

## ELŐFIZETÉSI ÁRA:

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

A hirdetés 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-  
kareképzéstartó 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 KÁVÉSIPAR, IDEGENFORGALMI ÉS BORGAZDASÁGI ÉRDEKEK KÉPVISELŐ LAP

## BORNEMISZA GÉZA

m. kir. iparügyi miniszter  
üzene a felvidéki magyarságnak.

Kedves Magyar Iparostestvéreim!

A Gondviselés kegyelme meghozta azt a napot, amikor újra kebelére ölel Benneteket a magyar haza. Húsz évi elnyomatástok ideje alatt mindig forró szeretettel gondoltunk rátok, mert hit-tük és tudtuk, hogy együtt fogjuk munkálni a szebb és boldogabb magyar jövődőt.

Trianoi rabságtok ideje alatt a kézművesiparosság védelmére és munkalehetőségeinek biztosítására több törvényjavaslatot terjesztettünk az országgyűlés elé. A törvényhozás bölcsessége lehetővé tette, hogy szépműtű kézművesiparunk meginduljon a fejlődés útján.

Az elmúlt évek alatt számos olyan intézményt állítottunk fel, amelyek kézművesiparunk társadalmi és gazdasági súlyát hivatottak előmozdítani. Kiepítettük az ipartestületi hálózatot olyformán, hogy ma már minden kézművesiparos tagja az ipartestületnek. Az ipartestületeken belül megszervezték az ipartestületi székeltörvényeket és az ipari tisztesség felett és gátat vetnek a múltban oly sok jogos panaszt kiváltó viszonyok elfajulásának.

Felállítottuk az ipari továbbképző tanfolyamokat, hogy emeljük a szak tudást, amire ma, a folyton fejlődő gazdasági életben minden egyes kézművesiparosnak egyformán szüksége van. Bevezettük a kötelező mestervizsga intézményét, hogy önálló mesterek csak azok lehessenek, akik iparukat jól megtanulták és erről a mestervizsgán tanubizonyosságot tesznek. Gondunk volt arra is, hogy a kézművesiparosságot fokozottan bekapcsoljuk a közszállítási munkálatokba. Lánscsemként illeszke-

dik ebbe a törekvésünkbe a kézművesipari hitelezés megszervezése olyan intézmények felállításával, amelyeknek az a hivatásuk, hogy olcsó és hosszú lejáratú kölcsönhöz juttassák a munkájukkal erre érdemes és a hitel nélkül termelni nem tudó iparosokat.

Kiterjedt a törvényhozás figyelme a segítők és tanoncok szociális viszonyaira is. Gondoskodtunk a legkisebb munkabérekről és a fizetési szabadságról.

Ezeket a gyakorlatban jól bevált intézményeket akarjuk átültetni a felszabadult Felvidékre is. Ipari közigazga-

tásunk és érdekképviseleteink mellett tettek fognak állni, hogy az átmeneti időben és azután is segítségükre legyenek. Minden méltányos és jogos kívánságtok meghallgatásra fog találni; legyetek meggyőződve, mindenki azon lesz, hogy minél gyorsabban bekapcsolódjatok a nagy magyar kézművesipari munkaközösségbe.

Mint a magyar iparügyek irányítója, gondozója és első munkása örömteli szívvel és szeretettel köszöntelek Benneteket.

Isten hozott! Isten áldjon mindnyájatokat!

## A m. kir. kereskedelem- és közlekedésügyi miniszter rendeletervezete

a fogadó (szálló, penzió), vendéglő, kávéházi, kávémérő és koresmaiparok gyakorlásával kapcsolatos egyes kérdéseknek szabályozása tárgyában.

A fogadó (szálló, penzió), vendéglő kávéházi, kávémérő és koresmaiparok gyakorlásával kapcsolatos egyes kérdéseknek szabályozása tárgyában az 1922:XII. te. 15., 34., 35., 57. és 58. §-ában kapott felhatalmazás alapján a m. kir. belügy és pénzügyminiszterrel egyetértve a következőket rendelem:

1. §. (1) A fogadóipar, ha legfeljebb tíz, vagy harmincnél több vendégszoba fenntartásával gyakorolják, engedélyhez kötött ipar, ha tizenegy-től-harminc szoba fenntartásával gyakorolják engedélyhez és képesítéshez kötött ipar.

(2) A penzióipar, ha legfeljebb tíz vendégszoba fenntartásával gyakorolják, engedélyhez kötött ipar, ha tizenegy-től-husznál több vendégszoba fenntartásával gyakorolják, engedélyhez és képesítéshez kötött ipar.

(3) A penzióipart húsnál több ven-

dégszoba fenntartásával nem szabad gyakorolni. Ez a rendelkezés nem terjed ki azokra, akik a jelen rendelet hatálybalépése előtt kaptak a penzióipar gyakorlására iparendélyt és ezt az ipart a jelen rendelet hatálybalépésekor húsnál több szoba fenntartásával gyakorolják.

2. §. (1) A vendéglő és kávéházi iparok, ha az egy-egy üzletben foglalkoztatott alkalmazottak száma nem haladja meg a harmincat, engedélyhez és képesítéshez kötött iparok, ha meghaladja a harmincat, engedélyhez kötött iparok.

(2) A koresmaipar engedélyhez és képesítéshez kötött ipar. A koresmaipart húsnál több alkalmazott foglalkoztatásával nem szabad gyakorolni.

(3) Az (1) és (2) bekezdésben említett iparokban a felirónókat, valamint a kizáróan tisztogatást végzők kivéte-

# Popper Borpincészet Részvénytársaság

Alapított 1869.

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8.

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

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

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

lével, a konyhában alkalmazott személyzetet is számításba kell venni.

(4) A koresmaiparnak az engedélyhez és képesítéshez kötött iparok közé sorozása nem érinti az ennek az iparnak munkakörét megállapító rendelkezések hatályát.

3. §. A fogadó (szálló, penzió), vendéglő, kávéházi és koresmaiparok rokoniparok, az iparendély megszerzéséhez szükséges képesítés egységes. Az említett iparok bármelyikében szerzett képesítést, tanonci és segédi szakbavágó gyakorlatot stb. tekintet nélkül az ipar gyakorlásának terjedelmére, a felsorolt többi iparban is el kell ismerni.

4. §. (1) A kávémérő ipar gyakorlására iparendélyt a jelen rendelet hatálybalépése után kiadni nem szabad. Ez a rendelkezés nem vonatkozik azokra az esetekre, amelyekben a jelen rendelet hatálybalépése előtt létesített kávémérőnek más helyiségbe áthelyezése céljából szükséges új iparendély.

(2) A kávémérő ipar gyakorlására a jelen rendelet hatálybalépése előtt kiadott iparendélyek hatályát, valamint a kávémérések munkakörét megállapító rendelkezések hatályát, a jelen rendelet nem érinti.

5. §. (1) Tejnek, tejtermékeknek, tejbefőttnek, sajtnak és hasonló élelmiszereknek helybenfogyasztók részére kiszolgáltatására szóló iparjogosítványt a jelen rendelet hatálybalépése után kiadni nem szabad. Aki az említett élelmiszereknek helybenfogyasztók részére kiszolgáltatásával kíván foglalkozni, a kávéházi iparra köteles iparendélyt szerezni és üzemét csak iparendélyének megfelelően szabad megjelölnie.

(2) Az (1) bekezdésben említett élelmiszereknek helybenfogyasztás céljából kiszolgáltatására a jelen rendelet hatálybalépése előtt kiadott iparjogosítványok hatályát a jelen rendelet nem érinti. Az ily iparjogosítvány alapján fenntartott üzlet megjelölésére a „tejivó csarnok”, „tejivó üzlet” megjelölést, az iparjogosítvány hatályának megszűnéséig továbbra is szabad használni.

6. §. (1) Fogadó (szálló) ipar az az ipar, amelynek célja vendégeknek a szükséges bűtorzattal és egyéb berendezési tárgyakkal ellátott szobákban keresetszerű elhelyezése és az ezzel kapcsolatos kiszolgálás nyújtása.

(2) Penzióipar az az ipar, amelyben a vendégeknek a szükséges bűtorzattal és egyéb berendezési tárgyakkal ellátott szobát és kiszolgálást rendszerint csak ellátással együtt adnak. A penzióipar gyakorlója a vendégeknek ellátást csak a vendéglőipar vagy a kifőzőipar gyakorlására szóló iparendély alapján adhat.

7. §. (1) Üzletének megjelölésére a szálló, szálloda, hotel szót, tekintet nélkül az iparendély szövegére, csak annak az iparosnak szabad használnia,

aki iparát hallal, tár-algóval, esetleg ír- vagy zenezobával, továbbá megfelelő számú fürdőszobával ellátott és befűtésükénél fogva a polgári jólét és az idegenforgalom fokozott igényeinek kielégítésére alkalmas helyiségekben gyakorolja.

(2) Üzletének megjelölésére a nagy szálló, nagy szálloda, grand hotel szavakat, tekintet nélkül az iparendély szövegére, csak annak az iparosnak szabad használnia, aki iparát portával, hallal, társalgóval, esetleg ír- vagy zenezobával, továbbá központi fűtéssel, hideg és meleg folyóvízzel, megfelelő számú fürdőszobával, felvonóval és telefonhálózattal ellátott, az idegenforgalom fokozott igényeinek kielégítésére alkalmas helyiségekben gyakorolja és Budapesten legalább 120. vidéken legalább hatvan szobát tart a vendégek rendelkezésére.

(3) Annak az iparosnak, akinek iparendélye a penzióipar gyakorlására szól, üzletének megjelölésére csak a penzió szót szabad használnia abban az esetben is, ha a helyiségek, amelyekben iparát gyakorolja, egyébként megfelelnek az (1) bekezdésben megállapított követelményeknek.

(4) Annak az iparosnak, aki a fogadó (szálló) ipart olyan helyiségekben gyakorolja, amelyek nem felelnek meg az (1) bekezdésben megállapított követelményeknek, üzletének megjelölésére csak a fogadó szót szabad használnia.

(5) Annak az iparosnak, aki üzletét túlnyomóan találkahely céljaira tartja fenn, üzletének megjelölésére tekintet nélkül üzlethelyiségei berendezésére, csak a megszállóhely szót szabad használnia.

(6) Ha kétely merül fel abban a kérdésben, hogy valamely iparüzem tulajdonosa jogosan használja-e az (1)–(5) bekezdésekben megállapított megjelölések valamelyikét, az elsőfokú iparhatóság akár hivatalból, akár az érdekeltek kérelmére, a rendőrhatalóságnak, valamint az illetékes kereskedelmi és iparkamarának és az Országos Magyar Idegenforgalmi Hivatalnak meghallgatása után véghatározattal határoz.

8. §. Üzletének cégtábláján a vendéglős a „vendéglő”, a kávé és a „kávéház”, a kávémérő a „kávéérés”, a koresmáros a „koresma” megjelölést köteles alkalmazni. A felsorolt iparosoknak üzlethelyiségeik külső vagy belső megjelölésére, valamint üzleti hirdeteikben, nyomtatványaikon, stb. az említett megjelölés mellett csak olyan más megjelölést szabad használniuk, amely az üzlet jellege tekintetében megtévesztésre nem ad alkalmat.

9. §. (1) A fogadó (szálló) ipart, a vendéglő ipart, valamint a kávéházi ipart az ezekre az iparokra szóló iparendélyek alapján ugyanaz az iparos együttesen is gyakorolhatja.

(2) A penzióipar gyakorlására jogosított csak a vendéglő, illetőleg kifőzőipar gyakorlására, a kávémérő ipar

gyakorlására jogosított (4. §) csak a kifőzőipar gyakorlására kaphat iparendélyt.

(3) A koresmaipar gyakorlására jogosított az (1) és a (2) bekezdésben említett iparok egyikének gyakorlására sem kaphat iparendélyt.

10. §. A kávéházi ipar munkakörét megállapító rendelkezések annyiban módosulnak, hogy ennek az iparnak gyakorlója nem köteles helyiségeiben tekeasztalt a közönség rendelkezésére bocsátani.

11. §. Az az iparos, aki a jelen rendelet hatálya alá tartozó iparok bármelyikét olyan terjedelemben kívánja gyakorolni, amint terjedelemben való gyakorlásához a képesítés igazolása nem szükséges, ha iparüzletét maga vagy házastársa nem vezeti személyesen, iparát csak olyan üzletvezető alkalmazásával gyakorolhatja, aki a megszabott képesítése és ezen felül a kérdéses ipar gyakorlásának összes egybő feltételeit saját személyében igazolja.

12. §. (1) Amennyiben cselekménye súlyosabb büntető rendelkezés alá nem esik, kihágást követ el és az 1928. X. törvencikk értelmében pénzbüntetéssel büntetendő az az iparos,

1. aki iparát az 1. § (3) bekezdésében, vagy a 2. § (2) bekezdésében megállapított keretek túllépésével gyakorolja;

2. aki az 5., illetőleg 8. §-nak az üzlethelyiség megjelölésére vonatkozó rendelkezéseit megszegi v. kijátssza;

3. aki üzlethelyiségének megjelölésére a 7. § (1)–(5) bekezdéseiben megállapított elnevezések valamelyikét annak ellenére használja, hogy a kérdéses elnevezésnek használatától őt jogerős iparhatósági határozat eltiltotta;

4. aki a 11. § esetében a megállapított feltételeket saját személyében igazoló üzletvezető alkalmazását elmulasztja.

(2) Az (1) bekezdés alá eső kihágás büntetése 15 napig terjedhető elzárás, ha azt olyan egyén követte el, aki ily kihágás miatt jogerős ítélettel már meg volt büntetve és büntetésének kiállása óta két év még nem telt el.

(3) A jelen rendeletben megállapított kihágások miatt az eljárás a közigazgatási hatóság, mint rendőri büntető bíróság hatáskörébe tartozik. Az 1929. XXX. tc. 59. §-a (1) bekezdésének 3. pontjában foglalt rendelkezés alkalmazása szempontjából a kereskedelmi- és közlekedésügyi minisztert kell szakminiszternek tekinteni.

13. §. A 4.199/I. K. K. M. 1936. számú rendelet (Rt. 1936. 1.450. o.) és a 78.000/1923. K. M. számú rendelet (Rt. 1923. 611. o.) 131. §-ának utolsó mondata hatályát veszti.

14. §. A jelen rendelet 1–6., 9–11. §-ai a kihirdetésének napját követő nyolcadik napon, a 7., 8., 12. és 13. §-ai a kihirdetésének napját követő hatvanadik napon lépnek hatályba.

## Mezőgazdasági iparok VI. nemzetközi technikai és kémiai kongresszusa

A legutóbbi Scheweningenben tartott hasonló kongresszus határozata alapján 1939 júliusában Budapesten fogják megrendezni a Mezőgazdasági Iparok VI. Nemzetközi Technikai és Kémiai Kongresszusát. Scheweningen előtt Bruxellesben, Párisban és Liègeben rendeztek még ilyen kongresszusokat, amelyek magas létszámú és kiemelkedő szellemi színvonaluk révén a legjelentősebb nemzetközi megmozdulások közé számítanak.

