

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre . 12.— P

Félévre 6.— P

Negyedévre . 4.— P

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

Intézmények, vállalatok és kereskedelmi cégeknek 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. postatakarépenztári cse.ck-száma 38.990.

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

A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÜVEVSÉGE
A VASUTI VENDÉGLŐSÖK ÉS A BUDAPESTI KORCSMÁROSOK SZAKOSZTÁLYA HIVATALOS KÖZLÖNYE
A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS-, KORCSMÁROS- ÉS KÁVÉISIPAR, IDEGENFORGALMI ÉS BORGAZDASÁGI ÉRDEKEKET KÉPVISELŐ LAP

A bor apadása és alkoholvesztése

— Írta: Requinvi Géza

ny. m. kir. kísérletügyi főigazgató.

Általánosan ismert tény, hogy a bor ászólása közben, minden kezelés nélkül is apad, azaz párolog. Az apadást időközönként pótolni kell, ha nem akarjuk, hogy boraink virágosodjanak, vagy ecetesedjenek. Hogy mennyi a bor apadása, az nagyon sokféle körülménytől függ. Elsősorban a hordó nagysága fontos. Mennél kisebb a hordó, aránylag annál nagyobb a párolgási felület a bor mennyiségéhez képest, tehát a kis hordókban a párolgás gyorsabb, mint a nagy hordókban. Pl. a 100 hl-es hordóban 1 hl borra 0,22 m², míg az 1 hl-es hordóban 16 m²-nyi felület jut. Minthogy a kis hordók dongái vékonyabbak a nagy hordókénál, ez a körülmény is elősegíti a kis hordókban észlehető nagyobb mérvű apadást. Az egyenlő nagyságú hordók közt is lehet különbség, aszerint, hogy milyen fából és milyen gonddal készültek. — Természetes, hogy a rosszul összeillesztett dongák is nagyobb mértékű apadást okoznak. Így pl. a sátoraljújhegyi közpincében egy 152 literes hasított tölgyfadongájú kézi készítésű hordóban a bor 3 hónap alatt 205 cm³, míg egy 155 literes fűrészelt tölgyfadongájú, gyári készítésű hordóban 440 cm³-t apadt.

Budafokon az állami pincegazdaság pincéjében végzett kísérleteim szerint különböző nagyságú (különböző pinceágakban tartott) hordókban az apadás 9 hónap alatt a következő volt:

1. 12.300 literes hordóban 5908 cm³, vagyis 0,05%. 2. 5.309 literes hordóban 3164 cm³, vagyis 0,06%. 3. 4.750 literes hordóban 9467 cm³, vagyis 0,20%. 4. 775 literes hordóban 1843 cm³, vagyis 0,24%. 5. 764 literes hordóban 1596 cm³, vagyis 0,21%. 6. 1225 literes hordóban 2504 cm³, vagyis 0,204%. 7. 1405 literes hordóban 2654 cm³, vagyis 1,89%.

Megjegyzés: A harmadik hordó szeb gyártmányú volt, huzatos pinceágban elhelyezve.

Az apadásra befolyást gyakorol a pince páratartalma és hőmérséklete is. Mennél szárazabb és melegebb a pince, annál nagyobb a párolgás. Nagy pin-

cékben, amelyekben több oldalág van s amelyek sokszor valóságos labirintust alkotnak, a páratartalom és a hőmérséklet az egyes ágakban igen eltérő lehet. Azt is tapasztalhatjuk, hogy pl. a havonként mért apadás különböző lehet; ez annak tulajdonítható, hogy a pincék hőmérséklete időszakonként változik. A melegebb bor kiterjed, tehát kevesebbet kell utánoztatni, viszont a lehűlőben lévő borba többet kell utánoztatni. A látszólagos apadás tehát eltérő. A valóságos apadást úgy kapjuk meg, ha a bor kiterjedését, illetőleg összehúzóását tekintve vesszük. (Az előbb említett budafoki kísérletnél ez megtörtént.) Ami a bor kiterjedését illeti, az annál nagyobb, mennél több a bor alkoholtartalma és hőmérséklete. 1 hl asztali bor pincehőmérsékleten 1 C^o-kal való melegedésre kb. 20—25 cm³-rel terjed ki.

A borból azonban nem egyformán párolog a víz és az alkohol. Az alkohol sokkal gyorsabban párolog, mint a víz, vagyis a kiterjedt borok ászokolás közben kezelés nélkül is, folyton gyengülnek. Ez a tény nem ismeretes olyan általánosan, mint az apadás s azért foglalkoznunk kell az alkoholpárolgás körülményeivel. Hogy az alkohol gyorsabban párolog, mint a víz, annak két oka van. Az egyik ok az, hogy az alkohol forráspontja sokkal alacsonyabb, mint a vízé. 760 mm légnyomáson a víz 100 C^o-on, az alkohol pedig 78,3—78,4 C^o-on forr. A másik, szintén igen fontos ok az, hogy a pince levegője állandóan tele van vízpárával, ami csökkenti a víz párolgását, míg az alkohol párolgását ez nem akadályozza. Már most meg kell említenünk az ellenkező hatást is, hogy t. i. a kis molekulájú víz (molekula súlya 18) jobban át tud hatolni a líkaesos dongafán, mint a nagyobb molekulájú alkohol (molekula súlya 46). Ha ez a különbség nem volna, akkor még nagyobb alkoholvesztésekkel kellene számolnunk.

