

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

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

Magyar kir. postatakarékpénztári csekk-számla száma 38.990.

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

FOGADÓ

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

TELEFON: 1-188-98.

MAGYAR VENDÉGLŐS

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

A „KORCSMÁROS” MELLÉKLETTEL

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

ÉS A BUDAPESTI KORCSMÁROSOK SZAKOSZTÁLYA HIVATALOS KÖZLÖNYE

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

Egyről-másról

— Borértékesítési válság. — A kifőzőipar megrendszabályozása. — A korcsmárosipar rendezése. — A salgótarjáni országos vendéglős- és korcsmáros kongresszus.

Szakmai körökben is napirenden van a borértékesítési válság. A felvetődött terv, hogy a menükhöz kötelezően előírják a 0,3 deci bor fogyasztását, aligha lenne alkalmas a borfelesleg apasztására. Sőt a vendéglősök még azokat a vendégeket is elvesztették, akik, ha nem is mindig, de étkezés alkalmával mégis néha napján fogyasztottak egy fröccsöt vagy egy pohár sört. Az italkényszerrel azonban ezek a menüs-vendégek nagy ívben elkerülnek a vendéglőt és a kifőzőben fogyasztanak az ebédet, vacsorát — víz mellett! Mert a vendéget arra nem lehet kényszeríteni, hogy bort igyék, ha nem akar, amikor az olesó menüt is alig tudja megfizetni.

A szőlőgazdák érdekképviselete, az italmérési jogrendszernek tulajdoníthatja, hogy hazánkban a borfelesleg nem akad vevőre. Már százszor is megírtuk, hogy mutasanak csak egy embert is, aki bort akart inni, de azt nem bírta beszerezni. A kereskedelemügyi minisztérium is kezd foglalkozni azzal, hogy bizonyos korlátokat, amelyek az esetleges borfogyasztást vendéglőkben és korcsmákban némiképpen hátráltatják, megszüntesse. Egyelőre tervbe vette, hogy vasárnap is lehessen a kora reggeli órákban, amikor a rendes üzleti nyitási idő van, pálinka kivételével bort mérni, vagyis ne csak reggel 7 óra után. Orsz. Szövetségünk a kereskedelmi miniszternek ezen szándékát szívesen fogadta és a maga részéről is szükségesnek látja a vonatkozó miniszteri rendeletnek illetélmű megvaltoztatását.

A zárókérdésnek rendezése is nagyban hozzájárulna ahhoz, hogy

vendéglőkben és korcsmákban több bor fogyjon. Miért záratják le esti 9 vagy 10 órakor a falusi korcsmákat? Miért ne tarthassanak azok esti 12 óráig nyitva, ha van vendég. Még a balatoni fürdők egy részében is lezáratják a vendéglőket este 10 órakor, hol a nappali melegben a fogyasztóközönség vagy fürdik, vagy a meleg elől a szobába menekül. Este pedig nem adnak módot a közönségnek, hogy egy pohár bor mellett elszórakozzon!

Úgy van ez egyes vidékeken a táncvígalmakkal is. Vagy nem ad a hatóság táncvígalomra engedélyt, amikor pedig mégis csak nagyobb az italforgalom, mert a fiatalokkal az „öregek” is elmennek a falvakban a táncpárokat nézni. Vagy ad, akkor oly lehetetlen magas táncengedély-díjakat szednek, hogy alig képesek ezt a költséget, amihez még a zeneszerzői jogdíj is jár, megfizetni. Tehát nem az italmérési „jogrendszer”-ben van a hiba, hanem ezeknél a közigazgatási korlátozásoknál.

A kifőzőipar megrendszabályozására sürgős szükség van. Ebben az ügyben is már számtalan megoldási módok merültek fel, sőt a minisztérium az első tervezetet is enyhítette, amiért is a soproni kereskedelmi és iparkamara rámutatott, hogy a tervezetnek újabb módosításával ezt a kérdést nem lehet megoldani. Most nemrég megjelent a legújabb terv. Lapunkban azt a mult hóban már ismertettük. A különféle megrendszabályozás közt a miniszteri tervezet a kifőzőipart is kihalózársra akarja ítélni. Ez a szabályozásnak legegyszerűbb módja. Ez olyan mint a gázháború: az ellenséget nem kell lelőni, hanem gázzal a földszínéről elpusztítani. Ez pedig — véleményünk szerint — nem megoldás. Ezzel csak az illegitim kifőzők és házikosztadók légiója fog szaporodni. Megoldás az, hogy a kifőzőüzletek is létszámhoz köthessenek, iparengedélyt csak képe-

sített vendéglősiparos nyerhessen és szigorúan írják körül a kifőzők üzletkörét. Kifőzőben csak kétféle menü legyen: egyik hússal, egyik anélkül. Más választék nem lehet. De azzal a kihalással már egyszer el kellene halgatni. Jobb, ha hatósági ellenőrzés mellett ugyanolyan közegészségi és közbiztonsági kellekekkel rendelkező s erősen megszorított üzletkörről működő kifőzők működnének, korlátozott számban, így az ellenőrzés és adófizetés alól sem bujhatnak ki, mintha házikoszt és házikonyha elnevezés alatt illegálisan folytattak ilyen ipart jogosítvány nélkül.

A korcsmárosipar szabályozása kérdésében is jöttek azzal a gondolattal, hogy ettől a konkurenciától úgy kell megszabadulni, hogy a korcsmaüzleteket is kihalásra ítélik. Ez nem megoldás. Nem akarunk ismétlésbe bocsátkozni, de ebben az esetben kétségtelen a *termelői kimérők foglalnak el a korcsmárosiparosok helyét* és poharaznának, sőt fröccsöket is mérnének ki ülő vendégeknek. Ez pedig még vendéglősipari érdek sem lehet. De különösen nem érdeke a budapesti és környéki vendéglősöknek. Tiltakozunk is ellene!

Az idei kongresszus — mint megírtuk — Salgótarjában lesz megtartva. Időközben az Országos Szövetség elnöksége a városi hatósággal folytatott tárgyalás alapján a kongresszus idejét szeptember hó 1. és 2-ára állapította meg.

Az elnökségnek az a terve, hogy az idei kongresszuson rövidebb tárgyszorozatot tárgyaljat. Csakis a fontosabb kérdéseket, de kívánatosnak tartja, hogy azokban a kérdésekben erőteljes vita induljon meg és ne csak az előadók foglalják le a tanácskozási időt, hanem a kartársak hozzászólásukkal szolgáljanak útmutatásul az elnökség-

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.

nek, így az előadók munkáját is megkönnyítik majd.

Sorsdöntő kérdések kerülnek tehát napirendre, azért mindnyájan készüljünk a kongresszusra.

Salgótarján nagyon kedves kis bá-

nyaváros és bővelkedik látványosságokban. A komoly munka után módjukban áll majd a kartársaknak a nagy bányavállalat üzemeit is megtekinteni. Ami már magában véve is igen tanulságos lesz.

Mi érdekli a szakmánkat

a munkaviszony szabályozására vonatkozó törvényjavaslatból?

Miként ismeretes, a kereskedelemügyi miniszter törvényjavaslatot dolgozott ki a „munkaviszony szabályozásáról”. A törvényjavaslat 19. §-ból áll, ami szakmánkat ebből a következők érintik:

Az 1 §. értelmében a törvény hatálya minden szolgálati és munkaviszonyra kiterjed, tehát a mi szakmánk alkalmazottaira is. A 3. §. általános szabályt állít fel, amely szerint az alkalmazott személyzet valóságos munkaidéje a munkaközi szünetek leszámítása nélkül huszonnégy óra alatt nyolc óránál és hetenként negyvennyolc óránál hosszabb nem lehet, azonban a 4. §. megadja a kereskedelemügyi miniszternek a jogot, hogy az érdekelte munkaadói és munkavállalói szervezetek meghallgatása után ettől eltérő rendelkezéseket is megállapíthasson.

