

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

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

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

Intézmények, vállalatok
és kereskedelmi cé-
geknek évi . 24.— PA

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

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

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

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

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

Az Országos Vendéglős és Korcsmáros Kongresszus

Legutóbbi lapszámunkban közöltük a Székesfehérváron, f. évi augusztus hó 22., 23. és 24-én tartandó országos kongresszus meghívóját. Az Országos Szövetség Elnöki Tanácsa intézkedésére a rendelkezésre álló címekre megkülönböztetve is küldetett.

Az Országos Szövetséghez különböző helyekről érkezett tudakozódások alapján a kongresszusi Tájékoztatót **némikiegészítéssel** ismét közöljük:

A Budapestről, környékéről, vagy Budapesten átutazó főcsapat **augusztus 22-én, hétfőn délután 15 óra 15 perkor indul Budapest Déli vasút állomásról** (gyülekezés ugyanott előtte félórával), Székesfehérvárra érkezik 16 óra 36 perkor, ott hivatalos, zenés fogadtatás után az előre kijelölt lakások elfoglalása, majd

este fél 8 óraker ismerkedési vacsora a Rózsásker. strandvendéglőjében.

A más irányból, vagy más időben érkező kartársak részére állandó ügyeleti szolgálat a székesfehérvári vasútállomás I. osztályú várótermében. A szövetségi jelvényt minden kartárs tűzze ki.

Augusztus 23-án kedden:

Reggel 8 óraker istentisztelet a róm. kat. székesegyházban és a többi felekezetek templomában.

Utána gyülekező a Hági Sörözőben (Vörösmarty tér 1), onnan háromnegyed 10 óraker ünnepélyes felvonulás zászlók alatt a Hősi Emlékhez.

10 óraker a Hősi Emlék megkoszorúzása, ünnepi beszéd, katonazene.

Fél 11 óraker a kongresszus megnyitása a Szent István teremben.

13 óraker díszebéd a Magyar Király éttermében.

16 óraker szakszerű vezetők előadása mellett a Szent István Bazilika romkertje, Szent István koporsója és a város többi nevezetességeinek és az iparkiallításnak megtekintése.

A vasúti vendéglősök értekezlete d. u. 5 óraker a Magyar Király különtermében.

Utána vacsora tetszésszerű helyeken, amihez vendéglátó üzletekről összeállított kalauz áll a kartársak rendelkezésére.

A fővárosból vagy Pestkörnyékről azok a kartársak, akik a hétfői napon, tehát augusztus 22-én bármilyen oknál fogva Székesfehérvárra nem indulhatnak, azok kedden reggel, augusztus 23-án a Déli-pályaudvarról 8 óra 20 perkor, vagy a Kelenföldi-pályaudvarról reggel 8 óra 27 perkor induló gyorsított személyvonattal utazhatnak Székesfehérvárra. Székesfehérvárra 9 óra 42 perkor érkeznek s a pályaudvarról a fogadóbizottság közvetlenül a Hősi Emlékhez kíséri, ahol csatlakoznak a többi kongresszusi vendégekhez.

Miért vegyünk részt az Országos Kongresszuson?

Nagy megilletődéssel olvastam az idei kongresszus meghívóját. Régente, a háború előtt, bár akkor sem volt minden fenéig tejfel, a kongresszusi meghívó *hangneme* nem volt ilyen borongós. Minden kornak meg voltak a bajai, de annyi baja a vendégiparnak még soha sem volt mint most. Ma a vendégiparos — kevés kivételével — kétes jövő előtt áll. A munkájának gyümölcsét nem találja, aggodalommal gondol öreg napjaira. Ma az üzlet- és létfenntartás súlyos gondokat okoz minden kartársnak. Dolgozni, fáradozni, a teherviselési kötelezettségnek eleget tenni, mindig kellett. De megvolt a megnyugtató érzés, hogy valami marad, az összegyűjtött garasokból lesz egy kis tőke, amely a vendéglőst öreg napjaiban, mikor a munkától már kifáradt, biztosítja arról, hogy a maga emberségéből tudjon élni és nem szorul a népkonyhára, közsegélyre.

De ma? Hányan vannak, kik elérhetik, hogy 50 évi munka után, fáradt testtel visszavonulhatnak és nyugodtan, gond nélkül elhetik öreg napjaikat?

Az országos kongresszus megtartására igen nagy szükség van. A szakmabelieknek össze kell jönni a nyilvánosság előtt és az illetékes hatóságok kiküldöttjei előtt fel kell tárni bajainkat, megmutatni sebeinket.

Mert mit akarunk? Semmi mást, hogy becsületesen megélhessünk. Megélni és fenntartani pedig csak akkor tudjuk megunkat, ha olyan ipari védelemben részesítenek, amelyet a törvény egyébként biztosít is és figyelemmel vannak a teherképességünkre. Mert ma közvetlen és közvetített adókkal agyon vagyunk terhelve. A terhe-

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.

ket már nem bírjuk, vagy máresak úgy bírjuk, ha — feltéve, hogy van még — jobb időkben összegyűjtött kis tőkéinket hétről-hétre apasztjuk, vagy a szükséges forgalmi tőkéket elfizetjük.

Tudjuk és állandóan halljuk, hogy a kormányzat célja hazánkban sok önálló független kis gazdasági tevékenység teremtése. Mi már csak látszólag vagyunk önálló kisgazdaságok.

Nem kívánom mindazokat a panaszainkat felsorolni, amelyek létünket megnehezítik. Az előadók és a felszólalók azokat élő szóval a kartársaknak és az ott megjelenteknek elfogják mondani. De e szavaknak súlya és hatása csak akkor lesz, ha a kartársak minél nagyobb számban résztvesznek a kongresszuson. Itt nem lehet avval érvelni, „majd elévűgik panaszainkat mások”. Aki ezt a felfogást vallja, az vétkezik maga ellen és az ipar ellen. Ez olyan hibás és bűnös felfogás, mintha a katonák azt mondanák, minek menjek harcolni, majd a generális egy nagyszerű csatatervvel elúzi az ellenséget.

Az Országos Szövetség, amely a kongresszust nagy fáradsággal, sok munkával a szakma érdekében megrendezi, nekünk kötelességünk leghatározottabban támogatni azzal, hogy minél nagyobb számban a kongresszuson részt vegyünk. A nyilvánosság előtt elmondott panaszaink, sérelmeink és kívánásaink az arra illetékes köröknél feltétlen megértésre fognak találni — de csak akkor, ha azokat mi magunk tömeges megjelenésünkkel és elszánt akaratnyilvánítással kívánjuk. A félreállással, a nemtörődőséggel és a sült galamb várással semmit sem érhetünk el.

Ne felejtsek el a kartársak, hogy az újabb szociális rendelkezések, amelyek munkatársainknak, a személyzetünknek jobb megélhetést, kedvező helyzetet kíván biztosítani, iparunkra nagy terhet jelentenek. Ezek a terhek kihatással lesznek minden vendéglős, kávézó, szállodás és kereskedőiparosra még a legkisebb falusi kereskedőre is. Ezeket a terheket csak akkor tudjuk elbírní, hogy ha iparunk törvényes védelemben részesül. Enélkül az egész szép szociális elgondolás: a munkaidő megrövidítése, a legalacsonyabb munkabérek bevezetése, a tervbe vett családi munkabérek rendszeresítése a gyakorlatban keresztül nem vihető.

Jöjjenek el mindannyian Székesfehérvárra a kongresszusra. Ne sajnálja senki sem ezt a csekély költséget, mely csak hasznos befektetés. Mert ha látni fogják azt a nagy tömeget, ha hallani fogják bajainkat, ha tömörülve és összetartva síkra szállunk saját és ipari érdekeinkért, úgy a siker elmaradhatatlan. Minden önértékes és öntudatos kartársnak részt kell venni a kongresszuson.

