

pomožno osebje v času sezije. Računati moramo namreč, da je v srednje velikih gostinskih obratih zaposlenih 5 do 10 oseb, v srednjih restavracijah po 20, v večjih hotelih pa celo po 60 do 70 in več oseb. Ako vzamemo, da ima vsak gostinski obrat na deželi vložnega v svojem podjetju vsaj Din 4000— obratnega kapitala, kar je gotovo preskromno vzeto, in če v mestih računamo na posamezna gostinska podjetja povprečno 20.000 Din obratnega kapitala, potem dobimo lepo vsoto 100 milijonov dinarjev obratnega kapitala. Če upoštevamo tudi, da imamo v dravski banovini 127 hotelskih objektov, ki predstavljajo na investicijah vrednost okrog 200 milijonov dinarjev, smo že tu prišli, skromno računano, na ogromno vsoto, ki presega eno četrtino milijarde dinarjev.

Gotovo najvažnejšo vlogo pa igra gostinstvo v tujskem prometu, ki mu tvori podlago in ki si ga brez gostinstva sploh misliti ne moremo. Če premislimo, da nam tujski promet v Sloveniji donaja letno samo okrog 100 milijonov dinarjev, potem vidimo važnost gostinstva za naše narodno gospodarstvo. Znano je, da je naša plačilna bilanca sestavljena iz dohodkov trgovske bilance, dotoka izseljeniškega denarja in iz dohodkov turizma. Če premislimo, da nam je prinesel tujski promet v državi eno leto 500 milijonov dinarjev, je to ogromnega pomena za nas, kajti to znači, da predstavlja tujski promet panogo, ki igra v današnjih razmerah pri nas večjo vlogo kakor najvažnejši izvozni promet. To je tem važnejše sedaj, ko je izostal dotok izseljeniškega denarja. Ako pri tem še vidimo, da tujski promet stalno rase, mu moramo posvečati tem večjo pozornost. To je treba poudariti zaradi tega, ker je tujski promet pri nas še na prav nizki stopnji razvoja in moramo še veliko storiti, da dosežemo tisto višino, da bi se lahko vsaj približno merili z ostalimi tujsko-prometnimi državami. Ako hočemo to doseči, moramo ustvariti predpogoje, pri čemer igra gostinstvo najvažnejšo vlogo. Ako je gostinstvo na višku, je to najvažnejši akviziter za tujski promet. Kot tako pride tudi direktno v poštev, saj je znaten odstotek tujcev, ki pridejo k nam, v veliki meri pripisati tudi direktni propagandi, ki jo vodijo naša gostinska podjetja v tu- in inozemstvu. Gostinska podjetja, ki so izdala posamič do 100.000 Din in več za propagando, so izdala skupno znatno večje vsote za tujski promet, kakor pa država ali banovine, čeprav imajo država in splošnost celo večjo korist od tujskega prometa kakor gostinska podjetja sama. Večina predlogov za zboljšanje tujskega prometa je izšla baš iz vrst gostinstva, kar je popolnoma naravno, saj imajo ravno gostilničarji najboljši vpogled v tujski promet v vseh njegovih odtenkih. Oni so najvažnejši mentor v našem tujskem prometu. Radi tega je naravno, da polaga inozemstvo izredno važnost na razvoj gostinskih obratov: Italija, Avstrija, Nemčija, Švica. Treba pa je, da se vodi v tem prava obrtna politika. Medtem ko so v omenjenih državah dali s strogim kriterijem dejanske krajevne potrebe močno gospodarsko zaslombo gostinskim obratom in s tem omogočili, da so se obrati preuredili, izboljšali in olepšali, dovoljujejo pri nas vedno več novih malih obratov, čeprav ni za to nobene potrebe. S tem se doseže samo to, da se obstoječi solidni obrati ne morejo več obdržati. Neizpodbitno dejstvo je, da imamo malih obratov preveč, saj pride v dravski banovini na manj ko 200 prebivalcev, odnosno na 50 moških oseb po en obrt in je število iz l. 1912. poraslo ponekod celo za

174 %, čeprav tega ne opravičujejo nobeni razlogi. Napačno je, sklicevati se na socialne razloge. Taki mali obrati romajo iz rok v roke, vzdržati se ne morejo kljub temu, da pritiskajo na cene tako, da je tudi revni gostilničar oškodovan s kmetom vred. S tako obrtno politiko se ogrožajo solidni obrati in onemogočajo ustanavljanja manjših hotelskih objektov, katere bi nujno potrebovali, ako se naj naš tujski promet razvije. Ako zahtevamo uvidevnejšo obrtno politiko, je to samo v korist splošnemu gospodarstvu, v katerem zavzema gostinstvo prav posebno važno pozicijo.

