

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 duplójá.

Intézmények, vállalatok és kereskedelmi cégeknek évi . 24.— P

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

A „KORCSMÁROS” ROVATTAL

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

Magyar kir. postatakarékpénztári csekk-számla száma 38.990.

Lapmegjelenés:
és 15-én
minden hónap 1-én

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

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

Kongresszus után

— Egy állandó kongresszuslátogató megjegyzései. —

Kartársaim! E sorok írója még békebeli kongresszuslátogató. A világháború előtt vezetője voltam egy szakmai egyesületnek. Hét év alatt elég alkalmam volt tapasztalatokat szerezni arról is, mikor lehet eredményes az egyesület vezetőségének eljárása olyan célból, ha az elmondott vagy bejelentett panaszokat készpénznek vettem és minden kritika nélkül elfogadtam.

Türelmesen és figyelmesen végighallgattam a mostani kongresszuson minden előadót, minden felszólalót. Az Országos Szövetség vezetősége csak dicséretet érdemel, hogy sikerült úgy összeállítania a napirendet, amely minden kartárs igényét kielégítette. A nagy üzlettulajdonosok érdekeire éppen olyan figyelemmel volt a rendezőség, mint a legkisebb falu keresztesére vagy vendéglősré! Kartársaim! Tudják Önök, milyen munka ez? Volt idő, mikor jómagam is részt vettem egy kongresszus előmunkálataiban és ott volt alkalmam tapasztalni, hogy mennyi anyag fut be és mindegyik milyen túlzott fontossággal van beállítva. A befolyó panaszok és kívánások nagyobb részét nem tűzheti egy komoly testület tárgysorozatba. Minden elismerésem tehát a vezetőségnek, hogy a napirend megállapításánál az általános szakmai problémákra volt figyelemmel. Ne gondolják a kartársak, hogy ez könnyű munka, ehhez a munkához nagy hozzáértés szükséges, bő tapasztalat és a szakmai élet helyes ismerete.

Szerencsésnek tartottam Szöllösy Ferenc előadó bevezetését. Elmondta, hogy a kongresszus napirendjén na-

gyonok régi ismerőssel találkozunk, csak egy tárgy maradt végre el belőle: a kifőzőipar ügye, amely a közelmúltban több évi sürgetés után rendezést nyert. Ellenben új kérdések is kerültek felszínre, a szociális intézkedések. Azért tartom szerencsésnek ezt a bevezetést, mert a kartársak legtöbbször a kongresszus feladatait félreismérik, azt hiszik, a kongresszus egy törvényhozó testület, ahol a szakmai beliek összeülnek és új törvényt hoznak. Pedig az országos kongresszusnak nem ez a feladata, de nem is lehet, hanem csak az a célja, hogy iparunk gazdasági haladását elősegítse, anyagi és társadalmi érdekeit a törvény keretein belül minden irányban fejlessze, a szakmánkra vonatkozó törvények és szabályok egységes végrehajtását elősegítse.

Ezen a téren tapasztalt hiányokat és a gyakorlatban mutatkozó szükséges intézkedéseket az illetékes hatóságoknak és törvényhozásnak tudomására, illetve javaslatba hozni és ezekre való tekintettel a közgyűléseken kívül országos kongresszusokat összehívni és azokat a közös szakipari ügyek megbeszélésére előkészíteni. Téves tehát az a felfogás, hogy a kongresszusnak joga van az asztalra csapni és diktálni. Az országos kongresszus azért hivatik össze, hogy országos viszonylatban a fontos ipari ügyeket megtárgyalja, egységes álláspontot foglaljon és így bizonyos irányt mutasson, és az Országos Szövetség a kartársak közakarására való hivatkozással kellő nyomtatékkal képviselje azt a hatóságok előtt. A kongresszuson meddő dolog arról tárgyalni, hogy Kovács Sebestyén szatócs csapolt hordóból és nyílt flaskóba méri az italt, sőt azt is

megengedi, hogy a vevő a boltban a babot tartalmazó zsákra ülve ott igyaki a bort. Az ilyen apró-cseprő dolgok közismertek, anélkül, hogy erről a kongresszuson beszélni kellene. Az ilyen panaszok felemlítése nem való a kongresszus elé, mert ezt otthon lehet orvosoltatni. Elnöklésem alatt ilyen panasz esetén, kellően alátámasztva, mindig magam intéztetem el a pénzügyi biztosságnál. Saját tapasztalatom szerint az olyan apró kihágások ott vannak napirenden, ahol a kartársak nincsenek szervezetbe tömörülve, vagy ahol a szakmai szervezet nem rendesen működik. Az ipartársulat vagy szakosztály vezetőségének kötelessége szabálytalanságot, ha észrevesz, vagy illyent neki bejelentenek, hogy azonnal megtegye a szükséges lépéseket. Erre már azért is szükség van, mert ez köztudomásúvá válik és a bírságolástól való félelem már visszatarthatja az embereket a kihágástól. Szólt is csak ott mernek lopni, ahol nem jár a szőlőpásztor! A rendet fenntartani és a kartársak jogos érdekeit csak úgy lehet megvédeni, ha a helyi szervezetek pontosan és figyelmesen működnek, minden törvényellenességet az illetékes hatóságnak tudomására adnak. Ha a hatóság nem járna el, akkor lehet a panasszal tovább menni. De ez ki van zárva, hogy jogos panasz esetén a hatóság nem intézkedne.

Egyik-másik kartárs türelmetlenkedik. Az elintézés tempóját is talán sokan kifogásolják. Itt csak arra kívánok rámutatni, hogy a háború előtti kongresszusokon, nagygyűléseken állandóan szerepelt az a kívánság, hogy iparunkat képesítéshez kössék. Legalább 30 évig folyt emiatt a küzdelem. A kérelmek vagy kívánások sokkal gyorsabban nyernének elintéztést vagy teljesítést, ha meg volna a szakmai egység. Láttuk ezt több függő ügynél. Mikor az illetékes hatóság egy kívánság elintéztését előkészíti, beszerzi az

Popper Borpincészet Részvénytársaság

Alapítatott 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.

arra hivatott szervektől a véleményt s már készül arra, hogy a kivánság teljesítését formába öntse, akkor az utolsó percben érkezik valahonnan egy felterjesztés, amely egészen mást kíván, többnyire annak az ellenkezőjét, amit előzőleg a kartársak túlnyomó többsége kívánt. S ilyenkor mi történik? Azt mondják, nem érdemes azzal a kérdéssel foglalkozni, mert minden nap más-más lehetetlen kivánsággal állnak elő. Tehát félre tessék az ügyet. Ahhoz hozzá kell szokni, hogy ha egy szakmai kérdésben hosszabb megfontolás és megvitatás után állást foglalunk, akkor két hétre rá nem lehet, ugyanebben a kérdésben ellenkező álláspontra helyezkedni. Ez nem vall komolyra és hozzáértésre.

