

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 cégeknek évi . . . 24.— P

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

A „KORCSMÁROS” ROVATTAL

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

Magyar kir. postatakarékpénztári csekk-számla száma 38.990.

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

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

Erdély

Az elmúlt hetekben és napokban minden magyar és magyarul érző ember gondolatait egy szóba foglalhatjuk össze. Ez a szó: Erdély! Es ez a gondolat most valóságga lett, elszakított magyar Erdélyünk egy része visszatért 20 évi idegen rabság után! Már csak napok választanak el bennünket attól, hogy mint Édesanya, valóságban is magunkhoz öleljük ezt a drága földet.

Ezekben a napokban szálljon hála-felházzunk az Egek Urához, aki megengedte, hogy a visszacsatolás így történjen. De köszönjük meg gondolatban azoknak munkáját is, akik két évtizeden át Erdély visszaszerzéséért dolgoztak, elsősorban a mi országgyarapító Kormányzó Urukknak és kormányunknak.

Testvéri szívvel köszöntjük a mi hazakerülő véreinket, nyújtunk nekik kezét az elkövetkező munka elvégzésére.

Borhibák okozóiról

Irta: Hayt Ferenc,

ny. m. kir. létszerkesztési és borászati felügyelő.

Sokszor kell megállapítanom a községekben tartott előadásaim és pince-szövetkezeti borátvételek és bírálatok alkalmával, hogy a kiscgazdáknak egy része a szőlő mustjának és borának elhelyezése alkalmával hanyagul jár el, nem tartja be a főkélléklet — a tisztaságot — régi, maradi szokásából nem enged, s nem akarja beismerni, hogy igen sokszor borának kellemetlen mellékízű felület, kényvelmes munkájában, gondatlanságában kell keresnie.

Sajnálatos sokszor, hogy magas szesztartalmú, tiszta, szép színű bort a mellékíze miatt a rendesnél alacsonyabb ár mellett lehet csak átvenni, vagy nem is használható, mert hiszen ilyen bort különleges kezelésekkel lehet csak megjavítani.

Sokan úgy gondoskodnak, hogy a bort addig nem kell lefejtetni, míg a lerakódott seprő meg nem keményedik,

mert szerintük ez a borból lett, ez a bor anyja, ettől javul és tisztul a bor. Aki így gondolkodik, annak fogalma sines, hogy miből áll a seprő, mily könnyen és gyorsan bomló anyagokat tartalmaz az és mily könnyen veszélyeztetni a bor épségét, tiszta, hibátlan ízét, zamatát és színét, ha sokáig érintkezik az vele.

Tudnia kell minden bortermelő gazdának, hogy a borseprő az elhalt élesztőtömbök igen sok milliárdjait, ezenkívül nyers rostot, gummiféle, fehérje-féle nyersanyagokat tartalmaz a különféle piszkos melléktermékek és a fűrtőkhöz tapadt, a mustba került idegen, könnyen bomló részekkel együtt — ezek mind igen könnyen rothadnak és ha a bor ezekkel az anyagokkal hosszabb ideig érintkezik, kellemetlen seprőízű lesz, még ha mustkorában legjobbnak ígérkezett is.

Ha az élesztőtömbök elvégezték feladatukat, vagyis ha a must cukortartalmát szeszé és szénsavvá átváltoztatták, megszűnik az erjedés, a bor kihűl, az erejsztömbök a többi tisztátlan anyagokkal együtt fenékre szállnak.

A hordókat a zajos erjedés után borral teletöltögetjük, egyheti utóerjedés után a bor felülről tisztulni kezd, ez a folyamat november-hó második felében megtörténik. Ebben az időszakban kell elvégezni az első fejtést, ha nem is egészen tiszta a bor színe, tisztára mosott hordóba kevés kén elégetésével azzá lesz.

Az első fejtés után az újbor levegővel érintkezve, még sok tisztátlan anyagot választ ki, ezért a második fejtést a levegő felmelegedése előtt, vagyis februárban el kell végeznünk, arra kell ügyelnünk, hogy az átfejtett bor már tisztán, üledék nélkül kerüljön a gondosan kimosott hordóba, ismét kevés kénlap elégetésével.

