

# Gostilničarski Vestnik

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

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

Telefon 39—14.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 5.

Ljubljana, dne 19. avgusta 1935.

Leto V.

## † Drago Bernardi

Koščena žena je zopet neusmiljeno segla v naše vrste ter nam vzela enega izmed najbolj vidnih in požrtvovalnih borcev. Ime tov. Draga Bernardija je ozko povezano z zgodovino zadružnega gibanja gostilničarstva v Dravski banovini. Potrebno je, da sežemo nazaj v leto 1923, ko se je gostilničarstvo živahneje oprijelo svojih organizacij, da pokažemo dragega pokojnika v vsej njegovi osebnosti.

V tem letu se je Dravska banovina razdelila na dve upravni enoti. Sreča je hotela, da sta se ravno v Celju, ki je dalo že toliko odličnih borcev na vseh poljih, sešla pokojni Bernardi in tudi že rajni Božič. Razmišljala sta o potrebi nove stanovske organizacije, ki bi naj obsezala področje mariborskega velikega županstva. Kmalu sta okoli sebe zbrala krožek ožjih prijateljev, ki je tvoril takorekoč osnovo poznejšega stanovskega razmaha na spodnjem Štajerskem. Ta posrečena zamisel je nemudoma postavila g. Bernardija v prve vrste našega stanu ter mu dala v roke stanovsko zastavo, katero je krepko dvigal do zadnjega diha. Okrog njega se je večkrat zbralo vse gostilničarstvo preko Save. Bernardi pa je imel tudi lastnosti velikega organizatorja in vodje mogočnega stanovskega gibanja. V njem so bile združene odločnost, razumnost, poštenost, nesebičnost in značajnost, zato ni čudno, če se je organizacija tako hitro in solidno izvedla. Premislimo, da je bilo leta 1923. še dobro leto, in da se tedanje stiske ne dajo niti od daleč primerjati z današnjimi. Potreba po organizaciji je bila pravzaprav majhna in je le zasluga našega pokojnika, da je s svojo osebnostjo in prepričevalno besedo vzdramil v naših srcih željo po združitvi.

Njegova dalekovidnost je povzročila tudi izdajo samostojnega glasila, ki se je po letu 1931. pretvorilo v enotno, stanovsko glasilo celokupnega gostilničarstva Dravske banovine. Svoj značaj in svojo nesebičnost je pokazal posebno takrat, ko se je zahtevalo od njega, da naj dopusti prenos sedeža

Zveze iz Celja v Maribor, ker je mesto postalo središče vseh tedajšnjih najvišjih upravnih oblasti. Brez obotavljanja in oklevanja je pritrtil temu predlogu, ker je pač uvidel, da je prenos zvezne organizacije potreben.

Bernardi je ostal do zadnjega veren svojim idealom, zato smo tudi v najtežjih časih hiteli k njemu po nasvete, vedoč, da bomo našli pri njem vedno dober in koristen nasvet. Njegova pritrtilna beseda nam le bila jamstvo, da smo na pravem potu in da imamo v njem zanesljivega zagovornika.

Le pogledimo ga takrat, ko so se na njega obrnili nekateri njegovi tovariši, ki so želeli združitev gostilničarstva v Dravski banovini, ko so mu predložili svoj načrt, se je nasmehnil in začudil, zakaj se sploh kaj takega odlašajo. »Če smo šli z Zvezo v Maribor, ker je bilo tam veliko županstvo in oblastna uprava, je logično in edino pravilno, če gremo sedaj v Ljubljano, kjer so sedeži najvišjih pokrajinskih oblasti«, tako jim je odvrnil in tako se je tudi zgodilo. Danes lahko trdimo, da je tičala v njem usoda današnje Zvezne organizacije.

G. Bernardi je tedaj postal tudi soustanovitelj Zvezne organizacije Dravske banovine, zato ni čuda, če ga je gostilničarstvo Dravske banovine takoj na I. občnem zboru izvolilo za častnega člana.

Spomnimo se le onih vzpodbudnih besed, s katerimi je pogosto povdaril pomen današnje stanovske organizacije, ki je odstranila vsako seme razdora, ki je tolikokrat razdvajal naše vrste.

Ali se naj nam ne trga srce, ko moramo mnogo, mnogo prezgodaj pisati posmrtnico temu nenadomestljivemu možu? Ali še ni dosti žrtev našega poklica, ki tirja od nas toliko smrtnih dajatev?

Komaj je bil na sredini življenjske poti, je že omahnil. Smrt je zahtevala od nas v resnici pretežno in nenadomestljivo izgubo.

Vsi, ki smo Te poznali dragi in nepozabni Bernardi in vsi oni, ki so hodili po poti, ki si jo Ti začrtal, Ti kličejo v prezgodnji





skih komisijah pri pregledu sob in določevanja cen, sporočamo, da smo topogledno zaprosili za korekturo čl. 4. in upamo, da se nam bo ugodilo. Gostilničarstvo je glavni nosilec tujškega prometa in je prvo dalo iniciativo za razvoj turizma v naši banovini, zato upamo, da se ne bo gostilničarstvo pri tako važnih vprašanjih zapostavljalo. Na ta način sestavljene komisije, ki podlegajo raznim osebnim in političnim vplivom, ne nudijo zadostnega jamstva, da se bo naredba, ki je od velike važnosti za gostinska podjetja v tujsko-prometnih krajih, tudi dosledno izvajala.

## Nova naredba o policijski uri

Na stalne pritožbe našega članstva posebno na deželi, da se izrekajo za prav majhna prekoračenja policijske ure stroge denarne kazni in da se podeželskemu gostilničarstvu ne nudi možnost zaslužka in izkoriščanja poslovnih prilik, je zvezna uprava zaprosila g. bana dr. Dinko Puca, da se dosedanja naredba o policijski uri našim željam primerno spremeni. Z zadoščenjem ugotavljamo, da je naša zvezna uprava pri g. banu največje razumevanje, ki je izdal sedaj naslednjo naredbo o policijski uri. Radi važnosti jo objavljamo dobesedno:

**Kr. banska uprava Dravske banovine**  
VIII. No. 2911/4.

Na podstavi čl. 78 in 427 odst. 2., toč. 1. zak. o obratih predpisujem nastopno

### N A R E D B O

o odpiranju in zapiranju gostinskih podjetij (policijski uri).

#### § 1.

Gostinski obrati smejo biti odprti: 1. Na področju uprave policije v Ljubljani, predstojništev mestne policije v Mariboru in Celju ter v krajih, kjer so sedeži sreskih načelstev in sreske izpostave kavarne do 2. ure, ostale obratovalnice razen okrepčevalnic — do 24. ure.

2. V drugih krajih kavarne do 1. ure, ostali gostinski obrati razen okrepčevalnic do 23. ure.

3. V občinah Bled, Boh. Bistrica, Boh. Sred. vas, Dovje-Mojstrana, Gor. Radgona, Kranjska gora, Rateče-Planica, Jesenice, Lesce, Laško, Jezerško, Tržič, Vrhnika, Dobrna, Ribnica, Rog. Slatina, Rogatec, Rim. Toplice, Slatina Radenci, Slov. Bistrica, Ormož, Žalec, Braslovče, Solčava, Mozirje, Marenberg, Ribnica na Poh. in v kraju Rimski vrelec kot letoviščih in prometnih središčih poleti od 1. IV. do 1. X. kakor pod toč. 1., pozimi kakor pod toč. 2.

4. Na Silvestrov večer in pustni torek v krajih pod toč. 1. kavarne do 3. ure, ostali gost. obrati razen okrepčevalnic pa do 2. ure, v krajih pod toč. 2. kavarne do 2. ure, ostali gost. obrati razen okrepčevalnic do 1. ure.

Kavarne se ne smejo odpirati pred 5. uro, ostale gostinske obratovalnice razen okrepčevalnic v letnem času ne pred 5. uro, v zimskem ne pred 6. uro.

#### § 2.

Okrepčevalnice smejo obratovati ob delavnikih od 7. do 21. ure, ob nedeljah in praznikih pa od 7. do 14. ure. Obratovanje v vinotočih, pod vejo je odrejeno s posebno odredbo.

#### § 3.

Gostinske obratovalnice na železniških postajah in gost. obratovalnice s prenočišči smejo gostom, ki prispejo z vlakom, postreči tudi po času prej določenem pol ure po prihodu vlaka.

#### § 4.

Za posamezne obrate in za posamezne dni smejo podaljšati policijsko uro izjemno in po potrebi uprava policije v Ljubljani in predstojništvu mestne policije v Mariboru in Celju v svojem okolišu, v vseh drugih krajih pa občine. Dovoljenje za podaljšani obratovalni čas morajo imetniki obratov poprej izposlovati. V izrednem primeru sme s priporočilom občine

I. stop. obč. oblastvo v Ljubljani, v Celju in Mariboru pa policijski urad za svoj okoliš naslednji dopoldan naknano odobriti podaljšano obratovanje proti plačilu dvojne pristojbine. Dovoljenje se izda šele po plačilu predpisanih pristojbin pismeno po voljenju se ne izda, če se je bati zlorabe in če ni stvarne potrebe. O izdanih dovoljenjih se vodi seznam po navodilih, ki se predpišejo posebej.

#### § 5.

Radi zaščite javnega reda in mira smejo obč. upravna oblastva I. stopnje za posamezne obrate in kraje tudi skrajšati polic. uro ali prepovedati točenje vseh alkohol. ali samo žganih pijač. (§ 78 toč. 5. obrt. zak.).

#### § 6.

Na prireditvah veselic, plesov ali zabav je s točenjem alkohol. pijač prenehati pol ure pred koncem določenega obratovalnega časa. Določila o dovoljevanju in prirejanju vseh vrst prireditev se s to naredbo sicer ne izpreminjajo.

#### § 7.

Dovoljene igre n. pr. balinanje, keg-ljanje itd. se smejo na prostem vršiti samo do 22. ure. V zaprtih prostorih, v katerih se nikakor ne moti počitek sosedov, ta omejitev ne velja. Po 22. uri in pred 7. uro se z godbo, petjem ali z obratovanjem v gostiln. okrahtih ne sme motiti soseščina ali mir na javnih krajih zunaj obrata. Koliko smejo gostinski obrati prirejati dovoljene igre in godbo, določa § 76, odst. 7. obrt. zak.

#### § 8.

Po policijski uri se ne sme več postreči niti z jedjo, niti s pijačo, niti z igrami, kolikor ni v tej naredbi izrečno dovoljena izjema. (§ 3). Ne sme se postreči z večjo količino hrane ali pijače pred nastopom polic. ure z namenom, da bi se gost dalje časa zadrževal v lokalu. Najkasneje pol ure po določenem času je obratne prostore izprazniti in zapreti. Postrežno osebje mora polic. uro napovedati.

#### § 9.

Prekrški te naredbe se kaznujejo po § 397 zak. o obratih z globo od 25 do 1500 Din, ostali prekrški se kaznujejo po dotičnih posebnih predpisih.

#### § 10.

Ta naredba stopi v veljavo z dnem, ko se objavi v Službenem listu kr. banske urave in dobi hkratu obvezno moč. S tem preneha veljati naredba z dne 1. junija 1934, Služb. list št. 375/47 in njena izprememba z dne 6. julija 1934, Služb. list št. 437/54. Vse za nedoločen čas izdane pravice za podaljšani obratovalni čas prestopajo veljati s koncem koledarskega leta, v katerem so izdane, v prejšnjih letih izdane pa s koncem tega leta. Izjemno od določil te naredbe sme ban podaljšati obratovalni čas za posamezne obrate, ali tudi splošno za več nego posamezne dni in tudi dovoliti izjeme od siceršnih omejitev, ki jih glede obratovanja določa ta naredba.

V LJUBLJANI, dne 4. julija 1935.

Ban: **Dr. Dinko Puc** s. r.

Iz besedila naredbe izhajajo razne ugodnosti, ki so bile predmet naših stalnih razprav in prošenj. Pripricani smo, če bodo gostilničarji pravilno razumeli naklonjenost banske uprave in sami vzdrževali red v svojih obratih, da nam bo lažje izpraviti še one nedostatke, ki niso v skladu z našimi težnjami. Pripominjamo, da oni člani, ki bi izkoriščali v katerikoli obliki naznačene ugodnosti, naj ne pričakujejo od svojih organizacij nikake zaščite. Zvezna uprava lahko beleži zadnje čase lepe uspehe.

## Posredovalnica za službe Ljubljana, Šelenburgova 7-I.

se priporoča cenj. hotelirjem, restavratorem in gostilničarjem glede dobrih kuharic, natakarc, sobaric in drugega pomožnega osebja  
Dekleta, ki iščejo službe dobe istotam ceneno prenočišče

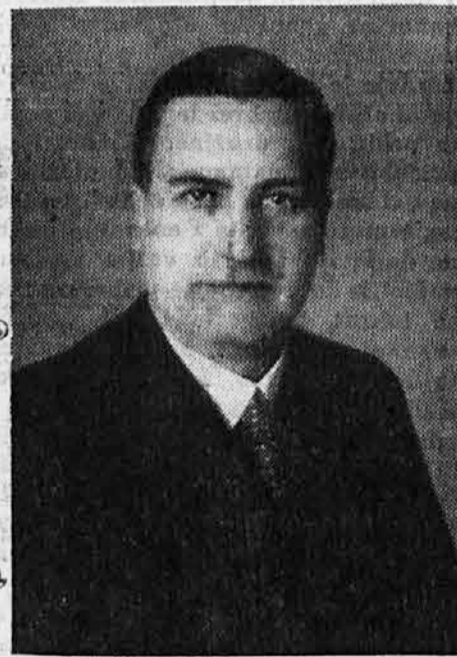
## Jubileji

**Lojze Šribar, Sv. Peter v Sav. dolini**  
70 let življenja, nad 40 let dela v procvit gostilničarske obrti.



Pred kratkim je praznoval naš zasluzeni in vnet odbornik g. Šribar Lojz svojo 70-letnico, katero ne more in ne sme prezreti naše strokovno glasilo. Naš jubilar je bil rojen leta 1865. v Sv. Pavlu pri Preboldu in se je z 29. letom posvetil gostilničarskemu stanu. S svojo neumorno pridnostjo ter s pomočjo svoje zveste so-proge ge. Berte si je takorekoč iz nič postavil današnjo restavracijo tik kolodvora Sv. Peter v Sav. dolini. Vedno veselega obraza je prebrodil marsikatero težko čase ter si znal z vedrostjo in velikim humorjem ter z muzikalno spretnostjo obdržati velik krog gostov, ki so mu deloma kot izletniki iz bližnjih krajev, pa tudi iz Maribora, Zagreba, Gradca in Dunaja radi napohjevali njegove gostoljubne lokale. Marsikdo, ki je preživel pri njem lepe ure razvedrila si reče: »saj ni mogoče, da je Loj-

## Jubilej g. Gjura Valjaka.



Omizje »Staribora«, katerega člani so oni Slovenci, ki so že pred vojno javno delovali v Mariboru, se je zbralo v restavracijskih prostorih Narodnega doma v Mariboru k proslavi jubileja svojega zvestega člana in našega zveznega podpredsednika g. Gjura Valjaka. Ves večer je potekel v lepem razpoloženju, na katerem je bilo izrečenih vse polno zdravic na čast jubilaranta in njegove zveste za-

## Jubilej gospoda Grge Basletiča.



V juniju t. l. je slavil srebrni jubi-

lejši, saj je še vedno tak, kakor je bil pred 25 leti.

To poročilo pa nikakor ne more izraziti vsega našega globokega čuvstva, ker je težko z besedami popi-



sati njegovo požrtvovalno delo pri naši stanovski organizaciji in staviti za vzor njegovo stanovsko zavešt in veliko kolegalnost. Naše prijateljstvo naj bo izraženo v globoki želji, da mu naj Vsegamogočni podeli še mnogo let srečnega uživanja v krogu svoje rodbine in da nam ostane še nadalje zvesto ob strani, kakor nam je dolga desetletja pomagala z dejanji in nasveti.

Z našim Lojzetom pa praznuje tudi njegova vrla družica ga. Berta jubilej 60-letnice, ki mu je kot dobra gospodinja in mati 6 otrok stala vedno ob strani, ter mu pomagala priti preko marsikatero težavo. Ga. Berta je dokazala resničnost slovenskega pregovora, da žena pri hiši tri ogle podpira. Na mnogo leta!

**Predsedstvo Združenja gostiln. podjetij Žalec.**

konske družice. Ravno pred 20 leti je g. Valjak Gjuro otvoril restavracijo v Narodnem domu v Mariboru. Njegova restavracija je bila shajališče vseh Slovencev in marsikatera drzna zarota se je skovala ravno v njegovih lokalih. Mnogo sitnosti je imel jubilar z avstrijskimi oblastmi, ker se je preveč izpostavljal za ogroženo slovensko stvar. Kmalu po preobratu je postal lastnik kavarne »Central« in jo nato preuredil v »Grajsko klet« v takem obsegu in stilu, da ji ni para v naši državi in daleč naokoli v inozemstvu.

Mož dela, vztrajnosti in plemenitosti ni poznal nikdar očitka ter je vedno v prvih vrstah korakal, kadar se je šlo za obrambo pravic svojih stanovskih tovarišev. V svoji nesebičnosti in svoji brezpogojni poštenosti si je pridobil ne samo srca svojih zvestih tovarišev, temveč vse mariborske javnosti ne glede na narodnost in politično prepričanje. Zvezna uprava cenil najbolje njegovo delo, ker je poznan kot velik strokovnjak v gostilničarski stroki in velik iniciator v združnem delu.