Hogy mennyit veszítenek a borok alkoholtartalmukból, azt mutatják az előbb említett kísérletek.

Budafokon 9 hónap alatt: 1. A 3 nagy hordóban 0,08—0,19 tőrfogatszázalékot. 2. A 2 transzport hordóban 0,22—0,24 tőrfogatszázalékot. 3. A 2 gönci hordóban 1,20—1,42 tőrfogatszázalékot.

Sátoraljújhegyen 3 hónap alatt: 1. Kézi készítésű gönci hordóban 0,15 tőrfogatszázalékot. 2. Gyári készítésű

gönci hordóban 0,26 tőrfogatszázalékot.

Egy évre átszámítva az alkoholvesztés lett volna: Budafokon a nagy hordókban 0,11—0,25 tőrfogatszázalék. Budafokon a transzport hordókban 0,29—0,32 tőrfogatszázalék. Budafokon a gönci hordókban 1,60—1,89 tőrfogatszázalék. Sátoraljújhegyen a gönci hordókban 0,60—1,04 tőrfogatszázalék.

Igen érdekes eredményeket kapunk, ha kiszámítjuk azt, hogy mennyi víz és mennyi alkohol párolgott el abszolút mennyiségben. Így pl. a sátoraljújhegyi kézi készítésű 152 literes hordóban, 1 évre számítva, elpárolgott volna 820 cm³ bor. A benne lévő 116 térf. %-os bor lepadt volna 0,6 térf. %-kal. Ez megfelel 91,2 cm³ alkoholnak. A vízből tehát elpárolgott volna 820—91,2 = 728,8 cm³. A bor párolgása 820 cm³, ez az egész bormennyiség 0,54%-a.

A víz párolgása 728,8 cm³, ez az egész vízmennyiség 0,48%-a.

Az alkohol párolgása 91,2 cm³, ez az egész alkoholmennyiség 5,17%-a. Amíg a borból eltűnt 1%, azalatt eltűnt az alkoholmennyiség 9,57%-a, s míg a vízből eltűnt 1%, azalatt eltűnt az alkoholmennyiség 10,77%-a.

A felsorolt apadások és alkoholvesztések az ászokolásra vonatkoznak. Nagyon természetes, hogy ha a borokot fejtjük, vagy szűrjük, akkor az apadás is, de különösen az alkoholvesztés jóval nagyobb lehet.

Rendes körülmények közt, vagyis pincében tartáskor, a borokból mindig aránylag több alkohol párolog el, mint víz, vagyis a kiterjedt borok folyton gyengülnek. Amint azonban a hordók tárolási helyének páratartalmát valamilyen módon csökkentjük, akkor a víz nagyobb mértékben fog párolgani, tehát nagy lesz az apadás s a víz párolgás egyensúlyba kerül az alkoholpárolgással, tehát a bor nem fog gyengülni. Sőt, ha a páratartalmat tovább csökkentjük, akkor a bor erősödhet is, mert aránylag is több víz fog elpárologni a száraz levegőben, mint alkohol. Más szóval a kis molekulájú víz erősebb diffúzióképessége nagyobb mértékben érvényesül, mint az alkohol alacsonyabb forráspontja. A bor alacsonyabb forráspontja a párolgásnál csak addig érvényesül, amíg a pince nagy páratartalma segítségével van. Ha ezt a támogatást elveszti, akkor nehezebb diffúzióképessége miatt a víz párolgás kerül előtérbe.

Popper Borpincészet Részvénytársaság

Alapítattott 1869.

Budapest-Kőbánya, Előd ucca 8.

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

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

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

Segédvizsga nélkül munkakönyv

— Vigyázzunk az árakra! —

Az Országos Szövetségnek legutóbbi értekezletén szobakerült a csapos és csapospincér-kérdés vitájánál, hogy lehet az, hogy oly egyének is kapnak munkakönyveket „vendéglőség”-i megjelöléssel, akik a szakmát nem is tanulták. Bizonyos idő után ilyenek még vendéglősmester-vizsgára is jelentkezhetnek és vizsga útján megszerzik a teljes vendéglősi-pari kvalifikációt. Amikor ezen sokan csodálkoztak, hogy ilyen rendelkezés is van s többen feltették a kérdést, akkor miért kell 3 évig tanulni, mikor az inasévek nélkül is kaphat valaki „segédi” munkakönyvet.

