

Gostilničarski vestnik

Strokovno glasilo „Zveze združenj gostilniških obrti Dravske banovine v Ljubljani“

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

Telefon 39—14.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 11.

Ljubljana, dne 30. novembra 1937.

Leto VII.

Interesi gostilničarstva in novi združni zakon

Na zadnji seji Zbornice TOI z dne 24. novembra t. l. je bil pod posebno točko dnevnega reda podan referat o novem zakonu o pridobitnih zadrugah. V tem referatu se je povdarjalo, da je zasebniku silno težko doseči pooblastilo ali dovolilo, da pa je pri zadrugah procedura silno enostavna. Če le deset oseb podpiše pravila in jih pri trgovskem sodišču registrira v združnem registru pa je stvar opravljena. V referatu se je še posebno povdarjalo opasnost novega združnega zakona za gostinski stan.

Podobno smo čitali tudi v nekaterih listih od katerih so eni celo identificirali združna prenočišča z združnimi hoteli, zato je potrebno, da objektivno presodimo, v koliko se je stanje gostinstva z novim združnim zakonom poslabšalo. Ko smo primerjali stari avstrijski združni zakon iz leta 1873. z današnjim združnim zakonom in obrtnim zakonom smo prišli do prepričanja, da ni novi združni zakon v ničemer poslabšal gostilničarskega položaja. Po starem združnem zakonu so pridobitne zadruge tudi lahko ustanovljale združne gostilne, ki so imele celo gotove davčne olajšave. Takih združnih gostiln smo imeli nekaj tudi v Sloveniji. Po današnjem združnem zakonu pa združne gostilne nimajo nikakih olajšav. Zakon o izpremembah in dopolnilih zakona o neposrednih davkih iz leta 1934. je namreč ukinil davčno prostost za zadruge, ki prodajajo alkoholne pijače nečlanom nakar so se morale preosnovati do tedaj privilegirane združne točilnice v prave gostilne in si pridobiti seveda tudi gostilniško dovolilo po obrtnem zakonu. Sedanja združni zakon je glede ustanavljanja gostinskih podjetij celo preciznejši, ker odreja v § 54., da spadajo gostinska podjetja, ki jih ustanovijo gospodarske zadruge še nadalje pod obrtni zakon ne glede na to, ali poslujejo s člani ali nečlani. Izjema je le pri ustanovitvah združnih menz in združnih prenočišč. Poglejmo si nekoliko bližje ta privileg. Obrtno-pravna praksa je že pred izdajo novega združnega zakona stala na stališču, da ne velja za gospodarske zadruge § 77. odst. 5. obrt. zakona in se ni vsled tega nikdar zahtevala od naših združenj in občin izjava v pogledu krajeve potrebe. Naj navedemo kot dokazilo samo sledeči konkretni primer:

»Ljudska kuhinja« r. z. z o. z. v Skofji Loki se je enostavno vpisala v združni register, kar je bilo tudi objavljeno v Službenem listu št. 73 z dne 12. septembra 1934. Združenje v Skofji Loki in zvezna organizacija sta oporekali, kar je poznano tudi Zbornici TOI, odločbi sreske izpostave v Skofji Loki, katero je izdala pod št. 2075-2-35 z dne 6. junija 1935, da se na zadruge, ki omejujejo svoje delovanje le na člane ne more uporabiti § 77. odst. 5. obrt. zakona. Na to stališče se je postavila tudi kr. banska uprava. Ta slučaj naj dokazuje, da ni bilo ustanavljanje združnih menz odnosno ljudskih kuhinj po starem združnem zakonu nič lažje, kakor po novem. Glede ljudskih kuhinj se tedaj z novim združnim zakonom določila niso ublažila temveč so ostala neizpremenjena. V referatu se je iznesla tudi opasnost glede združnih prenočišč, ki se jih je kratkomalo imenovalo združne hotele. Med združnim prenočiščem in združnim hotelom je silno velika razlika. Pod hotelom razumevamo pri nas podjetje, kjer dobi gost stanovanje, jedila in pijače. Hotela brez restavracije ali kavarne vobče ne poznamo v Sloveniji in nam je tudi nepoznan v Jugoslaviji.

Take hotele brez restavracij dobimo le v inozemstvu pod imenom »hotel garni« ali »longement garni«. Če bo hotela gospodarska zadruga po novem združnem zakonu ustanoviti združni hotel, potem si bo morala izposlovati gostilniško dovolilo, po točno določeni proceduri obrtnega zakona. Med gostilniškim dovolilom za združni hotel in za navadni hotel ne obstoja tedaj tudi po novem združnem zakonu nikaka razlika. Železničarska zadruga, ki je zgradila združni hotel v Martuljku si je izposlovala namreč redno gostilniško dovolilo.

Iz navedenega izhaja, da novi združni zakon ni ničesar bistvenega spremenil glede gostinskega obrta, ker bo ustanavljanje združnih gostinskih podjetij vezano še vedno na določila obrtnega zakona. Izjema glede združne menze in združnih prenočišč pa je obstojala, kakor smo to že preje dokazali tudi po starem združnem zakonu.

Če objektivno presodimo pomen novega združnega zakona za gostilničarstvo ne smemo izpustiti zelo važno določilo § 54. glasom katerega bodo morale prestat vse združne kleti in vinarne, ki so se skrivale sedaj pod združnim naslovom. Taka obratovališča bodo smela ustanovljati le vinogradniške proizvodne zadruge in tudi te le na podlagi rednega gostilniškega dovolila.

S tem, da smo podali mnenje glede novega združnega zakona z ozirom na gostinski obrt, nismo hoteli reči, da smo srečni in zadovoljni, ker se izdajajo taki zakoni. Obsojamo vsak stanovski protekcionizem in se v tem pogledu nahajamo z referentom na eni črti. Vsekakor pa je potreba pri razmotrivanju takih problemov upoštevati, da se združne pravice, ki so v naših krajih stare nad 60 let ne dajo kratkomalo odpraviti ali okrniti. Vsak, kdor zasleduje gospodarsko politiko v državi, ve, da je borba proti protekcionizmu kmetskega stanu popolnoma brezuspešna. Vsi režimi, kar jih je preživela Jugoslavija so do današnjega dne pospeševali združno gibanje, ki zaznamuje posebno zadnja leta v Srbiji velikanski razmah. Vsled agrarne politike se zapostavljajo naravno važni interesi drugih stanov. Zato je izključno, da bi bila borba pri tej gospodarski politiki kedaj tako uspešna, da bi se protekcionizem privilegiranega stanu onemogočil. Treba je računati le z dejstvi, prilikami in gledati, da se vsaj nekaj reši, kar se rešiti da. Referentu gotovo ni nepoznano, da je ograrni protekcionizem zadajal gostilničarskemu stanu najstrašnejši udarec, ko se je dovolila 5 in 10 litrska prodaja vina po vinogradnikih. Tedaj niso gostilničarji dravske banovine napadali v Zbornici oseb, ki so pri spremembah trošarinskih predpisov sodelovale, ker so bili toliko uvideni, da poedinec teh predpisov ni mogel preprečiti. Seveda pa se nam pri dogodkih, ki so se zadnje dneve doigrali v zbornični dvorani, vzbujajo žalostni spomini na leto 1932., ki kaj lahko povzročijo za soudeležence te nesreče, ki se je razgrnila na gostilničarski stan, silno neljube reminiscence.

Pričakujemo, da se vodi borba objektivno in samo v okvirju možnosti, ki dajejo vsaj malo upanja na uspeh. Na tem terenu se bodo znašli gotovo vsi stanovi, ki so zastopani v Zbornici v enotni falangi.

Gostilničarji in gostilničarke, oklepajte se svojih gostilničarskih organizacij, ker le te vam pomagajo v sili!

Pazite na strogo izvajanje predpisov o pobiranju banovinske trošarine na vino in žganje!

V zadnjem času, ko je našim kletem posvetila še letišča kontrola svojo pozornost in se takorekoč podvojilo nadzorstvo nad gostilničarskimi obrati, dočim se upadanje šušmarstva nič ne občuti, se mora polagati največjo važnost na točno izvajanje določil za pobiranje banovinske trošarine na vino. Iz prijav združenj in poedincev se vidi v marsikaterem slučaju silna lahkotnost ter malomarnost, ki se jako pogosto bridko maščuje. Majhna površnost ter netočno upoštevanje trošarinskih predpisov lahko uniči naenkrat ves uspeh celoletnega dela v gostilniškem obratu. Ponavljamo v kratkem trošarinske predpise, in sicer:

1. Pri gostilničarjih se pobira banovinska trošarina na vino in žganje, ko se dene sod z žganjem ali vinom radi prodaje na pipo. Iz tega izhaja, da mora gostilničar plačati banovinsko trošarino na vino in žganje preje, nego nastavi sod.

2. Če pošlje gostilničar gostilničarju ali trgovcu vino ali žganje iz enega kraja kraljevine v drugega mora spremljati pošiljko sprovednica.

3. Gostilničarji morajo prijaviti kontrolnemu organu vsak prejem vina in žganja, ki so si ga nabavili od vinogradnika, odnosno proizvoznika ali pa od trgovca. Brez navzočnosti kontrolnega organa se redovno ne sme vklestiti soda. Edino v slučaju, če kontrolni organ ne prispe v dveh urah po prijavi o dobavi vina, sme gostilničar postaviti sod sam v klet.

4. Če hoče gostilničar dati zapečateni sod na pipo, mora to prijaviti kontrolnemu organu in takoj položiti trošarino za to vino odnosno žganje. Kontrolni organ mora po prijavi priti najkasneje v 6 urah, da sam odpreči prijavljeni sod, ter mora istočasno odvzeti gostilničarju potrdilo o plačani trošarini.

Edino, če ne pride kontrolni organ v 6 urah, lahko gostilničar sam odpreči prijavljeni sod.

5. Istotako mora gostilničar prijaviti vsako opravilo, ki ga misli izvršiti glede oskrbe vina, n. pr. radi pretakanja, dolivanja itd. Če kontrolni organ ne pride v 6 urah po izvršeni prošnji za pretakanje ali dolivanje, sme gostilničar šele tedaj sam brez navzočnosti kontrolnega organa prelivati, dolivati in vršiti ostala kletarska opravila na vinu, ki je v zapečatenem sodu.

6. Če hočejo gostilničarji prekuhati vino ali žganje, ki je v njihovi kleti, morajo to predhodno prijaviti pristojnemu kontrolnemu oblastvu, ki pošlje kontrolnega organa.

Trošarinska uredba pozna dvoje vrste kaznivih dejanj, in sicer: tihotapstvo ter nerednost.