Hibája még a kartársaknak, hogy önmagukat lebecsülik. Igazságos ügyük erejében nem akarnak bízni, hanem mindig valami pártfogót kívánnak előtérbe tolni. Ezek a pártfogók — különösen a kongresszus után — alig állnak rendelkezésre. Iparunk ügyeiben csak két faktor van, amely döntő befolyású: a *kartársak eggyakarsága és a Szövetség elnöksége együttesen*. Návításra vall azt feltételezni, hogy ha egy magánszemély a mi ügyünkben eljár, úgy rögtön más mederbe terelődik az a kérdés. Olyan kapacitás nincsen. Éppen olyan naivitás azt mondani, hogy vonuljon több száz kartárs fel. Az ilyen felvonuláshoz engedély is kellene és van-e olyan hatóság, amely ezt megengedné? A kartársak

meg lehetnek nyugodva, ha a Szövetségünk 5–6 tagból álló elnöksége eljár szakmai ügyekben, annak eljárási súlya van. De egyet ne felejtsek el a kartársak, kivánságaik néha más rétegek érdekeibe ütköznek, ez azután már komplikálja az ügyeket, mert azok is megmozdulnak és ellenállást fejtenek ki. A fűszeresek és szatócok italarusítása 40 éves sérelem és teljesen megoldhatatlan. Könnyű azt mondani, tessék betiltani! De akkor nemcsak a fűszeresek és szatócok, de a bortermelők is egy frontba tömörülnek, tessék akkor igazságot tenni. Nekem mindig az volt az álláspontom, hogy a fűszereseket italarusítás szempontjából állandóan ellenőrizni kell és állandóan bejelenteni, ha az engedélytől eltérően folytatják az italkiszolgáltatást, ezzel tűrhető rendet lehet teremteni és a hivatásos italmérők anyagi érdekeit megvédeni. Itt csak mint kuriózumot említem, hogy a háború előtt egyik kongresszuson az az indítvány került elfogadásra, hogy az összes *korlátolt* italmérők italmérési engedély illetéket róják ki a *korlátlan* italmérőkre s szüntessék be a korlátolt italmérési engedélyeket, illetve vonják vissza. A pénzügyi kormányzat még ezt a javaslatot sem tartotta megvalósíthatónak.

Tehát erősen összefogni, egyet akarni és ne becsljük le magunkat azzal, hogy csak más tudja ügyeinket elintéztetni. Minden kartársban legyen meg az ipari öntudat. *id. T. I.*

A rendkívüli fegyvergyakorlatra bevonultak jogi védelme

A rendkívüli fegyvergyakorlatra bevonult személyek magánjogi kötelezettségeire vonatkozólag jogvédelmet biztosít a 7110/1938. M. E. szám alatt kibocsátott rendelet a peres és meghagyásos eljárásokban, végrehajtásokkal szemben, esődeljárásokban, lakás és egyéb helyiség bérletére vonatkozó jogviszonyokban.

A bevonult személyek ellen, szolgáltatának tartama alatt a rendelet hatálybalépésének napja előtt keletkezett jogalapon nyugvó pénztartozások vagy az említett nap előtt kötött jogügyleteken alapuló nem pénzbeli szolgáltatások tekintetében peres vagy fizetési meghagyásos eljárást folytatni nem lehet.

Végrehajtási eljárás során a rendkívüli fegyvergyakorlatra bevonultak ellen általában csak a követelés biztosítására szolgáló eszlekményeket enged meg a rendelet.

Sem a peres, sem a meghagyásos eljárásban, sem a végrehajtási eljárásban adott kedvezmények nem vonatkoznak arra, akinek keresetét vagy jövedelmét a bevonulás lényegesen nem érinti; továbbá egyes követelésekre is kivételt tesz a rendelet, így többek között a tartásdíjra és a szolgálati viszonyból eredő tartozásokra is.

A bevonult személy ellen a hitelező kérelmére esődtől nyitni nem lehet, kivéve, ha keresetét vagy jövedelmét a bevonulás lényegesen nem érinti.

A lakásbérleti jogviszonyukban is védi a bevonultakat a rendelet. Így, ha a bevonult a lakbért nem tudja fizetni, emiatt rendkívüli vagy rögtön hatályú felmondással a bérlet meg nem szüntethető. Ha a bért fizeti, rendes felmondással sem lehet megszüntetni a lakás bérletét. Szolgáltatása alatt lakbérlemelésnek nincs helye. Kiseb lakások bérletét a bérbeadó akkor sem szüntetheti meg rendes felmondással sem, ha a lakbérben részesülő bérlo a lakbért, a lakbér céljára nyújtott közsegélyben részesülő pedig ezt a közsegélyt a bértartozás teljesítésére fordítja.

KREIBICH-IRODA

Az ország legnagyobb és legrégebb szállodal, vendéglői és kávéházi főpincéri és az összes személyzet, valamint konyhaszemélyzet elhelyező irodája

Alapítva 1895. évben.

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

Mit kell tudni az élelmianyagok vegyítéséről

Irta: Reigl László*

(Folytatás.)

A élelmianyagok kötésének második módja az egyszerű habarás, ez az eljárás, mint a neve is mutatja, a legegyszerűbb konyhatechnikai eljárás, amely abból áll, hogy vízből és síma lisztből tejfel sűrűségű anyagot csinálunk, amit a forrásba levő alapanyaghoz adunk és tovább forraljuk. Ezt a kötési módot két alkalommal használhatjuk, ha nagyon olcsó élelmezést kívánunk keresztülvinni, amelyben még a minimális mennyiségű zsírt sem tudjuk beállítani, vagy a betegélelmezésben, amelyben igen fontos célt szolgál a pörzsanyag és a zírmentes diétában (gyomorsavtúltengés, ulcus, colitis). Ha az egyszerű habarást víz helyett tejfel, tejfellel vagy tejszínnel, íróval készítjük, az ételek élvezeti értékét lényegesen emeljük, azonban gazdasági szempontból ezt figyelembe kell venni.

Míg az egyszerű habarás az olcsó konyha készítményeinek kötésére szolgál, addig a finom habarás, amely az ételkötéseknek harmadik módja, a finom konyha, vagy mint neveznünk szokták: a francia konyhatechnikai eljárások leggyakoribb módja, amely az ételek sűrűsítésén kívül feljavítással is szolgál, mert igen sok esetben a már kötött ételeket tálalás előtt finom habarással szoktuk feljavítani. Ezt a feljavítási módot legierozásnak nevezzük és abból áll, hogy tojássárgáját tejszínnel vagy tejfellel elkeverve, közvetlen a tálalás előtt keverjük a megfőtt alapanyaghoz vagy a kész ételhez, amelyet ezután a tűzre vissza tenni nem szabad, mert a további hőhatásra a tejfelbe vagy a tejszínbe levő zír külön válik, a tojássárgája megalvad, az étel felszínére jön, míattal nem érijük el a kívánt sűrűsítést, hanem az étel felhígul és élvezeti értékében lényegesen csökken. A finom habarás a betegélelmezésben is gyakran alkalmazzuk, ahol kalória-bevitel, pörzsanyagmentes étel adása szükséges. Az étlap készítőjének is segítségére van a legierozási eljárás, mert az étlapot változtatni azáltal, hogy az egyszerű levésekből, áttöréssel és legierozással készíthető krémleveket vehet az étlapra, ugyanis különbséget kell tenni a püré és a krémlevesek között, mert püréleves alatt az egyszerű áttört levest értjük, krémleves alatt pedig a legierozott pürélevest.

A besamel — a tejes-vajas rántás — szintén a finom konyhatechnikai eljárásai közé tartozik, azonban ez nem jelenti azt, hogy az egyszerű polgári

* A Konyhatechnikai eljárások, étel-származastan, anyagkiszabás című szakkönyv szerzője.

konyhán ne alkalmazhassuk, sőt az ok-szerű élelmezés egyenesen ezt a kötési módot kívánja, mert a rántás készítésénél a megengedettnél magasabb hőfokra hevített zsír felbomlik, átalakul, miáltal hatásokát veszti. A besamel elkészítési módja a felmelegített vajba adott liszt tejfel felezésű. A vajat — eltérően más zsírféléktől — csak 120 C°-ig lehet felmelegíteni az elégsé ves-zélye nélkül, miáltal vajban a lisztet nem is lehet megpirítani, ezért a besamel a világos színben készült ételek kötőanyaga. A besamel, mint a kötés általános ismertetésénél említettük, a sűrű kötések céljára a legalkalmasabb, mert a kihűléssel egyidejűleg meg-alvad, úgy hogy a melegen belekevert alapanyaggal tetszés szerint formál-hatjuk, ezenkívül a besamel a színes és a bevonó mártások alapja, mert fe-hér színénél fogva bármilyen színre festhetjük, ha pedig zselatint adunk hozzá, a bevonó mártásokat készíthet-jük belőle. Az oleosabb polgári kony-hán is alkalmazhatjuk a besamelt, itt azonban vaj helyett zsírt használjunk, amelyben a lisztet nem pirítjuk meg és tejfel eresztjük fel, a felezésés után a nyert mártásszerű anyagot jól ki kell főzni és ha ebbe az anyagba tesszük bele az előre megfőtt főzelék-féléket, igen jóízű és lényegesen emészthetőbb ételeket kapunk. Ha gaz-dasági szempontból a tejfel való fe-eresztés nem viheto keresztül, a lefő-özött tej is igen jó szolgálatot tesz és ha táptértékét, ami a lefőözött tejből hiányzik, szükség esetén a zsíradag felemelésével olcsóbban pótolhatjuk.

