

# Gostilničarski Vestnik

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

Oglasi se računajo v oglasnem delu Din 0.75 od mm in stolpa, v tekstnem delu in na zadnji strani pa Din 1.— od mm in stolpa.

Telefon 39—14.

Ček. rač. št. 12.036.

Štev. 10.—11.

Ljubljana, dne 25. novembra 1934.

Leto IV.

## Jugoslovenskemu narodu!

S poslednjo voljo blagopokojnega Viteškega kralja Aleksandra I. Zedinitelja smo določeni za kraljevske namestnike Njegovemu vzvišenemu Sinu in Prestolonasledniku kraljevine Jugoslavije Nj. Vel. Kralju Petru II. v smislu II. odst. čl. 42 ustave. To težko dolžnost smo prevzeli položivši poprej po 4. odst. čl. 42. ustave pri-sego pred narodnim predstavništvom, da bomo Nj. Vel. kralju Petru II. zvesti in da bomo čuvali nad vse edinstvo naroda, neodvisnost države in celotnost državnega ozemlja. V izvrševanju kraljevske oblasti bomo imeli pred očmi vedno in edino le interese prestola in blaginjo Jugoslavije. V naši plemeniti nalogi za napredek kraljevine Jugoslavije smo globoko uverjeni, da bo ves naš narod z nami, ker smo imeli priliko videti v teh težkih in usodnih trenutkih, kako velika je bila ljubezen in globoka vdanost vsega naroda do svojega Viteškega kralja Zedinitelja in kolikšna je spoštovanje do velikega dela, ki ga je ustvaril z žrtvovanjem samega sebe. Naša sveta dolžnost je, da ohranimo veliko delo svojega narodnega Vodje, delo, ki nam ga je predal v sveto izročilo v bolestem trenutku, ko se je poslavljaj od življenja, in da združeni in složni še bolj okrepimo svojo ljubljeno državo in ji pripomoremo k napredku, da jo z vedrim čelom in radostnim srcem izročimo kralju Petru II., ko doraste, da vzame na svoje rame težko breme državne uprave. Vse svoje življenje in vse svoje moči je blagopokojni Viteški kralj Zedinitelj posvetil svojemu narodu. Sam nam je s tem dal primer in pokazal pot, kako se služi blaginji in interesom svojega naroda, a usoda je hotela, da tudi njegova

tragična smrt odkrije vsemu svetu, kako čvrsto in razločljivo je naše narodno edinstvo. Na nas leži velika dolžnost in zgodovinska odgovornost, da ohranimo njegovo veliko delo in da bomo vredni svojega slavnega vlačarja. Mi smo uverjeni, da nam bo pri tej težki nalogi pomagal ves jugoslovanski narod, ker se zavedamo čvrstosti duha in rodoljubja, ki sta od nekaj bila odlika naše viteške zemlje. Zedinjeni v tugi in boli za svojim izgubljenim velikim kraljem, združeni v ljubezni in vdanosti do države in doma Karadjordjevičev, bodo Jugoslavi še enkrat pokazali vsemu svetu, da jih noben udarec usode ne more omajati in da bodo vedno zmožni v močni in strjeni domovini, da povedejo svojo državo v boljše bodočnost. To bo naša in najboljša in skupna služba kraljevskega domu in kraljevini Jugoslaviji. Čvrsto združeni na znotraj, varni in spoštovani od zunaj, vojaško dobro opremljeni, lahko z vedrim čelom gledamo v bodočnost. Tako bo veliko delo Viteškega kralja Aleksandra I. Zedinitelja, močna in napredna Jugoslavija še bolj učvrščeno in utrjeno v splošno blaginjo naroda.

V teh mislih se združimo okrog mladega kralja, Nj. Vel. kralja Petra II., nad katerim materinsko bedi tudi njegova vzvišena mati Nj. Vel. kraljica Marija in z vero v Boga glejmo z zaupanjem v bodočnost. Naj živi Nj. Vel. kralj Peter II.! Živela Jugoslavija!

V BEOGRADU, 25. oktobra 1934.

Kraljevi namestniki:

PAVLE s. r., Dr. R. STANKOVIĆ s. r.  
I. PEROVIĆ s. r.

(Sledijo podpisi vseh gg. ministrov.)

di izleti v okolico, če je autobus na železniški postaji, če imajo telefon in številko istega, če je hotel skozi celo leto ali samo v sezoni odprt in konečno tudi cene v hotelu in cene penziona.

Oni hotelirji, ki pa hočejo imeti v tem vodiču posebno reklamo je treba to navesti.

Vsak hotelir, ki nam prijavo pošlje, naj priloži 5 Din v znamkah. Zvezna uprava bo prijave zaključila s 15. decembrom, ker jih mora s tem dnem odposlati Državni zvezi v Beogradu.

## Omejitev obratovanja in davčna odmera

Davčna odmera naj bi bila vsaj v smislu zakonodavca neko merilo o izvršenem prometu davčnega zavezanca. Ker mora biti med davki in pa med zaslužkom neko razmerje, je tedaj pravilno, če rečemo, da so večji davki opravičeni tam, kjer je tudi večji promet in zaslužek. Na žalost moramo ugotoviti, da se letos davčna uprava ni ozirala na to merilo, ker ni upoštevala, da pri znižanem prometu ni mogoče prenesti višjih davčnih dajatev. Naravno, da je finančna uprava najbolj interesirana na tem, da se davčnemu zavezancu dá kolikor mogoče velik razmah pri njegovem obratovanju iz enostavne ga vzroka, ker ima finančna uprava potem tudi večjo upravičenost zahtevati večje dajatve.

Ni odveč tedaj, če preiščemo v koliko so bili finančni predpisi finančne uprave in političnega oblastva v skladu s tem načelom, da se mora dati čimvečjo svobodo obratovanja, če se zahteva večja obdavčitev.

1. Narodna skupščina je izglasovala dne 14. aprila 1932. »Zakon o izpremembah in dopolnitvah zakona o državni trošarini«, v katerem se v § 2., pripomba 3. nahaja sledeče določilo:

»Proizvodniki, ki prodajajo vino in žganje lastnega pridelka in z lastnega zemljišča v svojih vaseh od 5 l in več, v velikih mestih, mestih, malih mestih in trgih od 10 l in več naenkrat se ne smatrajo za točilce na drobno in ne plačujejo trošarine in takse«. S tem se je odprla pot šušmarstvu, ki je razjedlo temelje gostilničarskega obrta in njegove davčne usposobljenosti.

2. Na osnovi zakona o zaščiti kmet-skih dolgov je bila izdana »Uredba o izvajanju javnih del«, s katero se je uvedla banovinska trošarina na vino in žganje. Na isti podstavi je bila kasneje izdana »Uredba o višini, načinu ubiranja in kontroli pri pobiranju banovinske trošarine na vino in žganje«. Iz te uredbe navajamo:

a) Proizvodniki vina in žganja ne plačujejo banovinske trošarine.

b) »Pri točilcih pijač na drobno se pobira banovinska trošarina na vino in žganje, ko se dene sod z žganjem ali vinom na pipo, toda le tedaj, če sta vino in žganje kupljena neposredno od proizvajalca.«

c) Ko se postavljajo sodi v klet se morajo ob tej priliki zapečatiti na vehi in na čepu z rdečim pečatnim voskom in pečatom kontrolnega oblastva« ne glede na to, ali je pečatenje sploh v skladu z načeli kletarstva, ker se vino radi nezadostne kontrole pokvarja.

č) Glasom čl. 44. in 47. se je banovinska trošarina začela pobirati 20.

Prvovrstno blago!

Nizke cene!

## K. ČERMELJ

### LJUBLJANA

DVOŘAKOVA ULICA 12

Telefon Interurban št. 34-50

Brzjavici: Čermelj, Ljubljana

## TRGOVINA VINA IN ŽGANJA

NA DEBELO

Vedno v zalogi:

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

## VERMUT VINO - PELINKOVEC LIKER

Točna postrežba! Zahtevajte ponudbe!

maja, državna trošarinska taksa pa se je pobrala še do 1. julija 1934.

3. Kr. banska uprava je izdala pod II. No. 14.919/I z dne 2. avgusta 1932. okrožnico vsem županstvom, v kateri naroča v odd. III., da se od vina, ki ga vinogradnik proda preko omenjenih količin, torej od vina, ki ga proda na debelo v svoji občini ali tudi izven nje, se ne pobere nobena trošarina. Trošarina se v teh primerih tudi ne pobere od potrošnika, ki je prejel vino neposredno od vinogradnika. S to okrožnico je v celoti odpravljena veljavna okrožnica v kateri želi pobrati preko 20 milijonov dinarjev na banovinski trošarini. Ker sta si pa šušmarstvo in davščina velika sovražnika, je bila banska uprava prisiljena, vprašati občine, zakaj padajo donosi občinskih trošarin, ne da bi istočasno preklicala prvotni svoj odlok in uvedla obvezno pobiranje občinskih trošarin tudi od privatnika, kakor se pobira po vseh banovinah na osnovi odločbe finančnega ministrstva VII/2990 od 3. novembra 1932, ki je bila v nekem slučaju izdana banu savske banovine.

Z enostransko trošarinsko obveznostjo, ki se jo nalaga samo gostilničarskemu obrtniku, pa se slabi njegova konkurenčna možnost, ker ne more držati svojih prodajnih cen s cenami šušmarjev.

4. Kr. banska uprava je izdala pod II. No. 3.511/1 z dne 2. marca 1934 nalog vsem občinam, da naj poskušajo omejiti »pijančevanje ter zapravljanje ljudskega denarja in zdravja. Zato se občine pri izdajanju dovoljenj za podaljšanje policijske ure in za plesne ter druge gostilniške veselice ne smejo dati voditi po raznih krajevnih, včasih čisto osebnih vplivih.

Policijska ura se sme podaljšati ali izdati dovoljenje za zabave posebno plesne, res samo v izjemnih slučajih. Veselice naj se v obče dovoljujejo le, če jih prirejajo priznana društva v splošno koristne namene, ne pa takih, ki jih priredi gostilničar samo radi svoje koristi.«

Okrožnica pravi nadalje »prav tako se mora banovinska plesna taksa pobrati za slučajne nedeljske plesne v podeželskih gostilnah, ker baš ti plesi dajejo neizbežno priliko za čezmerno popivanje in veseljačenje ter



Polaganje venca: Predstavniki gostilničarskih združenj kraljevine Jugoslavije pred vhodom v kraljevi dvor, da položijo venec svojemu nepozabnemu in nikdar prežaljenemu Kralju - Mučeniku! (Državno zvezo je zastopal njen predsednik g. Mihajlo B. Nikolić ××, zvezno upravo pa zvezni odbornik g. Windischer Josip iz Novega mesta ×).

## Poziv hotelirjem!

G. Taub iz Züricha (Švica) name-rava v pričetku prihodnjega leta izdati »Vodič po Jugoslaviji«. V to svr-ho pozivamo vse naše hotelirje, da nam sporoče radi brezplačne objave sledeče podatke: Ime kraja, ime ho-

tela, število sob s pripombo, če ima-jo v sobah tekočo vodo, centralno kurjavo, lift, električno razsvetljava, položaj hotela, nadmorska višina kraja, če imajo restavracijo, kavarno, vrt, tenis, ali druga igrišča, če imajo kopališče v hotelu, če je ko-pališče v bližini. Navedejo se naj tu-

### V ORGANIZACIJI JE MOĆ IN BODOČNOST I

#### BREZ DELA NI USPEHOV — BREZ ŽRTEV NI ZMAGE!

zapravljanje težko prisluženega denarja. Taki plesi se pogosto vrše v tesnem, z dimom in alkoholom prepojenem ozračju, so radi tega zdravju skrajno škodljivi, pa bo energično predpisovanje banovinske takse morada nekaj pripomoglo, da se ta nezdrav pojav v našem narodu odpravi.

To določilo te okrožnice gotovo ne govori v dobro našemu tujskemu prometu, za katerega ima banska uprava v svojem proračunu predvideno postavko celo v znesku 230.000 Din. Če pridejo n. pr. gostje iz gora ali odkod drugod in čakajo v gostilni na prihod vlaka, imajo pa slučajno godbene instrumente seboj, da se kratkočasijo v prosti naravi in pa v dolgočasnem čakanju na vlak, mora gostilničar prepovedati to slučajno in kratkotrajno zabavo, ker je sicer policijsko kaznovan, ker ni zaprosil predhodno dovoljenje za veselico. Plačati mora tudi veselično takso. To je le en slučaj iz kopice drugih sličnih primerov.

je izdala kr. banska uprava v svojem proračunu § 45. odločbo, da se plačuje za vsako javno plesno prireditev v mestih z nad 5.000 prebivalci, kopališčih in v občini uprave policije in v Ljubljani, banovinska taksa Din 300.—, v mestih do 5.000 prebivalcev in v trgih 200 Din, v vseh ostalih krajih pa 100 Din takse. Če se k tem prišteje državna veselična taksa, stroški za godbo, autorska taksa in ostalo, potem so veselice po gostilnah tako nerentabilne, da si vsak gostilničar dobro premisli, predno zaprosi za veselico. **Veliko bolj dobičkanosna je seveda veselica društev, ki prodajajo naberačeno vino, jedila, se poslužujejo izposojenih posod itd. Tam ni težko potem odšteti predpisano takso.** Med njimi so celo društva, ki so radi »obče koristnih namenov« vsakih taks oproščena.

6. V § 1., toč. 17. obrtnega zakona se govori tudi »o hišnem delu, ki ga opravlja poedinec samostojno po krajevnih navadah poleg lastnega hišnega gospodarstva sam ali s pomočjo rodbinskih članov v prostorih svojega stanovanja«. Čeravno je obrtni zakon že več kot 3 leta star, nismo vkljub številnim protestom še danes dobili potrebnega tolmačenja, kaj se pod obsegom hišnega dela v gostilničarski obrti razume. Radi tega je mogoče, da se izkuhava po privatnih osebah v vseh mogočih krajih in da imajo te privatne osebe pogosto več abonentov, kakor pa vse gostilne dotičnega kraja. Ni odveč če se spomnimo tudi na sanacijo hotelirstva, o kateri razpravlja ministrstvo trgovine, dočim se istočasno dopušča v letoviščarskih krajih in drugih tujskoprometnih okoliščih, da šušmarijo privatne osebe z oddajanjem sob in s prehrano tujcev, davkoplačevalci-hotelirji pa gledajo skozi prste.

7. Če se spomnimo še onih trgovcev, ki mešajo svojo trgovino s točilnico alkoholnih pijač pod krinko prodaje v originalno zaprtih steklenicah, čeravno jih polnijo sami, in prodajajo celo v odprtih posodah, potem smo našli vsaj glavne ovire našemu obrtu.

Po pregledu naznačenih okrožnic, predpisov in zakonov bi morali logično izvajati sledeče:

Oglašujte

V

GOSTILNICAŠKEM  
VESTNIKU

## Mihajlo B. Nikolić

Nehvaležno bi bilo od nas, če se ne bi ob obletnici Državne zveze spomnili vsaj s par vrsticami našega predsednika g. Mihajla B. Nikolića, ki je obenem tudi predsednik gostilniškega združenja za mesto Beograd in odlični član mestnega zastopstva beograjske občine. Mi vemo, da mu pri njegovi skromnosti s tem ne napra-

bi videl potek zakulisnih borb, ki jih sicer člani ne vidijo, ki pa tirja od onih, ki pritiskajo kljuko in prosjačijo pred vrati kakor berači, mnogo samozatajevanja in mnogo ljubezni do stanu. Predsedniku g. Nikoliću ni bilo potrebno to mesto, kajti on bi lahko živel tudi brez tega v miru in se posvetil samo svojemu obratu. Toda



vimo nikakega posebnega veselja, ker odklanja od sebe vsako počastitev. Čutimo pa za svojo dolžnost povdariti le to, da smo v njegovi osebi dobili moža, ki nesebično in z vso vztrajnostjo poskuša na vse mogoče načine uradnim ali osebnim potom doseči olajšanje gostilničarskemu stanu. Uspehi teh nešteti intervencij, ki jih podvzema so seveda skromni ali ti pričajo, da so se morale že za te malenkosti voditi velike borbe. Nikdo bolj ne trpi kakor on, če vidi, da ne more gostilničarjem — svojim tovarišem doseči ono, kar želijo. Marsikateremu našemu članu bi želeli, da

tovariška ljubav do gostilničarstva, ki ne pozna nobene razlike, ga je privedla na čelo gostilničarskih množic ki tirjajo od njega celo materialne žrtve. Mi mu ne moremo dati nikake odškodnine ker vemo, da se marsikateri razburljivi prizori, ki se vršijo po raznih pisarnah ne morejo preplačati, zato mu naj služijo te vrstice, kot neko moralno zadoščenje za ves trud in za vse materijalne žrtve, ki jih je doprinesel na oltar skupne stvari. Zato naj živi g. Nikolić — in nam prednjači kot neustrašen borec v prepričanju, da pride zmaga, če bomo složni in odločni.

