posteljami vred, trpeti vse stroške za čiščenje, razsvetljavo in kurjavo tega prostora in povračati državni blagajni trošnine in nočnine, ki si jih smejo finančni organi zaračunati za čas stalnega nadziranja.

V točki 31. člena 116. je določeno, da se sme v žganjarnah kuhati žganje le na taki žgalni pripravi, ki se polni brez snemanja kapa, ki ima torej posebno odprtino za vlihanje drozge in izpuščanje gošče. Ta določba v rešenju finančnega ministra sicer ni izrecno preklicana, vendar domnevamo, da finančna oblastva pri navadnih žganjarnah na njej ne bodo vztrajala, ker ima zmisel in pomen le, če se kuha ob uporabi zbiralnika ali kontrolnega aparata, ob stalnem nadzorstvu pa nobenega.

Krajevna pravica za gostilne in kavarne, pristojnost.

Ministrstvo notranjih zadev je izdalo pod št. U 2243/24 z dne 6. maja 1924 nov razpis, ki se nanaša na pristojnost glede podeljevanja krajevnih pravic po tar. post. 61. taksnega zakona in ki določa, da pristojna zavrnitev prošnje za podelitev krajevnih pravic okrožnemu načelstvu odnosno županijskemu oblastvu, proti čemer je možen priziv na ministrstvo notranjih zadev v zmislu čl. 33. pravilnika tega ministrstva k taksnemu zakonu (pritožni rok 15 dni). Ministrstvo rešuje le one slučaje, v katerih se priporoča ugodna rešitev.

Omenjeni razpis se glasi dobesedno tako-le:

»Ako prvostepene policijske vlasti nalaze, da se nekom licu nemože izdati mesno pravo, da take predstavitve sa svojim mišljenjem, dostavljaju svojim predpostavljenim vlastima, načelstvu okružnom odnosno županijskoj oblasti, koji so dužni da donesu formalno rešenje da se dotično lice od traženja odbija pošto nije ispunilo sve uslove, koji se za zadobijanje mesnog prava traže.

Ovakve odluke, ali imaju zasnovati na propise čl. 2. pravilnika za izvrševanje t. br. 61, 63—67 zakona o taksama pošto je to jedan od najglavnijih uslova za zadobijanje prava. Ovo u toliko pre, što ministarstvo nemože i noče dozvoliti izdavanje mesnog prava bez ovog zakonskog uslova.

Ovako doneta odluka od strane načelstva ili županske oblasti ima se saopštiti licu, koje se od rešenja odbija i koji se može žaliti ministarstvu u smislu čl. 33. pomenutog pravilnika.

Ker je v Sloveniji županijski oblasti zaenkrat še ne poslujeta v zadevah tarifnih postavk 61—67 taksnega zakona, vrši tudi to za nju do nadaljnega dosednji oddelek za trgovino in industrijo.

Z vinskih trgov.

Na vseh evropskih vinskih trgih se opaža kritično stanje: ponudba je znatno večja nego povpraševanje. Podobno je, da svetovni konzum vina močno pada in da v državah, v katerih je bila pivovarska industrija za časa vojne precej omejena, sedaj s ponovnim oživitvijo pivovarstva raste konzum piva na škodo vinskega konzuma. — Eden nadaljnjih vzrokov splošne vinske krize pa je tudi zabrana življanja alkoholnih pijač v Zedinjenih državah, ki so s svojim številnim prebivalstvom poprej konzumirale precejšen del svetovne vinske produkcije.

V zadnjem času pa prihajajo vedno pogostejše vesti, da se namerava v Zedinjenih državah delno ukiniti alkoholna zabrana in dovoliti uživanje lažjih alkoholnih pijač. Od tega si države, ki imajo precej lahkih izvoznih vin, obetajo olajšanje vinske krize. Nedavno dospela vest, da se je v državi Newyork že dovolil konzum lahkih vin in piva, je bila še prezgodnja.