Tihotapstvo stori gostilničar, če dene sod z žganjem ali vinom na pipo, a tega ne prijavi in ne plača ustrezne trošarine, ali če po prijavi ne počaka, da bi kontrolni organ prispel, marveč sam sname pečate in dene sod na pipo, pa ni minilo 6 ur od oddane prijave.

Nadalje izvrši tihotapstvo oni gostilničar, kateremu izgine iz kleti kakšen sod z vinom ali žganjem, ki je bil vpisan in zapečaten; ali če se najde v kleti gostilničarja žganje ali vino, ki ni vpisano.

Istotako stori tihotapstvo gostilničar, če se ugotovi pri stavljenju soda na pipo izgubo, ki je pri žganju na leto večja od 3%, pri vinu pa večja od 5%. Istotako se izvrši tihotapstvo, če se iznese vino ali žganje iz kleti gostilničarja radi prekuhe brez prijave ali brez prisostvovanja kontrolnega organa.

Nerednost se izvrši, če se poškoduje pečat na sodu z vinom ali žganjem in če gostilničar ovira v svoji kleti kontrolne organe v njihovi službi.

Tihotapstvo z vinom in žganjem se kaznuje poleg plačila redne trošarine z 2 kratnim zneskom redne trošarine. Če je pri tihotapstvu udeleženih kaj soudeležencev ali pomagačev se tudi ti kaznujejo z 2 kratnim zneskom redne trošarine.

Kdor je storil kaznivo dejanje radi nerednosti se kaznuje v denarju od 50 do 500 din.

O kaznivih dejanjih za tihotapstvo in nerednost pri plačevanju in pobiranju banovinske trošarine je pristojen sreski načelnik. Zoper njegovo odločbo je možna pritožba v 15 dneh potom sreskega načelstva na bansko upravo. Pripomnimo pa, da ne pozna banska uprava nikakega obzira ter slehernega prijavljenca kaznuje z dvakratnim zneskom redne trošarine.

Če se je gostilničar pregrešil tudi zoper predpise o pobiranju občinske trošarine na vino, potem mu grozi še kazni v višini 5 kratnega zneska redne trošarine, ki se na pritožbo odnosno prošnjo na finančno direkcijo po navadi zniža na eno petino, toda le tedaj, če se je tihotapstvo izvršilo prvič. Iz tega izhaja, da plača gostilničar, ki se je pregrešil proti predpisom o pobiranju banovinske in občinske trošarine na vino in žganje v najboljšem slučaju poleg redne trošarine še kazni v znesku trikratne redne trošarine (2 kratni znesek banovinske in enkratni znesek občinske trošarine). Ker dobivamo vprašanja kakšne so trošarinske kazni, naj navedemo konkretni slučaj:

Neki gostilničar je vklestil sod vina s 100 litri, ne da bi prijavil nabavo vina pri kontrolnem organu. S tem je izvršil kaznivo dejanje tihotapstva občinske trošarine:

1. Če znaša občinska trošarina 1 din od litra, je kazni petkratni znesek redne trošarine, t. j. din 500
2. taksa za preiskavo in razsodbo din 80
3. redna občinska trošarina za 100 litrov din 100

Skupaj din 680

Gostilničar bi moral plačati namesto 100 din, kolikor znaša redna občinska trošarina za 100 litrov, 680, kar je menda precejšnija razlika. Če se pritoži na dravsko finančno direkcijo, mora na pritožbo pritisniti kolek za 50 din, nakar mu finančna direkcija po navadi zniža kazni na sledeči znesek:

1. kazni v iznosu 5 kratne redne trošarine se zniža na eno petino, t. j. din 100
2. taksa za preiskavo in obsodbo znaša din 30
3. redna občinska trošarina din 100

Skupaj din 230

Gostilničar mora tedaj plačati milostnim potom znižano trošarinsko kazni z redno trošarino vred v znesku 230 din. V tem slučaju znaša razlika na redno trošarino 130 + 50 din kolek = 180 din. To razlika bi si gotovo gostilničar, če bi bil malo bolj pazljiv, lahko prihranil ter bi jo raje porabil za plačilo občinske trošarine od 180 litrov na novo nabavljenega vina.

Kazen za tihotapstvo banovinske trošarine pa bi v istem slučaju znašala takole:

1. Kazni za tihotapstvo banovinske trošarine znaša 2 kratni znesek redne trošarine din 200
2. Taksa za preiskavo in obsodbo znaša pri tej višini kazni din 50
3. Redna banovinska trošarina od 100 litrov znaša din 100

Skupaj din 350

Kazen izreče v prvi instanci sresko načelstvo, nato se gostilničar pritoži na bansko upravo, ter kolkuje pritožbo s 30 din, katero pa banska uprava brezobzirno izterja.

Tako je navedeni gostilničar za izvršeno utajo banovinske in občinske trošarine od 100 litrov vina plačal s kolki vred, namesto 200 din obč. in banovinske trošarine 660 din.

Gostilničar je tedaj izgubil vsled svoje nerednosti pri 100 litrih nezatrošarinjenega vina 460 din. Sedaj si lahko vsak izračuna, če ni bolje pazljiveje postopati po strogih določilih o pobaranju banovinske in občinske trošarine, kakor pa v teh težkih časih po nepotrebnem zapadati v visoke denarne kazni.

Slabi zagovori

Pri zagovoru glede utaje občinske ali banovinske trošarine navajajo gostilničarji nemogoče vzroke. Tako n. pr. naj navedemo le nekaj slučajev:

1. Neki gostilničar je sicer prijavil nabavo vina, ni pa čakal 2 uri na kontrolnega organa, da bi vino ob njegovi navzočnosti vkletil, temveč ga je kar sam spravil v klet. Ko je prišel kontrolni organ je napravil z gostilničarjem zapisnik nakar je sledila trošarinska kazen. Gostilničar se je izgovarjal, da ni imel ure in je mislil, da sta pretekli že dve uri.

2. Drugi gostilničar je sicer v redu prijavil nabavo vina in ob navzočnosti kontrolnega organa spravil vino v klet. Na njegovo nesrečo pa je sam nastavljal v silo sod na pipo, ne da bi preje plačal ustrežajoče banovinske in občinske trošarine. Ko je prišel kontrolni organ, se je gostilničar izgovarjal, da je poslal ravnokar svojega hlapca na pošto, da plača trošarino. Gostilničar je bil obsojen.

3. Kontrolni organi so našli pri nekem gostilničarju v njegovi kleti sod vina, ki ni bil prijavljen. Gostilničar se je zagovarjal, da je to vino od njegove tašče, ki ga je dobila kot užitek. Gostilničar je bil kaznovan, ker mora biti prijavljeno vse vino in žganje, ki se nahaja v njegovi kleti, pa naj bo njegova ali tuja last.

4. Hlapec gostilničarja je bil zasačen, ko je ponoči peljal iz mesta dva soda vina brez sprovodnega lista. Gostilničar se je zagovarjal, da ni dobil sprovodnice. Zagovor ni veljal, vino se je smatralo za tihotapsko vino in je gostilničar moral plačati trošarinsko kazen.

5. Gostilničar je v nedeljo, ker mu je zmanjkalo pri neki zabavi vina odpečatil sod in ga nastavljal na pipo. V ponedeljek na vse zgodaj je izvršil kontrolni organ revizijo, ugotovil dejanski stan, vsled česar je moral gostilničar plačati trošarinsko kazen, čeprav je bil takrat že njegov hlapec na poti k kontrolnemu oblastvu, da prijava nastavitve in plača obenem trošarino.

6. Gostilničar, ki ima vinograd, je kupil za svoje delavce poceni dalmatinsko vino in ga vkletil v vinogradniški kleti. Odtod je spravil naznačeno količino vina v malih količinah v gostilniško klet, ter plačal zanj predpisano banovinsko in občinsko trošarino. Vinogradniška in gostilniška klet sta bili v različnih občinah. Gostilničar je bil kaznovan za utajo banovinske in občinske trošarine, ker ni prijavil nabavljenega vina.

7. Gostilničar je imel od svoje gostilne kake 4 km oddaljeno klet, kjer je spravil poljedelske pridelke in drugo blago. V to klet je spravil tudi vino za svojo sestro, ki je poročena v nekem mestu, da bi ji vino in drva ter še nekatera živila skupaj poslal. Kontrolni organi so zvedeli za vino v tej kleti. Vse pričevanje sestre in vsa zatrjevanja gostilničarja, da to vino ni njegovo ni ničesar zaleglo, ter je bil občno kaznovan za utajo banovinske in občinske trošarine. Bila je pač velika količina.

Tu smo navedli le nekaj takih slučajev. Prosimo vse člane, da se točno ravna po trošarinskih predpisih. Zagovori so silno težki in izgledi za uspešno obrambo jako minimalni. Zapomnite si! Prijavljajte vsako od Vas nabavljeno vino. Vkletite prijavljeno vino le s pristankom in ob navzočnosti kontrolnega organa v kolikor ne odreja predpisi drugače. Nastavite

sod le tedaj, ko ste vino predhodno prijavili kontrolnemu organu in plačali ustrežajočo banovinsko in občinsko trošarino. Boljših podukov Vam ne moremo dati. Radi kekega nepremišljenega koraka se vas lahko gospodarsko uniči, kajti kazni znašajo pri velikih količinah včasih tudi po 30.000 din. Če ne razumete kaj, vprašajte raje! Bolete o plačanih trošarinah hranite, da se lahko z njimi izkažete kontrolnim organom.

Gostilničarstvo ne dobi zborničnega podpredsednika

Neverjetno je s kakšnimi težavami se mora gostilničarstvo boriti proti raznim zapostavljanjem. Od preobrata pa do 1934 leta ni imelo gostilničarstvo dravske banovine svojega posebnega odseka. V tem času smo imeli le dva gostilničarja, ki sta predstavljala naš stalež v tej ustanovi. Koliko je bilo treba truda in samozatajevanja, da smo dobili sploh lastni odsek. To vedo le oni, ki so ta boj vodili. Mislili smo, da se je naziranje v pogledu gostilničarskega stanu tekom zadnjih let spremenilo. Na žalost opažamo, da se nas potiska ob vsaki priliki ob stran. V Zbornici so 4 odseki, od katerih ima industrijski, trgovski in obrtniški odsek svojega podpredsednika, dočim oporeka ministrstvo za trgovino gostilničarstvu pravico do podpredsedniškega mesta češ, da so v zbornični uredbi predvideni samo 3 podpredsedniška mesta. Za nas je podpredsedniško mesto prestižnega značaja, ter ne bomo nikdar in nikoli več dopustili, da bi se gostilničarstvo v kakršnikoli obliki zapostavljalo. Radi tega odločno zahtevamo za gostilničarski odsek podpredsedniško mesto pa naj se zbornična uredba temu primerno izpopolni. Istotako izjavljamo neodstopno zahtevo, da se zviša število zborničnih svetnikov v gostinskem odseku od 10 na 12, ker je danes menda gostilničarstvo najmanj tako važno, kakor n. pr. trgovina, ki v največji meri participira na uspehih gostilničarstva. Pri tem nas ne moti prav nič višina plačanih doklad, kajti teh so gostilničarji že mnogo plačali in jih tudi relativno v večji meri plačajo, kakor pa drugi stanovi.

