

Előfizetési árak:
 Egy évre 16.— P
 Félévre 8.— P
 M. kir. postatakarékpénztári
 csekkzámla száma 38990
 A hirdetési díj mm-
 ként 32 fillérrel előre
 fizetendő. Szöveg
 közt ennek duplája

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

A "KORCSMÁROS" MELLÉKLETTEL

Szerkesztőség és
 kiadóhivatal: Bpest
 VI., Aradi u. 11. sz.
 IV. emelet 4. (Lift)
 — Térész körútnál —
 Tel.: Aut. 108-98
 Lap megjelölés
 minden h-tól és 15-én.

AZ ORSZ. VENDÉGLŐS EGYESÜLET ÉS A BPESTI KORCSMÁROSOK SZAKOSZTÁLYA HIVATALOS KÖZLÖNYE
 A FOGADÓS, VENDÉGLŐS, KORCSMÁROS ÉS KÁVÉSIPAR, IDEGENFORGALMI, BORGAZDASÁGI ÉS PINCÉRÉRDEKEKET KÉPVISELŐ LAP

Popper Mór és Lipótrt. bornagykereskedés

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8. szám.

Telefon: József 359-78.

Alapítotott 1869. évben.

Az 1922. évi országos szőlő és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

Jégszekrények,
 bor- és sörkimérő
 készülékek, pohár-
 állványok minden méret-
 ben kaphatók.

Raktáram túlszufaltsága
 miatt rendkívül olcsó árban
 árusítok. Kedvező fizetési feltételek!
 Javítások olcsón és pontosan eszközöl-
 tetnek. Kérjen árajánlatot!

Klement András

jégszekrények, bor- és sörkimérő-
 készülék üzeme

Budapest, VII., Király ucca 27.

(az udvarban)

Telefon: J. 401-10.

**Vendéglők, szállodák
 és kávéházak**

vászon- és damaszt-
 áruszükségletüket
 legelőnyösebben be-
 szerezhetik

Kohn Bernát

vászonáru üzletében

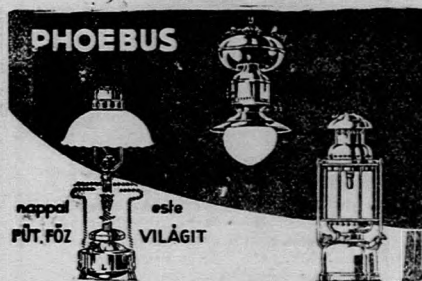
BUDAPEST, KIRÁLY UCCA 13

(Gozsdu-átjáróház második udvar)

hol is nagy tétel
 abroszok és szal-
 véták alkalmi ára-
 kon, továbbá
 törülközők, tör-
 lők, hangerlik,
 ágyneműek stb.
 példátlanul olcsón
 kaphatók.

Cégünk hírneve garancia az áru
 jó minőségéért.

**Jó világítás
 Sok vendég!**



**Jön a téli mulatságok ideje,
 Önnél lesznek legszívesebben,
 Ha nagyfényű világításról gondos-
 kodik.**

Megbízható, bél nélkül ég, tökéletes.
 Kezelése egyszerű. Fogyasztása ese-
 kély, kb. 16 óra alatt 1 liter petróleum.

Árak 35 pengőtől.

**RENDELJE MEG ÖN IS
 KÉNYELMES RÉSZLETRE!**

Vezérképviselet:

ARDÓ JÓZSEF

Bpest, VI., Vilmos császár út 43.

Telefon: 216-34.

„DIT-GOT“

ujdonság

Kincsem pezsgő

Kérje mindenütt!



Megrendelhető:

DIETRICH ÉS GOTTSCHLIG R. T.

likörgyár

Budapest, X., Füzér ucca 30. sz.

Telefon: Kőbánya 74-46, 75-58.

Ifj. Grünwald Mór

IV., Ferenc József rakpart 6.
 Telefon: Automata 843-39.

Üveg és porcellán



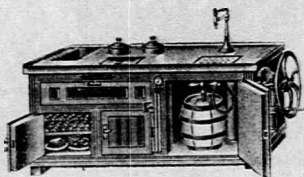
HENNEFELD

R-T. JÉGSZEKRÉNY-
GYÁRA, BUDAPEST.

VI., Ó ucca 6. szám. (Vilmos császár út mellett.) Telefon: A. 114-29.

Szabadalm. jégsekreények és sörkimérő készülékek.
Automatikus villamos hűtősekreények.

Sörszerelvények.
Kedvező fizetési
feltételek.



Jégsekreények és
sörkimérők
pontos javítása.

Árjegyzék ingyen és bérmentve!

HEXNER JÓZSEF

BUDAPEST, VI., KIRÁLY UCCA 25.

kávéházi és vendéglői

felszerelések szaküzlete

Telefon: József 429-02.



Szállít mindennemű alpacca és alpaca-
caezüst felszerelési tárgyakat. — Evő-
eszközök legolcsóbb beszerzési for-
rása. Billiárdasztalok, golyók, dákók,
dominók, éttermi márvány- és kártya-
asztalok. — Sörkimérő-készülékek
minden méretben, borkimérő asztal-
lál, levegő vagy szénsavnyomásra is.
Hitelesített vendéglői üvegárúk a leg-
nagyobb választékban. gyári áron.
Ujraezüstözés és alpaccaárúk javítása
jutányos áron. Kérjen árjegyzékét.
Saját vagy megadott tervek szerint
teljes szálloda, étterem, kávéház,
cukrászda- és kaszinóberendezések.

KREIBICH

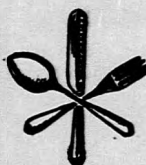
szállodai, kávéházi és ven-
dégloői összességű személyzetek
elhelyező irodája

mely 36 év óta fennálló és úgy a fő-
nök urak, mint az elhelyezett személy-
zet teljes elimerését érdemelte ki.

Budapest, VI., Kaas Ivor u. 3.

Telefon: Aut. 854-66.

Hacker és Társa



chinaezüst
és alpacca-árúk

Budapest,
VII., Sip ucca 6.

Telefon: József 354-55.

Páratlan sikere van

Podruzsik Béla

a Hungária nagyszálló konyhafőnöke

Legújabb
Szakácskönyvének

harmadik kiadásának
a polgári konyha, házi cukrászat és a
diétás főzés ismereteivel.

A könyv 10 pengő és a portó. Meg-
endelhető az összeg előzetes bekü-
ldésével lapunk kiadóhivatalában.

Dozzi szalámi

Telefon: Aut. 952-76. 942-25.

a legjobb!

DOZZI JÓZSEF

SZALÁMIGYÁR R-T

Budapest-Rákospalota

Újpest Telefon 225

MEGJELENT a „Magyar Szállodások és Vendéglősök Évkönyve”

Nélkülözhetetlen tudnivalókat
tartalmaz minden vendéglői és
szállodai üzemre nézve.

Ára: kötve 5.—, füzve 3.— pengő.
Kapható lapunk kiadóhivatalá-
ban, vagy pedig a Szállodások és
Vendéglősök Ipartestületnél, Buda-
pest, IX., Lónyay ucca 22. szám.

Korcsmai, vendéglői

berendezések és felszerelések
használtak és újak leg-
olcsóbban beszerezhetők.
Allandóan raktár
WINTER. Akácfa ucca 37.

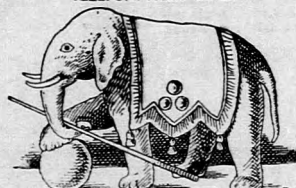
Vásárlásnál a karfársak
saját érdekükben
hivatkozzanak a Fogadóra

PAITZ JÁNOS

MŰESZTERGÁLYOS, DAKÓ, TEKE-
ASZTAL ÉS ELEFANTCSONT TEKE-
GOLYÓ GYÁR

BUDAPEST, VII., AKÁCFÁ UCCA 55.

TELEFON: József 406-29.



Teljes kávéházi és vendéglői be-
rendezések. Billiárdok, dákók,
golyók, dominók, sakkok. Sör-
apparátusok, jégsekreények, asztal-
talok, székek, Lignum Sanetum
kuglizgolyók, kuglibábuk stb.

NAGY IGNÁC

pincefelszerelési cikkek raktára

Budapest, VII., Károly-körút 9

Ajánlja dusan felszerelt raktárát, u. m.
hordószivattyúk, szűrőgépek, palackok,
parafadugók, cimkék stb. — Tel.: J. 115-15

LÖWY SAMU

Vendéglői és kávéházi
üveg és porcellánárúk

gyári lerakata

BUDAPEST, VII., CSENGERY UCCA 19.

TELEFONHÍVÓ: JÓZSEF 435-70.

E lapra való hivatkozással
10% árengedmény.

Borszivattyúk, bortömlők,
pincegazdasági cikkek

Telefon

28-92

Cifka József

Budapest, V., Vilmos császár út 48.

Bádogra litografált bortörvény kapható

ŐZ. BERKOVITS KÁROLYNÉ

Budapest, VI., Sip ucca 4. sz.

Telefon: J. 425 31.

Hektograph, papírszal-
véta, blokk, étlap, fog-
vájó, billiárdgolyók.

dákók, sakkok és az összes
vendéglői és kávéházi kellékek
legolcsóbban.

Mielőtt könyvelésének rendbehozatala fe-
lett határozna, mielőtt könyvelőjének a
mérleg elkészítésére utasítást adna, for-
duljon bizalommal VARGHA LÁSZLÓ
hites könyvszakértőhöz, az

ADÓ ÉS KÖNYVVITEL

szerkesztőjéhez, Budapest, VIII. József
körút 86. szám. Telefon: József 322-60

t a n á c s é r t

adózás és könyvelés szempontjából.
Könyvvizsgálathoz az ellenőrző könyv-
szakértő az Ön érdekeit védi.

Vállal: könyvclések felfektetését, revizió-
ját, rendbehozatalát, örökösödési és társas-
üzleti elszámolásokat, havi és óráknyve-
lést, adóügyek ellenőrzését. Lapunk elő-
fizetőinek 25%-os kedvezmény biztosított!

Előfizetési ára:
Egész évre 16. - P
Félévre 8. - P
M. kir. postatakarékpénztári
csokszáma száma 3599.
A hirdetés díj mm-
ként 32 fillér előre
fizetendő. Szöveg
közt ennek duplája

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

A "KORCSMÁROS" MELLÉKLETTEL

Szerkesztőség és
kiadóhivatal Bpest
VI. Aradi u. 11. sz.
IV. emelet 4. (Lift)
— Teréz körútnál —
Tel.: Aut. 188-98
Lap megjelenés
minden hétfőn és 15-én.

AZ ORSZ. VENDÉGLŐS EGYESÜLET ÉS A BPESTI KORCSMÁROSOK SZAKOSZTÁLYA HIVATALOS KOZLÓNYE
A FOGADÓS, VENDÉGLŐS, KORCSMÁROS ÉS KÁVÉSZIPAR, IDEGENFORGALMI, BORGÁZDASÁGI ÉS PINCÉRÉRDEKEKET KÉPVISELŐ LAP

A gazdasági pangásban csak az összefogás mentheti meg iparunkat.

Iparunk a legtragikusabb időszakot éli. A mindent felmorzsoló súlyos gazdasági krízis, a szakma túlérős megterhelése, a magas üzletberek, az ipari védelem hiánya, a zúgkimérők és borsempészek garázdálkodásai, a fogyasztás dermesztően ható csökkenése és az egyre fokozódó munkanélküliség a megsemmisítés felé sodorja a vendéglős- és koresmárpárt. Kényszer-egyezségek, csődök, árverések, üzletzárások szomorú kilométer kövei annak a tuskés utnak, amelyen iparunk most halad.

A kétségbeeséssel határos helyzet intenzívebb szervezkedésre serkenti a kartársakat; lassan-lassan mégis csak arra jönnek rá, hogy erős védelmi frontot kell kiépíteni és a kollektív érdekt fejtésén, ha nem akarjuk, hogy elmerüljünk.