Egy másik igen nagy hanyagságnak kell mondani azt, hogy sok kiscgazda fejtés után nem mossa ki a vízzel hordóját, hanem benne hagy kevés bort és

beaknázva tartja el egészen szüretig, azzal az okoskodással, hogy az a bor, amit a hordóban hagyott, jól eltartja, nem kell gondozni, mert a víztől, nem a bortól penészedik meg az üres hordója.

Ilyen hordóeltartások mellett lesznek és származnak a borhibák, mert hiszen az a kevés bor, ami a hordóban maradt, levegő hatása alatt megvirágosodik, megegetesedik és dohos is lesz, beszívódik a dongákba a lerakódott borköréteg alá, azt hideg, de még meleg vízzel sem lehet kimosni és abból kivonni. Szüretkor az ilyen hordóba került must felmelegedésével kioldja a fenti anyagokat, a bor kellemetlen mellékízűt kap, ami értékét alászállítja.

Hogy ezeket elkerüljük, minden musttal vagy borral érintkező edényt, eszközt és különösen boroshordókat tisztára kimosott állapotuk után vegyük használatba. Ha a hordóból a bort kifejtettük, addig és annyiszor kell tiszta vízzel mosni, míg az abból kifolyó, pohárral felfogott víz nem lesz kristálytiszta, utána mindkét akna dugóját kiszedve, a levegőn csepegtető, csurgóra helyezzük, addig míg belül száraz nem lesz. Ezután papírra mártott kénseletet égetünk el benne 500 literes hordóra két darabot számítva, majd jól beaknázuk a hordót és pincébe helyezzük. A kénézést havonként megismételjük.

Ilymódon kezelve üres hordóinkat, szüret előtt kell csak két-három vízöblítéssel kimosni, borunk hibátlan lesz.

Előfordul, hogy kedvezőtlen őszi időjárás miatt a fűrtök nem érnek meg jól, vagy rothadásnak indulnak, a bor savanyú, gyenge, törésre hajlamos lesz, ezeken sok mindennel lehet segíteni, az elmunkálásnál és szerek alkalmazásával, de hibás bort a természet nem ad; ha ilyen egyes helyeken van, az mindig a gazda szegénye, mert a jó Isten áldását, adományát nem akarja megbecsülni és kezelni úgy, mint az megérdemelné.

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.

Felhívás

az összes vidéki vendéglős szakosztályok (ipartársulatok, szakcsoporthoz) elnökségeihez!

A gyakorlatban, különösen vidéken, szaporodnak a vendéglősök részéről olyan panaszok, hogy a penziósok szálló-vendégeiknek, sőt házon kívül is, meleg ételeket szolgáltatnak ki anélkül, hogy kifőző vagy vendéglős iparjogosítványuk lenne. Vannak esetek, bár ritkábban, amikor a kifőzők szeszest italokat is szolgáltatnak ki. Ez ügyben a kereskedelem- és közlekedési minisztérium megbízásából a valóságos helyzet megismerése végett adatokat gyűjtünk, miért is fölkerjük t. kartársainkat, hogy sziveskedjenek bennünket tájékoztatni a következő kérdésekről:

1. A t. Elnökség vezetése alatt álló érdekképviselet kötelekebe hány penzió tartozik? Ezek közül hánynak van kifőző vagy vendéglős iparjogosítványa?

2. Hány penzió foglalkozik kizárólag csak szállóvendégei részére meleg étellel kiszolgáltatásával? Hányan adnak el meleg ételeket házon kívül olyanoknak is, akik a penzionnak nem szálló-vendégei?

3. Van-e olyan penzió is, amely kifőző vagy vendéglősipari jogosítvány nélkül nyújt meleg étkezést szálló-vendégeiknek? Ha igen, hány van ilyen?

4. Szokásos-e a penziókban, ahol étkezés van, szeszest italok kiszolgáltatása? Ha igen, kérjük annak közlését, hogy csak zárt palackokban szokás, vagy kimerve is?

5. Azok közül a penziók közül, amelyek szeszest italokat rendszeresen kiszolgáltatnak, hányan van korlátlan és hányan korlátolt italmérsési engedélyre, esetleg koresmáros iparengedélyre?

