

Gostilničarski Vestnik

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani“ in „Zveze gostilničarskih zadrug v Mariboru“

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 2467.

Ček. rač. št. 11.430.

Štev. 3.

Maribor, dne 29. marca 1932.

Leto II.

Vabilo

na

XXIII. redni letni občni zbor

zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani

ki se bo vršil

v sredo, dne 20. aprila 1932 ob 10. uri

v prostorih predsednika g. Frana Kavčiča v Ljubljani Karlovska cesta, Privoz št. 4, po naslednjem

Dnevnom redu:

1. Čitanje zapisnika zadnjega občnega zbora.
2. Letno poročilo o delovanju Zveze v preteklem letu.
3. Poročilo o računskem zaključku za čas od 1. januarja do 31. dec. 1931.
4. Sklepanje o proračunu za leto 1932.
5. Razgovori o novih zakonih in odredbah, tičočih se gostilničarske obrti.
6. O propagandi tujsko-prometnih zadev.
7. Raznoterosti.

Po končanem občnem zboru Zveze se bo vršil ob 11. uri občni zbor gostilničarske Samopomoči Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani po določilih členov 22 do 28 pravil Gostilničarske Samopomoči.

Na zvezni občni zbor imajo zadruga pravico pošiljati na vsakih 20 članov po enega zastopnika ali delegata. Na občni zbor Samopomoči pa ima pristop sleherni član blagajne s posvetovalno in glasovalno pravico. Članstvo mora dokazati z izkazanjem članske legitimacije.

Z ozirom na vseskozi važni gospodarstveni program zborovanijskih točk prosimo, da pošlje sleherni zadruga primerno število zastopnikov.

V Ljubljani, 5. aprila 1932.

Zveza gostilničarskih zadrug v Ljubljani

Predsednik: Fran Kavčič

Gostilničarska Samopomoč Zveze gostilničarskih zadrug v Ljubljani

Gostilničarski obrt po novem obrtnem zakonu

Ker je stopil z 9. marcem t. l. v veljavo nov obrtni zakon (z dne 5. XI. 1931, Službeni list št. 572/76), ki vsebuje več povsem novih določil, je potrebno, da se z njimi seznanimo.

Podati hočemo najprej nekaj splošnih pripomb glede razdelitve obrtov po starem obrtnem redu in po novem obrtnem zakonu, dalje glede oblike dovolil za izvrševanje gostilničarskega obrta in končno glede pristojnosti za izdajanje teh dovolil.

Dočim je stari obrtni red delil obrte v svobodne, rokodelske in koncesionirane, jih deli novi obrtni zakon samo na obrte, ki se izvršujejo na osnovi dovolitve občnega upravnega oblastva (doslej koncesionirani obrti). Poslednji pa se delijo na rokodelske, ki jih našteva § 230. z. in na vse ostale, t. j. trgovinske in druge.

Gostilničarski obrt se je prišteval preje h koncesioniranim obrtom, sedaj k onim, za katere je potrebna dovolitev občnega upravnega oblastva.

Razlika med dosedanjimi zadevnimi zakonskimi določili in novim obrtnim zakonom se kaže tudi v obliki dovolil za izvrševanje gostilničarske obrti.

Po pravilniku o gostilnah, kavarinah in ostalih obratovalnicah z alkoholnimi pijačami z dne 15. junija 1925, št. 23.939, Uradni list št. 1/1 iz leta 1928, ki je še vedno v veljavi, v kolikor ne nasprotuje odredbam novega obrtnega zakona, je bilo potrebno za izvrševanje gostilničarske obrti troje pravic: krajevne, osebne in točilne. Krajevna pravica je bila vezana pravica, za kraj, za katerega je bila pridobljena in ni prestala s premenjo lastnikovo; osebna pravica je usposabljal imetnika te pravice, da je smel stalno, na svoj račun in ob svoji odgovornosti točiti alkoholne pijače na drobno, moral pa je ime-

ti seveda tudi točilno pravico, ki mu jo je podelilo finančno oblastvo.

Novi obrtni zakon zahteva za izvrševanje gostilničarske obrti samo dvoje dovolil: dovolilo občnega upravnega oblastva in točilno pravico finančnega oblastva. Dovolilo občnega upravnega oblastva pa ni več vezano na kraj, ker določa § 443 novega obrtnega zakona, da se ukinejo vse pravice, vezane na posest izvestnih nepremičnin (realni in radicirani obrti). Dovolilo občnega upravnega oblastva more odslej dobiti samo hišni lastnik, kjer se namerava izvrševati gostilničarski obrt, ako seveda dokaže svojo strokovno usposobljenost. Vsebuje pa novi obrtni zakon izjemo glede onih lastnikov hiš, na katerih obstoje sicer krajevne pravice, lastniki sami pa nimajo strokovne usposobljenosti in sicer v 2. odstavku § 443, ki določa, da sedanji imetniki realnih ali radiciranih obrtov obdrže obrtno pravico kot svojo osebno pravico in smejo obrt po odredbah tega zakona naprej voditi. Taki hišni lastniki torej morejo dobiti dovolilo občnega upravnega oblastva, to pa le, ako postavijo v svojem obratu strokovno izobraženega poslovođa.

Tretja, že gori omenjena razlika med starimi in novimi zadevnimi predpisi je razlika glede ureditve pristojnosti za izdajanje dovolil za izvrševanje gostilničarske obrti. Dočim je bila po pravilniku o gostilnah itd. pristojna za podeljevanje krajevne in osebne pravice banska uprava, je po novem obrtnem zakonu pristojno za podeljevanje dovolila za izvrševanje gostilničarske obrti sresko, odnosno mestno načelstvo.

Prijava obstoječih gostilničarskih obrtov.

§ 454 obrtnega zakona določa, da morajo imetniki obrtov, za katere je po § 60 potrebna dovolitev, v roku treh mesecev od dne, ko je stopil novi zakon v veljavo, t. j. do 9. junija 1932 zamenjati svoje dosedanje odobrilo ali drugo listino, z dovolilom po tem zakonu. Če se prijava v predpisanem roku ne bi izvršila, obrtna pravica omenjenega dne ugasne (§ 456, odstavek 3).

Po gornjih izvajanjih o obliki dovolil za izvrševanje gostilničarske obrti bode umljivo, kdo more dobiti dovolilo po novem obrtnem zakonu. Pravico do dovolila ima samo lastnik hiše, na kateri obstoji krajevna pravica. Ako pa ta lastnik nima strokovne izobrazbe, more dobiti to do-

volilo le, ako postavi v gostilniškem obratu strokovno izobraženega poslovođa. Glede strokovne izobrazbe pa veljajo še vedno predpisi pravilnika o gostilnah, radi česar morejo dokazati strokovno izobrazbo samo lastniki hiš s krajevno pravico v mestih krajih z nad 5000 prebivalci, na sedežih sreskih načelstev ali v turističnih krajih, dočim ni treba izkazati strokovne izobrazbe lastnikom hiš s krajevno pravico v gori nenaštetih krajih.

Ko bodo lastniki hiš s krajevno pravico nastavljali poslovođe, bodo morali paziti, da ne bodo ustvarili krivenega razmerja, ki je po § 399, točka 1 obrtnega zakona kaznivo z globo od 200 do 1000 Din. Kritveno razmerje bi nastalo, ako bi poslovođa izvrševal obrt dejansko samostojno, na svojo odgovornost in na svoj račun. Zato je potrebno, da poslovođe niso samostojni obrtniki, ampak samo uslužbenci imetnika dovolila. Odgovarja pa za vsa dejanja, ki so označena z obrtnim zakonom za prekrške, ne samo poslovođa, ampak tudi imetnik obrta, ako so ta dejanja storjena z njegovo vednostjo ali ako jih je mogel preprečiti, če je vršil potrebno nadzorstvo nad poslovanjem poslovođe.

Gostilničarji torej, ki imajo v tujih hišah najete prostore, ne morejo pridobiti dovolila za izvrševanje gostilničarske obrti.

Oni, ki je bil dne 9. marca lastnik hiše s krajevno pravico, in ki hoče izvrševati gostilničarski obrt še nadalje, mora najkasneje do 9. junija 1932 vložiti nekolikovan vlogo pri sreskem, odnosno mestnem načelstvu, ki je pristojno z ozirom na stojišče izvrševanega gostilničarskega obrta. Vlogi mora priložiti samo dosedanje listino o pridobljeni krajevni pravici. V novo dovolilo se vpiše gostilniški obrat pod istim ime-

AUGUST AGNOLA

LJUBLJANA

DUNAJSKA CESTA 13



ZALOGA RAZNOVRSTNEGA
NAMIZJA ZA GOSTILNE,
HOTELE IN KAVARNE

RAPOČ MARIJA:

Krasite okna, balkone in verande s cveticami!

(Dalje.)

Ena najbolj razširjenih, če ne najbolj razširjena lončnica je pelargonija. Poznamo danes nebroj vrst, ki se razlikujejo po listju in cvetju. V glavnem ločimo pasaste pokončne pelargonije od visečih bršlink. Polne vrste so občutljive, v deževnih poletjih rade gnijejo. Ljubijo bolj težko zemljo. Razmnožujemo jih s potaknjenci.

Jako hvaležne so tudi begonije, ki uspevajo tudi v manj solčnih legah. Grmičasta begonija ima nebroj manjših cvetov in cvete neprestano celo poletje. Zelo lepa je gomoljasta begonija z velikimi, krasnimi cvetovi v raznih barvah. Gomoljke vsadimo že koncem februarja v lončke in

jih maja presadimo v zaboje. Grmičaste razmnožujemo s potaknjenci.