A viszontlátásra tehát Székesfehérváron!

Kaposvár.

Radosztics János vendéglős.

Azok a kartársak pedig, akik már hétfőn, 22-én érkeznek Székesfehérvárra és a kongresszus utáni napon egyik kiránduláson is részt vesznek, két napi szállást vesznek igénybe, de az egyik napi elszállásolást külön kell fizetni.

Tehát azok a kartársak, és egyéb kongresszusi résztvevők, akik csak a keddi napon érkeznek Székesfehérvárra, de részt vesznek az augusztus 24-i kirándulás egyikén, azok csak egy napra szállást vesznek igénybe.

A rendezőség a részvételi díjba csak azért kalkulált egy napra szállást, mert a tapasztalat azt mutatja, hogy a kongresszusi tanácskozás utáni este induló vonatokkal a vendégek tekintélyes része haza utazik.

Külön felhívjuk a kongresszusra jelentkezők figyelmét arra, hogy okvetlenül közöljék, melyik napon érkeznek Székesfehérvárra. Ez azért fontos, mert a rendezőségnek a bejelentés alapján kell biztosítani az elszállásolást.

Augusztus 24-én, szerdán:

Reggel 8 óra 50 perckor induló vonattal (találkozó előtte negyedórával az állomáson) kirándulás a híres móri borvidék megtekintésére.

9 óra 30 perckor a móri állomáson hivatalos zenés fogadtatás, zászló felvonulás a Hósi Emlékhez, annak megkoszorúzása, ünnepi beszéd, majd szíves meghívásra az uradalmi és magánborpincék meglátogatása. Borkosztoló. Délután 5 óra 25 perckor a Mórról induló vonattal utazás haza.

A móri kirándulás költségeire vasúti jeggyel együtt 2.50 P-t kell beküldeni. Kellő számú jelentkezés esetén ugyanezen napon reggel indulás Siófokra (8 óras, fuvar oda-vissza személyenként 4.50 P) és Balatonfüredre (egy egésznapos, fuvar oda-vissza személyenként 7 P) is indulnak autóbussz kirándulások. Ezek ára is előre küldendő be.

A kongresszus részvételi díja személyenként 12 P.

Ebben bennfoglaltatik egy napi szállás, az ismerkedési est vacsorája, díszbéd, idegenvezető és az iparkiallítás, kongresszusi költséghozzájárulás és a vasúti kedvezmény utalványdíja kiszolgálási díjakkal együtt. A vasúti kedvezményes jegyutalvány érvényes augusztus 20—26-ig.

Akik nem szállodai, hanem internátusi, túrista (csak férfiak vehetik igénybe korlátolt számban) szállást óhajtanak, azok mindezekért személyenként 10.50 P-t küldenek be.

A kongresszusra való jelentkezés legkésőbbi határideje augusztus 19.

Ezen a napon a részvételi díjnaki s be kell folyni, mert enélkül a rendezőség a jegyeket idejében nem tudja megküldeni.

A jelentkezés a kongresszusi és esetleges kirándulási részvételi díj beküldésével (a Szövetség 30518. sz. postatktári csekk számláján, vagy utalványon a Szövetség címére) és az érkezés napja, valamint a név vagy nevek pontos bejelentésével történik, aminek beérkezése után a felsorolt szolgáltatásokról szóló utalványokat azonnal megküldjük.

Akik sem vasúti igazolványt, sem egyéb szolgáltatásokat nem vesznek igénybe, a kongresszus rendezési költségeihez 2 pengővel járulnak hozzá, ami belépési igazolványul is szolgál.

Örömmel vesszük, ha a kartársak a tanulságos kongresszusra családtagjaikat, hozzátartozóikat is elhozzák, de azok neveit is be kell jelenteni a pénz egyidejű beküldése mellett, ami őket ugyanolyan kedvezményekre jogosítja.

Kedves Kartársak!

Az újjászületett, csodálatosan megszépült óskirályi város ottani kartársainkkal együtt szeretettel vár bennünket, vonuljunk fel a kongresszusi seregszemlére minél hatalmasabb tömegben, ahol megjelennek a minisztériumok és más, sorsunkat intéző hatóságok képviselői, mondjuk el bajainkat, kívánásainkat, folytassuk munkánkat szakmánk becsületéért, érdekeink jogos védelméért, ittassuk át lelkünket a szent királyi ősi városának nemes szellemével és a jól végzett munka és a kartársi együttlét kellemes emlékeivel térjünk ismét haza kívánásaink beteljesülésének szebb reményeivel.

Kartárs! Tagja már az Országos Szövetségnek? Ha még nem, azonnal kérjen belépési nyilatkozatot!

A fizetéses szabadság

Egyhuzamúság, jogvesztés és megosztás a szabadságnál.

Idetartozó kérdéssel gyakran keresik fel lapunkat a vidékről is, ezért itt összefoglaljuk a fontosabb tudnivalókat.

Egyhuzamúság.

A 27. §. 1. p. szerint ugyanannál a munkaadónál eltöltött egy évi folytonos szolgálat kell. Ha ez hosszabb időre megszakad, úgy elveszi az igény.

A megtört megszakítások, amelyek nem járnak jogvesztéssel, ezek:

a) 90 nap határára belül:

ha betegség, baleset, katonai szolgálat vagy az igénylőnek személyen kívül eső körülmény okozta a megszakítást, más szóval, ha nem ő idézte elő az okot.

b) 14 napon belül eső megszakítás, ha az igénylő egyéni vagy családi életében felmerült egyéb körülmény folytán, de önhibáján kívül kényszerült a műhelytől, üzlettől távolmaradni,

c) egy esztendőn belül eső megszakítás,

ha az az első évi folytonos szolgálat után állott elő, vagy ha a szolgálata katonai bevonulás miatt szakadt meg.

Üzletátruházás.

Az új főnök keze alatt továbbdolgozók ideje tovább számítódik.

A tanoncidő nem számít a szolgálati időbe.

Szabadság megosztása.

A szabadság oszthatatlan egyszerre jár, de megegyezéssel két részre is osztható, úgyhogy egyik rész legalább 2 napos.

Nem kell megegyezés, ha az üzlet természete miatt csak megosztva utalható ki.

Nyárra, az ápr. 1. és okt. 30. közti időre kell esnie, ha az üzlet helyzete ezt megengedi.

Mindezt két héttel előbb kell közölni, hogy az igénylő készülhessen rá.

Jogvesztés.

Erről a rendelet csak a 35. §-ban szól. Itt a főnöki felmondásról van szó.

Ebből a §-ból ez következik:

Elveszti az alkalmazott szabadságra való igényét, ha a felmondásra (és természetesen az azonnali elbocsátásra) okot adott.

*

A §. t. i. azt mondja, ha a munkásnak a főnök mond fel azonnali elbocsátásra alapot adó ok nélkül, akkor a szabadság legkésőbb a felmondás alatt jár.

Vagyis a felmondási idő alatt megfelelő időn keresztül nem kell szolgálatot teljesíteni.

Megjegyezzük, hogy a francia törvény, amely szociális tartalmában még ennél is messzibbre megy, az érdemtelenséget szigorúbb, pontosabb mérlegen méri, amikor kimondja, hogy:

Ha az alkalmazott maga hagyja el főnökét még a szabadság igénylése, kivétel előtt, elveszti szabadság-

ra való igényét minden irányban.

Ez annyit jelent, hogy a szolgálati viszonyt megszakító alkalmazott nem érdemli meg a szabadságot.

Ugyanez a szabály nálunk a végkielégítés tárgyában.

Dr. Dóczi Sámuel.

„Mit kell tudnunk” az élelmiszerekről az elkészítésig

Irta: Reigl László, a Konyhatechnikai Eljárások, Ételszarmazástan és Anyagkiszabás című szakkönyv szerzője.