## Kletarstvo

### Vprašanja in odgovori

**Vprašanje A. Z. v L.** Pri kateri temperaturi se vino najbolje pokuša in pije?

**Odgovor:** Najbolje se pokuša in pije belo vino pri 11°5' C, črna pri 16—17° C. Šumeča vina (šampanjec) je servirati dobro ohlajena, a ne pod 7—8° C.

**Vprašanje S. K. v L.** Kako naj oskrbujemo sode, da bodo tudi na zunanji strani vedno lepi, snažni in da ne bodo plesnili?

**Odgovor:** Da je vinska posoda snažna tudi zunaj, jo moramo večkrat, v vlažni kleti vsak teden, dobro obrisati. Kadar je prazna, jo tudi zunaj pomijemo s plesnobo odvrtačimi sredstvi, n. pr. z vodo, ki smo ji dodali kalijevega metabisulfita ali aphenovega sulfita (vse se dobi v drogeriji) ali špirit (10 delov vode in 1 del špirta); navedena sredstva pa učinkujejo razkuževalno le malo časa. Od kemičnih sredstev, ki učinkujejo dalje časa so:

Mikrosol od tvrdke Rosenzweig & Baumann in Kassel (Nemčija), ki sicer diši nekoliko po lizolu, kateri duh pa po prepleskanju sodov kmalu izgine, se uporablja v 3—3%ni raztopini. Mikrosol varuje tudi železne dele (obročje) pred rjavenjem.

Antinonin od J. G. Farbenindustrie—Leverkusen (Nemčija) razkužuje še bolje od mikrosola in se uporablja v 4—5%ni raztopini; nevšečna stran pri antinoninu je, da ostane les dalje časa rumen. Za vino v sodih pa je antinonin povsem neškodljiv.

Montanin od tvrdke Montana in Strekla a. d. Elbe (Nemčija) se uporablja v 3—4%ni raztopini. Pri uporabi tega sredstva pa je treba velike previdnosti, ker komentiran montanin lahko speče človeško kožo.

Razne terpentinske zmesi so pa v take svrhe manj priporočljive, ker zamašijo luknjice v lesu in se sčasoma razkrojijo; sod tedaj ne more dihati, vino ne more zoreti in vino se sčasoma tudi lahko navleče neprijetnega duha, kar se pa pri gori imenovanih sredstvih ne dogaja.

**Vprašanje F. Z. v K.** Katero sredstvo proti rjavenju obročev mi priporočate?

**Odgovor:** Da nam obroči ne rjavijo, jih prepleskamo z raztopino železnega laka. Z istim pridom uporabljamo tudi vazelino za vse železne dele kletarskih posod in potrebščin. Tudi menige se rado uporablja za mazanje obročev. Isto dober za obroče je tudi mikrosol, ki ga uporabljamo tudi za prepleskanje lesenih zunanjih delov sode, ker konservira les, kakor smo to že na drugem mestu omenili.

**Vprašanje R. T. v Š.** Toliko se govori in piše, da je klet glavni vzrok ali krivec, če naj vino v kleti dobro ali pa slabo uspeva. Posebno se pa povdarja, da so plitve ali prizemne kleti radi premočnega kolebanja temperature pozimi in poleti slabe za vino. Katera temperatura in vlaga je v vinski kleti za zorenje, za šolanje vina najbolj primerna?

**Odgovor:** Tudi o tem važnem vprašanju smo že razpravljali. Radi izredne važnosti pa odgovor ponavljamo.

V vinski kleti vino leži in zori, v njej se vršijo vsa za šolanje vina potrebna dela. Z ozirom na to bodi vinska klet urejena tako, da vino v njej lahko zori. Posebne važnosti za vinsko klet je primerna toplota in vlaga. Temperatura bodi po možnosti čim najbolj enaka. Kolebanje temperature naj ne bo višje od 5—6° C. Poleti ne nad 15° C, pozimi pa ne pod 9° C. Bela vina prenašajo tudi nižjo temperaturo, dočim se črna najboljše šola in zori

### SAMO MOĆNE BORBENE STANOV- SKE ORGANIZACIJE LAHKO ŠČITTIJO NAŠE INTERESE!

pri 15 do 16° C. Močno kolebanje temperature lahko vinu škoduje in to tem bolj, čim večje so razlike o temperaturi. Če se klet zgodaj shladi, je s tem ovirano delovanje živih mikroorganizmov in potrebni kemični fiziološki procesi v vinu se ne morejo izvršiti 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 na primer očetne bakterije, se premočno vzbujajo k svojemu delovanju; obstoja nevarnost vinskih bolezni. Vino hitreje zori, se močneje suši.

Glede na vlago klet naj ne bo pre-suha, pa tudi ne prevlažna in se mora dati dobro zračiti. Klet s pravilno vlago nima več kot 70—80% relativne vlage. V mokri kleti zelo trpi posoda, razvijajo se razne plesni, v presuhi kleti se pa vino preveč suši in prehitro zori.

**Vprašanje S. J. v R.** Kako nove sode najlepše ovinim?

**Odgovor:** V praksi se novi sodi največkrat ovinijo z vročo vodo in sodo, navadno 2 1/2%. Na 1 hl vsebine sode se vzame 10 litrov 1/4kg sode, ki se hitro raztopi in se vsa raztopina še enkrat dobro prekuha in kot krop vlije v sod. Sod se zadela in dobro prevalja. Ker se vrela tekočina v sodu ohladi in pri tem skrči, se zrak v zaprtem sodu razširi in postane tanjši, tako da raztopina sode ponovno vre, ako sod kotalimo in postavljamo sem in tja, vsaj nekaj časa. Pri vrenju se razvije para, ki pritiska vodo v luknjice lesa. Sod kotalimo in postavimo na eno in potem na drugo dno, da je dno na zunanji strani toplo. Še preden se voda ohladi, jo je treba iz sode izliti, sicer bi že raztopljene snovi les zopet nazaj posrkal in bi bilo zakuhavanje brezuspešno. Prva sode, ki jo iz sode izlijemo, bo črna kakor črnilo. Če zakuhamo vdrugeč in pri majhnih sodih mogoče še tretjič, bo nazadnje voda že čista ostala. Nazadnje izplahnemo sod s čisto vrelo in potem še s čisto hladno vodo. Pri večjih sodih zadostuje tudi, ako sod samo enkrat ovinimo.

V na ta ali na druge načine ovinjene sode ne damo finih starih vin, temveč vina slabše kakovosti ali še rajši prevremo v njih slabše mošte, ker se v luknjicah lesa izločijo kristalčki vinskoga kamna in se s tem sod še bolj ovin. Šele drugo ali tretje leto po ovinjenju lahko v tak sod damo fino, staro vino.

IZ TEHNIČNIH OZIROV SMO MORALI DEL RUBRIKE »KLETARSTVO« PRIORBITI NA TEM MESTU. Nadaljevanje na strani 8.

## Čuvajmo Jugoslavijo!

### Kako se sestavljajo pri- tožbe zoper previsoko davčno odmero?

Vkljub ponovnim razpravam smo ugotovili, da so davčni predpisi še veliki večini našega članstva nejasni. Ker je posebno za gostilničarje važno, da poznajo v podrobnosti poedina določila, ki se tičejo odmere pridobnine, kakor tudi sestavljanja pritožbe bomo poskušali raztolmačiti najvažnejše predpise. Poznati mora vsakdo obrambna sredstva, ki jih ima napram napačni ocenitvi davčnih uprav in davčnih odborov.

Nekateri člani davčnih odborov so bili naziranja, da so pri ocnitvi čistega donosa pri alkoholnih pijačah, jedilih in prenočiščih vezani na navodila, ki jih je finančna direkcija svoječasno razposlala davčnim upravam. To mnenje je napačno. Navodila finančnega ravnateljstva so merodajna le za davčno

Kongres gostilničarjev v Zagrebu preložen na poznejši čas!

### SOJEMU TOVARIŠU BODI NAJBOLJŠI PRIJATELJI

upravo, ki sestavlja predloge za davčne odbore. Dolžnost članov davčnega odbora pa je, da se držijo predpisov zakona o neposrednih davkih in svoje prisega, ki jim nalaga vestno in nepristransko postopanje. Delo davčnih odborov je ugotovitev materijalne resnice o dohodku davčnega zavezanca. Iz tega izhaja, da lahko davčni odbor oceni čisti donos v gostilniškem obratovanju tudi izpod predpisane kvote finančnega ravnateljstva, vendar ne sme ocenitev davčnega odbora seči izpod najmanjše davčne osnove, ki se je ugotovila na podlagi najeminske vrednosti stanovanja in lokala. Iz tega vzroka so nastali jako pogosti slučajji, da je bila davčna osnova na podlagi najeminske vrednosti ocenjena davkoplačevalcu višje, kakor pa bi bila ocenjena po prometu. Tako je n. pr. predpisala davčna uprava pri gostilniškem obratu, ki ima komaj 4 hl iztočenega vina brez kakšnega drugega prometa davčno osnovo s 3800 Din, dočim bi znašala davčna osnova ocenjena po prometu in po navodilih finančne direkcije komaj 600 Din.

#### Kdo ima pravico pritožbe proti odmeri davčnega odbora?

1. Državni zastopnik.
2. Davčni zavezanec.

Državni zastopnik ima pravico pritožbe še 8 dni potem, ko poteče že rok davčnega zavezanca. Davčni zavezanec je n. pr. prejel davčno odmero 10. novembra. Ker preteče pritožbeni rok za davčnega zavezanca v 30 dneh od dne prejema davčne odmere izteče tedaj pritožbeni rok 10. decembra. Državnemu zastopniku pa poteče rok v danem slučaju šele 18. decembra.

O pritožbi državnega zastopnika se mora obvestiti tudi davčni zavezanec, da lahko predloži v 14 dneh reklamacijskemu odboru pismeno svoje protirazloge. Reklamacijski odbor lahko osvoji ali pa odbije pritožbo državnega zastopnika. Če jo odbije ostane po davčnem odboru določena odmera. Če pa jo ne odbije se poviša davčnemu zavezancu osnova v višini, ki jo predlaga državni zastopnik.

Iz tega sledi, da mora davčni zavezanec, ki hoče, da se mu davčna odmera zniža še posebej vložiti lastno pritožbo, kajti s samim odgovorom na pritožbo državnega zastopnika se mu davčna odmera v nobenem slučaju ne zniža.

#### Kako postopa davčni zavezanec pri sestavi pritožbe?

Ko prejme davčni zavezanec davčni predpis si najprvo zabeleži na spisu dan prejema, da si lahko še kasneje izračuna iztek pritožbenega roka, ki znaša, kakor že gori rečeno 30 dni.

#### Ali vložiti lahko tudi po izteku tega roka pritožbo?

Da, toda le še tekom 15 dni po izteku rednega pritožbenega roka, vendar se mora zakasnitev opravičiti s posebno tehtnimi razlogi. Če se ne more tedaj v rednem pritožbenem roku spraviti dokaznega materijala skupaj, naj se vložijo pravočasno na davčno upravo pismeno prošnjo, da se podaljšanje roka dovoli. Priporočamo pa, da se držite 30 dnevnega pritožbenega roka, da ne nastanejo sitnosti ali celo izguba pravice do pritožbe. Pritožbo je kolkovati z 20 Din, vsako prilogo, ki se ji priloži pa z 2 Din.

#### Kako ugotoviti pravilnost davčne odmere?

Najprej vzemi v roke prepis svoje davčne prijave, katero si januarja ali februarja tega leta vložil o priliki davčne napovedi. Na podlagi lastne prijave izračunaj koliko bi moral plačati po Tvoji napovedi znašati pridobnina. Če se ugotovi, da se davčni odbor ni oziral na prijavo in da se je predpisala višja pridobnina, kakor pa odgovarja prometu, tedaj se odločite za pritožbo. Brez pritožbe ni znižanja.

#### Ali se pritožiti lahko tudi proti odmeri davčne osnove, ki se je določila po najeminski vrednosti stanovanja in lokala?

Da. Postopanje glede te pritožbe je eno in isto.

#### Kam nasloviš pritožbo?

Pritožbo je nasloviti sledeče: Reklamacijskemu odboru pri finančni direkciji v Ljubljani potom davčne uprave

Za območje bivše mariborske oblasti postuje reklamacijski odbor v Mariboru, za bivšo ljubljansko oblast pa v Ljubljani. Pritožbo vlagaj vedno potom pristojne davčne uprave in jo lahko oddaš proti potrdilu tudi osebno ali pa jo pošlji priporočeno po pošti.

#### Kako sestaviš pritožbo?

Predno se sestavi pritožba se mora ugotoviti vzroke zakaj je davčni odbor predpisal višjo pridobnino. V to svrhu je najbolje, da se napoti na davčno upravo in zahteva vpogled v spise. Davčna uprava mora dovoliti vpogled če se ne gre za akte, v katere vpogled ne more dovoliti iz javnih razlogov ali zaradi čuvanja tajnosti. Tudi strokovna mnenja, izjave prič in obvestila zaupnikov, seveda brez podpisov niso izključena iz vpogleda.

Ta pravica omogoča tedaj davčnemu zavezancu, da utemeji pritožbo s konkretnimi dokazi, ki morajo biti merodajni za njegovo davčno odmero. Le z dobro utemeljeno in z dokazi podprto pritožbo lahko pričakuješ uspeha.

Pri vpogledu v spise naj se pazi: a) ali in na katere zunanje znake opira davčna uprava oziroma državni zastopnik svoj predlog?

b) kakšne podatke ima davčna uprava o nabavljenem izdelanem in v promet danem blagu, kako se je ugotovila prodajna vrednost v promet danega blaga. Kako nabavna vrednost tega blaga in kako kosmati dohodek?

c) katere režijske postavke je referent davčnega odbora priznal in če, kako je davčni odbor izvršil oceno kosmatega dohodka, režijskih stroškov in čistega dohodka ter kako je utemeljil svojo oceno.

Vsi ti podatki morajo biti spisani na davčni prijavi, v kolikor pa niso potem zahtevaj podatke, ki so prijavi priloženi. Posebno pazi na strokovno mnenje in na izjavo prič.

Ko si se na sledeči način informiral o vzrokih višje obdavčitve se posvetuj o tem še s kakšno osebo, ki je z davčnimi predpisi poznana. S temi pripomočki sestavi pritožbo in poskušaj ovreči po vrsti vse podatke na katerih sloni napačno določena odmera.

