

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

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

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

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

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

A „KORCSMÁROS” ROVATTAL

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

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

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

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

A belföldön előállított szikviz (szódavíz) gyári, viszonteladói és fogyasztói árának szabályozása

Az Árelenőrzés országos kormány-
biztosa 10.900/940 sz. alatt és május hó
21-én életbe léptetett rendelete a követ-
kezőket tartalmazza:

1. §. A szikviznek (szódavíznek) 1939.
évi augusztus hó 26. napjával rögzített
gyári ára viszonteladók részére törté-
nő eladás esetén literenként legfeljebb
2 fillérrel, félliterenként legfeljebb 1
fillérrel növelhető.

(2). A rögzített ár és az előző beke-
zésben engedélyezett felár együttes
összege nem haladhatja meg literen-
ként a 16 fillért, félliterenként a 8 fill-
ért.

(3). A szikvizgyáros a jelen szakasz
(1) és (2) bekezdésében megállapított
áron felül a vevőre háríthatja a helyi
szikvizfogyasztási adót, illetőleg Buda-
pesten a gróvgyhelyi illetéket.

2. §. Amennyiben a szikviznek 1939.
évi augusztus hó 26. napjával rögzített
gyári eladási ára az 1. §-ban megállá-
pított árt meghaladja, a rögzített ár
az 1. §-ban megállapított mértékig csök-
kentendő.

3. §. A szikviznek legalacsonyabb
gyári eladási árát literenként 10 fillér-
ben, félliterenként 5 fillérben állapí-
tom meg.

4. §. A szikviznek 1939. évi augusztus
hó 26. napjával rögzített fogyasztói ára
— az alábbi pontokban felsorolt esetek
kivételeivel — változatlan marad.

a) Amennyiben a szikviz gyári el-
adási ára a jelen rendelet 2. §-a értel-
mében csökkentetik, a viszonteladónak
ugyanolyan összeggel kell csökkentenie
a fogyasztói árát.

b) Ha a szikvizgyár közvetlen fog-
yasztó részére ad el a szikviznek 1939.
évi augusztus hó 26-ával rögzített fog-
yasztói árát a szikvizgyár legfeljebb
olyan összeggel emelheti, mint amilyen
összeggel a jelen rendelet 1. §-a értel-
mében a gyári eladási ár emelkedett.

c) Amennyiben a viszonteladónak
a jelen rendelet 1. §-ában megállapított
beszerzési ára és az 1939. évi augusztus
hó 26-ával rögzített eladási ára köz-
zött mutatkozó különbözet (brutto ha-
szon) literenként a 4 fillért, félliteren-
ként 2 fillért el nem éri, a viszonteladó
jogosult brutto hasznát a fogyasztói ár
megfelelő emelésével erre a mértékre
kiegészíteni.

Eddig szól a rendelet. Félreértések
vagy félremagyarázások elkerülése vé-
gett itt is közöljük, hogy e rendelet
nem vonatkozik arra a szikvizre, ame-
lyet a vendéglős vagy koreszmáros, az
üzletben kiszolgál.

A rendelet helyes értelmezése szerint
csak az a szikvizgyáros emelheti a
szikvizárakat viszonteladónak 12. il-
letve 6 fillérre, aki 1939. augusztus hó
26-ától május 22-éig a szikvizet 5 és 10
fillérért szállította. A fővárosban a
legtöbb szikvizgyáros 4-8 filléres ár-
ban szállította a szikvizet, ennél fogva
jogosulatlan a „szikviziparosok” alá-
írásával ellátott róplapon feltüntetett
6 és 12 filléres ár felszámítása. Aki 8
fillérért számította a szikvizet, 10 fill-
lérre emelheti, de nem 12-re.

Az Országos Szövetség a szikvizren-
delet tárgyában a tegnapi napon éte-
kezletet tartott. A rendelet kiegészíté-
se érdekében az árelenőrző országos
kormánybiztosnál sürgősen el fog
járni.

Nagy önállósítási lehetőségek vannak a vendéglátóiparokban a Kárpátalján

A nagy világháború előtt irta Bar-
tha Miklós híres „Kazár földön” című
könyvét. Megkapóan írta le, milyen
siralmas állapotok vannak ezen az or-
szágrészen a vendéglátásban is. Az úgy-
nevezett vendéglőkben és koresmák-
ban nem egészesen itallal; borral és
sörrel és kifogástalan szeszestállal
lállal el a fogyasztóközönséget. Sőt a
legtöbb helyen nem is tartották ezeket
az italokat raktáron, hanem az egész-
ségre ártalmas, bűtitő és képes, közön-
séges bundapálinka, sőt denaturált
szesz fogyasztására kényszerítették
úgyszólván a ruszin földön lakókat s
emellett a legnagyobb uzsoraügyletek
foglalkoztak és így az ottani lakos-
ságot testileg és anyagilag pusztították.
De jött a világháború, a békekötés
és után ez az országrész esch-szlovák
fennhatóság alá került és húsz év bi-
torlás után hazánkhoz visszakerült
Kárpátalja. Húszévi esch uralom alatt
ott alig történt változás. A természeti
szépségekkel bővelkedő országrész ki-
használatlanul maradt. Csak Rahón lé-
tesült egy modern turistaház. A ven-
déglobben és koresmákban pedig to-
vább folyt az a káros tevékenység, a
melyről soraink elején már említett
tettünk.

