

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. 8.—9.

Ljubljana, dne 9. novembra 1935.

Leto V.

Razumevanje prihaja

Če v mislih prehitimo vso dolgo dobo od preobrata do danes, ki smo jo preživeli v našem stanovskem gibanju, moramo na žalost ugotoviti, da večina naših predstav, prošelj in resolucij ni dosegla zaželjenega cilja samo radi nerazumevanja, ki smo ga v gostilničarskih stvareh našli vsepovsodi. Seveda so bile te organizacije gostilničarstva silno šibke. Edino Slovenija se je lahko ponašala s svojimi, gostilniškimi združenji, ki pa so bila zopet cepljena in niso mogla pokazati enotnost slovenskega gostilničarstva. O organizacijah v drugih banovinah pa skoro ne moremo govoriti, ker so bili gostilničarji združeni v društva in razprti v največjih slučajih radi osebnih nesporazumov, radi politične borbe itd. Čimbolj smo se bližali krizi, tembolj so se začele strnjevati gostilničarske vrste tudi po drugih krajih države. Naravno, da je bilo največ razumevanja in smisla za enotno organizacijo v dravski banovini in odtod so prihajali tudi razni načrti in vzpodbudljivi klici k združitvi vseh gostilničarskih sil.

Oni, ki je vse to doživel ve, koliko je bilo treba prepričevalnih besed, da poedinci v današnjem vrtlogu življenja ničesar ne pomenijo in ne zmorejo in si le skupno lahko pomagajo eden drugemu, more presoditi, kaj se je premostilo, da se je gibanje sploh razmahnilo. Posamezne akcije, ki so jih te poedine in samostojno delujoče stanovske organizacije podvezemale, so bile kakor bob ob steno, ker so merodajni krogi videli v njih nezadovoljne oštirje, birtaše, mehandžije, aščinarje, buregijarje in jim niso poklanjali nikake pažnje. Toda pomen gostilničarstva je rasel z nastajajočo državno organizacijo, ki je gostilničarski stan pokazala kot množico gospodarstvenikov, ki so za narodno gospodarstvo ravno tako potrebni, kakor drugi pridobitniki. Tudi kriza nam je pomagala, da so se razmere v naš prilog nekoliko spremenile. Nastopajoča kriza, zmanjšanje izvoza, omrtvičenost denarnega tržišča, vse to je povzročilo večje upoštevanje tujkega prometa. In če smo 10 let zaporedoma govorili o tesni povezanosti tujkega prometa z gostilničarsko obrtjo, nismo v vseh teh letih našli toliko smisla za te besede, kakor ravnó v zadnjem času.

Ko smo iznašali pred tednom dni vse tegobe in težave, s katerimi se bori gostilničarski obrt po raznih banovinah odposlancem raznih ministrstev, se nam je z ozirom na njihovo začudenost zdelo ravnó tako, kakor da so vse naše akcije in vse naše predstavitve utemeljene z istimi dokazi, vsa dolga leta prestiševali. Moč izgovorjene besede in nazorni popis zaprek ter raznih nepotrebnih ovir so tem odposlancem odprle oči. Če nam je neki odposlanec za nas zelo važnega ministrstva priznal, da

se gostilničarskemu stanu dosedaj ni posvečala osobita pažnja, ker ni igral v javnem življenju vidne vloge, saj ni imel niti svoje enotne državne organizacije, da pa so se razmere zadnji čas tako spremenile v naš prilog, da se v resnici gostilničarstvo radi svoje velevažne vloge, ki jo igra v narodnem gospodarstvu, poraja kot samostojen gostilničarski stan, kakršnega najdemo v vseh zapadlih kulturnih državah. To priznanje znači dovolj jako podlago za upanje na večje razumevanje. Izjavil je, da se bo morala ta činjenica in ta ugotovitev upoštevati v celotnem obsegu pri reviziji obrtnega zakona. To priznanje, na katero smo čakali dolga leta, nam svedoči, da je pravilno razumevanje naših težej na pohodu in da lahko pričakujemo raznih ugodnih sprememb.

Gostilničarstvo dravske banovine lahko to razumevanje in velika uspeh našega stanovskega gibanja presodi že v tem, da so bili pri zadnjem zasedanju davčnih odborov enakopravni s trgovci, obrtniki in industrijci, čeprav je bila velikanska nevarnost, da bo zopet gostilničar potisnjen ob stran in da bo kakor vsa leta prej plačal tudi letos največji račun. Taka trenutna zapostavitve je bila mogoča le vsled tega, ker se nas v obrtnem zakonu ne priznava za samostojen stan, temveč se nas prišteva k trgovcem, kakor se nas je preje prištevalo k obrtnikom. Priključitev k enem ali drugemu stanu ni za nas nikaka pridobitev, ker vemo, da smo pomešana z drugim stanom vedno igrali zadnjo violino. Pri vseh akcijah smo bili le peto kolo, gostilničar se je smatral le privešek drugemu sloju in je bil deležen le preostalih drobtin. Danes je položaj na mah postal drugačen. In če stanovske organizacije niso ničesar drugega storile — kar pogosto pozablajo naši člani in članice — kakor da so vzdignile stanovsko zavest in si osvojile mesto v družbi drugih stanov, je že to delo samoposebi od neprecenljive vrednosti. Delo letošnjih davčnih odborov je bilo vsaj znosljivo, ker so lahko zastopniki gostilničarstva sami izpodbijali marsikatero neosnovano trditve. Vse to je velikanska zasluga strokovne organizacije, ki noče doseči ničesar drugega, kakor posaditi gostilničarja kot enakopravnega člana k oni mizi, kjer se deli pravica in dobrot. S tem, da lahko ugotovimo že razumevanje, katerega preje nismo našli nikjer, nas seveda ne sme uspavati, ker je borba še v podvojenem obsegu potrebna, da obvarujemo naš stan novih nesreč in da si zavarujemo pridobljeno pozicijo.

Tako organizirani gostilničarji lahko upamo, da bomo v najkrajšem času dosegli v naš prid spremembo taksnega zakona in raznih drugih zakonskih predpisov. Na go-

stilničarstvu samem pa je, da se zaveda svoje stanovske dolžnosti in da podpre vsako gibanje stanovske organizacije. Ko bosta prišla vsak član in vsaka članica do globokega notranjega prepričanja, da poedinec danes ničesar ne pomeni in da lahko išče pomoči le pri svojem somišljeniku in da je zaščita poedince, kakor celokupnega stanu mogoča le v zvezni organizaciji, ki ne pozna nobene razlike v prepričanju osebe — tedaj bomo govorili, da se je porodil gostilničarski stan v vsem svojem obsegu.

Enaka pravica za vsakega, za majnoga podeželskega gostilničarja, ki tvori večino v naši organizaciji, pa do največjega hotelirja mora biti temelj našemu delu. V tej slogi smo nezrušljivi in se bo zavist onih, ki bi delali v naših vrstah razprtije iz tega ali onega vzroka in ki bi hoteli vladati nad razpršenimi in prestrašenimi vrstami, pokazala za bolj škodljivo njim samim nego nam.

Razumevanje prihaja in na to ugotovitev naj člani in članice ne pozabijo, **ker razumevanje za naše stvari bo tem hitreje in popolnejše, v kolikor se bomo pokazali močne in stanovsko zavedne. Vsakdo naj bo najprvo le gostilničar in stanovski tovariš, in še le potem vse drugo.** Stanovske organizacije naj se obvarujejo vseh primesi, ki razjedajo naše javno življenje. Gospodarsko delo in misel morata ostati nedotakljiva, kajti za ostale podvige je dovolj prostora izven gospodarskih organizacij. Menda se razumemo.

Sprejem pri g. banu Dravske banovine

Zvezni upravni odbor se je pod vodstvom zveznega predsednika g. Cirila Majcena dne 1. oktobra t. l. polnoštevilno poklonil novemu banu g. dr. Marku Natlačenu. G. zvezni predsednik je zaprosil v imenu gostilničarstva dravske banovine g. bana za zaščito in v kratkih potezah iznesel težkoče, s katerimi se ima ta velevažna gospodarska panoga boriti. Posebno ga je prosil, da naj kr. banska uprava pod njegovim vodstvom rigoroznejše postopa pri podeljevanju novih gostilniških koncesij in da se naj zaščiti obrt pred neznosnim krošnjarstvom z alkoholnimi pijačami, kakor tudi pred razpaslim šušmarstvom pri oddaji sob in prehrane. Nadalje je g. predsednik zaprosil, da se naj zboljšajo ceste, ker bo sicer zastal ves mednarodni avtomobilski promet, kar bi prizadjalo silno škodo tujskemu prometu dravske banovine.

G. ban, ki je zvezno deputacijo jako ljubeznivo sprejel in pazljivo poslušal vsa izvajanja, je izjavil da je že kot oblastni predsednik, čeprav ni podeljevanje gostiln spadalo v njegovo kompetenco, vendarle dosegel, da se nove gostilniške koncesije v tej dobi niso podeljevale in da je na ta način gotovo preprečil par sto novih gostiln. Po njegovem mnenju povzročajo nove gostilne le še večjo obubožanost gostilničarskega stanu, kateri kot tak ne more korakati s sodobnim napredkom gostilničarske obrti v ostalih državah. V veliko ve-

Prvovrstno blago! Nizke cene

K. ČERMELJ**LJUBLJANA**

DVOŘAKOVA ULICA 12

Telefon interurban št. 34-50

Brzojav: Čermelj, Ljubljana

TRGOVINA VINA IN ŽGANJA
NA DEBELOVedno v zalogi:

Ljutomerske specialitete, fina namizna vina, dolenski cviček, kakor tudi raznovrstno žganje, špirit, rum, liker

VERMUT VINO - PELINKOVEC
LIKER

Točna postrežba! Zahtevajte ponudbe!

selje odposlancev je izjavil g. ban, da se bodo pod njegovo upravo podelile nove gostilniške koncesije le tam, kjer bodo radi tujkega prometa v resnici podani utemeljeni vzroki in tudi pogoji za uspevanje novega gostilniškega podjetja. Glede krošnjarstva in šušmarstva je obljubil posvetiti največjo pažnjo.

Zvezna uprava z zadoščenjem sporoča svojemu članstvu izjavo g. bana, kateremu želimo na tem visokem položaju mnogo uspešnega dela v korist prebivalstva naše banovine.

Uredba o zaščiti kmetov

S to uredbo se urejajo dolgovi, ki so jih napravile pred 20. aprilom 1932 osebe, ki se izkažejo s potrdilom občinskih uprav in mestnih načelstev, da so kmetje in da so bili ob času zadolžitve kmeti. Za dolgove kmetov se smatrajo vse denarne obveznosti zasebno in javnopravnega značaja v kolikor ne obstojajo izjeme. Za dolgove kmetov se ne smatrajo namreč: javne davščine in z zakonom predpisane pristojbine, blagovni dolgovi do 500 Din nastali izza 20. oktobra 1931 in v kolikor niso spremenjeni v menične terjatve, dolgovi pokriti z zastavo, terjatve za vzdrževanje, terjatve za poljsko škodo, terjatve za plačo oseb zaposlenih v dolžnikovem gospodinjstvu, zakupnine in najemnine, terjatve obrtnikov za opravljena obrtna dela izvršena izza 20. oktobra 1931, nadalje priznanice, obveznice in druge pisne listnice s katerimi se dokazeta obstoj in višina terjatev. Istotako se ne smatra za kmečki dolg terjatev, ki poteka iz dedovanja. Po tej uredbi je zaščiten kmet, kateremu je kmetijstvo glavni poklic, ki obdeluje zemljo sam ali s člani njegove rodbine, po potrebi tudi z najeto delovno močjo, ki obdavčeni dohodki izhajajo pretežno iz kmetijstva in posedujejo manj kot 75 ha za obdelovanje sposobne zemlje. V ta maksimum orne zemlje se vštevajo osebno posestvo kmeta in posestvo njegove žene in njegovih otrok, če živijo z njim v hišni skupnosti. Za kmete se smatrajo tudi uživalci, zakupniki ali spolovinarji, ki obdelujejo tujo zemljo pač pa izpolnjujejo ostale pogoje, ki so bistveni za določitev kmečkega svojstva. Omožena ženska, ki živi skupno s svojim možem se smatra za kmeta samo, če izpolnjuje pogoje, ki jih do-

loča uredba za kmeta. Za kmete se smatrajo nadalje tudi osebe, katerih obdavčni dohodki izvirajo pretežno iz kmetijstva, njih orna zemlja pa ne presega 75 ha, in sicer: 1. Bolniki, ki radi boleznimi ne morejo sami obdelovati zemljo, dalje nedoletni otroci za čas nedoletnosti. 2. Osebe, ki obdelujejo same ali s svojimi rodbinskimi člani tujo zemljo, če jim je kmetijstvo glavni poklic in ne plačajo razven uslužbenskega davka nobenega drugega davka. 3. Osebe, ki se bavijo kot starišine posamezne rodbine ali kot člani teh, živeče v hišni skupnosti s postranskimi pridobitnimi posli, kakor: hišno industrijo, ribarstvom, vozništvo, brodarstvom itd. 4. Osebe, ki se bavijo poleg kmetijstva tudi s posli vaškega obrtnika, trgovca in gostilničarja in njih obdavčni dohodki pretežno potekajo iz kmetijstva.

Dolg se odplačuje denarnim in zavarovalnim zavodom, bančnim obratom, ustanovam delavskega in nameščenskega zavarovanja, ustanovam, ki upravljajo pupilarni denar, okrajnim pripomočnim skladišči, cerkvenim skladišči in kulturnim, človekoljubnim in prosvetnim ustanovam za čas od dne 16. novembra 1935 v 12 letnih odplačilnih obrokih po odplačilnem načrtu A. Ostalim upnikom za čas od 16. novembra 1935 pa se odplačuje po odplačilnem načrtu B.

Odplačilni načrt A

Leto	Glavnica	Anuiteta	4,5% obr.	Odplač. dolga	Ostan. dolga
1	100—	6—	4'50	1'50	98'50
2	98'50	7—	4'43	2'57	95'93
3	95'93	8—	4'32	3'68	92'25
4	92'25	9—	4'15	4'85	87'40
5	87'40	11—	3'93	7'07	80'33
6	80'33	11—	3'62	7'38	72'95
7	72'95	12—	3'28	8'72	64'23
8	64'23	13—	2'89	10'11	54'12
9	54'12	14—	2'43	11'57	42'55
10	42'55	15—	1'91	13'09	29'46
11	29'46	15—	1'33	13'67	15'79
12	15'79	16'50	0'71	15'79	—

Za del dolga izpod 100 Din se plačuje anuiteta v sorazmerni višini. Prva anuiteta se mora plačati najkasneje do 15. novembra 1936 ostale pa najkasneje do 15. novembra vsakega prihodnjega leta.

Odplačilni načrt B

Leto	Glavnica	Anuiteta	1% obr.	Odplač. dolga	Ostan. dolga
1	100—	4—	1—	3—	97—
2	97—	5—	0'97	4'03	92'97
3	92'97	6—	0'93	5'07	87'90
4	87'90	7—	0'88	6'12	81'78
5	81'78	8—	0'82	7'18	74'60
6	74'60	9—	0'75	8'25	66'35
7	66'35	9—	0'67	8'33	58'02
8	58'02	10—	0'58	9'42	48'60
9	48'60	10—	0'49	9'51	39'09
10	39'09	12—	0'39	11'61	27'48
11	27'48	13—	0'27	12'73	14'75
12	14'75	14'90	0'15	14'75	—

Prva anuiteta se mora plačati najkasneje do 15. novembra 1936, ostale pa najkasneje do dne 15. novembra vsakega prihodnjega leta.

Obresti dospele po prejšnjih uredbah odnosno spremembah in dopolnilih v višini 4,5% odnosno 1% za čas od 23. novembra 1933 do 15. novembra 1934 plačajo kmetje najkasneje do 15. novembra 1935. Po dogovorjenih ugodnejših pogojih plačuje dolжник po teh pogojih. V maksimalni znesek obresti se vračunajo tudi provizije, konvencionalne kazni, režijski stroški in podobno. Menični dolgov pri denarnih in bančnih zavodih se odplačujejo v dveh tromesečjih. Po meničnih dolgovih se morajo poleg plačila obrokov za dolg in obresti izdati tudi še nove menice in to s podpisom kakor na prejšnji menici, če pa to ni mogoče s podpisom enake vrednosti. Denarnim in bančnim zavodom se morajo izdati menice s tromesečnim rokom, če niso za kmeta dogovorjeni boljši pogoji, ostalim upnikom pa z enoletnim rokom. Če dolжник tega ne stori, je upnik upravičen vložiti tožbo za plačilo menične terjatve. Dolжник je upravičen izdati v 15 dneh od dneva vročitve menične tožbe upniku novo menico mora pa poravnati stroške v gotovini. Če ne ravna tako, izgubi dolжник zaščito. Če dolжник ne plača obresti ali kakega letnega obroka dolga v 30 dneh od dne dostlosti, ima upnik pravico do prisilne izterjave. Dolжник, ki ne plača treh zaporednih obrokov ali od katerega jih

upnik trikrat izterja prisilno, izgubi zaščito po tej uredbi.

Kmet, čigar skupni dolgov znašajo nad 50% vrednosti njegove imovine sme zaprositi pri pristojnem sodišču, naj se mu dolgov znižajo na 50% vrednosti imovine. Za opisane dolgove dolžniku se bo odredilo povračilo upniku po državi. Ob znižanju dolgov obdrže vrstni red vknjižbe ali z knjižbo zavarovane terjatve tako proti dolžniku kmetu kakor tudi proti državi. Ostanek po poravnavi upnikov zavarovanih z vknjižbo, se deli sorazmerno med nezavarovane upnike.