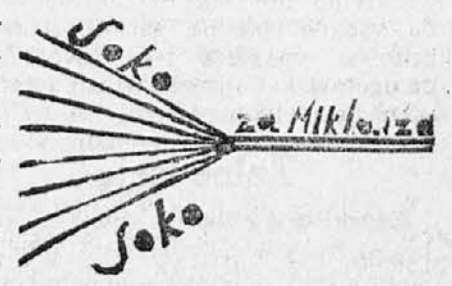
Če se je vzela pri odmeri davčne osnove v pošteved tudi kuhinja ali oddaja sob, potem ugotovi koliko prometa v kuhinji in pri oddaji sob se je določilo od strani davčnega odbora. Ker so po deželi pogosto gostilne, ki v obče ne izkuhavajo, ali se samo izkuhava ob nedeljah, praznikih, sejnih, cerkvenih slavnostih itd. je treba naravno v pritožbi navesti obseg izkuhavanja. Če se izkuhava za abonente naj se ugotovi, ali ni mogoče davčna uprava vzela preveliko število abonentov. Za podlago se lahko vzame kot dokaz knjiga abonentov, v kateri se vodijo računi posameznega abonenta. Če se je pri oddaji sob vzelo preveliko število gostov ali nočnin dokaži to s knjigo o tujcih, ki jo mora voditi vsaka gostilna, ki se bavi s prenočevanjem, ali si dobi potrdilo od pristojne občine, ki mora voditi nadzor tujcev.

V pritožbi se naj v danem slučaju tudi navede, da se ne preživljate od gostilne, temveč od posestva, ki meri toliko in toliko plodnega zemljišča in navedite obenem tudi katastrski čisti donos. Ker so po deželi pogosto take gostilne, ki so med tednom brez vsakega prometa, ali celo zaprte naj se tudi to navaja, kar naj služi kot dokaz, da je gostilna za Vas bolj postranskega pomena. V slučaju, da imate neizterljive dolgove, ki so bili napravljeni na cehi, navedite dolžnike s polnimi naslovi in pa dolžno vsoto. Omenite tudi lastne dolgove, ter priložite potrdilo denarnega zavoda, ki mu dolgujete. Če ste celo v zaostanku na na obrestih naj se vam tudi to potrdi od denarnega zavoda. Odveč ne bo, če navedete tudi elementarno nezgodo, n. pr. požar, poplava, suša itd. Ne škoduje tudi, če navedete število nepreiskrbljenih otrok, dolgotrajno bolezen itd.

Omenite tudi, da se vam je pridobnina določila že za drugo obrt ali kak drug posel, ki ga poleg gostilne izvršujete. Z eno besedo, naj se ne sestoji iz množine golih fraz, češ, lansko leto

# „SOKO“

otročka mornarska oblekca Din	49
otročki mornarski plašček	120
otročki Hubertusi in pelerine	120
damski plašč	270
moška obleka	240
moška suknja	266
moški Hubertus plašč	235
moški zimski suknjiči	190



Razen tega dobite pri nas zimsko perilo, sportne čepice, zatore in odeje po zelo nizkih cenah  
Oglejte si vse to v prodajalnah

## „SOKO“ OBLEK

Prodajalne: Ljubljana: Sv. Petra cesta 23 in Celovška cesta 63  
Kranj: Glavni trg 102  
Celje: Kralja Petra cesta 22  
Maribor: Aleksandrova cesta 27

ko sem iztočil več pijače sem plačal manj pridobnine kakor letos, ali morda, da ne zaslužite pri litru 1'50 Din, temveč samo 70 para. Vse take navedbe so neučinkovite in se na nje reklamacijski odbor ne ozira. Za reklamacijski odbor je važen samo vaš promet, oziroma vaš dohodek. Pritožba naj bo torej zbirka dokazov, ki pričajo in izpodnašajo neutemeljenost previsoke odmere.

#### Kdaj more reklamacijski odbor znižati davčno osnovo tudi izpod minimuma?

V to svrhu je ministrstvo financ izdalo s svojim razpisom od 14. junija 1934 br. 36 034/III sledeče navodilo: »V zadnjem odst. § 7. zakona o izpremembah in dopolnitvah zakona o neposrednih davkih je določeno, da mora davčni zavezanec dokazati, da dohodki ne presegajo predvidenega minimuma. Ako davčni zavezanec ne doprinese zanesljivih, sprejemljivih in verjetnih dokazov, reklamacijski odbor ne more iti izpod minimuma. Najverjetnejši dokaz za to morejo biti samo redno vodene poslovne knjige. Znižanje se more izvršiti v slučajih n. pr.:

a) Zakonska minimalna davčna osnova je preračunjena na bazi najemnine, kojega družinskega člana, s katerim živi davčni zavezanec v skupnem gospodarstvu, dotični družinski član je sam zavezanec pridobnine in je zanj že zagotovljena davčna osnova po minimumu.

b) Zakonska minimalna davčna osnova je izračunjena na osnovi s primerjavo ugotovljene najemne vrednosti, a je davčni zavezanec to najemno vrednost s pritožbo izpodbijal in dosegel znižanje.

c) Davčni zavezanec ima centralo in stalno bivališče v večjem mestu, a podružnice v manjših mestih, a je na deželi, pa je vsled tega zakonska minimalna davčna osnova za podružnice zbog nesorazmerno visoke najemnine za stanovanje v mestu napram obsegu poslovanja podružnice in torej tudi napram dohodku nesorazmerno velika. V tem primeru je mogoče iti izpod minimuma, samo za to filialo, toda osnova mora biti ipak v sorazmerju s slično obratovalnico v dotičnem okraju.

č) Obrat, podjetje ali poklic se vrši kot postransko opravilo v malem obsegu, da je na prvi pogled jasno, da zakonska minimalna davčna osnova ne more biti v nikakem sorazmerju z dohodki opravila n. pr.: davčni zavezanec se bavi s lovom ali — začasnno — s poučevanjem glasbe kot učitelj.

d) Isto, kar velja za filialo po manjših mestih, velja tudi za one slučaje, ako eden in isti davčni zavezanec izvršuje istočasno več obratov, podjetij in poklicev v raznih lokalih istega kraja, pa je eno od njih glavno, a ostala opravila postranska ter se opravljajo v manjšem obsegu.

Tu so navedeni naravno samo nekateri slučajji, v katerih se more davčna osnova znižati. Glavni pogoj za znižanje je tedaj verjeten dokaz, da dejanski dohodki niso dosegli minimalne davčne osnove. O dejstvu, če je dokaz zadosten, odloča po prostem prevdaru reklamacijski odbor, pa tudi davčni odbor, ki oddaja mišljenje o vloženi pritožbi. Najverjetnejši dokaz so seveda redno vodene poslovne knjige. Med dokaze je prištet tudi dokaz o listinah s pričami ali izvedenci.

Gostilničarji! Vlagajte samo take

pritožbe, ki so z dokazi dobro podprte!

#### Kako se bodo obravnavale pritožbe za znižanje minimalne davčne osnove?

Vse pritožbe se morajo, kakor že gori rečeno, vlagati potom davčnih uprav na reklamacijski odbor. Pritožbe, ki bodo vložene za znižanje izpod najmanjše davčne osnove, se bodo še enkrat pretresale pred davčnim odborom, ki pa bo smel dati le svoje mišljenje, če in v koliko je pritožba upravičena. Končno rešitev bo donesel reklamacijski odbor.

#### Kako sestoji reklamacijski odbor in kako razpravlja?

Reklamacijski odbor se postavlja slično kakor davčni odbor za 3 leta in je sestavljen iz predsednika, ki je navadno sam finančni direktor in iz 8 članov. Predsednik in člani imajo svoje namestnike. Poleg navedenih je pri vsakem reklamacijskem odboru še državni zastopnik. Polovico teh članov imenuje finančno ministrstvo, drugo polovico pa delegirajo zbornice. V našem slučaju je Zbornica TOI v Ljubljani lahko delegirala le 3 delegate, ker niso imeli gostilničarji še svojega gostinskega odseka. Že iz tega izhaja, kako prepotrebna je bila borba po zadostnem in samostojnem zastopstvu pri Zbornici TOI v Ljubljani.

Razpored razprav pri reklamacijskem odboru se ne objavlja.

#### All prisostvuje davčni zavezanec lahko razpravam reklamacijskega odbora?

Davčni zavezanec prisostvuje lahko razpravi reklamacijskega odbora, če to v svoji pritožbi izrecno zahteva in reklamacijski odbor smatra, da je osebna obrazložitev davčnega zavezanca potrebna. V tem primeru reklamacijski odbor pritožnika obvesti o dnevu razprave, da se je more udeležiti.

#### All je proti odločbam reklamacijskega odbora še kaka pritožba mogoča?

Upravnim potom ne, pač pa se lahko tekom 30 dni po vročitvi odločbe reklamacijskega odbora vložijo tožba na upravno sodišče v Celju. Za tožbo na upravno sodišče se plača taksa, ki znaša 1% po skupni vrednosti spornega predmeta in ne sme biti manjša od 100 Din. Če pa je sporni predmet neocenljiv, se plača 200 Din.

#### Kaj še narediš s pritožbo?

Ko sestaviš pritožbo na reklamacijski odbor, pošlji 1 prepis zvezni upravi v Ljubljani ter ji priloži seznam o lanskoletni davčni odmeri in pa seznam lanskoletne potrošnje alkoholnih pijač, ter o prometu v kuhinji in pri oddaji sob.

S tem smo podali kolikor mogoče nadrobno in razumljivo najvažnejša navodila za sestavo pritožbe. Vzorca pritožb, ki naj služijo članstvu za podlago, se bodo v najkrajšem času dostavili združenjem, na katera se je v vsakem slučaju obracati. Pripomniti moramo, da se bodo po dani zagotovitvi od najbolj pristojnega mesta pritožbe proti minimalni davčni osnovi najhitreje, prvenstveno in najkulantneje reševale. Vsakomur, ki lahko dokaže z nepobitnimi dokazi, da njegov promet ni dosegel davčnega minimuma, se mu bo odmera gotovo znižala. Pritožba je

torej edino obrambno sredstvo proti preobdavitvi ter pazite na njih sestavo. Prošnja ali morda intervencija je brezuspešna.

Podčrtavamo pa, da imajo samo one pritožbe upanje na uspeh, ki bodo konkretno utemeljene. Zato je važno, da vsakdo, predno začne sestavljati pritožbo, vpogleda svoj davčni spis, da ugotovi, kako je sestavljena odnosno utemeljena davčna ocena.

## Žalne seje

Zvezni ožji odbor je dne 7. novembra držal pri polnoštevilni udeležbi članov tega odbora žalno sejo za Nj. Vel. kraljem Aleksandrom I. Ob tej priliki je g. zvezni predsednik z zbranimi besedami opisal delo nepozabnega vladarja v korist jugoslovanskega naroda.

Dne 13. oktobra je imelo združenje v Trzinu svojo žalno sejo. Istega dne je obdržalo žalno sejo tudi združenje v Šmarju pri Jelšah pod predstvom g. Gradta Maksa. Tu so bile gostilne tudi zaprte od 14. do 15. ure.

Združenje v Slovenjgradcu je 13. oktobra imelo žalno sejo, ob kateri priliki je naznanil predsednik gosp. Eichholzer navzočim smrt Nj. Vel. kralja ter v lepem spominskem govoru pojasnil navzočim veliko delo in zasluge blagopokojnega vladarja ter njegovo ljubezen do naroda, za katerega dobrobit je žrtvoval svoje plemenito življenje. Po kratkem molku je gosp. predsednik pozval navzoče k zaobljubi zvestobe in vedne pokorščine Nj. Vel. kralju Petru II.

Združenje na Vrhniki je imelo dne 14. oktobra v občinski dvorani na Vrhniki žalno sejo. Poleg odbornikov je bilo tudi večje število članov združenja prisotnih, med vsemi so se odlikovali člani iz občine Preserje, ki so dospeli polnoštevilno. G. predsednik je izvajal sledeče:

Prišla je dolžnost, da sem vas moral, dragi tovariši in tovarišice pozvati ob zelo žalostni priliki. Našo domovino je zadela velika nesreča. Od zločinske roke zadet je padel naš Viteški kralj Aleksander I. Zedinitelj. Ves kulturni svet obsoja ta strašni dogodek in tudi nas je v globino duše pretresla ta žalostna vest. Od svoje mladosti je stremel veliki naš kralj Aleksander I. za vzvišenim ciljem zedinjenja južnih Slovanov in dano mu je bilo to doživeti. Z vso verno pa je sedaj posvetil svoje delo za ohranitev miru med narodi. Prav sredi tega dela, ko je v slični zadevi potoval v prijateljsko Francijo, pa ga je ustavila zločinska roka. V počastitev spomina je bil odrejen enominutni molk, nakar so vsi navzoči zaklicali »Bog živi našega mladega kralja Petra II. Bog živi našo kraljevsko hišo Karadjordjevičev! in Čuvajmo Jugoslavijo!

Združenje za ljubljansko okolico je sklicalo kot prvo žalno sejo že dne 10. oktobra, ob kateri priliki je naznanil g. predsednik Šušteršič polnoštevilnim članom upravnega odbora strahotno vest o smrti Nj. Vel. kralja. Med drugim je izvajal, da se je kralj Aleksander zgrudil smrtno zadet od zločinske krute roke v onem svečanem trenutku, ko je kot odposlanec bratstva in miru stopil na sveta tla najzvestejše zaveznice velike Francije.

Združenje v Kranju je imelo žalno sejo dne 16. oktobra, Združenje Radovljica pa 15. oktobra.

Udeležba gostilniških podjetnikov za Split nas naproša za objavo, da je združenje na verodostojen način sočustvovalo nad veliko izgubo našega nacionalnega vladarja. Dne 12. oktobra je bila žalna seja Udruženja in se je v počastitev spomina umrlega kralja podelilo 250 kosil nezaposlenim gostilniškim uslužbencem in ostalim siromakom v Splitu. Poleg tega je udruženje prisostvovalo sprejemu smrtnih ostankov kralja ter se je udeležilo po posebni deputaciji pogreba v Beogradu.

Tudi ostala združenja dravske banovine so imela žalne seje, toda nam niso poslala zapisnike. V splošnem pa so se združenja dravske banovine v številnih deputacijah pod vodstvom zveznega predsednika g. Maj-

cena udeležila pogreba v Beogradu. Zvezna uprava je prispevala k skupnemu vencu vseh gostilničarjev kraljevine Jugoslavije 200 Din.

Najlepše pa se bomo oddolžili delu in mukam umrlega vladarja, če bomo z vztrajnostjo in z neomejeno zvestobo do domovine izvrševali njegovo oporoko obeleženo z besedami: »Čuvajmo Jugoslavijo!«

## Kletarski tečaji

Zvezna uprava priredi tridnevne kletarske tečaje in sicer:

na **Kmetijski šoli na Grmu pri Novem mestu 7., 8. in 9. januarja;**

na **Vinarski šoli v Mariboru 21., 22. in 23. januarja 1935.**

Učnina znaša za udeleženca 65 Din, katera se naj s prijavo vred nakaže na ček. račun 12.036. Zveze združenj gostiln. obrti dravske banovine v Ljubljani. Tečaji se vrše le tedaj, če se prijavi najmanj 15 udeležencev.

Ker želimo, da se priglasi kolikor mogoče veliko gostilničarjev in gostilniških sinov, smo preskrbeli tudi poceni prehrano in prenočišče.

V Mariboru lahko dobijo udeleženci:

Celodnevno prehrano in prenočišče od 40 Din dalje.

Sama prehrana (kosilo in večerja) stane od 12 Din dalje, samo prenočišče z eno posteljo od 18 Din dalje.

### V Novem mestu:

Prenočišče 10 do 15 Din za osebo in noč.

Celodnevna prehrana 15 do 20 Din.

Tudi glede prenočišč in prehrane naj se udeleženci prijavijo zvezni organizaciji. **Prijave sprejemamo za kletarski tečaj na Grmu vključno do 25. decembra t. l., za Maribor pa vključno do 10. januarja 1935.**

V tečajih se bo predavalo teoretično in praktično in sicer od 8. do 12. ure in od 14. do 18. ure. V teoriji se bo obdelala sledeča snov:

Vinska kriza, zoritev grozdja, trgatve, kipeenje mošta, čisto gojene kvasnice, naprava vina iz zdravega in gnilega grozdja, vinska klet, ovihtenje in čiščenje sodov, pretakanje vina, žveplo v kletarstvu, čiščenje vina z želatino, ribjim klejem, jajčim beljakom, mlekom in sirnino ter špansko zemljo. Filtriranje vina, zboljšanje mošta in vina, kakor slajenje, prekipevanje in pregniranje vina z ogljikovim dvokisom, rezanje vina, okisanje in razkisanje vina, barvanje in razbarvanje vina. Vinske napake: duh in okus po slabi posodi in po žveplu, počrnenje, porjavenje. Vinske bolezni: kan (dersa), vlačljivost, očetni in mlečni cik, miševina, zavrelka. Butelčna vina, pokušanje vina.