Ob priliki tega izvanredno lepega jubileja v čast njegovega odkritega značaja in požrtvovalnega dela se pridružuje vse članstvo naše zvezne organizacije obilnim čestitkam ter mu želi še mnogo uspeha v njegovem nadaljnjem delu.

lej uspešnega in plodonosnega delovanja mariborski restavratore g. Grga Basletič. Njegovo delovanje se je pričelo v Dalmaciji in Trstu, kjer je bil kot natakarc uslužben v restavraciji »Balkan«. Od leta 1910. do leta 1920. je vodil kavarno in restavracijo tamšnjega »Narodnega doma«, ki se je šele umaknil silnemu pritisku italijanskih oblasti. Pri tem je izgubil mnogo premoženja.

Dalj časa je vodil restavracije v Karlovcu, v Zagrebu pa poznani obrat »Janje«. Nato je prevzel restavracijo v Krapinskih Toplicah, dokler se ni preselil v Maribor, kjer ima v najemu Grajsko klet. S pridom se udeležuje tudi v združnem gibanju, ter je v upravnem odboru našega združenja v Mariboru in v mnogih nacionalnih društvih. K jubileju naj sprejme čestitke združenja in ostalih svojih tovarišev.

## Himen



Dne 30. maja je stopil v zakonsko zvezo dolgoletni in požrtvovalni predsednik Gostiln. združenja v Žalcu ter poznani javni delavec g. **Ivan Virant**.

Njegovi prijatelji in stanovski tovariši želijo njemu, kot njegovim družici obilo sreče na življenjski poti.

## Gostilničarski sanitorij

Smrtna žetev je v gostilničarskem poklicu velika. Če preiščemo smrtne slučaje našega članstva, ugotovimo, da umirajo gostilničarji večinoma vsled obolenosti notranjih organov: ledvic, jeter, črevesja, želodca in srca, torej organov, katerih boleznir tirajo v sigurno in prezgodnjo smrt. Gostilničarski poklic tedaj ni tako rožnat, kakor se vidi oddaleč, ker ne bi sicer zahteval toliko predčasni žrtev, saj le redki gostilničar učka visoko starost. Največja umrljivost pri gostilničarjih je okoli 50 let, torej v dobi, ko zahteva človeško telo največjo odporno silo. **Obolenost** najvažnejših človeških organov **povzročila**, kakor smo že gori omenili **naš poklic**. Le pogledimo po gostilniških obratih, kolikokrat se dvigne čaša gosta **na zdravje** gostilničarja, kateri mora v zahvalo zvrniti kupico do dna, da mu preje smrt pomiga. Ta pogosta »ljubeznivost« naših gostov je eden izmed glavnih vzrokov, da se mora gostilničar po sili napajati, če noče zamere.

To izkazovanje »ljubeznivosti« se vrši v našem poklicu od ranega jutra do pozne nočne ure, ali bolje rečeno, takrat in toliko časa, kadar se našemu gostu poljubi. Mnogim naštetim boleznim pa se priključijo še živčna bolezen in revmatizem, tako da nosi skoraj vsak gostilničar kaj kmalu znake svojega poklica.

Le pogledimo našega gostilničarja in gostilničarko, kako sta za liter vina privezana na svoje podjetje. Večji del življenja prebijeta v zakajenih gostilniških sobah ali pa v kuhinji. Njihov sprehod je od jutra do večera, od Novega leta pa do Silvestrovega večera, iz gostilniške sobe v kuhinjo in narobe, ali kvečjemu do gostilniškega praga.

Naravno, da nudi tako življenje dobro osnovo za različne bolezni, ki so stalne spremljevalke našega poklica.

Temu je treba odpomoči. Organizacije morajo skrbeti tudi za zdravje svojega članstva. Z geslom: »Eden za vse in vsi za enega« in pa »z majhnimi prispevki velika ugodnost« naj se začne tudi naše delo za zdravje članstva in njihovih najbližjih družinskih članov. Kako se naj reši članstvo pred prezgodnjo smrtjo, ki uniči družinsko ognjišče, vrže zaostale v največjo revščino itd?

Ustanovimo svoj sanitorij, ki naj omogoči poceni vsakoletni počitek in okrepitev! Vsak naš gostilničar, njegova žena in bolni ter rekonvalescentni otroci naj najdejo svoje zdravje ali pa si ga okrepijo v našem sanatoriju. Postavimo ga s skupnimi močmi v kakem našem zdravilišču! S stanovsko disciplino in zavestjo lahko postavimo 5500 gostilničarjev Dravske banovine v dveh, treh letih svoj sanitorij v takem obsegu, da si poišče v njem vsako leto do 800 članov okrepitev. Sanatorij naj bi bil vse leto odprt in dostopen za člana, njegovega zakonskega druga in za njegove otroke. Vsako leto naj bi se nudil re-

konvalescentnim ali bolnim članom tritedenski oddih. Sanatorij pa naj bi služil tudi zdravemu članstvu, da se pravočasno prepreči bolezen. Ali je to izvedljivo? Da! Če plača vsak gostilničar v dveh letih dva kamna po 100 Din, je zbran že tolikšen kapital, da lahko mislimo na uresničenje našega načrta. Če priračunamo še vsakoletni zdravstveni prispevek od 15 Din, nadalje podpore in gotove provizije od prodaje kamnov, kmalu zberemo potrebno vsoto. Denar naj bi se nalagal v kakem državnem denarnem zavodu pod imenom »Fond za postavitev Gostilničarskega sanatorija«, ki bi se dvignil šele tedaj, ko bi bila zbrana za zgradbo in opremo potrebna vsota. Na dolg ničesar!

**Gostilničarji, gostilničarke Dravske banovine, zganimo sel!** Nikdo ne ve, komu bo sanatorij najbolj potreben! **Zdravje je največje bogastvo, brez tega ni obstanka, brez tega je vaš pogin in pogin vaše družine. Sanatorij ni pridobitvena ustanova, sanatorij se ne ustanavlja, da bi se delile dividende, temveč ostavite z enkratno majhno dajatvijo sebi in vašim svojem najboljši in najcenejši pribeževališče za takrat, ko boste iskali pomoči, skrhani od bolezni. Mislimo tudi na in teh je večina, ki nimajo toliko sredstev, da bi si poiskali zdravje v zdraviliščih!** Postavimo si najlepše in najbolj koristno znamenje naše stanovske zavesti in stanovske moči. **Ali zmore vsakdo v dveh letih 200 Din? Ne postavljajmo si takega vprašanja!**

To je le predlog, ki ga dajemo našemu članstvu v razmotrivanje. Ker pa je treba vrniti v naše vrste zupanje do stanovskih podjetij, naj se ves denar nalaga pod zaporo, da ga nihče ne more dvigniti in da se ga lahko vrne z obrestmi, če se načrt ne uresniči. Začnimo, ker vsakdo naj misli na svoje zdravje! **Peteln.**

## Poučni izlet v Nemčijo, Avstrijo in Češkoslovaško

Uprava »Gostilničarskega Vestnika« priredi dne 9. septembra t. l. desetdnevni poučni izlet v Salzburg, na Königsee, Berchtesgaden (Bavarsko), v Češke Budjevice, Plzen (ogled svetovnoznanih pivovaren in Škodovih tvornic), Marianske Lazne (Marienbad), Karlove Vary (svetovnoznano kopališče), Joahin (drž. rudnik za pridobivanje radiuma), Prago, Melnik (ogled vinskih kleti princa Lobkovića), Strbske Pleso (najbolj poznano gorsko letovišče v Tatrah), v Piešťan (kopališče za revmatične), Brno, Dunaj, Maria Zell in nazaj preko Gradca v Maribor. Potuje se z avtobusi in stane vožnja, prehrana, stanovanje in napitnina do 2000 Din. Podrobna pojasnila pri upravi »Gostilničarskega Vestnika« v Ljubljani.

## Kaj pravi finančno ministristvo glede plačevanja občinske trošarine na vino in žganje?

Finančno ministristvo je v Finančnem zborniku od 16. maja 1935. št. 20. izdalo glede plačevanja občinske trošarine na vino in žganje sledeče dobesedno pojasnilo:

Z uredbo o višini, načinu pobiranja in kontroli pri plačevanju banovinske trošarine na vino in žganje so po § 8. oproščeni proizvajalci banovinske trošarine na vino in žganje. Mnogi proizvozniki so predpise te uredbe pogrešno tolmačili kakor, da bi bili oni vsake trošarine bodisi banovinske ali občinske oproščeni. Vsled takega tolmačenja so se pojavili mnogi spori izmed občinskih oblasti in proizvozniki, ter je moralo v vsakem poedinem sporu dajati finančno ministristvo potrebna pojasnila in rešenja. Ti spori so posebno nastali po objavi navedene uredbe od 23. novembra 1934. Ker se tiče dveh popolnoma odvojenih trošarinskih področij, ki se dodirajo v toliko, v kolikor se tičejo istega predmeta in da bi se v bodoče izbeglo navedenim sporom, je potrebno sledeče pojasnilo:

Z odredbo čl. 8. uredbe br. 96.144. III.-1934., je predpisano, »kdo se vse smatra za vinogradnika. Čl. 7. iste uredbe jasno predpisuje, da proizvozniki vina in žganja ne plačajo banovinsko trošarino razen če so istočasno točilci pijač na drobno ali na veliko. Niti v teh niti v drugih odredbah naznačene uredbe se ne govori o občinski trošarini, katera je bila regulirana s pojasnilom br. 6.268/VII/1934 in to iz sledečih razlogov:

Po odredbah pripombe 3., § 2. zakona o spremembi in dopolnilu zakona o državni trošarini z dne 18. aprila 1932. so oproščeni državne trošarine oni proizvozniki, ki prodajajo vino in žganje lastnega pridelka in iz lastnega zemljišča. S temi odredbami ni ničesar predvidenega v pogledu plačevanja občinske trošarine po proizvozniku vina in žganja, vsled česar je nastalo vprašanje, ali morajo proizvozniki plačati občinsko trošarino ali pa so je oproščeni. Sličen je slučaj po uvedbi uredbe o banovinski trošarini na vino in žganje. Kakor je zakon o državni trošarini osvobodil proizvoznika od plačevanja državne trošarine, tako jih je tudi uredba o banovinski trošarini osvobodila plačevanja banovinske trošarine. Občinska trošarina se ni vzela v obzir niti v prvem niti v drugem slučaju.

Po odredbah § 79. zakona o državni trošarini so pooblaščen banke uprave, da odobravajo občinam trošarino. V spornih slučajih so se gotove banovine obračale na finančno ministristvo za pojasnila. Bile pa so tudi banke uprave, ki niso zahtevale pojasnil, temveč so enostavno odobravale občinam trošarino ne oziraje se na predpis § 13. zakona o naknadnih in izrednih kreditih za budjet državnih izdatkov in dohodkov za leto 1932/33. S tem členom je predvideno, da trošarina na vino v

vaških občinah ne sme biti večja od 1.— Din pri litru, a v mestnih občinah višja od 1.50 Din pri litru.

Ker obstojata sedaj 2 banovini, v katerih je občinska trošarina višja od one, ki je predpisana v § 13. zakona o naknadnih in izrednih kreditih in da se postopa enoglasno po zakonskih odredbah, ki se nanašajo na plačevanje občinske trošarine, izdajam na osnovi čl. 36. zakona o ureditvi vrhovne državne uprave, § 13. zakona o naknadnih in izrednih kreditih in čl. 68. zakona o državni trošarini sledeče pojasnilo:

Občine, ki imajo pravico pobirati trošarino na vino in žganje, lahko pobirajo trošarino od vsega vina, ki se stavi v promet radi potrošnje na občinskem področju ne glede na to, ali so dali to vino v promet proizvozniki-vinogradniki ali trgovci, odnosno občani ali kake druge osebe iz ostalih krajev. Trošarina na vino ne sme v nobenem slučaju presegati višino, ki je odrejena v § 13. zakona o naknadnih in izrednih kreditih za budjet državnih izdatkov in dohodkov za leto 1932/33 niti se ne sme pobirati kakšna druga davščina na vino ali žganje pod drugim imenom. Od navadnega vina se sme torej pobirati samo trošarina, navedena v § 13. zakona o naknadnih in izrednih kreditih. Uporaba vina lastnega proizvoda in iz lastnega zemljišča za domačo potrošnjo vinogradnika-proizvajalca ni zavezana plačilu občinske trošarine — in velja to tudi za žganje. Vsi odloki, izdani od banskih uprav, ki so v nasprotju s tem pojasnilom, ter z zakonom o državni trošarini, ter zakonom o naknadnih in izrednih kreditih k državnemu proračunu za leto 1932/33 se s tem razveljavljajo, banske uprave pa se pozivajo, da jih s posebnim odlokom prekličejo.

## Kmetijska obrtna razstava v Ptuj.

V času od 28. septembra do 6. oktobra t. l. se priredi v Ptuj pod pokroviteljstvom bana Dravske banovine g. dr. Dinko Puca velika kmetijsko-obrtna razstava za Slovenske gorice, Haloze in Ptujsko polje. Da seznanimo obiskovalce naše razstave osobito gostilničarje z res prvovrstnimi vini naših goric, priredimo ob tej priliki tudi vinski razstavo s poskušnjo. Ker se še danes po stanju naših vinogradov sodi, da bo trgatega povoljna, se bo na tej razstavi nudila vsakomur najboljša prilika priti v stike z našimi vinogradniki. Priložnost bo dana, da si interesent na podlagi kažipota in kataloga ogleda Ptuj in ob času zoritve grozdja tudi naše vinorodne Slovenske gorice ter Haloze. Prevozna sredstva za obisk okolice bodo vedno na razpolago, kakor tudi cena prehrana in prenočišča. V interesu vsakega obiskovalca bo, da obiše to prireditev, ker mu je tedaj dana možnost, da se preskrbi po nizkih cenah z dobrim vinom in vinskim moštom.

Po sklepu zveznega občnega zbora se ob tej priliki vrši v Ptuj skupen ogled kmetijsko-obrtno razstave, posebno pa vinskega oddelka. Po možnosti bomo obiskali tudi Haloze, da pridejo gostilničarji v stik s tamošnjimi vinogradniki.

## Vino in vino je razlika

da in še večja je razlika med različnimi mineralnimi vodami. Splošno znani Radenski vrelo, Zdravilni, Kraljev in Gizelin spadajo med najmočnejše te vrste v Evropi. Pa tudi po svojem okusu kot svežilna pijača so nenadkriljivi.

Pokusi samo enkrat, da boš videl kaj pomeni prvovrstna mineralna voda. Čisti in izpira kri, izloča sečno kislino in druge strupe iz telesa ter s tem krepi telesne in duševne sile. Kdor pije vino z Radensko slatino, ga ne boli glava niti po največjih krokarijah.

# Triumf stanovske misli

Prav posrečen je bil oni sklep ustanovnega občnega zbora naše zvezne organizacije, s katerim se je določilo, da se morajo zvezni občni zbori vršiti vsako leto v drugem kraju naše banovine. Posrečena je bila tudi ona misel, da se zvezni občni zbori ne vršijo v mračnih zimskih dnevih, temveč spomladi. Letošnji zvezni občni zbor ali boljše zvezna skupščina se je vršila dne 21. in 22. maja v Novem mestu. Že na predan te skupščine so se zbrali odborniki zveznega ožjega in širšega odbora k sejami, da odobre pred skupščino poročila uprave. Krasen je bil majski dan, ko so se odposlanci vozili skupno s predsednikom naše centralne organizacije iz Beograda g. Mihajlo Nikolič in generalnim tajnikom g. Sekulovićem po lepih krajih še vedno premalo poznane Dolenjske. Prijazni grički vsi v zelenju, lepo posejane vasice, ter razkošno razcveteni travniki so poživiljali razpoloženje delegatov, ki so bili sprejeti na postaji Novo mesto od odposlancev novomeškega združenja. Po seji ožjega in širšega odbora se je na predvečer skupščine razvila v prostorih gosp. Windischerja Josipa prav prijetna domača zabava, katere so se udeležili tudi mnogi Novomeščani s svojimi soprogami. Posebno moramo poudariti požrtvovalno sodelovanje sokolskega orkestra pod vodstvom zborničnega svetnika g. dr. Kastelica in njegove ge. soproge. Hvala jim!

Drugo jutro na vse zgodaj so prihajali še ostali odposlanci združenj v takem številu, kakor še dosedaj ni bila posečena nobena zvezna skupščina. Prihajali so z vlaki, z vozovi, z bicikli in oddaljenejši tudi z avtomobili, da čujejo o delu svoje zvezne organizacije, ki si je s požrtvovalnim in vestnim delom utrla pot do zadnjega, mogoče še do včeraj malo stanovsko-zavednega gostilničarja. Še pred napovedanim časom je bila velika dvorana Windischerjevega hotela v Kandiji nabito polna. Po oddaji pooblastil se je ugotovilo, da je bilo navzočih 92 članov s 174 glasovi, kar znači, da je bilo na skupščini zastopanih skoro 4000 članov in članic. Točno ob 10. uri je otvoril zvezni predsednik g. Majcen Ciril II. redni letni občni zbor. Za overovatelja je imenoval g. Koritnik Antona in g. Černe Jerneja, oba hotelirja iz Ljubljane. Uvodoma se je spomnil z vnešenimi besedami prebridke izgube Nj. Vel. kralja Aleksandra I., katerega spomin je vse članstvo počastilo stoje z enominutnim molkom. Istotako je bila takoj uvodoma izrečena ob navdušenju zborovalcev globoka vdanost in ljubezen Nj. Vel. kralju Petru II. Takoj nato se je spominjal vseh v preteklem poslovnem letu umrlih tovarišev. Iz skupščine so se odposlali pozdravni brzojavi Nj. Vel. kralju Petru II., Nj. Visočanstvu knezu Pavlu, predsedniku vlade g. Bogoljubu Jevtiču, ministru trgovine g. dr. Vrbaniču ter banu dravske banovine g. dr. Dinku Pucu. Z ozirom na prispelo poročilo, da se zvezin častni član g. Drago Bernardi ne more radi boleznimi udeležiti zborovanja se je tudi njemu odposlala pozdravna brzojavka. Zvezni predsednik je nato pozdravil navzoče odposlance raznih oblasti in ustanov. Kr. bansko upravo je zastopal g. Krajšek Anton, sreski načelnik v Novem mestu, železniško direkcijo g. Kavčič Alojzij, šef prometa, Zbornico TOI g. dr. Koce Jure, Zemaljski savez ugostiteljskih združenj predsednik g. Mihajlo Nikolič in generalni sekretar Sekulović Veselin, mestno občino Novo mesto narodni poslanec in župan g. dr. Josip Režek, Tujsko-prometno zvezo v Ljubljani ravnatelj g. Pintar Mirko, Tujsko-prometna zveza v Mariboru je bila zastopana po g. Gjurju Valjaku, kmetijsko šolo na Grmu je zastopal ravnatelj ing. g. Ivo Zupanič in Vinarsko društvo g. graščak Germ Robert. Pozdravljena sta bila tudi zastopnika

tiska in sicer žurnalista od »Jutra« in »Slovenca«. Na te pozdrave je prvi odgovoril zastopnik kr. banske uprave, kateri je izrekel pozdrave g. dr. Puca in dr. Pirkmajerja, želeč zvezni organizaciji obilo uspeha.