Minden szakembernek a szakmájával kapcsolatosan ismernie kell azokat az anyagokat, amelyeket iparában felhasznál, ez különösen fontos a vendéglátó iparban, mert egyik iparágban sem áll annyiféle anyag az iparos rendelkezésére, mint az élelmészeti iparban. Ezenkívül, ha azt is figyelembe vesszük, hogy a legtöbb iparban szükséges anyag értéktől, addig az élelmészeti iparhoz szükséges élelmiszerek legnagyobb része csak igen rövid ideig tartható el, bizonyos eljárások nélkül. Ezért az élelmiszereket élelmiszeranyagoknak nevezzük, mert van egy fejlődési koruk, amelyet a beérés követ, amely állapotban néhány kivételével igen kevés ideig lehet eltartani. Az ezután következő állapot már a visszafejlődést jelzi, vagyis a romlás felé halad, amely bomlási folyamat egyes élelmiszereinknél, mint pl. a marha- és a vadhúsnál, látjuk egy bizonyos fokig az élvezeti érték emelését szolgálja, míg más élelmiszereknél értékesítőkenés áll elő. Ezt a bomlási folyamatot élelmiszereinkbe a legtöbb esetben a víztartalmú élelmiszeranyagainkat sokkal rövidebb ideig tárolhatjuk, mint a kevés víztartalmúakat. Élelmiszereinket víztartalom szempontjából három csoportba sorozzuk: magas víztartalmú, vízdús és vízszegény.

A magas víztartalmúakhoz tartoznak a 75–95%-os, a vízdúsak közé a 60–75%-os,

a vízszegények közé a 10–15%-os, víztartalmú élelmiszereknek pl. magas víztartalmúak a zöldséglek és gombafélék, a vízdúsak a húsfélék, a vízszegények a száraz és szárított főzelékfélék, kávé stb. A víztartalom kívül az élelmiszereket íz szerint is értékeljük, mely szerint vannak:

teljes értékűek, amelyek minden konyhatechnikai eljárás nélkül alkalmasak emberi élelmészésre, pl. tej, gyümölcsfélék, zöldséppaprika, retek stb., teljes értékűnek számítjuk ezenkívül a húsféléket és a tojást, mert ezekből minden kombináció nélkül egyszerű hőhatással tudunk ételt készíteni.

Félértékűeknek nevezzük azokat, melyekből más anyag hozzáadásával lehet ételt készíteni, pl. főzelék- és gabonaműek. Külön csoportba kell sorozni a

zamatos élelmiszereket, amelyeket tömör ízük miatt mint önálló ételt

nem használhatjuk, hanem más ételek ízesítésére használjuk fel, ezek általában a fűszerfélék. Élelmészéssel foglalkozóknak azért kell az élelmiszereket ebből a szempontból ismerni, hogy azok tárolását, elkészítési módjait és hőbérhatási idejét eszerint tudja meghatározni.

Ha élelmiszereinket ilyen szempontból is ismerjük, a kiválasztásnál, illetve a vásárlásnál egész más szempontból fogjuk azokat elbírálni és könnyen el tudjuk határozni, hogy melyik anyagból mikor és mennyit vegyünk meg, hogy azokat értékesítőkenés nélkül tárolhassuk, illetve használhassuk fel. Az élelmiszerek tárolása különösen olyan üzemekben, ahol előre nem tudott ételnek megfelelő mennyiséget kell tárolni, a fogyasztók igényeihez képest, több féléből, ezeknek tárolását mindig a legnagyobb gonddal kell keresztülvinni, különösen szezon cikkeknel (gyümölcs, főzelékfélék), amelyek feltétlenül megkövetelnek egy bizonyos alacsony hőfokú való tartást, amelyre a jégszekrény a legcélszerűbb, miért is minden élelmiszerek legfőbb gondja legyen, látszólag áldozatok árán is, ami nem valószínű, hogy áldozat, mert az élelmiszerek megakadályozott romlása, vagyis tartósítása, sok esetben nagyobb értéket jelent, mint az erre a célra felhasznált jég, vagy más hűtőberendezés üzemeltetése, nem is szólva arról, hogy a gyümölcsfélék igazi élvezeti értékét a hűtés adja meg.

Az élelmiszerek tisztítása azt a célt szolgálja, hogy élelmi anyagainkról eltávolítsuk az emberi táplálkozásra nem alkalmas részeket, ezt két módon

Kitűnő és nélkülözhetetlen szakkönyv a
REIGL LÁSZLÓ-féle

Konyhatechnikai eljárások. Ételszarmazástan Anyagkiszabás

Az egyetlen szakkönyv, amely az ételek részletes kalkulálásával is foglalkozik.

A mestervizsgáló bizottságok tagjainak különösen ajánlható.

A KÖNYV ÁRA: 6.— PÉNGÓ.

Megrendelhető az összegnek, valamint 30 fillér portóköltésnek bejuttatásával a FOGADÓ—Magyar Vendéglős kiadóhivatalban, Budapest, VI, Csengery u. 51.

vihetjük keresztül: megmosással vagy eszközökkel. Megmosással azokat tisztítjuk, amelyekről csak a rátapadt szennyet szándékozunk eltávolítani, eszközökkel pedig azokat az élelmiszereket tisztítjuk, amelyeknek felső részét távolítjuk el, részint azért, mert emberi élelmészre nem alkalmasak, vagy ezzel az eljárással emeljük a készítenő étel élvezeti értékét. Az élelmiszerek tisztítása után a konyhatechnikai eljárások sorrendjébe a feldarabolás következik, ez az eljárás azért fontos, mert legtöbbször a feldarabolás módját a készítenő étel határozottan megkívánja.

Feldarabolás.



A negyedelés alatt általában a nagydarabokba való aprítást értjük, használjuk ezt az elnevezést úgy az élelmiszereknél, mint a készételeknél, az élelmiszereknél pl. negyed borjú eleje, negyed borjú hátulja, vagy negyed bárány hátulja, negyedjük a burgonyát, ha azt hőbehatás után még átalakítjuk. Készételeknél pl. negyed kása, negyed idej csirke, „negyed rántott csirke zöldborsóval” stb.

Kockáravágást használunk akkor, ha az elkészítendő étel készítése ezt kívánja. A kockára vágást a konyhatechnikába két nagyságba alkalmazzuk, amelyeket nagy- és kis ragout-nak nevezünk, a kis ragout a finom konyhatechnikai eljárásoknál salpikonnak is szoktuk nevezni, amely elkészítési mód igen sokféle finom étel elkészítésére alkalmas, ezt a család-fák bemutatásánál bővebben fogom ismertetni.

Karikára vágás a legegyszerűbb feldarabolási eljárás, amelyet akkor alkalmazunk, ha az ízes anyagokat akarjuk tökéletesen kivonni, hőbehatás után nem akarunk határozott formát kapni, vagy az étel elkészítési módja úgy kívánja.

Szaggatás, pl. csipetke, galuska stb.

Fűrészelés, amelyet akkor alkalmazunk, ha szilánkmentesen kívánunk eszontos húsból ételt készíteni, vagy pl. a velős-eszontot csak fűrészeléssel tudjuk darabolni, illetve adagolni.

Reszelést használunk, ha a ragout féléknél apróbbra akarjuk darabolni élelmianyagunkat, vagy pedig reszeléssel elérhető formát kívánunk kapni, mint pl. reszelt torma, reszelt sajt stb.

Vágás, ezzel az eljárással aprítjuk a esont vagy keményebb anyagot nem tartalmazó élelmiszereinket, amelyeket felaprítás után kötő- vagy burkoló anyagok felhasználásával tetszés szerint formálhatunk.

Kaparást akkor alkalmazunk, ha kisebb mennyiségű élelmianyagot teljesen meg akarunk tisztítani a szilárd részekről, ez a betegélelmésznek egyik fontos konyhatechnikai eljárása.