Zahtevamo tedaj brezpogojno mesto zbornič. podpredsednika iz vrst svetnikov gostin. odseka, ker je to mesto vezano s častjo slovenskega gostilničarstva. Zahtevamo pa tudi povišanje števila zborničnih svetnikov od 10 na 12, ker smo mnenja, da so gostilničarji dravske banovine pri visoki stopnji razvitega gostinskega obrta najmanj toliko vredni, kakor gostilničarji v južni Srbiji, ki imajo v svoji Zbornici v Skoplju 12 svetnikov, čeprav jih je za polovico manj.

Anketa o delovnem času v obrtnih in trgovskih poslovalnicah

Na prošnjo glavnega tajništva delavskih zbornic se je vršila dne 8. novembra ob 10. uri dop. anketa v prostorih Trgovske zbornice v Zagrebu. Anketa je imela namen doseči sporazum med službodajalci in službojemalci glede revizije uredbe o odpiranju in zapiranju trgovskih ter obrtnih poslovalnic o delovnem času pomožnega osebja in zaposlitvi ženskih oseb. Anketa je predsedoval minister za socialno politiko in nar. zdravje g. Dragiša Cvetković ter se je je udeležilo veliko število predstavnikov delavcev in službodajalcev ter vseh njihovih ustanov in organizacij. SUZOR je zastopal gen. direktor, sekretariat delavskih zbornic g. Krekič, ministrstvo za socialno politiko načelnik g. Jerenič ter ministrstvo trgovine g. dr. Krpan. Posebno mnogo je bilo zastopnikov službodajalskih organizacij. G. minister Cvetković je pri otvoritvi ankete poudaril potrebo, da se vsi problemi, ki se tičejo odnošajev delavcev do službodajalcev in obratno rešijo v skupnih naporih in razumevanju. Vladati mora izmed njih harmonija in tega se morajo zavedati oni, ki drže v svojih rokah kapital in oni, ki dajejo kapitalu delovno silo na raz-

V S A K

nima toliko denarja, da more potovati v kopališče

TODA VSAKDO

bi moral dati za zdravje letno 100 do 150 dinarjev in piti mesec dni mesto druge vode

RADENSKI ZDRAVILNI VRELEC

onega z rdečimi srci na etiketi iz RADENSKEGA ZDRAVILNEGA KOPALIŠČA SLATINA RADENCI (pri Mariboru)

polago. Vsled tega je bila potrebna navedena anketa in upa, da se bo končala s predvidenimi rezultati. Po govoru g. ministra je spregovoril član centralnega tajništva delavskih zbornic v Beogradu g. Bogdan Krekič. V svojem govoru je poudaril, da so delavci zahtevali anketo, ker so ugotovili, da se razvijajo odnošaji med delavci in službodajalci na nenormalni osnovi. Zadnji dve leti pomenjata likvidacijo gospodarske krize in se lahko beleži ekonomski napredek. Čudno je, da se v kljub ugodnemu gospodarskemu razvoju delavske mezde stalno znižujejo. Naša država se nahaja tedaj pred težkimi problemi, saj narašča njeno prebivalstvo letno za 200.000 oseb, kar nedvomno vpliva na razvoj odnošajev, ki bi se naj s to anketo uredili. Število nezaposlenih tedaj raste. Zato je treba najti nove metode in pota, ki naj onemogočajo osiromašenje tega stalnega vsakoletnega prirastka prebivalstva. Industrijalizacija države se ne razvija s tako hitrim korakom, da bi se lahko zaposlila vsa delavna sila tolikega števila ljudi. Zato poznamo trenutno samo eno zdravilo in to je znižanje delovnega časa. Upravičena je tedaj zahteva po 40 urnem delavniku ter je to vprašanje velikega socialnega in političnega značaja. Nato je govoril v imenu zagrebske delavske zbornice g. Pfeifer. Dočim smo leta 1919. imeli uredbo o 8 urnem delovnem času in popoln nedeljski odmor predpisuje 8 let pozneje uredba 9 urni delavni čas. Poleg tega se mora zahtevati, da se predpisi ministrstva za socialno politiko spoštujejo. Danes pa se malokdo ozira na te predpise in samoupravne oblasti rešavajo spore delavcev in poslodajalcev tako poljubno, kakor da ne bi uredba obstojala. V ime službodajalcev odnosno v imenu zbornic je prečital pismo izjavo tajnik zagrebske trgovske zbornice g. dr. Fischer. V tej svoji izjavi je omenjal, da sedanja anketa ne more prinesiti nikakih konkretnih rezultatov. Čas, ki je bil službodajalcem na razpolago, da se pripravijo za to anketo, je bil prekratek, vsled česar se vprašanja niso mogla detajlno obdelati. Zaradi tega nimajo zastopniki možnosti podatki na današnji anketi skristalizirano mišljenje. Potrebno je bilo, da se da tudi službodajalcem toliko časa, kolikor so ga imeli zastopniki delavcev, ki so se temeljito pripravili na današnjo anketo. Poleg tega je tudi neobhodno potrebno, da se točke dnevnega reda točno precizirajo in da se vsako vprašanje razpravi v poedinosti. Radi tega se priporoča, da se anketa odloži najmanj za 2 meseca. Na to izjavo je g. minister Cvetković odgovoril, da je smoter današnje ankete le izmena misli, ki mu naj služijo pri izdaji nadaljnjih odredb. Izjavljal, da niti ena izjava iz te ali druge strani ne bo odbita, ker želi, da prouči vse argumente in mišljenja službodajalcev in delavcev. Minister g. Cvetković je smatral za nepotrebno odložiti anketo ter je apeliral na službodajalce, da svoj predlog umaknejo. Nato so se zastopniki službodajalcev podali na kratko posvetovanje, da bi se v nadaljnjem postopanju sporazumeli. Po preteku 1/4 ure je tajnik trgovske zbornice iz Beograda g. dr. Marodič naglasil, da službodajalci principiarno pozdravljajo anketo za ureditev odnošajev med delom in kapitalom ter dajejo gu. ministru Cvetkoviću polno priznanje za tako postopanje. Vsekakor pa se mora vzeti v obzir, da se delo take ankete ne

Nameščenci gost. obrti v Celju

priredijo svoj

II. natakarski ples

v vseh prostorih narodnega doma dne 1. januarja 1938. pod pokroviteljstvom g. Ignaca Lebiča, kavarnarja. Obračamo se do gg. šefov in drugih nam naklonjenih gostov, da našo prireditev obiščejo polnoštevilno. Čisti dobiček te prireditve je namenjen brezposelnim tov. in pa učencem gost. nadaljevalne šole v Celju.

more končati v enem dnevu in da je treba poedine točke dnevnega reda točneje preštudirati. Nato so še govorili zastopniki delavcev gg. Pfeifer in Fleischer. Konferenca je bila nato ob 14. uri prekinjena in se je popoldan začela zopet ob 5. uri. Tajnik beogradske zbornice g. Belič je orisal težek položaj službojemalcev v trgovskih in obrtnih poslovalnicah v Srbiji, kjer se dela preko določenega delovnega časa. Zahteval je strožje kontrole upravnih in socialnih oblasti ter podčrtal potrebo za najožje sodelovanje med službodajalci in službojemalci. Za njim je govoril g. Čurič, ki je kritiziral dosežanje prilike, ki se tičejo delovnega časa. Napadal je inšpekcije dela za katere pravi, da ne vršijo svoje funkcije kakor treba in predlaga, da se naj inšpekcije dela koncentrirajo pri ministrstvu za socialno politiko. Nato je govorilo še nekaj govornikov iz vrst delavstva, nakar je bila anketa preložena za dva meseca, kakor so to zahtevali zastopniki službodajalcev.

Iz ankete se razvidi, da so stopila v ospredje silno važna vprašanja glede delovnega časa in da službojemalci zahtevajo mesto 60 odnosno 48 urnega kar 40 urni delavnik. V koliko je vobče uvedba 40 urnega delavnika v gostinskih obratih mogoča se vidi že iz tega, ko je že 10 urni delavni čas za naše obrate brezpogojno prekratek. Upoštevati se mora, da je zaposlitev našega postrežnega osebja bistveno drugačna, kakor zaposlitev trgovskega ali obrtnega pomožnega osebja, ki je vseh 8 ur v stalni zaposlitvi, dočim so v naši obrti vključeni v delovni čas številni in dolgi odmor. Seveda ni delovni čas odvisen samo od delodajalca in službojemalca, temveč je v zvezi s tem mnogo ostalih okoliščin, ki odločilno vplivajo na delovno dobo. Šibko narodno gospodarstvo ne more prenesti onih socialnih žrtv, kakor jih prinaša gospodarstvo velikih držav, ki se osniva na silnem kapitalu. Če bi se zahteva postrežnega osebja po 40 urnem delavniku izpolnila, potem se bo gotovo marsikateri gostinski podjetnik, ki še danes zaposluje delovno silo premislil vzeti natakarja ali natakarico v službo. Naravno, da bi temu morala slediti še večja brezposelnost našega postrežnega osebja, zato mislimo, da je treba na strani službojemalcev silne zmernosti, da se ne poostrijo še bolj odnošaji med njim in poslodajalci. Pričakujemo pa tudi od vlade, da bo dobro premislila vsak ukrep, predno ga bo izvršila v zadevi skrajšanja že itak majhnega delovnega časa.

Prijave za pridobitno in davek na poslovni promet

Na podlagi razpisa finančnega ministrstva se morajo prijave za napoved pridobitne in davka na poslovni promet vlagati od 1. do 31. januarja 1938.