Za zmerno svetlobo prikladne so mične fuksije.

Petunije učinkujejo lepo in so poceni. Enojne so navadno bolj hvaležne. Sejemo jih najkasneje do srede marca v lončke in presadimo začetkom maja v zaboje. Rastejo zelo bujno ter so zelo hvaležne za večkratno gnojenje s Tomaževo žlindro (40 g na 1 m²).

Seme je izredno drobno, zato ga po setvi ne pokrijemo s prstjo, temveč ga le z dlanjo pritismem na prst. Ko dobe rastline štiri liste, jih presadimo v lončke ali zaboje.

Dokaj razširjene so pri nas tudi fuksije. Niso izbirčne, kar se tiče zemlje, zadovoljujejo se tudi z manj solčnim prostorom. Vzhodna ali zahodna lega jim jako prijata. V marcu jih presadimo, porežemo in postavimo bolj na toplo. Če hočemo imeti košate rastline, jim dvakrat na leto odščipnemo vršičke. Čez zimo jih imamo lahko na temnem in

hladnem, a ne mrzlem prostoru. Takrat zalivamo le toliko, da rastlina ne usahne.

Ponos slovenskega dekleta so nageljni. Niso redka okna, s katerih visi sto in več cvetov navzdol. A visečemu klinčku prija le čist zrak, v prepihu mestnih ulic ne uspeva posebno. Treba ga je tudi držati v redu, ker le prepogostokrat vidimo rastline z lepimi cveti na koncu, više gori pa ima usušene, rjave liste, ki kvarijo slikovitost. Klinčke razmnožujemo s potaknicami, vlačnicami in s semenom. Za razmnoževanje s potaknicami je najboljši mesec februar, z vlačnicami jih lahko razmnožujemo celo leto.

Kapucinke so priljubljene vzpenjalke. Debela zrna vtaknemo koncem marca 6 cm globoko v lončke ali zaboje. Proti mrazu so silno občutljive, zato jih ne smemo postaviti pred 15. majem na prosto.

Jesenj so nam najbolj dobrodošle aštre ali nobine. Posebno nizke vrste

— in le v eni barvi — so jako dekorativne.

Vsakemu cvetlice ne uspevajo enako dobro; krivda leži v tem, da kdo premalo pozna zahteve cvetic. Tu pride predvsem v poštev zalivanje. Preveč ali premalo vode škoduje rastlinam. Potreba se ravna po vrsti, letnem času in intenzivnosti rasti, ki ni vse leto enaka. Voda za zalivanje mora biti postana, vedno naj ima nekaj stopinj več kot zrak. V času najmočnejše rasti zahtevajo rastline tudi mnogo zračne vlage, škropimo jih zato dnevno 1—2-krat s pomočjo razpršilnika.

Skrbeti moramo tudi za snago listja. Prah zamaši listne reže in ovira dihanje. Oplaknemo torej cvetlice s škropilnico ali jih postavimo na rahel dež. Vsak rumeni list odstranimo sproti, istotako odcvele cvete. Tvoritev semena zahteva mnogo hrane, ki gre na račun ostalih cvetov.

Večkrat bo treba cvetlice privezati na primerne opore — palčice, ki naj

nom, pod katerim se je vodil doslej (n. pr. gostilna, restavracija, bufet itd.), četudi morda to ime ne bi bilo v skladu s § 76 obrtnega zakona, ki točno navaja vrste gostilniških obratovalnic. Vse nove dovolitve se pa seveda morajo glede imen brezpogojno prilagoditi nazivom § 76.

Navodila o stavbi in zdravstveni ureditvi ter opremlitvi gostiln

Sreska uprava je izdala vsem upravnim oblastim sledečo odredbo: »Na podlagi čl. 67. zakona o notranji upravi predpisujem naslednjo

n a r e d b o

o stavbi in zdravstveni ureditvi ter opremlitvi gostiln.

Uvodna določila.

§ 1.

Pod označbo gostilne po tej naredbi je razumeti alkoholne ali brezalkoholne obratovalnice, v katerih se bodisi stoječim bodisi sedečim gostom obrtoma nudijo jedila in pijače za povzitek v lokalni, oddajajo prenočišča ali daje prilika za dovoljene igre.

§ 2.

Izvrševanje gostilniškega obrta se sme dopustiti samo v taki obratovalnici, ki ustreza poleg veljavnim gradbenim in zdravstvenim predpisi-om še posebej določilom te naredbe.

Predpisati se smejo tudi strožje zahteve, zahteve pa, ki niso v skladu z določili te naredbe, se smejo predpisati samo s pristankom bana.

Zgradba.

§ 3.

Tip zgradbe in njena fasada se morata prilagati naravnim okoliščinam; arhitektonska skladnost z zgradbami, ki so v kraju vkoreninjena, se mora varovati.

V krajih, ki so važna središča tujškega prometa, je poprej, preden se dopusti ustanovitev nove ali preureditve obstoječe obratovalnice, zaslišati k načrtom mnenje tujsko-prometnega sveta kr. banske uprave.

Obratovalnico je nad vhodom v poslopje označiti z napisom.

Točilnice in jedilnice.

§ 4.

Dohod do točilnic in jedilnic mora biti svetel.

Sobe morajo biti prostorne, vsaj 3 metre visoke, suhe, zračne in svetle. Sobe morajo biti kurljive, toda železne peči brez vložka iz ognja trdne gline se ne dopuščajo. Tla v sobah se morajo dati lahko snažiti. Navaden pod iz topo spahnjenih desk se ne dopušča. Stene morajo biti snažno slikane ali vsaj prebeljene. Okna se morajo opremiti z ventilacijskimi krili, v pivnici je namestiti tudi (električni) ventilator. Skrbeti je, da v sobe dohaja čim več luči in zraka. Pohištvo pivnice in jedilnice, ki se na novo otvori ali preuredi, mora

segajo vselej dovolj globoko in naj ne motijo harmonije.

Večkratno gnojenje s primernimi gnojili za časa najmočnejše vegetacije je nujno potrebno. Izborno sredstvo je perutninski gnoj. Poparimo ga s kropom in ga pustimo nekaj tednov vreti. Pred uporabo ga močno razredčimo.

Rastline v loncih in zabojih imajo mnogo sovražnikov. Najčeste najdemo listne uši, ki se hranijo z listnimi sokovi in tako slabijo rastlino. Odkrižamo se jih, ako poškrabimo rastlino z 1—2% tobačnim izvlečkom.

V gornjih vrstah je podanih le nekaj smernic za vzgajanje sobnih in balkonskih cvetlic, ob primernem zanimanju bo sigurno vsaka gospodinja našla še mnogo drugih variant.

Vzajemno prizadevanje bo rodilo učinke, ki bodo zadovoljili tudi najbolj razvajeno tujčevo oko.

biti novo in izdelano v enotnem slogu. V točilnici se mora postaviti steklena omara (kredenca) za shranjevanje čiste posode, točilna miza s cinkovo ploščevino in vdelano pomivalno pripravo tako, da se voda lahko odteka. Omara za posodo je lahko tudi vzdana. Mize morajo imeti plošče ali iz trdega lesa brez špranj, ali iz kamna, ali iz podobnega trdnega gradiva. V restavracijskih in hotelskih jedilnicah morajo biti mize pogrnjene z belimi ali svetlimi, čisto opranimi prti. Prtene servijete smejo biti samo čisto bele, sicer morajo biti papirnate na razpolago. Na razpolago morajo biti tudi podložki za steklenice, trosilnik za sol itd. ter posodice z zobtrebci.

V pivnici in jedilnici morata biti vsaj po 2 pljuvalnika — v dvoranah primerno več — polnjena z razkuževalno tekočino brez duha. Obešalnikov bodi v sobi toliko, kolikor je sedežev. Če katera soba ni v neposredni bližini točilnice, jo je zvezati z zvoncem do postrežbe.

V največji sobi za goste je na vidnem mestu namestiti vladarjevo sliko. V pivnici je na primernem mestu postaviti uro, na posebnem mestu (pod ogledalom ali v stekleni omarici) je pritrditi uradne odredbe in razglase. Na stenah smejo viseti pokrajinske fotografije ali primerni okraski, nikakor pa ne neokusne ali neprimerne slike.

§ 5.

V obratovalnicah I. in II. razreda se lahko stene v pivnici ali pa v salonu, ki ga te obratovalnice morajo imeti, obložijo s približno 2 m visokim lesenim opažem, izdelanim v istem slogu, kakor pohištvo. Opaž pa mora biti lahko odstranljiv, da se da čistiti z obeh strani. Če prostor dopušča, so lahko med mizami nameste predelne stene, ki se naj dajo odstraniti.

Prenočišča.

§ 6.

V sobah, ki so določene za prenočišča, smejo biti največ 3 postelje, toliko pa samo, če prostor dopušča. Postelje morajo biti opremljene z žimnicami, poleg postelj je postaviti nočne omarice in malo preprogo. V sobi je namestiti še mizo z 2 do 4 stoli, visoko omaro, deljeno za obleko in perilo, kompletno umivalno pripravo za vsakega gosta ali pa vodovod z umivalno školjko, pa vedro za porabljeno vodo. Na primernem mestu je namestiti cenik in zvonček za postrežbo z navodilom. Vsaka soba mora imeti dovolj svetel vhod s hodnika. Okna se morajo dati primerno zastreti.