Mozsárba töréssel daraboljuk élelmiszereinket, ha lisztfinomságú feldarabolást akarunk elérni, vagy mint a húsknál látjuk, előkészítjük ezzel az eljárással a pépesítéshez.

Szítán áttöréssel két célt érünk el: espedig aszerint drót- vagy szórszítán törjük át élelmianyagunkat, mert míg a szórszítán csak a tökéletesen pépesíthető részeket tudjuk átnyomni, addig a drótszita vékony szálai, a keményebb részeket elvágja, illetve feldarabolja és átterezti.

Átnyomást alkalmazunk akkor, ha ezzel az eljárással kapjuk meg a kívánt formát pl. áttört rokfort, áttört gesztenye püre.

Sajtólással érjük el, hogy élelmianyagunkat külön tudjuk választani a szilárd és a folyékony részekről.

Az itt előadottak bevezető részei a konyhatechnikai eljárásoknak, ezt követi a konyhatechnikai eljárások második csoportja, az **elkészítés**, amelyről a következő számba fogok részletesen írni.

helyiségben, esetleg az ahhoz tartozó terrazon, kerthelyiségben vagy a megrendelő lakásán fogyasztják el, az utcán ellenben nem. A fagylaltnak 10–20 filléres áron való elfogyasztásra történő adagolásra tehát a vendéglős iparegység nem jogosíthat fel. Nem kifogásolható azonban, ha a vendéglős otthon való elfogyasztásra a vásárló által odavitt edénybe szolgálja ki a fagylaltot, illetőleg a megrendelt árut a vásárló lakására szállítja.”

A borapadás adómentessége

A mezőúri fogyasztási adóhivatal eltérően az eddigi gyakorlattól az idén apadás címén csak 1%-ot akart a borkészletből levonásba hozni. A vendéglősök ezt sérelmesnek tartották s így Szamoszmenti Ferenc, a Vendéglőosztály elnöke a város ezen határozata ellen fellebbezéssel élt. A fellebbezésre az alispán a következő véghatározatot hozta:

Jásznagykunszónok vármegye alispánja, mint II. fokú hatóság Mezőtúr m. város polgármesterének, mint I. fokú hatóságnak 1938. évi március 3. napján 2260/1938. szám alatt hozott határozatát, mely utasítást tartalmaz a bortermelők és bormérők készleteiből az évi apadás adómentes leszámítására a mezőúri vendéglősök és bortermelők kellő időben közbevetett fellebbezése folytán felülvizsgálván, alulírott helyen és napon a következő **véghatározatot hozta:**

A fellebbezett 2260/1938. számú I-ső fokú határozatot feloldom és az I. fokú hatóságot az alábbi figyelembevétele mellett új határozat hozatalára utasítom.

Megokolás: Fenti módon határozom, mert a bortermelők és bormérőknek joguk van az egész évben elfogyasztott, illetve eladott összes bormennyiség után 2%-os leírásra (121.100/1932. Pm. sz. utasítás), a vonatkozó polgármester határozat ezzel szemben oly megszorításokat tartalmaz (csak huzamos reklámtartó s megadózott mennyiségek be nem számítása), hogy az érdekeltek ezen kedvezménytől nagyrészt elesnének.

Miről Mezőtúr m. város polgármesterét a vonatkozó iratokkal együtt, megfelelő további eljárás végett jelen határozattal értesítem.

A fagylalt-árusítás vendéglőkben

A Budapesti Kereskedelmi és Ipar-kamara 12.455/1938. számú átiratában a sárbogárdi Általános Ipartársulattal, annak felkérésére a következőket közölte:

„A fagylalt tulajdonképpen cukrászipari termék, de mert élelmiszer is, annak előállítására és kiszolgálására a vendéglős is jogosult. A fagylalt kiszolgálása tekintetében a vendéglős nincs arra korlátozva, hogy a fagylaltot csupán üzletében való fogyasztásra mérje ki, hanem jogában áll a nála megrendelt (megvásárolt) fagylaltot házhöz szállítani, vagy a megrendelőnek (vevőnek) a vendéglőn kívül való

fogyasztásra kiszolgáltatni.

Nem minősíthető azonban a vendéglőipar munkakörébe tartozónak az az eljárás, amikor a vendéglős a fagylaltot 10–20 filléres adagokban, ostyától-csészeben az utcáról bejövő vásárlóknak méri ki, amit a vevők a helyiségben kívül fogyasztanak el. Ebben az esetben ugyanis az árusítás tulajdonképpen az utca számára történik, amire cukrászon vagy a fagylaltkészítőn kívül csupán a rokkantak vagy a hadiözvegyek jogosultak, az erre elnyert engedély alapján.

A vendéglőben készült fagylaltot az ott szokásos felszolgálásban a vendéglő

Fellner Béla

első belvárosi sz. iroda, vendéglői és kávéházi személyzeteket képző iroda

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

Vendéglős Urak!

Borait olesön rendbentartja, romlott borait megjavítja, nagy szak-tudású uradalmi pincemester. — Cím: Montay László, Budapest, VIII. Szigony u. 20. félemelet 2.

Kávésok szakszótára*)

A kávéházi iparban legelterjedtebb műhelyszavak jegyzéke.

Egybeállították: Mészáros Győző ipartestületi elnök, Marton József ipariskolai igazgató és Bock Lajos ipariskolai szakelőadó.

Abonálni: előfizetni. — a la kart: étlap szerint. — apparát: készülék. — aroma: íz, zamat. — aszpic: kocsonya. — bagázs: podgyász. — ben meri: víztároló. — balkon: erkély. — bankett: lakoma. — bõfasztal: pótasztal. — beigli: göngyölög, tekeres, dióspatkó, mákospatkó. — billiárd: tekeasztal. — boj: küldőnéfű, kifutó. — bruttó: teljes súly. — butélia: palack. — büro: iroda. — deficit: hiány. — dessert: esemege. — eszeceg: evőeszköz. — etázs: emelet. — extra: különleges. — extra: kiegészítő alkalmazott. — fájerbürs: konyhalegény. — filé: szűzsültselet. — fix: pontos, állandó, rögzített. — fregoli: különféle munkakört betöltő alkalmazott. — frizsider: hűtőszekrény — galéria: karzat. — gardbör: ruhatár. — grátisz: ingyen. — grill: rostély. — grill: tánchelyiség. — gusztus: izlés. — guszthus: izléses. — hall: előtér, előcsarnok. — hangerli: felszolgáló kendő. — illusztrált lap: képeslap, újság. — inkasszá: behajt. (pénzt). — inventár: leltár. — karafindli: ecetolajtartó. — kassza: pénztár. — kaszírnó: felíró. — kaució: óvadék. — kaviár: halikra. — komfort: teljes kényelem. — komplett: hiánytalan. — kompót: befőtt. — konkurrencia: üzleti verseny. — kandirozott: cukrozott. — konkurrens: üzleti versenytárs. — kredenc: falaló, pohárszek. — lambéria: falburkolat. — lift: felvonó. — limonádé: citromszörp. — markór: jártévezető. — mélanzs: keverék. — menü: étrend, teríték. — mixer: italkeverő. — naturel: a maga természetességében. — naturszelet: hirtelensült. — offisz: szolgálat. — omllett: lepény. — oranzsád: narancsszörp, narancsvíz. — panirozni: bemozsázni. — partner: társ. — pikoló: pincérfiú, kis feketés. — pikáns: csípős. — place: munkabeszám helye. — paszirozni: elhelyezni. — plató: ételhordó tálcá. — pléd: takaró. — porció: adag. — publikum: közönség. — püré: pép. — ragu: vagdalka, becsinált. — ráma: újságkeret. — rezerválni: fenntartani. — rezsó: gáztűzhely, melegítő. — roti: sült. — rulád: tekeres. — rumli: váratlan, megrohanás, a szokottnál nagyobb forgalom. — sampányer: pezsgő. — séf: konyhafőnök. — séker: italkeverő edény. — slussz: befejező fogás. — sodó: bormártás. — sparherd: tűzhely. — spencer: zeke. — spēkeli: tüzdelni. — spisz: nyárs. — spicc-hús: marhaszegy. — stabil: állandó hely, állandó alkalmazott. — stamgaszt: törzsvendég. — stamperli: pohárka. — stangli: rudaeska. — stopliciger: dugóhúzó. — stucni:

söröspohár. — szervirozni: tálni. — szek: száraz. — szosz: mártás. — szoszier: mártástartó. — szuterrén: alagsor. — szubabonens: albérlő. — temball: tál. — terrasz: előkert. — toalett: illemhely. — topf: levestál. — transzirozni: felszeletelni. — vindfang: szélfogó. — senk-kanna: beöntőedény. — zselé: gyümölcskocsonya.

Hogy a magyarosítás fája milyen örvedetesen terebélyesedik, azt a Kávésok Szakszótára is igazolja. A budapesti kávéházatulajdonosok szakirányú iparosiskolájának tanári testületében — mint minden más budapesti ipariskolában is — nyelvvédő bizottság alakult, a bizottság elkészítette a műhelyszavak magyar szótárát s ezt javítás és jóváhagyás végett felterjesztette a budapesti tankerületi főigazgatóságához. A szótárt azért közöljük, hogy olvasóink tájékozódhassanak az ipariskolák körében megindult nyelvvédő mozgalomról.

Néhány magyarosított szót kihagyunk a szógyűjteményből. Olyan szavak, mint a bölé és konyak, nehezen szoríthatók ki. Nemzetközi szavak s így mellőzhető a magyarosításuk. A bölé helyett ajánlott szóban, a borlimonádében, a Limonádé sem magyar szó. Viszont borecitromszörp elfogadhatatlan képzés.

Végeredményben az egybeállítottok igen hasznos munkát végeztek.

Pintér Jenő dr.

A roquefort-sajt

A magyar sajtgyárosok már évtizedek óta kiváló minőségben gyártják a roquefort-sajtot. Ennek a cikknek az exportja évről évre emelkedik. Nemzetközi kiállításokon a magyar roquefort mindig nagy sikert aratott és sikerrel vette fel a versenyt a francia roquefort-sajttal.

A magyar roquefort e nagy külföldi sikere és konkurrenciája legutóbb arra indította a Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort, roquefort cégét, hogy probapert indítsion egyik jól ismert magyar sajtgyár ellen a „roquefort“ elnevezés eltiltása céljából. A perben a francia cég arra hivatkozik, hogy „roquefort“ elnevezés származási hely megjelölését, mégpedig Roquefort város és környékét jelenti, éppen úgy, mint a cognac vagy a champagne is származási helyet jelent, mely italok elnevezésének használatát Magyarországon a békeszerződésben eltiltották.

A nemzetközi tej- és tejtermékek feldolgozó iparosok kongresszusain is tiltakoztak a franciák a „roquefort“ elnevezés ellen, de sikertelenül. A magyar kormányhoz is fordultak, de itt sem értek el eredményt. Most a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamaránál működő választottbírószághoz fordultak és egy magyar sajtgyár ellen tisztességtelen verseny címen a „roquefort“

elnevezés abbahagyását kérték. A választottbírószághoz ítéletileg ki is mondták, hogy a „roquefort“ elnevezés használata Magyarországon készült roquefort sajt megjelölésére tilos.

A választottbírószághoz szerint azonban a magyar hangzású „rokfor“ szó a magyar eredetre való utalással nem hagy kétséget a fogyasztónál aziránt, hogy nem Franciaországban Roquefort vidékén készült sajtot vásárol, tehát a „rokfor“ szó a származási hely egyforma nagyságú betűkkel való megjelölése mellett nem tiltható el.

Mivel a magyar roquefort sajt úgy formában mint minőségben teljesen egyenlő a francia roquefort sajttal, nagyon szerencsésnek tartjuk a „rokfor“ elnevezést a sajt megjelölésére. Furcsa is volna, ha egy dunaparti étteremben, vagy egy más előkelő budapesti vendéglőben a vendég roquefort sajtot kér és azt kapná válaszul, hogy roquefort nincsen, de „korongpenészsajttal“ szolgálhatunk.

Tehát az étlapokon ezentúl így kell feltüntetni ezt a sajtot. A főnökök és étlapírók vegyék ezt tudomásul!

Fűzfotel, erős. P 4.40

Kerfiernyők P 15.—tól

Kertiszékek, asztalok,

alpakka-, üveg- és porcellánárú legolcsóbban. — **Kölcsönzés.**

FRIED Budapest, Király-u. 44.

Vendéglőkben, korcsmákban és kávéházakban szükséges plakátok

Az új bortörvény kivonatának kifüggesztése nem kötelező!

drbja fill.

Ötnyelvű százaléklak-plakát nagy..	—30
Ötnyelvű százaléklak-plakát kicsi..	—12
A korosmai hitel eltörlesztésről szóló plakát	—60
Dohányozni tilos! Tánchelyiségbe kötelező	—40
A sütemények fogdosása	—30
Fiatalkorúak szesztilalmáról (1927. évi XXXIII. tc.) szóló plakát	—40
Enklés, lármázás tilos	—25
Padlóra köpni tilos	—25
Káromkodni tilos	—40
Kutyákat behozni tilos	—25
Vidékire db-ként 10 fill. portóval több.	

Megrendelhető kiadóhivatalunkban Budapest, VI, Csengery uca 51. I. e. 7.

*) A „Magyarosan“ című nyelvművelő folyóirat VII. évf. 3-4. számából.

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI

Az Országos Szövetség és a Budapesti Korcsmárosok Szakosztályának helyisége: Budapest, VI, Csengery ucca 51. szám. I. 7. Telefon: 118-998.

#

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

Ingyenes 8 órás tanfolyam.

Szövetségünk a Budapesti Kereskedelmi és Iparkamarától a következő felhívást kapta:

A kamaránk kerületében lebonyolított több ezer mestervizsgán azt a megdöbbentő tapasztalatot szereztük, hogy az ipari pályákra készülőkhöz általában járhatlanok az üzleti könyvelésben és az üzleti kalkulációban. A kisiparosság gazdasági boldogulását annyira akadályozó árrömbölés jelensége nem utolsó sorban ennek a jelenségnek tudandó be. Ez okból kamaránk, miként a multban, a jövőben is a hangzatos, de a kiségzisztenciák valódi kenyérproblémáitól távolabb eső kérdések helyett különös súlyt kíván helyezni arra a továbbképzésre, amely több munkát igényel ugyan, de viszont a kisiparos egzisztenciáit mindennapi munkavállalásaiban lehetővé teszi a reális haszon megszervezését. Kamaránk elnöksége ezért elhatározta, hogy a tek. Elnökség vezetése alatt álló testületben — amennyiben husz jelentkező lesz — ingyenes könyvelési és kalkulációs előadásorozatot rendez, amelyen a legegyszerűbb kisipari könyvelést és vele kapcsolatban az üzemi kalkuláció leegyszerűsített alapjait tanítja.

Az anyagot annyira összevontuk és leegyszerűsítettük, hogy 8 óra alatt

IX. Ferenc körút 37. 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 válaszlevegely feltétlenül küldendő.

négyszer 2 órás előadás keretében elvégezhető legyen. Előadót kamaránk küld ki s azért a hallgatókat és a tek. Elnökséget vezetése alatt álló közület semmiféle költség nem terheli.

Ezek az előadások nem pótolják és nem teszik fölöslegessé az ipariügyi minisztérium által rendszeresített továbbképző és mestervizsgára előkészítő tanfolyamokat, hanem elsősorban a legégetőbb hiány gyors pótlását célozzák. Az előadásokon ezért nemcsak iparosok, hanem a náluk alkalmazott segédek is — különösen a mestervizsgákra készülőkhöz — résztvehetnek. Kamaránk annyiszor és ott hajlandó azokat megrendezni, ahányszor azokra elegendő jelentkező lesz és a tek. Elnökség a megrendezést kéri.

Van szerencsénk ezeknek megfelelően fölkérni, hogy a szóbanlévő ingyenes előadásorozatainkat a lehető legszélesebb körben meghirdetni s a jelentkezők eredményéről kamaránkat tájékoztatni szíveskedjék, miert már előre is őszinte köszönetünket fejezzük ki.

Felhívjuk a pestkörnyéki szakmai alakulatok elnökségeit, valamint az egyes kartársakat, hogy sürgősen jeleljék, kik kívánnak ezen a tanfolyamon részt venni. Szövetségünk terbe vette, hogy ilyen tanfolyamot Budapesten fog rendezni.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

Dr. Traeger Ernő az újságíróügyek miniszteri biztosa.

A miniszterelnök dr. Traeger Ernő m. kir. miniszterelnökségi osztályfőnököt a társadalmi és gazdasági élet egyensúlyának hatályosabb biztosítására szóló 1938. évi XV. tc.-ben a lapoknál állandó munkaviszonyban álló munkatársakra és egyéb személyzetre vonatkozó megállapított rendelkezések végrehajtásáról és a 4350/1938. M. E. számú rendelet egyes rendelkezéseinek kiegészítéséről és módosításáról szóló 4960—1938. M. E. sz. rendelet első fejezet 1. és 2. §-a alapján az 1938. évi XV. tc. 5. §-ban az időszaki és nem időszaki lapok személyzetére vonatkozó megállapított rendelkezések végrehajtására és a sajtókamara felállításának előkészítésére miniszteri biztossá nevezte ki.

Ezzel a megbízással olyan feladatot kapott dr. Traeger Ernő, melynek megoldásától a magyar sajtó jövője

függ. Örömmel látjuk ezen a helyen Traeger Ernő dr.-t, akinek egyénisége, multja, amely őt a magyar sajtóhoz fűzi, mindenképpen biztosíték arra nézve, hogy a kezébe letett nagyhorderejű kérdést a magyar sajtó teljes megnyugvására fogja elintézni és amely elé a magyar sajtó teljes bizalommal és megnyugvással tekint.

Tizenegynapos borkezelési tanfolyam.

Az érdekeltek és azoknak a kartársaknak kívánására, kik legközelebb a vendéglői mestervizsgára készülnek, Budafokon a m. kir. Állami Szőlészeti és Borászati Szakiskolában a szakmabeliek részére II napos borkezelési tanfolyam tartatik. — A tanfolyam kezdődik szeptember hó közepe felé és ezen nők is résztvehetnek. Jelentkezni lehet a részvételi díj 15+1, összesen 16 pengő, egyidejű beküldésével a „Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetsége“

50 ÉVE ISMERIK ÉS ELISMERIK

Hercege és Török

BUDAPEST VII. THÖKÖLY ÚT 24.

textil- és divatházat

Budapest, VI., Csengery ucca 51. sz. alatti irodájában.

Jelentkezési határidő f. év szeptemberben hó 5-ig.

Rövidesen megjelenik a vendéglátóiparban foglalkoztatott alkalmazottak munkaidejének szabályozásáról szóló rendelet. E rendelet tervezetét e hó 5-én a Bpesti Kereskedelmi és Iparkamara a szakmabeli munkaadók érdekviseletének kiküldöttjeinek részvételével megvitatta. A következő napon a kereskedelem- és közlekedésügyi minisztériumban Kunder államtitkár elnöklete alatt tartott szakterkeztelen, amelyen a munkaadók érdekeltségén kívül még a munkavállalók különböző alakulatainak kiküldöttjei is résztvettek, a rendezett tervezet újabb tárgyalattott. A munkavállalók észrevételeit dr. Bertalan István kamarai titkár adta elő. A tárgyalások folyamán sikerült több vitás kérdésben a munkavállalókkal egyező álláspontra helyezkedni. Némely kérdésben ez nem sikerült, így azokban az ügyekben a miniszter fog dönteni. Magától értetődik, hogy a munkaadók figyelemmel a kormányzat intenciójára, tekintettel voltak a szakma érdekeire. Az Országos Szövetséget a tanácskozáson Szöllösy Ferenc t. elnök és Pósch Gyula titkár képviselte.

A Kispesti Vendéglősök és Kávésók Ipartársulata

mult hóban módosított alapszabályainak értelmében rendkívüli közgyűlést tartott. Az ipartársulat új címe, mivel pestszentlőrinci kartársak önálló szakcsoportot alakítottak, a következő: Kispesti Vendéglősök, Kávésók és Korcsmárosok Ipartársulata. Így szükségessé vált a tisztikar kiegészítése is, megválasztatott elnökké: Gesztési György, ügyvezető elnökké: Hartmann Ferenc, alelnökké: Mayercsik József, számvizsgálókka: Lendvay János és Majsay Antal. Ügyész lett dr. Görgényi Dezső, titkár pedig Kozma Lajos.

Zalaegerszeg megyei városban az „Arany Bárány“ szálloda, kávéház és étterem

teljes berendezéssel október 1-re kiadó.

Vízvezeték, központi fűtés, 40 szállószoba. Az üzlet konkurrenciamentes. Bővebbet a tulajdonosnál: Szép Ferenc Zalaegerszeg Arany Bárány szálló.

Névváltoztatás.

Grosz János isaszegi vendéglős nevével belügyminiszteri engedéllyel Gyarmati-ra változtatta.

Halálozás.

Salmen Mátyás, a Fogadó kiadóhivatalának pénzeszedője augusztus hó 6-án hosszabb szenvedés után 78 éves korában elhunyt. A talpig becsületes és hű munkatársunk emlékét kegyelettel fogjuk megőrizni.

Koresmaüzletben elhelyezett tologólyos játékszalma használata rendhatósági engedélyezés alá esik-e?

A 184.300—1935. B. M. számú rendelet 1. §-a szerint a 64573—1901. B. M. sz. rendelet rendelkezéseit — értelemszerűen — az automata billiárdasztalokra is alkalmazni kell. A belügyminiszternek ez a rendelkezése nem hagy fenn kétséget abban az irányban, hogy az utóbb hivatkozott rendelet minden erőművi, vagy rugós szerkezetű játékra, azaz pénzvető ellenében folyik, értelemszerűen alkalmazandó. Nem lehet tehát kétséges, hogy a tologólyos asztal ugyancsak rendőrhatósági engedélyezés alá esik.

Háziúrral szemben csak az írás bizonyít.

Az üzletbérletet felmondta a háziúr, mert az iparos a béremelést nem fogadta el. Erre azután az iparos kártérítést követel, mondván, hogy a beköltözéskor szóban megegyeztek arra nézve, hogy a bér hosszú ideig vélelges lesz. — A Kúria elutasította, mert a statutum 2. §. a. pontja egy évnél hosszabb időre szóló bérletnél írást követel. (6096—1937.)

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

Szőlőt is árusíthatnak a sajáttermésű bormérésekben.

A szőlősgazdák érdekeltsége avval a kérelemmel fordult a földművelésügyi minisztériumhoz, hogy a termelői bormérésekben sajáttermésű szőlőt is árusíthassanak. A földművelésügyi minisztérium, mielőtt ezt a kérelmet megadta volna, az iparügyi és pénzügyminisztériumhoz fordult, a két minisztérium egyetértéssel azt az álláspontot vallotta, hogy a sajáttermésű szőlőnek a forgalombahozatal ipari, illetőleg kereskedelmi tevékenységnek nem tekinthető és így iparjogositványhoz nincsen kötve, nem kifogásolja, hogy sajáttermésű bor korlátolt kimerése, vagy kismértékbeni elárúsítására jogosult bortermeleli kimérések sajáttermésű szőlőt is árusíthassanak.

Az italmérőiparnak, úgy gondoljuk, a szőlő árusítása ellen kifogása nem lehet. Sőt, nagyon kívánja, hogy a bortermeleli egész szőlőtermésűet adják el, mert akkor nem kell szüretelni és nem lesz „sajáttermésű” boruk a ki-

mérőknek és legalább abba hagyják ezt a mesterséget. Más kérdés, hogy a gyümölcskereskedők mit fognak csinálni, ha a bormérő nem sajáttermésű szőlőt is fog árusítani.

Mozgó büffé.

Egy betéti társaság avval a kérelemmel fordult az egyik előjáróság-hoz, hogy Budapest területén lévő kirándulóhelyeken egy autobusba beszerelt „Mozgó büffé” — tehát korsmai ipar gyakorlására — engedélyt adjon. Ez az ipargyakorlás oly módon történne, hogy az áruval megrakott autobus megjelenik Budapest területéhez tartozó kiránduló helyeken, ahol nincsen italmérő üzem (olyan ugyan nincsen!) és hideg ételt és italt szolgáltatna ki. Az előjáróság e szokatlan kérelmet véleményes céljából a kereskedelmi és iparkamarához küldte. A kamara felhívására Országos Szövetségünk nem tartja teljesíthetőnek és az italmérési és ipartörvények, és az azokon alapuló joggyakorlattal összeegyeztethetőnek sem tartja.

Érvényes a felmondás, ha az alkalmazott nem is veszi tudomásul.

A munkaügyi bíróság, majd fellebbezés következtében a törvényszék érdekes perben kimondta, hogy a felmondás akkor is hatályos, ha az alkalmazott azt nem veszi tudomásul. A konkrét ügyben arról volt szó, hogy egy nagyobb üzem alkalmazottjának adott irásbeli felmondását a cégszerű kettős aláírás helyett csupán egy aláírással látta el, amire a felperes azt a jogigényt támasztotta, hogy a felmondás nem lehet hatályos, mert nincsen cégszerűen kiállítva. De — így szólt a felperes keresete tovább — akkor is, ha formailag cégszerűen lenne aláírva a felmondó-levél, érvénytelen az, mert a felperes ezt nem vette tudomásul. E tekintetben leszögezte a törvényszék, hogy a felperes részéről a felmondást nem kell tudomásul venni ahhoz, hogy a felmondás valóban érvényes is legyen, mert sem az ipartörvény, sem a kereskedelmi törvény, de a magánalkalmazottokról szóló rendeletben sincsen utalás arra, hogy a felmondást az elbocsátásra kerülő alkalmazottnak alá kell írnia és így az érvényesnek tekintendő abban az esetben is, ha nem nyilatkozott vagy nem nyilatkozhatott a tekintetben, hogy a felmondást elfogadja.

Cukrászda ülő vendégei.

Cukrászdában ülő vendégeknek tejes kávé kiszolgáltatható, de feketekávé nem. A cukrászák hétköznapi (szombati) és vasárnapi zárórája egyúttal van szabályozva és pedig májustól augusztus hónapig bezárólag éjjeli tizenegy órában (156.04—1926. B. M. sz. rend). A nem tiltott szerencsejáték fogalma alá eső kártyajátékok, kártyapénz, vagy más címen fizetendő díj szedése nélkül is játszhatók.

Cukrásznak kávémérésre szóló ipar-engedélyt kell váltania, ha cukrászdájában feketekávéval akar kiszolgálni.

BORPIAC

az árak szilárdak. 2.5 filléren alul eladás csak néhány kisebb tételnél jött létre. Egyes helyeken a bor már szinte kifogyóban van.

ÜZLETI HIREK

Magyaróvár. Zöld József vendéglős átvette özv. Jerlink Györgynétől a „Hungária” szállodát és kávéházat és azt átalakítva a múlt hónapokban ünnepélyesen nyitotta meg.

Szálloda 20 szobával, kávéház, vendéglő erős forgalmú söntéssel eladó.

Ajánlatokat továbbít a „FOGADÓ” kiadóhivatala.

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

Előkelő fővárosi étteremben középiskola 4. osztályát végzett fiú tanoncnak felvétetik. Németül beszélők előnyben. Cím meg tudható kiadóhivatalunkban.

SZÉKELY MÁRTON
BUDAPEST, VIII. József krt 36. bornagykereskedő
Telefon: 338-732.
Kispest: Üllői út 85. Tel.: 146-930.
Ajánlja uradalmi fajborait.

Szakember megvételeire vagy bérbevételeire **keres kisebb vendéglőt.** — SOMOCYI JÓZSEF
Dévaványa. Kossuth Lajos út 50. sz.

A Kristály-vizet

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

Borpalota Rt.
Budapest, VI., Király u. 26.
Telefonszámok: 1-140-44 és 1-184-44.
Ajánlja kiváló minőségű márkás fajborait palackozva és hordótételben.

KREIBICH-IRODA

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

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

Mielőtt beszerzéseket eszközölne, szivesked- jék ajánlatot kérni az alant felsorolt cégektől

VILÁGPURITÁS

elnevezés alatt a kítűnően bevált új poloskairtószer került forgalomba, amely minden elődsí fertőtlenítő és poloskát radikálisan elpusztít.

Ennek az új szernek használata avval az előnnyel jár, hogy minden házi-aszony könnyűszerrel végezheti az irást. Az eredmény tökéletes, nem pisz-
kit, nem büzlik, nem hagy semmiféle foltot maga után, nem ártalmas az emberek egészségére és a berendezési tárgyra. Kapható minden jobb ház-
tartási üzletben kimérve és 1, 1/2 és 1/4 literes palackokban is.

Megrendeléseket postán eszközöl a
**VILÁGPURITÁS gyár és vezérkép-
viselete VÁC, Szent István tér 12. sz.**

ARUHAZÁK:

Corvia Áruház, VIII, Blaha Lujza tér 1-3.
Fenyves Áruház Rt., IX, Calvin tér 7.
Magyar Divatcsarnok, VII, Rákóczi út 72-74.
Párisi Nagy Áruház Rt., VI, Andrássy út 39.

ASVANYVIZ:

Bpest Székesfőváros Ásványvízüzem, Gellért rkp. 1

ALPACCA, EZÜST ÉS FEMÁRUGYÁR:

Henger Antal, IV, Dalmady u. 9.
Wellner Alpacca Rt., IV, Deák Ferenc tér 3.

BOR:

Agrár Borkereskedelmi Kft., Budafok,
Petőfi út 24-26.
Állami Pincegazdaság, V, Nádor u. 52.
Aht Antal, Teréz krt. 30.
Dessewffy, Görgey, Salmay Egyes. Szőlő-és
Pincegazdaság, Mária u. 34.

BUTOR ÉS MÜBUTOR:

Mahunka Imre, VIII, Német u. 49-51.
Neuschloss-Lichtig Repülőgépgyár és Faipari Rt.,
Budapest-Albertfalva.

CHRÓMOZÁS ÉS NIKKELEZÉS:

Magyar Elektromos Rt., VI, Béke tér 3.
Nemes Ede, VI, Nagymező u. 45.
Bakonyi Lajos, Szigetvári u. 25/a.

CIÁNOZÓ, TAKARÍTÓ VÁLLALATOK:

Zyklán Rt., V, Hollán u. 3.
Haskó mérnök, VII, Erzsébet krt. 16.

CIPŐK:

Bella Cipőüzlet, Vilmos császár út 23.