Bármilyen furcsa is, de tény, hogy az ipartestületeknek a munkakönyvet ki kell adni, ha az illető nem is volt tanonc.

Az 1922. évi XII. tc. végrehajtására kiadott 78.000—1923. K. M. számú körrendelet 29. §-a a következőket tartalmazza:

Előfordul, hogy egyesek a legkülönbözőbb körülmények folytán nem lehetnek tanoncokká, azonban esetleg éveket töltöttek szakkbavagó munkával. Ezek az esetek a törvény rendelkezései következtében ritkábbak lesznek, mint az 1884. évi ipartörvény hatálya alatt, amennyiben a törvény 78. §-a szerint képesítéshez kötött iparokban gyermekeket és fiatalokat (18. életévét még nem töltött egyént) mindaddig, amíg a segédlevelet meg nem szerezte, csak tanszerződés alapján szabad foglalkoztatni. A 18. életévüket betöltött egyénekre azonban ez a megszorítás nem terjed ki. Ezek tehát képesítéshez kötött iparokban munkakönyv alapján továbbra is szabadon alkalmazhatók lesznek. Az ily egyéneket, úgyszintén azokat is, akik az 1884. évi ipartörvény hatálya alatt éveket töltöttek szakkbavagó munkával, anélkül, hogy tanoncok lettek volna, nem lehet elzárni attól, hogy megfelelő tartamú szakkbavagó gyakorlat igazolása alapján önálló iparosokká lehessenek. Ezért a törvény 18. §-ának harmadik bekezdése módot nyújt arra, hogy megfelelő tartamú szakkbavagó gyakorlat igazolása esetében ily egyének is jogot nyerjenek képesítéshez kötött iparoknál alkalmazására. A szakkbavagó gyakorlat tartamát illetően a törvény azt az elvet érvényesíti, hogy annak hosszabbnak kell lennie az illető iparra nézve megszabott tanidő és segédi szakkbavagó gyakorlat együttes tartalmánál.

#

A budapesti kir. büntető törvényszék elnöke átiratot intézett a budapesti kereskedelmi és iparkamarához s közölte, hogy az uszorabirósági eljárás gyorsítása céljából az 5950/1920. M. E. számú rendelet alapján kijelölt ülnökök karát. A büntető törvényszék elnöke a budapesti kir. ítélőtábla elnökéhez oly értelemű javaslatot kíván előterjeszteni, hogy az eddig történt valamennyi ülnöki kijelölés hatálytalanítása mellett, az uszorabirósági eljárásban figyelembe vehető valamennyi szakmára a szakszék számban ülnököket újólag jelöljön ki.

Az Országos Szövetség a felhívásban körülírt szempontok figyelembevételével megfelelő számú ülnököket hozott javaslatba.

Kétségtelen, a jelenlegi viszonyok hozzáak magukkal, hogy árdragító perek szaporodásával lehet számolni. A világháború utáni időkből tudjuk, hogy az árdragító perek — noha néha csak fillérekről volt szó — napirendre kerültek és a legkisebb árdragító vétségnek is milyen szomorú következménye

volt: legtöbbször elvonták az italmérségi engedélyt.

A kartársak ezeken a régmúlt eseteken okuljanak. Szigorúan tartásuk be az árkormánybiztosság által rögzített árakat. Tudjuk, hogy augusztus óta sok nyersanyag ára jelentősen emelkedett és a beszerzési ár egyre növekedik. Ráfizetéssel, vesztéssel egyes ételmenüket nem lehet kiszolgáltatni. Számítunk arra, hogy az árkormánybiztosság a helyi érdekképviseletek indokolt előterjesztésére némi áremelésről nem fog elzárkózni. De attól tartózkodjanak a kartársak — saját jól felfogott érdekében — hogy a rögzített ártól eltérően a kormánybiztos engedélye nélkül egyes ételek árát emeljék. Ha egyes ételáraknál a mostani eladási ár mellett a számitás nem találhat meg, úgy azt az ételmenüt el kell hanyagolni.

Azután külön felhívjuk a kartársak figyelmét arra is, hogy most is járnak aszanprovokátorok, akik az üzletembereket törbe akarják esalni. Legutóbb egy „üríember” egy nagyobb edényvel „felszerelve” egy „betegnek” kért Ujházi-levest, de a hús nem kell. Ezzel a naiv, ártatlannak látszó kísérlettel azevettnek az volt a célja, hogy az illető vendéglőst törbeesalja, mert ha Ujházi-levest ad, hús (csirke) nélkül, úgy csak a rendes raguleves árát számíthatja, nyilvánvaló, hogy az adagoként elkészített Ujházi-tyúklevest ezért fel nem osztható, a levessel a kifőtt csirkehús is felszolgálható. Szóval ebből egy szép árdragító-per keletkezne. Azonban a vendéglős átlatott a szítán, közölte, hogy az Ujházi-levest csak úgy szolgálhatja, ahogyan az eredetiben is készül, a bennefőtt tyúkkal és metéltel. Ebből külön leves nem adható. Ha nem kívánják a tyúkhúst elfogyasztani, úgy tegyék el azt, vagy csináljanak belőle pörköltcsirkét. Az Ujházi-leves csak egységesen szolgáltatható ki. Ezen beugrasztónak a manóvere nem sikerült s csodálatos, a beteg Ujházi-leves nélkül is megvan — valahogy.