Zasebno stanovanje mora biti ločeno od prenočišč gostov, ki jih je zavarovati na hodniku oziroma stopnicah proti šumu in ropotu tako, da oddelek prenočišč zapirajo posebna vrata. Tudi stene med sobami je zgraditi tako, da so nepreslušne.

Stopnice k sobam za stanovanje ne smejo biti strme. Opremiti jih je z varno ograjo.

Enako urejene, toda z največ dvema posteljama in umivalno pripravo za mrzlo in gorko vodo morajo biti tudi hotelska prenočišča.

Plesišče.

§ 7.

Plesišče mora biti predvsem skrbno proti požaru varno zgrajeno. V podeželskih občinah mora znašati svetla višina prostora vsaj 4 metre, v večjih mestih in letoviščih pa vsaj 4.50 metrov. Plesišče mora biti opremljeno z električnim ventilatorjem. Imeti mora več izhodov. Prostorji za garderobo in stranišče morajo biti lahko dosegljivi, da se gostje ne izpostavijo prehlajenju.

Določila § 4 veljajo v ostalem tudi za plesišča.

Kuhinja.

§ 8.

Kuhinja mora biti prostorna, svetla, zračna in suha. Ima naj tla ali ladijska, ali iz drugega vodotesnega gradiva, ki se da lahko čistiti. Štedilnik bodi primerno velik, tla okoli štedilnika, kjer se ponajveč giblje

kuhinjsko oboje, pa naj bodo iz mehkejšega gradiva. Stene naj bodo ali prebeljene, ali svetlo slikane, v obratovalnicah I. in II. razreda pa do višine 1.80 m obložene z emajliranimi ploščami ali sličnim gradivom. V kuhinji se mora instalirati vodni lijak s sifonom. Namestiti je ventilator ali pa opremiti okno z ventilacijskimi okencami. Okno je v poletnem času po potrebi zavarovati proti mrčesu z gosto mrežo.

Pritikline.

§ 9.

Shramba mora biti poleg kuhinje, a gostje vanjo ne smejo imeti dostopa. Biti mora suha, zračna in hladna. Tla naj bodo iz gradiva, ki se da dobro čistiti. Okna je poleti gosto z mrežiti proti mrčesu.

Shramba je namenjena za jedi in pijače, kolikor se sproti rabijo.

§ 10.

Klet bodi primerno suha in zračna. V kleti je dopustna takozvana kletna plesnoba, kolikor je koristna, da regulira vlago in temperaturo, ki bodi v kleti pozimi do 9° C, poleti pa do 15° C.

Klet je določena samo za shrambo pijač, druge življenske in gospodarske potrebščine je hraniti v posebnem prostoru.

Obratovalnice I. in II. razreda morajo imeti posebno (električno) hladilno napravo, ali vsaj ledenico. Kjer razmere dopuščajo, naj si oskrbe tako napravo tudi obratovalnice III. razreda.

§ 11.

Dvorišče bodi snažno urejeno in posuto s peskom, enako snažno urejen naj bo tudi vrt. Hlevi, gnojišča in gospodarska vsloplja morajo biti higijensko urejena, da mrčes, zopern duh ali nesnaga ne morejo motiti gostov.

Stranišča.

§ 12.

Blizu pivnice je napraviti za goste lahko dosegljiva stranišča za moške in ženske po možnosti ločena, dostopna in označena. Pred oddelkom za moške ali posebej je postaviti še močilnik (pisoar).

Stranišča morajo biti zidana, svetla in zračna, stene zgrajene s cementno malto, pleskane s svetlo oljnato barvo in v pisoarju mazane s katranom, če niso nameščene pisoarne školjke. Če pri zgradbi ni izpeljana kanalizacija, mora biti greznica betonirana in tesno pokrita z betonsko ploščo, ventilacija pa izpeljana iz nadstrehe.

Obratovalnice I. in II. razreda morajo stene stranišč obložiti z emajliranimi ploščami ali slično oblogo in zgraditi pred stranišči posebne dohodne prostore za toaleta.

V moškem oddelku se sme ta prostor porabiti za pisoar.

Prav tako stranišča je namestiti tudi v vsakem nadstropju pri prenočiščih.

Voda in luč.

§ 13.

V točilnici, straniščih in prostorih za toaleta mora biti vodovod, če je v dotičnem kraju, sicer pa je vodovod napeljati takoj, čim se zgradi v kraju. Kjer ni vodovoda, mora biti v neposredni bližini zgradbe studenec z zdravo pitno vodo, kjer ni studenca, higijensko urejen vodnjak, v skrajnem primeru pa primerno zavarovana kapnica; v teh primerih pa mora biti v točilnici, kuhinji in prenočiščih dovolj čiste, sveže vode na razpolago.

Če je v kraju električni tok, je vpeljati električno luč v vse obratovalne prostore, v stranišča, dohodne prostore k straniščem in na dvorišče. V prenočiščih je namestiti stropno luč in svetiljko na nočni omarici. Če ni električne luči, niti plinske razsvetljave, je razsvetljati prostore z drugo primerno razsvetljavo, na nočnih omaricah v prenočiščih pa je nuditi svečavo.

Knjige za pritožbe.

§ 14.

V vseh gostilnah mora biti gostom

na razpolago posebna knjiga za pritožbe. Število listov paginirane knjige potrdi pristojno občinsko upravno oblastvo I. stopnje na ovoj.

Na jedilnih listih je pripomniti na vidnem mestu, da se smejo gostje pritožiti zaradi nerednosti v postrežbi ali slično pri lastniku obratovalnice, oziroma poslovojni in da je knjiga za pritožbe gostu na razpolago.

Zaključna določila.

§ 15.

Ne samo pri ustanovitvi nove gostilne, temveč tudi, kadar se obstoječa prezida ali preuredi, kadar se izmenja njen lastnik, vobče vselej, kadar se ima izvršiti pregled obratovalnice je predpise te naredbe najpopolnejše uveljaviti.

Pri obstoječih gostilnah z majhnim obratom in prometom izjemoma ni predpisati večjih gradbenih preureditev.

§ 16.

Ta naredba stopi v veljavo po razglasitvi v »Službenem listu«.

Ta naredba še ni sicer izšla v »Službenem listu«, vendar so jo dobile upravne oblasti v naši banovini z nalogo, da jo uporabljajo pri izdaji novih dovolil.

Dopis

Dovolite, da se tudi jaz v imenu naših skromnih, podeželskih gostilničarjev v vinorodnih krajih oglasim, uporabite te črtice v objavi v Vašem odn. našem listu, ako se Vam zde primerne.

Nagib k temu so mi dale razne alarmne napovedi v zadnjem času potom dnevnega časopisa, tičoč se nas gostilničarje, posebno glede odprave trošarine in uvedbe pavšalne takse.

Izkušnja zadnjih let, ko je kar deževalo raznih novih uredb, naredb in ne vem kakih še predpisov, so me napravile za skrajnega pesimista, kajti praksa je potem vedno pokazala, da je večinoma vsaka nova naredba pomenila le pest na oko gostilničarju, tako bode tudi sigurno slučaj v odpravi trošarine, da bomo vsaj mali gostilničarji v vinorodnih krajih gotovo postavljani iz dežja pod kap.

Primer vidim samo v moji mali gostilni. Leta 1927., toraj pred 4 leti smo menda še iztočili in zatrošarinili okoli 60 hl vina, lansko leto 1931 pa samo okoli 15 hl, od teh se je celo leto za domačo porabo upotrebilo vsaj 3 hl, konzum je tekom 4 let toraj padel iz pod 1/4! V tekočem letu pa, ako se bode ta »črna«, prosta prodaja vina pri vsakem hramu nadaljevala, pa niti ne vem, ako se bode dosegel skupni konzum od 10 hl!

Kako se naj omogoči pravilno pavšaliranje od strani fiskusa, ki se gotovo ne bode hotelo vršiti v njega, temveč se bode vršilo sigurno v gostilničarja škodo! — Nasprotno, gostilničarjem sovražni tisk bode izrabljat tako pavšaliranje, udrihal in hujskal nevedneže proti gostilničarjem, češ, vidite, trošarina je odpravljena, oni točijo še vedno tako drago vino, le po njih, po pijavkah! Saj že sedaj kroži prosta govornica, da sme vsak vinogradnik poedini osebi prodati prosto do 5 litrov vina, brez da bi bilo njemu ali kupcu potreba plačati kako trošarino. Za velikonočne praznike so v tukajšnji okolici n. pr. prodajali slatinsko steklenico šmarne po Din 2.50, belo vino pa steklenko po Din 4.— do 5.—.

V tukajšnjih krajih se godi še hujše, kot je bilo zadnjič orisano v »Gostilničarskem Vestniku« pod člankom: »Vinske krize ni — narod pije«. Ti pa siromak gostilničar, zdihuj pod bremenom od točilne takse, zgradarino do pridobnine, trošarine, prometnega davka in vseh mogočih javnih davkov, kuri prazne lokale dnevnih, pometaj in snaži tla vsak dan, briši stole in mize, menjuj in peri namizne prte, da se tekom celega tedna mogoče kak popotnik zmoti na osminko vina. Siguren sem, kar opažam prilikom številnih kontrol od strani finančnih organov, da se mi skoraj več vina v sodih posuši, nego se ga iztoči, saj mine včasih celi teden, in se ne prodaja niti dva litra.