A vendéglős és koresmáros iparosoknak küzdenie kell a mindennapi kenyért és azért, hogy az ipar boldogulásának feltételeit biztosítsák.

Mióta az Országos Vendéglős Egyesület reorganizálta magát a prézsmítálás és puffogó frázisok helyett a komoly munka lett a cél, már nyilvánvaló lett, hogy a tömör összetartással és határozott öntudatos fellépéssel eredményeket lehetett elérni. Csak egyre kívánunk itt rámutatni. Az egyik nagy és tökeerős vállalat 80-100 borkimérő üzletet akart létesíteni. Az egyesület erőteljes megmozdulása megakasztotta az egész terv kivételét.

Nekünk erős a hitünk, hogyha erősen összefogunk, nem fogunk elbukni. Az elbukás csak azok sorsa, kik reményüket vesztik, kik nem tudják küzdőképességüket fokozni, akik kétségbeesnek, kik fáradtan ellanyhulnak s megadják magukat a sorsnak.

Igenis küzdeni, harcolni kell törvényes formák betartása mellett a megérhetőségért. A küzdés pedig ne abban merüljön ki, hogy bizonyos politikai pártoknak való felkínálásával várjuk a megváltást.

A vendéglős- és koresmárosiparnak

a létért való küzdelmében öntudatosnak kell lenni. Mi bátran rámutathatunk arra, hogy a vendéglős, szállodás, kávé- és koresmaipar az a foglalkozás, amely legtöbbet jövedelmez az államnak, de — és ezt is meg kell állapítanunk — ugyancsak ez az ipari foglalkozás az, mellyel legkevesebbet törődik az állam. S ez a meggyőződés hatotta át legutóbb az „Országos Vendéglős Egyesület” intézőbizottságát, mikor kimondotta, hogy a kartársak érdekében most már nagyobb agilitást kell kifejteni és nem lehet birkatürellemmel várni, míg jogos sérelmeinket orvosolták.

Az egyesülethez érkező és itt feldolgozás alá kerülő ügyek nemesak nagy számuknál, hanem fontosságuknál fogva is, igazolják legjobban, hogy mennyire szükséges ez az egyesület és mennyire fontos a vendéglős-koresmárosiparra nézve, hogy erős központja legyen. Az egyesület működése csak ilyen irányú működést fejthet ki. Szelektív ügyek pertraktálására nincs ott mód és lehetőség. Konkolyhíntóknak nincs ott helyük.

Ma már azon a ponton vagyunk egész közéletünkben, hogy a siránkozás nem használ semmit. Tenni, cselekedni kell! Tisztába kell lenni azokkal a terhekkel, mikkél iparunk az államnak tényleg tartozik, de viszont tisztába kell lenni azokkal a köteleességekkel is, melyek teljesítését jogosan lehet az államtól, illetve a kormánytól követelni. És amint az állam a törvény egész szigorával követeli tőlünk polgári és iparosbeli köteleességünk teljesítését, éppen olyan komolyan kell nekünk a tartozó ellenszolgáltatásokat sürgetni.

De nem hallgatnak meg bennünk, ha azt szétszórván és nem egy testben tömörülve tesszük. Nem állnak velünk szóba, ha nem egyesült erővel juttatjuk kifejezésre jogos kívánalmainkat. Tömörülni, összefogni, ha így egyesülünk magunkon is fogunk segíteni!

A kereskedelmi miniszter az egész országban szabályozza a szállodák vendéglők, koresmák, kávéházak, cukrászdák női alkalmazottainak helyzetét.

— Csak 40 évesnél idősebb szobalányt és szobaasszonyt alkalmazhatnak a jövőben a szállodák és penziók. —

A törvényhatóságok saját hatáskörükben szabályrendeleti úton már intézkedtek a kávéházi, vendéglői, szállodai és a rokonszakmákban működő más hasonló fizeték női alkalmazottairól és erkölcsi szempontból szigorú megszorításokat léptettek életbe. A hatóságok erőlyes eljárására az adott okot, hogy különösen vidéken a szállodák, vendéglők, kávéházak alkalmazottai nagyrészt kétes hírű nőkből kerültek ki, akik károsan befolyásolták sokszor az egész község vagy város erkölcsét. — A kereskedelemügyi miniszter a belügyminiszterrel egyetértőleg most szükségét látta annak, hogy ezt a kérdést ne csak helyi vonatkozásban, hanem országos érvénnyel rendezze és ezért elhatározta, hogy általános érvényű rendeletet bocsát ki, amely szabályozni fogja a szállodákban, penziókban, vendéglőkben, kávéházakban, kávétermékekben, tejvócsarnokokban, cukrászdákban működő nők alkalmaztatási viszonyát a jan. 28-iki hivatalos lapban jelent meg a 155.102—1990. K. M. számú rendelet. A rendelet a következő intézkedéseket tartalmazza:

A fogadókban (szállodákban, penziókban), vendéglőkben, kávéházakban, kávétermékekben, tejvócsarnokokban, koresmákban és cukrászdákban a nők alkalmazásának korlátozása.

Fogadókban (szállodákban, penziókban), vendéglőkben, kávéházakban, kávétermékekben, tejvócsarnokokban, koresmákban és cukrászdákban a nők alkalmazásának korlátozása tárgyában az 1922.XII. törvények 57. §-ában 6. pontjában és 58. §-ában kapott felhatalmazás alapján a m. kir. belügymi-

**Püspöki uradalmi
bei pincér. Vác**
Központi iroda: Budapest V. Zrínyi u. 7.
Telef. Aut. 810-37, 812-10.
Magyar palackos-bor különlegességek.

niszterrel egyetértően a következőket rendelem:

1. §. Fogadóknak (szállodákban, penziókban) szobaasszonyi és szobalányi teendők végzésére csak olyan nőket szabad alkalmazni, akik negyvenedik életévüket betöltötték.

Az első bekezdésben foglalt rendelkezés nem vonatkozik a negyven évesnél fiatalabb, de tizennyolcadik életévüket már betöltött azokra a nőkre, akik fogadóknak (szállodákban, penziókban) szobaasszonyi vagy szobalányi teendők végzésére a jelen rendelet életbelépésekor alkalmazva vannak, illetőleg az ezt az időpontot megelőző hat hónapon belül alkalmazva voltak. Ezeket a nőket fogadóknak (szállodákban, penziókban) úgy meglévő munkahelyükön, mint állásváltogatás esetében szobaasszonyi vagy szobalányi teendők végzésére továbbra is szabad alkalmazni.

Az elsőfokú iparhatóság a rendőrhatalmát meghallgatása után a fogadót (szállodát, penziót) fenntartó azoknak az iparosoknak, akik kötelezik magukat arra, hogy megfelelő felügyelettel biztosítják azt, hogy női személyzetük a fogadóban (szállodákban, penziókban) kéjelgést ne üzzön s akikkel a női személyzet szigorú ellenőrzésére megvan a lehetőség, visszavonásig engedélyt adhat arra, hogy a szobaasszonyi és szobalányi teendők végzésére negyven évesnél fiatalabb, de huszonnegyedik életévüket már betöltött nőket is alkalmazhassanak.

Fogadót (szállodát, penziót) fenntartó attól az iparostól, aki a jelen szakasz második, illetőleg harmadik bekezdése alapján negyven évesnél fiatalabb nőket alkalmaz s akinek a szobaasszonyi és szobalányi teendők végzésére alkalmazott női személyzete valamelyik tagjáról a rendőrhatalmát megállapítja, hogy alkalmazásának ideje alatt keresetszerű titkos kéjelgést üzött, az elsőfokú iparhatóság a negyven évesnél fiatalabb nőknek szobaasszonyi, illetőleg szobalányi minőségben alkalmazására vonatkozó engedélyt visszavonja.

2. §. Vendéglőkben, kávéházakban, kávétermekben, tejivósarnokokban, koresmákban és cukrászdákban a vendégek kiszolgálására és a felirónői teendők végzésére huszonnegyedik életévüket még be nem töltött nőket alkalmazni tilos.

Az első bekezdésben foglalt rendelkezés nem vonatkozik a tizennyolcadik életévüket betöltött, de huszonnegyedik életévüket még el nem ért azokra a nőkre, akik vendéglőkben, kávéházakban, kávétermekben, tejivósarnokokban, koresmákban és cukrászdákban a vendégek kiszolgálására és a felirónői teendők végzésére a jelen rendelet életbelépésekor alkalmazva vannak, illetőleg ezt az időpontot megelőzően hat hónapon belül alkalmazva voltak. Ezeket a nőket az említett munkakörben úgy meglévő munkahelyükön, mint állásváltogatás esetében továbbra is szabad alkalmazni.

Nem vonatkozik az első bekezdésben

foglalt rendelkezés a vendéglőkben, kávéházakban és cukrászdákban az illető ipar elszámítására céljából tanszerződés alapján tanonként alkalmazott, valamint a tanidejük kitöltése és a segédi vizsgálat letétele után munkakönyvet nyert tizennyolcadik életévüket még be nem töltött nőkre sem. Ezeket a nőket azonban csak esti nyolc óráig szabad foglalkoztatni.

3. §. Azok az egyének, akik nyilvános találkahely fenntartására engedélyt nyertek, a fogadó (szálloda, penzió), vendéglő, kávéházi, kávétermi, koresmai, illetőleg cukrászipar nem gyakorolhatják.

4. §. Fogadóknak (szállodákban, penziókban), vendéglőkben, kávéházakban, kávétermekben, tejivósarnokokban, koresmákban és cukrászdákban tilos olyan nőket alkalmazni, aki az alkalmazása idejét megelőző három éven belül bejegyzett kéjné volt, vagy akiről megállapítást nyert, hogy az említett idő alatt keresetszerű titkos kéjelgést üzött.

5. §. A fogadót (szállodát, penziót) fenntartó iparos, a koresmáros és cukrász annak a női alkalmazottjának, a kirlől megállapítást nyer, hogy az alkalmazását megelőző három éven belül bejegyzett kéjné volt, vagy alkalmazásának ideje alatt keresetszerű titkos kéjelgést üzött, az erről szóló értesülésnek napján felmondani és az illető alkalmazottat az érvényes felmondási idő elteltével a szolgálatból elbocsátani köteles.

6. §. Amennyiben cselekménye súlyosabb büntető rendelkezés alá nem esik, kihágást követ el és az 1928:X. törvény-cikk értelmében pénzbüntetéssel büntetendő;

1. a fogadót (szállodát, penziót) fenntartó az az iparos, aki szobaasszonyi vagy szobalányi teendők elvégzésére olyan nőket alkalmaz, akit az 1. és 4. §-okban foglalt rendelkezések értelmében alkalmazni nem szabad, vagy az 5. §-ban foglalt rendelkezés athágásával alkalmazottjának fel nem mond és azt az érvényes felmondási idő elteltével a szolgálatból el nem bocsátja;

2. azt a vendéglőst, kávést, kávétermi, tejivósarnokot fenntartó iparost, koresmáros és cukrászt, aki a vendégek kiszolgálására vagy a felirónői teendők végzésére olyan nőket alkalmaz, akit a 2. és 4. §-okban foglalt rendelkezések értelmében alkalmazni nem szabad, vagy az 5. §-ban foglalt rendelkezés athágásával alkalmazottjának fel nem mond és azt az érvényes felmondási idő leteltével a szolgálatból el nem bocsátja;

3. azt a vendéglőst, kávést és cukrászt, aki a 2. §. harmadik bekezdése szerint alkalmazható tizennyolc évesnél fiatalabb nőket esti nyolc órán túl foglalkoztatja.

Az első bekezdés alá eső kihágás büntetése tizenöt napig terjedhető elzárás és pénzbüntetés, ha azt olyan egyén követte el, aki ily kihágás miatt jogerős ítélettel már meg volt büntetve és büntetésének kiállása óta két év még nem telt el.