Gosp. Mihajlo Nikolič, predsednik Državne zveze je pozdravil skupščino v imenu vseh tovarišev kraljevine Jugoslavije, izražajoč obenem veselje in zadovoljstvo, ker vidi tako visoko razvito stanovsko pojmovanje. Povdarja, da služijo gostilničarji dravske banovine vsem tovarišem v državi za vzor in da je bilo vedno cenjeno neutrudljivo delo zveznega predsednika in zveznega ravnatelja. Prepričan je, da bo na tej skupščini imel priliko spoznati težko stanje, v katerem se nahajajo njegovi slovenski tovariši. Poziva na složno delo, ker je gotovo lažje v slogi najti pravo pot do rešitve, kakor pa če vsak posameznik iznaša svoje zahteve. Državna zveza ima nalogo, da zbere vse stanovske tovariše v veliko enoto, uprava pa bo storila vse, kar je v njeni moči, da se vendarle enkrat olajša neznošen položaj gostilničarstva v državi. Želi plodonosno delo zvezni skupščini.

K besedi se je nato priglasi odposlanec Zbornice TOI odnosno referent gostilničarskega odseka narodni poslanec g. dr. Koce, kateri je povdarjal, da je že g. predsednik Nikolič dal izvanredno lepo spričevalo dvema najbolj zaslužnima borcem zvezne organizacije, to sta zvezni predsednik in zvezni ravnatelj. Samo tej zvezi gre zahvala, da je dobilo slovensko gostilničarstvo svoj gostinski odsek, ki je obenem velika pridobitev za gostilničarski stan in pa za Zbornico, ki predstavlja sedaj vse gospodarske sloje našega naroda. Izjavlja, da bo Zbornica šla v vsakem oziru gostilničarstvu na roko. G. narodni poslanec in mestni župan dr. Josip Režek izraža svoje veliko veselje, da lahko pozdravi reprezentante vsega gostilničarstva dravske banovine v središču Dolenjske. Povdarja važnost gostilničarskega stanu za tujski promet, ter upa, da se bo gostilničarski stan še nadalje razvijal v splošno dobrobit našega naroda.

V imenu Zveze za tujski promet v Ljubljani se zahvali za povabilo ravnatelj gospod Pintar, smatrajoč gostilničarski stan za velevažen kulturni činitelj. Prinaša tudi pozdrave predsednika te zveze g. dr. Marna.

V imenu Tujsko-prometne zveze v Mariboru izroča pozdrave g. Valjak Gjurju. Povdarja, da je baš mariborska Tujsko-prometna zveza gojila največjo simpatijo in tesne vezi z zvezno organizacijo in jo tudi pri njenih stremljenjih vsepovsodi podpirala. Obljublja, da bo nadaljno prijateljsko razmerje ostalo tudi v bodoče, ter želi zborovanju najlepši potek.

Končno pozdravi zborovalce kot domačin še predsednik združenja v Novem mestu gosp. Windischer Josip ml.

Nato prečita zvezni ravnatelj številne brzojavne in pismene pozdrave, ki so prispeli od mestnih občin, stanovskih organizacij in raznih funkcionarjev.

Po dovršenih pozdravih najavi zvezni predsednik čitanje zapisnika občnega zbora. Na predlog g. Dolinška, se zapisnik ne čita, ker je bil itak objavljen skoro dobesedno v Gostilničarskem vestniku, nakar sledi poročilo predsedstva.

G. predsednik Ciril Majcen izvaja sledeče:

**Spoštovana gospoda!**

Občni zbor zahteva po navadi, da se uprava organizacije predstavi z uspehi svojega dela v cilju in okviru programa, ter želja svojega članstva. Sicer ste bili o vsem obveščeni že potom okrožnic, našega stanovskega glasila »Gostilničarski vestnik«,

ter na sejah ožjega odnosno širšega odbora ob prisotnosti in sodelovanju gg. predsednikov posameznih združenj, vendar naj na kratko poročam najglavnejše zadeve, ki so bile predmet in smer našega delovanja v pretečenem poslovnem letu.

Ker je naša stanovska organizacija, če upoštevamo, da je gostilničarstvo velevažen faktor v narodnem gospodarstvu, istotako tudi gospodarska organizacija, zato je potrebno, da zasledujemo vse gospodarske okolščine, ki vplivajo na gostinsko obrt. Vsi vemo, da gospodarska kriza ni prestala, temveč nasprotno, da tišči k tlom privatno in javno gospodarstvo in, da so izgledi tudi za bodočnost precej nesigurni, da ne rečem naravnost žalostni. V dobi, ko vlada velika nezaposlenost, ko so glavni konzumenti docela izčrpani in je njihova kupna moč iz dneva v dan vedno manjša, ni mogoče pričakovati, da bi gostilničarstvo prosperiralo, odnosno, da ne bi propadalo paralelno s propadanjem celega gospodarstva. Edina svetla točka v naši gospodarski panogi je tujski promet in bodimo srečni, da živimo na koščku države, ki je obdarjena s tolikimi naravnimi krasotami in s tolikimi kulturnimi pridobitvami, ki privlačujejo tuje, kar nekoliko blaži naravnost neznozne gospodarske prilike. Ne bom se pečal podrobneje z vprašanjem tujskega prometa, ker bo o tem dano posebno poročilo skupno s poročilom hotelirskih odsekov.

Ovire našega gospodarstva so naravno istočasno tudi naše ovire. Če smo omenili propadanje konzumne moči, ne smemo pozabiti, da so temu veliko krive neurejene denarne zadeve, ki onemogočajo poživitev delavnosti. Kreditne razmere so radi slabega funkcioniranja v naših denarnih zavodih, ki so posredniki med kapitalom in delom naravnost obupne in dokler se to kardinalno vprašanje ne reši, je pač nemogoče, da bi bili izgledi za bodočnost boljše.

Zvezna organizacija kot vaša najvišja pokrajinska obrambena ustanova, ki ima v sebi zbrane z malo izjemo vse gostilničarje dravske banovine in se zaveda tega izvanredno težkega položaja, se je vedno trudila, da bi dosegla zboljšanje. Velike naloge so bile stavljenе zvezni upravi, nešteto zahtev je bilo na njo naslovljenih s strani njenih članic, ki jih vi, spoštovani delegati predstavljate. Nerešena vprašanja, želje in predlogi k raznim zakonom, uredbam, naredbam in pravilnikom, ki so se stekali v našo zvezno organizacijo kot banovinsko centralo združenj, zavzemajo komaj pregleden obseg dela, ki obremenjuje zvezno upravo. Zahteve po odpomoči so bile številne in težje značaja, ker je naše gostinstvo pač izmed vseh branž gospodarstev zlasti v zadnjih treh letih najbolj občutno prizadeto. Ker pa smo povezani v svojem obratovanju s splošnimi prilikami v državi, je naravno, da se bo naš položaj razbistril in ugodneje razvijal kakor hitro se bodo odpravile zapreke, ki ubijajo inicijativno kot osnovo vsakega udejstvovanja.

V preteklem poslovnem letu smo se bavili na žalost zopet največ s trošarinskim vprašanjem. To vprašanje, ki še ni rešeno v našo zadovoljstvo, je pač največje življenjske važnosti za naš stan. Uredba o izvajanju javnih del, je dovolila banskim upravam pobiranje banovinske trošarine z namenom, da se nudi tem upravam dovolj sredstev za pobijanje brezposelnosti. Mislili smo, da bo zajet ves promet z alkoholnimi pijačami, da pridejo banske uprave do čimvečjih sredstev, vendar smo se hudo zmotili v naših domnevah. S temi predpisi se je ustvarila nenakot, ker je trošarinsko obvezan prodaja alkoh. pijač brez vsakega nadzora in oproščena vseh dajatev. Naravno, da taki predpisi ne vplivajo

preveč zadovoljivo in pomirjajoče na naše ugostiteljstvo, ki nosi po izjavi samih finančnih uradnikov relativno največ davčnih bremen. Na podlagi tega enostranskega predpisa se grdo ubija konkurenčno možnost obrtnika, kateremu so sicer zajamčene v obrtnem zakonu točno določene pravice. Izgleda tako, kakor da bi bil gostilničarski stan nepotreben, ker se vendar taka enostranost mora smatrati kot nekaka kazenska sankcija, oziroma prohibitivna mera, da se gostilničarstvo sploh onemogoči. Jasno je, da se mora končno tudi gostilničar vprašati, zakaj se ravno z njim drugače postopa, kakor z drugimi državljani, zakaj niso njemu zajamčene iste pravice kakor drugemu sodržavljanu? Ali naj bo v možnosti za svoj obstanek in obstanek svoje družine prikrajšan in zapostavljen samo radi tega, ker se bavi z gostilničarstvom? Kdo naj hodi v gostilne po vino, za katero se mora plačati banovinsko, občinsko trošarino in celo nešteto vrst raznih taks in drugih davščin, ko lahko vsakdo dobi nezatrošarinjeno in neobdavčeno vino, in vsled tega neprimerno ceneje pri krošnjarijih, ki razprodajajo ob vseh prilikah in v vseh oblikah, ter količinah alk. pijače. Menim, da je naša glavna naloga današnjega zborovanja, zahtevati, da se ugotovi, v koliko sta vino in žganje še trošarinski predmet ali ne. Pri ugotovitvi, da vino ni trošarinski predmet, se ne sme ločiti gostilničarja od drugega državljanja, temveč naj se tudi v gostilnah prodaja nezatrošarinjeno in neobdavčeno vino. Če pa se ugotovi, da sta vino in žganje troš. predmet, potem mora biti vse vino in žganje, ki je v prometu tudi zatrošarinjeno in obdavčeno.

Urediti je treba torej nezdrave razmere, ki so skrajno škodljive ne samo za gostilničarstvo, temveč tudi za vinogradištvo in za fiskalne interese. Državna uprava naj čimpreje razmotriva, kateri so vzroki vinogradniške krize, da ne bo primoran samo gostilničar nositi žrtev te krize na svojih ramenih, ker se s tem vinogradniška kriza nikakor ne odpravlja, temveč se uvaja krizo tudi v točilno obrt. Mesto, da bi se stanje saniralo, se še poslabšuje in ne more tak način sanacije vinogradniške krize biti še nadalje vzdržljiv. Po našem mnenju naj bi prilagodila država, kakor baje že namerava, vinogradniško produkcijo notranjemu tržišču. Mi zahtevamo tedaj, da se uve-



**Vašim gostom  
in sebi ustrezete**

ako jim nudite k vinu

**Rogaško  
slatino**

kajti ona ne samo da zboljša okus vina, ampak tudi pomešana z vinom ali sadnim sokom blagodejno deluje na funkcije želodca in čreves, boljša apetit in splošno regulira prebavo in odvajanje neprebavljenih zaostankov hrano. Rogaška slatina čisti organizem in spravlja s tem človeka v dobro razpoloženje!

de nekak red, a ta red bomo dobili še le tedaj, kadar bomo imeli načrtno gospodarstvo. Kaka neenakost je nastala radi razdirajočih trošarinskih predpisov, se vidi že iz tega, da naši gostilničarji, čeprav so v ogromni večini kmetovalci in obrtniki, ne morejo potrošiti za lastno uporabo nobene količine nezatrošarinjenega vina, temveč morajo plačati trošarino, točilno takso in pa davek celo od one količine, ki ga dajejo svoji služinčadi pri obdelavi posestva. To vzbuja v nas čut skrajnega nezadovoljstva, če se vidi, da nasprotno lahko vsak posestnik, obrtnik in pripadnik kateregakoli poklica pije in troši vino brez vsakih dajatev. S tem sem menda dovolj potrdil svojo prvo trditve, ko sem dejal, da ima gostilničarski obrt pri današnjih poslovnih okoliščinah značaj stroga prohibicije, ker gostilničar samo radi svojega obrta ne more pod istimi okolnostmi obdelovati svojega posestva, kakor pa drug kmetovalec. Upajmo, da se bo trošarinsko vprašanje čimprej prilagodilo potrebam našega narodnega gospodarstva in državnih ter samoupravnih financ.

V okviru trošarinskega vprašanja pa se moram dotakniti tudi nevezdržnosti dosedanjih troš. stopenj. Že v početku sem omenil, da pada pri nas od dneva v dan konzumna moč prebivalstva in da se morajo tej moči prilagoditi tudi cene vsakdanjih potrebščin. Banovinska in občinska trošarina znašata 2 do 2 in pol Din pri litru. Gostilničar je tedaj primoran, da takoj na licu mesta nakupa, t. j. v vinogradniški kleti, priračuna visoko troš. postavko, vsled česar znaša nakupna cena pri današnjih cenah vina v kleti že 7 do 10 Din, v nekaterih vinogradniških okolišjih pa celo do 12.— Din. Če znaša tedaj nakupna cena že v vinogradniški kleti toliko, je jasno, da je ta cena mnogo previsoka in nikakor ne odgovarja konzumentu. Mi smo sicer na to dejstvo naša oblastva opozarjali ter jih prosili, da se naj trošarina maksimira, vstevši banovinsko in pa obč. trošarino na 1 Din pri litru, ker obstoji sicer bojazen, da se bo tuje vino uvažalo vedno bolj in bolj, vendar z našimi opozorili in prošnjami nismo uspeli. Borba našega vinogradništva proti gostiln. podjetnikom, ki si nabavijo iz oddaljenih krajev cenejša vina radi konkurenčne sposobnosti je nesmiselna, ker mora biti gostilničar končno ravno toliko trgovec kakor vinogradnik, ki stremi, da pod čim boljimi pogoji spravi vino v promet. Te trošarinske stopnje, ki so uvedene v dravski banovini, se lahko prilagodijo edinole iz drugih banovin uvoženemu vinu, zato je nujna potreba, da skupno z našimi vinogradniki zahtevamo znižanje banovinskih in občinskih trošarin. Prepričan sem, da bi se trošarinske stopnje lahko znižale, če bi se zajel ves promet z vinom, ne pa, da se dopušča krošnjarenje z vinom, ki banovini in občini ničesar ne donša in poleg tega še slabi konzum v gostiln. obratih.

Mislím, da je treba danes ponovno in glasno povdariti v pogledu troš. vprašanja sledeče naše zahteve. V kolikor mora biti vino in žganje trošarinski predmet, potem mora to trošarino plačati vsakdo. S tem, da se uvede splošna trošarinska obveznost, se prepreči istočasno tudi krošnjarenje, dokler pa se ne uvede splošna trošarinska obveznost, se mora dati slehernemu gostilničarju ozirajoč se na število rodbinskih članov, gotovo količino nezatrošarinjenega vina na razpolago. Gostilničarstvo dravske banovine nujno zahteva ponovno ureditev troš. predpisov v takem smislu, da bodo zaščiteni tudi interesi gostilničarstva in da se ne bo vzbujalo čustvo, kakor da bi bil gostilničarski obrt prohibitivnega značaja.

Obratovanje našega gostilničarstva, posebno v krajih, ki so brez trošarinskih meja, pa poslabšuje njegov položaj še krošnjarenje, ki se je razvilo v velikanskem obsegu. Radi sedanjih trošarinskih predpisov, ki bi naj ščitili samo vinogradniški stan, se je omogočila prodaja vina in

žganja od 5 ozir. od 10 litrov dalje, na kar pa se nihče ne ozira. Krošnjarenje je danes postalo že tako javno, da dobiva človek vtis, kakor da bi bilo dovoljeno. Nihče krošnjarenja ne pobija. Finančni organi, različni varnostni in obč. organi ne vidijo v krošnjarenju kršenje obrtnih pravic. Zaradi tega se je tudi krošnjarenje v takem obsegu razpaslo. Če se vprašamo, kateri vinogradnik ima od krošnjarenja največ koristi, moramo ugotoviti, da predvsem oni vinogradnik izven naše dravske banovine, ki uvažava bodisi sam ali pa po prekupčevalcu. Tako n. pr. zasledimo prekupčevalce z vinom, ki nimajo z vinogradniško produkcijo nikake vezi, temveč živijo le na račun in propadanju gostilniškega obrta po dravski, savinjski dolini, po Gorenjskem in celo tudi po dolenskih krajih. Vino se prevažna po vozovih, toči v vsaki količini. Če se ujame krošnjarja, ki toči vino po pol litrih ali litrih, najde kaj hitro izgovor, da so ti in ti skupaj kupili pet litrov vina in da se je to vino radi pomanjkanja primerne posode potočilo v manjše steklenice. To je najbolj razširjena pojava krošnjarenja. Ti krošnjarji se izkažejo z legitimacijami obč. predstojnikov, češ, da so vinogradniki in da imajo toliko in toliko vinogradniškega posestva. Naši vinogradniki, ki so bili tvorci današnjih trošarinskih predpisov in ki omogočajo kroš-



Udeleženci zvezne skupščine pri poskušnji vina v kmetijski šoli na Grmu

njenje, že opažajo, da jim različna tuja vina delajo velikansko škodo, ker je gostilničar iztisnjen od trgovine z vinom na drobno in se konzum našega podeželskega prebivalstva v največji meri krije s tem krošnjarskim vinom.

