

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

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

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

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

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

Szerkesztőség
és kiadóhivatal
BUDAPEST,
VI, CSENGERY U. 51
I. emelet 7.
TELEFON: 118-898.

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 KÁVÉSIPAR, IDEGENFORGALMI ÉS BORGAZDASÁGI ÉRDEKEKET KÉPVISELŐ LAP

Égy veszedelmes elgondolás

Röviden már megemlítettük, hogy felmerült egy terv, amely az egész vendégipar mostani rendszerét felkívánja göngyölgetni és „a vendéglátóiparnak egységes iparjogi rendezését” kívánja. A felvetődött elgondolás indokolása többek közt azt mondja, hogy a jogos magánérdek a közérdekkel szövődik, mikor a vendéglátóipar minden egyes üzletága üzletkörének pontos megállapításával azok jövedelmezőségét és virágzását akarjuk biztosítani, mert ezáltal a közterheknek — *esetleg magasabb mértékben is!* — meg tudnak felelni. Azt olvassuk tovább, a vendéglátóiparban megállapítható gazdasági hivatás ranglétrájának megfelelően, szabatosan megállapított üzletkörök eredménye a képességnek, tudásnak, leleményességnek, békés egymasmelletti erőfelfejtése, amivel a jogos magánérdek maradéktalanul kielégül. Ez nagyon szépen van elmondva és nagyon hasonlít a politikában egyesek fejében most motoszkáló totalitáshoz.

De azt mondja tovább, így a legmagasabb képesítés az 1. és 2. kategóriába tartozó szálloda-vendéglőse. *A kocsmáipar, mint önállóipar megszüntetendő s helyüket a vendéglők töltenék be, esetleg a létszámon belül engedélyezett termelők kimérések mint csupán italmérő üzletek.*

Nem tudjuk, mire jó majd a „ranglétra”! Miért kell egyes iparágakat deklassifikálni?

S miért akarják a kocsmárosipart megszüntetni? Ezzel szemben a termelők bormérőket kocsmárosokká előléptetni? Mi értelme van ennek? Még érthető volna, ha az lenne az elgondolás, hogy a vendéglős és szállodaipar minden versenytársát meg kell szüntetni. De ebbe egy hivatalos fórum sem fog beleegyezni. De mi ér-

telme volna a kocsmárosipart megszüntetni és azután a kocsmárosok üzletkörét egy új rétegre ruházni, a termelők kimérékre, kik pincekétel, szőlőszőlés üzletekből, házmesterlakásokból is mérhetik a saját termést, forgalmi adót nem fizetnek, az egyéb közterhekhez is a legesekelebb mértékben járulnak hozzá?

Ezek után megkérdezzük, kiknek az érdeke lenne, hogy a kocsmárosipart megszüntetni kívánják? A vendéglősiparnak semmi szín alatt sem, mert a vendéglősöknek 80%-a nem a meleg konyha jövedelméből él, a gasztronómiai felkészültségéből és a felszolgálás mesteri és művészi fogásaiból. Hát ezeknek érdeke lenne, hogy a mostani kocsmárosok ne legyenek, hanem ezek helyét a bortermelők kimérők töltseik be? A vendéglősipar ebből az

egységes iparjogi rendezésből nem kér.

A kocsmárosipar szabályozásra szorul, ez azonban csak úgy lesz lehetséges, ha a kocsmárosipar — amely mégis csak rokonipar a vendéglősiparral — is képesítéshez lesz kötve. Kocsmáros csak 10 ezer lélekszámmal kisebb városokban főzhessen, ha pedig nagyobb helységeken van és üzleti érdeke azt kívánja, hogy meleg konyhát is vezethessen, úgy meglegyen a joga, hogy mestervizsga letétele után a vendéglősipart gyakorolhassa. Ez a legegyszerűbb, senki érdekeit nem sértő megoldás.

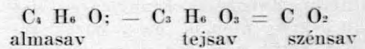
Abba a vendéglősipar soha sem fog beleegyezni, hogy a termelők kimérések nagyobb üzletkörrel ruházzák fel, csak azért, hogy a ranglétra még 6. kategória is legyen.

A nehezen tisztuló 1937-es évjáratú fiatal borok kezelése

Irta: *Fornády Elemér*, a m. kir. állami Pincegazdaság igazgatója.

Az 1937-es évjáratú mustok erjedése a meleg őszi időjárás mellett gyorsan és simán ment végbe. Általában panaszkodnak azonban a borogazdák, hogy a fiatal borok nehezen tisztulnak. Ennek oka a legtöbb esetben nem az utóerjedés, azaz a maradék cukornak lassú erjedése, ami bizonyos boroknál, különösen a kései szüretelésűeknél minden évben megfigyelhető. A zavarodás oka sokkal inkább más körülményben keresendő, mely bár ugyanazon külső jelenségek mellett jön létre, mint az utóerjedés, ezzel azonban semmi összefüggésben nincsen. Az 1937-es évjáratú borokat egy borbetegség támadta meg, amelyet bizonyos baktériumok idéznek elő, amelyek azután lépnek fel, ha már az élesztő beszüntette az erjesztést, nyugalomra tér, elhal. Ezek, az idén na-

gyon korán és nagy mennyiségben fellépett baktériumok az elhalt élesztőtől könnyen felvehető tápanyagokhoz jutnak s ennek révén erősebben fejlődnek. Különösen az almasavat bontják meg s belőle tejsavat és szénsavat hoznak létre.



A szénsav elillan, a tejsav pedig nemcsak kevesebb, mint az almasav volt, hanem gyengébb is, tehát savcsökkenés jön létre. Ezt az almasavbomlást a *Micrococcus malolacticus* nevű baktérium okozza és az általa okozott savcsökkenés kivált az amúgy is lágy boroknál határozottan betegségsszámba vehető. Az 1937-es évjáratú lágy boroknál a meglévő kevés savnak apadása maga is nagy hátrány s lé-

Popper Borpincészet Részvénytársaság

Alapítattott 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.

nyegesen rontja a bor ízének összhangját. Emellett a bor nehezen tisztuló nehezen kezelhető lesz. Az utóbbi napokban végzett vizsgálatokból megállapítottuk, hogy ez a savcsökkenés sok esetben már olyan nagy mértékben lépett fel, hogy a savaknak további bomlását mind körülmények között meg kell akadályozni. A seprőn fekvő borok egy-két tablettát káliumpirosulfittal való kezeléssel, a seprőről-minél előbb való lefejtéssel, a pince hőmérsékletének lezárlásával ezt a biológiai savcsökkenést annyira mérsékelhetjük, hogy a borok káros elváltozását megakadályozhatjuk.

Az 1937-es évszázad fiatal borokon sok helyen kellemetlen, a romlott tojáshoz hasonló szag is fellépett. Ez a záptojásszag bizonyos kénvegyületektől származik, többnyire kénhidrogén adja a kellemetlen szagot és azért kénhidrogénszagúnak is nevezük. Ez a borhiba, onnan ered, hogy a mustba vagy a borba valami módon kén jutott, ez redukálódva kénhidrogénné alakul, amitől azután a bor kellemetlen szagot és ízt kap.