Na naših jugoslovanskih tržiščih je položaj vedno enak. Opaža pa se v zadnjem času tendenca rahlega slabljenja cen, ki so bile doslej kljub kritičnemu stanju vinske kupčije dokaj čvrste in inozemstvu niso konvenirale. V Sloveniji notirajo navadna vina 4 do 5 Din, boljša 5 do 6 Din, prvovrstna 7 do 9 Din, starejši letniki 10 do 14 dinarjev za liter franko vtovorna postaja. Največji promet izkazuje Vojvodina, ki je že prodala približno dve tretjini svojih zalog, največ v Srbijo. Cene v Vojvodini so 3 do 12 Din za liter po kakovosti. Vesti iz Hercegovine poročajo, da so tamošnji vinski trgovci v zadnjem času izvozili večje količine vin v inozemstvo. Cene hercegovskim vinom se gibljejo med 5.25 do 7 Din. V hrvatskih vinskih krajih notirajo: nova vina 4 do 5 Din, stara 5 do 7, specialna 7 do 12 Din za liter. Dalmatinska vina so v cenah popustila. Razmeroma živahen promet beležijo srbska vina, ki so v cenah nadalje čvrsta.

Poslabšal se je položaj v Italiji, kjer vlada kupčijsko mrtvilo. Cene slabih vin nazadujejo, dočim so boljšim vinom čvrste. Največ se povprašuje v Siciliji po Marsali in boljših 14 do 16 odstotnih vinih, ki notirajo 380 do 525 lir za hl. — V Madžarski so izgubili dobrega odjemalca Avstrijo, kateri madžarske cene ne konvenirajo več. Prvovrstna madžarska vina notirajo 5000 do 8000 mK za liter z vtovorne postaje, srednja (9 do 10 odst.) 2000 do 2800 mK. — V Češkoslovaški je vinski trg zopet oživel in so cene čvrste. Domače zaloge so že precej razprodane. Bratislavsko nova vina notirajo 6.5 do 6 Kč.

Moškat in muškatelec.

Kot vina, ki se morajo pri odmeri trošarine ne glede na vsebino alkohola ali sladkorja že zbog njih imena smatrati za fina vina, so v točki 2. čl. 108. trošarinskega pravilnika naštet ta-le vina: šampanjec, malaga, pelinkovec, sherry, ciprcan, kseres, malvazija, moškat, kapsko, portsko, madejra in marsala. Vsako vino, ki se prodaja n. pr. pod imenom »marsala«, se mora torej smatrati za fino vino in nanj se pobere po 8 dinarjev trošarine za vsak liter, četudi bi proizvajalec hotel dokazati, da to vino ni nobeno marsalavino, temveč da ga je on le kot takó označil. Za določitev trošarine zadoštuje že ime »marsala«.

Ali se mora potemtakem smatrati za fino vino tudi naš moškat in ali je

treba nanj plačati za liter po 8 dinarjev trošarine?

Na to vprašanje odgovarja gosp. višji finančni svetnik M. Kostanjevec v svoji ravnozar izišli knjigi »Državne trošarine« tako-le:

»Po zgorajšnji razpredelbi bi morali na to vprašanje odgovoriti z »da«, ker je moškat naštet imenom. Zdi se nam pa, da ga ravno naštevanje med drugimi inozemskimi vini kot »domačina« izključuje. Ako ga pa kdo pridekuje tako čistega, da ga opravičeno pod tem imenom prodaja in ga torej sam kvalificira za enakovrednega z inozemskimi, v zgorajšnji razpredelbi imenovanimi vini, potem bi se morala pač zahtevati od njega trošarina za fina vina.«

Trditev, da naštevanje moškata (muškata) med inozemskimi vini nekako izključuje to vino kot domačina, se nam sicer ne zdi povsem točna, ker je med temi naštet tudi pelinkovec, kateremu pač nikdo ne bo oporekal domačinstva. Vkljub temu pa ne dvomimo, da zakonodajalec ni mislil pod izrazom »moškat« zadeti naše domače naravno vino, ki ga dobimo iz muškatelove trte, temveč na umeten način pripravljeno moškato vino.

Ako si ogledamo vina, ki jih našteva trošarinski pravilnik imenom kot fina vina, ne najdemo med njimi niti enega, ki bi ne bilo na eden ali drug način umetno pripravljeno, torej niti enega vina, ki bi imelo le količjak sličnosti z našim domačim naravnim muškatelecom. Nekatera izmed naštetih vin se pridelujejo iz osušenega grozdja, druga dobijo svoje izrazite lastnosti šele po dolgotrajnem ležanju, tretja se izdelajo s pridevanjem raznih ingredijenc. Vsega tega pri našem naravnem muškatelecu ne najdete.

