

ELŐFIZETÉSI ÁRAK

Egész évre 22.—P
Félévre . . . 11.—P
Negyedévre 6.—P
Intézmények, vállalatok és kereskedelmi cégeknek évi 40.—P

A hirdetési díj mm-ként 50 fill. és előre fizetendő. Szöveg közt ennek duplája

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

A „KORCSMÁROS” ROVATTAL

Szerkesztőség és kiadóhivatal
BUDAPEST
VI., Csengery-u. 51
I. emelet, 7. ajtó
TELEFON: 118-898

Magyar kir. postatakaréptári csekk-számlaszám: 38.990

Lapmegjelenés minden hónap 1-én és 15-én

A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS-, KORCSMÁROS- ÉS KÁVÉSIPIAR, IDEGENFORGALMI ÉS BORGAZDASÁGI ÉRDEKEKET KÉPVISELŐ LAP A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGE, A VASÚTI VENDÉGLŐSÖK, A BUDAPESTI KORCSMÁROK SZAKOSZTÁLYA ÉS A BOR-, SÓR- ÉS ITALMÉRŐK ORSZÁGOS IPARTÁRSULATA HIVATALOS HÍVATALOS KÖZLÖNYE

A borok hibái és betegségei

Demizsonok, üvegek és dugók.

Számtalan esetben okoznak hibás szagot és ízt a különféle kisebb-nagyobb üvegek, edények, mert a tisztaságukra kevés gondot fordítanak. Igaz ugyan, hogy ilyképpen mindig csak kis mennyiségű bor lesz hibás, mindazonáltal sok-sok kellemetlenségnek lehet kútforrása. Pl. egyvalaki 50 literes demizsonban nagyon finom tokaji aszút küldött ajándékba s az élvezhetetlenül karbolizú volt, mert az edény vagy a dugó volt karbolos. Egy másik esetben salétromsavas volt a bor, mert a demizsonban salétromsav volt valamikor s nem mosták ki kellően. Se szeri, se száma nincs az ilyesféle felületességből, gondatlanságból származó bajoknak, mert a legkülönfélébb ilymenű hibákkal találkozhatunk a gyakorlati életben. A borospalackok és mintá-üvegek tisztátalansága is rendkívül sok esetben okozhat bajokat és számtalan boriügyet esett már a kútba, mert az eladni szándékolt bor mintája tisztátalan üvegben volt. Így előfordul petroleum, denaturált spirítusz, terpentín, karbol, kölnivizek, illatszerek vagy egyéb szagos anyagoktól való megfertőzés, mely esetben vagy maga az üveg volt szennyezett, vagy pedig a dugó volt a ludas. Különösen a dugó tekintetében tapasztalható nagyfokú hanyagság és rövidlátó kicsinyesség, mert egyesek sajnálván beszerezni a néhány fillérért kapható rendes, jó dugót, hanem inkább penészes, dohos, törött, szagos, piszkos dugót használnak, vagy kukoricasutkát, papírral, ronggyal körülcsvart facöveket, bodzabelet, stb. alkalmaznak.

Azbesztiz, papíríz. A borok szűrése leginkább a hengersizűrkön, keretes-szűrőkön történik, mert főként ez utóbbiak nagy teljesítőképességűek. A készülék lényege az, hogy durvább lyukaesű, erős sodrony fölé na-

gyon apró lyukaesű, finom fémszita van kifejlesztve s ez képezi a szűrőréteg alapozását. Ugyanis bármilyen finom is a fémszita, a lyukaesűi túlságos nagyok még (0.02—0.03 mm), hogysen a borban lebegő nagyon finom, szilárd alkotórészeket (0.0001—0.001 mm) visszatartsák, kiszűrik, ennél fogva töltőanyagot kell használni, aminek szövedéke, hálózata, összeállítási rétege elegendőképpen apró lyukaesűket alkot. Ilyen tömítő-töltőanyag a régebbi időkben a papírpép vagy cellulóze, újabban pedig az azbeszt. A papíros és az azbeszt is hasonló jelenséget mutat, mint a megnedvesített téglá, vagy a megázott ruha, stb., vagyis minden előkészítés, kiáztatás nélkül papíríz, azbesztíz kölesönöz a bornak. Főként a cellulóze szokott hajót okozni, míg az azbeszt leginkább akkor, ha a gyárban nem volt kellőleg, technikailag megtisztítva. A cellulóze-szűrőkben eléggé vastagnak kell lennie a papírpérrétegnek, hogy kellő hatással dolgozhassék, tehát a sok papírpéptől könnyen mellékízt, papíríz kaphat a bor. Ellenben a fémszítás-keretes szűrőkészülékben (Seitz-féle szűrő) aránylag sokkal kevesebb azbeszt kell a szűrőréteg képzésére s így az azbeszt korántsem idézhet elő olyan könnyen idegen ízt, legfeljebb a kisebb mennyiségű finom, óboroknál jelentkezhet némi azbesztíz.

A szűrésre szolgáló cellulózet, azbesztet föltétlenül jól ki kell előbb áztatni vízben, bár így a sok papírpép sok vizet beiskly s az a borba kerül, ellenben a csekély mennyiségű azbesztnél lényegtelen a vízszaporulat. Nagyon kifejezett és kellemetlen lehet a papíríz akkor, ha néhány palacknyi bort, vagy bormintát közönséges szűrőpapíron szűrünk át tölcseren, mert ilyenkor aránylag nagyon sok papírosanyaggal kerül érintkezésbe a nagyon kevés bor, s a je-

lentkező mellékiz orvoslására sincs alkalom. Szabály tehát, hogy szűrőpapíron sohasé szűrjünk bort, főként pedig bormintát ne, mert egészen hibás véleményünk lesz a különben kitünő, de a szűréssel elrontott borról.

A papíríz eltüntetésére általában ugyanaz érvényes, mint amiket az előző pontban felsoroltunk, az esetleges gyenge azbesztiz ellen pedig nem kell semmiféle beavatkozás, mert jöllehet a friss szűrés után megérződik talán, de rövididei állás és a bor megpihenése után magától is eltűnik, s ha nem, ugyanúgy járhatunk el, mint a zsák- és papíríz esetében.

Ha nem megbízható az azbesztgyártmány, akkor tisztasága és használhatósága szempontból magunk is megvizsgálhatjuk. Ugyanis, ha az azbeszt szabad állapotú, vagyis oldható meszet, magnéziumot, vasat, stb. tartalmaz, akkor az a bor ízére lényegesen befolyással lehet, mert egyrészt a bor savtartalmát csökkentheti, másrészt a vastartalom miatt fekete- vagy tintástörés jelentkezhetik. Ha a kérdéses azbesztet desztillált vízben félóra hosszáig főzzük, akkor a hozzáadott fenoltalein-oldattól nem szabad a víznek rózsaszín, annál kevésbé piros színeződést mutatnia, mert ez a lúgosság jele volna, tehát az, hogy az azbesztből nem vonták ki jól az alkáliákat, alkáliföldfémeket, vagyis a mechanikai-kémiai tisztítás nem volt tökéletes. Ha pedig egy másik próbában a leszűrt desztillált vizet kevés vegyiszta sósavval megsavanyítva sárga vérlúgsóval (ferrociankálium) kémleljük, akkor nem szabad zöldes, kékes színeződést mutatnia, ami azt jelzi, hogy a vasat is kivonták belőle a gyártás folyamán, tehát a bor nem fog tőle vasastörést kapni. Úgy is járhatunk el, hogy 1 liter borba beletesszünk 1 g azbesztet és gyakori felkavarás, felrazás után 24 óra múlva leszűrjük az azbesztrel a bort. Ha a bor eredeti savtartalma

Kőbányai Borpincészet Rt.

Alapítva 1869.

Budapest-Kőbánya, Előd-utca 8.

Telefon: 148-462, 148-461

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

Válogatott uradalmi fajborok.

Kérjen saját érdekében ajánlatot

és az azbesztes áztatás után meghatározott savtartalma között 0.1%-nál (1 promille) nincsen nagyobb különbség, akkor az azbeszt aggodalom nélkül használható szűrésre, mert nem fogja csökkenteni a bor savtartalmát, tekintve azt, hogy a rendes pincebeli

szűrés alkalmával nem kerül 1 liter borra 1 g azbeszt, hanem csak elenyészően csekély mennyiség (1 m² szűrőfelületre kb. 150 g azbeszt kell s azzal 15—25 hl bor szűrhető meg, tehát 1 literre 0.1—0.06 g jut).

B. L.

A Dolgozó Nemzet Hivatásrendjének felállításáról

A n. kir. minisztérium 3920/1944. M. E. számú rendelete

A m. kir. minisztérium az 1939. évi II. tc. 166. §-ában és a 141. § (2) bekezdésében nyert felhatalmazás alapján a következőket rendeli:

1. §.

(1) Hivatásrendi szervezetet kell létesíteni, mely kötelezően magában foglalja a Nemzet minden dolgozó tagját.

(2) Elnevezése: „A Dolgozó Nemzet Hivatásrendje”. rövidítve: DNHR.

2. §.

A DNHR a Nemzet minden dolgozójának erkölcsi, szellemi és anyagi érdekeit képviseli, megvédi és biztosítja.

3. §.

A DNHR közhatalóság, tisztségviselői hatósági közegek.

4. §.

A DNHR vezetője a Rendnagy, rövidítve: RN.

5. §.

A RN alárendelt szervei:
1. helyettese;
2. a munkarendvezető vezetése alatt a Rendnagyi Főrzés;
3. a DNHR szervezetei.

6. §.

A DNHR tisztségviselői:
1. köztisztviselők;
2. tiszteletbeli tisztségviselők.

7. §.

A RN-ot, a Rendnagy Helyettesét — RNH — és a Rendnagy Munkarendvezetőjét a Nemzetvezető, a DNHR többi tisztségviselőit a RN nevezi ki.

8. §.

A RN feladata a DNHR felállítása, megszervezése, irányítása, összehangolása, jogszabályainak megalkotása személyi ügyeinek intézése és működésének ellenőrzése.

9. §.

A DNHR-re vonatkozó alapvető rendelkezéseket a m. kir. miniszterelnök hagyja jóvá.

10. §.

A RN törvényjavaslatot készít a Dolgozó Nemzet Munkaalkotmányáról és 1944 december 10-ig felterjeszti a m. kir. miniszterelnökhöz.

11. §.

A DNHR anyagi szükségleteit a RN a m. kir. pénzügyminiszterrel egyetértésben állapítja meg.

12. §.

Ez a rendelet a kihirdetés napján lép hatályba.

— **A szeszitalok kiszolgáltatásának korlátozása.** A Budapesti Közlöny november 12-iki száma közli a belügyminiszter rendeletét a szeszitalok kiszolgáltatásának korlátozásáról. A belügyminiszter a közrend fokozottabb biztosítása érdekében elrendelte, hogy szeszitalok kímérésére jogosult nyilvános étkezőhelyiségekben (vendéglő, kocsma, kávéház, cukrászda stb.) a közönség részére szeszitalokat — égetett szeszitalokat is — akár helyben való fogyasztásra, akár utcán át kiszolgáltattani, illetőleg ilyen italokat helyben elfogyasztani naponta csak 18 óra 30 perctől 20 óráig szabad.

A teához szükséges rumot kizárólag helyben való fogyasztásra a nyilvános étkezőhelyiségekben a nyitás időpontjától reggel 9 óráig is ki szabad szolgáltatni.

Szeszitaloknak kismértékben (zárt palackokban) való elárúsítására jogosult nyitárisutási üzletekben (füzser, esemege, satócs, stb.) a közönség részére égetett, vagy nem égetett szeszitalokat kiszolgáltatni a nyitás időpontjától déli 12 óráig szabad. (MTI.)

— **A Vasúti Vendéglős Szakosztály tagjai** részéről arra szorult menekült pályaudvari vendéglősök részére a következő adományok folytak be: Fiedler Lajos Sárbogárd, Orbán Károly Miskolc, Gránitz István Füzesabony 300—300 pengő, Démus János Budapest, Sóvári Gyula Hegyeshalom, Kardos József Kaposvár 200—200 pengő, Fűzy Ede Ujdombóvár, Paxy Lajos Párkányháza, Hornicsek Lajos Baranyaszentlőrinc, Hoffer Viktor Nagykanizsa, Vesztergom György Balassagyarmat, Ágoston János Sárvár, Wolfsbauer Jenő Győr, Gelencsér Antal Bük, vitéz Körmendy Károly Körmen, Grastyán József Sopron 100—100 pengő, Mojzes Ferenc Pécs, Mojzes Kálmán Pécs, Lehotz András Vác 50—50 pengő, vitéz Körmendy Károly külön adományozott még rászorult menekült vendéglősök részére 50 pengőt. Iffits J. Veszprém 20 P. A szakosztály a levélben jelzett kartársának a gyorssegélyt kiutalta.

— **Gyászrolat.** Frindt Ferenc budapesti (Szentendrei úti) vendéglőst súlyos csapás érte, neje e hó elején hosszabb betegség után elhunyt. A meghodolagban Csucs Lajos csillaghegyi vendéglősmester anyósát gyászolja.

A borpiac

Sopron. A későn és korán szüretelt mustok megforrtak. A későn szüretelt mustok cukorfoka 18—20 fok, úgy, hogy ezekből jóminőségű bor lesz. A borok iránt nagy a kereslet, azonban üzletkötés alig történt, mert a gazdák, akiknek van öboruk, készletüktől nem válnak meg. Házi bormesterekben vörösbort 8.—pengőért, fehérbort 10.—pengőért mérnek.

Balatonfüred. A folytonos esőzés akadályozza a szüretet, pedig még sok a szüretelendő szőlő. A mustok cukorfoka 20—21 fok, nem tud édesedni, mert állandóan hűvös, nyirkos az idő. Kínálat nincs, kisebb mustfélékért 7—8 pengőt fizetnek.

Mór. I. Mórót a szüret 12-én kezdődött, termés gyenge, a must minősége közepes.

Mór. II. A szüretelés befejeződött, azok a gazdák, akik sokáig vártak, a folytonos esőzés miatt rosszabb minőséget kaptak. Magyar holdankint átlag 3 hl, 16—19 cukorfokos mustot kaptak. Néhány kisebb eladás történt 6—8 P-ig literenként mustban.

Villány. Az esős, hűvös idő dacára az elmúlt héten a szüret befejeződött. A minőség megfelelő, a vörösborkok igen szép sötétek, most engedik le a kádakból. Áralakulás még nincs, ósillerborokat vendéglősök 4—5.10 pengőért vettek literenként. Bekapálás megkezdődött.

Kerekegyháza. A szüret lassan folyik, a termés elég jó, kereslet azonban sem borra, sem mustra nincs. A mustok elég gyengék, 12—18 cukorfok között mozognak. Az első szüretelésű borok a forráson már keresztülmétek és lassan tisztulnak.

Gyöngyös. A szüret javában folyik, mennyiségileg további esedéket okoz. A múlt évi termésnek kb. 20%-a a hozam. A mustok az időjáráshoz képest elég jók, 18—20 cukorfokosak.

Pécs. A szüret befejeződött, kat. holdankint legfeljebb 6—7 hl bor teremhetett. A koránérő fajták cukorfoka megütötte a 18—20 fokot, míg a későbbben érő fajták 14—17 fokosak voltak klostereuburgi mérő szerint.

Pákozd. A szüret befejeződött, a minőség 16—19 fok között váltakozik. A mennyiség nagyon változó, magasabb fekvésű köves talajban jó közepes, a lapos fekvésekben 2—4 hl termelt. Mustok iránt nagy az érdeklődés, eladás csak kisebb tételekben történt 6—6.20 P-s árban.

Abasár. A szüret vége felé közeledek, kat. holdankint kb. 4—5 hl mustot adott. Borárak az utolsó héten alig változtak, kereslet sincs, kínálat csekély. A héten egypár tétel cserélt gazdát 8.—pengős árban.

Heves. A szüret a kellemetlen esős idő dacára a vége felé közeledik. Az eredmény minőségileg elég jó, mennyiségileg azonban gyenge. Újbor ára még nem alakult ki, az óbor ára 5—6 pengő literenként, tekintet nélkül a fokra.

A BOR-, SÖR- ÉS ITALMÉRŐK ORSZ. IPARTÁRSULATA

HIVATALOS KÖZLEMÉNYEI

Elnök:

Reif János, II., Margit-kr. 60. Tel.: 157-411.

Társelnökök:

Wind János, VI., Eötvös-u. 41a. Tel.: 313-368.

Dékány János, VII., Dob-u. 47. Tel.: 227-264.

— Felhívjuk kártársaink figyelmét arra, hogy munkaközvetítőnk megszűntették és kártársaink alkalmazottságukat ezután csak a hatósági munkaközvetítő intézetnél fedezhetik.

— **Értesítés.** Titkárunk légőszolgálatára folytán távol van. Tagjaink részére az Országos Szövetség titkára VI. Csengery-utca 51. sz. I. 7. d. e. 9-től d. u. 2-ig rendelkezésre áll. *Teléfono: 118—898.* Ezúdszerint összejövetelt nem tartunk.

A gyümölcsacet és borecet készítése

A gyümölcsacet készítésére mindenféle gyümölcs alkalmas, ha elegendő cukortartalom van. Ebből következik, hogy az érett, vagy magas cukortartalmú gyümölcsből erős ecet lesz, míg az éretlenből és hullottból csak silány ecet nyerhető. Ecetet nemcsak egyféle gyümölcsből készíthetünk, hanem vegyesen mindenféleből. Így az egyes gyümölcsfélések érési sorrendje szerint állandóan is üzemben tarthatjuk ecetgyárunkat. Kezdetjük a cseresznyével, meggyel, majd folytathatjuk a ribizivel, s a málnával, ez utóbbi rendkívül finom zamatot ad a gyümölcsacetnek. Utána következik a kajszinbarack, vörösszilva, nyári alma, körte, szilva, őszibarack s végül a téli alma és körte.

Természetes, hogy annál jobb lesz az ecet, minél érettebb gyümölcsöket használunk fel, azonban az érett hullott gyümölcs, vagy a törődés, állás folytán romlásnak induló gyümölcs is alkalmas, ellenben az egészen éretlen csak rontja az ecetet és csak fölösleges teherként az ecetágyban.

A gyümölcsacet készítésekor kétféle mód szerint járhatunk el:

1. A gyümölcsből előbb a rendes módon bort készítünk, vagyis megzúzzuk, megdaráljuk a gyümölcsöt, a levét kiszajtoljuk és kiejesztjük. Ha a gyümölcs nem volna eléggé magas cukortartalmú, akkor a kiszajtott levét cukorral feljavítjuk, hogy szeszűsabb bort s ezáltal magasabb savtartalmú ecetet nyerjünk. Ha zamatos, tartós és erős ecetet akarunk készíteni, akkor a gyümölcslének kb. 10—12% cukrot kell tartalmaznia s akkor kb. 6—7% (hidrátos) lesz majd az ecet, míg a 4% hidrátos aluli gyümölcsacet nem tartos. Ha pedig a gyümölcsbor szeszűsödik 1 térf. százalékkal akarjuk felemelni, akkor minden hl gyümölcsléhez 1.7 kg cukrot kell adni. A gyümölcsacet kb. annyi hidrátos lesz, ahány térf. százalékos szeszűsége volt a gyümölcsborkal, gondatlan ecetesítéskor azonban a fenti aránynál kevesebb lesz az ecet-savtartalom. Tanácsos a gyümölcsbor kiejestése után annak nagyjából való lefeszítését megvárni, azután lefejteni a szepéről, s csak így használni fel ecetesítésre.

2. Az előbbi módszer bizonyos szempontból gyorsabb, biztosabb, bár kissé körülményesebb a sajtolás miatt, ellenben a törkölyös eljárás egyszerűbb, de bizonytalanabb. Ilyenkor a megzúzott, megdarált gyümölcsöt a törkölyön eresztjük ki, mint a cefrét s a teljes kiejestés után ecetesítésnek vetjük alá. Ennél az eljárásnál az ecet lefejése során vannak nehézségek és különben is sok ecet marad vissza a seprős törkölyben, tehát az 1. alatti módszer sokkal ajánlatosabb. Annyanban könnyíthetünk a dolgon, hogy a gyümölcslőt lecefrézve eresztjük ki s

azután sajtoljuk ki belőle a bort és ezt használjuk fel ecetesítésre, a törkölyt pedig eldobjuk.

Gyors és biztos ecetesítőberendezést a következő módon állíthatunk össze az ú. n. *orléansú eljárás* szerint:

100—200 literes fahordót vagy fektetve, vagy fekre állítva használunk ecetesítésre. A hordó aknanyílásánál vagy a fenekének közepén egy 10—12 cm átmérőjű, szögletes vagy kerek nyílást vágunk, amely a gyümölcsbor befőtésére szolgál. Tanácsos ezt organtüllal elzárni, hogy az ecetlegyeket (muslincékat) távoltarthassuk. A hordó már így is használható ecetesítésre, jobb azonban, ha külön szelelnyílásokat is készítenk. Ha fektetve van a hordó, akkor a két fenék felső részén több 2 cm-es kerek lyukat fúrunk egy sorban, ha pedig álló helyzetben van, akkor a felső karima alatt 10—12 cm-nyire köröskörül egy sorjában fúrjuk a lyukakat. Ezeket a szelelnyílásokat is tanácsos organtüllal szalaggal betakarni. Természetesen alul egy facsapot helyezünk el, ami a kész ecet lefejésére szolgál. Az így felszerelt hordó már készen áll az ecetesítésre.

Legfontosabb dolog, hogy valóban jófajta ecetbaktériumot válasszunk ki az ecetesítésre, mert a gyümölcsökön, a gyümölcsborkban s a véletlenül megecetesedett gyümölcsborkban többféle ecetbaktérium lehet, melyeknek némelyike nem előnyös tulajdonságú, vagyis vadecetbaktérium, pl. nem ecetesít gyorsan, nem tud sok ecetsavat termelni, zavarossá teszi az ecetet, nem termel kevéssé zamatos ecetet, stb.

Legelső teendő tehát az ecetágy beállítása, megindítása. Evéghől kb. 70 C^o-ra felmelegítünk mintegy 10—26 liter gyümölcsort, a hordó nagysága szerint, hasonlóképpen felemennyiségű vizet is, vagy egyúttal, vagy külön-külön, s azon melegében a hordóba töltjük. Amikor a keverék egészen kihűlt már, akkor a felső nyíláson hozzátörlünk 10—20 liter jófajta ecetet (gyári szeszecet, borecet, gyümölcsacet) és magára hagyjuk ecetesedni. Ha a gyümölcsborkban nem volt eléggé szeszűs, akkor a beállításakor a víz hozzákeverését elhagyjuk, mert az a fontos, hogy az ecetágy az induláskor kb. 3 térf. százalékos alkoholtartalmú legyen, viszont a hozzáöntött kész ecet magában is leszállíthatja az ecetágy szeszűségét 3%-ra.

Kb. 8—10 nap múlva ecetártya képződik s akkor mintegy 10—20 liternyi gyümölcsort töltünk hozzá lopóval, vagy hosszúszerű tölőszérral, óvatosan végezvén azt, hogy az ecetárttyát le ne verjük. Ismét 8—10 nap múlva megint töltünk hozzá s ezt mindaddig folytatjuk, amíg csak a hordó negyödöt részéig, a szelelnyílások alatt kb. 3—4 cm-nyire meg nem tellett. Ettől kezdve az ecetágyunk

rendszeres üzemben van s minden 8—10 napon lefejthetünk róla 8—10 liter ecetet s ugyanannyi gyümölcsort folytathetünk fel. Fontos tudnunk, hogy sohasem szabad egyszerre sok ecetet leeresztetni és sok gyümölcsort feltölteni, mert könnyen megvirágosodhatik az ecetágy, ha a savtartalom 2—2.5% alá száll, vagyis csak egytized rész fejthető le.

Tanácsos a feltöltő gyümölcsort 70 C^o-ra felmelegíteni, hogy a káros vadecetbaktériumokat, borvirágféléket elpusztítsuk, nehogy ezek esetleg elnyomják az ecetágy jófajta, nemes ecetbaktériumát. Az így beállított ecetágy gondos kezelés, tisztaság mellett évekig üzemben tartható.

Hasonlóképpen járunk el, ha borecetet akarunk készíteni, csak hogy az ecetágy megindításakor 1 rész bort, 1 rész vizet és 1 rész borecetet veszünk, mert ily módon lesz meg a kezdeti 3% szeszűség. A lefejtés, feltöltés ugyancsak úgy történik, mint az előbbi ecetben.

Az orléansú eljárással kapjuk a legzamatossabb gyümölcs- és borecetet, azonban egy kissé lassú az ecetesedés, mert folytonos üzem mellett a hordó térfogatának csak 1½—2-szeresét tudjuk ecetben termelni. Ha kisebb mennyiségről van szó, akkor természetesen kisebb hordót választunk. Végül még megemlítem, hogy az ecetágyban nem kell semmiféle pótaanyag, tehát szőlőtörköly, gyümölcszúzalék, kukoricacsutka, faforgács, kenyérdarabok, stb. föltétlenül mellőzendők, mert azok csak ártalmasak.

Borászati Lapok

— **A bombakárosult vendéglátóiparosok segélyalapjára** újabban a következő adományok folytak be: Kolleth Richárd, Csillaghegy 4-szer 10—10 pengő; a Szentendrei Járás Vendéglősköz és Kereszmárosok Csoportja második gyűjtőívén: Furján János Szentendre 100 pengő, Schindler Mátyás Szentendre 60 pengő, Husvlik Dusan, Leikep Lajos, Preszthelyi József, Pausz József Szentendréről 50—50 pengő, Benesik István Kisoroszi, Horváth Eleké, Szauder József, Dénes Márkne, Pete Sándor, özv. Kovarszky Vincéné, Rakonczai Imréné, Krachler János, G. Szabó István és Fia Szentendréről 20—20 pengő, Csernus Istvánné, Goszlonyi Gézáne, Gröschl Ignácne, Kisanyik Imre, Thallér Nándor, Rajos János Szentendréről, Rónafalvi György és Greff Károly Kisorosziól 10—10 pengő.

— **Menekültek iparüzése.** Az elsőfokú iparhatóságokhoz intézett 120.151/1944. E. K. M. körrendelet szerint azok a menekült kereskedők, akik eddigi iparukat (kereskedésüket) a felvevő területen tovább kívánják gyakorolni, ezirányú kérelmeiket akár az illetékes elsőfokú iparhatóságokhoz, akár a kereskedelmi és iparkamarához előterjeszthetik.

A folyamodványokhoz iparjogositványt vagy más olyan iratot kell csatolni, amiből megállapítható, hogy a folyamodó eddig is gyakorolta azt az ipart (kereskedést), amelynek tovább folytatására engedélyt kér. Ha kérelmet az elsőfokú iparhatóságnál terjesztette elő, az soronkívül megküldi véleményezésre az iparkamarának. Ha onnan kedvező vélemény jön, a kérelmező eredeti okmányát olyértelmező záradékkal kell ellátni, ami az iparhatóság területén (község, város, kerület) további intézkedésig az ipar (kereskedés) gyakorlására jogosít.

A „Fogadó-Magyar
Vendéglős”
állandó melléklete

A KORCSMÁROS

A korcsmaipar
érdekeit képviselő
szaklap

— **Honvédelmi szolgálatra bevonult alkalmazottak OTI ki- és bejelentése.** A munkaadó a katonai szolgálatra bevonult alkalmazottat rendszeres kijelentőlapon jelenti ki, azzal az eltéréssel, hogy a megjegyzés rovatban fel kell tüntetni, hogy az alkalmazott „katonai szolgálatra vonult be”. Erre a megjegyzésre azért van szükség, mert a biztosító intézetek csak ezen megjegyzések alapján tartják nyilván a katonai szolgálat tartamát. A biztosítottnak itthonmaradt, orvosiag eláttatlan családtagjai ellen követ el mulasztást az a munkaadó, aki az ilyen bejelentési kötelezettségének nem tesz eleget. A katonai szolgálatból leszerelt alkalmazottat a munkabábelépésének napjával — rendes bejelentőlapon — ismét be kell jelenteni. A katonai szolgálatot teljesítő alkalmazottat katonai szolgálatának tartama alatt a honvéd egészségügyi szolgálat gyógyítja, tehát ez idő alatt saját személyében a társadalombiztosító intézet szolgáltatásait nem veheti igénybe. A biztosított eláttatlan családtagjai azonban a beszámított időtartamok alatt éppúgy jelentkezhetnek az őket törvény szerint megillető szolgáltatásokért, mintha a munkavállaló nem teljesítene katonai szolgálatot. Kapnak tehát orvosi kezelést, gyógyászati segédeszközöket (szemüveget, haskötőt, gumiharisnyát, mankót stb.), fürdőket, kórházat, szanatóriumot, szülési segélyeket, temetkezési segélyt stb. A munkaszolgálatot teljesítők teljesen hasonló elbírálásban részesülnek.

— **A cukorfejadagok újabb megállapítása.** A m. kir. közellátásügyi miniszter 117.200—1944. K. M. számú rendelete. A cukor és zsír forgalmának és fogyasztásának szabályozásáról szóló 2520/1940. M. E. számú rendelet 2. §-ában foglalt felhatalmazás alapján a pénzügyminiszterrel egyetértve a következőket rendelem:

1. §. Az 1944. évi november hó 1. napjától kezdődően a havi 104 dkg. és a havi 52 dkg. cukor vásárlására jogosító cukorjegyek ellenében csak havi 50 dkg cukrot szabad kiszolgáltatni. A havi 32 dkg cukor vásárlására jogosító cukorjegyek ellenében kiszolgáltatható havi cukormennyiség továbbra is változatlan marad.

2. §. (1) A községi előljáráóság (polgármester) a községben (városban) rendelkezésre álló cukorkészlet figyelembevételével állapítja meg, hogy a havi cukorjegyzelvények közül egyszerre hány szelvényt lehet beváltani

(2) A 1. § szerint havi 50 dkg. cukor vásárlására jogosító cukorjegy egy-egy szelvényére 12 és fél dkg., a havi 32 dkg. cukor vásárlására jogosító cukorjegy egy-egy szelvényére pedig 8 dkg. cukrot kell kiszolgáltatni.

3. §. Az 1. §-ban megállapított cukorfejadagokat betegség címén nem lehet kiegészíteni.

4. §. Ez a rendelet a kihirdetésének napján lép hatályba; hatálybalépésével a 354.300/1941. K. M. számú rendelet 1. §-ának és a 111.250/1944. K. M. számú rendelet 1. §-a (1) bekezdésének a jelen rendelettel ellentétes rendelkezései hatályukat veszítik.

— **Fűtés korlátozása.** A kormány 2640—1944. M. E. számú rendeletével felhatalmazta a polgármestereket, hogy a tüzelőanyaggal való takarékoság érdekében a) meghatározassa azt a napot, amely előtt lakások és más helyiségek fűtésére tüzelőanyagot (szént, lignitet, brikettet, kokszbrikettet, tűzfát, elektromos áramot, gázt, stb.) felhasználni nem szabad;

b) megállapíthassa a lakások és más helyiségek legmagasabb fűtési hőmérsékletét; s végül c) megtilthassa a szórakozóhelyiségek, egyesületi helyiségek, mozgóképszínházak, színházak, iskolák és más helyiségek fűtésére tüzelőanyagok felhasználását.

— **A rendőrség szigorúan eljár azok ellen, akik a menekültek szorult anyagi helyzetét kihasználják.** Pécsről írják: A menekültek nem hozhatták magukkal vagyongajukat, hanem csak kis töredékét. Ezekkel a megmentett holmikkal vándorolnak ideiglenes otthonuk felé. Természetesen előfordul, hogy megszorulnak pénz dolgában és kénytelenek még megmaradt vagyontárgyaiktól is megválni. Sajnos, akadnak olyan lelkiismeretlenek, akik a menekülteket ezt a szorult helyzetét kihasználják és jóval az áron alul vásárolják össze az áruba bocsátott holmikot. A pécsi rendőrkapitányság a legszigorúbban eljár az ilyen egyénekkal szemben és máris tíz esetet nyomozott ki. Az illetők ellen megindul az eljárás. Mindenki, aki az otthonát ideiglenesen elvesztett menekülőket kihasználja, sőt bűnt követ el a nemzet érdekei ellen és az ilyenek megérdemlik, hogy nevüket megtudja a nagy nyilvánosság. A menekülteket szeretni és felkarolni kell, nem pedig kihasználni szorult helyzetüket. Aki ezt többet teszi, méltó a legelrettetőbb büntetésre is.

— **A legeltalmi elsötétítés szabályozása november havában.** A m. kir. honvédelmi miniszter rendelete szerint a magánvilágítás elsötétítését az ország egész területén 1944. évi október hó 30-ától november hó 12-ig 17 óra 30 perckor, november hó 13-tól november hó 26-ig 17 óra 15 perckor, november hó 27-től december hó 3-ig pedig 17 órakor kell végrehajtani. Az elsötétítés október hó 30-tól november hó 26-ig 6 óra 30 perccig és november hó 27-től december hó 3-ig pedig 6 óra 45 perccig tart.

— **A munkakönyv munkabér rovatát ki kell tölteni.** Egyes munkaadók még mindig nem jelölik meg a munkakönyvben a tényleg fizetett órabért, hanem „egyzmény” megjelölést írnak be. Nyomatékosan felhívjuk tagjaink figyelmét, hogy a 3630/1943. M. E. számú rendelet értelmében a munkaadó a munkakönyv munkabér rovatába az alapdíjat és a fizetett bérpótlék százalékot 8000 pengőig terjedhető pénzhibát terhe alatt köteles beírni.

— **Új munkaadóigazolványok (beteglap) az OTI-nál.** A belügyminiszter 270.100/1943. számú rendeletével (megjelent a Budapesti Közlöny 243. számában) szabályozta a munkaadói igazolványok kiadását. Más igazolvány-úrlapot kell kiállítani a biztosított és más úrlapot a családtag részére. „Folytatólagos” igazolványt kell kiállítani annak, akinek a folytatólagos gyógykezeléshez új munkaadóigazolványra van szüksége és további igényjogosultságának igazolását a kezelőorvos kéri. A munkaadó csak annak állíthat ki igazolványt, aki a kiállítás időpontjában nála van alkalmazva, vagy ha már kilépett, a kilépés és az igazolvány kiállításának időpontja között még nem telt el három hét.

— **Megkönnyítették a ruházati cikkek kiszolgáltatását a menekültek és bombakárosultak részére.** A Budapesti Kereskedelmi és Iparkamara közli, hogy azoknak a menekülteknek és bombakári szenvedett egyéneknek, akik ezt a körülményi hatóság igazolvánnyal igazolják, a textilkereskedők a textilárak kiszolgáltatásának korlátozása tárgyában megjelent 67.400/1943. K. M. sz. rendelet értelmében 1—1 személy részére kiszolgáltatható textilárumentességnek két-szeresét adhatják ki. Hasonlóképpen a korlátozó rendelkezésben megszabott mennyiség kétszerese szolgáltatható ki a hatósági ruházati akció keretében (mezőgazdasági, kézművesipari, hadiüzemi, kistisztviselői, stb. akció) kibocsátott utalvánnyal rendelkező menekült vagy kibocsátott egyének részére is az utalványon feltüntetett érték erejéig. A felsorolt egyének ruházati cikkekkel fogyasztott vásárlási könyv nélkül is kiszolgáltathatók, de ez esetben a kiszolgáltattott mennyiséget, illetőleg értéket s a kiszolgáltató cég nevét a hatósági igazolvány, illetőleg az utalvány hátulján kell feltüntetni.

— **Gyakorolhatja-e az apa az elhunyt fia iparát?** Az elhunyt fia iparát az elhunyt jogán nem gyakorolhatja az apa. A vonatkozó törvényes rendelkezések szerint az elhunyt iparos jogát csak az özvegy, vagy a kiskorú gyermekek javára a törvényes gyám gyakorolhatja. Amennyiben a törvényes gyámnak nincs megfelelő szakképzettsége, akkor kellő gyakorlattal rendelkező üzletvezetőt kell alkalmazni.

Varga Károly

törvsn. ált. bej. cég. Gyűmölcs- és boradásvételi közvetítő iroda, Gyöngyös, Róka-utca 7. Postafiók: 32.

Fornády Elemér—dr. Zombory Bertalan:
A BOR KEZELÉSE és a
BORTÖRVÉNY MAGYARÁZATA
című szakkönyv kapható a kiadóban.
Ára 6.40 pengő.

Megjelent a
VENDÉGLÁTÓIPARI TUDNIVALÓK
IV. kötete, törvények, rendeletek, bírósági és egyéb ipari megállapítások gyűjteménye. — Ára 20 pengő. — Megrendelhető a kiadóhivatalban.

GYÖNGYÖS — VISONTA VIDÉKI bor-szükségletét a legelőnyösebben beszerzi Gyöngyösi András bortermelő bor- és szeszáru ügynöksége, Gyöngyös, Eperkert-utca 25. szám. Postafiók 156. — Saját érdekében kérjen árajánlatot.

A Kristály-vizet

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

FEJÉRVÁRI MIHÁLY
BORKÖZVETÍTŐ
Budapest, VI., Teréz-körút 23.
Telefon: 327-855.