Ha az oidium ellen való védekezés céljából a fűrteket bekénporozzuk s a kénpor a fűrtekről nem mosódik le, a mustba került kénpor alkalmat szolgáltat a kénhidrogén keletkezésére. A hordók bekénezésénél lecsépegő kentől, vagy ugyanezektől a tökéletlen elérés folytán a hordó falára lerakódó finom kénporból ugyancsak keletkezhetik ezen módon kénhidrogén. Kezdetben az élesztő nem férközhetik a kénhez, mert ez nem oldódik, amint azonban alkohol keletkezett, e feloldván aként, az élesztő számára hozzáférhetővé teszi. Ha a bort sokáig hagyjuk a seprőn s a seprő bomlásnak indul, akkor is keletkezik kénhidrogén, mert az élesztőben lévő fehérje mindig tartalmaz ként s a rothadást előidéző baktériumok ezt átalakíthatják kénhidrogénné. Sokszor a hordó fenekére leülepedett derítőanyag bomlása után is keletkezik kénhidrogén, ha a bort a derítés után kellő időben nem fejtik le az üledékről. Az élesztő nemcsak a szabadkénből, hanem a kénsavas és kénsavas sókból is képes redukció útján kénhidrogénné előállítani. Keletkezik kénhidrogén tisztán kémiai úton is, ha a borba sulfidok kerül s a bor sava azt megbontja. Ez olyankor is előfordulhat, ha a hordók bekénezésénél a kénező vashuzal az égő kénnel vassulfidra egyesül s ez a vassulfid a borba jut.

Ha záptojásszag olyan boroknál lép fel, amelyekben kén nincsen, úgy legelőször kénsavas sók és egyéb kénvegyületeknek az élesztő által okozott bomlása idejéig. Az ilyen kénhidrogénszag nem veszedelmes és hamar el is tűnik. A borosgazda még szívesen is látja ennek keletkezését, mert ebből arra következtet, hogy a bor jó minőségű lesz. Van is valami igaz abban, hogy istállótrágyával jól megtrágyázott talajból származó borok záptojásszaga könnyen hajlanak. Ha a bor sokáig áll a seprőn s a pince meleg,

akkor a seprőben lévő elhalt élesztősejtek, amelyek jó tápanyagai a különféle rothasztó baktériumoknak, bomlásnak indulnak s az anyagcsere-termékek a borba jutva, annak ízet megromtadják. Ha a baj csak kisebbfokú, akkor seprőznök nevezükk, ha azonban már a seprő is felkavarodik, akkor seprőrohadásról beszélünk, ilyenkor a bor teljesen élvezhetetlenné válik. Nemcsak az első fejtés elhalasztása után mutatkozik a seprőznök, hanem később is, ha a bornak üledéke van s a fejtéssel soká késünk. Sőt, ha a bort korán palackozzuk s a palackokban üledék rakódik le, ettől az üledéktől is kellemetlen szaga lesz a bornak. Ha olyan hordóba fejtjük a bort, amelyben azelőtt seprő volt s a hordót nem forráztuk, gőzöltük vagy tisztítottuk ki elég gondosan, a bor az ilyen hordótl is kaphat seprőznök. Különösen kellemetlen ez a pezsgő készítésénél, mert itt a palackokat nem üríthetjük ki és nagy veszteség nélkül a seprőznök a borból nem áll módunkban eltávolítani.

A záptojásszag általában ártalmatlan borhiba, amelyet a borosgazda kezdeti stádiumban még könnyen eltávolíthat a borból. A záptojásszag és íz jelenlétéről az erjedés befejezte után közvetlenül a seprő felett lévő borból vett mintából győződhethetünk meg. Ha egy fiatal borban a záptojásszagot és ízt megállapítjuk, úgy azt haladéktalanul le kell fejteni a seprőjéről és szellőztetve erősebben megkéneztet hordóba kell átfejtetni. A legtöbb esetben már ezen eljárással magától eltűnik a záptojásszag és íz.

A kénhidrogénszagú bort kénsavval lehet megjavítani és pedig pentathionsav, kén és víz keletkezik:



A kivált kéntől a bort szűrővel vagy derítéssel kell megtisztítani. A tiszta bort az üledékről mielőbb le kell fejteni, nehogy a kén oldódása után a kénhidrogénszag újra jelentkezzen.

Ha a záptojásszagot nem vettük kellő időben észre és a kénhidrogén mellett egyéb kellemetlen szagú, kevésbé könnyen illó vegyületek is keletkeztek, úgy egyedüli átfejtéssel, szellőztetéssel és utolagos kénezzéssel célt nem érünk. Bár ilyen esetben is kívánatos a bort azonnal a seprőjéről lefejtetni, alaposan megszellőztetni és kénezní. Ilyen esetben azonban a fejtést aktív szénrel, önocarbon, antiodor stb.-vel való kezeléssel kell összekötni, amelyek a kellemetlen szagú anyagokat abszorbeálják. A lefejtett borhoz ebben az esetben a záptojásszag mérve szerint hektoliterenkint 20–30 gr önocarbon, antiodor keverünk, a bort még egyszer-kétszer jól felkavarjuk és a szénről minél előbb leszűrjük. Ha sokáig hagyjuk a szent a borban, előfordulhat, hogy a kellemetlen szagot adó anyagok ismét szétosztódnak a borban és az egész munkánk hiábavaló volt. — Önocarbon vagy antiodor használatá-

Molnár Gyula női divatáruháza

VII., Rákóczi út 22. szám

Alapítva: 1836. Centennárium: 1936.

KOSSUCH JÁNOS
Budapest, IX. Vámház körút 5. sz.
Telefon: 387-111.

Üveg-, porcellán- és tűzállóedények, mindennemű vendéglői és szállodai edény. Disztrágyák, üveg- és porcellánkészletek. Üzleti tálak. Ajkai üvegyáranak budapesti fölerakata. Védjegy: „Magyar Kristály”. ABC tag.

Takarításhoz háztartási cikkek csak BÁRDI-nál

Rákóczi út 1., Rákóczi út 50.
Lipót körút 22.

nál ügyelnünk kell arra, hogy ezeket a finom poralakú szenekeket előbb kevés borral jól átáztassuk. Ezt az átáztatott szent egy sajtár borba tesszük, nyírfasapróval jól felkavarjuk, majd az egészet tőtíken keresztül a hordóba öntjük és derítővással a bor egész tömegével jól elkeverjük.

A kifőzőipar szabályozása

Még június havában leküldött a kereskedelmi és közlekedésügyi minisztérium egy tervezetet, amely a kifőzőipar szabályozását célozza. Ebben a tervezetben felvetette azt a kérdést, nem-e volna kívánatos a kifőzőipart is képesítéshez kötni, vagy egészen megszüntetni. Az érdekelt szakmai érdekképviselők, a Kamara felhívására, megtették az észrevételeket.

Szövetségünk álláspontja, hogy a kifőzőiparnak képesítéshez való kötése vagy megszüntetése nem kívánatos, ellenben szükséges, hogy a kifőzőipar az engedélyhez kötött iparok sorába felvéssék. Ebben az esetben ezekkel az üzletekkel szemben ugyanilyen közegészségi és közrendészeti követelményeket támasztana a hatóság az engedély kiadása előtt, mint a vendéglősiparban. Továbbá üzletkörüket az Orsz. Szövetség úgy tartaná kívánatosnak megállapítani, hogy egy leves, főzelék feltétellel és tészttal áll, vagy ugyanilyent hús nélkül szolgálhatnának csak fel vendégeiknek.

A vendéglős ipartestület az egész vendéglősipar ügyeit kívánja e kérdés kapcsán felvetni.

A kifőző ipartársulata pedig szankcionálni kívánja azt az egység, amelyet két évvel ezelőtt az ipartestülettel kötött, hogy többféle ételket szolgálhassanak ki, de mivel a ki-

METROPOLE SZALLODA **Modern, kényelmes, olcsó.** Patinás hírű konyha.

BUDAPEST, VII., RÁKÓCZI UT 58. SZÁM

Cigányzene, Jazz-Band, Tánc.