CUKRÁSZIPARI ÁRUK:

Dr. Oetker A., VIII, Conti u. 25.

CSOKOLADÉ ÉS KAKAO:

Boon J. W. és Tsa Rt., VIII, Kőrös u. 31.
Dréher Kőbányai Serlőde és Csokoládégyár,
X, Halom u. 42.
Duna Keles- és Csokoládégyár Rt., VII, Verseny
ucca 12.
Magyar Kakaó- és Csokoládégyár Rt., Zrínyi u. 14.

DÉLIGYÜMÖLCS ÉS GYÜMÖLCS:

Eismann S. és Társa, IV, Városház u. 14.
Frösmer Jakab, IX, Csarnok tér 5.

DOHÁNYKÜLÖNLEGESSÉGEK:

Dohányjüvedéki Közp. Igazgatóság, Iskola u. 13.

DRÓTKERITÉS, ÁGYBETÉT ÉS SZITAGYÁR:

Kollerich Pál és Fiai Rt., Ferenc J. rkp. 21.

ECET:

Amica Ecetipar Rt., Szegedi út 26.
Goriup József, IX, Hógyes Endre u. 4.

ELLENŐRZŐ-PÉNZTÁRAK:

Hanser Károly, III, Bécsi út 42.
National Regisztráló, IV, Szarka u. 4.

FALICSEMPE, KÓPADLÓ:

Schillinger Vilmos, VII, Szív u. 9.

FESTÉK:

Dán Adrián, József krt. 16.
Kraye E. és Tsa, Váci út 34.
Maklár Gyula és Tsal, Ranolder u. 34.

FÜRDŐSZOBABERENDEZÉSI CIKKEK:

Bálint Andor, Kossuth Lajos u. 17.

GOMBA:

Suppan Champignon Kulturák, Ferenc J. rp. 21.

HAL- ÉS RÁKKERESKEDŐK:

Bartáné, IX, Központi vásárcsarnok.

HÁZTARTÁSI CIKKEK, MOSÓANYAGOK ÉS KONYHAFELSZERELÉSEK:

Fellegi József, IV, Fehérhajú u. 2.
Geitner és Rausch, VI, Andrássy út 18.
Kiss Ernő és Társa, VII, Erzsébet krt. 13.
Sidel Vegyüzem gyár., XIV, Cserei u. 14.
Albus Szappangyár, X, Gyömrői út 6-8.

HORDÓGYÁRAK ÉS KADÁRMESTEREK:

Budafoki Hordóüzem, Budafok, Zrínyi u. 3.
Hermann Hordógyár, X, Liget u. 6-8.
Lapos András, Kálvária tér 13.

IRÓGÉP ÉS KELLÉKEK, SOKSZOROSÍTÁS:

Vass János, Irányi u. 4. Telefon: 183-628.
Vendéglősök szállítója.

ITALOK:

Altwater Gessler Siegfried Rt., VII, Hársfa u. 28.
Ditz M., XI, Horthy Miklós út 31.
Ditzl és Tsa, V, Kálmán u. 20.
Mecsek Gyógyítóka, Pécs.
Nüssner Oszkár, Lipót krt. 4.

JÉGSZEKRÉNYEK:

Braun Mór jégszekegyár, Nagyatádi Szabó u. 48
Breitner Bernát, VI, Király u. 36.
Hennefeld Jégszekegyár, VI, Ó ucca 6.
Mendlovits Jégszekegyár, Tisza K. tér 26.

KÁVÉ ÉS TEA:

Fiumei Kávé, Tea, Gresham-palota.
Fratelli Deisinger, IV, Ferenciek tere 1.
Rédosi Sándor és Társa Rt., Vilmos császár út 53.
Hag Kávé, Ranolder u. 21
Kávéok Áruforgalmi Rt., József krt. 38.

KENYÉR:

Bánd Gyula Rt., Kazinczy u. 50.
Fischer Hermann, III, Föld u. 40.
Holdonner József, VII, Dohány u. 64.

KONZERV:

Döry Konzervgyár Rt., Újdombovár.
Fabriczy Hermann, VI, Csata u. 25-27.
Fabriczy Testvérek, Hiba u. 8.
Hungária Konzervgyár, VI, Országbíró u. 32-34.

KRÉTÁGYÁR:

Krétagyár Rt., Közraktár u. 12/a.

LINOLEUM, VIASZOSVÁZON:

Haas Lipót, Rákóczi út 24.

MARGARIN:

Bien Sámuel Fial, VII, Nagydófa u. 7.

MÉSZÁROS- ÉS HENTESÁRU:

Büde Hentesárugyár Kft., Debrecen.
Braun Sándor, VIII, Rökk Szilárd u. 41.
Berecz Hentesárugyár, VIII, Kisfüvaros u. 6.
Dubovetz Emil, V, Szent István krt. 17.
László Lajos és Gyula, Német u. 21.

PAPIRÁRUK:

Berkovics Papírárugyár, Sip u. 4.
Fischer H. Miklós, Rózsa u. 72.
Galitzenstein H. Rt., VI, Dessewffy u. 18-20.

PAPLAN, MATRAC ÉS ÁGYNEMU:

László Paplangyár, Vas u. 14.

PAPRIKA:

Reiter Izó, Szeged.

PINCÉGAZDASÁGI FELSZERELÉSEK, BERENDEZÉSEK:

Cifka József, Vilmos császár út 48.
Erdélyi és Szabó, IX, Liliom u. 46.
Nagy Ignác, VII, Károly krt. 9.

SAJT, VAJ ÉS TEJTERMÉKEK:

Fleischer Sajtgyár, Pécsvárad.
Heller, Derby Sajt, VII, Alsóerdősor 1/b.
Központi Tejesarnok, VII, Rottenbiller u. 31.
Korona Tejesarnok, Drégely u. 15.

SZŐNYEG, BUTORSZÖVET, LINOLEUM, PAPLAN:

Gassner, VI, Teréz krt. 19.
Haas Fülöp és Fial, Vörösmarty tér 1.

TEXTIL:

Kollin Testvérek, V, Szent István tér 5.

TÉSZTAÁRUGYÁR:

Erika tésztaárugyár, IX, Thaly Kálmán u. 18.

TISZTÍTÓK:

Halttyú Gözmosó, VII, Klauzál u. 8.
Király Gözmosó, IV, Magyar u. 3.
Kovald Péter Fia Rt., Szövetség u. 35.
Kulesár és Huppert, Rózsa u. 107.

TOJÁS:

Fischer Miksa: Dessewffy u. 41.
Rosenzweig József, VII, Garai tér 14.
Schwarz Jakab, VII, Klauzál tér 16.

ÜVEG, PORCELLÁN ÉS EDÉNYÁRU:

Abend és Szittner, Irányi u. 15.
Hj. Grünwald Mór, IV, Ferenc József rakpart 6.
Grünfeld Armin, Blaha Lujza tér 3.
Hüttl Tivadar, Dorotya u. 14.
Kossuth János, Vámbház krt 5.
Száttner Ferenc, Mária Valéria u. 1.

VASÁRUK ÉS KONYHACIKKEK:

Nagy Ferenc, Ó ucca 3.

VÁZONÁRUK:

Blau Jenő textilalkalmazó, V, gr. Tisza István u. 11.
Wein és Társai, Bálvány u. 24.
Kirschnér János, Váci u. 30/b.

VEGYZÉTI CIKKEK:

Benes Vince, XIV, Gizella út 19/b.
Biehn János Rt., V, Alkotmány u. 21.
Bayer dr. és Tsa, Üllői út 39.
Chinoi, Ujpest, Tó u. 1.
dr. Keleti és Murányi, Ujpest, Váci út 75.

VILLAMOSBERENDEZÉSEK:

Edinger Artúr és Tsa, Akadémia u. 3.