Nekaj drugega je z moškatom, ki ga pridelujejo v Italiji. To vino se izdelava sicer iz muškatelovega grozdja, a ne tako kakor pri nas, temveč tako, da se iztisne šele osušeno grozdje, radi česar ima to vino 16 do 18 odstotkov alkohola. Da se plača na tako vino trošarina za fino vino, je nekaj naravnega.

Poznamo pa še eno vrsto moškata. To je naravno vino, v katerem je namočen moškatov cvet (muškaplet ali Muskatblüte). To vino se je izdelovalo svoječasno v Dalmaciji na ta način, da se je težjim vinom pridejal sladkor in da se je v njih močil moškatov cvet. Te vrste moškato vino je znano celo ponekod v Sloveniji. Danes se moškato vino ne izdeluje pri nas menda nikjer več, ker je pridevanje sladkorja vinu po vinskem zakonu vezano na oblastveno dovoljenje, odnosno ponekod (n. pr. v Vojvodini) sploh prepovedano. Ako pa bi se tako vino vendarle izdelovalo, bi se morala plačati nanj trošarina za fina vina po določilih, ki veljajo za izdelanje pelinkovca, t. j. čim bi se prirodno vino brez nadzorstva od strani finančnih organov začnilo ali osladilo v toliko, da bi imelo bodisi 5 ali več odstotkov sladkorja, bodisi 15 ali več odstotkov alkohola.

Ali je pa tudi naš muškatelec morda moškat, ker mu ponekod tako pravijo?

Na to vprašanje nam je odgovoril ugleden veletržec z vinom, ki razmere iz lastne izkušnje prav dobro pozna, tako-le:

»Italijani imenujejo vino iz navadnega muškatelovega grozdja »moscattello«, vino iz osušenega muškatelovega grozdja pa imenujejo »moscato«. Oni torej strogo razlikujejo med moškatom in muškatelecom.«

Ker muškatelec ni naveden med onimi vini, ki se morajo že radi svojih imen smatrati za fina vina, med tem,

ko je tam naveden moškat, smatramo, da je za naše vinogradnike in gostilničarje edino umestno, da se tudi oni poprimejo tega razlikovanja in imenujejo: prirodno vino »muškatelec«, vino iz osušenega grozdja »moškat«, vino, v katerem je namočen muškato cvet, pa »muškato vino«.

S tem razlikovanjem se izognejo vsem nepravilnostim glede trošarine za fina vina za naše prirodno muškatelevo vino. Ako pa bi se kdo kapriciral na to, da se njegovo prirodno vino ne imenuje muškatelec, temveč moškat — ali je to ime opravičeno ali ne, pri odmeri trošarine ne pride v poštev — naj nosi tudi posledice, t. j. plača za liter svojega »moškata« mesto po 35 para kar po 8 dinarjev trošarine.

Negovanje špalirnih trti.

Mnogi gostilničarji imajo v svojih vrtovih in ob hišah tudi trte, ki jih po večini prepuščajo liki divje rastočim svoji usodi, radi česar te slabo uspevajo in slabo rodijo, odnosno se ves zarod (grozdiki) radi nepravilnega ravnanja skvari, se posuši ali ne dozori. Osobito se to dogaja pri žlahtnih trtah, dočim so ameriške samorodnice (Izabela, Noala, Šmarnica) ter nekatere križanke manj občutne, tako glede načina rezitve in rašče kakor tudi glede bolezni.

Večinoma se pa gojijo cepljene žlahtne trte in zato je treba te kolkortoliko pravilno negovati, da se ima od njih kaj haska.

Ker se navadno že ob pomladanski rezitvi pušča preveč lesa, t. j. enoletnih mladik, se trta že sama na sebi nepravilno razvija in požene potem preveč nepotrebnih in nerodečih poganjkov. Ta napaka se mora v teku teh mesecev popraviti in sicer na ta način, da se vsi novi poganjki, nastali na spodnjem starem in tudi mladem (eden do dvoletnem) lesu, ki nimajo nič zaroda, že sedaj popolnoma odstranijo, da se ostali bolje razvijejo. Istotako je popolnoma odstraniti šibkejšega od dveh iz enega očesa nastalih poganjkov, čeprav imata morda oba grozdike. Pozneje, početkom julija, se premočno rastoči poganjki nekoliko prikrasajo, nekateri celo nad polovico, nikakor pa ne krajše kakor pri 4. do 5. listu nad vrhnjim grozdom. Jeseni pred dozoritvijo se grozdom bližnji listi radi boljšega obsevanja ne smejo odstraniti, kakor to ponekod delajo, ker ti so glavni prehranjevalci grozdja. Če se listi s tem namenom potrgajo, grozdje ne dozori, jagode ostanejo majhne in zelo kisle.