Seja gostinskega odseka Zbornice TOI

V naslednjem prinašamo kratko poročilo o seji gostinskega odseka, ki se je vršila dne 23. novembra, dočim bomo poročilo o plenarni seji in poedinih referatih, ki so jih iznesli gostinski zastopniki priobčili v naslednji številki. Dnevni red te seje je bil jako obširen ter je vseboval predsedstvo in poslovno poročilo, akcijo odseka pri centralni vladi, predlog zborničnega proračuna za leto 1938., ocena letošnje tujsko-prometne sezone, določitev cen v gostinskih obratih, razprava o delovnem času v gostinskih obratih, zakon o carinskih olajšavah, obrtno-pravne zadeve itd. Predsednik g. Majcen Ciril je poročal o anketi glede delovnega časa, ki jo je sklical minister socialne politike in ki se je kot predsednik odseka udeležil. Poročal je tudi o turistični konferenci, ki se bo vršila v početku meseca decembra v Beogradu. Referent gostinskega odseka g. dr. Jure Koce je podal poročilo o splošnem stanju gostinstva iz katerega posnemamo, da je bilo v prvih treh četrtletjih prijavljenih 253 gostinskih obratov, odjavljenih pa 147. Število gostinskih obratov se je v tej dobi povečalo približno za 2%. Razmeroma znatna razlika med prijavami in odjavami in sicer na korist prijav gre brez dvoma na račun zboljšanih gospodarskih prilik. Glede upoštevanja momenta krajevnih potrebe pri izdaji gostinskih dovolil je zbornica v smislu sklepa gostinskega odseka pismeno naprosila g. bana, da naroči sreskim načelstvom, da morajo pri izdaji dovolil strogo v duhu zakona upoštevati moment krajevnih potrebe ter je navedla pri tem več konkretnih primerov. Glede obvezne napitnine je zastopala stališče Zveze združenj gostil. obrti ter iznesla svoje poglede v tem vprašanju v dveh predstavkah. Glede trošarinskega vprašanja omenja, da je bil g. ban dravske banovine pred kratkim v Beogradu in izgleda, da se je banovina odločila za uvedbo stroge kontrole. Nadalje je zbornica opozorila tudi kr. bansko upravo, da naj se v prihodnjem banovinskem proračunu predvidi za tujski promet dotacija v višini vsaj 1.000.000 din. Omenja tudi uredbo o veleblagovnicah, katerim je prepovedano izvrševati gostinski obrt. Obširno se je zadržal tudi v vprašanju hotelske sana-

cije in sicer pri predlogu kakršnega je iznesla zvezna organizacija.

Posebna deputacija obstoječa iz ravnatelja Zveze združenj gostiln. obrti v Ljubljani, glavnega tajnika Državne zveze gostinskih združenj referenta gostinskega odseka Zbornice TOI je obiskala v Beogradu vse merodajne ministre, kakor tudi predstavnike glavnih državnih denarnih zavodov ter je našla povsod potrebno razumevanje. Nadaljnje poročilo prinesemo prihodnjič.

Jubilej



Gospod Bruderman Leopold, predsednik Združenja gostilniških podjetij v Slov. Konjicah, je na dan svojega godu 15. novembra obhajal istočasno tudi 50-letnico svojega rojstva. Jubilanu je izrekla zvezna uprava kot uglednemu članu in vzornemu tovarišu najprišrenejšo čestitko k temu velepomembnemu življenjskemu dogodku. G. Bruderman bo drugo leto obhajal tudi 25-letnico odkar se udeležuje v gostilničarskem stanu. Že v letu 1913. je vodil gostilno v Mozirju in Guštanju, kjer se ga njegovi tovariši še živo spominjajo. Toda življenjska usoda je temu kremenitemu značaja prizadela mnogo bridkih udarcev, katerim pa ni klonil. Takoj prve dni vojne napovedi je moral zapustiti svoje ravnokar ustanovljeno družinsko ognjišče. Odrinil je na gališko fronto ter dobil za vse čase pri Grodeku pečat vojnega invalida. Med vojno je seveda moral gostilno za nekaj časa opustiti. Po vojni pa se je naselil kot trgovec v Slov. Konjicah ter je takoj s tovarišem Podlunšekom organiziral združenje vojnih invalidov, kateremu je načeloval dolgi 10 let. G. Bruderman pa se je mnogo udeleževal tudi v javnem življenju, saj je bil 12 let občinski svetnik in odbornik. Prebivalstvo njegovega okraja pa mu je izkazalo čast in zaupanje s tem, da ga je izvolilo za poslanca v oblastno skupščino mariborske oblasti

Kletarsko društvo v Ormožu r. z. z o. z.

najmočnejša vinarska zadruga v dravski banovini

priporoča svojo **veliko in stalno zalogo** navadnih namiznih do najfinjših sortiranih vin iz Ormoško-ljutomerskih in Haloških goric

Vina lastnega pridelka 530 članov vinogradnikov Originalno blago in originalne cene

Stalna evidenca vseh razpoložljivih vin navedenih okolišev pri producentih

Telefon št. 18

Ustanovljeno l. 1898

ter se ga še danes rado spominja. Gospodarski krogi so mu poleg drugih poslov poverili še zastopstvo v Zbornici TOI v Ljubljani, kjer je bil mnogo let podpredsednik tega najvišjega slovenskega gospodarskega parlamenta. Za gostilničarstvo je g. Bruderman od neprecenljive vrednosti, ker se je z vso vmeno bavil, odkar je gostilničar z gostilničarskimi problemi in jih tudi vedno v svojih visokih poslanstvih uspešno zastopal. Več let vodi Združenje gostilniških podjetij v Slov. Konjicah ter se vidno udeležuje tudi kot odbornik v upravi zvezne organizacije. Temu neustrašenemu borcu za naše stanovske pravice in za naš napredek želimo še mnoga leta čilega zdravja in plodonosnega dela!

VINSKA RAZSTAVA IN SEJEM V ORMOŽU

Kletarsko društvo v Ormožu, r. z. z o. z. priredi letos zopet na dan 16. decembra v svoji dvorani v Ormožu »Vinsko razstavo in sejem«, kakor prejšnja leta.

Razstava bo pokazala, da je letošnji pridelček ormoško-ljutomerskih ter haloških goric prav dober, deloma celo kvalitetno na višku, sejem pa bo omogočil ljubiteljem dobre kapljice, da si bodo mogli po mili volji izbrati od dobrega najboljši ter se primerno založiti. Založiti se z dobrim vinom bo letos potrebno, kajti gotovo bo že na spomlad nastopilo pomanjkanje res dobrih vin. Na razstavi bo na razpolago vse, kar je zrastle dobrega v ormoško-ljutomerskih in haloških goricah.

Ker so tudi cene sedaj še zelo zmerne, si dovoljujemo vljudo povabiti vse zainteresirane, da se te naše važne gospodarske prireditve udeležijo.

Prijave vina za razstavo so na razpolago razstavljalcem pri Kletarskem društvu v Ormožu. Prijave je vložiti najkasneje do 5. decembra, vino za razstavo pa je dostaviti najkasneje do 15.

decembra opoldne v Kletarsko dvorano v Ormožu.

Vso razstavljeno vino bo še pred razstavo ocenjeno po posebni komisiji strokovnjakov ter bo strokovna ocena na razpolago na dan razstave interesentom in razstavljalcem. — Kletarsko društvo v Ormožu.

NEŽIGOSANE IGRALNE KARTE

V poslednjem času se je pri nekaterih gostilničarjih našlo bodisi v lokalu samem ali pa ob priliki kake hišne preiskave v privatnem stanovanju igralne karte, ki so bile sicer popolne niso pa bile žigosane, odnosno karte, ki so bile nepopolne in je manjkalo mnogo listov. Nekateri bi mislili, da so bili gostilničarji pri katerih so se našle nežigosane toda popolne karte v privatnem stanovanju ali oni, ki so imeli igralne karte v nepopolnem številu oproščeni taksne kazni, vendar se motijo.

Po taksnem zakonu je kaznovan vsakdo, pri katerem se najdejo nežigosane igralne karte ali domine s petkratno kaznijo. Gostilničarji in druge osebe, so kaznovane tudi tedaj, če se brez njihove vednosti v njihovih prostorih in lokalih igra z nežigosanimi kartami.

Ce se dobe nežigosane karte, ki sicer imajo »srčni as«, na katerega carinarnice običajno pritisnejo žig, vendar kot edinica niso polnoštevilne, je proti lastniku kazensko postopati ne glede na to, ali je edinica igralnih kart popolna ali ne.

Zato priporočamo, da se uničijo vse igralne karte, ki so nežigosane, izrabljene in mogoče celo nepopolne, ker jih je nevarno shranjevati. Izgovor, da karte niso last gostilničarja, temveč mogoče kakega izletnika, ki jih je v gostilni pozabil, je neveljaven. Nihče ne sme imeti nežigosanih igralnih kart.

Taksne kazni so radi tega tako opasne, ker se ne morejo znižati niti milostno odpustiti.

Kletarstvo

Pretakanje vina

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

NAMEN PRETAKANJA

Namen pretakanja je, da se vino loči od vseh tistih snovi, ki lahko gnijejo, to je od drož (pri prvem pretakanju) in od kaleža (pri nadaljnjih pretakanjih). Daljnji namen pretakanja je, da se pri pretakanju dovaja vinu zrak, kisik zraka, ki pomaga, da se iz vina hitreje izločijo snovi, ki se nahajajo v njem v še raztopljeni obliki, ki vino kalijo in ga delajo nestanovitnega.

Največje važnosti je, da se pretakanje ob pravem času izvrši. Zakaj? Drože in deloma tudi kalež, namreč sestojajo ponajveč iz odmrlih vinskega kvasnic, iz beljakovin, sluznatih snovi, vinskega kamna, škodljivih (gnilobnih) glivic, posebno če je grozdje bilo gnilo itd. Kaj bi se zgodilo, če vina sploh ne bi pretakali? V tem slučaju bi se poleti (posebno v slabih kletih) drožje začelo vzdigovati in začeli bi se razvijati raznovrstni škodljivi mikroorganizmi-

glivice in bakterije, ki razkrajajo gori navedene snovi v vinu, to je alkohol, kisline in druge snovi; to bi se zgodilo tim prej, čim slabša (toplejša) je klet in čim šibkejše (manj alkoholno) je vino. Take neprijetne, nevarne pojave — običajno zavrelka, zaznamujemo skoraj vsako leto v južnih, zlasti v tistih krajih, kjer običajno prezgodaj berejo in dobijo manj alkoholna vina, kjer imajo slabe (tope) kleti in kjer vina prepozno ali pa sploh ne pretakajo.

KOLIKOKRAT PRETAKAMO VINO?

Kolikokrat pretakamo vina, je različno. Navadno pretakamo vino v prvem letu le dvakrat, boljše kvaliteta vina pa tudi tri do štirikrat. V drugem letu pretakamo vina navadno le enkrat do dvakrat, v poznejših letih pa, če vina tako dolgo še držimo, samo enkrat na leto, oziroma po potrebi.

KEDAJ IN KAKO PRVIČ PRETAKAMO VINO?