Radi tega je potrebno, ponovno zaprositi bansko upravo, kakor tudi finančno direkcijo, da izdala naloge gostilničar, dočim je vsaka druga svojim organom in tudi obč. upravam, da se mora pod vsako ceno krošnjarenje zatreti. Ako se ne bo izdalo v tem pogledu strogih predpisov, ne bo mogoče odpraviti krošnjarenja, ki je postal največji škodljivec gostilničarstva, domačega vinogradništva in pa tudi banovinskih ter obč. blagajn.

Kr. bansko upravo prosimo, da izda odlok na vse občinske uprave, da morajo občinske trošarine pobirati tudi od onega vina, ki ga vnašajo na obč. področje privatne osebe. Na ta način bi obč. uprave prišle do večjih sredstev, odnosno bi lahko znižale obč. trošarino na vino in žganje.

Najboljša in najbolj pravična rešitev trošarinskega vprašanja pa bi bila, če se produkcija pusti vinogradniku in mu zajamči s primerno racionalizacijo njegove vinogradniške obdelave primerno ceno za njegov produkt, prodajo na drobno pa se mora prepustiti samo za to koncesioniranemu obrtniku, t. j. točilcu na drobno.

Dosedanji naporí zvezne organizacije skupno z naporí gostilničarskih organizacij v državi pod vodstvom državne zveze v Beogradu, niso privedli to veletežko in pereče trošarinsko vprašanje do pravilne rešitve, ker se je to izrazilo gospodar-

sko vprašanje prelevilo v čisto politično vprašanje. Taka je ta trošarinska zadeva v njeni goloti iz našega gledišča, kakor tudi iz vidika splošnih gospodarskih interesov.

V kolikor smo imeli dela in intervencij za izpramembo posameznih določb trošarinske uredbe, je to seveda podrejene vrste, čeprav je bilo s tem tudi mnogo opravka. Med drugim naj omenim, da se nam je posrečilo n. pr. glede plačevanja trošarine od vinskega mošta doseči, da se zaračunava trošarina ob vkletenju z 10% odbitkom in da se mošt ne pečati, kjer je pečatenje upeljano. Nadalje smo po večkratnih intervencijah in prošnjah uspeli, da je banska uprava dala finančnim organom nalog, da priznavajo 3 do 5% kala tudi pri ubiranju obč. trošarine, v kolikor so to občine sklenile. Seveda je še vse polno nevezdržnih težkoč z omenjeno trošarinsko uredbo. Lahko bi rekel, da vsebuje skoraj vsak posamezen člen stvari, proti katerim se moramo boriti. Omenim naj še, da se je zvezna uprava večkrat razgovarjala s pristojnimi referenti kr. banske uprave o možnosti odkupnega sistema banovinske trošarine, kakor je vam o tem itak znano. Izpeljava takega odkupa pa bi bila na eni strani po vseh dosedanjih izkušnjah težko dosegljiva, na drugi strani pa nastane tudi vprašanje, dali bi ta način zadovoljil gostilničarje.

Ker zahtevajo današnji časi, da se

uporabiti vsa obrambna sredstva. Potom nešteti okrožnic, posvetovanj in drugih sličnih akcij, se je opozarjevalo naše člane, ki so člani davčnih odborov, na njihove pravice in dolžnosti. Ugotavljam, da so ponekod naši zastopniki razmeroma jako dobro delovali. Drugod pa, če se združenja niso interesirala in niso sledila navodilom zvezne uprave, je bilo seveda slabše za naše članstvo. Veliko škoda pa so si prizadejali posamezniki s tem, ker se niso zanimali za obvestila in navodila v našem stanovskem glasilu. Pri davčnih napovedih so bili prepovršni in niso davčnim upravam dokazali svoje faktično stanje. Res je, da se je dalo previsoke obdavčbe izpodbijati s pritožbami na reklamacijske odbore in da se je z malimi izjemami, vsaj kolikor je dosedaj pritožb rešenih to delno popravilo. Toda, koliko pa jih je, ki so rok pritožbe zamudili, ali ki se v obč. niso hoteli pritožiti. Previdnosti zveze je pripisati, da smo baš v tem kritičnem času dobili svoje zastopnike v reklamacijskih odborih, kateri edini so mogli s poznanjem naše obrti soodločevati in tako rešiti marsikaterega naravnost katastrofalne davčne obremenitve. Ti naši zastopniki so seveda vezani na molčečnost in strogo objektivnost, vendar naj ne zamermjo, če jim iz tega mesta izrečem imenom celokupnega ugostiteljstva toplo zahvalo. So to naši možje gg. Peterlin Miro iz Kranja, Povodnik Josip iz Maribora in Berlič Joško iz Ptujja, ki je včasih nadomeščal g. Povodnika.

Zvezna uprava je zaprosila fin. direkcijo, da naj se pri odmeri pridoznine odbije ona količina vina in žganja, ki se daje družinski članom. Istotako smo proti šablonski ocnitvi, češ, da ima gostilničar ne oziraje se na kraj, prometne prilike, ter obsežnosti prometa toliko in toliko čistega donosa. Naša zahteva gre za tem, da se vsak obrat individualno ocenjuje.

Pri obravnavi davčnih vprašanj naj tudi omenim, da je zvezna uprava zaprosila potom državne zveze v sporazumu z ostalimi gostiln. organizacijami, da se naj točilna taksa prilagodi današnjim poslovnim razmeram, odnosno potrebam. Ko ugotovim, da se točilna taksa ni izpremenila od leta 1923, dalje in je ostala v istem obsegu kakor pred 12. leti, izhaja iz tega že dovolj, da se toč. taksa ni ozirala na poslabšanje gospodarskih prilik in da je nujna potreba, da se toč. taksa čimprej porazdeli na več razredov, da bi priično odgovarjala dejanski potočnji. Istotako naj bi se toliko časa, dokler vlada pomanjkanje gotovine, točilna taksa plačevala v dvomesečnih v naprej plačljivih obrokih. Ta zahteva je bila obravnavana in dostavljena potom drž. zveze na pristojno mesto.

Kakor vam znano, so bili januarja t. l. imenovani člani za gostilniški odsek zbornice za TOI. Imenovanje ni izpadlo v celoti po predlogu, ki je bil stavljen od zveze na podlagi glasovanja združenj po teritorialnih grupah, marveč le v pretežni večini, kar pa ni bila krivda zvezne organizacije, marveč nekaternikov izven kroga gostilničarjev. Mi smo pozdravili tudi nadomestnike v tej sestavi, saj so naši dobri in kvalitativno tudi vredni tovariši. Toda v kolikor pa bi bil s strani nam neznanih investnežev namen s tem med nas vreči poizkusni balonček razdvajanja, moram pač ugotoviti, da so se zmotili. Sicer pa moramo smatrati to rešitev kot začasno in do tedaj, ko bo to zastopstvo izbrano na podlagi tajnih volitev, ki bodo menda že v doгідnem času.

Delovanju naše zvezne organizacije daje zbornica za TOI vsestransko oporo. Gostilniški odsek je v zbornici v harmoničnem delovanju z ostalimi odseki. Ko govorim o zbornici, naj ne pozabim omeniti njenega predsednika g. Jelačina glede katerega si lahko čestitamo, da imamo tako sposobnega, delavnega, a tudi borbenege predsednika pri naši najvišji gospodarski organizaciji.

S tem, ko smo pridobili svoj samostojni gostinski odsek v zbornici, je pogostiteljstvo dobilo tudi svoje zastopnike v naših reklamacijskih odborih. Kake velike važnosti je to, sem že preje omenil, ko sem govoril o davčnih prijavih in pritožbah proti davčnim predpisom.

Nič manj kot direktni, t. j. državni davki nas obremenjujejo razne avtonomne, to je banovinske in občinske doklade in takse. Pozorni moramo biti ob sestavljanju njih proračunov, kajti obstoji neverjetno nagnenje, da se, če le mogoče, naloži zopet in zopet nekaj novega v breme gostilničarjem. Tako se je n. pr. pri osnutku banovinskega proračuna za leto 1935/36 znašla med drugimi 50% doklada na točilno takso, katera se je po intervenciji Zbornice TOI opustila.

Ko je zasedal banovinski svet, je zvezna uprava povabila s pismeno prošnjo skoro vse banke svetnike na sestanek, kjer smo jim objasnili nevdržan položaj našega gostinskega stanu. Bili so res pripravljeni nam iti na roko, a na žalost jih je bilo le premalo število. Moram pa jim kljub temu izreči ob tej priliki zahvalo za dobro voljo in pravo razumevanje.

Po načelu, da se nudi možnost služka in da se izkoristi vsaka ugodna prilika, smo zaprosili kr. bansko upravo za revizijo predpisov o policijski uri. Uredba, ki je bila na to izdana, se je le deloma ozirala na stavljenе zahteve. Zvezna uprava pa je pred dobrim mesecem potom posebne deputacije ponovno zaprosila osebno bana g. dr. Dinko Puc-a za udovoljitev naših stalnih predlogov. Zbranim gg. delegatom moram sporočiti, da smo našli pri gospodu banu največje razumevanje za naš položaj in vam lahko kot prvi znak te njegove podpore že tudi izjavim, da je nova uredba o policijski uri soglasna z našimi predlogi (že sestavljena). Naša dolžnost je, da se za to pravo razumevanje g. banu zahvalimo potom posebne delegacije v imenu gostilničarstva dravske banovine. Imamo pa tudi zagotovilo, da se bo uredba še bolj prilagodila našim potrebam, če se bo opazilo, da ima še kake pomanjkljivosti.

Zvezna organizacija je pravočasno zaprosila kr. bansko upravo, da zaščiti v smislu obrt. zakona predvsem pri oddaji prehrane in prenočišč one gostiln. podjetnike, ki poslujejo v tujsko-prometnih okoliščinah. Z veseljem moram sporočiti, da nam je tudi v tem oziru kr. banska uprava šla na roko in osvojila od zveze stavljenе predloge. Tudi v tem pogledu se moramo zahvaliti g. banu.

Zvezna organizacija sodeluje po svojem zastopstvu tudi stalno z Zvezo za tujski promet za Slovenijo v Ljubljani, ter Zvezo za tujski promet v Mariboru. Pri teh organizacijah za tujski promet najdejo predlogi zastopnikov naše stanovske organizacije polno razumevanje, kar pride posebno v poštev in v dobro za gostinske podjetnike in tujsko-prometnih okoliščin. Ko omenjam zvezne organizacije za pospeševanje tujkega prometa, naj ob tej priliki toplotno priporočam, da združenja vsaj iz naših mest, trgov in tujsko-prometnih krajev pristopijo v članstvo teh organizacij in z njimi sodelujejo. Zveza za tujski promet v Ljubljani ima baš ta mesec 30-letnico svojega obstoja. K omenjeni 30-letnici je naša uprava izrekla Zvezi za tujski promet za Slovenijo v Ljubljani najiskrenejšo čestitke ter toplotno zahvalo vsem organizatorjem in javnim delavcem te organizacije imenom gostilničarjev cele dravske banovine. Prav posebno pa smo naslovili na g. dr. Rudolfa Marna, kot predsednika omenjene tujke - prometne zveze, najiskrenejšo čestitke, kajti jubilej organizacije, kateri predseduje in v kateri najvidnejše sodeluje že od vsoga početka, je združen tudi z njegovim jubilejem dela in obnem 60-letnice njegovega življenja.

Zvezna uprava je sodelovala tudi pri akciji za znižanje telefonskih pristojbin, ki se tičejo predvsem naših velikih obratov, t. j. hotelov in kavar. Omenim naj, da je bila borba, ki jo je vodila državna zveza v Beo-

gradu kronana z uspehi, ker so se pristojbine vsaj deloma znižale, čeprav to znižanje še nikakor ne odgovarja našim težnjam.

Kar se tiče podeljevanja gostiln. koncesij, je treba poudariti, da smo odločno proti vsaki novi podelitvi gostilniških dovolil, ker se s povečanjem obratov ne sanira gostilničarstvo, temveč poslabša njegovo stanje. V tej gospodarski krizi naj se gleda na to, da se gospodarske edince ohranijo, ne pa, da se njih stanje poslabša ali da se jih celo uniči. Statistika zadnjega leta kaže, da so se začeli obratiti v večji meri odjavljati, kakor prijavljati. To je znak opasne bolezni, ki se jo mora izlečiti. Radi tega naj se ne dovoljuje novih, posebno pa malih obratov, ker je treba računati predvsem na ona podjetja, v katerih je investiranega mnogo kapitala in ki so neobhodno potrebna za tujski promet. **Vso pažnjo naj se posveča našemu hotelirstvu in pa našemu zdravemu podeželskemu gostilničarstvu, iz katerega naj polagoma raste naša zdrava nezadolžena narodna hotelska industrija.** Zvezna uprava je stremela za tem, da se svobodna ocena oblasti pri podelitvi gostiln. koncesij kolikor mogoče omeji. Poznano vam je iz našega Gostilničarskega vestnika, da smo potom združenja v Kranju v tem pogledu napravili korak naprej, ker je treba upravni oblasti utemeljiti krajevno potrebo. Dosegli pa smo s svojim delom še več. Kot veste, sta bili dve uredbi izdani o strokovni izobrazbi in pa o ustanavljanju gostiln. podjetij. Čeprav nismo z vsem sporazumni, kar določajo te uredbe, smatramo vendarle to za nekako izboljšanje onih določil pravilnika o gostilnah iz leta 1925. Upajmo, da bodo tudi ti nedostatki v doglednem času odpravljani.

Zvezna uprava je nadalje zaprosila, da naj se prodaja pijač in jedil na društvenih prireditvah prepove. Kr. banska uprava nam je šla na roko in izdala v okvirju obrt. predpisov nalog, da se prodaja jedil in pijač sme vršiti le potom gostilničarja. Na vas članah je tedaj, če se bodo veselice v takem številu vršile še nadalje po raznih domovih in privatnih hišah, kakor dosedaj. Po mojem mnenju je prostorov za zabavo in razvedrilo v naših restavracijskih in gostilniških lokalih, ki so bili za to zgrajeni in opremljeni dovolj, ne pa, da bi društva potom svojih domov, ki so bili postavljeni z velikimi prispevki tudi našega članstva, uničevala našo gostilničarsko obrt.

Iz mojega poročila ste lahko posneli, da je zvezna uprava bila vztrajna v svojem delu in da je zaznamovati marsikatero uspehe. Če nismo vsega dosegli, ni naša krivda, temveč leži mnogokrat krivda v nerazumevanju; zato je nujna potreba nas vseh, da ob vsaki priliki poskušamo merodajnim krogom pojasniti in še bolj dokazati naš položaj.

Če sem govoril o delu zvezne uprave, moram omeniti, da se je to delo vršilo v najožjem in najbolj pristranem sodelovanju z državno zvezo kot predstaviteljico vsega gostiln. obrta v naši kraljevini. Spoštovani delegati, verjemite mi, da mi je danes v veliko zadoščenje, ko lahko izrazim v navzočnosti samega predsednika državne zveze g. Mihajla Nikoliča in njegovega vernega sodelavca generalnega tajnika g. Sekulovića Veselina svojo zahvalo, ki je istočasno zahvala vseh tovarišev v dravski banovini. Ne morem omenjati vseh naporov, ki jih je pokazal predsednik naše najvišje stanovske reprezentance, bodite pa uverjeni, da je pri svojem vzvišenem delu g. Nikolič vedno zapostavljal svojo lastno korist, nikdar, kadar smo potrkali na njegova vrata in ga prosili za pomoč in podporo, ni odklonil sodelovanja, temveč nam odpiral kot prvi borec za naše pravice vrata, ki bi nam bila sicer zaprta. V taki ozki povezanosti z vsemi tovariši naše države pod okriljem državne zveze upamo, da bomo s časom prebrodili vse težave ter prišli do zaželjenih boljših časov.

Ko omenjam naše organizacije, naj se zahvalim vsemu članstvu naše zvezne organizacije, predvsem pa

gg. predsednikom posameznih združenj, kakor vsem njihovim sotrudnikom združnim odbornikom za tovariško razumevanje in za solidarnost v obrambi naših stanovskih interesov.

Vi, gospodje delegati, in uverjen sem, tudi vsi naši člani so prišli tekom obstoja zvezne organizacije do prepričanja, da je ta organizacija svojemu članstvu v veliko korist. Globoko sem uverjen, da so se tudi prepričali o neosnovanosti raznih nečednih spletk, ki so jih nekateri raznašali, hoteč radi osebnih koristi in ambicij v teh težkih časih razdvajati naše vrste. Ko niso mogli izpodbijati smotrenost skupne stanovske organizacije v banovini, so hoteli voditi račune na instinkte lokalnega šovinizma, češ, da se Štajerci in Kranjci ne bodo mogli razumeti, ker so mislili, da bodo s takim orožjem najprej dosegli svoje vse obsejne vredne cilje. Prepričan sem, da ni tovariša v dravski banovini, ki bi mogel danes ugotoviti, da je zvezna organizacija odnosno uprava delala razliko med članstvom, temveč je z isto iskrenostjo branila tovariša iz Prekmurja in iz Slovenskih gor, kakor tovariša iz dravske in savinjske doline, odnosno kakor svojega člana in tovariša iz bivše ljubljanske oblasti.

Vem in upam, da ste tudi vi globoko prepričani, da je na tej osnovi postavljena zvezna organizacija, ki pozna samo enakost interesov naše najboljše in najmočnejše orožje pri svoji obrambi. Povdariti moram, da osebnosti ne morejo in ne bodo nikdar igrale vloge v naši organizaciji. Cilj našega dela in našega boja je in mora biti le korist gostilničarstva, države in kraljevine. Poedinec nič, celota vse.