Lapunkban nemrégiben megírtuk, hány
titkos pálinkafőző-üstöt foglalt le és
mennyi csempeszt fogott el a magyar
pénzügyőrség, akik denaturált szesz-
szel traktáltak az ottani lakosságot.

A pénzügyi kormány most erélyes
kezzevel a vendéglátásban is rendet kíván
ott teremteni. Az italmérsi és ipar-
engedélyek revíziója alkalmával az oda
nem való, megbízhatatlan elemek-
től elvonta az engedélyeket. Így felhív-
juk az anyaországban lévő és önálló
egzisztenciát alapítani akaró szakem-
bereket, foglalják most el ezeket a biz-
tos, becsületes megélhetést és anyagi
gyarapodásukat biztosító helyeket.

Az anyaországban az italmérsi üz-
letek túlszulfoltak. Új üzletek létesítése
a mai viszonyok mellett kockázatos, a
régén fennálló italmérsi üzletek ro-
vására történhetik csak. Látjuk azt a
tülekedést, ami némely községben
folyik, ahol már egy félteucet körül-
lalt italmérsi engedélyvel rendelkező
tengődik, jön egy új ember és azok
nyakára akar letelepedni. Ha kérve-
nyét elutasítják, kijárja, hogy a köz-
ség létszámamelettel kérjen és épít
átrendez az épületben két lyukat és
fogadó címen kéri az engedélyt. Szerin-
tünk a mostani rendkívüli viszonyok-
ban az ilyen kérényeket mind el kel-
lene utasítani azzal, hogy menjenek
Kárpátaljára és ott valósítsák meg vá-
gyaikat. Szól ez a főpincérekre is, akik
egy részének az „üzleti szelleme” ab-
ban merül ki, hogy Espressot akar
nyitni és aztán, mert ezek a tisz-
virágszerű vállalkozások nem rentábi-
lisak — tönkremennek. A szakemberek,
akik dolgozni és biztos megélhetést
akarnak biztosítani maguknak, emellett
meg hazafias missziót is kívánnak tel-
jesíteni, foglalják tehát el Kárpátal-
ján a vendéglátóipar öröhelyeit. Ugy
tudjuk ebben a törekvésben az önálló-
sítás alából a tisztességes, szándékú
szakemberek támogatásban is részesül-
nek. Kárpátalján anyyi a járási szé-
hely, forgalmas nagyközség és predesz-
tinált nyaraló- és fürdőhely, hogy sok
száz szakember elhelyezkedhetne ott.

Még a mult év őszén az idegenforgal-
mi szervek elhatározták, hogy Kárpát-
alján egységes szálloda-rendszer alap-
ján számos új szállodát építenek. Az
előkészítő bizottság kidolgozta a száll-
odák megépítésének tervét és Kár-
pátalja legfontosabb részéin a közeli
hetekben már meg is kezdik az építke-
zéseket, hogy az egységes típusú száll-
odákat mielőbb megnyithassák.

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.

Kérjem saját érdekében arajánlatot.

Nem tanulták az ipart, de azért a munkakönyvet ki kell adni

Szakkörökben már többször sérelmezték, hogy mindaddig a képesítés elve illuzóris, amíg a törvény megadja a lehetőséget arra, hogy egy a 18. életévét betöltött egyénnek abban az esetben, ha munkaadójától hoz egy írást, hogy nála alkalmazva van, anélkül, hogy az ipart tanulta volna, a munkakönyvet ki kell adni.

Az Országos Szövetségnek az év elején tartott intézőbizottsági ülésén többen sérelmezték az ipartörvénynek ezen rendelkezését, mondván, minek tanulni az ipart, inasodni, mikor a nélkül is lehet egy vendéglős-segédi munkakönyvet szerezni. Ugyanis az 1922.XII. tc. III. §-ának harmadik bekezdése kimondja, hogy aki tizennyolcadik életévét betöltötte, bármely munkakörben leendő alkalmazásra munkakönyvet nyerhet.

Ezt a törvényes rendelkezést az iparosság mindig sérelmesnek tartotta és a képesítési elv áttörésének tekintette.

