

## ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Égész 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.— P

# FOGADÓ

## MAGYAR VENDÉGLŐS

A „KORCSMÁROS” ROVATTAL

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

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

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

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

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

## **Aldozzunk a Felvidékért!**

### **HORTHY MIKLÓSNÉ**

#### **felhívása a magyar társadalomhoz**

*Magyar a magyarért!*

*A magyar igazság győzelme útban van: rövid idő kérdése felvidéki testvéreink visszatérése az ősi hazához.*

*Húszéves idegen uralom szörnyű nyomása nehezedik rájuk: nyomor, szenvedés, börtön az osztályrészüik. A nélkülözés és a szenvedés segítségért kiált. Ez a segítség ma egyetemes magyar parancs: a népi együttartozás parancsa.*

*A Felvidék őslakói nem magukért, de mindnyájunkért, az egész magyarságot küzködnek és szenvednek húsz keserves esztendő óta. Sanyarú sorsuk áldozatra kell, hogy kötelezze az egész magyarságot: kicsinyt és nagyot egyaránt. Le kell törölni homlokukról a magprobálatások veritékét, orvosolni az őslakoságon ütött sebeket. A Felvidéken nem lehet éhezni száj, fázó gyerek, otthontalan család!*

*A magyar becsület és a magyar testvériség azt követeli mindnyájunktól: hozzunk meg minden áldozatot a Felvidék nyomorának enyhítésére.*

*Szívünk sugallatára hallgatva a nemzeti irányú szervezett mozgalommal együtt kéri szóval fordulunk tehát a magyar nemzet minden tagjához, szegényhez gazdaghoz egyaránt: adományainkkal segítsenek a Felvidék inségén. Minden fillérre szükségünk van, mert a bajok rendkívüliek s a tennivalók nem tűrnek késedelmet. Aki magyar, az jöjjön a magyarért, a magyar szív induljon meg a magyar szívért.*

*A közös magyar sors egyik legnagyobb mai kötelessége: áldozzunk a Felvidékért!*

IMRÉDY BÉLANÉ  
a munkabizottság elnöke.

HORTHY MIKLÓSNÉ  
a mozgalom védnöke.

*Adományokat a 66-os csekkszámára kér a bizottság.*

## **A must zajos és utóerjedése**

Irta: Fornády Elemér,  
az Állami Pincegazdasági igazgatója.

Szüret után a szőlő leve csak rövid ideig marad meg abban az állapotban, amelyben közvetlenül a szűrés, a sajtolás után volt.

Eleinte lassabban, később nagyobb mozgást előidézve, légbuborékok szállanak benne fölfelé, a must megzavarodik s beáll az a jelenség, amit erjedésnek vagy közönségesen forrásnak nevezünk.

Az erjedés alatt két időszakot szoktunk megkülönböztetni. És pedig a nagyobb mozgással végbemenő első időszakot: ez a zajoserjedés s a későbbi

esenes erjedési folyamatot: ez az utóerjedés.

Ha az erjedő mustot erős nagyításal vizsgáljuk, temérdek apró, tojáshoz hasonló hólyagocskákat találunk benne. Ezek az apró hólyagocskák élő szervezetek, előrendű növények, az úgynevezett élesztő- vagy erjesztő gombák, amelyek a mustban elszaporodva, életműködésükkel előidézik az erjedést és azt a nagy változást, amely a must és az újbor között beállott.

Az erjesztő gombáknak legfőbb működése, hogy a must cukortartalmát szeszre és szénsavra bontják fel. A must tehát lassankint elveszti édességét, a fejlődő szénsav erős pezsgés és bugyborékolás közben elszáll, erős mozgásba, forrásba hozva az egész must tömegét. Az eközben fejlődő szesz pedig benne marad az új borban.

Néhány nap múlva a pezsgés lassúbbá és esendesebbé lesz, míg végre teljesen megszűnik. Véget ér tehát a zajos erjedés. Ilyenkor az erjesztőgombák, a borban levő egyéb szilárd anyagokkal együtt, a fenékre szállanak és leülepednek. Ez az üledék: a seprő.

Az erjesztőgombák csirái kint a szőlőben a talajban is megtalálhatók. Tulajdonképpen itt telelnek át, innét kerülnek a fürtökre s a zokról a mustba.

A mustnak átalakulását borra tehát ezeknek a szabad szemmel nem látható, parányi gombák működésének köszönhetjük. Minthogy a gazda szempontjából nagyon fontos, hogy ez az átalakulás a lehető legtökéletesebben menjen végbe, a gazdának az a feladata, hogy az erjedésnél egyrésztől távol tartsa azokat a körülményeket, amelyek az erjesztőgombák működését zavarnák vagy lehetetlenné tennék, másrésztől pedig, hogy az erjesztőgombák működését, kedvező körülmények létrehozásával, elősegítse.

A gazda ennek a feladatának azonban csak akkor képes megfelelni, ha

# **Popper Borpincészet Részvénytársaság**

Alapított 1869.

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8.

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

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

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

ismeri az erjesztőgombák működését kedvezően és hátrányosan befolyásoló legfőbb körülményeket.

Az élesztőgombának életműködéséhez elsősorban levegőre van szüksége. A must a feldolgozás alatt bőségesen érintkezik a levegővel s rendszerint van is abban annyi levegő, amennyi az élesztőnek elegendő.

Ebben a tekintetben kedvezőbb körülményeket idézünk elő az élesztő működéséhez a must szellőztetésével. A megszellőtett must gyorsabban és jobban kierjed, a kierjedt bor hamarabb tisztul, hamarabb fejlődik ki.

A szellőztetést úgy hajtjuk végre, hogy valamely szárnyszivattyúval levegőt vezetünk a mustba, amely azon végig bugyborékol, vagy pedig a csapra alkalmazott szellőzőrőzsával kádra fejtjük a mustot s ily módon hozzuk a levegővel nagyobb érintkezésbe.

Bár az élesztőnek a levegőre feltétlenül szüksége van, mindazonáltal kerülnünk kell, hogy az erjedő újbor, vagy a törkölyös must hosszabb ideig szabad felületen érintkezzen a levegővel. A szabad felületen való érintkezés ugyanis igen kedvez, sőt létfontosságú a borvirágombának és az ecetbaktériumnak. Ha az erjedés szünni kezd s a szénsv — amely a hordóban az újbor fölött helyet foglalt — eltávozik, könnyen beállhat a fentemlített gombák működése folytán az egyik vagy a másik borbetegség. Eppen ezért szükséges az erjedés alatt és után a hordókat erjesztőtölesekkel ellátni, amelyek lehetővé teszik, hogy a fejlődő szénsv a hordóból eltávozzék, de nem engedik meg, hogy a külső levegő a hordóba juthasson s állandóan szabadon érintkezzen az újbor felületével. Az ilyen erjesztést: zárt erjesztésnek nevezzük. Ha pedig a hordók akonanyílását ilyen módon nem zárjuk el, az a nyílt erjesztés.

Az erjesztőtölesek vagy kotyogók helyett, ezek híján, szükségből úgy is elzárhatjuk az erjesztőhordó vagy a káci akonanyílását, hogy arra porától kiszitált, megmosott, tiszta homokkal telt vászonzacskót rakunk. E zacskón át a fejlődő szénsv eltávozhatik, a külső levegő azonban csak több-kevesbé jól megszűrődve juthat oda. Ha a bejutott levegő teljes esíramentességét nem is érhetjük el, legyenek vagy oda nem való más szennyeződések behullását elkerülhetjük.

Az élesztőgombák életműködése bizonyos hőmérsékletarárokhoz van kötve. Tapasztalat szerint: 10 C fokon alul a must már csak igen lassan erjed, 5 C fokon alul pedig az erjedés megáll. 35 C fokonál az erjedés szintén lassúbb lesz s 40 C fokon túl megszűnik. Leggyorsabban kierjed a must, ha annak hőmérséklete 15—20 C fok között van.

Fehérborok erjesztésénél 15 C fok, vörösborknál pedig 20 C fok a legkedvezőbb hőmérséklet.