V nedeljo popoldne, ko je pred leti še bilo kolikor toliko poštene zabave,

vsaj ob večjih praznikih, ždimo običajno sami v lokalu, dokler se proti 7. uri zvečer ne prične — navadno od vseh vinskih goric huronsko vpitje, kajti o petju ni govora — takrat pa hitimo zapirati brez predpisane »policijske ure« ob 7. ali 8. uri vežna vrata in zbežimo v spalnico, kajti ta pijana drhal se privali potem v lokale, da spravi po 10 do 12 oseb skupaj za en ali dva litra vina; ker ga pa pijanemu človeku gostilničar noče in ne sme dati, mi pa ta drhal začne pobijati opremo, ali pa medseboj nalašč izzove prepir, samo da napravi gostilničarju škodo. Drugi dan sta pa oba »sovražna tabora« zopet kje v kakem »črnem vinotoču« lepo skupaj, in si napivajo, češ »hec« je pa le bil, samo da je nedolžna žrtev pri tem zopet gostilničar.

Vsaj v naši okolici je tako, mislim pa, da se v drugih vinorodnih krajih gostilničarjem tudi boljše ne godi.

Že pri sedanjem načinu pobiranja trošarine je pravilna kalkulacija skoraj nemogoča, kako bi pa naj bila pri bodočem pavšaliranju, ko je vsaka druga kočica že nekoncesionirana pivnica in promet v legalnih gostilnah vsled tega strahovito pada. Saj že pri sedanjih javnih dajatvah se pozablja na točilno takso, na 3% ni prometni davek, ki se plača že pri zatrošarjenju itd. Poglavje zase so tudi občinske trošarine, tudi te bi morale biti maksimirane. Tako n. pr. ima naša občina od hl Din 140.—, gostilničar, ki je čet ure od mene oddaljen, in leži že v drugi občini pa samo Din 60.—. Kupila sva slučajno oba od enega vinogradnika vino po Din 350 liter, jaz nekoliko prej. Nastavil sem ga po Din 9.— liter, on pa kasneje po Din 8.—. On ima svoj vinograd, lahko tega event. meša s kupljenim, povzroča pa skozi nižjo ceno takoj lahko upravičeno govorico, da se ne zadovoljujem z malim zaslužkom, temveč hočem imeti velikega. Ako je zadnje slučaj, prosim prekalkulirajte sami pri višini 140% doklad na direktne davke in Din —50+1+140 pri litru nabavne cene Din 350.

Torej nikakega novega prakticanja s trošarinami! One naj bodo znosne, trošarina se naj plačuje pri nastavitvi soda na »pipo«, odpravi se pa naj z vso strogostjo sedajno prosto točenje — vse vprek — to je hujše zlo in zastrupljanje našega ljudstva, posebno mladine od 17 let naprej. Kakor najhujša epidemija. Ako se priklati v gostilno med mirne pivce, vsaj poprej je bil to slučaj, dokler so še pivci v gostilno zahajali na en ali dva četr, kak pjan surovež, mu gostilničar zavedajoč se svoje odgovornosti napram zakonu mirno pijačo odpove in ga z lepimi besedami spravi domov spat, dočim poje v takih zakonitih hramih po končani orgiji navadno žalostno pesem nož, kol ali poleno.

Temu pojavu naj apostelni treznosti posvečajo svojo pažnjo, ne pa, da stresajo svojo jezo nad nedolžnim gostilničarjem, ki istotako obsoja prekomerno pijančevanje. Nikdar poprej dokler se je točenje pijač vršilo le po zahtovi poklicanih gostilnarjev se po naših krajih niso vršili tako žalostni pokolji, kot se jih čita danes v dnevnem časopisu.

Proračun Dravske banovine

(V izvlečku.)

Proračun Dravske banovine znaša 147.452.142 Din in so se v kritje proračuna predpisale z dnem 1. aprila davki, takse in doklade:

- 35%-na občina banovinska doklada k vsem državnim neposrednim davkom.
- 25%-na nadomestna cestna doklada.
- 10%-na zdravstvena doklada po § 17 zakona o zdravstvenih občinah.
- Trošarina na alkoholne tekočine.
- Trošarina na ogljikovo kislino in umetne brezalkoholne pijače.
- Trošarina na bencin.
- Trošarina na električno energijo.
- Trošarina na premog.
- Taksa na plesne prireditve in podaljšanje policijske ure.
- 50%-na doklada na državno

takso na vstopnice in 4%-na taksa od vrednosti kinematografskih vstopnic.

- Taksa na lovske karte.
- Taksa na sečnjo gozdov.
- Taksa za zakupnino lovišče in ribolovov.
- Taksa za živinske potne liste.
- Taksa za šoferske legitimacije.
- 1%-na taksa od prenosa nepremičnin.
- 50%-na doklada k dopolnilni prenosni taksi.
- Banovinska davščina na šmarnico.
- Davščina na motorna vozila.
- Trošarina na pnevmatiko.
- Prispevek avtobusnih podjetij za prekomerno uporabo cest.
- Odkupnina osebnega dela po § 38, zadnji odstavek, zakona o ne-državnih cestah.

Pravilnik o banovinskih davščinah Dravske banovine

I.

Banovinske doklade na državne neposredne davke.

§ 1.

Na vse neposredne državne davke (zemljarina, zgradarina, pridobnina, družbeni davek, rentnina in uslužbenski davek) se pobira 35%-na občina banovinska doklada in 25%-na nadomestna cestna doklada.

Po čl. 17 zakona o zdravstvenih občinah se pobira na teritoriju združenih zdravstvenih občin 10%-na doklada na vse neposredne državne davke.

Za izračunavanje in pobiranje banovinskih doklad je merodajno davčno (koledarsko) leto.

§ 2.

Te doklade odmerjajo in pobirajo davčne uprave ter jih odvajajo mesečno banovinski blagajni.

Banovinska davščina na plesne prireditve, podaljšavo policijske ure, 50%-na doklada na državno veselilno takso.

§ 4.

Za vsako javno plesno prireditev se plačuje v mestih z nad 5000 prebivalci, kopalniščih in v območju uprave policije v Ljubljani banovinska taksa Din 100.—, v vseh ostalih krajih pa Din 50.—.

Ta taksa se ne pobira, če je že plačana taksa iz § 4. tega pravilnika. Zadnji odstavek § 4. velja tudi tukaj.

§ 6.

Banovinsko takso iz §§ 4. in 5. pobirajo in jo odvajajo banovinski blagajni oblasti, pristojna za izdajanje dovolil za plesne prireditve, odnosno za podaljšanje policijske ure.

Dokler banovinska taksa ni plačana, se dovolilo ne sme izdati.

§ 7.

K 20%-ni državni taksi po tarifni postavki 99. a, točke 2. in pripombe 5. zakona o taksah se pobira 50%-na banovinska doklada.

Banovinska trošarina na potrošek premoga,

§ 17.

Od premoga, ki se potroši na ozemlju Dravske banovine, se plača banovinska trošarina, ki znaša na toni:

- pri rjavem premogu, in sicer:
 - kosovcu Din 10.—;
 - pri kockovcu in rovnem premogu Din 7.—;
 - orehovcu Din 5.—;
 - grahovcu, zdrobu in prahu Din 3.—;
- pri črnem premogu 50% več ko pri rjavem premogu;
- pri lignitu 50% manj ko pri rjavem premogu.

Banovinska trošarina na konzum električnega toka.

§ 23.

Od konzuma električnega toka v

Za brizganec, limonado, malinovec in druge sadne soke uporabljajte

ROGAŠKO SLATINO

vrelec „TEMPEL“

ki razkraja, oziroma nevtralizira vinsko kislino ter nadomestuje sodo-bikarbonato v prašku je osvežujoča in ima dober okus.

— Dobi se v vseh boljših trgovinah —

območju Dravske banovine se plačuje banovinska trošarina, in sicer ne samo za konzum toka pri odškodnini, temveč tudi, če se uporablja tok iz lastne naprave in če se oddaja brez odškodnine.

§ 25.

Banovinska trošarina znaša 3% odškodnine, ki jo plača konzument za tok. Ta postavka se zniža za 25% za tok, ki se uporablja kot pogonska sila ali v elektrokemijske in elektrometalurške namene, če ne presega cena toka Din 0.70 za kw uro.

Banovinska trošarina na vino in ostale alkoholne pijače.

§ 30.

Na vino, ki se proda ali podari za neposredni konzum ali pa za prodajo na drobno v območju Dravske banovine, se plačuje banovinska trošarina, ki znaša Din 1.— od litra.

Na vino, ki ima nad 18° alkohola, se plačuje banovinska trošarina po postavki za špirit.

§ 33.

Na vse ostale vrste alkoholnih tekočin, ki se potrošijo ali porabijo ali prodajo za nadrobno prodajo v območju Dravske banovine, se pobira banovinska trošarina v nastopni izmeri:

na pivo Din 60.— od hl.
(Opomba: Banovinska trošarina na vino in žganje bo spremenjena z novim trošarinskim zakonom, ki izide v najkrajšem času.)

Banovinska trošarina na umetne brezalkoholne pijače in ogljikovo kislino.

§ 37.

Na potrošnje ogljikove kisline v Dravski banovini se plačuje banovinska trošarina v iznosu Din 10.— od vsakega kg.

§ 38.

Kdor prejme po tem pravilniku nezatrošarinjeno ogljikovo kislino, mora prejem prijaviti pristojnemu oddelku finančne kontrole (mestnemu dohodarstvenemu uradu v Ljubljani) v 24 urah in plačati odpadajočo banovinsko trošarino. Na zahtevo morajo tudi dobavitelji kraljevski banovski upravi predlagati izkaze o oddani ogljikovi kislini.

§ 39.