Az 5. § kimondja, hogy a személyzetnek legalább negyedórát időt kell engedni étkezésre és pihenésre. A miniszter ebben a tekintetben is megállapíthat eltérő szabályokat.

A 6. §. szerint a túlórázást meg kell

fizetni, még pedig legalább 25 százalékkal magasabban, mint a rendes munkabér.

A 7., 8., 9. és 10. §-ok szabályozzák a legkisebb munkabérek megállapításának módját.

A 11. §. előírja, hogy az alkalmazottaknak egy-egy évi folytonos szolgálat után évenként legalább hat munkanapot magában foglaló fizetés szabadságot kell adni.

A tanoncok fizetési szabadságideje az ipartörvénynovella 22. §-a értelmében 14 nap.

A 12. §. megadja a miniszternek azt a jogot, hogy a munkavállalók egyes csoportjai részére a fizetési szabadságot hosszabb időben állapítsa meg.

Látjuk tehát, hogy kerettörvényről van szó, amely felhatalmazást ad a kereskedelemügyi miniszternek, hogy rendeletekben szabályozza ezeket a fontos kérdéseket. A vendéglátó ipar-szervezeteinek feladata lesz, hogy e rendeletek kiadása előtt kellően érve nyessítse befolyását érkeiknek megvédésére.

A „Fogadó“-ban olvastam az új ipartörvényt és különösen a kötelező mestervizsgálóról szóló rendelkezéseket. Részben célszerűségi szempontok miatt, részben pedig — őszintén bevallom — hiúságból mestervizsgára jelentkeztem, Ambicionáltam, hogy én legyek az első főpincér, bár nem folytatom még önállóan a vendéglősi part, de már megszereztem a mesterlevelet és azt címül fogom használni.

A kiindulásnál már egy kis hiba történt. Nem vagyok jártas a hivatalos kérelmek szerkesztésében, megkértem egy vendégemet, hogy készítse el kérvényemet. Szépen legépelve, a kérvényt megfelelően felszerelve betejesztettem. Egy hét múlva visszakaptam kérvényemet azzal, hogy az ipartörvény idevonatkozó rendelkezései szerint a mestervizsgára való becsátástomat saját kezűleg írott kérvénnyel kell kérelmezni. Megnéztem a törvény végrehajtási rendeletét, a kereskedelmi és iparkamara helyesen eselekedett, mikor visszaadta a kérvényemet. Tehát beadtam a sajátkezűleg írott kérvényemet és nemsokára rá megkaptam az értesítést, hogy mikor és hol jelenjek meg a mestervizsgán. Odautaztam. Többen voltunk, akik a mesterlevélre pályáztunk.

Kezdődött a vizsga. Elő voltak készítve a különböző nyers húсок s jöttek a feladatok. Síralmas volt a szakba-

Kölcson

adunk alkalmakra széket, asztalt, üveg- és porcellánárut stb. fillérekért. **Használt biliárdok,** sörkimérők, alpacca-evészközők, kerti bútorok, kuglizó felszerelések legolcsóbban. — Ujjonnan engedélyezett fém úrmértékek. —

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

vágo gyakorlatom. Nem kívánok részletekbe bocsátkozni, elméletben még valahogyan el tudtam mondani azt, hogy a bécsiszelet borjűhűséből készül, a rostélyos, vesepecsenye stb marhahűséből, de hogyan kell a borjűdiót, vesepecsenyét kifejtetni, azt már nem tudtam. Így jártam a sertéskarajnak való hússal is. Jött a főzés. Bámulatos fogyatékos volt a szaktudásom. — A vesevelő elkészítését sem tudtam, még kevésbé a vesepecsenye Wellington módra. Következett a borászat, Nem tudtam mi az a típusbor, nem tudtam a helyvidékeket, nem tudtam, mikor palackérett a bor, fogalmam sem volt arról, hogy ha a bor „megtörik”, hogyan kell azt kezelni stb. Asztalt terítettem. Ez jól ment, de mikor kérdezték, hogy szoktak-e a halételhez asztali kést adni, akadoztam. Most már tudom, hogy nem. A kalkulációm nem sikerült, nem ismertem a piaci árakat, nem voltam tisztában a megengedett haszonkulccsal. A szakmánkra vonatkozó törvényeket nem ismertem.

Beláttam, hogy a vizsga eredménye nem lesz kedvező, a helyszínen visszaléptem.

Két hónap alatt azután tanulással pótoltam tudásomat, kezdtem jobban érdeklődni a szakácsművészet, borászat tudománya iránt, megtanultam, hogy a kereseti- és jövedelmi adót milyen alapon állapítják meg, megtanultam, hogy mikor van zenei záróra, hogy zeneszerzől jogdíjat is kell fizetni, továbbá, hogy csak olyan zenészt lehet alkalmazni, kinek „működési engedélye” van stb. stb.

Ujából jelentkeztem vizsgára és jó eredménnyel vizsgáztam, így megkaptam a mesterlevelet.

*

Ezeket a sorokat a pályatársaim okulására írom. Megtanultam azt, hogy a vendéglősmesterség nemcsak abból áll, hogy felszolgálók egy zónapörköltet egy pohár sörrel és kiflivel és beszedem a pénzt, hanem sok másból is. Megtanultam, hogy két kilo borjűhűséből hány adagot lehet készíteni és mibe kerül annak előállítására a kőritéssel együtt.

A magam elmaradottságomat őszintén feltartam, hogy ezzel a pályatársaimnak szolgáljak. Soraimból kifütnik, hogy a szakmai nevelés és tanulás nem szűnik meg akkor, ha valaki szabaduló, illetve segédi levelet elnyeri. Minden kollegámnak kötelessége ma-

Főpincér — vendéglősmester

— Pincér kartársaim tanuljuk meg az ipart. —

Az alábbi közleményt egy főpincér küldte be. Azt írja levelében a főpincér, hogy nemrégiben jelentkezett mestervizsgára, abból az elgondolásból kiindulva, hogy ha adódik lehetőség önállósításra, legalább megvan a mesterlevele. Arra is gondolt, hogyha esetleg az államvasútak egy pályaudvari vendéglőre, vagy más közület vendéglőjé bérletre pályázatot hirdet, úgy legalább a mesterlevelet is esatolhatja pályázat esetén.

Hogy a mestervizsgát 28 éves korában, amelyből a tanoncévekkel együtt 13 éves „szakbavágo gyakorlatot” folytatt, le ne tudja tenni, arra nem is gondolt. Azonban nem úgy történt. A mestervizsga alkalmával azt kellett tapasztalnia, hogy vizsgáztatása aligha lesz eredményes és hogy kudare ne érje, a vizsgától visszalépett.

Az illető cikkíró főpincér közleményének a fenti alcímét adta. Az írásában felvetődött gondolat arra készített bennünket, hogy a „Főpincér — vendéglősmester” cím alatt közöljük a beküldött sorait.

*

METROPOLE SZÁLLODA **Modern, kényelmes, olcsó.** Patinás hírv konyha. BUDAPEST, VII., RÁKÓCI UT 58. SZÁM **Cigányzene, Jazz-Band, Tánc.**

gát továbbképezni. Bevallom azt is, mint a „Fogadó”-nak régi előfizetője, nem olyan figyelemmel olvastam a szaklapot, mint ahogy kellene. Most utólag jövök rája, hogy milyen hasznos nagyobb súlyt fektetni a szaklap olvasására. Csak most értem voltaképpen, miért fontos a szaklapolvasás.

*

H. G. főpincér, ki fenti sorokat közlésre beküldte, felvetette azt a gondolatot, hogy az a főpincér, aki letette a mestervizsgát, de még nem önállóította magát, használhatja-e ezt a címet: főpincér, vendéglősmester.

Érdekes kívánság. Az Országos Szövetség e cím használata végett illetékes helyhez kérdést intézett. A választ annakidején lapunkban közölni fogjuk.

Az ingyenes kártyajátékok

a tisztességtelen versenyről szóló törvénybe ütköznek

Dr. E. S. és dr. G. M. ügyvédek által képviselt X. Y. budapesti lakos felperesnek dr. B. F. ügyvéd által képviselt N. N. budapesti bej. cég lakos alperes ellen tisztességtelen verseny abbahagyása és jár. iránt a budapesti kir. törvényszék előtt indított és ugyanott az 1936. évi december hó 4-ik napján 13 P 40273—1936/9. szám alatt hozott ítélettel elintéztet perében felperesnek az 1936. évi december hó 31. napján 13 P 40273—1936/10. szám alatt beadott fellebbezése folytatn 1937. évi április hó 29. napján befejezett nyilvános előadás alapján az alul megjelölt napon meghozta a következő ítéletet:

A kir. ítélőtábla az elsőbíróság ítéletét megváltoztatja és végrehajtás terhével kötelezi alperest, hogy felperesnek, a felperesi ügyvéd kezéhez az ideiglenes intézkedéssel felmerült költségek beszámításával 250.— azaz kettő-százötven pengő per és 80.— azaz olyan pengő fellebbezési eljárási költséget 15 nap alatt megfizessen. — **Indokolás:**

A kir. ítélőtábla, tekintettel arra, hogy felperes keresetét a perköltségekre szállította le és így a fellebbezés kizárólag a perköltség viselése tárgyában hozott ítéleti rendelkezés ellen irányul.

a fellebbezést a Pp. szakaszának rendelkezésére tekintettel nyilvános előadás alapján bírálta felül.

A kir. ítélőtábla az elsőbíróság által megállapított s peres felek által vitásá sem tett tényállást (10. sorszámú fellebb. I. old. ut. bek.) ítéltékezés alapján elfogadta.

Az üzleti verseny körében az ingyenesség hirdetése, éppúgy, mint az ajánldékozás, csak kivételesen és átmenetileg rövid időre az üzleti érdek által kelően indokolt esetekben engedhető meg.

A rendszeres és a kiszolgáltatót árak mennyiségével arányban nem álló ingyenes juttatások kilátásba helyezése, amely az ingyenességet kilátásba helyező vállalat áruját, vagy szolgáltatását igyekszik fokozni, — sem megengedett.

A kir. ítélőtábla a fent hivatkozott jogszabályokra tekintettel annak kimelése mellett, hogy a felperes vállalata az Ékszer- és Drágakőkereskedő Csarnok helyiségében van, az alperes által az Ékszer- és Drágakőkereskedő Csarnok Elnökségéhez intézett levélben tette azt az ajánlatot.

hogy a fent nevezett egyesület tagjai és azok hozzátartozói részére este 7 óra után különböző kártyajátékok játszásához szükséges játékkártyákat ingyenesen bocsátja rendelkezésre, nem tartja olyannak, amely esetben az ajánldékozással egy tekintet alá eső ingyenes juttatás alperes részéről indokoltnak és ennél fogva megengedettnek mutatkoznék.

Az alperes ugyanis az ingyenes szolgáltatást nem átmenetileg rövid ideig tartóan, hanem a levél tartalmából kitűnően hosszabb időre helyezi kilátásba,

az állandó ingyenes szolgáltatás pedig a figyelmesség számba menő, kisebb értékű juttatásoktól eltekintve, valamely vállalat üzletvitelének alapja nem lehet.

A különböző játékkártyáknak kávéházi vendégek részére való kiszolgáltatása, a megengedett kisebbértékű figyelmességnek tekintendő szolgáltatás keretén is kívül esik,

mert a budapesti kávécsok ipartestülete által adott véleményből kitűnik, de különben is általánosan ismertnek mondható magas kártyaárak (3.80, 7.60 P) valamint a játszókartáknak rövid ideig tartó használhatósága mellett,

a kártyajátékokhoz szükséges különböző kártyáknak ingyenes juttatása, a kávéházakban szokásos kisebb értékű fogvasztásra tekintettel, nem esik sem a kisebb figyelmességek közé, sem pedig azon ingyenes szolgáltatások közé, amelyeknek ingyenes kiszolgáltatása a szóbanforgó ily vállalatok folytatásához rendszerint járnak és szükségessé tesznek.

Ennél fogva az ingyenesség hirdetésével kapcsolatosan kifejlődött bírói gyakorlaton alapuló jogszabályok figyelembevételével, alperesnek az a cselekménye, *hogy különböző játékkártyáknak ingyenes kiszolgáltatását helyezte kilátásba, a Tvt. rendelkezéseit sérti.*

De a fennforgó esetben a kir. ítélőtábla az alperesi magatartást azért

ALPACCA evőeszközök

nehéz masszív tömör kivitelben EVÖKANÁL vagy evővilla drbjá 70 fillér.

EVÖKÉS acélpengével drbjá 150 fillér.

KÁVÉSKANÁL drbjá 40 fillér.

Székek, asztalok, kertibutorok, Kertiernyők, mindennemű vendéglői felszerelések igen olcsón.

HEXNER

kávéházi és vendéglői berendezések szaküzlete Budapest, VI., Király ucca 25. szám.

sem tartja megengedettnek, mert az F./I. alatti levél tartalmát figyelembe véve, a két vállalatnak egymáshoz való távolsági viszonyai mellett *kétségtelenül megállapítható, hogy az ingyenesség felajánlása alperes részéről, a felperesi vállalat közönségének elvonására irányult; már pedig az ilyen magatartás, mint a kereskedelmi tisztességgel és jóerkölcsökkel ellentétes magatartás függetlenül attól, hogy a sérelmezett magatartás eredménytel jár-e vagy sem — szintén a Tvt. 1. §-ának rendelkezésébe ütközik.*

Nem volt figyelembe vehető e kérdéssel kapcsolatosan előterjesztett az a védekezése alperesnek, hogy az ingyenesség felajánlásával a felperesi vállalat közönségének elvonását nem előzta, az kizártnak is volt vehető; ugyanis, az ajánlatból kitűnően az ingyenes szolgáltatást este 7 órától kezdve oly időre ígerte, amikor felperesi vállalat már bezárt, — és pedig azért nem, mert a felperesi vállalat helyiségeit látogató közönségnek az alperes ingyenes szolgáltatása következtében a szokásos életrendjétől módjában állt eltérni.

Mintthogy ezek szerint alperes magatartásával a perre okot szolgáltatott, a kir. ítélőtábla az elsőbírói ítélet megváltoztatására alperest a leszállított kereset értelmében a felperesnek okozott perköltségek megfizetésére kötelezte. (Pp. 425. §.).

A fellebbezés költségeire vonatkozó rendelkezés a Pp. 508. §-án alapul. Végül kiemeli a kir. ítélőtábla, hogy a felperesi kereseti kérelemben mint többen, az ingyenesség hirdetésétől való eltiltásra irányuló kereseti kérelmet, mint kevesebbet bennfoglaltnak tekintette.

Kecskeméti Mintapince és Kereskedelmi kft.
KECSKEMÉT, SZÉCHENYI UCCA 2.

SCHILLINGER MIKSA

hűskülönlegességek

Előkelő szállodák,
vendéglők
szállítója

BUDAPEST,
VI. Király ucca 15.
Telefon: 1-428-66.

Adópolitika

elméletben és gyakorlatban

A pénzügyminiszter részéről rendszeres nyilatkozatokat hallunk a közterhek csökkentéséről. Az adóügyek legfőbb illetékes tényezője minden egyes alkalommal azt hangoztatja, hogy az adóbehajtás terén méltányosságoknak kell érvényesülnie.

Legutóbb ez évben, rendeletet adott ki a pénzügyminiszter, amely a Budapesti Közlöny idei 42. számában jelent meg s melynek II. §-a a következőket tartalmazza:

„Az adózók viszonyaiban beálló változások nyilvántartása. Elrendelem, hogy az adókövető hatóságok mindazokat az eseteket, amidőn valamely adózó — habár adóalapjának újbóli megállapítását bármely okból nem kérte — az év folyamán adója súlyos volta ellen felszólal és adójának súlyos voltát valószínűsíti, avagy, akinek jövedelme, illetőleg kereseti viszonyai tartósan leromlottak és erről a m. kir. adóhivatal bármily úton tudomást szerez, tartásuk nyilván és következő évben, január első napjaiban írásbeli úton figyelemztessék arra, hogy szabályszerű adóbevallás csatolása mellett adóalapjának újabb megállapítását kérheti.“

Igy fest az elmélet.

A gyakorlatról a most kiképzésített adóbefizetési meghagyások beszélnek, amelyek a miniszteri rendeletben foglaltaknak éppen az ellenkezőjét igazolják. Azt látjuk, hogy számos iparosnak felmondták az adóját és felmenték. Egyes adófelügyelőségek még május hó folyamán is küldtek ki felhívást újabb adóvallomások benyújtására, noha ezt a törvény értelmében csak március 31-ig lehet eszközölni. Már eddig is olyan adóemeléseket láttunk, ami egyenesen érthetetlen, az adóvallomások zömét figyelmen kívül hagyják, de bezeg, ha az iparos a vallomáskészítés során kárára téved, minden további nélkül, annak alapján állapítják meg az új adót.

Ma is az a helyzet, hogy a pénzügyminiszter megértést és méltányosságot hirdet, a gyakorlatban eljáró hatóságok azonban különös fináncok akarnak lenni a pénzügyminiszternél és éppenséggel nem az ő nyilvánosan tett kijelentései értelmében cselekednek.

Az adózók most már nem tudják, hogy tulajdonképpen mit higgyenek, azt-e amit az újságokban és rendeletekben a pénzügyminiszter elhatározásaként olvasnak, vagy pedig azt, amiről az adóhatóságok intézkedési

során bőrükön kénytelenek tapasztalni.

Tekintettel arra, hogy az adófizető iparosok csak az adóhivatallal érintkeznek és nem a pénzügyminiszterrel, a kivételeket ugyancsak az adóhatóságok végzik, a behajtásokat is ezek eszközlik, kénytelen megállapítani, hogy a legilletékesebb helyen hirdetett méltányosság és adócsökkentés csak elméletben van meg, a gyakorlat pedig egészen mást, adóemlést és szigorú behajtási eljárást jelent.

Jó volna valahogy a jöszándékú elméletet a fájó gyakorlattal összhangba hozni és a miniszter jöszándékát az adóhatóságok gyakorlati cselekedeteivel alátámasztani.

Az iparosságnak éppen elég súlyos a helyzete és ez éppen nem utolsó sorban a közterhek súlyos volta miatt következett be.

Tudjuk és hirdetjük, hogy adót fizetni kell. De mit ér a kincstár az olyan adókövetéssel, amit az adózó nem tud megfizetni.

Mit ér az adózó az oly méltányos elbánással, amely csak elméletben van meg, amely csak négyülsi beszédben és pohárköszöntőben jut kifejezésre, de az adó-ív rubrikája más mutat, a hátraléki rovata egyre duzzad, az adó és az adóhátralék több lesz, a végrehajtó látogatása pedig egyre sürűbben ismétlődik.

Hol van a közterhek enyhítése, amikor kimutatják, hogy milliókban mennyivel enyhíthik az adózó polgárság terhét, de ugyanakkor egyénenként külön-külön megszorítanak mindenkit, akit lehet és rendre felelnek az eddig is nehezen nyögött adókat.

Előre is kijelentjük, hogy az adófelvizsgálási bizottságra való hivatkozó vizálatás nem enyhíti az iparosok fájdalmait és nem nyugtatja meg a kedélyeket.

Ez így sehogyan sines rendjén.

Ha a pénzügyi kormányzat és maga a pénzügyminiszter azt akarja, hogy az adófizető polgárság higgyen és bizzon a miniszter helyes és elismerésméltó szándékában, úgy gondoskodjon arról, hogy az adókövető hatóságok és közegek kövessék a pénzügyminiszter elgondolásait, vessék alá magukat azoknak és higgyék el, hogy tényleg enyhíteni kell az adózók terheim, — ha már maga a pénzügyminiszter is így látja jónak.

Azaltársaságok (spóregyletek) alapszabályai,
amelyek belügyminiszterileg
már láttamozott hasonló alap-
szabályok után készültek,
kiadóhivatalunkban kaphatók

Megjelent a pest-budai kávésság története

1535—1935

Ez a kétvétszám a régi pesti-budai és az új budapesti kávésság négyvyszázados multját jelenti abból az alkalomból, hogy Bevilacqua Borsody Béla dr. és Mazsary Bóla dr. megírták a budapesti kávésság multját és az a tunka két hatalmas kötetben megjelent.

A budapesti kávéház ősisége akkor jelentkezik fővárosunkban, mikor a hódító török 1541-ben magával hozza a meghódítottat Budára és ekkorra már nemzeti italává lett kávéját és nemzeti szokássá lett kávéházát. Az 1535-ös évszám azt jelenti, hogy Nagy Szulejmán szultán, Mohács legázolója ebben az évben engedti meg a török birodalomban a kávéházak megnyitását és az addig üldözött kávé mérését. A kávé ebben az évben lett a szellemi életet élő Európa közkinéssé.

Az eddig közfelfogás szerint Londonban 1650-ben nyílt meg az első európai kávéház. A köztudat azt hitte, hogy Bécsből, 1683 óta indult el hódító útjára a kávé és a kávéház. Ezzel szemben az az igazság, hogy a török és a Duna természetes vonalán Budán hamarabb ott volt a kávé és a kávéház, mint egész Európában bárhol. A budapesti kávésság török korszaka Buda visszafoglalása után, 1686 után még egyenes vonalban folytatódik Budán, Pesten, majd Budapestben.

A kávécsok testületének fejlődése 1737-ig követhető. Ekkor van szó először arról, hogy a pesti Tanács az akkor három pesti kávéházból testületet, azaz céhet akar alkotni. 1778-ban a pesti kávésság már testület formájában lép fel a kávékontárság ellen. 1781-ben már hatósági biztosa van a pesti kávésságnak. A máig szakadatlanul működő testület 1796-ban alakul meg.

A kávéipart mindezek a tények először is egyenlőrangúvá teszik a régi pestbudai iparokkal, mert tisztességes és régi magyar céhtörténeti multját tárják fel. Másodsor az európai kávéház lerégebbi jelenségének mutatják meg a pestbudai kávéházat.

A budapesti kávéház jelentősége négyvyszáz éve az a szellemi, művészeti, irodalmi, társadalmi és politikai élet, mely falai között lefolyt. A szóbanforgó tanulmány legnagyobb része a pest-budai régi és budapesti új kávéházak szellemi szerepével foglalkozik. Nem album és almanach, nem az egyes kávéházak reklámja, nem a budapesti kávéház négyvázéves

Színes kerti abrosz	P	1.98-tól
Fehér abrosz métere	P	1.85-től
Fehér abrosz métere I. rendű ..	P	2.35-től
Hangerli	P	—28 fill.
Törülköző	P	—64 fill.

Vászonárak minden minőségben. Kívánságra úgy helyben, mint vidéken kiküldöttünk a vevőket mintával felkeresi.

BLAU JENŐ gyári raktár
V, Tisza István ucca 11. sz. Telefon: 1-806-43.

ÉRZÉKENY, FAJÓS LÁBAKRA



készíték orvosok által elismert, új-találmányú prima varrott **gyógycipőket, lúdtalp, fagyás, izzadás, tyúkszem, bőrkeményedések** ellen, garancia mellett a legújabb fazonban és színből 30.— pengőtől, precíz lúdtalpbetétet készítek és raktáron tartok.

NYÁRY JÁNOS **gyógycipész,**
BUDAPEST, VI, SZONDY U. 25. TEL: 1-211-20.
Címet kérem megőrizni.
Kérjen ismertetőt. — Ingyen lábátvilágítás.

szellemtörténete, művelődéstörténete és irodalomtörténete. Azzal foglalkozik, mit ír a kávéról **Zrinyi Miklós** 1651-ben, a kávéházi **Mikes Kelemen** 1738-ban, a pesti kávéházi **Gvadányi József** gróf 1787-ben és a mai budapesti kávéházi az egész új magyar irodalom **Petőfi Sándortól Kosztolányi Dezsőig**, máig.

A budapesti kávéház története az, hogy a budapesti kávéházban **Petőfi, Vörösmarty, Reviczky Gyula, Ady Endre, Eötvös Károly, Kosztolányi Dezső**, vagyis az új magyar társadalom és az új magyar irodalom szelleme élt. A szóban levő tanulmány tehát ezzel foglalkozott elsősorban. A kávéház négy fal, tehát a kávéház lelke az teszi ki, miért a kávéházban.

A kávéház szelleme a Város szelleme, a Város, városi polgár és kávéház egyet jelentenek. Ezért magyar művelődéstörténeti tanulmány ez a munka. A pesti kávéház büszke lehet arra a szerepére, melyet mint a város magyar szellemi életének és polgári érzésének vendéglátója évszázadok óta folytat a város falai közé.

A Pest-Budai Kávéházak című könyv, nemcsak a Kávépartestületnek, hanem az egész magyar ipari életnek és közgazdaságnak egy értékes történelmi műve, amely 400 évre visszamenőleg ismerteti a Pest-Budai élet társadalmi és gazdasági fejlődését és szerintem olyan nagy értéket jelent az ipar történetében, melyre a Kávéos Ipartestület, de úgy az egész magyar ipari élet büszke lehet. A szerzők a műhöz a történelem egész tárházát kutatták fel, hogy hű képét adják ezen mesterség 400 éves történetének.

A hatalmas, két vaskos kötetből álló mű elolvasása hosszabb időt vesz igénybe, de már most ösztöne elismerésünket kell kifejezni, azért a nagy áldozatkészségért, amelyet Mészáros Győző elnök és az ipartestület hozott és amellyel lehetővé tette, hogy a kávéipar multja és fejlődése napjainkig megőriztesse, ezzel tisztesség szolgálatának annak az iparnak, mely hagyományai, a társas élet fejlődésének és művelésének szolgálatában kultúrmissziót teljesített.

Kíváncsok volna, hogy ez a gondolat követésre találjon más szakmáknál is, hogy más szakmák történetét is ilyen értékes munkában őrizték meg a jövő számára.

Mezőberényi

községi szálloda, vendéglő, 10 éves bérlettel és teljes felszereléssel 4500 pengőért betegség miatt azonnal **betegség miatt** ÁTADÓ. Érdeklődni lehet: Kiss Pál vendéglősnél Mezőberény.

Kisvendéglősképző iskola Tirolban

Lapunk július elseji számában ismertettük a tiroli kisvendéglősképző iskola célját és szervezetét. Most ismertetjük ezen iskola tanrendjét és foglalkoztatását.

*

A növendékek iskolai munkabeosztása.

½ ó felkelés, 6¼ reggeli ájtatosság, 6¼ reggeli, 7–8 tanulás, 8–1 tanítás, 11–¼ ebédtidő, 1–4 tanítás, 4–5 uzsonnaszünet, 5–6¼ tanulás, 6¼–6½ szünet, 6½–8 vacsora, 8–9 tanulás, lefekvés.

Tanított tárgyak: Hittan: A hittan, erkölcstan és a keresztény életismeretek legfontosabb tételeinek ismertetése és elmélyítése.

Német nyelv: Nyelvtan, helyesírás, szépírás, fogalmazási gyakorlatok, levelezés hatóságokkal, vendégekkel, üzletemberekkel, alkalmazottakkal.

Idegen szavak ismerete: A vendéglőiparban és idegenforgalomban leggyakrabban előforduló idegen szavak jelentése, helyesírása és kiejtése.

Számtan. Százalékszámítás, árulkalkuláció, kamatszámítás.

Könyvvitel. Kereskedelmi és vendéglői könyvvitel, ellenőrzés, a nyereség és veszteség kiszámítása, az év lezárása, mérlegstatisztika.

Földrajz: Általános, kereskedelmi és gazdasági földrajz, a forgalmi piac ismeretei.

Természettan: Praktikus elvek: fizikai folyamatok a konyhában és a pincében.

Kémia: Az élelmiszerek és élvezeti cikkek kémiai összetétele, táplálkozás és emésztés, kiválasztódási anyagok, mikroorganizmusok, az anyagok keringése. Kémiai folyamatok a konyhában és a pincében.

Általános üzemgazdaságtan: Vendéglői üzemtan: a) a vendégekkel, a megbízókkal és az alkalmazottakkal szemben való viselkedés, az üzem csinos kiállításának és berendezésének alapelvei, tervezés, ellenőrzés, személyzet, iroda, konyha, pince, gépek, fűtés és világítás, mosókonyha autó, stb. b) reklám.

Felhasználás: Az asztal terítése, díszítése, felszolgálás.

Az élelmiszerek és élvezeti cikkek ismerete: Általános felvilágosítások az összes felhasználható élelmiszerekről és élvezeti cikkekről, ezek eredete és megítélése.

Konyhai ismeretek és konyhagazdaság: A konyha és az ahhoz tartozó helyiségek berendezése. A levágott állatok értékesítése és feldarabolása. A vadak, baromfi, halak, a konyha mű-

vésze, ételek (menü) összeállítása a különböző évszakokban. Raktározás és hűtés.

A pince ismerete és pincegazdaság: Az italok kezelése, raktározása és csapolása, felhasználás és kereskedelem.

Mezőgazdaság és tejgazdaság: Alapfogalmak. Tej- és tejtermékek, ezek felhasználása.

Gyümölcs és kertgazdaság, valamint a gyümölcs és főzések értékesítése. **Alkotmánytan:** Az állampolgár jogai és kötelességei, a szociális kérdések.

Kereskedelmi jog: A vendéglősök adónevei, csekk, váltó, bank, stb.

Ipari szövetségek, biztosítások. **Ipari egészségügy, egészségápolás, sport.**

Angol nyelv, gépírás, gyorsírás. **Reklám: rajz, festés.**

Gyakorlati tanítás: A tanulók csoportokban beosztva gyakorolják magukat a konyhában és a pincében, az irodában és a könyvtelben, a szobai és éttermi szolgálatban, a gépek és fűtőberendezések kezelésében stb.

Külön tanfolyamok is vannak egyes ismeretágból. Ezeknek a célja, hogy a vendéglősök hozzátartozói, akik hosszú ideig nem maradhatnak távol az üzemtől, tovább képezhessék magukat.

A szokásos külföldi tanfolyamok: felszolgálás, könyvvitel, vendéglői üzemtan, konyha és pincegazdaság köréből vannak.

A felszolgálási tanfolyam tanítja a résztvevőket, hogyan varázsolják a felszolgálók a családi asztal hangulatát a vendég elé, hogy az otthonosan érezhesse magát.

A könyvelés az üzem lelke, onnan tudnak ki a szájak az egyes részek felé és ott futnak megint össze. Ezért fontosak a könyvelési tanfolyamok, mert a könyvvezetésre, kalkulációra tanítanak; e nélkül nincs számszerű áttekintés. Az áttekintés hiánya a legtöbb üzletben veszte. A rend a könyveléssel kezdődik, vagy ha úgy tetszik, végződik.

Üzemtan. Kell-e nagy gondot fordítani a konyhára, a tisztaságra, az izletes főzésre, stb. Az emberek legnagyobb része gyomrán keresztül nyerhető meg. Étrend: az izletes polgári

koszt. A készített ételknél a tiroli mezőgazdasági terményei (illetőleg azoknak vaj, tojás, méz, főzelékfélék felhasználása) jutnak előtérbe.

Pincegazdaság: Mivel a konyhát, azaz a jó ételt kiegészíti a bor, a vendéglősök kiképzésénél ugyancsak nagy gondot fordítanak a bor kezelésére, a pincekre.

A helyi tanfolyamok mellett, felszolgálási és főzési tanfolyamokat — mint vándortanfolyamokat is — rendez időről-időre az iskola. A tanfolyamokon a penziótulajdonosok és azok leányai vesznek részt többségben. Őket látják el a tiroli vendéglátást biztosító elméleti és gyakorlati tudnivalókkal. A résztvevők a szülőház kis üzemébe

mennek vissza, így az iskolának hatása nem tolódik át a jövőre, hanem a szorgalommal alkalmazva, idejében meghozza az egyszerű polgárság igényeinek kielégítésére a várt eredményt.

Ezeken a tanfolyamokon az egy és két tálból álló ebédek elkészítését tanulják, szóval olyanokat, amelyeket egész életükben készíteni fognak. Nem tennék-e jobban a mi háztartási iskoláink is, ha a három és négy tál étel helyett, a gyakorlati élet követelményeinek megfelelően a szerényebb ebédek elkészítésének tanítását helyeznék előtérbe? És nem kellene-e a rádió éterjében is ilyen étredeknek szélesebb keretben szerepelnie?

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI

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

*

Jogi tanácsal tagoknak ingyen szolgál: dr. Stéger Béla ügyész, Budapest,

IX. Ferenc körút 57. szám. Telefon: 1-379-88.

Hivatalos órák: hétköznap délelőtt 9—4-ig. A hivatalos órák alatt a tagok minden szakipari ügyben díjmentesen kapnak felvilágosítást a Szövetség irodájában. Vidéki megkereséseknél válaszbélyeg feltétlen csatolandó.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

A mestervizsga ismétlése esetén fizetendő díjak.

A m. kir. iparügyi miniszter úrnak f. évi június hó 17-én kelt 12 219/1937. számú rendelete:

„Az ipari közigazgatás egyes kérdéseinek szabályozásáról szóló 1936. évi VII. tc. 8. §-ának ötödik bekezdésében foglalt felhatalmazás alapján, úgysis, mint a kereskedelmi és közlekedésiügyi minisztérium vezetésével megbízott miniszter, az említett törvény végrehajtása tárgyában 30.000/1936. Ip. M. számú rendelet 31. §-át negyedik, ötödik és hatodik bekezdéséket a következő rendelkezésekkel egészitem ki:

„Annak a vizsgázónak, aki a mestervizsgát egyik részének ismétlésére jelentkezik, a beadvány benyújtásával egyidejűleg a vizsgálat díjával nyolc pengő negyven fillért kell a kereskedelmi és iparkamara pénztárába befizetnie. Ebből a vizsgálati díjból a vizsgálat elnökének, továbbá — ha a vizsgálaton résztvesz — a kereskedelmi és iparkamara képviselőjének 1.20—1.20 pengőt, a bizottság két tagjának 1—1 pengőt, az illetékes kereskedelmi és iparkamarának, továbbá az illetékes ipartestületnek pedig 2—2 pengőt kell kiutalni.

Ha a vizsgálatot a kereskedelmi és iparkamara képviselőjének részvétele nélkül tartották meg, a befizetett vizsgálati díjból 1.20 pengőt a vizsgázónak vissza kell téríteni.

Ha a vizsgázó az egész vizsgálatot

megismétli, a vizsgálati díj és annak hova fordítása tekintetében a 30.000/1936. Ip. M. számú rendelet 22. és 24. §-ai irányadók.”

Jóteköny mulatságok engedélyezése iránt benyújtott kérvények illeteke.

A m. kir. pénzügyminiszter a jóteköny célú előadások és táncmulatságok engedélyezése iránt beadott kérvények illeteke tárgyában kiadott f. évi február hó 11-én kelt 12939—1937. XI. a. számú körrendeletet adott ki:

Körrendelet valamennyi m. kir. pénzügyigazgatóságához, m. kir. pénzügyigazgatósági kirendeltséghez, m. kir. illetékkiszabási hivatalhoz és valamennyi m. kir. adóhivatalhoz, Székelyhelyeiken felmerült kértelkek elosztása és az egységes eljárás biztosítása céljából közlöm, hogy a **jóteköny célú előadások és táncmulatságok rendezésének** engedélyezése iránt az 1923. évi 5189. B. M. eln. sz. rendelet 1. és 3. §-ai alapján a törvényhatóság első tisztviselőjéhez intézendő és az elsőfokú közigazgatási hatóságnál benyújtandó kérvények közérdekűből beadottanak tekintendők s így az ill. díj. 14. tétel g) pontja alapján **illetékmentesek**. Félreértések elkerülése végett megjegyzem, hogy az 1901. évi 64573. B. M. sz. rendelet 10. §-a alapján a helyhatósági engedély iránt ilyen esetekben is külön benyújtandó kérvény az ill. díj. 13. tétel IV. 3. pontja, illetőleg az 1931. évi 5100. M. E. számú rendelet 56. §-ának (4) bekezdése értelmében 5 pengő illetek alá esik.

Fellner Béla f. u. v.
Első belvárosi szállodai, vendéglői és kávéház személyzeteket közveffió iroda
Budapest, IV., Molnár uca 3.
Telefon: 1-814-01.

Huszonöt éves évforduló.

Kedden, július hó 13-án ünnepelte Keszey Vince vendéglős barátai és vendégei körében üzlete átvételének negyedszázados évfordulóját. A jubiláló Keszey ezúttal is hálátelt szívvel mond köszönetet a nagyközönségnek a szives támogatásért és kéri ezutánra is további pártfogását.

Eljegyzés.

Tromler Károly veszprémi vendéglős fia, Vilmos július hó 3-án jegyet váltott Ithász Erzsébet úrléánnyal.

Házasság.

Berényi Géza bánhidai MÁV vendéglős fia, József múlt hó 22-én tartotta esküvőjét Fucin Olga úrléánnyal Tápszentmiklóson.

Elöléptetés.

A földmívelésügyi minisztériumban a szőlészeti és borászati osztályának főnökévé miniszteri tanácsosi címmel és jelleggel Zombory Bertalant nevezték ki.

Dr. Szatmáry Arisztid a budafoki m. kir. állami Szőlészeti és Borászati Szakiskola igazgatóját pedig a VII. fiz. osztályba szől. és bor. főfelügyelővé nevezte ki a kormány.

Magyarosan, magyarul!

A mi ország-világ előtt híres magyar ételeink megjelölésére körül van egy majmoló és magyartalan elnevezés, amelyre semmi szükségünk nincsen és ezért ezen okvetlen változtatni kellene. Ez a: **menü**. Minden ételapon ott diszeleg ez az idegen szó, úgy értjük a magyar szövegezésű ételapon is, mert hogy német vagy más idegen nyelvű szövegben a „menü” stb. benne legyen, ez ellen kifogás nem emelhető. De hogy magyar ember ithon kénytelen legyen „menü”-t kérni, ez ellen óvást kell emelnünk.

Ezért az illetékes körök figyelmébe ajánljuk a „Menü” helyett **Menet** vagy **Ételsor** elnevezést, utóbbi a régi magyaros ételsor-szóból leszármaztatva. A régi magyaros **ételsort** szolgálták fel így lehet ezt olvasni **Gulácsy Irén** egyik regényében is.

Ugy hisszük, hogy a mi derék vendéglőseink ipartestülete volna hivatva ezirányban a mozgalmat megindítani, várjuk tehát a döntést. *Egy nyelvtész.*

A szombathelyi MÁV

(volt D. V.) éttermei bérlőinek, Hainczmann János utódainak bérlete megszűnt. A vendéglő egyedüli bérlője és tulajdonosa **Lukács Sándor** kartárs.

Halálozás.

Horváth Ferenc a félegyházi „Korona” szálló bérlője, utóbb a győri „Kioszk” kávéház társtulajdonosa, hosszú szenvedés után 42 éves korban elhunyt.

Nagy József nyiregyházi vendéglős, rövid betegedés után elhalálozott. Temetésén az ottani kartársak testületileg vettek részt.

Winkler Ferenc Margit-körúti (budai) közbeesülésben álló vendéglős e hó 5-én rövid szenvedés után 72 éves korában elhunyt.

Ebenspanger Rezső, a körmendi „Korona” szálló hosszú éveken át volt bérlője, nyugalmabavonulása után Felsőgallára költözött, július 4-én 83 éves korban csendesen elhunyt. A kiváló kartársat július 6-án az ág ev. egyház szertartása szerint a felsőgallai temetőben helyezték örök nyugalomra. Nagyszámú rokonsága gyászolja.

Eredmény.

Szaklapunkban alábbi cégnek hirdetésévé révén a vevőköre tetemesen megnagyobbodott. Ez az eredmény igazolja már előfizetőinknek megelégedését. Az alanti cég számolva a szakemberek igényeivel és keresletével, az abrosz, lepedő, vászon- és egyéb textil-áru eladásán kívül ezentúl ponyvák elkészítését is felvette üzletkörébe. A cég kívánatra utazója révén, minden vételkényszer nélkül, teljes mintaköltséget készíttével bemutatja. Cím: Blau Jenő cég, Bpest, V. gr. Tisza István u. 11. szám.

A szikvízkészítő iparra kiadható iparengedélyek számának korlátozása.

A m. kir. iparügyi miniszter 18.925/1937. Ip. M. szám alatt a következő rendeletet adta ki:

1. Az 1936:VII. tc. 12. §-ának az 1922. évi XII. tc. 38. §-a helyébe lépett rendelkezései alapján a szikvízkészítő ipart olyan iparrá nyilvánítottam, amelyben a kiadható iparengedélyek számát szabályrendelettel korlátozni lehet. Olyan város vagy község területén, ahol ilyen szabályrendelet hatályban nincsen, a jelen rendelet (2) bekezdésében megállapított rendelkezéseket kell alkalmazni.

(2) Szikvízkészítő iparra iparengedély csak akkor adható ki, ha az illető városban vagy községben szikvízkészítő üzem nem tartanak fenn, vagy ha az új üzem létesítése után fenntartott szikvízüzemek mindegyikére Budapest székesfővárosban, továbbá Kíspeszt, Pestszenterzsébet, Rákospalotát és Újpest megyei városban 25.000-nél, más városban vagy községben 7.000-nél több lakos jutna.

(3) A jelen rendelet kihirdetése napján — 1937 július hó 8-án — lép hatályba. Olyan egyén részére, aki szikvízkészítő iparra szól, iparengedély

kiadása iránti kérvényét a jelen rendelet kihirdetése után 8 napon belül benyújtja, az iparengedélyt a 67.000/1928. K. M. számú rendelet (R. T. 661. oldal) 5. és 6. §-ában megállapított rendelkezések szemelött tartásával, a jelen rendelet (2) bekezdésében megállapított rendelkezésekre tekintet nélkül, ki lehet adni.

Úszó turistaszállók a Dunán.

A magyar weekendzők és a dunai sportélet barátainak körében fog visszhangra találni az az ötlet, amelyet Nikl Béla Endre, a MFTR főfelügyelője vetett fel és amely a közeljövőben már talán a megvalósulás stádiumába is lép.

Nevezetesen arról van szó, hogy a MFTR téli kikötőjében, illetve hajógyárában vesztéglő, használaton kívül helyezett hajótesteket, vagy uszályokat egyszerű kivitelben felépítmények segítségével modern úszó turistaszállóvá alakítanak át. Ez a Dunán sűrűn látható, nagyobb kiterjedésű, úgynevezett esónakházak (vízházak) mintájára épülne fel és kisebb felköltséggel osztatlan szolgálná a dunai életet kedvelők olcsó hétféligi üdülését s képezne szállását.

A község szombatban délben, illetve délután szállna fel a turistahajóra, majd egy vontatógőzös szállítaná fel azt a kirándulók által különben kedvelt, de kevésbé hozzáférhető helyekre, ahol lehorgonyoznak. Az élelmezés történhet akár háztáskából, akár a vízház konyhájából. A visszaszállítást ismét vontatógőzössel történne és pedig vasárnap vagy éjjel. Mindenesetre akként, hogy a kirándulók az éjszakát a vízházban töltve, reggel kipihenten Budapesten kiszállnak, hogy idejében mindenki munkahelyére juthasson. A hét egyéb napjain pedig olcsó, néhánynapos nyaralásjellegű kirándulásokat rendeznének.

A közlegő idényre való tekintettel a kérdés aktualitást nyer és azt hiszszük, rövidesen már az érdemleges döntésről is beszámolhatunk. Ha a terv a vállalat keretében nem volna megvalósítható, akkor a magántőke minden bizonnyal örömmel karolná fel az eszmét már csak azért is, mert a gondolat üzletnek sem rossz. A gondolat szép, csak az a kérdés, hogy ki is marad a fővárosban? — Mikor jut valakinek eszébe az, hogy vasárnap a fővárosban is szép.

Az új bortörvény végrehajtási utasításáról szóló cikkünket helyszűke miatt jövő számunkban folytatjuk.

Kunágota község elöljáróságától.
3405/1937 szám.

Hirdetmény.

KUNÁGOTA község bérbeadja a község tulajdonát képező vendéglőt, 1938. évi január hó 1-től kezdődő 3 évre. Az árverési feltételek a hivatalos órák alatt a főjegyzői irodában megtekinthetők. *A szóbeli árverés ideje 1937. évi szeptember hó 8-ának délelőtt 9 órája.* Kikiáltási ár 600 pengő.

Kunágota, 1937. évi július hó 6.

Elöljáróság.

A Kristály-vizet

forgalombahozza a Szent Lukács Gyógyfürdő Kristálykút vállalata
Telefon: 15-68-89.

Vendéglőkben, korcsmákban és kávéházakban szükséges plakátok

Az új bortörvény kivonatának kifüggesztése nem kötelező!

drbja fill.

Ötnyelvű százalékpakát nagy...	—30
Ötnyelvű százalékpakát kicsi...	—12
A korcsmai hitel eltörlesztéséről szóló plakát	—60
Dohányozni tilos!	—40
A sütemények fogdosása	—30
Fiatalkorúak szeszitalmáról (1927. évi XXXIII. tc.) szóló plakát	—40
Éneklés, lármázás tilos	—25
Paddóra köpni tilos	—25
Káromkodni tilos	—40
Kutyákat behozni tilos	—25
Vidékre db-ként 10 fill. portóval több.	
Megrendelhető kiadóhivatalunkban	
Budapest, VI. Csengery uca 51. I. e. 7.	

Használt és új vendéglői

asztalok, székek, sörapparat, biliárdasztalok, kertibútorok, kugli-felszerelés, alpakkaárak nagyon olcsón kaphatók:

Braun Gyula, Budapest

BUDAPEST, VII, SIP UCCA 14.
Alapítva: 1895.

Használt vendéglői felszereléseket vidéken is magas áron veszek.

Kreibich-iroda

az ország legnagyobb és legelőkelőbb szállodai, vendéglői főpincérek és személyzet ELHELYEZŐ irodája. Az ország legrégebb ilyen üzlete.

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

A „Fogadó-Magyar Vendéglős” állandó melléklete

A KORCSMÁROS

Akorcsmaiparérdekelt képviselő szaklap

BORPIAC

A borárak e hó első felében sem változtak. Bár ilyenkor az aratási munkák miatt nagyobb a borfogyasztás és erről jelentések is vannak, az árak még mindig alacsonyak. Nagy borkészletek vannak Nagykőrösön, Szeged és vidékén, Szekszárdon, Paksen, Mórón, Jászberényben, Tolnán stb. Az olcsó árakra való tekintettel Kecskeméten nagyobb vásárlások történtek.

Mi a jó tea?

A teafajták minősége attól függ, hogy a tealevelek milyen idősök: minél fejtebbek, annál kevésbé finomak. A rügyek első levelei adják a legjobb árut. A később kifejlődő második, harmadik és negyedik levél pedig a kevésbé jó fajtákat. A tea fajtáinak megjelölése is ennek, továbbá a feldolgozás módjának is felel meg. Tehát azok nem helynevek, mint például a kávénál. A tea minőségét eredete, a szüret ideje, a teaszerje kora és az időjárási viszonyok befolyásolják. Minőségét ízleléssel lehet megállapítani, de csak a tapasztalt teakóstolók tudják azt biztonsággal megérteni. A teát a napfénytől, levegőtől és a nedvességtől jól meg kell óvni és nem szabad erősszagú más árukkal együtt raktározni. E célra alkalmasak a porcellán- vagy alumíniumlapokkal kibélelt faládák, amelyeket előzetesen beforrasztanak és úgy szállítanak el. A jó tea magas ára folytán gyakoriak a hamisítások. Ilyenek a tisztátalanságok (szármaradványok, fadarabkák, kövek, továbbá a már leforrázott és újra megszáritott tea) és a silányabb fajtákat jóillatú virágokkal szagosítják; az olcsóbb zöld teát megfestik. Ezeket a hamisításokat vegyi vagy mikroszkópikus vizsgálatokkal lehet kimutatni, de gyakran szabad szemmel is fel lehet ismerni.

A vaj történetéből.

A vajkészítés eredetéről nincsenek ismereteink. Ahol az ókori írásokban vaját említene, nagyon bizonytalan, hogy alatta azt értették-e, amit mi vajnak nevezünk. A régi héber írások fordítói a „chames” szóról vélték, hogy az vaj, de ma már tudjuk, hogy ez a szó csak tejet vagy tejszínt, vagy aludtejet jelenthetett. Tacitus római történetíró (K. u. 55–120) szerint a régi germánok egyik étele volt a „lac concretum”, azaz szilárd tej, de kétséges, hogy ez vaj vagy túrót jelent-e. Herodotos római történetíró (K. e. 484–424) említi, hogy a jelenlegi Déloroszország vidékét élt szity-

tyák (szkiták) lótejet öntöttek fadézsakba, amit szolgálkaikkal addig ráztattak, amíg főtt kapott és ez ízletesebb volt, mint az alatta megmaradt tej. Hypokrates, a híres görög orvos (K. e. 460–364) beutazta a szittyák országot és a lótej fölét butyronnak nevezte, amely szóból eredt sok nyelvben a vaj neve, pl. a német és angol butter, a francia beurre stb. Galenus híres római orvos idejében (K. u. 131–201) a vaját már orvosságnak, nevezetesen kenőcsnek használták. A vaj köpülésnek módja a 11-ik században terjedt el. A vaj nagyon sokáig csak a gazdag inyencek élvezeti cikke volt és csak a 15. és 16. században kezdte el a középosztály is nagyobb mértékben használni.

ÜZLETI HIREK

Komárom. Ács Lajos szállodás szállodáját teljesen átalakította és egy esinó étteremmel nagyobbította. Ugyan a szállószobákat és a kerthelyiséget újjonnan rendezte be és június elsején ünnepélyesen megnyitotta.

Ferlink Györgyné, „Hungária” szállodáját renoválva, június 1-én ismét saját kezelésébe vette.

Schörghofer Albert kibérelte a „Központi” kávéházat és azt újjonnan berendezve, múlt hóban nyitotta meg.

Csorna. Vitéz Kovács Ferenc megvette a Gögös-féle nagyvendéglőt és azt megfelelően átalakítva és berendezve, múlt hóban saját kezelésébe átvette.

Sopron. Takács István, a „Löver” szállodának négy éven át volt főpincére a Lanzser út 3. szám alatt egy komfortos üdülőt (penziót) rendezett be. Az új üzlet, amely a fokozódó idegenforgalom céljait szolgálja, Takács kartsárs e hó 1-én nyitotta meg.

Zalaegerszeg. Szép Ferenc az „Arany bárány” szállodáját saját kezelésébe átvette és teljesen átalakítva és modernizálva, július elsején nyitotta meg.

Keszthely. Boeckay József szállodás, az ottani ipartársulat agilis elnöke, nagy anyagi áldozattal üzletét és kerthelyiséget nagyobbította és a nyári helyiséget 12 bokesszal rendezte be. A nyaraló és fürdőző közönség Boeckay kartsárs üzletét előszeretettel látogatta.

Hévízfürdő. Manning Ferenc az itteni nagy tejsarnok tulajdonosa kibérelte a Kursalont és teljesen átalakítva és modernül berendezve, a szezon elején megnyitotta. Manning régi szakember, személye biztosítja, hogy a fürdőhely, amely immár egész

nemzetközi jellegűvé fejlődik, mivel évről évre mindjobban látogatják a külföldiek, a legnívósabban fogja vezetni a legkényesebb ízlésű közönség meglegedésére.

Karcag. Kőváry Sándor kartsárs a „Rózsabokor” éttermeit és kerthelyiséget a mai kor igényeinek megfelelően átalakította és rendezette be. A városnak ezen elsőrendű üzlete nagy látogatottságnak örvend.

Nyiregyháza. Kurecz Béla pályaudvari vendéglős az utazó közönség kényelmére esinósan berendezett teraszt létesített. A városi közönség is előszeretettel keresi fel a jó ételek és kiváló italairól híres vasúti vendéglőt.

Debrecen. Szekeres György a Szt. Anna utcában levő üzletét átalakítva és részben újjonnan berendezve, június hó 5-én ünnepélyesen megnyitotta.

Hajduszoboszló. vitéz Nánássy Lajos Hajduszoboszlón a Gambrius-szállodáját nagyobbította 10 újjonnan épített szállószobával.

Helyváltozás. A miskolci Szemere-étterem főpincérei állását Fehér István foglalta el. Szalay Imre a debreceni „Arany Bika-kávéház” főpincérei állását tölti be, ugyanott az étteremben pedig mint főpincér Tóth István működik.

Fenyves Pál, a zalaegerszegi Arany bárány-szállóban a főpincérei állást tölti be.

Zalalövön

Egy modern SZALLODA bérbeadó, mely áll: egy étterem, egy söntés, szoba, egy kávéház, 6 szállószoba és a vendéglősnek kétszobás lakásból. Autógarazsból és strandfürdőből. Átvéhető bármikor. Szükséges tőke 3000 pengő.

Cím: Bukits kávé Zalalövön.

Eladó vagy bérbeadó vendéglő.

Hatvan város központján egy nagyon jó mentelő vendéglő, amely 6 üzleti helyiségből, szep kertből, 3 szobás vendéglős lakásból áll, eladó vagy bérbeadó. Bérbeadás esetén a tulajdonos ad 3–5 évi szerződést.

Bővebbet a tulajdonosnál Hatvan, Grassalkovich u. 89.

Külföldi nagyszálloda átvétele miatt eladó

nagy alföldi városban elsőrangú szálloda, kávéház, étterem, söntés, nagy táncsterem, gyönyörű kerthelyiség teljesen modernül berendezve. 12 berendezett vendégszoba, 2 szobás vendéglőslakással a város központjában 12.000 pengő teljes felszereléssel együtt. Szerződés még 4 1/2 év, de meghosszabbítható. Erdekmlősi lehet: Fekete Gyula úrnál, Bpest, VIII, Baross tér 12.