6. Végül kérünk szíves véleményét arról is, hogy a vendéglősipari érdekeket figyelembevéve célszerűnek tartaná-e a penzióipar és a koresmaipar együttes gyakorlásának rendezetlenségben való eltiltását?

Kérjük, hogy gondos adatgyűjtés után szíves választ szeptember 10-éig szíveskedjék hozzánk eljuttatni.

E felhívással kapcsolatban még felkérjük a t. Elnökségeket, hogy a fenti 6 kérdésen kívül a körök, kaszinók jogosulatlan iparjogorlásáról is szolgáltatjanak konkrét adatokkal, miután ezeket a panaszokat is kivánjuk a kereskedelmi és iparkamarai útján a kereskedelem- és közlekedési minisztériumhoz felterjeszteni.

A Magyar Szállodások, Vendéglősök és Koresmárosok Országos Szövetsége:

Pósch Gyula Boros Gyula
titkár. elnök.

Szöllőssy Ferenc
ügyvezető elnök.

Eladó balatoni pensió.

BALATONSZÁRSZÓN 18. szobás újonnan tatarozott emeletes.

pensió berendezéssel
eladó,

közvetlen a vasút és strand mellett. Igen jól bevezetett üzlet. Előnyös fizetési feltételek.

Bővebb felvilágosítással szolgál:
Kaposvári Kereskedők és Iparosok
Takarékpénztár Rt.

A Felvidéken és Kárpátalján megállapítják a vendégiparban legkisebb munkabérekét

A m. kir. kereskedelem- és közlekedési miniszter a munkaviszony egyes kérdéseinek szabályozásáról szóló 1937:XXI. törvények 7. §-a alapján a Kassai Kereskedelmi és Iparkamara területére kiterjedő hatállyal elrendelte a fogadó (szálló, penzió), vendéglő, kifőző, koresma, kávéházi és kávémérőiparokban foglalkoztatott alkalmazottak legkisebb munkabéréinek megállapítását.

A legkisebb munkabérek megállapítására hivatott bizottságot a következőképpen alakítottam meg:

Elnök: dr. Simay Gyula ny. kir. ítélőtáblai tanácselnök (VIII., Józsefkörút 14). Alelnök: Vajna Ede m. kir. kormányfőtanácsos, ny. székfővárosi tanácsnok (VI., Hunyadi-tér 4).

Érdektelen rendes tagok: Kupinczay László ny. járásbíró (Kassa, Tátra-u. 24). Jurecska János ny. pénzügyvizagató (Kassa, Zrínyi-u. 23).

Rendes tagok a munkaadók részéről: Pausz Béla kávéház- és vendéglőtulajdonos (Kassa, Fő-u. 5.). Schmiel Antal szálloda- és vendéglőtulajdonos (Kassa, Fő-u. 80.). Kerecsányin Sándor koresmáros (Munkács, Rákóczi-u. 8.). Tárcey József kávémérő (Munkács, Rákóczi-u. 14).

Rendes tagok a munkavállalók részéről: Kovács István főpincér (Kassa, Vasúti étterem). Erdélyi János fizetőpincér (Kassa, Schalk-ház). Mussák Gyula pincér (Kassa, kézb. Felvidéki Keresztény Magyar Munkások Szövetsége útján, Beresényi-u. 2.). Teichner Béla főpincér (Kassa, Vasúti étterem).

Érdektelen póttagok: Magyar János ny. adóigazgató (Kassa, Deák Ferenc-körút 14.). Papp Sámuel pénzügyi szemlélsz (Kassa, Zarándok-u. 9.).

Póttagok a munkaadók részéről: Jaczik Miklós vendéglős (Ungvár, Kapos-u. 30.). Prihoda Andor kávé és cukrász (Sátoraljaújhely). Dénes János vendéglős (Beregszász, Bocskay-utca 2.).

Póttagok a munkavállalók részéről: Bodenlősz Simon szakács (Kassa, Európa Szálló). Wengrin Sándor szövetségi titkár (Kassa, Beresényi-u. 2.). Bauer Száva főpincér (Kassa, Európa Szálló).