Ako so pa trte močno obložene in se slabo razvijajo, naj se tu pa tam zalijejo z razredčeno gnojnico v oddaljenosti pol do 1 metra od debla, kar se ravna po starosti trte. Čim starejša, tem dalje proč.

Da se obvarujejo listi in grozdje pred napadom po peronospori (porjavenje listov) in po grozdni plesnobi (posivenje in posušenje jagod), se morajo vsa novo nastala perezška in ves zarod sedaj, t. j. koncem tega meseca ter pozneje še dva do trikrat v presledkih 3 tednov poškopiti z mešanico raztopljene modre ali bakrene galice (ne železne ali zelene galice) in gašenega apna ali sode.

To delo se pravilno opravlja s posebnimi škropilnicami, ki fino pršijo. Najbolji so za male potrebščine avtomatični ročni pršilniki »Flora«, ki se dobe pri Vrtnarskem društvu v Marjanišču v Ljubljani. Ti se porabijo lahko tudi za škropljenje drevesnih špalirjev, kordonov, vrtnic itd.

Ker gre tu v največ slučajih le za

par do največ 20 trtnih špalirjev, se porabi za vsako škropljenje le nekaj litrov tekočine. Zato treba napraviti razmeram primerno koncentrirano tekočino. Na 1 liter vode se vzame 20 gramov bakrene galice ter 20 do 25 gramov gašenega apna, odnosno 15 gramov sode. Vse to se raztopi v vodi vsako zase in obe tekočini se tik pred porabo skupaj zmešata. Sama galica brez dodatka apna, odnosno sode se ne sme uporabljati, ker požge liste in grozdje.

Grozna plesnoba se pa uniči z žveplanim prahom, ki se narahlo v obliki dima po celi trti osobito pa na grozdike puha s posebnim mehom, in sicer enkrat pred cvetjem in enkrat takoj po njem.

V pomanjkanju žveplalnika se pa gorenji mešanici doda obenem še peščica žveplenega prahu in skupaj po celi trti razprši. Škropi naj se zjutraj ali zvečer, nikakor pa ne ob najbolj pripekajočem solncu ali deževnih dneh.

Fr. Gombač.

Zvezna poročila.

ZAKLJUČITEV STROK. ŠOLE za hotelirsko, kavarniško in gostilniško obrt. Dne 27. maja t. l. se bo zaključil tečaj strokovne nadaljevalne šole, kateri se je zelo dobro razvil ter bil v korist našemu obrtu. Uspehi so bili zelo dobri, posebno v računstvu, spoznavanju kemije, serviranju in kletarstvu. Želeti bi bilo, da se povsod udeležijo strokovnih tečajev vse natakarrice in vajenci, da se povzdigne ugled obrti, poštena postrežba in obče tujski promet. Upamo, da bo prihodnje leto po sedanjih prijavah potreba po dvorazrednem razširjenju, za kar so priprave za učni red v teku. Na tako krasnem uspehu čestitamo učiteljem, ustanoviteljem, posebno pa gg. dvornemu svetniku I. Marnu in vladnim svetnikom pri oddelku ministrstva trgovine in obrti v Ljubljani, kateri so pri ustanovitvi sodelovali.

Poučni izlet celjske strokovne gostilničarske šole v Laški trg. Dne 2. maja smo priredili izlet v Laško, kjer smo si ogledali »Delniško pivovarno«, sedaj združeno s pivovarno »Union« v Ljubljani. V Laškem sta nas na kolodvoru sprejela gospoda ravnatelj Florjančič in pivovaritelj. Po obojestranskem pozdravu smo si ogledali pivovarno: strojne oddelke, sladarno, kjer cimi ječmen, kuhanje piva, hladilne naprave, zaloge piva i. t. d. Splošno je interesiralo pasteriziranje in hlajenje steklenic, napolnjevanje in vse delo pred transportiranjem. Videli smo tudi izčiščenje smole iz sodov ter zopet novo impregniranje. Po zelo poučnem predavanju in obrazloženju delovanja v pivovarni s strani gg. ravnatelja in pivovaritelja smo bili povabljeni na skupni obed, katerega je priredila pivovarna v restavraciji g. Henke-ja. Po izvrstni postrežbi je napil g. ravnatelj bodočemu naraščanju in njega vzgojiteljem, nakar so se mu zahvalili gosp. Martinovič in g. ravnatelj Serajnik ter udeleženci Zveze. Tem potom izrekamo za naš naraščaj kakor za gg. udeležence pivovarni na prisrčnem sprejemu in pogostitvi toplo zahvalo.