V praksi se bodo učili: o kleti (kipečna, ležalna in butelčna). Vrsta sodov: razne podlage, vodovod, kanal za odvajanje vode. Prešnica: tipi stiskalnic, razni mlinci, škafi za trgatve, vinske pumpe, gumijeve cevi, pipe, pilke, čepi. Ravnanje s sodi: razne oblike, ovinjenje, umivanje, zdravljenje bolnih sodov, žveplanje sodov, filtriranje z raznimi filtri. Čiščenje vin z želatino in ribjim klejem. Nastavljanje sodov, razkisanje. Impregniranje vina z ogljikovim dvokisom. Pretakanje. Tehnika o predelavi grozdja: Vrenje, čiste drože, kipečne vehe. Žveplanje vina in sodov. Butelčna vina: tipi steklenic, zamaški, etikete, adjustiranje, določanje sladkorja, alkohola in kisline. Pokušnja vin.

Opozarjamo ponovno vse gostilničarje, ki hočejo imeti v svojih gostilnah dobra vina, naj ne zamudijo te prilike, ki jo jim nudimo, da se izobrazijo v umnem kletarstvu. **Z dobrimi vini in dobrimi jedili pobijaš konkurenco!**

## SIR ♦ SALAME

in vsakovrstne ostale delikatese, odlično pražena »Na-Na« kava iz lastne pražarne, specerijsko blago vseh vrst po najnižji ceni pri tvrdki

**ČERNE OSKAR**  
Ljubljana, Sv. Petra o. 35

## OBRTNIŠKI TEDEEN.

Da se dvigne samozavest in pogum obrtniškega stanu, da se povrne zopet njegova moralna sila in da se vzdrži v našem obrtniku optimizem in solidarnost, se priredi od 1. do 8. decembra obrtniški teden po vsej državi. Glavno vodstvo tega propagandnega tedna je v rokah hrvatskih obrtnikov, glavni odbori pa so na sedežih poedinih zbornic.

Centralni delavni odbor »Obrtniškega tedna« v Ljubljani nam je poslal sledeči dopis:

### Obrtništvu in naši javnosti!

Težke gospodarske razmere ženejo obrtništvu v naravnost obupno borbo za svoj obstanek. Resno nas opominjajo, da v teh časih težke preizkušnje ne smemo kloniti in prepustiti razvoja dogodkov in naše bodočnosti usodi, temveč s podvojenim, žilavim in vztrajnim delom pomagati k izboljšanju.

Da se dvigne v obrtniških vrstah stanovska zavednost, samozavest in optimizem, v javnosti pa vzbudijo simpatije in razumevanje za težnje obrtnika ter zanimanje za domače rokodelske izdelke, so vodilne obrtniške organizacije iz cele Jugoslavije na konferencah v Ljubljani in Zagrebu sklenile, da se priredi po celi državi propagandni »Obrtniški teden« v času od 1. do 8. decembra t. l. Po sklepkih in pooblastilu omenjenih konferenc smo prevzeli dolžnost, da pripravimo in izvedemo prireditve »Obrtniškega tedna« v dravski banovini.

»Obrtniški teden« bo prireditve, ki naj rodi pozitivne uspehe vsemu našemu obrtnemu stanu. Nujno potrebno je torej, da se vsaj pri tej akciji manifestira stanovska solidarnost in ravnodušnost vsega obrtništvu. Pozivamo zato vse obrtniške organizacije in korporacije dravske banovine in vsakega poedinega obrtnika še posebej, da brez ozira na svoja načelna naziranja složno sodelujejo in pomagajo pri izvedbi te važne propagandne prireditve.

Obenem se obračamo na našo javnost, ki je vedno kazala razumevanje za potrebe in upravičene zahteve obrtništvu s prošnjo, da tudi ona podpre to našo propagandno akcijo ter s tem pripomore k uspehu ne samo obrtništvu, temveč tudi nacionalni produktivni delavnosti sploh.

»Temelj narodnega blagostanja je krepak rokodelski stan.«

Program »Obrtniškega tedna« pa je sledeči:

1. decembra praznovanje narodnega praznika. Ob 13. uri istega dne predavanje po radiu, ob 15. uri otvoritev Obrtniškega sejma in umetniško-obrtno razstave na Mestnem trgu št. 39. Sejm in razstava bosta otvorena od 7. ure zjutraj do 21. ure zvečer. 2. decembra bodo po vsej banovini ob 9. uri dop. manifestacijska zborovanja. V Ljubljani se ob 10. uri vrši velika manifestacijska skupščina, na kateri bodo sodelovali tudi zastopniki vseh gospodarskih stanov.

Od 3. do 7. decembra se bodo vršila različna predavanja za obrtnike. Istotako se bodo vršila predavanja v sejmjskih prostorih.

8. decembra pa bo dan obrtno mladine, ter se bodo pobirali prispevki v korist najbednejših vajencev.

Obrtniške organizacije so se obrnile na zvezno upravo, da pozove gostilničarje na sodelovanje. Naša dolžnost je, da se temu vabilu odzovemo in da podpremo obrtnike, ki bi jejo z nami hud eksistenčni boj. Združne uprave naj stopijo v stik s krajevnimi delovnimi odbori za prireditve »Obrtniškega tedna« in naj okrase svoje lokale z reklamnimi plakati, ki bodo na razpolago po 2 Din. Pokažimo, da smo z obrtniškim stanom, s katerim nimamo nikakih spornih vprašanj, solidarni in da z njim vred tvorimo mogočno fronto proti vsem njihovim nasprotnikom, ki ubijajo našega podeželskega obrtnika in s tem tudi naša podjetja. Zato naj živi gostilničarska in obrtniška sloga in solidarnost!

## Zanimivo poročilo avstrijskega finančnega ministra.

Avstrijski finančni minister dr. Bureš je držal sredi meseca oktobra po radiu predavanje pod naslovom »Pota avstrijske finančne uprave«. Iz tega predavanja posnemamo, da se vloge v avstrijskih hranilnicah stalno dvigajo in da so znašale koncem meseca septembra 1540 milijonov šilingov. Posebno važno je bilo poročilo o dohodkih, ki izvirajo iz različnih trošarin. Dočim padajo v Avstriji ostali davki, kažejo trošarine jako stabilno tendenco, v nekaterih slučajih pa izkazujejo celo majhen povišek. Tako je n. pr. trošarina na vino prinesla brez poviška trošarinske stopnje skoro za 3.000.000 šilingov več, kakor prošlo leto. Tudi trošarina na sladkor se je brez povišanja trošarinske stopnje dvignila za 8 milijonov šilingov. Celotna trošarina na bencin se je povišala za precejšnjo vsoto. Kakšne posledice pa ima povišanje trošarine, kaže najbolj slučaj pri trošarini na pivo, ker so do-



## Vašim gostom in sebi ustrezete

ako jim nudite k vinu

## Rogaško slatino

kajti ona ne samo da zboljša okus vina, ampak tudi pomešana z vinom ali sadnim sokom blagodejno deluje na funkcije želodca in črevesa, boljša apetit in splošno regulira prebavo in odvajanje neprebavljenih zaostankov hrano. Rogaška slatina čisti organizem in spravlja s tem človeka v dobro razpoloženje!

hodki ravno radi povišanja trošarinske stopnje padli od 46 milijonov na 27 milijonov šilingov. Vsled povišanja trošarine je imela avstrijska država namreč mesto dobička občutno izgubo.

S tem je podan zopet nov dokaz, da so trošarine, ki ne odgovarjajo gospodarskim prilikam prebivalstva, lahko naravnost pogubonosne, ker ne delajo škode samo državi in samoupravnim korporacijam, temveč imajo tudi velik vpliv v socialnem oziru, ker se omeji delavnost in narašča brezposelnost.

Te podatke smo posneli iz predavanja avstrijskega finančnega ministra, ki pa soglašajo, kar se tiče trošarin z naziranjem angleške finančne uprave.

Angleški finančni minister je n. pr. preteklo leto napravil »eksperiment« s tem, da je znižal trošarino na pivo. Posledica tega je bila, da so začele pivovarne kuhati močnejše pivo, kar je našlo pri konzumentih velik odmev. Poleg tega pa je pivo postalo še ceneje. Konzum piva je vsled tega narastel za 16% in angleški finančni minister je pri znižani trošarini na pivo pridobil za okoli 200 milijonov dinarjev več dohodkov, kakor pa jih je preje dosegel. S tem eksperimentom so bili tedaj zadovoljni:

1. Pivovarne, ki so zvišale produkcijo za 16%.
2. Gostilničarstvo, ki se je po letih zopet nekako počivilo.
3. Konzumenti, ki so za manj denarja dobili boljše pivo.
4. Poljedelci, ki so oddali večjo množino ječmena, kakor pa preteklo leto.

5. Delavstvo, ki je bilo bolje zaposleno in končno finančni minister, kateremu se je »eksperiment« posrečil. Navedena eksperimenta, ki sta se izvršila v Avstriji in Angliji, naj bi služila kot dober šolski primer tudi onim krogom v naši državi, ki mislijo še danes, da jim samo povečana trošarina vključno gospodarski mizeriji prebivalstva lahko donaja večje dohodke.

### GOSTILNICAŠKI, PODPIRAJTE SVOJE GLASILO S TEM, DA KUPUJETE EDINOLE PRI TVRDKAH, KI OGLAŠUJEJO V »GOSTILNICAŠKEM VESTNIKU«

#### Strahovne posledice gospodarske krize.

Iz Vel. Lašče smo prejeli sporočilo, da se pri izterjevanju dolgov opaža, da pride do prodaje posestev, posebno pogosto pri gostilničarjih in ostalih obrtnikih. Tako se je n. pr. v sodnem okraju Vel. Lašče izvršilo v prošlem in letošnjem letu že 7 sodnih prodaj posestev, pri čemer je bilo prizadetih 6 gostilničarjev in 1 mizar. V najkrajšem času in še tekom letošnjega leta pa se bo izvršila prodaja posestev še 7 gostilničarjem. Velika zadolženost se opaža prvenstveno pri gostilniški obrti, ki je preobložena s prevelikimi javnimi dajatvami. Tako nam našteva dopisnik primer gostilničarja, ki potoči letno ca. 10 hl vina, pa ga davčna uprava tirja za preko 10.000 Din davka. Slično se dogaja tudi z drugimi gostilničarji. Sedanji trošarinski predpisi, ki predvidevajo trošarino samo pri gostilničarjih, ne pa tudi pri privatnikih, bodo gostilničarsko obrt popolnoma uničili. Kam bo to stanje privedlo, se bo že v najkrajšem času pokazalo. Ko ne bo več mogel noben gostilničar, trgovec in obrtnik izhajati, potem bo morda prišlo tudi potrebno spoznanje, da tam, kjer je malo, se lahko le malo vzame.

#### Stroški za zdravljenje v bolnicah.

Davčni zavezanci z letnim neposrednim davkom, izvzemši davek na hišo, v kateri stanujejo, a od nje nimajo nobenega dohodka od vseh 100 Din, ne plačajo sami nikakršnih bolničnih stroškov v III. razredu.

Dnevna pristojbina v III. razredu po neposrednem letnem davku:

1. Od 100 do 150 Din znaša 10 Din na dan.
2. Od 150 do 200 Din znaša 20 Din na dan.
3. Od 200 Din navzgor znaša 25 Din na dan.

Dnevna pristojbina v drugem razredu je 40 Din, v prvem razredu 80 Din, ne glede na znesek neposrednega davka, ki ga plačujejo na leto.

Vdove z več kot 3 maloletnimi otroki z letnim neposrednim davkom do vseh 400 Din ne plačajo bolničnih stroškov zase in za svoje člane.

Plačila bolničnih stroškov so oproščene ne glede na višino plačevanega davka tudi vse osebe, o katerih se ugotovi, da bi plačilo bolničnih stroškov ogrozilo njihov ali njihove rodbe gospodarski obstanek.

Poleg tega se plačajo še posebne pristojbine za intervencije, zdravlila, obvezila in ostali material in to:

1. V bolnicah do 60 postelj 10 odstotkov dnevne oskrbne pristojbine.
2. V bolnicah od 60 do 300 postelj 15% dnevne oskrbne pristojbine.
3. V bolnicah nad 300 postelj pa 20 odstotkov dnevne oskrbne pristojbine.

Za zdravljenje v državnih bolnicah za duševne bolne so predpisani posebni oskrbni stroški.

#### Kletarstvo pri gostilničarjih.

Že od leta 1930. dalje imamo zakon o vinu, ki točno predpisuje promet z vinom ter določa za prestopke jako stroge kazni. Vključno temu, da

se zvezna organizacija trudi dvigniti med članstvom razumevanje za pravo kletarstvo, smo dobili od merodajne strani strogo opozorilo, da je stanje gostilničarskih klet v dravski banovini jako zanemarjeno. Sporočilo se nam je tudi, da je vsled tega že preko 300 gostilničarjev naznanjenih sodišču, ki bodo morali občutiti precej ostre posledice. Zdi se nam, da naši gostilničarji vobče ne sledijo razpravam o kletarstvu, ki jih objavlja stalno »Gostilničarski Vestnik« izpod peresa priznanega vinarskega strokovnjaka. Poleg tega sta izšli že dve izdaji pod naslovom »Vinski zakon in kletarski vedež«, katerega je priredil g. Andrej Žmavc, direktor Vinarske in sadjarske šole v pok. z namenom, da nudi slehernemu točilcu na drobno in na debelo prilagodnost, da se seznanijo s strogimi predpisi zakona. Poleg tega so v tej knjigi tudi navodila, ki so važna glede kleti, sodov, osuška, vinskih bolezni in napak itd.

Ponovno priporočamo vsem članom, ki si še niso omislili te knjige, da jo nemudoma naročijo pri gosp. Andrej Žmavcu, Maribor, Gosposka ul. 50 in stane 50 Din. Poleg tega opozarjamo na razpis kletarskih tečajev, ki se vrše v mesecu januarju prihodnjega leta in za katere smo določili stroške, kolikor mogoče nizke, z namenom, da se jih udeležijo čim večje število gostilničarjev ali njihovih sinov.



#### Računski listki.

Opozarjamo vse članstvo na predpise tar. post. 34 taksnega zakona, glasom katerih se mora izdajati pri potrošnji od 20 do 100 Din računski listek s kolkom 0.50 Din, če pa potrošnja znaša nad 100 Din, pa računski listek s kolkom od 1 Din. Izdajati se smejo le taki računski listki, ki se nabavijo pri pristojnih davčnih uradah. Omeniti moramo tudi, da se ti predpisi najstrožje izvajajo in da je bilo že mnogo gostilničarjev kaznovanih. Zatorej pozor!

#### Pregled in žigosanje krčmarskih steklenic.

Glasom odločbe g. ministra za trgovino in industrijo se bodo od 1. januarja 1935. dalje sprejemale v pregled in žigosanje samo krčmarske steklenice, ki držje: 3 l, 2 l, 1 l, 5 dl, 3 dl, 2 dl, 1 dl, 5 cl, 3 cl, 2 cl, in 1 cl. Nadalje so se spremenili tudi predpisi glede steklenih balonov v toliko, da smejo stekleni baloni imeti prostornino od 3 do 50 litrov. Izdelovati se smejo samo iz prozornega stekla v obliki steklenic s kratkim vratom. Za prozorno steklo velja tisto, na katerem se da višino tekočine nedvomno ugotoviti, znak za mero prostornine in uradni žig pa lahko razpoznati. V bližini znaka za mero ali uradnega žiga se ne sme nameščati nikakršnih okrasov, ki bi ovirali jasno razpoznavanje znaka za mero in prostornine, odnosno žiga. Če bi se takšni okraski (n. pr. vzporedni krogi z znakom z mero) vendarle uporabili, velja, da balon, če bi bil na njem uradni žig, ni žigosan.