Na vse umetne brezalkoholne pijače, napravljene v Dravski banovini brez dodatka ogljikove kisline, se plačuje banovinska trošarina v iznosu Din 0.10 od vsakega del vsebine. Banovinska trošarina se plačuje tudi od kapslov, ki se uporabljajo za proizvodnjo umetnih brezalkoholnih pijač s pomočjo »Sparklet« steklenic. Trošarina znaša Din 1.50 od komada. Za tablete »Clio« znaša trošarina Din 0.25 od komada.

§ 43.

Glede kontrole prometa z ogljikovo kislino in umetnimi brezalkoholnimi pijačami ter plačila banovinske trošarine more kraljevska banska uprava smiselno uporabljati določila glede alkoholnih pijač.

Banovinska davščina na šmarnico.

§ 44.

Od vsakega trsa šmarnice v območju Dravske banovine se pobira banovinska davščina po Din 0.15.

§ 47.

Najkasneje do konca meseca oktobra pošlje občinski urad davščino kraljevski banški upravi. Prijavo pa pošlje v istem roku pristojnemu sreskemu načelnstvu s potrdilom, da so vsi šmarčni trsi prijavljeni.

Prijave pregleda in oceni pristojni sreski kmetijski referent, nakar se predložijo kraljevski banški upravi.

Obča določila.

§ 79.

Vsa dejanja in vse opustitve, naj jih izvrši kdorkoli, ki merijo posredno ali neposredno na to, da bi se banovinske davščine, takse in doklade prikrajšale, ali da bi se predmeti, zavezani banovinskim davščinam, odtegnili plačilu davščine, se kaznujejo z najmanj dvakratnim zneskom davščine, ki se je prikrajšala, odnosno, ki naj bi se krajšala ali pa z zaporom do 30 dni. Denarna kazen ne sme presegati Din 5.000.—.

Poleg kazni se naloži krivcu, odnosno zavezancu plačilo redne davščine.

Vsa ostala dejanja in vse ostale opustitve, osobito prekršitve kontrolnih določil in prijavne dolžnosti, se kaznujejo v denarju do Din 1.000.—.

Kazni se stekajo v banovinsko blagajno.

Kazni izrekajo občina upravna oblastva prve stopnje po postopku, veljavnem za ta oblastva. Zoper razsodbe teh oblastev je dopustna pritožba na kraljevsko bansko upravo v 15 dneh po vročitvi razsodbe.

§ 80.

Kjer se zahteva za odmero davščine posebna prijava, pa je stranka noče podati, se odmeri davščina na podstavi uradnih pripomočkov z 10%-nim pribitkom. V tem primeru pritožba zoper odmero ni dopustna.

§ 81.

Zoper odmero banovinskih davščin je dopustna pritožba na kraljevsko bansko upravo v 15 dneh od dne, ko je bila odmera priobčena davčnemu zavezancu ustno ali pismeno.

§ 82.

Banovinske davščine, ki se ne plačajo pravočasno, se izterjajo z zamudnimi brestmi po predpisih, veljavnih za državne davščine.

§ 83.

Pravica do odmere banovinskih davščin zastara v petih letih od dne 1. januarja onega leta, v katerem je davčna obveznost nastala.

Pravica do izterjatve odmerjenega davka zastara v treh letih od dne, ko je bila odmera davčnemu zavezancu pismeno ali ustno priobčena.

Zastaranje prekine vsak uradni ukrep zaradi odmere ali izterjatve, ki se priobči davčnemu zavezancu.

POZOR LOVCI!

Lovske puške, flobert in zračne puške, browning pištole, pištole za strašenje, lovske in ribiške potrebščine ima v zalogi

F. K. KAISER, puškar
Ljubljana, Kongresni trg št. 9

Kletarstvo

Vino mi je porjavelo. Kako naj porjavelo ozdravim?

Taka in slična vprašanja iz kletarstva so najpogostejša na naši mizi. Pišejo ali pa pripovedujejo: Vino me samo da se mi noče čistiti, ampak kakor hitro ga pretočim in pride z zrakom v dotiko, posebno pa če stoji dalje časa v odprtem kozarcu, izpremeni barvo in postane bolj temno. Pozneje se močno skali in zgosti in dobi čuden neprijeten duh in okus, ki nas spominja na kruh nove peke ali na vlažno krušno skorjo, na suho sadje, včasih celo na seno.

Kaj je to? Rjavenje povzroča neko kvasilo po imenu oksidaza, ki zračni kisik privlačuje in z njim potem razkrajta razne snovi v vinu, predvsem beljakovine in barvila. To kvasilo in razne škodljive glivice se nahajajo posebno v gnilem grozdju in pridejo potem v mošt in pozneje v vino in to tim bolj, čim dalje časa je bil mošt z gnilih tropom v dotiki.

Tako si lahko razlagamo, zakaj ravno po neugodnih, deževnih jesenih, kadar grozdje gnije, vina tako rada rjavijo. V takih letih se rjavenje prepreči s tem, da ob trgatvi gnilo grozdje skrbno odбирamo in takoj iztisnemo. Mošt napolnimo v močno zažveplan sod, 2 ali 3 dni pozneje ga pretočimo, prezračimo ter mu dodamo čisto kipečega kvasnega mošta. Ali tudi navidezno zdravega, v mokri jeseni pridelanega grozdja ne pustimo kipeti na tropu, temveč ga hitro sprešamo in mošt nekoliko zažveplamo. Po burnem kipenju pa so de do vrha zalijemo.

V takih neugodnih letih vina bolj zgodaj pretakamo in sicer vino iz gnilega grozdja že meseca novembra, vino iz zdravega grozdja vsaj pred Božičem.

Predno pretakamo, vino preskusimo, če rjavi, in sicer tako, da ga pustimo 2—3 dni v odprtem kozarcu na zraku. Če nam vino pri tej poskušnji v kozarcu porjavi, potem ga pretočimo v dobro zažveplani sod in sicer tako, da pride z zrakom čim najmanj v dotiko. Deset dni pozneje vino ponovno preskusimo in če še rjavi, mu na vsak hektoliter vina dodamo še 5—10 gramov kalijevega metabisulfitata. Deset dni pozneje vino čistimo ali filtriramo. Čistimo pa ga v lažjem slučaju z želatino z dodatkom tanina, v težjem slučaju pa, to je, če je že močno rjave barve in vrhutega še slabega okusa, z mlekom ali s sirnino.

Tri do štiri tedne po čiščenju se vino pretoči v nekoliko zažveplan sod. Če pa imamo filter na razpolago, tedaj vino filtriramo, toda poprej ga z eponitom razbarvamo.

Preden nastane hujša vročina, torej do meseca maja, pretočimo vino v drugič in ga pri tem le malo zažveplamo. Preko poletja moramo hraniti vino v hladni kleti in v polnih sodih. Zveplanega vina ne smemo točiti prej, kakor šele kakih 14 dni po pretakanju. Med tem že duh po žveplovi dvokisu iz njega izgine.

Vprašanja in odgovori.

Vprašanje I. V. iz M. Kdaj in kako naj vino vdrglič pretakam?

Odgovor: Skrajni čas je, predno postane toplo, ne samo zunaj, temveč tudi v kleti, da vino vdrglič pretočite. Po prvem pretakanju se je vsled vpliva zraka večji del v vinu plavajočega blata (droži, kristalčki vin, kamna, strnjene beljakovine) iz vina izločil in padel na dno sode, kjer tvori sedaj takozvani kalež. Sicer tega kaleža ni tako veliko kakor drož, vseeno se v spomladni toploti lahko razkroji in vino pokvari. To drugo pretakanje se navadno izvaja okoli Velike noči, najpozneje pa do maja.

Če vino ni docela pokipelo in ne vsebuje nič več sladkorja, potem ga zmerno zažveplajte, to je en azbestni žvepleni trak sežgete na 3 do 4 hl vina. To zmerno zažveplanje vinu prav dobro stori in napravi, da je

bolj čisto in stanovito in bolj svetle barve.

Po drugem pretakanju se vino navadno popolno očisti. Če pa se vino tekom enega meseca po drugem pretakanju zadostno ne očisti, potem se priporoča, da čiščenje pospešite umetno. V tem slučaju vino čistite s kakim čistilom ali pa ga precedite (filtrirate).

Vprašanje Fr. S. iz Sv. M. pri D. Moje vino ima duh po žveplu in neprijeten okus. Kako spravim iz vina duh po žveplu?

Odgovor: Že opetovano so nam bila predložena slična vprašanja. Danes odgovarjamo načelno o teh napaakah. Razlikovati moramo duh po žveplovi dvokisu, to je po plinu, ki se razvija iz gorečega žvepla, od duha po žveplovi vodik, ki spominja na duh gnilih jajc in slednjič duh in okus po žvepleni starini (žveplo firn).

Žveplovi dvokis daje vinu oster, trd, surov okus in duh, ki spominja na duh gorečega žvepla. Tako močno zažveplano vino je zdravju škodljivo in po zakonu o vinu tudi prepovedano, spravljati ga v promet. Če ste vino preveč zažveplali, ali ste dobili v roke tako preveč žveplano vino, morate skrbeti, da preobili žveplovi dvokis spravite iz njega. Tako vino večkrat pretočite in pri tem močno prezračite.

Vino z žveplovi firmo ima neprijeten, surov okus po žveplovi starini. Ta okus dobi vino vsled ponovnega močnega žveplanja, najraje pa ga nategne iz močno in dalje časa zažveplanih praznih sodov, če ti sodi pred uporabo (pred polnjenjem) niso bili zadostno pripravljani, izluženi. Okus po žveplovi starini se da iz vina težko odstraniti. Najbolje je, vino s takim okusom pomešati z mladim, rezkim vinom.