Kmet, ki misli, da ne more poravnati dolgove po prej navedenih plačilnih načrtih in čigar dolgov znašajo več ko 20% vrednosti njegove imovine, sme zaprositi pri sodišču naj se mu plačilni roki podaljšajo in zniža obrestna mera. V tem slučaju mora sodišče poskušati doseči poravnavo med upnikom in dolžnikom. Če poravnava ne uspe, lahko sodišče kmetu dovoli podaljšavo plačilnega roka največ do 25 let in znižane obresti nikakor pa ne izpod 2%. Do take olajšave ima pravico tudi kmet, ki mu je dolg znižan na 50% vrednosti njegove imovine. Iztotako lahko zaprosi upnik, da mora dolжник izpolnjevati svoje obveznosti v krajšem roku, nego je določeno po tej uredbi, pri pristojnem sodišču, da se naj odplačilni roki skrajšajo. Sodišče ugodni taki prošnji, če znašajo skupni dolgov manj ko 20% vrednosti dolžnikove imovine. Sodišče lahko skrajša rok vendar ne izpod 6 let. Prošnje in posle po tej uredbi rešujejo sreska sodišča, v drugi stopnji pa okrožna sodišča. Vrednost zemljišča se določa na osnovi katastrskega čistega dohodka. Prisilne izvršbe so dovoljene samo glede tistih terjatev za katere dolжник ni zaščiten.

Davčni nasveti

Kam vlagas pritožbe proti visoki odmeri pridobnine?

Vsaka pritožba proti visoki odmeri pridobnine se mora vložiti na reklamacijski odbor le **potom pristojnega davčnega urada**, torej potom one davkarije, katera je predpisala pridobnino. Pritožba, vložena neposredno na reklamacijski odbor je neveljavna.

Ker pa imamo v dravski banovini štiri reklamacijske odbore in sicer v Ljubljani, Novem mestu, Celju in Mariboru, ugotovi najprvo pod kateri reklamacijski odbor spadaš.

Pod **reklamacijski odbor Ljubljano** spadajo oni pritožniki, ki obratujejo na sledečih področjih davčnih uprav: Radovljica, Kranj, Kamnik, Vrhnika, Logatec, Ljubljana mesto, Ljubljana-okolica, Višnja gora, Litija in Škofja loka.

Pod **reklamacijski odbor Novo mesto** spadajo oni pritožniki, ki obratujejo na sledečih področjih davčnih uprav: Novo mesto, Metlika, Črnomelj, Kočevje, Krško, Ribnica.

Pod **reklamacijski odbor Celje** spadajo oni pritožniki, ki obratujejo na sledečih področjih davčnih uprav: Celje, Laško, Brežice, Kozje, Šmarje pri Jelšah, Šoštanj in Slovenjgradec.

Pod **reklamacijski odbor Maribor** spadajo oni pritožniki, ki obratujejo na sledečih področjih davčnih uprav: Maribor - mesto, Maribor - okolica, Ptuj, Ljutomer, Murska sobota, Dol. Lendava, Gor. Radgona, Slov. Bistrica in Prevalje.

Kaj napraviš, če si v dvomu o uspehu pritožbe?

Če te dvomiš o uspehu svoje pritožbe na reklamacijski odbor, se odloči takoj za pritožbo. Bolje je riskirati 20 Din za kolek, kakor pa si pozneje predbacivati svojo neodločnost ali celo malomarnost, ko gre za denarno dajatev v današnjih hudih časih. Zatorej vlagaj v takem slučaju pritožbo.

Na kaj pazi, predno se odločiš za tožbo?

Predno se odločiš za tožbo, pogled predpis pridobnine in pa davka na poslovni promet. Nadalje primerjaj še lastno napoved in pa podatke

davčnega odbora, na podlagi katerih si bil obdavčen. Če ugotoviš, da so podatki nepravilni, se pritoži bodisi proti pridobnini, bodisi proti previsoki odmeri davka na poslovni promet. Vselej pa se posvetuj pri pristojnem gostilniškem združenju ali pa vprašaj neposredno zvezno pisarno za nasvet. **Po nepotrebem se ne pritožuj!**

Ali podleže vino, ki se ga da služinčadi tudi pridobnini?

Če se ne upošteva pijača služinčadi pri režijskih stroških, se mora gotova količina odbiti. Ravno tako se mora odbiti ona količina vina in žganja, ki se ga daje poljskim delavcem in delavkam, ki so zaposleni pri obdelavi posestva. Zato se priporoča vložiti tožbo tudi onim članom, ki so gostilničarji in posestniki in ki se jim količina vina za lastno uporabo ni odbila. To vino ni bilo prodano in zaradi tega ne more biti dohodka, ki je osnova pridobnine.

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

Sestava reklamacijskih odborov za odmero pridobnine

V reklamacijske odbore so bili za člane in namestnike imenovani sledeči:

I. LJUBLJANA:

a) **Trgovina**, člana: Smerkolj Albin, trgovec v Ljubljani, Gorjanc Franc, trgovec v Kranju. — Namestnika: Volk Avgust, trgovec v Ljubljani, Meden Viktor, trgovec v Ljubljani.

b) **Obrt**: člana: Vrečar Ivan, mizar v Domžalah, Krapež Milko, urar v Ljubljani. — Namestnika: Lotrič Ivan, mizar v Škofji Loki, Igljč Fr., krojač v Ljubljani.

c) **Industrija**: člana: Rojina Anton, industrijalec v Ljubljani, dr. Rekar Ernest, industrijalec na Jesenicah. — Namestnika: Javornik Joško, industrijalec v Ljubljani, inž. Hribar Boris, industrijalec v Ljubljani.

č) **Gostinstvo**: člana: Majcen Ciril, restavrater v Ljubljani, Peterlin Miro, hotelir v Kranju. — Namestnika: Černe Jernej, hotelir v Ljubljani, Olip Pavel, restavrater v Lescah.

II. CELJE:

a) **Trgovina**: člana: Cvenkel Anton, trgovec v Št. Petru, Stermecki Rudolf, trgovec v Celju. — Namestnika: Šetinc Franc, trgovec v Trbovljah, Umek Anton, trgovec v Brežicah.

b) **Obrt**: člana: Hohnjec Miloš, kpar v Celju, Volk Jakob, obrtnik v Šoštanju. Namestnika: Vogrinc Karel, tesar v Brežicah, Jug Josip, sedlar v Žalcu.

c) **Industrija**: člana: Gologranc Konrad, stavbenik v Celju, Goričar Alojz, industrijalec v Mozirju. Namestnika: Gerkman Franjo, industrijalec v Laškem, Sodin Franc, industrijalec v Ljubčini pri Celju.

č) **Gostinstvo**: člana: Dolinšek Avgust, gostilničar v Hrastniku, Pekl Franc, restavrater v Žalcu. Namestnika: Cajhen Joško, gostilničar v Teharjih, Podlinšek Joško, restavrater v Kozjem.

III. MARIBOR:

a) **Trgovina**: člana: Oset Miloš, trgovec v Mariboru, Čeh Franc, trgovec v Murski Soboti. Namestnika: Sax Hinko, trgovec v Mariboru, Kreft Hinko, trgovec v Ptuj.

b) **Obrt**: člana: Zdravec Jakob, mlinar v Središču ob Dravi, Bureš Franc, urar v Mariboru. Namestnika: Kralj Ivan, mizar v Slovenjgradcu, Horvat Ivan, pek v Mariboru.

c) **Industrija**: člana: dr. Juvan Alojzij, družabnik »Kristala« v Mariboru, inž. Šlajmer Vladimir, stavbenik v Mariboru. Namestnika: Zdravec Jakob, mlinar v Središču ob

Dravi, Hutter Josip, tovarnar v Mariboru.

č) **Gostinstvo**: člana: Povodnik Josip, restavrater v Mariboru, Rozman Alojzij, restavrater v Prevaljah. Namestnika: Kerenčič Anton, gostilničar v Ranci, Sočič Franc, kavarnar v Murski Soboti.

IV. NOVO MESTO:

a) **Trgovina**: člana: Povh Joško, trgovec v Novem mestu, Grosek Iv., trgovec v Trebnjem. Namestnika: Šircelj Srečko, trgovec v Mokronogu, Korenc Peter, trgovec v Črnomlju.

b) **Obrt**: člana: Windischer Josip, mesar v Novem mestu, Grahek Anton, pek v Črnomlju. Namestnika: Midorfer Alojz, krojač v Novem mestu, Lenarčič Ivan, krojač v Pozaikvah pri Dobrem polju.

c) **Industrija**: člana: Povh Joško, industrijalec v Novem mestu, Rus Ivan, industrijalec v Loškem potoku. Namestnika: Jakil Miko, industrijalec v Boštanju ob Savi, Rudež Marko, industrijalec v Ribnici.

č) **Gostinstvo**: člana: Recelj Janko, gostilničar v Št. Jerneju na Dolenjskem, Bukovec Naca, hotelir v Trebnjem. Namestnika: Bračička Janko, gostilničar v Metliki, Lovšin Rudolf, gostilničar v Sodražici.

Iz organizacij

Ustanovni občni zbor Združenja gostilničarjev v Metliki. Dne 22. septembra 1935. se je vršil I. redni občni zbor gostilničarjev v Metliki, kateremu je izmed 46 članov prisostvovalo 35 tovarišev in tovarišic. Občni zbor je otvoril predsednik Pripravljalnega odbora g. Kopinič Julij. Po pozdravu zastopnika Zbornice TOI g. dr. Koceta in navzočih je imenoval za zapisničarja g. Rajmer Antona iz Metlike, za overovatelja pa gg. Barbič Darota in Mežnaršič Daneta. Nato je poročal, da je zbor odobril pravila, nakar so se izvršile volitve. Upravni odbor je bil sglasno izvoljen tako-le:

G. Kopinič Julij, Metlika za predsednika, za podpredsednika pa gosp. Mazelle Julij iz Gradaca, za tajnika g. Rajmer Anton, Metlika, za blagajnika g. Sopšič Ludvik iz Metlike, za odbornike pa gg. Meznarič Dane, Bračička Jan, Kambič Jože, vsi iz Metlike, gg. Zupanič Janko iz Gradaca, Sunk Ivan iz Mlake in Jelenič Jože iz Suhorja. Za namestnike gg. Makar Dako, Voljavec Ivan, oba iz Metlike, Potočnik Ignac iz Gradaca. V nadzorstveni odbor gg. Pance Andrej iz Gradaca, Meznarič Ivan in Kremesec Franc iz Metlike. Car Miko in Barbič Daro iz Metlike. V razsodišče gg. Makar Dako, Kambič Jože iz Metlike in Mazelle Julij iz Gradaca.

Občni zbor je soglasno sklenil pristopiti k zvezni organizaciji za dravsko banovino v Ljubljani.

Ustanovni občni zbor Združenja za srez Kamnik. Ker so se združili člani gostilniške stroke dosedanega združenja gostilniških obrtov za sodni okraj Kamnik in združenja gostilničarjev za sodni okraj Brdo v sresko združenje za srez Kamnik, se je vršil dne 30. septembra t. l. ob 9. uri dopoldne na verandi restavracije g. Cerer Antona v Kamniku ustanovni občni zbor. G. Cerer Anton je ob navzočnosti 108 članov pozdravil vse navzoče, kakor tudi ravnatelja Zveze gostilniških združenj g. Antona Petelna, nakar se je prešlo k 1. točki dnevnega reda.

V svojem govoru je pojasnil namen izrednega občnega zbora, da se izvede združenje dosedanjih dveh ločenih združenj Brdo in Kamnik v enotno združenje za ves srez. Nadalje se je zahvalil predsednik odbornikom zadruge bivšega združenja v Kamniku in združenja na Brdu za njihov trud in zanimanje za interese gostilničarskega stanu. Označil je tudi smernice, katere naj vodijo bodoče predsedstvo v delovanju. Visoka bremena, pridobnina, takse, šušmarstvo, podeljevanje novih gostilniških koncesij itd. upropaščajo ved-

no bolj gostilniški stan. K besedi se je oglasil zvezni ravnatelj g. Peteln, kateri je izročil pozdrav zvezne uprave in je v kratkem očitno do sedanje delovanje, posebno pa še uspehe največje gostilničarske strokovne organizacije v dravski banovini. Občni zbor je nadalje razpravljal o zadružnih pravilih. Pravila, ki so bila veljavna za sodni okraj Kamnik, so se ponovno prečitala in se soglasno odobrila z nekaterimi malenkostnimi spremembami. Upravni odbor je sestavljen iz predsednika, podpredsednika in 19 članov. Upravni odbor je bil izvoljen iz sledečih: za predsednika g. Cerer Anton, gostilničar v Kamniku, za podpredsednika g. Toman Ciril, gostilničar v Moravčah, za odbornike gg. Fajdiga Franc, Uršič Albert, Malovrh Jakob, Debevec Frančiška, Šlegel Viktor, vsi iz Kamnika; Novak Ferdo iz Vrhpolja, Janežič Franc iz Domžal, Vode Ferdo, Kalja vas, Ličar Peter, Mengeš, Engelman Viktor, Šmartno, Burica Anton, Dragomelj, Colner Miha, Trzin, Bergabč Janez, Krašče - Moravče, Benkovič Franc, Blagovica, Novak Janez, Št. Vid, Klopčič Pavel, Krašnja, Mejač Viktor, Kaplja vas, Repanšek Gregor, Homec, Pirc Janez iz Godič. Za namestnike gg. Pinter Matevž, Koželj Albina, Ponikvar Alojz, vsi iz Kamnika. Rus Jože iz Št. Vida, Pančur Ivan iz Šmartnega, Oset Franc, Domžale, Mal Janez, Peče, Matičič Ivan, Dob, Igljič Tomaž, Blagovica, Kramar Jože, Vodice. V nadzorni odbor so bili izvoljeni gg. Trobevšek Franc, Vrhpolje, Jagodic Franc, Kamnik, in Cerar Alojz iz Moravč. Kot namestniki nadzornega odbora gg. Kosce Pavel, Mengeš, Prelesnik Karol, Stahovica, in Detela Ivo iz Doba. V častno razsodišče so bili izvoljeni gg. Kramar Jože, Vodice, Birk Jože, Kamnik, Resnik Franc, Kamnik, Bergant Jernej, Krašče - Moravče, Rus Jože, Št. Vid, in Toman Ciril iz Moravč.

Predsednik se je zahvalil za izkazano zaupanje, ter prosil novoizvoljeno upravo, da ga vestno podpira v njegovem delovanju.

G. Toman Ciril, podpredsednik je nato v imenu vseh navzočih čestital predsedniku g. Cerarju k pozovni izvolitvi in ugotovil, da obhaja letos 25-letnico neprekinjenega načelovanja gostiln. organizaciji, za kar se mu za njegovo požrtvovalnost zahvaljuje in obenem prosi, da naj tudi še v bodoče posveti svoje moči in znanje za dobrobit in napredek gostilničarstva. Tem čestitkam se pridruži tudi zvezni ravnatelj. Nato se je določila še članarina v znesku 60 Din, ki se odmerja po višini točilne takse, in se sklenu, da se bo ista izterjala upravnim putem, če se ne bo plačala tekom 14 dni. Ravnatelj Peteln poroča, da se namerava izvršiti potom kake velike zavarovalnice kolektivno nezgodno zavarovanje članov in njihovih svojcev. Letni znesek bi znašal za člana približno 10 Din. Občni zbor vzame plemenito zamisel zvezne organizacije z velikim odobravanjem na znanje.

Nato so se razpravljale še interne zadeve združenja, na kar je g. predsednik zaključil zborovanje.

Navijanje cen

Kr. banska uprava je v listih s posebnim razglasom opozorila javnost, da so cene nekaterim življenjskim potrebščinam še vedno nesorazmerno visoke, drugim pa se celo neupravičeno zvišujejo. Kr. banska uprava opozarja, da sta še vedno v veljavi zakon o pobijanju druginje življenjskih potrebščin in brezvestne spekulacije, kakor tudi pravilnik za izvrševanje tega zakona.

V vednost našega članstva objavljamo v izvlečku najvažnejša določila zakona o pobijanju druginje življenjskih potrebščin in brezvestne spekulacije.

Po tem zakonu se za življenjske potrebščine smatrajo: človeška hrana (jed in pijača), živalska hrana, obleka, obutev, kurjava, razsvetljiva, poljedelske pripravke, kmetijsko

orodje, zdravila in drugi predmeti nujne potrebe, kakor tudi material za njih izdelovanje. Luksuzni predmeti so izvzeti.

Vsakdo, ki prodaja življenjske potrebščine v obratovalnici, na trgu ali na drugem kraju, mora skupno ali podrobno označiti cene posameznih predmetov tako, da jih vsakdo lahko razločno vidi. Od te obveznosti so izvzeti samo kmetovalci, ki prinašajo svoje pridelke na trg. Kdor ne označi cene življenjskih potrebščin ali jih noče izobesiti na vidnem kraju, se kaznuje z zaporom do treh mesecev in v denarju do 10.000 Din. **Torej istočasno z denarno globo in zaporno kaznijo.** Vsak prodajalec mora imeti na prodaj vse življenjske potrebščine, ki jih je nabavil za prodajo. Prepovedano je kupičiti potrebščine zato, da bi se blago vzelo iz prometa in s tem zvišala njegova cena. Kdor se pregreši zoper to določilo, se kaznuje z zaporom do 6 mesecev in v denarju do 50.000 Din.