A kongresszusok állandó nemzetközi szerve: a Mezőgazdasági Iparok Nemzetközi Bizottsága Párizsban székel, míg a budapesti kongresszus szervezéséről és tudományos előkészítéséről a Kállay Miklós ny. földművelésügyi miniszter elnöklelte és vitéz Guóthfalvy-Dorner Zoltán iparügyi miniszteri osztálytanácsos, egyetemi m. tanár, főtitkári irányítása alatt működő Magyar Szervező Bizottság gondoskodik. A szervező bizottságot tudományos munkájában a Mezőgazdasági Iparok Magyar Nemzeti Bizottsága támogatja, amelyet Bornemisza Géza iparügyi miniszter hívott életre.

A budapesti kongresszus napirendjén a mezőgazdasági iparokkal kapcsolatos legfontosabb természetudományi, közgazdasági és gyakorlati kérdések szerepelnek. Ezek közül különös érdeklődésre tarthatnak számot: a vitamindús élelmiszerek gyártása, analitikai eljárás szabványosítása, a jó malátá minőségi feltételeinek meghatározása a termelt szőrpontjából, a buza tulajdonságainak meghatározása a minősítés és értékelés szempontjából, a tej ipari alkalmazását befolyásoló tényezők, a motorhajtásra szolgáló alkohol kérdése, a cukorgyári méziszapp hasznosítása, a mezőgazdasági iparok nyersanyagainak elosztása és beszerzése, a termelői haszon kérdése a mezőgazdasági iparban, a mezőgazdasági ipari munkások jogi helyzete és a mezőgazdasági ipari kartekek jogi helyzete.

Ezek a kiragadott példák képet adnak arról, hogy a budapesti kongresszus a kémiai és technikai vonatkozásokon túl előideinél nagyobb mértékben fogja a mezőgazdasági ipari problémákör közgazdasági és szociális vonatkozásait kidomborítani. Az egyes témák előadóiul sikerült a nemzetközi tudományos élet legkiválóbb szakembereit megnyerni. A kongresszus tudományos osztályainak munkáját osztályelnöki minőségben Szent-Györgyi Albert Nobel-díjas egyetemi tanár, dr. Sigmund Elek műegyetemi tanár, a miniszterelnökség gazdaságkutató osztályának a vezetője irányítják.

A kongresszussal kapcsolatban Budapesten nagyszabású mezőgazdasági ipari kiállítást fognak rendezni és a

tagoknak külön erre a célra készített kultúrfilmet fognak bemutatni, amely a magyar mezőgazdasági iparok fejlettségéről történelmi alapon ad számot. Mintegy ezer külföldi tag részvételére számít a magyar szervező bizottság s a tagokat különböző kirándulások keretében meg fogják ismertetni a magyar vidék kultúrértékeivel is. Az egyik ilyen kirándulás Kassára fog vezetni, hogy a tagok a visszaesett Felvidékre is eljussanak.

Emlístét kíván, hogy a magyar szervező bizottság minden ötven külföldi tag után egy-egy egyetemi hallgatót lát a kongresszuson vendégül s így a külföld művelt ifjúságával is fel akarja venni magyar részről a kultúrkapcsolatokat.

## A borok fejlődése és érése. Utóerjedés

Irta: Fornády Elemér,

a Budafoki Állami Pincegazdaság igazgatója.

Ha az újbor fennakadás nélkül keresztülment a zajoseredésen, elveszti édességét és sűrűségét. Egyideig még zavaros ugyan, de lassankint áttetszővé, később átlátszóvá lesz, majd teljesen megtisztul. Ize eleinte kesernyés, a benne levő szénsavtöltés csipős, nem harmonikus és sajátos. Ezt az ízt közönségesen újboríznek szokták mondani.

Illata, zamata az újbornak egyes fajtáknál érezhető ugyan, de még nincs kialakulva, hanem többé-kevésbé durva, érdes és összhang nélküli. Ha levegőre és meleg helyre hozzuk, elveszti színét és tisztaságát s ha a zajos erjedés után még némi cukor is maradt benne, erjedni is kezd.

A bor ebben az állapotában és korában — ha közvetlen fogyasztásra használható is — a nagy fogyasztás és a forgalom tárgyát nem képezheti, mert olyan változásoknak van még alávetve, amelyek következtében az, legalább időnkint, élvezetre és szállításra alkalmatlanná válik. A bor csak akkor képezheti a nagy fogyasztás tárgyát, ha az a különböző tényező befolyása következtében az okszerű kezeléssel elősegítve, keresztülmegy azokon a változásokon és átalakulásokon, melyek után íze, illata, zamata, jellege teljesen és hibátlanul kifejlődik s nemcsak megtisztul, hanem a levegő újabb hatása alatt s a hőmérséklet változása mellett — egyrésztől sem erjedésnek újra nem indul, másrésztől sem meg nem zavarosodik, hanem hosszabb ideig is tiszta marad, üledéket nem képez.

Ha a bor ezeken a változásokon keresztülment, akkor a bort éretnek, késznek vagy kézsre kezelnek mondjuk s a nagy fogyasztásra alkalmasnak tartjuk. Hogy a bor ezeken a kívánatos változásokon szabályszerűen keresztül essék, első feltétel, hogy a zajoseredés után netalán még benne

Kitűnő és nélkülözhetetlen szakkönyv a REIGL LÁSZLÓ-féle

### Konyhatechnikai eljárások. Ételszármazástan Anyagkiszabás

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

A KÖNYV ÁRA: 6.— PENGÓ.

Megrendelhető az összegnek, valamint 30 fillér portóköltséggel beküldésével a Fogaó—Magyar Vendégios kiadóhivatalában, Budapest, VI, Csengery u. 51.

maradt cukor az utóerjedés alatt minél előbb szintén átváltozzék, vagyis kiejedjen.

Rendes összetételű boroknál — ha a zajoseredés szabályszerű lefolyására gondot fordítottunk — alig marad cukor a borban, ami a későbbi erjedés táplálására szolgálhatna. De ha marad is benne, az rövid idő alatt kiejed. Az utóerjedés rendes körülmények között 3—4 hét alatt véget ér s a további fejlődés akadály nélkül bekövetkezik.

Természetesen az ismertetett eset csak a rendes összetételű, közönséges borokra nézve áll, nehézséges- vagy esemegeboroknál sokkal magasabb cukortartalom mellett fejeződik be a zajoseredés, úgy hogy az utóerjedés éveig eltarthat, illetőleg a borok szesztartalma vagy a körülmények változása szerint, hosszabb ideig szűnetelhet, újra megindulhat s a borok csak évek múlva erjednek ki teljesen, vagy nem erjednek teljesen ki s édesek maradnak.

A zajoseredés befejeződése után a hordókat feltöltögtjük, mert különösen a könnyebb borokat ebben az időben támadja meg legjobban a borvirág. Hogy a borokat a külső levegőtől elzárjuk, de a fejlődő szénsav eltávolítását meg ne akadályozzuk, az utóerjedés alatt a hordók akonanyílását, az úgynevezett: utóerjesztőknakkal lássuk el. Ilyen módon a hordó nincs kitéve annak, hogy az erjedés alatt fejlődő szénsav szétvesse vagy hogy az akona kinyitása alkalmával a nyomás alatt levő bornak egy része a hordókból kiszoruljon s kárba menjen.

Az, hogy az utóerjedés alatt minél rövidebb idő alatt minden cukor kiejedjen a borban, nemcsak azért kívánatos, hogy így később, a nyár folyamán, a pince felmelegedése alkalmával bajunk ne legyen az erjedő borral, hanem főként azért, hogy hibás erjedésnek vagy egyes betegségeknek elejét vegyük.