A borlapról és a bor felszolgálásáról

Írta: Fornyád Elemér

a m. kir. állami pincegazdaság igazgatója.

(Folytatás.)

A palackosbor töltése mindig a vendég jobb oldaláról történjék és ügyelni kell arra, hogy a poharat soha sem töltsük esordultig, mert így a bor könnyen kiömlik az abroszra és a bor illata sem tud úgy érvényesülni, mint nem tele töltött pohárban. Viszont túl keveset sem szabad tölni. Ezt már a nagy borbarát Göthe is hangsúlyozta:

Schafft uns ein gutes Glas,
So wollen wir Euch loben,
Nur gibt nich gar zu kleine Proben,
Denn, wenn ich judizieren soll,
Verlang ich auch das Maul recht voll...

Töltésnél a palack nyakát a pohár peremére helyezzük és lehetőleg úgy öntjük ki a bort, hogy az minél kevesebb habképződéssel jérjon, azután az egész palack jobbra csavarásával veszük el a palackot a pohárról. Ezzel elkerüljük a borkat az abroszra esesegetét, ami különösen vörös bornál nemcsak izléstelen, hanem kellemetlenül borszagot is.

A tisztán nyomott és szakszerűen összeállított borlap által keltett bizalmat megerősítheti — vagy csökkentheti — a vendég elé helyezett borospohár. Fődolog, hogy a pohár a bor lényegének és értékének megfelelő legyen: tehát egyszerű vékony, könnyű savanykás asztali borhoz ne adjunk

drága, díszíteses, metszett poharat, ellenben értékes fajborhoz, vékonyfalú, előkelő izlésű, nemeseségű finom, talpas kristálypoharat. Jó borházakban, mint amilyen a legújabbban létesült „Mega”-borház is, hol többféle nyitott, de nemes bort mérnek ki, minden borfajta részére más, könnyen megkülönböztethető palackformát kellene tartani, úgyhogy a vendég rögtön lássa, hogy valójában az általa megrendelt borfajta kapja még akkor is, ha a felszolgáló egy tálcán több palack különféle borfajta hord szét egy-szere.

A pohár legyen minden körülmények között színtelen, sima, lehetőleg kehelyalakú, hogy azt által foghassuk meg s a pohár tiszta maradjon, közepre legyen öblösebb s nyílása felé szűkebb, hogy a bort benne megforgatva az nagyobb felületen érintkezők levegővel és az illat töményebben jusson orrunkhoz; ne legyen se túl nagy, se túl kicsiny, hanem akkora, hogy félig tölve, a bor színeit, tükrét jól megbíráshassuk. A pohárban úgy kell látnunk a bort, amint van, ezért a pohárnak ne legyenek élei vagy fényszóró felületei, mert ezek szebbnek mutatják a bort, mint amilyen valóságban. Fejlődésben lévő és újborknál a borokat színes (zöld vagy sárga, vagy kékes) poharakba is tölthetjük. Eltérő borok folytatolagos fogyasztásánál több poharat kell használnunk, nehogy az egyik bor színe, illata, zamata zavarja a másik bor megbíráását. Mindenesetre vétnék a jóízűs élen, ha vörös bort más, mint teljesen színtelen pohárban szolgálnak fel. Tokaji aszúhoz kisebb, rendkívül finom metszett, talpas, kristálypoharakat használunk, csak arra ügyeljünk, hogy ha aranysegélyes, legyen ez valódi, mert ha öleső és nem valódi, az aranyozás könnyen lekopik, ami nagyon izléstelen hat. Egy törekény, nemeseségű, művészi formájú kristálykehelyben felszolgált fajbor nemcsak méltó és érdemes díszes köntöse, hanem ünnepi áhítatot is kelt a fogyasztóban. (Vége.)

Országszerte ellenőrzik az alkalmazottak munkafeltételeit

Az utóbbi hónapokban megjelent szociális rendeletek végrehajtásának ellenőrzése országszerte megindult. Helyszíni vizsgálatokat tartanak az ipari és kereskedelmi munkaadónál, amelyeknek során ellenőrzik az alkalmazottak munkafeltételeit. Ahol a munkarend nincs kifüggesztve, a maximális munkaidőt és a minimális munkabért nem tartják be, vagy az erre vonatkozó nyilatvartásokat nem vezetik rendszeresen, ott kihágási eljárás indul a munkaadók ellen. Ertesülésünk szerint tömegesen indultak ilyen eljárások kisebb-nagyobb mulasztások miatt.

A munkaadónak az alkalmazottak munkaidéjéről, szabadságáról és fizetéséről állandó nyilatvartást kell vezetni, még abban az esetben is, ha csupán egyetlen alkalmazottat, vagy akár csak egy kifutójuk van. Ugy a minimális munkabéreket, mint a munkaidő-beosztást feltűnő helyen ki kell függeszteni. — Természetesen sok helyen fordul elő, hogy bár a munkaadó a rendeletben foglaltakat érdemben be-

Arany Bárány Szálloda

kávéház, étterem, söntés, 40 szállodaszoba, központi fűtés, berendezéssel azonnal kiadó. Konkurenciamentes!

Bővebbet a tulajdonosnál:
ZALAEGERSEGEN.

tartotta, azaz a minimális munkabéret megfizette, a fizetéses szabadságot alkalmazottainak engedélyezte és a munkaidőbeosztást is lelkiismeretesen végrehajtotta, hiányzanak az előírt nyilvántartások, vagy elmulasztották az előírt rendelkezések kifüggesztését. Ilyen esetek alkalmasak arra, hogy a munkaadó ellen megindítsák az ipari kihágási eljárást.

Az érdekeltet lépéseket kívánunk tenni annak érdekében, hogy legalább átmenetileg méltányosan bírálják el az ilyen mulasztásokat, ha megállapítható, hogy azok csupán gondatlanságból történtek és a munkaadó a rendelkezési érdelem intézkedéseit végrehajtotta. A kisebb vállalatok munkaadói ugyanis azt hiszik, hogy eleget tettek a rendelkezéseknek, ha megfizetik a minimális munkabért, betartják a munkaidőbeosztást és engedélyezik a fizetéses szabadságot. Arról a legtöbbször nincs is tudomása, hogy ezenfelül nyilvántartást is kell vezetni és a rendelkezési érdelem feltűnő helyen állandóan hirdetni kell, a munkahelyiségben. Tekintettel azonban arra, hogy az ipari kihágási manapság súlyosabb következményekkel is járhat, az érdekeltsek azt kérik, hogy első esetben ne indítsák meg a kihágási eljárást, csak intsk meg a mulasztást elkövető munkaadót.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

Csak minél komplikáltabban.

A „Közgazdasági Értesítő”-ben a koresma üzletköréről a következő magyarázatot olvastuk: N. nagyközségnek megyei várossá történt átalakulása nem érinti azoknak az n.-i koresmáros iparosoknak az üzletkört, akik iparuknak gyakorlására abban az időben nyertek iparengedélyt, midőn N. megyei város még nagyközség volt. Ennélfogva ezek a koresmáros iparosok iparukát N. megyei város területén továbbra is akként gyakorolhatják, hogy hideg ételeken kívül villásreggelire egyféle meleg húsételet, tojást és tojásból készült rántottát, továbbá mindennemű kolbászárut, ebédre és vacsorára egyféle levest, egyféle főzeléket, egyféle feltétet, egyféle (főtt vagy sült) húst és egyféle tésztát is kiszolgáltathatnak. Ellenben azok a koresmárosiparosok, akik iparengedélyüket N. megyei várossá átalakulása után nyerték, csak hideg ételeket szolgáltathatnak ki. (4.399/1940. I.—K. K. M.)

Ha a koresmárosipar üzletkör magyarázata és helyes értelmezése így folytatódik, úgy a koresma ipari jog tanítására nemcsakára egy egyetemi tanszéket lehet felállítani.

Nem lett volna helyesebb, ha ama bizonyos N. betűvel kezdődő átalakult megyei városban — mi azt hisszük, e megyei város neve talán inkább P-vel kezdődik — köztlélek volna azokkal a koresmárosokkal, akik akkor nyerték még iparengedélyt, mikor a megyei város még nagyközség volt, hogy a törvény értelmében a meleg ételek kiszolgáltatása megszűnt. Ha azonban

tovább kívánják a meleg ételek kiszolgáltatását, abban az esetben tegyék le a vendéglői mestervizsgát, amihez, véleményünk szerint, joguk van, mert a koresmárosipar „vendéglőszerien” vezeték.

Követendő példa.

A Hattvani Vendéglősök és Koresmárosok szakosztálya néhány évvel ezelőtt alakult meg. A szakosztály az ideig farsangkor jól sikerült bált is rendezett. A szakosztály a báljövendelemből az Országos Szövetség címére 12.60 pengőt utalt át azzal a rendelkezéssel, hogy ez az összeg esatoltassék az elagott vendéglősök segélyalapjára. A Szövetség elnöksége köszönetet veite az adományt, a célnak megfelelően helyezte el az összeget. Kívánatos volna, ha ez az alap a többi alakulatok részéről is ilyen támogatásban részesülne.

Inter arma silent Musae.