PIVOVARSTVO IN PIVOVARNE

R A V N A T E L J N E M E N Z

Že najstarejši narodi so izdelovali pijačo, ki je bila po svoji sestavini popolnoma slična pivu. Izdelovali so jo iz raznih vrst žita in se tedaj lahko reče, da je prav za prav pivo najstarejša pijača. Prvotno pa te pijače, izdelane iz raznih žitnih vrst, niso vsebovale alkohola, čeprav so pač prešle v vrenje. Poleg žilno. Te, iz raznih vrst žita izdelane pijače so se vedno zelo čislala, je vsebovala tudi še mlečno in ogljikovo kislino, zaradi česar je vplivala zelo osvežilno. Te iz raznih vrst žita izdelane pijače so se vedno znova obdržale pri vseh narodih in so skrbeli za to, da se zboljšajo po okusu in tudi drugače. Izsledki iz pradavnih časov so dokazali, da so že Babilonci in stari Egipčani imeli pijačo iz žita, ki je sličila današnjemu pivu. Te babilonske in egipčanske pijače so vsebovale tudi že alkohol in istotako so jim dodevali razne začimbe, toda ne kakor danes hmelj, temveč vsakovrstna začimbna zelišča in tudi narkotične rastline.

Seveda so se v starih časih te pijače pripravljale na izredno primitiven način, in sicer spočetka z zvečenjem žita. Primešana ustna slina je povzročila namreč vrenje, pri katerem se je tvorila mlečna in ogljikova kislina. Babilonci, Egipčani in tudi Hebrejci starih časov so že tako daleč napredovali, da so zmleto žito odcedili iz tekočine in tako dosegli že bolj ali manj čisto pivo. Tudi so že direktno dodajali vrelne snovi, s čimer se je ravno doseglo alkoholično vrenje. Tudi vlaganje te pijače je bilo tem narodom že znano, samo, da niso tega napravili v hladnih kletah, temveč tako, da so to pijačo dajali v glinaste posode, katere so dobro zaprli in zakopali v zemljo ter jo tam pustili dalj časa. To so bile prve pijače, ki so po svoji sestavini sličile današnjemu pivu. Pivo je torej staro že najmanj 5000 let. Zaradi raznih faz in izprememb se je izdelava piva zboljševala in se je izdelovalo pivo iz vsakovrstnega žita, ki vsebuje škrob, pa ne samo iz žitnih vrst, temveč tudi iz krompirja in celo iz kopriv. Kot začimba so se istotako uporabljale najrazličnejše rastline, i. s. janež, gorčica, kumin, kardulje, ingver, brinje, rožmarin, nageljnovi klinčki itd.

Kot najprimernejši za okusno pivo se je izkazal ječmen, in sicer ne v sirovem stanju, temveč se je ječmen najprej pretvoril v slad in se je nato iz slada



Pivovarna Union: Moderna sladarna

izdelovalo pivo. Kot najslastnejša in najprijetnejša začimba pa se je izkazal hmelj, ki ima istočasno tudi vpliv na konzerviranje. Že približno kakih 100 let pride za začimbo piva izključno samo hmelj v poštev. Pač pa se je hmelj v teku stoletij s kultiviranjem izboljšal, kajti prvotni divji hmelj je imel jako robat in zoperno grenek okus. Postopoma so se s sirovinami izboljšale tudi tehnične naprave za izdelovanje piva in so se izumile razne novosti pri aparatih. Hladitev skladiščnih klet, ki je neobhodno potrebna, se je neprestano izboljševala in izpopolnjevala, dokler nismo prišli do sedanjih modernih pivovarskih naprav.

Da izdelovanje piva ni enostavno, ampak zahteva celo vrsto dolgotrajnih in kompliciranih procedur, je razvidno iz naslednjega kratkega opisa, kako se v današnjih časih v splošnem izdeluje pivo:

Najprej se manipulira ječmen, in sicer se morajo odstraniti vse tuje primesi. Istotako se mora sortirati, da se doseže enakomernost zrn, kar je za pravilno izdelovanje slada važno. Tako očiščeni in sortirani ječmen se potem namoči, da se temeljito napije vode. Nato se pusti ječmen kaliti, i. s. najprej tako dolgo, da se izloči koreninska kal in da listna kal zraste približno do $\frac{3}{4}$ dolžine zrna. Ta procedura traja 9—10 dni in se zaradi tega kaljenja pretvori škrob v sladni sladkor. Kaljeni ječmen se potem previdno umetno suši in praži — in tako nastane pivarski slad.

Slad se nato zdrobi in se postopoma in pazljivo kuha. Na ta način se primerno osladi sladni sladkor, ki se nahaja v sladu. Brozga se potem odcedi in se tekočina, t. j. pivska začimba ali sladko pivo, ponovno pazljivo in dobro kuha, dokler ne dobimo zaželene jakosti začimbe. Odcejeni odpadki slada (pivske tropine) so izvrstna hrana za govejo živino in zlasti za molzne kráve.