Tojással is lehet kötni ételeinket olyan alkalmakkor, amikor liszt kizá-rásával kívánunk sűrűsítést elérni. A magyaros konyhatechnikához szokott fogyasztó nem veszi szívesen a kötés-nélkül készített ételeket, még akkor sem, ha egészségi szempontból tiltva van, ilyen alkalmakkor lehet a tojás-sal való kötést igénybe venni. A tojás-sal való kötés tűzőn kívül, közvetlenül a tálalás előtt történjék, ha azonban olyan helyzetbe vagyunk, hogy a to-

jással kötött ételt tovább is melegen kell tartani vagy felmelegíteni, az első esetben csak vízfürdőn tarthatjuk, melynek nem szabad 50—60 C°-nál ma-gasabbnak lenni, a második esetben pedig a tojássárgáját kötés előtt na-gyon kevés liszttel kell elkeverni, a liszt csak annyi legyen, mintha meg-szóznánk.

Vérrel való kötésnél a vér hőbe-hatására való alvadását használjuk ki azon ételek kötésére, amelyeknek elké-sztési módja ezt írja elő, vagy beteg-élelmezés szempontjából. A vér, mint tudjuk, hőbehatás nélkül is meg-alvad, amikor már nem alkalmas kötésre, azért a vért kieresztés után kevés só hozzáadásával lehűlésig keverni kell. A vérrel való kötés úgy történik, mint a legierozás, az alapanyagok forró-nak kell lenni, hogy a bekeverés alatt alvadás álljon elő.

A vajas liszttel való kötés célja krémésítés, ennél az eljárásnál, amely úgy történik, hogy a vajat hidegen keverjük össze a liszttel, amiáltal el-érjük azt, hogy a hőbehatás alatt a vaj elveszíti azt a tulajdonságát, hogy felolvad, így nem zsírosít, hanem sűrít.

Feljavítás, vagy mint általában ezt az eljárást ismerjük, a montierozás a finom konyhatechnikai eljárásnak az az egyik módját, amikor a kész étel-be közvetlen a tálalás előtt darabokra tört nyers vajat, tejfelt, tejszínt vagy tojássárgáját keverünk abból a célból, hogy az étel élvezeti értékét emeljük. Ez az eljárás tűzőn kívül, közvetlen a tálalás előtt történjék, úgyelve arra, hogy a feljavított étel olyan forró legyen, a hozzáadott hideg anyag által okozott hősökkenés ne legyen olyan fokú, hogy az étel a kellő hőfokon alul legyen. Ezt az eljárást általában a gondos élelmező munkájának tartjuk, aki az ételeket kiadás előtt megkös-tolja és elbírálja, hogy az általa is-mert fogyasztó igényeinek megfelele-e, vagy szükséges-e azoknak feljavítása.

A következő számban az anyagkészí-tés módjait fogom ismertetni.

A mestervizsgánál az egyetlen protektor: a tudás

Arról értesítettek, hogy egyik-másik helyen önkéntes protektorok támadnak és a mestervizsgára készülők felkeresik és „jó szolgálataikat” jó ösz-szeköttetéseikre való hivatkozással fel-ajánlják. A nyájas közbejárást nem emberbaráti alapon, hanem nagyon anyagias célból helyezik kilátásba. Sőt, mint egyesek mondják, a sikeres vizs-ga letetele után is jöttek már, mert ezért egy kis honorárium jár — mondják — mivel a jóindulatú elbí-rálást csak az önkéntes pártolás foly-tán sikerült elérni (?) Persze ez az áll-lítás sem igaz!

Ezúttal értesítjük mindazokat, akik mestervizsgára jelentkeznek, hogy a

vizsgának „elnézőbb módon” való lete-vésének lehetőségét végett egy fillért ne adjanak senkinek. Azért sem, hogy valaki „összeköttetés és pártfogásért” jó — de drága — szolgálatait fel-ajánlja. Arra is figyelmeztetjük azo-ka, akik mestervizsgára készülnek, saját érdekükben óvakodjanak attól, hogy a vizsgához közbejárót vegyene-k igénybe. Ha a mestervizsgázató bi-zottság ezt észreveszi, úgy a vizsgára jelentkezett annak teszi ki magát, hogy nem vizsgáztatják le, sőt erről illetékes helyre jelentést is küldenek. Aki a törvényben pontosan körülírt vizsga díjat, ami 18 pengő és a mes-terlevél díját, az okmánybélyeg árát

Borpalota Rt.

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

Ajánlja kiváló minőségű
márkás fajborait palackoz-
va és hordótételben.

megfizette, annak ezenfelül egy fillér költsége nincsen. Aki tehát másnak még ad közbejárástért pénzt, az nem-csak hogy balek, de annak is kiteszi magát, hogy a vizsgából kizárják, mert hamis úton próbálkozik jární. Vegye tehát mindenki tudomásul, a mestervizsgánál az egyetlen protektor csak a tudás! Aki nem tud, az ha el-bukik, vessen magára.

Itt közöljük még, hogy az iparügyi minisztérium egyszersmindenkorra az ipari szakoktatás terén rendet terem és kiírja az elburjánzott, kellő szak-tudással nem rendelkező szakoktatást. Az iparügyi miniszter rendelete értelmében miniszteri engedélyt kell kérni az ipari magánoktatáshoz. A minisz-teri engedély nélkül fenntartott ipari tanfolyam tartása kihágást képez. — Egyesek ezt a rendeletet úgy akarják kijátszani, hogy egyenlőre foglalkoz-nak a tanítással. A rendelet ezen ki-játszása is kihágást képez.

A kézművesipar gazdasági helyzete

Az Ipartestületek Országos Központ-jának most megjelent évi jelentése részletes beszámolóval nyújt a Központ tevékenységéről és a kézművesipar gazdasági helyzetéről. Behatóan mēl-tatja a kézművesipar érdekében folytatott reformpolitika eredményeit, rá-mutatva arra, hogy a gazdasági hely-zet a kézművesiparban ezidőszertit visszaesést is mutat, a gazdalközönség-nek javuló kereseti viszonyai, a munká-ság magasabb bérei előreláthatóan kedvezően fogják befolyásolni a kézművesipari cikkek értékesítési lehetőségeit. Az ipari közigazgatási téren el-ért eredmények és szervezeti reformok mellett nélkülözhetetlenek azok a gaz-dasági reformok, amelyek nélkül a kézművesipar igazi megerősödése nem várható. Ezért a közel jövő legsürgő-sebben megoldandó feladatai az adó-s és szociális terhek enyhítése, munka-alkalmak biztosítása, a köz- és magán-építkezéseknek elősegítése a termelési hitel kiépítése és a kézműiparosság gazdasági szervezkedésének irányítása és messzemenő támogatása. Az ipar-testületeket gazdasági érdekképvise-letekké kell kiépíteni, hogy tagjaik se-gítségére legyenek. A hitel, nyers-anyagbeszerzés és a termelés terén is. A jelentés visszatérek az IPOK ötéves munkájára és egybefoglalja a legkö-zelebbi jövő munkaprogramját. Ismer-teti a kézművesipari statisztika leg-újabb eredményeit és táblázatokban a kézművesiparosok szakmai megosz-lá-

sát is. Ismerteti a jelentés a kézművesipar érdekében hozott jelentős kormányintézkedéseket, az ipartestületi intézmény fejlődését, ügyforgalmát, számadásait. Függelékben közli az iparügyi minisztérium, IPOK, kamarák, ipartestületek részletes címtárát. Az öszinte és kedvezőtlen gazdasági helyzetkép mellett megállapítja az