Za vse vrste življenjskih potrebščin, ki smo jih gori navedli, je prodajalcem prepovedano zahtevati višjo ceno nego je ona, ki zjamčuje običajni in dovoljeni trgovski čisti dobiček, kateri nikoli ne sme biti večji od 25%. Od tega določila so izvzeti poljedelci, ki prinašajo svoje pridelke na trg. Kdor se pregreši zoper to določilo, se kaznuje z zaporom do 3 mesecev in v denarju do 10.000 Din. Tako se kaznuje tudi oni, ki krivo tehtajo in zmanjšujejo porcije življenjskih potrebščin pri prodaji. Nadalje je prepovedana večkratna preprodaja in nečista spekulacija z namenom podražiti cene potrebščin. Istotako je prepovedano kupovati potrebščine na trgih in sejmih zaradi preprodaje v istem kraju in času dokler traja sejem. Kdor koga odvrta, da naj ne prinese na trg življenjskih potrebščin zato, da ne bi bilo blaga na trgu ali kdor kupi od onega, ki nese življenjske potrebščine na trg, še na poti do trga potrebščine za to, da bi jih ne bilo na trgu, se kaznuje do 1 meseca in v denarju do 5.000 Din. Kdor napravi pomembno izmed sledečih del, da kupiči potrebščine, da bi s tem zvišal njihovo ceno, da ima večji dobiček kakor 25% in da večkrat preprodaja in vodi nečisto spekulacijo, temu se poleg navedenih kazni prepoved nadaljno poslovanje začasno ali za vselej. V navedenih primerih se zapleni tudi vsa količina blaga.

Lastnik podjetja jamči za kazni, na katere se obsodi zastopnik ali uslužbenec podjetja zaradi navedenih kaznivih dejanj solidarno z obsojencem. Kazni zapora se ne morejo spreminjati v denarne kazni. O navedenih kaznivih dejanjih razpravlja in sodi sodišče in se vse izvršne odločbe na stroške obsojenca objavljajo v uradnih listih. Kaznivost dejanj po tem zakonu zastara v enem letu od dne storjenega dejanja, ako se ne uvede kazensko postopanje.

Dopisujte v list in iznašajte svoje težave!

Quo vadis Ženevska zveza ugotiteljskih nameščencev?

(A. Klešič, Maribor.)

Že dolgo časa zasledujem pisanje in delovanje organizacije, ki nosi ime

»Ženevski savez«,

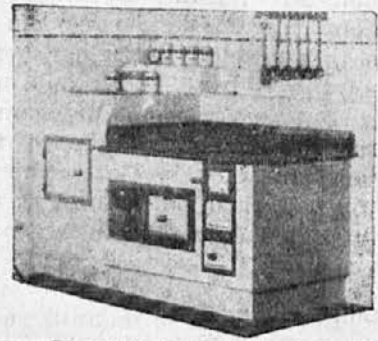
čeprav nima ista nič skupnega z delom, intencijami in smernicami Ženevske zveze. Skupna ni bila kvečjemu le ona majhna svota, katero plačujejo naše organizacije za posojeni naslov. Intencija ženevske zveze so bile pred vojno idealne in so mi dobro poznane, ker sem bil vendar sam preko 15 let član te organizacije. Tedanja Ženevska zveza je vzgajala duh in moralo strokovnega oboja, ter ga navajala za skupno delo s podjetnikom. Deviza tedanjih članov te organizacije je bila: »To, kar je danes moj gospodar, to ho-

Dober nasvet in dober prijatelj sta zlata vredna!

Svetujem Vam, da se obrnete, če rabite in želite biti res dobro postreženi v pečarski stroki na spodaj podpisano tvrdko. Štedilnike s kromanim, medenim in železnim okovjem vseh velikosti — Lončene peči, sobne ali krušne v vseh barvah in velikostih — Email ploščice la bele in barvaste za oblaganje štedilnikov, mesarji, kuhinji, kopalnic i. t. d. — Keramične plošče za tlakovanje

Vse to dobavlja in postavlja ter popravlja vsa v stroko spadajoča dela najceneje in najsolidneje domača tvrdka

OSELJI VINKO
PEČARSKI MOJSTER
KRAJ • (POLEG GIMNAZIJE)



čem biti jutri sam«. Organizacija se je brigala za značaj svojega člana, za njegovo namestitvev in ga je v sili tudi podpirala. Vedno je bila v vezi s podjetnikom in ni bila nameščencu potrebna Delavska zbornica ali pa celo odvetniki in sodišče. Takrat se ni seštevalo delavnih ur in se ni razmotrivalo probleme o prostem času in dopustu, ker se je vsak nameščenec trudil, da si pridobi čim največ znanja in nauči kolikor mogoče največ jezikov, da postane čimprej plačilni natakak, poslovodja in končno samostojen, pa četudi v najmanjšem obsegu. To so bili cilji članov takratne Ženevske zveze.

Cilji današnje zveze se na žalost ne morejo primerjati z vzvišenim namenom prejšnje organizacije nameščencev. Če se ne motim, je namen današnje njihove organizacije ta, da podpira razdore med podjetnikom in nameščencem ter vzgaja svoje člane v tovarniške delavce. Njeni člani so danes brez ambicije za napredek, še manj pa za svojo samostojnost. Bavi se za odstranitvi ženskega postrežnega oboja, ne da bi istočasno rešila vprašanje, kam s temi ženskami in kdo naj to žensko oboje na deželi prevzame. Bavi se nadalje z reguliranjem plač v višini plač državnih uradnikov, ne da bi se vprašala ali sploh prenesejo podjetja take plače. Vsakdo izmed njenih članov se brani postati samostojen, vsled česar se prepuščajo koncesije ženskim osebam. Sam sem imel priliko ugotoviti, da se je v enem letu vložilo 86 prošelj za gostilniške koncesije in da je bil izmed teh prosilcev samo eden izučen natakak, dočim so ostale prošnje vložile ženske osebe, ki so si z dolgotrajnim službovanjem pridobile strokovno sposobnost.

Današnje organizacije nameščencev se žal ne zavedajo, da je nameščenec pozvan, da predstavlja pred inozemcem ne samo svojo stroko, temveč tudi svoj narod, iz katerega izhaja. Sleherni inozemec, ki obišče našo državo, pride najprvo v dodir z nameščencem gostilniške stroke in mislim, da je to dovolj jasen dokaz, da ne morejo biti nameščenci enaki tovarniškim delavcem, kakor bi hotela napraviti iz njih njihova organizacija. Menda ne sprejema v tovarni goste delavec, temveč ravnatelj ali uradnik. Zakaj bi bilo za naša podjetja drugače?

V gostilniški stroki mora biti natakak oni, ki predstavlja podjetje. Vsi naši ravnatelji in uradniki gostilniških podjetij morajo izhajati iz natakarskih vrst. Zato je potrebna močna in energična garda, ki pozna svojo dolžnost in ki ima tudi svoj cilj v tem, da privede nameščence do boljšega dela in večje možnosti zaslužka. Čim več bo podjetje v rokah nameščencev, tem večje število poslovnih mest bo stvorjenih. Čim večja bo prosperiteta podjetja, tem bolj bodo sposobna udovoljiti raznim zahtevam nameščencev. Z intenzivnim sodelovanjem se bodo nameščenci dvignili na višjo stopnjo svojega položaja in si bodo s tem zboljšali tudi gospodarsko stran. Mislim, da pridejo nameščenci po tej poti najpreje do svoje samostojne in boljše eksistence, ne pa potom delavskih zbornic, štetja delavnih ur in diktiranja plač, katerih nikdo ne zmore.

Delavske zbornice so brezdvomno

za delavce neobhodno potrebne, toda hotelski ravnatelji in restavracijski ter kavarniški uslužbenci niso delavci običajne vrste, temveč so uslužbenci višje vrste, oni so predstavitelji tujskega prometa.

Kadar bodo organizacije nameščencev uvidele svoj pravi cilj in spoznale potrebo svojega članstva, tedaj bo skupno delo mogoče. Zjamčen bo napredek našega uslužbenstva. Radi tega je potrebno, da nameščenci temeljito premislijo, če je pot, po kateri hodijo, pravilna in če se po tej poti lahko tudi doseže rezultat, katerega se želi doseči. Mogoče bi bilo že enkrat čas, da se krene v drugo smer. S tem seveda ne trdim, da so morebiti organizacije podjetnikov na pravem potu, ker se tudi pri njih v mnogočem greši proti našim nameščencem. Prepričan sem, da bi skupno in sporazumno delo, pa naj bi zastopala interese naših nameščencev Ženevska zveza ali pa organizacija še z lepšim naslovom

»Jugoslovanska zveza gostinskih nameščencev«

z lahkoto odpravila razne pogrške. Zatorej premislite, dokler je še čas, da ne bo kasneje prepozno.

Potovanje hotelirjev in gostilničarjev v Avstrijo in Čehoslovaško

Zadnje čase se opažajo pogosta potovanja po skupinah v tujezemstvo, da si pripadniki različnih siojev prebivalstva na licu mesta ogledajo ustanove, kraje in sploh razmere, ki vladajo izven naših meja. Naravno, da so hotelirji in gostilničarji, ki so najtesnejše zvezani z tujskim prometom in od njega odvisijo, najprvi poklicani, da si na licu mesta ogledajo razne tujsko-prometne naprave in novotarije v gostinski obrti. Taka potovanja morajo biti prirejena po zmernih cenah, da se jih omogoči po možnosti velikemu krogu pripadnikov tega obrta. Maršikateremu udeležencu onega izleta, ki ga je organizacija priredila v letu 1931. v Švico, Nemčijo in Avstrijo, so še danes v živem spominu lepi vtisi, ki so jih prinesli iz tujine domov. Letošnje leto je bilo posvečeno obisku Avstrije, največ pa bratski Čehoslovaški državi. Udeleženci so krenili z avtobusom preko Podkorenškega sedla v Beljak, kjer so si ogledali Kanzelhöhe s prekrasnim razgledom na Dravsko dolino. Odtod jih je pot peljala po novi gorski cesti preko Grossglocknerja v Salzburg, na Bavarsko in skozi Berchtesgaden na Königsee. Po skoro dvodnevem bivanju v Salzburgu so se odpeljali skozi Linc v Češke Budjevice, kjer so bili sprejeti v resnici z bratsko ljubeznijo od svojih tamkajšnjih čeških tovarišev in od uprave Budjevičke pivovarne. Še isti večer so prispeji v Plzn, da so si ogledali naslednji dan svetovnoznano Plzensko pivovarno, ki ima 12 km dolge pivovarniške kleti. Po kratkem bivanju v tem tovarniškem mestu so se odpeljali v Marjanske Lazny, kjer so si ogledali znamenite zdravilne vrelce in obsežne hotele. Po ogledu kopalnice so jo odrinili v Jahimovo, kjer so prenočevali v največjem čehoslovaškem hotelu. Drugi dan so se s posebno naklonjenostjo čehoslovaškega trgovskega ministrstva napo-

tili v znamenito tvornico, kjer se iz Uranove smole pridobiva radij. Razkazalo se jim je tudi inhalacijske naprave, kjer iščejo zdravila proti boleznim na dihalih in proti raku bolniki iz vsega sveta. Še isti dan so bili sprejeti v Karlovih varih od uprave zdravilišča ter od predstojnikov tamošnjih hotelirjev in gostilničarjev, ki so jim priredili tudi tovariško zakusko. Po 3-urnem bivanju v Karlsbadu, ki so si ga nadrobno ogledali, ter pokusili znameniti vroči vrelec, ki meče do 30 metrov visoko zdravilno in vsemu svetu poznano vodo, so jo mahnilo nato proti Pragi, kamor so dospeli s precejšnjo zamudo. Vkljub tej zamudi so jih čakali predstavniki češkoslovaškega gostilničarstva in jim izrekli dobrodoščilo v centrali slovanstva. Posebno pa so bili udeleženci počaščeni s pozivom, da pridejo v starodavno mestno hišo, kjer jim je poznani ljubitelj Slovencev in sploh Jugoslovancov g. dr. Baxa izrekel v češki prestolnici prisrčen pozdrav. Večji del udeležencev je še isti popoldan odhitel z avtobusi v Melnik v vinograde princa Lobkoviča, kjer se jim je razkazalo obširne kleti in nasađe. Zveza čeških gostilničarjev je udeležencem priredila časten večer, kjer so se poglabile že itak prisrčne vezi z našimi češkoslovaškimi kolegi. V spremstvu predsednika češkoslovaške zveze je družba odpotovala v znamenito kopališče Podjebrad, ki je ob enem rojstno mesto češkega kralja Podjebradskega. Tu jih je pozdravil stari Banačan, upokojeni ravnatelj gospodarske šole in jim vpričo številnega občinstva, ki se je zbralo k sprejemu, izrekel v srhohrvaškem jeziku krepko dobrodoščilo. Naravno, da je bil čas za ogled čeških kopališč jako kratko odmerjen, radi tega je bilo slovo od raznih krajev, kjer smo našli toliko srčne in tovariške ljubezni, jako bridko. Potni maršal je zahteval mnogokrat prehitro in grenko ločitev, kajti še isti večer je bil napovedan prihod v Brno. Po dobrem in okusno prirejenem kosilu v najboljšem hotelu v Kralovem Hradcu je družba odhitela proti drugemu največjemu češkoslovaškemu mestu, Brno, kamor smo na minuto točno dospeli. V Brnu smo si ogledali le znameniti Spielberg in njegove kasamate, kjer so umirali politični jetniki in jetnice v družbi z roparji in morilci. Nekdaj živahno industrijsko mesto je pokazalo danes prav malo življenja, videlo se je, da je kriza v tekstilni industriji v češkoslovaški republiki velika. Po enodnevnem odmoru so odbrzeli naši udeleženci preko znamenitih bojnih poljan Slavkovega v Zlín, kjer so ostrmeli nad silnimi tvornicami Bata. Tu so si ogledali stroj teh tvornic, kakor tudi znameniti Batov hotel. Ni mogoče, da bi se v kratkih potezah opisal mogočen vtis, ki so ga naši udeleženci odnesli iz tega ameriškega sveta, kjer je vsakemu delavcu čas v resnici denar in kjer mu je sleherni gib takorekoč predpisan. Tu se je človek kot živo bitje zjednačil z mrtvim strojem, da ustvarjata človeštvu, predvsem pa nagromadenemu velekapitalu vsako sekundo novo dobrino. Pot je nato peljala izletnike preko kopališča Lahašovice do Uh. Broda, ki jih je pozdravil okrašen z zastavami. V Sokolskem domu so jih sprejeli zastopniki oblasti in raznih ustanov, nakar jim je bila prirejena pozdravna večerja. Praga je pokazala svojo tradicijo in svoj ponos ter svojo mogočnost, Uh. Brod pa je izkazal plemenitost bratske češke duše in silno ljubezen do jugoslovanskega naroda. Ob zvokih sokolskega orkestra so hitro minule ure tako, da je bila ločitev od tega starodavnega mesta, ki se je zoperstavljal Madžarom in Turkom in ki je dalo največjega češkega in tudi svetovnega pedagoga Komenskega — jako težka. Po razgledu znamenitosti kraja so se naši udeleženci pred z zastavami okrašenno hišo s prisrčnim nagovorom sloviolili od dobrega in gostoljubnega prebivalstva. Preko prijaznih slovaških gričev, skozi srčkane slovaške vasice, ki nosijo vidno znamenje češ-

ke kulture, ter silen napredek od osvobodjenja izpod madžarskega jarma so prispeli do svetovno znanega kopališča Pieštany, kjer se lečijo revmatični bolniki iz vseh strani sveta. Tu je bilo tudi kosilo, nakar je sledil razgled kopališčnih naprav in hotelov. Proti večeru so bili udeleženci že v Bratislavi, nato pa so jo ucvrli po obežni ravnici skozi Hajnburg na Dunaj. Za Dunaj je bil predviden samo 1 dan, ker je bil izlet v glavnem posvečen češkoslovaškim tujsko-prometnim krajem. Po površnem ogledu Dunaja so odpotovali udeleženci v znameniti zimsko-sportni Maria Zell. Drugi dan zvečer so bili v Mariboru in ob 27. uri že v Ljubljani.

Na tem potovanju, ki je bilo posvečeno prvenstveno le poduku in strokovni izobrazbi, so naši udeleženci ugotovili silen napredek tujsko-prometnih naprav v inozemstvu, kakor tudi v hotelski industriji. Prekrasne ceste, ki so jih prevozili od prehoda naše meje pa do vstopa v našo državo, pričajo o silnem, intenzivnem in sistematičnem delu za razvoj tujskega prometa, ki prinaša Avstriji in Čehoslovaški ogromno virov dohodkov. Čehoslovaška kopališča so se nam pokazala v moderni obleki, država je pač poskrbela, da so se stare kopališčne zgradbe modernizirale in da so zrasle nove moderne stavbe s prekrasnimi nasadi. Še eno so ugotovili naši udeleženci, da je tak razvoj hotelske stroke mogoč le tam, kjer se omogoča lastniku ali najemniku miren in soliden razvoj in se ga očuva pred raznimi nepotrebni zaprekami. Gostilničarska obrt v Avstriji in Čehoslovaški ima tudi križe in težave, toda težave lahko prenese, ker pazi na njo vlada, da ne omaga. Primerno bi bilo, če bi šle na tako pot tudi one osebe, ki imajo vezo z našimi podjetji, ker bi se marsikaj spreobrnilo v našo korist in v korist splošnosti. Potovanje je trajalo 14 dni in je stalo za osebo 1.980 Din. Že svota sama pove, da se je izlet aranžiral le vsled zavzemanja naše zvezne organizacije.