Duh po žveplovi vodik (duh gnilih jajc) je še bolj neprijeten. Razvije se v vinu le takrat, če mošt ali vino kipi v posodi, kjer se nahaja nekaj žvepla, ki na najrazličnejše načine lahko pride v vino, v mošt ali v sod. Vino, ki ima duh po gnilih jajcih, se naj po daljših presledkih dva do trikrat pretoči in pri tem prav močno prezračiti. Če imamo bakren lij, pretakamo vino v sod skozi tak lij, kajti čisti baker vleče žvepleni vodik nase. Z večkratnim pretakanjem na popisani način se duh po gnilih jajcih iz vina kmalu in popolnoma odstrani. Tako vino se potem še rajše čisti in je še bolj stanovito kakor drugo vino.

Vprašanje S. K. iz D. Imam sod od 150 litrov, kjer je bilo dosedaj dobro jedilno olje. Kako očistim sod od olja, da bo dober za vino?

Odgovor: Sod od olja je bolj težko pripraviti za vino. Tak sod morate najprej napolniti s čisto vodo. Med polnjenjem z vodo ga večkrat valjajte in potresajte, da splava olje na površje. Ko je poln vode, jo še dolivajte toliko časa, da se iz njega spravi vse olje, ki se nabira na vrhu.

S tem pa seveda sod še ni čist, ker je v lesu še polno olja. Nato vodo izlijte in sod napolnite z vrelim lugom ali s sodino raztopino, vsled česar se bo olje spremenilo v milo (žajfo), ki je v vodi raztoplivo. Ko boste to dosegli, sod izpraznite in ga tako dolgo izpirajte z vrelo vodo, da bo čist. Vroči vodi dodajte kuhinjske soli, da se bo milo lažje raztopilo. Tako očiščen sod potem še enkrat oplahnite s hladno čisto vodo in šele potem bo poraben za vino. Prvič pa denite v ta sod vino manjše vrednosti. Dobro bo tudi, da prihodnje jeseni v tem sodu pustite pokipeti mošt. Šele potem smete dati v tak sod kako starejše fino vino.

V vinski kleti vino leži in zori, v njej se vršijo vsa, za šolanje potrebna dela. Zato bodi vinska klet urejena tako, da vino v njej lahko zori.

Temperatura vinske kleti. Posebne važnosti za vinsko klet je primerna toplota in vlaga. Temperatura bodi po možnosti vedno čim najbolj enaka. Kolebanje (višanje in padanje) temperature naj ne bo večje od 5 do 6° C. Poleti ne nad 15° C, pozimi pa ne pod 9° C. Bela vina prenašajo tudi nižjo temperaturo, dočim se čr-

nina najbolj šola pri 10—16° C. Močno kolebanje temperature lahko vino škoduje in to tem bolj, čim večje so razlike v temperaturi. Če se klet zgodaj ohladi, je s tem ovirano delovanje živih mikroorganizmov in potrebni kemično fiziološki procesi v vinu se ne morejo vršiti oziroma so zadržani; trpi naravni padec kislin in zorenje vina. Če se pa nasprotno poleti toplota premočno zviša, postane vino toplo in mikroorganizmi, posebno isti, ki ljubijo toploto, kakor n. pr. očetne bakterije, se premočno vzbujaajo k delovanju. Obstaja nevarnost vinskih boleznij, posebno cika. Vino hitreje zori, se močneje suši.

Vlaga v vinski kleti. Četudi je v kleti več vlage kakor v nadzemnih prostorih, vendar razlikujemo suhe in vlažne kleti. Suhe kleti so redkeje od vlažnih.

V suhih kletih se vino močneje vsuši in običajno se tudi toplota močno spreminja. V vlažnih kletih je zrak večinoma nečist in poln glivnih trosov, ki delajo zrak zatohel. To izhaja iz tega, ker raznovrstne plesni (plesnobne glive) se ne razpasejo samo na stenah in na vedno vlažnih tleh, temveč razjedajo tudi vsakovrsten les in s tem poslabšajo zrak ter povzročijo, da sodi, podloge in drugi leseni deli prezgodaj strohnijo. Če prihaja vino s takim slabim zrakom v dotiko, dobi nečist duh in okus. Železni deli, kot obroči i. dr. rjavijo; nasprotno se pa vina le malo vsuši in menjava toplote je majhna.

Klet s pravilno vlago nima več kot 70—80% relativne vlage. Krompir, repa, zelenjava, kisle zelje, kislja repa, kisle gurke, kis itd. ne spadajo v klet. Te snovi dajejo zraku za vino neprijeten duh in lahko kakor n. pr. kis povzročijo, da vino postane bolno.

Vinska klet bodi na mirnem mestu. Močna in trajna tresenja, ki valovijo skozi zemljo do vina, ne pustijo, da bi se vino vmirilo. Vino mora imeti svoj mir. Finejši delci od v vinu strnjenih snovi se ne morejo izločiti in vleči na dno, vino se ne more očistiti. Radi tega naj se ne zida vinskih kleti v bližini železnic in industrijskih podjetij.

Zidava ali poprava kleti. Klet bodi popolnoma v zemlji, to je, vrh oboka bodi s površino zemlje v isti višini, tla kleti pa naj bodo najmanj 4 metre globoko v zemlji. Oboki naj bodo močni in taki, da je v kleti mnogo prostora. Stene ometane in pobeljene. Če pa se sčasoma na stenah naseli kletna plesen (Rhacotium cellare), je ne smemo odstraniti, ker je dober regulator vlage, to je previsoko vlago znižuje, preprečuje pa presuh zrak. Tla naj bodo iz betona, ker se dajo lahko čistiti. Med podlagami (ganterji) ali ob stenah pa tal 50—60 cm na široko ne betoniramo, da more toplota in vlaga zemlje bolje vplivati na zrak. Docela izbetonirane kleti so mnogokrat presuhe in nosijo potem vse slabe posledice takih kleti. Če mogoče, si tudi v vinski kleti uredimo vodovod. V tleh na primernih mestih, najbolje ob obeh daljših straneh hodnikov, ki naj bodo 2 m široki, napravimo plitve kanalčke, da se more odvajati voda pri čiščenju.

Okna in razne naprave za prezračevanje naj ne bodo prevelike in preštevne, ker bi se s tem povzročilo premočno kolebanje temperature. **Dušniki** so lahko taki, kakor dimniki izpeljani na vrh strehe. Ob ugodnem vremenu se da klet z njih pomočjo hitro prezračiti. Tudi v od oken nasprotni strani lahko napravimo take dušnike na način, da imajo zunaj tik ob zemlji vhod v zid, v kleti ob tleh pa istotako tik ob zemlji izhod. Tudi na ta način se da dobro zračiti.

Vhod v vinsko klet bodi po možnosti iz kakega notranjega prostora, n. pr. iz kipele kleti ali iz prešnice, da more zunanja temperatura čim najmanj vplivati na zrak kleti. Če je vhod naravnost od zunaj, tedaj naj bo na severni, vzhodni ali zapadni strani in imej kak prizidan prostor ali vsaj dvojna vrata.

Okna iz stekla, vrata iz močnega hrastovega lesa; železo kot dober

prevajalec toplote ni priporočljivo.

Podloge (ganterji) so lahko iz lesa (hrast), železa (rabljene železni tračnice), iz kamna, betona ali so zidana. Najboljše so podloge iz kamna ali betona; so takorekoč trajno trpežne, udarci ali streslaji valovijo na njih le slabotno.

Nega kleti obstoji v tem, da jo držimo čisto in da jo zračimo. Zračni naj se po potrebi. Pri tem je paziti, da se zrak preveč ne ohladi. Tedaj v vročem poletnem času ob hladnih dnevih ali ponoči, pozimi pa v toplejšem solničnem času. Če neugodne vremenske prilike zračenja ne dopuščajo, potem se priporoča klet tu in tam zažveplati. Pri tem nastali žveplovi dvokis čisti zrak na način, da umori v zraku plavajoče mikroorganizme.

RAZGLASI

S pravomočno sodbo okrajnega sodišča v Dol. Lendavi je bilo prepovedano Biro Francu, rojenemu 22. septembra 1886 v Gaberju, tja pristojnemu in tam pod št. 59 stanujočemu, srez dolnjelendavski, zahajati v krčme v času od 15. decembra 1931 do incl. 14. decembra 1932.

Okrajno sodišče v Kranju odd. III. je s sodbo z dne 29. oktobra 1931 Kps 300/31-14, po § 55 kz. prepovedalo Vevarju Ignaciju, roj. 31. julija 1879 v Goričah, pristojnemu v Predvor, delavcu v Goričah št. 20, vdovcu, zahajati v krčme za dobo 2 let, to je od 20. jan. 1932 do 19. jan. 1934.

Sresko načelstvo v Mariboru, levi breg razglašča s svojim odlokom št. 14.055/1 z dne 28. decembra 1931, da je okrajno sodišče v Sv. Lenartu s sodbo z dne 15. decembra 1931, št. 334/31-34 prepovedalo Šmigoc Jožefu, raznašalcu kruha in Omerzu Leopoldu, usnjarskemu pomočniku, oba stanujoča pri Sv. Lenartu, zahajati v krčme za dobo 2 let, to je od 15. decembra 1931 do 15. decembra 1933.