Az IPOK közgyűlése is foglalkozott a kérdéssel, majd felterjesztéssel fordult a Központ az iparügyi kormányzathoz az 1922.XII. tc. III. § harmadik bekezdésének hatályon kívül helyezése érdekében.

A miniszter leirat útján közölte az IPOK-kal, hogy az 1922.XII. tc. III. § harmadik bekezdésének hatályon kívül helyezése vagy módosítása csak törvényhozási uton lehetséges. A kérdésnek a felterjesztésben foglaltak szerinti szabályozását azonban sem indokoltak, sem időszerűnek nem találja, mert azok az okok — úgymond a miniszter — amelyek az 1922.XII. tc. III. §-ának harmadik bekezdésében foglalt rendelkezést szükségessé tették, ma is változatlanul fennállanak.

Az itt hivatkozott 1922. évi XII. tc. III. §-ához kiadott végrehajtási rendelet 196. §-a a következőket mondja: „Azokat, akik tizennyolcadik életévüket már betöltötték és így túl vannak azon a koron, melybe rendes körülmények között a tanoncévek esnek, a törvény nem kívánja megfosztani attól a lehetőségtől, hogy képesítéshez kötött iparokban is alkalmazást nyerhessenek és hogy e célból munkakönyvet kaphassanak. Az ily egyének kérelmükre a munkakönyvet, amennyiben külön jogszabály másként nem rendelkezik (l. például gőzgépezésközlőt kivánt képesítés) a törvény 111. §-ának harmadik bekezdése szerint a törvény, illetőleg az 1884. évi ipartörvény hatálya alá eső bármely munkakörben leendő alkalmazásra ki kell adni.”

Hogyan osszuk be a csökkentett cukor- és zsírmennyiséget

Írta: Reigl László.

Élelmészeti problémánk ismét eggyel szaporodott, hiába reménykedtünk, hogy a tavasz a friss zöldségeivel segítségünkre lesz a hosszú tél alatt teljesen kifogyott elemianyagunk pótlására, de sajnos a tavasz sem az, ami máskor szokott lenni. Az általános dragulás és a rögzített készletek árai válságos helyzetbe hozzák iparunkat. Fokozza még a vendéglátóipar gondjait a cukor és a zsír hatóságilag korlátozott mennyisége. Mind a két élelmiszerünk azok közül való, amelyet minden étkezési alkalomkor használunk. A cukrot a kis étkezéseknél és az édes tészták készítésénél eddig egy gyakran használtuk, hogy azoknak az ételnek nem csak elhagyása, hanem csökkentett mennyiségben való használata is a vendéglátó üzemek étrendjét igen hiányossá tenné. A zsír felhasználásának korlátozása pedig kü-

nösen a magyaros konyhatechnikai eljárásokkal készített ételeket érinti, a melyeknek fő kelléke, ezenkívül igen sok közkedvelt ételt, mint a zsírban sült húсок és zsírban sült tésztákat, vagyunk kénytelenek csak a legtrikább esetben az étrendbe beállítani, mert ezek elkészítése annyira zsírt kíván, hogy azt a többi étel rovására kellene beszámítani, miáltal azok élvezeti értéke nagyon alá szállna. Tudjuk ugyan, hogy a frittörözve készített ételekhez használt zsír nem használdik fel teljesen, mert annak egy része megmarad, azonban ennek a zsírnak már nincs meg az a határfoka, mint a még nem használt zsírnak. A zsír ugyanis felhevítés alatt, ha az bizonyos hőfokon felül történik (200 C fok), felbomlik zsírsavra és glicerinre, miáltal már nem alkalmas és nem egészséges más ételhez való felhasználásra. Ezért időszerűnek találom t. kartársaim figyelmét egy pár olyan eljárásra felhívni, amelyekkel a cukrot és a zsírt több esetben pótolni tudjuk annyira, hogy azokat az ételeket, amelyeknek elkészítési módja megköveteli a zsírnak és a cukornak a szokott mennyiségben való felhasználását, azokat élvezeti értékük csökkentése nélkül szolgálhatunk fel a fogyasztóknak.

A cukrot pótszerekkel és mézzel tudjuk helyettesíteni. Pótszerek alatt a saccharint és a crystalosert értjük, a melyek gyógyszerárakban szerezhetőek be 100 db-os fiolákban, ezt azonban csak folyadékok édesítésére használhatjuk hőbérhatás nélkül, vagyis elkészítés után előre feloldva cseppenként ízesítünk vele. Legélszerűbb belőle telített oldatot készíteni és cseppentő üvegből használni. A saccharin sajátságos ízét az ételben észre lehet venni, azért tanácsos cukorral vegyest használni, amikor magasabb igényeket is ki lehet vele elégíteni.

A második élelmiszerünk a méz, amely sok esetben van segítségünkre önálló édesítésként készítésénél, azonkívül mint legújabb kísérleteim igazolják, keltszák tésztaanyagába is pótolhatjuk vele a cukrot, oly módon, hogy a méret bizonyos mennyiségű vízzel felforrallya, tejjel arra a hőfokra hozzuk, amilyen hőfokú folyadékra kelt-tészték bedagasztásánál szükség van. Ez az eljárás egyáltalán nem csökkent a kelt-tészta minőségét, kelesztés és a sütési idő alatt éppen úgy viselkedik, mint a cukorral készített anyag. A kelt-tészták és az omlós-tészták töltelékénél: diónál, máknál, mörzsánál teljesen helyettesíti a méz a cukrot, természetesen a mézet használat előtt keletlen fel kell hígítani, mert máskülönben nem érünk el tökéletes elkeveredést és bizonyosfokú lazítást. A csak mézből készített tészták, mivel azok úgyis közismertek, nem tartom szükségesnek azok elkészítését részletezni. Egyet szabadon megjegyezni, hogy a mézzel kevert liszt lazító anyaga szóda bicarbóna, ízesítő szere székfűszeg, fahéj és a cardamin. A mézzel vegyített liszt nagyon gyorsan keményedik, azért ezt az elkészítésnél figyelembe kell venni, mert különben a

Jászberényben

a város közepén forgalmas helyen 40 éve fennálló jömenetelű vendéglő lakóházzal, nagy tellekkel, a telken különálló üzlethelyes lakóházzal, mely külön is értékesíthető.

HALÁLESET MIATT ELADÓ.

Érdeklődni lehet: Belezny Árpád, Zagyvart-u. 10. és Bozsik Gyula, Attila-u. 7. sz. alatt Jászberényben.

Vendéglői berendezések

Kerti bútorok, biliárdasztalok (karambol és automata), kuglifeszereülés, evőeszközök, hiteles üvegáru

FRIED Zsigmond és Fia
KIRÁLY-UTCA 44. Telefon: 129-134
KÖLCSÖNZÉS!!!

formálás alatt szétesik. Folyékony étel édesítésére a mézet csak akkor használhatjuk, ha azok teljesen hígak, pl. kávé- vagy tejesitalok édesítésére nem alkalmas, ezzel szemben limonádé készítésére bárkinék ajánlhatjuk, különösen ma, a mézültés idején. 200 gr vízben 30 gr méz 1/2 citromlével, nagyon kellemes, üdítő egészséges italt kapunk, ezt különösen a gyermekélelmészben célszerű fokozottabban bevinni.

Még egy édesítő, nagyon tápláló anyagra kell. T. kartársaim figyelmét felhívni: a malátára. Ugyanis a pár napig csirázott búza vagy árpaiból szákszerű eljárással lisztet lehet készíteni és ha ezt a lisztet örölt malátával lisztel és vízzel vegyítjük, párorral állás és felőrai sütés után olyan pépszerű anyagot kapunk belőle, amelybe a liszt elcukrosodott, úgy hogy körülbelül 20 százalék cukortartalmú anyagot kapunk, amelyből konyhatechnikai tudásunk felhasználásával igen sok édesítő élt készíthetünk cukor hozzáadása nélkül. Igen jó tulajdonsága ennek a pépszerű anyagnak, amelyet készen hetekig eltarthatunk, hogy jó aromavivő, tehát könnyen ízesíthetjük, tápértéke is igen magas.

A zsírt vajjal, margarinnal, növényi zsírral és olajjal tudjuk pótolni, kivételes esetekben marhafaggyúval és esontolóval. Ezek azonban az általános konyhatechnikánál, különösen a magyar közönség részére szokatlanok, a vaj kivételével, úgy hogy ezeket csak a legvégső esetben vagy olyan élelmészben használhatjuk, amikor az élvezeti érték már másodrendű kérdés. A vajat a magyar konyhatechnikába leginkább a tészták készítésénél alkalmazzuk, azonkívül a finom francia konyha módszerei szerint készített ételeknél. A vaj használatánál szükséges tudni, hogy a vaj nem hevithető olyan magas fokra, mint a zsír, mert már 120 fokon felül megbarnul, elég és kesernyész ízt kap, azért vele inkább párolva készített főzelék és húsételeket készítsünk. Magas ára miatt azonban csak külön kalkulálva szabad vele dolgozni, zsírtartalma 17%-kal kevesebb, mint a zsíré, tehát többet is kell belőle használni. A margarint, ha megbízható gyártmányt használunk, amely szagtalan és nincs mellékíze, minden olyan esetben használhatjuk, ahol zsírra van szükség. A margarinnal készített ételek felszolgálásánál arra kell ügyelni, hogy a lehető legforróbban, melegített edényben és melegített tányéron fogyassza el a vendég, mert alacsonyabb hőfokon olvad, mint a zsír. A növényi zsírt szintén mindenhol használhatjuk, ahol zsírra van szükségünk, ennek a használatánál arra hívom fel t. kartársaim figyelmét, hogy omlós tészták és krémek készítésénél (vajkrémek helyettesítésére, pl. tortánál) hideg helyen kell vele dolgozni, mert alacsony fokon olvad és széjjelfolyik az anyag, miáltal nem lehet formálni. (Folyt. köv.)