Zadružna poročila.

SMRTNA KOŠA. V Slovenjem Gradcu je umrl dne 28. aprila 1924 v starosti 46 let g. Friderik Zorzini, posestnik, gostilničar in načelnik gostilničarske zadruge v Slovenjem Gradcu. Bil je dober organizator in gospodar, v vsakem oziru poštenjak, kar je do-

kazala velika udeležba pri pogrebu. Iz vseh krajev je prišlo ljudstvo, česar že dolgo časa pri spremljanju na zadnji poti nismo videli. Rajni zapušča soprogo in sinčka. Bodi mu blag spomin! Žaluzoži redtini pa izrekamo naše sožalje.

Dopisi.

Vinarska in sadjarska šola v Mariboru je izdala s pomočjo izrednih denarnih prispevkov okrajnega zastopa mariborskega in posojilnice »Narodni dom« v Mariboru prospekt, vsebujoč zgodovinsko črtico in splošno uredbo tega najstarejšega slovenskega kmetijskega zavoda, pogoje za sprejem učencev in praktikantov, hišni in šolski red, učni načrt itd., kar mora zanimati napredne kmetovalce in njih sinove, od kojih najboljše se naj strokovno izobrazujejo v kmetijskih šolah za njih prevažni poklic. Sedemnajst slik pred očuje razne objekte vinarske in sadjarske šole. Ta prospekt znači nekak mejnik v razvoju 52 let starega zavoda, kojega uredba se bo morala radi nedavno izvršenega izenačenja (unificiranja) vseh kmetijskih šol v državi spremeniti v mnogih pravicah. Dobiva se pri ravnanstvu vinarske in sadjarske šole v Mariboru proti plačilu Din 5.— za tiskovni sklad, naložen v navedenem denarnem zavodu v svrhu kritja tiskovnih stroškov in omogočenja izdanj še drugih spisov kmetijsko-gospodarske stroke, za kar se preplačila hvaležno sprejemajo.

Za naše gospodinje.

Limona ali citriona raste v južnih krajih, kjer je solnce večno toplo in je zemlja vse leto cvetličan raj. Vendar pa pozna že tudi pri nas limono vsak otrok in razumna gospodinja jo uporablja v kuhinji, v gospodinjstvu ali v hišni lekarni. Pred kakimi štiridesetimi leti je bilo videti limono le v najboljših in premožnih hišah, danes pa se uporablja v vsakem gospodinjstvu. Vsakdo ve, da je s sladkorno vodo zmešan limonov sok, to je limonada, dobra in osvežujoča pijača za zdrave in za bolnike. Komur ponoči rado utriplje srce, naj spiže zvečer 1 do 2 kupci limonade in pomagano mu bo. Če tožijo otroci, da jih boli vrat, ožmi eno do dve limoni, primešaj precej sladkorja in daj to bolnikom piti oziroma jesti. Tudi naj otroci grgrajo limonovo vodo. Zvečer pa naj pijo že v postelji vročo limonado, kar je dobro sredstvo proti prehlajenju. — Ljudje, ki so pili preveč opojnih pijač, se kmalu streznijo, ako pijo močno limonado; zadošča celo, da izsrkajo eno limono. Dobro je, da ima gospodinja limonov sok vedno pri rokah, pripravi ga lahko tako-le: Ožmi 14 limon, ki dajo približno pol litra soka. Ta sok precedi skozi redko platneno krpo in ga pusti stati v odprti steklenici 24 ur. Potem ga nalij v čiste stekleničice, katere pa dobro zamaši in še zapečati in jih spravi na hladen prostor. Tako spravljen sok lahko hraniš dve leti. Da je limonov sok izvrstno čistilno sredstvo, je dobro znano. Gospodinje, ki lupijo krompir, češplje, zbirajo črne jagode in drugo, si očedijo roke z limonovim sokom. Črnilo spraviš iz tal, ako drgneš zamazano mesto prav krepko s prerezanimi limonami ter končno tla izpereš z gorko milnico (žajfnico). — Tudi iz perila izgine črnilo, če ga poškopiš s limonovim sokom ter deneš perilo na solnce. To ponovi večkrat in končno operi perilo najprej v mlačni milnici, potem pa še v lugu. — Rjaste madeže odstraniš s perila na sledeči način: Poškropi in drgni jih dobro s