#### Pazite, da imate v obratih samo pravilno žigosane igralne karte!

Doznali smo, da so začeli finančni organi pregledovati po gostilniških lokalih igralne karte, če so žigosane ali ne. Zakon o taksah predpisuje za vsako igro kart ali domin, iger zvanih »Mah-Jongg«, »kocka«, »vrtavka« za igranje in vseh ostalih iger za denar 50 Din takse. Igralne karte, brez ozira kakšne vrste so in za kakšno igro so namenjene, morajo biti pri nakupu zavite v zavitke, kateri morajo imeti tri odprtine tako, da se skozi eno vidi sliko srca, skozi drugo žig tovarne kart in skozi tretjo odprtino pa državni žig. Na vsakem zavitku je prilepljena tudi taksna znamka. Žigosanje vršijo carinar-nice.

Gostilničarji, kavarnarji itd. se kaznujejo, če se igra v njihovih prostorih z netaksiranimi kartami (dominami) s petkratnim zneskom redne takse. Radi tega opozarjamo slehernega, da ne drži v svojem lokalu nežigosanih kart in drugih iger.

#### Prošnje za znižanje točilnih taks.

Ker promet z alkoholnimi pijačami v gostilniških obratih stalno pada, se priporoča vsem takim podjetnikom, da vložijo že sedaj prošnje za znižanje toč. taks potom davčne uprave na finančno direkcijo. V prošnji naj se poleg ugotovitve, da je kon-

#### Koliko znašajo avtonomne doklade k neposrednim davkom?

Da si lahko izračunaš višino pridobnine z vsemi dokladami vred, sporočamo, da znaša banovinska doklada 35%, nadomestna cestna doklada 25%, zdravstvena doklada 10%, za Zbornico TOI 10%.

Občinske doklade so v vsaki občini posebej določene.

#### Prispevek za banovinski bednostni sklad od zaslužka hišne služinčadi.

Kr. banska uprava razglasa:

Ker so se pojavili v javnosti dvomi, ali so hišni posli in njihovi gospodarji dolžni prispevati v banovinski bednostni sklad, se pojasnjuje, da ta dolžnost po pravilniku z dne 1. marca 1934 ne obstoja niti za hišne posle, niti za službodajalce. Ta oprostitve pa velja le za čas od 1. aprila 1934 dalje, dočim morajo po pravilniku z dne 7. junija 1933, »Službeni list«, kos 63 z dne 5. avgusta 1933. plačati posli pol odstotka svojega zaslužka, če jim je bil predpisan uslužbeni davek, službodajalci pa 1 odstotek, in to ne glede ali je za poste obstojala dolžnost prispevati pol odstotka ali ne. Proti zamudnikom, ki tega prispevka ne bi plačali, bodo davčne uprave uvedle eksekucijsko postopanje.

#### Globa za tihotapstvo vina in žganja.

Z ozirom na vprašanje v čigavo korist se steka dvojni znesek redne banovinske trošarine, ki se jo pobere pri tihotapstvu vina in žganja, je finančno ministrstvo odgovorilo, da ne dobijo osebe, ki zalotijo tihotapca, nikake nagrade in gre tedaj vsa globa v korist banovinske blagajne.

#### Zamudne obresti pri plačevanju davkov.

Če se ne plača neposredni davek v skrajnem roku, ki ga zakon določa, se davčnemu zavezancu zaračunajo od skrajnega plačilnega termina do dneva plačila 6% zamudnih obresti. Ta skrajni plačilni rok je 15. dan naslednjega meseca, ko dospe neposredni davek v plačilo. Ker dospeva neposredni davek razven zemljiškega davka in davka na rente v plačilo v 4 enakih letnih obrokih in sicer 1. januarja, 1. aprila, 1. julija in 1. oktobra vsakega leta, znaša tedaj najskrajnejši plačilni rok 15. februarja, 15. maja, 15. avgusta in 15. novembra. Kdor plača po teh terminih temu se zaračuna od tega termina pa do dneva plačila obresti.

Minister financ ali pa ono oblastvo, ki ga določi, sme odpustiti zamudne obresti le v izrednih primerih. Brisanje obresti je le tedaj mogoče, če je dognano, da so premoženjske razmere zavezanca tako neugodne, da bi ga obresti močno obremenjevale.

#### Kdaj je mogoč odpis pridobnine?

Po §§ 48 in 51 zakona o neposrednih davkih se sme pridobnina odpisati:

1. če poslovanje popolnoma in trajno prestane in če se prenese na novega lastnika, ki ni naslednik,
2. ako se je poslovanje ustavilo najmanj za 6 mesecev, bodisi radi smrti ali bolezni davčnega zavezanca, bodisi radi požara, poplave ali dohodkov, ki niso odvisni od volje davčnega zavezanca.

Ustavitev obratovanja se mora objaviti še med poslovanjem, za odpis pa se mora prositi v 14 dneh od vnovič začetega poslovanja.

#### Ali se od neizterljivih dolgov plača rentnina?

Na stavljeno vprašanje, če se mora plačati tudi od onih dolgov, ki so bili na cehi napravljeni, pa so neizterljivi, odgovarjamo, da se od dokazanih neizterljivih dolgov ne plača rentnina.

OGLASI SO V LISTU ZATO OBJAVLJENI, DA JIH OBČINSTVO ČITA, ZATO IZVESITE LIST V SVOJEM LOKALU

POZIVAJ SVOJEGA TOVARIŠA K SKUPNOSTI!

**Propast trgovine in obrti.**

Zbornica TOI je izdelala statistiko o prijavljenih in odjavljenih podjetjih v III. četrtletju letošnjega leta. V tej statistiki ugotavljamo, da je v tem četrtletju število trgovin nazadovalo za 223, v celem letu pa za 1023. V Sloveniji je tedaj od leta 1932 za 2875 trgovin manj, kakor pa jih je bilo leta 1931. Slično nazadovanje je opaziti tudi pri obrtnikih, kajti v tretjem četrtletju letošnjega leta je število obrti padlo za 235, od leta 1932 pa se je njih število znižalo za 2421. V 3 letih je število trgovin in obrtov padlo za 5296.

**Razno**

**Jedilnih listov** ni nikoli preveč v gostilni in restavraciji. Nasprotno, manjka jih vedno! In vendar je za nas jelovnik isto, kot izložba pri trgovcih. Kako naj gost čim več naroča, če en sam jelovnik kroži po mizah in je še ta slabo čitljiv in neznamen? Že pred jedjo je vsled tega slabe volje. Poglejte čez mejo! Vsaj vsaka miza ima lepo napisan jelovnik. Seveda je nemogoče, več listov lepo na roko spisati. Spiše se jih na dober pisalni stroj. Če treba več izvodov, se jih razmnoži na modernih aparatih, katerih je našim obratom že mnogo dobavila strokovna tvrdka A. Prelog, Ljubljana, Marijin trg, vogal Wolfova (pri Tromostju) (med drugimi tudi naši zadrugi). Tvrdka prodaja stroje po najnižjih tovarniških cenah in daje rade volje na resna vprašanja vsa pojasnila. Stroje in aparate tudi interesentom brezobvezno predvaja.

**Ko milijoni ljudi stradajo**, se je na svetu uničilo v varstvo cen 568.000 vagonov žita, 144.000 vagonov riža, 2 in pol milijona stotov sladkorja, pol milijona mesnatih konzerv in 1 milijon 450.000 stotov surovega mesa.

**Leta 1930. je izhajalo v naši državi** v srbohrvatskem jeziku 397, v slovenskem jeziku 129, v madžarskem 15, v nemškem 15, v ruskem 2, v češkem, turškem in židovskem jeziku pa po 1 časopis.

**V Meksiki so zaprli vse cerkve**, cerkvena premoženja pa je zaplenila država.

**Na Češkoslovaškem je 70 občin zaprosilo za prisilno poravnavo**, ker niso dobile denarno pomoč, ki so jo zaprosile v znesku 18 milijonov Kč.

**Krave so pojedle 10 tisočakov** nekemu kmetu na Dolenjskem.

**Na Japonskem se z vso vnemo propagira uvedba »suhega« režima**, in tudi vlada soglaša s to propagando.

**Največji hotel na svetu »Astoria« v New-Yorku** je prišel v plačilne težkoče in je zaprosil za poravnavo.

**Sto milijonov Kitajcev gladuje** in 2.000.000 jih je to leto že od gladu umrlo. Tako se je poročalo na svetovnem kongresu Rdečega križa, ki se je vršil v Sofiji.

**Pobarvani avtomobili.** S posebno barvo se bodo na Angleškem pobarvali oni avtomobili, ki so povozili kakega človeka. V slučaju novih žrtev se bo na avtomobil naslikala še mrtvaška glava.

**Preko 2.000 trgovskih ladij** se vsako leto potopi v Atlantskem oceanu.

**Gigani so si izvolili svojega kralja**, ki pa je imel to smolo, da ga je češkoslovaška vlada takoj pregnala na Poljsko, kjer je rojen.

**V Budimpešti se je otvorila šola za kuhanje**, toda za samce, ki traja komaj 6 tednov.

DNEVNO SVEŽE PRAŽENA



SPECIJALNE MEŠANICE!

ČERNE OSKAR  
LJUBLJANA, SV. PETRA C. 35

**Največ porok v naši državi** se vrši v vrbaski banovini, potem v moravski, drinski, vardarski, najmanj pa v dravski banovini. Dravska banovina je tudi v tem znamenita, da ima izmed vseh ostalih banovin največ nezakonskih otrok.

**Slovenija ima vsega skupaj 268 odvetnikov.**

**Po nastopu Hitlerja** je prenehalo v Nemčiji izhajati preko 1000 časopisov.

**R A Z G L A S.**

Sresko načelstvo v Kranju razglašala z dopisom št. 9771/1 z dne 11. oktobra 1934., da je okrajno sodišče v Kranju prepovedalo Kuralt Vincencu, roj. 19. VII. 1893, po poklicu pošestniku in mlinarju, bivajočemu v Cerkljah št. 20, zahajati v krčme do 14. X. 1936.

**Uredba**

**o dokazu izobrazbe za opravljanje pogostinskih obrtov.**  
**I. Občne določbe.**

**Člen 1.**

Za opravljanje pogostinskih obrtov: hotelov, restavracij, gostišč ali ostajališč, gostiln, kavarn in penzij je potreben dokaz posebne strokovne izobrazbe, za opravljanje pogostinskih obrtov: okrepčevalnic (bufetov), ljudskih kuhinj in krčem (pivnic) pa dokaz posebne izobrazbe po določbah te uredbe.

**Člen 2.**

Če se opravljajo okrepčevalnice (bufeti), ljudske kuhinje in krčme v malem obsegu, se glede njih ne zahteva dokaz posebne izobrazbe.

Za obrate malega obsega se smatrajo: okrepčevalnice (bufeti), kjer ni miz ne stolov in se streže stoječim gostom; ljudske kuhinje in krčme, če imajo samo eno sobo za goste in če imetnik obrata sam ali s svojimi rodbinskimi člani brez drugega zaposlenega pomožnega osebja gostom neposredno streže.

**Člen 3.**

Če opravlja kdo istočasno več vrst pogostinskih obrtov, je dokazati izobrazbo za vsakega teh obrtov po določilih te uredbe.

**Člen 4.**

Kdor ne more podati osebno dokazov izobrazbe sme opravljati pogostinske obrte samo s poslovodjo, ki dokaže izobrazbo po tej uredbi.

Če opravlja pogostinski obrt javna trgovinska ali komanditna družba, zadošča, da dokaže izobrazbo po določilih te uredbe samo eden izmed javnih družbenikov, ki je po sklenjeni družbeni pogodbi, odnosno po trgovinskem zakonu upravičen zastopati in voditi družbo in opravljati obrt. Če ne dokaže izobrazbe nobeden javnih družbenikov, se opravlja obrt lahko samo s poslovodjo.

Če opravlja pogostinski obrt pravna oseba (§ 9. zakona o obrtih), mora podati imenovani poslovodja dokaz o izobrazbi, ki se zahteva po predpisih te uredbe za opravljanje dotičnega pogostinskega obrta.

**Člen 5.**

Vdova nadaljuje lahko po smrti moža, ki je opravljal pogostinski obrt opravljanje pogostinskega obrta brez dokaza izobrazbe in ni dolžna postaviti poslovodjo če izpolnjuje pogoje, 61. odst. (1) in (2) zakona o obrtih.

Nedoletni otroci (vnuki), ki imajo pravico delovanja po smrti imetnika pogostinskega obrta, nadaljujejo lahko opravljanje pogostinskega obrta samo po poslovodji, ki dokaže izobrazbo v smislu te uredbe.

Prav tako nadaljuje lahko brez dokaza izobrazbe pogostinski obrt tudi žena kazensko obsojenega moža, ki je opravljal pogostinski obrt, če ni zadržkov iz § 6. odstavkov (1) in (2) zakona o obrtih.

**Člen 6.**

Praktično delo (učenje in zaposlitev) pomožnega osebja pri pogostinskih obrtih se dokaže s potrdilom o

**Vino in vino je razlika**

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

Pokusi samo enkrat, da boš videl kaj pomeni prvo-rzredna mineralna voda. Čisti in izpira kri, izloča sečno kislino in druge strupe iz telesa ter s tem krepi telesne in duševne sile. Kdor pije vino z Radensko slatino, ga ne boli glava niti po največjih krokarijah.

trajanju učenja (§ 280 zakona o obrtih), s poslovno knjižico (§ 307 zakona o obrtih) odnosno z izpričevalom o trajanju in vrsti zaposlitve v pogostinskem obrtu (§ 249 zakona o obrtih).

**II. Strokovna izobrazba za poedine pogostinske obrte.****Hoteli.****Člen 7.**

Pri hotelskih obrtih služi za dokaz popolne izobrazbe izpričevalo o najmanj 4 uspešno dovršenih razredih srednje ali tej enake strokovne ali meščanske šole in najmanj 4-letna zaposlitev kot pomočnik v upravi hotela ali penzije (tehnični uradnik, knjigovodja, dopisnik, blagajnik, oddajalec sob in podobno).

Kot popolni dokaz za opravljanje hotelskega obrta služi tudi dokaz o najmanj 3-letnem opravljanju gostišča ali penzije. Samostalno opravljanje restavracijskega ali kavarniškega obrta se prizna samo, če prosilec dokaže, da je opravljal takšen obrt najmanj 2 leti in da je bil zaposlen najmanj leto dni v upravi hotela. Samostalno opravljanje gostilniškega obrta se prizna samo, če dokaže, da je opravljal ta obrt najmanj 3 leta, da je dovršil uspešno 2 razreda srednje, meščanske ali tema enake strokovne šole in da je bil zaposlen najmanj leto dni v upravi hotela.

**Restavracije.****Člen 8.**

Pri restavracijskem obrtu služi kot popolni dokaz izobrazbe:

a) izpričevalo o najmanj 4 uspešno dovršenih razredih srednje ali tej enake strokovne ali meščanske šole in najmanj 3-letna zaposlitev kot pomočnik v upravi restavracije kot knjigovodja, dopisnik, blagajnik in pod.;

b) najmanj štiriletna zaposlitev pri neposredni strežbi gostov v restavraciji o dokazu, da je uspešno dovršil 2 razreda srednje šole ali tej enake strokovne ali meščanske šole;

c) 3-letna zaposlitev v restavraciji ali penziji kot šef kuhinje in 2-letna zaposlitev kot pomočnik v upravi restavracije ali penzije.

Kot popolni dokaz izobrazbe za opravljanje restavracijskega obrta služi tudi dokaz o samostalnem opravljanju hotelskega, penzijskega ali kavarniškega obrta. Samostalno opravljanje gostilniškega obrta se prizna samo, če prosilec dokaže, da je opravljal gostilniški obrt najmanj 4 leta in da je uspešno dovršil 2 razreda srednje, meščanske ali tej enake strokovne šole. Prav tako se smatra za popolni dokaz za samostalno opravljanje restavracijskega obrta tudi najmanj 3-letna zaposlitev kot pomočnik v upravi penzije ali kavarne, ob ostalih pogojih toč. a) odst. 1. tega člena.