Magyar fegyverek közt hallgatnak a muzsikák. E latin mondás azonban Felhér Ferenc vendéglősrre nem vonatkozatható. Mult év december havában tartott irodalmi hangversenyen Felhér Ferenc kártárs pályázat útján az általa szerzett „Székely kesergő” irredenta dalért és a „Székely ballada” melodramáért aranyozott babékoszorúval és egy díszesen kiállított nagy írői oklevéllel lett kitüntetve. Mindkét művét nagy sikerrel adták elő; az előbbit vitéz Márk Ferenc fátrogató művész, az utóbbit pedig Bodrogi Kató drámai művésznő szavalta el.

A bonyhádi mészárosok és az ipari szolidaritás.

Mikor a hústalan napokra vonatkozó kormányrendelet, napvilágot látott, Bonyhádon a hétfői és szombati nap lett kimondva hústalan napnak, mivel pénteken a községben hetivásár van. A mészárosoknak azonban a szombati nap nem felelt meg és felkérték a vendéglősiparosokat, hogy közösen kérjék a szombati hústalan napot, egy más napra áthelyezni, olyan napra, amely egyik félnek se érinti az érdekeit. Bár a vendéglősöknek a szombati nap is megfelelt, de kári szolidaritásból esatlakoztak a mészárosok kívánságához és közösen kérték, hogy a heti hústalan napok hétfőn és szerdán legyenek. E megállapodás ellenére, néhány mészáros a megállapodást sutba dobva és a vendéglősöket kijátszva, azt a kérelmet terjesztették elő, hogy a hústalan nap mégis a pénteki napra legyen megállapítva. S bár a rendelet félreérthetetlenül kimondja, hogy ha a hústalan nap heti- vagy országos vásárra esik, úgy a hústalan napot a következő napra kell áthelyezni, a hatóság mégis a pénteki napra helyezte vissza a hústalan napot. A bonyhádi mészárosok minősíthetetlen eljárása nagy visszatetszést keltett s az ottani Vendéglős Szakosztály vezetősége megtette a megfelelő lépéseket, hogy a pénteki hústalan nap szombatra helyeztessék át. — Egyet azonban már megtanultak a bonyhádi kártársak: az ottani mészárosok megbízhatatlan tárgyalófélelnek bizonyultak s ezentúl tudni fogják a kártársak, hogy melyik mészárosról szerezzeik be húsükségletüket.

Meghatározta a Kúria a „közsükségleti cikk” fogalmát.

A kir. Kúria legutóbb hozott döntése szerint „közsükségleti cikk” minden olyan áru, melyet minden, a kultúra általános színvonalán álló ember az élet rendes körülményei között, tekintet nélkül társadalmi állására, műveltségére és vagyoni viszonyaira használ, sőt, amelyekre az életsükségletek észszerű és célszerű kielégítése végett rendszeresen vagy időnként használni kell.

Névváltozás.

Keidl János csepeli vendéglős, az ottani szakosport elnöke belügyminiszteri engedéllyel nevét „Kenderesi”-re változtatta.

Munkaügyi követelés egy év múlva élvél.

A 48 óras munkaidővel kapcsolatos túlórákért pert indított a bíróság előtt az egyik vállalat alkalmazottja és több évre visszamenőleg túlórák díját és pótlékát követelte. Ezt a bíróság meg is ítélte neki, de csak egy évig visszamenőleg. Az egy évvel későbbi időre visszanyúló igényrel az alkalmazottat elutasította. Érdekes az ítélet erre vonatkozó indoklása:

A 3000—1938. Ip. M. rendelet 25. §-a értelmében a szóbanforgó követelés a megkötésről való tudomásszerzés napjától számítot egy év alatt kell érvényesíteni. A munkavállalóval szemben az a vélelem, hogy ismeri a saját szakmájára vonatkozó rendelkezéseket és így minden alkalommal, amidőn a rendelkezéknél kisebb bért kap, tudomást szerez a megkötéséről. Ennélfogva csak olyan időre érvényesítheti igényét, amely az egyes bérek felvételétől számítot egy évvel nem régebb.

Halálozások.

Özv. Moróczy Lajosné volt vendéglős, a Vendéglősök és Koresmárosok Temetkezési Egyesület tagja, mult hó 16-án rövid szenvedés után 61 éves korában elhunyt. — Habermann Antal vendéglős, a Vendéglősök és Koresmárosok Temetkezési Egyesület tagja, mult hó 22-én 56 éves korában elhunyt. — Löhnert Mátys rövid betegkedés után február 23-án meghalt.

Nikolotti Alajos csepeli vendéglős hosszas betegeskedés után mult hó 27-én elhunyt. Február 29-én nagy részvétellel temették. A népszerű kártársat az ottani Vendéglősök és Koresmárosok szakosportja testületileg kísérte utolsó útjára.

Keszthely nagyközség előjárósága.

2024/1940. szám.

Hirdetmény.

