

Gostilničarski list

Državna licejska knjižnica

Ljubljani

Strokovno glasilo „Zveze gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mežiško dolino v Celju“. Uredništvo in upravništvo se nahaja na Bregu »Na Škarpi« pri Celju. Naročnina za nečlane letno 30 Din, člani gostilničarske »Zveze« dobivajo list brezplačno.

4. številka

V Celju, dne 20. aprila 1924.

Leto II.

Praktična poskušnja vina.

Napredovanje in razvoj moderne kemije je veliko pripomogel k ugotovitvi preiskave in poskušnje raznih vin tako na pristnost kakor tudi na aroma, ter se danes lahko ugotovi vsaka ponaredba ali rezanje istih.

Kljub temu, da smo danes na višku kemije, je najbolje, ako posamezni kupec sam vino po okusu, prikladnosti kraja ter po svojih odjemalcih osebno spozna.

Dober poznavalec vina istega bolje z okusom in duhom preišče kakor vsak kemični aparat ter spozna takoj na prvi poskušnji, ali je vino lažje ali pomešano.

Pravi poznavalec in strokovnjak ne rabi nobenih aparatov za preiskovanje, ker pri njem pride v poštev le okus, barva in duh, to je, on poskuša vino, ogleda barvo in preskuša in duha aramo, zato je potrebno:

1. Poznavalec vina mora imeti dober okus, zategadelj je potrebno, da vino pokuša dopoldne pred vsako jedjo in zavžitjem bodisi alkoholnih pijač ali močno slanini in papriciranih jedil, ker so sicer okusni živi razvneti ter ni mogoče ugotoviti okusa in aroma. Priporočila se dobri poznavalec ali nakupovalcem vina, da se predzajtrka vzdržijo, ker vino po zavžitju ostrih jedi, kakor n. pr. sira, šunke, klobase itd. povzroča boljše okus in je bolj pitno.

2. Najbolje je, ako pokušamo več vrst vin, da se zavžije nekaj sveže vode, vzame pred pokušnjo malo kruha, da se okus izpremeni.

3. Pri pokušnji vina je treba paziti, da se vino vzame če mogoče iz sredine posode, ker je vino na vrhu lažje, spodaj na dnu pa bolj trpko, ker se med drože vsede tanin in vinski kamen.

4. Najboljša priprava za izvlečenje vina je kavčukova ali gumijeva cev v premeru 1 cm, ista se lažje čisti kakor natega s pločevine.

5. Vino naj ne bo pri pokušnji premrzlo in ne pretoplo, najbolja temperatura je od 8° do 10° R. Pokušnje, katere nosijo posamezni prodajalci okrog, niso merodajne, neprilagodljive in v strokovnem oziru nerazsodne.

6. Pri pokušnji pride v poštev tudi letni čas, t. j. v začetku, ko začno trte zeleneti, v jeseni, ko grozdje zori, je vino bolj kalno, trpko, ker se navadno vrši tiho kipenje, kakor tudi pri slabih vremenskih časih. Stara vina imajo lepe iskre, mlada vina pa šumi, ker imajo v sebi veliko ogljenčeve kisline.

Ko nalijemo vino v čisti kozarec, ga poduhamo, pregledamo, ali šumi in ima dober in prijeten okus, ali ima morda postranski neprijeten duh; nato vlijemo par kapljic na dlan, z dlanjo drgnemo ter s tem preizkušamo, ako niso dodane različne dišave in ako aroma vina ni ponarejen. Vino pokušamo na koncu jezika, spustimo skozi nos duh ter s tem doženemo vse pomankljivosti. Dobro vino mora biti

prozorno, čisto svetlo, prijetnega okusa in duha, ne sme pa biti kalno in preveč zveplano. Dober poznavalec vina mora toraj paziti na te nedostatke in napake, ker tudi najboljšo odbrano vino trpi pri transportu ter še tako pazljivem spoznanju in čiščenju posode, ker se dogodi, da vino po več tednov leži po kolodvorih pri menjajoči temperaturi na prostem, s katerim se lahko ali veliko poslabša ali popolnoma pokvari.