**Gostišča ali ostajališča.****Člen 9.**

Za samostalno opravljanje obrta gostišč ali ostajališč služi kot dokaz popolne izobrazbe najmanj 3-letna zaposlitev v upravi gostišča kot pomočnik (tehnični uradnik, knjigovodja, dopisnik, blagajnik in podobno) in izpričevalo o najmanj 2 uspešno dovršenih razredih srednje ali tej

enake strokovne ali meščanske šole.

Kot popolni dokaz za opravljanje obrta gostišč ali ostajališč služi tudi dokaz o samostalnem opravljanju hotela ali penzije. Samostalno opravljanje restavracijskega ali kavarniškega obrta se prizna, če prosilec dokaže, da je bil zaposlen še kot pomočnik v upravi hotela, gostišča ali penzije najmanj 1 leto. Prav tako se smatra kot dokaz za samostalno opravljanje gostišča ali ostajališča najmanj 3-letno samostalno opravljanje gostilniškega obrta.

**Gostilne.****Člen 10.**

Za samostalno opravljanje gostilniškega obrta služi kot dokaz popolne izobrazbe najmanj 4-letna zaposlitev v restavraciji, kavarni, penziji ali gostilni pri strežbi gostov ob dokazu o štirih uspešno dovršenih razredih osnovne šole.

Kot popolni dokaz izobrazbe za opravljanje gostilniškega obrta služi tudi dokaz o samostalnem opravljanju hotela, restavracije, gostišča, kavarne ali penzije. Kot dokaz izobrazbe za opravljanje gostilniškega obrta se smatra tudi dokaz, da je kdo samostalno opravljal obrt okrepčevalnice (bufeta) ali krčme najmanj 3 leta.

**Kavarne.****Člen 11.**

Za samostalno opravljanje kavarniškega obrta služi kot dokaz popolne izobrazbe:

a) izpričevalo o najmanj 4 uspešno dovršenih razredih srednje ali tej enake strokovne ali meščanske šole in najmanj 3-letna zaposlitev kot pomočnik v upravi kavarne (knjigovodja, dopisnik, blagajnik in pod.);

b) najmanj 4-letna zaposlitev pri neposredni strežbi gostov ob dokazu o dveh uspešno dovršenih razredih srednje šole ali tej enake strokovne ali meščanske šole;

c) 4-letna zaposlitev v restavraciji, penziji ali kavarni kot šef kuhinje ali kot kvalificirani slaščičar.

Kot popolni dokaz strokovne izobrazbe za opravljanje kavarniškega obrta služi tudi dokaz o samostalnem opravljanju hotelskega, restavracijskega ali penzijskega obrta. Samostalno opravljanje gostilniškega obrta se prizna samo če prosilec dokaže, da je samostalno opravljal gostilniški obrt najmanj 3 leta. Prav tako se smatra kot popolni dokaz za samostalno opravljanje kavarniškega obrta tudi najmanj 3-letna zaposlitev kot pomočnik v upravi restavracije ali penzije ob ostalih pogojih toč. a), odst. 1. tega člena.

**Penzije.****Člen 12.**

Za samostalno opravljanje penzijskega obrta služi kot dokaz popolne izobrazbe izpričevalo o najmanj 2 uspešno dovršenih razredih srednje ali tej enake strokovne ali meščanske šole in najmanj 3-letna zaposlitev kot pomočnik v upravi penzije (knjigovodja, dopisnik, blagajnik in pod.).

Kot popolni dokaz izobrazbe za opravljanje penzije služi tudi dokaz o samostalnem opravljanju hotela, restavracije ali gostišča. Samostalno

opravljanje gostilniškega obrta se prizna ob dokazu, da se je opravljal ta obrt najmanj 3 leta.

### Okrepčevalnice (bufeti), ljudske kuhinje in krčme.

#### Člen 13.

Za samostalno opravljanje pogostinskih obrtov okrepčevalnic (bufetov), ljudskih kuhinj in krčem, velja kot dokaz izobrazbe, in sicer:

a) za samostalno opravljanje okrepčevalnice (bufeta) in krčme najmanj 4-letno praktično delo v okrepčevalnici (bufetu), krčmi, gostilni, kavarni, ali restavraciji;

b) za samostalno opravljanje ljudske kuhinje služi kot dokaz popolne izobrazbe dokaz o najmanj 4-letnem delu v ljudski kuhinji, okrepčevalnici (bufetu), krčmi, gostilni, kavarni, penziji ali restavraciji ali najmanj 4-letno delo v kuhinji teh obrtov kot kuhar.

Kot dokaz posebne izobrazbe za opravljanje pogostinskih obrtov, označenih v tem členu, služi tudi dokaz o samostalnem opravljanju obrtov, okrepčevalnice, bufeta, ljudske kuhinje in krčme, za katere se po členih 2. in 18. ne zahteva poseben dokaz izobrazbe, če so se opravljal ti obrti samostalno najmanj 3 leta.

Prav tako se prizna kot dokaz izobrazbe za opravljanje obrtov, navedenih v tem členu, tudi izobrazba iz čl. 7. do 12. te uredbe.

#### Člen 14.

Izpričevalo o uspešno dovršeni višji strokovni hotelirski šoli s predhodno izobrazbo najmanj 4 razredov srednje ali tej enake strokovne šole, ki mora trajati vsaj 2 leti, skrajšuje rok zaposlitve, označen v čl. 7., odst. 1., čl. 8., odst. 1., toč. a), čl. 9., odst. 1., čl. 11., odst. 1., toč. a) na leto dni.

Izpričevalo o uspešno dovršeni nižji pogostinski (gostilničarski) šoli, ki trajajo najmanj 2 leti ob predhodni izobrazbi 4 razredov srednje ali tej enake strokovne ali meščanske šole, skrajšuje rok praktičnega dela v obrti, navedeni v odst. 1. tega člena na dve leti.

Izpričevalo o uspešno dovršeni nižji pogostinski (gostilničarski) šoli, ki trajajo najmanj 2 leti brez predhodne izobrazbe 4 razredov srednje, tej enake strokovne ali meščanske šole, nadomešča popolnoma strokovno izobrazbo, označeno v čl. 7. odst. 2., čl. 8. odst. 1. toč. b) in odst. 2. čl. 11., odst. 1. toč. b).

#### Člen 15.

Katere hotelirske in pogostinske (gostilničarske) šole v državi in v inozemstvu uživajo ugodnosti po čl. 14. odloči ministrstvo za trgovino in industrijo. Prav tako odloči ministrstvo za trgovino in industrijo, ali in katere ugodnosti se lahko priznajo glede skrajšanja roka praktičnega dela tudi dovršenim tečajem pogostinske stroke.

#### Člen 16.

Z uspehom dovršena srednja trgovska šola (trgovska akademija) ali višja trgovska šola, uspešno dovršena srednja ali tej enaka šola in dovršena fakulteta ali druga šola, ki je enaka fakultetni izobrazbi, skrajšuje pri obrtih čl. 7. odst. 1., čl. 8. odst. 1., čl. 9. odst. 1., čl. 11. odst. 1. in čl. 12. odst. 1. rok praktičnega dela za 2 leti, izpričevalo o uspešno dovršeni dvorazredni trgovski šoli pa za eno leto.

Dvorazredni trgovski šoli so enake trgovske šole, navedene pod točkami 12., 13., 29., 67. in 81. čl. 2. uredbe ministrstva za prosveto z dne 1. maja 1933. P. br. 13.767 o činu strokovnih šol nasproti srednji šoli in fakultetam.

### Delo v zasebnih gospodinjstvih.

#### Člen 17.

Kot praktično delo v smislu določbe čl. 8. odst. 1. toč. b), čl. 10. odst. 1., čl. 11. odst. 1. toč. c), in čl. 13. te uredbe se smatra tudi delo kvalificiranega kuharja ali kvalificirane kuharice v večjih zasebnih gospodinjstvih. Delo kuharskega pomočnika v zasebnih gospodinjstvih, kjer se opravlja delo ob vodstvu kvalificiranega ku-

harja (kvalificirane kuharice), se smatra kot delo po čl. 10. odst. 1. in čl. 13. te uredbe.

Delo v zasebnih gospodinjstvih se dokaže s potrdilom, ki ga izda imetnik gospodinjstva in ki mora navajati točne podatke o vrsti dela, opravljenega v gospodinjstvu in biti potrjeno pri pristojni občini.

Ob sporu ali se naj označi kakšno delo kot delo v smislu določb tega člena, odloča ban. V območju občine mesta Beograda odloča o tem uprava mesta Beograda.

### Pogostinski obrti na kmetih.

#### Člen 18.

Za opravljanje krčme in ljudske kuhinje v občinah, ki niso mesta, trgi, sedeži državnih oblastev ali službeno priznani klimatski kraji in kopalnišča ne glede na obseg obrata, ni treba izobrazbe k čl. 13. te uredbe; kdor pa hoče te obrte opravljati, mora dokazati, da je dovršil 4 razrede osnovne šole ali gospodinjstvo šolo.

Za opravljanje ostalih pogostinskih obrtov v krajih, navedenih v odst. 1. tega člena, je potrebna enaka izobrazba, kakor za opravljanje obrtov v ostalih krajih.

Če hoče kdo, ki je zaposlen v krčmi ali ljudski kuhinji ali ki opravlja ta obrta samostalno v krajih, navedenih v odst. 1. tega čl. odpreti obrat v ostalih krajih, se prizna tako delo, če je trajalo najmanj 4 leta, samo kot izobrazba za krčmo.

### Prehodne in končne določbe.

#### Člen 19.

Od dne uveljavitve te uredbe se ocenja dokaz izobrazbe za pogostinske obrte tudi na prošnje, ki do dne razglasitve te uredbe še niso rešene.

Če je glede vprašanja izobrazbe vložena zoper odločbo pristojnega oblastva pritožba, se reši ta pritožba po predpisih, po katerih se je izpodbijana odločba izdala.

#### Člen 20.

Vse pravice, pridobljene za opravljanje pogostinskih obrtov do uveljavitve te uredbe ostanejo veljavne tudi po uveljavitvi te uredbe.

V primerih, ko ni moči predložiti rednih listin o dovršenem učenju in delu odnosno o praktični zaposlitvi v smislu te uredbe, spregleda lahko ban predložitev navedenih listin, če se dokaže na kakšen drug verodostojen način, da se je predpisani čas prebil pri praktični zaposlitvi.

Kdor je na osnovi redne dovolitve že opravljal neki pogostinski obrt, a je njegovo opravljanje ustavil ali prekinil, ni dolžan predložiti dokaz izobrazbe v smislu te uredbe. Prejšnje dovolilo se smatra kot popoln dokaz izobrazbe za opravljanje pogostinskih obrtov, ki jih je prej opravljal.

#### Člen 21.

Določila te uredbe ne veljajo za točenje lastnega pridelka po § 437. zakona o obrtih glede proizvodnikov, ki prodajajo alkoholne pijače lastnega pridelka in iz lastnega zemljišča na način, določen z določbami pripombe 3. k § 2. zakona o izpremembah in dopolnitvah zakona o državnih trošarinah z dne 18. aprila 1932. in tudi ne za prodajo pijače v izvirno zaprtih steklenicah na drobno in ne za prodajo pijače na debelo.

#### Člen 22.

Če se opravljajo restavracija, kavarna, gostilna ali okrepčevalnica (bufet), brez točenja alkoholnih pijač in se vodijo pod naslovom »brezalkoholni« (odst. 5. § 76 zakona o obrtih), je treba za takšne obrate istega dokaza izobrazbe, kakor za obrate te vrste, če se točijo v njih alkoholne pijače. Če se vodijo kavarne, odnosno ljudske kuhinje (odst. 4. § 76. zakona o obrtih) pod nazivom »Zdravljak«, je potreben isti dokaz izobrazbe, kakor da se ne uporablja ta posebni naziv.

Obrati, ki točijo samo kavo, čaj, a so se vodili prej pod nazivom bosanskih kavarn, se smatrajo za brezalkoholne krčme in je potrebna zanje izobrazba, predpisana za krčme.

Za bare je potrebna izobrazba, ki

je predpisana za restavracijo ali kavarno.

#### Člen 23.

Ta uredba stopi v veljavo z dnem razglasitve v »Službenih Novinah«. (Uredba je stopila v veljavo dne 19. oktobra 1934.)

Z uveljavitvijo te uredbe prestatno veljati vsi predpisi, ki se nanašajo na izobrazbo v pogostinskih obrtih.

V Beogradu, dne 6. oktobra 1934; II. br. 34.689/T

Minister za trgovino in industrijo  
**Juraj Demetrović s. r.**

## Uredba

### o ustanavljanju in ureditvi pogostinskih obratov.

#### I. Uvodne določbe.

##### Člen 1.

Dovolitev za opravljanje pogostinskih obrtov (§ 60., odst. 1., toč. 22. zakona o obrtih) se sme izdati samo, če ustrezajo lokali, prostori in oprema teh obratov določilom te uredbe.

##### Člen 2.

Zgradbe, v katerih se opravljajo pogostinski obrti in njihova pročelja, morajo ustrezati gradbenim predpisom.

#### II. Ureditev pogostinskih obratov.

##### Hoteli.

##### Člen 3.

Hoteli morajo biti po razmestitvi sob, poslovnih prostorov in notranje ureditve tako zgrajeni in urejeni, da dajejo gostom udobnost. Hoteli morajo imeti tudi ustrezen hotelski inventar. Hoteli z več kot 25 sobami morajo imeti tudi še tele oddelke: hotelsko vežo (hall), običajne prostore za sprejemanje občinstva in salon za pisanje in čitanje.

V velikih hotelih mora razen sob za občasno oddajanje biti tudi nekoliko stanovanjskih oddelkov, ki so sestavljeni najmanj iz spalnice, salona in kopalnice ob stanovanju.

Hotelske zgradbe morajo imeti poseben prostor za vratarja; če pa imajo razen pritličja in podstrešnic (mansarde) tri ali več nadstropij, morajo imeti tudi osebno dvigalo (lift).

##### Člen 4.

Hoteli morajo imeti hodnike in stopnice široke najmanj 1.20 m. Pojedina stopnica ne sme biti višja od 18 cm, za stopinjo pa v širino ne ožja od 25 cm.

##### Člen 5.

Hotelske sobe morajo biti najmanj 8 m<sup>2</sup> velike, če imajo 1 posteljo, 12 m<sup>2</sup> pa, če imajo 2 postelji ali dvojno postelj. Stene med sobami morajo biti tako zgrajene, da se obvaruje popolna tišina.

Hotelske sobe morajo biti svetle in imeti vsaj eno okno ali balkonska vrata na ulico, na vrt ali dvorišče. Okna ne smejo gledati na hodnike ali druge notranje prostore v zgradbi, tudi ne na dvorišče, ki ni dovolj razsežno in svetlo ali ki ne ustreza higijenskim pogojem.

Okna morajo imeti ustrezne zastoře, ki ne prepuščajo svetlobe, ali pa kakršnekoli oknice (žaluzije).

##### Člen 6.

Sobe morajo biti popolnoma suhe, s tli iz parketov ali tvarine, ki omogoča popolno vzdrževanje čistoče; na hodnik pa morajo imeti vrata, ki se dobro zapirajo in zaklepajo.

Po hodnikih, po katerih hodijo gostje, morajo biti položene preproge, da se obvaruje tišina.

##### Člen 7.

V vse hotelske sobe mora biti vpejlana tekoča topla in hladna voda, centralna kurjava, v krajih, kjer je električna centrala, električna razsvetljava s prižiganjem in ugašanjem iz postelje in signalna naprava po svetlosobnem sistemu, ki mora biti tako postavljena, da se služabništvo lahko pokliče tudi iz postelje. V krajih, kjer ni vodovoda, mora imeti hotel v zgradbi vodno shrambo (rezervoar).