Letošnja vina so glede na količino alkohola in kisline kaj različna. Trajno in močno deževje v septembru in začetkom oktobra je imelo za posledico, da je grozdje kaj slabo zorelo in splošno gnilo in propadalo. V bojazni, da vse ne propade, so mnogi vinogradniki, posebno manjši posestniki letos ranjeje trgali, ko grozdje nikakor še ni dozorelo. Mo-

šti teh ranih trgategov so kajpak imeli jako malo sladkorja in mnogo kisline. Z ozirom na ta dejstva je splošno dovoljenje za slajenje vin. moštov letos bilo docela utemeljeno in upravičeno. Ravno tako utemeljeno in potrebno je bilo tudi izdajanje breztrošarinskega sladkorja, kajti večina vinogradnikov ne bi imela sredstev za nabavo dragega zatrošarinjenega sladkorja za slajenje njih malovrednih moštov, ki bi dali vino — nespodobno za vsakdanji konzum. Vinogradniki, ki so pozno trgali, so sicer mnogo zgubili na množini, toda njihovi mošti imajo nekaj več sladkorja, kislina je pa v mnogih slučajih naglo in močno padla, tako da bo končni produkt, posebno če so mošte nekoliško še sladili, prav dobro, harmonično potrošno vino. Le izjemoma in v prav redkih slučajih, pri odličnih legah in sortah, so pokazali mošti tudi prav visoke gradacije sladkorja in bolj malo kisline. Povprečni pridelček pa je letos slab, tako glede množine kakor tudi po kakovosti, ako na primer ni bil ojačen oziroma zboljšan s sladkorjem.

Vina, ki imajo več ali preveč kisline, pri katerih želimo, da se v njih kislina zmanjša, pretakamo bolj pozno, koncem februarja ali začetkom marca. Vina, ki imajo ravno prav ali celo bolj malo kisline, pretakamo bolj zgodaj, da se kislina ne more razkrajati, znižati na drožeh in

po posebnih bakterijah, ki povzročijo takozvani naravni padec kislin. Običajno pretakamo prvič od Božiča do Svečnice. Vina, ki imajo bolj malo kisline ali ki so bila pridelana iz bolj gnilega grozdja, bomo prvič pretakali že prve dni meseca decembra ali koncem novembra.

Na vprašanje, kako vino prvič pretakamo, nam odgovarja vino samo. Vendar je treba previdnosti, da si s pretakanjem ne pokvarimo vina. Običajno napravimo pred pretakanjem poskus in sicer tako, da iz soda natočimo kozarec vina in ga postavimo nepokritega na dotični sod. To vino potem opazujemo, kako vpliva zrak nanj.

V primeru, da se vino v kozarcu čez nekaj dni lepo očisti, je znamenje, da vino potrebuje zraka in da ga je radi tega pri pretakanju dobro prezračiti. V to svrhu pritrdimo na pipo poseben razpršilnik, ki je podoben onemu vrtnih škropilnic za zalivanje. Skozi tega prši vino iz pipe v finih curkih v škafo, da se obilno pomeša z zrakom. Če nimamo takega razpršilnika, potem denemo v škafo, postavljen pod pipo, kako metlico ali rešetko, skozi katero teče vino, da se močno peni in zrači. Navadno se zgodi, da postane vino po pretakanju motno, ali tega se ni bati. Čez nekaj tednov opazimo, kako blagodejno je učinkovalo pretakanje na vino, ker se je vino lepo učistilo in

Mariborska afera s pokvarjenim banaškim vinom

Citatelji se gotovo še spominjajo, da je kletarski nadzornik v Mariboru zaplenil 3 vagone vina češ, da je isto pomešano z vodo. Seveda so bili lastniki tega vina naznanjeni državnemu tožilstvu, nakar se je vršila dne 16. novembra pri sreskem sodišču v Vršču sodnijska razprava. Iz te razprave posnemamo, da so bila vina, ki sta jih poslala vinska trgovca iz Vršca gg. Josip Brif in Ernst Tomas, kakor je to običaj v dravski banovini, analizirana po zakonu o vinu. Enološka postaja v Mariboru je v analizah št. 277 od 24. in št. 282 od 27. marca t. l. ugotovila, da so vina pomešana z vodo, nakar je kletarski nadzornik naznanil trgovce sodišču radi prestopka po zakonu o vinu.

Ko se je zvedelo, da se vsa vina, ki se uvozijo v dravsko banovino strogo kontrolirajo je nastala med banaškimi vinogradniki velika preplašenost, ker Slovenija pokupi največ vina iz banaških vinogradov. V dokaz, da so vina bila zdrava in neoporečna sta obtožena predložila nove analize Enološke postaje v Vršču, v katerih se potrjuje, da odgovarjajo zaplenjena vina banaškemu vinu iz ravnice. Obstojali sta tedaj dve analizi, ki sta si bili v kontradikciji. Sodišče je moralo tedaj ugotoviti, katera analiza je prava ali vršačka ali mariborska. Zato je poslalo vino na superanalizo Enološki postaji v Topčideru pri Beogradu. Ta enološka postaja je nato napravila svojo analizo, ki je odgovarjala analizi Enološke postaje v Vršču. Sodišče je ugotovilo nepravilnost mariborske enološke postaje, odnosno se sploh ni moglo zanesti na predložene analize, zato je oprostilo obtožence.

Radovedni smo kakšno super-super analizo bi podala Enološka postaja v Bukovem. Vsekakor je razlika v analizah raznih enoloških postaj silno zanimiva in značilna ter povzroča dvom o vrednosti teh ustanov.

Obnovite svoje kuhinje s posodo

Aemalit
in
Palatia

Jedilno orodje ne rjavi pri
Franc Golob
Ljubljana, Wolfova ulica 8
Specijalna zaloga kuhinjskega pribora

postalo milejšega okusa kakor pred pretakanjem.

Zgodi se lahko tudi, da pri poskušnji vina čez nekaj dni ni vino v kozarcu nič bolj čisto. V tem slučaju je najbrže v vinu še precej sladkorja ali sluznatih snovi, ki se ne mario izločiti ali pa oboje skupaj. Tudi v tem slučaju bo vinu koristilo zračenje in pretakanje.

Slednji slučaj je pa ta, da se vino v kozarcu popolnoma spremeni, da se zgosti in postane rjavo ter dobi neprijeten duh in okus. Temu pravimo, da je vino, »porjavelo«. V tem primeru je treba vino pretočiti tako, da pride čim manj z zrakom v dotiko. Najbolje je, da se poslužujemo v to svrhu vinske sesalke (pumpe), sod pa, kamor pretakamo vino, moramo močno zažveplati; na 1 hl vina zažgemo 1 azbestni žvepleni trak. Žveplo zažgemo neposredno pred pretakanjem. Žveplov dim, ki se pri gorenju žvepla razvija, je žveplov dvokis, ki uniči tisto snov, to je neko kvasilo (encim), ki se imenuje »oksidaza« in ki povzroča rjavenje.

V KAKEM VREMENU PRETAKAMO VINO?

Če le mogoče, pretakamo vino ob lepem, jasnem vremenu. Pri tem pa pazimo, da se klet oziroma vino med pretakanjem preveč ne ohladi. Pri lepem vremenu in visokem barome-

Gostilničarji zahtevajo izmenjavo g. Velmarja Jankovića — Nova tarifa za autorske honorarje

»Politika« z dne 16. novembra t. l. je prinesla pod gornjim naslovom članek v katerem se povdarja, da je vprašanje autorskih honorarjev zopet stopilo v ospredje. Med drugim navaja, da so se preje honorarji zahtevali od gostinskih podjetnikov v poljubni višini, da so zahtevali gostilničarji ukinitve takih agencij in da se višina honorarjev zniža na minimum, ker jih ni mogoče plačevati poleg ostalih državnih, banovinskih in občinskih ter policijskih taks. Po dolgih intervencijah je izšla uredba o avtorsko-pravnem posredništvu, nakar se je ustanovila UJMA, ki je predložila svojo tarifo, proti kateri so se gostilničarji z vso odločnostjo izjavili. »UJMA« je bila nato prisiljena, da se je pogajala s poedinici o višini honorarjev. Sedaj je Državna zveza zopet predložila ministrstvu prosvete prošnjo, da se določevanje autorskih honorarjev enkrat za vselej definitivno reši na pravični podlagi. V svoji predstavitvi zahteva Državna zveza odstranitev delegata g. Velmarja Jankovića, to je načelnika prosvetnega ministrstva, ki vodi nadzor nad avtorskim posredništvom, ker je sam zainteresiran na honorarjih in ne more kot tak poslovati kot razsodnik v sporih med UJMO in gostilničarskimi podjetniki.

Državna zveza zahteva v imenu svojih članov, da se ustanovi posebna paritetna komisija, kjer sta zastopani obe stranki, t. j. avtorji po svoji organizaciji UJMI in gostinski podjetniki kraljevine Jugoslavije po svoji Državni zvezi z enakim številom zastopnikov.

Zahtevamo za delegata v avtorsko-pravnem posredništvu, (v kolikor je isti v resnici potreben, če tega dela n. pr. ne more izvrševati prosvetno ministrstvo s svojimi organi po službeni dolžnosti) tako osebo, ki ni v nikaki odvisnosti od avtorjev in gostilničarjev.

Kakor čujemo je UJMA pretekli teden že sestavila novo tarifo o avtorskih honorarjih za leto 1938. ter je znižala takse na radio aparate za manjše kraje na 25 din mesečno. Gospodje pri UJMI naj vedo, da je tudi 300 din letnega honorarja za proizvajanje godbe potom radio aparatov pretirano visoko in da se z enostransko odmero honorarjev brez sodelovanja zastopnikov gostilničarskega stanu ne bomo nikdar sprijaznili. Borba se bo vodila z vso brezobzirnostjo nadalje, če ni gg. avtorjem v UJMI na tem ležeče, da se spor končno spravi z dnevnega reda.

trskem pritisku uhaja manj buketnih snovi in ogljikove kisline iz vina, kar je važno posebno za staro vino. Mlado vino potrebuje zrak, a vendar ga ne smemo vselej zračiti, zlasti ne, ako je podvrženo rjavenju.

DRUGIČ PRETAKAMO VINO

proti spomladi, predno se zviša toplota v kleti, to je navadno okoli Velike noči. Če vino še sladi in je drugače brez napake, je to pretakanje velike važnosti, ker s tem osvežimo delovanje kiselnih glivic v njem in se začne vino prašiti in s tem čistiti. Pri tem pretakanju ne smemo vina zažveplati, ker bi s tem zamorili delovanje glivic. Če je pa vino že popolnoma pokipel, mu zmerno zažveplanje (na 1 polovnjak vina 1 azbestni žvepleni trak) dobro stori. Vino je potem še bolj čisto, bolj stanovito in bolj čistega okusa.