Prosim vas, gg. delegatje, da vzamete to poročilo na znanje in da izvolite sporočiti pozdrave tudi tovarišem vašega področja. Gg. zastopnike oblasti in ustanov pa še posebej vljudno naprošam, da naj bodo iskreni tolmači naših teženj pri reševanju naših prošenj in predlogov, za kar se jim že v naprej zahvaljujem. Po dovršenem poročilu meni zvezni predsednik, da naj se debata otvori šele po poročilu ravnateljstva in hotelirskega odseka, kar je bilo soglasno sprejeto.

Ravnateljstvo poročilo poda zvezni ravnatelj g. Peteln, povdarjajoč, da je itak vse delo zvezne uprave zapopadeno vladni enostavnosti v predsedniškem poročilu in poda samo nekatere statistične podatke, ki naj dopolnijo sliko delovanja zvezne organizacije. V zvezi je bilo v preteklem poslovnem letu včlanjenih 50 združenj z 2814 člani, 1720 članicami in 58 pravniimi osebami. Statistika članstva pa se stalno menja, ker se odjavljajo gostinski obrati. Zvezna pisarna je razposlala 2589 dopisov. Vršile so se 4 ožje seje, 3 širše seje, 1 žalna seja za pok. kraljem, nadalje sta bili 2 konferenci na Zbornici TOI v Ljubljani, 2 v Zagrebu, 2 v Beogradu, 1 konferenca v Novem mestu, ter dva sestanka hotelirjev. Istotako so imela vsa združenja posebne sestanke radi izbire kandidatov za zbornične svetnike. S tem je bilo končano ravnateljstvo poročilo, ki je bilo, kakor že rečeno le dopolnilo predsedniškega poročila, da se ne bi ponavljale ene in iste zadeve, odnosno, da se je pospešil potek zborovanja.

Nato je podal v imenu hotelirskega odseka poročilo g. Koritnik Anton, hotelir iz Ljubljane, v katerem je orisal žalostno stanje hotelirstva dravske banovine. Omenil je, da se stanje hotelirstva vključno zavzemanju organizacij ni izboljšalo in lahko reče, da se je stanje teh obratov v zadnjem času celo poslabšalo. Na mnogih sejah in konferencah se je razpravljalo o sanaciji hotelirstva naše kraljevine. Stavljeni so bili različni predlogi, vendar se je končno prišlo do spoznanja, da ni mogoče računati na uspešno sanacijo radi pomanjkanja finančnih sredstev. Zvezni hotelirski odsek je brezdvomno stavil najbolj reelne predloge in ni zahteval, da naj se izvrši neposredna sanacija, temveč je večjo važnost po-

## MALINOVEC

in druge sadne soke, marmelade, esence za rum in likerje kupite najugodnejše pri tvrdki

**Potnik in drug d. z o. z.**  
**Ljubljana, Metelkova 13**

Telefon 21-10

lagal na posredno sanacijo, ki naj bi obstojala v odpravi raznih ovirajočih administrativnih ukrepov, ter finančnih olajšavah. Temeljna zahteva pa je bila, da naj se tujkega prometa ne ovira in da naj se že enkrat najde primerna rešitev za omiljenje deviznih predpisov. Pričakovali so, da je stavila Narodna banka gotovo količino deviz na razpolago za turiste iz Nemčije, vendar prihajajo prav žalostne vesti, da so se devizni predpisi celo tako postrili, da ni mogoče računati z večjim prometom. Ravno iz tega razloga je hotelirstvo dravske banovine izgubilo spomladansko sezono. Številne turistične skupine, ki so že bile prijavljene, so se odpovedale iz enostavnega vzroka, ker jim ni bilo mogoče dobiti potrebne količine valute. Tako stoji hotelirstvo danes tudi v polni nesigurnosti radi glavne sezone. To so pač dovolj veliki razlogi, da gleda hotelirstvo danes z največjo skrbjo v bodočnost in je izključeno, da bi se moglo pri takih priikah vzdržati. Omenja, da je v hotelskih objektih nagromadena velika množina čisto narodnega kapitala, vsled česar bo prizadjana z uničenjem hotelirskih eksistenc tudi velika škoda našemu narodnemu gospodarstvu. Obstoji opasnost, da bo domača hotelska industrija v najkrajšem času v rokah tujerodcev, kar gotovo ne bo v korist naši nacionalni stvari in narodnemu ponosu. Zvezna hotelirska sekcija je v pogledu sanacije predlagala znižanje obrestne mere na 6%, konvertiranje dolgov, pretvoritev kratkoročnih kreditov v dolgoročne ter neodpovedljivost kreditov na najmanj 10 let. Onim hotelskim objektom, kjer bi se ugotovila sanacijska možnost dolžnika, naj bi se črtale zaostale državne, banovinske in občinske davščine za najmanj 50% in naj bi tudi nadalje ta sanacijska podjetja plačevala le 50% državnih, banovinskih in občinskih davščin. Voda, plin in razsvetljava naj se odvajajo po režijskih cenah. Poleg tega naj bodo sanacijski obrati oproščeni vseh taks, ki so z gostinskimi obrati vezani. Poleg tega naj se dovoli kompenzacija z vlogami pri denarnih zavodih, ki stojijo pod zaščito. Zaustavijo se naj vse plenidbe in prodaje radi hipotekarnih dolgov. V krajih, kjer se nahajajo sanacijski obrati, se ne sme otvarjati novih ugostiteljskih podjetij. V teh krajih naj se uvedejo tudi minimalne cene itd. Ti predlogi so bili iznešeni tudi na zadnji sanacijski konferenci, ki jo je na prošnjo Državne zveze sklicalo ministrstvo trgovine. Na podlagi končanih poročil se je razvila debata.

Kot prvi se je oglasil k besedi gen. sekretar Državne zveze g. Sekulović, ki je omenjal, da so člani naše zvezne organizacije najboljši veterani skupnega stanovskega dela. Dobre organizacije so temelj Državne zveze. Spomnil se je stalnih pripomb merodajnih krogov, kolike važnosti je tujski promet za našo državo, vendar se vključ temu gostilničarskemu stanu, ki je osnovni element turizma, posveča še vedno premalo pažnje. V daljšem poročilu je razpravljalo o intenzivnem delu centralne organizacije, ki pa ne more v enem dnevu odpraviti vseh ovir, ki so se pojavile tekom 15 let. Dolžnost našega članstva je, da vsepovsodi sodeluje in da se ne brani javnih funkcij. Na žalost ugotavlja nadalje, da je gostilničarstvo preslabo zastopano v parlamentu, v banovinskih svetih in v občinskih upravah. Naštev številne vloge in intervencije, ki jih je izvršila centralna organizacija pri raznih ministrstvih, in ki so zahtevale mnogo truda, čeprav niso bile vedno uspešne. Krivo pa je temu predvsem to dejstvo, da se še danes ne zaveda gostilničarstvo v

državi, kolike važnosti je enotna organizacija, ki onemogoča številne akcije, ki so jih prej poedina združenja vsaka po svoji volji in načinu podvzemala. Poziva k slogi, edinstvi in priporoča čim tesnejšo naslonitev na zvezne organizacije, ki tvorijo Državno centralo.

K poročilu zvezne uprave se oglašajo še g. Gjuro Valjak, ki omenja, da so nekateri od začetka gledali z nekako skepsjo na ustanovitev banovinske zveze. Danes lahko z mirno vestjo povdarja, da so bile vse te skepse neopravičene in da se je ves lokalni patriotizem ravno v velikem idealizmu združnih delavcev naše banovine popolnoma uničil. Z zadovoljstvom ugotavlja, da je Državna zveza pod vodstvom g. Nikoliča vsestransko zadostila stavljenim nalogam in da je zvezna organizacija dravske banovine utrdila svojo opozicijo vsled spretnega vodstva v osebi g. predsednika Cirila Majcena in ravnatelja g. Petelna, katerega niso Mariborčani samo posodili, temveč ga zvezni organizaciji v celoti predali, da lahko dela danes v dobro celokupnega stanu. Povdarja, da niso plače ali tantijeme ono, kar veže zadržne delavce na zvezno organizacijo, temveč čisti izkristalizirani idealizem, ki ne pozna nikake razprtije, temveč se izraža v oni idealni skupnosti, ki pozna le splošno korist. Prepričan je, da bo zvezna organizacija v čast in ponos gostilničarskega stanu dravske banovine, dokler bo vodstvo v takih rokah, kakor je danes.

Zvezni predsednik se govornikom zahvali za izkazano priznanje. Ker se ni nikdo priglasi k debati, se je podal obračun za leto 1934.

Iz tega obračuna posnemamo, da so celokupni dohodki znašali 161.285 Din, izdatki pa, in sicer za pisarno, t. j. za najemnino, pisarniške potreščine, razsvetljavo, kurjavo, čiščenje telefon, poštnino, za plačo pisarniškega osebja, za potne stroške, za nakup inventarja, za prispevek Gostilničarskemu vestniku 156.326,55 Din. Glasom izkaza premoženja se je prvega januarja t. l. nahajalo v blagajni 14.041,15 Din, v Poštni hranilnici 1.799,95 Din, zaostala članarina je znašala 20.000 Din, razni ostali dolžniki so dolgovali 668,50 Din, inventar pa je znašal 8.637,97 Din. Neplačani računi so znašali 2.779,50 Din. Potemtakem nazna saldo ob koncu leta 42.368,07 Din.

Po revizijskem poročilu, ki so ga podali člani nadzornega odbora gg. Dolničar Maks, kavarnar Aleksander Molnar, hotelir in Kramer Franc, gostilničar, in ki so predlagali absolutorij zvezni upravi, je bil obračun soglasno sprejet.

Nato je zvezni ravnatelj prečital proračun za leto 1935., ki predvideva tudi v letošnjem poslovnem letu zvezno članarino 35.— Din od člana. Zvezni proračun je sestavljen v vidu največje štedljivosti in je članarina 35 Din vključno temu, da se je članstvo vsled odjave obrta znižalo, ostala nespremenjena, ne oziraje se na dejstvo, da zahteva »Gostilničarski vestnik« vsako leto izdatnejšo podporo. Dobrodo so predvideni s 160.000 Din in istotako tudi izdatki. Proračun je bil podrobno obravnavan na dveh sejah ožjega odbora in na seji širšega odbora, kakor predvidevajo pravila. Proračun je bil soglasno sprejet.

Pri točki »Strokovni list« je podal zvezni ravnatelj tudi obračune, ki jih je pregledal isti nadzorni odbor, kakor zvezni obračun. Iz obračuna izhaja, da so znašali dohodki Gostilničarskega vestnika v letu 1934. 77.203,68 Din, izdatki pa 75.394,58 Din. Po izkazu premoženja znašajo aktiva 15.524,52 Din, pasiva pa 35.294 Din 90 par, iz česar izhaja, da znaša primanjkljaj 19.770,38 Din. Ta primanjkljaj je nastal vsled tega, ker so podpore Gostilničarskemu vestniku jako majhne in ni mogoče z oglašiti kriti tiskarniških in drugih stroškov. Pri razpravi o obračunu se je razvila živahna debata, ki je izzvenela v tem, da naj se Zbornico TOI zaprosi, da v bodoče izdatnejše podpira edin gostilničarski list drav-

ske banovine, ker plačujejo gostilničarji zadosti velike zbornične doklade. G. Koritnik priporoča, da se naj primanjkljaj krije z novim virom dohodkov, in sicer naj bi vsi hotelirji, kavarnarji, restavratereji zahtevali od svojih dobaviteljev, da stalno oglašajo v listu, in dajejo pri zaključkih s firmami gotov odstotek zveznemu tisku. Predlog g. Koritnika je bil z odobravanjem sprejet. Pri volitvah v nadzorni odbor je sporočil zvezni predsednik, da sta med letom funkcijo člana nadzornega odbora odložila radi bolezni gg. Miklič Fr. in Korže Franc, vsled česar sta bila na njuni mesti poklicana gg. Dolničar Maks in Kramer Franc. Zvezni predsednik sporoči, da se mora v smislu zveznih pravil vsako leto izvoliti nov nadzorni odbor. G. Dolinšek predlaga, da naj ostane nadzorni odbor isti, kakor v preteklem letu, kar se je soglasno sprejelo.

V zvezni ožji odbor je bil na mesto umrlega g. Kavčiča na predlog gosp. Mikliča izvoljen g. Černe Jernej iz Ljubljane.

V smislu sklepa seje ožjega in širšega odbora se je predlagalo k čl. 4 zveznih pravil še posebno dopolnilo, ki je bilo tudi sprejeto.

Pri samostojnih predlogih se je prečital predlog združenja v Ptuj, ki predlaga, da se naj prihodnji zvezni občni zbor vrši v tetu 1936. v Ptuj.

Po obširni razpravi, v katerem mesecu naj bi se prihodnje leto vršila zvezna skupščina v Ptuj, se je končno določilo po predlogu g. Dolinška, druga polovica marca. Prihodnje leto se zvezna skupščina vrši radi tega tako rano, ker je mesec maj rezerviran za kongres gostilničarjev kraljevine Jugoslavije v Ljubljani. Predlog g. Dolinška je bil soglasno sprejet. G. Berlič kot odposlanec združenja v Ptuj se zahvali za navedeni sklep in sporoča, da se bo isti čas vršil tudi vinski sejem tako, da bodo imeli zborovalci dovolj prilike spoznati vina iz okolice Ptujja in jih okusiti. Zagotavlja, da bo združenje v Ptuj vse podvzelo, da bo najbolj dostojno in tovariško sprejelo svoje kolege. Pri slučajnostih omenja g. Berlič še obrtno-kmetijsko razstavo, ki se bo vršila konec meseca septembra v Ptuj in v daljšem poročilu razlaga pomen te razstave ter vabi obenem vse gostilničarje dravske banovine, da se te razstave v čim največjem številu udeležijo.

Ker je obljubljena znižana vožnja, predlaga, da naj bi zvezna uprava priredila v teh dnevih v Ptuj skupni izlet. Predlog g. Berliča je bil soglasno sprejet.

G. Volčanšek se pritožuje, da je postanek vlakov na večjih postajah jako skrajšan, vsled česar trpe kolo-dvorske restavracije in bufeti in pa tudi gosti, ki nimajo niti toliko časa, da bi si privoščili okrepčilo. Radi tega apelira na delegata železniške direkcije, da naj se vendar vsem osebnim in brzovlakom prida še 2 do 3 minute postanka.

G. Ogrin se pritožuje, da gostilničar, ki je v največjih slučajih tudi posestnik, ne more imeti niti za svoje posle nezatrošarinjenega vina, kakor ga imajo lahko oni posestniki, ki niso tako nesrečni, da se istočasno bavijo z gostilničarsko obrtjo. Zvezni predsednik pojasni, da se je v tej smeri od strani zvezne uprave vse podvzelo in da izhaja to že iz njegovega poročila, ter obljublja, da bo zvezna uprava še nadalje poskušala doseči naznačeno ugodnost.

G. Šribar Vojko iz Litije se pritožuje, da železniška direkcija nima razumevanja za Posavje ali za druge kraje, ker ne uvaja v te kraje izletniške vlake, odnosno ne zniža vožnino za izletnike ob nedeljah. Istotako se pritožuje g. Mlakar, da se tujski promet na Notranjskem ne more oživeti, če se ne poceni prevoz izletnikov ob nedeljah in praznikih. G. Gradt iz Šmarja se pritožuje nad krošnjarstvom, ki se vrši na področju njegovega združenja. Navaja nekatere slučaje, ki nazorno kažejo, da si kontrolni organi niti ne upajo

preganjati te sušmarje, ker so po navadi celo oboroženi.

G. Šribar Alojzij iz Sv. Petra v Sav. dolini izjavlja, da je že 43 let gostilničar in še nikdar ni bilo take anarhije v prometu z vinom, kakor je danes. Sušmarja se lahko opazi vsepovsodi, še celo na vožnji na zborovanje so našli 6 voznikov, ki so prodajali vino po Savinjski dolini. Prosi zvezno upravo, da podvzame vse korake v svrhu omejitve tega krošnjarstva.

Istotako se pritožuje nad krošnjarstvom odposlanec združenja Mozirje in g. Kunstelj iz Zalca.

G. Gradt iz Šmarja pristavlja, da je zadnjič na en dan našel 29 voznikov, ki so peljali vino v razne kraje dravske banovine, da ga krošnjarskim potom razprodajo. Odposlanec iz Loža se pritožuje nad neovirano prodajo alkoholnih pijač po trgovinah. G. predsednik mu pojasni, da je gostinski odsek že na zadnji svoji seji o tem razpravljal, in nima trgovce pravico točenja, temveč sme prodajati vino le v originalno zaprtih in etikiranih steklenicah. S tem je bil zaključen ob pol 14. uri dnevni red občnega zbora.

Na povabilo vodstva Kmetijske šole na Grmu si je večina udeležencev ogledala vzorno urejeno šolsko gospodarstvo, ter poskušala tudi izborni kapljico, ki se pridela na tem posestvu. Združenje Novo mesto pa je v prostorih Kmetijske šole pripravilo svojim tovarišem jako okusno prirejeno zakusko, katere se je udeležil tudi narodni poslanec g. dr. Režek in pa ravnatelj Kmetijske šole g. inž. Zupanič. Ob prijetnem razpoloženju so se vrstile številne zdravice, ki so vse izzvenele na slogo in edinstvo gostilničarskega stanu dravske banovine. Zal, da je čas prehitro potekal, mnogi odposlanci so se morali že kmalu po dovršenem občnem zboru vrniti radi oddaljenosti domov, večji del pa je porabil zadnji vlak proti Ljubljani, za katere je železniška uprava priklopila 3 osebne vagonce.