Ügyelnünk kell arra is, hogy akár a kellő meleg hiánya, akár pedig a túlságos felmelegedés következtében az

erjedés meg ne álljon. Ha a zajoserjedés megakadt s a must nem erjedt ki tökéletesen, később nemcsak igen sok bajunk lesz az utóerjedéssel, hanem az ilyen borokban a későbbi erjedésnél igen könnyen hibás vagy beteges erjedés állhat be s a borunk elromlik.

Gondoskodnunk kell tehát arról, hogy mind az erjesztőhelyiség, mind a kierjesztendő must hőmérséklete is megfelelő legyen. Későn vagy hideg időben történő szűretelés mellett a must igen hideg s ilyenkor az erjedés nehezen indul meg. Különösen ilyen esetekben vesszük jó hasznát a fűthető erjesztőhelyiségnek vagy pincének. Ha az erjesztőhelyiség hőmérsékletét fűtéssel fölemeljük s a must a kívánt hőfokra felmelegszik, az erjedés szépen megindul.

Ha a must hőmérsékletét már sikerült 15 C fokra felemelnünk, akkor az erjesztőkamara vagy a pince fűtését megszüntetjük, mert az erjedés következtében a must még jobban felmelegszik, az erjedés is megállhat. Ezt már sokszor tapasztalták, különösen vörösbork erjesztésénél, amidőn az erjedés nagy káicban vagy nagy edényekben történt, amelyekben az erjedés sokkal élénkebben s nagyobb hőfejlődés mellett megy végbe, mint kisebb edényekben. Túláságos felmelegedés esetén a mustot szellőztetéssel hűtjük le.

A magas cukortartalom az erjedésre gátolón hat. Ez a jelenség azonban csak igen édes szamorodni vagy aszúborok mustjánál mutatkozik. Rendes összetételű mustok cukortartalma az erjedést egyáltalában nem nehezíti meg.

Az aszú- és essenciaborok lassú és nehezen induló erjedésének tehát a magas cukortartalom az oka. Minthogy azonban az ilyen boroknál is felette kívánatos, hogy minél előbb meginduljon bennük az erjedés s a keletkező szesz azoknak egészséges és hibátlan kifejlesztését — konzerváló hatása folytán — biztosítsa, okvetlenül szükséges ezeket a borokat is az erjesztőpincébe tenni, hogy a kedvező hőmérséklet mellett cukortartalmuknak egy része kierjedjen. Csak ezután tegyük e borokat a hideg ászokpincébe, ahol azok lassú utóerjedésbe mennek át s az utóerjedés alatt illatuk és zamatjuk kifejlik.

A szesz bizonyos határon felül az erjesztőgombák működését szintén meggátolja. Az olyan must tehát, amelynek cukortartalma olyan nagy volt, hogy az erjedés következtében keletkezett szesz, még mielőtt az összes cukor kierjedt volna, elérte azt a határt, amely az erjesztőgombák működését megakasztja, édesen marad. 14 térfogatszázalék szeszartalom mellett az erjedés már csak igen lassú s 16—18 térfogatszázalékon túl már teljesen megáll. Ez a magyarázata annak, hogy az édes szamorodni és aszúborok nem erjednek ki teljesen, hanem több-kevesbé cukor marad bennük.

Megakasztja az erjedést az ecetsav is, ha a mustban 0,3%-nál több van be-

## Borpalo Rt.

Budapest, VI., Király u. 26.

Telefonszámok: 1-140-44 és 1-184-64.

Ajánlja kiváló minőségű márkás fajorait palackozva és hordótételben.

lőle. Az egészséges szőlőből készült mustban rendes körülmények között ecetsav nincsen. De a rothadt és a penészes szőlők mustjában lehet annyi, hogy az erjedést meggátolja.

A rothadt vagy a darazsak által kirágott bogryók leve már a tőkén erjedésnek indulhat és a szesz nyomban ecetté változhatik át. Ezt az ilyen fűrtüknéccre emlékeztető szaga azonban elárulja. Az ilyen szőlőből szűrt mustok azután, ha ecetsavas tartalmuk a jelzett fokot elérte, igen nehezen erjednek ki.

A szeszen és ecetsavon kívül még egyéb, a mustban levő anyagok is befolyásolhatják az erjedést, ezeknek azonban gyakorlati szempontból lényeges jelentőségük nincs.

Nem hagyható azonban figyelmen kívül a pingeczadáságban igen gyakran használt kénessavnak befolyása az erjedésre. Ha a mustot kénezett hordóba fejtjük, akkor az erjedés abban mindaddig nem indul meg, amíg a mustból a kénessav el nem tűnik. Ezt a lenyalkázásnál tapasztaljuk.

Az egészséges szőlőből szűrt mustnál a zajoserjedés után, az első fejtés alkalmával is tartózkodni kell a kénezéstől, nehogy a netán a borban még levő cukor utóerjedését hátráltassuk.

Ha a mustba netalán rézgálicoldat került — ami nagy gondatlanságra vall — amikor pl. a permetezésnél használt kádat vagy edényeket szűretkor igénybe vették, a must szintén nehezen erjed ki, mert a rézgálicoldat az élesztőgombákra szintén pusztító hatással van.

A szabályszerűen végbement zajoserjedés alatt a rendes összetételű must cukortartalma majdnem teljesen kierjed. De kívánatos is, hogy kierjedjen s minél kevesebb cukor maradjon s utóerjedésre.

A zajoserjedés, a körülményekhez képest, 5—10 nap alatt végbemegy. Az utóerjedés azonban aszerint, hogy mennyi cukor van még a borban, néhány napig, sőt édesborknál még évekig is eltarthat.

Az erjedés szabályszerű lefolyását könnyen ellenőrizhetjük, ha az erjesztőtölesekreket figyeljük. Ha azt találjuk, hogy a zajoserjedés nehezen indul vagy pedig megindult ugyan, de hamar és hirtelen megállt, akkor mindekelőtt kutassuk ennek az okát s iparkodjunk azt elhárítani. A leggyakoribb okok: a kellő hőmérséklet hiánya vagy a kénezés. A kellő hőmérsékletről az erjesztőhelyiség fűtésével, esetleg a must egy részének fölmelegítése által gondoskodhatunk, ha pedig a kénezés akasztotta volna meg az erjedés zavar-

talán lefolyását, akkor a szellőztetést alkalmazzuk.

Ha a zajoseredés lecsillapodott s a borban még sok cukor van, amelynek a zajoseredés alatt ki kellett volna erjednie, akkor helyenvaló a leülepedett seprőnek felkavarása. Azálta, hogy a leülepedett seprőt újra felkavartjuk, az élesztőt arra kényszerítjük, hogy a ki nem erjedt cukrot még kimerjessze.

A felkavarást derítővással, derítőláncal végezhetjük, vagy pedig oly módon, hogy a fejtőszivattyú szívócsövét a hordó fenekéig ledugva, a szivattyúval levegőt fújtatunk a hordóba. Ilyen módon levegőt is juttatunk a borba, ami az erjedést elősegíti.

A seprő felkavarását abban az esetben is ajánljuk, amikor a bornak felesleges savtartalmát akarjuk csökkenteni. Ha a borban minden cukor kimerjedt, akkor a felkavart élesztőt — nem lévén cukor, amit felbonthatna — elpusztítja a savak egy részét s a bor nem lesz túlsavanyú. Lágyboroknál természetesen ezt az eljárást alkalmazni nem volna célszerű, mert az amúgy is kevés savnak csökkentése által a bor nemcsak összhangját veszíthetné el, hanem nehezebben kezelhetővé s nehezebben tisztulóvá válnék, mint a túlságos lágyborok általában.