Éttermek, vendégszobák fűtésére:



**2 aknás
Rekord kályha**

**1 aknás
Rekord kályha**
P 40.—től

HÉBER SÁNDOR
kályhegyár

Budapest, Vilmos császár út 39.
(Héjós ucca sarok.) Telefon: 124—610

főzők nagyobbik része ezt a megállapodást nem tartotta be, felmondott.

A kávékosz ipartestülete a kifőzőipar engedélyhez való kötését tartja szükségesnek, az üzletkörükre vonatkozólag az ipartörvény végrehajtására kiadott 78.000/1923. számú körrendelet 130. §-ában megállapított keretét kívánja érvényben tartani.

Ebben a tárgyban két ízben volt a Kamaránál szakértekezlet, amelynek eredményeként azután a Kamara azt a javaslatot terjeszti fel a miniszterhez, hogy a kifőzőipar is köttessék az engedélyhez kötött iparok közé, az üzletkörükre nézve pedig magáévátette a felmondott egységnek 6 pontját és ezt a rendelkezést szankcióval kívánja ellátni. A Kamara előterjesztéséhez mult hó 25-én a kamara ipari osztálya is hozzájárult.

Szakmai körökben az a vélemény, hogy a minisztérium aligha fogja a budapesti Kereskedelmi és Iparkamara véleményét egészében magáévátenni.

Kik felelősek a munkaadóval egyetemlegesen az OTI-hátralékért

Hogy minősül az üzemutódlás?

Allandóan fennforog az a kérdés, hogy ki felelős a munkaadóval a társadalombiztosítási hátralékért.

Erre nézve olvasóink tájékoztatására közöljük, hogy a társadalombiztosítás terheikért általában a munkaadót, a vállalatot terheli a felelősség.

A törvény a bevételek biztosítása végett azonban nemcsak a munkaadót teszi e terhekért felelőssé, hanem a felelősséget kiterjeszti oly személyekre is, akik szorosabb értelemben nem tekinthetők munkaadóknak. A felelősség kiterjesztésének célja a társadalombiztosítás bevételeinek lehető biztosítása, megvédeni a biztosító intézeteket a kijátszásokkal szemben.

A társadalombiztosítási törvények szerint a társadalombiztosítási járulékokért, terhekért a fizetésre közvet-

nül kötelezettel, vagyis a munkaadóval egyetemlegesen felelősek:

részvénytársaságoknál és szövetkezeteknél az igazgatósági tagok és igazgatók;

korlátolt felelősségű társaságnál az ügyvezetők;

egyéb vállalatoknál és üzemeknél a cégtulajdonosok;

testületeknél, egyesületeknél és társulatoknál a vezetőség.

A felszámolás ideje alatt felmerült terhekért a fizetésre közvetlenül kötelezettel együtt egyetemleg felelősek a felszámolás alatt álló vállalatok felszámolói.

A társadalombiztosítási terhekért egyetemlegesen felelős az alvállalkozóval együtt a fővállalkozó is. Fővállalkozó az, aki a munka teljesítését a megrendelővel szemben elvállalta, alvállalkozók pedig azok, akik az egyes munkák elvégzésére közvetlenül vagy közvetve a fővállalkozóval szemben vállalkoztak.

A vendéglő, kávéház, színház, mulató és más hasonló üzem tulajdonosát az üzemben működő zenekar, vagy más szórakoztató együttes (énekkar stb.) tagjainak munkaadójával szemben fővállalkozónak, a munkaadót pedig alvállalkozónak kell tekinteni.

Egyetemlegesen felelős a munkaadóval, valamint az üzemutóddal a vele közös háztartásban élő házastársa is. A házastárs csupán csak az együttélés ideje alatt felmerült tartozásokért felelős.

A társadalombiztosítási tartozásokért az eredeti adós munkaadóval egyetemlegesen felelősek az üzemutódok is.

Mikor állapítható meg az üzemutódlás?

Kereskedelmi üzletek átvtelének a módját, az üzlet átvevőnek az üzletből eredő tartozásokért való felelősségét az 1908:LVII. tc. szabályozza. Az üzemutódlásra még szigorúbb felelősség hármlék és ezért fontos, hogy az erre vonatkozó szabályokat ismerjük.

Ha az említett törvény szerint megállapítást nyer az üzletátvétel, ugyanúgy meg kell állapítani az üzemutódlást is.

Ezenfelül az üzemutódlást meg kell állapítani akkor is, ha az üzletátvétel, házas ugyan nem állapítható meg, de megállapítható az üzemnek az eredeti adós (előd) üzemével való azonossága. Az üzemutódlás megállapításának egyedüli előfeltétele az üzemazonosság.

Az üzemazonosságot árverési vétel, csőd, kényszerregegyezési eljárás során történt értékesítés esetében megállapítani nem lehet, kivéve a rosszhiszemű szerzés esetét.

A bírói gyakorlat szerint rosszhiszeműség akkor forog fenn, ha az árverési vevő az árverést szenvedővel egyetértve közreműködik, hogy az in-

tézet követelésének behajtását meg-hisútsa.

A rosszhiszeműséget mindannyiszor vélelmezni kell, valahányszor az üzem-ter árverési vétel, csőd, kényszerregegyezési eljárás során történt értékesítés során az utóbbi a házastársától, saját vagy házastársának fel vagy lemenő ágbeli rokonságától, testvérétől, féltestvérétől vagy e személyek valamelyikének házastársától veszi meg. A rosszhiszeműségét az intézetek kötelesek bizonyítani.

Az üzemazonosságot minden esetben az üzem helyére, az üzem vitelére, a termelt vagy forgalomra hozott áruk jellegére, a gazdasági kapcsolatokra (vevőkör) az üzem működésének tartóssabb szünetelésére vonatkozó körülményeinek gondos mérlegelésével kell és lehet csak megállapítani.

A bírói gyakorlat szerint nem lehet az üzemazonosságot csupán csak az üzemhely és ipartárgy azonossága, illetve az utóbbi hasonlósága alapján megállapítani, ha a termelt vagy forgalomra hozott áruk nem azonosak az elődjével, ha az előd üzemének megszűnése és az utód üzemének megnyitása között több, mint hat hét telt el.

Mivel az említett öt körülmény mérlegelése alapján kell az üzem azonosságát megállapítani, erre vonatkozó konkrét szabályokat felállítani nem lehet, útmutatással csak a bírói gyakorlat szolgálhat.

A mestervizsgálat

A Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete legutóbb tartott előljárási ülésén szóba került, hogy a mestervizsga letétele körül az utóbbi időkben — állítólag — rendszeres visszaélések történtek. Ennek orvoslásaként azt kívánja az ipartestület, hogy a vendégiparból általában csak Budapesten legyenek mestervizsgák, ha pedig ez lehetetlen volna, a kamarai székhelyeken, mert a mestervizsgáló bizottságban rendszerint más kézműiparosok részt vesznek (?), már pedig ők nem tudhatják, hogy egy vendéglőnek megszervezése, folytatása milyen más képességeket igényel a kézművesiparétól.

Nem tudjuk milyen rendszeres visszaélésekről van szó, mert e panasz konkrétizálva nem lett, így nehezen lehet hozzá szólni. Tudjuk, hogy egyesek panaszt tettek, hogy úgynevezett

ABC-re OLCSON
ÚRIDIVAT, FEHÉRNEMŰ
KÖTÖTTÁRU, ALSÓRUHÁZAT

Székely.nél
IV. VÁMHAZ KET. 4

„vizsgára való előkészítés“ címén 150 P-t vagy föbbet is akarnak egyesek keresni. Nem tudjuk, hogy az ilyen előkészítésért mennyi az órabér — feltéve, ha egy *hozzáértő* kartárs evvel foglalkozik —, de a visszaélést csak abban látjuk, hogyha az illető „szaktudós“ a busás órabér mellett még azt sejteti, hogy evvel könnyíti a vizsgázónak helyzetét a vizsgánál. A vizsgáztató bizottság tagjai, bárhol is székel a mestervizsgázóbizottság, korrekt emberek. Olyan panasz, mintha pénzzel a vizsga sikerét biztosítani lehetne, még sehol nem fordult elő.