IPOK, hogy a kézművesipar érdekében hozott jelentős reformok kedvező hatása máris érezhető és reményt nyújtanak arra, hogy a kézművesipar céltudatos szervezkedése biztosítani fogja a kézművesiparodásnak a nemzeti termelésben kifejtett munkája révén méltán megérdemelt jobb sorát és boldogulását.

nak, hogy belőle a por, rothadt bogérféjlesztőanyagok, micelliumrészecskék stb. leülepedjenek s a nagyjából megtisztult must róluik lefejtethető legyen. Ezt az eljárást nyálkázásnak nevezik.

A kénézésre hl-kint 5–10 g kénseleket használunk a rothadás mértéke szerint. Ez a kénézés 1–2 napig megakadályozza az erjedést s ezalatt a must félig-meddig megtisztul s lefejtethető az üledékről.

A nem túlságosan erős kénézés nem pusztítja el a mikrobaikat mind, sőt a must egy bizonyos idő múlva magától is erjedni kezd, jelülül annak, hogy az élesztők csak elnyomatnak egy bizonyos ideig s azután hozzászokva a kénessavhoz, szaporodni s erjesztetni kezdenek.

A must mikrobái azonban nem egyformán tűrik a kénessav jelenlétét. — Az élesztők eléggé tűrik s amint azt tudjuk, fokozatosan hozzá is szoktathatók a kénessavhoz. Azonkívül egyes különleges fajták — amint azt már szintén láttuk — erős kénézés mellett is működhetnek.

A többi mikrobák közül a Sacch. apiculatus kevésbé, míg a borvirág sokkal jobban tűri a kénessavat.

A legérzékenyebbek a Torula-fajták. Az acetbaktériumok Seifert szerint eléggé érzékenyek.

Ezek szerint a lenyálkázás tényleg tisztítja ugyan a mustot, de a must mikroflórájára még sem hat valami kedvezően. Azonkívül az ülepítés inkább a nagyobb sejtű élesztők s a hozzá hasonló gombák sejtjeit távolítja el a mustból, mint a kisebb sejtű baktériumokat. Ezért tehát szükséges a lenyálkázást fajlesztőbeoltással egybekötni. Evégből a megtisztult mustot lefejtjük az üledékről s alaposan megszellőztetjük, hogy az élesztők levegőt kapjanak s egyúttal a kénessav meny-

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÜK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÜVETSÉGE

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI

Az Országos Szűvetség és a Budapesti Korcsmárosok Szakosztályának helyisége: Budapest, VI, Csengery uca 51. szám. I. 7. Telefon: 118-988.

Jogi tanáccsal tagoknak ingyen szolgál: dr. Stéger Béla ügyész, Budapest, 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 Szűvetség irodájában. Vidéki megkereséseknél válszabélyeg feltétlen küldendő.

A pályaúdvári vendéglősök arképes utazási igazolványa.

A Vasuti Vendéglősök Szakosztálya az Országos Szűvetség útján azzal a

kérelemmel fordult a MÁV igazgatóságához, hogy részükre arképes utazási igazolvány-kezdményt engedélyezzen. Az igazgatóság a napokban a beadványra a következő választ küldte az Országos Szűvetség elnökének: V. 62/216. sz. alatt kelt megkeresésére van szerencsénk értesíteni, hogy a pályaúdvári vendéglősök részére, a menetkezdményeknek a közelmúltban történt általános megszorítása, valamint a minisztertanácsnak rendelkezése alapján, az arképes igazolvány kezdménye a szabályok értelmében nem engedélyezhető. Budapest, 1938 október hó 10-én. A kereskedelmi főosztály: (Olvashatatlan aláírás), m. kir. kormányfőtanácsos, igazgatóhelyettes.

A mustok erjedése

Irta: REQUINYI GÉZA

ny. m. kir. kísérletügyi főigazgató.

A rothadt szőlőből nyert must erjedése.

A rothadt szőlőből készült must mindig silány minőségű s belőle jó bor nem készíthető. Wortmann vizsgálta 3 rothadt és 3 egészséges szőlőből készült bort s a következő eredményt kapta:

	Alkohol g	Sav g
Rizling	egészséges	7.60 1.10
	rothadt	5.90 1.13
Sylvani	egészséges	6.70 0.96
	rothadt	5.89 1.49
Elbai fehér	egészséges	7.43 0.92
	rothadt	6.86 1.22

A rothadt termés erjedésében nemcsak az a baj, hogy a must összetétele nem megfelelő, hanem belejutnak a mustba a mikrobák anyagcsere-termékei is, amelyek azután a bort sokszor kellemetlen ízűvé teszik, gátolják az erjedést s a bor többszöri megtörését okozhatják. belejutnak a mustba maguk a káros mikrobák is, amelyek a mustot tovább ronthatják s az erjedést gátolják.

Ugyanez mondható az ecetes rothadásra, mert a mustban lévő ecetsav s az acetbaktériumok anyagcsere-termékei annyira gátolják az erjedést, hogy az nagyon vontatott lesz s köny-

nyen jutnak túlsúlyra az acetbaktériumok.

Bármelyik rothadás által legyen a szőlő megtámadva, feltétlenül szükséges a szűreti válogatás, hogy a beteg fürtök és bogók ne rontsák meg az egészséges termést s a rothadt rész külön, a megfelelő módon legyen kezelhető.

A rothadt termésű must erjedése rendszerint lassú s vontatott s gyakran el nem erjedt cukor marad vissza, holott bennük csak annyi cukor szokott lenni, amennyi az egészséges mustban teljesen elerjedne. A borral is sok baj van, nehezen tisztul, ismételtlen megtörök s a penészek termelte oxidáz barnatörést idézhet elő. Ezért tehát igen fontos a rothadt termés gyors feldolgozása és kiejesztése. A leszedett s zúzott szőlőt azonnal sajtoljuk ki, hogy a must a héjrészekkel mennél kevesebb ideig maradjon érintkezésben, mert a törést okozó enzimek leginkább a héjrészekben vannak. A gyorsan elkészített mustot azután lehetőleg gyorsan ki kell erjesztetni (legelőszérűbben kénézve és fajlesztővel erjesztve) s a tisztítatlan seprőről gyorsan lefejtetni.

A kénézett must erjedése.

A szállítás céljából való kénézéstől eltekintve, nálunk csak a rothadt termésű mustot szokták kénézni.

A kénézés célja egyrészt a mustban lévő mikrobák s a bor megtörését okozó enzimek lehetőség szerinti elpusztítása, másrészt időt adni a must-

Vendéglőkben, korcsmákban és kávéházakban szükséges plakátok

Az új bortörvény kivonatának kifüggesztése nem kötelező!

	drbja fill.
Ötnyelvű százalék-plakát nagy ..	—30
Ötnyelvű százalék-plakát kicsi ..	—12
A korosmai hitel eltörlesztésről szóló plakát ..	—60
Dohányozni tilos! Tánchelyiségbe kötelező ..	—40
A sütemények fogdosása ..	—30
Fiatalkoruk szesztalimáról (1927. évi XXXIII. tc.) szóló plakát ..	—40
Éneklés, lármázás tilos ..	—25
Padlóra köpni tilos ..	—25
Káromkodni tilos ..	—40
Kutyákat behozni tilos ..	—25
Vidékre db-ként 10 fill. portóval több.	

