

Gostilničarski vestnik

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

Člani Zveze prejema list brezplačno, za nečlane stane letno din 36.—. 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

Izhaja okoli 20. vsakega meseca

Ček. rač. št. 12.036

Leto X.

Ljubljana, 7. decembra 1940.

Štev. 10.

Kako bo s cenami

Indeksi cen, o katerih smo že toliko pisali v »Gostilničarskem vestniku«, kažejo, da se raven naših cen še ni ustalila in da se najbrže še ne bo tako kmalu. Na tem tudi ne izpremeni dejstvo, da so sedaj določene najvišje cene koruze enotno za vso državo in da sta tako dejansko dva najvažnejša predmeta kmetijske proizvodnje, t. j. pšenica in koruza prišla pod državno vodstvo, kar se tiče cene in prodaje.

S tem, da so določene maksimalne cene za pšenico in korožo, je naša gospodarska politika naredila velik korak naprej. Kajti prelomljeno je načelo, da se predmeti kmetijske proizvodnje lahko v ceni svobodno tvorijo, dočim je bila kontrola cen vpeljana že zdavno prej za drugo fazo tvoritve cen, t. j. v industriji in obrti ter trgovini. Toda s tem še ni doseženo vse, kajti tudi cene teh dveh predmetov morajo biti take, da odgovarjajo ostalemu nivoju cen in sploh narodnogospodarskim potrebam. Dejansko so cene koruze danes zelo visoke kljub temu, da je bila letina dobra. Kajti cena 250 din za korožo je pri ceni 300 din za pšenico z ozirom na kakovost enega in drugega predmeta previsoka. Visoka cena koruze pa ima za posledico tudi visoke cene onih predmetov, za katerih tvoritev cen je koruza važna, n. pr. v živinoreji.

Toda naj bo že kakor koli, cena koruze je — upajmo — sedaj ustaljena in to nam je lahko podlaga za nadaljno našo politiko cen. S korožo je bil napravljen nov važen korak, kateremu bodo morali slediti tudi nujno drugi ukrepi v dosego ustalitve cen na splošno. Vendar pa je treba računati, da se vsa naša raven cen le počasi prilagodi novonastalim razmerjem med posameznimi cenami in da bomo zato še nekaj časa doživljali prilagoditev cen na višjo raven, kar se bo poznalo na splošno tako, da bo indeks cen še vedno naraščal, vendar ne v taki meri kot doslej.

Toliko glede cen. Izpolniti pa bomo morali tudi drugi predpogoj glede cen, t. j. organizirati potrošnja odnosno jo zmanjšati kot to zahtevajo potrebe današnjega časa. Tega problema se skoro ne upamo lotiti in skušamo potrošnja omejiti samo tako, da ne bi bila višja kot v normalnih časih. Toda priznati je treba odkrito, da je to vse premalo in da bo treba dejansko potrošnja znižati pod normalno višino. To velja posebno za nekatere predmete, katerih nimamo na razpolago v zadostnih količinah. Treba je potegniti iz tega edino pravilen zaključek, da se mora potrošnja prilagoditi razpoložljivim količinam. Kjer so te količine premajhne, morajo biti tudi obroki, ki odpadejo na posameznika, manjši. Še važen predpogoj pa je za to tudi, da so obroki za vse državljane enaki in da nimajo nekateri zaradi večje kupne moči priloge kupovati več in si delati zaloge, kar je socialno nepravilno. Do tega spoznanja moramo priti prej ali slej in želeli je le, da si prihranimo drago šolnino, če bi hoteli problem zagrabiti polovično ali pa celo napačno. Vzglede, kako se to da narediti, imamo dovolj ne samo iz sedanje vojne, temveč imamo tudi že sami izkušnje iz časa prejšnje svetovne vojne, le da se nismo od tega dovolj naučili.

Na polju državne finančne politike v času od našega zadnjega poročila se ni dejansko nič novega zgodilo. Metode kritja državnih potreb se niso izpremenile, čeprav je bilo psihološko mnogo ugodnih trenutkov za najetje notranjega državnega posojila. Država si slej ko prej pomaga z najemanjem posojil pri Narodni banki, kar pa ne more in ne sme biti stalno. Kajti iz tega se

Kdaj se plača UJMI avtorski honorar?

Z ozirom na pozive, ki jih razpošilja UJMA, češ da je imel ta ali oni gostilničar pri davčni upravi prijavljen radijski aparat v svojem gostilniškem lokalu in da je plačal od radijskega aparata predpisano državno takso, pri pošti pa mesečni prispevek v znesku 25 din in da je vsled tega gostilničar dolžan plačati UJMI tudi avtorski honorar, pojasnjujemo:

Držanje in prenašanje nezaščitenih glasbenih komadov potom radijskega aparata v gostilniškem lokalu, ne ustvarja obveznosti plačevanja avtorskega honorarja UJMI. UJMA lahko pobira avtorski honorar le tedaj, če dokaže gostilničarju, da se je v njegovem lokalu določenega dne brez dovoljenja prenašal po UJMI zaščiteni glasbeni komad. Pavšalna trditve UJME, da se v lokalu svira, je za ustvarjenje obveznosti za plačevanje avtorskega honorarja nezadosten. V gostilni se lahko potom radijskega aparata prenašajo poročila, poučna predavanja, narodni spevi, narodni glasbeni komadi, klasična, ameriška in ruska glasba, kar vse ni pod zaščito zakona o avtorskih pravicah.

Od 1. junija 1937 pa do 1. januarja 1940 je zvezna uprava z UJMO sklenila

imajo radijske aparate v svojih lokalih dogovor, da plačajo gostilničarji, ki pavšalni mesečni avtorski honorar v krajih izven Ljubljane in Maribora po 10 din mesečno, da se s tem zaščitijo pred postopanjem UJME. Ker je zvezna uprava s tem mnogo koristila našemu članstvu, priporočamo, da se od strani članov in članic dobesedno izvajajo od naše strani sklenjeni dogovor in da se za to dobo plača dogovorjen avtorski honorar. Od 1. januarja 1940., ko zahteva UJMA 30 din mesečno za svira-nje godbe potom radijskih aparatov in gramofonov v lokalih, pa prepuščamo na prosto voljo članstvu, da ali plača 30 din mesečno in se izogne prepiru z UJMO ali pa da se pazi, kakšne glasbene komade bodo v lokalu prenašali. Odločno pa odklanjajte one pozive UJME, ki zahtevajo samo za držanje radijskih aparatov v lokalih, avtorski honorar ali pa kjer se pavšalno trdi, da so se prenašali zaščiteni glasbeni komadi.

S tem smo ponovno pojasnili glede plačevanja avtorskih honorarjev in prosimo, da se članstvo po tem ravna in da ne stavlja nepotrebna vprašanja, ki so že s tem pojasnilom pojasnjena.

Ing. C. Jeglič:

Izberimo in gojimo le dobre sorte zelenjadi!

Na vrtu se pričinja novo leto že pred koledarskim. Že jeseni moraš pripravljati zemljo za bodoče setve. Sedaj čez



zimo je čas, da določiš načrt za pridelovanje na zelenjadnem vrtu, za menjava sadežev in vmesne kulture na vsaki posamezni gredici; z vsake vrtnice gre dice lahko dobiš po več pridelkov! Pra-

lahko rode neugodne posledice, katerim se moramo izogniti, zlasti če na drugi strani skušamo zaustaviti dviganje cen z ukrepi na blagovni strani.

Toda opaža se vedno bolj potreba prilagoditi prejemke državnih uslužbencev in upokojencev novonastalim draginjskim razmeram. Dosedanje zvišanje je bilo malenkostno in slediti mu bo moralo novo povišanje. Za novo povišanje bo treba novih sredstev in te naj seveda dajo davki. Prej ali slej bo do tega moralo priti in treba bo novih metod financiranja državnih potreb, da se izognemo inflacijski spirali, ki samo dviguje cene in plače, na koncu pa se nam obeta vedno večje zmanjšanje našega realnega kapitala in realnih mezd, češar ni želiti. Da se pa prejemki državnih uslužbencev zvišajo, je potrebno tudi zaradi naslednjega: vedno več zahtevamo danes od države in vedno večji je delokrog državnega aparata. Nove naloge zahtevajo od državnega uradništva vedno več in tega ne bo zmoglo uradništvo, ki s skrbjo gleda na vsakdanje življenje. Ni čuda, če potem dobivamo samo take uredbe, ki prinašajo

vočasno si pa moraš preskrbeti tudi semena, ki jih potrebuješ za svoj vrt.

V semenu je pol uspeha; kakršna setev, taka žetev. Izkušnje nas pa uče, da o uspehi pri gojitvi zelenjadi odločuje predvsem tudi izbor prikladnih sort. Vprašanje sort se seveda ne more enotno presojati z različnih stališč. Kmetje in delavci, ki pridelujejo po vrtovih in njivah zelenjad le za lastne potrebe, ne bodo gojili vseh tistih sort, katere so potrebne n. pr. poklicnemu vrtninarju; spet drugače je morda v meščanskem vrtu ljubitelja ali pa pri vrtninarju, ki hoče pridelovati predvsem zelenjad za konserviranje. Toda trenutno je najbolj važno, da se najprej uredi vprašanje sort za one vrtninarje, ki razne sorte zelenjadi najmanj poznajo in ki so pri izbiri semen navezani večinoma zgolj na semenskega trgovca.

S tega vidika je kr. banska uprava pred kratkim določila začasen zelenjadni izbor za Slovenijo. Izbrane so pri vseh glavnih kulturnih vrstah sorte, ki

nova bremena za gospodarstvo, nove takse itd. Vsi ti novi dohodki naj služijo izboljšanju položaja državnega uslužbenstva in pomenijo dejansko nove obremenitve zasebnega gospodarstva. Ali ne bi bilo koristnejše, če bi državni uslužbenci imeli primerne dohodke, tako da ne bi bili prisiljeni iskati vedno novih virov dohodkov, za kar jim ne preostaja nikdo drugi, kot zasebno gospodarstvo. Tudi kvalitetno delo, ki se danes zahteva, mora biti primerno plačano, ker drugače nimajo državni uslužbenci veselja do dela in se pojavljajo trenja in zapreke, ki škodujejo predvsem gospodarstvu, v zadnji fazi pa tudi državi, ker se manjša njegova davčna moč.

Mnogo je vprašanj, katerih rešitev je danes nujno potrebna. Le če bomo enotni in imeli dobro voljo za pametno reševanje vseh teh vprašanj, bomo lahko ta vprašanja rešili, in prebrdili najtežjo dobo prehoda, ki nas čaka, pripravili pa bomo trdne osnove za vse nadaljne naše državno življenje na vseh poljih državnega in človeškega udejstvovanja.

D. P.

Pravomočna odmera zgradarine podaljšana tudi na prihodnje leto

Glasom odloka ministra finance pov. br. 1601-III od 20. novembra 1940 se podaljša pravomočna odmera zgradarine za leto 1940. tudi za davčno leto 1941., vsled česar ne bodo davčne uprave prejemale običajnih prijav za odmero zgradarine.

Z ozirom na ta odlok in na določila čl. 105. in 125. zakona o neposrednih davkih, bodo pozvani s splošnim pozivom, da predložijo prijavo za odmero zgradarine za leto 1941. v času od 1. do 31. decembra 1940. sledeči davkoplačevalci:

a) oni, katerim je nastala davčna obveznost za plačevanje zgradarine v letu 1940.; (novi)

b) oni glede katerih se na osnovi uradno zbranih podatkov ugotovi, da se jim je dohodek od zgradb v minulemu letu bistveno povečal (stari);

c) in oni, katerim je bil dohodek od zgradbe na dan 1. decembra 1940. bistveno manjši napram dohodku po katerem se je izvršila odmera zgradarine za davčno leto 1940.

Bistveno zmanjšanje odnosno povečanje dohodka se smatra tedaj, če se je dohodek povečal odnosno zmanjšal najmanj za 25% lanskoletnega dohodka.

so najsposobnejše pri različnih pridelovalnih pogojih in razmerah. Kajpada bo skrbeti, da dobimo od teh sort v prometu tudi zares dobro, pristno in zdravo seme.

S tem, da so določene sorte, ki jih bomo odslej priporočali kot najprimernejše za razne naše pridelovalne okraje, seveda ne bomo mogli preprečiti, da se bo še nadalje širilo in od trgovcev priporočalo tudi seme manjvrednih in neprikladnih sort. Zato imajo n. pr. Nemci že obvezne zakonske predpise glede sortnega izbora in priznavanja zelenjadnih semen. Pri Nemcih smejo sedaj v promet le semena uradno priznane kakovosti in le v izbranih sortah, ki so jih po večletnih preizkuševanjih določile državne ustanove. Pri nas se bomo za sedaj zadovoljili lahko tudi z manjšim

Toda sami moramo paziti na to, da uporabljamo in širimo le one sorte, ki dajejo po kakovosti in množini dober in zanesljiv pridelok. Izločiti je vse neporabne in tiste sorte, ki so jih prekrosile že druge izboljšane oblike. Hkrati je pa treba izločevati nepravilna, nestalna in nejasna imena, ki povzročajo zmešnjavo v semenski trgovini, ter vsaj za izbrano zelenjad imeti točne in jasne označbe, tako da sčasoma dosežemo tudi pri vrtnini enotno in v duhu slovenskega jezika pravilno imenstvo.

Slovenija nima enotnega podnebja, različne so tudi talne in podnebne razmere. Zato je treba določiti posebej za vsako podnebno območje (vinorodni pas, zmerni in mrzli pas) glavne sorte, ki se lahko priporočajo za splošno razširjenje, in postranske sorte, ki prihajajo v poštev le za prav ugodne razmere in posebne namene.

Nimamo še zelenjadnih poskuševališč, ki bi sistematično preizkuševala sorte in kulturo zelenjadi po raznih naših pokrajinah. Za sedaj morajo prevzeti to delo vse banovinske kmetijske in kmetijsko-gospodinjске šole, dobrodošle bodo pa tudi druge ustanove, organizacije in zasebniki, ki se hočejo vestno lotiti tega občekoristnega dela.

Čeprav je torej bilo nemogoče že sedaj sestaviti popoln izbor najboljših in za naše kraje primernih zelenjadnih sort, se to delo ni smelo več odlagati.

Pivovarna**Jos. Tscheligi v Mariboru**

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno

**PIVO NAJBOLJŠE
KVALITETE**

no 3 litri radičevega semena; liter čistega semena tehta blizu 500 gramov in ima kakih 300.000 semenskih zrn. Semena, ki je dobro shranjena, ostane kakovostno — kakor pri endiviji — 4 do 5 let.

Raznoterosti

— Zaračunavanje kala od dne 20. novembra ugotovljene količine vina. Z ozirom na številna sporočila, da finančne kontrole ne odračunavajo kala pri moštu, ki je dne 20. novembra po zakonu o drž. trošarini postal vino, pojasnjujemo, da zakon v resnici ne predvideva takega odbitka. Pripominjamo pa, da smo potom Državne zveze podvzeli potrebne korake, ki nam je tudi sporočila, da se bo zadeva, kakor izgleda — ugodno rešila.

Za gospodinjstvo

— Kako pripravimo zeljnato solato? Zeljnata solata (tanko narezane zeljne glave) je običajna zimska solata, ki pa ne prija vsakemu želodcu. Okusnost in prebavnost se ji zelo izboljša, ako jo narezano denemo za 2 uri v mrzlo vodo. Potem jo pobremo iz vode, dobro odcedimo in pripravimo kakor običajno z oljem in kisom. Voda izluži iz nje

snovi, ki ne prijajo našim prebavilom, zlasti če niso popolnoma zdrava.

— Kako sušimo čebulo? Iz »Vrtnarja« posnemamo sledeči praktični nasvet: Letošnje mokro leto je vzrok, da marsikje gnije čebula kar na debelo. Gospodinjje s strahom gledajo kako kopni zimska zaloga. Pomagajmo si s sušenjem. Čebulo očistimo, odstranimo vse zunanje suhe dele in jo zrežemo na 2 do 3 mm debele rezine. Zložimo jih na nepološčene posode: železne kozice in pekače. Sušimo na štedilniku pri zmernem ognju, mešamo, da se enakomerno suši. Ko je izhlapela zadnja kapljica vode in čebula že šumi, jo ohladimo, nato pa spravimo v tanke vrečice ali pločevinaste škatlje. Suho čebulo hranimo na res suhem prostoru v kuhinji. Na ta način konservirana čebula ni sicer tako dobra kakor sveža, vendar jo s pridom uporabljamo v kuhinji.

Zanimivosti

Cementni tlak v gostilnah itd. Cementni tlak v kuhinjah, sobah, klavnicah, kletih in drugod je vir raznih boleznih. Bolečine v grlu, kolcanje, trganje v glavi, kolkih, čeljustih, sklepah in drugod so vse posledica bivanja v ta-

kih prostorih. Ženske, ki kleče na takem tlaku in ga umivajo dobe navadno hude bolečine v udih. Kdor mora delati na cementnem tlaku naj si vedno podloži desko, linolej ali kaj sličnega. Če ne gre drugače naj si preskrbi lesene podplate. Na cementnem tlaku obole tudi živali.

Lan kot zdravilo. Lan ni samo ena najstarejših vlaknastih rastlin, temveč tudi ena najstarejših zdravilnih rastlin. Že davno znana je uporaba lanenega semena za ovitke pri vnetjih, tvorih, ali pri krčih. Laneno seme pa vzamemo tudi kot notranje zdravilo pri obolenjih želodca in črevesja, zlasti pri katarju, vnetjih in tvorih.

Pelin je zdravilen. Popari ga s krompom ali prevri na vinu. Jemlje se samo po žlički, ker je sila hud; na dan zadostuje 6—8 žlic pelinovega čaja. Pomaga za slab želodec, za opešano prebavo, pomanjkanje teka, bledičnost, zlatenico in odganja tudi gliste. Na 2 uri se vzame žličko čaja, toda brez sladkorja. Že pred 2000 leti so ga priporočali poganski zdravniki češ, da je posebno dobro zdravilo za hudobne žolčne žene.

Oleander dober za sree. Oleander vsebuje snovi, ki dobro vplivajo na srce in to tudi pri težjih srčnih obolenjih. Pri uporabi oleandra ni nobenih neprijetnih stranskih učinkov, pa naj si ga dajemo skozi usta ali skozi čreva.

Surova ali skuhana zelenjava? Na to vprašanje dobimo običajno odgovor, da je skuhana zelenjava zdravstveno boljše kot surova; kajti splošno mnenje je, da surova zelenjava bolj želodec obtežuje in da je za to tudi težje prebavljiva kot skuhana. V resnici pa ni tako. Natančni poskusi so pokazali, da je za prebavo hranil skoraj isto, če jemo korenje, zelje itd. surovo ali skuhano. Prof. Hupke iz Frankfurta, ki se je s tem vprašanjem mnogo bavil je prišel do zaključka, da je izraba hranilnih vrednot v obeh primerih skoraj enako vredna.

Kaj naj vsebuje hrana? Hrana, katero uživa človek ob srednje težki za-

poslitvi naj vsebuje 3000 kalorij, od tega naj odpade 450 kalorij na 105 g beljakovin, 520 kalorij na 56 g masti in 2050 kalorij na 500 g ogljikovih hidratov (sladkor in škrob).

Važen proces pri zorenju sadja. Pri zorenju sadja se manjša vsebina sadne kisline, količina sadnega sladkorja pa se povečava. Ta proces lahko naknadno umetno pospešimo s takozvanim znojenjem. Sadje se zloži v kupe — piramide ter se pokrije in zadela. S tem se doseže enakomerna toplota, ki vpliva ugodno na dozorevanje.

Dobro spanje. Kdor hoče podnevi z uspehom in zadovoljstvom delati mora imeti dobro prespano noč za seboj, kar pa je pri gostilničarjih seveda le zelo redki slučaj. Vobče zadostuje 8 ur za spanje; marsikdo potrebuje manj spanja, marsikdo pa več. Kdor se je navadil na 8-urno spanje bo kmalu čutil, kako ugodno vpliva ta odpočitek na telo in na duh. Zelo dobro je, če spimo pri odprtem oknu; seveda moramo gledati na to, da ni prepriha in da mrzli nočni zrak ne prihaja direktno na nas. Preden greš spat, nikar preveč ne jej, če preveč ješ, gotovo ne boš dobro spal. Tudi se ne smeš preden greš spat baviti s kakšnim težkim problemom; takrat se spanje od tebe poslovi. Prav dobro pa je, če napraviš predno greš v posteljo kratek sprehod.

Razglas

Sresko načelstvo v Radovljici razglašča, da je z razsodbo sreskega sodišča v Radovljici, prepovedano Ivanu Bertonecju, organistu iz Kamne gorice štev. 61, roj. 7. marca 1907, zahajati v gostilne do vključno 6. maja 1941.

Kupim

dobro ohranjeno sesalko (pumpo) za vino. Ponudbe na upravo »Gostiln. vestnika« v Ljubljani pod »Sesalka«.

D E L N I Š K A
D R U Ź B A
P I V O V A R N E

„UNION“ • LJUBLJANA

PRIPOROČA SVOJE IZBORNE IZDELKE:

SVETLO IN ČRNO
UNION PIVO

v sodih in steklenicah vsem cenj. gostom in gostilničarjem

Z odličnim spoštovanjem
Delniška družba pivovarne
„UNION“ LJUBLJANA