Na prošnje, ki nam že prihajajo, da naj priredimo vsako leto počeni podučne izlete v inozemske države, sporočamo vsemu članstvu, da se pripravljaja prihodnje leto koncem aprila izlet v Nemčijo, da pokaže to državo v njenem silnem razmahu in njene ogromne tehnične in druge pridobitve. Program tega izleta, ki bo jako pester in zanimiv ter poceni, bo objavljen že meseca januarja prihodnjega leta. Opozarjamo naše članstvo, da hrani že sedaj denar za potne stroške. Prikazali bomo Nemčijo v vsej njeni obsežnosti in moči, pokazali pa bomo tudi silno razvit čut nemškega naroda do organizacije in njegovo strnjeno, kar nam vsem v tako obilni meri primanjkuje.

Gostilničarska razstava

Ob priliki III. vsedravnega gostilničarskega kongresa, ki se bo vršil proti koncu maja prihodnjega leta v Ljubljani, se namerava otvoriti gostilničarska razstava, ki naj javnosti predoči v vsem obsegu našo gostilničarsko obrt. Na tej razstavi bo razstavljeno pohoštvo odnosno oprema raznih gostilniških lokalov, oprema gostilniške kuhinje, nadalje bodo razstavljene fotografične slike vseh vrst naših gostinskih obratov, likovni umetniki bodo razstavili prigodne umetniške slike za okras naših lokalov. Razstavljena bo nadalje literatura, ki je v zvezi z našo gostilno, časopisi, ki so in ki še izhajajo v dravski banovini, propagandni material, ki predstavlja naše gostinske obrate, statistična tabela o gibanju gostinskega obrta, nadalje diagrami o zavarovanju naših uslužbenecv, umrljivost članstva in uslužbenstva, razna gostilniška znamenja, ki že izumirajo po deželi, vršilo se bo tekmovanje v serviranju, nadalje tekmovanje v pogrinjaju miz med raznimi velikimi restavracijami, nadalje tekmovanje v

pogrinjaju miz naših podeželskih gostilničarj, razstavljeni bodo razni načrti za zgradbo obratov, kakor tudi za predelavo in adaptacijo prostorov, razstavljen bo nadalje nov kroj obleke za natakarje in natakarrice, vinska razstava in razne specialitete, ki jih dobimo v gostinskih obratih v raznih banovinah. Naravno, da bo razstava pokazala še marsikaj drugega, kar je v zvezi z našim stanovskim gibanjem in gostilničarskim obrtom.

Zato pozivamo vse članstvo, da nam da na razpolago svoj razstavni material, ki je v zvezi z našo gostilno. Istotako se nam naj pošljejo fotografične slike večjega formata, ki predstavljajo naše pogostinske obrate. Na razstavi bo potem tudi tekmovanje za najlepši hotel, najlepše opremljeno restavracijo in za najlepšo podeželsko gostilno. Razpisane bodo razne nagrade. Od članstva je odvisno, kako se bo gostilničarstvo dravske banovine predstavilo pred znanostjo s svojo razstavo, ki mora pokazati naš napredek in našo voljo do razmaha. Vsi razstavni predmeti bodo zavarovani in brezplačno vrtnjeni. Predhodno se nam naj torej samo pisмено javi, kaj bi kdo želel razstaviti. Vse spise v tej zadevi naj se naslavlja na zvezno upravo.

Vlagajte prošnje za znižanje točilne takse!

S 1. januarjem 1936, najkasneje pa do 31. januarja (tega roka ne smete zamuditi, ker plačate sicer za kazni dvojno točilno takso) morate plačati za 1. polletje 1936. dosedaj odmerjeno točilno takso. Če ugotovite, da je potočnja alkoholnih pijač padla, vložite nemudoma po prejemu lista prošnjo za znižanje točilne takse na pristojno davčno upravo. V tej prošnji navedite poleg dejstva, da je potočnja alkoholnih pijač v primeru z lanskim letom znatno padla še druge okolščine, n. pr. smrt, bolezen v družini, veliko število nepreskrbljenih otrok, zadolženost itd. V prošnji morate naslikati z eno besedo najbolj točno sliko vaših razmer. Prošnjo vložite tedaj takoj, da bo rešena še do 1. januarja, če ne, Vam prepozno vložena prošnja nič ne pomaga. V slučaju, da Vam davčna uprava v treh tednih, ko prošnjo vložite isto ne reši, potrudite se osebno na navedeni urad in urgirajte rešitev. V slučaju, da se prošnja odbije, vložite priziv poton davčne uprave na finančno direkcijo, istočasno pa pošljite prepis tega priziva na zvezno upravo in navedite točno, kedaj ste priziv vložili. Prošnjo na davčno upravo je kolkovati s 25 Din, ev. prizive na finančno direkcijo pa z 20 Din.

Tihotapstvo z alkoholnimi pijačami

Radi nerazumljivih trošarinskih predpisov, da je oni gostilničar, ki prijavi pri finančni kontroli sicer vkletenje vina, ne more pa takoj plačati banovinsko in občinsko trošarino, spoznan za navadnega tihotapca, se vrše sedaj pri nabavi mošta mnogoštevilne preiskave, ki se končajo s silnimi denarnimi kaznimi. Opozarjamo ponovno vse gostilničarstvo na trošarinske predpise, ki se tičejo vkletenja vina. Vsi točilci na drobno morajo prijaviti kontrolnemu organu prejem vina in žganja, nabavljenih od vinogradnika ali pa od trgovca z vinom. Kontrolni organ mora biti osebno pričujoč, ko se postavlja sode v klet in mora tudi sode zapečatiti na vohi in na čepu z rdečim pečatnim voskom ter vpisati sprejeto vino v beležko o stanju vina in žganja v kleti. Gostilničar ali gostilničarka sme sode postaviti v klet brez kontrolnega organa, če isti ne prispe v dveh urah po prijavi.

Če hoče gostilničar dati zapečateni sod na pipo, mora takoj prijaviti kontrolnemu organu in plačati ustrezni znesek trošarine. Če kontrolni organ ne pride v 6 urah



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!

po prijavi pri kontrolnem oblastvu, sme gostilničar sam odpečatiti sod in ga nastaviti na pipo. Isto je s pretakanjem.

Za tihotapstvo se smatrajo sledeča dejanja: Če dene gostilničar sod z vinom ali žganjem na pipo, a tega ne prijavi in tudi ne plača trošarine. Če sicer prijavi vkletenje, vendar suame pečate pred potekom 6 ur od podane prijave. Če izgine iz kleti gostilničarja kak sod z vinom ali žganjem, ali pa če se najde v točilni kleti žganje ali vino in ni vpisano v beležko o stanju žganja in vina. Če se iznese vino ali žganje brez plačanja trošarine radi prekuhe brez prijave ali brez prisotnosti kontrolnega organa.

Vsi, ki se pregreša proti tem določilom, plačajo poleg redne trošarine za kazni še dvakratni znesek redne banovinske trošarine. Potemtakem se plača mesto enkratnega zneska trikratna banovinska trošarina. Za občinsko trošarino pa se plača poleg enkratne občinske trošarine za kazni še petkratni znesek občinske trošarine.

Preiskavo glede banovinske trošarine vodi v prvi instanci sresko načelstvo, ki izreka tudi kazni, druga instanca za prizive pa je banska uprava, oddelek VII.

Za tihotapstvo glede občinske trošarine vodi preiskavo in izreka kazni v I. instanci glavni oddelek finančne kontrole, v drugi instanci pa dravska finančna direkcija, odsek za trošarino in takse. Na dravsko finančno direkcijo se milostnim poto izniža kazni za občinsko trošarino na enkratni znesek tako, da se plača sicer v ugodnem slučaju le dvakratna občinska trošarina za vtihotapljeno vino ali žganje. Banska uprava pa po svoji uvidevnosti lahko zniža kazni za neplačano banovinsko trošarino.

Radi tega se morata v 15 dneh po prejemu kazenskega odloka vložiti priziva in sicer eden na bansko upravo radi banovinske trošarine, drugi priziv pa na dravsko finančno direkcijo radi kazni za neplačano občinsko trošarino. Prizive je kolkovati s 50.— Din.

Opozarjamo vse članstvo na vedena določila, da si ne nakopljejo nepotrebnih in zso občutnih denarnih glob. Vsi vemo, da so današnji trošarinski predpisi nevzdržljivi, ker so enostranski in ker je pečatenje sodov proti vsem kletarskim predpisom. Vedeti pa moramo, da banska uprava, kakor tudi občine ne morejo obstojati brez trošarina na alkoholne pijače, zato bi bilo po našem mnenju najboljše, da se po seznamu iztočenih alkoholnih pijač v preteklem letu z gotovim odbitkom, ker je promet od leta do leta slabši, izvede kontingentiranje ha-

novinske in občinske trošarine. S tem bi gostilničar plačal sicer isti znesek trošarine, kakor dosedaj, rešen pa bil vseh sitnosti, ki jih ima s prijavo in s pečatenjem sodov. Naravno, da bi bila taka rešitev nepopolna in bi zopet onemu, ki zahteva brezpogojno kontrolo nad prometom, ne ugajala. Vsekakor pa bi pomenila zboljšanje dosedanjih razmer, ker bi se gostilničarju pustila svoboda v njegovi kleti. K temu še pripomnimo, da je banska uprava soglasna s tem načinom pobiranja banovinske in občinske trošarine, na odpor pa je naletela v finančnem ministru. Dokler pa se ne spremenijo v tem ali onem smislu trošarinski predpisi, svarimo gostilničarje pred vsakim nepredvidnim dejanjem, ker si nakopljejo občutno denarno kazen. Nam je mišljenje točilcev brezdvomno jasno in razumljivo, ker gotovo mora razjeziti vsakega pošteništva, če vidi, da mu vsakdo okoli njega lahko prodaja vino in šušari, ter je poleg tega brez kontrole, samo gostilničar je pod najstrožjo kontrolo in ob vsaki priliki preganjani kot tihotapec, morda radi tega, ker ima to zavirljivo nalogo, da polni občinsko in banovinsko blagajno.

Trošarina na žganje z več kot 50% alkohola

Finančni minister dr. Dušan Letica je na podlagi čl. 68 zakona o državnih trošarinah izdal sklep, da je treba pod žganjem razumeti samo take destilate sadja, droži, grozdja itd., ki pri izdelovanju ne vsebujejo nad 50% alkohola in ki ohranijo značilne lastnosti sadnega žganja in sicer vonj in okus sirovine, iz katere so izdelani. Drugi destilati, ki pri proizvodnji dobe moč nad 50% ali ki izgube lastnosti sadnega žganja, ne glede na moč, so špirit in kot taki potrjeni državni trošarini.

Žganje z nad 50 do 60 stopinj, ki bo na dan uveljavitve tega sklepa v skladišču ali že gotov izdelek, bodo popisali in vodili v evidenci do potrošnje. Finančna ravnateljstva imajo nalog, da takoj odrede s pomočjo oddelkov finančne kontrole popis žganja z nad 50 do 60 stopinjami pri izdelovalcih in točilcih na drobno in na veliko in da vodijo o tem žganju do potrošnje točno evidenco. Ta sklep stopi v veljavo z razglasitvijo v Službenih novinah. Od tega dne je prepovedano pridelovanje in prodaja žganja z nad 50% jakosti. Organi finančne kontrole morajo strogo paziti, da žganje, ki bo po tem roku prišlo v promet, ne prekorači 50% jakosti.

V tem primeru je treba takoj pobrati trošarino, kakor za špirit. Kolikar žganje z nad 50 do 60 stopinj, ki bodo v zalogi, je mogoče izročiti v promet do popolne prodaje s potrjenim pristojnega organa finančne kontrole, da spada to žganje v zaloge, ki so obstojale pred uveljavitvijo tega sklepa.

S to odredbo bodo ponovno prizadeti naši vinogradniki, ker se bodo tedaj vsi destilati iz sadja in iz droži grozdja itd. trošarinili kot špirit, ne pa kot žganje, kakor je bilo dosedaj v veljavi. Pripomniti je treba, da je bilo zadnja leta okoli 500.000 hl vina slabših vrst prekuhanih v vinski destilat za izdelavo likerjev. Ker bodo vinski destilati radi tega predragi, bo prestala prekuha vina, vsled česar bo prišlo mnogo vina slabjših vrst na tržišče, ki bodo v izdatni meri znižale ceno tudi vinom boljnjih vrst.

Alojz Pausch in 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 — Prezema izrazna steklarška dela

Opozorjamo na sestavo občinskih proračunov

V najkrajšem času bodo občinski odbori sestavljali občinske proračune, zato opozorjamo naše člane in članice, da tem proračunom posvetijo največjo pažnjo. Osnutek občinskega proračuna napravi občinska uprava, kateri se razgrne na občini vpogled občinstvu skozi dobo 5 dni. V tem času lahko vsak član občine, kakor tudi vsaka oseba, ki plačuje neposredni davek v dotični občini, vloži k osnutku proračuna svoje pripombe.

Občinski odbor razpravlja in odloča o proračunu in napravljanih pripombah. Občinske proračune, katerih občinske doklade na državne neposredne davke niso višje od 200 odstotkov, odobrava ban. Proračune preko 200% finančni minister in proračune izpod 50% sreski načelnik.

Člani, ki sodelujejo posredno ali neposredno pri sestavi občinskih proračunov, naj pravočasno iznesejo svoje prošnje in pripombe občinski upravi in pa članom občinskega odbora. Pazite posebno na trošarinske postavke, na vino in vinski mošt, ter pivo, ker čim manjše bodo trošarine, temvečji bo konzum in občine ne bi trpele nikake denarne izgube, pridobili bi le vinogradniki. Posebno v vinorodnih krajih lahko zmerne občinske trošarine blagodejno vplivajo na promet z vinom in moštom.

Ali si za ustanovitev gostilničarskega sanatorija?

Če si skrben družinski oče, skrbi za svoje zdravje!

Gostilničarjem palice in še nekaj!

»Ta je pa lepa! V teh težkih časih, ko smo gostilničarji itak od vseh strani dovolj tepeni, nam ta nesrečni človek namenja celo prave palice in še nekaj povh.«

Takšna nevolja prime marsikaterega gostilničarja ob čitanju napačne tej razpravi. Pa ni tako hudo. Gre za prav nedolžne palčice, ki jih namenjam gostilničarjem. Nekateri jih že imajo, drugim jih priporočam.

Uslužbenec finančne kontrole hodi merit vino v načetih sodih po službeni dolžnosti z uradnim merilom. Iz kraja v kraj, iz kleti v klet, od soda do soda. Marsikje naleti na kakorkoli pokvarjeno pijačo in prenaša potem povzročitelje tiste vinske bolezni na druga, dotlej še zdrava vina z merilom, ki je okuženo od prejšnjih meritev navzlic temu, da ga je do dobra obrisal po vsakokratni rabi. Tako se čisto razširjajo vinske bolezni, čijih izvora iz večine ne poznajo.

Pomagajmo si s palčicami! Napraviš jih lahko sam. Kolikor načetih sodov za meritev imaš, toliko navadnih lesenih palčic je treba, torej za vsak sod drugo palčico iz razloga, ki smo ga prej omenili, da namreč ne boš prenašal vinske bolezni, ki jo morda že imaš v kakem sodu, v druge sode.

Uslužbenec finančne kontrole bo rad rabil palčico, samo naprosi ga za to! Palčica itak pokaže, koliko je »mokrega«, koliko »suhega« itd., kar potem zunaj zmeri s svojim merilom prav tako točno kakor brez take palčice, povrh pa se mu ne kvاري njegovo uradno merilo.

Tako že »merijo« pri gostilničarjih marsikod v vsestransko zadovoljstvo. Povsod naj bi tako delali!

Pomni pa tole:

Palčic ne smeš po rabi vreči v kot kleti! Tudi ni dovolj, da jih obrišeš, dasi še s tako snažno krpo. Takoj jih nesi v kuhinjo, da jih operejo s krompom, nakar jih shrani na suhem, zračnem kraju, nikoli ne v zamokli kleti! Pred prihodnjo rabo jih spet operi in čedno obriši, pa se ni treba bati, da bi si ob meritvi z njimi pokvaril zdravo vino. Če tako ne ravnaj, si pa res vreden, da dobiš —

poleg lastne škode — prave batine.

Pa še nekaj! Pred dobrim desetletjem sem — mislim — v tedanjem mariborskem »Taboru« opozoril, kako idealna vinorodna dežela je Jugoslavija, ki rodi iz leta v leto vina najrazličnejših svojstev, ki se, ako ne bi bil vsak pridelek zase dovolj samostalen, lahko izpopolnjujejo med seboj, da moremo torej izhajati brez umetnih popraviljanj domačih pridelkov v vseh primerih, ako izredno ugodnost, ki nam jo nudi naše jugoslovansko sonce v taki obilici, le smotrno izrabimo. To sem označil kot važno nalogo domače vinske trgovine. Pa kmalu so me počuli iz trgovskih krogov v »Maribor-er Zeitung«, da to ne gre, ker se jugoslovanska vina iz raznih krajev ne dajo s pridom mešati, kot da bi bilo eno olje, drugo pa voda.