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

nyisége is ellanás és oxidáció által csökkenjen. A megszellőztetett mustot azután fajlesztővel készült 2% anyaelesztővel beoltjuk.

A kénezett mustok erjedését kénes-savhoz szoktatott úgynevezett szulfiteszertökkel igyekeztek gyorsabbá tenni. Ez azonban eléggé körülményes és bizonytalan eljárás. Sokkal egysze-

rűbb olyan élesztőket használni, amelyeknek eredeti sajátossága az, hogy jól tűrik a kénessav jelenlétét.

A kénezéssel készült borok kevesebb illósvavat és borkővet, ellenben több nem illósvavat, szulfátot és hamut tartalmaznak. Barnatőrésre kevésbé hajlamosak, mert az oxidázt a kénessav elpusztítja.

Bor. Lap.

Mikor lehet kitűzni idegen állam lobogóját?

A hivatalos lapban kormányrendelet jelent meg, mely szabályozza, hogy idegen állam lobogóját mikor lehet használni. A rendelet első szakasza kimondja, hogy idegen állam lobogóját kitűzni, vagy bármily más módon nyilvánosan használni tilos. A többi szakaszok felsorolják azokat az eseteket, mikor kivételesen el lehet tekinteni a tilalomtól.

A Budapesten székelő diplomáciai képviselők államuk lobogóját használhatják s ugyancsak jogosítva vannak kitűzni államuk lobogóját a Magyarországon működő idegen konzulok a hivatalos helyiségeik elhelyezésére szolgáló épületen.

Idegen állam lobogója kitűzhető olyan magánépületen, amelyben idegen államfő, idegen uralkodóház tagja, vagy idegen állam kormányának tagja van megszállva. Olyan magánépületen, amelyben idegen állam kormányának, törvényhozó testületének, vagy más országos intézményének hivatalos kiküldetésben ideiglenesen Magyarországon tartózkodó képviselője van megszállva, az illető állam lobogója az I. fokú rendőrhatalóság engedélyével tűzhető ki.

Nemzetközi kongresszusok, kiállítások, továbbá nemzetközi sportesemé-

nyek alkalmával a külföldi résztvevők államainak lobogói az I. fokú rendőrhatalóságnak engedélyével a kongresszus, kiállítás, illetőleg a sportesemény színhelyén az engedélyben megállapított módon tűzhetők ki. Olyan ünnepélyes események színhelyén, ahol idegen állam Budapesten akkreditált követe vagy ügyvivője hivatalos minőségben jelenik meg, az illető állam egy lobogója a magyar lobogó mellett azzal egyenlő nagyságban és egyenrangú helyen kitűzhető.

Külföldi rendszámú gépjárművön annak az államnak lobogója, ahol a jármű lajstromozva van, a szokásos kicsinyített mértékben a viszonyosság feltétele mellett használható. Használhatják autójukon saját államuk lobogóját a Budapesten működő diplomáciai kar tagjai és a Magyarországon működő idegen konzulok.

A lobogókitűzési tilalom nem vonatkozik az állami épületekre, az állami gépkocsikra, nem vonatkozik továbbá törvényhozó testületek, a kongresszusok alkalmával pályaudvar, repülőtér idegen lobogóval való feldíszítésére.

A lobogótilalom alól a belügyminiszterrel egyetértésben indokolt esetben felmentést adhat.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

A ledőlt oszlop.

Újra és újra meghallgattuk a magyar rádió helyszíni közvetítését a magyar hadseregnek ipolsági bevonulásáról. Velünk együtt mindenki hallgatta, aki csak rádióhoz tudott jutni. És mindnyájunknak a szíve összeszorult, a könnyei előszivárogtak és az öröm és bánat érzései megrázták bensőnünket. Nagy pillanatok voltak ezek, amikor így, szívben és érzésben összeforrott a magyar ember minden honfitársával egy régóta és keservesen várt nap megérkezésekor.

A lelkesedés és ujjongás, az ünneplés, imádkozás és esküvés pillanatai, a zúgó Himnusz áradó hangjai lelünk mélyéig megindítottak, de volt valami mégis, ami felséges és lélekzet-állító döbbenettel fogott meg bizonyára minden hallgatót és ez az volt, mikor a rádión át magunk hallhattuk, hogyan döngenek a csákányok a címeres esch országhatároszlopon, hogy azt ledönték. Nemesak régen várt pillanat volt ez. Nemesak a valóságos összetörése

volt a trianoni békekötés mesterséges határainak, hanem *felejthetetlen és édes bizonyágtétel volt arról, hogy akármilyen cementből és vasbetontól építik meg az emberek igazságtalanságait, mulandóság várja már a megalkotások órájában és el fogja törlni a mulandóság.*

Hentesiparosok iparikkéinek árusítása.

A hentesek iparigazolványuk alapján jogosultak:

a) nyers húst, fehérárút, nyers és főtt kolbászféléket, felvágottat, szalámit, disznósajtot, nyers és főtt sonkát, továbbá a hentesipar körébe tartozó húsféléből készült sülteket hideg állapotban;

b) főtt füstölt húst, sült szalonnát, sült császárhúst, sült hurkát és sült kolbászt, akár hideg, akár meleg állapotban árusítani. *Nem jogosultak azonban rántott húst és májat hideg vagy meleg, sült húst pedig meleg ál-*

Fellner Béla

I.Ü.V.

Első belvárosi szállodai, vendéglői és kávéházi iparigazolványokat készítő iroda

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

lapoiban árusítani. Nem láthatják el továbbá üzlethelyiségüket olyan berendezéssel, amely a közvetlen helybeli fogyasztás céljára szolgálna. (17.630—1938. Ip. M.)

Megindult az iparendéylek és iparigazolványok kiadása.

Az elmúlt hetekben az iparügyi kormányzat rendelkezése folytán egy ideig szünetelt az iparendéylek kiadása. Ertesülésünk szerint — írja a Kávésok Lapja — ha lassabb tempóban is, de már megindult a kereskedelmi, illetve ipari engedélyek és iparigazolványok kiadása. A kérvényezőkhöz kellő igazolása után minden indokolt esetben megkapják a kért igazolványt vagy engedélyt. Az eljárás, a kivizsgálás hosszabb módja miatt tovább tart, de értesülésünk szerint nagyon kevés visszautasítás történik.

A fővárosi és a környéki városok legáltalánosabb munkabérek megállapító bizottsága

e hó 11-én ülést tartott. A bizottság két új tagjától — amiről legutóbb már megemlékeztünk — kivették az esküt, azután több alkalmazott kategória munkabéret, amely az előbbi határozatból kimaradt, állapították meg. Egyes foglalkozások körülírása hosszabb vitára adott alkalmat. Rendezés került a fizetőpincérek, a borászok, a kávéházi szakácsnők stb. javadalmazása. A hozott határozatot a lapunkban csak akkor közöljük, hogy ha ahhoz a minisztérium már hozzájárult.

Az iparos üzletében dolgozó cseléd ipari munkás.

Ezt mondta ki a hatásköri bíróság II. 4-én 81-37. sz. ítéletében, amely szerint csak akkor maradna jogi szempontból cseléd, ha kizárólag a privát háztartásnak dolgozna. A szóbanlévő esetben egy kifőzőnél alkalmazott cseléd perelte a gazdját és vitás volt, vajjon a rendőrségen vagy a bíróságnál kell-e perelni gazdját. Természetes, hogy ilyenkor a cselédet *nem a háztartási csoportba* kell az OTI-nál bejelenteni, hanem az ipari munkások között.