Eladó

egy jókarban lévő REX automata
BILLIÁRD-ASZTAL
Cím: HUSZTY FERENC, Felsőgöd.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

Vendéglőben vasárnap élesztővel készült sütemények előállítását tilos.

A pék- és cukrászipari munka vasárnapján és Szent István-napi szünetelésének újabb szabályozása, valamint a cukrásziparban, a vendéglő-, a kifőző-, a kórosmá-, a kávéházi- és kávémezőiparban az élesztővel készült sütemények napi előállítása — a 21.400—1940. Ip. M. sz. rendelet értelmében — tilos. Erre vonatkozólag az itt említett rendelet 5. §-a a következőket tartalmazza: A cukrásziparban, valamint a vendéglő-, kifőző-, kórosmá-, kávéházi- és kávémezőiparban vasárnap és Szent István napján a — 2. §-ban említett gyógy- és üdülőkörzet kivételével — az élesztővel készülő sütemények előállítását tilos.

Az itt említett 2. § szerint a balatoni gyógyhelyekről és üdülőkörzetekről szóló 2820—1931. M. E. sz. rendelet 1. §-a alá eső, valamint a Budapest székesfőváros területén kívül lévő egyéb gyógy- és üdülőkörzetek az évnek június 10. 1-től szeptember 15-ig terjedő szakában a pékiparban az összes előállítási munkalokot vasárnap és Szent István időpontját megelőző tíz óráig végezhetők. F. rendelet május 10-én lépett életbe.

A fogadó, vendéglős stb. ipari kiegészítő munkavállalók legkisebb munkabérére.

A 22.794/1932. K. K. M. sz. alatt meg erősített határozat hatálya alá tartozó az a munkavállaló, akit munkaadója hetenként csak három munkanapon foglalkoztat (az úgynevezett fregolók, kik a szabadnapos munkavállalót helyettesítik. A szerk.), a kiegészítő munkavállalók csoportjába tartozók és mint ilyenek az általa ellátott munkakörre nézve megállapított legkisebb hetibérről egy részét kell egy-egy napra mint legkisebb napibérről fizetni. (20.402/1940. KKM.)

Hányféle ételt készíthetnek a kifőződé.

A vidéken is nagyon elszaporodtak a kifőzők és házikoztadók. Felhívjuk olvasóink figyelmét, hogy kifőzőipart iparengedély nélkül nem lehet gyakorolni, tehát az ipartársulatok és szakosztályok vezetői ellenőrizzék, hogy a kifőzőknek erre meg van-e a jogosítványuk. Ha nincsen, úgy emiatt az iparhatóságnál fel kell jelenteni.

Egyes vidéki városokban: például Sopronban, Kassán stb. a kifőzők ételapjai oly változatosak és hosszúak, akár egy érsórángy étteremé. Erre nézve itt közöljük a Budapesti Kifőzők Ipartársulata elnökségének következő sorait:

Figyelmeztetés. A legnyomatékosabban figyelmeztetjük tagtársainkat, hogy a kifőző rendeletet pontosan tartásuk be. Naponta háromféle húsételnek, melyből egyiknek főtt marhahúsnak kell lennie, több húsétel nem készíthető, mert az kihágás, amit a kontárbírósgóok szigorúan büntetnek. A három húsételnek kívül készíthető még naponta májból, mrigyből, fodorból, tüdőből, pacalból egy-egy étel. Külön hangsúlyozzuk hogy belsőségek alatt kizárólag a fent említett ötféle belsőséget kell érteni. Minden más, pl. rese-velő, nyel. stb.-ből készült étel húsételnek számít.

Ebből tehát a kartársak megtudják, mennyit és mit szabad a kifőződében főzni.

HA KIVÁLÓ MINŐSÉGŰ

kiskőrösi és csengődi kadarkát, v. rizlingborokat kíván napiáron venni, forduljon bizalommal Csengődi Pál borbizományoshoz Kiskőrös, Nagyatádi Szabó István-u. 5. sz. alá.

A vasárnapi munkaszünet a sütőiparban és a vendégipar.