Az erjedésnél szénsav keletkezik, amely — mint eléggé ismeretes — a levegőnél nehezebb lévén, az erjesztőhelyiség vagy pince fenekén gyűl össze s ha a kifolyása nincs, lassankint emelkedve az egész pincét is betöltheti. A szénsav belelegzése halálos következménnyel járhat. Az ilyen pincébe az erjedés alatt és után csak nagy elővigyázattal szabad lemenni. És pedig égő gyertyával, amelyet kb. 2 m hosszú rúdra kötve és lefelé tartva, kikémleljük, hogy van-e szénsav a helyiségben. Ha a gyertya lángja elalszik, ez azt jelenti, hogy a pince tele van szénsavval. Tovább menni tehát nem szabad!

Ha valamely okból mégis elkerülhetetlenül szükséges volna, hogy a pince be lemenjünk, akkor szellőztessük át erősen a pincét s hozzuk a levegőt pl. szelelőrostával vagy arra alkalmas légtisztító szelelővel mozgásba. Csak akkor menjünk le azonban, ha a gyertya lángja már el nem alszik.

Olyan pincében, amelyben kénytelenek vagyunk az erjedés alatt is állandóan foglalkozni s amelyből pl. mely fekvése miatt, a szénsav könnyen és magától el nem távozik, célszerű az erjesztőhordók akonanyílásait közös esővel összekötni s a szénsavat e esővön át a szabadba vezetni.

Ami a borban az erjedés alatt keletkezett anyagokat illeti, a gyakorlati pincegazda részére elég, ha azt tudja, hogy a must cukortartalma szesz és szénsavra bomlik szét. 100 kg cukorból 48,4 kg szesz és 16,6 kg szénsav keletkezik. A hiányzó 5 kg az egyéb keletkező anyagokra esik, melyek között legtöbb a glicerin.

Nagy átlagban — az egyéb anyagokat figyelembe nem véve — azt mondhatjuk, hogy a kierjedt cukor felerésze szesz, a fele pedig szénsav. A bor szesztartalma tehát a must cukortartalmának fele lesz. Vagyis a 20%-os mustból kierjedt bornak 10 százalékal, illetőleg 12 térfogatszázalék szesztartalma lesz.

Az erjedés következményeként a cukortartalom átalakulásán kívül még a must savtartalma is némi változásnak van alávetve.

Erjedés alatt ugyanis a borkőnek egy része a mustból kiválik és az élesztővel együtt a seprőbe ülepszik. Ilyen módon a must savtartalma csökken. A kierjedt borban tehát nem találunk annyit savat, mint az erjedés előtt volt. Egyszerű ízlelésnél a mustot mégsem találjuk savanyúnak, mert a savtartalmát a cukortartalom takarja; míg kierjedt bornál a sav előtérbe lép.

zott nagyobb fizetés mellett volt alkalmazva.

Ha tehát van olyan üzlettulajdonos, aki ezt a rendeletet nem tartja be, úgy az ellen panasszal lehet fordulni az elsőfokú iparhatóságához.

## Mit kell tudni az ételanyagának készítéséről

Írta: Reigl László.\*

Az ételek anyagának előkészítését vagy elkészítését az eddig közzétett eljárások figyelembevételével hat csoportba sorozzuk, melynek mindegyike azt a célt szolgálja, hogy élelmiszereinket változatosan és okos módon vigyük keresztül. Az anyagkészítés hat csoportja a következő, amelyekben a felhasznált anyag lehet nyers vagy már hőbehatásnak ki tett vagy a kettő kombinációja.

Anyagkészítés		Kocsányállítás
gyúrás		fagyaszítás
keverés		vízfürdő
vagdálás		

Gyúrás alatt azt az eljárást értjük, mikor élelmi anyagainkból formálható, levegőmentes anyagot kívánunk készíteni. A levegőmentesség célja, hogy az anyag gyors fellazulását megakadályozzuk. Ezt az eljárást leggyakrabban a liszt, tojás és vízből készített anyagnál használjuk, amely mint a különféle főtt-tészták és levesbetétek készítésénél látjuk, a leggyakrabban feldarabolva is megtartja hőbehatásra alakját. Igen érdekes a gyúrt tészta fellazulása a vízben való hőbehatás (főzés) alatt. A gyúrt tészta fellazulása függ elsősorban a tökéletes és minél kevesebb vízzel való kidolgozástól, a tojás és az anyaghoz használt só mennyiségétől. A tökéletes kidolgozással az anyagba levő levegő mennyiségét csökkentjük, a tojás hozzáadásával a fehérje gyors és alacsony fokon (70 C-fokon) való alvadására, a só hiánya pedig, a sóval gyúrt tésztaval szemben a vízszívőképességet csökkentik. Kísérleteim szerint a só és tojás nélküli gyúrt 20 egr-as metélt tészta 60 percig tartó főzés alatt veszítette el alakját, az 1 százalékos sóval gyúrt, tojás nélküli, ugyanolyan súlyú metélt 30 perc alatt pépedett el, ezzel szemben kettőtojás (kg-ként), só nélküli készített, ugyanolyan súlyú metélt 5 óra hosszán tartotta meg alakját. Láthatjuk tehát, hogy a gyúrt tésztaanyag felpuhulása ezektől függ, amit azért sem szabad szem elől tévesztetni, mert az étel élvezeti értéke a fellazulás tökéletességétől függ. A főtt tészták főzésénél figyelembe kell venni a frissen készített vagy a száritott minőségét. A frissen készített minőségű, ha egy alkalommal annyit főzünk be, hogy a víz hőfokát nem csökkentik,

\* A Konyhatechnikai eljárások, Ételzármazástán, Anyagkészítés és más szakkönyvek szerzője.

## A kiszolgálási díj (százalék) kötelező felszámítása

Több helyről: Kiskunhalasról és más városokból levélben kértek tőlünk felvilágosítást, milyen üzletekben kötelező a százalék felszámítása. Bár az alaprendelet elég világosan intézkedik, mégis több üzletben nem tartják be a rendeletet és ezáltal azokat a kártársakat, akik a százalék felszámítását fogamatossítják, anyagilag károsítják. Arról is kértek felvilágosítást, hogy abban az esetben, ha egyik-másik kártárs a százalékrendeletet nem tartja be, hová kell fordulni panasszal.

Itt közöljük a kereskedelem- és közlekedésügyi minisztérium 19.776/1937. K. K. M. számú magyarító rendeletét, amely a következőket tartalmazza:

A 2787/1936. I. K. K. M. számú rendeletben, valamint ezen rendelet végrehajtásának biztosítása végett valamennyi másodfokú iparhatóságához intézett 18.412/1936. I. K. K. M. számú le-

iratban foglaltak nem teszik lehetővé, hogy azokban az üzletekben, amelyekben az idézett rendelet megjelenése előtt a borrháló adása szokásban volt, a százalékos rendszer bevezetése mellőztessék abban az esetben, ha az üzlettulajdonos a fizető és külön fizetőpincér alkalmazva nincs. A kiszolgálási díj felszámítását a hivatkozott 18.412—1936. számú leirat második bekezdése is csupán abban az esetben teszi lehetővé, ha az illető üzletben a borrhálóadás egymagában nem volt szokásban, vagy a kiszolgálást — tehát nem csupán a fizetést, hanem a teljes kiszolgálást is — maga a tulajdonos végzi, vagy ha a csapos vagy kisebb létszámú személyzet szolgálja ki a vendégeket — fogyasztókat —, de a csapos, illetőleg a személyzet éppen arra való tekintettel, mert a borrháló adása nem volt szokásos, meghatáro-

vagyis a víz forrásba marad, úgy a normál vastagságú metélt 4 perc alatt fő meg, ha pedig esőkkenti a víz hőfokát, akkor 5 perc szükséges a felpuhuláshoz, kockákra vágott tészta vastagsága szerint 6—7 perc alatt, a esipetke pedig 10 perc alatt lesz kész.

Keveréssel azokat az anyagokat készítjük, amelyek összetétele laza és formájukat hőhatásra vagy formába téve tartják meg. A kevert anyagok között vannak, amelyeknek összetétele a gyúrt tésztájával azonos, több folyadék hozzáadásával. Ebből az anyagból készíthetjük a galuska-féléket vagy kötőanyagok használatával, ízesítővel kombinálva, pl. zsemle, máj, stb. gombóc-féléket. A keverési eljárással készülnek a piskóta-félék, amelyeknek keveréssel előállított anyaga szintén teljesen laza és csak hőhatással tudjuk formálni, úgyszintén keveréssel állítjuk elő azokat az anyagokat, amelyekbe levegőt szándékozunk bevinni.

Vagdálással készítünk anyagot, a kockákra vágástól a szítán áttörésig, aszerint, hogy az étel készítésének a módja melyiket kívánja, ezzel az eljárással készítjük a ragout-féléket, apró kockákra vágva a salpikonokat, géppel vágva a vagdalthús-félék anyagát, szítán áttörve érzjük el a legapróbb darabokra való vagdálást és az így nyert anyagból ízesítők és kötőanyagok hozzáadásával tudjuk a legkülönfélébb ételek készítésére felhasználni. Ezt az anyagkészítési módot tudjuk a beteg élemezésére a legtöbbször igénybevenni, amikor kímélő étrendet szándékozunk összeállítani.

Vízfürdőn is készíthetünk étel-alapanyagot, amelynek célja a különféle anyagok hőhatással való összeállítása, különös tulajdonsága ennek az eljárásnak, hogy az anyagok hőhatás alatt folyadékkal nem érintkeznek, mert a víz hőfokát közvetve használjuk ki. Az eljárás módja ugyanis az, hogy azt az edényt, amelyben az anyagot szándékozunk összeállítani, forró vízbe állítjuk, miáltal porzsanyagmentes alapanyagot kapunk, amiből ízesítővel vegyítve, nagyon sokféle édes és sós ételt készíthetünk.

Fagyasztással azon ételek alapanyagát készítjük, amelyeket hidegen szolgálunk fel, vagy magas víztartalmuknál fogva másképp nem formálható. Ilyen pl. a fagyalt és a parfait alapanyaga.

Kocsonyásítás alatt értjük azt az anyagkészítési módot, amikor a zselírozó anyagoknak az alacsony hőfokon való alvadását használjuk ki. Ezt két módon érjük el: pl. ha az élelmi-anyagunk magában is elég zselírozó anyagot tartalmaz ahhoz, hogy kocsonyásítást érjünk el, vagy pedig azt csak külön zselírozóanyag hozzáadásával tudjuk keresztülvinni. Kocsonyásítással készült anyagaink a krém-félék, kocsonya-félék, bevonó, hideg mártások stb.

Folytatásul az ételek lazítását fogom ismertetni.

## Hogyan kell szépen enni

— A kést az ember sohasé emelje a szájához. —

Bizony kellemetlen dolog az, ha valaki mások jelenlétében nem tud enni, mert jómaga is érzi, hogy képtelen rendesen kezelné az evőeszközöket. A legelőkelőbb szabály, hogy a kést az ember sohasé emeli a szájához. Ugyanakkor összefügg ezzel az is, hogy ezt az evőeszközt, ahol csak lehet, nélkülözzük és semmiesetre se használjuk. Hogy néhány példát említsünk fel: az előételekhez, a halakhoz, kizáróan villát használunk, de ugyancsak mellőzzük a kést a vagdalt húsknál, a tésztáknál és a tojáseleleknél. Igaz, hogy cukrászdákban a krémeslepény mellé nemesak villát, hanem kést is adnak, ez azonban még nem jelenti azt, hogy használunk is kell. Nem illik az ételeket összevagdálni és azután a felaprított darabokat enni. Az asztalkendő már régen nem tűzik a gallér mögé, hanem kizárólag a térdre fektetik. Az étkezés után pedig semmiesetre sem szabad összehajtogatni, hanem csak a tányér mellé tenni. Az evőeszközöket nem illik az asztalra tenni. Kézszel nyúlhatunk a gyümölcsért, a hónapostekertért, de nem nyúlhatunk bele a tésztástálba. Csúnya szokás, ha a fogpiszkáló használatában közben egyik kezünkkel a szánkat eltakarjuk. Ezt a szerszámot úgy kell kezelni, hogy leplezetlenül se lásson senki be a szánkban. A forró levest nem illik futni, vagy kanállal hűtögetni, hanem nyugodtan meg kell várni, amíg ehetővé válik. Talán mondanunk sem kell, hogy a levesestányért nem szabad föloldalra dönteni, hogy az utolsó cseppig kikanalozzuk. Általában bármit is fogyasztunk, legyen az leves, főzelék, mártás vagy feketekávé, nem illik az utolsó cseppig kikanalozni, megenni vagy kimartogatni. A szárnyasoknál kést és villát használunk, természetesen minden esőrömpölés nélkül és a csontokat nem rágjuk le. Vélgi és a kenyeret az étkezési illemszabályok szerint nem illik sem vágni, sem harapni, hanem kizáróan törni.

## A családi bér statisztikai alapjai

Az iparban — beleértve a gyáripart is —, tehát a családi bér gondolata azt jelentené, hogy az ipari segédszemélyzet soraiban körülbelül minden negyediknek vagy ötödiknek kellene családi pótlékot juttatni azon a címen, hogy gyermeket nevel, a pótlékolásnál szám-baveendő gyermekek számára pedig mintegy 275 ezer. A házassági segély gondolatához pedig az az adat áll rendelkezésünkre, hogy évente mintegy 17.000 iparossegéd köt házasságot.

A családi bérrendszer megvalósítása ügyében előrehaladott tárgyalások folynak az iparügyi minisztériumban.

Kitűnő és nélkülözhetetlen szakkönyv a REIGL LÁSZLÓ-féle

### Konyhatechnikai eljárások. Ételszármasztás és Anyagkészítés

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 portókótságnak beküldésével a Fogaadó—Magyar Vendéglős kiadóhivatalában, Budapest, VI, Csengery u. 51.

Elkészült a tervezet és az errevonatkozó törvényjavaslat rövidesen a képviselőház elé kerül.

A tervezet — mint értesülünk —, elvetette mindazokat a megoldási módokat, amelyeket az előző hónapok folyamán e tárggyal kapcsolatban fölvetettek. Így tehát elvetették azt a megoldást, hogy a családi bér adminisztrációját az Országos Társadalombiztosító Intézet végezze. Ugyanakkor elvetették azt a javaslatot is, amely iparáganként akar külön szervet léte síteni és azután egy közös kötelék egyenlített volna ki az iparágak családi bér-pénztárainak bevételei és kiadásai között mutatkozó különbözetet.

A megoldás — mint értesülünk — önálló családi bérpénztár felállítását, amely közös szervben intézi majd az egyes iparágak családi bérház bérének a kifizetését. Természetesen a kisipar is idetartozik. Tehát minden alkalmazott után kell a rendes munkabér után a családi bért fizetni.

Hatalmas szervezet lesz a családi bérpénztár, amely az iparban foglalkoztatottak bérpótlékait fizeti ki. A vállalatoknak az általuk kifizetett munkabérosszeg megfelelő hányadát, előreláthatóan 4,5 százalékát kell majd a pénztárba befizetniük, amely azután a családok munkásoknak gyermekeik számára igazodóan, a heti pótlékot kifizeti.

Szakkörökben azt várják, hogy rövid idő alatt letárgyalja a képviselőház és felsőház a javaslatot és a szervezési kérdéseket is gyorsan megoldják, úgyhogy január 1-ével már megkezdheti munkáját a családi bérpénztár.

Egyre jobban terjed az a gondolat, hogy a többgyermekeseknek nagyobb bért kell juttatni, mint a gyermekteleknek. De a statisztikai adatok meglehetősen bizonytalanok s nem tudjuk pontosan, az ipari munkásság körében hány többgyermekes családdal kell számolnunk.

Az 1930. évben 225.000 iparossegéd feleségéről dolgozták fel a termékenység adatait. A házas ipari segédszemélyzet férfijainak száma ekkor összesen 239.000 főre ruggott.

A 225.000 feleség közül 60.826-nak nem

volt élő gyermeke, 58.732 feleségnek pedig csak egy gyermeke volt. Két gyermek volt 44.967 iparossegéd családjában, 3 már csak 23.287-ében, négy pedig 15.249-ében. Öf élő gyermeke volt 8890 iparossegédnek, legalább hat gyermeke pedig összesen 10.190-nek. Összesen 403.000 élő gyermeket számláltak meg az iparossegédi családokban és ezek közül 273.000 volt az eltartott gyermekek száma.

Az 1930. évben összesen 29.201 újszülöttnek volt iparossegéd az atyja, az 1926–1930. évek átlagban pedig az iparossegédek újszülöttjeinek száma évente 28.250 volt.

A 225.000 iparos feleség közül 61.000-nek egyáltalán nem volt 1930-ban élő gyermeke, holott abban az évben csak 17.000 iparos segédszemélyzethez tartozó vőlegény kötött házasságot. Egyébként kétségtelenül ezek között is voltak már olyanok, akiknek frigyéből újszülött származott. A 60.000 gyermektelen iparossegéd azt jelenti, hogy az

iparossegédi családok soraiban az első gyermek általában három és fél év múltán jelentkezik, amihez természetesen számba kell venni azt is, hogy itt csak az élő gyermekekről van szó. Ezeknek kívül még majdnem nyolcezer iparossegéd feleség ugyanis még szült gyermeket, de a gyermekük a népszámlálás időpontjában már nem volt életben.

Élő gyermek tehát volt 165.000 iparossegéd családjában, de mivel ezeknek a gyermekeknek egynegyedre már keresősorban volt, kétségtelenül kevesebbnek kellett lenni 165.000-nél azoknak a családfeleknek, akikre a családi bér még kiterjedne. Ha nem is esőkéntjük a szülők, illetve a családok számát 25 százalékkal, mint a gyermekekét kell, akkor, hogy az élő gyermekek közül az eltartandókat megkapjuk, igen valószínű, hogy 140–150.000 iparossegéd körül kell keresnünk azoknak számát, akiknél a családi bér szükségességét mérlegelni kell.

## A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE

### HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI

**Az Országos Szövetség és a Budapesti Korcsmárosok Szakosztályának helysége:** Budapest, VI, Csengery uca 51. szám. I. 7. Telefon: 118-898.

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

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

#

**Felkérjük a Szövetséghez tartozó alakulatokat,**

hogy a „Magyar a magyarért!” gyűjtését saját hatáskörükben, tagjaik között folytassák és a befolyt összeget közvetlenül a postahivataloknál kapható befizetőlapon küldjék be. Az Országos Szövetség azért ajánlja a gyűjtésnek ezen formáját, mert a központi indított gyűjtés elkerülhetetlen adminisztrációs költségekkel járna.

**A munkaidő szabályozásáról szóló 34.500/1938. I/a K. K. M. számú rendelet végrehajtása részben el lett halasztva.**

— A kereskedelem- és közlekedésügyi miniszter 46.892/1938. I/a sz. rendelete. —

A fogadóknak (szállóknak, penzióknak), vendéglőkben, kifőzésekben, kávéházakban, kávétermékekben, cukrászüzletekben, korcsmákban, továbbá általában a szállásadásra illetőleg ételnek vagy italoknak helybenfogyasztás céljából kiszolgáltatásra berende-

zett vállalatokban foglalkoztatott alkalmazottak munkaidejének szabályozása tárgyában kiadott 34.500/1938. I/a K. K. M. számú rendelet 1. és 13. §-ában foglalt rendelkezés megváltoztatásával az iparügyi miniszterrel egyetértőleg az alábbiakat rendeltem:

Az említett 34.500/1938. I/a K. K. M. számú rendelet 8. §-ának a személyzet részére *naponként nyújtandó legalább tíz órai meg nem szakított pihenőidőre* és a 9. §-ának a *személyzet részére hetenkint nyújtandó huszonnégy órai meg nem szakított pihenőnapra vonatkozó rendelkezései* és 12. §-ának az említett szakaszokra vonatkozó büntető rendelkezései az eredetileg megállapított napon: *1938. évi november hó 1-én lépnek hatályba.* A rendelet egyéb rendelkezései hatálybalépését ellenben további rendelkezésig elhalasztom.

A 34.500/1938. I/a K. K. M. számú rendelet 9. §-ának (2) bekezdése alapján megváltozott pihenőnap díjazása tekintetében 1938. évi november hó 1-től kezdve az említett rendelet 5. §-ában foglalt rendelkezés irányadó.

Budapest, 1938. évi október hó 27-én. A miniszter rendeletéből: **dr. Arkay Ferenc** s. k. miniszteri osztályfőnök.

A rendelet teljes megértéséhez szükséges, hogy a kartársak a f. é. október hó 3-án megjelent *Fogadó* lapellátását elővegyék és az abban teljes szövegben közölt 34.500/1938. I/a K. K. M. számú rendeletnek 1. és 13. §-át, továbbá ugyanennek a rendeletnek a S., 9. és 12. §-át és utóbbi § 2. bekezdése, valamint az említett rendelet 5. §-ját átváltsák.

A hozzátként beérkezett kérdézőskö-  
désekre még felemlítjük, hogy min-

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

den alkalmazottnak jár hetenként 24 órai meg nem szakított pihenőnap, vagyis egy szabadnap. *A szabadnap nem az üzlet, illetve munkahely elhagyásától kezdődik, hanem az alperendélet (megjelent lapunk október 3-iki számában), S. §-a értelmében a tíz órai pihenőidőt követően huszonnégy óráig.*

Elnökségünk a múlt hó 26-án rövid úton közölte a Szövetségünkhöz tartozó alakulat elnökeivel, hogy a munkaidő szabályozásáról szóló rendelet életbeletétele bizonytalan időre el lesz halasztva s arra is kértük az elnököket, hogy erről az érdekelteket értesítsék.

**Rendelet a bevonult ipari és kereskedelmi alkalmazottak illetményeiről.**

A Budapesti Közlöny október 30-iki száma közli a rendkívüli fegyvergyakorlatra bevonult ipari és kereskedelmi alkalmazottak szolgálati viszonyairól és az eltartottak részére járó tartási hozzájárulásról szóló rendeletet. A rendelet hatálya alá tartozó alkalmazottat, ha rendkívüli fegyvergyakorlatra vonul be, a munkaadó a bevonulás ideje alatt felmondással nem bocsáthatja el, ha azonban az alkalmazott a rendkívüli fegyvergyakorlatról való elbocsátását követő 8 nap alatt nem jelentkezik, a munkaadó a szolgálati viszonyt azonnali hatállyal felbonthatja. A munkaadó hetenkint esedékes járandóság esetében arra a hétre és az azt közvetlenül követő hétre, havonként esedékes járandóság esetén pedig arra a hónapra, amelyben az alkalmazott bevonult, az alkalmazottnak a teljes kétheti, illetőleg teljes havi szolgálati járandóságát kiszolgáltatni köteles. Ha az alkalmazott a rendkívüli fegyvergyakorlat során a legénységi állományban teljesít katonai szolgálatot, arra az időre, amely alatt a rendes szolgálati járandóság nem jár, amennyiben rászorulnak, a munkaadó havonként tartási hozzájárulást köteles kiszolgáltatni. Tartási hozzájárulás a szolgálati járandóságnak egy eltartott esetében 50%-ot tesz ki, minden egyes további eltartott után ez az összeg a szolgálati járandóság 10–100 százalékkal emelkedik, de nem haladhatja meg a szolgálati járandóság teljes összegét.

**Fellner Béla** t. u. v.  
Első belvárost szállodai, vendéglői és kávéházi személyzeteket közvetítő iroda  
Budapest, IV., Molnár uca 3.  
Telefon: 1-814-01.