Značilno za to skupščino je bilo to, da je bilo razpoloženje odposlancev izvanredno dobro in da se še nikdar ni skupnost in stanovska misel manifestirala v takem obsegu, kakor letošnje leto. Posebno je razveseljivo tudi dejstvo da so nekateri delegati pripeljali na občni zbor tudi svoje družinske člane, da vcepijo vsem stanovsko pripadnost in jih vzgoje za bodoče samozavestne zadržne člane. Zadostuje, če navedemo, da se je vesplošno čulo, češ, »združeni smo v resnici kakor velika družina in človek ne obžaluje, če enkrat v letu pride ob tej priliki v stik s tovariši iz raznih področij naše banovine.« V resnici letošnja zvezna skupščina je bila prava manifestacija zadržne misli in smo prepričani, da bo isto prijateljsko razpoloženje vladalo tudi drugo leto, ko bomo zborovali pod vzožjem Slovenskih goric in stisakali roke našim tovarišem ob Dravi. Na svidenje!

## Nova navodila banske uprave glede pobiranja krošnjarstva z vinom in žganjem

Na prošnjo zvezne uprave, da se naj omeji krošnjarstvo z vinom in žganjem, ki se je v dravski banovini radi obstoječih trošarinskih predpisov silno razpaslo, je kr. banska uprava pod VIII. No. 3719/1 z dne 2. julija t. l. izdala okrožnico na vsa podrejena oblastva, iz katere posnemamo sledeče:

Stalno prihajajo pritožbe radi krošnjarstva z vinom, ki se je v zadnjih letih neverjetno razpaslo. Ti krošnjarji prihajajo predvsem iz savske banovine ter dejansko prodajajo vino na drobno v vaseh na odprtih prostorih med hišami ali pa celo na cestih. Taka prodaja odnosno krošnjarenje z vinom, pa ne škoduje samo imetnikom gostinskih obrtov, nego znatno oškoduje tudi banovinske

in občinske finance. Iz podatkov, ki so nam na razpolago, vidimo, da se je po krošnjarijih iztočilo pretečeno leto okroglo 100.000 hl vina, medtem ko so imetniki gostinskih obratov v celi banovini potrošili okrog 200.000 hl vina. Samo radi te ogromne količine, ki je bila potočena po krošnjarijih, ima dravska banovina 10 milijonov Din manj dohodkov pri banovinski trošarini.

Da je taka prodaja vina v popolnem nasprotju ne samo z obrtnopravnimi predpisi, ampak tudi s trošarinskimi, je docela jasno. Ministrstvo financ je namreč že dne 16. junija 1934 pod št. 48793 izdalo pojasnilo in navodilo k uredbi o višini, načinu pobiranja in kontroli pri pobiranju banovinske trošarine na vino in žganje. V tem navodilu se pravi dobesedno sledeče:

**»Ni torej moči dovoliti, da bi prodajali proizvozniki svoj proizvod na trgu in kjerkoli v količinah pod 25 l žganja in pod 50 l vina, ker se smatrajo v tem primeru za točilce pijače na drobno in se zanje uporablja tar. post. 62 taksne tarife in potemtakem tudi uredba o višini, načinu ubiranja in kontroli pri pobiranju banovinske trošarine na vino in žganje. Smiselno s tem je uporabljati na take primere člen 37 spredaj omenjene uredbe.**

Glasom trošarinske novele iz leta 1932. sme samo proizvoznik, katerega definicijo podaja člen 7 uredbe o pobiranju banovinske trošarine, iz vinogradniške kleti ali v hiši svoje-ga stalnega prebivališča prodajati vino brez vsake dovolitve po vaseh nad 5 l vina in žganja, v mesih in trgih pa nad 10 l. Prodaja vina nad 50 l pa je dovoljena brez vsake omejitve, samo ne v odprtem lokalu. Iz tega jasno sledi, da smejo samo proizvozniki, torej vinogradniki, prodajati vino na gori navedeni način. Ugotovljeno pa je, da se bavijo s prodajo vina, kakor jo ima v vidu trošarinska novela iz l. 1932., pretežno ljudje, ki se rekrutirajo iz vseh mogočih poklicev in ki so v pravem pomenu besede krošnjarji, ki dejansko prodajajo vino na drobno in s tem kršijo tudi trošarinsko novelo kot tako.

**Naslovi se na navedene nedostatke opozore z nalogom, da vrše strogo kontrolo nad nedopustnim krošnjarenjem in prodajo vina po ulicah in cestah ter da na ovadbe proti krivcem hitro in z vso strogostjo kazensko postopajo. V tem pogledu naj se izdajo varnostnim organom in zlasti tudi občinam stroga navodila, da se bo krošnjarenje z vinom, ki se je zelo razpaslo, preprečilo in zatrla. Umestno bi bilo, da bi se občinam naročilo, da odrede, da si vsak upravičen prevoznik vina preskrbi uradno potrdilo, da bo kontrola nad neupravičenimi prevozniki, ki se pečajo s krošnjarenjem vina, lažja.«**

Iz te okrožnice izhaja tedaj, da morajo oblastva hitro in strogo kaznovati vsakega, ki prodaja bodisi izpod količine, ki jo predvidevajo trošarinski predpisi, bodisi onega, ki se bavi s prodajo vina, a ni vinogradnik. Opozorjamo, da se sme na predpisani način prodajati le ono vino, ki ga vinogradnik sam pridela.

Splošno pa je poznano, da se s prodajo vina bavi vsakdo, komu se pač nudi priložnost. Tako vidimo, da ne prodajajo samo svoj lastni proizvod, temveč tudi ono, ki ga kupijo pri drugih vinogradnikih. Dalje prekupčujejo z vinom različni prekupčevalci, ki potujejo s polnimi vozovi po dravski banovini. V prodaji z vinom vlada tedaj popolna anarhija. Od te okrožnice ne pričakujemo mnogo, ker je skoraj nemogoče nadzorovati vse krošnjarje, vendar nudi dovolj podlage za preganjanje krošnjarjev. Vsled malega števila kontrolnih organov je nujna potreba, da gostilničarji sami takoj naznanijo vsakega krošnjarja pri žandarmeriji ali finančnemu oddelku, če pa tega ni v bližini, pa občinskemu organu, da prepreči prodajo in postopa po navodilih banske uprave.



## Finančna uprava odreja zaplenitev vina krošnjarjem

Z ozirom na predstavko zvezne uprave glede silno razpaslega krošnjarstva z vinom in žganjem je banska uprava, kakor poročamo na drugem mestu, izdala okrožnico na vse podrejene organe, kakor tudi dravski finančni direkciji s prošnjo, da poostri nadzor nad krošnjarji potom svojih organov.

Dravska finančna direkcija je na tej podlagi izdala na vse oddelke okrožnico št. 16.481/V — ex 1935 z dne 27. julija 1935 z nalogo, da bo odslej proti krošnjarjem alkoholnih pijač nastopati kar najstrožje. Besedilo okrožnice se glasi:

»Opozarjamo prav posebno na krošnjarje iz Hrvaške, ki prihajajo kar s celimi vozovi vina v naše kraje. Ako se jih zaloti pri **nadrobni prodaji** jim je vino brez nadaljnega zapleniti in postopati naprej po zakonu. Pri tem je brezdvomno ugotoviti identiteto krošnjarja, ker je iz prakse znano, da pri poznejšem zaslišanju po oblastvu svojega stalnega bivališča redno taji, da so sploh kedaj v Sloveniji prodajali vino. Tudi je zelo priljubljen pri njih sledeči trik:

Ako jih zaloti finančni organ, ko ravno polnijo kupcem manjše in večje posode (seveda vse pod 50 litrov), se po navadi zglaš eden od kupcev in pojasni finančnemu organu, da so denar skupaj zložili za 50 litrov, ker pa nimajo tako velikih posod, jim prodajalec njih deleže nataka v manjše posode. Takih izgovorov ni treba upoštevati, ker so ljudje od teh krošnjarjev že tako naučeni, ampak je vino kratkomalo zapleniti.

Iz te okrožnice tedaj izhaja, da morajo finančni organi najstrožje zasledovati krošnjarenje in preprečevati nadrobno prodajo. K temu še pripominjamo, da sme prodajati vino **lastnega pridelka** le vinogradnik nad 5 l v vaseh, v mestih nad 10 litrov naenkrat, izven svojega bivališča pa nad 50 litrov. Iz tega izhaja, da je vsak, ki ni vinogradnik, odnosno, ki ne prodaja lastni pridelok, krošnjar, in je kazniv po obrtnih in trošarinskih predpisih.

Pozivamo vse gostilničarje, da naj strožje pazijo na take krošnjarje in jih redno prijavljajo varnostnim in finančnim organom odnosno občinskimi upravam, ker so tudi te po razpisu kr. banske uprave dolžne preprečevati krošnjarenje z vinom. Brez sodelovanja gostilničarjev ne pričakujemo radi vedno manjšega staleža varnostnih in finančnih organov, zadostnega uspeha. Predpisi so izdani, zato se jih poslužujte pri preganjanju vaših največjih škodljivcev — krošnjarjev.

## Kjer je določena občinska trošarina na vino in žganje jo morajo plačati tudi konzumenti

Kakor poznano, je kr. banska uprava pod II. No. 14.919/1 z dne 2. avgusta 1932 odredila pobiranje občinske trošarine samo od onega vina, ki se konzumira po gostilnah. Na stalne pritožbe zvezne uprave se je navedena naredba spremenila z drugo, ki je odredila, da se naj občinska trošarina pobira od celotnega konzuma le tedaj, če sklenejo občinski odbori. Akcija zvezne organizacije pa je šla za tem, da se odredi pobiranje občinske trošarine **sploh od vsega konzuma**, ker smo smatrali, da se novi predpisi o državni trošarini, odnosno o banovinski trošarini ne nanašajo na občinsko trošarino. To stališče je s posredovanjem Državne zveze v Beogradu osvojilo tudi finančno ministrstvo in izdalo odlok, ki ga dobesedno objavljamo na drugem mestu. Na podlagi tega razpisa je kr. banska uprava razposlala okrožnico II. 14.809/1 z dne 29. 7. 1935 vsem občinam sledeče:

Občine, ki imajo pravico do občinske

trošarine na vino in žganje, smejo pobirati občinsko trošarino od vsega vina, ki se postavi (na ozemlju občine v promet in potrošnjo) brez ozira ali postavijo vino v promet proizvozniki (vinogradniki) ali trgovci in točilci ali privatniki in brez ozira ali so to domačini (meštani) ali iz drugih krajev. Trošarina ne sme biti v nikakem slučaju višja nego 1.— Din za selske in 1.50 Din za mestne ali trške občine, niti se ne sme pobirati kakšna druga davščina na vino ali žganje pod drugim naslovom ali v kakšen drugi namen. Na navadno vino se sme torej pobirati le občinska trošarina do navedene višine.

**Vino lastnega proizvoda iz lastnega zemljišča za domačo potrebo vinogradnika (proizvoznika) ni podvrženo občinski trošarini.** To velja tudi za žganje.

Vsi razpisi, ki so jih dale banske uprave, a so v nasprotju s temi pojasnili, se razveljavljajo.

Kr. banska uprava opozarja na to vse občine s pripombo, da so bila izdana že slična navodila z njeno okrožnico z dne 3. novembra 1934. II. No. 18.381/1, ki je uvrščena v zbirko načelno važnih listin pod geslo »Občinske davščine št. 5« in s katero okrožnico je kr. banska uprava izrecno preklcala vsa svoja navodila o občinski trošarini, izdana z okrožnico z dne 2. 8. 1932, II. No. 14.919/1 in z dne 11. 5. 1933, II. No. 10.463/8, kolikor so v nasprotju z naznačenim pojasnilom.

**Prosto občinske trošarine pa postane še nadalje prevžitkarsko, birčno in mašno vino v predpisani maksimalni količini, kakor je bilo določeno z zadnjo navedeno okrožnico.**

Na podlagi te okrožnice je končno urejeno pobiranje občinske trošarine.

### Gostilničarska gospodinjstva šola.

Opozarjamo članstvo, da se bo najbrže že meseca septembra otvorila v Gostilničarskem domu v Ljubljani 10-mesečna gostilničarska gospodinjstva šola, ki bo nudila gojenkam popolno izobrazbo v kuhinji ter ostalih gospodinjstvih in gostilničarskih predmetih.

Podrobnejša pojasnila bomo objavili v prihodnji številki.

## Novi grobovi



† **Kurnik Ludvik.** V Čadramu je nenadoma preminul g. Ludvik Kurnik, gostilničar, trgovec in posestnik. Pokojnik je bil rojen 2. avgusta 1879 v Zg. Velki v Slovenskih goricah. Mesarske obrti se je izučil v Mariboru, pozneje pa je prevzel mesarijo v Oplotnici, katero je vodil vestno skozi 20 let. Zaradi boleznij je to obrt opustil, vendar je ostal gostilničar in trgovec do svoje prerane smrti. Pokojni je bil mož dela, vzgleden šef svojim nastavljenecem, skrben gospodar, pravi oče do revežev, dolgoletni občinski odbornik in član mnogoštevilnih društev. Najboljši dokaz njegove priljubljenosti je bil pogreb, ki se je vršil ob udeležbi ne-

številne množice ljudstva. Počivaj v miru dragi Ludvik, ge. soprogi in gdč. hčerki pa izrekamo iskreno sožalje.



† **Kreslin Josip.** Dne 12. marca 1935. je izdihnil svojo plemenito dušo g. Kreslin Josip, gostilničar iz Beltincev v Prekmurju. Pokojnik izhaja iz gospodarsko trdne, poštene in jako zavedne slovenske hiše. Neizprosna smrt ga je pograbila v najlepši dobi njegovega življenja, saj je imel komaj 38 let. Rajni je bil jako vesten in štedljiv gospodar, ter je bil zelo priljubljen zaradi svoje zdrave šegavosti in velike poštenosti. Sodeloval je pri vseh društvih in je bil večletni podpredsednik gostilniškega združenja. Pokojni je bil vzor gostilničarja in ga bo članstvo ohranilo v trajnem spominu. Mir njegovi duši, preostalim pa naše globoko sožalje.

† **Remic Anton.** Imenovani, ki je pred kratkim umrl, je bil daleč naokoli poznan kot poštenjak, ter skrben oče svoji družini. Zdrženje gostilniških podjetij v Mozirju izreka tem potom družini iskreno sožalje, in bo umrlega tovariša ohranilo v trajnem spominu.

## Raznoterosti

### Pozdravljeni člani združenja v Slov. Konjicah.

Združenje gostilniških podjetij v Slov. Konjicah je na priporočilo pripoznanega zadružnega delavca in zborničnega svetnika g. **Leopolda Brudermana**, gostilničarja v Slov. Konjicah, ki predseduje tudi temu združenju, pristopilo kot reden član zvezni organizaciji. S tem je izpopolnilo vrzel, ki je nastala po zaslugi 3 oseb nekega tujega združenja, ki so mislile, da bodo zaradi njihovih egoističnih ciljev najlažje razkrajale naše stanovske vrste, če pridigajo, da štajerci ne morejo s Kranjci.

Zvezna uprava je ponosna, da so ji ti tovariši združenja v Slov. Konjicah dali najlepše spričevalo za njeno požrtvovalno in nepristransko delovanje, ki štiti svoje člane ne glede na kraj poslovanja ali na narodno in politično pripadnost. Pozdravljamo tovariše z vso iskrenostjo v zavesti, da bodo s stanovsko zavednostjo in disciplino pripomogli tako strnjnemu našemu stanu v dravski banovini do čim najlepših uspehov.

### Novo združenje.

V črnomeljskem srezu so bili dosejaj gostilničarji včlanjeni z obrtniki v skupnem obrtnem združenju. Vsled določil novega obrtnega zakona se je moralo naše tovariše izčlaniti iz tega združenja, vsled česar so ustanovili samostojno gostilniško združenje, ki je na ustanovnem občnem zboru soglasno sklenilo pristopiti k zvezni organizaciji.

Zvezna uprava iskreno pozdravlja nove tovariše, ki so pomnožili naše vrste v prepričanju, da bodo prednjačili v zadružnem delovanju. Pozdravljeni! Poročilo o občnem zboru na drugem mestu.

### Ukinitev gostilniških združenj.

Po nalogu ministrstva za trgovino in industrijo, ki želi imeti kolikor

mogoče jaka prisilna združenja, so se uknila sledeča združenja: Mokronog, Kostonjeva in Lukovica. Prvi dve sta se priključili sreskemu gostilničarskemu združenju v Krškem, Lukovica pa združenju v Kamniku. S tem smo potemtakem dobili nova dva sreska združenja, ki bosta brezdvomno radi znižanih upravnih stroškov lažje opravljala svoje posle.

### Goljufi po hotelih.

Državna zveza v Beogradu je bila obveščena, da se pojavljata po hotelih, ne da bi plačala račune neki R. Spinay Leonhard, rojen 1909 v Bruselu, ki ima potni list pod št. C. 105145, izdan 13. januarja 1935, in Pave! Teodor Schiff, rojen na Dunaju 1895. leta s potnim listom št. 303.048 z dne 1. avgusta 1929. Imenovana je takoj izročiti varnostnim organom.

### Navodila za vdove in varuhe mladoletne dece.

V svrhu pravilnega izvajanja določb obrtnega zakona, ki se nanašajo na prijavo nadaljevanja obrti po vdovi ali zakonskem varuhu pokojnikove mladoletne dece je minister za trgovino izdal sledeče navodilo:

Pristojno združenje mora najkasneje 15 dni pred potekom 3. meseca po smrti obrtnika pozvati njegovo vdovo odnosno zakonskega varuha njegove mladoletne dece, da izjavijo, če nameravajo nadaljevati dotično obrt, ter mora obvestiti o tem tudi pristojno občo upravno oblast in zbornico. Nadaljevanje obrti odredi pristojna upravna oblast s posebno odredbo ter obvesti o tem vse oblasti in ustanove, ki jih našteva 4. odst. § 58. obrt. zak.