prerezano limono, potem položi na madež kos pivnika in likaj preko njega z vročim likalnikom. Ponovi to dvakrat in madež ti gotovo izgine. Tudi sadne madeže odstraniš z limonovim sokom. Čevlje iz rumenega usnja osnažiš, ako nakapljaš na platneno krpico limonovega soka ter drgneš z njo čevlje tako dolgo, da izgine mokrota. Potem likaj čevlje še s svežo, suho krpo in vsa nesnaga izgine. — Gobe, kakršne se uporabljajo pri umivanju, najboljše očistiš, če jih poškopiš z limonovim sokom. Pusti jih tako par ur in potem jih izperi v čisti vodi. Z limonovim sokom okisane jedi so okusnejše kot z navadnim kisom začinjene. Za ljudi slabega želodca uporabljaš lahko tudi pri solati namesto kisa limonov sok. Nastrgani ali dobro sesekljani limonovi olupki so prijeten in fin pridelek skoraj vsem močnatim jedilom. Limonove olupke lahko shraniš tako-le: Olupi limone prav tenko z ostrim nožičem, sesekljaj jih in napolni z njimi do polovice dobro izmite stekleničice, drugo polovico napolni s stolčnim sladkorjem. Stekleničice prav dobro zamaši, zaveži jih s pergamentnim papirjem ter jih deni v mrzli vodi k ognju, da se dobro segrejejo, zavreti pa ne smejo. Sladkor se mora segreti, a ne stopiti. Stekleničice hrani na hladnem prostoru. Izžete limone še lahko uporabljaš za snaženje bakrene posode. Da povzroči kosce limonovega olupka čajno jako prijeten okus, je splošno znano.

Kaj so pili stari Rimljani?

Stari Rimljani so pili razen vode pravzaprav le vino, vse druge pijače so bile v navadi samo po provincah.

Zrelo grozdje, ki so ga imenovali tudi »viseče (namreč na trti) vino«, so trgali v košare. Nato so ga devali v kadi ali čeber, kjer so ga tlačili moški z bosimi nogami kar v vinogradu. Stlačeno grozdje so nesli potem v mehovich pod stiskalnico. Mošta, ki se je natekel, preden so stlačili grozdje z nogami, često niso pustili vreti, ampak so ga zapečatili v steklenice in jih hranili v mrzli vodi. Druga vrsta je bil mošt, ki se je natekel po tlačanju z nogami, tretja pa kislikasti mošt iz tropin pod stiskalnico. Večinoma so devali ves mošt brez razlike v isto posodo. Na tropine so nalili vode, pridelali vinskih drož in nekoliko kuhanega mošta; to zmes so čez 24 ur še enkrat tlačili z nogami in stiskali pod stiskalnico. To je bilo vino za sužnje delavce, vojake, pa tudi za ženske. Stare žene so prav rade pile vino iz tropin posušenega grozdja, kateremu so primešali kuhanega mošta. Posebno močno, sladko vino so dobili tako, da so pustili grozdje cel teden na solncu, da je ovenelo in se posušilo.

Mošt so spravili v velike trebušaste lončene posode, kjer je vino vrelo; lesenih sodov niso rabili niti še v 1. stoletju pred Kr. Posode so pred uporabo zasmolili. Da bi dobilo vino poseben okus, so devali včasih v mošt smolo, sadro, ilovico, apnenec in mramor. Posode so pustili odprte, po vretju pa so jih pokrili s pokrovom in zamazali s sadro. Vinska klet jim je bila hladna, proti severu ležeča čumnata, navadno pod zemljo.

Boljša vina, ki naj bi dočkala visoko starost, so pretočili, ko so se popolnoma umirila, v steklenice in amfore (dvoročne, podolgaste, proti dnu vedno ožje lončene vrče), ki so jih razpostavili v kleti ob stenah ali pa po tleh v pesku. Bile so zamašene z lesenim in plutovinastim zamaškom ter zamazane s sadro ali smolo, da ni mogel zrak zraven. Na posodo ali pa na listek, ki je visel na njej, če je bila

posoda steklena, so napisali ime vina in letnik, t. j. ime konzula dotičnega leta. Pozneje so prenesli amfore v čum-nato v prvo nadstropje, ki se je ime-novala »apotheca« in je ležala tako, da so mogli napeljati vanjo dim, ker so bili mnenja, da dim pospešuje sta-ranje vina.

Vobče so ljubili stari Rimljani le stara vina; rajše so pili staro vino slabše vrste, nego mlado najboljšo trte. Bogati Rimljani so bili sploh zelo iz-birčni tudi v vinu, ne le da so uživali tuja vina, ampak pridevali so vinu razne dišave ali grenke stvari, na pr. miro, aloo, razne cvete in zelišča.

Razen vina so Rimljani radi pili pijačo »mulsum« (medico), ki so jo pripravljali tako, da so vzeli najboljši mošt, mu primešali medu (en četr-t vina in ena petinka medu) ter ga potem napolnili v steklenice ter jih zamazali s sadro. Čez mesec dni so pijačo zopet pretočili v drugo posodo.

Izdaja »Zveza gostilničarskih zadrug za slo-vensko Štajersko, Prekmurje in Mež. dolino.«
Odgovorni urednik: Franc Poderžaj.
Tisk Zvezne tiskarne v Celju.

Gostilničarska zadruga okolice Maribor

Vabilo na redni občni zbor

ki se vrši dne 2. junija 1924 ob 14.
(2. uri popoldne) v gostilni gospoda
Kučerja v Studencih.

- DNEVNI RED:
1. Čitanje in odobrenje zapisnika o zadnjem občnem zboru.
 2. Volitev overovalca zapisnika.
 3. Predložitev oz. potrjenje račun-skega zaključka za leto 1923.
 4. Volitev dveh računskih pregled-nikov.
 5. Sklepanje o spremembi zadrugnih pravil § 14.
 6. Sklepanje o višini doklade za leto 1924.
 7. Slučajnosti.

Ako občni zbor ob določeni uri radi premajhnega števila članov ne bi bil sklepčen, so eno uro pozneje člani upravičeni sami veljavno in pravomočno sklepati o dnevnem redu.

STUDENCI, dne 5. maja 1924.
Načelnik: Franc Kučer

Gostilničarska obrtna zadruga za sodni okraj Ormož v Ormožu

Vabilo na izredni občni zbor

ki se vrši v ponedeljek, dne 2. junija
1924 ob 10. uri dopoldne v prostorih
hotela Bauer-Kokot v Ormožu.

- DNEVNI RED:
1. Pozdrav načelnika.
 2. Poročilo načelnika.
 3. Pregled imenikov in vpisovanje koncesijskih list.
 4. Odobritev proračuna za leto 1924.
 5. Slučajnosti.

Ker se občnega zbora udeleži tudi gosp. načelnik gostilničarske zveze iz Celja, zato Vas prosimo, da se vsi za-nesljivo udeležite in prinesete s seboj koncesijske liste.

ORMOŽ, dne 18. maja 1924.
Za zadrugo:
Načelnik: Anton Golienko l.r.

Nudim za takojšnjo dobavo po kakovosti najboljše **zidno in strešno Opeko.**
Cene po dogovoru. Plačila na obroke.

Za obilna naročila se priporoča
Franco Kovačič
Arclin 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

Cankarjeva 9, nasproti pošte.
Prevzame tudi vsakovrstna povečanja
po zelo ugodnih cenah.

Kleparstvo in vodovodne instalacije
Franjo Dolžan
Celje
Kralja Petra cesta

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

Delniška pivovarna Laško

priporoča
svoje priznane najboljše izdelke:
**Marčno, Dvojno marčno,
Eksportni ležak in Porter.**



ČEVLJE

najmočnejše, in san-dale, najcenejše in naj-finejše, kupite v vele-trgovini

R. Stermecki, Celje,
ker vsakdanje čevlje izdeluje sam po do-mačih čevljarjih, fine, šivane pa dobavljam v velikih množinah iz najboljših tu- in ino-zemskih tovarn. Tr-govci 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 (bu-teljke) vseh vrst



Pristno črno dalmatin-sko vino za zdravila.