Če se pa vino tekom enega meseca po drugem pretakanju zadostno ne počisti, potem se priporoča, čiščenje pospešiti umetno. To se zgodi s tem, da vino sčistimo s kakim čistilom, ali pa, da ga precedimo (filtriramo).

Ponovno pripominjamo, da je pretakanje vina eno najvažnejših kletarskih opravil in da brez pretakanja — pravilnega in pravočasnega ni pravilnega kletarstva!

ALI LAHKO BANSKA UPRAVA RAZVELJAVI GOSTILNIŠKO DOVOLILO, KI GA JE IZDALO SRESKO NAČELSTVO ALI MESTNO POGLAVARSTVO?

Ker je neki prosilec utemeljeval svojo pritožbo na upravno sodišče zoper odločbo kr. banske uprave, s katero je razveljavila gostilniško dovolilo, ki mu ga je izdalo pristojno sresko načelstvo s tem, da banska uprava ni upravičena razveljaviti odločbo svojega podrejenega oblastva, naj navedemo razsodbo državnega sveta, ki je zavrnila tako naziranje.

Državni svet je obravnaval tožbo nekega Vučkovića Ljubomira iz Pepeljevca, ki se je pritožil proti razsodbi upravnega sodišča v Beogradu, ki ni osvojilo njegovo naziranje, da banska uprava v Novem Sadu ni upravičena razveljaviti gostilniškega dovolila izdanega po gradskem načelstvu v Vel. Kikindi. Razsodba drž. sveta br. 25.593-35 od 23. septembra 1935, se glasi dobesedno tako le:

»V tožbi Vučkovića Ljubomira iz Pepeljevca proti razsodbi upravnega sodišča v Beogradu od 11. februarja 1935. br. 3008, s katero je zavržena njegova tožba proti rešitvi banske uprave v Novem Sadu br. 16.256 od 12. septembra 1933. glede dovolila za gostilniški obrt, je državni svet razsodil:

Z odločbo gradskega načelstva v Vel. Kikindi br. 10.519 od 1. julija 1933. je bilo tožitelju izdano dovolilo za opravljanje gostinskega obrta v Vel. Kikindi. Na priziv Združenja gostinskih obrtnikov iz Vel. Kikinde je banska uprava v Novem Sadu z odločbo br. 16.256-33, razveljavila dovolilo. Upravno sodišče v Beogradu je zavrnilo tožbo imenovanega Vučkovića proti tej odločbi. Razlogi iz katerih je upravno sodišče tožbo odbilo so pravilni in na zakonu osnovani. Iz istih razlogov se zavrača tudi tožba proti tej razsodbi.

Ni res, da ni bila banska uprava pristojna razmotrivati dovolila izdane ga od strani gradskega načelstva in da dovolilo predstavlja pravomočen upravni akt, ki se ga je lahko le pod zakonskimi pogoji razveljavilo samo potom razsodbe rednega sodišča. Po predpisu § 77. zadnji odst. zakona o obrtih je bila banska uprava kot višje upravno oblastvo poklicana, da na priziv Združenja ugostiteljskih podjetnikov iz Vel. Kikinde razmotriva dovolilo, katero je tožitelju izdalo gradsko načelstvo v Vel. Kikindi. Ker je banska uprava z ozirom na mišljenje označenega združenja kot strokovne organizacije na tem področju in po presoji ostalih okolnosti ugotovila, da ne postoji dejanska potreba kraja za otvoritev še enega gostinskega obrata, je pravilno razveljavila dovolilo izdano od strani gradskega načelstva. V smislu § 61. odst. 3. in § 96. odst. 1. zakona o obrtih je

zakonski pogoj za izdajo dovolila te vrste dejanska potreba kraja po takem obratu, torej ni dovolilo, ki je bilo izdano od gradskega načelstva pravomočen upravni akt, proti kateremu bi bil priziv izključen, kakor trdi tožitelj,



Prijateljem dobre vinske kapljice!

Ako ljubite dobro kapljico in želite imeti nemoten užitek, pridajte vinu približno tretjino Rogaške slatine »Tempel«. Okus bo popolniji in — — —

Rogaška slatina ima še to prijetno lastnost, da prepreči neprijetne posledice kakor glavobol, zgago, želodčno kislino itd.

Vzemite torej k vinu v e d n o Rogaško slatino »T E M P E L« !

Rogaška Slatina

pač pa je upravni akt obče oblasti I. stopnje, proti kateremu je po § 77. zadnji odst. obrtnega zakona dopuščen priziv na višje obče upravno oblastvo. Na podlagi priziva je banska uprava kot višje obče upravno oblastvo pravilno razveljavila dovolilo, ki ga je izdalo gradsko načelstvo.

Radi tega se na osnovi čl. 41. zakona o drž. svetu tožba zavrne.

KLETARSKI TECAJI

Zvezna uprava priredi v januarju in februarju na banovinski vinarski šoli v Mariboru za gostilničarje kletarske tečaje. Stroški za prehrano in stanovanje so jako nizki. Zglasite se v pisarni vašega združenja, kjer dobite točna navodila. Dolžnost gostilničarja je, da se seznani kar najbolje s kletarstvom.

TRGOVSKA HISA Z GOSTILNO, mesarijo, zalogo piva, z 2 postranskima obratoma in nekoliko zemljišča, se zaradi bolezni lastnika ugodno proda. Hiša stoji na prometni točki v večjem mestu dravske banovine in se lahko takoj proda z vso opremo. Vprašati upravo »Gostilničarskega vestnika«.

Vprašanja in odgovori

Vprašanje I. P. v R. Imam približno 300 litrov starega rdečega vina, ki je bilo silno sladko in mi je v kleti počasi vrela ter ni zgubilo vse sladkobe. Rad bi, da zgubi še to odvišno sladkobo, tako da bo cviček. Ali lahko to vino podvržem ponovnemu vretju, in sicer na način, da denem v letošnji mošt portugalko čistogojene kvasne glivice in to vretje zlijem v sladko staro vino, ker menim, da bo staro vino le, če bo temeljito povrelo, zgubilo tisto odvišno sladkobo. Prosim Vas nujnega obvestila, če je ta postopek pravilen oziroma kaj naj storim, da bo staro vino zgubilo odvišno sladkobo?

Odgovor smo radi nujnosti poslali našemu članu že ob trgtavi. Radi važnosti priobčujemo ta odgovor tudi na tem mestu — v ravnanje v bodoče. Odgovor se je glasil:

»Postopek za dokončno povretje lanskega še nekoliko sladkega vina, kakor ga sami opisujete, je docela pravilen. Letošnji mošt portugalko spravite s čisto gojenimi kvasnicami v burno kipenje. V burno kipečem stanju primešajte portugalko lanskemu sladkemu vinu ter vse skupaj temeljito premešajte. Pričakovati je, da bo potem ves sladkor v tem vinu popolnoma pokipel. Skrbeti pa morate za pravilno kiselno temperaturo, to je najmanj 15° C. Če je

vino mrzlo, bi kazalo kaka 2 škafa tega vina prej segreti na 45 stopinj Celzija toplote (ne višje, sicer bi dobilo vino duh in okus po kuhi), ga primešati vinu v sodu in tam temeljito premešati, da ima vso vino vsaj 15° C toplote. Če je klet zelo mrzla, bo treba v kleti zakuriti. Klet naj bo vedno enakomerno topla (okrog 15° C), zato previdnost in zračiti klet le tedaj, ko je zunaj toplo. Kako pa se postopa s čistogojenimi vinskimi kvasnicami, pa smatram, da imate bržkone tiskano navodilo.

Radi velike važnosti v bodoče pri našamo na tem mestu neko drugo vprašanje, na katero smo vprašujočemu tudi takoj odgovorili. Vprašanje in odgovor se je glasil:

Vprašanje J. K. v št. R. Radi neugodnega deževnega vremena v jeseni pred trgtavijo je grozdje silno gnilo in smo vsled tega prej trkali. Mošči so imeli malo sladkorja in mnogo kisline. Prosili smo oblast za breztrošarinski sladkor in ga tudi dobili, ali sladkor je došel še le, ko so mošči že dokipevali ali celo povreli. Ali vinskemu moštu prepozno dodati sladkor ne bo škodoval po znejšemu vinu odnosno ali bo ta sladkor sploh popolnoma pokipel?

Odgovor: Bolje je res, če se sladi mošt takoj od preše, še pred kipeanjem. Ni pa nobena nesreča, če se mošt sladi sedaj naknadno, ko že

Zbornica in tiskovni referent

O zadnjih sejah zborničnih odsekov in plenarne seje so listi prinesli kontradiktorna poročila. Tako smo opazili, da je list, n. pr. »Slov. Narod« objavil poročilo zborničnega predsednika g. Jelačina, češ »da so se splošne gospodarske razmere v naši banovini letos znatno zboljšale, vendar pa je val gospodarske konjunktore dosegel Slovenijo pozneje«, dočim je objavil n. pr. »Jug. Lloyd«, da je zbornični tajnik g. dr. Pless na seji trgovskega odseka »utvrdil da prividna konjunktura ne prikazuje u trgovini nikakvo poboljšanje«. Razlika v poročanju označenih dveh referatov je tedaj velika in bistvena.

Tako poročanje je seveda nemogoče, ker jemlje ugled in resnost Zbornici. Prepričani smo, da se poročila ne objavljajo namerno tako kakor smo gori navedli in da so referenti bili istega mišljenja o gospodarskem položaju v Sloveniji, pač pa ni poročevalska služba črpala svojih informacij na pravem mestu. Primerno bi bilo, da uvede zbornično predsedstvo tiskovni referat, in ga poveri kakemu svojemu uradniku, ki naj zasleduje pisanje listov o gospodarstvu v Sloveniji, daje javnosti potrebna poročila o zborničnem delovanju in sestavlja tudi po potrebi popravke. Potom tega odgovornega referenta, bi poročevalci listov dobivali autentična poročila in se ne bi pripetilo, da se objavlja nasprotujoča si mnenja zborničnega uradništva in predsedstva.

Dne 10. septembra t. l. je preminul na Ptujski gori daleč na okrog poznani gostilničar in posestnik Topolovec Jurij. Rojen je bil l. 1874. Gostilno je prevzel l. 1900. na Ptujski gori, kjer se je pričel uveljavljati kot kremenit kmečki značaj v vseh gospodarskih korporacijah. S svojo pridnostjo in vztrajnostjo je dosegel velike uspehe na gospodarskem podvigu okraja. Deloval je zlasti kot član cestnega odbora za izboljšanje cest — menda ni bilo na Ptujski gori nobene akcije kjer ne bi Topolovec sodeloval. Kako priljubljen je bil, je pokazal njegov pogreb, ko so prišli zadnjikrat nešteti znanci in prijatelji od blizu in daleč k njegovemu slovesu. Tudi stanovski tovariši smo spremili draga prijatelja, ter se poslovili od njega, kateri je hotel v življenju le dobro.