A bizottság jegyzője: dr. Ikrényi Bertalan kereskedelmi és iparkamarai fogalmazó (Kassa). (43.874/1940. I/a. szám.)

Társat keresek

lehetőleg nőtlen, szálloda, étterem, kávéház és söntésüzletbe. Alföldi városban. Ajánlatok „Társ” jelgére a Fogadó kiadóhivatalába küldendők

Újabb ítélet a legkisebb munkabér; tulóradíj; pihenőnap ügyében

Felperes szállodai alkalmazottak az elsőfokon eljáró budapesti központi kir. járásbíró előtt túlóradíjat követeltek munkaadójuktól. A járásbírózás a keresetnek részben helyt adott. Ezt az ítéletet úgy az alperes, mint a felperesek megfellebbezték. Alperes a túlóradíj iránti igények teljes elutasítását, felperesek pedig azok felemelését kérték. A budapesti kir. törvényszék, mint munkaügyi fellebbezési bíróság 15. Pf. 1547/1940/16. számú ítéletében, végső fokon döntve, az elsőbírói ítéletet rész-

Vendéglői berendezések

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

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

ben megváltoztatta — előző gyakorlatának megfelelően — a következő indoklással:

Nem találta megítélhetőnek a fellebbezési bíróság I. r. felperesnek az általa keresetében igényelt napi túlórák címén felszámított és megítélt 165 pengő 90 fillért, sem pedig a II. r. felperesnek ugyanilyen címén felszámított és megítélt 39 pengő 60 fillért, mert az ilyen túlóradíjak megállapításához szükséges a naponta túlórában végzettnek állított munkanem és idő pontos és részletes felszámítása s annak ugyanilyen módon való bizonyítása.

A túlmunka ugyanis valóságosan elvégzett munkaszolgáltatást jelent s így számítása is csak azt lehet venni, amit a munkavállaló valóban elvégzett. Eppen ezért a Pp. 271. §-a szerint mérlegelésnek ebben a kérdésben nem lehet helye. Felperesek pedig nemcsak hogy nem bizonyították, de tényállást sem terjesztettek elő arra vonatkozóan, hogy alperes részére milyen munkanemű és időbeli túlmunkát végeztek.

Erre való tekintettel a fellebbezési bíróság alperesnek az elsőbírózás végítéletében az I. és II. r. felperesek javára megítélt túlmunkaórák megítélése elleni fellebbezését alaposnak találta s a kifejtettek alapján az elsőbírózás végítéletét ebben a kérdésben megváltoztatta.

Megítélendőnek találta azonban a fellebbezési bíróság túlmunka címén:

I. rendű felperes javára 6 szabadnapra a szolgálati ideje első idejére a legkisebb munkabért megállapító rendelet alapján (17 fillér órábér és szabadnapra még járó 100% többletórabér, azaz összesen 34 fillér órábér alapulvétele mellett 3 pengő 40 fillér napi járandóságot tehát) 20 pengő 40 fillért;

a szolgálati idő második idejére a legkisebb munkabért megállapító rendelet alapján 9 szabadnapra (15 fillér órábér és a szabadnapra még járó 100% többletórabér, összesen 30 fillér órábér alapulvétele mellett 3 pengő napi járandóságot tehát) 27 pengőt, összesen I. r. felperesnek 47 pengő 40 fillért.

II. rendű felperesnek pedig mint bér-szolgának 9 szabadnapra (6—6 fillér órábér, azaz 12 fillér órábér, napi 1 pengő 20 fillér napibér alapulvétele mellett) 10 pengő 80 fillért, az alábbi indokok alapján:

A per adatai szerint felperesek az őket megillető egész szabadnapokat nem kapták meg szolgálati idejük alatt.

A fellebbezési bíróság utal a 34.500/1938. K. K. M. számú rendeletre, amely szerint a munkaadó köteles az ezen rendeletben felsorolt személyzetnek hetenként 24 óra szabadnapot adni.

Amennyiben a munkavállaló a pihenőnapot nem kapja meg, akár a saját elhatározásából is, az ezen idő

Érd-parkvárosban

vendéglő — fejlődőképes — betegséggel miatti eladó.

Bővebbet: Ankner József vendéglősnél, Érdparkváros, Ilka-major.

alatt végzett munka meghaladja azt a munkaidőt, amire a hivatkozott rendelet értelmében a munkavállaló kötelezve van, illetőleg amit a munkaadó a rendelet alapján jogszzerűen követelhet. Ebben a vonatkozásban tehát a munkaadó még azt sem hozhatja fel sikeresen, hogy a munkavállaló saját elhatározásából nem vette igénybe a neki járó pihenőnapot, mert a rendelet 9. §-ának 1. bekezdése parancsoló rendelkezés és pedig a munkaadóval szemben. A munkaadó és munkavállaló közötti függőségi viszony indokolja azt, hogy a törvényhozó a rendelkezést ilyen parancsoló tartalommal hozta meg és éppen ezért nem lehetett az alperes által hivatkozott értelmezést adni a rendelet 12. §-ában a munkavállalóval szemben is kimondott büntetőjogi következményeknek, mert ebben az esetben éppen az a helyzet állana elő, hogy a függőségi viszony folytán alárendelt helyzetben levő munkavállaló ezen állapotát a munkaadó korlátozás és anyagi következmények nélkül kihasználhatja. A rendelet tartalmából kitűnik az, hogy a legkisebb munkabért megállapító rendelkezések alapján fizetendő bérek ellenértékét csak az a munka képezheti, amit a munkavállaló a legkisebb munkabéreket megállapító rendeletben meghatározott munkaidő alatt végez.

Ezért mondja ki a rendelet 5. §-a, hogy túlmunkának kell tekinteni mindazt a munkát, amit a munkavállaló a meghatározott munkaidőn túl végzett. A dolog természetéből folyik pedig az, amit egyébként a rendelet 9. §-ának második bekezdésében, illetve az 5. §-ban foglalt rendelkezések is alátámasztanak, miszerint azt a munkát, amit a munkavállaló a pihenő napjain végzett, csak túlmunkának lehet és kell minősíteni, amit a rendelet 9. §-ának harmadik bekezdése szerinti módon kell díjazni. Ez alapon a kir. törvényszék, tekintettel arra a nem vitás tényállásra, hogy miszerint felperesek a 9. §. 1. bekezdés szerint előírt teljes pihenőnapot nem kapták meg, az ezen napokra járó túlmunka díjazását, amint a kir. törvényszék a rendelet 5. §-a alapján a fentiek szerint körülírt módon és alapon állapított meg — megítélendőnek találta.

KASSA legfoglalmas helyén, saját házában, **jogfolytonosság alapján gyakorolható korlátlan italérésű vendéglőmet** bevonulás miatt **azonnal bérbeadnám** Információt nyújt: **Bristol szálloda és vendéglő, Kassa, Kossuth L. u. 8**

Egy vendéglős naplójából *)

Áldott emlékü Rudolf trónörökösünk 1887-ben megjelent Szegeden a Tisza-szállóban. Kíséretében nagy urak voltak: Albrecht, Frigyes és Jenő főhercegek és több más magasrangú urak társasága. A Tisza-szálloda akkor áldott emlékü *Kaas* János főnököm tulajdona volt. Sürgönyvértésítésre, nagy izgalom között, a tükkörtemben terítettünk az udvar nagyjainak. Megérkeztek a vendégek, elhelyezkedtek és kezdődött az ebéd felszolgálása. Az éthordók vitték a levestalát és trónörökösünk elé tett egyet. A társaság várt, mert az udvari etikett szerint a trónörökös-

* *Dobos* Gyula, az országos szövetség elnöke, 1887-től még a mai napig is, naplót vezet az érdekes üzleti eseményeiről és élményeiről. A napló bevezetőjében írja: „Az érdekes utódoak okulására papírra vetem 1887-től a pályámon, szolid és mulató vendégek között tapasztaltakat és élményeimet.”

nek kellett az ebédet kezdeni, végre Rudolf trónörökös megszólalt:

— Ezt a levest nem lehet megenni! Mi ijedten kerítettük elő főnökünket, aki rohanva, nagy ekzuzálás és bocsánatkérés között engedelmet kért öféségétől a leves azonnali kicserélésére. Fogta is rögtön a levestalát, vitte sebtiben a konyhába, ahol Randveg és Dobos főszakácsok, konyhafőnökök *Kaas* János főnökünkkel tanácskozást tartottak, mitévők legyenek, milyen levest szolgáltatnak fel öféségének. Végre megállapodtak a sapsanté levesben, amely a leggyorsabban elkészíthetett és most már főnököm maga fogta a levest és a főpincer és az éthordók kíséretében vitte az asztalra és öfésége baljára tette és kínálta a levest. A trónörökös ki is szedett, de újból csak azt választotta:

— Ezt a levest nem lehet megenni! Erre *Kaas* János elképedt arccal nem tudta, mitévő legyen. A trónörökös mosolyogva felszólította, foglaljon helyet az udvari asztalnál és kezdje meg ő a leves fogyasztását. Főnökömm nem volt meglepetés ez a nagy megiszteltetés, mert hiszen ő előelőki urak társaságában vadászaton nem egyszer résztvett. Főnököm tehát leült és kanalazni — szerte vólva a levest, igen ám, de nem volt mivel. Ekkor jött rá, hogy nem a szakácsokom mulott a leves etethetlensége, hanem azon, hogy a nagy zürzavarban elfelejtettünk kanalat teríteni.

Ezalatt az étvágy erősen fokozódott és még az előbbi etethetlen leves is visszakerült az udvari asztalra, a szakácsok nagy elégtételre le is fogyott. En, ki a terítést nagyrészt végeztem és a nagy bűn az én lelkemet terhelte, ijedtemben elbujtam a páholyba és reszketve vártam a következményeket. Főnököm tüvé tette értem az egész termet, valaki elárulta rejtek helyemet és eljött értem. Megfogta reszkető kezemet, letörölte könnyeimet és derűsen vitt vissza az udvari asztalhoz. A nagy urak már befejezték az étkezést és távozni készültek. Főnököm felállított egy székre és öféségének fel kellett adnom a koponyegét. Áldott emlékü trónörökösünk megfordult és megveregette vállamat, megsimogatta arcomat:

— Nagyra nőjj kis ember, mire visszajövünk!

Mi vártuk is vissza a nagy vendégeket, de már hiába. Rá egy évre szeretett trónörökösünk gyásza borította Magyarországot. Elnémult a muzsika és Erdélyi Náci, Dankó Pista, kedvelt cigányprímásai sokáig gyászbayont vonóval húzták kedvenc nótáját: „Édesanyám is volt nekem, keservesen nevelt engem...”

Felkérjük olvasóinkat és előfizetőinket, szíveskedjenek az esedékes előfizetési díjat postafordultával akár az előzőleg már küldött postabefizetőlappal, akár postautalványon kiadói vitalunk címére megküldeni.

Monor vasútállomásnál

egy jól berendezett

FORGALMAS VENDÉGLŐ

nagy kerthelyiséggel, lakással
betegség miatt **ELADÓ,**
vagy **BÉRBEADÓ.**

Bővebbet:

Gál Ferenc vendéglősnél, Monor.

ABROSZT

színez és fehéret, úgyszintén minden
TEXTILÁRUT vegyünk

BLAU JENŐ

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

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

A pályaudvari vendéglősök figyelmébe.

Az Árelenőrzés Országos Kormánybiztosága megengedte, hogy egyes cikkeknel az áremelés át lehet hárítani a vevőre. Többek közt a szeszdó jelentékeny emelése folytán megengedte, hogy amilyen arányban emelkedett eme adómelés következtében a beszerzési ár, ugyanolyan mérvben emelhető az eladási (kimerési) ár is. Miután ez az áremelés az 1936-ban kiadott és a MÁV által jóváhagyott Árjegyzéken feltüntetett árnál magasabb, egyes aggályoskodó vasuti vendéglősök nem emelték az árat. Közülük a pályaudvari vendéglősökkel, hogy mult év óta, miután az árelenőrzést és szabályozást a rendkívüli viszonyokra való tekintettel az Árkormánybiztoság intézi, tekintet nélkül az Árjegyzéken feltüntetett árakra, az Árkormánybiztoság ármegállapításai az egész vonalon érvényben vannak. Az Árjegyzék módosításával egyelőre az Államvasút nem foglalkozik, tehát illyirányú kérelmet a MÁV-hoz benyújtani fölösleges.