Okrajno sodišče v Murski Soboti odd. III. razglašča s svojim odlokom št. Kps 443/31 z dne 26. novembra 1931, da se je prepovedalo Horvat Josipu, posestniku v Kupšincih za dobo 2 let zahajanje v krčme. Ta odredba stopi v veljavo z dnem 26. novembra 1931.

Sresko načelstvo v Ljutomeru razglašča s svojim odlokom z dne 23. januarja 1932, št. II. No. 856/1, da je okrajno sodišče v Ljutomeru prepovedalo Mauku Ivanu, delavcu v Sp. Krapju št. 55, občina Cven zahajanje v krčme za dobo dveh let, t. j. od 17. jan. 1932 do 17. jan. 1934.

Sresko načelstvo v Konjicah je s svojim odlokom z dne 17. februarja 1932, No. 1337/1/32 prepovedalo Hrustelj Josipu iz Ljubnice, srez Konjice zahajanje v krčme (kavarne, gostilne) v času, dokler traja njegov pogodni odpust in se tudi ne sme pokazati v javnosti v pijanem stanju. Pogojni odpust traja do konca kazni, t. j. do 22. decembra 1932.

Sresko načelstvo Ptuj razglašča s svojim odlokom z dne 16. februarja 1932, No. 768/2, da je okrajno sodišče Maribor s svojo odločbo kzp. VI 2247-30-32 z dne 22. novembra 1930 prepovedalo Antonu Petek, roj. 1903 v Zamušanah, pristojen v Murstince, stanujoč v Krčevini pri Mariboru zahajanje v krčm za dobo 2 let, t. j. od 23. februarja 1932 do 23. februarja 1934.

Banovinski proračuni.

V naslednjem prinašamo proračune vseh banovin, iz katerih se lahko razvidi, da plačujemo v naši banovini največje doklade.

Vrbaska banovina. Ta banovina je predložila ministru proračun v znesku 53.936.763 Din, dočim je bil odobren z 36.410.309 Din. Prebivalci te banovine bodo plačevali tedaj 25 odstotkov banovinskih doklad na vse vrste davkov.

Drinska banovina. Predloženi proračun je znašal 107.781.530 Din, dočim se je znižal na 87.167.545 Din. Izdatki tega proračuna se bodo krili z

20%-no doklado na vse vrste neposrednih davkov in z 5%-no cestno doklado.

Dunavska banovina. Proračun je bil predložen za 179,790.856 Din, dočim se je odobril za 164,999.032 Din. Izdatki se bodo krili s 15%-no banovinsko doklado na vse neposredne davke.

Zetska banovina. Predloženi proračun je znašal 166,578.586 Din, dočim ga je ministrstvo potrdilo v znesku 58,243.426 Din. Izdatki se bodo krili s 25%-no doklado na vse vrste neposrednih davkov.

Moravska banovina. Predloženi proračun je znašal 65,300.000 Din, dočim je bil odobren samo z 49,300.000 Din. Banovinska doklada znaša 20% na vse neposredne davke.

Primorska banovina. Ta banovina je predložila proračun v znesku 73,321.000 Din, dočim se ji je odobril proračun v znesku 43,059.161 Din. Banovinska doklada znaša 25% na vse neposredne davke.

Savska banovina je predložila proračun za 235,870.000 Din, dočim se ji je odobrilo samo 200,545.000 Din. Za kritje se ji je dovolila 23%-na doklada na vse neposredne davke in 8%-na zdravstvena doklada.

Dravska banovina je predložila proračun v znesku 170,532.955 Din, dočim ji je bil potrjen samo za 147,452.142 Din. Za kritje se ji je odobrilo 35%-na doklada na vse neposredne davke, 25%-na cestna doklada in 10%-na zdravstvena doklada.

Vse te banovine so tedaj predložile proračune v znesku 1.171,329.947 Din, dočim jim je bilo odobrenih samo 844,997.907 Din.

Razno

Vinska razstava in vinski sejem v Šmarju pri Jelšah.

Dne 1., 2. in 3. maja 1932 bo v Šmarju pri Jelšah velika vinska razstava in vinski sejem, katero priredi sreski kmetijski odbor v prostorih hotela g. I. Habjana. Razstavili bodo svojo zlahno kapljico najboljši vinogradniki okrajev Kozje, Rogatec in Šmarje pri Jelšah. Zastopana bodo predvsem vina iz Virštanja, Bučke gorce, Roginske gorce in Drevenika, ki so že daleč znana po svoji odlični kakovosti. Razen vina vseh vrst bo razstavljena tudi droženka in tropinovka. Razstavljene bodo tudi škropilnice in druge razne vinarske in sadjarske potrebščine, med temi tudi najnovejši tip škropilnice, izum tukajšnjega rojaka, ki ima že patentirano iznajdbo. Za razstavo vlada že povsod veliko zanimanje, zlasti pa med vinogradniki samimi. Udeležba na razstavi bo zelo velika, ker tukajšnji srez je glede površine vinogradov na šestem mestu v celi državi.

Vabijo se vsi interesenti, da posejijo to prireditve, kjer se jim nudi najugodnejša prilika nakupiti res poceni dobra vina vseh vrst, od lahkih namiznih, do najfinejših sortnih vin.

Železniške zveze so zelo ugodne. Vsa pojasnila daje brezplačno sreski kmetijski referent v Šmarju pri Jelšah.

Vinska razstava v Ptuj.

Vinarsko društvo za Dravsko banovino v Mariboru, podružnica v Ptuj priredi dne 8., 9. in 10. maja 1932 **II. banovinsko vinsko razstavo in vinski sejem** v Ptuj v Društvenem domu pod pokroviteljstvom gospoda bana Dravske banovine dr. Drago Marušiča.

Na razstavi bodo razstavljene vse vrste vin Dravske banovine od lahkih namiznih do najfinejših sortnih vin, dezertna, peneča in medicinska vina ter vinski destilati (konjaki), tropinovka in droženka.

Razstavljene bodo tudi stroji in orodje vinarske in kletarske tehnike ter sredstva za zatiranje bolezni in škodljivcev in umetna gnojila.

Razstava bo odprta vsak dan od 8. do 18. ure.

Istočasno se vrši dne 8. maja 1932 **IV. vinarski kongres** v dvorani Narodnega doma ob 8. uri.

Vabimo vse zanimance, da se udeležijo razstave.

Deset zapovedi za točenje piva.

1. Če prejmeš pivo iz pivovarne, spravi takoj sodčke v klet. Če nimaš kleti, naloži pivo na hladen in senčen prostor, pozimi pa v prostor, kjer ne zmrzuje.

2. Tvoja klet naj bo popolnoma čista in snažna in naj znaša temperatura 5 do 6 stopinj C. Varuj tvojo klet pred močno izmenjavo temperature, pred mrazom in toploto.

3. Če je tvoja klet dovolj hladna, si uravnaj prejem piva tako, da leži pivo lahko 2 do 3 dni v kleti, predno ga pričneš točiti. Sveže pošiljke piva naloži v kleti tako, da lahko pričneš najprej točiti dalj časa vležane sode.

4. Če hraniš v omari za led pivo v steklenicah, potem ne naloži steklenice direktno na led, ker postane pivo motno.

5. Z navadno pipo točeno pivo je najboljše, toda pride to v poštev le tedaj, če je konzum piva dovolj velik, da se pivo kar naprej toči, drugače pa je najbolje, če se poslužiš točilnega aparata z ogljikovo kislino. Pri tem je treba paziti na to, da je pritisk po možnosti enakomeren (0.1 do 0.2 cm). Prevelik pritisk škoduje dobremu izgledu piva. Ako se uporablja pivski aparat z različnim pritiskom, je treba strogo paziti na to, da se uporablja čisti zrak iz prostega in da je zračna napeljava večkrat temeljito očiščena.

6. Pivske cevi ne smejo biti napeljavane po gorkih prostorih. Na pivske cevi se ne sme naložiti led, samo ledena voda naj hladi.

7. Izplakni vse pivske cevi predno začneš točiti z mrzlo vodo. Enkrat na teden pa temeljito osnaži vso cevno napeljavo piva in sestavne dele aparata za točenje piva znotraj z 1-2%-no gorko (pa ne prevročjo) raztopino od sode in potem večkrat temeljito izplakni z mrzlo vodo.

8. Pivske čaše moraš držati strogo čiste, ne smejo biti mastne, ker izgubi pivo peno. Izplakni jih s sodo, potem pa še večkrat po očiščenju s tekočo mrzlo vodo. Vrčke in kozarce drži vedno hladne in ne toči v gorke kozarce piva.

9. Pivo je občutljivo, ravnaj z njim skrbno, pazi, da ne pride pod vpliv izmenjave temperature, drži ga ne premrzlo in tudi ne pregorko.

10. Pivo, ki je bilo zmrznjeno, spravi v primerno ogret prostor (10 do 12 stopinj C), pusti ga tam nekaj dni mirno ležati in ga šele potem nabij.

Zavarovanje poročenih natakarič.

V nekem konkretnem slučaju se je obrnila Zveza gostilničarskih zadrug v Mariboru s vprašanjem na Okrožni urad za zavarovanje delavcev v Ljubljani, če je treba prijaviti natakaričico, ki je poročena z izvršujočim obrtnikom. Na to vprašanje smo dobili sledeče pojasnilo:

»Pri zaposlitvi natakarič, ki so poročene z izvršujočimi obrtniki, moreta nastati dva slučaja:

1. Poročena žena opravlja posle natakaričice v gostilni svojega soproga.

2. Poročena natakaričica je zaposlena v gostilni tretje osebe, ki ima gostilniško koncesijo in dobiva za svoje delo plačo v kakršnikoli obliki.

Prve natakaričice niso zavezane zavarovanju, ker med možem in ženo običajno ni podano najemno delovno razmerje, ker žena opravlja odrejena dela na podlagi zakonske skupnosti.

Ako bi izjemoma bilo podano tudi pri teh najemno delovno razmerje, bi bile tudi te podvržene zavarovanju. To se pa da presojati le na podlagi konkretnih dejstev in za vsak posamezni primer posebej.

Natakaričice, ki opravljajo ta posel pri tretjih osebah, pa so zavezane zavarovanju, ker delajo proti plači ali nagradi in je delovno razmerje podano. Te je treba prijaviti v zavarovanje če so poročene ali ne, ker to

Konsum

Radenske zdravilne vode

stalno raste. To je zadosten dokaz, da ljudje to mineralno vodo izredno čislajo.

V Vašem interesu je, da svojim gostom ustrezete ter jim servirate

Radensko zdravilno vodo,

ki ima to prednost, da paralizira vinsko kislino ter napravi tako vsako tudi najbolj kislo vino prijetno pitno.

dejstvo ne vpliva na zavarovalno obveznost glasom določil § 3. zakona o zavarovanju delavcev.

Tudi je pri presoji zavarovalne obveznosti teh natakarič postranske važnosti višina zaslužka, ker je z rešitvijo ministrstva za socialno politiko in narodno zdravje zanje določen 12. mezdni razred.

Zavarovalna obveznost izvira iz delovnega razmerja med delodajalcem - gostilničarjem in delojemalcem - natakaričico in se razteza na vsako posamezno osebo, ki dela pri zavarovanju zavezanem delu. Kadar je podano delovno razmerje, je samo s tem faktom nastopila zavarovalna obveznost, čeprav je tudi soproj po državljanem zakonu dolžan skrbeti za ženo, ki opravlja posle natakaričice. Pri presoji je vseeno ali je mož obrtnik ali je delavec, ki si služi svoj kruh pri ostalih neobrtnih delih.

Zaposlitev postrežnic ima čisto poseben značaj, zato cit. rešitev g. komisarja Osrednjega urada za zavarovanje delavcev ne more priti v poštev pri presoji zavarovalne obveznosti natakarič.

Podpisani urad se je označenega principa stalno držal in ni zahteval prijav poročenih natakarič, ki so zaposlene v gostilnah svojih soprogov.

Svetovna produkcija in potrošnja vina

Na Dunaju izhajajoči strokovni list »Das Weinland« od februarja t. l. prinaša zanimive statistične podatke o produkciji vina in o povprečni potrošnji vina na vsakega prebivalca v posameznih državah.

Po teh podatkih znaša povprečna letna produkcija vin na vsem svetu 175 milijonov hektolitrov. Potrošnja tega vina se razdeli na 1850 milijono

nov prebivalstva zemlje, od teh pa je komaj ena tretjina vinopivcev.

Razdelitev produkcije in potrošnje na posamezne države je naslednja: (Številke pomenijo: prva številka letno produkcijo v hl; druga številka letno potrošnja v hl; tretja številka potrošnja na vsakega prebivalca v litrih).

Evropa:

1. Francija	55,000.000	57,000.000	144
2. Italija	43,000.000	36,000.000	92
3. Španija	23,000.000	17,000.000	80
4. Portugalska	5,000.000	4,000.000	67
5. Švica	500.000	1,900.000	47
6. Romunija	6,300.000	6,200.000	34
7. Madžarska	4,500.000	2,600.000	33
8. Grčija	2,300.000	850.000	27
9. Bolgarija	1,400.000	1,000.000	22
10. Jugoslavija	4,400.000	2,700.000	21
11. Avstrija	700.000	1,000.000	15
12. Belgija	—	460.000	6
13. Češkoslovaška	350.000	600.000	4.5
14. Nemčija	1,900.000	2,200.000	3.5
15. Norveška	—	80.000	3
16. Nizozemska	—	140.000	2
17. Anglija	—	700.000	1.5
18. Švedska	—	64.000	1
19. Poljska	—	28.000	0.1

Ostale države:

1. Čile	2,500.000	2,100.000	55
2. Argentina	5,500.000	4,900.000	54
3. Urugvaj	300.000	360.000	24
4. Južna Afrika	600.000	2,400.000	24
5. Alžir	9,000.000	1,000.000	16
6. Egipt	—	1,300.000	9
7. Tunis	900.000	660.000	6
8. Avstralija	800.000	340.000	4
9. Kanada	100.000	63.000	0.7
10. Mehika	70.000	72.000	0.5

Navedeni tu nista Rusija, ki pridelala okrog 3 milijone, ter Turčija, ki pridelala 3,500.000 hl letno, vendar v Turčiji ne pride tako v poštev vino, kakor le grozdje. Sicer pa so vsi ti podatki bolj aproksimativni.

Zanimivo je dejstvo, da je Francija navzlic ogromni produkciji 55 milijonov hektolitrov primorana še uvažati vino, dočim mora Jugoslavija znaten del pridelka izvoziti.

CENTRALNA VINARNA D.D.

Telefon št. 2573

V LJUBLJANI

Telefon št. 2573

Sp. Šiška, Frankopanova ulica št. 11

priporoča svojo veliko zalogo

zajamčeno pristinih prvovrstnih domačih ljutomerskih, haloških, bizeljskih in dolenskih vin.

Na zalogi ima tudi

zajamčeno pristna dalmatinska vina lastne preše.

Pridite in pokusite! Niste obvezani, da tudi naročite

Pivovarna in žganjarna

Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izbrano

marčno in črno pivo v isti

kvaliteti kakor pred vojno

ter izvrstno slivovko, rum, pivsko

n vinsko droženko, likere i. t. d.

**Sanatorij v Mariboru**

Gospoka ulica št. 49 - Telefon št. 2358

Lastnik in vodja: primarij dr. Čerňič, specialist za kirurgijo

Sanatorij je najmodernejši urejen za operacije in opremljen z zdravilnimi aparati: višinskim solncem, tonizatorjem, diatermijo, žarnico „hala“, „enterocleaner“jem

Dnevna oskrba: I. razred Din 120.—; II. razred Din 80.—; III. razred Din 60.—

BILJARDNE POTREBŠČINE!

Kroglice, palice, žoge, guma za mantinele, krede in kožice, kontrolne ure, šah-domino, kroglice in kegle, domači izdelek.

Solidne cene. — Pošiljam franko postaja naročila.

Cene za „lignum sanctum“ kroglice za keglanje:

11	12	13	14	15 cm
50.—	70.—	80.—	100.—	110.— Din

EHRlich JOSIP, SOMBOR

Dunavska banovina

Proizvod biljardskih potrebščin

F. Bischof-ova MOBIL-PATENT-LESTEV prihodnost!
Premestljiva na PET NAČINOV.
Absolutno stabilna in sigurna.Mobil
Marque
deposée**Mobilna Patent lestva**

Ogled zaloge brezobvezen!

Nova iznajdba, patent prijavljen v Beogradu

Nova mobilna lestva je uporabljiva istočasno kot: raztegovalna lestva, kot stoječa lestva ali stoječa na stopnicah ali strminah ali oddeljeno vsak del zase uporaben.

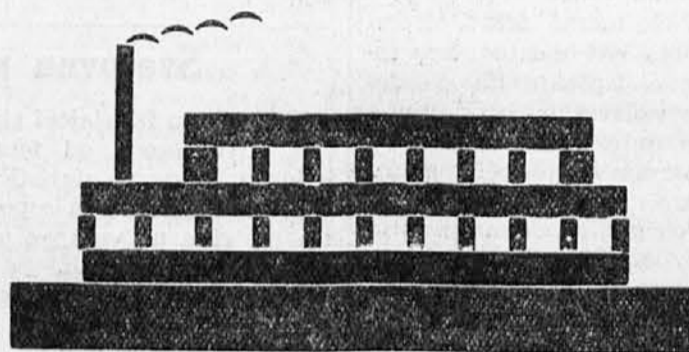
Fridoin Bischof - tovarnar lestev
MARIBOR, Kacijanerjeva ulica 22

Sprejmejo se zastopniki in razprodajalci!

Domači izdelek! Nizke cene! Zahtevajte prospekte!

Jedilne liste

za hotele, restavracije in gostilne Vam dobavi po zmerni ceni

**ZVEZNA TISKARNA
V CELJU****Delniška pivovarna „UNION“**

Ljubljana, Laško in Maribor

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

Z odličnim spoštovanjem

Delniška pivovarna „UNION“

Ljubljana, Laško in Maribor

Sreski kmetijski odbor v Šmarju pri Jelšah

priređi v dneh 1., 2. in 3. maja 1932

I. VINSKO RAZSTAVO

VINSKI IN SEJEM



**V ŠMARJU PRI JELŠAH
V PROSTORIH G. I. HABJANA**

Razstavljene bodo vse vrste vin okrajev Kozje, Rogatec in Šmarje pri Jelšah. Razna lahka namizna in najfinejša sortna vina, tropinovka, droženka. Razstavljene bodo tudi škropilnice in druge vinarske in sadjarske potrebščine.

**Velika izbira
vsakovrstnih
vin**



**Pokušanje
brezplačno**



Razstava bo odprta vsak dan od 8. do 18.

Vabimo vse interesente, da se udeležijo razstave in sejma, kjer se jim nudi najugodnejša prilika nakupiti res poceni dobra vina.