# A B C

PRVI IN EDINI  
LICITACIJSKI ZAVOD  
**LJUBLJANA**  
MEDVEDOVA C. 8  
Telefon 24-44  
(poleg Gor. kolodvora)

Dober glas je najboljša reklama, zato se vsak pri nakupu in prodaji vseh dobro ohranjenih predmetov poslužuje našega zavoda

V hotelih, ki poslujejo samo v poletni sezoni, ni potrebna naprava za ogrevanje.

#### Člen 8.

Vsaka hotelska soba, ki se oddaja gostom, mora imeti enotno opravilo, in sicer najmanj posteljo z žimnico, posteljno omarico s pritliklinami, malo preprogo pri postelji, mizo, dva stola, mizico za kovčege, umivalnik s potrebnim priborom, ogledalo nad umivalnikom in omaro za obleko in perilo.

Pri sobah, določenih za več oseb, je treba opravilo sorazmerno s številom oseb povečati.

#### Člen 9.

Na vsakih 15 hotelskih sob je treba urediti vsaj 1 kopalnico. Kopalnične stene morajo biti obložene s keramičnimi ploščami ali pobarvane z oljnato barvo, tla pa ne smejo biti lesena. Pred kad (banjo) mora biti položen podnožnik iz lesa ali probkovine.

V vseh hotelih se morajo postaviti stranišča angleškega tipa in sicer na vsakih 15 sob po dve stranišči (za moške in za ženske), opremljena s higijenskim papirjem; v vsakem nadstropju zgradbe pa morata biti 2 angleški stranišči, če je v nadstropju manj kot 15 sob. Stranišča morajo imeti okna in zadostno ventilacijo. Razen tega morajo biti obložena s keramičnimi ploščami ali prevlečena z oljnato barvo. Tla ne smejo biti iz lesa.

#### Člen 10.

Po sobah, hodnikih, straniščih in ostalih prostorih hotela, kjer hodijo ali bivajo gostje, se morajo postaviti higijenski pljuvalniki v zadostnem številu.

#### Člen 11.

Če je v kraju, kjer stoji hotel, ali v bližnji okolici državna telefonska centrala, morajo imeti hoteli tudi še telefonsko postajo z mestno in medmestno zvezo. Če v mestu ali bližnji okolici ni državne telefonske centrala, je treba telefonsko postajo uvesti, brž ko se odpre v tem kraju ali v bližnji okolici državna telefonska centrala.

### Restavracije.

#### Člen 12.

Restavracije morajo imeti jedilnico z ureditvijo in kakovostjo inventarja, ki ustreza vsem sodobnim potrebam udobnosti in higijene, kuhinjo, točilnico in ostale potrebne prostore.

Prostori v restavracijah morajo imeti ustrezno razsežnost, biti svetli in opremljeni z ventilacijo, ki ustreza velikosti prostorov, s sodobno razsvetlavo in kurjavo.

Prostor za točenje pijač mora biti ločen od gostinskih prostorov. Kuhinja mora prav tako biti ločena s posebno sobo od prostorov za goste.

Restavracije z več kot 25 mizami morajo imeti razen kuhinje še poseben prostor za umivanje posode, posebnega za hrambo čiste posode in shrambo za živila.

V krajih, kjer ni vodovoda, morajo vpeljati imetniki restavracij lasten vodovod z lastno vodno shrambo (rezervoarjem) in zadostno količino zdrave pitne vode. Uvesti je treba vodo v prostore za točenje pijač, kuhinjo, stranišče in pisoar.

Električne instalacije se morajo uvesti v krajih, kjer je električna centrala.

## Člen 13.

Restavracije morajo biti opremljene s hladilniki (frižiderji), zmogljivost teh instalacij pa po velikosti ustrezati zmogljivosti kuhinje, odnosno velikosti obrata.

Kuhinjska posoda mora biti iz tvarine, ki ni nevarna ne za jedi ne za zdravje.

Kuhinje, shrambe in ostali restavracijski prostori morajo biti dobro prezračevani in dobivati svetlobo neposredno od zunaj. Nadalje morajo biti ti prostori zavarovani pred muhami, zlasti v toplih krajih. Okna kuhinje in shrambe morajo biti zavarovana s kovinastimi mrežami, ki morajo biti vedno čiste in cele. Tla v teh prostorih ne smejo biti iz lesa, marveč iz nepremočljive tvarine, ki se da korenito umivati. Štedilniki morajo biti tako zgrajeni, da preprečujejo, da bi se razširjala močna gorkota.

## Člen 14.

Vsaka restavracija mora imeti umivalnico (toaletno), ki ima dva popolnoma ločena prostora za moške in za ženske. Vsak oddelček mora imeti higienski umivalnik z ogledalom in brisačo in posebno angleško stranišče. Umivalnica za moške mora imeti tudi pisoar. Tla okrog pisoarja in straniščnih školjk ne smejo biti iz lesa; stene pa morajo biti obložene s keramičnimi ploščami ali prevlečene z oljnato barvo. Stranišča morajo imeti okna in ventilacijo nazven.

## Člen 15.

Restavracije z več kot 25 mizami morajo imeti telefonsko postajo z mestnim in medmestnim omrežjem, če je v kraju ali v bližnji okolici državna telefonska centrala. Če je ni, je treba telefon uvesti, brž ko se v kraju ali bližnji okolici uvede telefonska centrala.

## Člen 16.

Vse tiste restavracije, ki so združene s hotelom, morajo po velikosti prostorov in po ureditvi ustrezati hotelu.

## Gostišča ali ostajališča.

## Člen 17.

Gostišča ali ostajališča morajo imeti dovolj velike in svetle sobe, popolnoma suhe in z vrati, ki se dobro zapirajo in zaklepajo.

V gostiščih mora biti uvedena električna razsvetljava, kjer je to mogoče; okna pa morajo dobivati svetlobo in zrak neposredno od zunaj.

Istotako morajo imeti gostišča po sobah potrebno opravilo in najpotrebnejše higiensko udobje.

Če je v kraju vodovod, mora imeti gostišče vpeljeno tekočo vodo v hišo.

## Člen 18.

V sobah gostišča ali ostajališča smejo biti največ po tri postelje, toda samo če to prostor dopušča. Postelje morajo imeti žimnice. Ob postelji mora biti posteljna omarica, mala preproga pred posteljo. V sobi morajo biti miza, stol in toliko omar za obleko in perilo, kolikor postelj je v sobi, popolna priprava za umivanje, kamor spada tudi vrč z najmanj štirimi litri vode in vedrce za umazano vodo, ki drži vsaj 12 litrov za osebo, če ni tekoče vode. V stanovanjskih sobah mora biti tudi zvonec za služinčad.

Vsaka soba mora imeti vrata na hodnik, ki je zadostno svetel. Okna morajo imeti ustrezne zastore, ki ne prepuščajo svetlobe, ali kakršnekoli oknice (žaluzije).

Stene med sobami se morajo zgraditi tako, da so gostje zadostno zavarovani zoper vsak hrup v sosedni sobi; v vseh prostorih pa mora biti postavljeno zadostno število pljuvalnikov.

Stopnice do sob ne smejo biti strme in morajo imeti potrebno ograjo.

Če ni centralne kurjave, mora imeti gostišče higienske peči.

## Člen 19.

Če je v kraju, kjer je gostišče, vodovod, mora imeti gostišče angleško stranišče, ki mora biti obloženo s keramičnimi ploščami ali prevle-

čeno z oljnato barvo, tako, da se lahko umiva.

V tistih krajih, kjer ni kanalizacije, morajo biti zgrajena taka stranišča, s katerimi je glede zbiranja in odvajanja blata zjamčeno, da bo pogostinski obrat zavarovan zoper smrad in vse ostale neprijetnosti; ventilacija pa mora biti izpeljana nad streho.

Če ni avtomatskih priprav za izpiranje z vodo, je treba postaviti v stranišču prikladno posodo z zadostno količino vode za izpiranje.

## Gostilne.

## Člen 20.

Gostilne morajo imeti prostor za serviranje jedi in pijač gostom, prostor za točenje pijač (točilnico), kuhinjo in ostale stranske prostore. Vsi ti prostori morajo biti higiensko urejeni, prostorni, suhi, zračni, s svetlobo, ki prihaja neposredno od zunaj in zadostno prezračevani.

Če je mogoče, je treba po vseh prostorih gostilne namestiti električno razsvetljava in postaviti higienske peči.

Tla morajo biti takšna, da se dajo lahko in temeljito snažiti. Navadna tla iz nespojenih desk niso dovoljena. Stene morajo biti na čisto prebarvane ali pobeljene.

V prostorih mora biti potrebno število kljuk za obleko (obešalnikov).

## Člen 21.

Oprava prostora, kjer se servirajo jedi in pijače, mora biti enotna.

Mize morajo biti iz trdega lesa, brez razpok in pokrite s kamenom ali podobno trdo tvarino. V točilnici se mora postaviti posebna priprava za hrambo čiste posode; razen tega je treba imeti pri točilni mizi, ki mora biti pokrita s pocinkano ploščo, v krajih, kjer je vodovod, tekočo vodo in pripravo za umivanje posode, ki mora biti tako postavljena, da se umazana voda lahko hitro odteka. Če v točilnici ni vodovoda, mora biti vedno dovolj čiste vode na razpolago.

## Člen 22.

Kuhinja mora biti dovolj prostorna, svetla, zračna, z zadostno ventilacijo, suha in z neposredno svetlobo od zunaj. Prostor kuhinje mora biti zavarovani, da ne morejo muhe vanje, zlasti ob toplem vremenu morajo biti okna zavarovana s kovinastimi mrežami, ki morajo biti vedno čiste in cele. Kuhinjska posoda mora biti iz tvarine, ki ni nevarna za jedila in zdravje, v kuhinji ali stranskem prostoru pa mora biti hladilnik ali kjer tega ni, druga potrebna priprava za hrambo jedil.

Če je v kraju vodovod, je treba vodovod vpeljati tudi v kuhinjo. Tla kuhinje morajo biti iz takšne tvarine, da se dajo korenito snažiti. Stene kuhinje morajo biti na čisto prebarvane ali vsaj pobeljene.

## Člen 23.

Če ima gostilna pravico oddajati sobe, morajo biti te sobe prostorne in svetle, z okni, ki dobivajo svetlobo in zrak od zunaj, popolnoma suhe, popodene, z vrati, ki se dobro zapirajo in zaklepajo.

Sobe morajo dajati najpotrebnejšo udobnost za nastanitev, kar je zavisno od kraja in prometa.

## Člen 24.

Glede stranišč veljajo tudi za gostilne predpisi, navedeni v členu 19. te uredbe. Pisoarji morajo biti premazani s katranom, če niso obloženi s keramičnimi ploščami.

## Kavarne.

## Člen 25.

Kavarne morajo imeti eno večjo dvorano in ločen prostor za igre, če se v njih igrajo, nadalje higienski urejeno kuhinjo z oddelkom za umivanje posode.

Glede ureditve prostorov samih in kuhinje veljajo predpisi, navedeni v čl. 12. in 13. te uredbe.

## Člen 26.

Vse tiste kavarne, ki so združene s hotelom, morajo ustrezati po veli-

kosti prostorov in ureditvi dotičnemu hotelu.

Če je v kraju državna telefonska centrala, morajo imeti večje kavarnne telefonsko postajo za mestno in medmestno zvezo. Če v kraju ali v bližnji okolici ni državne telefonske centrale, se mora postaviti telefonska postaja brž ko se v kraju ali bližnji okolici otvori državna telefonska centrala.

## Člen 27.

Glede ureditve stranišč veljajo za kavarne določbe čl. 14. te uredbe.

## Člen 28.

Določbe, predpisane s čl. 25., 26. in 27. te uredbe se uporabljajo tudi na bare in tem podobne obrate.

## Penzije.

## Člen 29.

Penzije morajo ustrezati po svoji ureditvi pogojem za hotel in imeti jedilnico. Predpisi čl. 3. do 11. te uredbe se uporabljajo tudi na penzije.

Okrepčevalnice (bufeti), ljudske kuhinje in krčme.

## Člen 30.

Okrepčevalnice (bufeti) smejo imeti omejeno število prostorov in samo 1 prostor za strežbo gostov, kjer je točilna miza, ki pa ne sme biti večji od 50 m<sup>2</sup>. Okrepčevalnice morajo imeti ustrezno boljšo ureditev.

Okrepčevalnice smejo imeti mize in stole samo v razmerju z velikostjo obrata, toda ne pred obratovalnico. Razen točilne mize morajo imeti okrepčevalnice tudi police, kjer se spravlja pijača in pripravo, kjer se higijensko spravlja jedila.

Okrepčevalnice, ki se vodijo ob delikatesni trgovini, morajo imeti oddeljene prostore.

Istim pogojem morajo ustrezati tudi avtomatske okrepčevalnice; vendar za nje ne velja določilo glede ploščine in prostora.

## Člen 31.

Glede prostora samega, glede razsvetljave, vodovoda in stranišč se uporabljajo tudi na okrepčevalnice določbe členov 20. do 24. te uredbe.

## Ljudske kuhinje.

## Člen 32.

Prostori ljudskih kuhinj morajo ustrezati osnovnim zahtevam higijene in morajo biti dovolj obsežni in svetli. Ureditev enostavna in manjšega obsega.

Glede ureditve prostorov in inventarja se uporabljajo po smislu tista določila te uredbe, ki se nanašajo na gostilne in ki so potrebna, da se vzdržuje higijena.

## Krčme.

## Člen 33.

Krčme morajo imeti dovolj velike in svetle prostore, da je mogoče vzdrževati higijeno. Za ureditev teh obratov najenostavnejšega tipa se uporabljajo v smislu določbe členov 20. do 28. te uredbe.

## III. Vzdrževanje čistoče in reda.

## Člen 34.

Vsi prostori pogostinskih obratov se morajo držati in voditi v največjem redu, čistoči in strogo higijensko. Vsi prostori pogostinskih obratov, kakor tudi stranišča in pisoarji se morajo dnevno osnažiti in vzdrževati v uporabnem stanju. Poleg vsakodnevne rednega čiščenja je treba v vseh pogostinskih obratih med letom izvesti vsaj enkrat korenito splošno čiščenje.

Če se ugotovi v posrednih prostorih prisotnost raznih insektov, mora opraviti imetnik obrata v tem prostoru takoj desinfekcijo. Brez takega postopka je prepovedano, oddajati take prostore gostom v uporabo.

Istotako se mora korenito očistiti razne preproge in zastore in in vso opravo, prevlečeno s tkaninami.

Stranišča, ki nimajo tekoče vode se morajo občasno in po potrebi razkuževati.

## Člen 35.

V sobah, ki se oddajo, morajo biti postelje popolnoma čiste. Posteljina, perilo in podobno se mora vsaki-krat ko pride nov gost, zamenjati s čistim perilom. Če ostane isti gost več kot 8 dni, se mora posteljina premeniti vsaj enkrat na teden. Perilo se mora najvestneje oprati in po možnosti sterilizirati.

## Člen 36.

V vseh pogostinskih obratih, kjer se oddaja hrana, mora biti vsaj jedilna namizna oprava, ki rabi za strežbo gostov, čista in v redu. Namizna oprava, ki se je uporabila, se ne more dati drugemu gostu v uporabo. Prtiči (serviete) stalnih gostov morajo biti spravljeni v posebnih pripravah.

Jedila in pijače je treba hraniti strogo higijensko. Jedila, ki so razstavljena, morajo biti pokrita s steklom ali drugim prikladnim sredstvom.

## Člen 37.

Vsak imetnik pogostinskega obrata mora ob svojih stroških nabaviti in vzdrževati tiste naprave, ki so potrebne, da se zavaruje življenje in zdravje zaposlenega pomožnega osebja skladno z veljavnimi predpisi zakona o zaščiti delavcev.