7. §. Jelen rendelet nem érinti a jelen

rendelet megjelenését megelőzően alkotott és a kormányhatóság által jóváhagyott szabályrendeleteknek azokat a rendelkezéseit, amelyek a jelen rendelet 1. és 2. §-ában említett iparüzletek női személyzetének korhatára tekintetében a jelen rendeletben megállapítottaknál szigorúbb korlátozásokat állapítanak meg.

8. §. Jelen rendelet 1931. évi július hó 1. napján lép életbe.

Mozgó „lacikonyhát” akarnak létesíteni.

Mozgó automatabüffek létesítését tervezte egy vállalkozó. Az engedély kiadása tárgyában kereskedelmi és iparkamar véleményyt kért a szakmabeli ipartestületektől. Ezek álláspontjait e kérdésben a következőkben fejtették ki:

Mindenekelőtt meg kell állapítanunk azt, hogy közigazgatási terminológiánk szerint büffé-ipar nincs, hanem kávéházi vagy vendéglői ipar, a kérdést tehát ebből a szempontból kell tárgyalnunk.

A fennálló rendelkezések szerint a tervezett módon kávésipar nem gyakorolható. A székesfővárosi 80—1907 és 1396—1909. kgy. sz. rendelet 31. §-a a kávéházi helyiség alapterületét és magasságát előírja, ami az adott körülmények mellett nem tartható be.

A m. kir. kereskedelemügyi miniszter 1925. évi 71.103. számú rendeletének 1. pontja a vándoriparjog üzhető iparágakat felsorolja és ezek között sem a kávé és a vendéglősipar nincs.

Az 1921. évi IV. tc. 5. §-a szerint szeszitalok kimérésére, kismértékben való elárúsítására szolgáló engedély csak meghatározott helyiségre, illetőleg alkalomra adható. Ezek is csak oly helyiségekben engedélyezhetők, amelyek fekvése, építménye és berendezése a közönség követelményeinek megfelel, a rendőri és jövedéki felügyeletet meg nem nehezíti.

Az italmérsi törvény 10. §-a ismeri ugyan a vásárok, bucsuk és egyéb sokadalmak alkalmával gyakorolható kimérés fogalmát, de csakis a meghatározott üzleti helyiségre szóló korlátlan kimérsi engedélyek függeléké gyanánt, de csak igen korlátozott számban, idegen községek területére azonban egyáltalában nem.

Arra való tekintettel, hogy egy ilyen mozgó büffénél az ellenőrzés alig lehetséges, a helyiségek sem felelhetnek meg a törvényes helyzetnek, alig hihető, hogy ezek az üzemek a törvényes jogosítványokat megkaphatnák.

De a szempontoktól eltekintve, gaz-

Pápán a Belvárosban
60 év óta fennálló jóhírnevű vendéglő bérbeadó, esetleg örök áron eladó. Érdeklődések Pápán, Kard-uca 2. sz. alatt.

dasági szempontokból sem látjuk kívánatosnak e típus bevezetését. A turisztika és a szabadtéri sportok kifejlődésével alig van főváros periferiájának oly pontja, amelyeken egy-egy nyári vendéglő, kávéház, vagy más étkezőhely, sőt a téli sportok helyein egy téli-nyári üzemű helyiség ne volna. Ezek a vállalatok az idő viszontagságainak lévén kitéve, a legkockázatosabb vállalkozások. Ennek ellenére sokszor nagy személyzetet foglalkoztatnak, tekintélyes közterheket viselnek stb. stb.

A tervezett vállalkozás elsősorban ugyanezeket a helyeket akarja felkeresni és az ott levő üzemeknek kíván versenyt támogatni.

Ha ezek a mozgó étkezőhelyiségek

rendszeresíttetnének, elsősorban ezeknek — a legnehezebb viszonyok között dolgozó — üzemeknek existenciája tételné kockára, sőt velük együtt az azokban elhelyezést találó személyzetek. Viszont a tervezett vállalkozás az adott viszonyok mellett személyzetet alig, vagy egyáltalában nem foglalkoztatna úgy, hogy az iparunkban tapasztalt munkanélküliség további fokozódását várhatnók.

Adott viszonyaink mellett — bármennyire is hívei vagyunk az ipar fejlődésének — a tervezett mozgókonyhákban nem csupán fejlődést, hanem az egykori és már-már kihalóban levő lacikonyhák feltámasztását látjuk, mire közegészségügyi, közgazdasági és ipari szempontból szükség nincs.

A szakirányú sajtó jelentősége.

Írta: *Hauer Rezső Sándor* c. felsőkereskedelmi iskolai kir. főigazgató.

Örvendtes jelenség, hogy napjainkban mind több és több ipari és kereskedelmi szaklap jelenik meg. Sőt bátran állíthatjuk, hogy ezen a téren aránylag rövid idő alatt bámulatos a haladás. Mert amilyen arányban fejlődött iparosaink és kereskedőink szakképzettsége, s amilyen mértékben haladt ennek alapján ipari és kereskedelmi tevékenységünk, abban az arányban jelentkezett a szakirányú sajtó szükségessége is ezen foglalkozási ágak részéről.

A produktív osztályok fejlődésükkel és haladásukkal a folytonos továbbképzés szükségességét is érezték és érzik állandóan. Erre a továbbképzésre a lehetőséget már most elsősorban is a szakirányú sajtónak kell nyújtania. Rendkívül fontos azért az a feladat, amelyre a magyar szakirányú sajtó vállalkozott. Ugyanis nemcsak országunk, hanem a külföldi ezirányú viszonyait és körülményeit is kell figyelemmel kísérnie, hogy azokról olvasóközönségét állandóan tájékoztassa. A magyar iparos, a magyar kereskedő ma már nem elégedhetik meg, de nem is elégszik meg azzal, hogy csak Csonka-Magyarország ipari, illetve kereskedelmi viszonyait ismerje. Látókörének ma már országunk határain túl is ki kell terjednie, hiszen részese a világforgalomnak s így a világgazdasági versenynek is. Az ezen a téren mutatózó jelenségekről már most honnan szerezzen tudomást, ha nem a saját szaklapjából. Innen van azután, hogy ma már minden ipari, minden kereskedelmi ágnak megvan a maga külön szaklapja, amely a maga szakmájába vágó speciális kérdésekkel és problémákkal foglalkozik szélesebb körben és egyben behatóbban is.

Ezzel azután irányító és nevelő hatása is van a szakirányú sajtónak. Kiemelkedő jelenségekre és körülményekre hívja ugyanis fel olvasóközönségének figyelmét, amivel hozzájárul az ismeretek terjesztéséhez. Új irányokat ismertet s ezzel előmozdítja azoknak minél szélesebb körben való

elterjedését. Szakmunkák méltatásával alkalmat nyújt mind az iparosnak, mind pedig a kereskedőnek a továbbképzés legalkalmasabb eszközeinek megszerzésére. Nem sorolhatom fel azonban ebben a szűk keretben mindazokat az eszközöket, amelyekkel a szakirányú sajtó irányító és nevelő hatása megnyilatkozik.

Nagy jelentősége van továbbá a szakirányú sajtónak abból a szempontból is, amely az iparost, a kereskedőt mint adófizető polgárt érinti. A mai bonyolult adózási rendszer mellett az olyan nyilvántartást igényel, amelyről külön alkalmazottnak kellene gondoskodnia. Jelenlegi gazdasági helyzetünk ezt azonban nem teszi lehetővé. Épp ezért ezirányú alkalmazottja s egyben tanácsadója is szaklapja legyen. Tájékoztassa és hívja fel figyelmét mindannyiszor, valahányszor ílyirányú kötelezettsége: adó, illeték, járulékos s nem tudom, hogy milyen formában esedékessé válik, annak mily módon és mely határidőig való teljesítésére, nehogy annak elmulasztásából károsodjék.

Fontosnak s épp ezért nem csekély jelentőségűnek tartom az ipari és kereskedelmi szaklapokra nézve azt a körülményt is, hogy az azokban megjelenő hirdetések és reklámok gonddal legyenek megválogatva és összeállítva. Semmiesetre sem érvényesülhet azokban kizárólag csak üzleti érdek. Hanem igenis, minden egyes reklám annak a célnak a szolgálatában álljon, amelyet a szaklap képvisel. Hirdetéseivel, reklámjaival is ne csak ismertető, hanem nevelő hatást is gyakoroljon mindazokra, akiknek azokat elolvasásra szánja.

Jó megjelenésű, megbízható urileány szolid vendéglőbe kiszolgálónőnek ajánlkozik éves bizonyítvánnyal. — H. J. III. ker., Végvár uca. 4. ép. 6. lépcső földsz. 72.

Csökkent a gyümölcsfeszítéstermelés, talán likvidálják a Gyümölcsfeszítési Rt-t?

A gyümölcsfeszítéstermelés november havi adatait a magyar kir. pénzügyminiszteri számvevőszék szeszadói csoportja hozta nyilvánosságra most, melyből kitűnik, hogy a múlt év novemberi 5683 hektoliterrel szemben 1930. évi szeptember 1-től november hó végéig a gyümölcsfeszítéstermelés eredménye 6432 hektoliter, míg az előző év ugyanezen időszakában a kitermelt mennyiség 13 258 hektolitert tett ki. — Így tehát a csökkenés 50 százalék, azaz 6526 hektoliter. A decemberi adatok, amelyek ugyan még hivatalosan nincsenek feldolgozva, a beérkezett lezárolási iverk alapján azonban megállapíthatók, a múlt év decemberi termeléssel szemben 58 hektoliter emelkedést mutatnak, amennyiben 1930. december havában 6851 hektoliter gyümölcsfeszítéstermelt ki, az 1929. évi 6793 hektoliterrel szemben. Megállapítható, hogy 1930. december hó végéig a gyümölcsfeszítéstermelés 13583 hektolitert tett ki, míg az előző év ugyanezen időszakának eredménye 20 050 hektolitert volt, így tehát a gyümölcsfeszítéstermelési év első négy hónapjának eredménye az előző év ugyanezen időszakával szemben 6467 hektoliterrel csökkent, ami több, mint 30 százaléknak felel meg.

A gyümölcsfeszítéstermelés csökkenésének oka a termelők szerint a Gyümölcsfeszítési Rt. monopóliuma. A legtöbb gazda ma a törkölty állattal inkább megeteti, mintsem pálinkát főzessen abból, úgy tesznek a gyümölcselel is. A Gyümölcsfeszítési Rt. megszüntetése vagy átszervezése végett a pénzügyminiszter elnöksége alatt január hó 12-én értekezlet volt. Azon a következők vettek részt: Vargha Imre államtitkár és Thaly Zsigmond h. államtitkár. Fülöp János és Báthory Oszkár min. tanácsosok, míg a földművelésügyi minisztériumot Barcza Ernő h. államtitkár képviselte. Az országgyűlési képviselők között ott láttuk: Krisztián Imre, Erdélyi Aladár, Patacsy Dénes, Neubauer Imre, Jókai-Illás Miklós, Örfly Imre, Kálmán István képviselőket. A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületétől Kosinszky Viktor elnök, dr. Baross Endre igazgató, Heuduska Rezső és Szege Bálint titkárok voltak jelen. A Szőlőbirtokosok Társaságát Reizman Zoltán és Polgár Lajos képviselték. A Gyümölcsfeszítési Rt. részéről gróf Hoyos Miksa elnök és Putnoky Jenő cégvezető jelentek meg, míg a Központi Szeszfőzők részéről jelen volt elsősorban Sándor Endre főtitkár és Biró Dezső, dr. Bitskey Lajos a tápörszelel, Kepes Albert a berettyóújfalui, vitéz Asbóth Aladár a sárospataki, Faragó Béla a bekési és Steiner Imre a tapolcai szeszfőző vezetői. A Mezőgazdasági Szeszgyárosok Egyesületét Eszenyi Jenő alelnök, Szávódrich Richárd, Glázer Géza és Riedl Gyula képviselték. Az Országos Szeszértékesítő és a nagy szeszipar

részerül Fellner Pál és Roth Miksa igazgató, a likörgyárosok részéről Gschwindt Ernő jelentek meg.

