

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. postatakerékpénztári csekk-számla száma 38.990.

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

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

Kötelező könyvvezetés a vendégiparban

Adózási szempontból a kötelező könyvek vezetését már 1927-ben rendelték el. De a pénzügyi hatóságok e rendelet végrehajtását nem igen szorgalmazták, már azért sem, mert a nagyobb üzlet- vagy üzemtulajdonosok amúgy is vezettek könyveket. Viszont a közép- és kisebb üzlet- vagy üzemtulajdonosok adóját arányosítással állapították meg és így látszólag a kinstár is megtalálta számítását.

Az 1940. évi XXII. tc. az egyenes adókra vonatkozó egyes törvényes rendelkezéseket módosított és kiegészített. Tudjuk, hogy a kereseti adó bevallási ív most sokkal részletesebben kívánja az adatszolgáltatást, mint előbb. Így szükségessé vált, hogy a kötelező könyvek vezetéséről szóló rendelkezést a pénzügyi hatóságok jobban kiterjesszék.

Lapunk mult évi november 15-iki számában már megírta, hogy az egyik pénzügyigazgatóság, egy szomszédos nagyközségben több vendéglőst és korezmárost könyvvezetésre kötelezett. Arravaló tekintettel, hogy adózási szempontjából a könyvek kötelező vezetését az egész országban végre fogják hajtani, olvasóinkkal alábbiakban ismertetjük a pénzügyminisztériumnak azon rendeletét, mely a könyvek vezetését elrendeli, valamint azt a rendelkezést is, amely kimondja, kik nem kötelesek könyveket vezetni.

A kötelező könyvvezetést „a kereseti adóra vonatkozó törvényes rendelkezések hivatalos összeállítása (röviden H. Ö.) az 1927. évi 300/P. M. számú rendelet és az ennek végrehajtása tárgyában kiadott 1927. évi 30.000/VII. a. számú utasítás” rendelkezik.

A rendelet 50-ik §-a a következőket tartalmazza:

Joga van a pénzügyminiszternek ahhoz, hogy az adózókat akár általában, akár az adózók egyes csoportjait könyvek vezetésére kötelezze és a könyvvezetés módját rendelettel szabályozza.

Ezen felhatalmazás alapján a végrehajtási utasítás a következőket tartalmazza:

I. Könyvvezetésre való kötelezés.

(1) Az általános kereseti adót mindenkor a valóságos tiszta jövedelem után kell kivetni. Ezt azonban csak akkor lehet megállapítani, ha az adózó az üzleti bevételeiről és kiadásairól pontos könyvet vezet és azokat a pénzügyi hatóságnak rendelkezésére bocsátja. Ennek elérése végett a 2. §-nak 1. és 2. pontjában felsorolt használati foglalkozást folytató adózókat kötelezem, hogy az általános kereseti adó céljára az alábbi rendelkezéseknek megfelelő bekötött és folyószámokkal ellátott lapokból álló üzleti könyveket olyan módon vezessenek, hogy azokból a teljes üzleti forgalom, az üzleti nyers bevétel és az üzleti tiszta jövedelem pontosan megállapítható legyen.

(2) Az általános kereseti adó fizetésére kötelezett valamennyi adózó, tehát a könyvvezetésre nem kötelezett, vagy a könyvvezetés alól külön kérelemre felmentett adózó is köteles továbbá az üzletfeleihez intézett üzleti levelek és számlák másolatait és az üzletfeleiktől kapott üzleti leveleket és számlákat olyan rendszer szerint összegyűjteni, vagy csoportosítva megőrizni, hogy azok közül bármelyik könnyen megtalálható legyen.

(3) Hogy az adózók milyen könyvek vezetésére kötelezhetők, azt a foglalkozási körök szerint az alábbi (4)–(26) bekezdések határozzák meg.

VIII. A könyvvezetési kötelezettség alóli mentesség.

(27) Az általános kereseti adó céljára szolgáló külön könyveket nem kötelesek vezetni:

1. azok az adózók, akik amúgy is vezetnek a kereskedelmi törvény követelményeinek megfelelő rendes üzleti könyveket és ezekből az üzleti könyvekből úgy az üzleti nyers bevételt, mint az üzleti forgalmat és a valóságos tiszta jövedelmet pontosan meg lehet állapítani;

2. azok az adózók, akik a 2. § 3–8. pontjaiban meghatározott jövedelmük után tartoznak általános kereseti adót fizetni, de a 2. § 1. vagy 2. pontjában felsorolt foglalkozások egyikét sem folytatják;

3. a földhaszonbérlok, amennyiben a bérghasználattal kapcsolatos iparvállalatot nem folytatnak, sem a gazdasági termények üzletszerű elárúsításával nem foglalkoznak;

4. a segéd nélküli, vagy legfeljebb három segéddel dolgozó kisiparosok;

5. a kiskereskedők közül a szatócsok, a vegyeskereskedők, a vaskereskedők, az italmérő, a zöldség- vagy élelmiszerkereskedők abban az esetben, ha segédet nem tartanak;

6. a kizárólagos dohánykísárosok;

7. a 20. § szerint adózó hálóalak és külföldi utazók eme foglalkozásukra nézve.

(28) Sem a társas, sem az üzletben időközönként segédkező családtag nem tekinthető segédnek. A vidéki szatócsoknál a könyvvezetés elrendelését mellőzni kell akkor is, ha segéd nélkül, legfeljebb két családtag segítségével vezetik az üzletüket. Az özvegy nő, valamint a rokkant, aki üzletében egy segédet alkalmaz, olyan elbánás alá esik, mint a segédet nem alkalmazó kiskereskedő.

(29) A m. kir. adóhivatal az adózó indokolt kérelmére — a saját hatáskör-

KÖBÁNYAI BORPINCÉSZET R. T. (ezelőtt Popper Borpincészet r. t.)

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.

reben — fölmenteti az adózót az adózás céljára szolgáló könyvvezetés kötelezettsége alól abban az esetben:

1. ha a kisebb terjedelemben — könyvvezetésre alkalmas segédkönyvvel — folytatott foglalkozás természeténél fogva annak folytatása mellett könyveket rendszeresen vezetni nem lehet, pl. kisforgalmú kovács, hal-kereskedő, mészáros, stb.;

2. ha az adózó hiányos iskolai képzettségénél fogva még ezeket az egyszerű könyveket sem képes vezetni, másrészt az üzlet terjedelme, illetve forgalma olyan kicsiny, hogy az a könyvek vezetésére is képes segéd alkalmazását nem teszi lehetővé;

3. ha az adózó adóalapja 6000 pengőnél kisebb és az illető általános forgalmi adó vagy fényüzési forgalmi adó fejében általánynál fizet és ezekre nézve is a könyvvezetés kötelezettsége alól felmentetett.

(30) A könyvvezetési kötelezettség alól leendő felmentést célzó kérelmek elbírálásánál általános szabályul szolgáljon, hogy a könyvvezetés tekintetében nem kötelezettek egy adózó sem a tudását, vagy anyagi erejét felülmúló teljesítményekre, sem pedig olyan teljesítményekre, amelyek az adó befolyásának biztosítása céljából nem okvetlenül szükségesek. Az adóhivatal a könyvvezetés kötelezettsége alól való felmentést célzó kérvények elbírálása előtt szükség esetében szakértőt is meghallgathat. Szakértőül lehetőleg olyan egyén hallgatható meg, aki ugyanolyan foglalkozást folytat, mint a folyamodó és akitől az adóhivatal megítélése szerint megbízható, tárgyilagos véleményt lehet várni.

(31) A m. kir. adóhivatalnak a könyvvezetés kötelezettsége alól leendő felmentést célzó kérelmekre hozott végzése ellen annak kézbesítését követő 15 nap alatt a pénzügyigazgatósághoz és utóbbinak határozata ellen ugyanannyi idő alatt a pénzügyminiszterhez lehet fellebbezni.