Keszthely nagyközség előjárósága 1946 évi március hó 12-én délelőtt 10 órakor a községháza (Andrássy-tér 1. sz.) kistanástermében (I. em. 5. sz. szoba) a község tulajdonát képező és a keszthelyi balatoni parkban levő két szállónak, a **Balaton-és Hullám-szállónak bérbeadása céljából, nyilvános árverést tart.**

A bérleti időtartam 6 (hat) esztendő, kikialtási ár az egy évi bérösszeget képező 9000, azaz (kilenc ezer pengő). Az árverezni szándékozók az árverés megkezdése előtt a kikialtási ár 10%-át bantpenként a község pénztárána tartoznak letenni.

A bérlo tartozik a szerződés aláírásával egyidejűleg az egy évi bérösszegének megfelelő óvadékat vagy készpénzben, vagy a községi előjáróság által alkalmasnak elfogadott megfelelő takarékbetétben, vagy bank, illetve takarékpénztári garancialevélben a község előjáróságánál letenni. Ha ezt nem teszi, a szerződés meg nem kötöttnek tekintendő és a bantpen az község tulajdonában marad.

Egyéb részletes árverési feltételek a keszthelyi vezetőjegyzőnél (községháza 3. sz. szoba) megtudhatók, illetve az egész részletes árverési hirdetmény ott beszerezhető, irásbeli megkereséssel is.

Keszthely, 1946 február hó 16-án.
Bartoss József sk. Láng József sk.
vezetőjegyző. községi bíró.

„Rudolf Trónörökös Vasutas Egyesület”

Budapest, VII., Baross-tér 15. sz., a tulajdonát képező **HARKÁNYFÜRDŐI** (Baranya megye) 96 ágyas üdülőházának

NYÁRI VENDEGLŐS

s a hozzátartozó lakás bérletére

PÁLYÁZATOT HIRDET.

Kizárólag mestervizsgával rendelkezőket vesznék figyelembe. Feltételek az Egyesület elnökségénél hétköznapokon 8—14 óra között megtudhatók.

A Fogaadó-Magyar
Vendéglős
állandó melléklete

A KORCSMÁROS

Akorcsmaiparérde-
keit képviselő
szaklap

Borpiac.

A borpiacra anélkül, hogy tényleges üzetkötések jöttek volna létre, a szörványos üzletek állandóan szilárd arakon történtek. Maligand fokonként 2.4—2.8, sőt 3 fillért is fizettek. Mórón általában 4 fillért kérnek a termelők, jobb minőségért még többet is. Sok helyen az erős fagy nagy kárt okozott a szőlőkben is. Sopronban az összes szőlőkben jelentékeny fagykárt lehet megállapítani. Egy-egy egészséges kékfrankos veszőn, ha 3—4 szemes darabokra felaprítva szobában vízbe állítjuk, csak 1—1 szem hajt ki.

A kétéhes borkezelési tanfolyamra

nagy számban jelentkeztek a hallgatók. A tanfolyam pontosan e hó 4-én kezdődik. Több érdeklődővel ezúton közöljük, hogy a Szövetség irodájában még e hó 2-ig lehet a tanfolyam részvételére jelentkezni.

Ahova nem adnak italmérési engedélyt.

A magyar kir. pénzügyminisztérium 118.039/XV. fő 1939. sz. tiltott italmérési helyiségekkel nyilvánította a VI. Vilmos császár út 35. sz., a VIII. Bercsics-u. 23. sz. és a 47.011/940. XV. fő P. M. sz. rendeletével pedig a VI. Podmaniczky-u. 8. sz. Ezekre a helyekre sem az engedély kiadását, sem pedig már meglévő engedély áthelyezését kérni nem lehet, mert a kérelmet a pénzügyigazgatóság a m. kir. pénzügyminisztérium nevében tárgyalás nélkül végérvényesen elutasítja.

Legújabb magyar találmány: a szüretelőgép.

Bartha Elemér kecskeméti szőlőbirtokos hosszas munkával feltalálta a szüretelőgépet, amely háromnapos munkát idejéig 6—8 órára csökkenti és a nehéz mustpréselést egészen könnyű szórákossá változtatja. A gép a szőlő minden részét pontosan kiválasztja, a gyümölcsöt lefejtí száráról, a préselés után kockákban adja a szőlőszemek hejját, külön gyűjti a szőlőmagot, a levét pedig légmentesen elzárva, tisztára szűrve, közvetlenül a hordóba nyomja. Mivel a gép mindenki részére hozzáférhető, a találmány iránt nagy érdeklődés mutatkozik.