Na vseh svetih dan

Prosim Vas gospod urednik, da blagovolite objaviti nekaj vrstic delavne-mu možu v spomin.

V tiho domovanje, kjer ni več življenja razburkanih valov, se mi ta dan zatopi misel, ko hodim med božjimi gredami ter se ustavljam pri prijate-

kipi ali dokipeva ali če je morda tudi že pokipel. Če mošt še kipi ali že dokipeva in se mu v tem stanju doda raztopljeni sladkor, tedaj se kipeenje — v normalnih razmerah — nadaljuje odnosno ponovno začne. Če je mošt skoraj že docela pokipel, tedaj ta mošt odtočimo od droži (blata) na način, da ga močno prezračimo, nakar mu dodamo čistogojene vinske kvasnice ali nekaj litrov (na 1 hl 2—3 litra) burno kipečega mošta iz zdravega grozdja, skrbimo za pravilno kipelno temperaturo (najmanj 15° C toplote v kleti) in kipeenje se znova začne. Sicer pa moramo v vseh gori navedenih slučajih skrbeti za enakomerno temperiranje vrelne kleti. Ponoči v kleti vse zaprto, čez dan zračiti le, ko je zunaj toplo (1—2 uri). Tudi bo letos treba, ker je grozdje večinoma bilo gnilo, vino nekoliko ranee, to je že pred Božičem pretakati.

NUMERUS CLAUSUS ZA GOSTIN-SKE OBRATE

Trgovska zbornica v Novem Sadu je na zadnji plenarni seji sklenila zahtevati, da se uvede za gostinske obrate numerus clausus in da naj prosilci za nove obrate predlagajo stroške dokaze o strokovni izobrazbi.

ljih, ki tukaj mirno spe svoj večni sen. Spomnim se onih dni skupnega dela in lepih načrtov, ki bi se imeli še izvršiti. Vse je bilo dograjeno le napol. Prijatelj drug za drugim ste omagali in krog prijateljskih src se je skrčil. Posamezniki Vam še danes prižigamo sveče v svetel spomin in čutimo veliko breme, da tudi mi ne bomo dogradili onega, kar smo hoteli v skupnosti ustvariti. Morda nocoj ali jutri bomo že uveli list, ki se ob prvi rosi brez šuma odtrga in ga rahla sapica pone-se k Vam, ki ste tako mirni in tihi...

Tudi ti dragi Juri si odšel... Saj si bil zdrav kot dren in še poln moči. Ustvarjal si dobre za svoje in prijatelje. Posedal si z nami pri mizi, sejali smo in izvrševali Tvoje navedbe. Prekopaval si nerodovito zemljo, gnojil, zasajal gorice, Tvoji sado-nosniki so bili polni božjega sadu, trta Ti je rodila in zlati žarki so obsevali že prozorne žlahtne jagode. — Se malo pa bi moral pospraviti sad katerega si vzgojil s svojim znojem in ljubeznijo. A prišlo je drugače...

Večni te je odpoklical in v prelepem jesenskem solnčnem dnevu smo Te poleg Tvojih dragih, v spremstvu številnih znancev in prijateljev spremili tudi mi, Tvoji stanovski tovariši, na božjo njivo, ki leži med solnimi goricami ter se poslovili od Tebe. Težko je bilo slovo. Nič več nam kot vzor-mož ne boš zastavljal prijateljskih besedi. Sadu Tvojega truda nisi obral, prostor ob mizi je prazen, nič več ne bo napitnic k slovesu, čaša je neizpita, le solze nam silijo v oči v spomin na Tvoj velik in svetel prijateljski značaj.

Tako ostajamo sami in nikogar ne bo več, da nas bodri. Ostalo je v nas le nekaj, kar nas veže dragi Juri, in to so prijateljska srca, ki so si bila v življenju tako blizu. Ne bomo klonili glav, saj tudi Ti nisi tega v življenju nikoli storil, bil si raven mož in nič Te ni ganilo iz poti po kateri si hodil. Obljubljamo Ti, da bomo tudi mi šli ravno pot nesebičnega dela ter se na ta način najlepše oddolžili Tvojemu velikemu spominu. Spavaj mirno dragi prijatelj v zemlji domači, katero si tako ljubil in s katero si živel in čutil. Mnogokrat Ti je bila ne-hvaležna a nikdar nezvesta. Sprejela Te je v svoje naročje in čaka, da pride tudi za nas oni dan, ko bomo sproščeni boli in nadlog. Prijatelji bomo zopet združeni v novem življenju.

Ptuj, na Vseh svetih dan l. 1937.

Berlič Joško.

Op. ured. Ker smo prejeli članek že ob zaključku oktobrske številke, ga žal nismo mogli pravočasno priobčiti.

Tržne cene

Goveje meso I. vrste 12—14, goveje meso II. vrste 10—12, goveje meso III. vrste 8—10, telečje meso I. vrste 14—16, telečje meso II. vrste 12—14, vampi kg 8, goveja pljuča kg 6, telečja pljuča 12, svinjska pljuča 8—10, telečja jetra kg 20, svinjska jetra kg 12—14, mast kg 18, šunka kg 20, prekajeno meso I. vrste 20, sveže kranjske klobase 12—16 suhe kranjske klobase kg 30—40, su-rovo maslo kg 28, liter malinovca 18—25, beli kruh kg 4.50, polbeli kg 4, črni kg 3.50, kava Portoriko kg 76, kava Santos 60, kava Rio 54, kava primes 17, riž I. vrste kg 11, riž II. vrste 8, liter namiznega olja 18—24, liter jedilnega olja 14—18, vinski kis liter 3, navadni kis 2, testenine I. vrste kg 12, II. vrste 7, čaj kg 100—160, piščanec kom. 10—20, kokoš 16—28, raca 16—22, gos kom. 35—45, srna kg 12—18, zajec 24—28, jerebica 12, fazan kom. 15—22 din.

OBCINSKE VOLITVE IN TOČENJE ALKOHOLNIH PIJAC

Ker se vršijo dne 12. in 19. decembra t. l. v nekaterih občinah volitve, opozarjamo vse točilce alkoholnih pijač na drobno, da je v smislu § 46. zakona o občinah prepovedano točiti ali kakorkoli dajati alkoholne pijače na dan volitev, na dan pred volitvami in na dan po volitvah.

Kdor v teh dneh toči ali kakorkoli daje alkoholne pijače, se kaznuje v smislu § 89. zakona o volitvah narodnih poslancev od pristojnega sreskega sodišča z zaporom od 15 dni do 6 mesecev in v denarju od 100 do 1000 din.

Ivan Rozina

Velika izbira kemičnih in oljnatih barv, šolskih, študijskih in umetniških barv — Firneži, laki, steklarski in mizarski klej, šlak, spiri, denat., lužila »Arti«, tuši, paste ter sploh vse slikarske in pisarske potrebščine — Velika zaloga vseh vrst vedno svežega mavca — Najnižje cene in naboljša postrežba

LJUBLJANA

trgovina barv in lakov (preje »Orient«) Prodajalna Tyrševa (Dunajska) c. 14 poleg trgovine Schneider & Verovšek — Tel. 39-25

Iz tega izhaja, da se izreka kazen za-pora skupno z denarno kaznijo. Oblastva gledajo strogo na točno izvajanje gori navedenih določil, zato opozarjamo vse točilce na največjo previdnost.

KATERI PROSTOR SE SMATRA ZA KLET V SMISLU UREDBE O POBI-RANJU BANOVSKE TROSARINE NA VINO IN ŽGANJE?

V nekem konkretnem slučaju je Upravno sodišče izdalo razsodbo A 148-37-7 z dne 21. septembra 1937 v kateri tolmači tudi besedo »klet«, ki jo nava-ja uredba o višini, načinu ubiranja in kontroli pri pobiranju banovinske tro-sarine na vino in žganje. Po tej raz-sodbi je klet točilca pijač na drobno vsak prostor kamor je mogoče spraviti vino ali žganje, da je točilec pijače na drobno dostopen pri točenju. Prostor, ki se uporablja kot klet in se nahaja v gospodarskem posloju hiše, kjer se toči vino na drobno, ter je last točilca, je vseskokor vsak čas dostopen in na razpolago točilecu.

stilniških kletih in pri trgovcih z vi-nom, je silno pridno na delu. Naenkrat se pojavi pri gostilničarju, zahteva vstop v klet, pregleda vse bolete in na-redi tudi hišne preiskave. Zadnje čase je posvetila posebno pozornost vinskim trgovcem in je pri nekaterih ugotovila, da so oddajali vino brez sprovednic, vsled česar so bili prijavljeni v kazno-vanje s svojimi odjemalci vred, ki so si vino brez sprovednic nabavili. Zna-čilno za to kontrolo je, da se zanima samo za gostilničarje in trgovce z vinom, za šušmarje pa ne kaže pose-bnega zanimanja. Morda bi bilo dobro, če bi se leteča kontrola bavila s šuš-marji z isto vnemo, kakršno kaže na-pram gostilničarjem.

TRGOVCI Z VINOM STAVKAJO

V Boki Kotorski so v znak protesta stopili trgovci z vinom v stavko. Obla-sti jim delajo pri plačevanju banovin-ske in občinske trošarine iste težave, kakršne imamo tudi mi v naši banovini. Finančne kontrolne oblasti so jim

ŠIVALNI STROJI skoraj novi in KOLESA

prvovrstnih znamk po izredno nizkih cenah naprodaj pri PROMET Ljubljana, Napoleonov trg (nasproti križevniške cerkve) Tudi ob nedeljah dopoldne na ogled

V SUBOTICI GROZE MESARJI Z ZATVORITVIJO SVOJIH OBRATOV

Mesarji v Subotici so stavili mestni občini ultimatum, da zniža do 1. decembra visoko trošarino. Ker se mest-na občina ni ozirala na to zahtevo so mesarji naznanili obrtni oblasti, da zaprejo 1. decembra svoje obrato-valnice in so obenem tudi odpovedali pomožnemu osebju. Mestna občina se noče niti sedaj udati, ter misli sama prevzeti oskrbo prebivalstva z mesom, nakar so mesarji pozvali vse mesarje iz okoliških občin in mest na solidar-nost.

ŠTEVILO OBCIN V DRAVSKI BANOVINI

Vsled komasacije se je število občin dravske banovine znižalo od 1069 na 407. Ukinjenih je bilo tedaj 662 občin. Občin izpod 500 ali pod 100 prebival-cev ni več. Občin izpod 1000 prebival-cev je bilo prej 765, danes jih je le še 23, občin izpod 2000 prebivalcev je bi-lo prej 939, danes jih je 151. Število močnih občin pa je jako naraslo. Tako imamo z nad 2.000 prebivalci 256 ob-čin, preje pa samo 130. Dočim smo prej imeli 15 občin z nad 5.000 prebi-valci jih imamo danes 26.