Különösen a vidéki kartársak sérelmezik azt, hogy az OTI a vendéglőnél vagy koresmárosnál alkalmazott cselédeket ipari munkásnak deklarálja és így nagyobb biztonsági biztosítási járulékot kell utának fizetnie. Annakidején az Országos Szövetség előterjesztéssel élt a volt népjóléti és munkügyi miniszterhez és kérte, hogy a vendégiparosoknál alkalmazott cse-

lédek, amelyek nem ipari, hanem háztartási munkát végeznek és nem munka-hanem eselédkönyvekkel rendelkezőknek, csak a háztartási munkások csoportjába kelljen bejelenteni. Akkoriban a minisztertől az a válasz érkezett, hogy az 1927. évi XXI. te. ügy rendelkezik, hogy a vendégiparosoknál alkalmazott eselédkek is ipari munkásoknak kell tekinteni, így a kérelem törvényes rendelkezés miatt nem teljesíthető. Most, amit a fenti híradásból olvasható, a hatásköri bíróság ugyanilyen határozatot hozott.

Halálozás.

Özv. Kollár Istvánné, a budapesti kispesti „Határesárda” vendéglős fia Kollár István kispesti vendéglős felesége hosszabb szenvedés után e hó 3-án elhunyt. Nagy részvétellel temették.

Özv. Hainzmann Jánosné szül. Házás Ilona volt vasúti vendéglős e hó 13-án 85 éves korában Szombathelyen elhunyt.

Új fagyasztási eljárás.

Egy Harry Rubin nevű vegyész Cleveland városában most mutatta be a sajátjának és a szakértőknek legújabb találmányát: a jégport. A feltalálók nemzeti szövetsége az év első díjával tüntette ki az új találmányt. Rubin főiskolát végzett s eddig „természetes jeget” gyártott. Ha a jégport valamilyen meleg folyadékba hintik, a folyadékot néhány pillanat vagy perc alatt megfagyasztja. A jégpor teljesen méregmentes és így háztartásokban, kirándulásokon is használható. A feltalálók szerint az orvostudományban is alkalmazható lesz, a fagyasztással előidézett érzéstelenítéseknél. De mibe fog kerülni? (A Ty.)

Németországban az életképtelen kisipari üzemek megszüntetését rendelte el a kormány.

A birodalmi kézműveskamara felhatalmazást kapott, hogy megvizsgálja a kisipari üzemek rentabilitását és üzletvitelét és azokat, melyek nem biztosítják a tulajdonos megfelelő keresetét, számolja fel. A tulajdonosok kötelesek a nagyiparban mint szakmunkások elhelyezkedni.

Bár nem tudjuk, hogyan fogják ezt a rendeletet végrehajtani, de úgy látszik, azokra a kisiparosokra vonatkozik, akik adófizetési kötelezettségüknek nem tudnak eleget tenni.

Rendelet készül a házikoszt forgalombahozatalának szabályozásáról.

Régi panasz a vendéglősiparnak, hogy a házikoszt szabad forgalombahozatala elviselhetetlen konkurrenciát okoz a vendéglőknek és a kávéházaknak. A vendéglősök álláspontja szerint a házikoszt forgalombahozatalát nem lehet háziiparnak tekinteni. A kereskedelmi minisztérium most rendeleti úton kívánja szabályozni ezt a kérdést és rövidesen elkészül az erre vonatkozó rendelettervezet. Eszerint a

háztartásokban legfeljebb öt egyén keresetszerű élelmezése nem fog az ipartörvény hatálya alá esni és nem minősül a kifőző ipar gyakorlásának, ha a kiszolgált ételt az elkészítés helyén, a lakásban fogyasztják el.

Negyven év a magyar szállodás és vendéglősipar életéből

cím alatt most jelent meg a Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestülete kiadásában fenti című könyv, amelyet Ballai Károly és Tábori Kornél szerkesztettek. A könyv bevezetőjét Malosik Ferenc, az ipartestület elnöke írta, utána vítező dr. József Ferenc főherceg, Bornemisza Géza iparügyi miniszter, dr. Halla Aurél ny. államtitkár, dr. Arkay Ferenc miniszteri osztályfőnök és sokan mások emlékeznek meg a vendéglősiparról. A könyv kimerítően és érdekesen foglalkozik az elmúlt négy évtized vendéglősipar történetével, az idegenforgalmi kérdéssel, a szakoktatás ügyével stb. Sajnos, csak az ipartestület történetét, a 16 éves múltját, megalakulását alig érinti, pedig az ipartestület multjában voltak olyan eredmények, amelyekre nemesak az ipartestület akkori vezetősége, de az ipartestület mai tagjai is büszkék lehetnek. A díszesen kiállított könyv igen érdekes olvasmány, aki a szakmai mozgalmakban részt vesz, vagy részt akar venni, sokat tanulhat belőle.

A fizetéses szabadságról.

Lapunk már többször hozott a fizetéses szabadságról ismertető közleményeket, de úgy látszik a kartársak azokat nem olvassák el. Most állandóan kapunk leveleket, amelyekben felvilágosításokat kérnek arról, mit tartalmaz a rendelet és ami még a legkülönbözőbb, feltétlen jár-e az alkalmazottnak a fizetéses szabadság? Újból közöljük hát, hogy a 3000/1938. Ip. M. számú rendeletnek az évenkénti fizetéses szabadságra vonatkozó rendelkezései nem terjednek ki olyan kisiparos vagy kiskereskedő alkalmazottaira, aki üzletében, üzemében vagy vállalatában — a tanoncokat és a 16 éven aluli munkásokat nem számítva — állandóan legfeljebb két alkalmazottat foglalkoztat. A tanoncnak az 1936:VII. te. 22. §-a értelmében, a 30.000/1936. Ip. M. sz. rendelet 49. §-ában meghatározott módozatok szerint, tizennégy napi szabadságot kell adni függetlenül attól, hogy a tanone milyen iparban nyer kiképzést. Lehetőleg a tanone szabadsága oly napokra állapíttassék meg, amikor a tanoneiskolában is szünet van. Az idényiparokban fizetéses szabadság ideje könnyen megállapítható (a holt szezonban.) A fizetéses szabadság nagyságára vonatkozóan bővebb felvilágosítást a 3000/1938. Ip. M. sz. rendelet III. fejezete nyújt.

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

A kisipari hitelkeció.

A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara kerületében működő bankszerű fedezettel nem rendelkező kisiparosok és kiskereskedők hitelkeciója számára az állam és az egyes közületek az 1938. év július haváig összesen 455.000 pengő összegű anyagi hozzájárulást bocsátottak rendelkezésre. Ebből a keretből az elmúlt évek során 8500 tételben 1.140.000 pengő összegű termelési, illetőleg beszerzési kölcsön került folyósításra. A kölcsönben részesült kisexistenciák megbízhatóságára utal az a körülmény, hogy a visszafizetési arányszám — amely az 1936. év I. félévében 63% volt — megközelíti a 75%-ot.

Prágában a pincér szolgálatban is ihatik sört, de itt ne kövessék.

Az egyik prágai szálló tulajdonosa rögtön hatállyal elbocsátotta főpincért, aki egy lakodalmas társaság kiszolgálása közben maga is sört ivott s ezt az alája rendelt kiszolgáló pincérnek is megengedte. A szállótulajdonos szerint a pincérek sörívása a kiszolgálás rovására megy. A főpincér pert indított elmaradt illetékei miatt s azokat a bíróság meg is ítélte, kimondva ítéletében, hogy nagy melegben nem lehet kifogást emelni a pincérek sörívása miatt. A felsőbb bíróságok is megerősítették az ítéletet, hangsúlyozva, hogy a mérsékelt sörívás szolgálatban is megengedhető a pincéreknek. Ha a vendégek nem panaszkodnak a kiszolgálás miatt, nem lehet azt állítani, hogy a sörivást a kiszolgálás megsínyli.