Tapasztalat szerint az olyan borban, amelynek cukortartalma nem erjedt ki teljesen a fő- és az ezt követő utóerjedés alatt, később igen gyakran nem a rendes, hanem valamilyen hibás erjedés áll be, pl. a nyálkás erjedés vagy

a tejsavas erjedés s a borok megnyúlósnak, megsavanyodnak, megromlanak. Vörösborknál még nagyobb súlyt kell arra helyezni, hogy az utóerjedés alatt az összes cukor minél előbb kierjedjen. A később ismétlődő utóerjedéseknél ugyanis a színanyagoknak egy része mindig kiválik s a seprővel együtt a hordó fenekére ülepszik, amittől a borok színe halványabb lesz.

Tavasszal vagy nyáron át, amidőn a pince kissé felmelegszik, gyakran észrevesszük, hogy nemesak a kiejert újborok, hanem az idősebb borok is látszólag úgy viselkednek, mintha bennük az utóerjedés megindult volna. Ez a jelenség azonban nem az utóerjedés, hanem az úgynevezett: pinceerjedés. Ennek az a magyarázata, hogy egyrészt a borok a felmelegedés következtében kiejrednek s nem férnek el a hordóban, másrészt, hogy a magasabb hőmérséklet mellett kevesebb szénasavat lévén képesek magukban elnyelve tartani, a szénasav egy része a hordó kinyitásokor pezsgés közt távozik a borból.

Ismerve ezt a jelenséget, nem nehéz az ennek következtében esetleg beálló veszteséget elkerülni, oly módon, hogy a teljesen megtöltött hordókból, akkor, amikor a pince felmelegedését észrevesszük, a szükséghez képest 1-2 deciliternyi bort lopóval kiveszünk s ha később a bor ismét nyugodt lesz, a hordót újra teletöltjük s állandó telve tartásáról gondoskodunk.

A borok érését és kifejlődését jelentő változások legnagyobb részben a levegő oxigénjének hatása következtében állanak be.

Azok az anyagok, amelyek a bor fejlődése alatt az egyes pinceműveletek, nevezetesen pedig a fejtések után a borból kiválnak s annak megzavarosodását okozzák, kezdetben a borban oldva vannak s csak a levegő oxigénjének hatása következtében lesznek a borban oldhatatlanokká. Mindaddig, amíg a borban ilyen anyagok oldva vannak, a levegővel való érintkezés után minden egyes esetben jelentkezni fognak s kiválásuk után vagy maguktól a hordó fenekére szállanak, vagy derítésel ülepíthetők le, esetleg szűrővel távolíthatók el.

Ha a zavarodást okozó anyagok idővel, a levegő ismételt hatása következtében, a borból teljesen kiváltak s azoknak eltávolításáról gondoskodunk, akkor a bor a levegővel való újabb érintkezés után nem zavarodik meg s a bor éretteknek, késznek vagy készre kezeltnek mondható. Ha a bor már ennyire kifejlődött, akkor a levegő hatására többé nemesak szüksége nincsen, hanem az káros is lehet. Éppen ezért az ilyen boroktól azután már a levegőt távol kell tartani.

A levegőnek egy másik hatása a borra abban nyilvánul, hogy a borban a levegő némely alkotó részeinek hatására, kellemes ízű, illatú és zamátú anyagok keletkeznek, amelyek a bor értékét, finomságát emelik. A szőlő-

fajtától származó zamatanyagok — mint pl. a muskotály-borknál — azonban a levegő hatása következtében idővel elbomlanak, eltűnnek. Innen van az, hogy igen öreg muskotályborknál sokszor még találjuk már meg a muskotályjellegét. Természetes dolog, hogy az ilyen borknál ezt a körülményt nagy figyelemre kell méltatnunk. Ismerve tehát a levegőnek ezt az említett nem kívánatos hatását, igyekezzünk annak eljéltvenni.

A levegő hatása a bor színének megváltoztatásában is nyilvánul. Fehérborok ugyanis a levegőnek a kivonható anyagokra való hatása következtében világos zöldessárga színüket, sötétebb sárga, sőt némelykor barnás-sárga színnel váltják fel; a vörösborok színe pedig a színanyagok kiválása következtében gyengül. Az igen öreg fehérborok színe rendszeren sötétsárga, a vörösboroké pedig halványpiros.

A levegő hatásán kívül a bor egyes alkotórészeinek egymással való vegyülése is idez elő olyan változásokat, melyek a bor érettségét és fejlődöttségét jellemzik. Így pl. az idősebb boroknak sajátos ó-íze is a bor némely alkotórészeinek egymással való vegyülése után keletkező finom anyagoktól származik.

A levegő két úton juthat a borba. És pedig először is a fejtések alkalmával. Nyenkor a bor közvetlenül érintkezik a levegővel s ez az érintkezés a szükséghez képest fokozható, esetleg mérsékelhető. Levegőt juthat a borba a hordó dongáin keresztül is, bár mérsékelt, de állandóan. A levegőnek a hordó dongáin keresztül jelentkező hatása annál nagyobb, minél nagyobb a hordó egész felülete annak ürtartalmához viszonyítva. Innét magyarázható, hogy kisebb hordókból a bor hamarabb fejlődik, mint igen nagy hordókból, amelyeknek felülete a bennük levő bor mennyiségéhez viszonyítva sokkal kisebb. Az, hogy a hordó dongáin keresztül a borba kerülő levegő milyen hatással van a borra, feltűnően észlelhető, ha a fahordókból kezelt bort összehasonlítjuk a cemenhordókban vagy az üvegedényekben tartott ugyanazzal a borral. Az olyan edényekben ugyanis, amelyek falán keresztül a levegő a borhoz nem juthat, a bor egyáltalában nem fejlődik s évekig is megtartja újbor-jellegét.

## Fellner Béla t.u.v.

**Első bevásároló szálló, vendéglő és kávéházi személyzetekét közveffő iroda**

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

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

# Mit kell tudni az ételek lazításáról

Irta: Reigl László.\*

Az ételek lazításáról tudni kell, hogy ezen eljárással lehet nagyon sok olyan ételt készíteni, amelyeknek élvezeti értéke tisztán a lazítás tökéletes keresztülvételétől függ. Ugyanis vannak élelmianyagok, amelyek zsírban vagy zárt levegőben való hőhatásra annyira megkeményednek, hogy élelmezésre alkalmatlanná válnak vagy pedig utólagos lazítással lehet arra alkalmassá tenni. A lazítást kelesztéssel, omlasztással, tojáshabbal, tojássárgával, zsírfélékkel, tejszínhabbal, vegyszerekkel, veréssel és hajtogatással tudjuk keresztülvinni.

A kelesztés az egyik legfontosabb és leggyakrabban használt módja az ételek lazításának. Ennek sikere a lazító anyagon, az élesztőn vagy a kovászban kívül, a liszt jó sikértartalmától és a tökéletes kidolgozástól függ. A liszték sikértartalmát és annak mennyiségét nagyon nehéz pótolni, mert az, az alapanyag termőhelyétől és az időjárástól függ. A tökéletes kidolgozást azonban a legszigorúbban kell keresztülvinni, mert a legjobb lisztből sem tudunk tökéletes ételt készíteni, ha ezt nem a kellő gondnal és hozzáértéssel hajtottuk végre. Ezt az eljárást dagasztásnak hívják, amelynek célja a lazításhoz használt anyagnak, az élesztőnek, egyenletes elkeverése és az anyagba való levegő bevitel. A tökéletes elkeverést úgy érhetjük el, hogy ha az alapanyaghoz arányítva, aránylag kevés mennyiségű lazító anyagot és élesztőt feloldjuk abban a folyadékban, amelyet a tészta dagasztásához használunk. Hogy tökéletesen lazított, illetve kelesztést keresztül tudjuk vinni, megfelelő hőfokra van szükség, amely vonatkozik az összes felhasználható anyagokra, valamint a munkahelyek hőfokára is. A kelesztés ideje alatt az anyagban gáz fejlődik, ennek a gáznak az anyagba való minél további megtartása befolyásolja a készítmény tökéletességét, a gázfejlődést mutatja az anyag duzzadása, amely az anyag eredeti nagyságát háromszorosára emeli és amikor ezt a nagyságot elérte, azonnal hőhatásnak kell kitenni, hogy ott kérget kapjon, ami a gáz eltávolozást hátráltatja, miáltal az anyag magasabbra húzza és csak akkor távozhatik el, amikor a laza anyag már szilárd és megtartja alakját. Hőhatás alatt gőzről kell gondoskodni, hogy a kéregképződés ne legyen vastag, mert ez bizonyos fokú szigetelést idéz elő, miáltal az anyag nem sül át. A gáz és a hőhatás alatt fejlődő alkohol nem tud eltvozni, ami az átsülést megakadályozza. A kelttészta-félek a gyors kéregnyerés miatt magas-

\* A Konyhatechnikai eljárások, Élelmezéstan, Anyagkiszabás és más szakkönyvek szerzője.

## Takarék Asztaltársaságok felszerelése

több mint 25 éve legolesobbban kapható

**KÓRÓDI MIHÁLY** papirüzletében,

BUDAPEST, IX., MESTER UCCA 21.

TELEFON: 134-144.

Telefon vagy postai megrendelések gyors elintézése.

Betétkönyv, puha kötés .....	P -04
Betétkönyv, kemény kötés....	P -06
Főkönyv) negy (50 tagnak ....	P 2.20
Napló } alekü 100 tagnak ....	P 3.60
Napló, kis alakú, 50 tagnak ..	P 1.20
Pénztár (ellenőrző) könyv ....	P -90
Meghívó összejövételre .....	P -01
Pénzes boríték végelszámolás hoz .....	P -02

hőfokú hőbehatásnak kell kitenni, ügyelve arra, hogy az anyag nagyságához mérten csökkenti a hőfokot.

Az omlasztással készülnek a finomabb tézstafélék, amit zsírfélékkel, tojással, tejszínnel és vegyszerekkel tudunk elérni. Az omlasztás, ellenében a kelesztéssel, úgy jön létre, hogy az alapanyag rugalmasságát és tapadását akadályozzuk meg azáltal, hogy az alapanyagba olyan anyagot vegyítünk, ami a szemeséket a folyadék hozzáadása után sem engedi elcsirizedni. Ezért az alapanyagba a zsírféléket hidegen keverjük el és azután adjuk hozzá a szükséges mennyiségű folyadékot. Az omlasztással készült ételeket alacsonyabb hőfok mellett készítjük el, hogy a kéregképződés minél később álljon be, mely idő alatt a fejlődő gáz eltávozik. Ha tojásahabot veszünk igénybe az omlasztáshoz, a tojásahab elkészítését nagy figyelemmel kell keresztülvinni, mert a lazítás minősége ettől függ. A tojásahab felverésének sikerét az edények tisztasága, a tökéletesen elválasztott tojásfehérje és a felverés módja biztosítja. Az edénynek és az eszköznek nem szabad zsírosnak lenni, ezért, ha ezeket más célra is használjuk mint habverésre, a munkabavétel előtt legelőszörűbit citrommal ledörzsölni. A tojásfehérjét ugyanezért kell a sárgájától tökéletesen elválasztani, mert a tojássárga magas zsírtartalmánál fogva hátrányosan befolyásolja a hab felverését. A felverés módját, a tojásahabnak keverése addig, amíg fehér, krémszínű anyagot kapunk, azután következik az

egyenletes felverés, amit nem szabad abbahagyni, míg kész nincs, aminek jele, ha a habverőt belemerítve, azon megáll. A tojásfehérje felverése alatt apró, levegővel telt hólyagok képződnek, amelyek, ha a habot a kelletnél tovább verjük, szétesnek és az ilyen hab a célnak nem felel meg. A jól felvert tojásfehérje háromszorosára növekszik. A tojásahabbal lazítást úgy érünk el, hogy a hab a hozzáadott anyagot fenntartja, a fehérje az alacsony hőfokon való megszilárdulás által vázát képezi az ételnek, a vele bevitt levegő eltávozása után kapjuk a nagyon könnyű, laza anyagot. A tojássárgájával zsirtartalmával és habosra való keverhetőségével érünk el lazítást, mint láttuk a zsírféléknél és a habosra keverésnél a levegőbevitellel. Tejszínhabbal ugyanazon alapon érünk el lazítást, mint a tojásahabnál láttuk, azaz a különbséggel, hogy a tejszínhabbal való lazítást hideg ételek készítésével kapcsolatosan vesszük igénybe. Vegyszerekkel, mint pl. a sütőporok, szódabikarbóna, szalalkáli is érhetünk el lazítást, ezeket nagyjából kisebb alakú készítményeknél használjuk, hogy a belőlük fejlődő gáz tökéletesen tudjon elillani. Ezeket kívül még veréssel érünk el lazítást, amikor anyagunk szilárd rostjait erre alkalmas ráütéssel szakítjuk szét. Hajtogatással ptidig, mint a vajastészta-féléknél látjuk, szintén tökéletes lazítást tudunk keresztülvinni.

\*

Legközelebbi számunkban az izesítés eljárásait fogom ismertetni.

váltották fel s bár boldogságunk, örömmünk még nem teljes, de a Felvidék magyarlakta területei már felszabadultak!

Isten hozott közibénk Kartársak! Testvéri szeretettel, meleg szívvél és határtalan örömmel, készséggel állunk mellétek, ha segítségre, tanácsra és tájékozásra szorultok. Szövetségünknek Ti is tagjai voltatok régenti — Kaszán tartottuk 1912-ben nagyszerű kongresszusunkat is —, mindent el fog követni, hogy itthon érezteket magatokat közöttünk és megteszünk mindent, hogy az elmúlt keserves két évtized gyötrelmeiteket elfelejtétek.

Egy új, egy szebb és boldogabb Magyarország küszöbét lépjük át. A viszontagságok által megedzett erővel várunk Benneteket, hogy új utakon járva, okulva a múlt tanúságain megcsontított hazánkat, szebbé, nagyobbá és boldogabbá teheszünk.

**A Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Orsz. Szövetségének Elnöksége.**

Meghívó.

A Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetségének intézőbizottsága f. é. november hó 16-án (szerdán) délután fél négy órakor Budapesten, VI., Csengery u. 51. szám alatti helyiségében ülést tart.

A tárgysorozatban szerepel a kereskedelem- és közlekedési miniszternek lapunk első helyen közölt rendelettervezetének ismertetése és véleményes jelentés javaslata. Továbbá a visszaszerezett felvidéki területen levő vendéglátóiparosok bekapcsolásával kapcsolatos és szükséges teendők megbeszélése stb. Az elnökség kéri az intézőbizottsági tagok pontos és minél nagyobb számban való megjelenését.

*Lapzárta után érkezt:*

**Az iparunkban foglalkoztatott alkalmazottak munkaidejének szabályozásáról szóló rendelet módosításáról november 15-én lépett életbe**

A Budapesti Közlöny november hó 15-én megjelent a m. kir. kereskedelmi és közlekedésiügyi miniszternek az 50.100/1938. I. a. K. K. M. számú rendelete. A rendelet így hangzik:  
A munkaviszony egyes kérdéseinek szabályozásáról szóló 1937:XXI. t.c.

## A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÜVETSÉGE

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI

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

**Jogi tanácsal** 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 Szövetség irodájában. Vidéki megkereséseknél válaszbélyeg feltétlen küldendő.

#

**A Felvidéken felszabadult Kartársakhoz!**

Hosszú éveken keresztül minden összejövételünk, minden kongresszusunk azzal a vágyakozással zárult: adj a Mindenható, hogy az erőszakkal elszakított területek és az ott lakó kartársak mielőbb visszatérhessenek az anyarszágba.

Most végre részben teljesült ez a nehezen várt kívánság. Honvédsapataink előőrsei dübörgő léptekkel, vérdíjat nélkül, Kassa város lakosságának örömjongása közt vonultak be a Felvidék legnagyobb városába!

A fájdalom könnyeit örömkönnnyek

3. §-ában kapott felhatalmazás alapján az ipariügyi miniszterrel egyetértőleg a következőket rendelem:

1. §. A 34.500/1938. számú rendelet 3. §-át a következő (5) és (6) bekezdéssel egészítem ki.

5. Azoknak az alkalmazottaknak, akik a felvonó műveket, a gépeket, a világitó, a szellőztető és egyéb üzemi berendezéseket kezelik, továbbá a felügyeleti szolgálatot ellátó alkalmazottaknak, valamint a kocsisoknak, a gépkocsivezetőknek, a koczikísérőknek és az árukísérőknek munkaideje 24 óra alatt tizenkettő óránál és hetenként hetvenkét óránál hosszabb nem lehet.

6. Az előző bekezdésben meghatározott munkaidő alatt a személyzetnek azokat a tagjait, akikre az előző bekezdésben megállapított munkaidő kiterjed, csak az előző bekezdésben említett munkával szabad foglalkoztatni.

2. §. A rendelet 5. §-ának (1) bekezdését a következőképpen módosítom:

1. Túlmunkának kell tekinteni a 3. § (3) bekezdés alapján végzett munka kivételével a 3. § (1), illetőleg (5) bekezdésében megállapított heti munkaidő tartamon túl végzett munkát, úgyszintén a 9. § (2) bekezdése alapján

megváltott pihenő napon végzett munkát.

3. §. A rendelet 6. §-át a következőképpen módosítom:

Az a napi munkakeret, amelyen belül az alkalmazottat a 3. § szerint megengedett munkaidőben foglalkoztatni szabad, ide nem értve a 4. §-ban említett eseteket, *tizennégy óránál hosszabb nem lehet.*

A rendelet 15-én már életbe lépett. Tehát a munkakeret 12 óra helyett a módosítás után 14 óra.

Itt említjük, hogy Dr. Havas Nándor összeállításában egy kis füzetben jelent meg, amely a munkaidő szabályozásáról szóló miniszteri rendeletnek megfelelő magyarázatot tartalmazza. Azoknak a munkaadóknak, kik alkalmazottal dolgoznak, e füzet igen hasznos kézikönyvecske, miután a rendelet minden szakaszát szakszerűen és könnyen érthető módon magyarázza. A füzeteske tartalma alkalmazottakat is érdekeli, mert ha átolvassák, tisztában vannak jogaikkal és kötelességeikkel. A füzet ára 50 fillér és az összeg postabélyegben való előzetes bekiadásával megrendelhető a Fogadó Magyar Vendéglők kiadóhivatalában.

## KONYHA-ROVAT

### Madártej.

Fél liter tejet, fél liter vizet kevés vaníliával ízesítve forraljunk föl. Ha forr, négy tojás kemény habjából szaggassunk kanállal habgaluskákat és főzzük ki ezeket a forrásban levő sovány tejben. (4-5) galuskát lehet csak egyszerre). Sorjába emeljük át a kifőzött galuskákat egy főzelékes tábla. Vegyük azután a négy tojás sárgáját, úgyszintén 15 kockacukrot, habarjuk bele a tejbe, melyben a habgaluskák főttek. Folytonos habarás mellett főzzük föl azt és öntsük a galuskákra. Hidegen tálaljuk be.

### Lángos.

Készítsünk finom kenyértésztát következőképpen: 4 fillér ára élesztőt oldjunk fel 3 evőkanál langyos vízben és keverjük bele annyi főzölisztet,

hogy sűrű pép legyen s tegyük langyos helyre kelni. Ezalatt két, tyűtojás nagyságú burgonyát tisztítunk s apró kockára vágdalva, megfőzzük, továbbá negydliter kukoricalisztból, ezt fél liter forró vízbe eresztve, kását készítünk s úgy ezt, valamint a levéből kiszedett burgonyakockákat szítán átörjük, azután hozzátesszük a megkelt kóvást, 2 kávékanál sót és annyi főzölisztet keverünk bele, hogy gyengébb kenyértésztá-keményységű legyen. Azután jól kidolgozzuk és langyos helyen beborítva megkelesztjük. Ha megkelt, langyos gyuródeszkára öntjük, s 4-5 apró cipőskát formálunk belőle. Pár perc múlva a cipőskákat kisujnyi vékonyságra nyújtjuk és langyos helyen ismét fél óráig kelesztjük. Ezalatt egy, a lepénykének megfelelő lábában 2 evőkanálnyi zsírt tüzésztünk s a lepénykéket megszurkálva, egyenkint kisütjük. Ha kiszültek, négybe vágdaljuk, s- tejfőléssal zsírral megöntözzük és - megesszük.

## KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

### A m. kir. miniszterelnök

20.644/1938. M. E. III. számú engedélyokiratával, az új laptörvénynek megfelelően lapunk a Fogadó-Magyar Vendéglős további megjelenését engedélyezte.

### Képesítéshez kötik a koresmárosipart.

Lapunk más helyén közöljük a m. kir. kereskedelmi és közlekedésügyi minisztérium rendelettervezetét, amely a vendéglátóipar általános rendezéséről szól. A rendeletter-

vezetet a minisztérium a szakmai érdekviseleteknek megküldötte, hogy azokra sürgősen tegyék meg észrevételeiket. Örömmel állapítjuk meg, hogy a minisztérium végre honorálta azt a szakmai kívánságot, hogy a koresmárosipart is a képesített iparok közé sorolja. 1924 óta minden évben megújította a Szövetség ezt a kérelmet és rámutatott arra, hogy lehetetlen az, hogy a koresmárosipart továbbfejlesztését és haladását a törvény akadályozza. Lehetetlen az, hogy a koresmárosipart ellepjék olyan egyének, akiknek sem megfelelő szakmai elő-

## Borpalota Rt.

Budapest, VI., Király u. 26.

Telefonszámok: 1-140-44 és 1-184-64.

Ajánlja kiváló minőségű márkás fajborait palackozva és hordótételben.

képzettségük, sem hozzáértésük nincs olyan iparhoz, amihez végeredményben mégis csak szakmai tudás kell. A rendelettervezetet az Országos Szövetség intézőbizottsága a napokban fogja letárgyalni és észrevételeit meg fogja tenni. Nem akarunk az intézőbizottság határozatának elébeugrani, de a tervezet egyes rendelkezéseinek megváltoztatása szükségesnek látszik.

### Vasúti vendéglők a felszabadult felvidéki területen.

Amost visszaesatolt területen körülbelül 16 pályaudvari vendéglő van. Anélkül, hogy az államvasut ar pályázatot írt volna ki, igen sokan, mintegy hetven pályáztak a vasúti vendéglők bérletére. A legtöbb pályázót azt a hibát követte el, hogy mindjárt megnevezte persze a legfogalmasabb állomási vendéglőt, pályázati kérvényében. Mikor e sorokat írjuk, még nem dőlt el, hogy melyik pályaudvari vendéglők kerülnek bérbeadásra, illetve hol lesz gazdacsere. A vasútnak — értesülésünk szerint — az az álláspontja, hogy elsősorban felvidéki kártársak jöjnek figyelembe, akik a megszállítás alatt nemzethűségük mellett rendületlenül kitartottak, vagy a csehek által a bérletikből elüldözöttek s csak ha megfelelő felvidéki pályázó nem volna, akkor a nagyobb forgalmú állomások vendéglőit már kipróbált, régebbi pályaudvari vendéglősöknek adja bérbe, feltéve, ha azokra pályáznak. Jelemező az "önálló szlovák államra", amely határában belül egyelőre még Pozsony visszamaradt, hogy az ottani vendéglősök a politikai rendezés ellenére jó magyaroknak tartják magukat és többen személyesen is megfordultak a Máv. igazgatóságánál, ahol benyújtották pályázatukat a megüresedő vasúti vendéglőkre. Mint értesülünk, eddig csak egy állomás vendéglőjében van új bérletként egy érdemes, régi pályaudvari vendéglő főpincéjre kijelölve. Egyébként a csehek ott, ahol csak lehetett, a pályaudvari vendéglőket kifosztották, még a székeket is elrabolták.

### Tilos a „penzió” elnevezés Németországban.

Németországban az egyik legnagyobb vendéglátóipari vonatkozású rendelkezés értelmében ezután a „penzió” megjelölést nem szabad használni. Az ilyen szállásolási üzemek a jövőben általában a tulajdonos nevével ellátott „vendéghotth” (Fremdenheim) megjelölést fogják viselni; például Kurz-vendéghotth. Egész házat elfoglaló penzióüzemek a fenti megjelölés helyett

vagy mellett, afféle személytelen jellegű megjelölést használhatnak, mint ház vagy villa. Az eddig — mint nálunk is — a kettős értelemben használt „penzió” szó tehát Németországban ezután már csak a vendéglátóipari szolgáltatás (teljes, vagy félpenzió) jelentésében lesz használatos, mint üzem- vagy cégmegjelölés azonban feltétlenül mellőzendő.

### Felkérjük t. Előfizetőinket,

szíveskedjenek a megküldött befizetőlapon az előfizetési díjat, valamint az esetleg fennálló hátralékot, amelyet levélben közöltünk, postafordultával kiadóhivatalunknak beküldeni.

### Halálozás.

Ring Gyula, az IPOK alelnöke e hó 12-én elhunyt. November 14-én Hatvanban eltemették.

### Január 1-én életbelép a főváros új vigalmiadó-szabályrendelete.

A főváros a nyár elején megalkotta az új vigalmiadó-szabályrendeletet, amelynek keretében az egyes szórakozások után esedékes vigalmiadó-tételeket jórészt módosította. Az új vigalmiadó-rendeletre az érdekeltségek megtették észrevételeiket, figyelemmel a budapesti vendéglátóipar kívánságaira. Most megérkezett a városházára a belügyminiszter leirata, amely közli, hogy a fölterjesztett új vigalmiadó-szabályrendeletet egy pont kivételével jóváhagyja. A jövő nem hagyott intézkedés a kártyavigalmiadóra vonatkozik. A belügyminiszter ugyanis a főváros által megállapított személyenkénti 20 filléres vigalmiadó helyett a kártyapénz 25 százalékában állapította meg a kártyajátékosok által fizetendő, illetve a helyiség tulajdonosa által lerovandó kártyavigalmiadót. A szabályrendeletben megjelölt többi vigalmiadótételek tehát változatlanok maradtak.

### Kassán, Ungváron, Losoncon és Komáromban székházat épít az OTI.

Az Országos Társadalombiztosító Intézet — OTI ennek az intézménynek a rövidítése — legutóbb tartott elnöki ülésén az elnökség Huszár Aladár javaslatára egyhangúlag elhatározta, hogy Kassán, Ungváron, Losoncon és Komáromban az Intézet új székházat épít. Kimondotta továbbá az elnökség azt is, hogy az újonnan építendő székházakat Horthy Miklós kormányzóról, vitéz Imrédy Béla miniszterelnökről, Kánya Kálmán külügyminiszterről és gróf Teleki Pál közoktatásügyi miniszterről nevezi el.

### Asztaltársasági nyomtatványokat

méltányos áron csak Kóródi Mihály papírüzletében, Budapest, IX., Mester uca 21. szám alatt lehet beszerezni. Telefon: 134-144.

### Újra rendezik a munkabérmegállapító bizottságok ügyét.

Az iparügyi miniszter rendelettervezetet készített a munkabérmegállapító bizottságok számának csökkentése és a munkabérmegállapító tevékenység egyszerűsítése céljából.

A rendelettervezetet a miniszter megküldötte az érdekképviseleteknek állásfoglalás végett. Az új rendezés szerint ipari csoportonként lesznek megszervezve a munkabérmegállapító bizottságok.

Ezek a csoportok a következőképpen alakulnak:

1. Vas- és fémipar.
2. Gépgyártás.
3. Elektromosipar.
4. Kő- és agyagipar.
5. Fa- és csontipar.
6. Bőr- és szőripar.
7. Szövő-fonóipar.
8. Ruházatipar.
10. Élelmezési ipar.
11. Vegyészeti ipar.
12. Sokszorosító- és műipar.

Az új munkabérmegállapító bizottságok tagozódása is hármas lesz, mint a múltban volt: munkaadók, munkavállalók és érdektelen tagok csoportja, melyek egyenlő számban lesznek képviselve a bizottságokban. Az érdektelen tagokat az iparügyi miniszter jelöli ki, a munkaadó tagok pedig felelősségben a kisipar, felerészben a gyár- és ipar kiküldöttei lesznek. Az új bizottságok megalakulásával az eddigi bizottságok megszűnnek.

### Olesőbb lett a cukor.

A pénzügyminiszter rendeletet adott ki a cukor után fizetendő kincstári részesedés újabb szabályozása tárgyában. A rendelet szerint a cukorgyártelepről, illetőleg a cukorszabadraktárból a cukoradó és a cukor után fizetendő kincstári részesedés megfizetése mellett elszállításra kerülő, valamint a külföldről behozott és a cukoradóról szóló 1899:XVIII. tc. 1. §-ának 1. pontjában meghatározott cukor után — a külföldről behozott cukor után járó vámilletéken felül — cukoradó és kincstári részesedés címén együttvéve 100 kg-ként 48 pengőt kell fizetni. Egyébként a cukoradó és a cukor után fizetendő kincstári részesedésre vonatkozó törvények és rendeletek továbbra is változatlanul érvényben maradnak.

A rendelet a kihirdetés napján lép életbe.

### A visszacsatolt felvidéki szőlőtermő vidék.

Az Országos Magyar Gazdasági Egyesület most készít pontos mezőgazdasági statisztikát. A visszacsatolt területen a már eddig rendelkezésre álló adatok szerint szőlőtermelés szempontjából új termőterületet jelent számunkra Beregszász visszacsatolása. Beregszász vidékén 10–15.000 kataszteri holdra becsülhető szőlőterület van,

amelynek átlagtermése körülbelül 200.000 hl. Az idén rosszabb volt a bortermés. A visszacsatolt területek fontosak a magyar borértékesítés miatt is.

Az idei termésről természetesen egyelőre hiteles statisztikai nem áll rendelkezésre. De a honvéd csapatoknak november 9-iki bevonulása alkalmával rendezett ünnepélyes fogadtatás alkalmával többek közt azt mondták az egyik szónok: „a csehek megitták a borunkat”. Tehát ebből a kijelentésből is arra lehet következtetni, hogy a csehek gondoskodtak arról, hogy vajmi sok bor ne maradjon.

### Ahová többé nem adnak italmérési engedélyt.

A m. kir. pénzügyminiszterium 96.580/1938. XV. főszámú rendeletével a XIV. ker. Hungária krt. 212. számú házban levő helyiséget tiltott helynek minősítette, ahová italmérési engedély nem adható, vagy meglévő engedély át nem írható.