A Vendéglősök és Korcsmárosok Temetkezési Egyesülete

február 16-án tartotta XII. évi rendes közgyűlését Hoffer Ferenc elnök vezetésével. Hoffer F. elnök az ülés megnyitása után előterjesztette az igazgatóság évi jelentését, amely szerint az elmúlt évben 8 tag hunyt el és utának az egyesület a hozzátartozóknak 2880 pengő temetkezési segélyt fizetett ki. A taglétszám a múlt évben 28-cal szaporodott. A közgyűlés a jelentést egyhangúlag elfogadta. Jentner Lajos pénztáros bemutatta az el-

számolásokat. Az egyesület készpénzvagyona a múlt évi december 31-iki állapot szerint 6.850 pengő, a múlt évi készpénzvagyon szaporulata 415 pengő. A közgyűlés a pénztári jelentést, valamint az elszámolást egyhangúlag elfogadta, a számvizsgálóbizottság javaslatára az elnökségnek a felmentést megadta. Hoffer F. elnök ezután közölte, hogy a beküldött fellebbezés visszavonatot. Miután a tisztikar mandátuma lejárt, a maga és az igazgatóság nevében megköszönte a tagok bizalmát, felkérte Olaj János korelnököt, hogy az új tisztikar választását ejtse meg. Olaj János korelnök átvette az elnöklést s felkérte a jelölőbizottságot, terjessze elő javaslatát. Pösch Gyula titkár a jelölőbizottság következő javaslatát olvasta fel: Elnökök: Hoffer Ferenc, igazgatók: Klein János, pénztáros: Jentner Lajos, ellenőr: Mazura Rezső, számvizsgálók: Bertha Gyula, Kellermeyer József és Ferber Géza. Igazgatósági tagok: Andreics Károly, Bucsek István, Bihari Béla, Fehér Ferenc, Gruber Emil, Lehótz Lajos, Lukács Antal, Mayer Ferenc, Nagy János, Nardai Gyula, Wickhardt József, Szabó Jenő. Póttagok: Bodnár László, Járányi Gyula, Kornidesz Gyula és Pinter István. A közgyűlés a jelölteket egyhangúlag nagy lelkesedéssel megválasztotta. Hoffer F. elnök megköszönve a választást átvette az elnöklést. Fehér Ferenc ezután megtartta Hoffer Ferenc elnök, valamint Jentner Lajos pénztáros érdemeit, úgy az igazgatóság és a titkár működését. Dr. Árpády Ernő szükségesnek látja megemlíteni, hogy noha az egyesület nagyon szép szociális célt szolgál, ennek ellenére a szakmabeliek nagy részéről bizonyos közömbösséget lát. Gruber Emil nagyobb tágyszerzési propagandát tart szükségesnek. Fehér Ferenc javasolja, hogy minden taghoz juttasson az elnök két belépési nyilatkozatot azzal a kérelemmel, hogy két új kartársat belépésre kerentsen. Így hamarosan elfogjuk érni azt a létszámot, amely által azután a hozzájárulási díjat leszállíthatóknak felére anélkül, hogy a temetkezés segélyt eszökenteni kellene. Bihari Béla hozzászólása után Fehér F. indítványát a közgyűlés elfogadta és ezzel az elnök a közgyűlést berekesztette.

**Kecskeméti
Mintapince és
Kereskedelmi kft.**
KECSKEMÉT, SZÉCHENYI-U. 2.

TÖRLEY
PEZSGÓ

Fellner Béla

első belvárosi szállodai, vendéglői és kávéházi személyzeteket
közvetítő iroda
Budapest, IV., Molnár ucca 3.
Telefon: 1-814-01.

Must- és borközvetítést vagy azok vásárlására megbízást válllok.

Vass Mihály borügynök,
Kerekegyháza, Andrássy u. 110. sz.

A Kristály-vizet

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

Most jelent meg Reigl László legújabb szakkönyve

Ételismeret. Hármas szabvány.

E kitűnő könyv ára 6.— pengő és megrendelhető kiadóhivatalunkban.

Vendéglőkben, korcsmákban és kávéházakban szükséges plakátok

Az új bortörvény kivonatának kifüggesztése nem kötelező!

Ötnyelvű százalék-plakát nagy ..	—30
Ötnyelvű százalék-plakát kicsi ..	—12
A korcsmai hitel eltörléséről szóló plakát ..	—60
Dohányezni tilos! Tánchelyiségbe kötelező ..	—40
Fiatalkorak szesztilalmáról (1927. évi XXXIII. te.) szóló plakát ..	—40
Személyzeti okmánytasak ..	—12
Éneklés, lármázás tilos ..	—25
Padlóra köpni tilos ..	—25
Káromkodni tilos ..	—30
Kutyákat behozni tilos ..	—30
A sütemények fogdosása ..	—30

Vidékre db-ként 10 fill. portóval több.
Megrendelhető kiadóhivatalunkban
Budapest, VI., Csengery ucca 51. I. e. 7.

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KLABER PINCE

PINCESZET:
BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.
TELEFON: 269-698.

VÁROSI IRODA:
BUDAPEST, V, ALKOTMÁNY UCCA 15. SZÁM.
TELEFON: 114-262.