Mesterlevelet az iparigazolvány kiadásakor vissza kell adni az iparosnak.

A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamarához érdekeltek részéről számos panasz érkezett amiatt, hogy az iparigazolvány elnyerésért benyújtott folyamodványokhoz mellékelt mesterlevelet az iparigazolvány kiadása után az iparihatóság több esetben visszatartotta az iratok között. A Kamara a panaszokra azt válaszolta, hogy a mesterlevelet az iparigazolvány kiadásával egyidejűleg vissza kell adni a folyamodónak.

Gyászrovat.

Ludvig Alajos gyulai vendéglős az ottani vendéglős szakosztály alelnöke mult hóban elhunyt. A szakosztály értékes és oszlopos tagját vesztette el. Temetésén a szakosztály testületileg vett részt s a sírjára díszes koszorút helyezett.

Schmidt János bpesti vendéglős, a Vendéglősök és Koreszmárosok Temetkezési Egyesülete alapító tagja mult hó 21-én rövid szenvedés után 64 éves korában elhunyt. Az elhunyt kartárs családja a Temetkezési Egyesülettől 360 pengő temetkezési segélyben részesült.

Péterffy István budapesti vendéglős hosszú betegség után 64 éves korában elhunyt.

Keckeméthy József budapesti vendéglős mult hónapban 70 éves korában elhunyt.

Bérbeadó

f. é. november 1-től Tolnán
a modernizált vízvezetékes

Dunaszálloda és Vendéglő
teljes berendezéssel.

Érdeklődés: **Magyar József** takarékpénztári igazgatónál Tolnán.

A Fogadó-Magyar
Vendéglős
állandó melléklete

A KORCSMÁROS

Akorcsmaipar érde-
keit képviselő
szaklap

Borpiac.

A beállott esős és hideg (éjszaka gyakran 10 fok alá süllyedő) időjárás tovább rontotta a terméskilátásokat. Az alant közölt jelentéseink szerint az Alföldön a jobban kezelt szőlőkben még várható némi termés, a gyengébben kezelt szőlőkben azonban ügylát-szűretelmi sem lesz érdemes. A kereslet rendkívül élénk, ahol Mallingand-fokokint történik eladás, ott 7 fillérrel alul árut nem lehet kapni, azonban a leggyengébb minőségű boroknak is literenként 80–90 fillért kérnek a termelők. A készletek állandóan fogyóban vannak. A Magyar Szőlősgazdák Országos Egyesületéhez beérkezett termébeeslésjelentések igen elszomorító képet mutatnak.

Rendeletileg szabályozzák a gyümöles-pálinkák minőségét.

A földművelésügyi minisztérium és az Országos Kémiai Intézet, az Iparügyi Minisztériummal egyetértve, most készíti el azt a rendeletet, amellyel részletesen szabályozni fogják a közfogyaszásra szánt gyümölespálinkák előállítását. A minőségi előírásokat tartalmazó rendelet mindenekelőtt aziránt intézkedik, hogy a jövőben szigorúan megkülönböztetendők palackjaikon és tartályaikon az összes forgalomba hozott gyümölespálinkák abból a szempontból, hogy azok természetes gyümöleskivonattal, avagy csak ízesítő és illatosító esszenciával készülnek-e. A rendelet a továbbiakban taxatívén és részletesen felsorolja a különböző gyümöles- és növényi pálinkák elnevezését, meghatározza, hogy mennyi természetes gyümöleskivonatot, milyen arányú és szeszfokú alkoholkeveréket, milyen édesítő és ízesítő szert és hány százalékban szabad, illetőleg kell felhasználni.

A szikvíz gyári áráiról felszámítható gyógyhelyi illeték összege.

Az Arellenörzés Országos Kormánybiztos leiratilag értesítette az Országos Szövetséget, hogy a szikvízkészítők a 10.900/1940. A. K. számú rendelet 1. §-a (3) bekezdése értelmében a szikvízgyáros által a vevőre áthárítható gyógyhelyi illeték összegét literenként 1 fillérben, félliteres vagy ennél kisebb palackok esetén palackonként 0,5 fillérben állapította meg.