A Székesfehérvári és a Fejérmegyei Vendégiosók és Kórosmárosok Ipartársulata múlt hó 30-án tartotta 53. évi rendes közgyűlését. A alapszabályszerű tárgyszorozat letárgyalása után Szőlőssy Ferenc „A vendéglőipar helyzete és aktuális kérdései” cím alatt érdekes előadást tartott és a sok ipari serelemnek és kívánságok felhozása után megemlítette, hogy a nem régen életbe léptetett vasárnapi munkaszünet a sütőiparban a vendégiparra bizonyos káros kihatással van, amennyiben vasárnap, amikor általános munkaszünet van, a vendéglők és kórosmák látogatottsága élénkebb, a közönség a megszokott sokkiflit vagy perecet most nem roppogtatja, mert nincs sütés. Különbösen kirándulóhelyeken és nyári üdülőkörzetben igen hiányzik az apró péksütemény. Sok helyen úgy segítenek magukon a kartársak, hogy előző napon tepertűs pogácsát sütnék. (Vasárnap ugyanis élesztővel készített semmiféle tésztát négy vendéglőkben sem szabad sütni). De a pogácsa drágább, így nem pótolja a megszokott péksüteményt. Montsko Ferenc, a székesfehérvári ipartestület elnöke is felszólalt a közgyűlésen és szövegét ezt a kérdést. Szerinte a pékiparosok vasárnap érték el a legnagyobb forgalmat, amittől most elesnek és így a sütőiparosok is azt a kívánságot hangoztatják, hogy a sütőipar munkavállalóinak heti pihenőnapját helyezték át egy hétköznapra. Szerinte a legideálisabb megoldás az volna, ha a sütőiparban vasárnap déli 12 órától hétfő déli 12 óráig volna munkaszünet. Kívánatosnak tartaná még, hogy ha az Arellenörző országos kormánybiztos sürgősen megállapítaná a vendégiparban is az utánpótlási árat, mivel a lerögzített árak további fenntartása a vendégiparosok anyagi leromlását fogja előidézni. A felvetődött kérdés körül élénk zsmecserre indult meg, amelyen az Országos Szövetség jelölt elnöke, Boros Gyula és Mázura Reszsi is résztvett. Az új szikvizárszabálykérdéssel is foglalkoztak. A közgyűlés úgy határozott, hogy ezekben az ügyekben teendő lépések megbeszélése végezt a két kérdést a választmányhoz teszi át.

Az iskolaév

vége közeledik és kezdődik, a gondos szülő nagy gondja, hogy melyik tanintézetbe, melyik internátumba adja gyermekét, milyen életpályát válasszon fiának, leányának? Most jelent meg az „Internátusok-Tanintézetek részletes tájékoztató című” az 1940/41. tanévre, mely részletesen ismerteti a hazai oktatóintézetek és nevelőotthonokat. Ezt a minden szülőnek nélkülözhetetlen és rendkívül ingyenes, áttekinthetően összeállított tájékoztatót, mely 9 esztendő óta évenként megjelenik, 20 fillér portóbélyeg beküldése ellenében ingyen küldi meg az Erdős hirdetőiroda, Budapest, VI., Teréz-körút 35.

Eladó

Nagykátánál

40 m. hold prima borszőllő, 830 hektó hordóval, hatalmas 2000 hektó befogadóképességű pincével, nagy épületekkel, komplett felszereléssel, 68.000 P-ért. — A vételár fele hosszulejárati kölcsön átállásával törleszhető. — Borbevásárlásra kiválóan kedvező fekvésű hely.

Megbizott:

Sándor János, Nagykátá 755.

ABROSZT

színes és fehéret, úgyszintén minden TEXTILÁRUT vegyünk

BLAU JENŐ

textilkészítőnél, BUDAPEST, V., gróf Tisza István-u. 11. Tel.: 180-643.

Intézőbizottsági ülés.

Az Országos Szövetség újonnan megválasztott intézőbizottsága június hó 4-én, d. u. tartja első ülését, amikor is több fontos ügyet tárgyal.

Kenyereslányok fizetése.

A kereskedelmi és közlekedésügyi miniszter 20.402/1940. számú határozatában a következőket mondta ki: A vendéglőben alkalmazott kenyereslányok a felszolgálószemélyzet fogalma alá tartoznak ugyan, de őket illetően legkisebb munkabér nincsen megállapítva. *Fizetésük tehát kölcsönös megállapodás tárgya, a szokásos étkezés nyújtására azonban a kenyereslányoknak is igényük van. A szokásos étkezés pénzbeni megváltásának csak a fizetéses szabadság idejére lehet helye.*

Az ipargyakorlás szabályozása Kárpátalján.

A m. kir. miniszterelnök 3570/1940. sz. rendeletével a magyar ipari közgazdasági jogszabályokat Kárpátaljára is kiterjesztette.