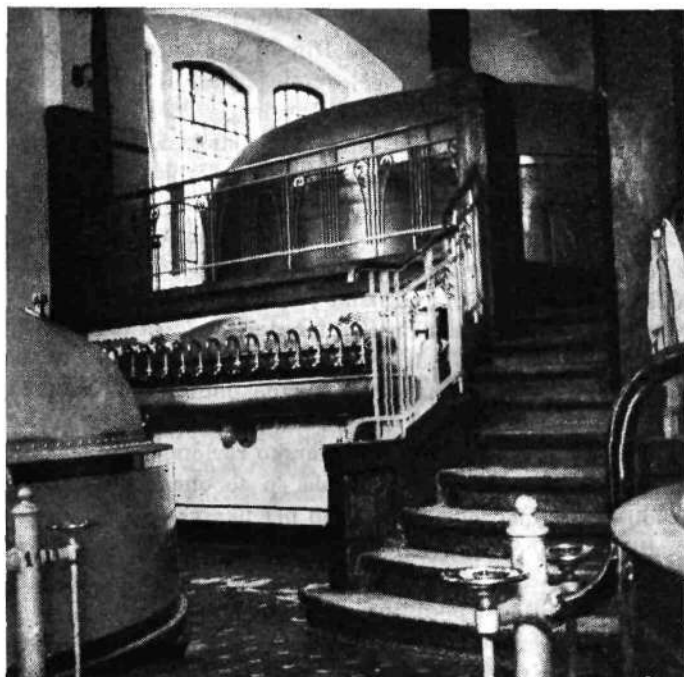
Ob kuhanju pivske začimbe se doda tudi hmelj, ki se kuha zraven.

Začimba se nato vnovič odcedi in ohladi na temperaturo od 7 do 8°. Nato se ta začimba odvodi v umetno hlajeno vrelo klet, kjer se ji pridene kvas. Vrenje traja približno 10 dni. V pivski začimbi se tvori alkohol in ogljikova kislina in ko se doseže pravilna stopnja, je tako zvano mlado pivo gotovo. To mlado pivo še ni užitno, temveč mora še enkrat prevreti v ležalni kleti in dozoreti, radi česar ostane pivo 3 do 4 mesece v ležalnih kletih in se mora stalno opazovati in manipulirati. V ležalnih kletih se mora temperatura umetno držati stalno skoraj na ničli. Če na ta način pivo pravilno dozori, se potem filtrira in se nato lahko napolni v sode in steklenice za promet.

Pivo ni le prijetna in osvežujoča pijača, temveč tudi zdrava in redilna, ker z ene strani ne vsebuje dosti alkohola, z druge pa ima mnogo redilnih snovi v obliki raztopljenega sladnega sladkorja. Pivo deluje poleg tega pomirjevalno na živce in se ga zamore priporočati zlasti tudi doječim materam. Dandanes se normalno izdelujeta dve vrsti piva: svetlo in temno. Temno pivo vsebuje več sladnega sladkorja kot svetlo.

PIVOVARSTVO V NAŠI DRŽAVI

Na ozemlju naše države je bila pivovarska industrija zelo dobro razvita, in sicer je bilo v času osvoboditve na ozemlju Jugoslavije 37 pivovarn v obratu. Pivovarne so se, pričakuje večjega konzuma, z ozirom na to, ker so velepivovarne iz drugih krajev bivše avstr. monarhije spadale izven naše države, povečale in istotako tudi popolnoma preuredile in modernizirale. V prvih letih po prevratu je znašal konzum piva v naši državi ca. 900.000 hl letno in računati se je moralo seveda s povečanjem. — Žal pa je razvoj dobil drugo smer. Pivo se je obremenjevalo z vedno večjimi trošarinami, in sicer z državno, banovinsko in občinsko trošarino tako, da se konzum ni zvišal, marveč je od leta do leta nazadoval. V letu 1928. je znašal

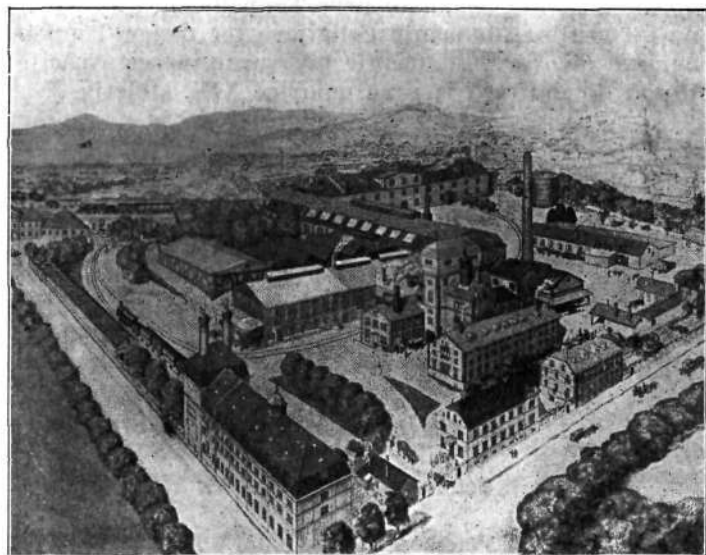


Del moderne varilnice piva

skupni konzum piva v Jugoslaviji 728.000, v letu 1929. 674.000, v letu 1931. 540.000 hl. Največji udarec pa je zadel pivovarsko industrijo v letu 1932., ko se je opustila državna trošarina na vino in žganje, dočim so se davki na pivo pustili na isti višini. Zaradi tega ukrepa je padel konzum v l. 1933. na 214.000 hl in na tej letni višini stoji še danes. Konzum piva znaša tedaj v Jugoslaviji, računjeno na glavo prebivalstva, komaj poldrugi liter na leto. V drugih evropskih državah se suče konzum na glavo in leto med 40 in 80 litrov, nekatere države imajo še celo višji konzum. Ta neugodni razvoj je dovedel do tega, da se je v 13 pivovarnah moral obrat ukiniti in je danes v Jugoslaviji samo še 24 pivovarn v obratu, ki pa se bore z velikimi težavami, kar je pri zgoraj navedenih številkah brez nadaljnega jasno. Kapaciteta delujočih pivovarn znaša ca. 1.500.000 hl letno, tako da v pivovarnah ni izrabljene niti 15% kapacitete. V jugosl. pivovarski industriji je investiran kapital od ca. 450 milijonov dinarjev, in sicer tako rekoč izključno domač kapital. Razen dveh pivovarn v Srbiji, v katerih je investiran češki kapital, spadajo vse druge pivovarne izključno le k jugosl. posestnikom.

Kot že omenjeno je v glavnem kriva nazadovanju piva le previsoka obdavčba. V Jugoslaviji je pivo obdavčeno z državno, banovinsko in občinsko trošarino, in sicer z Din 275— do Din 325— pri hektolitru, dočim je pivo v drugih važnih evropskih državah obdavčeno z Din 114— do Din 119— za hektoliter. Dalje pa škoduje konzumu piva tudi to, da je vino v razmerju s pivom le malo obdavčeno, ker je vino obremenjeno samo z banovinsko in občinsko trošarino, kar znaša Din 100— do maksimalno Din 200— za hektoliter tako, da je vino samo komaj polovico toliko obdavčeno kot pivo. V drugih evropskih državah je vino 3 do 4 krat višje obdavčeno nego pivo.

Pivovarska industrija je v vsaki državi važen faktor in zlasti v agrarni državi kot je Jugoslavija, ker predela domače produkte kakor ječmen in hmelj. V najboljših letih so porabile pivovarne ca. 2500 vagonov ječmena in ca. 2300 q hmelja. Zaradi nazadovanja konzuma je seveda ta množina padla, tako da



Pivovarna Union v Ljubljani



Moderna vložna klet pivovarne „Union“

se danes porabi samo še ca. 650 vagonov ječmena in ca. 550 q hmelja.

Zaradi nazadovanja konzuma piva pa so seveda prizadete tudi druge panoge: tako se letno porabi n. pr. za ca. 1600 vagonov premoga manj. Preko tisoč nastavljenecv in delavcev je izgubilo svoj zaslužek, državna železnica ima izpadek od kakih 15 do 16 milijonov dinarjev na pivski voznini in drugih vozninah. Istotako pa so na prometu občutno izgubile restavracije in gostilne. Prizadeti so razni dobavitelji steklenic, sodov, obratnih materialij, in pa tudi obrtniki. Končno pa so izgubile precej milijonov na dohodkih tudi država, banovine in občine.

Tako je nekdaj lepo cvetoča pivovarska industrija danes močno prizadeta in bi ji mogla iz teh težav pomagati le izprememba davčne politike. Zato je želja pivovarske industrije: prebivalstvo Jugoslavije naj bi seglo bolj po pivu, ker pri današnjem skupnem konzumu piva pridejo na vsakega prebivalca na leto reci in beri trije vrčki piva. Če bi vsak odrasel Jugoslovčan in Jugoslovanka tedensko popila vsaj 1 vrček piva — in to gotovo ni dosti — bi jugoslov. pivovarska industrija zavzela zopet tisto mesto v narodnem gospodarstvu, ki ji po njenih lepih napravah pripada.