V. A vendéglők, kávéházak, cukrászdák és hasonló vállalatok könyvvezetése

(16) A vendéglők, éttermek, kávéházak, kifőzések, cukrászdák, kávémezők, buffettek és más efféle vállalatok szintén ipari vállalatok ugyan, általában mégsem alkalmazhatók velük szemben az ipari vállalatok könyvvezetését meghatározó rendelkezések, mert az ilyen üzletek természetének inkább a kiskereskedő számára meghatározott könyvelési rendszer felel meg. Ennek folytán ezek a vállalatok legalább a következő könyveket kötelesek vezetni:

1. megrendelési könyvet. (1. (4) bekezdését), de csakis azokról a megrendelésekről, melyeket üzleti szokás szerint a megrendelő fél nevének feltüntetésével fel szoktak jegyezni. Ilyen megrendelés pl. egy meghatározott számú terítékből álló társasvacsorának, vagy a megrendelő fél lakására

szállítandó ebédnek, vacsorának a megrendelése;

2. pénztárkönyvet (1. (17) bekezdését), mely vállalatnál a fényüzési forgalmi adó céljára, vagy az egyébként is pénztárvit vezetnek és a vállalkozó ennek alapján számol le a személyzettel, annál a vállalatnál a pénztári iven eszközölt leszámolás szerint mutatkozó nyers bevételt naponként egy tételben lehet a pénztárkönyvbe vezetni. A vállalkozó ezeket a pénztári íveket, mint a pénztárkönyv okmányait köteles megőrizni, kivéve azokat a pénztári íveket, amelyeket a fényüzési forgalmi adó bevallási ívhez tartozik és amelyek a m. kir. adóhivatalnál őriztetnek meg;

3. évváró leltárt (1. (5) bekezdést).

(17) A pénztárkönyv céljára alkalmas nyomtatványt készítenő, amely célszerű beosztásánál fogva megkönyvíti a kiadások bevezetését, amely kiadások vendéglőkben és kávéházakban sokfélék és nagy részük naponként megismétlődik. A bevételek naponként egy tételben vezetendők be a pénztári ívből, vagy az általános forgalmi adó céljára vezetett teljes feljegyzési könyvből. Ezt a pénztárkönyvet egyszerűségénél fogva a legkisebb iskolai képzettséggel rendelkező adózó is tudja vezetni. Különösen a vendéglősök, kávéosk és kifőzők célszerűen használhatják.

(18) Az említett pénztárkönyv felőli az anyag beszerzési, illetőleg az árubeszerzési könyv adatait is, ennélfogva ezek az adózók nem tartoznak külön anyagbeszerzési, vagy árubeszerzési könyvet vezetni.

(19) A hitelezés ezeknél a vállalatoknál, különösen kisebbeknél, ritkán fordul elő, azért a követelések nyilván tartására szolgáló külön könyvet csak az olyan vállalat köteles vezetni, amelynél hitelezések is előfordulnak.

(20) Amely vállalat a kereskedelmi törvény szerint rendes üzleti könyvet vezet, az természetesen nem kötelezhető arra, hogy külön pénztárkönyvet is vezessen.

Annak idején azok részére, kik a könyvek vezetésére kötelezve vannak, dr. Havas oly feljegyzési könyvet szerkesztett, amely üzleti események feljegyzését egyszerűsíti és a törvényes követelményeknek mégis megfelel. E könyvnek forgalombahozatalát a m. kir. pénzügyminiszter 37.978/1923. VII. a. szám alatt jóváhagyólag engedélyezte. Ennek ára 4 pengő.

Az olvasó, aki a fenti ismertetést figyelmesen átolvasta, most már megállapíthatja azt, kötelese-e könyveket vezetni, vagy mentes attól.

KOLOZSVAR FÖTÉRÉN
jőmenetelű, modern berendezéssel
és felszereléssel söröző, falatozó,
espresso bérbeadó.

Értekezni: Kolit R. T., Kolozsvár,
Fötér 3.

Vendéglői berendezések

Biliárdasztalok (karambol és automata) kuglifelszerelés, evőeszközök, hiteles üvegáru

FRIED Zsigmond és Fia

KIRÁLY-UTCA 44. Telefon: 129-134

KÖLCSÖNZÉS!!!

Nép- és családvédelmi pótdadó

A Budapesti Közlöny 1941 március 15-i 62. száma közli a m. kir. pénzügyminiszter 79.000/1941. VIII. számú rendeletét a nép- és családvédelmi pótdadó kivetése és kezelése tárgyában.

A rendeletből: 1. §. Nép- és családvédelmi pótdadót tartoznak fizetni: 1. a

1. a jövedelemadó,
2. a társulati adó,
3. a tantiemadó és
4. az általános kereseti adó fizetésére kötelezettek.

2. §. (1) A nép- és családvédelmi pótdadó alapja:

1. az adóévre kivetett jövedelemadó, továbbá a társulati és tantiemadó,
2. általános kereseti adó alá eső adózáknál az adóévre kivetett általános kereseti adó alapjául szolgáló adóévet megelőző évi tiszta jövedelem.

(2) Az adóévet megelőző év tiszta jövedelmének (általános kereseti adó alapjának) az adóévre kivetett általános kereseti adó húszszorosát kell tekinteni abban az esetben, ha az általános kereseti adó az 1940:XXII. tc. 21. §-ában megállapított adótételek szerint vetették ki. Ez esetben tehát a nép- és családvédelmi pótdadó kivetésének alapjául az adózó terhére kivetett általános kereseti adó húszszoros összege szolgál.

(3) Ha az általános kereseti adó alapja az 500 P-t, tételes adót fizetőkénél pedig a kivetett általános kereseti adó összege a 25 pengőt nem éri el, az általános kereseti adóalap után a nép- és családvédelmi pótdadó kivetését mellőzni kell.

3. §. (1) A nép- és családvédelmi pótdadó kivetési kulcsa a jövedelemadó, a társulati adó és tantiemadó fizetésére kötelezetteknek az adóévre kivetett jövedelemadónak, továbbá a társulati- és tantiemadónak 20%-a, az általános kereseti adó fizetésére kötelezetteknek pedig az adóévre kivetett általános kereseti adó alapját képező adóévet megelőző évi tiszta jövedelemnek 2%-a.

(2) Azokban a községekben (városokban), amelyekben az általános kereseti adó kivetési kulcsa a 6%-ot meghaladja, a nép- és családvédelmi pótdadó kivetési kulcsát oly mértékben kell csökkenteni, hogy a nép- és családvédelmi pótdadó az általános kereseti adóval együtt se haladja túl az általános kereseti adóalap 8%-át.

(3) Az általános kereseti adó alapjául szolgáló adóköteles tiszta jövedelem alapján kivetett nép- és családvédelmi pótdadó összege nem haladhatja meg az 1929:XXII. tc. 5. §-ában megállapított kedvezményes adókulesal kivett általános kereseti adó összegét.

(1) A nép- és családvédelmi pótdadó kivetéséről az érdekeltek az adóívől értesülnek.

(2) A kivetett adó jogossága és mérve ellen az adózó az adóív kézbesítését követő 15 napon belül a közigazgatási bizottság adóügyi bizottságához fellebbezéssel, ennek határozata ellen pedig a kézbesítést követő 15 napon belül a közigazgatási bírósághoz panasszal élhet.

(3) A jövedelemadónak, a társulati- és tantiemadónak, illetőleg az általános kereseti adó alapjának bármilyen címen történő törvényes változása esetében az ezek alapján kivetett nép- és családvédelmi pótdadót is hivatalból megfélemlen helyesbítenni kell.

10. §. Jelen rendelet kihirdetése napján, 1941 március 15-én, az 1941. évi január hó 1. napjától kezdődő hatályval lép életbe, s ettől az időtől kezdve a községek és városok inségjárulékot ki nem vehetnek.

A vendéglősgeneráció szakmai továbbképzése

— A soproni ipartársulat előadás-sorozata. —

A régi vágású vendéglősök, akik személyzet, modernül „munkavállalókkal” dolgoznak, mindannyian arról panaszkodnak, hogy a személyzet szakmai tudása, ügyessége és munkakészsége egyre romlik. Vállalják ugyan a munkát, de nem tudják elvégezni. A szakmai hozzáértés és ügyesség igen soknál nincs arányban a keresettel. Igen sok üzletben rájöttek már a pincérek is arra, hogy bár a legalacsonyabb munkabér megállapítása igen helyes, de nem helyes az a rendszer, hogy az egységes. Az ügyesebb és szorgalmasabb pincér ugyanolyan munkabért élvez, mint az ügyefogyott, tudatlan és gyakorlatlan pincér. Így a fővárosban már több ízben maguk a pincérek követelték, hogy a százalék felosztási rendjét változtassák meg olyképp, hogy minden éthordó az általa elért üzletforgalom után részesüljön a százalékban. Az egyik forgalmas üzletben két egyforma „placon” az egyik éthordó naponta átlag P 2—4 pengővel több százalékban részesedik, mert gyorsabban, jobban és racionálisabban tud dolgozni.

Sopronban a kartársak mindenkör nagy súlyt helyeztek arra, hogy a tanoncokat szakmaszerűen, helyesen kiképezzék. Arra is fordítottak gondot, hogy a már felszabadult személyzetnek is módja legyen a továbbképzésre. Ezen a téren az utóbbi néhány évben,

a viszonyokadta körülmények folytán, a bevonulások és más egyéb okok miatt, stagnálás következett be.

Lapunk már 1937-ben megírta, hogy a soproni ipartársulat foglalkozott az azzal a tervvel is, hogy kis- és közép-vendéglő szakiskolát állít fel, amilyen Imst tirolai helységben már évek óta van és elméletileg, valamint gyakorlatilag jól kiképzett vendégipari alkalmazottakat nevel. Ugy tudjuk, az ilyen iskola létesítésére az illetékes körök támogatása már kilátásba is lett helyezve. A közbejött „Anschluss” és a háborús nyugtalanság miatt az imsti tanulmányút, amelyen Sopron város vezetősége is képviseltette volna magát, elmaradt. De a terv továbbra is fennáll és ha a viszonyok változnak, annak megvalósítása érdekében a soproni ipartársulat azonnal megteszi a szükséges lépéseket.

A soproni ipartársulat most megint elmerítettnek látta az időt, hogy előadássorozatban, a tavaszi hónapokban, a tanoncoknak és az egyéb szakmai érdeklődők részére továbbképző tanfolyamot rendezzen.

A Soproni Szállodások, Vendéglősök, Kávésók és Korcsmárosok Ipartársulata tagjainak a következő felhívást küldte:

Ipartársulatunk elhatározta, hogy a vendéglős-generáció szakmai továbbfejlesztése érdekében előadássorozatot rendez, amelyre az érdeklődő soproni vendéglős és kávéosokat ezúton tisztelettel meghívja.

Súlyt helyezünk arra, hogy az előadássorozatot a tanoncok kivétel nélkül, minden körülmények között látogassák. Azért appellálunk kartárs úr szakmai szeretetére és kérjük, hogy az üzletében alkalmazott tanoncait az előadások látogatására elküldeni szíveskedjék. Örömrünkre szolgálna, ha az előadásokon a pincértársadalom is résztvenne.

Az előadások beosztása:

Március 22-én a Szikvizgyárban: *Vendégekkel való bánásmód, illemtan, előadó: Kovács Vince.*

Március 29-én a Pannóniában: *Terítés és kiszolgálás, előadó: Tivald Gusztáv.*

Április 1-én a Sörgyárban: *Sörgyártás, előadók a sörgyár tisztviselői.*

Április 5-én a Szikvizgyárban: *Borkezelés, előadó: Jäger Gusztáv.*

Április 19-én a Szikvizgyárban: *Hűsok ismerete, előadó: Horváth Imre.*

Április 26-án a Szikvizgyárban: *Kalkuláció, előadó: ifj. Jäger Mihály.*

Május 3-án a Szikvizgyárban: *Törvények, adóztatás, előadó: dr. Simon László.*

Május 10-én a Lóvér-szállóban: *Szállodák és berendezése, előadó: Horváth Imre.*

Minden előadás délután 5 órakor kezdődik.

Vajjon melyik város fogja követni a soproni példát?

A zsír

Irta: Reigl László.*

A zsírkérdés mindinkább nagyobb gondot okoz a vendéglátó iparban, annál is inkább, mert ételeink legnagyobb részének elkészítésénél szükséges és rövid idővel ezelőtt nem is gondoltunk arra, hogy ezen legfontosabb élelemanyagunk beszerzése vagy előállításra milyen óriási gondot fő okozni. Ha ma még nem is teljesen lehetetlen a minimális zsírszükségletet beszerezni, még sem fog ártani, ha a zsírkérdéssel iparunk szempontjából foglalkozunk.

Zsír szempontjából a kisegítő anyagok közül a hizlalt liba és az olaj állt legnagyobb mértékben rendelkezésünkre, amelyeknek ára és beszerzési nehézségei miatt jelenleg alig jöhetnek számításba. Nem marad tehát más hátra, minthogy a zsírkérdést konyhatechnikai tudásunk felhasználásával oldjuk meg, ez azért sem látszik nehezen keresztülvihetőnek, mert a zsírféléket mint izestőket alig veszünk számba, inkább csak magas hőálló képességükön fogva hőközvetítésre használjuk fel. Nézzünk tehát pár olyan ételt, amelyet eddig zsír nélkül nem szoktunk elkészíteni: kezdjük mindjárt a leveseken, amelyeket tejszerű, tejes vagy egyszerű vízhabarással még a legjobb üzletben is felszolgálhatjuk, ha a rántással nyert azt a megfelelő fűszerezéssel pótoljuk. A tejfellel habart főzelékeknél még a zsírral nyert kalóriát is pótoljuk, mert a tejfellek 16—18% zsírtartalmának kell lenni. A főzelékeket pedig a megfőzés után liszttel behintve tejfelbe pároljuk, az édes főzelékek pedig, mint pl. sárgarépa, zöldborsó, paraj, kalarábé, finom főzelék, spárga, stb. igen izletesnek lesznek, ha liszttel való behintés után annyi tejet öntünk rá, hogy a főzelékek megszokott sűrűségét elérjük. Az ily módon készített levesekbe és főzelékekbe, ha egy kevés hűskivonatot vagy otthonkészített besűritett csontlét adunk, élvezeti értéküket nagyban emeli.

Az egyben sült és a párolva készített húsknál, amelyek elég zsírosak, mint pl. marha-, ürü- és sertéshúsok, könnyen nélkülözhetjük a zsírt, a szelethúsknál pedig előtérbe kell helyezni a roston sültet, amelyek közül csak a borjú- és a bányahús igényel a sütés alatt annyi zsírt, amennyivel egy bemártott ecsettel sütés közben megkenjük. A pörkölt és ragout félék közül fentemlített magasabb zsírtartalmú húsk közül úgy készíthetjük zsír nélkül, hogy ha minél zsírosabb darabokat választunk erre a célra és azokat kevés vízben pároljuk, párolás közben hagymaliszttel hintjük meg és a fűszerezést akkor

* A Konyhatechnikai Eljárások és Étélismeret Hármass Ételszabvány c. sakkönyvek szerzője.

végezzük, az így készített pörkölt nagyon szép sima, sűrű lét kap és azáltal, hogy a paprikát nem a forró zsírba tettük, szép világos piros marad. elkészítés után, ha rövid ideig állni hagyjuk, a zsír feljön a tetejére, ami ha kevesebb lenne, mint a zsírral készített pörkölteknél szokott lenni, egy részét leszedjük, hogy az adagolásnál minden adagra téve egyenletesen oszthassuk el.