## Strgulec Pavel

Prva ljubljanska tvornica železnih posteljnih vlog in železnih postelj Ljubljana, Gosposvetska c. 13 - Kolizej  
Prožne posteljne vloge izvršujem v vsaki dolžini in širini. Železne postelje vseh vrst imam vedno v zalogi. Sprejemam popravila. Postrežba točna in solidna. Na debelo in drobno!

### Nezakonito odobren občinski proračun.

Vkljub temu, da je upravno sodišče v Celju razveljavilo svoječasnno odločbo kr. banske uprave II. No. 5195 z dne 18. junija 1934., s katero je dovolila vaški občini St. Vid nad Ljubljano pobiranje občinske trošarine od litra vina z 1.50 Din, je sedaj banska uprava potrdila vaški občini Moste pobiranje trošarine v istem iznosu.

Poleg tega je finančno ministrstvo izdalo posebno pojasnilo glede plačevanja občinske trošarine na vino in žganje, katerega prinašamo v dobesednem prevodu na drugem mestu.

Čitatelji naj si sedaj sami napravijo na podlagi iznešenih dejstev pravilno sodbo o odločbi kr. banske uprave. Kakor čujemo, bodo prizadeti interesi zahtevali od onega, ki je zakrivil tako odločbo, povrnitev vseh nepotrebnih stroškov. Razsodba upravnega sodišča in odločba finančnega ministra sta menda dovolj jasni.

### Razglednice od zveznega občnega zbora

se dobe pri Združenju gostilniških podjetij v Novem mestu ter stancjo 5 Din po komadu.

### OGLASI SO V LISTU ZATO OBJAVLJENI, DA JIH OBČINSTVO ČITA, ZATO IZVESITE LIST V SVOJEM LOKALU!

## Egon Zakrajšek tapetnik in dekorater Ljubljana, Poljanska c. 17 (poleg gimnazije)



Izdeluje vsakovrstno tapetniško pohištvo, kakor modroce, otomane, vsakovrstne rolete solidno ter najceneje. Zahtevajte cenik!

**Amnestija.** Kraljevski namestniki so podpisali uredbo o amnestiji prestopkov, izvršenih po zakonu o volitvah narodnih poslancev. Glasi se: »Splošno amnestijo dajemo za vsa kazniva dejanja po zakonu o volitvah narodnih poslancev, izvršenih v dobi od 6. februarja do danes, brez ozira na to, ali so redna sodišča izrekla sodbe in ali so postale sodbe pravomočne ali ne, kakor tudi brez ozira na to, ali se je kazensko postopanje uvedlo ali ne. Izrečene in še neplačane denarne kazni se ne bodo izterjevale, plačane pa se ne bodo vračale. Pravice države in zasebnikov do povračila ostanejo pri tej amnestiji nedotaknjene. Vse morebitne spore rešuje pravosodni minister.«

**Pojasnilo o potrdilih za plačane davke.** Ministrstvo za finance je izdalo pojasnilo, da se smejo potrdila o plačanih davkih zahtevati samo od dobaviteljev in podjetnikov, ki imajo terjatve proti državi za izvršene dobave ali opravljena dela. Zaradi tega se ne smejo zahtevati potrdila o plačanih davkih ob priliki drugih izplačil, kakor na primer pri izplačilih na račun zasebnih upnikov pri sodni ali upravni rubeži plače državnih uradnikov, ker se te terjatve tičejo državnega uradnika, ne pa države. Prav tako se ne smejo zahtevati potrdila o plačanih davkih od hišnih posestnikov ob priliki izplačila najemuine za zgradbe in lokale, ki jih ima v najemu država, ker se zakupodajalec ne sme smatrati za dobavitelja ali podjetnika. Nadalje se ne smejo potrdila o plačanih davkih zahtevati pri izplačilih za dobavljene poljedelske pridelke, ki jih neposredno od kmeta kupuje vojska in končno tudi ne pri dobavah, ki se izvrše neposredno komisijsko iz roke v roko, če vrednost take dobave ne presega 10.000 Din.

**Kakšen napis sme uporabljati trgovec in obrtnik.** Ministrstvo trgovine in industrije je izdalo navodila, po katerih je treba tolmačiti odredbo obrtnega zakona, da se smejo ohraniti v napisih nad lokali dosedanja nazivi, tako, da mora biti naziv, ki ga je posameznik prej uporabljal in ki ga želi rabiti tudi nadalje, v skladu s prejšnjimi zakonskimi predpisi in da je imel po zakonu priznano pravico, da se takega naziva poslužuje. Kdor bi se posluževal naziva, ki mu ne po prejšnjih ne po sedanjih zakonskih določilih ne pripada, se ima kaznovati po § 398 obrtnega akona zaradi kršitve § 128 odnosno 129 obrtnega zakona in se mu ima zabraniti nadaljna poraba naziva. Če prizadeti poedinec poleg tega še prekorači obseg dela, ki mu je po obrtnem zakonu dovoljeno, je smatrati to kot obremenilno okoliščino pri določitvi njegove kazni.

**Še enkrat osebni pogoji za udeležbo pri drž. licitacijah.** Na intervencijo beograjske trgovske zbornice, ki je zahtevala, naj se dovoljenja za sodelovanje pri javnih licitacijah, ki jih je izdalo ministrstvo za zgradbe posameznim osebom, revidirajo, je ministrstvo izdalo naredbo, da se morajo osebni sposobnostni pogoji licitatorov pri državnih licitacijah za posle, ki spadajo v resor ministrstva za zgradbe v vsakem konkretnem primeru ocenjevati na osnovi dovoljenj občin upravnih oblasti po obrtnem zakonu, spričeval obrtnih zbornic in specielnih dovoljenj ministrstva za zgradbe za vsako prizadeto vrsto poslov, ne pa samo na osnovi omenjenih dovoljenj ministrstva za zgradbe.

**Dogovor o tujskem prometu z Avstrijo.** Po dolgih pogajanjih, ki so se vršila med avstrijsko in jugoslovensko delegacijo, sta se obe delegaciji sporazumeli v vseh vprašanih in sta podpisali dogovor o tujskem prometu med avstrijsko republiko in našo državo. Glasom te pogodbe je dovoljeno vzeti našim državljanom, ki gredo radi zdravljenja, zabave ali obiska v Avstrijo, največ 800 Š. Za taka potovanja, ki se vršijo do 15. oktobra, ni treba predlagati pri prošnjah za izdajo potnih vizumov potrdila o plačanih davkih.

**S. M. Felicita Kalinšek SLOVENSKA KUHARICA.** Osmo izpopolnjena in pomnožena izdaja. Str. 728, 34 barvanih tabel, mnogo ilustracij v besedilu, vezana v celo platno. Založila in izdala Jugoslovanska knjigarna v Ljubljani 1935. Cena 160 Din. Po dolgoletnih skušnjah in preizkušnjah je S. M. Felicita Kalinšek svojo veliko Kuharico vnovič izpopolnila in predelala. Ta izdaja je sedaj osma, kar pomeni za slovenske razmere več kakor še tako gostobesedna reklama. Odlična in priznana avtorica je strnila vsa stara in najnovejša dognanja kuhinjske umetnosti. Snov je obdelala nad vse pregledno, izbira receptov in navodil je silno bogata. Lahko rečemo, da je to najpopolnejše delo te vrste, kar jih Slovenci imamo. Več kakor vse drugo pa pove dejstvo, da se je 7. natis te knjige prodal v 12.000 izvodih in da je knjiga izšla doslej že v nad 100.000 izvodih med slovenske gospodinje. Knjiga je tega uspeha tudi vredna, zato jo toplo priporočamo.

#### KDOR JE POTOVAL PO ITALIJI

se je prepričal, koliko tam konzumirajo makaronov, špagetov in drugih testenin. Zakaj to? Zato, ker dajo Italijani mnogo na kakovostno blago in ker imajo dobre recepte za pripravo. Pri nas dobimo kakovostno blago, če kupujemo **Pekatete** in **Jajnine**.

Za pripravo pa eva dobrega italijanskega recepta: za ½ kg v obilni in slani vodi skuhanih testenin segrej posebej 1 dl namiznega olja v ponvi. Na olju praži pri majem plamenu 3 srednje velike, na rezine zrezane čebule in sicer samo toliko časa, da postanejo rumene, nakar prideni 3—4 žličice paradiznikove konzerve, ki jo mešaj 1 do 2 minuti tako, da ne izgubi barve. Nato prilivaj počasi 3—4 žlice mrzle vode, nakar postane omaka gosta. Omako polij vrh testenin na krožnike in jo serviraj. Izboljšaj ta recept lahko, če prideneš gotovi omaki 5 dkg presnega masla. Po okusu lahko prideneš omaki nekoliko česna.

#### Kletarstvo

**Moraš imeti in proučiti knjigo »Vinski zakon in kletarski vedež«,** če hočeš napredovati z izboljšanjem svojega vinskega gospodarstva. Ta knjiga je izšla — v celem platnu trdo vezana — v drugi, predelani in pomnoženi izdaji. 226 strani. Cena s poštnino vred 50 Din. Naročila izvršuje pisec in založnik: **Andrej Žmavc**, direktor vinarske šole v pok., **Marihor**, Gosposka ul. 50.

#### VOJSK FR.:

**Čiščenje ali bistrenje po Möslingerju.**

K najvažnejšim pridobitvam za novodobno kletarstvo prištevamo čiščenje ali bistrenje vina po Möslingerju.

Motnost vina, ki ni povzročena po mikroorganizmih, se odstranjuje z različnimi čistilnimi sredstvi kakor: želatina, ribji klej, jajčji beljak, španska zemlja itd. Ta sredstva pa ne dosežejo popolnega uspeha, ako vsebuje vino topljeno železo, ki lahko povzroča v vinu »počrnenje« ali »pobeljenje«, to je belo motnost. Posebno pobeljenje je z običajnim čiščenjem in kletarjenjem iz vina nemogoče odstraniti.

Da odstrani vzroke naknadnega izločevanja oborine, ki povzroča belo motnost, je začel uporabljati Möslinger v Nemčiji **kaljev ferrocianid**, ki se spaja z železovimi spojinami v netopljivo modro spojino. Nastala modra oborina se v vinu vseda, ko pada polagoma skozi vino na dno in potegne s seboj tudi beljakovino in v vinu morda se nahajajoče bakrene in cinkove spojine ter da modrobarvno oborino, ko postane vino čisto. Bistrost pa ni popolna in se zato mora vino naknadno filtrirati z najboljšim azbestom.

Količina potrebnega ferrocianida

zavisi od količine železa v vinu, kar nam pove kemijska analiza.

Točna določitev in točna izvedba čiščenja je največje važnosti, kajti če bi vzeli preveč ferrocianida, se ne samo izloči vso železo iz vina, temveč v tem primeru ostane ferrocianid v vinu tudi raztopljen. Če pa bi vzeli premalo ferrocianida, pa lahko postane vino, prej ali slej, ponovno motno. Ker se količina železa v vino spreminja, moramo čistiti vino takoj po prejemu zavodovega navodila za čiščenje, kakor bomo kasneje videli.

Količina železa v vinu pri eni in isti sorti vina v različnih sodih, kakor tudi v različnih plasteh vina v enem in istem sodu je lahko različna; na primer spodaj je več železa kakor zgoraj. Zato moramo vzeti vzorec vina iz vsakega soda in vino po prej v sodu temeljito premešati. Tudi je potrebno, raztopino ferrocianida z vinom temeljito premešati.

Da se oborina čimprej izloči in vsede na dno soda, združimo čiščenje vselej z lahkim čiščenjem z želatino. Količino vseh za čiščenje potrebnih snovi določi pristojna banovinska kmetijska, poskusna in kontrolna postaja v Mariboru, ki da tudi navodilo, kako naj se postopa, če ji pošljemo liter vina. Pomniti je še, da stane preizkušnja 80.— Din, da se morajo še plačati stroški za kemikalije, steklene posode, zamaške, poštnino, kolek 25.— Din za vlogo in da je po čiščenju in filtriranju naknadno potreba poslati še eno steklenico prečiščenega vina v ugotovitev, če se je čiščenje posrečilo.

Vino se očisti večinoma v 5—7 dneh in se naj v teku 8—10 dni pretoči. Predno stavimo vino v promet, se mora vino filtrirati, zato ker — četudi je dozdevno čisto — še vedno vsebuje ostanke oborine. Najbolje je, da združimo filtriranje s pretakanjem. Kalez filtriramo, filtrat prilijemo čiščenemu vinu ali ga porabimo za žganjekuho; modri preostanek pa odstranimo, ker ni za nobeno rabo. Ker se modri preostanek zelo močno prime na les, moramo tak sod prav temeljito očistiti in ga rabiti samo za čiščenje po Möslingerju.

Vina, pri katerih se je rabilo preveč ferrociankalija, se lahko spoznajo že po barvi in niso sploh več porabna ter se morajo izliti. Radi tega treba pri tem načinu čiščenja največje previdnosti in paznje.

Če čiščenje po Möslingerju izvedemo skrbno in točno po navodilih gornjega zavoda, tedaj lahko popravimo vino, pa tudi sadjevec, ki se drugače sploh ne dajo čistiti (počrnenje, pobeljenje, okus po kovini radi železa, bakra ali cinka). Čiščenje po Möslingerju omogoča, da spravimo mlado vino, ki je prevrelo, z eno samo manipulacijo v ugodno stanje, da je že po preteku enega leta lahko sposobno za buteljke. Vino postane najhitreje in trajno čisto. Tako čiščeno vino je bistro, kakor po nobenem drugem čiščenju in kaže lesk, kakor ga drugače ni mogoče doseči.

Pomniti je še, da zrežemo vino vedno pred tem čiščenjem in da tako čiščeno vino zalivamo le z enako čiščenim vinom.

Za čiščenje po Möslingerju veljajo predpisi iz pravilnika za izvrševanje zakona o vinu.

Vino, ki vsebuje še ferrocianid, se izloči iz prometa in izlije.

Za iste, ki bi tako čiščenje potrebovali, ki pa sami tega niso večji in ki se bojijo, da bi si vino pokvarili pri tem čiščenju, je mogoče, da pozovejo gori imenovani zavod, da izvrši čiščenje na njih stroške. V tem primeru pa se stroški za čiščenje znatno zvišajo in je skoraj bolj umestno, da se pošlje vino v Maribor h kakemu vinskemu trgovcu v čiščenje, ki ima vse potrebne priprave in strokovno za čiščenje usposobljeno osebje. Kakor sem doznal, bi tako pri vinskem trgovcu v Mariboru izvedeno čiščenje stalo pri manjših množinah vina približno 1.— Din za 1 liter, pri večjih množinah vina pa razmeroma manj in sicer radi tega, ker je azbest jako drag.

# Parketi

so v vsakem lokalu potrebni, ker so lepi in higijenični ter se lahko čistijo.

## Parketi

so bili prej dragi. Danes jih dobite lahko po neverjetno nizkih cenah pri trvdki

## Remec-Co. Duplica pri Kamniku

## Parketi

iz tovarne REMEC-CO. so izredno lepi in suhi

Obnovite tla v Vašem stanovanju in lokalu po priložnostnih cenah, ker želi naša tvrdka svoje skladišče

## parkefov razprodati

Sedaj tudi vidimo, da se tega novodobnega čiščenja vin morejo s pridom poslužiti le taki točilci vin in drugi interesi, ki razpolagajo s primernimi pripravami. Iz zanesljivega vira doznam, da se tega čiščenja poslužujejo le največji vinski trgovci v severnem delu naše banovine.

Želeti bi bilo, da bi se čiščenje po Möslingerju udomačilo tudi v drugih srezih. Zato pa bi bilo potrebno, da bi se v vsakem srezu uredilo vsaj eno klet, ki bi bila na razpolago za tako čiščenje in ki bi imela strokovno usposobljeno osebje in potrebne pripomočke. Sredstva za tako organizacijo bi se naj našla na primer v sreskih kmetijskih skladih.

#### Najprimernejši čas za pošiljanje vina v sodih.

Pri pošiljanju vina v sodih je predvsem upoštevati vremenske razmere z ozirom na temperaturo, potem za odpremo določeno vino in pa razdaljo. Najugodnejši čas za pošiljanje vina je takrat, kadar je zunanja temperatura enaka ali vsaj bližnja temperaturi kleti. Takrat imajo toplotne razmere na vino najmanje ali pa nič vpliva in vino dospe na naslovno mesto v dobrem stanju.

Visoka temperatura ima za posledico, da lahko postanejo obroči ohlapni, da sodi puščajo in to tim bolj, čim topleje je. Sodi niso več polni, nastaja nevarnost cika in to tim bolj, čim dalje časa je vino na potu.

Če pa pošiljamo vino v zelo mrzlem času, tedaj vino največkrat postane motno in sicer vsled izločenja vinskega kamna in drugih snovi v vinu nahajajoča se voda. Vsled tega lahko nastanejo neprijetnosti med kupcem in prodajalcem.

#### Specijalna delavnica za kontrolne blagajne, pisalne in računske stroje

#### Boris V. Simandi

Ljubljana, Kolodvorska ul. 11

Telef. 24-37

Cene konkurenčne!  
Delo z a j a m č e n o !

Za daljše transporte so žlahtna in dozorela vina bolj občutljiva kot mlajša vina, ki še niso povsem razvita.

Z ozirom na vse to se naj večje količine vina in na večje razdalje pošiljajo pomladi ali v jeseni, ko so toplotne razmere najugodnejše.

Poleti in pozimi pa pošiljamo vina na večje razdalje samo izjemoma, pri čemer je podvzeti vse varnostne mere. Te obstoje v tem, da obdamo sod s slabimi prevajalci toplote, kakor na primer, da ga vsestransko pokrijemo s slamo, z lesno volno ali s senom in obšijemo s tkanino (vrečevino), ali da ga postavimo v večji sod in ves prazen prostor zamašimo s prej navedenimi snovmi ali z šoto. Tako napraviti je priporočljivo tudi tam, kjer se večkrat dogaja kraja vina iz sodov.