Csodálatos, hogy erre az értekezletre a vendéglős és koresmárosipar hivatott képviselőit nem hívták meg, holott a pálinkaféléknek a fogyasztóhoz való közvetítésével ezek a legfontosabb tényezők és úgy gondoljuk, hogy iparunk véleménye e kérdésnél van oly fontos, mint egy társaskör vagy kis szeszfőzdevezető véleménye.

Egyébként az értekezlet túlnyomó többsége a Gyümölesszeszforgalmi Rt. likvidálását követelte, illetve annak „átszervezését”, a Mezőgazdasági Kamara és a Gyümölesszeszforgalmi Rt. elnöke gróf Hoyos Miksa is annak a nézetnek adott kifejezést, hogy ez a Rt. a mai formában nem tartható fenn.

Az értekezlet után döntés nem történt, de a jelekből arra lehet következtetni, hogy a pénzügyminiszter ennek a Rt. monopóliumát előreláthatólag meg fogja szüntetni.

Különféle közlemények

Borkiállítás és borvásár.

A „Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete” a f. évben is március hó 20–26-ig borkóstolóval egybekötött borkiállítást és borvásárt rendez Budapesten az Országos Mezőgazdasági Kiállítás területén, amire ezúton hívja fel a t. szőlőbirtokosok és borkereskedők figyelmét, a kiállításon való részvétel feltételei a következők:

1. A kiállításon részt vehet minden magyarországi szőlőbirtokos.

2. Minden borfajtából 4 (négy) 1 literes, vagy 4 (négy) 0,7 literes, illetőleg a Tokajhegyaljáról 4 (négy) ½ literes bor küldendő be. Ezekből egy palack bírálatra, a többi pedig a kiállításra, illetőleg a borkóstolóra díjmentesen az egyesület tulajdonában marad. 1 literes palack az asztali, 0,7 literes a pecsenye- és finom borokra értendő.

3. A részvételi díj 3 fajtáig 10 (tíz) pengő, 5 fajtáig 15 (tizenöt) pengő, míg ezen felül 20 (húsz) pengő, amely díj a jelentkezéssel egyidejűleg küldendő be az egyesület pénztárába.

4. A jelentkezés végső határideje március hó 1. A kiállításra szánt borok az Országos Mezőgazdasági Kiállítás és Vásár rendezőbizottsága címére március hó 12-ig. Budapest, X., Kőbánya-Alsópályaudvar, Iparvágány címre küldendők.

Kolbászfélék után fizetendő fogyasztási adó.

Az 1923. évi 121.100. sz. utasításhoz csatolt szabályrendelet 36. §. 1. pontja szerint a levágásra kerülő állatot legalább 6 órával megelőzőleg az adóbeszedésre jogosított községnél be kell jelenteni. A bejelentés után az árszabak III. rovat 9. tételszámának megfelelően a kolbászfélék kg. mennyisége után járó adótételt az említett utasítás, illetve szabályrendelet 36. §. második bekezdése szerint kell fizetni, ha a levágott sertés részéből készített kolbászféléket

(húrkát) az italmérési üzletben pénzért kiszolgálásra kerül. Ha pedig a kolbászfélék súlyát előre nem tudható, úgy természetesen hozzávetőlegesen kell a mennyiséget bejelenteni.

Az italmérési illeték felszólamlási bizottság

tárgyalásait január hó 15-én február hó 5-éig felfüggesztette. A felfüggesztés oka az, hogy a bizottság elnökei ezen idő alatt mint városatyák az újonnan megválasztott törvényhatósági bizottságnál vannak elfoglalva. A felszólamló-bizottság eddig az I–V. kerület összes és a VI. kerületből körülbelül fele felszólamlásokat tárgyalta le. Azok az italmérési engedélytulajdonosok, kiknek engedélyvilletéket a bizottság lezárította, persze meg vannak elégedve. Ismételten és nyomatékosan figyelmeztetjük a vendéglősöket és koresmárosokat, hogyha a felszólamlási bizottság előtt megjelennék, az 1928. évi második felévi és az 1929. évi első felévi italforgalmi adatait vigyék magukkal, mert az illetéket ezen adatok alapján vetették ki. Tehát nem a mostani vagy múlt évi italforgalom a mérvő. — Itt említjük meg, hogy az oláhok által most hozott új italmérési törvény szerint az italmérési illetéket az üzlet helyiségének bére után állapítják meg.

A soproni kereskedelmi és iparkamara magyarázatai:

Bortermelő pincéjében kimerheti-e saját termésű borait minden iparjog-sítvány nélkül?

Az állami italmérési jövedékről szóló 1921. évi IV. tc. végrehajtása iránt kibocsátott 101.010–1921. számú pénzügyminiszteri rendelet 7. §-nak 1. része 6. pontja szerint a bortermelőknek kizárólag sajáttermésű boraik uccára való kimerésére és kismértékben való elárlására e rendeleti szakasz III. részében az I. 6. ponthoz fűzött magyarázat szem előtt tartásával pénzügyigazgató-sági engedély adható.

A m. kir. pénzügyminiszter 1926-ban 16.152. szám alatt kibocsátott rendeletében külön szabályozza a bortermelők italmérési (elárlási) engedélyei kiszolgáltatási tekintetében követendő eljárását. E rendelet (5) bekezdése szerint a bortermelő saját termésű boraiknak uccára nyílt edényekben való kimerése vagy zárt edényben kismértékben való elárlására a bortermelő helyén, vagy a bortermelő lakóhelyén, sőt nem bortermelő más községben (városban) is nyerhetnek engedélyt, még pedig nem bortermelő helyen 20.000, vagy ennél több lakost számláló községekben (városokban) a közszükségleti szempontokra való tekintet nélkül. A sajáttermésű boroknak álló vendégek részére való poharazásra jogosító engedély iránti kérelmek teljesítését az illetékes pénzügyi hatóságnak meg kell tagadni. A bortermelő sajáttermésű boraikat nagyban (25 liter, vagy azt meghaladó mennyiségben) külön engedély, illetve bornyagkereskedői jogosultság nélkül nemcsak a termelés helyén és a bortermelő lakóhelyén, hanem bárhol is eladhatják.

NÖSNER PEZSGŐ



Francia módszer szerint készült, magyar gyárlmány.

Rendelések:

Aut. 194-89.

Budapest V., Lipót körút 4.
Hollán ucca 2.

Midőn tehát a szombathelyi kir. pénzügyigazgatóság a kérdéses szombathelyi lakosnak pincéjére sajáttermésű borok kimerési és kismértékben való elárlására engedélyt adott, törvényes alapon járt el és engedélyesnek külön iparjogositványt szereznie nem kell.

Étkezdeiparra adható-e iparigazolvány koresmáros nejként?

Iparengedély alapján gyakorolt étkezdeipar a vendéglősipar. Az 1922: XII. tc. 99. §-a szerint „azoknál az iparoknál, amelyek a törvényben meg vannak nevezve, az ipar (az iparjogositvány szövegében) a törvényben használt megjelöléssel kell feltüntetni” s ez a megjelölés a „vendéglősipar” vagyis folyamodó részére csak a vendéglősipari engedély volna kiállítható. Hogy folyamodó vendéglősipari engedélyt óhajt nyerni, azt az a körülmény is valószínűsíti, hogy a vele közös háztartásban élő férje Zalaapátiban koresmáros. A vendéglősipart azonban a hivatkozott törvény 14. §-a nemcsak engedélyhez, hanem képesítéshez is köti, folyamodó azonban vendéglősipari képesítést nem igazol. Ennélfogva kérelmével elutasítandó volna.

A sörárak rendezése az oláhok által megszállott területén.

Mult hóban az Erdélyi és Bánáti Vendéglős Szövetség kiküldöttéi és 7 sörgyár képviselői értekezletre jöttek össze, hogy azon tanácskozzanak, mikép lehetne a vendéglősök és serfőződé közötti ellentéteket békés úton kiegyenlíteni. Hosszú tanácskozás után elvben abban egyeztek meg, hogy a serfőződé mérsékeli a sör árát, de ezzel szemben kötelezni kívánják a vendéglősöket, hogy azok a sört a közösen megállapított kimerési árban árussítsák. Ugyáltszik, a vendéglősök szövetsége ezt a megállapodást csak feltételeken kötötte, mert a következő „Felhívás” a sörkérésben, küldte ki: Az Országos Szövetség főtiktársága felkéri azon szindikátusokat, melyek a sörgyárosokkal együttesen tartott értekezlet indítványai és megállapodásai tekintetében nem nyilatkoztak és határozataikat a főtiktársághoz be nem küldötték, hogy azokat haladéktalanul juttassák el az Orsz. Szövetség irodájába (Kolozsvár, Calea Victoriei 51), nehogy a késedel-

meskedés okul szolgáljon a sörár le-
szállítás haladéktalan keresztülvitelé-
nek.

Jogosult-e az anya tanoneszerződést kötni?

Ha a tanonenak szerződő gyerek aty-
ja életben van és jogainak gyakorlása-
ban nincs korlátozva, akkor kiskorú
gyermekének ő a törvényes képviselője
és beleegyezése nélkül az anya
nem köthet tanoneszerződést. Az 1922.
évi XII. tc. 76. §-a szerint ugyanis a
tanoneszerződést a tanone azon törvé-
nyes képviselője kötheti, aki az 1877.
évi XX. tc. 15. §-a értelmében a tör-
vényes és törvényesített gyermekei
felett az atyai hatalmat tényleg kép-
viseli.

Hogyan büntetik Bécsben a kontárokat és a zúgkimérőket.

A bécsi vendéglősök ipartársulata
legutóbbi gyűlésén bejelentésre került,
hogy tiltott ipargyakorlás miatt az
előjáróságok a következő ítéleteket
hozták: Schönberger O. jogosulatlan
sörkimérésért 50 szilling, vagy 18 órai el-
zárás, Pechanovics Anna jogosulatlan
palacksör árusításáért 150 S, vagy 5
napi elzárás, hasonló deliktumért Ko-
chard 50 S vagy 5 napi elzárás, Kan-
scheder A 30 S vagy 3 napi elzárás,
Schreiner K 50 S vagy 5 napi elzárás,
Drechsler J., mert engedély nélkül te-
kepályát létesített, 50 S vagy 5 napi el-
zárás, Breuer T. jogosulatlan sörkimé-
résért 50 S vagy 5 napi elzárás, Bonner
F. jogosulatlan palacksör árusításáért
20 S vagy 1 napi elzárás, Beck F. a ven-
déglospár gyakorlásáért 500 S vagy 3
napi elzárás, Fohrwanger A. jogosulat-
lan szeszkimérésért 15 Sv. 1 napi el-
zárás, Bader L. 50 S vagy 2 napi elzá-
rás, Weiwoda F. tiltott italérésért 150
S pénzbírság vagy 5 napi elzárás.

Ugy gondoljuk, ezeknek a zúgkimé-
rőknek ezek után elment a kedvük — a
kontárkodástól!

A Szállodások és Vendéglősök Ipartes- tülete kisvendéglős szakosztálya

Malosik Ferenc elnöklete alatt ülést
tartott. Az ülésen szobakerült az egyik
„bortermelő”, kinek már állítólag 16
kimerési üzlete van, holott termése oly
csekély, hogy nem teszi szükségessé az
ily módon való értékesítését. Egyes
borkereskedők ellen is elhangzottak pa-
naszok, hogy strohmanokkal kimerési
üzleteket nyitnak. Ilyen borkereske-
dőkől nem kellene a vendéglősöknek
vásárolni. Malosik elnök felhívta a fel-
szólalókat, hogy az említett kimerési
üzletek miatt mielőbb hozzanak kon-
krét adatokat, akkor az elnökség ille-
tőkes helyre panasszal fog fordulni. Az
italmérés felszólamlóbizottság műkö-
dését is kritizálták, az elnök felvilágo-
sította a kártársakat, hogy a bizottság
ott, ahol egy kis lehetőség van, méltá-
nylást gyakorol, de törvény ellenére
nem cselekedhetik. Igen sokszor a kar-
társak a hibásak, mert téves adatokat
vállanak be és minden adat nélkül
mennek tárgyalásra, holott bizonyíté-
kokat fel kellene mutatni.

Farsangi krónika.

A Bpesti Vendéglősök és Koresmá-
rosok Temetkezési Egyesülete idei
táncal egybekötött teastélyét február
hó 12-én esti 10 órai kezdettel az V.
József tér 1. szám alatti „Virágbokor”
(Blumenstöckli) éttermekben tartja.

A Kispest-Pestszentlőrinci Vendé-
glősök, Koresmárosok és Kávésok Ipar-
társulata február hó 4-én tartja Kis-
pesten, a Magyar Király szállóban
zártkörű vendéglős bálját. A bál tiszta
jövedelme jótékony célra lesz fordítva.
A bál kezdete esti 9 órakor. Villamoso-
közlekedés 42, 50 és 52. számú kocsikkal.

A meg nem rendelt lap.

A Magyar Élet- és Járadékbiztosító
Intézet elleni előfizetési díj iránti per-
ben dr. Varrók Béla kir. járásbíró
302462—1930. szám alatt ítéletet hozott,
melynek szóval kihirdetett megokolása
a következő:

A peres felek között nem vitás, hogy
felperes 1927. évi október 1. napjától
kezdve 1929. évi december hó 31. nap-
jáig küldte megrendelés nélkül a ki-
adásában megjelenő „Magyar Törvény-
kezér” című szaklapot az alperes cí-
mezére. Az sem vitás, hogy az előfizetési
díj 2 és negyed évre 27 P-t a kereseti
összeget tesz ki, az sem vitás végül,
hogy felperes az alperest több ízben
felszólította az előfizetési díj fizetésé-
re, de alperes sohasem válaszolt és a
címezre érkezett lappeldányokat sem
nem utasította vissza.

Ezen tényállás alapján a kir. járás-
bíróság alperest a kereseti összeg és
járuléai megfizetésére kötelezte a
következő okok alapján:

Az állandó bírói gyakorlat értelmé-
ben az, aki huzamosabb időn keresztül
a címére érkezett lapokat kivétel nél-
kül elfogadja, annak előfizetési díját
megteríteni tartozik azért is, mert kü-
lönben annak árával jogtalanul gaz-
dagodnék.

Magyarország magánjogi törvény-
könyve javaslatának 2. §-a szerint a
jogok gyakorlásában és a kötelesek
teljesítésében a jóhiszeműség meg-
felelően kell eljárni és a törvény nem
nyújt oltalmat a joggal való vissza-
élésre, már pedig az adott esetben az
alperes eljárása, aki 2 és negyed éven
át megtartotta a lapokat, jóhiszeműnek
nem tekinthető és a lappeldányok meg-
tartása és azok árának meg nem fizetése
a joggal való visszaélés lenne.

Az adott esetben még ezen jogszabá-
lyoktól függetlenül is meg kellett ál-
lapítani az alperes fizetési kötelezett-
ségét és őt a peresített összeg és járú-
léai megfizetésére kötelezni. Az al-
peres ugyanis, mint részvénytársaság,
a kereskedelmi törvény szerint keres-
kedőnek tekintendő. A felperes mint
lapkiadó, ezen minőségében ugyancsak
kereskedő a kereskedelmi törvény ren-
delkezéseinek fogva. Már pedig a ke-
reskedők között fennáll a kereskedel-
mi törvény 284. §-ának az a szabálya,
hogy a kereskedő, aki üzleti körében
más kereskedő részére szolgáltatokat
teljesít, ezért előleges kikötése nélkül
is, a megfelelő díjat követelni joga-



sult. Ez esetben az előfizetési díj az az
összeg, amelyet a felperes lapkiadó az
alperestől követelhet. Az ítélet jogerős.

Elvértve akadt egy potya-olvasó vagy
nehezen fizető előfizető is, hogy akkor,
mikor a kiadóhivatal már erőlyeseb-
ben kéri az előfizetési díjat vagy hát-
rálékot, akkor különböző kifogásokkal
akarja az illető magát a fizetési köte-
lezettség alól kivonni. A fenti elvi je-
lentőségű ítélet szerint ilyen kifogás
célra nem vezet. Az adósnak fizetni
kell!

A somogyi vendéglők és koresmák nyári zárórája.

Somogy vármegye alispánja a So-
mogymegyei Vendéglősök és Koresmá-
rosok Egyesülete kérelmére újabb sza-
bályozta a vidéki vendéglők és kores-
mák záróráját az erről Langó Sándor
elnököt értesítette. Az értesítés szerint
a somogymegyei vendéglők és kores-
mák nyári záróráját július 1-től szept-
ember 1-ig esti 11 órában állapította
meg. — A veszprémmegyei vendéglő-
sök és koresmárosok már évek óta
panaszkodnak, hogy az esti 9 órai zár-
órával anyagilag erősen károsodnak.
A zárórakérdés rendezése miatt a me-
gye több járásából azzal a kérelem-
mel fordultak a kartársak az Országos
Vendéglős Egyesülethez, hogy megyei
gyűlés kapcsán tárgyalassa a vármeg-
yei vendéglősök és koresmák záróra
kiválmait és hasson oda, hogy leg-
alább olyan formában, miképp Somogy
megyében — a szomszéd vármegyében
— náluk is szabályoztassék a záróra.

A gyermek szakképesítésének igazolá- sát csak a „tanonci bejelentés” biz- tosítja.

Az a munkaadó, aki a tanone alkal-
mazásba vételét az iparhatóságnak az
1922. évi XII. tc. 87. §-ában megállapí-
tott három napon belül be nem jelenti,
illetve a tanszerződést a tanone belé-
pése napjától számított négy hét alatt
az iparhatóság előtt meg nem köti,
kihágást követ el és az 1922. évi XII.



tc. 125. §-a szerint büntetendő.

A törvény hivatkozott rendelkezése a tanonc érdekeinek megóvását célozza, ezért a törvénynek a bejelentése és a szerződéskötésre vonatkozó rendelkezését a munkaadó abban az esetben teljesíteni köteles, ha az saját gyermekét alkalmazta tanoncnak, azzal az elteréssel csupán, hogy ebben az esetben a tanszerződést az iparhatóság közbenjöttével szerkesztett szülői írásbeli nyilatkozat pótolja.

Bár az 1922. évi XII. tc. 88. §-ának második bekezdése szerint a törvény fenthivatkozott rendelkezése ellenére alkalmazott nanoncnál a szabálytalannul eltöltött idő a képzésnél figyelembe nem jöhet, méltánylást érdemlő esetekben és különösen a tanonc érdekeire való tekintettel az iparhatóság a most hivatkozott törvény cikk utolsó bekezdése alapján megengedheti, hogy a tanszerződés, illetve szülői nyilatkozat hiányában eltöltött alkalmazási idő az előírt tanidőbe esetleg a maga egészében beszámíthatassék.

Kedvező elintézés esetén az iparhatóság — a kihágási eljárás lefolytatása után — a tanoncnak segédi vizsgálatra való becsatolását, engedélyezni és a vizsgálat megtartása iránt, a munkaadó üzemére illetékes ipartestületet megkeresi.

Anyagilag felelős az iparos, ha segédet alkalmaz kellő igazolás nélkül.

Az 1884. évi XVII. tc. 90. §-a értelmében az iparos olyan segédet fel nem fogadhat, aki előbbi munkaadójával kötött szerződésnek törvényes megszűnését nem igazolja. Aki ily igazolás nélkül segédet alkalmaz, az a segéddel egyetemlegesen felelős az illető iparosnak a segéd eltávozása által okozott kárért. A törvény most hivatkozott rendelkezése a Kuria 1070—1896. elvi jelentőségű ítélete szerint a kereskedő-segédre is hatályos.

Ki a szamá?

Húsz szaklap működik Németországban a legnagyobb békességben egymással, közösen egy cél felé törekedve. A világháború után ugyanis nemcsak nálunk, hanem a fegyvermezett németeknél is beállott az erkölcsök nagyfokú romlása az iparosok között és ezt igyekeznek most a szaklapok helyrehozni.

A piszkos verseny és ennek kinövésel, a hűtlenség és a kétkezes politika a szaklappal szemben a köpenyforgatás és a bűnös nemtörődomség jelei az utóbbi években a német cukrásziparban is mutatkoztak. Hogy milyen módon igyekezünk a húsz német szaklap ezekkel a magukról megfelelő kezelt cukrászokkal szemben a harcot felvenni, azt minden egyes német cukrászlapban megláthatjuk.

A „Magyar Sütők Lapja” legutóbbi számában éppen egy ilyen irányú találatot cikkeket vett át egyik német szaklapból, amelyet „a böles számár” cím alatt közöltünk és amely a magyar cukrászok között is nagy tetszésre talált. (E lap nyomán azt a cikket mi is közöltük). Most egy újabb példával

szolgálhatunk olvasóinknak, amit annál szívesebben teszünk, mert egyik fővárosi kartárs úgy nyilatkozott törzs asztalánál, hogy balek az, ki a szaklapra előfizet. Pedig éppen ez a szaktárs, aki ezt a megfontolatlan és nem éppen nagy intelligenciára valló kijelentést tette, megtalálta a szaklapot akkor, amikor valamire szüksége volt.

Az egyik német szaklap egy számfejet közül a következő megjegyzésekkel:

— Látod kartárs, ennek nem kell semmi szervezet. Ez naponta elvégzi nehéz munkáját, amelynek befejezése után ismét az istállóba kerül. Így folyik le egész élete, nem vágyódik szellemi táplálkozásra, hanem megelégszik egy marék szénával vagy egy kevés bogáncskörövel és nem törődik a világ folyásával.

Ilyen fegyverekkel küzd a német szaksajtó az indolencia és a nemtörődomség ellen és úgy látszik elég szép eredménnyel, mert mint tapasztalni lehet, Németországban egyre ritkábbak lesznek — a szamarak.

Vadhús receptek.*)

Hideg Fácán Carème-módra. Hat személy.

Egy szép fácánt puhára párolunk és hidegre teszünk. 20 deka libamájat kevés hagymával lepirítunk és szitán átörünk. Ha kihűlt, hozzakeverünk egy evőkanálnyi hideg Bechamel-mártást, egy kanál olvasztott aspicot, sót, borsot, kis cognacot, végül tejszinhabot. A fácán mellét levéve, az üreget kitöltjük a libamáj mousse-szal. A mellét szépen felszeleteltetjük és visszahelyezzük a helyére, minden szelet közé egy-egy szép szelet szarvasgombát téve. Középen spricceljük libamáj-mousse-szal, bevonjuk barnás aspic-kal és ovális alakú rizzsalapra helyezzük. A tálra erősítve, a tál alját kitöltjük barnás aspic-kal. Ugyanígy készíthetünk foglyokat is. (Podrutzsik Béla).

Nyúlpestétom.

Kellékek: 2 db nyúlcomb és az eleje (lapockája és nyaka), 40 deka friss, csont nélküli sertésárta, 45 deka friss, vastag szalonna, 5 deci vörösbors (lehetőleg Burgundi), 2 db Champignons gomba, 2 tojássárgája, 1 deka frissen tört fehérbors, 2 deka só, 2 gram pástétomfűszer, egy és fél liter pástétomedény a fenti mennyiséghez. A friss szalonnával bélelje ki a pástétomedényt, úgyhogy a befedésre is maradjon egy-két vékony szelet szalonna.

A fennmaradt szalonnát vágja diónagyságú kockára és fonnyasszon meg vele 5 deka sárgarépat, 5 deka petrezselyemgyökeret, 10 deka vöröshagymát és 3—4 gerezd fokhagymát.

A fonnyasztott zöldségre tegye hozzá a gombát, fűszert és a husokat és párolja a vörösborsal együtt puhára.

Miután a vörösbors nem elegendő, hogy puhára párolódjon benne a hú-

* A jól szerkesztett „Magyar Szakács” című lapból vettük át ezen közleményt.

öntse fel vízzel és párolja egészen puhára.

Ha már a hús a csontokról leválik, távolítsa el a kiszedhető zöldséget és törje meg az egész húst jól, nyomja át szitán, keverje bele a két tojássárgát és ha nem volna eléggé izes, sózza és fűszerezze még meg. Rakja a kibélelt pástétomedénybe és párolja gőzben egy óra hosszáig.

Ezután ha teljesen kihűlt a pástétom, öntse le olvasztott zsírral és jég-szekrényben hónapokig eláll.

Ha aztán elhasználni kívánja, szedje le róla a zsírt és most ismét törje meg a rajtlelvő szalonnával és nyomja át szitán, rakja tiszta pástétomedénybe és tegye jégre, ez igen jó sandwichekhez és kikanalazásra.

Megjegyzés: Ha a pástétom elég zsíros volna, a kibélelt szalonna nélkül is, úgy nem szükséges, hogy azt közébe tegye.

Fogoly rostont Tartar-mártással 1857-ből. (Perdreux Grillé-sauce Tartare).

Tisztítsa meg tolluktól, láng felett égesse le a hajszerű pihéket, belezze ki, mossa meg és idomítsa szép formákra a foglyokat madzag segítségével. Sótlanul süsse tíz percig sütőben és minél gyorsabban hűtse ki hideg helyen.

Vágja felekbe, a kellemetlen csontoktól tisztítsa meg, de szépen meg kell maradniok felekben.

Pácolja egy órára izlése szerint, citromlével, hagymával, zöld petrezselyemmel, kevés (fél db) babérlevéllel, kevés törött fehérborssal.

Ebből kivéve csurgattassa le, mártsa langyos, olvasztott vajba és zsemlyemorzsa (vagy fehér kenyérmorzsa) ba, de ha lehetséges, félkemény kenyérből (reszelve) hempergesse meg. Roston süsse meg gyorsan és csak tálaláskor sózza.

Adjon hozzá a jól tartar-mártást külön.

Savanyú nyúlvese.

A még friss nyúl nyakát, mellét, csontjait darabolja apróra, forrázza le, mossa jól át hidegvízben és szűrje a vizet róla le.

Kéves zsirban 1 deka porcukrot pirítson meg barna zsemlye színűre és a már összeaprózott zöldséget tegye hozzá, a leforrázott nyúlcsontokkal fonnyassza meg és öntsön hozzá két liter vizet és főzze ki jól (körülbelül egy és fél liter maradjon).

A zöldségmennyiség: 5 deka petrezselyemgyökér, 5 deka sárgarépa, 10 deka hagyma, fél darab babérlevél, 3 gram fehér, egész, megropogtatott bors, 2 gerezd fokhagyma.

Tetszés szerint darabolja össze a nyúllapockákat, forrázza és mossa hidegvízben át. Vágjon rövid vastag metéltre gyökeret, sárgarépat, hagymát, igen kevés zsirban fonnyassza meg és párolja vele a feldarabolt lapockákat puhára és ezt is tálalja a levesbe.

Csináljon két deka sima lisztből zsemlyebarna rántást és a kész nyúllevessel eressze fel, ha felforrt, főzzön bele diónagyságú, 15 darab, zsemlye-

gombócot, 4–5 perenyi forrás után savanyítsa meg, izesítse jó savanyú tejjel és sózza meg. M. A.

Disznósajt.

A fejhus zsírosabb részét apróra vágjuk, úgyszintén szívet és nyelvet, főtt tokaszalonmának felét apró kockára vágjuk, a visszamaradt kolbászhúst (körülbelül 1 kilogram) hozzáadjuk. Ízlés szerint sőt, tört borst, székfűbort, paprikát, majorannát egy deciliternyi vérral összekeverni. A gymborba töltjük, 80–90 fokos vízben 1–1 és fél óráig főzzük. Forrni a vízben nem szabad, mert könnyen kifőhet. Többször megszurkáljuk, hogy a zsír kijöjjön belőle, ha megfőtt, leprései-jük. Füstölve sokáig eltartható.

Miután a fenti recepteket pontosan elkészítettük, jó étvágyat kívánva idézzük koszorús költőnk (Petőfi) egy versében foglalt minden magyar embernek szóló kívánságát:

S életünk fölé ha
A halál
Romboló torát meg-
Ülni száll:
Egy gömböc legyen a
Magas Ég
És mi a gömböcben
Töltelék."

Ártézi viznek szénsavval telítve való forgalombahozatala.

Többi konkrét esetből kifolyólag a budapesti Kereskedelmi és Iparkamara kénytelen volt részletes tájékoztatást adni a mesterséges átványvizek forgalombahozatalának legújabb gyakorlata tekintetében. Érvényes közigazgatási jogszabályaink értelmében a nem kimondottan gyógyhatású vizeket forgalombahozatal végett nem szabad mesterségesen szénsavval telíteni, ha csak nem szifonos üvegben kerülnek a piacra. Ebben az esetben ugyanolyan elbírálás alá esnek, mint a szikvíz (szódavíz), melynek ügyét az 1912. évi 116.000. sz. B. M. rendelet szabályozza. A mesterséges ásványvizek készítését és forgalombahozatalát az illetékes főhatóság elvben ellenzi, mert abból indul ki, hogy felesleges versenyt támasztanak a létező természetes magyar ásványvizeknek. Ha azonban a folyamodó mégis ilyen mesterséges ásványvízként kívánna forgalombahozni a termékét, az 1922:XII. tc. 14. §-a értelmében a kereskedelemügyi miniszterhez kell engedélyezésért folyamodnia. A forgalombahozandó víz gyógyhatása, illetve ásványvíz jellege igazolására be kell csatolni egy hites vegyész-től eredő vegyelemzést, továbbá a forrás műszaki leírását, amelyből ki kell tűnnie azon körülménynek, hogy a forrás helyzete és kezelése megfelel az elemi közegészségügyi követelményeknek. A törvényhatósági tisztí főorvosnak ezt láttamoznia is kell. Amennyi-

ben az igazoltan gyógyhatású ásványvíznek szénsavtartalma nem volna elegendő, az illetékes hatóság engedélyezi esetéről-e annak szénsavval való mesterséges telítését. Ezt a kérdést a közegészségügyi törvény 103. §-a szabályozza. Lehet ártézi vizet "üditővíz" néven szénsavval telítve forgalombahozni, amit az elsőfokú közegészségügyi hatóság engedélyezhet. Ebben az esetben nem mesterséges ásványvízként fog a szóbanforgó termék forgalomba kerülni. Az "üditővíz" palackja címkével látandó el, mely címkén alkalmazott felírás szövegének a következőnek kell lennie: „X. Y. a z. i. ártézi forrás tulajdonosa által forgalombahozott szénsavval mesterségesen telített üditővíz”. A forgalombahozó ezen üditővíznek semmiféle díszít vagy nevet nem adhat (pl. ilyent: Szentendre forrás, Ilona víz, Margit víz stb.), mert különben a törvényes jogszabályokkal ellenkezésbe kerül. Az ezen kérdést szabályozó jogforrás a belügyminiszternek 1906. évi 33.000 sz. körrendelete, az ásványos és egyéb vizek szénsavval telítése tárgyában.

A különböző mézfajok különleges értéke.

A méz íze és sajátága aszerint változik, hogy mily növényről származik s a növény mily földben, mily éghajlati viszonyok alatt és mily évszakban virágzott. A mézet két nagy csoportra oszthatjuk, amelynek számtalan alfajai vannak.

A sötét színű, erős ízű, aromatis méz gazdagon tartalmaz hatékony íz-kivonat és becses ásványi sókat, különösen vasat. Megbecsülhetetlen főleg álmatlanságnál, elgyengülésnél, a légzőszervek, de különösen a torokbetegségeknek.

Forró italok és eledlek édesítésére nem alkalmas.

A világos színű, finom ízű méz tisztán époló kiváló csemege, mint amennyire alkalmas az ételek és italok édesítésénél a cukor helyettesítésére anélkül, hogy azok eredeti ízét befolyásolná. Főleg gyomorbetegségek s általában azok használják a mézet különösen jó eredménnyel, kiknek belső szerveik nincsenek rendben. Reggeli kávénkhoz, csokoládénkhöz mindig világos mézet használunk s akkor minden korty nemcsak kellemes, de gyógyverejű is.

Hogy éljünk a mézrel?

Minden méz erősen koncentrált növényi nedv hangya sával átitatva, mely azt a romlástól megvédi. Ezért a gyengegyomruaknak, kik még nem szokták meg a mézet, tisztán élvezve nagyon erős lehet. Élvezzük mindig

Községi vendéglő

három teremmel, szép berendezéssel és mézsárszékekkel együtt olesó áron átvethető. — Olesó lakbér, ötévi szerződés Érdeklődni lehet:

Kanász Mihály vendéglősnél
Szalkszentmárton, Pestmegye.

kenyérre kenve és lassankint szokjunk hozzá.

Külföldi üdülőhelyeken mindenki mézes vagy mézes és vajas kenyérre issza kávéját. Nincs fölségesebb, mint az idei pergetett, illatos, folyékony méz cseresznyével, földieperrel, málna vagy ribiszkével keverve. Mézzel sokkal pompásabb és egészségesebb süteményeket is lehet készíteni, mint eukorral. Világos mézet vízben oldva akár tisztán vagy gyümölcsnedvvel keverve igen egészséges, kellemes üditő italt kapunk.

A méz idővel megikrásodik, szilárd tömeggé lesz. Ha folyékonyra akarjuk tenni, úgy edénnyel együtt melegvízbe állítjuk s lassan melegítjük, míg megolvad.

Házasság.

Tárnoky Sándor, özv. Tárnoky Andrásné újpesti vendéglős fia január hó 28-án vezette oltárhoz Rozsitz Bőzsikét Ujpestről.

Halálozás.

Wagner Vilmos Andrassy-utj vendéglős 76 éves korában január 27-én elhunyt.

Czleti hír. Kovács Kálmán, aki huszréz éveig a Keleti p. u. II. o. váróterem közkedvelt vendéglőse volt, átvette Sándor Istvánné, VI. Aradi u. 61. sz. alatti régi, jóhírnevű kedves, otthonos vendéglőjét, ahol jól lepihet uradalmi fajboraival és kitűnő konyhájával, kellemes figyelméért a környéket is meg hódította.

A SZAKMA TÁRSASÁGSZÉJÖVETELEI. Vendéglősök Jóbarát asztaltársasága

Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája
Ferber Géznál (IX., Márton u. 28.)

Február 6. D. e. 10 órakor Gundel János és id. Kommer Ferenc emlékért ápoló asztaltársaság összejövetele Bokor Ferencnél (VII., Baross tér 13.)

Február 11. Este 7 órakor Jóbarátok vacsorája Klemenec Frigyesnél (VIII., Népszínház uca 30.)

Február 13. Este 8 órakor vendéglősök vacsorája Neiger Jakabnál VI. Teréz körút 4.)

**Beszerezte már
a Korcsmai hitel
eltörléséről szóló
új plakátot**

A szerkesztőért felelős:

Pósch Gyula, kiadó.

Segéd szerkesztő: Fekete Gyula.

Merkantil-nyomda, Hunyadi uca 45
(Havas Ödön).

Elsőrendű jégsekreány, sörkimérő-készülékek és automatikus villamos hűtősekreányek, csak Hennefeld részvénytársaságnál, VI., Ó-ucca 6. szám.

A „Fogadó-Magyar
Vendéglős
állandó melléklete

A KORCSMÁROS

A korcsmaiparérde-
keit képviselő szak-
lap

Tudnivaló.

A Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Egyesülete Budapesti Korcsmárosok Szaksztyála hivatalos helyisége VI., Aradi uccá 11. sz. alatt van. A tagoknak minden szakmabeli ügyben díjmentesen áll rendelkezésre.

Hivatalos órák: vasár- és ünnepnapok kivételével minden nap d. e. 9 órától d. u. 5 óráig. Telefon: Aut. 188-98.

Az egyesület ügyésze dr. Stéger Béla ügyvéd, a hozzáfutólag tagoknak naponta délután 4–6-ig díjmentesen jogi tanácsot szolgál. Iroda: IX. Ferenc-körút 37. Telefon: J. 379–88.

Borplac

A magyar piacon nagy kínálat mutatkozik még mindig, de vásárlás is történik. Az utolsó héten kereskedelmi forgalomban eladatott Kecskeméten egy vagón 12 fokon felüli őrizling 28 fillérért, Homokon kisebb tételekben 11 fokon őrizling 27 fillérért, Csengődön 80 hl 13,2 új édes áru 29 fillérért, Kiskörösön 80 hl 13,5 fokon új édes áru 29,5 fillérért, Egerben 100 hl 11 fokon felüli új fehér áru 21 fillérért, Újkécskén kb 700 hl 10,5–12 fokon 17,5 fillérért, Solton 180 hl 11,5 fokon új ráu seprősen 16,5 fillérért, Balatonfenyvesen 100 hl 12 fokon fehér áru seprősen 16,5 fillérért, Bácsalmáson 80 hl 12 fokon felüli új áru 16 fillérért, Mádon 50 hl 14 fokon új áru hordóval együtt 50 fillérért kelt el, fokozatos leszállításal. Mórton a termelők tartják áruikat és 55 filléres áron alul nem hajlandók eladni. Vendéglősök kisebb tételekben sűrűn vásárolják és Ausztria felé is nagyobb kereslet mutatkozik.

A kivétel továbbra csupán Ausztria felé gravitál. A belfogyasztás a vidéken növekszik.

Csengődön eladatott közepes kínálat és kereslet mellett 100 hl 11 fokon 19 fillérért, 80 hl 12 fokon 21 fillérért és 300 hl 12–14 fokon 30 fillérért.

Hahóton kis tételben kelt el 12 fokon 25 fillérért. Kínálat erős.

Nyíregyházán a kínálat nagy és csak a korcsmárosok vásárlóinak csekély fogyasztásuk fedezésére.

Gyöngyösön eladatott 100 hl 10,5 fokon 16 fillérért, 40 hl 11,5 fokon 18 fillérért, 50 hl 12 fokon leánya 24 fillérért, 600 hl 13 fokon fehér 30 fillérért és 35 hl 13 fokon édeskés rizling 35 fillérért.

Zalatárnokon élénk kínálat mellett kis tételben eladatott 12 fokon bor 22 fillérért.

Szekszárdon élénk kínálat mellett elkelt budapesti nagyvendéglős részére 70 hl 13 fokon 49 fillérért. Kisebb tételekben kifőzésre fokontint 1–1,2 fillért fizetnek.

Villányban élénk kínálat mellett eladatott négy tételben helybeli és kör-

nyébeli vendéglősöknek 53 hl 12 fokon siller 28 fillérért.

Tolna. Vendéglősök vásárolnak csekély szükségletükhöz képest 2–30 fillér közötti áron. (Borászati Lapok).

Néhány szó a törvénykezés egyszerűsítéséről.

A sokat emlegetett törvénykezés egyszerűsítéséről kívánok néhány szót mondani, miután oly téves verziók keringenek ennek kapcsán, amelyek egész más megvilágításban tüntetik fel. Fizetési meghagyás útján továbbra is lehet perelni 100 pengőn aluli összeget az illetékes járásbírósnál. Nem kell a községi bíróságnál indítani a pert, csupán az a különbség van, hogy 25 P összeg erejéig nem lehet az ingatlanra bekebelezést kérni végrehajtás esetén, továbbá ha csak ingórá foganatosítja a végrehajtást, az esetben 25 P-ig terjedő követelésnél csak az adóvégrehajtó járhat el és nem a rendes járásbírósi végrehajtó.

A fizetési meghagyással kapcsolatban még egy fontos újítás van az új törvénynek, hogy ellentmondással csak egyszer lehet élni, ha azt elmulasztotta, akkor feltétlenül ügyvédhez kell menni, mert perújítást kell beadni, ez pedig meglehetősen bonyolult dolog. Sajnos, az új törvény nem helyezte hatályon kívül azt, hogy a korcsmai hitelt perelni lehetne, italtartozást bizony az új törvény alapján nem lehet peres úton érvényesíteni. Az ételtartozást azonban továbbra is lehet változatlanul perelni, még akkor is, ha a túlnyomó rész ételkövetelés esetén valami italkövetelés is áll ezzel kapcsolatban fenn.

Keresetlevelet csakis 400 pengőn felüli követeléssel lehet a bírósághoz beadni 400 pengőig terjedő követelésnél csakis fizetési meghagyást lehet a bírósághoz beadni, amelyet nem úgy, mint eddig, 1 példányban, hanem 3 példányban kell elkészíteni. Eddig 100 P összegű pert nem lehetett fellebbezéssel megörvösölni, ha az ítélet kedvezőtlen volt, az új törvény szerint 200 P az értéktartár.

A járásbírósnál a régi törvény szerint azokat a pereket lehet csak megindítani, amelynek értéke 2000 pengő nem haladott meg. Az új törvény szerint a 3000 pengő összegű perek is a járásbírósiághoz előtti indítandók.

Büntető törvénykönyv egyszerűsítése is megtörtént az új törvény életbe lépésével s így például január 1-e óta a büntető ügyben tanúkihallgatást kér a sértett, érte ezalatt rágalmozási vagy becsületsértési pert, előlegezni kell a tanudíjat, mert különben az illetőt nem idézi meg a bíróság. Ezt úgy lehet elkerülni, hogy a sértett, aki a becsületét keresi, vállalkozik arra, hogy tanút előállítja. Általában el lehet mondani, hogy inkább a felsőbb bíróságok, mint a kir. tábla és a kir. Kuria tehermentesi-

tését célozza a törvény elé és az alsó bíróságok munkája csak megszaporodott.

A váltó útján történő perléseknél nagyjában minden maradt a régiében, mégis azzal az eltéréssel, hogy ha a váltó fizetési meghagyás ellen kifogással él az alperes, úgy az összes kifogásokat mint a védelmet már a kifogási kérvényben elő kell adni. A régi törvény értelmében elég volt annyit írni a kifogási kérvényben, hogy a váltó fizetési meghagyást kifogással támadja meg és védekezését a szóbeli tárgyaláson terjeszti elő.

Mindent összegezve tehát, az új törvény intenciója az, hogy a perek elhúzása lehetőség szerint ne legyen akadályozva s a bíróság lehetőleg egy tárgyaláson ítéletet hozhasson. Jól vigyázzon tehát mindenki, ha peres ügyben akár perel valakit, vagy őt perlik a tárgyalási határnapot ne mulassza el, mert most ez azzal a következménnyel jár, hogy új pert kell indítani és az összeget vagy a perköltséget ki kell fizetnie, tehát az új per indítása csak birtokon kívül történik, érte ezalatt a fizetési meghagyás eljárást. Ez fontos azért, mert mint fentebb is említettem, 400 P-ig keresetlel nem bocsátható ki s nem lehet ellentmondással élni, végrehajtás alkalmával mint eddig lehetett a régi törvény szerint.

Dr. Stéger Béla.

A miskolci Máv üzletvezetőség és a munkanélküliség.

című a gyöngyösi vasúti büffé kibővítésére vonatkozó cikkre kijelentem, hogy az abban foglaltakkal nem azonosítom magamat, ez a cikk az én tudtom, beleegyezésem és megkérdésem nélkül jelent meg a „Fogadó” című lap 1930. november 1-én megjelent 21. számában. Ez a cikk több mint valószínű, ellenséges indulattal és az megrögzöttségem célozza, mert olyan a beállítás, mintha én ezen cikk útján akartam volna a Máv üzletvezetőségét kérvénnyem gyorsabb elintézésére kényszeríteni.

Minthogy az teljesen távol áll tőlem, ez kényszerít a fenti kijelentésem megtételére, de az amúgy is csekély építkezési költség semmi címen sincs hivatva a munkanélküliségen segíteni. Gyöngyös, 1931. január 20.

Nagy József
vasúti büffé tulajdonos.

Hogy a szóbanforgó közleményem nem Nagy kartárostól kaptuk és nem ő inspirált, az igaz. A cikk senki megrontását nem „célozza”, mert az a cikk csak azt akarta, hogy a Máv ne üljön az olyan aktán, amelynek elintézésével több iparosnak munkaalakulhat, tehát kereseti lehetőségeit biztosíthatna 8000 P építkezési költség nem olyan csekély összeg és a gyöngyösi iparosoknak az igen jól jönne.

Használt és új vendéglői,

kávéházi berendezések,

asztalok, székek, billiárd-
asztalok, dákók, golyók,
sörapparátusok, alpakka-
evőeszközök és az összes
felszerelési tárgyak

**legolcsóbb
beszerzési
forrása**

Braun Gyula

Budapest, VII., Sip ucca 14. sz.

Alapított 1895.

Az új (módosított) bortörvény végre- hajtási rendelete

121. §. A borvizsgáló szakértő bizottság

A Bt. 53. §-a értelmében a törvény rendelkezései alá eső italoknak és a borkezelésnél megengedett, illetve tiltott anyagoknak szakértői vizsgálatára, továbbá a borhamisításokkal kapcsolatos kérdésekben szakvélemény adására a borvizsgáló szakértő bizottságok illetékesek.

Egyletore egy ilyen borvizsgáló szakértő bizottság alakíttatik, még pedig Budapest székhellyel.

122. §. A borvizsgáló szakértő bizottság szervezete.

A borvizsgáló szakértő bizottság a földmivelésügyi miniszter által kinevezett elnökön kívül tíz tagból áll. Tagjai továbbá a bizottságnak az illetékes törvényhatóság tiszti főorvosa, a bizottság előadója és két titkára.

A bizottság öt tagját, továbbá az előadót és az egyik titkárt a földmivelésügyi miniszter, a bizottság másik öt tagját és a másik titkárt pedig a kereskedelemügyi miniszter előterjesztése alapján a földmivelésügyi miniszter nevezi ki.

A borvizsgáló szakértő bizottság elnöke, tagjai, előadója és titkárai, valamint a tiszti főorvos működésük megkezdése előtt Budapest Székesfőváros főpolgármestere kezébe szakértői esküt kötelesek tenni.

A bizottság elnöke, előadója és titkárai évi tiszteletdíjat, a bizottság tagjai pedig ülésenként jelenléti díjat kapnak. A vidéken lakó bizottsági tagok a jelenléti díjon felül utazási költségeik-

nek utiszámla alapján való megtérítését igényelhetik.

A tiszteletdíjak és jelenléti díjak összegét a földmivelésügyi miniszter állapítja meg.

A bizottság személyi és dologi kiadásai a földmivelésügyi tárcát terhelik.

A bizottság 5 évenként újra alakítandó.

123. §. A borvizsgáló bizottság ülései nek rendje.

A borvizsgáló szakértő bizottság ülésen hozza meg határozatait.

A bizottság üléseit a földmivelésügyi miniszter által kinevezett elnök vezeti. Az elnök akadályoztatása esetére ennek helyettesítésével a földmivelésügyi miniszter a bizottság egyik tagját bizozza meg.

A bizottsági üléseket az elnök vagy ennek akadályoztatása esetén helyettese hívja össze.

A bizottságot minden hónapban legalább egyszer össze kell hívni a megelőző hónapban összegyűlt anyag tárgyalása végett.

A bizottság határozatképességéhez az elnökön vagy helyetesen kívül — az előadóval együtt, — legalább öt tag jelenléte szükséges.

A titkárok szavazati joggal nem bírnak.

Az elnök mindig köteles szavazni és szavazategyenlőség esetén az a véleménynek, amely mellett az elnök szavazott.

A borvizsgáló szakértő bizottság ülései nem nyilvánosak.

A borvizsgáló szakértő bizottság szakvéleményeit, valamint egyéb határozatait jegyzőkönyvbe kell foglalni s annak az elnök és az egyik titkár által aláírt kiadmányát az illetékes I. fokú rendőrhatalóságnak minden esetben meg kell küldeni. (R.112. §).

124. §. Az érdekelt miniszterek képvisellete a borvizsgáló szakértő bizottságban

A földmivelésügyi, belügyi, kereskedelemügyi és a népjóléti és munkaügyi miniszterek jogosítva vannak a borvizsgáló szakértő bizottságba megbízottakat kiküldeni. Ezen megbízottak a bizottság ülésein résztvehetnek, azonban ott szavazati joguk nincs.

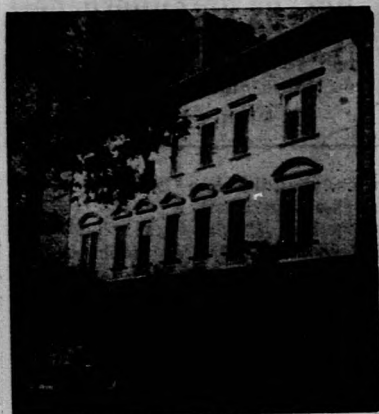
Ezen megbízatással járó esetleges költségek mindenkor az érdekelt tárcát terhelik.

Az érdekelt miniszterek a borvizsgáló szakértő bizottságba kiküldött megbízottjuk nevét a földmivelésügyi miniszterrel közlik, aki ezen közlés alapján utasítja a borvizsgáló szakértő bizottságot a tárcák megbízottjainak a bizottság üléseire való meghívására

**Vendéglős konyhája bőségsége,
Az ételek finom izletessége!**

Ezért rendeljen Horváth Ferenc
Szeged, édes nemes paprikát á
kgr. 3 P 20 fillér.

Közvetítette és kialkudta 134.000 P
vételárért: ZWILLINGER GYŐZŐ in-
gatlanügynökségi iroda. Budapest,
VII, Erzsébet körút 29. Tel: J. 403—13.



MCNNICH ALADAR műépítész, tör-
vényészeki hites szakértő által megál-
lapított forgalmi becsértéke 286.000 P.

A Szállodások, Vendéglősök, Kávé-
sok stb. Országos Nyugdíjgyűjteménye Szék-
háza, VII, Aréna út 15.
354 □ ölon

125. §. A borvizsgáló szakértő bizottság feladata.

A borvizsgáló szakértő bizottság leg-
főbb feladata, hogy a törvény rendelkezései alá eső és az illetékes rendőrhatalóságok által hozzá beküldött italokat vagy más anyagokat vegyelemzés, izlelés útján vagy más gyakorlati módon megvizsgálja és szakvéleményt mondjon arra nézve, hogy a megvizsgált italok készítése, kezelése, elnevezése vagy forgalombahozatala, illetőleg a megvizsgált anyagok használata a törvény rendelkezéseinek megfelelő-e? Amennyiben a bizottság egyetérten a szakszerű vizsgálat adatai alapján határozott szakvéleményt nem adhatna, nyilatkozni köteles arra nézve, mennyiben forognak fenn esetleg a gyanúra okot szolgáltató oly körülmények, melyek a rendőrhatalóságnak a további eljárás mily irányban való folytatására utbaigazításul szolgálhatnak.

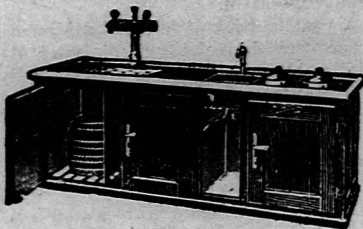
Amennyiben a hamisítás tárgyát képező, a forgalomba nem hozható vagy romlott ital élvezete az egészségre nézve káros vagy ártalmas lenne, a bizottság szakvéleményében, a tiszti főorvos véleményének meghallgatásával, erre nézve is nyilatkozni köteles, mert a borhamisítás, illetve a hamisított vagy romlott bor forgalombahozatala által elkövetett kihágás, a Btk. és az érvényben lévő közegészségügyi törvények alapján is büntetendő. Ilyen esetben az eljáró rendőrhatalóság köteles az ügyet a vádemelésre illetékes hatósághoz hivatalból áttenni.

A borvizsgáló szakértő bizottság szakvéleményében nyilatkozni köteles arra nézve is, hogy a hamisítottnak

Önnök a legjobb barátja a
Dr. WÄGNER-FÉLE
bor- és sörkimérő-pult

mert vendégeket hoz Önhöz és sok-
szorosára emeli üzlete forgalmát!

KÉRJEN AJÁNLATOT!



Jégszekrények, pohárállványok,
komplett szikvízgyártó berendezé-
sek legjobb beszerzési forrása:

Egyesült Gép- és Fémárugyárak Rt.

Budapest, VI., Lőportár-utca 9—11.

(a nyugati pályaudvar közelében)

Tel.: Aut. 923—23, 923—24.

bizonyult italok ipari célra felhasznál-
hatók-e vagy sem? Az előbbi esetben
a bizottság javaslatot tesz a hamisított
ital denaturálására, az utóbbi esetben
pedig annak kiöntés általi megsemmi-
sítésére. (R:87. §.)

A borvizsgáló szakértő bizottságnak
szakvéleményében nyilatkozni kell a
hamisított borok értékére nézve is.
(R:89. §.)

A disznótör*

A disznótör mindig egy kedves és
téli évadi esemény számba megy úgy
a polgári társadalom kedves háziass-
zonyainál, mint a vidéki kuriák vagy
a puszta tanyák gondos gazdasszo-
nyainál.

Ilyenkor már egy nappal előbb ké-
szülődik fel a ház apraja-nagyja a
nevezetes eseményhez. Sajtárok, üstök,
teknők kilogozva, kisikálva várja ké-
szen a hőlepte tanyákon, udvarokon a
disznótör nyitányát, az egész éven át
dédeltgetett koca gázszos elbucsztatá-
sát.

A böllér kora reggeli megérkezése-
kor már javában rotyog a víz a kon-
dérban, bográcsban, ahol ezt a tipikus
főzőedényt akkorra már hatalmas láng
nyelvek nyaldossák körül és világít-
ják be a derengő égboltozatot, melyhez
kísérő zenét a fazékok csörömpölése, a
böllérlökés köszörülése és a kedvenc
háziállat éktelen visítása szolgáltatja.
A kegyelemdőfés és az utolsó hörgés
elmúltával, megkezdődik a voltaké-
peni (charcuterie) gasztronómiai mun-
ka, amelyet, mint alábbi kiváló reci-
pék bizonyítják, a magyar szakácsok
tartanak a kezükben.

Fokhagymás kolbász.

A kolbásznak való husokat, lehető-
leg nem nagyor zsírosat, finomra meg-
vágni. Izlés szerint só, tört bors, szek-
fűbors, paprika és összezúzott fokhagy-
mának vízben áztatott levével jól ki-
dolgozni. Kolbászbelekbe jó keményen
betölteni, rudakra rakni, szellős, hideg
helyen tartani, hogy jól kifaggyon. Ha
frissen nem fogy el, megfűstöljük.

(Bácskában — a disznótörök hazájá-
ban — nem darálják gépeken a huso-
kat — Vasmegyében is — hanem nagy,
keményfa asztalokon élesre fent bal-

*A jól szerkesztett „Magyar Sza-
kács” című lapból vettük át ezen köz-
leményt.

tákkal vágják össze finomra a kol-
bászhúst és a hurkának való főtt huso-
kat is).

Véreshurka.

A tüdő felét, borkéket, a fej huso-
sabb részét, véresebb husdarabokat,
8—10 jó nagy, zsírban puhára párolt,
vöröshagymával apróra vágjuk, hozzá-
adunk apróra vágott főtt tokaszalonnát
(körülbelül a toka felét), sót, borsot,
szekfűborsot, paprikát, majorannát és
egy félliternyi vért. Összekeverjük,
belebe töltjük és háromnegyed óráig
80—90 fokos vízben megfőzzük. Hogy
megfőtt-e, úgy tudjuk meg, hogy meg-
szurva, tiszta zsirnak kell kijönni. —
Fűstölve sokáig eláll.

Májashurka.

A fél tüdőt, főtt husdarabokat, a főtt
tokaszalonná felső zsíros részét és a
fehérmáját nagyon finomra vágjuk,
2—3 áztatott vizeszemlyét, sót tört
borsot, szekfűborsot, majorannát és ke-
vés paprikát, 4—5 fej, zsírban puhára
párolt és nagyon apróra vágott vörös-
hagymát, kevés zsíros huslével össze-
keverjük, belebe töltjük, félóráig főz-

zük. Megszurni nem szabad. Készíthet-
jük zsemlye nélkül is, mely fűstölve
2—3 hónapig is eláll és hidegen kitü-
nően élvezhető.

Köleskása hurka.

Készítenek köleskásából is hurkát,
ami szintén kitűnő. A köleskását jó
zsíros huslében megfőzik, a megfőtt
disznó fodrot és zsíros darabhusokat
6—8 fej zsírban puhára párolt vörös-
hagymával finomra megvágni. Só,
bors, szekfűbors, paprika, majoranna
és vér hozzáadásával jól elkeverni, ha
nem lenne jó leveses, zsíros huslét
adunk hozzá. A sóval vigyázni kell,
inkább édesen legyen, mert a sónak
nem szabad kiérezni. Belekbe töltve
megfőzni. Frissen sültve fogyasztandó

Toroskáposzta.

3—4 deka darabokra vágunk sertés-
oldalt és tarját 2—3 fej vöröshagy-
mával, só és töröttbors hozzáadásával
zsírjág pároljuk, Savanyukáposztát
jól kimosva hozzáadjuk, fedő alatt las-
san zsírjág pároljuk. Nagy tála tá-
laljuk és körülötte a megsült töltelék-
ket.

Vendéglősök, Korcsmárosok,

Kávésok és Italmérők figyelmébe!

Kötelező a kifüggesztése az 1929. évi X. t.-c. alapján készült	
Új Borfőrvény-kivonat plakátja drb.-ja	90 fill.
Legalább 20 darab vételénél darabja 80 fillér.	
A korcsmái hitel előrléséről szóló plakát	60 fill.
(Kifüggesztése kötelező minden helyiségben.)	
Flatalkortyak szeszfillalmáról (1927. évi XXXIII. t.-c.) szóló plakát	40 fill.
Pádlóra köpni fillos plakát	40 fill.
Énkless és lármázás hatóságilag fillva	
van plakátja	40 fill.
Káromkodás, frágár beszéd fillos plakát	40 fill.

Vidéki rendelésnél a plakátok — a portókötség
miatt — darabonként 20 fillérrel drágábbak.

Az összes plakátok kemény papíron készültek. —
Kaphatók a „Fogadó — Magyar Vendéglős” ki-
adóhivatalában, Budapest, VI., Aradi uca 11. sz.

Ajánlatos a plakátok árát akár levélbélyegekből,
10 és 20 filléres címletekben előre beküldeni, mi-
után az utánvét melletti küldésnél igen nagy a
portókötség.