A burgonya köretnél nélkülözhetjük a zsírt, hogy ha a burgonyát naponként többször, sőt talán óránként frissen főzve, összezúzva juttatnánk a fogyasztóhoz, különösen akkor, ha a burgonyát gőzben főzzük meg.

Egyéb zsír nélkül vagy kevés zsírral készíthető ételek problémáját legközelebb tárgyaljuk.

KÖZGYŰLÉSEK

Uj elnököt választott a kassai vendéglősök és italmérők szakipartársulata

A kassai Vendéglősök és Italmérők Szakipartársulata március 11-én tartotta meg rendes évi közgyűlését az iparkamara nagytermében. Moys Imre ügyvezető-alelnök a közgyűlés megnyitása előtt felszólította a megjelenteket a „Hiszkegy“ elmondására. Ezután üdvözölte a megjelent vendégeket, az elsőfokú iparhatóság részéről dr. Gálhidy Bélát, a pénzügyigazgatóság részéről megjelent dr. Kelemen Jenő és dr. Liszkovics László pü. titkárokat, az iparkamara részéről dr. Vilkovszky József titkárt és Ivánffy Kamarai előadót, valamint Bauernebl Szilárd sörgyárost, mint az ipartársulat díszelőnökét. Az ügyvezető-alelnök megnyitó beszédében röviden vázolta az elmúlt év nehézségeit, amellyel a vendéglátó iparnak meg kellett küzdenie. Rámutat arra, hogy a kivételes állapotokra tekintettel megjelent korlátozó rendelkezések a vendéglátó ipart súlyosan érintették és sajnálatos állapotba állapította meg, hogy a vendéglátó ipar helyzete az elmúlt évben nem hogy javult volna, hanem rosszabbodott. Méltányolja — úgymond —, hogy a rendkívüli idők rendkívüli intézkedéseket tettek szükségessé, de reméli, hogy ezeknek megszűnésével a vendéglátó ipar helyzete is meg fog javulni.

Mielőtt a közgyűlés napirendjének tárgyalására áttértek volna, bejelentette az ügyvezető-elnök, az ipartársulat elhatározta, hogy Kolozsvár testvértársulatát nemzeti zászlóval ajándékozza meg. A zászló költségeit adakozás útján fogják előteremteni és ezért felszólítja a jelenlevő tagokat, hogy a felfektetett gyűjtőívre mindenki tehetsége szerint járuljon hozzá a zászló költségeihez.

A napirend letárgyalása után a tisztikar részleges megválasztására került

sor. A lemondott elnök helyére elnöknek Kleits József vasúti vendéglős választották meg és a szintén lemondott második alelnök helyére Lesch Jenő vendéglős lett megválasztva. A sorsolás útján kiesett, valamint az időközben tisztségükről lemondott tagok helyére rendes vezetőségi tagok a következőket választották meg: Bergou Antal, Csizik Elek, Kurucz Ferenc, Möricz Mihály, Motsidlovsky Antal, Nezvál Károly, Pikler Sándor, Szenczi Ernő, Sárossy Endre, Tropp Gyuláné, Tromler Károly, Véghelyi János. Póttagokká: Juhász János, Hvizdos József, Sidlovits Gyula.

Moys Imre továbbra is megtartotta első alelnöki tisztségét, illetve az elnök állandó helyettese maradt.

Az újonnan megválasztott elnök kezesetlen szavakkal köszönte meg a maga személye és a most megválasztott tisztikar irányában megnyilvánult bizalmat. Igérte, hogy teljes tudásával fogja képviselni és irányítani a gondjaira bízott testületet. Ezután Gálhidy Béla dr., az iparhatóság vezetője szólalt fel. Felszólalásában örömeinek adott kifejezést, hogy az ipartársulat tagjaival megismerkedett és kijelentette, hogy az iparhatóság, mint a multban, úgy a jövőben is szívesen fog rendelkezésére állni az ügyes-bajos dolgaikban hozzáforduló szakipartársulati tagoknak. A közgyűlés befejezése előtt megköszönte úgy a megjelent vendégeket, mint a tagoknak az ipartársulattal szemben megnyilvánult érdeklődését, majd a közgyűlést bezárta.

Az Ujpesti Vendéglős Szakosztály és az Ipartársulat

március 27-én Vranák József elnöklése alatt tartotta évi közgyűlését. A Hiszkegy elmondása után az elnök lelkes szavakkal üdvözölte a tekintélyes számban megjelent tagokat. Bejelent, hogy hosszabb vitáknak kívánja elejét venni, amikor előjáróban bejelent, hogy a cukorellátás javult s amennyiben valakinek sérelme volna, vagy a megfelelő mennyiséget még nem kapta volna meg, úgy jelentse azt a titkárnál és a reklamáció majd elintéztet fog nyerni. A listellátásra vonatkozólag pedig közli, hogy a közellátás hivataltól kapott felvilágosítás szerint a list kiutalása a napokban meg fog történni. Ezután Csaballa Ödön felolvasta az évi jelentést, amely a szakosztály és ipartársulat mult évi működéséről számolt be. A tetszéssel

fogadott jelentést megtapsolták. Azután Horváth Lajos bemutatta mindkét alakulat zárszámadásait. A zárszámadás kedvező eredménnyel záródott, miután az elmúlt évben nyert véleleges elintéztet a téves alapon egy hagyatékhoz csatolt ipartársulati vagyon visszautalása. A számvizsgálóbizottság jelentése után a közgyűlés az elszámolásokat egyhangúlag elfogadta és a vezetőségnek a felmentvényt megadta. Sörös B. indítványára a vezetőségnek a gondos, valamint körültekintő működéséért a közgyűlés egyhangúlag köszönetet szavazott. — Vranák J. elnök megköszönte a kartársak bizalmát s miután a mandátuma a tisztikarnak lejárt felkérte Szilágyi Pál korelnököt, hogy foglalja el az elnöki széket. Szilágyi Pál az elnöki széket elfoglalva, egy jelölőbizottságot küldött ki. A jelölőbizottság javaslatára azután a közgyűlés megválasztotta a tisztikart, és pedig: elnök lett: Vranák József, alelnök: Hornyák István és Tóth Lajos, pénztáros: Horváth Lajos, titkár: Csaballa Ödön. — Választmányi tagok: Baróti Elek, Losonczy Ferenc, Manga János, Palatinszky Pál, Szilágyi Pál, Cserge Ferenc, Dombi Ferenc, Duray Péter, Hozler Gyula, Korbély János, Sörös Béla, Lőrincz Lajos; póttagok: Mancz Aladár, Petz Zsigmond, Stági Ferenc, Ruzsits József, Győri Péter és Balogh Ferenc.

Vranák József elfoglalta az elnöki széket megköszönte a korelnök üdvözlését, valamint a közgyűlés bizalmát. Utána Hornyák István a maga, valamint a többi megválasztottak nevében megköszönte a kartársak bizalmát. Beszédében rámutatott arra, hogy az összetartás mellett a kartársak sohasem hagyják figyelmen kívül, hogy a szakmai érdekképviselet fenntartásához hozzá is kell járulni. A hozzájárulási díj pedig új csekély, hogy az senkinek gondot nem okozhat. Egyben megragadta az alkalmat és több ügyre felhívta a kartársak figyelmét, és pedig a zárórarendeletről. Figyelmezteti a kartársakat, hogy a 12 órai zárórát szigorúan tartsák be. A rendőrhatalóság 15 perenél hosszabb türelmi időt nem engedélyez és egy perenyi késedelem már kihágást képez. Az elmúlt napokban a pénzügyiörtség a kártyanyilvántartásokat ellenőrizte. Több helyen a nyilvántartás nem volt szabályszerűen vezetve, a vége bírságotal lett. Mindenki rendesen vezesse a kártyanyilvántartót.

Hornyák I. azután ismertette a vasár- és ünnepi munkaszünetéről szóló törvénytervezetet és felemlítette, hogy Ujpest is csatlakozott a Pestszenterzsébeten tartott ülésen elfoglalt állapothoz, hogy a vasárnapi délelőtti lezárás helyett inkább a későbbi nyitás volna kívánatos. Ugy tudja, az Országos Szövetség is ilyen értelmű előterjesztéssel élt. Pösch Gyula titkár ismertette azután a Szövetségnek e tárgyban előterjesztett beadványát és

KREIBICH

az ország legrégebb
elhelyező irodája.

Alapítotott 1895-ben.
Összes szállodai, vendéglői,
különösen
elsőrangú konyhaszemélyzet
elhelyezésével foglalkozik.

Budapest, IV., Molnár-utca 12. sz.
Telefon: 185—466.

felemlítette, hogy a Szövetség álláspontja is az, hogy a vasárnapi korcsmai zárás — mert az a vendéglőkre nem vonatkozik — újabb rendezésére nincs is szükség, miután egy érvényben levő belügyminiszteri rendelet azt már úgy szabályozta, hogy a templomok közelében lévő korcsmákat az istentisztelet ideje alatt zárva kell tartani. Felterjesztésében a Szövetség még kérte, hogy a zárótartást kifejezetten a kaszinókra és körökre is terjesztessék ki. Miután több felszólaló nem volt és indítvány sem érkezett, elnök megköszönte a kartársak szíves megjelenségüket és az ülést bezárta.

A balatonfüredi ipartestület új elnöke.

A balatonfüredi ipartestület f. hó 2-án tartotta meg évi rendes közgyűlését. A közgyűlés a testület elnöki tisztségére Niedecker Ferenc balatonfüredi vendéglősmestert választotta meg igen nagy szótöbbséggel. Niedecker Ferenc már rég dolgozik — csendben, de annál nagyobb aktivitással a testület életében — főként mint a vendéglátóipari szakosztály elnöke; megválasztásával nagyobb teret nyert értékes munkássága, úgy az ipartestület kebelében, mint a balatoni vendéglátóipar területén. Mint régi kartársunkat az őt ért megtiszteltetés alkalmából melegen üdvözljük.

A Budafok és Vidéken működő Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata

mult hó 18-án tartotta Werl József elnök vezetésével közgyűlését. Az elnök jelentésében részletesen beszámolt az ipartársulatnak mult évi működéséről, felemlítette, hogy a hatósággal egyetértve a cukor és egyéb cikkek kiutalása közmegegyezéssel történt. Az évi jelentés, zárszámadás és költségelirányzat elfogadása után a közgyűlés a felmentvényt a tisztikarnak megadta. Dr. Perler Ferenc, az ipart. új ügyésze először vesz részt az ipartársulat közgyűlésén s örömeinek ad kifejezést, hogy a vezetőség a mai nehéz helyzetben hivatása magaslatán állva, a viszonyokadta sokoldalú működésében, mindig derekasan megvédte az ipar és a kartársak érdekeit. — Ezért úgy gondolja, a közgyűlés véleményének szószólója, ha az ipartársulat vezetőségének köszönetét mondja. (Általános helyeslés.) Martin Lőrinc egy budakeszi helyi jellegű sérelmes ügy felemlítése után elnök az ülést bezárta. A közgyűlésen a Szövetséget Pósch Gyula titkár képviselte.

KOMÁROM MEGYÉBEN,

nagyközség központjában egy jömenetelű vendéglő, mézsáros-és hentesüzlet, valamint szodagyár, egy házban, adómentes, emeletes épület, eladó. Bővebb felvilágosítást ad: Komlósi József, Komárom, Magyar-u. 3.

Válaszbélyeg melléklendő.

A régi és az új kávé ipartestület elnöke

Mult hó 5-én tartotta a Budapesti Kávésok Ipartestülete évi közgyűlését, amelyen Mészáros Győző elnök lemondása folytán a közgyűlés nagy lelkesedéssel egyhangúlag Kövessy Géza kartársat választotta elnökké. Az új elnököt, megválasztása alkalmával, itt is üdvözlöm. Az úgynevezett székfoglaló beszédet, amelyet nagy taps fogadott, igen nagy hatást váltott ki és kivonatosan itt ismertetem:

„Tisztában vagyok azzal, hogy *rendkívüli körülmények* következtében és *rendkívüli időben kerültem e díszes állásra*. Megnehezíti helyzetemet, hogy olyan *kiváló elnök után veszem át e tisztséget, aki hosszú időn át megbízható ratermettségét ezen állásra és így oly példával szolgált, amelyet tehetségem teljes megfigyélésével tudok majd csak követni*. De megnehezíti helyzetemet a *rendkívüli gazdasági körülmények is, amelyek elsősorban iparunkkal éreztetik hatásukat*. Mindamelllett úgy hiszem és remélem, hogy meg fogok tudni küzdeni a nehézségekkel, ha kartársaim, de különösen a lelépő elnök új támogatását a nehéz kérdésekben élvezni fogom.

Nekünk a programot az élet adja, amely minden nap új és új problémákat és nehézségeket hoz fel számunkra és amelyekkel megküzdeni és szembeállni lesz az én első programom.

Mindenképpen azon leszek, hogy a felsőbb hatóságokkal, akiktől jórészt nemcsak ipartestületi életünk, hanem magángazdaságunk sorsa is függ, a legjobb viszonyba kerüljek. E jövősznyit iparunk fejlesztésére és kartársaim jólétére kívánom felhasználni. Remélem, hogy az eddig kitűnően működő adminisztráció, illetve annak vezetői is teljes munkabejűkkel és képességükkel állnak rendelkezésemre.

Ez alkalommal csak annyit kívánok mondani, hogy mindenképpen azon leszek, hogy kartársaim részéről megválasztásommal kifejezett bizalomra rászolgáljak és a modern idők szellemének megfelelően fiatalos kedvvel, lelkesedéssel, de a tradíciók hű ápolásával vigyem előre iparunk ügyét.”

Mészáros Győzőt, a távozó elnököt, a Szövetség nevében szívélyesen köszöntöm. Mészáros Győzőt, mint a rokonipartestületnek 15 éven át volt elnökét e hosszú idő alatt alkalmam volt megismerni és nagyrabecsülni. Bár az évek folyamán a vendéglős- és kávéipar között differenciák is merültek fel, de Mészáros megértő, koncilians magatartásával mindig megtalálta a formát, hogy az ellentétek el ne mérgesedjenek és a két ipar között azok elsimuljanak. Vissza kell emlékezmem arra a javaslatra, amelyet Keszey Vince, mint a vendéglős ipartestület akkori elnöke és Mészáros Győző a café-restaurant kérdésben kidolgozott. Ha akkor az az indítvány

elfogadásra került volna, úgy a mostani kávéházi főzés is alig képezne ütköző pontot a két ipar között.

Mészáros Győzőt az ipartestület díszelnökévé választotta. A választás alatt elnökéi hatósági biztos dr. Kállay Albert Mészáros egyhangú választását így közölte.

„Bár nem hivatásom és nem szokásom a szónoklás és a felköszöntés, mégis úgy érzem, hogy e válaszok felett nem mehetek el szó nélkül. Igaz örömmel látja, hogy a testület díszelnökévé választotta lemondott elnökét, *elismerve sok éven át teljesített értékes munkáját*. Kérem a jó Istent, hogy tartsa meg Mészáros Győzőt erőben és egézségben.

Második feladatom az új elnök úrnak és a megválasztandó új tisztikarnak az üdvözlése. Felhívom mindnyájukat, hogy a törvényeket és rendeleteket pontosan tartsák be. Tegyék továbbra is azzá az ipartestületet, *ami eddig volt és használjanak ki minden alkalmat és lehetőséget, hogy a tagok beléjük helyezett bizalmát kiérdemeljék*. Arra kérem, hogy az új elnök úr *elődjének példája nyomán, haladva, ápolja az ipar és a testület tradícióit, majd felkérjem, hogy foglalja el az elnöki széket*.”

Isten áldását kérem továbbra is a két kartárs közérdekű munkájukra!

Boros Gyula
az Orsz. Szöv. elnöke.

A bor kezelésről

Irta: Bibis Rezső vendéglős,
Dunaszérdahely.

Igen gyakran olvashatunk a „Fogadó” hasábjain különböző cikkeket a bor betegségeire és annak kikezelési módjára vonatkozólag, hogy hányféleképpen lehet a zavaros, törött, vagy barnatörésben szenvedő bort kikezelni.

Mintha a bornak kezelési módja, nem tudom a barna törésnél, vagy speuriznél kezdődne. Miután ezek a cikkek legtöbbször nekünk szólnak, vendéglősöknek, s mivel a borkezelési szak tudósok nem a szőlősgazdákkal foglalkoznak, meg kell állapítanom, hogy a bornak e hibái és betegségei nem kezdődnek a barnatörésnél vagy más bajánál, hanem a szőlősgazdák boraszatban való járatlanságánál és nemtörődőségenél, mert mindjárt a szüretnél nem helyeznek elég súlyt a tisztaságra és elhanyagolják az előírt eljárás módját.

Mi az eljárás módja a szőlősgazdának közvetlen szüret előtt?

Eltekintve minden más edények előkészítésénél, mustnak szánt hordókat a pincéből kihozni és akonákat kivenni, gondosan gyertyával belgírül megvilágítani és megnézni, vajjon tiszta-e a hordó, nincs-e sok kénlera-

codás a hordó fenekén, nem szükséges-e kimosni. Ha ez megtörtént, a hordókat csurgóra fordítjuk és legalább 24 óráig nyitva hagyjuk a pince udvarán szellőzni. A pincét gondosan kitakarítjuk és az esetleges penészgombákat eltávolítjuk. Ha ez mind megtörtént, visszahelyezzük, gondosan beakonázunk és bekénezzük. Természetesen az ilyen hordókat nem tanácsos közvetlen mustnak a beöntése előtt kénezní, mert a kénezés kihatással van a mustnak az erjedésére és gátolja az erjedést, tehát inkább 24 órával hamarabb kénezzünk, hogy a must erjedésének szabad folyása legyen. Ha a must hordóban van és erjedésnek indult, egyik hordó hamarabb mint a másik, az erjedő hordóból kivesszünk hat vagy nyolc litert és beleöntjük a nem erjedő hordóba, vagy előbb-utóbb magától is erjedésnek indul, de lehetőleg azon kell lenni, hogy a must egyszerre forrjon, mert a forrástól eredő gázok gátolják a pincében való tartózkodást és életveszélyesek.

Tulajdonképpen itt kezdődik a szőlősgazdáknak a kezelési tudománya. Erjedés után már meg lehet állapítani, hogy melyik hordóban milyen bor van, hogyan forrta ki magát. Tekintettel, hogy a borok nem egyformák, egyik tovább érjed, mint a másik, itt a borászatban jártas szőlősgazdának tudnia kell, hogy az a bor, amelyik tovább érjed, azt nem lehet ugyanakkor lefejtetni, mint azt a bort, amelynél az erjedési folyamat hamarabb megszűnt és ha a borok már teljesen az erjedés után vannak, pontos időben mindig feltöltik, amíg nem jön az első fejtésnek az ideje. Az első fejtést nem szabad elhamarkodni, mert az nagyon téves felfogás, hogy a termelő maga állapítja meg, hogy a bort ekkor és ekkor szokás fejtetni. Nem! A bort akkor kell fejtetni, amikor a bor ezt megkívánja, sőt egy rozskor alkalmazott fejtés hozza zavarba a borászatban nem jártas szőlősgazdát és ahhoz sem szabad ragaszkodni, hogy az összes borokat egyszerre lefejtteni, nem helyes ez az eljárás, mert a gyöngébb fajta borok hamarabb tisztulnak és megkívánják a fejtést. Ilyen borokat már le lehet fejtetni december első felében, viszont a nehezebb fokú, vagyis több cukortartalommal bíró borokat tovább kell hagyni pihenni a seprőn és nem szabad elválasztani addig, amíg a bor kristályos tisztá és ezt nem hamarabb, mint január közepe táján, mikor a seprő lehúzta a bornak az összes élesztősejtjeit a hordóaljára. Ilyenkor nagyon kell vigyázni, hogy a bor, amelyik fejtve lett, szigorúan tisztán és óvatosan, lehetőleg teljesen gombamentesen legyen átféjtve, az nem határoz, hogy a bor levegővel érintkezik vagy sem, de arra kell vigyázni, hogy nyugovó állapotban levő élesztősejtje az átféjtett borba ne kerüljenek, mert ezek és esetleg, ha a bort nem tiszta kikéneztett hordóba fejtjük, a munka kárba vészett, a bor

nehezen tisztul és ezután ha levegővel érintkezik, barnatörés áll elő. Tulajdonképpen innét dotalódik a bornak ez a betegsége és erre nem nekünk, vendéglősöknek kell vigyázni, hanem a bort termelő gazdáknak saját érdekében.

Ha az első fejtésnél nem hibáztunk és a további kezelést nem hanyagoljuk el, rendszeren minden nyolcadik napban feltöltjük a borokat egészen a második fejtésig, amit aztán április közepe táján kell végezni, a bort tisztán üledékétől elválasztani és tiszta kikéneztett hordóba átféjtetni. Ugyan a bornak az első és második fejtése után legtöbb üledéke marad (seprő), amely üledékben rejlik a bornak legtöbb betegsége és szerintem téves felfogás az is, hogy a bor megkapja a seprűt. A bor nem kaphat seprűt, a seprű egy holt növény fajta és amikor elvégezte a munkáját, leülepedik a hordóaljára, az élet kialszik belőle és a bort el kell távolítani róla, ellenben a vastag kénnel kéneztett hordókban a hordóalján képződő kénlerakodástól kap a bor oly kellemetlen ízt (záptojásit).

Tehát a hordó kénezésénél csakis az úgynevezett „Arzén”-mentes, asbeszt kénlatot kell használni és általában a bor kénezésénél is.

Tehát azon szőlősgazdák, akik a borászatban jártasak, rendszeren tudják kezelni a boraikat. Második fejtés után nem okoz gondot a bornak a további kezelése. Tudják, hogy a fiatal borból a fejtések alatt a szénsav elillan, a bor ártalmas üledékektől el van választva. Harmadszori fejtést a szőlővirágzaskor kell végezni, mert ilyenkor a bor a hordóban megfordul és nyílik némi zavarosság áll elő, de ritka és nem veszélyes, úgy, hogy magától is vissza nyeri a színét és ha esetleg azt látjuk, hogy a bor hamuszürke színt kap, azt átféjtjük, éspedig úgy, hogy a bort megcsapoljuk és egy tiszta vesszőseprőn átengedjük tiszta kikéneztett hordóba, anélkül, hogy derítést alkalmaznánk, 14 nap múlva egészséges bor lesz belőle. Tehát a tapasztalat azt mutatja, hogy a bornak az egész kezelési csattanója a szőlősgazdaktól függ, mert tisztán kikezelt borokban megvan a jó zamat, a jóíz, kellemes és nagyon élvezhető, ha gyöngébb bor is, ellenben a rosszul kezelt, agyonderített és preparált borban már nem találni ezen jó tulajdonságait és ha precizen vesszük, az a derítés nem más, mint injekció annak a bornak. A bornak lelke van és egy kezelésben elhanyagolt bornak az a sok fejtés, derítés, kénezés, káliummetabiszulfit és nem tudom micsodák a lelkét kiölik, azért bornak nevezük, de élet nincs benne. — Itt a tapasztalat megmutatja, hogy bor és bor között milyen nagy a különbség, egy jól kikezelt bort már nyolchónapos korában lehet palackozni, minden derítés vagy paszterizálás nélkül. — Ilyen bor eláll fektetve akár milyen hosszú ideig és nagyobb értéke van, szívesebben megveszik a vendéglősök

is és bátrabban oda teszik a vendégasztalára. Jó reklám is a szőlősgazdáknak, végeredményben miután a barnatörésre, seprűre, penészre, hordószaga, stb. nem valami járvány következménye, arra kellene törekedni és azzal a kérdéssel foglalkozni a mélyen tisztelt borkezelő szaktudósoknak, hogy hogyan lehet már a termelőnél ezeket a borbetegségeket megelőzni.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

**Április 6-ig éjjel után 2 óra
a budapesti záróra.**

A belügyminiszter úr 167.213/1941. V. B. M. számú rendeletével megengedte, hogy a budapesti vendéglősök, kávéházak és kocsmák március 28-tól (a Mezőgazdasági és Tenyészállattársárra való tekintettel) április 6-ig bezárólag éjjel után 2 óráig nyitva tartassanak. Ugyanez idő alatt a zenélés záróráját éjjel után 1 órában állapította meg a belügyminiszter.

A májusi Nemzetközi Vásár alkalmával a budapestkörnyéki városok szakmai érdekképviseletei a városi hatóságok útján is kérhetnék a zárórashosszabbítást.

Az év első negyedének vége felé

azon előfizetőinknek, kiknek előfizetési díja a múlt hó végén lejárt, az előfizetési díj beküldésére megkültük a postabefizető lapot.

Azoknak az előfizetőknek pedig, akik hátralékban vannak, megkültük a hátralékos összegekről szóló kimutatást azzal a kérelemmel, hogy a küldött befizetőlapon a rég esedékes előfizetési dírt sürgősen küldjék be.

Kérjük a t. előfizetőink megértését és a kimutatott összeg beküldését.

A kolozsvári Szállodások, Vendéglősök, Kávésok és Italmérők Egyesülete

mult hóban tartot ülésén elhatározta, hogy az Országos Szövetséghez csatlakozik. Az Egyesület a jövőben, mint a Szövetség kolozsvári tagozata kíván működni. Az Egyesület a közeljövőben fogja megtartani alakuló közgyűlését s addig még döntésre kerül, hogy kiterjeszti-e működését a vármegye területére vagy sem.

Ha meg lesz adigra a lehetőség, a kassai kartársak által felajánlott zászlót az alakuló közgyűlésen küldötséggileg adják át.

A most megjelent

Gundel Károly:

**A vendéglátás
mestersége**

című könyve kiadójavatunkban megrendelhető.

A Marosvásárhelyi Vendéglősök és Italmérők Társulata

közölte az Országos Szövetséggel, hogy a Szövetségbe való belépése iránt a szükséges lépéseket megtette és rövidesen fogja hivatalosan közölni csatlakozását.

A Szatmárnémeti Vendéglősök, Szállodások és Koreszmárosok Ipartársulata

közölte az Országos Szövetséggel, hogy az ipartársulatuk csak most került az újjászervezés stádiumába. Az Ipartársulat elvben már elhatározta, hogy legközelebb tartandó közgyűlésén az Országos Szövetséghez fog csatlakozni.

Halálozás.

Várkonyi Rezső miniszteri tanácsos, budapestvidéki m. kir. pénzügyigazgató, március 21-én 59 éves korában elhunyt. A váratlanul elhunyt nagy barátja volt a vendégiparosságnak.

Megállapítják a „bodegák” jogkörét Erdélyben

Mint eső után a gomba, a román uralom alatt úgy elszaporodtak a megszállott területeken a bodegák. — Ezek a fűszer- és csemegereskedések, valamint a vendéglők jogkörét egyaránt bitorló helyiségek kedvelt találkozóhelyei voltak a 22 évi román megszállás alatt a regátiaknak, akik a hivatalos órák után itt találkoztak és kis „üzleteiket” itt is bonyolították le. Lassanként a magyarok is tudomásul vették és megszokták a bodegát. Amde a magyar kereskedelmi életben a bodegák ismeretlenek és miután működési területük nincs megszabva, egyformán kárt okoznak a vendégiparnak, de a fűszer- és csemegereskedéseknek is.

Az érdekelték emlékiratot terjesztettek a kereskedelmi és iparügyi miniszter elé, amelyben a bodegák megszabását kérték. A kereskedelmi miniszter most közölte, hogy a közeljövőben ebben a tárgyban értekezletet tart Kolozsvárott, amikor is a kormány kiküldöttje meghallgatja a vendégipari üzemek, fűszer- és csemegereskedők és bodegatulajdonosok szakmai képviseletét.

Az elhangzó vélemények összegyűjtése alapján azután a kérdést úgy fogják rendezni, hogy az kielégítse a vendéglősök és csemegereskedők érdekeit, de ne semmisítse meg a bodegatulajdonosok életlehetőségét.

Újból közvefítünk!

Portier M. G.

FELLNER BÉLA f. ü. v.

szállodalai, vendéglői és kávéházi személyzetek elhelyező irodája.

Budapest, IV., Molnár utca 3. sz.
Telefon: 181-401.

Melyik bort, milyen ételhez?*)

Étkezésnél, de különösen díszebédnél, ahol többféle bor kerül asztalra, nem közömbös, hogy az egyes borokat milyen sorrendben, milyen ételekhez szolgáljuk fel, mikor érvényesülnek azok legjobban? Erre ugyan sokan mondhatnák, hogy ma mindenkinek sokkal több gondja van, mint a háború előtti idők módján választékos menüket és a hozzáillő borokat összeállítani. Nem is ez ezen soroknak célja, mint inkább az, hogy a nagymennyiségű és éppen rendkívül különbözőségük miatt ismert és kedvelt magyar borok közül kiválasszuk azokat a fajtasokat, amelyek egyik vagy másik ételhez különösen illenek, illetőleg annak tökéletességét és finomságát is emelik.

Bár ma egész életberendezésünknek nélkülöznie kell azt, amit egy gazdag nép a háború előtt megengedhetett magának, másrészt azonban a fehér asztal örömét a megerőltető napi munkában kifáradt polgártól nem szabad irigyelnünk. A kérdés azonban megérdemli, hogy más oldalról is megvilágítsuk. A magyar vendéglátóiparunk Európában vezető helyre kell kerülnie. A Magyarországot meglátogató idegen épp úgy, mint a szórakozást kereső belföldi a szépen, tisztán berendezett étteremtől mindig valami különösét, mindenesetre azonban valami mást vár, mint a megszokott otthonától. Nem a fényűzésben, hanem a terítés mintaszerszűségében, az ételek összeállításában és felszolgálásában áll a magyar éttermek varázsa és vonzóereje. Ide tartozik a szakszerűen összeállított, kiváló magyar borok felszolgálása is.

*) A Szőlő- és Borpropaganda Iroda „Szőlő, Must, Bor” füzetből.

Mindenki a vendéglátót dicséri,

ha a Promontoria borait méri.

PROMONTORIA

MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK, KORCSMÁROSOK ÉS KÁVÉSOK BORPINCÉSZETE ÉS ÁRUELLÁTÓ SZÖVETKEZETE

BUDAFOK, SÖRHÁZ UCCA 8. SZ.
TELEFONSZÁM: 269-992.

PINCÉSZETÉBŐL.

Kartársaink megtisztelő látogatását szolgálatkészen várjuk.

Az étkezés előtt, étvágygerjesztés céljából, mint „aperitiv” legjobban egy magyar ürmös, vagy egy tokaji édes számorodni, esetleg 2-3 puttonyos tokaji aszú felel meg 5-6 C fokos hőmérséklet mellett felszolgálva.

Leveshez a szokásos negyven csepp 8 C fokra lehűtve egy jól sikerült tokaji ó-számorodni lehet.

Előételekhez és pedig tojáshoz, pástétomhoz stb. a finom, vékony, elég erős és mérsékelt illatos 8-9 C fokra lehűtött somlai, vagy egy vidám, elegáns badacsonyi kéknyelű a legmegfelelőbb.

Egy régi szabály szerint „a hal úszni akar.” Ezt legszívesebben általában a könnyű, vékony és elegáns somlai, badacsonyi rizling és pécsi rizlingben teszi meg. Ezek a borfajták 8-9 fokra lehűtve a rák mellé is nagyon jól illenek.

Sültekhez és pedig fehér húsokhoz a nehezebb, testesebb, 8-9 C fok hőmérsékletre temperált pécsi rizling, vagy egy erőteljesebb duzzadó, férfikora teljében pompázó, tüzes badacsonyi szürke barát felelnek meg.

Angolosan sült húsokhoz a nehezebb, testesebb, nem túlfanyar, szekszárdi, visontai vörösborok 15-20 C fokos hőmérséklet mellett.

Vadpecsenyéhez szintén a nehezebb, testesebb, de már fanyarabb egri bikavér, villányi vörösborok 15-20 C fokra temperálva.

Szárnyasokhoz a nehezebb, testesebb, édeskes debrői hárslevelű, badacsonyi szürke barát, balatonfüredi vörösmóri ezerjő 8-9 C fokos hőmérséklet mellett.

Édességek után ugyancsak édeskes balatonfüredi, vagy egy tokaji édes számorodni 6-8 C fokra lehűtve.

Sajt, gyümölcs, fekete után a tokaji 4-5 puttonyos aszú, vagy tokaji eszencia felel meg a legjobban 12 C fokra lehűtve, mert ezeknek finom édessége a savanykás gyümölcs után jobban jut érvényre.

A magyar szakácsművészet remekeinek pazar finomságát a magyar föld legnemesebb terméke, az illatos, zamatos, tiszta magyar bor nemesak, hogy nem tonpítja, hanem kedvesen élénkíti és emeli.

Istennek ajándéka dúsan megteríti azt az asztalt, amelyre a magyar bor kerül. Ha pedig az étkezésnek különös ünnepi jelleget akarunk adni, egy pohár tokaji aszú fejedelmi ízében a világ minden fűszere, gyümölcse és esemegéje legmagasabb fokát éri el.

Fornády Elemér,

az állami pincegazdaság igazgatója.

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

A „Fogadó-Magyar
Vendéglős”
állandó melléklete

A KORCSMÁROS

Akorcmaiparérde-
keit képviselő
szaklap

A borpiacon

változás nem történt. Az elmúlt héten a Hangya vásárolt nagyobb mennyiségű bort, a felvásárlások most más oldalakról is meg fognak indulni. Teljesen érthetően, hogy még mindig vannak egyesek, akik a borárok letérésével óhajtanak meg nem engedett haszonhoz jutni, dacára annak, hogy közudomásúan a borkészletek egészen minimálisak és az is világos minden hozzáértő előtt, hogy szüretig még igen nagy idő van hátra, ha a *forgasztás le is csökkent, a készletek semmiképpen sem lesznek elegendők.* Az exportra vonatkozó tárgyalásoknál a magyar kormány részéről akadályok merültek fel, mégis megvan a remény arra, hogy nagyobb mennyiségű bor kerül kiszállításra. Lapunk más helyén arról is értesülünk, hogy a hitelakció kedvező mederben halad a megvalósulás felé. Ezen a réven éppen azok a gazdák lesznek megsegítve, akiknek a legnagyobb szükségük van pénzre, ezért a kínálat is csökkenni fog. *Mindenki egyetért abban, hogy semmivel sem indokolhatók a mostani alacsony árak, mert kétségtelen, hogy ma jóval kevesebb bor van, mint novemberben és újbor október közepéig nem lesz — írja a Borászati Lapok.*

Pálinkapia.

Vontatott forgalom mellett csak kisebb üzletek jöttek létre változatlan árákon. *Törkölypálinka* ára 8.—8,20, *seprőpálinka* 8,20—8,30, *szilvörüme* 9,20—9,50, *barackpálinkáé* minőség szerint 11.—12.—, *borpárlat alacsonyfokú* 13.—14.— pengőn jegyeztetik + 4% forgalmi adó. Borpárlat avinálási célokra 11.—12.— pengő. Az árak 10.000 literfokonként III. táblázat szerint értendők.

Kinek kell és kinek nem kell mestervizsgát letenni a keleti és erdélyi országrészen?

A keleti és erdélyi országrészen az ipargyakorlásának átmeneti szabályozása tárgyában kiadott 9.330/940. M. E. számu rendelet 4. §-a értelmében azok, akik 1940. évi augusztus hó 30. napja előtt a román jogszabályok szerint *mesterkönyvet szereztek, mestervizsga*

ga letételére nem kötelezhetők. S amennyiben a képesítésen felül a magyar jogszabályokban megállapított egyéb feltételeket is igazolják, iparuk gyakorlására iparigazolványt kaphatnak. E rendelkezés alapján adott esetben az iparügyi miniszter értesítette az elsőfokú iparhatóságot, hogy a fenti feltételeknek megfelelő egyén részére budapesti telephellyel is ki kell adni az iparigazolványt. (3.490/1941. Ip. M. szám.)

A szikvíz előállításáról és forgalombahozataláról szóló rendelet

megtartásának ellenőrzése Budapesten. Az 1930. évi XVIII. tc. 55. §-ának 3. bekezdése értelmében az iparügyi miniszter hozzájárult ahhoz, hogy Budapest székesfőváros egész területére a szikvíz előállításáról és forgalombahozataláról szóló 67.007/1928. K. M. sz. rendelet végrehajtásával kapcsolatos mindennemű rendészeti ellenőrzés elvégzése a Budapest székesfőváros VI. ker. eljárójára kizárólagos illetékeségi körébe utaltassék. (29.287/1940. Ip. M. sz.)

ÜZLETI HIREK

Bátyu. Az itteni pályaudvari vendéglő bérletét *Csuzda J.* főpincér, aki rövid ideig Balatonfűreden volt vasúti vendéglős, nyerte el.

Kishirdetések

Jómejjelenségű mestervizsgával rendelkező **fiatal éttermi segéd** elhelyezkedést keres. Vidékre is elmegy. Cím: *Budapest, VI., Lehel-utca 1c. fszt. 29.*

Két fiatal szakács, akik tésztahoz (cukrászat) is értenek, **állást keresnek.** *Megkeresés küldendő: Sz. A., Budapest, Lehel-utca 1/c. fszt. 29. alá.*

Fiatal mindenes konyhalány stabil helyre felvétetik. *Cím megtudható lapunk kiadóhivatalában.*

Csaspincér vagy vidéken most felszabadult tanonc kerestetik azonnali belépésre. *Ajánlatok „Csaspincér” jellegére a „Fogadó” kiadóhivatalába küldendő.*

Most jelent meg **Reigl László** legújabb szakkönyve

Ételismeret. Hármas szabvány.

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

TÖRLEY
PEZSGŐ

A Kristály-vizet

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

Vennék pár száz darab kerti széket és asztalokat

ajánlatok
a „Fogadó” kiadója küldendők vagy

Telefon: 112-908, este: 496-915.

VENDÉGLŐKBEN, KORCSMAKBAN ÉS KÁVEHÁZAKBAN SZÜKSÉGES PLAKÁTOK

Az új börtörvény kivonatának kifüggesztése nem kötelező!

A kocsmai hitel eltörlesztéséről plakát —80
Sütemények fogdosása tilos —40
Fiatalkoruk szeszitalmáról
(1927. évi XXXIII. tc.) plakát —50
Padlóra köpni tilos —30
Éneklés, lármázás tilos —30
Személyzeti okmánytasak —14
Munkarend —14
Káromkodni tilos —30
Kutyákat behozni tilos —30
Dohányozni tilos —40
Ötnyelvű százaléklakát nagy .. —40
Ötnyelvű százaléklakát kicsi .. —12

Az „elsősegélynyújtási” plakátot kivánságra beszerezzük 3.70 P előzetes beklüldése mellett.

A felsorolt nyomtatványok árai darabonként értendők és postai küldésnél 10—10 fillér díj terheli.

Megrendelhető kiadóhivatalunkban:
Budapest, VI, Csengery-utca 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.