## Vprašanja in odgovori

**Vprašanje** R. P. v P. Nekateri devajo sod na pipo oziroma ga nastavijo, da vdarijo v sod na pol odprto pipo, pilko pa pred tem odmašijo; večina naših vinogradnikov in gostilničarjev pa opravi to delo tako, da pilko v sod prej močno zabijejo. Kateri način je najboljši? **Kako pravilno nastavim sod vina ali jabolčnika in kake pipe naj uporabljam?**

**Odgovor:** Preden sod nastavimo, okolje čepa in pilke dobro očistimo. Če je namesto lesenega čepa čep iz plutovine (zamašek), n. pr. v sodih, v katerih hranimo buteljčno vino, zamašek prej nekoliko izrežemo, da na ta način najbolje odstranimo vso nesnago oziroma morebitno plesnobo. Pipo nekoliko odpremo, da se v njej nahajajoči se zrak pri tem, ko zabijamo pipo v čepno luknjo, lahko uide pri pipi, drugače udari zrak nazaj v sod in vino prenaša z drozmi in ga skali. Tudi pilko (vehó) soda moramo iz istega vzroka poprej odmašiti. Nastavljanje samo se mora izvršiti hitro, za kar treba posebne spretnosti. Leseni čep zrahljamo s previdnimi udarci in v hipu, ko je čep, ki ga držimo z levo roko, zrahljan in odstranjen, tedaj z največjo hitrostjo vrinemo na pol odprto pipo in previdno zabijemo v čepno luknjo, da steče čim manj vina v podstavno banjo ali škafič.

Ker se pri nastavljanju soda vino vedno nekoliko vznemiri, nastavimo sod vsaj 12—24 ur prej, predno mislimo vino stekati v buteljke. Če je vino »na pipi«, uporabljamo vedno le lesene pipe, ki so največkrat iz slive ali iz akacije. Medene pipe ne smejo biti dalje časa v dotiki z vinom, sicer se prevlečejo z zelenim volkom (Grünspan), ki je hud strup; medene pipe se uporabljajo le za kratkotrajno pretakanje vina. Pipe iz medu pritrjamo vedno le z lesenim batom (keček), da med ne počni odnosno, da se pipa ne poškoduje

ING. ARCH. DUŠANA ŠANTEL:

## Naša gostilniška soba

Naše gostilniške sobe, ki se jih razen ljubiteljev dobre kapljice poslužujejo tudi turisti in zaključene družbe, nas s svojo ureditvijo skoro brez izjeme razočarajo. Tudi če so v obokanih prostorih ter opremljene z lesenim opažem in kmečko pečjo, so odbijajoče, hladne in puste. Vzroka temu vtisu ne smemo iskati v pomanjkanju sredstev, ker tudi z malim denarjem je mogoče sobe lično opremiti, temveč v pomanjkanju smisla za smotreno in okusno ureditev, ki je pa vzorno mogoča le s sodelovanjem strokovnjaka - arhitekta. Res — kolikor je ljudi, toliko je okusov. Vendar je mogoče podati nekaj misli, ob katerih naj bi se ustavili gostilniški lastniki, predno se odločijo za novo ureditev ali preureditev svojih prostorov.

Sobe za goste se razlikujejo med seboj le po velikosti, obliki in opremitvi, ne pa po pripravi, ker velja povsod isto načelo, da je **treba gostu čimbolj ustreči**. Vseeno je, ali so sobe majhne ali prostrane, moderno ali stilno opremljene; vedno moramo paziti, da so prikupne, domače, čedne in zračne, saj zlasti na deželi mnogim nadomeščajo tudi dom. — **Važna je razdelitev klopi, miz in stolov**, katerih namestitve naj bo v skladu z nagnenji publike. Računa se 0.70 do 0.90 cm<sup>2</sup> prostora na osebo. Praviloma ne uporabljamo dolgih miz, temveč za 4, 6 do 8 oseb, ki so iste višine, da se v slučaju potrebe lahko primaknejo druga k drugi. Včasih so primernejše okrogle mize. Z namestitvijo pohištva so že odrejena prometna pota, t. j. dostop do bifeja, izhoda itd. **Radi zračenja ne pozabimo, da morajo biti prostori dovolj visoki in ventilatorji pravilno nameščeni**, v kolikor je umetno zračenje potrebno. Mrzel, svež zrak se sme dovajati najnižje v višini 2 m in v smeri proti stropu, da se najprej pomeša s toplim zrakom in da publika ne čuti vetra. Dovajanje mrzlega zraka pri tleh je neugodno za v bližini

ni sedeče, ker jim piha pod noge. Obnova zraka se ne računa po velikosti prostora, temveč po številu obiskovalcev in luči (ako ni vporabljen električna luč). — **Za stene in tla** se vporablja le trajen, lahko čistljiv material. Praktično je, če stene obložimo z lesom, ali pobarvamo do zmerne višine z oljnato barvo (manj ugodno, rajše ne), ker je navadno slikanje potrebno vsakoletne obnove. Oblaga se do prsne višine ali do glave; višja obloga učinkuje pretežno in neprijetno. V navadi je, da se lesena obloga izdelava iz pokončno postavljenih desk, kar vpliva dokaj dolgočasno. Morda ne bi škodilo, če bi enkrat poskusili s kako zanimivejšo vodovodno ali poševno delitvijo, za katero najdemo bogatih idej v naši narodni umetnosti. — **Tla** so v večini gostiln iz močnih (3—3.5 cm) ne preširokih deščic, ki se jih riba ali napaja z gorkim lanenim oljem. Zelo priporočljiva, čeprav dražja, pač pa mnogo snažnejša in trajna so z lino- lejem prevlečena tla, ki so žal v naših gostilnah še popolnoma tuja. Ker se dobi linolej v poljubni barvi, z njim še celo povzdignemo vtis prostora. — **Okna** napravimo čim večja, da dobimo solnčne in zračne prostore. Opremimo jih z žaluzijami radi poletne vročine, znotraj pa z lahnimi zastori, ki dajejo prostorom nastojenje. Zlasti za zastore v podeželskih gostilnah in v sobah starih hiš je primernejša od puste bele kotenine cenena svila in prikupnejši črtasti, pikasti in rožasti perkal. — **Glede umetne razsvetljave** velja vedno načelo, da mora biti enakomerno porazdeljena. Zato uporabimo raje več majhnih luči kakor eno veliko. Ako hočemo biti ekonomični, jih ne smemo namestiti previsoko, ker svetloba pojema s kvadratom razdalje.

Posebno važna sta še pri urejevanju gostilniških sob **izbira barv in enotnost v stilu**. Tu se greši največ, ker še ni prodrlo spoznanje, da je zato potrebno sodelovanje strokovnjaka kakor n. pr. pri izbiri obleke ali klobuka. Tako za moderne kakor stilno opremljene prostore je treba pofinjenega okusa, znanja in itven- cije, kar ni vsakemu dano. Ni vse moderno, kar je enostavno, še manj pa je vse okusno, kar je »moderno«. Tudi niso naši »nageljčki« in »srca« edini narodni motivi, kakršno mnenje splošno prevladuje, ampak je naša folklor bogata še drugih motivov — samo malo je takih, ki poznajo njene zakladnice. Zato smo meščani vedno znova razočarani, ko prihajamo na deželo z željo, da bi se okrepčali v kakem pristnem domačem kotičku. Če pogledamo okrog sebe, se moramo pasti na brezizrazitih nemških »sodobnih« stenskih vzorcih ali tirolskih ogradah, na vrtnem cvetju v neokusnih »modernih« vazah, namesto poljskem cvetju v domači keramiki, in na okenskih zastorih nas bodejo diletantski vzorci, posneti iz tujih revij namesto iz naših narodnih peč. Ali ni škoda naše zdrave pameti in srca, da bi morala podleči brezvestnim modernim »šlagerjem«, ki tako zastrupljajo vse sloje našega naroda? — **Dokažimo tudi** z ureditvijo naših gostilniških sob, da poznamo sodobne arhitektonske zahteve, a vdahnimo jim našo dušo!

## Iz Maribora čez Sušak in Dubrovnik na Cetinje

(Nekaj potnih vtisov.)

Bilo je v soboto 13. aprila (nesrečen datum), ko sva z ženo nabasala kovčege in denarnico ter kupila pri »Putniku« vozne karte, kjer so nam dali tudi ljubezniva navodila za potovanje. Pred odhodom pa sva se še poslovila od prijateljev in prijateljic. Jaz sem se poslovil samo od prijatelj- ljev. Vsi pa so nama želeli srečno »rajžo«. Kot skrbni občinski oče sem s težkim srcem »šprical« občinsko sejo in sem zato mestnega župana g. dr. Lipolda poprosil, naj zaenkrat izpelje sejo mestnega sveta brez težav in brez mojega sodelovanja. Potolažil pa me je tudi moj prijatelj Joža in mi obljubil, da bo vse uredil.

Pivovarna in žganjarna

## Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno

**PIVO NAJBOLJŠE KVALITETE**

ter izvrstno slivovko, rum, pivsko

in vinsko droženko, likere i. t. d.



Voznja iz Maribora do Sušaka. V kupeju brzovlaka sem se znašel v družbi nekega zdravnika z nekdanjega cesarskega Dunaja in v družbi nekega tovarnarja Čeha. Pozneje se nam je pridružil še neki direktor želne zavarovalnice iz Solnograda. Da ne pozabim omeniti, potovala je z nama boljša zakonska polovica omenjenega dunajskega zdravnika. In pa moja boljša polovica seveda. Vsa ta pisana družba v našem kupeju je prvič potovala v Dubrovnik. Sram me je bilo sicer, da se kot domačin prvič vozim v Dubrovnik, čeprav imam na grbi že štiri križe. Voznja je vsem zelo ugajala. Moji sopotniki so vzhiceni opazovali lepoto naših krajev in z občudovanjem vzklikali nad naravnimi čudeži. Ko smo se peljali proti Sušaku, se je med postajama Vrata-Fužine v višini 900 m odprla pred nami krasna panorama. Zagledali smo morje, sinje morje. Pred postajo Sušak so me sopotniki prosili naj bi ostali vso vožnjo skupno in naj bi bil njihov tolmač. To že ljo sva jim z ženo izpolnila. Tako nas je ostalo pol ducata. Pri dalmatincu pa smo se spoprijateljili in še bolj združili.

Ko smo na Sušaku izstopili, je bilo vreme mirno in lepo. Imeli smo nekaj časa in ogledali smo si mesto. Povzpeli smo se tudi na Trsat. Ob tej priliki sem svojim spremljevalcem pripovedoval pravljico o prikazovanju in selitvi trsatske Matere Božje. Ko sem jim tolmačil krivično »bodečo« žično mejo, ko sem jim tolmačil grenko usodo našega naroda, se je približevala ura odhoda. Preden smo prišli do pristanišča, se je med viharjem vtil dež. Našemu dvornemu svetniku z Dunaja je obrnilo in zlomilo dežnik. Do kože mokri smo dospeli do ladje, ki nas pa ni hotela sprejeti v svoje zavetje. Vstopiti nisimo smeli zaradi viharja. Pred tremi leti se je bila namreč ob takem vremenu na tem mestu zgodila huda nesreča. Napotili so nas v drugo pristanišče, kjer je morje globokejše in ni vihar povzročal nobene nevarnosti.

Vkljub nevolji smo v dežju in viharju odšli peš do drugega pomola v bližini italijanske meje, tik ob novi naši carinski palači, ki jo je lani dogradil naš vrli ljubljanski inženjer Dedek. Vkrkali smo se na ladjo »Ka-

radžordže«. Sirena je zatulila. »Karadžordže« se je zazibal.

Na ladji »Karadžordže« je prostora za 800 potnikov. Na razpolago je potnikom 105 kabin. Na Sušaku se nas je vkrcalo nad 300. »Karadžordže« je last »Jadranske plovitve« na Sušaku, ki razpolaga s 60 večjimi in manjšimi ladjami. Potovanje je bilo prav udobno. Cene v II. razredu so primerne in približno podobne cenam prehrane pri mariborskem »Orlu«. Brivec računa za britje samo 1 Din več od našega Gjurina v Mariboru.

(Dalje prih.)

**POPRAVEK.** V inseratu g. Pauschin Alojzija, trgovca v Ljubljani, se je vrnila tiskovna pomota, da je tiskano po najvišji mesto po najnižji cenil. Napako, ki je očitna tiskovna pomota, so si cenj. čitatelji gotovo sami popravili.

## Alojz Pauschin

Ljubljana - Wolfova ul. 6

Telefon 31-96

nudi iz svoje velike zaloge stekla in porcelana nabavo vsakovrstne posode za restavracije in gostilne po najnižji ceni — Velika je tudi izbira cenenih jedilnih, kavnih ter čajnih garnitur — Kozarci za vkuhanje sadja — Prevezma razna steklarska dela



**Za mal d'narja dost' muzkel!**

Plošče, gramofone izposojamo, zamenjamo, prodajamo in kupujemo

**ELEKTROTON d. o. z.** pasaja nebotičnika

## Izvrstno vino

staro in novo ter jabolčnik lastnega pridelka ima na prodaj

**Wessely Karol**

vinogradnik

Ptuj, Ljutomerska cesta 13



Zveza združenj gostilniških obrti Dravske banovine sporoča svojemu članstvu in prijateljem, da je gospod

## Drago Bernardi

njen soustanovitelj in častni predsednik, hotelir, hišni posestnik, mestni svetnik itd.

dne 1. avgusta ob 11. po daljši in mučni bolezni umrl.

Pogreb dragega in nepozabnega tovariša je bil v soboto, dne 3. avgusta ob pol 5. popoldne iz hiše žalosti v Celju, Gosposka ulica 7 na okoliško pokopališče.

Svojemu požrtvovalnemu in vzor-tovarišu ohranimo trajen spomin.

**Predsedstvo.**

# KEGLJE KROGLE

izdeluje v vseh debelostih iz prvovrstnega ameriškega lesa, kakor tudi vse v to stroko spadajoče predmete po najnižji ceni

## Fr. Rojina

strugarstvo

### Ljubljana

Kolodvorska ul. 8

## Stanko Kapušin

trgovina z vinom

### Kranj

priporoča cenj.

hotelirjem, restavraterjem in gostilničarjem svoja **prvovrstna**

# VINA

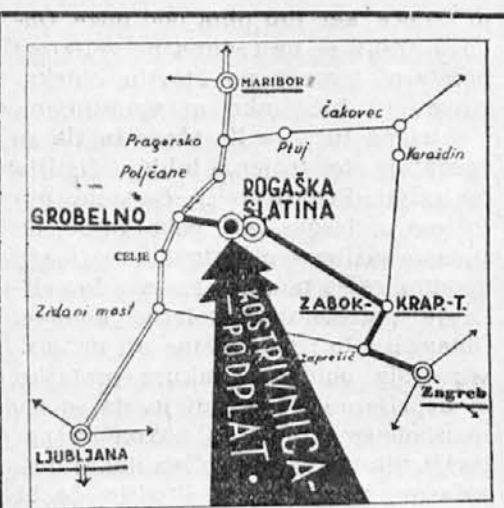
**Oglašujte!**

## Jedilni listi morajo biti lični!

Zato jih pišite s **pisalnim strojem** in jih razmnožite na

### šapirograf ali ciklostil aparatu

Najceneje pri **Baraga Ludv., Ljubljana, nebotičnik**



nakladna postaja priljubljene naravne mineralne vode

## „Koprivniška Slatina“

ZAHTEVAJTE SPECIJALNI CENIK  
ZA POGOSTITELJSKE OBRATE!

UPRAVA »KOPRIVNIŠKE SLATINE«  
Pošta: PODPLAT

## Rabljena kolesa

### ženska in moška

stalno v zalogi za smešno **nizko**  
ceno pri tvrdki

## „Promet“

v Ljubljani

(Nasproti Križevniške cerkve)

## Miškec Mirko

brusilnica stekla in ogledal

Ljubljana VII, Medvedova 38

Telefon 35-75

I Z D E L U J E M

za stavbeno in pohištveno mizarstvo: brušena ogledala in steklo, izložbene šipe  
Zahtevajte moj cenik brezplačno

## Ogledala - steklo

za hotele, kavarne in restavracije

obkladanje zidov iz brušenega stekla,  
čistega in barvanega (marmorirane-  
nega) — Za avtomobile in avtobuse:  
sprednje (vetrobrane) in stranske šipe

Cene brezkonkurenčne!  
Dobava takoj!

Popraviljam vsa stara ogledala — takoj čisto kot nova dobro in poceni!

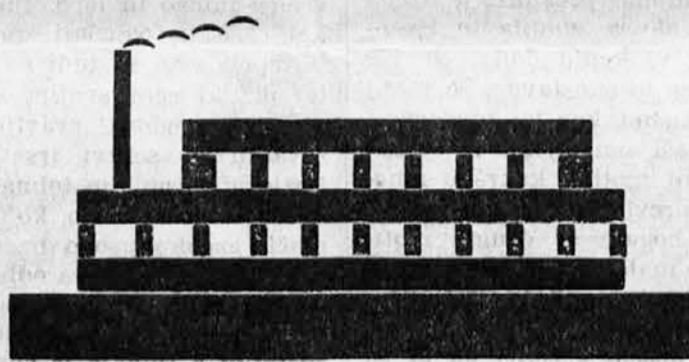
## Štajerska vinarska zadruga r. z. z o. z. v Mariboru

MELJSKA CESTA 10

priporoča cenjenim gostilničarjem, kavarnarjem in  
hotelirjem pristna štajerska vina vseh vrst po  
ugodnih cenah in plačilnih pogojih.

Telefon interurban 2930

Poštno čekovni račun 13238



# 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