In glej posledaja leta, osobito pa letošnje! Koliko vina od drugod spravijo k nam, dodajo mu nekaj domačega, ali pa tudi ne, in tak proizvod dajajo brezvestno v promet kot »domače« ali »štajersko« i. sl. Prepričan sem se, da so tako delali mnogi domači vinski obrtniki, kar je vse graje vredno, pa tudi strogo kaznivo po predpisih zakona o vinu, ki prepoveduje neustrezajoče oznake vina. Če se je doslej marsikaj spregledalo, pa se bodo v bodoče tem manj upoštevala jalova opravčila. Dobrotnih opozoritev je bilo dovolj. Tudi pivci se bodo prej ali slej zavedli, da jih varate, in vam bodo obrnili hrbet za vselej. Res, vino je lahko od koderkoli, samo da je pravo po kakovosti in imenu, kakor veli zakon in zahteva poštenost. Vendar je treba bolj upoštevati potrebe domačega kraja in ljudi, ki z njimi živimo.

To je tisto »še nekaj« poleg palice za gostilničarje, kar se pa še mnogo bolj tiče nekaterih večjih vinskih obrtnikov radi njih večje odgovornosti napram javnosti in večjih dolžnosti napram našemu narodnemu gospodarstvu, pa nič manj tudi po zahtevah socialne pravičnosti.

Andrej Žmave.

Jubileji

60-LETNICA VIŠJEGA FINANČNEGA SVETNIKA G. IVANA DITZA.



Pred kratkim je praznoval 60-letnico svojega rojstva splošno priljubljeni višji finančni svetnik g. Ivan Ditz, šef odseka za trošarine in takse pri dravski finančni direkciji. Gostilničarstvo dravske banovine je jubilarntu še posebno hvaležno za njegovo pravičnost in strogo objektivnost, kakor tudi za številne dobrohotne nasvete. G. višji finančni svetnik pozna predobro tegobe današnjega časa, ki uničujejo nekdanjo cvetočo gostilničarsko obrt.

Jubilant je bil rojen dne 21. oktobra 1875 v Podstenicah pri Kočevju. Po dovršeni gimnaziji v Kočevju je dovršil v Gradcu pravne nauke, nakar je stopil leta 1901. pri finančnem ravnateljstvu v Ljubljani v službo. Službujoč pri raznih okrajnih davčnih oblastih je doobila spoznal tudi življenje našega malega podeželskega gospodarstvenika. Po vojni je vodil pri bivšem okrajnem finančnem ravnateljstvu trošarinske in monopolske posle, pozneje pa je prevzel vodstvo trošarinskega in taksnega odseka, ter ima kot tak

Gostilna

v veliki, sedaj prenovljeni vili v priznanem letoviškem mestu blizu Ljubljane, ev. cela vila z vrtom 1000 m² se da

v najem ali proda

event. tudi buffet v kopališču; 12 velikih sob, dovolj postranskih prostorov, elektrika, vodovod, krassen razgled, ob vodi, do kopališča 100 metrov, prometni kraj. — Ugodna prilika. — Naslov v upravi lista.

najtesnejšo vez z gostilničarsko obrtjo.

Gostilničarji dravske banovine se s hvaležnostjo v srcu spominjajo g. jubilanta ter mu želijo še mnogo mnogo let v dobro države in naroda, iz katerega izhaja.

Sličice iz našega domačega turizma

V času, ko se na debelo piše, da se je letošnje leto povečal v Sloveniji tujski promet in da so domači gosti nadoknadili izgubo inozemskih gostov ne bo odveč, če navedemo nekoliko sličic o kakovosti našega »domačega« turizma.

Jugoslovanski Škoti.

1. slika. Škoti so po celem svetu poznani kot največji skopuhi. Toda skopuhov nimajo samo Angleži, temveč jih obilo najdemo v gotovem delu jugoslovanskega naroda. Skopuhi so oni, ki samo jemljejo, ne izdajo pa ničesar. Tako sta prišla dva mlada, jednako oblečena in po zunanjih znakih sodeč v istem položaju se nahajajoča gospodiča. Hotela sta se nekoliko odpočiti v hotelu nekakega večjega mesta naša Gorenjske, ker sta se že pri prvem koraku v življenju preveč utrudila. S sigurnim korakom, kateri je neobhodno potreben v njihovi službi, sta se približala hotelirki. Po krepkem pozdravu, s katerim sta imela posebno mnogo posla v šoli, sta jo vprašala, koliko stane penzija v njenem hotelu. »Draga gospoda 40 dinarjev, saj menda ne bo preveliko, če premisliš, da bosta za to ceno dobila štirikrat na dan prehrano, prenočišče in da je v ceni že zapopadana postrežba in občinska taksa«, jim je brnela hotelirka. »Ali imate tudi štalo?« sta jo pobarala oba junaka. »Seveda jo imamo«, jima je odvrnila zadovoljna gospodinja, ki je že z gotovostjo računala, da bo dobila dva nova gosta, kar gotovo niso mačkine solzice. »Če imate tudi štalo, potem pa si postavite v njo onega magarca (osla), ki vam bo plačal 40 Din«, nakar sta se čisto »propisno« obrnila. Menda omenjena gospodiča nista upoštevala, da je v onih 40 dinarjih zapopaden tudi oni del davka, ki ga mora hotelirka redno odšteti za take nadebudne a arogantne mladiče.

2. slika. Zgodilo se je, da sta prišla po »poslih«, ki prinašajo točne in mastne dnevnice, dva starejša in tudi jednako oblečena gospoda. Zvečer sta se vseda za mizo v »ekstra štibec« priznane in solidne gostilne v malem mestecu naše Slovenije. Pogledala sta jedilni list in bliskovito preletela številke, za drugo jima ni bilo mar. Ustavila sta se seveda tam, kjer je stala samo ena številka in še ta najnižja. Prišla sta namreč do solate. »Mešana solata 3 Din« tako je stalo na jedilnem listu, kar pa se je našima gostoma zdelo silno »skupo«. K sreči sta istočasno zagledala karanfil z oljem in kisom ter soljo ter kot dobra računarja takoj ugani, da bo solata gotovo cenejša, če si jo sama naredita. Naročila sta tedaj solato brez olja in kisa, zato pa naj bi jo gostilničar dal za dva dinarja. Gostilničar ju je naravno debelo pogledal in takoj opazil njuno pretkanost. »Oprostita gospoda, tako solate, kakor si jo vidva želita, dajemo pri nas v Sloveniji praščim«. Kaj sta potem znamenita gospodina večerjala nam ni poznano. Vsekakor pa sta bila izmed onih gostov, ki jih danes naše tujsko-prometne organizacije navajajo kot nadomestilo za »goste«. Nesrečni gostilničar pač nisi pomislil, koliko si stem pripomogel, da bo Slovenija še bolj razkričana kot bogata in razvarena.

3. slika. Poln avtobus je obstal pred novim in z vsem komfortom opremljenim hotelom visoko gori v naših Alpah. Mlad, v inozemstvu izučen hotelir je postrežljivo priskočil

k avtobusu, da pozdravi nove goste. Prvi izstopi mlad gospod s črnimi brki in očmi, oblečen v površnik z napol zavihanim ovrtnikom in v ohlapljivimi hlačami. Za njim pa priskaklja tudi črnooka in po najnovejši modi našminkana in oblečena damica. »Koliko košta pri Vas soba«, se je glasilo prvo vprašanje mesto odzdrava na vljuden pozdrav hotelirja. »Izvolite si ogledati sobe« je odvrnil začuden gospodar. In res so z lahkim koraki pristopicali v prvo nadstropje do sobe z balkonom in prekrasnim pogledom na eno izmed naših največjih gor. »Ta soba z dvema posteljami stane 25 Din«, je napovedal hotelir. »Kaj pa je treba nama dvoje postelj, za Cuci in mene je ena postelja dovolj. — Sicer pa najbrže še ne veste, kdo sem in da vam lahko mnogo koristim in tudi mnogo škodujem«, ga je rezko presekala gost. Hotelir je seveda takoj znižal ceno za 5 dinarjev, ker se ni hotel zameriti gostu, ker je že slišal, da imajo vsi gosti, ki prihajajo od tod, odkoder je njegov gost, dobre zveze. Končno pa je tudi obema privoščil vsaj na letovišču in odmoru posebno ležišče. Človek bi mislil, da se je trdo srce tega »visokega« gosta omehčalo, toda zmotil bi se. »Za sobo plačam kvečjemu 10 Din, če ne, pa boste kaj lahko okusili posledice radi Vaših pretiranih cen.« Gospod in dama sta odbrzela iz hotela, v veži pa je še odmevala običajna psovka, ki jo tako pogosto slišimo sedaj kot importiranko v naših krajih. Kako sta letovala v kmečki podstrešni čumnati na enem ležišču za 10 dinarjev dnevno, jih nismo vprašali. Vemo pa, da figurirata on in ona kot gosta v naši tujsko-prometni statistiki in da sta povečala število nočnih, čeprav sta šušmarila z enim ležiščem. Vedeli bi le radi, koliko nočnih je Cuci na tak način prithotapila v dravsko banovino v veliko veselje naših davčnih uprav. Ti ubogi slovenski hotelir, ki si stopil v službo gostov in zmetal lepe novce v tujini za svojo strokovno izobrazbo, si gotovo pozabil, da ima Cucek dobre zveze, Cuci pa gotovo še boljše in številnejše, vsaj tako so pričale njene črne oči in pa elegantna obleka.

4. slika. V neko naše letovišče, o katerem pravijo, da je moderno, svetovno in da ima najlepše hotele, zato pa slabe ceste, se je pripeljala v elegantnem avtomobilu cela družina bogatega trgovca iz daljnih, daljnih ravnin. Z živahno govoricom odnosno kričarjem v nemškem in pa še v drugem jeziku, v katerem se izražajo v Jugoslaviji še najlažje pripadniki tega rodu, so izstopili trije otroci, njih mati in oče. Ustavili so se namreč pred hotelom, ki je poznan, da ima najboljšo kuhinjo. Po poklonu in lepih pozdravih ter odzdravih in stiskanju rok, kakor da bi si bili že mnogoletni znanci, so se končno pobotali za dva penziona, otroci pa bodo itak spali med posteljami in pa na divanu, za kar pa ne sme hotelir ničesar računati. Otroci bodo imeli svojo hrano, katera se bo sprosti plačevala.

Pod košatimi lipami tik ob mirnem jezeru je bila za dva gosta pokrita miza in pripravljenih 5 stolov. Ko je posedla vsa družina k mizi, je natakarica zastoj pričakovala naročil za deco. Končno je servirala dve juhi, po juhi pa ostala jedila. Čudno so se spogledovali ostali gosti na vrtu, ko se je začela mati treh lačnih otrok pritoževati nad majhnimi porcijami itd. Zastoj je bilo vse objašnjevanje, oba zakonca sta hotela

imeti takšne porcije, da bi bila cela družina sita. Kako se je končala ta gosposka afera bogatega trgovca s koruzo, žitom ali prešiči iz daljnjega Banata, vas menda dalje ne zanima.

S tem smo na hitrico zbrali nekoliko sličic iz takozvanega »domačega« tujskega prometa, ki je po uradni statistiki nadomestil baje inozemski tujski promet. Na žalost naštevajo te statistike le število gostov in nočin, ne povedo pa, kakšni so bili ti gosti in koliko je bilo manj skupička, kot preteklo leto.

Za vrednost prometa je menda od večje važnosti kakovost gosta, kot pa problematične številke, ki vzbujajo le pozornost naših davčnih uradnikov.

Društvo »Gospodinska šola za gostilničarske gospodinje v Ljubljani« ustanovljeno.

Kr. banska uprava je ravnokar odobrila pravila za gori označeno društvo, ki ima namen, kakor izhaja že iz samega naslova, izobraževati žene za gostilničarski in hotelirski poklic. To društvo je tudi pokrenilo akcijo za ustanovitev gostilničarsko-gospodinske šole, katera bi morala začeti že s 1. novembrom t. l., pa se je otvoritev zakasnila radi nepredvidenih zaprek. V tej šoli, ki bo prvo leto le šestmesečna, kasneje pa se bo raztegnila na celoleten poduk, bo našla gostilničarska ženska mladina ono strokovno izobrazbo, ki ji je pri vodstvu tega ali onega gostilniškega obrata potrebna. Društvo bo imelo svojo poklicno posvetovalnico in bo zalagalo tudi strokovne knjige. Članica tega društva lahko postane vsaka polnoletna žena, ki plača vpisnino in članarino, katera bo na ustanovnem občnem zboru jako nízko odmerjena. Podporni član je ona oseba, ki plača enkrat za vselej 100 Din, dobrotvorni član pa ona fizična ali juridična oseba, ki plača enkrat za vselej 1000 Din.

Pozivamo vse naše članice v dravski banovini, da se prijavijo za članice ali za podporne članice in s tem okrepijo društvo, katerega delovanje bo posvečeno le koristi našega stanu. Prijave je pošiljati na Društvo gospodinska šola za gostilničarske gospodinje v Ljubljani, Aleksandrova cesta 2/III. v roke gospe Minke Kroftove.

Novi grobovi

† Franc Rebeuschegg

V nedeljo 22. IX. se je peljal znani celjski hotelir, mesarski mojster in posestnik g. Franc Rebeuschegg v Ljubljano, kjer je obiskal svojega mlajšega sina, ki obiskuje tam trgovsko šolo. Ko je bil popoldne v



družbi svojega sina, je postalo gosp. Rebeuscheggu, ki je že dolgo bolehal, nenadno slabo in se je zgrudil nezavesten. Prepeljali so ga takoj v bolnišnico, kjer je kmalu nato izdihnil. Zadelo ga je srčna kap.

Pokojnik se je rodil 28. septembra 1886 v Celju in bi bil prihodnjo soboto dopolnil 48 let. Pokojnik je bil izrazita osebnost v celjskem gospodarskem življenju. Od l. 1924. je bil član mestnega sveta in referent za mestno klavnico. Izmed njegovih velikih zaslug za mestno občino je treba zlasti omeniti modernizacijo in povečanje mestne klavnice, ki je bila predvsem njegovo delo. Pokojnik je bil tudi član ravnateljstva Celjske mestne hranilnice in član upravnega odbora mestnega avtobusnega pod-



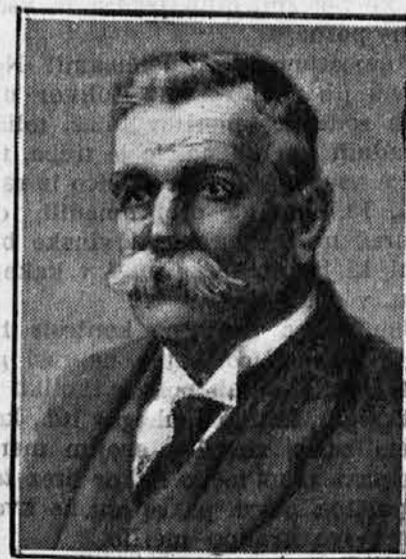
Ustanovni občni zbor Združenja gostilniških podjetij v Kamniku

jetja, predsednik Združenja mesarjev in klobasičarjev v Celju ter član in bivši predsednik Združenja gostilničarjev in kavarnarjev v Celju. Doma in tudi v vseh organizacijah in korporacijah, katerim je pripadal, je bil neumorno delaven. Bil je kremitelj značaj, izvrsten družabnik, človek visoke inteligence in izredno blagega srca, poštenjak od nog do glave in velik dobrotnik revežev in drugih pomoči potrebnih. Odlikovala ga je tudi v časih političnih borb velika stvarnost in objektivnost, ki mu je poleg prej omenjenih vrlin pridobila simpatije v vseh slojih celjskega prebivalstva in tudi daleč izven meje mesta Celja. Mlad po svoji življenjski dobi, je spadal med najbolj tipične in najuglednejše celjske gospodarske predstavnike. Z vso ljubeznijo ter vsem svojim znanjem in bogatimi izkušnjami je delal nesebično za napredek in podvig svojega rojstnega mesta Celja.

Pogreb pokojnika se je vršil dne 24. septembra na mestnem pokopališču v Celju ob ogromni udeležbi občinstva, pokojnikovih stanovskih tovarišev in prijateljev. Ob odprtem grobu sta izpregovorila pokojniku v slovo mestni župan celjski g. Mihelčič in g. Zajc iz Ljubljane v imenu Zveze združenj mesarskih mojstrov. Govornika sta orisala pokojnikove osebnostne vrline in poudarila njegove velike zasluge. Veličasten pogreb je bil najlepši dokaz, kako priljubljen je bil pokojnik.

Franču Rebeuscheggu budi ohranjen časten spomin, kruto prizadeti rodbini naše iskreno sožalje!

† Matevž Hartman, preje vedno zdrav in krepak do visoke starosti, je zadnji dve leti stalno bolehal. Njegova trdna gorenjska narava je kljubovala do skrajnosti mučni bolezn, dokler ji ni dne 25. oktobra v visoki starosti 79 let podlegel.



Rojen je bil v Suni pri Škofji Loki 1856. Po domače so mu rekli Drajnarjev Matevž. Solo je pohajal doma, nato pa se je kmalu poslovil od domačih tal ter po stari tradiciji naših dedov obiskal svet, od koder se je po daljšem času vrnil poln moči, sile in praktičnih izkušenj v Kranj, kjer je nato služboval »pri Stari pošti«.