LETEČA KONTROLA PRIDNO NA DELU

Leteča kontrola, ki je bila očitno ustanovljena radi superkontrole v go-

namreč zapečatile vse sode, ki jih tr-govci ne smejo odpreti brez navzočno-sti finančnih organov. Ker so finančni organi tudi v Boki Kotorski malošte-vilni, morajo seveda trgovci čakati po nekaj ur na njihov prihod, vsled česar jim kupei ogorčeni odhajajo. Samo v slogi je moč.

DRŽAVNI PRORACUN

Finančni minister je izročil Narodni skupščini v proučitev in odobritev predlog novega državnega proračuna za leto 1938-39. Ta predlog izkazuje zvišanje proračuna za 1.270.000.000 din proti sedanjemu proračunu. Celotni proračun bo znašal torej 12.180.000.000 dinarjev.

SPD MODERNIZIRA »ZLATOROG«

Dne 15. novembra se je na izrednem občnem zboru osrednjega SPD sklenilo, da se bo hotel »Zlatorog« moderniziral in povečal. Po povečanju bo imel hotel 42 sob in 84 postelj. Sobe bodo moder-no urejene in opremljene. Kakor čuje-mo, ne bo navedeno društvo oproščeno niti ene izmed onih davščin in taks, ki jih plačujejo ostali hotelirji in restav-raterji. Upajmo, da bo tudi res tako.

RAZSODBA UPRAVNEGA SODISCA GLEDE PLESNE TAKSE

V nekem manjšem mestu je stražnik na pustni večer ob 20. uri pri svojem službenem obhodu ugotovil, da se v

Prvovrstno blago!

Cene zmerne!

Marin Barbič

Telefon 29-39

trgovina vina in žganja

Telefon 29-39

Ljubljana — Stara pot št. 11

Zaloga vin: prima dalmatinskih, ljutomerskih in ovička Žganje, tropinovec

Pivovarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborni

PIVO NAJBOLJŠE KVALITETE



**ROBERT GOLI**

špeciálna zaloga
platna, belega in
pralnega blaga
LJUBLJANA
ŠELENBURGOVA 3
Velika izbira namiz-
nih prtov in brisač
v stalnih barvah. Razne
tkanine za zastore,
postaljna pregrinjala itd.

VAŽNO!

gostilni N. igra na harmoniko in da plešejo gosti v maskah in brez mask. Pri ponovnem obhodu, ob 21. uri je isti stražnik zopet ugotovil, da ples še traja. Po 24. uri pa je bila gostilna že zaprta. Kr. banska uprava je tega gostilničarja na podlagi prijave stražnika obsodila, ker je imel brez prijave ples v svoji gostilni in mu prisodila tudi plesno takso v znesku 200 din.

Gostilničar je ugovarjal, da ni priredil plesa in da so navedbe stražnika netočne ter predlagal celo vrsto prič. V svojem zagovoru je omenjal, da so bile navedene priče edini njegovi gosti in da je gostilno zaradi slabega obiska zaprl že ob 23. uri. Ves večer je potočil le 1½ litra vina, ter je že iz tega sklepati, da ni bila plesna veselica in da ni bilo mnogo gostov v lokalu. Priznal pa je, da sta se res med 20. in 21. uro zatekli v njegovo gostilno dve skupini mask, od katerih pa se ni niti ena zadržala več kot ¼ ure v go-

Papirnat **servijete** in **krožnike** blagajniške **bloke** in **knjige** ter vse **potrebščine** za **pisarno** priporoča po najnižjih cenah trgovina s papirjem

M. Tičar
Ljubljana

Šelenburgova 1 in Sv. Petra c. 26

stilni. V svoji tožbi na upravno sodišče zoper odločbo banske uprave omenja, tudi sledeče: »Ce se verjame tedaj samo stražniku, ki je ugotovil dejanski stan morda le posredno, ne da bi se mu nudila možnost dokaza, da izpodbijem navedbe obč. stražnika, potem sem na milost in nemilost izročen izjavam javnih organov. Izjava oseb, ki sem jih navajal za priče so tako ugledne, da se jim lahko prizna popolna verodostojnost, saj bi n. pr. finančni preglednik, kateremu so predpisi o davščinah in taksah najboljše poznani, lahko ocenil, če se je izvršila kršitev navedenega pravilnika. Upravno sodišče v Celju pa je njegovo tožbo sledeče razmotrivalo: »Po § 55 pravil. glede banov. proračuna dravske banovine za leto 1936-37 z dne 10. marca 1936. Sl. l. 180-27 A iz l. 1936. je vsaka javna plesna prireditev, to je vsak ples, do katerega ima pristop širše občinstvo zavezana plačilu banovinske takse. Po zgoraj navedenem lastnem opazovanju občinskega stražnika v zvezi s tožiteljevim priznanjem je dokazano, da se je v tožiteljevi gostilni vsaj med 20. in 21. uro zvečer, dne 9. februarja 1937. plesalo ob godbi na harmoniko. Ker je gostilna javen prostor, je bil ples dostopen občinstvu. Tožitelj, ki plesa ni preprečil, se smatra za prireditelja. Kdo in kako dolgo je plesal za ugotovitev kaznivega dejanja ni važno, vsled česar tudi ni bilo potrebno zaslišanje predlaganih prič. Sicer pa je iz zgoraj omenjenega stražnikovega opazovanja razvidno in dokazano, da so v tožiteljevi gostilni plesali gostje v maskah in brez mask in da je ples trajal vsaj eno uro.« Tako se je glasila razsodba in gostilničar je bil obsojen.

STALNO ZANEMARJANJE SLUŽBE

Tone je bil hlapec v hotelu. Njegovo delo je obstajalo v tem, da je nosil vino iz kleti in nastavljal pivo. Delal je po 4 ure dopoldne, po 4 ure popoldne; imel je po 400 din mesečno in hra-

no. Nekega dne ga je šef odpustil brez odpovedi in Tone je tožil za odškodnino za 14 dni. Toženec se je branil plačati odškodnino in je zatrjeval, da je imel tehten razlog za takojšen odpust, ker je Tone stalno zanemarjal svojo službo. Vse priče so v bistvu soglasno izpovedale, da je Tone stalno kljub številnim in ponovnim opominom zanemarjal službo na ta način, da je prihajal v službo po pol ure in eno uro prepozno, da je prišel enkrat popolnoma vinjen v službo, da so ga morali poslati domov; zadnji dan pa je prišel celo 2½ uri prepozno; ena priča je še povedala, da je prihajal večkrat prepozno kakor pa točno. Zadnje in edino njegovo opravičilo je bilo to, da je zaspal, ker so praznovali god. Sodišče je seveda razsodilo, da Tonetu ne pristojata nikaka odškodnina za 14-dnevno odpovedno dobo, ker je smatralo njegovo stalno zanemarjanje službe, pri čemur vsi opomini niso prav nič zalegli, kot važen razlog za takojšen odpust iz službe po § 239 št. 3 obr. zak. brez predložitve 14-dnevne odpovedi.

PODATKI O NAŠEM TURIZMU IZ LETOSNJEGA LETA

Na podlagi uradnih podatkov odseka za turizem v trgovinskem ministrstvu je bilo v naši državi do 1. novembra 204.506 inozemskih turistov z 1.206.790 nočinami. Lansko leto do istega časa pa je bilo 187.223 inozemskih turistov z 1.256.422 nočinami. Stevilo inozemskih turistov je sicer to leto narastlo, padlo pa je število nočin. Jugoslovenskih turistov pa je bilo letošnje leto do 1. novembra 495.170 z 2.769.773 nočinami, dočim je bilo lansko leto domačih turistov v istem času 502.907 z 2.769.760 nočinami.

Iz nadaljnjih podatkov tega odseka posnemamo, da ima od 277 turističnih krajev samo 125 krajev vodovod, 60 krajev kanalizacijo in 230 krajev električno razsvetljavo. Ti podatki so naravnost porazni in ni čudno, če je v

opasnosti naš turizem. Večina turističnih krajev nima tedaj niti najnavadnejših predpogojev za razvoj mesta v turističnem smislu, ker ima manj kot ena polovica krajev vodovod in manj kot ¼ kanalizacijo.

Dopisujte v Vaš strokovni list!

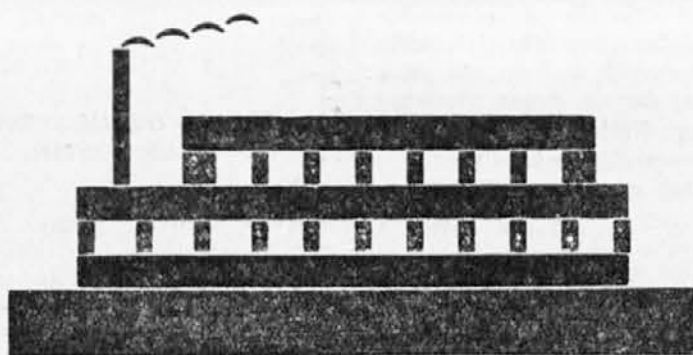
Pozivamo članstvo, da sodeluje pri svojem stanovskem listu in da mu poroča vse važnejše dogodke, ki so n. pr. v kvar gostilničarskem stanu ali ki nastanejo v stanovskih združenjih. V teh dopisih naj se naslika življenje gostilničarja in njegovo poslovanje v obratu. Narišejo naj se na podlagi resničnih dogodkov nedostatki, težkoče, ovire itd. Stanovski list naj bo tedaj ogledalo vseh teženj, ki jih zasleduje gostilničarski stan. Glede dopisnikov je naravno tajnost zajamčena in bo uredništvo rade volje vse dopise za tisk primerno prikrojilo. V vsakem združenju naj bo končno po en dopisnik tako, da bo celotna slika o gostilničarstvu naše banovine podana.

V najem se odda

gostilna »pri Lipi«, v Zg. Radvanju pri Mariboru — lepa izletniška točka pripravno tudi za mesarijo. Ponudbe na upravo lista do 15. XII. 1937. pod šifro »pri Lipi«.

Proda se posestvo

okrog 7ha z upeljano gostilno in trgovino, lepim sadonosnikom, novim kegljiščem in gospodarskim poslopjem v neposredni bližini Rogatca. Naslov pri upravi lista.



Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

priporoča svoje prvovrstno dvojno marčno pivo, eksportni ležak in temno pivo, varjeno po bavar-skem sistemu „HERKULES“, „PORTER“ in „BOCK“ vsem cenj. gostilničarjem in gostom

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor