

ELŐFIZETÉSI ÁRA:

Egész évre . 12.— P

Félévre 6.— P

Negyedévre . 4.— P

A hirdetés díj mm-ként 24 fillér és előre fizetendő. — Szöveg öbt 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. postatakarékpénztári csekk számla száma 38.990.

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

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

A vendéglők osztálybasorolása.

A múlt évi november havában jelent meg az árellenőrzés országos kormánybiztosának 132.779/1941. VII. b. sz. rendelete az egyes szeszesitalok eladásánál felszámítható legmagasabb bruttó haszonkulcsokról szóló rendelet módosításáról és kiegészítéséről. E rendeletnek 5. §-a — amelyet lapunk december elsejéi számában közöltünk — a következő:

Felhívás az összes hazai vendégiparosok, ipartársulatok, szakosztályok, szakcsoportok és egyesületek elnökeihez.

Az Árkormánybiztoság 132.779/1941. VII. b. számú rendeletében a következőket rendelte el:

5. §. A vendéglátó iparos a hivatkozott rendelet 2. §. (1) bekezdésének megfelelően tartozik az osztályba sorolást az illetékes ipartestülettől, illetve ipartársulattól (szakosztály, szakcsoport, egyesület) kérni

(2) Az illetékes ipartestület, illetve ipartársulat stb. saját hatáskörében tartozik a vendéglátó iparost a megfelelő osztályba sorolni, s határozatát a kérs keltétől számított 8 napon belül írásban közölni.

(3) A vendéglátó iparos az ipartestület, illetve ipartársulat stb. határozata ellen, annak kézhezvételétől számított 8 napon belül a törvényhatóságok első tisztviselőjéhez, a beregi, máramarosi és ungi közigazgatási területeken a közigazgatási kirendeltségek vezetőihez fellebbezést élhet. A fellebbezési hatóság döntéséig a rendelet alkalmazása szempontjából az ipartestület, illetve ipartársulat stb. határozata az irányadó.

Felhívjuk az elnökségeket, hogy e rendeletnek a legsürgősebben tegyenek eleget.

A Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Orsz. Szövetség Elnöksége.

Tehát a vendéglői üzemeket a szakmai alakulat vezetőségeinek már rég kellett volna osztályba sorolni. A sok tudakozásból és levélből meg kell állapítanunk, hogy a vidéki szakmai alakulat vezetőségei ennek nem tettek annak idején eleget és csak most, hogy az új étel- és itálárakról szóló rendelet megjelent, kezdenek rájönni, hogy mulasztást követtek el.

Újabb felhívjuk a kartársakat, hogy saját érdekükben feltétlen hajtsák

végre a fenti rendeletet. Osztályozni csak a vendéglői üzemeket kell. A korcsmai üzemeket nem kell, miután azok továbbra is csak egy kategóriához tartoznak. Téves az a felfogás, hogy a vendéglők osztályozásánál a helyi viszonyokat kell alapul venni. Az is téves, ha egyes helyeken az osztályba való sorolását az alkalmazottak létszámától teszik függővé. Vidéki viszonylatban I. oszt. vendéglői üzem csak a törvényhatósági joggal felruházott városokban van. Viszont korcsmai üzem nem lehet és nem szabad a vendéglői üzemek egyik osztályába sem sorolni.

Az új rendeletben pontosan megvan írva, hogy az osztályozott vendéglők hogyan kalkulálhatnak. Tehát nagyon fontos, hogy minden szakcsoportnak a vendéglős tagjai tudják, melyik osztályba lettek beosztva. Vidéken az a szokás, hogy a szakmai alakulat elnöksége mindeu tagot írásban értesít arról, hogy melyik osztályba lett besorolva.

Az új rendeletben a rendeleteknek pontosan meg kellene felelni, úgy kellene megtenniük, hogy az elnökük nem lesz, de aki ezen túlteszti magát, az számolhat a következményekkel.

Jár-e a százalék után drágasági pótlék.

Az Országos Szövetség intézőbizottsági ülésén Szirmai Károly a kolozsvári szakosztály megbízásából bejelentte, hogy az ottani vendégipari alkalmazottak azzal a követeléssel álltak elő, hogy a munkaadók a százalék után fizessenek 30% drágasági pótlékot. A munkaadók e követelést természetesen elutasították. Ugylátszik a munkavállalók ebbeli követelésüket bírói ítélettel akarják megállapíttatni és így egy próbapert indítottak az egyik munkádó ellen. A bíróság a 9.080/1941. M. E. számú rendeletre való hivatkozással a munkaadót 500 P-re büntette, mert nem fizette ki a százalék után a 30%-os drágasági pótlékot. Hiába hivatkozott a munkádó arra, hogy a rendelet helyes értelmezése alapján a drágasági pótlék csak fizetés (bér) pótlék és a százalék ehhez nem tartozik, de a büntető rendőrbíró ezt a felfogást nem osztotta. Természetesen ezen ítélet ellen a munkádó fellebbezést élt.

Hogy ez az ítélet nem helytálló és már másodfokon is fel lesz oldva, erre

vonatkozólag itt közöljük a közigazgatási joggyakorlatot a fizetéspótlékra vonatkozólag. E joggyakorlat 11. pontja a következőket tartalmazza:

„A 9.080/1941. M. E. számú rendelet 3. §-ában meghatározott az a kötelezettség, mely szerint a munkaadó az üzleti forgalom meghatározott százalékában megállapított jutalék után 15% bérpótlékot köteles fizetni, nem terjed ki arra az esetre, ha a munkaadó csak kiosztja a munkavállalók között a harmadik személyeket (üzletfeleket) terhelő, azoktól beszedett százalékszerűen megállapított szolgáltatást, mint pl. vendéglátó ipari százalékszerűen megállapított kiszolgálási díj esetében.”

Ebből az elvi döntésből tehát világosan megállapítható, hogy az elsőfokú ítélet téves és a százalék után drágasági pótlék nem jár.

Az intézőbizottság ezen esethez a bejelentésekor foglalkozott a továbbiakban az alkalmazottak ügyével is. Munkaadók részéről általános a panasz, hogy a szakmai személyzet skatundása elszomorító visszaesést mutat. Különösen a fiatalabb generációnál észlelhető, hogy alig rendelkezik a legminimálisabb skatundással és gyakorlattal. Jóformán azt sem tudják, hogyan kell egy vendéget fogadni, az előzékenység és udvariasság mintha ismeretlen fogalom volna. Elfordul, hogy főpincér, stráfos nadrágban, tarka nyakkendővel, mellény nélkül, csak fekete kabátban beállít az üzletbe és színes inget visel. Tehát egy főpincér még azzal sines tisztában, hogyan kell egy étteremben megjelenni. Nem helyes, hogy a megállapított munkabér a jó és a rossz munkavállalóra nézve egyenlő. Miért kapjon a gyenge, ügyetlen, alkalmazott ugyanolyan bért, mint a jó és ügyes? S miért részesül a gyenge kiszolgáló ugyanilyen százalékban, mint a jó és ügyes kiszolgáló? A fővárosban van egy nagyobb étterem, ahol a kiszolgáló és borász csak azt a százalékot kapja, amennyi forgalmat maga lebonyolított. A színes blokkokkal ezt könnyen meg lehet állapítani. A példa azt mutatja, hogy az ügyes kiszolgáló 60%-nál nagyobb forgalmat bonyolít le, mint a lassú, gyenge munkaerő. Ennek helyes a szociális gondoskodás, de ehhez szakmai tudásnak, jó szakmai hozzáértésnek, jó modernnak, előzékenységnek is kell járni. *Elhibázott nevelés az, ha a munkavállalót csak a jogokra oktatják, de a kötelességre nem!*

Kőbányai Borpincészet Rt.

Alapítottatott 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 fajtaborok.

Kérjen saját érdekében árajánlatot.

A vendéglátó ipar, a fogadó (szálló, penzió) ipar, a fizető-vendéglátó házak, a másoros szórakoztató vállalatok árainak újabb szabályozása

(Folytatás)

(2) A haszonkulesok alkalmazásának alapjául szolgáló alapár:

a) kereskedőtől történt vétel esetén a számla szerinti vételár, amelyhez hozzáadható a vendéglátó iparos által a vétellel kapcsolatban külön fizetett forgalmi adó, fényszervi forgalmi adó, fogyasztási adó és távolsági szállítási költsége, tényleg felmerült összegben;

b) termelőtől történt vétel esetén a m. kir. közellátásügyi miniszter által megállapított és szaklapokban közzétett mindenkor termelői irányár, a melyhez a vendéglátó iparos által a vétellel kapcsolatban tényleg fizetett forgalmi adó, fényszervi forgalmi adó, fogyasztási és távolsági szállítási költsége hozzáadható.

(3) Ha a vendéglátó iparos saját termései bort is árul, annak eladási ára ugyanúgy számítható ki, mint a termelőtől vásárolt boroké.

(4) A háziasított borok alapára a háziasítási arány szerint számítható ki.

7. §. A szikvízzel vagy ásványvízzel keverten kimért bor (fröccs, hosszszőlés, stb.) eladási árát a felhasznált víz és bor mennyiségének aránya szerint kell kiszámítani; ehhez az árhoz kiméresi és csöpögési veszteség címén bor-és vízcéltiterenként 1 fillér adható hozzá. Az árki számításhoz a 6. §. szerinti számított borárak és a 9. §. szerinti számított literes szikvíz, illetve ásványvíz árak veendőek alapul.

8. §. Pénzgnél az esetleges felárakkal növelt, de fényszervi forgalmi adó nélkül számított beszerzési árhoz a 6. §. (1) bekezdésének II. pontjában megállapított legmagasabb bruttó haszon számítható hozzá. Az így kiszámított ár a fényszervi forgalmi adóval növelhető.

(1) A szikvíz legmagasabb vendéglátó ipari eladási árai a következők:

a) kávéházakban és luxus vendéglátó üzemekben: literenként 60 fillér, fél literenként 30 fillér, 0.2 literes piccolo palackonként 16 fillér;

b) egyéb vendéglátó üzemekben: literenként 40 fillér, fél literenként 20 fillér, 0.2 literes piccolo palackonként 12 fillér;

c) poharaként történő kimérés esetén egyvágyan deciliterenként legfeljebb 6 fillér számítható.

(2) Az ásvány- és gyógyvízeknél, valamint üdítő és hisztó italoknál — ideértve a nem erjesztett gyümölcsleveket is — eredeti zárt palackban történő kiszolgáltatás esetén a beszerzési árhoz a 6. §. (1) bekezdésének I. pontjában megállapított bruttó haszon számítható hozzá. Poharaként történő kimérés esetén, ezeknél 10%-kal magasabb haszonkulesok alkalmazhatók.

(3) A jelen §. (2) bekezdésének rendelkezései nem érintik a Kristályvíz, Harmatvíz, Margitszigeti-Palatinus és Csillaghegyi ásványvízeknek a 29.542/1940. Á. K. számú rendelettel (megjelent 1941. január 8-án a Budapesti Közlöny 7. számában) megállapított árait.

10. §. (1) A 12 fokot meg nem haladó fokú kimért sörnek a 124.490/1941. Á. K. számú rendelet alapján megállapított és bejelentett fogyasztói ára a következőképpen emelhető:

a) piccolo sör 2 fillérrel,

b) pohár sör 2 fillérrel,

c) korsó sör 3 fillérrel.

(2) A 12 fokot meg nem haladó fokú kimért sör fogyasztói ára a jelen §. (1) bekezdésében engedélyezett áremeléssel sem lehet magasabb az alábbiaknál: Luxus vendéglátó üzemben piccolo 36 f. pohár 46 f. korsó 72 f.

I. osztályú vendéglátó üzemben piccolo 32 f. pohár 46 f. korsó 68 f.

II. osztályú vendéglátó üzemben piccolo 28 f. pohár 44 f. korsó 64 f.

III. osztályú vendéglátó üzemben piccolo 24 f. pohár 40 f. korsó 58 f.

(3) A 12 fokot meghaladó fokú kimért sörnek a 124.490/1941. Á. K. számú rendelet alapján megállapított és bejelentett fogyasztói ára a következőképpen emelhető:

a) piccolo sör 3 fillérrel,

b) pohár sör 4 fillérrel,

c) korsó sör 6 fillérrel.

(4) A 12 fokot meghaladó fokú kimért sör fogyasztói ára a jelen §. (3) bekezdésében engedélyezett áremeléssel sem lehet magasabb az alábbiaknál:

Luxus vendéglátó üzemben piccolo 44 f. pohár 56, korsó 80 f.

II. osztályú vendéglátó üzemben piccolo 40 f. pohár 54 f. korsó 76 f.

III. osztályú vendéglátó üzemben piccolo 36 f. pohár 52 f. korsó 72 f.

IV. osztályú vendéglátó üzemben piccolo 32 f. pohár 48 f. korsó 66 f.

(5) Az eredeti zárt palackban eladott sörnek a 124.490/1941. Á. K. számú rendelet alapján megállapított és bejelentett fogyasztói ára 0.45 literes palacknál palackonként legfeljebb 4 fillérrel, 0.7 literes palacknál 8 fillérrel, 1.5 literes paacknál 12 fillérrel emelhető.

11. §. (1) Borforralás címén a vendéglátó üzemek a borhoz hozzáadott cukor és fűszerfélék, valamint a forralás költségeinek fedezésére deciliterenként legfeljebb az alábbi összegeket számíthatják fel:

a) kávéházak és luxus vendéglátó üzemek 20 fillért,

b) I. és II. osztályú vendéglátó üzemek 18 fillért,

c) III. osztályú és egyéb vendéglátó üzemek 14 fillért.

(2) A jelen rendeletben nem említett szeszesítők (pálinka, likőr, konyak, rum, stb.) árát továbbra is a 114.399/1941. Á. K. és 132.779/1941. Á. K. számú rendeletekben (megjelentek 1941. évi október hó 4-én, a Budapesti Közlöny 225. számában, illetve 1941. évi november hó 16-án, a Budapesti Közlöny 260. számában) foglaltak szerint kell megállapítani.

II. Fogadó (szálló, penzió) ipari üzemek és fizető-vendéglátóházak.

12. §. (1) A szállodák (fogadók) — ideértve azokat a penziókat is, amelyek ellátás nélkül szobát adnak ki — a 132.867/1941. számú körrendelettel rögzített és bejelentett, hatóságilag megállapított szobaárakból belföldi állandó vendégeknek legalább 20%, belföldi visszatérő vendégeknek legalább 10% engedményt kötelesek nyújtani. Ennél magasabb engedményt azon szállóvendégeknek sem kell adni, akik eddig nagyobb kedvezményt élveztek.

(2) Állandó vendégeknek azt kell tekinteni, aki megszakítás nélkül legalább 6 hónap óta visszatérő vendégnek pedig azt, aki egy éven belül legalább 6 ízben, vagy megszakítás nélkül legalább 4 hét óta ott lakik. A kedvezményt a hatodik hónap vagy a negyedik hét letelte után, illetve a hatodik megszállástól kezdve kell adni.

(3) Idény-, turista- és üdülő-szállodák a jelen §. (1) bekezdésében szabályozott engedményt nem kötelesek adni. E kivétel azonban a Budapest székesfőváros közigazgatási területén működő ilyen szállodákra nem vonatkozik. Idény-, turista- és üdülő-szállodának csak az az üzem tekinthető, amelyet az Országos Magyar Idegenforgalmi Hivatal külön kérelem alapján nyilván minősít és a minősítés ellen a m. kir. közellátásügyi miniszter kifogást nem emel.

13. §. (1) A szállodákban (fogadókban) — ideértve azokat a penziókat is,

amelyek ellátás nélkül szobát adnak ki — külön szolgáltatások csak oly mértékben számíthatók fel, amilyen mértékben azok az árrögzítés időpontjában külön felszámítottak.

(2) A fűtési díj a központi fűtéses szállodákban legfeljebb az árrögzítés időpontjában érvényben volt mértékben számítható fel. A nem központi fűtéses szállodákban általában a fűtőanyag minden elhasznált 10 kg-ja után legfeljebb 1.50 P számítható, ha azonban a fűtési díj az árrögzítés időpontjában ennél magasabb volt, a magasabb díj továbbra is felszámítható. A fűtési díjat azok a szállodák számíthatják fel, amelyek azt az árrögzítés időpontjában is külön felszámították.

(3) A szobába beszerelt belföldi szállóvendégek legfeljebb napi 20. fillér, belföldi távolsági (interurbán) beszélgetéseknél esetenként legfeljebb 40 fillér, külföldi beszélgetéseknél esetenként legfeljebb 1 P kezelési költség számítható fel. A külföldi szállóvendégeknek legfeljebb az árrögzítés időpontjában érvényesített kezelési költség számítható fel.

14. §. A penziók a 106.391/1941. Á. K. számú rendelet alapján megállapított áraitak nem emelhetik fel. A jelen rendelet hatálybalépésének napján érvényben lévő árkedvezményeket továbbra is fenn kell tartani és a nyújtott kedvezmények összes értékének a tényleges forgalomhoz viszonyított arányát csökkenteni nem szabad.

15. §. (1) A jelen rendelet alkalmazása szempontjából a penziók az alábbi négy csoportba sorozhatók:

I. csoportba tartoznak azok a penziók, amelyekben az érvényben lévő penzióárak átlaga személyenként 12 P, vagy ennél magasabb;

II. csoportba tartoznak azok a penziók, amelyekben az érvényben lévő penzióárak átlaga személyenként 10 P, vagy ennél magasabb, de a 12 P-t nem éri el;

III. csoportba tartoznak azok a penziók, amelyekben az érvényben lévő penzióárak átlaga személyenként 8 P, vagy ennél magasabb, de a 10 P-t nem éri el;

IV. csoportba tartoznak azok a penziók, amelyekben az érvényben lévő penzióárak átlaga 8 P-nél alacsonyabb.

(2) Az egyes étkezések alkalmával

a) az I.—III. csoportba tartozó penziókban a reggeliben legalább 2 deciliter tisztán bakkvérből készült tejeskávé, kenyert, 1.5 dkg jam-et és 1.5 dkg vaját, illetve annak hiányában megfelelő mennyiségű és értékű más ételneműt, az ebédben legalább levest, húst és főzeléket, sült- vagy főtt fészta- és kenyeret; a vacsorában legalább húst kétféle körettel vagy 2 deciliter főzelékkel, desszerttel (gyümölcsöt, sajtot) vagy fészta- és kenyeret kell — az érvényben lévő korlátozások figyelembevétele mellett — kiszolgáltatni;

b) a IV. csoportba tartozó penziókban a reggeliben legalább pótkávéból, illetve kávépótlékból készült tejeskávé és kenyert; az ebédben legalább levest, húst főzelékkel, fészta- és kenyeret; a vacsorában legalább húst főzelékkel, vagy körettel, desszerttel és kenyeret kell kiszolgáltatni.

(3) Az egyes étkezésekért felszámítható legmagasabb árak a következők:

I. csoport: reggeli 1.30 P, ebéd 3.30 P, vacsora 2.70 P.

II. csoport: reggeli 1.20 P, ebéd 3.— P, vacsora 2.40 P.

III. csoport: reggeli — 90 P, ebéd 2.50 P, vacsora 2.— P.

IV. csoport: reggeli — 60 P, ebéd 2.— P, vacsora 1.80 P.

(4) Az étteleket úgy kell elkészíteni, illetve olyan mennyiségben kell kiszolgáltatni, hogy a felhasználó nyersa-

gok önköltségi értéke a (3) bekezdésben részletezett áraknak az I. csoportba tartozó penziókban legalább 60%-át, a II. csoportba tartozó penziókban legalább 65%-át, a III. és IV. csoportba tartozó penziókban legalább 70%-át elérje.

(5) Penziókban legfeljebb a (3) bekezdésben megállapított árak számíthatók fel a nem bentlakó vendégek kiszolgáltatott étkezésekért is.

17. §. (1) Ha a vendég elhelyezése bárhol felállított pótágy igénybevételével, vagy nem a penzió szorosan vett lakószobáiban történik, a teljes penzióért csak a pótágy és az egyes étkezések árának együttes összege számítható fel.

(2) A pótágyért az I. csoportba tartozó penziók legfeljebb 3,50 P-t, a II. csoportba tartozó penziók 3— P-t, a III. csoportba tartozó penziók 2,50 P-t, a IV. csoportba tartozó penziók 2— P-t számíthatnak.

(3) Ha egy személy kétágyas szobát egyedül igényel, a kétszemélyes penzióból legalább 30% engedményt kell adni.

18. §. (1) A kiszolgálási díjnak, a külön szolgáltatások díjának, főidénybeli ártöbbletnek és a forgalmi adónak a felszámítás tekintetében továbbra is a 106.391/1941. A. K. sz. rendelet hatálybalépésekor érvényben volt gyakorlatot kell fenntartani. E díjak, illetve a forgalmi adó, tehát csak abban az esetben számíthatók fel külön, ha azok a fenti időpontban is külön számítottak fel.

(2) A penziók kötelesek a kiszolgáltatásra kerülő összes cikknek a jelen rendelet hatálybalépése idején érvényben lévő árait, a teljes penzió-árakat szobánként felsorolva, a szobaárakat, az összes külön szolgáltatások díjait a főidénybeli ártöbbletnek és a kiszolgálási díjat a jelen rendelet megjelölésétől számított 14 napon belül bejelenteni. Együttal bejelenteni kötelesek azt, hogy a jelen rendelet megjelenése napján a penziókban lakó vendégek, vagy visszatérő vendégek nevét szívesen felsorolva ténylegesen milyen penzió-árakat fizetnek és azt, hogy a forgalmi adót külön számítják-e fel. A bejelentést az ipartestület (ipartársulat) útján 3 példányban, Budapesten a m. kir. közzétartásügyi miniszterhez (VI. Nagymező-u. 1.). vidéken a törvényhatóság első tisztviselőjéhez kell megtenni, akik a bejelentést egy felülvizsgálat és látamozott példányt visszaadják.

(3) A penzió tulajdonosa a látamozott példányt igazolvas céljából megőrizni és hatósági ellenőrzés során felmutatni tartozik. Egyben köteles a 14. §. értelmében felszámítható penzió-árakat, az ételek árát, a szolgáltatások és kiszolgálás díját tartalmazó kimutatást a vendégek által jót látható helyen és módon kifüggeszteni.

(Folytatjuk)

Élmezési kérdések.

Irta: Reigl László.

Minél közelebb vagyunk a termelési év végéhez, annál több kérdés merül fel, hogy a esőkent mennyiségű élelmiszeranyagunkkal mivel pótolhatjuk. Ez a kérdés a vendéglátóüzemek vezetőit annál is inkább elsőrendűen érdekli, mert nagyon sok magánháztartás is áthárítja ezt a gondot a vendéglátóüzemekre, így igyekeznek a saját fejadagját javítani azzal, hogy a vendéglátóhelyre olyan ételeket vesz igénybe, amelyekért élelmiszer jegyet nem kell leadni. Itt kezdődik most már a kérdés, mik lehetnek azok az ételek, amelyeket váltójegyek nélkül is szabad kiszolgáltatni. Ez a kérdés különösen a térszövetkezetek fontos, mert a magyar ételapon gyakran szereplő főtt tészták

Benkó József húsárú- és konzervgyár, Muraszombat. Tel: 8 és 80



Készít mindennemű kolbászárut és szálamit, továbbá sonka- és májpestétomokat, konzervál sonkát, marha- és borjúgulyást, virslit dobozban stb.

Különösen elismertek a prágai sonkák és különböző roládok.

két legfőbb kelléke a liszt és a zsír, minél fogva ezeket csak váltójegyek ellenében szabad kiszolgáltatni. Vegyük sorba az étlapot és nézzük meg, hogyan lehetne a fogyasztó közönségünket mentesíteni az élelmiszerjegyek leadásától, anélkül, hogy törvényellenes dolgok eselekednénk, kielégítsük fogyasztó közönségünket és üzemünk forgalmának esökkenését se legyünk kénytelenek ölbe tett kezeikkel nézni.

Levesek: Leveseknél könnyűszerrel segíthetünk magunkon, ha a magyaros konyhatechnikai eljárásokban különben is szokásos tejeles vagy a savanykás izzt nem bíró leveseknél tejeshabrással sűrítünk, ezenkívül fokozottabban ajánljuk a csontból készült húslévest a szokásosnál több zöldséggel és húskivonattal erősítve. Ha vigyazunk rá, hogy az így készült leves szép tiszta legyen és általában felhasználjuk betétnek a benne főtt zöldséget.

Főzelékek: Főzelékekénél, amelyeknek elkészítéséhez barnaszínű rántást kell használni, kénytelenek vagyunk a búzalisztet nagyon kevés zsíron megpirítani, amelyet feleresztés után hosszabb ideig főzünk és szintán áttörjük. Ha konyhánk nívója megkívánja, a kész főzelékbe keverjük bele zsírt adagonként 4-5 gr-ot, ezzel az eljárással sokkal tisztább ízű ételt kapunk, mintha ezt a zsírmennyiséget a liszt pirításánál használtunk volna fel. Ennek a magyarázata az, hogy a liszt barnára pirításánál magasabb hőfokra emelkedik a zsír, mint a hőbíró képessége, miáltal vegyileg átalakul és elvesztíti a zsír élvezeti értékét.

Húsok: Húsknál két részre oszthatjuk az elkészítési módokat, egyik részbe azokat sorozzuk, amelyek alkalmasak arra, alakjuknál vagy színeükkel megkülönböztetjük, a másik részbe pedig azokat sorozzuk, amelyek párolva készíthetők. Az első elkészítési módnál, ha a zsíros darabok állnak rendelkezésünkre, liszt vagy morzsába mártás nélkül olyan edénybe süssük meg, amelybe a hőbehatásra jelentkező zsír nem veszt el. A kevésbé zsíros, mint a marha ürücomb húsreszeket, (mert az ürücomb daraboknál a zsíros részeket) sóval meghintve edénybe süssük meg, arra ügyelve, hogy akkor helyezjük bele a húsdarabokat, amikor a só már teljesen áttűszedett és csak akkor fordítsuk meg, ha egyik fele már megsült. Ha nem tesszük elég forró sóra, vagy előbb megfordítjuk, míg a szelet kérget kapott volna, a húsnedv (jus) elvész és száraz, rágos sültet kapunk, a különben finom lédús, puha pecsenye helyett. Párolva készült húsknál pedig arra legyünk figyelemmel, hogy a zöldségek a folyadékkal együtt adják meg azt az aromás lét, amelyben a nagyobb darab húsokat is tökéletesen át tudjuk párolni. Ennek az eljárásnak a legfőbb kelléke az átfuttatás (saisierozás) kénytelenek vagyunk elengedni, de ezzel, ha a párolást gondtal visszük keresztül, élvezeti értékben nem veszítünk sokat, mert a párolásnak az utolsó eljárása ugyanis azt előzta, hogy zamattal, illetve a hús a mártás zamattal át-

vegye. Az első csoportba tartozók körettel lehet főzelék, a második csoportba tartozóké pedig sósvízbe főtt burgonya, vagy burgonyalisztből készült gombóc.

Tészták: A főtt tésztákat burgonyaliszt és főtt burgonyából készített alapanyagból tudjuk helyettesíteni, amelyet burgonyametélt, apró vagy nagyaluska formájában mákkal vagy dióval, esetleg pörkölt mogyoróval vagy mandulával a szokottnál valamivel több cukorral kell készíteni, mert a cukor helyettesíti a zsírt. Sült tésztánk közül egyedül a rétest tudjuk liszt és zsír nélkül készíteni, ha a nagyon jó bevált réteslapokat használjuk. Ezeknek a réteslapoknak a használatánál arra kell ügyelni, hogy lédús töltékekkel csak kellő szigetelés mellett használjuk, mert ha az alja nem sül rogzósra, vagy különösen a kifolyt lébe elazik a rétes, élvezhetetlen lesz. A többi édes tésztáknál a burgonyalisztet legtöbb esetben felhasználhatjuk, úgy, hogy burgonyapép, élesztő, tejfel hozzáadásával igen kellemes omlós tésztát alapot kapunk.

KÜLÖNFÉLE KÖZLEMÉNYEK

A sör kimerési árának megállapítása miatt a távoli vidéki kártársak részéről több reklamáció merült fel. Különösen azt sérelmezik, hogy a sör kimerési ára az egész országban egységesen nyert megállapítást, de a beszerzési ár ezzel szemben vidéken jóval nagyobb, mint a fővárosban és a környéken. Az Országos Szövetség ezekkel a panaszokkal foglalkozott. A további lépések miatt szükségesnek mutatkozik, hogy tájékozódjanak a vidéki kártársak a sörbeszerzési áriairól, ezért a Szövetség felkéri a kártársakat, hogy az egy-egy kártársat megillető sörárak megállapításánál a kártársak által megadott sörárak fel legyen tüntetve, melyekről a sörárakról szól az, pl. Aranyászkok, János, Bak stb.

A szárnyas- és halételekre nem vonatkozik 10%-os emelés. Tehát ezeknek az ételeknek az árát nem kell bejelenteni. A fenti ételeknek az árát az 52.000/1942. K. M. számú rendelet 3. §-a értelmében kell megállapítani. E szakaszt lapunk március elseji számában közöltük.

A szolnoki MÁV fővonalon, közel a fővároshoz nyaraló tlepen egy jóforgalmu vendéglő 30 lépésnyire az állomástól ELADÓ. Cim megtudható a Fogadó kiadóban.

Kétféle újonnan bádózott két kanos, öblögetővel és söresapóval, jókarban lévő
SÖNTESZASZT (PULT) eladó. Megtekinthető Szabónénál, Rákospalotán, Kassai-utca 9. szám.