A mestervizsga intézmény egy új szerv, kétségtelen, még vannak zökeknek és a három év alatt, amíg a mostani bizottságok megbízása tart, az egész intézmény ki fog kristályosodni. De szerintünk, ha bármilyen formájú visszaélések vannak, azokat meg kell szüntetni. De nem lehet azt visszaélésnek mondani, ha valaki a kávésok mestervizsgázóbizottságnál tesz vizsgát és azután nem kávéházi, hanem vendéglői iparendélyt kér.

Azt a kívánságot, hogy Budapesten, vagy a Kamara székhelyén legyen csak vendégipari mestervizsgáló bizottság, alig számíthat teljesítésre.

Az 1936. évi VII. te. kiadott 30.000/1936. Ip. M. számú rendelet 15. §-a azt mondja: „A mestervizsgálatok megtartása céljából a törvény hatálybalépésétől számított három hónap alatt a *törvényhatósági jogú és a megyei városokban, valamint azokban a községekben, amelyek megyeszékhelyek*, mestervizsgáló bizottságokat kell alakítani... Mestervizsgáló bizottságot kell azokban a *községekben* is alakítani, amelyekben az illetékes miniszter a Kereskedelmi és Iparkamara vagy az Ipartestületek Országos Központja előterjesztésére megengedi. *Minden városban és a fentiek szerint számbajövő községben* mestervizsgálóbizottságot kell alakítani azokra az iparágakra, amelyeknek gyakorlása a város, illetőleg a község területén elterjedtebb“. E rendelet szövegéből kitűnik, hogy az ipartestület csukott ajtót döngét kérelmével.

A mestervizsgákat a törvényhozás nem azért kívánta létesíteni, hogy az újonnan önállósításra törekvőket ebben megakadályozzák. Átmenetileg a vizsgázótól csak a szakképzettségnek minimumát kell követelni és nem annak legfőbbjét. A már említett végrehajtási rendelet 26. §-a szerint a mestervizsgálat célja annak megállapítása, hogy a vizsgázó iparában és annak gyakorlásához *multhatatlanul* szükséges szakismertekkel és szakmabeli kézséggel rendelkezik-e. A mestervizsga három részből áll: Szakbavágó kalkuláció, a terítés és fejszorgálásból, áruisme, főzés, borkezelés és végül milyen mértékben ismeri a vizsgázó az iparban használatos nyersanyagokat, a beszerzési forrásokat. A vizsgálat keretében arról is meg kell

győződni, kellőképpen ismeri-e a vizsgázó az ipartörvénynek és a szakmára kiterjedő más törvényeknek és rendeleteknek az ipar gyakorlására és személyzetre vonatkozó határozmányait. — A vizsgálatnak ki kell terjedni a vonatkozó adóügyi és munkásbiztosítási rendelkezésekre, valamint annak megállapítására is, hogy a vizsgázó tudja-e az iparban szokásos üzleti iratokat, feljegyzéseket és könyveket kiállítani, illetve vezetni.

Az ipartestületnek határozatát abban a tekintetben fuesáljuk, mert azon kartársakat, akik vidéken folytatják az ipart és ott tagjai a mestervizsgálóbizottságnak, lebecsüli. Sőt azt lehet mondani, azokra sértő is, mikor azt a kérelmet terjeszti elé, hogy csak Budapesten legyen mestervizsgálóbizottság a vendégiparban. Mi nagyon sok kiváló vidéki kartársat ismerünk, kik a fővárosban is megállnak derekasan a helyüket, hát ezek nem rendelkeznek olyan szakmai felkészültséggel, hogy egy mestervizsgálóbizottság tagja lehessenek? Tudomásunk szerint még a fővárosi kartársak legfőbbje a vidéken kezdte az ipar tanulását. Az ipartestületnek ez az osztályozása — írja nekünk egy vidéki kartárs — nemcsak bántó, hanem sértő is. Azt írja tovább egy másik vidéki kartárs, hogy a fővárosból, borsvásárlás céljából, sokan megfordulnak üzleté-

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: 118-988.

*

Jogi tanácsal tagoknak ingyen szolgál: **dr. Stéger Béla** ügyész, Budapest, IX. Ferenc körút 57. szám. Telefon: 137-988.

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.

#

A zenei és üzleti záróra egyesítése.

Szövetségünk már néhány éve, a kartársak kívánságára, illetékes helyen kérelmezte, hogy módosítsák a zenéltetésre vonatkozó azon rendelkezés, hogy egy órával az üzleti záróra előtt a zenéltetést meg kell szüntetni. Az 1935. évi, a múlt évi és az idei kongresszuson is tárgyalattott ez a kérelem és Szövetségünk, a kongresszus után ismételtlen szorgalmazta a rendelt módosítását. Sőt más alkalommal is, mikor szakmai ügyek miatt tárgyalások voltak, felhoztuk a szakmának ezen jogos kívánságát.

A belügyminiszter a napokban foglalkozott Szövetségünk eme kérelmé-

Jogfolytonos söntés-vendéglő

BUDAPESTEN frekvenciát helyen, *szakszerűen beinstruálva*, 2200 pengő szerződéses házbérrrel, évi 55—60.000 pengő (konyhanélküli) forgalommal, *adósságmentesen keresztény szakembernek FOLYÓ ÉV VEGEVEL ELADÓ*. Szükséges tőke kézipince áruval (cirka húszezer pengő). *Komoly érdeklődés „Nincs asszony a háznál“* címen a „Fogadó“ szerkesztéséig továbbít.

Csak **Halász kabátot, ruhát viseljük!**

Nívója magas! Ára alacsony!

HALÁSZ DEZSŐ
női divatháza, Rákóczi út 54.

ben, de bizony sokszor kellett tapasztalnia, hogy ennél a műveletnél egyesek nem árultak el valami nagy szaktudást.

Kár az ellentéteket mesterségesen szítani! Mit fog a minisztérium szólni, ha az ipartestület a vidéki vendéglősök szakudását úgyszólván vitássá kívánja tenni? (dg.)

vel és a *Budapesti Közlöny* november hó 27-iki számában már közre is adta alábbi rendeletét, amely szerint december 10-iktől az üzleti és zenei záróra azonosítatott.

Szükségesnek látjuk itt megemlíteni, Szövetségünk ezen kérelmét a kereskedelem- és közlekedésügyi, valamint a földművelésügyi minisztérium is magáévá tette és a belügyminiszter is annak teljesítését szükségesnek látta.

Örömmel közöljük kartársainkkal ezt az eredményt s reméljük, ezt a rendeletet rövidesen más rendelkezések is, amelyek iparunk érdekeit szolgálják, majd követni fogja.

Felkérjük a Szövetségünkhöz tartozó szakmai alakulatok vezetőségeit, hogy a rendeletet ismertessék a kartársakkal és ezúttal is arra mutassanak rá, hogy eskis összefogással, jó megszervezettséggel lehet sikert elérni.

A most megjelent rendeletet szöszterint közöljük és kérjük ennek a meg-

URAK!

jól ruházkodnak

REISZ

R U H A H Á Z Á B A N

BUDAPEST, RÁKÓCZI ÚT 19.

(Uránia mellett)

Takarék Asztaltársaságok felszerelése

több mint 25 éve legolcsóbban kapható

KÓRÓDI MIHÁLY papírüzletében,

BUDAPEST, IX., MESTER UCCA 21.

TELEFON: 134-144.

Telefon vagy postai megrendelések gyors elintézése.

| | |
|--|--------|
| Betétkönyv, puha kötés | P —04 |
| Betétkönyv, kemény kötés.... | P —06 |
| Főkönyv ^{1 n. gy.} 50 tagnak .. | P 2.20 |
| Napló ^{1 n. gy.} 100 tagnak .. | P 3.60 |
| Napló, kis alakú, 50 tagnak.. | P 1.20 |
| Pénztár (ellenőrző) könyv | P —90 |
| Meghívó összejevetelre | P —01 |
| Pénzes boríték végelszámolás- hoz | P —02 |

őrzését. Szükségesnek tartjuk külön megemlíteni, hogy a rendelet pontos betartása minden kartárs érdeke, mert a 4. § szerint azt, aki e rendeletet megszegi vagy kijátssza, nem pénzbírsággal lesz büntetve, hanem elzárással.

A m. kir. belügyminiszternek

122.000/1937. B. M. számú rendelete.

A nyilvános étkező és szórakozó, továbbá egyesületi helyiségben a zenélés idejének megállapítása.

A nyilvános étkező és szórakozó, továbbá egyesületi helyiségben szokásos zenélés idejének megállapítása tárgyában az ország egész területére a következőket rendelem.

1. §. Nyilvános étkező és szórakozó, továbbá egyesületi helyiségben zenélni általában éjjel után 2 (kettő) óráig szabad. Ott azonban, ahol a másodfokú rendőrhatalóság a nyilvános étkező és szórakozó, továbbá egyesületi helyiségek nyitvatartásának idejét korábbi időpontokban állapította meg, zenélni is csak a korlátozott zárórákig szabad.

2. §. Az 1. §-ban foglalt rendelkezés nem érinti a helyhatósági szabályrendeleteknek ama rendelkezéseit, melyek az este 10 óra után működő zenekarok részéről használható hangszerek összetételét korlátozzák.

3. §. A nyilvános étkező és szórakozó helyiségekben, valamint az egyesületi helyiségekben a zenélésnek (az ú. n. zenélési zárórameghosszabbításnak) éjjel 2 óra után való engedélyezése tekintetében az erre vonatkozó s ezentúl is hatályban maradó jogszabályok rendelkezései irányadók.

4. §. *Aki e rendelet 1. §-ában megállapított rendelkezést megszegi vagy kijátssza, kihágást követ el és 15 napig terjedhető elzárásbüntetéssel büntetendő.*

5. §. A kihágás miatt az eljárás a közigazgatási hatóságnak, mint rendőri büntetőbírósnak, a m. kir. rendőrség működési területén pedig a m. kir. rendőrségnek hatáskörébe tartozik. Harmadfokon a belügyminiszter bíraskodik.

6. §. *Ez a rendelet 1937. évi december hó 10-én lép hatályba.*

Asztaltársaságok (spóregyletek) alapszabályai,
amelyek belügyminiszterileg már láttamozott hasonló alapszabályok után készültek,

kiadóhivatalunkban kaphatók

A boros menük.

Felkérjük azokat a kartársakat, akik az étkező vendégeiknek menüket is kiszolgálnak, hogy étlapjaikba iktassák be a borosmenüket.

A földművelésügyi miniszter úr súlyt helyez arra, hogy a kartársak ezen kérelmét teljesítsék.

A rossz kereseti viszonyokon, a bor-export nehézségein kívül sok más körülmény hátráltatja a belső fogyasztást. Illetékes helyen megvan a jóakarattal, hogy ezeket a közigazgatási rendelkezéseket, amelyek a borfogyasztást akadályozzák, enyhíti vagy megszünteti. Az első lépés már meg is történt, mikor a zenezárórát meghosszabbított. A miniszter úr nem hatalmi szóval kívánja elrendelni a boros menük feltüntetését az étlapokon, hanem számít a kartársak megértésével. De iparunknak is elsőrendű érdeke, hogy a magyar bor fogyasztását propagáljuk és elősegítsük.

Az étlapon tüntessünk fel borosmenüket is, amelynek árába legyen beleszámítva a menükhöz kiszolgáltatandó bor mennyisége, esetleg minősége is.

Ezenkívül még külön felkérjük a kartársakat, hogy saját hatáskörükben hassanak oda, hogy a borfogyasztás minél jobban emelkedjék. Ez alatt nem azt értjük, hogy árrombolással érjék el ezt a kívánatos célt, hanem jóminőségű és jól kezelt borok kiszolgálásával fokozzák a borfogyasztást. Németsországban minden város egy-egy borvidéknek a patronusa és minden évben az illető város megrendezi a bornapot, amikor csak az abból a borvidékből származó borok kerülnek árusításra és fogyasztásra. A kartársak jöjjenek össze értekezletre és vitassák meg, mit kellene csinálni a borfogyasztás emelkedése érdekében. Ehhez nemcsak az italmézőipar, hanem a magyar bortermelés érdeke is fűződik.

A kormány elvárja a vendégipartól, hogy kívánságát figyelembe fogja venni és mindent el fog követni saját jól felfogott érdekében és a borfogyasztás emelése érdekében.

Szövetségünk vezetőségének az a célja, hogy bizonyítékokkal is igazolja azt, hogy a kartársak a kormányzat intencióit magáévá teszik, azért felkérjük mindazon vendéglősöket, akik a borosmenüket az étlapjukba iktatták, hogy az abból az étlapból egy-egy példányt a Szövetségünk irodájába küldjenek be.

Az elnökség.

**Szép abroszok, szalvéták
Edénytörzök, konyharuhák stb.
Függöny és bútorkartonok
új mintákkal**

KLEIN ANTAL
divatházában, VII. Király u. 49.
olcsón vásárolhatók.

Tanulmányút az állami borpincébe.

Megírtuk, hogy az Országos Szövetség a múlt hóban tanulmányutat rendezett a budafoki m. kir. állami pincegazdaság megtekintésére. November 16-án délután külön vonattal Szücs élnök vezetésével Budafokra indultak a kartársak s nyomban bevonultak az állami pincébe, ahol az előtérben a Budafoki Vendéglős és Kocsmáros Ipartársulat nevében Baán István üdvözölte a megérkezetteket.

A pincét azután *Fornády Elemér* igazgató szakzerű magyarázattal bemutatta és a sok végeláthatatlan pincészárnakon át kalauzolta a vendégeket. Ezen alkalmat felhasználta, hogy különösen az idej borok sajátosságáról érdekes előadást tartson. — (*Fornády igazgató* előadását lapunk mai számában külön cikkben ismertetjük.)

A pince megtekintése után az egész vendégsereg felvonult a magyarországi stílus nagy aukiói terembe, ahol terített asztal mellett kiválasztott borfajták kóstolására. Kóstolásra került az a borfajta is, amelyből a múlt évi eucharisztikus kongresszus alkalmával 40 ezer palack bor lett rendelkezésre elküldve Manilába. *Fornády igazgató* elmondotta, hogy az összes európai bortermelő államokból kérték mintát és ajánlatot, és a rendezőség a magyar bort tartottak legmegfelelőbbnek és így igen rövid határidő alatt kellett ezt az óriási mennyiséget vonattal Triesztig szállítani, onnan hajóra rakva körülbelül 6 heti tengeri út után érkezett meg a palackbor kifogástalan állapotban Manilába. Azóta a Keletről számtalan rendelés érkezik. Részletesen ismertette a tokaji borok készítését. Elmondotta, hogy amennyire eddig sikerült a tokaji borok hírért a régi feljegyzésekből megállapítani, a legrégibb adatot a XVI. században találták. Az egykori feljegyzés és hagyomány is igazolja, hogy a tokaji borok közül a tállyai bor hódított először külföldön és pedig mindjárt a pápai asztalon. 1562-ben volt a híres trienti zsinat s az egyik

ebéden, amelyen a pápa is megjelent, a legkiválóbb olasz és francia borokat szolgálták fel. Mikor ezeket a pápa már megízlelte, a magyar kiküldött tállyai bort rakatott fel az asztalra, s megkínálta vele a pápát is. A pápa megízlelte a tállyai bort, s annyira el volt tőle ragadtatva, hogy azt mondta: Ilyen bor illik a pápai asztalra. Ezt a történetet Bucatius János, kassai főbíró, még azokban az időkben versben foglalta, amely 1590-ben nyomtatásban is megjelent. Bucatius egyes szójátéka Tállya nevével magyarban nem adható vissza. A verse egyébként latinul készült és így szól:

*Moc Pater admiscens cupidis nova
pocula labris,
Laudat, et unde liquor bonus iste?
— rogat,
Hungarus huic praesul, cui nota
locique merique,
Conditio: „Est matri Tálliano-
men“ — ait.
Gratulo ergo — mihi Papa di-
cit — tália nobis,
Vina, Patrem Sanctum Tállia vina
vina decent!*

Elmondotta, hogy a tokaji borvidéken hatféle bort szoktak készíteni, amióta a tokaji bor hírneve világszerte elterjedt. Legelső ezek közt az *essencia*. Ismertette aztán hogyan készül a legpompásabb bor az *aszú*. Ismertette, hogy a tokaji aszút putnyon szerint különböztetik, van 1, 2, 3, 4 és 5 putnyos aszú. Elmondta még, hogyan készül még a híres *szamorodni*, amely elnevezést Lengyel és Oroszországban kapta, mert ott nagyon kedvelik, azonban a magyar száj szívesebben szamorodninak ejti ki. Ehhez nem szedik külön az aszúszemeket, hanem az egész fűrtöt egyben tapossák, innen szamorodni, vagyis magától termett neve is.

Fornády igazgató igen érdekes és tanulságos előadását feszült figyelemmel hallgatták a vendégek. *Szóllósy* Ferenc, a Szövetség t. elnöke aztán hálás köszönetet mondott az igazgatónak az érdekes és szakszerű előadásaiért.

Több oldalról érdeklődtek, hogy lesz-e még az idén ilyen tanulmányút Budafokra. Mások viszont egyéb elfoglaltságuk miatt a jelzett napon a kiránduláson nem vehettek részt és így szívesen csatlakoznának egy rövidesen rendezendő tanulmányúthoz.

Amennyiben megfelelő számban volnának érdeklődők, úgy ez esetben Szövetségünk elnöksége készséggel elfogja járni illetékes helyen, hogy egy újabb tanulmányút engedélyeztetés kieszakozóljon. Szövetségünk irodájában be kellene jelenteni, kik kívánják egy ilyen tanulmányúton résztvenni.

Égetett szeszesitalok vasárnapi árusítása karácsony előtt.

A hivatalos lap november 28-iki számában közölte a m. kir. iparügyi miniszter rendeletét, amely szerint folyó évi december 5-ére és 19-ére eső vasárnapokon reggel 7 órától esti 8 óráig italmérsi üzletekből égetett szeszesitalokat lehet árusítani zárt edényekben csak az üzleti helyiségen kívüli fogyasztásra.

Itt említjük, Szövetségünk már kéri, hogy a vasárnapi égetett szeszkimérsi tilalom módosításáért.

TUDNIVALÓK A PINCEGAZDASÁGRÓL

Azon tapasztalat, hogy a lefejtett bor közvetlenül fejtés után kevésbé kellemes ízű mint fejtés előtt, nem szól a fejtés ellen. Ennek magyarázata az, hogy fejtéskor a levegővel való érintkezés folytán sok szén-sav eltávozik, pedig a szén-sav okozta azt a frisseséget, csakhogy néhány heti pihenés után a bor íze ismét frissebbre változik s úgyszintén palackozás után is néhány nap múlva visszanyeri üdőségét.

Az első fejtést rendes körülmények közt oly boroknál, melyek nem kerülnek azonnali fogyasztásra, minél előbb kell végrehajtani, mert a tartósságot főleg ez biztosítja. Hogy mikor következett el ezen időpont, az a pincétől is, a bor minőségétől is függ. Oly borok, melyeknél az erjedés részben vagy teljesen a törkölyön folyt le, kevesebb seprőt képeznek (így a vörös borok is) s így a seprőn való fekvés kevesebb veszélyt rejt magában. Minél erősebb (szeszesebb) valamely bor, annál kevésbé kell attól tartani, hogy a seprővel való hosszas érintkezés rá nézve veszélyessé válhatnék, mert a szesz konzerváló hatással bír. Így nehéz csemegeborokat, melyeknél az extraktanyagok minél teljesebb megtartására súlyt helyezünk, későbbben és ritkábban fogunk fejteni, mint könnyű asztali borokat.

Tartsuk szem előtt azt is, hogy gyakori fejtés által a bor érését siettetjük. Főleg a homoki borok kívánják meg az első évben a sűrűbb fejtést, mert aránylag több seprőt képeznek, mint a hegyi borok. Szabályul vehetjük általában, hogy a könnyű fehér asztali borokat az első évben háromszor vagy négyszer, a könnyű vörös és a lassabban érő zamatos borokat az első évben okvetlenül kétszer, esetleg háromszor fejtjük le, míg a későbbi években a kész borokat csak egyszer, a fiatal, meg nem tisztult csemegeborokat kétszer kell lefejtetni. A hardóban tartott bort, akármilyen öreg is, lehetőleg minden 1—1½ évben kell más edénybe fejteni. A vörös borok minden fejtéskor festékanyagtartal-

50 ÉVE ISMERIK ÉS ELISMERIK

Hercege's Tower

BUDAPEST VII. THÖKÖLY ÚT 24.

textil- és divatházat

muk egy részét elvesztik, miért is azokat sokszor fejteni nem tanácsos.

Az első fejtésnek úgy kell történnie, hogy a bor minél több levegővel érintkezzen, amit szórócsappal érhetünk el, a többi fejtéseket pedig lehetőleg a levegő kizárásával, szivattyú és kauscsukcsovek segítségével kell végezni. Először fejtés után a fehér bort tanácsos jól kénezett hordóba tölteni, azért, hogy annak tisztulását, a még lappangó anyagok lecsapódása által előmozdítsuk, később azonban csak akkor fejtjük a bort kénezett hordóba, ha vagy a bor, vagy a hordó állapota miatt némi aggály merül fel. Vörös borokat kénezni nem tanácsos, mert ezáltal a bor idő előtt elhalványodik.

Az újborok fejtésére a legalkalmasabb idő december, március, június és szeptember, az óborok számára március és szeptember.

A hordók kezelése és kénezése.

Minden pincekezelésnek alapja a *tisztaság*. Ahol nagy gondot fordítanak arra, hogy úgy maga a pince, mint az abban levő edények és egyéb eszközök kifogástalan tisztaságúak legyenek, ott a borbetegségek legritkább esetekben fordulnak elő. De különös ápolásban részesítendőek állandóan a hordók, melyek borraktározására vannak hivatva. Miután a bor az idegen szag és íz iránt rendkívül kényes, nagy gondot kell arra fordítani, hogy a hordók belsejében, melyhez a rendes tisztító eszközökkel könnyen hozzáférni nem lehet, a pince nedves levegőjében bomlást okozó anyagok ne képződjenek. Ezért kell a hordókat kénezni.

A kénezés célja a kén elégetése által képződő erős mérgező (kén-sav) segítségével a hordóban levő gombákat megölni. Azért az üresen álló és az üresen maradó hordókat a penészesedéstől óvandó, minden hónapban egyszer s azonkívül használatba vétel előtt kénezjük meg. A kénezés céljából a hordóban a kereskedésekben árult mienymentes kénseleket, rendszerint egy görbére meghajlított drót végére akasztva égetjük el. A kénselethől üres hordóknál egy hektoliter irtalomra 1—2 gramm ként számítunk s a kénezés után másnap a hordót, mielőtt az ismét használatba vennénk, kiforrázzuk. Ha félben álló hordót kénezünk, úgy figyelmünknek arra is kell terjednie, hogy az elégett kén a borba ne eszegejen, azért e célra mindenkor olyan külön kénező készüléket használjunk, amelyiknek alja a lecese-

**Karfárs! Tagja már az Országos Szövetségnek?
Ha még nem, azonnal kérjen belépési nyilafkozafot!**

pegő ként felfogja. A kénezéssel túlságba menni nem szabad (4-6 gr.-t túlhaladni nem szabad), mert a borba jutó kénessav idővel kénsavvá változik át és a borminőséget megromítja. De az az idegenkedés, melyet nálunk még számos gazda a kén iránt tanúsít, indokolatlan. A német pincemesterek azokat a szép eredményeket borairól tükrözik, tisztasága és tartóssága tekintetében, főleg az ügyes kénezésnek köszönhetik.

Töltögetés, mintavétel, egyenlítés.

a) *A töltögetés célja*, a bort a levegővel való káros érintkezéstől s az ennek következtében beálló virágosodástól (és más betegségtől) megóvni. Míg ugyanis a bor a pincében hordóban áll, folytonosan elpárologásnak van alávetve, ezen elpárologás következtében a hordóban a felső akna körül üres tér keletkezik, melyet új boroknál hetenkint, öreg boroknál 2-3 hetenkint legalább is egyszer figyelmen kívül hagyva utoljára meg kell töltögetésénél, a kivett dugót, valamint az akonnyilás környékét törüljük tisztára s a hordót hasonló minőségű borral, ügyelettel a megvirágosodás letisztítására, töltjük fel s az aknadugót jól erősen helyezzük vissza.

b) *Minta vételénél* bizonyos elővigyázatot ajánlatos alkalmazni. Először is mintát csak olyan borból vegyünk, melynek utolsó fejtés óta ideje volt megpihenni. A mintát ne a hordó legfetejéről vegyük, mely a legszelesebb ugyan (ámbar a különbség még nagy hordóknál is minimális), de amely a töltögetés folytán levegővel többször érintkezik, s így az edény átlagos borminőségét nem fejezi ki, hanem lehetőleg a hordó közepéből. A mintavétel kis hordóknál lopó, nagyobb hordóknál gumicső segítségével történik. Franciaországban szokás a kisebb hordók fenekének egyik don-gájába egy kis lyukat fúrni, melybe faszöcsécsét dugnak. Mintavételkor a szöcsét kihúzzák és a dongára gyakorolt nyomás folytán a lyukon kilövellődik a mintának való bor. Ha a bor, melyből mintát akarunk venni, több hordóban van elhelyezve, úgy minden hordóból vegyünk mintát, ezt keverjük össze s ez a keverék adja a helyes átlagmintát.

c) Ha többféle borból egyféle bort akarunk készíteni, úgy azt *egyenlítőse* tünk (egalizálnunk) kell. Ennek többféle módja van. Legegyszerűbb és legfőkétebb módja az, ha az összes bort egy nagy edénybe (pl. cementhordóba) fejtjük össze és egy pár napig úgy hagyjuk. Ahol ilyen nagy edény nincs, ott az összekeverendő borokat egyszerre mind csapra verjük és a borfajták mennyiségének arányában véve mindegyikből, azt kádba öntögetjük és a keveréket hordóba töltjük. Vannak azután külön fejtőkészülékek, melyekkel egyszerre lehet több hordó borát egy üres hordóba átszivattyúzni.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

Tanulmányút a budafoki állami közpincébe.

A múlt hónapban rendezett tanulmányútra oly nagyszámban jelentkeztek résztvevőre, hogy a később jelentkeztetkből mintegy 30 személy már nem vehetett azon részt. Közkívánatra a Szövetségünk vezetősége rövidesen egy újabb tanulmányutat rendez, ha megfelelő számban lesznek jelentkezők. A tanulmányút egy keddi napon volna.

Felkérjük azokat a kartársakat és hozzátartozókat, akik a budafoki állami közpince megtekintésére e tanulmányúton részt kívánnak venni, szándékukat *legkésőbb december hó 7-ig jelentik* a Szövetség irodájában.

Legcélszerűbb volna, ha a környékben lévő érdekképviseletek elnökei ezen újabb tanulmányútról a kartársakat értesítenék és a jelentkezők számát a Szövetségünk elnökségével közölnék. A részvételi díj a HÉV vonalon a térítőtazás díjával együtt 1 P 50 fillér.

Dr. vitéz Gyulay Tibor kitüntetése.

Dr. vitéz Gyulay Tibor, a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara főtitkárát, az ipari és kereskedelmi élet terén kifejtett értékes és eredményes munkásságáért a Kormányzó a Magyar Érdemrend Középkeresztjével tüntette ki. Az egész közgazdasági életben nagyrabecsült és kiváló szakmunkájáért köztisztviselőnek örvendő kamarai főtitkár a kitüntetés alkalmasból igen sok oldalról halmozta el meleg szerencsekívánatokkal.

Mikor lesz a legközelebbi borkezelési tanfolyam?

A nagyszámú érdeklődőkre való tekintettel közöljük, hogy a legközelebbi 11 napos borkezelési tanfolyam jövő évi *január hó közepén lesz Budafokon tartva.*

E tanfolyamra ajánlatos már most jelentkezni. Bejelentéseket kérjük a „Magyar Szállodások, Vendéglősök és Kocsmárosok Országos Szövetségéhez“ Budapest, VI., Csengery uca 51. szám juttatni.

Kérelem előfizetőinkhez.

Az év vége felé felkérjük azokat a t. előfizetőket, akik az előfizetési díjat még nem rendezték és hátralékban vannak, szíveskedjenek a levélben már kimutatott előfizetési hátralékot postafordultával kiadóhivatalunknak megküldeni. A szaklapért járó összeg nem felesleges kiadás, ezt már több törvényszéki tárgyaláson bírói ítéletekkel állapították meg, mikor a bíróság kimondta, hogy az az iparos, aki a szaklapját nem olvassa állandóan, nagy mulasztást követ el és az így előforduló károsodásnak egyedül maga az oka. Lapunk már 34 éve állan-

dóan oktatja és felvilágosítja a szakmabelieket, ez a komoly szaklap minden igazi szakembernek nélkülözhetetlen. És mert mi sem magánosoktól, sem közületektől semmiféle anyagi támogatást nem kapunk és nem is fogadunk el, hanem lapunk fenntartását csak az olvasóink előfizetési díjaikra alapítjuk, így minden irányban függetlenek vagyunk s kizárólag az ipari közérdekért munkálkodunk. Minden igazi szakmabelinek tehát erkölcsi kötelessége, hogy a szaklapunkat olvassa, támogassa és terjessze.

Ahová többé nem adnak italmérés engedélyt.

A m. kir. pénzügyminisztérium 149.621/1937. XV. fő sz. rendeletével a VIII. ker. *Baross uca 121. sz.* a házban lévő üzletet korlátlan italmérés szempontjából tiltott üzlettel minősítette. Ezért a kir. pénzügyigazgatóság abban az esetben, ha valaki ide új engedély kiadását, avagy meglévő engedély áthelyezését kéri, kérelmével tárgyalás mellőzésével a m. kir. pénzügyminisztérium nevében végérvényesen elfogja utasítani.

Gyászrovat.

Héberger János budai kocsmáros mult hó 26-án elhunyt.

Olvasóink szíves figyelmét felhívjuk lapunk mai számában, a 6. oldalon megjelent *Herczeg és Fodor 50 éve* fennálló női konfekciós cég hirdetésére. Ha olvasón is izléseesen akar öltözködni, úgy feltétlenül keresse fel a fenti céget.

Eredmény. Az alanti cégnek lapunkban közölt hirdetése révén vendőkör megnagyobodott. Ez igazolja olvasóink megelégedését, hogy abrosz, lepedő, vászon és egyéb textilárakat gyári áron számítja. Mintáit kívánatra utazójával bárhol bemutatattja vételkényszer nélkül. *Blau Jenő* cég, Budapest, V. gróf Tisza István uca 11. sz.

Jómegjelenésű

külföldön nevelkedett, 24 éves, jómódorú, diplomás

elektromérnök

magyar-német-francia-angol nyelvekben perferk, *hotelszakmában elhelyezkedne, esetleg benősülne.* Szíves megkereséseket „Sportbarát” jellegre *Leopold Cornél* hirdetőirodába, Teréz körút 3. kérek.

TÖRLEY
PEZSCÓ

A Csillaghegyi Strandfürdő és Szálloda

nagyforgalmú
vendéglő-kávéház-üzeme bérbeadó.

Megbeszélés és felvilágosítás az üzem városi irodájában, *IV. ker., Kristóf tér 2. Telefon: 187-216.*

Ne felejtse el az előfizetési díjat beküldeni!

A „Fogadó-Magyar
Vendéglős”
állandó melléklete

A KORCSMÁROS

Akorcsmaiparérde-
keit képviselő
szaklap

BORPIAC

A borpárlatfőzésre vonatkozó rendelkezés — írja a Bor. Lapok — amely átvételi árakat 13 fillérben állapította meg, kétségtelenül kedvező hatást gyakorolt, mert a vidéki termelőhelyen levő szeszfordék már ilyen áron vásároltak.

Jobb minőségű borok iránt meglehetősen nagy a kereslet és ezekben az ország különböző részein magasabb áron elég nagy mennyiségben jöttek létre üzletek. Különösen élénk érdeklődés nyilvánul meg vörösborok iránt, amelyeknek ára állandóan szilárdul. Nyársapátin 13.5 fokos borokért 15—17 fillért ígérnek. *Szekszárdon* különféle minőségű fehér és sillerbort 22—24 fillért vásárolnak. *Villányban* 12.5 fokos vörösbor 36—40 filléres áron kelt el. *Villánykövesden* vendéglősök fehér és sillerbort 25—30, Villányon 30—36 fillért fizettek. *Tapolcán* némi érdeklődés tapasztalható a borok iránt. Kisebbitelű eladások 25—40 filléres áron fordulnak elő. *Budaacsonyan* polgárborok ára 25—30 fillér, urasági boroké 35—50 fillér. *Visontán* élénk a kereslet vörösborok után, fehér borok, 13 fokosok, 20—35 filléres áron vettek.

ÜZLETI HIREK

Budapest. Pados József, a Berlimi téri „Sabaria” étterem tulajdonosa üzletét egy díszes külön helyiséggel bővítette, azonfelül az üzemi konyhát áthelyezte és a legmodernebb felszereléssel látta el.

Győr. Bognár Mihály, a „Royal” szálló éttermét és kávéházát teljesen átalakította és modernizálva mult hó 1-jén ünnepélyesen adta át a forgalomnak.

Csákány István vendéglős az Arany János ucca 8. szám alatti vendéglőt eladta és megvette a Kisfaludy ucca 17. szám alatti Büchler-Lukács-féle éttermeket, amelyek renoválva és újonnan berendezve üzembe helyezett. Kitiűnő balatonmelléki borairal és a jó magyaros konyhájával az üzletet máris fellendítette.

Vámos Antal, a Kat. Kör volt vendéglőse megvette a Vilmos császár út 17. szám alatti Raduly-féle üzletet, amelyet megfelelően átalakítva és újonnan berendezve megnyitott.

Egy szekrénygramofon

erőshangú, ELADÓ. Vendéglőben vagy kocsmáizletben zenét pótol. Megtekinthető délután: Bpest, VI. Szív ucca 4. szám, földszint 6.

Fellner Béla

f.ú.v.

Első belvárosi szállodai, vendéglői és kávéházi személyzeteket közvetítő iroda

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

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

A Kristály-víz

forgalombahozza a Szent Lukács Gyógyfürdő Kristálykút vállalata
Telefon: 156-080.

„KRONOSZ”

óra- és ékszerkereskedelmi rt.

Cégünk törekvése: Az árut a gyártól közvetítő nélkül olecsón és elsősorú kivitelben a vevőhöz juttatni. Dús választék mindennemű óra és ékszertárgyakban.

Elsősorú órajavitóműhely.

ABC-kedvezmény.
világhírű svájci óragyár vezérképviseelője és gyári lerakata.
Budapest, IV., Eski út 3. felem.
Telefon: 189-214.

SCHWARTZ JÓZSEF

műorás és ékszerész
V, BALVÁNY UCCA 21. SZÁM
(Arany János ucca sarok)
Telefon: 114-128.

Nagy raktár a legjobb márkás svájci órákban, a legmodernebb ékszerekben és ezüstárakban.
A. B. C. kedvezmény.

Egy kitűnően bevált
poloska- és rovarirtószert a
VILÁGPURITÁS,

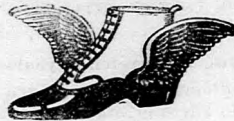
amely nem büzlök, nem piszkít, nem hagy foltot, nem ártalmas emberre és berendezésre, ellenben radikálisan elpusztít minden poloskát, esőtűt, svábogarat stb. Ez az olező és hatásos szer kapható minden jobb áztartási üzletben kimérve és egyenleodastól egyliteres palackokban is. Megrendelhető a VILÁGPURITÁS gyár és vezérképviseleténél Vác, Szent István tér 12.

Ifj. Grünwald Mór

IV, Ferenc József rakpart 6.
Telefonszám: 184-339.

Üveg és porcellán

ERZÉKENY, FÁJÓS LÁBAKRA



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

NYÁRY JÁNOS gyógycipész,
BUDAPEST, VI, SZONDY U. 25. TEL: 121-129.
Címet kérem megőrizni.
Kérjen ismertetőt. — Ingyen lábátvilágítás.

Borpalota Rt.

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

Ajántja kiváló minőségű márkás fajborait palackozva és hordótételben.

KREIBICH-IRODA

Az ország legnagyobb és legrégebb szállodai, vendéglői és kávéházi főpincéri és az összes személyzet, valamint konyhász személyzet elhelyező irodája
Alapítva 1895. évben.

Cím: BUDAPEST,
IV, MOLNÁR UCCA 12. SZÁM
Telefon: 185-466.

Kölcsön

adunk alkalmakra széket, asztalt, üveg- és porcellánárut stb. fillérekért. **Használt biliárdok,** sörkimerők, alapca-evőeszközök, kerti bútorok, kuglizó felszerelések legolcsóbban. — Újonnan engedélyezett fém ürmértékek. —

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

Braun Sándor

FRISS GYÜMÖLCS- ÉS
CSEMEGEKERESKEDEÉS

VI, Teréz körút 20. Tel.: 110-411
IV, Kristóf tér 2. Tel.: 182-279
II, Volkmann u. 11. Tel.: 164-697