Azok, akik a kárpátaljai területen az 1939. évi július hó 7-ik napja előtt kapott iparijogszabály alapján a magyar ipari jogszabályok szerint képesítéshez kötött ipart üznek, tekintet nélkül arra, hogy iparuk az csehszlovák ipari jogszabályok szerint már képesítéshez kötött iparok közé tartozott-e vagy sem, iparizemük áthelyezése esetén sem kötelezettek a magyar ipari jogszabályokban megállapított szakképzettség igazolására.

Azoktól, akik a csehszlovák jogszabályok alapján kötött tanviszonyt az 1939. évi július hó 7. napja előtt befejezték és a segédi vizsga sikeres letételével a segédlevelet megszerzték, iparostanoncok részére a magyar ipari jogszabályokban megállapított tanidő eltöltésének és a segédi vizsgálat letételének igazolását nem lehet kívánni.

Azokat, akik a kárpátaljai területen az iparban mint segédek, v. munkások vannak alkalmazva, az 1940. évi szeptember hó 30. napjáig a magyar ipari jogszabály rendelkezéseinek megfelelően munkakönyvvel kell ellátni. Azok az iparosok, akik a rendelet szerint képesítéshez kötött ipart gyakorolnak, tanoncot abban az esetben tarthatnak, ha a tanonc által elsajátítani kívánt iparra a magyar ipari jogszabályokban megállapított szakképzettséget saját személyükben igazolni tudják.

Halálozás.

Pósch Gyula, a „Virágbokor” volt vendéglős, hosszú súlyos betegség után 62 éves korában elhunyt. Május 26-án nagy részvét mellett helyezték örök nyugalomra a farkasréti temetőbe.

Bérbeadja

a „Csillaghegyi Polgári Kör” székházát a vezetőség vendéglői célokra Évi bér 2000 P. a székház nagyforgalmú helyen, a Mátyás-kerület út mellett fekszik. Vendéglői célokra teljesen megfelel.

Értekezni lehet a délelőtti órákban Sándor Ádám háznaggyal Csillaghegy, Kinizsi-u. 29., délután pedig: dr. Mátyás Béla ügyvéd, elnökkel, Csillaghegy, Szathmár-út 12.

A Fogsdó-Magyar
Vendéglős
állandó melléklete

A KORCSMÁROS

Akorcsmaiparérde-
keit képviselő
szaklap

A borpiacon

határozott szilárdulás lépett az eddigi vontatott irányzat helyébe. Vevők mind nagyobb mértékben jelentkeztek és így az eladók is nagyobb árigénnyel léptek fel. Az ország több helyén bekövetkezett fagykárók is szilárdítólág hatottak a borárakra. Így igen különösen hangzik az a soprni jelentés, hogy ott bort senki sem tud eladni.

Fizetéses szabadságra kell küldeni a tanoncokat.

— A fizetéses szabadságra jogosult munkások vasúti utazási kedvezménye. —

Az 1936. évi VII. tc. 22. §-a értelmében a tanonctartó mester köteles minden egyes tanoncát július vagy augusztus hó folyamán 14 napi fizetéses szabadságra küldeni. Köteles továbbá ezt a szabadság megkezdése előtt legalább 8 nappal a tanonccal közölni, az ipartestületnek és a tanonciskola igazgatójának írásban bejelenteni.

Az a tanonctartómester, aki ezen kötelezettségének eleget nem tesz, kihágást követ el, melyet a törvény 600 pengő pénzbírsággal sújt.

A kormány az elmúlt évhez hasonlóan ez évben is május 1-től december hó 15-ig biztosítja az alkalmazottak fizetéses szabadsága alatt az 50 százalékos vasúti utazási kedvezményt.

Bár a kedvezmény igénybevételének szabályai még nincsenek közreadva, de értesülésünk szerint a jövő hét közepe táján az utazási igazolványok már rendelkezésre fognak állani. Jelezzük, hogy az igénybevétel olyképpen történik, mint a múlt évben.

A kedvezményes utazási igénybevételének jogosultságát az ipartestület igazolja. Minden alkalmazott, aki fizetéses szabadságra megy és szabadsága alatt a vasúti kedvezményt igénybe kívánja venni, az ipartestület által rendszeresített munkaadói igazolványt köteles munkaadójával kitöltetni, aki azt aláírásával és cegbélyegzőjével látja el. Minden igénylő egy 5x6 cm-es fényképpel tartozik az igénylőlappal együtt az ipartestületben a hivatalos órák alatt jelentkezni.

Az utazási igazolványt igénybe vevő munkás mindaddig, amíg az utazási igazolványt annak lejártá után visszaszolgáltatja, munkakönyvét az ipartestületnél letétbe helyezi, amit az igazolvány visszaadása után nyomban kézhez kap és újból átadja alkalmazó munkaadójának.

Tanonc

lehetőleg a középiskola 4 osztályú végzettséggel felvétetik

Keszey Vince
éttermében

Budapest, VII. Rákóczi-út 44. sz.

Az ú. n. „fizető vendéglátás” iparjogi minősítése.

A fürdő-, üdülő- és nyaróhelyeken fizető vendégeknek a magánháztartásokban lakással, élelmezéssel ellátása és kiszolgálása nem minősíthető a penzióipar gyakorlásának, ha a fizető vendégek száma egy-egy háztartásban a négyet, a rendelkezésükre boesátott szobák száma pedig a háromat meg nem haladja. A fizető vendégek említett száma szempontjából tizenkettőig életét meg nem töltött két gyermek egy személynek számít. (12.732/1940. KKM.).

Felkérjük olvasóinkat és előfizetőinket, sziveskedjenek az esedékes előfizetési díjat postafordultával akár az előzőleg már küldött postabefizetőlappal, akár postautalványon kiadóhivatalunk címére megküldeni.

A munkabérvizonyból eredő mindenemű kárterítés megítélése a Munkaügyi Bíróság hatáskörébe tartozik.

Segédnek a megállapított legkisebb munkabér nemfizetése írásbeli elszámolás nemadása, a segéd munkabérlépe és kilépe bejelentésének elmulasztása miatt az 52.000/1935 K. M. sz.rendelet 11., 12., 13. § 5. és 4. pontjai, valamint az 1884:XII. tc. 103., 106. és 157. § a) pontja alapján folyamatba tett kihágási ügyben a Kihágási Tanács 4706/1938. kih. sz. ítéletével a másodfokú ítélet meg nem fellebbezett részének érintetlenül hagyása mellett, a kárterítésre vonatkozó rendelkezéseket megszemmisítette és sértettét kárterítési követelésével a Munkaügyi Bírósághoz utasította, mert a 9180/1920. M. E. sz. rendelet szerint mindenemű munkabérvizonyból eredő követelés megítélése összegre való tekintet nélkül, a Munkaügyi Bíróság hatáskörébe tartozik.

ÜZLETI HIREK.

Budapest. Ifj. Jentner Lajos megvette a II. Fő-utca 40. szám alatti vendéglőt.

Köszeg. Szeder József mezőtúri vendéglős bérbevette az itteni „Jurisich” szállodát és vendéglőt.

Helyváltozás. Kiss Gyula Hajdusoboszlón a „Gambrius” szálloda éttermi főpincérei állást tölti be.

Bánhidán

a vasútállomással szemben lévő
VENDÉGLŐS házam több lakással,
ÜZLETBERENDEZÉSSEL azonnal
ELADÓ.

Cím: Berényi Gézané Máv vendéglős
Bánhida.

HA JÓ BORT OLCSON

akar vásárolni, keresse fel
VASS MIHÁLY borügyszököt
Kerekegyházán, Andrassy-u. 110.

SZÁLLODA- ÉS VENDÉGLŐ- BERLETET KERESSEK

Balaton környékén.

Berendezett üzlet előnyben

Levélcím: Rácz István, Keszthely.

A Kristály-vizet

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

Arany Bárány Szálloda

kávéház, étterem, sőtés, 40 szálloda-
szoba, központi fűtés, berendezéssel
azonnal kiadó. Konkurenciamentes!

Bővebbet a tulajdonosnál:
ZALAEGRSZEGEN.

Fellner Béla

t. u. v.

Elő belvárosi szállodai, vendég-
lői és kávéházi személyzeteket
közvetítő iroda

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

Kecskeméti Mintapince és Kereskedelmi kft.

KECSKEMÉT, SZÉCHENYI-U. 2.

Vendéglőkben korcsmák- ban és kávéházakban szükséges plakátok

Az új bortörvény kivonatának
kifüggesztése nem kötelező!

drbja fill.

Padlóra köpni tilos	—30
Éneklés, lármázás tilos	—30
Személyzeti okmánytasak	—14
Munkarend	—14
Káromkodni tilos	—30
Kutyákat behozni tilos	—30
Dohányozni tilos! Tánchelyiségbe kötelező	—40
Ötnyelvű százalék-plakát nagy..	—30
Ötnyelvű százalék-plakát kiesi..	—12

Vidékre db-ként 10 fill. portóval több.

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

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KLABER PINCE

PINCÉSZET:

BUDAFOK, PETŐFI ÚT 16. SZÁM.

TELEFON: 269-698.

VÁROSI IRODA:

BUDAPEST, V. ALKOTMÁNY UCCA 15. SZÁM.

TELEFON: 114-262.