## IV. Cenovniki.

## Člen 38.

Za kopališča, klimatske in turistične kraje predpišejo pristojna oblastva po § 150. zakona o obrtih ob pričetku sezone maksimalne cenovnike. Cenovniki se ne smejo zviševati, razen ob gospodarskih izjemah. Cenovniki morajo biti nabiti v vsaki sobi na vratih.

V cenovnikih za oddajanje sob je treba označiti razen maksimalne cene za uporabo sobe, ceno za uporabo kopališča, za kurjavo in odstotek za postrežbo. Istotako je treba označiti v cenovniku vse morebitne ugodnosti glede na trajanje bivanja gostov ter pogoje glede odpovedi sob.

## Člen 39.

Občno upravno oblastvo prve stopnje mora poslati ugotovljene cenovnike najkasneje do dne 15. marca vsakega leta ministrstvu za trgovino in industrijo. (Konec prihodnjic.)

## Kletarstvo

## Kako ravnati z letošnjimi vini?

LetoŃnja trgatav je končana — moŃt je večinoma že povrel in sedaj se presoja njegova vrednost, ki je baŃ letos kaj različna. Dobrota vina je odvisna od različnih činiteljev kakor od lege, zemlje, sorte itd., ali še mnogo več je odvisna od pravilne trgatve, porabe čistih droŃi, pravičnega kipenja in ravnanja z moŃtom.

Zgodnje trgatve so dale letos še srednje močna vina, z nekaj več kisline. Neugodno, deŃevno in hladno vreme v avgustu in septembru in vsled tega povzročeno močno gnjenje grozdja je mnoge vinogradnike prisililo, odnosno zapeljalo, da so bolj rano trgali. Pozne trgatve, ob ugodnejšem vremenu, pa so dale deŃra do prav dobra, ponekod celo izvrstna vina; množinsko pa je pridelek bil letos pičel.

Kako obaviti trgatav, napraviti vina iz zdravega in gnilega grozdja, kako moŃte pravilno pokipeti itd. smo obŃirno govorili v zadnji številki našega lista. Danes bomo razpravljali, kako ravnati z letošnjimi vini po kipenju.

Po burnem kipenju takoj zalijemo sode do vrha z enakim vinom.

Pretakati moramo o pravem času, navadno od BoŃiča do Svečnice. Vino, ki ima kako napako, na primer tuj duh in okus, pretakamo prej, vino brez napake pa pozneje. Če imamo zdravo vino, polne sode, dobro klet in da ni v njej premrzlo, lahko počakamo do druge polovice meseca februarja; to velja posebno za kisle vina. Če leŃi vino dalje časa na droŃeh, izgubi pri primerni temperaturi (12 do 15° C) tekom zime mnogo kisline, zato je treba čakati.

Če ni vino dobro pokipelo, ako vse-



buje še kaj sladkorja, ga premešamo in zvišamo temperaturo v kleti; če ni drugače, pa zakurimo v njej, da bo imela krog 15° C. Če preostane še kaj sladkorja v vinu, postane vino prej ali slej vlečljivo ali pa mlečno-cikasto.

Pred pretakanjem vina se pripravimo, če je vino stanovitno na zraku. Iz sode vzamemo kozarec vina in ga pustimo stati dva dni v kozarcu na zraku. Če v tem času vino porjavi ali se celo zgosti, ni stanovitno in se nam lahko pokvari. V tem slučaju vino pretočimo in ga dobro zažveplamo. Čim manj pride pri tem pretakanju z zrakom v dotiko, tim bolje.

Če pa ima vino duh po sodu, po žveplu, po gnilem ali po drugem, tedaj ga pretočimo čim prej, pri pretakanju dobro prezračimo ter zažveplamo. Če slab duh še ne izgine, mu ga lahko odzvamemo z eponitom ali enokarbonom, ki ga dobimo pri Kmetijski družbi.

Bolj kislina vina pretakamo bolj pozno, šele meseca februarja. Razkisanje vina z ogljikovo kislino apnom bo letos bržkone odpadlo.

Še preden nastane toplo poletje, torej v začetku pomladi, pretočimo vino še enkrat in ga pri tem zmerno zažveplamo, to je, zažgemo na 3—4 hl vsebine eno azbestno žvepleno trščico, ki tehta 4—5 gramov. Preko poletja hranimo vino v hladni kleti, v polnih sodih in pazimo, da se nam ne pokvari! Ako opazimo, da vino spremeni barvo in okus, ga hitro pretočimo in močno zažveplamo. Sicer pa v takem in v vseh drugih slučajih vprašajmo najbližjega strokovnjaka za potreben nasvet.

### Vprašanja in odgovori

**Vprašanje:** M. S. v S. pri N. Moj mošt oziroma že na pol vino je prav lepo kipel. Pa so bilo ženske v vinogradu, so klet radi slabega zraka močno prezračile in pustile čez noč vsa okna odprta. Noč je bila mrzla. Drugi dan je kipenje skoraj docela prenehalo. Kako spravim mošt, kateremu se je kipenje ustavilo, zopet v kipenje?

**Odgovor:** Klet zračimo v jeseni, kadar mošti kipijo, samo čez dan, kadar je zunaj toplo. Ponoči pa vsa okna zapremo. Ker se pa je čez noč vaša klet oziroma kipeči mošt radi nočnega zračenja močno ohladil, je kipenje naglo prenehalo. Vinske kvasnice, ki so povzročiteljice kipenja, se razmnožujejo in delujejo najbolje pri višji temperaturi. Pri nizki temperaturi so pa, naravno, svoje delo ustavile. V takem slučaju se priporoča mošt pretočiti, prezračiti in nekoliko segreti. Navadno pa zadostuje, da ga samo premešamo in segrejemo. S tem se dvignejo in ožive na dno padle kvasnice in kipenje se zopet nadaljuje. — Najsigurneje pa spravimo mošt, ki je bil v svojem kipenju ukinjen, zopet v kipenje na način, da mu dodamo kvasnih glivic ter skrbimo za primerno temperaturo (15—20° C) mošta.

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

**Vprašanja več interesentov. Kako naj ozdravim porjavelo vino?**

**Odgovor:** Letošnje neugodno, deževno vreme v avgustu in septembru je povzročilo, da je grozdje rano začelo gniti. Vina, pridelana iz gnilega grozdja pa kaj rada rjavijo. Kako se to pojavlja? Vino ne samo da se noče čistiti, ampak kakor hitro ga pretočimo 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.

Rjavenje povzroča neko kvasilo po imenu »oksidaza«, ki zračni kisik privlačuje in z njim potem razkrajata 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 gnilim 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 odbiramo in takoj iztisnemo. Mošt napolnimo v močno zažveplan sod, dva ali tri 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 sode 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 zažveplan 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 metabisulfit. Deset dni pozneje vino čistimo ali filtriramo. Čistimo pa vino v lažjem slučaju z želatino z dodatkom tanina, v težjem slučaju pa, to je, če je že močno rjava barve in vrhutega še slabega okusa, z mlekom ali s sirnino.

Tri 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. Žveplanega vina ne smemo točiti prej, kakor šele kakih 14 dni po pretakanju. Med tem že duh po žveplovem dvo-kisu iz njega izgine.

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

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

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

Najprvo je treba, da vino takoj pretočimo v drugo, dobro in snažno posodo in ga pri tem dobro zažveplamo. Že prezračenje pri pretakanju in žveplanje povzroči, da slab duh vsaj deloma iz vina izpuhti.

Drugo sredstvo je čiščenje vina. Večkratno bolj močno čiščenje z želatino, pri slabih vinih s sirnino ali z mlekom vzame vinu tuj duh ali okus, če ni še preveč razvit.

Bolj močan duh, zlasti po plesnobi, se pa z navadnim čiščenjem ne da zlahka odpraviti. Zato se v takih težkih slučajih jemlje »Eponit« za čiščenje vina. Eponit lahko dobite pri Kmetijski družbi ali v drogeriji. Eponit je očiščen ogljen prah, ki se mora spraviti na suhem kraju, najbolje v kakem dobro zaprtem kozarcu, da ne potegne kakega slabega duha iz okolice nase. Če vinu primešamo tega ogljenega prahu, mu vzame ves tuj in deloma seveda tudi fini vinski duh, ki se pa sčasoma, vsled ležanja, vinu zopet povrne. Eponit odzame obenem tudi barvo, zato moramo na ta način očiščeno in zdravljeno vino pozneje zrezati (zmešati) z bolj visokobarvnim vinom.

Za odvetje tujega duha iz vina se navadno potrebuje okrog 20—200 gramov tega praška na 1 hektoliter vina; pri zatohlem vinu manj (20—50 gramov), pri plesnivem vinu več (100—150 gramov). Najbolje je poskusiti najprej v malem, da se dožene, kolike praška je za odstranitev slabega duha treba.

Ugotovljena potrebna množina praška Eponita se odtehta in se najprej omeša z nekaj vina v škafu v redko kašo. Potem se ta črna tekočina vlije v sod

## PIPE ZA SODE

jedilno orodje, papirne serviete, zobotrebce, košarice za kruh, držala za časopise, galanterija, pletenine, papir itd.

**DRAGO ROSINA**  
MARIBOR, VETRINJSKA ULICA 26

## HOTEL „ŠTRUKELJ“

LJUBLJANA

VOGAL KOLODVORSKE  
IN DALMATINOVE ULICE

40 moderno opremljenih sob, centralna kurjava, tekoča topla in mrzla voda —  
Gene sobam od 30 Din dalje — Meščanska kuhinja — Opoldanski menu 12 Din  
Večerni menu 10 Din — Toči se prvovrstno zagrebačko pivo

in se tam z vsem vinom dobro premeša. Mešanje je pa treba po 5 do 6 dni vsak dan vsaj enkrat ponoviti, sicer sredstvo ne učinkuje, ker se prehitro usede. V tem času potegne sredstvo tuji duh nase, potem pa moramo ogljeni prah iz vina odstraniti.

Ogljeni prah se lahko in najbolj enostavno odstrani iz vina s filtrom; če filtra nimamo, pa s čiščenjem z želatino. Ko se vino očisti, se pretoči v drug, nekoliko zažveplan sod; pri tem je dobro, da se pomeša z drugim dobrim vinom, da dobi bolj svež okus.

Močno plesniva vina se pa ne dajo več popraviti.

**Vprašanje A. S. v T.** Da se mi vino ne pokvari, da ne postane bersnato ali cikasto ali pa oboje skupaj, kolikrat je vino zalivati?

**Odgovor:** V nepolnih sodih je nad površino vina vedno večja ali manjša količina zraka; stalen vpliv zraka na njegovo površino vinu škoduje. Vino se pod trajnim vplivom zraka prehitro stara in dobi neki poseben okus po zraku. Če se vino nagiblje k porjavenju, tedaj porjavi. K počrnenju nagnjeno vino pa v nepolnem sodu počrni. Zlasti rado pa tako vino postane kanasto (bersnato) ali cikasto, dostikrat pa oboje skupaj!

Da se vino torej na en ali drugi način ne pokvari, moramo vino redno in pravilno zalivati. Kolikokrat je treba sode z vinom zalivati, je predvsem odvisno od toplote in od vlage kleti. Zalivati je treba sode vsak teden ali

vsakih 14 dni, in sicer v gorki in suhi kleti, posebno poleti, bolj pogostoma, v mrzli vlažni kleti, zlasti pozimi, bolj poredkoma.

Pilke naj bodo tako dolge, da segajo do vina, da ostanejo prožne in sod boli zapirajo. Tudi luknja za pilko in čepna luknja morata biti vedno ostro prirezani, oglašeni! Pilke ali čepe s kako cunjio ovijati, se ne priporoča.



odlične mešanice!

## Šlager!

Izposojamo plošče in gramofone za malo odškodnino

„ELEKTROTON“

Tavčarjeva 3 - Ljubljana

## R A Z P I S

# RESTAVRACIJA

## Grand hotela Union v Ljubljani se od da v najem.

Kuhinja in restavracija se bosta odslej vodila v meščanskem slogu. — Reflektanti s kvalifikacijo in primerno kavcijo naj pošljejo ponudbe s popisom dosedanjega udejstvovanja in prepisi referenc do 30. novembra 1934 na podpisano družbo. — Natančnejša pojasnila se dobijo pri podpisani družbi, — Miklošičeva cesta 1. —

LJUBLJANA, dne 5. 11. 1934.

„UNION“

hotelska in stavbinska d. d. v Ljubljani.

Pivovarna in žganjarna

## Jos. Tscheligi v Mariboru

Koroška c. 2 - Telefon 2335

priporoča svoje izborno  
**PIVO NAJBOLJŠE**  
**KVALITETE**

ter izvrstno slivovko, rum, pivsko in vinsko droženko, likere i. t. d.

VSAK GOSTILNIČAR IN RESTAVRATER  
POSTREŽE S PRISTNIM  
**BERMET-VINOM**

Dobi ga že v sodčih od 50 litrov naprej pri  
**B. MARINKOV - SREMSKI KARLOVCI**

Najizvrstnejše zdravilno vino iz Fruške gore

Štajerska vinarska zadruga r. z. z o. z. v Mariboru  
MELJSKA CESTA 10

priporoča cenjenim gostilničarjem, kavarnarjem in  
hotelirjem pristna štajerska vina vseh vrst po  
ugodnih cenah in plačilnih pogojih.

Telefon interurban 2930

Poštno čekovni račun 13238

**HOTELIRJI!  
GOSTILNIČARJI!**

Kupite steklenino  
porcelan  
in vso kuhinjsko posodo  
ter pribor

pri tvrdki

**B. ŽILICH**

železnina, porcelan, steklenina  
LJUBLJANA, DUNAJSKA C. 11  
(POLEG FIGOVCA)

Pri svojih nakupih se sklicujte na „Gostilničarski Vestnik“!

# AROMATIN

Aromatin je strokovno sestavljena in fino mleta aromatična  
dišavna mešanica za krvavice, riževe klobase, pastete, vse  
vrste omak, divjačino itd. Aromatin daje klobasam itd. dober  
okus in pravo aromo

**Gostilničarji**, ako hočete imeti res dobre klobase itd., poslužujte se Aro-  
matina. Aromatin je tudi ekonomičen, ker se ga potrebuje  
vsled svoje pravilne sestave 40% manj kot pa drugih dišav,  
a dosežete vse boljšo kvaliteto klobas

Zahtevajte od Vašega trgovca, da Vam postreže z »Aromatinom«. Ako ga pri  
Vašem trgovcu ne dobite, obrnite se na glavno zalogo »ADRIA-COLONIALE«

**F. ŠIBENIK • LJUBLJANA** Za poskusni vzorec  
vpošljite v znamkah 3 Din

# V i n a

domača in dalmatinska

Črno vino posebne kvalitete

**za križanje kislih vin**

nudi v vsaki množini

**P. Matkovič in Comp., Celje**

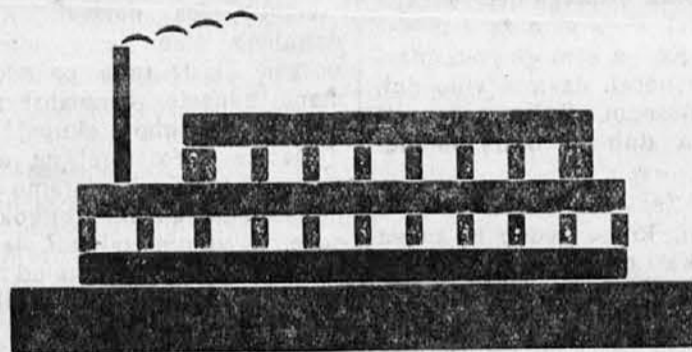
Vzorci na razpolago!

TELEFON 2573

# CENTRALNA VINARNA

LJUBLJANA • FRANKOPANSKA UL. 11 • ŠIŠKA

PRIPOROČA SVOJA PRVOVRSTNA, ZAJAMČENO PRISTNA VINA  
ZMERNE CENE! TOČNA POSTREŽBA!



# Delniška pivovarna „UNION“

**Ljubljana, Laško in Maribor**

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

Z odličnim spoštovanjem

**Delniška pivovarna „UNION“**

**Ljubljana, Laško in Maribor**