### Nines üzemutódlás árverés, csőd esetén.

I.) A 9090/1031. M. E. sz. rendelet 3. §. bekezdésében foglalt az a rendelkezés, amely szerint az üzemazonosságot nem lehet megállapítani árverési vétel vagy csődeljárás, illetőleg kényszervegyezési eljárás során történt értékesítés esetében, ha a szerzés tekintetében rossz-hiszeműség nines, magyarazó jellegű és ezért visszaható (1928 január 1. erővel bír. — II.) Az egy épületben levő két üzem közül lehet az egyik a másik üzemutódlja, ha a két üzem iparága azonos és a megszűnt üzem helyiségét a tovább fennálló üzem utóbb megszerzi. (Mf. XVIII. 5782/1937. C.)

## 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 eltörléséről szóló plakát .....	—60
Dohányozni tilos! Tánchelyiségbe kötelező .....	—40
A sütemények fogdosalma .....	—30
Fiatalkorúak szesztalalmáról (1927. évi XXXIII. tc.) szóló plakát .....	—40
Éneklés, lármázás tilos .....	—25
Padlóra köpi 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.

A „Fogadó-Magyar  
Vendéglős”  
állandó meléklete

# A KORCSMÁROS

Akorcsmaiparérde-  
keit képviselő  
szaklap

## BORPIAC

Az irányzat szilárd. A termelők nehezen határozzák el magukat az eladásra. Várnak. Így a legnagyobb nehézségek árán lehet csak vásárolni. Egyes urasági tételek 3,5 fillérről magasabb áron keltek el és a nagyobb termelők még ezeket az árakat sem tartják olyanoknak, amelyek őket kielégítenék. A Felvidék örömteljes felszabadulása igen élénkítőleg hatott a borpiaera. Előfordultak esetek, amikor egyesek az Felvidékre leendő szállítási céljaira az elmúlt héten kialakult árnál sokkal többet fizettek. — *Balatonfüreden* olyan minőségű borokat eredményezett a szüret, amilyenek az utóbbi tíz évben sem voltak. A mustok jó szőlőktől 32 fokot is mutatnak, sajnos, a termés mennyisége a tavalyinak fele. — *Cegléd-Csemőn* az új borokat 2,5–6 fillér Malligand-fokonként veszik. Óbor 45 filléres áron kelt el. — *Kerekegyháza*n az árak 2,5 fillér közt mozognak. — *Kiskunmajsa*n kisebb termelők 11 Malligand-fokos zöldfűhő borait 2,4 filléres alapon adják. Urasági tételek lényegesen magasabb áron keltek el. — *Bácsalmáson* jobb minőségű új borok literjéért a vendéglősök 30 fillért fizettek. — *Tolnán* vendéglősök újbort 30–40 fillérről vásárolták. — *Topolcán* a minőség a legtöbb helyen várakozáson felüli. A kereslet élénk, fejteve 50 filléres áron történtek eladások.

### Látogatás az egyik sörgyárban.

Az Országos Szövetségnek intézőbizottsági tagjait feleségeikkel az elnökség útján a Dreher, Haggenmacher Első Magyar Részvényserfőzde e hó 10-ére meghívta a sörgyár megtekintésére. A meghívottakat három csoportra osztva sörgyári tisztviselők vezették végig a nagy gyárüzem minden helyiségében és szakszerű magyarázattal szolgáltak. Az egész gyárüzem megtekintése után őszi idénysör kóstoló volt a gyári kávéházban nagyeremében. A meghívott vendégeknek háttározottan izlett a kitűnő speciális magyar sör, amely jobb a Salvator-sörnél, noha nem is olyan drága. *Szölőssy* Ferenc t. elnök megragadta az alkalmat és szép beszédben arra mutatott rá, hogy a mai napra történt meghívásban egy bizonyos célzatosságról: a mai napon és ebben az órában vonulnak be honvédeink Kassára! Hatasos szavakkal emlékezett meg a most felszabaduló testvéreinkről és öröme-

nek adott kifejezést, hogy a sörgyár alkalmat adott arra, hogy a Szövetség vezetőségi tagjai ezt a pillanatot együtt ünnepelhetik. Persze, mi sokkal szívesebben láttuk volna, hogy ha a mai napon a Szövetség minden tagja velünk együtt örvendezett volna annak, hogy a 20 évvel ezelőtt elrabort országrészének, a Felvidék visszatérésének, de a kartársak azt belátják több ezer tag elhelyezése fizikai lehetetlenség. Megemlékezett még a „Magyar a magyarért” mozgalmaról és kérte a megjelenteket, hogy e célra ezúttal is adakozzanak. *Patz* Antalné és *Pillmayer* János gyűjtést rendeztek, amely 61 pengőt eredményezett.

Az őszi idénysör a meghívottaknak nagyon izlett, azt mondják, ügylatszük az idej rossz bortermésre való tekintettel a sört most még jobban csinálták, hogy a fogyasztók ne érezzék a jó itóka hiányát. Valahonnan előkerült az óbudai sramlizene sztárja, a híres Kraft Pepi, aki kinézésre néve nem oly félelmetes, mint amilyenre a neve sejtetni enged és egy pár improvizált irredenta nótával és szőlőslágerjével fokozta a jó hangulatot. Hiába nógatták, énekelje el a kedvenc dalát a Schieksal du bist umbarherzieget, (Sors te kegyetlen vagy), erre már nem volt kapható, azt mondta — így! — mikor az őszi sörtől kvantum szatizálást rendelkezőre, humoros volna arról énekelni, hogy a sors kegyetlen. Igaza volt. Végül *Hoffer* Ferenc ügyvezető társnelök megköszönte a sörgyárnak szíves vendéglátását.

### 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 szellemi szonyokokat az egyszerű, olesó és mégis tápláló, változatos főzésre oktatták ki. A népegészségügyi, szociális és gazdasági tekintetben egyaránt nagyjelentőségű kísérlet teljes eredménnyel járt, így a belügyminisztérium dr. *Johann* Béla államtitkár kezdeményezésére újabb tanfolyamot szervezett a diétásnővérek kiképzésére. A tanfolyamot dr. *Soós* Aladár egyetemi ny. rendes tanár, az egyetem Diätetikai Intézetének igazgatója vezeti.

Székesfehérváron jó hírnévnek örvendő **Fekete Sas szállodának** téli és nyári kertje, sörcsarnoka és korcsmája előnyös ár és feltelek mellett május 1-re kiadó. — Bővebb felvilágosítással szolgál: **Grosz Bernát vaskereskedő, Székesfehérvár.**

## PÁLYÁZAT.

A mezőtúri ipartestület 1939. évi április hó 1-vel három évre a város középpontjában, forgalmas helyen levő vendéglőjét bérebe adja. A vendéglő áll 4 helyiségből; hozzátartozó lakásból, mellékhelyiségekből és színházteremből. Az italmérés kiterjed Ipartestület és az Iparos Ifjak összes helyiségeire. Pályázati határidő: 1939. január hó 1.

Bővebb felvilágosítással írásban is szívesen szolgál az Ipartestület elnöksége. A régi szerződés is megtekinthető a hivatalos órák alatt.

Nagyobb tőkével rendelkezők, akik a vendéglőt szállodaláknak kibővítvé újra építenék, ajánlataikat szintén a fenti határidőig az Ipartestület elnökségénél nyújtsák be.

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

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

**TÖRLEY**  
PEZSCÖ

## 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.  
Vendéglősök szállítója.

### SZÖNYEG, BUTORSZÖVET, LINOLEUM, PAPAN:

Haas Fülöp 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.