Priprost, skromen, delaven in varčen, kakor je bil, si je iz malih razmer prištedil dovolj, da je pred 35 leti prevzel staro znano gostilno »Pri

Figovcu«, kjer so se že od nekdanj oglašali vsi furmani iz gorenjske strani. Kakor nalašč je Matevž Hartman s svojo originalnostjo tej stari gostilni, ki je bila že izza kongresa treh cesarjev in davno preje znana predmestna pivnica, ohranil tip naše stare gostilne do najnovejše dobe, ko se je že med tem znašla v centru Ljubljane.

V to gostilno so pohajali kmetje, furmani, mešetarji ter je ob sredah in v drugih tržnih in sejmških dnevih v sredi Ljubljane s svojim prostranim dvoriščem nudila kaj pestro sliko. Povsod pa je on svetoval in posredoval.

Z ozirom na bodočo regulacijo mesta bo s tem zadnjim originalnim tipom starega odkritega in nič prizanašajočega ljubljanskega gostilničarja izginil tudi košček stare Ljubljane. Njegovo gostilno so visoko cenili naši stari in mlajši meščani. Uživala je sloves, da se v njej toči najboljšo pivo v Ljubljani.

Ohranili ga bomo v trajnem spominu. Preostali rodbini pa naše iskreno sožalje!

Dne 13. oktobra 1935 je umrl gosp. **Logar Alojzij**, gostilničar, mesar in



veleposestnik v Hrastniku po dolgotrajni bolezn in najlepši dobi svojega življenja, komaj v 54. letu svoje starosti. Rajni je bil daleč naokrog poznan kot poštenjak in delaven mož, kar je pokazalo tudi spremstvo k zadnjemu počitku v Marijo Drago.

Združenje gostilničarjev Trbovlje-Hrastnik izreka tem potom ge. soprogi in ostalim globoko sožalje, ter bo umrlega tovariša ohranilo v trajnem spominu.

Dne 11. septembra 1935 je umrl g. **Kališek Anton**, gostilničar in posestnik Fužine 1, občina Dobrunje. Bil je najstarejši gostilničar v občini. Pokojnik je bil izboren humorist in vsled svoje vesele in živahne narave jako priljubljen gostilničar. Svoječasno je bil tudi dolgoletni občinski odbornik. Preostalim naše sožalje!

† Čad Josip, gostilničar in posestnik je umrl dne 5. oktobra t. l. zadet od kapi. Pokojnik je bil lastnik vsemu mestu in ljubljanski okolici znane gostilne pod Rožnikom. Bil je povsod priljubljen ter je zaradi svojega vljudnega nastopa užival vsepobno spoštovanje. Njegova gostilna je bila zbirališče oddiha željnih številnih ljubljancov, ki so zlasti

Členjenemu občinstvu vljudno naznanjam da sem preselil svojo delavnico na Aleksandrovo cesto 3 (Selenburgova 7 dvorišče) Ob enem se priporočam za vsa tapetniška dela, ki jih bom izvršil strokovno in po najnižjih dnevnikih cenah

Josip Klobčaver
tapetnik in dekorater
Ljubljana, Aleksandrova 5

prihiteli k njemu ob nedeljskih popoldnevih. Zapuška soproga Agata, hčerko Josipino in sina Jožka. Zalujočim naše sožalje, pokojniku naj sveti večna luč!

† **Janez Zaviršek**. Dne 30. X. 1935 se je poslovill od nas spoštovani Janez Zaviršek, p. d. »Kraševčev oče« iz Šmarja št. 24 pri Ljubljani. Bil je v 72. letu. Ključar farne cerkve 29 let, občinski odbornik 31 let. Vsi, ki ste dobrega očeta poznali, bodisi, da ste se ustavili v njegovi gostilni in mesariji, bodisi, da ste drugače prišli z njim v stik, ga ohranite v dobrem spominu.

Ing. SERGIJ GORUP:

Vinogradništvo dravske banovine

Dravska banovina ima približno 24.225 ha rodnih vinogradov, ki so dali v zadnjih šestih letih sledeče količine vina:

leta 1929.	—	384.292 hl
> 1930.	—	361.362 »
> 1931.	—	493.687 »
> 1932.	—	559.113 »
> 1933.	—	270.473 »
> 1934.	—	266.624 »

ali povprečno okoli 390.000 hl na leto, kar znaša na 1 ha 1663 litrov, na vsakega prebivalca pa 34 litrov na leto.

Od 25 srezov Dravske banovine je 19 srezov vinorodnih, ki se vrstijo po obsegu svojih vinogradov kot sledi:

Ptuj	4.442 ha
Maribor levi breg	2.996 »
Krško	2.952 »
Šmarje pri Jelšah	2.419 »
Ljutomer	2.301 »
Novo mesto	2.242 »
Brežice	1.817 »
Črnomelj	1.026 »
Maribor desni breg	963 »
Dol. Lendava	825 »
Slov. Konjice	560 »
Metlika	540 »
Celje	507 »
Murska Sobota	352 »
Litija	112 »
Gornji grad	85 »
Slovenjgradec	52 »
Laško	32 »
Kočevje	2 »

Po dobroti pridelka se deli vinogradništvo Dravske banovine v severovzhodni predel s kvalitetno vinsko proizvodnjo in vzhodni ter jugovzhodni predel s pretežno kvantitetno proizvodnjo. H kvalitetnemu predelu spadajo predvsem srez: Maribor desni breg, Maribor levi breg, Ljutomer, Ptuj in Slovenske Konjice. Seveda je povsod mnogo prehodov in se najde v vsakem vinskem okolišu cela vrsta gor, ki bi jih po kakovosti pridelka morali izločiti iz enega predela in prištevati k drugemu.

Kot plod dolgoletnih izkušenj naprednih vinogradnikov in prizadevanj vinarskih strokovnjakov je določen poseben trsni izbor in je Dravska banovina z upoštevanjem ugotovljenih proizvodnih razmer glede na pridelovanje vina razdeljena na 13 vinarskih okolišev, ki vsak zase že oddavna prideluje prav izrazito svojstvene vinske tipe. Trsni izbor je izdala Kraljevska banska uprava kot 4. knjigo Kmetijske knjižice skupaj z razpravo o vinskih tipih Dravske banovine. Banovinske in zasebne trsnice smejo proizvajati za prodajo samo sorte, predpisane v trsnem izboru, na odobrenih ameriškanskih podlagah.

Po trsnem izboru se dopušča sajenje sledečih vinskih sort: od belih: predvsem laški rizling, beli burgundec in zeleni silvanec, dalje rdeči traminec, renski rizling, rulandec, bela klevna, šipon, muškati silvanec, bela in rdeča žlahtnina, Bouvierjeva ranina, rumeni muškat, rdeča kraljevina in rani rdeči veltinec; od rdnih sort pa: modri burgundec, modra frankinja, modra portugalka, žametasta črnina in vrane.

Od namiznih sort so sprejete v trsni izbor: biser iz Čabe, rdeča, bela in muškati žlahtnina, muškat Hamburg, muškat Ottonel, rumeni muškat in modra portugalka.

Od sort, ki niso sprejete v trsni izbor, se gojijo zlasti v starejših nasadih še nekatere manj vredne sorte, kot je n. pr. ranfol, belina, javor, podbel, zelenika, lipna ali lipovščina, peček, plavec, kavka in druge.

Vse do sedaj navedene trsne sorte so žlahtne in so skoro brez izjeme cepljene na ameriškanskih podlagah, od katerih so sprejete v trsni izbor: riparia portalis, rupestris št. 9 (Göthe), rupestris monticola, berlandieri x riparia Teleki Kober 5 BB, berlandieri x riparia Teleki 8 B, solonis x riparia 1616 in riparia x rupestris 3309.

Poleg plemenitih trsnih sort pa imamo v Dravski banovini še preko 1000 ha samorodnic: šmarnice, izabele, otela in drugih. Površina teh hibridnih nasadov se stalno zmanjšuje, ker je po vinskem zakonu vsak promet z vinom samorodnic strogo prepovedan in si kralj. banska uprava z brezplačno podelitvijo cepljenk v zameno za izkrcene samorodnice prizadeva, da se zlasti zloglasna in zdravju škodljiva šmarnica čimprej iztrebi.

Vina dravske banovine se odlikujejo od vin ostalih banovin predvsem po izrazitejši cvetici in celotni ubranosti okusa. Navadno vsebujejo več kisline kot ostala jugoslovanska vina. Prostorinski odstotek alkohola znaša od 7 do 15%, odstotek kislin pa 5 do 12%. Največ je belih vin svetlozelenkaste ali rumenkaste barve; manj je rdečih in črnih vin. Slovenska vina so v splošnem izrazit tip severnih vin. Osnovna sorta za znano ljutomersko vino je šipon (moslavec, pošip ali pošcip); dalje laški rizling, zeleni silvanec in druge žlahtne sorte. V cvičku, ki je posebno priljubljen po bivšem Kranjskem, prevladuje žametasta črnina (kavčina), kateri se primešajo še druge modre in bele sorte.

Pri današnji krizi je gospodarski položaj v kvalitetnem predelu težji kakor v predelu kvantitetne proizvodnje. Plemenite in fine trsne sorte rodijo pač manj kot stare, manjvredne sorte. Zlasti v starejših kvalitetnih vinogradih, ki niso bili zasajeni s selekcioniranim trsjem in niso bili cepljeni na odgovarjajoče podlage, je pridelek vina razmeroma pičel in izkupiček je kljub višji ceni nežadosten in mnogokrat ne krije proizvodnih stroškov.

Proizvodnja domačega vina normalno zadostuje za domačo potrošnjo, vendar pa narašča od leta do leta uvoz cenejšega vina iz Dunavske, Primorske in Moravske banovine. Domače vino je vsled manjšega pridelka kvalitetnih trsnih sort in relativno visokih proizvodnih stroškov pač dražje, gospodarska kriza pa sili široke sloje potrošačev, da se zadovoljijo s cenejšim, četudi slabšim proizvodom. Uvoz in ostro tekmovanje vina iz ostalih banovin je glavni razlog, da izgubila domače vinogradništvo svojo dobičkanost, vendar se zadnja leta površina vinogradov ne zmanjšuje, ker se nahaja pretežna večina gor in izrazito vinorodnih položajih, ki radi strme lege, sestave zemlje, gostote prebivalstva in slednjich tudi iz prirojene ljubezni do vinske trte ne dovoljuje prehoda k drugim, manj intenzivnim kulturam.

Vino iz severovzhodnih srezov Dravske banovine, zlasti iz srezov Maribor levi breg, Maribor desni breg, Ljutomer in Ptuj se je pred svetovno vojno mnogo trošilo na Dunaju, Gradcu in ostalih potrošnih centrih današnje avstrijske republike. Po vojni je postal izvoz vina iz Dravske banovine od leta do leta manjši. Izvozilo se je:

leta 1931.	—	17.605 hl
> 1932.	—	15.380 »
> 1933.	—	10.192 »
> 1934.	—	6.592 »

Glavni uvoznik je bila Avstrija, sledi Čehoslovaška, vse druge države so uvozile le male količine vina iz Dravske banovine.

Za strokovno izobrazbo iz vinogradništva in kletarstva skrbita dvoletna ban. vinarska in sadjarska šola v Mariboru in enoletna ban. kmetijska šola na Grmu, poleg tega pa tudi devetmesečna viničarska tečaja na ban. trsnicah in drevesnicah v Pekrah in Kapeli.

Trsni material za nove nasade se vzgaja na ban. trsnicah v Pekrah, Kapeli, Kostanjevici ob Krki, Leskovcu pri Krškem, v Draščih pri Metliki, na Sv. Uršuli pri Dramljah, v vinarski in sadjarski šoli v Mariboru, kmetijski šoli na Grmu, kmetijski šoli v Št. Juriju ob juž. žel. in v kmetijsko-gospodinjiski šoli v Mali Loki. Poleg tega živahno deluje še blizu 100 zasebnih trsnic, katerim je banska uprava izdala posebno dovoljenje za vzgojo in prodajo trsnega materiala pod strokovno kon-

Vino in vino je razlika

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

Pokusl samo enkrat, da boš videl kaj pomeni prvo-razredna 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 krockarjih.

trolo svojih vinarskih strokovnjakov. 28 trsničarjev je združenih v Prvi trsničarski združenju v Juršincih.

Stanovska organizacija vinogradnikov »Vinarsko društvo za Dravsko banovino v Mar. boru« ima namen buditi med članstvom smisel za izboljšanje vinogradništva in kletarstva in zastopati koristi vinogradnikov pri oblasteh. Vinarsko društvo ima tudi poseben trsničarski odsek, ki skrbi za strokovne in stanovske interese koncesioniranih trsničarjev.

Za izvajanje odredb vinskega zakona je nastavljen pri banski upravi kletarski nadzornik, ki vrši obenem službo vinarkega referenta za celo banovino. Njemu je dodeljen za področje bivše mariborske oblasti pomočnik kletarskega nadzornika.

Preizkušnja vina, enoloških preparatov itd. vrši ban. poskusna in kontrolna postaja v Mariboru, kateri je dodeljen še 10 članski odbor za ocenjevanje vin, ki je sestavljen iz štirih vinogradnikov, dveh vinskih trgovcev, zdravnika in treh vinarskih strokovnjakov. Obvezno se analizirajo in ocenjujejo vsa vina, poslana na preizkušnjo od kletarskega nadzornika in njegovega pomočnika, ter vsa vina, ki se uvažajo ali izvažajo v inozemstvo. Poleg tega sprejema postaja tudi zasebne vzorce v preizkušnjo.

Vse smernice za ustanavljanje novih, ter vzdrževanje in zboljšanje starih nasadov, delovanje trsnic, pobiranje škodljivcev in bolezni vinske trte, krčenje samorodnic itd., dajeta zakon za obnavljanje in pospeševanje vinogradništva iz leta 1921. in pravilnik tega zakona iz leta 1924. Proizvodnja vina in promet z vinom urejata zakon o vinu iz leta 1929. in njega pravilnik iz leta 1930. V delovnem načrtu kmetijskega ministrstva je predvidena sprememba obeh zakonov odnosno pravilnikov.

Vinogradništvo je ena izmed najintenzivnejših kmetijskih panog v Sloveniji, ki preživlja na enaki površini mnogo večje število prebivalstva kot druge poljske kulture v plodni ravnini in to v zemlji, v kateri bi ostale kulture le slabo uspevale. Država, banovina in občine dobivajo za svoje potrebe iz vina letno milijonske vsote, saj znaša trošarina na vino 200 do 250 Din na hl. Tako je torej vinogradništvo kljub mnogim težavam, s katerimi se mu je boriti, po svojih posrednih dajtvah močan faktor pri uravnoveženju državnega, banovinskega, pa tudi občinskih proračunov in bi zato zaslužilo posebno pažnjo vseh merodajnih faktorjev.

Ing. GORIUP SERGIJ:

Vinsko tržišče v Dravski banovini

Trgatev je končana. Večina vinorodnih občin je določila kot začetni rok glavne trgatve prvi oktober, za portugalko in druge rane sorte pa 20. september. Vinogradniki, zlasti na Štajerskem so se teh odredb v splošnem držali ter so začeli s trgatvijo poznekod šele 15. oktobra. Vendar pa imamo številne primere prerane trgatve, ki so v škodo ne le lastniku, temveč celemu vinorodnemu okolišu, ki s prodajo kakovostno slabšega vina, pripravljeneja iz prerano potrganega grozda, izgublja sloves celo na domačem trgu. Črno-

maljski srez in del Dolenjske sta v tem oziru največ grešila. Zato je bil odstotek sladkorja v moštih teh okolišev tudi razmeroma najnižji.

Kakovost letošnjega vina je boljša od lanskega, v nekaterih dobro oskrbovanih odličnih vinorodnih položajih bo celo prav odlična. Pri tem pa je treba upoštevati, da proizvaja Slovenija poleg najfinejših kapljice na eni strani, ponekod tudi kislja, skoro neužitna vina, kar je odvisno od lege, sort, časa trgatve, obdelave in še raznih drugih činitelejv.

Grozdje mešanih nasadov iz severovzhodnega kakovostnega predela, t. j. iz vinarskih okolišev: Pohorje, Kozjak, Haloze, Ormoško-ljutomerske in Slovenske gorice, je imelo povprečno 17% sladkorja pri trgatvi do 13. oktobra, 18 do 19% sladkorja pa, če je ostalo na trtjah do 20. oktobra. Mošti iz nasadov bogatorodnih manj vrednih starih sort so imeli seveda tudi manj kot 17% sladkorja tam, kjer so se vinogradniki s trgatvijo prenažili. Mošti sortnih kvalitetnih vin, kot je beli burgundec, traminec, rulandec, muškati silvanec in renski rizling, so pokazali od 20—24% sladkorja in bo torej to vino 12—14% vol. % alkohola. Odstotek kislin je nizek in razmerje med sladkorjem in kisljinami je zelo ugodno povsod tam, kjer je ostalo grozdje do polne zrelosti na trti.

Pridelek vina je znašal v mešanih mladih nasadih do 20 hl, v starejših do 12 hl mošta na oral; v kvalitetnih mlajših nasadih pa do 15, v starejših kvalitetnih do 10 hl mošta na oral. Za navadne in mešane mošte je znašala cena za gostilničarje Din 2.50 do 3.50 za 1 liter. Vinska trgovina je kupila doslej kakih 2.500 hl mošta in je plačala za mošt od 16% sladkorja Din 2.—, za mošt od 17 do 18% Din 2.50—3.—, z 19—20% Din 3.25—3.50, za izbrane sorte mošte pa Din 5—6 za 1 liter.