Priredba dohodnine za leto 1923.

Delegat finančnega ministrstva v Ljubljani gosp. dr. Šavnik je razposlal davčni administraciji v Ljubljani in davčnim okrajnim oblastvom razglas, iz katerega povzamemo najvažnejše:

Finančni zakon za leto 1924/25 je spremenil dosedanje predpise o dohodnini le toliko, da se je takozvani eksistenčni minimum zvišal na 5000 dinarjev, dočim je vse drugo ostalo tako, kakor je bilo urejeno s finančnim zakonom za leto 1923/24. Po znanih mi intencijah gospoda finančnega ministra, za katerih pravilno tolmačenje prevzamem osebno odgovornost, odrejam, da se v tem smislu postopa tudi pri priredbi za leto 1923., in ponovno naročam, da naj se priprave za to odmero tako pospešijo, da bo mogoče v najkrajšem času sklicati komisije, vsekakor pa da bo predpis brez-pogojno izvršen do 15. maja tl.

Da ne prekoračite teh terminov, je predvsem potrebno, da se z največjo skrbnostjo varujete stvarne in formalne malenkosti. Pri vseh priznanja vrednih napredkih, ki jih opažam pri poedinih oblastvih, sem pri obravnavanju prizivov vendar z obžalovanjem konstatiral, da nekatera baš v tem oziru še vedno neodpustno greše. Tako na pr. sem ugotovil, da se glede poslopij za čisto navadna tekoča popravila, ki o njih v splošnem ni mogoče dvomiti, da jih je gospodar faktično izvršil, niti da je moral po današnjih cenah približno plačati vsoto, ki jo je ustavil v fasiju, ponekod slejkoprej zahtevajo saldirani računi, ali da se pri takih postavkah, četudi so relativno prav neznačajne, takoj začne vrtati, ali niso morda že neodbitne investicije i. t. d. Ako s takimi stvarmi izgublajo čas, mi je razumljivo, ne samo, da delo zaostaja, marveč tudi, da se davkoplačevalcev prijemlje ozlovoljenost. Čas je, da vsi, posebno pa oblastva z velikim številom davkoplačevalcev, opustite te razvade, ako individualni razlogi, n. pr. notorična nezanesljivost zavezanca itd., ne zahtevajo kritičnejše presoje tudi teh podrobnih postavk.

Pri dobri volji in smotrenem poslovanju mora biti sedaj stvar tem lažja, ker se je tudi zakonodaja vsaj toliko prilagodila spremenjenim razmeram, da je — kakor rečeno — eksistenčni minimum dvignila na 5000 Din.

S tem se Vam nudi možnost, da se otresete tistih malih in najmanjših cen-zitov, ki res niso drugega nego balast, ki ga brez vsakega finančnega haska ali z veliko potratu časa vlačimo s seboj. Zlasti velja to o večini naših zemljiških posestnikov, ki se po poklicu in izključno pečajo s kmetijo. V teoriji in praksi so se že mnogokrat izrazili opravičeni dvomi, ali je dohodnina kot bistveni denarni davek vobče prikladna oblika davčne obremenitve za te primere, ker tu deloma še prevladuje naturalno gospodarstvo in pravilno preračunanje dohodkov v denar ravnano radi tega zahteva neprimerljivo veliko truda. Ti pomisleki so danes tembolj na mestu, kjer je že zvišanje zemljarine, kakor jo je prinesel zakon o proračunskih dvanaestih za julij-september 1923, v prejšnji meri izenačilo nekdanje ugodnostno davčno stališče zemljiškega posestnika. Kolikor na celokupni donos ne vplivajo bližina večjih mest in industrijskih krajev, dobre komunikacije ali osebne razmere, ako n. pr. zavezanec izvršuje še gostilniško ali kako drugo obrt in podobno — smatram torej za tehnično in stvarno edino umestno, da se pri presoji številnih predpogojev davčne dolžnosti te vrste cenizitov postopa z vso liberalnostjo.

Žal pa naša zakonodaja radi kompliciranosti vprašanja v ostalem še ni mogla slediti gospodarskemu razvoju in nas s tem stavlja pred najtežjo priredbeno-tehnično nalogo, ki si jo moremo misliti, namreč da kljub že davno zastareli davčni meri ne uničimo davčne morale. Če je iz fasij razvidno, da zavezanec ni hotel prikrievati svojih razmer, marveč jih je lojalno in detajlirano pojasnil, je torej samo zahteva razumne davčne politike, da se njegove postavke po možnosti akceptirajo, ako je pa to po zakonu docela izključeno, da se takozvani pomisleki po vsebini in obliki štilizirajo tako, da ne vplivajo kvarno na njegovo dobro voljo. Možnost, da nedostatke zakonodaje z razsodno prakso paralizirate ali pa jih z nerazsodnostjo le še povečate, je dana zlasti pri presoji dopustnih odbitkov in odpisov.

Nedostopnost v vsakem oziru odobravam le tam, kjer se kopičijo dobički in se skušajo, dasi so dostikrat zasluženi z golo špekulacijo, odtegniti adekvatnemu prispevanju v javne namene. Ponavljam, da ni samo finančijelni, ampak tudi socialni postulat, da se davčna uprava takim nakanam z vso energijo upre. Ako bi tendence v ti smeri proti pričakovanju tudi v komisijah našle oporo, je Vaša dolžnost, da se poslužite pravice priziva in me takoj obvestite, če bi se to pojavilo v večjem štilu, da morem gospodu finančnemu ministru staviti primerne predloge. V zvezi s tem pa vnovič svarim pred brezskritičnim izrabljanjem takozvanih vnanjih zakonov, tembolj seveda pred slepo vero v nedokazane a dostikrat a priori nedokazljive, radi

tega pa tudi čisto nerabne informacije, ki Vam dohajajo ne vedno iz najboljših virov, pa tudi ne iz najboljših namenov. Znani so slučajji, da marsikateri podjetnik samo radi tega še vzdržuje izvesten življenjski standard, da si ohrani svoj kredit. Ako pa imate po vestni in objektivni presoji zadostne razloge, da smatrate informacije za resnične, se zanašam na takt, na gospodarsko, pa tudi politično prevdarnost svojih organov, da bodo predvsem v lojalnem sporazumu s komisijami, ki so se stvarni in objektivni argumentaciji še vedno udale, znali zadeti pravo in pravično mejo.

Predpis dohodnine za leto 1923. utegne vsled izpremenjenih valutnih razmer pri marsikaterem davčnem zavezancu izdatno prekašati predpis dohodnine za leto 1922, po katerem se je dosedaj provizorno pobirala dohodnina. Da ne nastanejo pri prisilnem iztirjanju dohodnine za leto 1923. neprilike, če bi se taki poviški takoj iztirjali, dovoljujem nekvarno olajšavam, ki jih bom priznal na individualne prošnje, za vse cenizite, katerih predpis na dohodnini se za leto 1923. napram letu 1922. zviša za 35 odstotkov ali več, da iztirjajo davčni uradi še neporavnani presežek v dveh obrokih, in to 15. avgusta in 15. novembra tl. O tem naj se davčni uradi obvestijo brez odloga.

Glede obvestitve davkoplačevalcev o predpisu bodo sledila posebna navodila.

Gostilničarji, trgovci in kuha žganja.

Gostilničarji in trgovci z alkoholnimi tekočinami (vinom, pivom, žganjem, špiritom, likerji itd.), ki so doma skuhalo žganje iz snovi lastnega pridelka, bodisi za domačo potrebo, bodisi za prodajo, morajo po točki 121. člena 116. trošarinskega pravilnika pristojnemu oddelku finančne kontrole prijaviti vsak proizvod žganja. Kuhanja žganja ni treba prijaviti.

Rok za to prijavo ni izrecno nikjer predpisan, iz vzrokov previdnosti pa svetujemo točilem in prodajalcem alkoholnih tekočin, da vsak proizvod žganja sproti dnevno prijavijo finančni kontroli in da ne čakajo, če traja kuhanje žganja več dni, da kuho končajo.

Na podstavi prejete prijave pošlje oddelk finančne kontrole svojega organa, da ta na licu mesta ugotovi koliko žganja se je nakuhalo in kako je to žganje jako ali močno, ter da vpiše te podatke v »register o žganju, skuhanem iz sirovin lastnega pridelka«, ki ga vodijo gostilničarji-žganjekuharji poleg »registra o nabavljenih, potrošenih ali prodanih količinah žganja itd.«

Žganje, skuhanost iz snovi lastnega pridelka, morajo imeti točilci in prodajalci alkoholnih tekočin v prostorih, ki so povsem ločeni od onih, ki imajo

kar se je zahvalil predsednik za tako mnogoštevilno udeležbo, pozival navzoče na skupno delo in prijateljstvo ter zaključil izredno lep sestanek.

Ustanovitev »Gostilničarske zadruge v Ljutomeru«. Dne 18. aprila 1924 se je ustanovila stanovska strokovna organizacija gostilničarjev za Ljutomerski okraj ter se izločila iz kolektivne zadruge obrtnikov. Po vstrajnem in marljivem delu pripravljalnega odbora pod predsedstvom g. J. Reicha je bilo sklicano ustanovno občno zborovanje 18. tm., katero je krasno uspelo ter je bil izvoljen g. Ignac Hauptmann kot načelnik Zadruga in Joško Reich kot njegov namestnik. Na zborovanju so bili kot poročevalci poleg domačih članov načelnik Zveze g. Božič, načelnik Zadruga v Gor. Radgoni g. Janko Čerič. Debata je trajala čez eno uro, nakar se je načelnik novoustanovljene Zadruga zahvalil vsem za njihovo delovanje in poštrevovalnost, jih spodbujal k skupnemu delu ter zaključil zborovanje ob 2. uri popoldne.

Laško. Občinski odbor je v svoji seji dne 9. novembra 1923 sklenil proračun za leto 1924., v smislu katerega naj bi se uvedla 42odst. doklada k direktnim davkom ter 200odst. doklada k državni trošarini na vino. Vsi davkoplačevalci smo se oddahnili v nadi, da bomo v tem pogledu prihranili tisto, kar se nam obeta doplačevati na raznih dokladah k dohodnini. Toda, dasi je občinski odbor glede obč. trošarine na vino sklepal popolnoma v smislu navodil pokrajinske uprave, ki je priporočala uvedbo 250odst. trošarine na vino, si je pokr. uprava premislila ter vrnila proračun s pripombo, da dovoli le 150 odst. doklade k trošarini na vino. V seji dne 16. jan. se je torej naš obč. odbor iznova pečal s proračunom. Upoštevajoč okolnost, da utegne biti prikrajsan pri pobiranju doklad na direktne davke, ako proračun ne bi dobil pravčasne odobritve od strani pokr. uprave, kar bi se bržčas zgodilo v slučaju odklonitve vladne zahteve, se je občinski odbor uklonil ter sklenil pobirati 150-odstotno doklado k državni trošarini na vino in 100odst. doklado k direktnim davkom. Obenem pa se je sklenilo, odločno protestirati proti kršenju občinske samouprave od strani pokrajinske uprave. Davkoplačevalci pa sedaj vedo, kdo želi in zahteva, da se jih izmoghava do onemoghlosti.

Zahvala. G. Milan Martinović, hotelir »Uniona« v Celju, je izročil za gostilničarsko strokovno šolo od pridelitve redute mask 1800 Din; vrh tega je podaril šol strokovne knjige dunajske strokovne šole za uporabo učiteljstva v vrednosti 1500 Din. Da bi našel posnemovalcev! — Joško Božič, načelnik Zveze, Beno Serajnik, vodja šole.

Zvezna tiskarna V CELJU

Izvršujemo vsa v tiskarsko in knjigoveško stroko spadajoča dela točno, solidno in po konkurenčnih cenah
Knjigoveznica.

Izdaja »Zveza gostilničarskih zadrug za slovensko Štajersko, Prekmurje in Mež. dolino.«
Odgovorni urednik: Franc Poderžaj.
Tisk Zvezne tiskarne v Celju.

Nudim za takojšnjo dobavo po kakovosti najboljšo **zidno in strešno opeko.**

Cene po dogovoru. Plačila na obroke.

Za obilna naročila se priporoča

Franc Kovačič
Arclin Vojnik

V najbližji okolici mesta

Celja se popolnoma nova

hiša (vila)

z malim posestvom radi rodbinskih razmer takoj proda. Pojasnila v upravi.

Vsakovrstne slike, karte i. t. d. izdeluje v najmodernejši obliki

F. Kunšek, Celje

Cankarjeva 9, nasproti pošte.

Prevzame tudi vsakovrstna povečanja po zelo ugodnih cenah.



Klobuke

dlakaste, volnene kakor tudi **slamnike** v najfinejši kakovosti in po najnižji ceni kupite samo v veletrgovini

R. Stermecki, Celje.

Posebno dobro kupite tudi fine šivane sandale št. 5.
Trgovci engro-cene! Cenik zastoj!

Rleparstvo in vodovodne instalacije

Franjo Dolžan Celje

Kralja Petra cesta

se priporoča za vsa v zgoraj navedeno stroko spadajoča dela kakor tudi popravila. Proračuni vedno na razpolago. Postrežba točna. Cene solidne.

Delniška pivovarna Laško

priporoča

svoje priznane najboljše izdelke:

Marčno, Dvojno marčno, Eksportni ležak in Porter.

Svoji k svojim!

Gostilničarji in kavarnarji, pozor!

Svoji k svojim!

Res najboljše pristno namizno in sortirano vino

iz vseh vinogradnih krajev dobite po zelo nizkih cenah pri

FRANJO CAJNKO

veletrgovina z vinom v Slovenjgradcu, lastnik goric v Ljutomeru, Halozah in Kamnici pri Mariboru.

Vina v steklenicah (buteljke) vseh vrst.



Pristno črno dalmatinsko vino za zdravila.

Zajamčena solidna in točna postrežba. Ceniki na razpolago.

Samo naročite in prepričali se bode, da ne pretiravam.

CELJSKA POSOJILNICA

Stanje hranilnih vlog
čez K 70,000,000.—

Nar. dom (na oglu v pritličju)

Stanje hranilnih vlog
čez K 70,000,000.—

Sprejema hranilne vloge na hranilne knjižice in tekoči račun ter jih obrestuje od 1. avgusta 1923 naprej po 6% brez odpovedi, 6 1/2% do 8% z odpovedjo, večje stalne naložbe in naložbe denarnih zavodov po dogovoru.

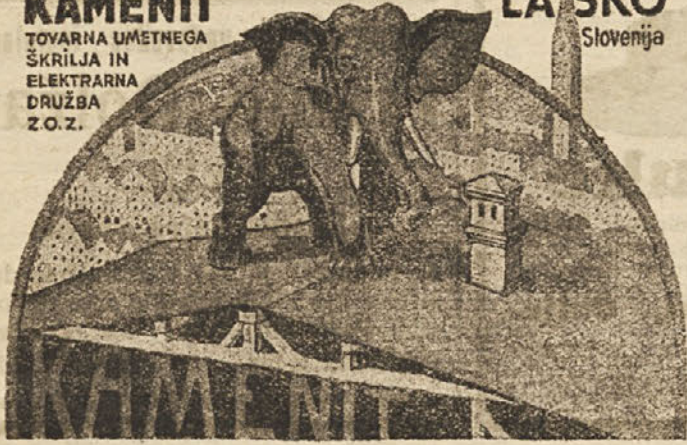
Obavlja vse denarne, kreditne in posojilne transakcije najkulantneje.

Veletrgovina z vinom Franc Tramšek, Celje, Razlagova ulica šte. 6 v bližini kolodvora.

priporoča svojo bogato zalogo belega, rdečega, črnega, starega in novega vina po konkurenčnih cenah. Prazna posoda na razpolago. Točna in solidna postrežba.

KAMENIT
TOVARNA UMETNEGA
ŠKRILJA IN
ELEKTRARNA
DRUŽBA
Z.O.Z.

LAŠKO
Slovenija



Azbestno cementni škrlj.

Najstarejša tovarna v Jugoslaviji!

Ustanovljeno 1910.

Dolgoletna garancija.

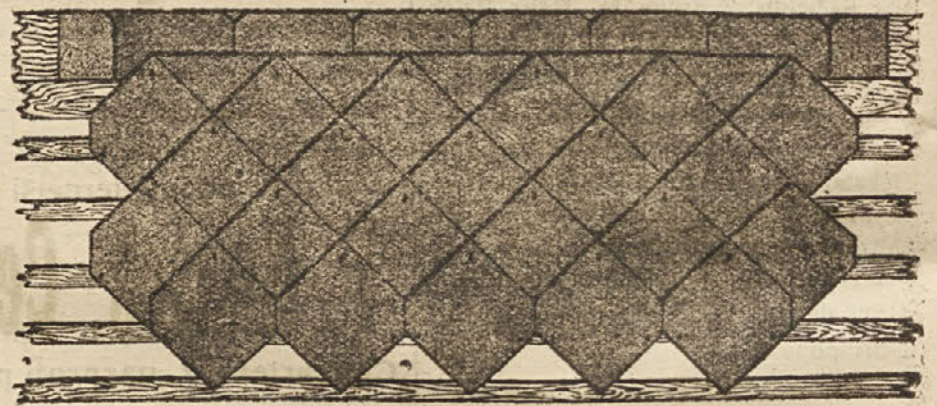
1 m² tehta 11 do 13 kg.

Cenejša kakor ilovna opeka !!

Kamenit sestoji iz azbesta (kamen) in portland-cementa, vsled tega je taka streha **vedno močnejša** in ne zahteva nobenega popravila. Dolžnost vsakega posestnika strehe je, da si naroči večno trpežno in ognja varno streho iz

K a m e n i t a.

Zahtevajte brezplačno ponudbe in obiske!



Pivovarna „UNION“ v Ljubljani

priporoča svoje izborne izdelke, kakor:

dvojno marčno pivo
v sodčkih in steklenicah



črno Herkules-pivo
v sodčkih in steklenicah

Glavne zaloge: Celje, Poljčane in Varaždin.

GOSTILNIČARJI!

POZOR!



POZOR!

IVAN NARAKS

najstarejše podjetje

IZDELOVANJA SODAVICE IN POKALIC

LOŽNICA PRI ŽALCU

se priporoča oenj.
gg. gostilničarjem.
Postrežba točna!
Cene solidne!

Mantel Karel

slastičar

Ozka ulica - CELJE - Ozka ulica

priporoča cenj. gg. hotelirjem, kavarnarjem in gostilničarjem najfinejše torte, desert in različno čajno pecivo po zmernih cenah. Prevzamejo in efekturirajo se tudi poštna naročila.

Postrežba točna. Cene zmerne.

Strešno in zidno
opeko

po najnižjih cenah
ima vedno v zalogi

Franc Sodin

Bukovžlak **CELJE** Ljubečno

IZBORNA DALMATINSKA

VINA

nudi v vsaki množini

I. P. MATKOVIČ
CELJE, GLAVNI TRG 1

Pivovarna Tomaž Götz v Mariboru

priporoča svoje kot izborno priznано

marčno pivo **Bock - pivo**

v sodčkih in steklenicah

ANT. RUD. LEGAT

Zasebno učilišče za strojepisje
in stenografijo.



Maribor, SLOVENSKA ul. 7.

Z a č e t e k novih tečajev dne
4. februarja 1924.