Kitűnő és nélkülözhetetlen szakkönyv a
REIGL LÁSZLÓ-tól

Konyhatechnikai eljárások. Ételszármazástani Anyagkiszabás

Az egyetlen szakkönyv, amely az ételek részletes kalkulálásával is foglalkozik.
A mestervizsgáló bizottságok tagjainak különösen ajánlható.

A KÖNYV ÁRA: 6.— PENGŐ.

Megrendelhető az összegnek, valamint 30 fillér portóköltésnek beküldésével a Fogaadó-Magyar Vendéglős kiadóhivatalban, Budapest, VI, Csengery u. 51.

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

Kolovány-Borecs Mihály a miniszterelnöki sajtóiroda új vezetője.

A miniszterelnökségi sajtóosztály vezetében változás állott be. Rákóczy Imre dr. miniszteri tanácsos, a sajtóosztály eddigi vezetője távozott állásából és utódja vitéz Kolovány-Borecs Mihály, a Függetlenség eddigi főszerkesztője.

A miniszterelnökségi sajtóosztály vezetében beállott változással kapcsolatban a következő hivatalos közlést adták ki:

„Imrédy Béla magyar királyi miniszterelnök a mai napon Rákóczy Imre miniszteri tanácsost eddigi szolgálati beosztásából a miniszterelnökségen más bizalmi feladatra rendelte és egyidejűleg a miniszterelnök sajtóosztályának vezetését alól felmentette.

Vitéz Kolovány-Borecs Mihály miniszteri osztálytanácsost, a Függetlenség főszerkesztőjét pedig a miniszterelnök megbízta a sajtóosztály vezetésével.”

Továbbá a kormányzó a miniszterelnök előterjesztésére megengedte, hogy dr. Kuntjathy Aladár és dr. vitéz Bodroghközi Zoltán miniszteri osztálytanácsosi címmel felruházott szerződéses sajtóelőadóknak buzgó és értékes szolgálatukért elismerését tudtadják.

A szikviziparendélek revíziója.

Értesülésünk szerint szeptemberre várható a szikviziparendélek revíziójáról és a szikvízkészítő üzemek közegészségügyi ellenőrzéséről szóló iparügyi miniszteri rendelet kiadása. Ez a rendelet lesz hivatva arra, hogy az országsszerte folyamatba teendő hatósági vizsgálat eredményeképpen eltávolítsanak a közfogyasztásra szolgáló szikvíz készítésétől azok az egyének, akik a törvény és rendeletek megkerülésével kontárkodhattak bele ezideig az iparba.

A kiadandó rendelet közelebbi célja az, hogy minden vonalon érvényt szerezzen a tételes törvénynek, vagyis szikvízkészítéssel és forgalombahozattal csak azok foglalkozhassanak, a kik erre jogosítók, szabályszerű iparendélyt szereztek, amennyiben pedig vendéglősök és koreszmárosok, — akik iparendély nélkül gyártanak szikvizet saját, belső szükségletükre — ezzel a joggal csak akkor élhessenek, hogy ha 1932. évi július 14-ike előtti rendezkedtek be a szikvízkészítésre.

November elsején a vendéglátóiparban életbelép az alkalmazottak 10 órai munkaidéje 12, illetve 13 óras keretben.

Egyelőre a legtöbb kartárs, ahol 2—5 alkalmazott van foglalkoztatva, még nem tudja, hogyan fogja a munkaidő-beosztást megcsinálni. Mert újabb alkalmazott felvételét az üzleti forgalom nem bír el. A székesfőváros költségvetése most került bizottsági tárgyalásra. Az egyik bizottsági tag azt kívánja, hogy a Beszkar- és HÉV-alkal-

mazzottak munkaidejét olymódon rendezzék, hogy a forgalomban a tengelyen eltöltött munkaidő heti 44 óránál, az alkalmazottak heti munkaideje pedig általában heti 48 óránál több ne lehessen.

A polgármester tanulmányoztatta ezt a kérdést és jelentésében közli, hogy az indítvány pénzügyi szempontból nem hajtható végre. A heti 44, illetve 48 órás munkaidő bevezetése a Beszkar-nak évi 840.000 pengő, az autóbussz-üzemnek 140.000 pengő, a HÉV-nek 27.000 pengő, összesen tehát több mint egymillió pengő túlküiadást jelentene. Ezt a kiadási többletet pedig a főváros közlekedési vállalatai jelenleg nem bírnák el.

Ezt a kiadási többletet — mondotta a polgármester — a főváros nem bírja el. Vajjon a vendégipar elbírja ezt a kiadási különbözetet? Aligha!

Kétévi fegyház italmérségi engedélyek hamisításáért.

Farkas Pál volt pénzügyminisztériumi irodatiszt közokirathamisítás büntetével állott a büntetőtörvényszék Krayzell-tanácsa előtt. A vád szerint Farkas kocsmárosok számára, akiket a minisztérium italmérségi engedélykérsükkel elutasított, hamis miniszteri rendelkezéseket szerkesztett, amelyek szerint a kérvényezők kérelmét a minisztérium teljesítette.

Farkas elmondotta, hogy a bünteslekményt azért követte el, mert 116 pengő fizetése volt, ebből 40 pengőt első házasságából származó gyermekének tartásdíja címen levontak, adósságait is törlesztenie kellett.

A tanuk kihallgatása után a törvényszék büntösnek mondotta ki az irodatisztet nyolcrendbeli okirathamisítás büntetében és ezért kétévi fegyházra ítélte. Az ítélet jogerős.

Miesoda koreszmáros az, aki ilyen úton akar italmérségi engedélyt elnyerni.

Mi mindent kell a szaksajtónak tennie és tudnia?

A szaksajtó legyen a szakma nevelője és tanítója, lelki gondozója, harcosa és úttörője, ügyvédje és orvosa. Neveljen osztálybeesültre és az osztályérdekek megbecsülésére, a szakma iránti hűség és hit megővésére. Mozdítsa elő a szakmában jártas szakképviselők bőséges tanításával annak fejlődését és csináljon minden új használható technikát vívmányának megfigyöző propagandát. Necsak üzleti, hanem személyes ügyekben is támogassa tanácsával a szaktársakat, vigyen segítségét és vigaszt oda, ahol bátortatlanság, határozatlanság és a jövőért való kétségbeesés lép fel. Küzdjön a kereskedelemben és életben előforduló minden garázdaság, a szakma romlott állapota s a tisztátalan manipulációk ellen, melyek bectelenségére válnának. Keressen és nyisson a nemzeti munkának új pályákat. Legyen szak-

társainak jogtanácsosa és tegyen javaslatokat betegségek gyógyítására, miként az orvos pácienseinek.

Ezek képezik a szaksajtó feladatát, ezeket végezzük mi is szaklapunkkal, ez a mi hivatásunk, melynek azonban csak akkor tudunk teljes egészében megfelelni, ha a szaktársak is eleget tesznek szaklapjukkal szembeni kötelezettségüknek, nemcsak erkölcsi, hanem anyagi téren is. Szaktársaink tegyenek eleget előfizetési kötelezettségüknek, ezenkívül támogassák hirdetésekkel is, hogy megjelenésének pontosság, mely minden lapnak létfeltétele, biztosítva legyen. — Kérjük előfizetőinket az esedékes előfizetési díj sürgős beküldésére.

Többeknek.

Köszönettel vettük értesítésüket. Kérjük velünk az esetleges tanuk nevét is közölni. A szóbanforgó ügynök tartozásáért felelősséget nem vállalunk. Forduljanak Vajda Andor vendéglőshöz.

Legégszégesebb élet a kereskedősegédé, legégszégtelebenebb az ólom-bányászé.