Na Bizeljskem, v breziškem Posavju in v krško-kostanjeviškem vinskem okolišu je znašal odstotek sladkorja od 15.50—20%, kar odgovarja 9.3 do 12 vol. % alkohola. Vsečina kislin se je kretala od 5.50—12%. Cene mlademu bizelječanu in cvičku so znašale Din 2.50—3.50 za 1 liter.

Prav dobra so letos metliška vina, ki so že popolnoma povrela in imajo od 9—12% alkohola ter prav malo kisline. Posebno odlična je metliška portugalka z 9.50—10% alkohola in 5.50 alkohola in 5.50—7% kislin. Cene metličanu so enake cenam bizelječana, ponekod celo nekoliko višje, cene portugalka pa 4—5 Din za 1 liter.

Črnomaljsko-novomeški srez sta razmeroma slabo odrezala, četudi so zrastle letos na Trški gori, na Stražnem vrhu in Mavrlenu kvalitetna vina s 13% alkohola, ki se lahko kosajo s prvovrstnimi štajerskimi proizvodi. Slabe trsne sorte, majska pozeba, neprimerne lege gorice, prezgodnja trgatve in slabo kletarstvo je krivo, da izgubljajo ta vina svoj stari sloves. Cena vinskega pridelka je tu od Din 2—4, vino se pa v glavnem potroši na domačem trgu.

Kupčija z moštom in mladim vinom ni bila doslej preveč živahna. Kljub splošnemu pomanjkanju de-

narja vinogradniki ne silijo preveč s svojim pridelkom na trg, ker se zavedajo, da so stare zaloge že izčrpane in je letošnji pridelek res dober. Kupovale so se le manjše množine mošta in mladega vina za prvo potrošnjo. Ker želijo gostilničarji najprej razprodati stare zaloge, cene novega vina pa tudi še niso ustajljene.

Gostilničarjem in vsem interesantom se priporoča, da si v boljše orientacijo glede proizvodnje vina nabavijo knjigo »Trsni izbor in vinski tipi za Dravsko banovino«, ki pregledno opisuje vse trsne sorte in vinske tipe Dravske banovine. Knjižica, ki jo je izdala letos uprava Dravske banovine ima priložen tudi posebni vinarški zemljevid. Dobi se za ceno Din 3.— pri kmet. oddelku banske uprave. Radi prihranka na poštnih stroških naj jo naroče gostilničarske zadruge skupno za svoje člane.

Razno

Konferenca Državne zveze. Državna zveza je sklicala k posvetovanju vse banovinske gostilničarske organizacije, da po svojih delegatih iznesejo pred odposlance raznih ministrstev svoje predloge za izboljšanje današnjega položaja, ki postaja od dneva do dneva v gostilničarski stroki vedno bolj napet. Namen konference je bil, da čujejo odposlanci ministrstev na konkretnih slučajih, s kakimi težkočami se ima boriti obrt, o kateri se ob vsaki priliki čuje, da je jako važna že radi tujkega prometa. Konferenco je vodil predsednik Državne zveze g. Nikolič Mihajlo, ki je uvodoma pozdravil zastopnike poedinih ministrstev, kakor tudi zbrane delegate. Glasom zapisnika se je na teh konferencah obravnavalo sledeče: novelizacija obrtnega zakona v tem smislu, da se tudi gostilničarje pripozna kot samostojno gospodarsko stroko, da postopajo upravne oblasti točno po obstoječih zakonih in predpisih in da se uvede red v administracijo, da se z vsemi sredstvi prepreči brezpravno obratovanje, da se prepove prodaja in točenje pijač vsem onim obratom, ki jih obrtni zakon v § 76 ne našteva, da se uredi obseg hišnega dela, da se omeji delovanje društev in klubov glede šušmarstva gostilniškimi podjetjem, da se spremeni in dopolni uredba o postavljanju gostilniških obratov, kakor tudi uredba o strokovni izobrazbi, da se upošteva mnenje združenj glede krajevne potrebe pri podeljevanju gostilniških koncesij, da se obročno odplačevanje zaostalih davščin dopusti tudi v pogledu odplačevanja samo-upravnih davščin (banovinskih in občinskih doklad), da se izdajo kopalnišni redi, da se izpopolnijo strokovne organizacije, da naj imajo pritožbe združenj odločilno moč, da se z vsemi sredstvi prepreči šušmarstvo z alkoholnimi pijačami in jedili, da se zaščiti ne po lastni krivdi prezadolžene gostilničarje, da se spremeni uredba o pobiranju banovinske trošarine in da se odpravi pečatenje sodov in določi takojšnji obračun kala, da se danim prilikam primeroma znižajo banovinske in občinske doklade in takse, da se spremeni točilna taksa, da se odmera zgradarine določi tudi potom davčnih odborov, da se zmanjšajo prispevki za bolniško zavarovanje, da se regulira delovni čas pomožnega osebja oziraje se na posebni način zaposlenja v gostilniških obratih, razpravljalo se je o zaposlitvi tujih državljanov, da se ukinejo nadzorne policijske takse, da se ukine pobiranje posebnih taks na radio-aparate, da se uredi pobiranje avtorskih taktijem bodisi v pogledu organizacije, ki naj bo samo ena kakor tudi v pogledu višine teh taks, da se naj uredi vprašanje komisijonelnih ogle-dov gostilniških lokalov posebno onih obratov, ki pogosto menjajo svoje lastnike, da se bolj milo postopa pri določevanju policijskih, trošarinskih in taksnih kazni, da se znižajo telefonske takse, da se pra-

Vinarski okoliši, površina, glavne sorte in pridelek vinogradov Dravske banovine

Vinarski okoliš	Površina vinogradov	Povprečni pridelek na 1 ha dobro oskrbovanih vinogradov	Glavne trsne sorte	
			bele	črne
I. Pohorje				
a) Pekre	240 ha	22.5 hl	renski rizling beli burgundec zeleni silvanec	
b) Vzhodni obronki Pohorja: Razvanje - Fram	500 »	22.5 »	laški rizling renski rizling beli burgundec	
c) Vinarije - Slovenske Konjice	400 »	25 »	laški rizling zeleni silvanec beli burgundec	modri burgundec vraneček modra frankinja
II. Kozjak in gornje ali zapadne Slovenske gorice	2670 »	22.5 »	beli burgundec laški rizling zeleni silvanec	
III. Srednje Slovenske gorice	2060 »	22.5 »	laški rizling zeleni silvanec beli burgundec	
IV. Ormoško-ljutomerske gorice	2300 »	22.5 »	šipon laški rizling beli burgundec	
V. Gornje-radgonske gorice	1130 »	22.5 »	laški rizling beli burgundec zeleni silvanec	
VI. Prekmurske gorice (brez samorodnic)	747 »	25 »	laški rizling zeleni silvanec beli burgundec	
VII. Haloze in haloško obrobno pogorje:				
a) Spodnje Haloze	1000 »	22.5 »	renski rizling (za a in c)	
b) Srednje Haloze	700 »	22.5 »	laški rizling (za a, b, c in d)	
c) Gornje Haloze	1000 »	22.5 »	beli burgundec (za b in d)	
č) Haloško obrobno pogorje	830 »	22.5 »	zeleni silvanec (za b in d) šipon (za a) rdeči traminec (za c)	
VIII. Šmarsko-rogaško-kozjanski in celjski okoliš	1780 »	30 »	laški rizling zeleni silvanec beli burgundec	
IX. Drameljsko-savinjski okoliš	800 »	30 »	zeleni silvanec laški rizling beli burgundec	
X. Bizeljsko in Posavje	1860 »	35 »	laški rizling zeleni silvanec beli burgundec	žametasta črna modra frankinja modra portugalka
XI. Krško-kostanjeviški okoliš	2220 »	37.5 »	kraljevina laški rizling žlahtnina	žametasta črna modra frankinja modra portugalka
XII. Novomeški-mokronoški okoliš	3070 »	37.5 »	kraljevina laški rizling žlahtnina	žametasta črna modra frankinja modra portugalka
XIII. Črnomeljsko-metliški okoliš	1600 »	37.5 »	kraljevina laški rizling žlahtnina	žametasta črna modra frankinja modra portugalka

Skupni povpreček 24.907 ha 28.5 hl

Opomba: V tej razpredelnici so upoštevani poleg rodnih tudi mladi, še ne rodni vinogradi. Samorodnice v Prekmurju niso upoštevane.

KDOR JE POTOVAL PO ITALIJI

se je prepričal, koliko tam konzumirajo makaronov, špagetov in drugih testenin. Zakaj to? Zato, ker da-jo 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 mitem plamenu 3 srednje velike, na rezine zrezane čebule in sicer samo toliko časa, da postanejo rumene, nakar prideni 3-4 žličice paradižnikove 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. Izboljšaš ta recept lahko, če prideniš gotovi omaki 5 dkg presnega masla. Po okusu lahko prideniš omaki nekoliko česna.

vočasno uredi vprašanje kliringov oziraje se na tujski promet, da se izvede reorganizacija »Putnika«, da se pozove k sodelovanju pri sestavljanju voznih redov tudi zastopnike gostilničarstva, da se uredi oddaja kolodvorskih restavracij oziraje se prvenstveno na sposobnost prosilca i. t. d.

Obširne razprave, kjer so iznašali poedini delegati posebne prilike v svojih banovinah so pokazale, da vladajo v našem stanju naravnost gorostasne razmere in je čudno, da se sploh še kdo bavi z gostilniško obrtjo. Zastopniki poedinih ministrstev so pridno beležili vse pripombe, ki jih bodo v posebnih referatih predložili svojim ministrom. Vse zahteve, ki so se razpravljale na konferenci, bodo v obliki posebnih predstavnostv podane merodajnim krogom.

Povračilo zborničnih taks za potrdila. Ministrstvo trgovine in industrije trgovinsko oddeljenje je izdalo pod št. 26.909 z dne 29. julija t. l. navodilo v pogledu povračila zborničnih taks, ki jih pobirajo za potrdila v smislu § 95. obrtnega zakona. Taksa se povrne le tedaj, če prosilec potrdila ne uporabi, to se pravi, če prosilec ne dobi dovoljenja za otvoritev obrata, vendar lahko zbornica od te vsote odbije stroške za manipulacijo.

Pravilnik glede prodaje jedil po kavarnah. Savska banovina je pod br. 25.437/VIII. z dne 28. septembra 1935 izdala pravilnik, glede prodaje gotovih jedil po kavarnah.

Slaščičarji in njih pripadnost k gostil. združenjem. Gostilničarjem, če so istočasno obrtniki-proizvodniki, se ni treba včlaniti v gostilniška združenja.

Banovinska revizija gostilniških podjetij v Vrbaski banovini. Kr. banska uprava Vrbaske banovine je uredila posebno komisijo, sestaje iz referenta trgovinskega oddelka banske uprave in tajnika banovinske gostilniške organizacije v Banjaluki. To komisija je pregledala lokale v devetih srezih in marsikje ugotovila nemogoče stvari. Našla je n. pr. kraje, kjer je skoro večje število gostilniških podjetij kakor pa število drugih hiš. Našli so kavarne, katere so prodajale kavo po 50 par in je naravno, da se tu ne more govoriti o kaki eksistenci. Ugotovilo se je n. pr., da je v kraju, ki šteje 50 hiš, kar 27 kavnar, ki prodajajo kavo po 50 par. Iz ogromnega materijala, ki se še zbira in obravnava, posnemamo, da je komisija na licu mesta odvzela v 18 slučajih dovolila, v 26 slučajih prepovedala izvrševati brezpravno točenje pijač in prodajo jedil, v 28 slučajih je odredila adaptacijo lokalov, v 28 slučajih je obustavila nadaljno obratovanje, ker niso lokali odgovarjali, v

5 slučajih je izrekla kazen za razne prestopke in končno kaznovala 150 oseb radi kršenja obrtnih in drugih predpisov in radi neplačevanja zadružno članarine.

Iz tega se vidi, da namerava kr. banska uprava Vrbaske banovine urediti razmere v gostilniški stroki, kar ve ceniti pomen gostilničarstva za vedno bolj in bolj razvijajoči se tujski promet.

Pivovarne v Avstriji. Po vojni se je v Avstriji nahajalo 165 pivovarn, od katerih je moralo 47 obustaviti svoje delo. Obstoječih 115 pivovarn ima sledečo kapaciteto: 15 obratov zvari lahko letno izpod 1000 hl piva, nadaljnih 52 od 1000 do 5000 hl, 13 od 5000 hl do 10.000 hl, 8 pivovarn od 100.000 hl do 150.000 hl, ena pivovarna 200.000 hl, in ena do 400.000 hektolitrov piva.

Vinogradništvo v Avstriji. Po podatkih je letošnji pridelek jako dober. Kakovost avstrijskega vina se je v zadnjih letih neprimerno izboljšala in dobiva sloves že v inozemstvu. Tudi količina pridelka se bliža že domači potrebi in uvažava Avstrija danes od prejšnjih 400.000 hl samo še 40.000 hl vina. Kmečke zbornice vršijo v inozemstvu sistematično propagando za izvoz svoje-ga vina.

Letošnji pridelek vina na svetu. Po podatkih mednarodnega zavoda za vino je letošnji pridelek vina za približno 50 milijonov hl večji kot lansko leto. Italija je n. pr. pridelala letos 45 milijonov hl, Švica 1 milijon hl, Nemčija, Avstrija in Ogrska so pridelale mnogo manj, tudi Francija je pridelala za 17 milijonov hl vina manj, zato pa je pridelala Rumunija več itd.

Pivo na ure. Neki gostilničar iz Dallas v državi Texas je uvedel prodajo piva po času. Tako n. pr. lahko pije gost za 60 ct. (ca. 30 Din) tri ure pivo po volji. Poskus se mu je izborna obnesel, ker se je ugotovilo, da gosti ne konzumirajo toliko, kolikor plačajo.

Zapora za podeljevanje gostilniških koncesij v Nemčiji. Nemška vlada je podaljšala zaporo za podeljevanje novih gostilniških koncesij do 31. decembra 1936.

Postavljanje upraviteljev konkurne mase in stanovske organizacije. Čl. 86 konkurnega zakona določa, da je za upravitelja konkurne mase postaviti neomadeževano, zanesljivo osebo, ki je strokovna glede na posebnost ali vrsto konkurne mase. Na vprašanje sodišča o označenih lastnostih oseb morajo nemudoma odgovoriti oblastva in dotične stanovske organizacije. Na vprašanje, kaj je razumeti pod stanovsko organizacijo v smislu § 86. konkurnega zakona, je ministrstvo pravde obvestilo ministrstvo za trgovino in industrijo, da se imajo pod stanovske organizacije smatrati vsa prisilna združenja trgovcev in rokodelcev.

Vedno več ameriških izletnikov v Evropi. Ameriško trgovinsko ministrstvo razglašajo, da je letos odšlo preko Atlantskega Oceana 74.000 ameriških turistov.

Mlekarne in slaščičarne spadajo pod gostilničarski obrt. Ministrstvo trgovine in industrije je pod št. 26.909 od 29. julija t. l. rešilo, da se morajo mlekarne in slaščičarne, v katerih se služi bodisi stoječim ali sedečim gostom smatrati na osnovi § 460. v vezi s § 76. odst. 4. obrt. zak. kot gostilničarski obrati. Lastniki teh obratov morajo biti včlanjeni v gostilniških združenjih.

RAZGLAS.

Sresko načelstvo v Celju razglašajo z dopisom z dne 19. X. 1935, da je sresko sodišče v Celju prepovedalo Potočnik Matiju, roj. 30. IX. 1915 v Zabukovcih, občina Griže, stanujočemu v Zabukovcih št. 127, samskem rudarju, zahajati v krčme za dobo dveh let in sicer od 3. novembra 1935 do 3. novembra 1937.

Sresko načelstvo v Slov. Konjicah obvešča z dopisom No. 5461/1 z dne 7. VIII. 1935, da je sresko načelstvo v Konjicah prepovedalo Muc Josipu,

rojenemu 13. II. 1901 v Dobriški vaši (in stanujočemu istotam, obisk gostila od 24. VII. 1935 do 24. VII. 1937.

Sresko načelstvo v Gornjem gradu razglašava z dopisom št. 416/3 z dne 21. avgusta t. l., da je sresko sodišče v Gornjem gradu prepovedalo Selišniku Adolfu, delavcu iz Solčave obiskovati gostilne od 10. avgusta 1935 do 10. avgusta 1937.

Sresko načelstvo v Kamniku obvešča z dopisom št. 8.592/1 z dne 5. avgusta, da je sresko sodišče v Kamniku prepovedalo Kralju Francetu, rojenemu 1. 1880. v Domžalah, stanujočemu istotam v Kolodvorski ulici št. 1, po poklicu krojaču, zahajati v gostilne od 2. avgusta 1935 do 2. avgusta 1936.

Sresko načelstvo v Kranju razglašava razsodbo sreskega sodišča v Kranju, glasom katere je prepovedano Sitar Janezu p. d. Karunovemu, roj. 1905 na Visokem, istotam bivajočemu, čevlarskemu pomočniku, zahajati v gostilne do 12. junija 1936.

Sresko načelstvo v Kranju razglašava razsodbo sreskega sodišča v Kranju, da je prepovedano Kalanu Jožefu, roj. 1886 v Mavčicah srez Kranj, istotam stanujočemu, po poklicu posestniku, zahajati v gostilne do 21. maja 1936.

Sresko načelstvo v Slov. Konjicah razglašava razsodbo sreskega sodišča v Konjicah, s katero je prepovedano Gačnikarju Rajmundu, roj. 1914 na Breznu, stanujočemu v Hudinji, zahajati v gostilne do 21. avgusta 1935.

Sresko načelstvo v Gornjem gradu razglašava razsodbo okrožnega sodišča v Celju, da je prepovedano Brezovniku Francu, brezposelnemu trgovskemu pomočniku iz trga Mozirja, zahajati v gostilne od 5. IX. 1935 do 5. IX. 1937.

RAZPIS.

Zvezna uprava potrebuje takoj mladeniča, ki ima veselje, da se izuči za **hotelskega kuharja** v prvo-razrednem hotelu.

Prednost imajo sinovi gostilničarjev in gostilničark, če pa teh ni, pa sinovi brezposelnih družin. Ker rabi zvezna uprava pogosto razno osobe za gostilniško stroko, naj se istočasno javijo tudi druge osebe, ki bi hotele biti nameščene v gostinskih obratih.

Podatki o starosti, pristojnosti, šolski in strokovni naobrazbi, o poklicu staršev itd. naj se pošljejo takoj na upravo

Zveze združenj gostilniških podjetij dravske banovine.

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., Maribor, Gosposka ul. 50.

Vprašanja in odgovori

Vprašanje S. T. v R. Moj vinograd je v neugodni, nizki legi, kjer grozdje rado gnije. Nekaj gnilega grozdja me je zapeljalo, da sem grozdje prezgodaj potrgal. Poleg gnilobe grozdje seveda tudi ni docela dozorelo. Spominjam pa se, da mošti iz nepopolno dozorelega in gnilega grozdja ne pokipijo dobro, da taka vina rada porjavijo ali počrniyo ali pogrenijo in da so sploh nestanovitna. **Kako je postopati z vinom iz prezgodaj porjavljenega in gnilega grozdja, da ozdravi in se očisti in da je stanovitno?**

Odgovor: Prezgodaj potrgano grozdje nima tiste sestave kot popolnoma zrelo. Zato je mošt prezgodaj potrganega grozdja slaba hrana za kipele glivice in se vrši njegovo kipeenje nepravilno, sladkor zastaja in na njem se razpasejo razne druge

glive kot n. pr. one, ki povzročajo sluznatost in grenkobo vina in to vse je povod, da se tako vino ne čisti in da ima napačen okus. Seveda tako vino tudi rado porjavji, čim pride z zrakom v dotiko. Kako postopati z mošti iz gnilega grozdja, smo govorili v zadnji številki našega lista. Če tedaj v vinu ni pokipel ves sladkor, je zelo na mestu raba čistih drož (vinskih kvasnic), ki jih čimprej na-

Zdravilišče je pod stalnim zdravročiču pri ban. kmetijski poskusni in kontrolni postaji v Mariboru; naročilu oziroma prošnji priložite kolek za 5 Din. Kako se te čiste drože rabijo, o tem Vas pouči priloženo tiskano navodilo. Če torej Vaše vino še ni pokipelo, ga pretočite, prezračite, mu dodajte čistih drož in skrbite za pravilno kipele toploto 12—15° C. Po končanem kipenju pretočite vino v dobro zažveplan sod, da ustavite delovanje škodljivih glivic. Ko se vino pomiri, treba ga je čistiti z želatino ali pa še bolje, če imamo filter, filtrirati.

Vprašanje: K. S. v B. Moj mošt oziroma že na pol vino je prav lepo kipel. Pa smo zadnjič klet radi slabega zraka močno prezračili in pomotoma pustili čez noč vsa okna odprta. Noč je bila mrzla. Drugi dan je kipeenje skoraj docela prenehalo. **Kako naj spravim mošt, kateremu se je kipeenje ustavilo, zopet v kipeenje?**

Odgovor: Klet zračimo v jeseni, kadar mošti kipijo, samo čez dan, kadar je zunaj toplo. Ponoči pa vsa okna zapremo. Ker se je pa čez noč Vaša klet oziroma kipeči mošt radi zračenja močno ohladil, je kipeenje naglo prenehalo. Vinske kvasnice, ki so povzročiteljice kipeenja, se razmnožujejo in delujejo najbolje pri višji temperaturi. Pri nizki temperaturi so pa, naravno, svoje delo ustavile. V takem slučaju se priporoča mošt pretočiti, prezračiti in nekoliko segreti. Navadno pa zadostuje, da ga samo premešamo in segregemo. S tem se dvignejo in ožive na dno padle kvasnice in kipeenje se zopet nadaljuje. — Najsigurneje pa spravimo mošt, ki je bil v svojem kipeenju ukinjen, zopet v kipeenje na način, da mu dodamo kvasnih glivic ter skrbimo za primerno temperaturo okrog 15° C.

Kvasne glivice (čiste vinske drože) dobite pri ban. kmet. poskusni in kontrolni postaji v Mariboru (Urbanova ulica); vlogo kolkujte s 5 Din. Kako se te čiste drože rabijo, o tem Vas pouči od imenovanega postaje priloženo tiskano navodilo.

Vprašanje: M. V. v M. Kupil sem vino v sodih producenta. Pri pokušnji in pogajanju je bilo vino še zdravo, prav dobro, brez vsakega neprijetnega okusa. Sedaj je to vino že 1 mesec v moji kleti. Ko sem ga pred dnevi pokušal, sem našel, da ima vino duh in okus po plesnobi. **Kako ozdraviti vino, ki ima duh in okus po plesnobi?**

Odgovor: Že večkrat smo pisali o tem vprašanju, ki se vedno in znova ponavlja. Zakaj ne shranjujete starih listov. Pa še enkrat:

Če dobi vino kak tuj duh ali okus, potem pa duh in okus na različne načine lahko odpravimo.

Najprvo je treba, da vino takoj pretočimo v drugo, dobro in snažno posodo in ga pri tem dobro zažveplamo. Že prezračenje pri pretakanju in žveplanje povzroči, da slab duh vsaj deloma iz vina izpuhti. Drugo sredstvo je čiščenje vina. Večkratno bolj močno čiščenje z želatino, pri slabih vinih s sirmino ali z mlekom vzame vinu tuj duh ali okus, če ni še preveč razvit.

Bolj močan duh, zlasti po plesnobi, se pa z navadnim čiščenjem ne da z lahka odpraviti. Zato se v takih težkih slučajih jemlje »Eponit« za čiščenje vina. Eponit lahko dobite pri Kmetijski družbi ali v drogeriji. Eponit je očiččen ogljen prah, ki se mora spraviti na suhem kraju, najbolje v kakem dobro zaprtem kozarcu, da ne potegne kakega slabega duha iz okolice nase. Če vinu primešamo tega ogljenega prahu, mu vzame ves tuj in deloma seveda tudi fini vinski duh, ki se pa sčasoma, vsled ležanja, vinu zopet povrne. Eponit odvzame

obenem tudi barvo, zato moramo na ta način očiččeno in zdravljeno vino pozneje zrezati (zmešati) z bolj visokobarvnim vinom.

Za odvzetje tujega duha iz vina se navadno potrebuje okrog 20—2000 gramov tega praška na 1 hektoliter vina; pri zatohlem vinu manj (20 do 50 gramov), pri plesnivem vinu več (100—150 gramov). Najbolje je poskusiti najprej v malem, da se dožene, koliko praška je za odstranitev slabega duha treba.

Ugotovljena potrebna množina praška Eponita se odtehta in se najprej vmeša z nekaj vina v škafo v redko kašo. Potem se ta črna tekočina vlje v sod in se tam z vsem vinom dobro premeša. Mešanje je pa treba po 5 do 6 dni vsak dan vsaj enkrat ponoviti, sicer sredstvo ne učinkuje, ker se prehitro usede. V tem času potegne sredstvo tuj duh nase, potem pa moramo ogljeni prah iz vina odstraniti. Ogljeni prah se lahko in najbolj enostavno odstrani iz vina s filtrom; če filtra nimamo, pa s čiščenjem z želatino. Ko se vino očisti, se pretoči v drug, nekoliko zažveplan sod; pri tem je dobro, da se pomeša z drugim dobrim vinom, da dobi bolj svež okus.

Močno plesniva vina pa se ne dajo več popraviti.

Vprašanje R. K. v N. Kako se računa pri prijavi načelstvu občine odnosno sreza, koliko mošta, tropin, vina da izvestna količina grozdja?

Odgovor: Številke, ki jih tukaj navajamo, niso stalne — niti pri istem gospodarju, in sicer iz številnih razlogov. Služijo Vam naj le kot splošne smernice pri računih:

Iz 100 kg grozdja naprešamo kakih 70 litrov mošta. Za 100 l mošta je treba okroglo 140 kg grozdja. 100 l mošta da 95 l vina. Na 100 l mošta odpade približno 30 kg tropin. Vzemimo naslednji primer: Vinogradnik, ki ni nobenega grozdja prodal, a je pridelal 10 polovnjakov, to je 30 hektolitrov mošta, je potemtakem nabral 30 × 140 kg = 4200 kg ali 42 met. stotov grozdja. Pri prešanju dobi 30 × 30 kg = 900 kg ali 9 met. stotov tropin. Če vina predolgo ne hrani, ga bo imel 30 × 95 l = 2850 l ali 28,5 hl, to je deset polovnjakov vina.

Vprašanje: F. R. iz C. Zmlete hruške in gnila jabolka sem spravil v vinski sod, da jih pripravim za kuhanje žganja. Ali se vinski sod navzame duha po sadju in ali pri tem izgubi vinski duh. **Kako se odpravi slab duh po sadju iz vinskega sode?**

Odgovor: Seveda bo vinski sod dobil vonj po sadni drozgi in to še tembolj, ker je bila pripravljena iz gnilih jabolok. Če hočete tako pokvarjen sod zopet popraviti in pripraviti za vino, boste imeli s tem veliko posla. Tak onesnažen sod najprej dobro operite z mrzlo vodo, da se izperejo snovi, ki so raztopljive v mrzli vodi. Potem ga morate dobro očistiti z vrelo vodo, v kateri ste raztopili primer-no množino sode. Ker se pa slab vonj po sadni drozgi vpije v sodov les, je treba še drugih pripomočkov. Najbolje je tak sod naposled oprati z 1%no raztopino žveplene kisline, da se ta duh popolnoma uniči. Dobro je tudi, da sod pripravite z vodeno paro, ki mora dalje časa učinkovati na les, da izloči iz njega vse tvarine slabega okusa. Slednjič operite sod z zavre-



Za mal d'narja dost' muzke!

Plošče, gramofone izposojamo, zamenjavamo, prodajamo in kupujemo

ELEKTROTON d. z o. z.
pasaža nebotičnika

lico vinskih tropin, ki daje lesu zopet duh po vinu. Le na ta način bo možno pripraviti sod zopet poraben za vino, odnosno za vinski mošt.

Sicer pa v bodoče dobrih vinskih sodov ne uporabljajte za take eksperimente.

Iz Maribora čez Sušak in Dubrovnik na Cetinje

Piše g. Oset Andrej iz Maribora.

(Dalje.)

Iz Dubrovnika preko Kotora na Cetinje.

Hercegnovi in njegova okolica sta vedno polna zelenja. Južne rastline in cvetje bohotno krasí številne vrtove, ki jim sadonosniki pomarančnih dreves dajejo posebno sliko. Pomaranče ne dozore vedno in so včasih samo v okras. Mnogo jih leži na tleh in se nikdo ne zmeni zanje. Posebna zanimivost v Hercegovnem je hotel »Boka«, ki je moderno urejen in komfortno opremljen. Privlačna sta tudi razpadli stolp in trdnjava, ki oba spominjata na usodo tega mesta. Tu je zakopan del zgodovine kralja Tvrdka. Za zidovi počivajo kosti Turkov, Benečanov, Rusov in Špancev.

V bližini Hercegovnega je priljubljeno morskno sončno in peščeno kopalnišče Igalo, ki ga zelo cenijo domači in tuji letoviščarji. Obala morja je obraščena s stoletnimi velikanskimi drevesi, za katerimi se skriva stari samostan Savina, ki je za pravoslavne Primorce največje svetišče. Skrbno ga čuvajo tudi zaradi kulturne in zgodovinske vrednosti, saj je samostan najznamenitejši starinski spomenik Kotorskega zaliva in nekdanje Črne gore. Ob Kotorskem zalivu leže raztresene manjše naselbine, med njimi Zelenika, Kumbor, Meline, Djenovič, Baošič in druge. Tu stanujejo številni letoviščarji, ki so potrebni počitka in zdravja.

Ko smo se peljali po lepi cesti tik morja proti Kotoru, smo zagledali poluotok Lustiko z manjšimi naselbinami ter Gerbanjsko polje, kjer je konec železniške proge Beograd — Jadransko morje. Severozahodno od zaliva leži prijazni Tivat, ki je znan po velikem arzenalu naše vojne mornarice. Tu je bila popravljena in prenovljena tudi naša ladja »Karadžorđe«, ki so jo pred leti poškodovali naši dobri sosede. Znamenit je kraj Verige, kjer so nekdanje v tem ozkem in morskem delu zaliva potegnili železno verigo z brega na breg in na ta način preprečili prihod ladij morskarih roparjev.

Nedaleč od Tivata je mestece Perast z velikimi stavbami, ki so prav podobne palačam in dokumentirajo nekdanje bogastvo in blagostanje te najvažnejše pomorske točke v Kotorskem zalivu. Ko so osvojila modernejša prometna sredstva svet in

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.

se je svetovna pomorska trgovina usmerila drugam, je prijazno pristanišče Perast izgubilo svojo veljavo. Zato pa je danes zapuščeno, zidovje razpada in zapušča v človeku žalosten vtis, da se nehote spomni pregovora o minljivosti posvetne slave. Že pred desetletji je bilo konec pomorske trgovine v tem kraju. Zato pa nudi sliko mrtvega in prekletega mesta, o katerem govori ljudstvo kakor v pravljicah.

V bližini Perasta štrlita iz gladine Jadranskega morja dva mala otoka Sv. Juraj in Gospa Skrpjela; na obeh otokih so katoliške romarske cerkve z znamenitimi umetnimi starinskimi podobami in grobovi nekdanjih patricijskih prebivalcev iz Perasta. Romantičnega življenja polni sta vasi Kostanjica in Morinj, odkoder nas je popeljala cesta na Krivusije planine do najvišje točke Orjena, ki se ponša z modernim planinskim hotelom in planinsko kočjo, oboje last planinskega društva v Dubrovniku. Z Orjena, ki je 1900 m visok, je diven razgled na morje, na vso južno Dalmacijo in preko Črne gore do Albanskih gor in Skadarskega jezera.

Obiskali pa smo tudi kraje Stoliv, Orašac in Prčanj, ki so prav zaradi

tujsko prometnih naprav zelo prikupljivi, dobro urejeni in jih prav tako kakor druge kraje visoko cenijo tudi tuji letoviščarji.

Pod črnogorsko goro ob vznožju Lovčena in stisnjen med morje in hrib ter obdan od vseh strani z starim, močnim in visokim zidom, leži ponosni Kotor. Stara trdnjava je to, ki je bila sezidana leta 1555. Ulice so ozke, trgi tesni in majhni. Znamenite cerkve svetega Tripuna, svetega Luke in druge so bile sezidane leta 1900.

(Dalje prih.)

KOTLE

za žganje, kakor tudi bakrene brzoparilnike s pripravo, ki je tudi za žganjekuho — KOTLE za svinjsko kuho in perilo — FILTRE za vino itd. pri tvrdki

Jakob Kos, Maribor, Glavni t. 4

Cene zmerne! — — Prepričajte se!

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

Špilni listi morajo biti lični!

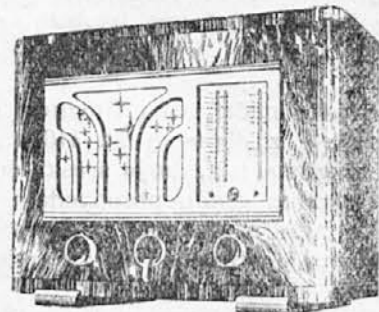
Zato jih pišite s pisalnim strojem in jih razmnožite na

šapirograf ali ciklostil aparatu

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

Predno si nabavite radio aparat oglejte si bogato zalogo aparatov pri

PHILIPS RADIO



Tipa 510 A 5+1 cevni oktodni superpozicijski prejemnik z vdelanim dinamičnim zvočnikom, avtomatična regulacija fadanga, skala z izpisanimi imeni postaj.

Cena Din 3825,-
na obroke naplačilo Din 278,-
in 15 obrokov po Din 270,-

ZASTOPSTVU

H. SUTTNER

LJUBLJANA · ALEKSANDROVA CESTA 6

Jabolčnik

doma prešan, najboljše kakovosti, se ceno proda — Vprašanja pod »Prima« anončnemu zavodu Hinko SAX, Maribor

Papirnate servijete

papirnate krožnike i. t. d. priporoča po ugodnih cenah

Franc Leskovšek

CELJE - GLAVNI TRG 16
knjigarna in trgovina s papirjem

Jože Musar

mesar

Ljubljana

Šolski drevored

Stojnica

Sv. Petra cesta 61

Mesnica telefon 32-40

Vedno v zalogi vse vrste svežega mesa prima kvalitete ter razni mesni izdelki, šunke i. t. d. — Dostavljam na dom v vsaki množini in ob vsakem času — Državnim in drugim stalnim nameščencem dam tudi na mesečno plačilo — Se priporočam Cene solidne Postrežba točna

Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

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

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor