

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre . 12.— P
Félévre 6.— P
Negyedévre . 4.— P

Magyar kir. postata-
kárképztári csekk-
számla száma 38.990.

A hirdetési díj mm.-
ként 24 fillér és előre
fizetendő. — Szöveg
közt ennek duplájá.

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

Szerkesztőség
és kiadóhivatal
BUDAPEST,
VI, CSÉNGERY U. 51.
I. emelet 7.

TELEFON: 1-188-98.

Lapmegjelenés:
minden hónap 1-én
és 15-én.

A „KORCSMÁROS” MELLÉKLETTEL

A MAGYAR SZÁLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE
ÉS A BUDAPESTI KORCSMÁROSOK SZAKOSZTÁLYA HIVATALOS KÖZLÖNYE

A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS-, KORCSMÁROS- ÉS KÁVÉSHIPAR, IDEGENFORGALMI ÉS BORGAZDASÁGI ÉRDEKEKET KÉPVISELŐ LAP

A rádió után fizetendő szerzői jogdíj

Ezelőtt két évvel a Magyar Zeneszerzők, Szövegírók és Zeneműkiadók Szövetkezete azoktól a vendéglősöktől, korcsmárosoktól és kávéosoktól, akik a rádiót bevezették, szerzői jogdíjat kezdtek követelni. Országos Szövetségünkhez emiatt sok panasz érkezett. Szövetségünknek kezdetől fogva az volt az álláspontja, hogy e követelés nem jogos. A Telefon Hírmondó és Rádió Rt.-gal, valamint a Zeneszerzők Szövetkezetével folytatott tárgyalás után abban állapodott meg a Szövetség elnöksége, hogy a két ellentétes felfogás összeegyeztetése céljából, lévén ez jogi kérdés, a Zeneszerzők Szövetkezete és a Szövetségünk ügyésze között szóbeli megbeszélés induljon és kölcsönösen állapodjanak meg e vitás kérdésben.

Ezen megbeszélésen dr. Csizmadia Imre, ki a Szövetség nevében vett részt a megbeszélésen, szóvá tette, hogyha a Zeneszerzők Szövetkezetének azon követelése, hogy a nyilvános üzlet tulajdonosaitól a rádió után jogdíjat követel, jogos, úgy miért nem kérte azt mindjárt, miért követeli csak 1934 óta a szerzői jogdíjat. Erre a kifogásra a Zeneszerzők ügyésze azt válaszolta, hogy Szövetkezete a rádióleadása után azért nem kérte külön a jogdíjat, mert azoknak, akik egyébként zeneszerzői jogdíjat fizettek már betudta.

A két ügyész a megbeszélésen megállapodni nem tudott. Így abban állapodtak meg, hogy egy próbaperrrel bírói döntést provokálnak. A megindítandó próbaper ügy volt tervezve, hogy a Zeneszerzők Szövetkezete egyik fél ellen megindítja a pert,

a perben az alperest ügyészünk fogja képviselni. Azonban — ismételjük — a Zeneszerzőktől a mai napig értesítés nem érkezett, hogy ilyen próbapert megindított.

Október havában megjelent azután a napilapokban egy hír, amely arról számol be, hogy a Zeneszerzők Szövetkezete egy ilyen rádióspert megnyert. Az Országos Szövetségünk akkor — mint azt megírtuk — az egyik rádiós újságba helyreigazította ezt a híradást és megemlítette, hogy a Zeneszerzők Szövetkezete a szóbeli megállapodás értelmében ilyen próbapert nem indított.

A Szövetkezet által megindított per kúriai végítéletét itt közöljük:

P. I. 1767—1936. A magyar Szent Korona nevében! A m. kir. Kúria dr. Palágyi Róbert ügyvéd által képviselt Magyar Szövegírók, Zeneszerzők és Zeneműkiadók Szövetkezete felperesnek dr. Pápa Lajos budapesti ügyvéd által képviselt Pápa Zoltánné kávéház és étteremtulajdonos, alperes ellen szerzői jog bitorlása miatti kártérítés iránt a budapesti kir. törvényszék előtt indított és ugyanott 1936 március 7-én 9. P. 30.956—3—1936, szám alatt hozott végítélettel elintézt, az alperes által a fellebbezésnek felperesnek írásbeli beleegyezésével történt elhagyásával 1936 március 27-én 9. P. 30.956—6—1936, szám alatt beadott felülvizsgálati kérelem folytán az ügynek 1936 szeptember 9. napján befejezett szóbeli tárgyalása alapján az alul megjelölt napon meghozta a következő végítéletet:

A m. kir. Kúria a felülvizsgálati kérelmet elutasítja és kötelezi alperest,

hogy fizessen felperesnek, ügyvédje kezéhez, 150 pengő felülvizsgálati költséget 15 nap alatt.

Indokok: A m. kir. Kúriának P. I. 1933—13—1935. számú ítélete kifejti, hogy valamely műnek rádió útján való közlését az 1921. évi LIV. t. c. 6. §. 9. pontja alá eső mechanikai készülékre való átvitelnek kell tekinteni, amely művet legkésőbb azáltal fejeződik be, hogy a rádióhullámokat az emberi fül dobhártyáján hangként ható rezgések előidézésére alkalmas készülék felfogja. A műnek e készülék útján való leadása, esetleg nyilvános előadása ellenben a szerzői jog szempontjából már önálló folyamat. Ebből az következik, hogy valamely színmű, vagy zenemű rádió útján való közlésére adott engedély nem foglalja magában szükségképpen a műnek hangszóró útján való nyilvános előadására vonatkozó jogot, hanem ahhoz az 1921. évi LIV. t. c. 49. §-ára is tekintettel, önálló engedély kell.

Tekintve azonban, hogy a hangszórók terjedésével a nyilvános előadás a rádió útján való közlés rendeltetés-szerű felhasználásává vált és mert ebből folyóan, annak általában való megnehezítése a Magyar Rádió r. t. közérdekű közművelődési és oktatási céljának megvalósítását veszélyeztetné, végül figyelembevéve azt is, hogy a szerzők a tapasztalat szerint műveiknek közművelődési vagy oktatási célokra nyilvános előadását rendszert inguvenesen megengedik, a rádió útján való közlés engedélyezése esetében a közlendő műnek hangszóró útján nyilvános előadásához való jogot átengedettnek kell tekinteni, kivéve, ha a nyilvános előadásnak anyagi haszon szerzése a közvetlen célja. E kivétel hiányában a nyilvános előadás eszközlője a szerző hátrányára méltánytalanul jutna anyagi előnyhöz.

Popper Borpincészet Részvénytársaság

Alapított 1869.

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8.

Telefon: 1-484-62, 1-484-61.

Az 1922. évi országos szőlő- és borgazdasági kiállításon aranyéremmel kitüntetve.

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

Kölcsön

adunk alkalmakra széket, asztalt, üveg- és porcellánárukat stb. fillérekért. **Használt billiárdok, sörkimérők, alpacca-evőszközök, kerti bútorok, kuglizó felszerelések legolcsóbban.** — Ujjonnan engedélyezett fém ürmértékek. —

FRIED Zsigmond és Fia
VI, KIRÁLY UCCA 44. TELEFON: 1-291-34.

Mint hogy pedig jelen esetben az elsőbírósg által megállapított és a Ppn. 18. §-a értelmében a felülvizsgálati eljárásban is irányadó tényállás szerint az alperes tejivó, étterem és kávéház üzletében a fogyasztóközönség számára közvetítette hangszóró útján a rádió leadott zeneműveket, tehát eljárásának nyilvánvalóan anyagi haszonszerzése a közvetlen célja és nem vitás a peres felek között, hogy a szerzők vagy jogutódai az alperes részére a hangszórón való közvetítésre engedélyt nem adtak, az elsőbírósg nem sértett jogszabályt azáltal, hogy az általa felhívott törvényes rendelkezések alapján alperes terhére a szerzői jogbitorlást megállapította.

Ennek folytán és tekintettel arra is, hogy alperes a vele szemben megállapított kártérítés összegszerűsége ellen a Pp. 527. §. 3. pontjának megfelelő támadással élt, de különben is a Kúria a kártérítési összeget az 1921. évi LIV. t. s. 30. §-a alapján megfelelőnek találta, alperest az alaptalan felülvizsgálati kérelmével elutasítani és őt a Pp. 543. §-a alapján a felperesnek okozott felülvizsgálati eljárási költségben marasztalni kellett.

Budapest, 1936 szeptember 9.

Itt említjük meg, hogy több külföldi állam felsőbb bíróságai hasonló perekben másképp ítélték.

Ha tehát ezek után a Zeneszerzők Szövetsége ragaszkodni fog ahhoz, hogy a rendes zenéltetésen kívül még a rádió leadása után is követel szerzői jogdíjat, úgy ennek következménye alighanem az lesz, hogy a kártársak a rádiót kikapcsolatják. A Telefon Híromondó és Rádió R. T. és a m. kir. posta kincstár érdeke, hogy rádiós előfizetőit megtartsa. Eddig azonban azt kellett tapasztalunk, hogy a Rádió igazgatósága ebben az ügyben az érdektelen szerepét választotta. Pedig véleményünk szerint elsősorban a Rádió Igazgatóságának volna feladata, előfizetőit az ilyen megterheléstől megvédeni.

Most olvastunk egy kimutatást, hogy a magyar rádió előfizetőinek száma minden vonalon emelkedést mutat. De ha az előfizetőit nem fogja védelmezni, úgy aligha fog sikerülni az előfizetők számát gyarapítani. A statisztikai kimutatás szerint a rádió

előfizetők között a közszolgálati és szabadfoglalkozásúak első helyen állnak (80.883), utána következnek az ipa-

rokhoz tartozók (71.638). A rádió előfizetési díjának pótlékolását az érdekelt iparosok bajosan fogják vállalni.

Az új bortörvény végrehajtási utasítása

23. §. A folyékony borseprő és törköly felhasználása.

A törvény 17. §-a értelmében a saját termésű bornak, úgyszintén a termelőtől közvetlenül átvett és az átvételnél kiforrott mustnak, vagy seprőjével átvett újborknak romlatlan seprőjéből bort kisajtolni és azt borral házastíva forgalomba hozni szabad. Az így kisajtott bort azonban borvidékre, bortermőhelyre, helységre, vagy fajtára utaló elnevezéssel csak akkor szabad forgalomba hozni, ha azzal a borral házastították, amelyből a folyékony borseprő származik.

Mástól szerzett borseprőből, vagy törkölyből bort sajtolni és azt forgalomba hozni tilos.

Borseprő, vagy törköly egyéb célra (ipari feldolgozás, trágyázás) való forgalombahozatala nem esik korlátozás alá.

25. §. Bort tartalmazó tartályok kötelező megjelölése.

A bort tartalmazó tartályoknak a törvény 20. §-ában előírt kötelező megjelölését a jelen rendelet 18. §-ában foglalt rendelkezések alapján kell végrehajtani.

A fogyasztók részére kimért, valamint a fogyasztók által visszahagyott italok nyílt tartályaira (palack, pohár stb.) a megjelölési kötelezettség ki nem terjed.

A tartályon használt megjelöléseknek egyezni kell az italokra vonatkozó üzleti és szállítási iratok adataival.

A jelen rendelet 19. §-ában felsorolt megjelölések valódiságát származási bizonyítvánnyal kell igazolni, mégpedig a termelőtől vásárolt borok valódiságát a termelőtől, a borkereskedőtől vásárolt borok valódiságát pedig a borkereskedőtől kapott származási bizonyítvánnyal.

26. §. Szakképzett pincemesterek alkalmazása.

A törvény 21. §-ának második bekezdésében említett ugyanabban a pincészetben megszakítás nélkül eltöltött három évi alkalmaztatást az alkalmazó pincészet által kiállított és az illetékes községi (városi) hatóság igazolási záradékkal ellátott bizonyítvánnyal kell tanúsítani.

27. §. Borkereskedelmi vállalatok cégének megjelölése.

A törvény 22. §-a értelmében borkereskedelmi vállalatok cégükben, valamint borvidékre, termőhelyre, vagy termelőre utaló jelzést csak abban az

esetben használhatnak, ha az illető borvidék, termőhely, vagy termelő borainak árusítása vállaltuk főüzletévé.

Ebből a szempontból az árusítást főüzletágnak abban az esetben lehet tekinteni, ha a vállalat évi egész forgalmának felét meghaladja.

Ha a borkereskedelmi vállalat cégében valamely borvidékre, termőhelyre, vagy termelőre utaló jelzést kíván használni, a cégbírósg — mielőtt a bejegyzés felől határozna — az említett jelző használatát tekintetében nyilatkozat végett megkeresi a földművelésügyi minisztert. Ha a megkeresés elküldésétől számított harminc nap alatt a földművelésügyi miniszter nyilatkozata nem érkezik meg, a bíróság anélkül határoz.

Azok a borkereskedelmi vállalatok, amelyeknek cégében oly borvidékre, bortermőhelyre, vagy bortermelőre utaló elnevezés foglaltatik, ahonnan származó borok forgalombahozatala nem alkotja főüzletágukat, kötelesek cégüket a jelen rendelet hatálybalépésétől számított hat hónap alatt megfelelően megváltoztatni.

28. §. A borok palackozása, címkézése és kupakolása.

A jelen rendelet 19. §-ának a) — o) pontjai alatt felsorolt fokozottabb védelemben részesülő palackban forgalomba hozott fehér borfajtákat csak rajnai alakú, vörös borfajtákat pedig csak burgundi alakú palackokban szabad forgalomba hozni. Ezeknek a boroknak a palackjain úgy címkét, mint kupakot (staniol borítást) is alkalmazni kell.

A palackra alkalmazott címkén, — a bor minőségi, vagy származási megjelölésén kívül, — a törvény 23. §-ában foglalt rendelkezésének megfelelően fel kell tüntetni, vagy a termelő, vagy a palackozó pincészet nevét és telephelyét is.

A bor évjáratainak a palackok címkéjén való feltüntetése nem kötelező. Ha azonban a palackozó cég a palack címkéjén a bor évjáratait is feltünteti, úgy ennek a megjelölésnek a bor valódiságos évjárataival egyezőnek kell lenni.

A címkén olyan rajznak, vagy olyan szövegnek az alkalmazása, mely a fogyasztók megtévesztésére bármilyen vonatkozásban is alkalmas, tilos.

Tilos tehát akár létező, akár képzelt olyan címereknek, jelvényeknek, vagy koronáknak az alkalmazása, amelyeknek használatára a pincészet tulajdonosa nem jogosult, továbbá oly szülő-

vidékek, szőlőhegyek, kastélyok stb. ábráinak alkalmazása, amelyekkel a megjelölt bor semmiféle vonatkozásban nincsen.

A fenti rendelkezéseket megfelelően alkalmazni kell a palackban forgalomba hozott típusborokra is.

Fehér színű, úgy nevezett tokaji típusú palackokban kizárólag csak tokajhegyaljai szamorodni, másolás, fordítás, aszú és essentia borok hozhatók forgalomba. Minden más származású, vagy minőségű bornak tokaji típusú palackokban való forgalombahozatala tilos.

A tokajhegyaljai borok palackozására, címkézésére és kupakolására a jelen rendelet 32. §-ában foglalt rendelkezések az irányadók.

29. §. Tokajhegyaljai borok házastása.

A törvény 26. §-a értelmében a tokajhegyaljai borvidék zárt területén hegyi szőlőben termelt bort (mustot) csak hegyiszőlőben termelt borral (musttal) szabad házastítani. Tilos tehát a hegyiszőlőben termelt bort (mustot) síkfekvésű (kerti) vagy homoktalajú szőlőben termelt vagy általában másodtermésből (cankó) származású borral (musttal) házastítani.

A tokajhegyaljai borvidék zárt területén termelt bort (mustot) a tokajhegyaljai borvidék zárt területén belül tilos más borvidéken termelt borral (musttal) házastítani.

A tokajhegyaljai borvidék zárt területén termelt bornak (musttal) más borvidéken termelt borral (musttal) való házastítása a tokajhegyaljai borvidék zárt területén kívül meg van engedve. Ilyen borokat (mustokat) azonban a tokajhegyaljai borvidékre, vagy ebbe a vidékébe tartozó valamely községre, vagy termőhelyre utaló elnevezéssel ellátni, illetőleg ilyen elnevezés alatt forgalomba hozni tilos.

30. §. A tokaji (tokajhegyaljai) pecsényebor, szamorodni, másolás, fordítás, aszú és essentia minőségi kellekei.

A törvény 28. §-ában foglalt feieltalmazás alapján a tokaji (tokajhegyaljai) pecsénye, szamorodni, másolás, fordítás, aszú és essentia borok tartalmi és minőségi kellekeit a következőkben állapítom meg:

1. Tokaji (tokajhegyaljai) pecsényebor az a bor, amelyet a tokajhegyaljai borvidék zárt területén fekvő hegyiszőlőben termő furmint, hárslevelű, vagy muskotály szőlőfajták valamelyikéből vagy azok keverékéből szűrték és amely legalább 11 térfogat % szesztartalmú.

2. Tokaji (tokajhegyaljai) szamorodni az a bor, amelyet a tokajhegyaljai borvidék zárt területén fekvő hegyiszőlőben termő furmint, hárslevelű, vagy muskotály szőlőfajták valamelyikéből, vagy azok keverékéből szűrték és amely legalább 13 térfogat % szeszt és legalább 2,2 súly % cukormentes extraktot (100 cm³ borban legalább 2,2 gramm cukormentes extraktot) tartalmaz.

3. Tokaji (tokajhegyaljai) borvidék zárt területén fekvő hegyiszőlőben termő furmint, hárslevelű, vagy muskotály szőlőfajták valamelyikéből, vagy azok keverékéből szűrt mustnak, vagy bornak az aszú, vagy szamorodni seprőjére való felöntése útján készült bor.

4. Tokaji (tokajhegyaljai) fordítás a tokajhegyaljai borvidék zárt területén fekvő hegyiszőlőben termő furmint, hárslevelű, vagy muskotályszőlőfajták valamelyikéből, vagy azok keverékéből szűrt mustnak, vagy bornak a kitaposott aszú pépes törkölyre való felöntése és újabb kierjesztése útján készült bor.

5. Tokaji (tokajhegyaljai) aszú az a bor, amelyet a tokajhegyaljai borvidék zárt területén fekvő hegyiszőlőben termő furmint, hárslevelű, vagy muskotály szőlőfajták tőkén aszúsodott, töppedt, vagy nemesen rothadt és térszterű taposott szőlőszemre az említett hegyiszőlő felsorolt szőlőfajtáinak valamelyikéből vagy azok keverékéből szűrt mustnak, vagy bornak felöntése által szesz erjedése útján készül és — puttonyszám szerint osztályozva — az alább meghatározott mennyiségű szőlőcukrot és összextraktot tartalmazza:

a) Két puttonos aszú az, amely 100 cm³-kint legalább 3 gramm szőlőcukrot és 2,5 gramm cukormentes extraktot tartalmaz, illetőleg, amely a jelen rendelet 31. §-ában leírt eljárás mellett legalább a 3. B. sűrűségi fokot és 5,5% összextraktot tartalmaz.

b) Háromputtonos aszú az, amely 100 cm³-kint legalább 6 gramm szőlőcukrot és 3 gramm cukormentes extraktot tartalmaz, illetőleg, amely a

Használt és új vendéglői

asztalok, székek, sörapparát, billiárdasztalok, kertibútorok, kugli-felszerelés, alpakkaárak nagyon olcsón kaphatók:

Braun Gyula, Budapest

BUDAPEST, VII, SIP UCCA 14.

Alapítva: 1895.

Használt vendéglői felszereléseket vidéken is magas árban vesznek.

jelen rendelet 31. §-ában leírt eljárás mellett legalább 4,6 B. sűrűségi fokot és 9% összextraktot tartalmaz.

c) Négy puttonos aszú az, amely 100 cm³-kint legalább 9 gramm szőlőcukrot és 3,5 gramm cukormentes extraktot tartalmaz, illetőleg, amely a jelen rendelet 31. §-ában leírt eljárás mellett legalább 6,6 B. sűrűségi fokot és 12,5% összextraktot tartalmaz.

d) Öt puttonos aszú az, amely 100 cm³-kint legalább 12 gramm szőlőcukrot és 4 gramm cukormentes extraktot tartalmaz, illetőleg, amely a jelen rendelet 31. §-ában leírt eljárás mellett legalább 8,3 B. sűrűségi fokot és 16% összextraktot tartalmaz.

e) Hat puttonos aszú az, amely 100 cm³-kint legalább 15 gramm szőlőcukrot és 4,5 gramm cukormentes extraktot tartalmaz, illetőleg, amely a jelen rendelet 31. §-ában leírt eljárás mellett legalább 10 B. sűrűségi fokot és 19,5% összextraktot tartalmaz.

6. Tokaji (tokajhegyaljai) essentia a tokajhegyaljai borvidék zárt területén fekvő hegyiszőlőben termő furmint, hárslevelű, vagy muskotály szőlőfajták tőkén aszúsodott, töppedt, vagy nemesen rothadt szőlőszemek tömegéből saját súlya alatt kicsurgó (szivárgó) sűrűmustból szesz erjedése útján keletkező olyan bor, amely 100 cm³-kint legalább 25 gramm szőlőcukrot és 5 gramm cukormentes extraktot tartalmaz.

(Folytatása következik.)

A Vendéglősök és Korcsmárosok Temetkezési Egyesülete fennállása óta 14.010 P temetkezési segélyt fizetett ki

December hó 11-én a fenti temetkezési egyesület igazgatósága Hoffer Ferenc elnöklése alatt igazgatósági ülést tartott.

Az ülés megnyitása és a formalitások után Hoffer elnök megható szavakkal parentálta el a napokban váratlanul elhunyt Flesser Márton igazgatósági tagot. Felsorolta a korán elhunyt kartárs érdemeit és rámutatott arra, hogy az egyesület alapító tagja és kezdettől fogva igazgatósági tagja is volt. Az ipar érdekében —

ezek voltak kedvenc kifejezései — mindenkor buzgón tevékenykedett és áldozattól sem riadt vissza. Jó barátunk volt — mondá az elnök — és az egyesületet pótolhatatlan veszteség érte. Javaslataira az igazgatóság Flesser Márton érdemeit jegyzőkönyvileg megörökítette és özvegyének írásban részvétét fejezte ki.

Elnök közölte az Igazgatósággal, hogy az egyesület fennállása óta temetkezési segély címen a kartársak hátramaradottjainak 14.010 pengőt

Borpalota Rt.

Budapest, VI., Király u. 26.
Telefonszámok: 1-140-44 és 1-184-64.

Ajánlja kiváló minőségű
márkás fajborait palackozva és hordótételben.

fizetett ki. Nagyon kívánatos volna és ez minden kartárs érdeke is lenne, hogy mindannyian csatlakozzanak az egyesülethez. Az egyesülethez való tartozás semmiféle havi tagdíjfizetéssel nincs kapcsolatban, csak haláleset alkalmával kell a csekély temetkezési hozzájárulási díjat fizetni, így minden kartárs vétkezik a maga és családja ellen, ha nem iratkozik be a temetkezési egyesületbe. Halálesetnél a segélykifizetés a legegyszerűbb módon, ment minden bürokratikus eljárástól, azonnal történik. A tagfelvétel is a legegyszerűbb módon történik, a belépési nyilatkozat pontos kitöltése után az igazgatóság a felvételt elrendeli, csak oly személyeknél, akik az 50-ik életévet már betöltötték, kell orvosi vizsgálatra menni, az orvosi vizsgálati díj azonban a tagnak jelentkezőket nem terheli. A tagok szaporodása maga után vonná a temetkezési segélyösszeg emelését és a hozzájárulási díj mérséklését is.

Az igazgatóság még elhatározta, hogy a rendes évi közgyűlést **január hó 22-én** a II. Margit körút 24. sz. a. Jentner-féle üzletben tartja.

ADÓÜGYEK

Rovatvezető: LIPTAY JENŐ
hítes könyvvizsgáló.

(E rovat vezetője a hozzánk forduló előfizetőinknek mindenféle adóügyben felvilágosítással szolgál).

Az adóhelyesbítés lehetősége.

Az adózónak jogában áll a kereseti adó kezeléséről szóló hivatalos összeállítás 19. §-a értelmében az elévülési határidőn belül, bármikor kérelmezni az adójának a helyesbítését, illetve leírását, ha megállapítja, hogy a tartozás vagy az adóalap hibásan lett kiszámítva, vagy nem ő a fizetésre kötelezett, vagy kétszeres adóztatást lát. A kérelmet a m. kir. adóhivatalhoz kell beadni, mely elsőfokon határoz: másodfokon a pénzügyigazgatósághoz lehet fellebbezni.

A kir. kincstárnak az elévülési határidőn belül kötelessége az adót hivatalból helyesbíteni, ha rájön, hogy az adót bármely számműveleti vagy leírási tévedés folytán akár az adózó, akár a kincstár kárára tévesen számították és vetették ki. Ha például tévesen számították fel a kamatokat s

erre rájönnek, az elévülési (5 év) időn belül joga van a kincstárnak a kamatok helyesbítésére is. Ugyszintén a laküresedés folytán be nem folyt bérjövdelem lerovásának elmaradása is helyesbíthető 5 éven belül (lásd a K. B. határozat között a jelen számban) ellenben az adózó az adókat, mint levonható tételeket nem állíthatta be a jövdelemadó bevallásba, csak jogorvoslattal kérheti a levonást a fellebbezési időben, de nem az 5 évi elévülési idő alatt.

Egyéb okból a már jogerős adó — adócsalás vagy más jövedéki kihágás, illetve jövdelem eltitkolás esetét kivéve — hivatalból nem helyesbíthető a tévesen alkalmazott adótétel sem vagy a téves okból elrendelt adótörles sem, mert ezek bíróság gyakorlata szerint a hivatalból való helyesbítés jogát a legszorosabban kell magyarázni. (Lásd az 1742. és 1772. elvi jelentőségű határozatokat).

Amennyiben az alapadó bármely címen változik, a pótlékok jellegével bíró összes közszolgáltatásokat is hivatalból ki kell megfelelően igazítani, illetve helyesbíteni, esetleg törölni.

Az adóhátralék telekkönyvi biztosítása.

Az adósterhelő és már esedékessé vált adótartozás az adós összes ingatlan, végrehajtási eljárásán kívül is,

az adókezelő hatóság hátraléki kimutatása alapján telekkönyvileg biztosítható. Ha a tartozás megszűnik, az a hatóság, amely a hátralék bekebelezését kérte, 8 nap alatt köteles a törles végett a telekkönyvi hatóságot megkeresni. Közadótartozás telekkönyvi bekebelezése vagy a bekebelezés törlése illetékmentes.

A jogerősen kivetett kereseti adót utólag is felemlheti a kincstár.

Egy kereskedő ellen adócsalás gyanúja miatt eljárás indult, amelynek során könyvvizsgálatot is folytattak. A bíróság megállapította, hogy a kereskedő adócsalást nem követett el, úgyhogy ez az eljárás megszűnt ellene. A kincstár azonban a könyvvizsgálat során beszerzett adatok figyelembevételével a kereskedő kereseti adóját felemlte. Az adóalany emiatt panasszal élt azon az alapon, hogy kereseti adójának összege korábban jogerősen megállapítást nyert, tehát a kincstárnak utólag nincs joga ezt az adótételt felemleni. A közigazgatási bíróság érdekes ítéletet hozott ebben az ügyben. Kimondotta, hogy a kincstárnak abban az esetben is joga van utólagos kivetéssel felemleni a már jogerős adót, ha az adócsalás nem nyert megállapítást, de ezzel szemben kiderült, hogy a kereskedő adóbevallása annak idején hiányos volt.

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÜVETSÉGE

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI

Az Országos Szűvetség és a Budapesti Korcsmárosok Szakosztályának helyisége: Budapest, VI, Csengery uca 51. szám. I. 7. Telefon: 1-188-98.

Hivatalos órák: hétkönnap délelöt 9—4-ig. A hivatalos órák alatt a tagok minden szakipari ügyben díjmentesen kapnak felvilágosítást a Szűvetség irodájában. Vidéki megkereséseknél válszabélyeg feltétlen csatolandó.

Jogi tanácsal tagoknak ingyen szolgál: dr. Stéger Béla ügyész, Budapest, IX, Ferenc körút 57. szám. Telefon: 1-379-88.

FLESSER MÁRTON

Nagy veszteség érte az Országos Szűvetséget, régi, agilis tagja, a Szűvetség Budapesti Korcsmárosok Szakosztályának elnöke Flessler Márton rövid szenvedés után e hó 8-án elhunyt. Flessler Márton a mészáros és hentesipart tanulta, haretéri szolgálata után Óbudán önállósította magát és saját házában koresmaüzletet nyitott. A vendéglősiparnak képesítéshez való kötése alkalmával nem élt azzal a jogaival, hogy áttérjen erre az iparra, hanem továbbra is megmaradt koresmárosiparosnak. Annakidején élénken résztvett a Budapesti Korcsmárosok Ipartársulata alakításánál és annak tagja volt 1927-ig. Az ipartársulathat

keletkezett belviszálytól távortartotta magát és a koresmárosipar érdekében szükségesnek tartotta, hogy ebben az iparban egy homogén érdeképviselet létesüljön, amely a kicsinyes hiúsági kérdések felett álljon és kizárólag a szakmai ügyekkel foglalkozzon. Ez volt az elgondolása, mikor az Országos Szűvetség keretében megalakult a koresmáros szakosztály, amely elnökké is választotta. Nem szerette a nyilvános szereplést, de amikor csak alkalom nyílt, a koresmárosipar ügyét és különösen a képesítéshez való kötését mindig szorgalmazta. Olyan volt ő, mint a költő mndja: „Előre vannak vágyaim, de én használni s nem ragyogni akarok“.

Hű tagja volt az Országos Szűvetségnek, valamint a Vendéglősök és Korcsmárosok Temetkezési Egyesületének agilis igazgatóság tagja. Alig volt ülés, értekezlet, amelyen részt ne vett volna. Résztvett minden évben a kongresszuson s nemcsak a fővárosban, hanem az egész országban regeget barátja volt a szakmabeliek között. Jó pájtás volt és mindenki nagyra becsülte. December 10-én óriási részvét mellett helyezték örök nyugalomra az óbudai köztemetőben. Az Országos Szűvetség új zászlójával, temetésén testületileg vett részt. Emléket mindenkor őrizni fogjuk.

Kreibich-iroda

az ország legnagyobb és legelőkelőbb szállodai, vendéglői főpincérek és személyzet ELHELYEZO irodája. Az ország legrégibb ilyen üzlete.

Cím: BUDAPEST, Molnár u. 12.
Telefon: 1-854-66

Takarék Asztaltársaságok felszerelése

már 25 éve legolcsóbban kapható;

KÓRÓDI MIHÁLY papírüzletében,

Budapest, IX., Mester utca 21.

Telefon: 1-341-44.

Telefon vagy postai megrendelések gyors elintézése.

Betétkönyv, puha kötés . . .	P —.04
Betétkönyv, kemény kötés . . .	P —.06
Főkönyv (nagy) 100 tagnak . . .	P 2.20
Napló (alakú) 100 . . .	P 3.60
Napló, kis alakú, 50 tagnak . . .	P 1.20
Pénztár (ellenőrző) könyv . . .	P —.90
Meghívó összejevitelre . . .	P —.01
Pénzes boríték végelszámoló- láshoz	P —.02

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

Szilveszteri záróra.

A m. kir. belügyminiszter a szilveszteri zárórát vendéglőkben, kocsimákban és kávéházakban az egész ország területén reggel 6 órában állapította meg, addig lehet zenéltetni is.

December 20-án árusítható égetett szeszesital.

A belügyminiszterium a napokban megjelent 42.680—1936. számú rendeletben megengedte, hogy a f. é. december 20-ára eső vasárnapon az egész ország területén berendezett nyílt üzletekben — tehát vendéglőkben, kocsimákban is — nyitvatartási idejük alatt kivételesen égetett szeszes italt árusíthatnak, de csak zárt edényben, üzleten kívüli fogyasztásra.

ÉRZÉKENY, FAJÓS LÁBAKRA



készíték orvosok által elismert, új-találmányú prima varrott **gyógycipőket, lúdtalp, fagyás, izzadás**, tyúkszem, bőrkeményedések ellen, garancia mellett a legújabb fazonban és színben 30.— pengőőtől. precíz lúdtalpbetéteket készítenek és rakáron tartók.

NYÁRY JÁNOS gyógycipész, BUDAPEST, VI, SZONDY U. 25. TEL: 1-211-20.

Címet kérem megőrizni.
Kérjen ismertetőt. — Ingyen lábátvilágítás.

Megalakítják a mestervizsgáló bizottságokat.

A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara kerületében közel 1300 kézművesiparos mestervizsgáló bizottság alapítása van folyamatban. Ezzel kapcsolatban közel 600 bizottsági elnököt és alelnököt kell kinevezni az ugyanakkor a Kamara kinevezése alá eső körülből 500 tagon kívül.

A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara a mestervizsgáló bizottság hálózatát fokozatosan, az eddig működött és bevált szakemberek lehető megtartásával építi ki. Ezzel kapcsolatban szükségesnek mutatkozott a ro-

konipari jelleg alapján történő iparüzési jogkiterjesztésekkel és a kisebb építőipari kategóriákkal kapcsolatban tisztázni a mestervizsgák ügyét. Erre vonatkozólag a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara javaslata az, hogy a rokoniparoknál engedjék el a tanonc- és segédidő igazolását, de ezzel szemben tegyék kötelezővé a mestervizsgát. Az építőiparban viszont azt kívánja a Kamara, hogy semmi-féle képesítési kelleket nem igazoló kisebb kőműves, ács- és kőfaragóiparokra több iparigazolványt a hatóságok ne adjanak ki, mert ez a kategória a falu építkezését annyira ki nem elégítően látta el, hogy a szerzett jogok teljes tiszteletbentartása mellett a közérdek is ezeknek a képzettlen elemeknek kiküszöbölését kívánja.

A Helyiérdekű Villamosvasút Rt., röviden a HÉV

nemrégben a vasútvonal mentén fekvő községek vezetőit értekezletre hívta össze, hogy azokkal megtárgyalja, miképp lehetne ezeken a vasútvonalakon a személyforgalmat fokozni. Az összejevitelen eleve kijelentették, hogy a cél elérésére javaslatot bárkitől elfogad a vasúttársaság — a tarifakérdés kikapcsolásával. A HÉV-től megjelent előadó ezalkalommal ismertette az összejevitel eljárt és többek között igen erősen kikelt az ellen, hogy a vonal mentén lévő községekben a vendéglői és koresmaüzletek elhanyagoltak, nem modernek, a közönség igényeit nem képesek kielégíteni stb. és ez az oka annak, hogy a HÉV személyforgalma nem emelkedik. Az előadónak az egyik község kiküldöttje azután megadta a választ és rámutatott arra, hogy a vasúttársaság hol keresse a stagnáló személyforgalom okát.

Érdekesnek találjuk, hogy a HÉV a vendéglősöket és koresmárosokat állítja oda bűnbaknak. Végeredményben ezek az üzletek nem azért vannak, hogy a vasúttársaságnak, amely az ország legdrágább személyszállító tarifájával működik, jövedelmét szaporítsa. Ott, ahol a forgalom azt megkívánja, minden üzlettulajdonos a saját érdekében állandóan modernizálja üzletét és odatörökszik, hogy a megforduló közönség igényeit kielégítse. Sokkal helyesebb volna, ha a HÉV ehelyett avval törődne, hogy az utazást kényelmesebbé, gyorsabbá és olcsóbbá tenné. Mert egy 30 perces úttért 88 fillért követelni, talán mégis csak túlzott! Kelenföldről, Albertfal-

váról. Rákospalotáról, Pestszentlőrincről 30 filléres jeggyel lehet a Rómaifürdőig utazni, onnan átszállással 34 fillérért Budakalászig. Ha azonban valaki az úgynevezett „Repülő skóttal” a Pálffy térről direkt Szentendrére menő vonattal utazik, úgy ugyanazon úttért, de csak a Pálffy térről 88 f-t fizet. Hát nem humoros ez? Nem a vendéglőkön múlik tehát, hogy a közönség kerékpáron és gyalogosan közlekedik, hanem a vasút túlzott drágaságán!

A női kiszolgálás.

Az Országos Szövetség és lapunk álláspontja is az, hogy a női kiszolgálás erősen kellene korlátozni. Nyáron olvastuk, a barossceai gyilkos véres tette elkövetése után egyik vidéki városba utazott, betért egy vendéglőbe, megvacsorázott és a pincérlánnyal azután elment annak szállására. Nemrég pedig olvastuk, hogy az újpesti cigánylegény-gyilkos egy budapestkörnyéki városba ment, egy vendéglőben jól megvacsorázott és akkor a pénztárosnővel (?) annak lakásába vonult. Ezt írták a lapok. Ezek a hírek a vendéglőipar tekintélyét nem fogják öregbíteni.

Rendelet az árrombolás ellen.

A kézművesiparoságnak egyik legégetőbb sebe és szomorú gazdasági helyzetének egyik legközvetlenebb oka az árrombolás. Az iparosság már régóta belátja, hogy ennek leküzdésére egymaga képtelen és nem várhatja a baj megszűnését a kormány jóindulatú beavatkozása nélkül. Uglátszik, hogy amit eddig hiába remélt, az most meg fog történni: a kormány erélyes kézzel nyúl bele, hogy megakadályozza az árrombolást. A mult héten történt meg erre vonatkozólag a kezdeményező lépés a miniszteri tanácson.

Bornemisza Géza kijelentette, hogy eltökélt szándéka az árrombolás megakadályozásáról szóló rendelet kiadása.

— A rendelet megalkotása nem oly egyszerű — hangsúlyozta a miniszter — mert rendkívül sok szempontra kell figyelemmel lenni, olyan szempontokra, amelyeknek figyelmén kívül hagyásával a rendelet esetleg épp az ellenkező célt szolgálná, mint amit tőle a kézművesipari érdekeltségek joggal elvárnak és alkalmas lenne az ipar guzsbakoltására. Ezért a rendeletnek rendkívül óvatosnak és nagy körültekintéssel elkészítendőnek kell lenni.

A miniszter a tervezet elkészítésére a kamarának adott megbízatást. —

A kézművesiparosság a legelénkebb figyelemmel kíséri a kérdés további sorát és reménykedve várja rendelet mielőlti sürgősebb megjelenését.

Házasság.

Csonka Imre komáromi vendéglős október 17-én tartotta esküvőjét Kollár Gizike urleánnyal.

Dr. Pongrácz Aladár, Szövetségünk főügyészének fivére, dr. Pongrácz Tibor jegyet váltott Bud Magdával, Bud János ny. miniszter leányával.

A szolgálatot abbahagyó munkások nem jár felmondási illetmény.

A Kúria konkrét esetben ítélettel kimondotta, hogy az alkalmazott, aki a szolgálatot önként, jogos ok nélkül hagyja el, a felmondási időre fizetést követelni nem jogosult. (C. II. 68-1933).

Felhívjuk a beszálló vendéglő- és koremaüzletek

tulajdonosainak figyelmét lapunk mai számában megjelent Heissenberger közevőmester hirdetésére. Nevezett közevőmester a legjutányosabb árban vállalja a szükséges közevési munkákat.

Asztaltársasági nyomtatványokat

méltányos áron csak Kórodi papírüzletében Budapest, IX. Mester uca 21. szám alatt lehet beszerezni. Telefon: 1-341-44.

Árrontás a zsüri, a tábla és a kamarai választott bíróság előtt.

A zsüri ezt mondta ki: „Ha a tejiók a péksüteményt beszerzési áron vagy azon alul árusítja, úgy a péksütemény az ő üzleti eljárásában „csalogató” árunak („Lockartikel”, „Better”) tekinthető, magától az áron aluli árusításról ugyanis feltételezhető, hogy kizárólag öns és megtevésztó reklám-célok szolgálat. Ezt a magatartást pedig a zsürinek elvi állásfoglalása az üzleti erkölcsbe ütközönek minősíti.” A Tábla 14.917—1934. sz. ítéletében a beszerzési ár mellett az üzemműködést is figyelembe vette és alperest a beszerzési árat valamely meghaladó, de számbavehető üzleti nyereséggel nem járó és így az ésszerű gazdálkodással ellentétes, kizárólag reklám-célok szolgálat árusítás abbahagyására kötelezte. Ha a versenyvállalat számbavehető üzleti nyereséggel, tehát gazdaságilag indokolható áron árusítja áruit (vagyis üzleti eljárásával csak egy olcsóbb beszerzési forrást hasznosít), úgy eljárása a verseny törvény (1923-V. tc. szempontjából) nem kifogásolható, mivel az árunak másoknál olcsóbban történő árusítása egymagában véve még nem ütközik a tisztességtelen versenyt tilamzó törvény 4. §-ába. (Vb. 226—1935., a Perl-kenyér-gyár elleni perben).

Ujság a W. C.-ben.

Egy bécsi lapban olvassuk: Egyik közismert bécsi kávéház illemhelyén

állandóan egy rámában erősített lap áll a vendégek rendelkezésére. Megemlítjük ezt az ötletet, jellemzően annak, hogy a kávéház menyire figyelmes vendégei iránt — írja a *Kávésok Lapja*. Véleményünk szerint, ha olyan kényelem lesz ezeken a helyeken, az „ülés” túlsokáig fog tartani s végeredményben szaporítani kell majd az illemhelyeket.

Sopronban,

a Kaszinó épületben kiadó 1937 május 1-re nagy helyiségekkel ill. termekkel rendelkező vendéglő.

Bővebbet

a Soproni Takarékpénztárnál.

Halálozás.

Dr. Csizmadia Imre, fővárosi ügyvéd e hó 10-én életének 51-ik évében hosszabb szenvedés után elhunyt. Dr. Csizmadia Imre a vendéglőiparba még a háború előtti években kapcsolódott be. Akkoriban sűrűn felkereste szakcszerű cikkeivel lapunkat. Dr. Gyenes Manó, az Országos Vendéglős Egyesület ügyészének elhalálása után ügyésze lett az Országos Egyesületnek. A háború utolsó éveiben egészen 1922-ig szerkesztője volt a Fogadónak. A háború után lekes előharcosa lett a főváros három szakmai ipartársulatok fúziójának, ami sikerült is. A konjunktúra alatt nagy ügyvédi elfoglaltsága miatt távolmaradt a szakmai mozgalmaktól. Az utóbbi években ismét bekapcsolódott a vendégipari mozgalmakba és a két országos szakmai alakulat egysülési munkájában erősen közreműködött. A váci és zalaegerszegi országos kongresszuson mint előadó is működött. Betegsége miatt azonban már a mult év óta kénytelen volt visszavonulni. Mult szombaton nagy részvét mellett a Farkasréti temető halottsházából örök nyugvó helyére kísérték. Temetésén az Országos Szövetség titkárával, valamint a Budapesti Kávésok Ipartestülete Mészáros elnök vezetése mellett egy küldöttség képviseltette magát.

Torkos János szombathelyi vendéglős édesatyja, Torkos Gyula 72 éves korában elhunyt. Nagy részvéttel temették.

MÁSOLAT. Kih. 1294—1935. sz. — A salgótarjáni járás főlzolgabírója mint rendőri büntetőbíró a bor előállításról, kezeléséről és forgalmáról szóló törvény és törvényes rendeletek elleni kihágással terhelt Kaitán Ede zagypapálfalvai lakos ügyében Salgótarjában 1936 szeptember hó 22. napján megtartott nyilvános tárgyalás alapján meghozta a következő ítéletet: I. Kaitán Ede salgótarjáni születésű, 56 éves, r. k. vallású, nős, kintinkező, vagyonatlan, büntetlen, zagypapálfalvai lakos terheltet bünsönek mondom ki az 1924. évi IX. tc. 8. §-ába illetőleg az 1929. évi X. tc. 5. §-ába ütköző kihágási cselekmény miatt, melyet azáltal követett el, hogy Zagypapálfalva községben a SKB. r. t. italméresi helyiségében ecetes bort hozott forgalomba s ezért terheltet az 1924. évi IX. tc. 43. §-ának alkalmazásával 5 pengő pénz-

büntetésre, melyet az ítélet jogerőre emelkedésétől számított 15 nap alatt különbeni végrehajtás terhe mellett fizetendő, ennek behajthatatlansága esetén az 1928. évi X. tc. 10. §-a alapján 3 napi elzárásra ítélem. A pénzbüntetés az 1924. évi IX. tc. 40. §-a alapján a 105.366. sz. csekszámlára fizetendő. Kötelezem továbbá terheltet, hogy a Rbsz. 210. §-ának 5. pontja illetve a 7000—1929 F. M. rendelet 92. §-a alapján az eljárt szakpérviseelő részére 14 pengő szemledij, az eljáró szolgabíró részére 6 pengő utiköltséghányad illetve napidij, valamint a borvizsgálo szakértő bizottság részére 8 pengő borvizsgálati díjnak az ítéletnek jogerőre emelkedésétől számított 15 nap alatt különbeni végrehajtás terhe mellett való megfizetésére. Egyben elrendelem jelen ítéletnek annak jogerőre emelkedése utáni 15 nap alatt terhelt költségére az „Uj Magyaraság” című napilapban, valamint „A vendéglősök Lapja” című újságban való közzétételét. Jelen ítélet a 2000—1929 F. M. sz. rend. 115. §-a alapján iratokkal együtt dr. Terray Lajos m. kir. szől. és borfelügyelőnek megküldendő, míg a jogerős ítéletet a B. T. 49. §-a illetve a 2000—1929 F. M. sz. rend. 117. §-a értelmében a m. kir. földművelésügyi miniszter ürhez felterjeszteni rendelem. — **Indokok:** Elmarasztalando volt, mert a törvény és törvényes rendeletek fenti kihágást célzó rendelkezése már több ízben közhírré voltak téve és minden ellenőrzés alkalmával is megfelelő módon lettek figyelmeztelve, a rendelet szigorú betartására. Enyhe körülménynek vettem terhelt büntetlen előéletét és beismérését. Jelen ítéletet félnek írásban kiadni rendelem azzal, hogy az ellen a kézbesítéstől számított 15 nap alatt hatáspággal benyújtandó és a várm. alispánjához intézendő felbevezésnek van helye. Salgótarján, 1936 szeptember hó 29. — Dr. Prónay s. k. szolgabíró, mint rendőri büntetőbíró. A salgótarjáni járás főlzolgabírájától. Kih. 1294—1935. sz. Fenti másolat hitelül Salgótarján, 1936 október hó 21. — Olvashatatlan aláírás, szolgabíró.

TÖRLEY

PEZSGÓ

OVÁLIS AUTOMATA-BILIÁRD

vidéken is nagyon kedvelt szórakozó játék. Kedvező fizetési feltételek mellett és készpénzért is kapható, Budapest, XI. Németvölgyi út 114. szám., Pannónia biliárd-vállalat.

ELADÓ OROSHÁZAN

1 sertésvásártéren Vékony Károly vendéglője, házzal, hízaldával, 400 öles telekkel és a hozzávaló gazdasági épületekkel együtt. Bővebb felvilágosítás nyerhető a tulajdonosnál, Orosháza.

Fellner Béla

t. u. v.

Élső belvárosi szállodai, vendéglői és kávéházi személyzeteket közveffió iroda

Budapest, IV., Molnár uca 3.
Telefon: 1-814-01.

A savanyított káposzta.

Az amerikai élelmiszertörvény rendelkezései szerint savanyított káposzta az az egészséges, tiszta, jellegzetes illatú és zamatú termék, amelyet megfelelő módon előkészített és meggyalult fejeskáposzta tökéletes kierjesztése útján készítenek. Előállításában főleg a tejsavos erjedés szerepel, melynek legalább 2 és legfeljebb 3% konyhasó jelenlétében kell lefolyni. Az erjedés befejeztekor, tejsavban kifejezve, másfél százaléknál kevesebb savat ne tartalmazzon.

A német „Sauerkraut“ elnevezés szó szerinti fordításban kissé csipős savanykású káposztát jelent. Régebben jelentékenyen különbözött attól, amely mostanában kerül eladásra. Valaha friss káposztalevelekből készült, amelyeket borba vagy ecetbe raktak; később szétvárták vagy negyedekre vágták a káposztafejet, borba vagy ecetbe rakták, s még sót is adtak hozzá az erjedés megindulásának megakadályozására.

Valószínűleg a XVI. században engedték először a meggyalult káposztát magától, külön erjesztők hozzáadása nélkül, csekély mennyiségű konyhasó jelenlétében megferjedni. Ki készített először savanyított káposztát, nem tudjuk; általában a németeknek tulajdonítják; mások szláv eredetűnek tartják, mások ismét biztosra veszik, hogy a kínaiaktól kaptuk.

Mindig is, minden időben egészséges és jóhatású ételnek tartották a savanyú káposztát. Cook kapitány, a 17. század híres utazója, annak tulajdonította embereinek kifogástalan egészségi állapotát, a skorbut elmaradását, hogy mindig bőséges mennyiségben fogyasztatták a savanyított káposztát. Az újabb vizsgálatok valóban kiderítették, hogy mind a fejes, mind a savanyított káposzta rendszerint bőséges mennyiségben tartalmazza a skorbut ellen védelmet nyújtó vitamint.

Pederson C. S. amerikai kutató szerint a fejes káposzta 91–93% nedvességet, 3–4% cukrot, 1,25% fehérjét és csekély mennyiségű hamualkotórészt, zsírt és növényi rostot tartalmaz. A meggyalult káposztához adott konyhasó vizet von el tőle és káposztalé képződik, melyben benne van az oldható cukor egy része. Ezt a cukrot alakítják át a káposztalevélen megtapadt bizonyos apró szervezetek. Vannak közöttük tejsavat termelő, gázt termelő kokkuszkok, pálcika alakú tejsavat részben gázt is termelő szervezetek. A cukrot valamennyi megtámadja, de a káposzta egyéb alkotórészeire nincsenek hatással. Levegőre nincs szükségük; ha a gyalult káposztát jó szorosan rakjuk kádakba, a legmegfelelőbb körülmények között fejlődhetnek. Néhány nap múlva megindul az erjedés, mely legtöbbször 21–24 °C között folyik le és két-négy hét alatt teljesen befejeződik, mert a savanyított káposzta fogyasztásra kész.

Magasabb hőmérséklet mellett az erjedés rohamosabb, de a megromlás is

könnyebben bekövetkezik. Jobb minőségű savanyított káposzta csak alacsonyabb hőmérsékleten készülhet. A cukorból az erjedés során tejsav, ecetsav, borszesz és szén-sav képződik. Ha házilag készítjük, jó ha a megtisztított káposztafejeket a meggyalulás előtt megmoszuk.

Pederson és Kelly szerint az Amerikában gyárilag készült savanyított káposzták között legjobb állományú az volt, amelynek konyhasótartalma 2–2½% között ingadozott. Pederson a beoltás hatását is tanulmányozta a savanyított káposzta minőségére, kémiai összetételére és baktériumflórájára. — Azt tudjuk, hogy mire fel szervezetek tevékenysége folytan változik a nyers káposzta savanyítottá; ismerjük igényeiket is, kémhatás, levegő, hőmérséklet s táplálék tekintetében. A káposzta savanyításakor igyekszünk is a szükséges szervezetek számára előnyös és kedvező viszonyokat teremteni, de minőségüket s számukat tetszés szerint nem tudjuk módosítani, úgyhogy a savanyodás szabályos lefolyása bizonyos mértékig mindig a véletlentől függ. Pederson megkísérelte ezt a véletlent kiküszöbölni; a meggyalult káposztához, mikor a hordóba berakták, részben különféle baktériumok (*Streptococcus lactis*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Lactobacillus pentoceticus*, *L. cucumeris*) tiszta tenyésztésnek keverékét, részben kifogástalanul megferjedt savanyú káposzták levét adta hozzá. Eredményei azonban kétes értékűek voltak. A felhasználó oltóanyagok néha igen jelentékeny mértékben megváltoztatták a végezetül képződött kész termékek jellegét s rendszerint hátrányosnak bizonyultak. Úgyhogy nem ajánlja használatukat.

A savanyított káposzta mint más élelmiszer, szintén ki van téve a romlásnak. A megromlott (sötétzsinű, rozszaszínű, meglágyult, nyálkás, megrohadt és rosszízű) káposzta azonban már meg nem javítható; el kell dobni bármi megromlásának oka és elfogyasztani nem volna szabad.

Az év végén.

Felkérjük t. előfizetőinket, akik eddig az előfizetési díjat és hátralékukat még nem küldték be, szíveskedjenek az elmaradt összeget sürgősen a kiadóhivatal címére beküldeni, hogy e hó végén a számlát lezárhassuk. Azokat a kartársakat pedig, kiknek előfizetési most jár le, kérjük a küldendő postakártyapénztári befizetőlapot az előfizetés megújítását szolgáló összeget szíveskedjenek beküldeni.

Az Újpesti Vendéglős Szakosztály e hó 10-én erősen látogatott közgyűlést tartott Theobald Ferenc elnök a

A Kristály-vizet

forgalombahozza a Szent Lukács Gyógyfürdő Kristálykút vállalata
Telefon: 15-60-80.

közgyűlés megnyitása után beszámolt a szakosztály működéséről és bejelentette, hogy az elnöki tisztségéről lemond. *Czabala Ödön* szakosztályi titkár felolvasta *Szücs Mihály* levelét, amelyben tudatta a közgyűléssel, hogy több kartárs felkérte őt arra, hogy vállalja a szakosztályi elnökséget. — Nagy elfoglaltságára való tekintettel az elnöki tisztséget nem vállalta. *Hornyák István* a levél felolvasása utáni felszólalásában sajnálkozását fejezi ki, hogy *Szücs Mihály* a jelöltséget nem vállalta. *Indítványozza*, hogy *Theobald Ferenc* örökös díszelnöknek válassza a szakosztály. *Hornyák István* indítványát a közgyűlés egyhangul elfogadta. Ezután részleges tisztújításra került a sor. A jelölőbizottság javaslatára a közgyűlés egyhangú lekéréssel választotta meg elnökké *Vranák Józsefet*, alelnökké *Hornyák Istvánt*, pénztárosnak *ifj. Horváth Lajost*, számvizsgálóvá *Kramer Henriket*, választmányi tagokká: *Berlinger Istvánt* és *Lőrinc Lajos*, választmányi póttagokká: *Minárovics Bélát* és *Kaufmann Zoltánt*. Ezután *Vranák József* az újonnan megválasztott elnök köszönte meg az iránta megnyilvánuló bizalmat.

Hornyák István az indítványok során a taxibilliárdok vigalmi adójának és engedélydíjának mérséklését, majd a kétfázisú vill. árammérő felszerelését és a 9 órás váltás 8 órára való esőkéntését sürgette. Ebben az ügyekben az elnökség sürgősen el fog járni.

A napirend letárgyalása után a közgyűlést *Vranák József* elnök melegs ünneplések mellett zárta be.

Ifj. Grünwald Mór

IV. Ferenc József rakpart 6.
Telefonszám: 1-843-39.

Üveg és porcellán**Tanár háztanítást vállal**

kitűnő eredménnyel latinból és a többi középszintű tantárgyakból budapesti tanulóknál.
Díjazás természetben vagy pedig pénzben.
Dr. H. S., közelebbi címe a kiadóhivatalban megtehető.

Miután arról értesültem, hogy a **hatóság elrendelte**, hogy a **beszálló vendéglők és korcsmaüzletek** kötelesek az udvart, valamint a kocsibejáratot kiköveztetni, értesítem az érdekelt füzleteladónokat, hogy ezen munkálatot használt kővel, vagy keramittéglával a legutányosabbam elvállalom. Esetleg makadamb munkálatot zúzott kővel is vállalom. Levélbeli megkeresés: **HEISSENBERGER JÓZSEF** kövezőmester, Budapest, X., Kőbányai út 44.

A „Fogadó-Magyar
Vendéglős
állandó melléklete

A KORCSMÁROS

Akorcsmaiparérde-
keit képviselő
szaklap

Bor- és pálinkapiac.

A gyengeminőségű parasztára ára Malligand-fokonként 1–2 fillér között mozog. Urasági tételek 14–15 magasabb fokúak 17–2 fillér között kelnek el. — *Örkénytábor*. Eladások csak kis tételekben történnek, kiforrított újborkis tételekben 30 fill. Egy 1500 hl uradalmi tétel 11 fill. fokonként kelt el. *Nagykőrösön* a borpiae nyomott, 0- és újborkis 0,8–1,4-es alapon értékesülnek Malligand-fokonként. — *Izsák*. Jobb árú 13–14 fokos borokat keresnek és ilyenért 1,5–1,6 fill. fizetnek. Gyengébb borok 0,8–1,2 filléres áron kelnek el. — *Agasegyháza*. Kisebb tételek eladattak, 10 százalékos bor 15–16 fillérré. — *Kecel*. A borok 9–13 Malligand-fokosak, az árak 1 fillér körül mozognak. — *Baja*. Jobbminőségű urasági tételek 13 fillér, polgáru 0,9–1 fillér. — *Jánoshalma*. Főleg vendéglősök vásárolnak fejte 13–15 filléres áron. — *Paks*. Finomabb magasabbfokú óborokat vásárolják kisebb tételekben 36–40 filléres áron. Újborkis, minőség szerint fejte 18–24 fillérré kapható. — *Sopron*. 0 vörösborkis 36–48 fillér, új 35–40 fillér, ó-fehér 45–60 fillér, új 40–50 fillér. — *Tapolca*. A borpiaecon javulás észlelhető, a kereslet megélénkült. Kisebb tételekben óborok 38–50 filléres, újborkis 28–45 filléres áron kelnek. Vevők főleg vendéglősök. — *Budacsöny*. A borpiae élénk. Nagyobb tételek 36–44 filléres áron keltek el. Kommerzborok 25–28 filléres áron kaphatók. — *Balatonfüred*. Prima minőségű óborok iránt nagy a kereslet és 1934-es évfolyamért 1 pengőt, 1935. évbőlért 60 fillért is fizettek. Az idei borok seprősen 35–40 fillér körül mozognak. Osztrák részről élénk a kereslet édes, erős, jóminőségű fajborok iránt. — *Visonta*. Bor-eladás nincs, mert nem keresik, pedig sárgalmas alacsonyok a bor- és mustárak. — *Miskolc*. A forgalom vontatott, a borárak 20–25 fillér között mozognak. — *Olaszliszka*. Újborkis megélénkült a kereslet, kínálat tartózkodó. Kistermelők boraiért 20–22 fillért, uradalmi tételekért 30 fillért ígérnek. — *Sárospatak*. A borok szépen tisztulnak s igen jóízűek, zamatosok. Savanyú bor nincs.

Törkölypálinka. A termelés és az üzlet is igen vontatottan indul. A szeszfőzők nagy része a jelenlegi árak mellett nem kíván üzembe helyezkedni. Üzletek az elmúlt héten kisebb tételekben ab szeszfőző 2,60 P körül a forgalmi adó külön felszámításával jöttek létre, de hallottunk olcsóbb árban történt kényszereladásról is.

Seprőpálinka. Budapesti paritásban

hektoliterfokonként 2,90–2,95 P árak történtek prompt szállításra kötések.

Szilvápálinka. Ebben a cikkben a szeszfőzőkben a készletek erősen leapadtak. Az árak tartottak. Ajánlatok ab szeszfőző hektoliterfokonként 3,40 P és a forgalmi adó árban szólnak.

Borpárlat. Minőség szerint budapesti paritásban hektoliterfokonként 3,30–3,45 P árban történnek kötések, az árban a forgalmi adó benne foglalatiuk.

Borpárlatot csak „Borpárlat“ vagy „Brandy“ néven szabad forgalomba hozni.

Az új bortörvény végrehajtási utasítása külön részben foglalkozik a borpárlattal, mint szeszessittal. A rendelkezésnek iparunkat érdeklő része úgy intézkedik, hogy borpárlatot csak belföldön termelt borból készült borpárlatnak, mint nyersanyagnak felhasználásával szabad előállítani. Belföldi borpárlatot, mint szeszessittal tilos külföldi borpárlattal, mint szeszessittal háziasítani. Azokban az üzlethe-lyiségekben, amelyekben forgalombahozatal céljára borpárlatot állítanak elő, borpárlatnak, mint nyersanyag-
nak, valamint az ennek előállítására szolgáló belföldön termelt borknak kivételével szeszt, vagy cukrot tartalmazó más anyagot bevinni tilos. Aki borpárlat előállításán felül más szeszessittal (pl. likőr, rum, pálinka stb.) készítésével is foglalkozik, amennyiben ez az üzeme ugyanazon a helyen van, köteles a borpárlat előállítására s az ennek előállításához szükséges nyersanyagok raktározására szolgáló üzeme-lyiségeitől akként elkülöníteni, hogy a telephely között a közlekedés ellenőrizhető legyen. Köteles továbbá a borpárlat előállítására vonatkozó üzletágának számvételét és könyvvezetését az egyéb szeszessittalok előállítására vonatkozó üzletágak számvételétől és könyvvezetésétől elkülöníteni.

Azokat az italokat, melyek nem kizárólag borpárlatból, mint nyersanyagból készültek, tilos borpárlat vagy olyan magyar, vagy idegennyelvű elnevezéssel forgalomba hozni, amely annak borból, vagy borpárlatból való származására utal. Aki borpárlatot forgalomba hoz, az ellenőrzést gyakorló hatósági közegek kívánságára bármikor okmányokkal köteles igazolni a borpárlat származását és szeszfokát. A borpárlatot csak „Borpárlat“ vagy „Brandy“ néven szabad forgalomba hozni. Tilos tehát a borpárlatot „Cognac“ vagy „Konyak“, vagy „Magyar Konyak“ elnevezés alatt forgalomba hozni. — Borpárlatot borvidékre utaló megje-

löléssel forgalomba hozni (pl. tokaji borpárlat, stb.) csak a földművelés-miniszter engedélye alapján szabad. Származási megjelölésre csak annak adható engedély, aki a lepárolni szánt borait, valamint az ezekből előállított borpárlatát minőségi vizsgálatnak alávetni hajlandó.

A disznósőr feldolgozása.

A disznóbőrt a kárpitos-ipar ma már általánosan használja bútorok kitömésére éppúgy, mint ágybetétek és divának párnázására. Erre a célra a disznóbőröket ma már üzemszerűleg dolgozzák fel. Ha házilag tisztítjuk, nem elégséges az egyszerű kilúgozás. A kilúgozást és kimosást lehetőleg fertőtlenítésnek is kell követni, mert a sertés ismert életmódjánál fogva alkalmas arra, hogy szőrfeületére élősködő rakódjanak le, amelyek az emberre is veszélyesek lehetnek. Az 5–5 százalékos szóda-szappanos oldattal való forró kilúgozás után a szőröket még kefével átmoszuk, tiszta vízzel jól kiöblítjük és a napon kiszárítjuk. A száraz szőröket azután olyan fűdőbe helyezük, mely 12 súlyrész oleintdeint (olajsavat), 60–70 súlyrész denaturált szeszt, 5–10 súlyrész szénkéneget tartalmaz, amelyet 10–18 súlyrész ammoniával (ammonia pura liquida) elszappanosítunk és kétszeres mennyiségű vízzel fölhígítunk. Szárítás után üvegtáblák között napfényen fehérethetjük a szőröket, vagy 2–3 százalékos ammoniákos hidrogén-szuperoxidba fűrésztjük és a direkt napfényen szárítjuk. A disznósőr hajlamos a korai molyosodásra. Ajánlatos tehát a bútorok gyakori porolása és szellőztetése. Hosszabb időn át (nyaralás, elutazás esetén) úgy védhetjük meg a tárgyakat, ha Pravaz-feccenk-dővel 8–10 cm² szénkéneget feccenk-dezünk be a bútorszövet alá és újságpapírba göngyöljük a holmikat.

ÜZLETI HIREK

Szombathely. *Torkos János* vendéglős a „Hungária“ vendéglőjének egyik részét büffésörözőre — fővárosi mintára — alakította át és Hungária-büffésöröző címen nyitotta meg.

Magyaróvár. *Német Péter* volt főpincér megvette a „Hungária“ szállodát és azt teljesen átalakítva ünnepeesen megnyitotta.

Helyváltozás. *Tóth István* Csornán a „Korona“ szállodában, *Wagner József* pedig Szombathelyen a „Sabaria“ szálló éttermének főpincéri állását foglalta el.