A foglalkozás és halandóság viszonyát tárgyalja az angol statisztikai hivatal legújabb kiadványa. Az 1930—32. évek adatait dolgozza fel a rendkívül érdekes és fontos munka. Adatai szerint a kereskedősegédeknek, a mezőgazdasági gépjármű munkásainak, a rádiókezelőknek, a villanyzerelőknek, köztisztviselőknek, bank és biztosítótársasági hivatalnokoknak legkedvezőbb a halandósági aránya. A fémányászok, kő- és csiszolók, üvegfüvők és csiszolók és kőfejtők halálázási aránya a legkedvezőtelebenebb. A lista élén, 1-es számmal, a kereskedősegédé, a lista végén a legrosszabb arányszámmal az ólom- és rézbányászok állanak.

A bank- és biztosítási tisztviselő a hetedik, az anglikán lelkészek a tizenkettedik, a bírák és ügyvédé a nyolcvanharmaidik, az írók, szerkesztők és újságírók a kilenvenedik, az orvosok a százhuszonharmaidik helyet foglalják el.

Igen rossz a szállodások és vendéglősök arányszáma (193) és a csaposoké (188).

Gyomorbajban a szállodások, orvosok, pincérek, dohánnyári munkások, csaposok, serfőzők és autógarázs-tulajdonosok közül halnak meg a legtöbb.

Az öngyilkossági arányszám különösen a droguisták, bírák, ügyvédé, buknyérek, borbélyok, pincérek, fogorvosok, ingatlaműgnyőkök és ingatlaműgnyőkök és a színházi és sportügnyőkök között magas.

Aránylag ritkán követnek el öngyilkosságot a szénbányászok, villanyzerelők, vasúti alkalmazottak, autóbussz- és villamoskalauzok, kárpitosok és halászok.

A Fogaadó-Magyar
Vendéglős
állandó meléklete

A KORCSMÁROS

Akorcsmajparérde-
keit képviselő
szaklap

Rendelet a must besűritésének engedélyhez kötése tárgyában

A m. kir. minisztérium 6600/1938. M. E. sz. rendelete:

A m. kir. minisztérium az 1931:XXVI. tc. 2. §-ában foglalt s legutóbb az 1938: XV. tc. 9. §-ával meghosszabbított felhatalmazás alapján a következőket rendeli:

1. §. Az 1938. évi termésű mustból besűritett mustot csak a földművelésügyi miniszter engedélyével szabad előállítani.

Termelők a saját termésű mustot saját üzemben, saját termésű mustjaik és boraiik feljavítására, az előbbi bekezdésben említett engedély nélkül is besűritethetik.

2. §. Az engedélyezés iránti kérelmet az illetékes szőlészeti és borászati kerületi felügyelő útján kell előterjeszteni. Az engedélyezés iránti kérelemben pontosan fel kell tüntetni az engedélyt kérő nevét és lakhelyét, a besűrités helyét, az üzembehelyezett üstök számát, őrirtalmát és termelőképességét és az előállítani kívánt besűritett must mennyiségét és cukorfokát.

3. §. Aki besűritett mustot az 1. §-ban foglalt rendelkezés megszegésével vagy kijátszásával engedély nélkül állít elő, kihágást követ el és pénzbüntetéssel büntetendő.

A pénzbüntetés tekintetében az 1928: X. tc. rendelkezéseit kell alkalmazni. A kinágás miatt az eljárás a közigazgatási hatóságok mint rendőri büntető bíróságnak hatáskörébe tartozik.

Az 1929:XXX. tc. 59. §-a első bekezdése 3. pontjának alkalmazása szempontjából szakminiszternek a m. kir. földművelésügyi minisztert kell tekinteni.

4. §. Ez a rendelet a kihirdetés napján, 1938. szeptember 16-án lép hatályba.

BORPIAC

A szüret az országban — egy-két borvidék kivételével — mindenütt folyamatban van. A kínálat gyenge, magas árakra számíthatnak, a szüretelt mennyiség csökkenését okozott. Ennek megfelelően az árak 20 fillérről lite-renként kezdődik. Örkenyben is megkezdtek a szüretet, ha valahol 18 fokot megüti a must, ez már eredmény!

Cegléd-Csemőn a 16 fokos felüli mustot 13 fillérről vásárolják. Kerekgyhán az eddigi szüretelt must cukorfoka 16—18 fokos. Kiskunmajsn az átlag 17—18 cukorfok, de van, ahol 20—21-et is eléri. Pakson a rizlingnél 19, a kadarkánál 18 cukorfokot mutatnak a mustak. Jánoshalmán a mustok 14—17 fokosak. Balatonfüreden egyes nagyobb szőlőkben 28—32 cukorfokos szüretelték. Mórón a mustok 18—23 cukorfokot mutatnak.

#

A jelen körülmények között — írja a Borászati Lapok — az a véleményünk, hogy aki csak teheti, úgy össze be eladásait, hogy számoljon az árak későbbi igen lényeges emelkedésével.

A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesülete az ország minden részében figyelemmel fogja kísérni a mustárak alakulását. E helyen felszólítjuk olvasóinkat, hogy ha bárhol a fenti árakon alul történnek eladás, vagy ha valahol megfelelő vevő nem jelentkezik, közöljék azt esetleg táviratilag az Egyesülettel, amely azonnal igyekezni fog segíteni.

Hivatkozunk a nagytermésű évek előtti gazdaösszefogásra, amely mindennél eredményesen végződött és megakadályozott minden árletörő kísérletet.

Nem hisszük, hogy ilyen jelenségek az idén felmerülhetnek, mert hiszen a vevők is saját legiobbban felfogott érdekükben igyekezni fognak minél előbb és minél nagyobb mértékben vásárolni.

Vendéglős Urak!

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

Páratlan sikere van

PODRUZZIK BÉLA

a Hungária nagyszálló konyhafőnöke
LEGUJABB SZAKÁCSKÖNYVÉNEK
a polgári konyha, házi cukr-szat és a diétás főzés ismereteivel.

A könyv ára portómentesen küldve 6 pengő 60 fillér.

Megrendelhető az összeg előzetes beküldésével lapunk kiadóhivatalában.

A Kristály-vizet

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

SZÉKELY MÁRTON

BUDAPEST, VIII, József krt 36.
bornagykereskedő

Telefon: 338-732.

Kispest: Üllői út 85. Tel.: 146-930.
Ajánlja uradalmi fajborait.

TÖRLEY

PEZSGÓ

VILÁGPURITAS

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

Ennek az új szernek használatával az előny jár, hogy minden házi-asszony könnyűszerrel végezheti az irtást. Az eredmény tökéletes, nem piszkít, nem büzlök, nem hagy semmiféle foltot maga után, nem ártalmas az emberek egészségére és a berendezési tárgyra. Kapható minden jobb háztartási üzletben kimérve és 1, 1/2 és 1/4 literes palackokban is.

Megrendeléseket postán eszközöl a VILÁGPURITAS gyár és vezérkép-viselete VAC, Szent István tér 12. sz.

MIELŐTT

beszerzéseket eszközölne,
sziveskedjék ajánlatot kérni
az alant felsorolt cégektől

FALICSEMPE, KÓPADLÓ:

Schillinger Vilmos, VII, Szív u. 9.

IRÓGÉP ÉS KELLÉKEK, SOKSZOROSÍTÁS:

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

SZŐNYEG, BUTORSZÖVET, LINOLEUM, PAPAN:

Haas Fülöp és Fiai, Vörösmarty tér 1.

TEXTIL:

Blau Jenő textilipékesítő, V. Gr. Tisza István u. 11.

ÜVEG, PORCELLÁN ÉS EDÉNYÁRU:

Hj. Grünwald Mór, IV, Ferenc József rakpart 6.

VÁSZONÁRUK:

Blau Jenő textilipékesítő, V. gr. Tisza István u. 11.