Zajamčena solidna in točna po-strežba. Ceniki na razpolago.

Samo naročite in prepričali se bode, da ne pretiravam.

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. 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.

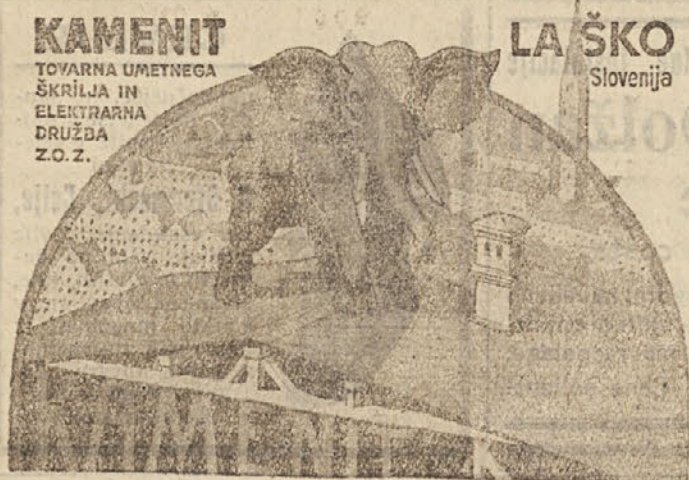
Veletrgovina z vinom

Franc Tramšek, Celje, Razlagova ulica štev. 6

v bližini kolodvora.

priporoča svojo bogato zalogo belega, rdečega, črnega, starega in novega vina po konkurenčnih cenah.
Prazna posoda na razpolago.

Točna in solidna postrežba.



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

LAŠKO
Slovenija

Azbestno cementni škrilj.

Najstarejša tovarna v Jugoslaviji!

Ustanovljeno 1910.

Dolgoletna garancija.

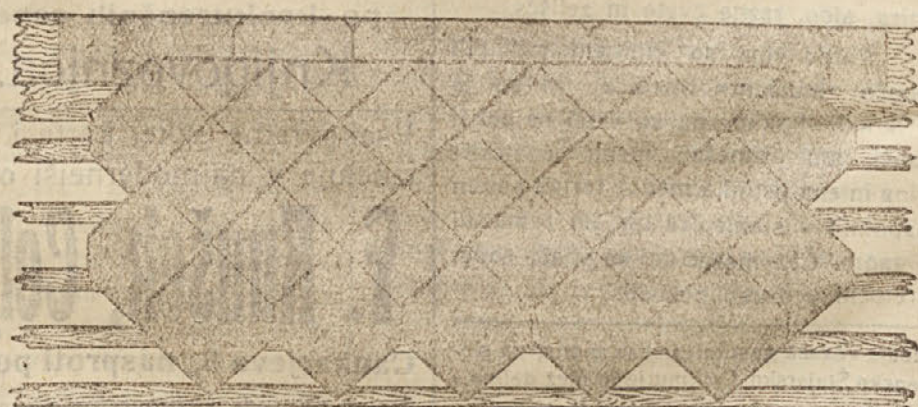
1 m² tehta 11 do 13 kg.

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.

GOSTILNIČARJI!

POZOR!



POZOR!

IVAN NARAKS

najstarejše podjetje

IZDELOVANJA SODAVICE IN POKALIC

LOŽNICA PRI ŽALCU

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

Mantel Karel

slasčičar

Ozka ulica - CELJE - Ozka ulica

priporoča cenj. gg. hotelirjem, kavarnarjem in gostilničarjem najfinejše torte, desert in različno čajno pecivo po zmernih cenah. Prevzamejo in efekturirajo se tudi poštna naročila.

Postrežba točna.

Cene zmerne.

Strešno in zidno
opeko

po najnižjih cenah
ima vedno v zalogi

Franc Sodin

Bukovžlak CELJE Ljubčno

IZBORNA DALMATINSKA

VINA

nudi v vsaki množini

I. P. MATKOVIĆ
CELJE, GLAVNI TRG 1

Pivovarna Tomaž Götz v Mariboru

priporoča svoje kot izborno priznано

marčno pivo — **Bock - pivo**

v sodčkih in steklenicah

ANT. RUD. LEGAT

Zasebno učilišče za strojepisje
in stenografijo.



Maribor, SLOVENSKA ul. 7.

Nov tečaj se je pričel dne
4. februarja 1924.