A veszprémi belső pályaudvar vendéglője (resti)

más vállalkozás miatt ELADÓ
esetleg BÉRBEADÓ.

WINGERT JÓZSEF
pályaudvari vendéglős Veszprém.

Rendelet a Kárpátalja borvidéki beosztásáról.

A m. kir. földművelésügyi miniszter 63.615/1940. szám alatt a Magyar Szent Koronához visszatért kárpátaljai területek borvidékbe beosztásáról az alanti rendeletet adta ki.

1. §. (1) A bor előállításának, kezelésének és forgalmának szabályozásáról és a borhamisítás tilalmazásáról szóló 1936. V. törvényeikk végrehajtása tárgyában kiadott 70.000/1836. F. M. számú rendeletnek a 19.400/1835. F. M. számú rendelet 1. §-ával részben módosított 17. §-a a következő rendelkezésekkel egészítették ki:

18. Szerednyei borvidék, amely magában foglalja Szerednye, Csértész, Lehős és Alsószlatina községek határában fekvő hegyi szőlőket.

(2) A Magyar Szent Koronához visszatért kárpátaljai területeken fekvő azok a szőlők, amelyek a jelen § (1) bekezdésben említett szerednyei borvidékbe besorolva nincsenek, a 15.000/1839 F. M. sz. rendelet 1. §-ában megállapított „Felföldi Borvidék”-hez esatoltanak.

ÜZLETI HIREK.

Uj vasúti vendéglős. *Mojzik* Lajos, a Keleti pályaudvar főpincére elnyerte a balatonfüredi pályaudvari vendéglő bérletét. Ezt a hírt azért ismétljük, mert nyomdahiába folytán lapunk múlt havi 15-iki számából a „balatonfüredi” szó kimaradt.

Pestszentlőrinc. *Fehér* István gödöllői vendéglős megvette Pestszentlőrincen az Üllői-út 267. szám alatti Halászfő vendéglőt és azt szeptember elsején ünnepélyesen megnyitja.

Keeskemét. Vámos Sándor, a nyirgyházi Korona-szálló főpincére kibérelte a Beretvás-szállót, éttermet és kávéházat és újonnan berendezve, e hó közepén nyitja meg.

Munkacs. Az oltani MÁV-vendéglő bérletét Raeska Károly nyerte el. Raeska kartárs agilitásával a pályaudvari vendéglő forgalmát megsokszorozította.

Budapest. Trausnitz Lipót megvette a VIII. Dobozó-utca 1. sz. alatti koresmaüzletet.

Automata billiárdasztalt vennék.

Ajánlatok gyártmány és ár megjelölésével „Vendéglős 44” jelűre a Fogadó kiadóhivatalába kérjük.

HA JÓ BORT OLCSÓN

akar vásárolni, keresse fel
VASS MIHÁLY borügynököt
Kerekegyházán, Andrássy-u. 110.

A ragyogó tisztla habzó sör az igazi reklám!

Sörkimérő készülékét fisztfassza Hegedűssel.

Szabadalmazott hideg vegyszeres eljárás. Csodálatos eredmény, kényelmes, gyors és olcsó. Erről már egyszeri tisztítás is meggyőzi.

Kérjen bemutató tisztítást.
HEGEDŰS ENDRE BUDAPEST,
VIII, Szigetvári-u. 7. Tel.: 136-352.

Fellner Béla

első belvárosi szállodai, vendéglői és kávéházi személyzeteket
követő ifjú iroda
Budapest, IV., Molnár ucca 3.
Telefon: 1-314-01.

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

A Kristály-vizet

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

HA KIVALÓ MINŐSÉGŰ

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

NAGYKANIZSÁN a város Főterén levő

legmodernebb és közismert „Központ” szálloda

(54 szobával), kávéház, étterem és kerthelyiségre vonatkozó bérlet
1940. évi november hó elsejével lejár.

A bérletre reflektálók felvilágosítást
Dr. HALPHEN JENŐ
nagykanizsai ügyvédnél kaphatnak.

BORKERESKEDELMI ÉS MEZŐGAZDASÁGI RÉSZVÉNYTÁRSASÁG

KLABER PINCE

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

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