# A kadarkaszóló és vörösboraink

cím alatt Rapaics Rajmund dr. a Természettudományi Közlönyben egy nagyon érdekes tanulmányt tett közzé. Ebből olvasóinkkal a következő részt ismertetjük:

Sok magyar ember szívesen enyhíti szomját egy-egy kadarka-fröccsel, vagy ha vízebb itálra vágyik, egy kadarka-hosszüléppel. Azt hiszem nincs az országnak olyan vidéke, ahol ne ismernek ezt a kellemes, savanykás, üdítő italt, ha nem is éppen mindenütt becsülik egyképpen. S aki nem gondol a múlt történelmi változásaival, ki könnyedén szereti hinni, hogy hajdan is minden úgy volt, mint ahogyan most van, biztosra veszi, hogy magyar eleink is mindig egy-egy kadarka-fröccsel vagy hosszüléppel enyhítették szomjúságukat.

A történelem azonban mást tanít. Először arra, hogy Magyarország a középkortól kezdve főként fehérborokat termelt és fogyasztott. A mohácsi vérszt követő nehéz időkben írta Oláh Miklós Magyarországot ismertető humanista munkáját, s ebben ezt olvassuk: „Boroknak annyira bővében vagyunk, hogy eltekintve a Tisza középső vidékétől, a Bácskától és néhány más helytől majdnem minden magyar vidék kitünő, édes, fanyar és e kétféle közé illő, erős, könnyű és közepes borokat termel, de sokkal több fehérét, mint vöröset.“ S ha most, 400 év múltán bele tekintünk bortermelési kumulátunkba, szinte szóról-szóra elismételhetjük Oláh érsek szavait, mert a legutóbbi évek nagy és lekerekített átlagában az országban termelt boroknak 65%-a volt fehérbor, 25%-a kevert, vagyis sillerbor és csak 10%-a vörösbor.

S ha arra gondolunk, hogy eredeti magyar fehérborainkat termő szőlőfajtáink közt olyanokat ismerünk, amilyen a furmint, hárslevelű, ezerjói, kéknyelű és ugyanezeken néven nevezük régi és sokáig egyetlen vörösbortermő szőlőfajtánkat, a vadfeketét, ime, máris bizonyára megtaláltuk a magyarázatát, miért nem terjedhetett el régebben az országban a vörösbor.

Ahol még vannak régi szőlők, a vadfekete szörványosan most is megtalálható szerte az országban, de sehol sem becsülik. Levelei már a kora ősszel pirosra színeződnek, s messziről feltűnnek. Fürtje középnagy, bogyói gömbölyűek, későnőrék. Bora savanyú, fanyar, sötétszínű és tartós.

A vadfekete szőlőt a 18. században a délről előnyomuló kadarka kezdte visszaszorítani, amely mai napig legkiválóbb vörösbor termő szőlőfajtánk. Nevében Skutarinak, Konstantinápoly kisázsiai városrésznének nevét őrzi, amelynek török neve Üszküdar, szerb és horvát neve pedig Skadar, innen ezekben a nyelveken a törökországi szőlő skadarka neve, amelyből a magyar ajakon a kadarka-alakult. Mi-

kor terjedt el a Balkánon s hogy kapta ezt a nevét, nem tudjuk, az azonban kétségtelen, hogy csak a török kiverése után tűnt fel Magyarország területén s itt az elnéptelenedett vidékekre költözők ráéok hozták magukkal és terjesztették. Nem ez az egyetlen balkáni közvetítésű újabb szőlőfajtánk, ekkor és szintén a betelepülő ráéokkal jutott az országba az a sokféle fehérbor termő szőlőfajta is, amely a dinka nevet hordja, a kadarkával együtt pedig a kék vagy feketegohér, de legértékesebb és legfontosabb mindezek közt a kadarka, amely magas színvonalra emelte a magyarországi vörösbor minőségét, s hamarosan olyan hírnevet szerzett, hogy vörösborunk kivitelét is fellendítette.

A kadarkaszóló levelei nagyok, hosszúkásak, fonákuk nemezes, fürtje középnagy, tömött, bogyói középnagyok, gömbölyűek, sötétkékek, vékonyhéjúak. Bora a vidék fekvése és az év időjárása szerint nagyon különböző. Az Alföldön és rossz évben hegyvidéken is gyengébb minőségű, savanykás, ellenben jó években és ahol déli fekvésben kellő meleget kap, kitünő, nemes vörösbor, amely a legjobb francia borokkal versenyez. Hogy milyen különféle lehet a kadarka szőlő bora, annak megítéléséhez elég tudni, hogy nemcsak a könnyű kadarka-fröccsöt termi, hanem a zamatos, sűrű, nehéz egri bikavért is. Hogy pedig ma milyen fontos a szerepe a kadarkának a magyar bortermelésben, abból láthatjuk, hogy a vörösbor termő szőlőállományunknak jóval több mint kétharmada kadarka.

Magyarország felé az északnak nyomuló kadarka első központja a Szerém-ség volt, az a borvidék, amely a középkorban vezetőszerpet vitt a magyar bortermelésben. Nem tekinthez az Alföldöt, amelynek bora csak a szőlőtetű pusztításai után kezdett kereskedelmi jelentőségre szert tenni. A kadarka útja Villányon, Szekszárdon, Tétényen, Budán, Szentendrén, Gyöngyösön át Egerbe vezet az ország nyugati felében, keleten pedig Ménésre. A kadarka vidékeken mindenütt nyomban a törökök kiverése után, már a 18. század végén, főként azonban a 18. század elején telepítették a ráéok a kadarkát, előbb a felszabadító háborúkban kikapuzott szőlők helyén, később újonnan irtott területeken is. A tabáni ráéok hozták magukkal kadarkájukat s mint az újabb budai szőlőművelés megindító, a mult század második felének közepéig, vagyis a szőlőtetű megjelenéséig, egyre nagyobb és nagyobb területen ültették. Az elpusztult szőlőket megszerették, a vagyonosabb városi polgárok szőlőiben pedig ők voltak az első szőlőművelők. A ráéok új szőlőjükkal, a kadarkával olyan hírnevet szereztek a budai szőlőknek, amilyen a multban a fehérborok korában sem dicsékedhetett. Jól ismerjük a szentendrei kadarka eredetét is. Tudjuk, hogy Szentendrére a 17. század végén Arsenius pátriárka vezetésével telepedtek le a szerbek, előbb az izbügi

völgyben, majd később a Dunára néző hegyoldalakra rajzottak ki. A szentendrei szerbek hozták magukkal a kadarkát s a bortermelés volt sokáig legfőbb jövedelmi forrásuk. Csakhamar megismerték, mely hegyen milyen minőségű bort terem a kadarka, a szikladarabok elhordásával javították a talajt s már a multszázad elején a pesti piacon is megjelentek vörösborukkal, majd Bécsbe és Lengyelországba is eljuttott a szentendrei kadarka nemes bora. Büszkéek voltak kadarka szőlőjükkre, verses szállóige hirdette a szentendrei kadarka kiválóságát, amely magyarul így hangzik:

„Minden fajtát dícsérünk,  
De kadarkát ültetünk!“

A kadarka is azok közé a kékszőlők közé tartozik, amelynek bogyójuk héjában van jellegzetes színüket kialakító festékek. A legtöbb kék- vagy feketeszőlő ilyen. Bogyójuk húsa nem piros, hanem csak héjukban van piros festék. A szőlőbogyó héjának kármín-piros festéke a sejtnedvben oldott növényi festék közé tartozik, melynek gyűjtőneve artocian. Az igazi kadarkát másképp erjesztik, mint a fehérborokat. A fehérborok törkölyös mustjából hamarosan kiszajtolják a törkölyt s a tiszta mustot külön erjesztik borrhá, ellenben a kadarkát közvetlenül a törkölyös mustból erjesztik. A törkölyben van ugyanis a bogyók héja s ebben az a festék, amely a kadarkabor jellegzetes színét megadja.

## KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

**A mester köteles ellenőrizni, hogy a tanonc rendesen látogatja-e az iskolát.**

A Kihágási Tanács 3211/1938. kih. a fellebbézési eljárás összes fórumain keresztülhajszolt vitára tett pontot, nevezetesen arra, hogy a tanonctartó mester felelős-e a tanonc iskolai mulasztásáért vagy sem. A konkrét ügyben az összes illetékes fórumok egyformán arra az álláspontra helyezkednek a fellebbező mesterrel szemben, hogy a tanonc kellő ellenőrzése és felelősségrevonása nem a szülő, hanem a mester feladata, akinek kötelessége a tanonc ellenőrzőkönyvét rendszeresen átnezni és meggyőződni arról, hogy az iskolai hatóságnak van-e valami kifogása a tanonccal szemben, illetve, hogy a tanonc az iskolát rendszeresen látogatja-e. A konkrét ügybe beigazolást nyert, hogy a mester ezt az ellenőrzést nem gyakorolta s így természetesen nem alkalmazta azokat a fegyelmi rendszabályokat sem, melyek a tanonccal szemben alkalmazhatók, következképpen a mestert kötelességmulasztásáért marasztalni kellett. Ebből következik: mesterek, minden héten nézzétek át a tanonccal iskolai ellenőrző könyvecskéjét. Egy pillanatynyi munka ez s megtakarítható vele egy

sereg felesleges szaladgálás, bírság, de a mi a legfontosabb, rászorítható a tanonc arra, hogy az iskolában tényleg tanuljon, ha már őt a műhelyből elvonják.

### Hogyan tartják be Németországban az „irányárakat“?

Das Glas, Österreichische Glaserzeitung című szaklapban olvassuk az alábbiakat:

Az országos érdekképviselet elnöke azzal a felhívással fordul a kartársakhoz, hogy mivel az áregyezmény az egész birodalomban kötelező árakat foglal magában, minden lehető el kell követni azért, hogy a megállapított árakat mindenki pontosan megtartsa. „Kérem valamennyi helyi szervezetnek a vezetőjét, hogy az áregyezményt a maga hatáskörében minden rendelkezésre álló eszközzel tartassák meg. Minden ezzel ellenkező felfogást és magatartást a szakma ellen elkövetett gorbomba hűtlenségnek és súlyos fegyelmi vétségnek fogok nyilvánítani. Ennek a következményeivel pedig mindenki tisztában lehet. Elvárom, hogy a szakma minden helyi vezetője teljes odaadással szolgálja a szakma egészségéért tételére irányuló gazdasági tevékenységünket; ha pedig úgy látja, hogy a kötelezőségnek nem tud megfelelni, vonja le a következtetéseket és tisztéről való lemondását közölje velem. Biztosítom azonban azt a kartársat, aki velem együtt dolgozik a szakma jobblétéért, hogy teljes erőmmel támogatni fogom és hűségéért hűséggel fizetek.“ Így beszélnek az árakról, az egyezmény megtartásáról — Németországban.

### A M. KIR. BELÜGYMINISZTER 213.487/1938. B.M. SZÁMÚ RENDELETE

a betegségi biztosítási szolgáltatásoknak a biztosítottak egyes csoportjaira nézve a biztosítási viszonyban eltöltött időhöz kötése tárgyában.

A társadalombiztosításra vonatkozó egyes rendelkezések módosítása és kiegészítése tárgyában kiadott 5600/1935. M. E. számú rendelet 15. §-ában kapott felhatalmazás alapján a következőket rendeltem:

1. §. (1) A zenészek és az egy munkaadóval munkaviszonyban álló kereskedelmi utazók, kirakatrendezők, ügynökök, pénzbeszedők, órabéres levelezők, könyvelők és hangszerhangolók a betegségi biztosítási segélyek közül a késpénzszolgáltatásokra és a kórházi (gyógyintézeti) ápolásra — igényjogosultságuk általános feltételeinek fennforgása esetében is — csak akkor tarthatnak igényt, ha az igény bejelentését közvetlenül megelőző egy éven belül összesen legalább három hónapon át, vagy az igény bejelentését közvetlenül megelőző két éven belül egy éven át betegség esetére biztosítottak voltak.

(2) A betegségi biztosítási segélyek közül késpénzszolgáltatás és kórházi ápolás esáldatagnak az (1) bekezdésben említett biztosítottak jogán csak akkor adható, ha az igényjogosultság

általános feltételeinek fennforgásán felül a biztosított igazolni tudja azt is, hogy az igény bejelentését közvetlenül megelőző egy éven belül összesen legalább három hónapon át, vagy az igény bejelentését közvetlenül megelőző két éven belül egy éven át betegség esetére biztosított volt.

2. §. A jelen rendelet kihirdetésének napján, f. é. szept. 5-én lépett hatályba.

### Kongresszus után

cím alatt lapunk előző számában közöltük id. T. I. közleményét. A közlemény nagy terjedelmre való tekintettel egy részét kihagytuk. A közlemény írója most felkért, hogy a kimaradt részt pótoljuk, mert véleménye szerint a fogalmak tisztázására szükségesnek tartja, hogy a kartársakat felvilágosítsa. A kimaradt rész így szól: „Van nekünk kartársak még, akik azt kívánják, hogy a szakosztály vagy más szakmai alakulat élére csak a legnagyobb üzlet tulajdonost kell megválasztani. Egyet azonban elfelejtettek azok a kartársak, akik ezt a felfogást vallják, hogy ketten áll a vásár! A nagyobb üzlet tulajdonosok nem is reflektálnak erre a tisztségre. Üzleti elfoglaltságuk egészen lekötik őket, nem ambicionálják a vezetőségi tisztséget. Látjuk azt több helyen, ahol az elnöki tisztséget ügyszólván ráerőltették az olyan kartársra, aki üzleti elfoglaltsága miatt arra sohase pályázott. Ott a szakmai érdekképviselet csak tengődik, sőt mint már sokszor hallottam, még az általa összehívott ülésre sem igen járnak el, mert erre nincs idejük. A vezetőségi tisztség nem reprezentatív funkcióból áll, hanem munkából. A munkából pedig a nagyobb részt az elnöknek kell végezni. Agilis ember kell minden alakulat élére s nem helyi nagyság — ambíció nélküli!

### Diétásnővéreket oktatnak ki a falu számára.

A falusi lakosság táplálkozásának javítása érdekében a belügyminisztérium már korábban kísérletet tett az úgynevezett diétás-nővérek kiküldésével, akik a falusi és tanyai zselléresszonyokat, az egyszerű, olesó és mégis tápláló, változatos főzésre oktatták ki. A népegészségügyi, szociális és gazdasági tekintetben egyaránt nagy jelentőségű kísérlet teljes eredményre járt, így a belügyminisztérium dr. Johann Béla államtitkár kezdeményezésére újabb tanfolyamot szervezett a diétás-nővérek kiképzésére. — A tanfolyamot dr. Soós Aladár egyetemi ny. rendes tanár, az egyetem Diézetikai Intézetének igazgatója vezeti.

### Koresmákban máshonnan hozott meleg ételt sem szabad kiszolgálni.

A másodfokú rendőri büntetőbírósg a koresmáros terhelte vendéglősipar

jogosulatlan gyakorlása miatt megbüntette az alanti megokolással: „Az elsőfokú ítélet indokainál fogva helybenhagyom annál is inkább, mert a terheltek az eljárás több adataival összhangban álló beismerésből — mely szerint vendégeinek meleg vörstilt tornával vagy mustárral szolgált ki —, amint azt az üzlethelyiségben kifüggesztett táblán hirdette is, bizonyítva láttam a kihágási cselekmény elkövetését. Terheltek a bejelentett újabb tanu kihallgatására vonatkozó kérelmének, tekintettel a teljesen tisztázott tényállásra, helyt nem adhattam. Azon fellebbezésbeli védekezésért, hogy a kiszolgált meleg vörstilt nem a terhelte koresmáros adta, hanem egy szomszédos hentesőt hozatta, figyelembe szintén nem vehettem, mert a terhelte a 78.000/1929. K. M. sz. rendelet 130. §-a értelmében a vendéglősipar üzletkörébe való tevékenységet a meleg étel kiszolgáltatásával fejtette ki s cselekményének elbírálásánál közömbös az a körülmény, hogy ki szállította, illetőleg készítette el a kiszolgált ételt.“ Az ítéletet a Kihágási Tanács 5230/1937. kih. számú végzésével helybenhagyta.

Ugyanis a 20.000-nél nagyobb lakosságú községekben és városokban a koresmáros iparos meleg ételket nem szolgáltathat ki.

### Mestereim használata.

A 30.000/1936. Ip. M. számú rendelet 33. §-a értelmében a sikerrel letett szakvizsgálatot a mestervizsgálattal egyenértékűnek kell tekinteni, ehhez képest az, aki annakidején sikerrel szakvizsgálatot tett, a mestereim használatára jogosult. (27.199/1938. Ip. M.)

„Az 1936. VII. tc. végrehajtása tárgyában kiadott 30.000/1936. Ip. M. sz. rendelet 33. §-ának helyes értelmezése szerint — a rendeletben felsorolt egyes kivételektől eltekintve — mindenki, aki az idézett törvény hatálybalépésekor iparát nem gyakorolta, később az iparjogosi törvény megszerzéséhez a mestervizsgálat letételét is tartozik igazolni.

Az idézett rendelet hely eltérő értelmezése miatt még 1937. évi június hó 25-én 15.676/1936. I. M. II. szám alatt körendeletet intéztem valamennyi másodfokú iparhatóságához, melyben a tévesen kiadott iparjogosi törvényekre tekintettel úgy rendelkeztem, hogy a szabálytalanul iparjogosi törvényt azért iparosok záros határidőn belül tartoznak igazolni a mestervizsgálat letételét, ellenkező esetben iparjogosi törvényüket vissza kell vonni. Egészen kivételes esetekre kilátásba helyeztem a mestervizsgálat elengedését, ennek jogát azonban magamnak tartottam fenn.

A mestervizsgálat letételének kötelezettsége alóli kérelmek esetről-esetre elem terjesztendők.“ (21.351/1938. Ip. M. III.)

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

A Fogadó-Magyar  
Vendéglős  
állandó melléklete

# A KORCSMÁROS

Akorcsmaiparérde-  
keit képviselő  
szaklap

## BORPIAC

A szüret véget ért, csak a Hegyalján folyik még a szüret. A mustárak erősen megszilárdultak. Az ú. n. parasztúrnét, ha volt eladó, 1,3–1,4 fillért is fizettek cukorfokonként; az urasági tételek ára lényegesen magasabb volt. A hegyi borvidékeken 40 filléres áron alakulnak ki a gyengébb minőségű borok. Jobb minőségek iránt állandó érdeklődés mutatkozik. Különösen jól értékesül az idén az Otollószőlő. A Dunántúl kivételével, ahol egy-két helyen a minőség és mennyiség is megfelelő, az ország minden részén minőségileg igen gyenge, minőségileg pedig közepesen alóli az idei szüreti eredmény. Újborban szórványosan előfordultak kötések Mallingandfokonként 2,3–3 filléres árig. — Cegléd-Csermőn a mustok általában 15–16 cukorfokosak, 20 fokosnál nagyobb nincs. — Kecskeháza 20–25.000 hl must eszerelt gazdát. Kínálat már alig van. Az árak igen szilárdak. — Helvécia az elmúlt napokban 29–30 fillért fizettek literenként, fokgarancia nélkül. — Ágasegyháza a mustok átlag csak 15–18 fokosak. — Baján a legtöbb helyen 17–18 cukorfok körül vannak a mustok. — Kelebia a must minősége 14–20 fok közt mozog. — Jánoshalmán a must 17–20 cukorfokos. — Pakson a kaddarka 18–20, a rizling 20–22 cukorfokos. — Szekszárdon az utóbbi napokban 19–20 fokos mustot mértek. — Sopronban, ahol a szüretet már befejezték, a must lényegesen javult és 23–24 fokos must nem ritkaság. Óbor iránt, noha nagy készletek vannak, alig van kereslet. — Tapolcán a minőség átlagban jó, egyes helyeken kiváló. Az utóbbi napokban átlagosan 20–21 fokot mértek, de a déli fekvésű helyeken nem ritka a 24 fokos. A most ára — élénk kereslet mellett — 15 fillér cukorfokonként. — Somlósólyoson nyerge közepes termés mellett a mustok minősége 20–23 cukorfok. — Balatonfüreden a minőség kiemelt jó, a józsvésű szőlőkön 26–27, sőt egyes részek mustjai 28–30 cukorfokot is mutatnak. Kereslet prima újborok iránt már most igen élénk. — Gyöngyösön a must cukorfoka 16–18 körül van.

Ahová többé nem adnak italméresi engedélyt.

A m. kir. pénzügyminisztérium a 110.745/1938. XV. sz. rendeletével a V. Váci uca 69. számú helyiséget italmérés szempontjából tiltott helynek minősítette, ahová italméresi engedély nem adható, tehát meglévő engedély sem írható át.

### A világ sörtermelése.

A statisztikai adatok szerint a sörtermelésben az USA vezet 68,2 hektoliterrel, utána Németország következik 43,6, Anglia 29,2, Belgium 14,2, Franciaország 14,2, Csehország 8,3 hektoliterrel. Magyarország a világ sörtermelésében a 33-ik helyen áll 250.000 hektoliterrel. 1937-ben Magyarország sörtermelése emelkedett, az emelkedés az előző évvel szemben 16 százalék.

### Halálozás.

Id. Frenreisz István volt budapesti (József körüti) vendéglős és szállodás (Bristol-szálló és Gellért-szálló és étterem) mult hó 25-én Tolnában, 60 éves korában elhunyt.

## 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 korcsmai hitel eltörléséről szóló plakát .....	—60
Dohányozni tilos! Tánchelyiségbe kötelező .....	—40
A sütemények fogdosása .....	—30
Fiatalkorúak szeszitalmáról (1927. évi XXXIII. te.) szóló plakát .....	—40
Éneklés, 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.

## Páratlan sikere van

### PODRUZZIK BÉLA

a Hungária nagyszálló konyhafőnöke  
**LEGUJABB SZAKÁCSKÖNYVÉNEK**  
a polgári konyha, házi cukrászat és a diétás főzés ismereteivel.

A könyv ára portómentesen küldve 6 pengő 60 fillér.

Megrendelhető az összeg előzetes beküldésével lapunk kiadóhivatalában.

## VILÁGPURITÁS

elnevezés alatt a kitűnően bevált új polskaitőrszer került forgalomba, amely minden élődsi férget és polskát radikálisan elpusztít.

Ennek az új szernek használata avval az előnnyel jár, hogy minden háziasszony könnyűszerrel végezheti az irtást. Az eredmény tökéletes, nem piszkít, nem büzlik, nem hagy semmiféle foltot maga után, nem ártalmas az emberek egészségére és a berendezési tárgyakra. Kapható minden jobb háztartási üzletben kimérve és 1, 1/2 és 1/4 literes palackokban is.

Megrendeléseket postán eszközöl a **VILÁGPURITÁS** gyár és vezérképviselője VAC, Szent István tér 12. sz.

Kiváló szakemberhez, vasúti vendéglőbe a középiskola 4 osztályát végzett **tanonc felvétetik.**

Némethi beszélők előnyben. Ajánlatok „Vasúti vendéglős” jelígre küldendők a „Fogadó” kiadóhivatalába. Budapest, VI, Csengery uca 51. sz.

## Üzletvezetői állást

vállalnék, 28 éves, nős szakember vagyok. 12 éve dolgozok a szakmában. Állást vállalnék %-ra vagy fixre vagy társulnék. Képzéssel rendelkezek. Ajánlatokat „Szakember” jelígre a kiadóhivatalba kérem.

## A Kristály-vizet

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

## MIELŐTT

beszerzéseket eszközölne,  
sziveskedjék ajánlatot kérni  
az alant felsorolt cégektől

### IRÓGÉP ÉS KELLÉKEK, SOKSZOROSÍTÁS;

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

SZÖNYEG, BUTORSZÖVET, LINOLEUM, PAPLAN;  
Haas Pál és Fiai, Vörösmarty tér 1.

### TEXTIL;

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

### ÜVEG, PORCELLÁN ÉS EDÉNYÁRU;

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

### VASZONÁRUK;

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