

(11. 09)

Előfizetési árak:

Félévre . 30.— Ft

Intézmények, vállalatok és kereskedelmi cégeknek félévre . . 40.— Ft

Hirdetéseketfelvez
a kiadóhivatal

FOGADÓ

MAGYAR VENDÉGLŐS

Szerkesztőség
és kiadóhivatal:B U D A P E S T
VI., Csengery-u. 51.
I. emelet, 7. ajtó

Tel.: 126—887

Magyar postatakarékpénztári csekk-számlasz.: 38.990

**A FOGADÓS-, VENDÉGLŐS-, KORCSMÁROS- ÉS KÁVESIPAR IDEGENFORGALMI ÉS BORGAZDASÁGI ÉRDEKEKET KÉPVISELŐ LAP
A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZ. SZÖVETSÉGE, A VASÚTI VENDÉGLŐSÖK SZAKOSZTÁLYA
H I V A T A L O S K Ö Z L Ö N Y E**

Üdvözet a Szegedi Kongresszushoz

A Szegedi Országos Kongresszust — a multbeli szokásoktól eltérően — nem egyedül az Országos Szövetség rendezi, hanem a Szegedi Vendéglátóipari Szakosztály karöltve az összes magyar vendéglátóipari érdekképviselettel.

Az Országos Szövetség, melynek alapszabályai szerint kétvétenként országos kongresszust kell tartani, már foglalkozott annak gondolatával, hogy ezidén megrendezi a felszabadulás utáni, az Országos Szövetség fennállása óta első, szokásos országos kongresszusát. Ennek időpontját azonban a sok gálló körülmény miatt csak a nyár végére tervezték. Közben felvetődött egy budapesti nagygyűlés terve. Az Országos Szövetség örömmel vette ki részét annak megvalósításában. Amikor aztán ezt a nagygyűlést el kellett halasztani, az Országos Szövetség vidéki gyűlések során igyekezett tagjait a vendéglátóipar mai aktuális kérdéseiről tájékoztatni és a helyi közigazgatási hatóságok jóakarátát a vidéki vendéglátóipar részére megnyerni.

Amikor a Szegedi Vendéglátóipari Szakosztály még a tél folyamán első ízben tett kezdeményező lépést egy országos kongresszusnak Szegeden való megtartására, az Országos Szövetségnek az volt a véleménye, hogy a téli kellemetlen utazási lehetőségek közl egy ilyen kongresszus megrendezése nem járna sikerrel és annak megtartását egy alkalmasabb időpontra halasztani kérte. Most aztán, amikor ismét felmerült a kongresszus megrendezésének kérdése, az Országos Szövetség készséggel hozzájárulását adta annak megtartásához, azzal a kívánsággal, hogy annak rendezésében az összes vendéglátóipari érdekképviseletet részlegesnek és azon az egész magyar vendéglátóipar aktuális ügyei kerüljen napirendre és letárgyalásra. Szerény véleményünk szerint eredményt csak akkor várhatunk, ha az Országos Kongresszuson az egyetemes magyar vendéglátóipar egységesen vonul fel és tesz hitet amellett, hogy mindazok a súlyos kérdések, amelyek a vendéglátóipar létét most már a biztos végromlás felé viszik, feltétlenül gyors és radikális megoldást nyernek.

Természetesen nem várhatunk a szegedi kongresszustól olyan számbeli sikert, amely a szövetség multban rendezett kongresszusain minden esetben megnyilvánult. A szövetség által rendezett országos kongresszusokon mindig hatalmas tömegekben vett részt a magyar vendéglátóiparosság. Már az első világháború előtti időkben, 1906-ban 300-an, 1908-ban 600-an, 1910-ben 800-an és 1912-ben a kassai kongresszuson már 1000-en felül jelentek meg a vendéglátóiparosok. A két háború közötti időben pedig minden országos kongresszuson 1000-nél jóval többen vettek részt a kétvétenként megrendezett országos kongresszuson. Ez azonban nem jelenti azt, hogyha a szegedi kongresszuson számban ugyan kisebb része vesz részt a vendéglátóiparosságnak — mint a multban

— hogy ott nem az egész magyar vendéglátóipar lesz jelen. Sőt! Kevesebben leszünk jelen, de egységesebbek és erősebbek! És ha a mai idők, és — sajnos — a vendéglátóipar mai helyzete nem is engedi meg, hogy a vendéglátóiparosság mindazon tagjai jelen lehessenek, akik velünk éreznek és szívesen eljárnának, de anyagi körülményeik vagy egyéb okok ezt lehetetlenné teszik, gondolatban együtt éreznek velünk és támogatnak bennünket munkánkban. A szegedi kongresszustól tehát, ha számarányában kisebb is lesz az általános országos kongresszusi létszámmal, jelentőségében mégis nagyobb eredményt várunk, mert az azon megjelenő érdekképviseletek egységesen képviselik az egyetemes magyar vendéglátóiparosságot. És éppen ez az, amire ma a legnagyobb szükség van. Egységesen, testvéri közösségbe tömörítve felvenni a harcot az ipar érdekében minden téren és minden irányban. Ez az egység, ez az együttműködés ad nagyobb jelentőséget a bár számszerűleg kisebb, de együttérzésben és összefogásban hatalmasabb szegedi országos kongresszusnak.

Hogy eredményekben mit várhatunk a szegedi kongresszustól, azt előre megjósolni nem lehet. De feltételezzük, hogy ha azon mindazok a hatóságok kiküldöttei megjelen-

nek, akik arra meghívást nyertek és végighallgatják a vendéglátóipar jajszavát, tudatára ébrednek annak a letagadhatatlan ténynek, hogy egy erős és munkaképes vendéglátóipar igen nagy hasznot jelent az ország gazdasági vérkeringésébe, míg egy vérszegény és a tönkfelé haladó vendéglátóipar súlyos kiestést jelent az adófizetés terén, akkor remélhetjük, hogy meghallgatásra találunk kéréseink és azok rendezése végre a hivatalos körököt is munkába állítja. Ennek elérése érdekében, ha valamilyen, úgy most igen fontos szerep és tennivaló vár a szegedi kongresszusra. Készüljünk fel tehát erre a munkára. Nemcsak a kongresszusi előadók, hanem minden kartárs, aki a kongresszuson megjelenik, sőt azok is, akik önhibájukon kívül nem tudnak megjelenni, adjanak kifejezést akár csak táviratilag is együttérzésüknek és együttműködésüknek, hogy a felszabadulás utáni első szegedi országos vendéglátóipari Kongresszus az egység és összefogás útjára lép, az ipari és az országos újjáépítésben tevékeny résztvevő magyar vendéglátóipari kongresszus az egység és összefogásban.

Ebben a szellemben üdvözlö az Országos Szövetség vezetőise a Szegedre seregülő magyar vendéglátóiparosságot és kívánják jó és eredményteljes munkát a kongresszusnak.

Reif János

A mestervizsga reformja

Több vidéki szakmai érdekképviselet, de sok figyelő kartárs is szövetségünk-nél írásbeli és szóbeli bejelentéseket tettek, hogy a szakma érdekében állna, ha a szövetség a rendelkezésre bocsátott adatok figyelembevételével mellett a mestervizsgázás mostani rendszere megreformáltatnék.

A szövetség intézőbizottsága legutóbbi ülésén ezzel a kérdéssel foglalkozott és azt a határozatot hozta, hogy a mester vizsgázásának korszerűsítésére az iparunk szintjének emelése érdekében feltétlenül szükség van és megbízta az elnökséget, hogy ennek megfelelő javaslatot dolgozzon ki és illetékes helyre terjessze fel. Az elnökség felkéri aozokat a kartársakat, akiknek a mestervizsgák körül felmerült konkrét panaszai vannak, az ügy érdekében írásban a szövetség elnökségének sürgősen bocsássák rendelkezésre.

Lapunk már foglalkozott ezzel a kérdéssel és szerkesztőségünk legutóbb a következő leveleket kapta:

Horváth Géza vendéglős Felsőgöd-ről a következőket írja:

Tisztelt Szerkesztő Úr! Mint vidéki;

kartárs örömmel olvastam a „Fogadó” egyik számában egyik fővárosi kartársam „Mindenki mester akar lenni” című cikkét. Amikor 1937-ben a mi szakmánkban először látott napvilágot a mestervizsga-rendelet, abban az időben még én is mint segéd dolgoztam a szakmában. Örültem a rendeletnek, amely szakmánk nívóját emelte és amely arra ösztökélt, hogy a szakmában minél nagyobb előrehaladást érjek el. Abban az időben csak azok az egyének tehetek mestervizsgát, akik a megfelelő szakmabeli tudást elsajátítva, szakképzettsé-gükről válogatott vizsgázató bizottsági tagok előtt tették tanubizonyoságot. Maholnap azonban mi, igazi mesterek szégyelni fogjuk ezt a címet, mert — mint fővárosi kartársam is nagyon helyesen írja — egyes vidéki városokban valóságos mestervizsgázató gyárak létesültek, ahol futószalagszerű segítségével születnek a mestervizsgák. Aki még tegnap kaptafacsináló segéd vagy cipészsegéd volt és időközben az átforgató-dótt helyzet következtében sikerült valamiképp beleköntárkodnia a szakmába, máról-holnapra vendéglőt nyit és kér-

kedik szakképzettségével. Meg kell jegyeznem azonban még azt is, hogy sajnos a vizsgáztató bizottsági tagok nagyrésze is minden szakértelem nélkül álló egyén. Ezek szerint fővárosi kártársamnak teljes mértékben igaza van és azokat az indítványpontokat, melyeket ő cikkében megjelöl, mi is alátámasztjuk és javasoljuk. Éppen ezért mi vidéki vendégfőnök, mint ebben az ügyben leginkább érdekeltel reméljük, hogy az Országos Szövetség legsürgősebb feladatának tekintik, hogy ebben az ügyben eljárjon.

Ezek alapján fokozott mértékben reméljük, hogy a jövőben illetéktelen egyének nem juthatnak jogosulatlanul a mesteri címhez.

Kovács Vince, a soproni ipartársulat elnöke írja:

A „Fogadó” február elsejei számában nagy figyelemmel olvastam egy magát meg nem nevező kártársam „Mindenki mester akar lenni” című cikkét. E cikk megjelenése igen időszerű és kell, hogy szakkörökben arról beszéljünk. A cikk tartalma teljesen fedi a valóságos helyzetet.

Soproni viszonylatban mégis meg kell azt jegyeznem, hogy nálunk a vizsgálatra jelentkezők esetleges protekciója a szakmai tudatlanságot nem pótolhatja, tehát hiábavaló, a vizsgáztató-bizottság tagjai szaktudása után felül áll!

De tény az, hogy elv egyének jelent-

keznek **mestervizsgára**, akiknek a magam részéről még a **segédi** levelet sem adnám ki.

A múlt napokban egy következő eset fordult elő. Egy fiatalember jelentkezett mestervizsgára és déli 12 órakor a bizottsági elnöktől megkezdett vizsgáztatóbizottsági tagokat végigjárta azzal, hogy d. u. 2 órakor legyenek az ipartestületben, mert ő a mestervizsgát akarja letenni. A megjelenés pontos legyen, mivel vonatja 3 óra 50 perckor már indul s aival hazafelé akar utazni. Mint a bizottság tagja pontosan 2 órakor ott voltam az ipartestületben, a jelölt is. A többi bizottsági tagok kissé késtek és így elbeszélgettem a jelölttel, aki folyton azt hajtogatta, hogy vonatja 3 óra 50 perckor indult stb. Így azt mondtam a jelöltnek, hogy bizony a vizsga 2-3 óra hosszáig tart. Erre szörnyen mebotránkozott! Azt is megkérdeztem, hogy készült-e a vizsgára? Kereken kijelentette; őszintén megvallja, hogy nem. Hát akkor miért jött ide vizsgázni, kérdeztem. Kérem én úgy gondoltam — mondja — megpróbálom!

Ilyen előzmények után megkezdődött a vizsga. Talán mondanom is felesleges, nálunk Sopronban a jelölt már az írásbeli kalkulációnál elbukott.

Az itt elmondottakkal csak igazolni akarom, hogy igenis a mestervizsga reformjára szükség van. Mert ha ez az állapot tovább fennáll, minden mestervizsga paródia lesz és az igazi mesterek restelni fogják e cím viselését.

Vendéglátóipar az egészség szolgálatában

(Folytatása a 3-4. számban megjelent közleménynek.)

Pépes ételek alatt értjük azokat az ételeket, amelyeknél gépen, finom drót- vagy szörzítáron törünk át. Tehát mint látjuk, ennél a diétánál nincs szükség olyan felszerelésre, amely minden komoly konyhán ne volna meg, a diéta szempontjából pedig csak annyit kell tudni, hogy ezekhez az ételekhez erősebb fűszereket nem szabad használni, a sózás is a legenyhébb legyen, hagymafélét sem használhatunk. Az így készített ételenél a fűszert tejfel-, tejszín- és tojásleigrozással pótoljuk.

Zsírsegeny ételek alatt azokat az ételeket értjük, amelyeknél az alapanyag is már kevés zsírt tartalmaz, azonban a konyhatéchnak eljárás is olyan legyen, amely kevés zsírral készíthető el. Ebben a diétában lehet adni egész sovány, teljesen puhára párolt borjú-, csirke-, sovány hal húsból készült ételeket. Egyéb ételeket kevés zsírral, vagy ha lehet inkább vajjal készíthetjük.

Zsirtalan ételek alatt mindenféle zsíradék nélküli készített ételt értünk, tehát az alapanyagánál is ezt vegyük figyelembe. Ebben a diétában főtt- és rostos sült sovány húsokat, egyéb ételeket pedig száraz rántással vagy tejfellel, tojással kötvé készítjük. A könnyű, zsr- vagy vaj nélkül készült tésztákat adhatjuk.

Sóltalan ételek az összes ételünk közül adhatunk, ha sózás előtt kivesszük annyit, amennyire gondoljuk, hogy szükségünk lesz. Húsételeket legjobb a frissen készültből adni, tésztát bármilyen edés tésztát, amelyek só nélkül készíthetők. Ajánlatos só-pótlót tartani, hogy a vendég kívánságára kéznél legyen. Ezzel a sópótlóval főzni nem lehet, csak a kész ételt lehet vele ízesíteni.

Fűszertelen ételek azok, amelyekhez semmilyen fűszer nem használható, legfeljebb nagyon kevés só. Húsételeket olyanokat írjunk az étlapra, amelyeknek elkészítése nem kíván fűszerezést, főzelékféléket pedig tejfel-, tejszín- vagy bechamellel készíthetjük.

Hústalan és tojás nélküli diéta Ebben a diétában igyekezzünk a húst különféle főzelék-szeletekkel pótolni, hogy a fogyasztó a főzelékféléket, köreket ne legyen kénytelen üresen fogyasztani, ügyelni kell arra is, hogy az elkészítésnél se használjunk tojást.

Liszt- és cukormentes diéta. Ez a diéta nagyobb gondot kíván, mint az eddig emlíltetett, de a szakembernek nem okozhat nehézséget, hogy olyan ételeket készítsen, amelynek úgy az alapanyaga, mint az elkészítéséhez szükséges anyagok minél kevesebb lisztet és cukrot tartalmazzon. Azonkívül a magas szénhidrát-tartalmú élelmiszereket sem szabad adni, mint pl. bab, borsó, burgonya stb. Tehát ebben a diétában rántás nélküli ételeket készíthetünk, főzelékféléket angolosban, párolva, leigrozva kell adni, húsféléket lehetőleg mártás nélkül, rántott húst nem adhatunk. Tésztaféléket csak erre a célra szolgáló lisztfélékből készíthetjük, ebbe a diétába tészta helyett sajtot, savanyú gyümölcsöt (keveset), vagy szacharinos kompót adunk.

Ha most már ezeket tudjuk, láthatjuk, hogy semmiféle különösebb eljárás, készítési mód vagy felszerelés nem kell hozzá, csak az étlapon szerepeltetjük a megfelelő megjegyzéssel az egyes ételünket, így a fogyasztó megtalálja a neki szükséges ételt. Pl. áttört zöldborsólevet, babpüré főzelék, h-ispunding, darafelűjt, becsinált borjú zsírsegeny, főtt marhahús zsirtalan, bármelyik ételhez odaírjuk, hogy sóltalan, amelyekből erre a célra fenntartottunk, tejeles zöldbab, fűszertelen zöldségszelet (hústalan diétához), húsvés (cukormentes diétába), rostosult vagy egyben sült húso, angol főzelék (cukormentes diéta), tejfel és tojással készített palacsinta citrommal (cukormentes diéta).

Még sok ételt lehet az eddig ismert 33.000 féle étel közül felsorolni, de azt íszem, hogy a fenti példák is eléggé szemléltetik, hogyan tudjuk iparunkat az egészség szolgálatába állítani.

Ez lenne az a mód, amellyel magunk kis üzembn megoldhatjuk a betegélemezést.

ha azonban tökéletesen be akarjuk üzemünkben a diétás ételek kiszolgálását vezetni, úgy szükséges, hogy szakképzett diétás nővert alkalmazunk, aki a vendégekkel egyénenként foglalkozik, mert a diétánál az egyenesítés a legfőbb kellék. Ennek az egy-zemélynek költése bőven megtérül, ha 10-15 vendéggel tudjuk növelni állandó fogasztalunk számát.

A cikkünk keretében természetesen nem foglalkozhatunk bővebben a diéta fogalmával, csak fel akarjuk t, kártársaink érdeklődését kelteni, hogy szakmánkat ezzel is egy lépéssel előbbre vigyük.

Üzemenkénti érdeklődésre szívesen válaszolunk a szerkesztői üzenetekben.

Reigl László.

Szakmai ülések:

— **Az Országos Szövetség intézőbizottsága** *Harta* Ferenc elnöke alatt múlt hó 27-én tartotta ülését. Az elnöki bejelentés után *Tóth* Lajos társelnök az új adórendeleteket ismertette. *Reif* János ügy. elnök bejelentette, hogy a Felsőgalla, Alsógalla és Tatabánya község vendégfőnöki szakosztályba tömörültek, az alkuloölésen szövetségünk *Tóth* Lajos t. elnök és *Pósfay* Gyula főtitkár képviselte. Az új szakosztály szövetségünkhöz csatlakozott. A *Karcagi* szakosztály is kibővült, miután a kisújszállási, tiszaderzi, tiszaszentimrei és kunmadári kártársak is oda csatlakoztak. *Battanya* és vidéke vendéglátóiparosainak szakosztálya ugyancsak csatlakozásait jelentette szövetségünkhöz. Az alakuloölésen a szövetség részéről *Reif* János ügy. elnök és *Rimóczi* Lajos titkár vett részt. Beszámolt még a szegedi nagygyűlés előkészítő munkálatairól, valamint a koresmárosipar képzéséhez való költése ügyében folytatott tárgyalásokról. Záróra es kisebb ügyek megtárgyalása után elnök az ülést bezárta.

— **Megalakult a Nagykátai Járasi Vendégfőnök és Koresmárosok Szakosztálya az Országos Szövetség keretében.** Május hó 22-én Nagykátán alakuloölést tartott a járási vendéglátóiparoság, amelyen megjelent a járás majdnem minden községének kiküldötte. Az alakuloölésen megjelent az Országos Szövetség részéről *Reif* János ügy. elnök és *Rimóczi* Lajos titkár. Az alakuloölésen *Wenez* János nagykátai vendégfőnök nyitotta meg, üdvözölve a szép számmal megjelent vendéglátóiparosokat és a központi kiküldötteket. Ismertette az összejevetel célját és felkérte *Reif* János ügy. elnököt, ismeresse az Országos Szövetség célját és munkásságát. *Reif* János ügy. elnök a szövetség nevében üdvözölte a megjelenteket, majd először a szövetség munkásságáról, utána az ipar aktuális kérdéseiről tartott igen nagy érdeklődéssel kísért előadást. Végül rámutatott a szövetség szükségességére és felkérte a gyűlést, mondja ki a Járási Vendégfőnök és Koresmáros Szakosztály megalakulását. A szakosztály teljes megszervezésére bizottságot választottak, melynek elnökévé egyhangúlag *Wenez* János vendégfőnök, jegyzőnek *Ragli* Sándort választották. Míg a bizottság tagjai lettek: *Juhász* János Szentmártonkátá, *Tóth* Mihály Tápósztele, *László* Ferenc Tápószentmárton, *Takács* József Tápószecző és *Menyhárt* Márton Tóalmás.

Wenez János elnök felkérte a megválasztott bizottsági tagokat, hogy a szakosztály megszervezése érdekében fejtsenek ki agitációs tevékenységet. Megköszönte úgy a megjelenteket, mint a szövetségi kiküldöttek értékes munkáját és a gyűlést bezárta.

— **A Csepeli Vendégfőnök és Koresmárosok Szakosztálya** május hó 29-én ülést tartott, melyen az Országos Szövetség részéről *Rimóczi* Lajos titkár jelent meg. A gyűlésen a pestszentlőrinczi Állami Adóhivatal és a csepeli Forgalmadóhivatal is képviseltette magát. *Kemenes* Ferenc elnök megnyitójában üdvözölte a megjelenteket és kérte a kártársakat, hogy a szakosztályi gyűléseken mindig jelenjenek meg, mert ott minden

szakmánkat érdeklő dologról tudomást szerezhetnek. A gyűlésen a legújabb adórendeletek kerültek ismertetésre. Felkérte a kartársakat, hogy az ott hallottak szerint a bevallási és fizetési kötelezettségüknek pontosan tegyenek eleget. *Rinóczi* Lajos tükár ismertette az Országos Szövetség célkitűzéseit, a kollektív szerződéseket, a korcsmárpá képestihez költsékes ügyét, valamint a forintmérleg, vagyonadó és jövedelemtöbbletadó rendeleteket. Az adófelügyelőség kiküldöttje nagy szakutdással ismertette a szakmát érintő rendeletek gyakorlati végrehajtását. Többek hozzájárulása után *Kemenes* Ferenc elnök az ülést bezárta.

— Az **abaujmegeyi vendéglátóiparosok** — mint lapzártakor értesültünk — e hó 3-án Szikszón tartott ülésén megalkotották a megyei vendéglátóipari szakosztályt. Az alakuló ülésen a szövetségünk részéről részt vett *Tóth* Lajos társelnök, *Reif* János ü. elnök és *Pósfay* Gyula főtitkár. *Ilka* András megnyitotta az értekezletet, üdvözölte a szövetség kiküldöttjeit, valamint a hatóság részéről megjelent, a vármegyei alispáni teendőkkel megbízott dr. *Beke* Gyula főjegyzőt, a pénzügyigazgatóságtól dr. *Bánya* Gábor tükárt és *Boda* János pénzügyi főbiztosát, a városi és járási főjegyzőt dr. *Zombori* Lajost. Majd beszámolt az eddigi szervezkedési munkálatokról. *Reif* János azután ismertette a szövetség célkitűzéseit, rámutatott a szervezkedés fontosságára és javasolta a megyei vendéglátóipari szakosztály megalakítását. Ehhez a közgyűlés eszhangulag hozzájárult. Majd az alapszabályok rendelkezésének megfelelően átérték a tisztikar megválasztására. A jelölőbizottság javaslatára megválasztották elnöknek *Szokolovszky* István vendéglo, két alelnököt, pénztárost, jegyzőt, számvizsgálót és négy választmányi tagot, felhatalmazta továbbá a közgyűlés a választmányt, hogy a szervezkedési munka befejezése után 4-6 taggal még egésszítse ki magát. *Szokolovszky* István elnök elfoglalta az elnöki széket és megköszönte a maga és a megválasztottak nevében a bizalmat. Adminisztratív ügyek letergyálása után *Tóth* Lajos országos társelnök lelkes szavakkal köszöntötte a közgyűlésen megjelent kartársakat, ismertette azokat az újabb rendelkezéseket, amelyek iparunkra vonatkoznak és rámutatott arra, hogy azoknak jótékony hatása csak akkor lesz, ha a kartársak segítségére lesznek a hatóságoknak azok helyes végrehajtásánál. Erre vonatkozóan több érdekes példát sorolt fel. A nagy tapsal fogadott előadás után igen megértő szavakkal köszöntöttek a hatóság megjelent kiküldöttjeit az új alakulatot. Majd az ülést az elnök bezárta.

— A **Miskolc-Borsod- és Gömörmegeyi Vendéglo és Korcsmárosok Egyesülete** június 3-án d. u. rendkívüli közgyűlést tartott. A közgyűlésen a kartársak igen nagy számban vettek részt. *Dávidék* Gyula elnök a közgyűlés megnyitása után üdvözölte az országos szövetség részéről megjelent *Tóth* Lajos t. elnököt, *Reif* János ü. elnököt, valamint *Pósfay* Gyula főtitkár, és később a megjelent főispánt, *Bencsik* József tükárt ezután ismertette a bő napirendet. Nagybó vita volt az illegális bormérés ügyéről, valamint az állandó magánmulatságok rendezéséről, továbbá az egyik sörraktáros körül, aki a pünkösdi ünnepek alatt a sörraktárban csapolt sört mért ki. *Dávidék* Gyula elnök azután jelentette, hogy az Adj. Segítség Sz. mozgalom támogatása érdekében az év elején az egyesület megállapodást kötött. Ebben az ügyben differenciák merültek fel, azok elsimítása érdekében jelent a főispán ur meg. *Ossip* József főispán vázolta az annakidején közbenjöttével megkötött egyezséget, háromhavi működés után bizonyos zavarok álltak elő. Részletesen ismertette a vele kötött panaszokat, amelyeket részben már kivizsgált, az újonnan tudomására adott panaszokat a leggyorsabban kifogás vizsgálta. Többek hozzájárulása után *Tóth* Lajos t. elnök felvetette azt a gondolatot, hogy talán célszerű volna az önkéntes támogatás mérvét más alapokra

fektetni. Ehhez azonban a főispán nem tudott hozzájárulni, mert a segélyezés ezen módja június végéig már amúgy is megszűnik és így új rendszerre átérni nem találja indokoltnak. Arra a szemrehányásra vonatkozóan pedig — mondotta, — hogy a demokráciában nem lehet minden karitatív munkát adományokból végezni, lévén az állami feladat, helyes, de ne felejtjük el, egy pusztító háború után vagyunk és mindnyájan kimentünk hidat és szükségünk van végezni, pedig a hídépítés is állami feladat. Mivel a közgyűlésen elnökök voltak a véleményél; az egyesület elnöksége megfogja találni a módját, ha a felhozott sérelmek orvoslást nyernek, hogy ezt az ügyet megértésel rndezi. Ezután jóleső csendben *Reif* János ü. elnök szakmai kérdéseket ismertelt, majd *Tóth* Lajos a közgyűlés alkalmával elhangzott egyes kérdésekre megadta a szükséges felvilágosító-

STANDARD

BORKERESKEDELMI K. F. T. BORPINCÉSZETE
V., GRÓF VIGYÁZÓ FERENC-UTCA 4.
TELEFON: 329-006

*Badacsonyi fajborok, asztali borok,
borkülönlegességek.*

kat, közölve, hogy adózás szempontjából a nettó haszonkules a budapestkörnyéki városokban az üzletek osztályozása szerint 5-6-7%-ban hozatott javaslata *Dávidék* Gyula elnök megköszönte a központi kiküldötték szíves megjelenését, felemelte, hogy az egyesület a központtal még szorosabb kapcsolatot tartson fenn, félkilenc felé az ülést bezárta.

Az italmérési jövedékről szóló 1921: IV. törvénycikk egyes rendelkezéseinek módosításáról szóló 3.660/1947. M. E. számú rendelet végrehajtása

(Folytatás.)

(3) Csak az (1) és (2) bekezdésben előírt mellékletekkel felszerelt engedélykérelem vehető érdemi tárgyalás alá. A pénzügyi szakasz azonban már érdemi tárgyalás alá venni köteles az (1) bekezdésben felsorolt mellékletekkel felszerelt kérelmet is. Az (1) bekezdés b) pontjában megjelölt állampolgársági bizonyítvány, illetőleg az 5.070-1945. M. E. számú rendelet alapján kiállított igazolvány hiányában is érdemi tárgyalás alá vehető annak engedélykérelem, akinek születési helye Magyarország jelenlegi területén van. Ha a folyamodó születési helye Magyarország jelenlegi területén kívül van, az engedélykérelem csak akkor vehető érdemi tárgyalás alá, ha folyamodó az (1) bekezdés b) pontjában megjelölt okmányok egyikét vagy azok hiányában olyan bizonyítványt melékel, engedélykérelméhez, mely igazolja, hogy 1921. évi július hó 26. napján Magyarország jelenlegi területén félév valamely községben (városban) bírt illetéssel. Ha folyamodó honosítás, vagy honosított személytől való leszármazás, általa történt törvényesítés vagy azai kötött házasság útján szerzte meg az állampolgárságát, akkor — nem számítva ide a jelen rendelet 21. §-ában megjelölt kivételeket — az engedélykérelem csak akkor vehető érdemi tárgyalás alá, ha folyamodó melékelte a legalább 20 éves magyar állampolgárságát igazoló állampolgársági bizonyítványát.

A 3. és 4. §-ok az italmérési engedélykérelem tárgyalásán a pénzügyi szerveknek valamint a pénzügyigazgatóságnál lefolytatandó eljárás szabályait tartamazkák.

5. §. A pénzügyminiszter előzetes felhatalmazásához kötött engedélyek.

Csak a pénzügyminiszter előzetes felhatalmazása alapján adható ki:

- a) az 1921: IV. tc. 13. § 1. pontjában felsorolt kaszinók, olvasó- és más társaságok, valamint a szakszervezeti csoportok nem nyilvános helyiségeire kért engedélyek;
- b) az 1921: IV. tc. 13. §-ának utolsóötözi bekezdése alapján a közérdek által indokolt, vagy egyébként is különös méltánylást érdemlő esetekben kért kivételes engedély;
- c) a korlátlan kimerési vagy kizárólagos pálinkamérési engedéllyel rendelkező sze-

mélyei vagyalközösségben, vagy közös háztartásban nem élő egyeneságbeli rokona, házastársa, elsőfokú oldalrokona, vagy sógora által ugyanazon község területére kért korlátlan kimerési engedély akkor, ha az illető községben a korlátlan mérési engedélyekre megállapított létszám a hatot meg nem haladja;

d) a részvénytársaságok által kért italmérési (árusítási) engedélyek;

e) az égetett szeszesitalok nagyban való eladására jogosító engedély;

f) a kizárólagos pálinkamérési engedély.

(Folyt. a tük.)

Hatajtós

komoly vendéglo jégszekerény

**SZABAD KÉZBŐL
JUTÁNYOSAN ELADÓ**

„KOMOLY“ jelige alatt a cím meg tudható a „Fogadó“ kiadóhivatalában

— **Itthon nyaralunk!** Izléses, füzet jelent meg ezzel a címmel hogy felhívja a figyelmet a hazai üdülés sokféle lehetőségére. A jelszó valóban aktuális ma. Nyaraljunk itthon, ha akarunk sem igen mehetünk idegenbe. Ismerjük meg tehát a hazai szép nyaralásokat igérő helyeket. A füzetet az *Országos Magyar Idegenforgalmi Hivatal* adta ki.

— **Halálözás.** *Mayer* Ferenc váci vendéglo és sörraktáros, az ottani szakosztálynak volt elnök rövid betegeskedés után elhunyt. Nagy részvételt kísérték utolsó útjára. — *Kiss* Eszter debreceni vendéglo multhóban elhunyt.

MEZŐGYÁNI PEZSGŐYÁR

BUDAPEST, VII., ALMÁSSY-U. 3.
TELEFON: 423-764

Kiváló minőségű palackborok!

CASINO, édes	FORYOU, félédes	BRUT, száraz	BADACSONYI HÁRSLEVELŰ, SZÜRKEBARÁT,ZÖLDSZILVÁNY és EGRI BIKAVÉR
ÁPRICOT. édes	CRÉMAUT, édes	ROSE édes	

BACCHUS

RUM- ÉS LIKÖRGYÁR

VALÓDI KISŰSTI GYÜMÖLCPÁLINKÁK

BUDAPEST, VII., LÖVÖLDE-TÉR 2

TELEFON: 228 — 061

VIDÉKI MEGRENDELÉSEKET POSTÁN VAGY VASUTON 24 ÓRÁN BELÜL SZÁLLITUNK

— **Kérjük az* előfizetési díjat**, valamint az esetleg még fennálló előfizetési hátralékok kiadóhivatalunk címére postafordulttával megküldeni, nehogy a lap szétküldésénél fennakadás álljon elő.

— **A kenyérfejadagot** leszállította a közellátásügyi minisztérium, így vendéglőben egy szelvényre 3 dkg. kenyér 4 filléres árban szolgáltatandó ki.

— **A Budapesti Ifjú Vendéglősök Asztaltársasága** mult hó 28-án tartotta zászlószentelési ünnepélyét a Hűvösvölgyi villamosvégállomás mellett levő Balázs-féle vendéglőben. A díszes fehér selyemzástól a máriaremetei Kegyetemplomban szentelték fel Zászlóanya Winter Lászlóné lett. A zászlóavatást ünnepélyt azután majális követte.

— **Házasság.** Bártori Lőrinc pestújhelyi vendéglős leánya *Kaóka* és Kiss Albert június hó 2-án a pestújhelyi róm. kat. templomban házasságot kötöttek.

Rozsdamentes és olcsó **evőeszközök, gyorstűző nyelvéseknék** állandóan kaphatók

KOVÁCS ALBERT

háztartási és acéláru kereskedő, **Mártirok útja 9. sz.** Telefon: 296—736. Telefonrendelésre az árut **házhöz szállítom.** Vidéki megrendelést utánvétellel azonnal szállítom garanciával. Nem megfelelő árut díjtalanul cserélem.

9244/1947 t. ü. sz.

Verseny tárgyalási hirdetés

Hőmezővásárhely thj. város közönsége a tulajdonát képező „Fekete Sas” épületben levő szálloda, vendéglő és éttermet 1947. évi július hó 1 napjától kezdve 5 vagy 10 évre országos

nyílt szóbeli árverésen 1947. évi június hó 24. napján délelőtt 9 órai kezdettel,

a városi székház I. emelet 11. sz. helyiségben **haszonbérbe adja.**

A bérlet tárgyát képezik a pincehelyiségek. (Kivéve a nagyerem fűtésére szolgáló gépház és tüzelőszerraktár) a földszinten levő kávéházi nagyerem, söntés, étterem, vendéglősi lakás, konyha, kamra, portaszoba, cselédlakások, mosókonyha, istálló kiosztok és folyosók, az I. és II. emeleten levő 22 vendégszoba, 1 fürdőszoba és az idetartozó kiosztok, folyosók és lépcsőházi részek.

Részletes verseny tárgyalási feltételeket Hőmezővásárhely thj. város gazdasági ügyosztálya 3 forint költség előzetes bekládése ellenében adja, vagy küldi el az érdeklődőknek.

Hőmezővásárhely thj. város tanácsának, 1947. évi május hó 24. napján tartott üléséből.

Albert Imre
polgármester h.

Új magyar találmány bor, pálinkák érleltetésére és baktérium mentesítésére

Egész újrrendszerű magyar szabadalmat mutattak be a Bacchus rum- és likörgyárban. Ezen készülék az áteresztett frissen kevert szeszecsrut: pálinkát, rumot, likört, akár kölnivizet, parfümöt egyszeri átfolyással olyan éretté alakítja át, mintha az áru hosszú évekken keresztül állott volna pincékben, raktárakban, a természetes érési időt bevérvára.

Ez a Dissocöl D/Av elnevezésű érleltető berendezés feleslegessé teszi az árukészletek érlelési idejüket váró árukészletek tárolását, ennek következtében a raktárhelyiség a legkisebbre csökkenthető. A különböző áruk tárolására szolgáló hordók, edények feleslegessé válnak, tehát bármikor szállítható kítőnő minőségű ó-áru.

Elgondoltuk, hogy ezen készülék alkalmazása mit jelent időben és pénzben megtakarítva. Egyszerű számítás meggyőző bennünket arról, hogy aránylag csekély tőkebefektetéssel minőségi árut lehet adni, hosszú időt megtakarítani és a szállítási időpontokat is be lehet tartani. A befektetést több búsásan megtérül.

Csodálkozunk az egyszerűségén. A D/Av jelzésű érleltető berendezés egy állványra felszerelt olyan villamosberendezés, melyen az érleltendő folyadék egyszeri átcurgás után teljesen megérett folyadékká válik. A látott készülék terjedelme igen kicsiny. — egy irattáskában elfér. Teljesítménye 5 órai üzemben tartás mellett 150 liter. Kezelése egyszerű, külön felügyeletet nem kíván. Az érleltető berendezésen átment folyadék a vegyi összetételét nem változtatja meg. Baktericid hatása kimutatható. Tökéletesen higiénikus s az áramfogyasztása egy közönséges izzólámpa fogyasztásával egyenlő.

Ugyancsak láttuk a *Dissiniocöl* D/Bv típusú érleltető elektromos készüléket, mely különleges szerkezetével fogva főként a frissen kevert borfajták (és kénes tartalmú elegyek) érlelését végzi el. A készüléken egyszeri átfolyás által a bort (ürmös, pezsgő stb.) olyan éretté alakítja át, mintha az hosszú éveken át állott volna.

Nagy jövőt látunk ezekben a készülékekben, hiszen ez az exportunknál különösen komoly jelentőségű. A szabadsalom kivitelezője és megszerkesztője Dezséri Imre tanár.

— **A fogadóiparban használatos elnevezés rendeleti szabályozása.** A kereskedelem és szövetkezetiügyi miniszter rendelettervezetel készített a fogadóiparban használatos elnevezés rendeleti szabályozása tárgyában. A tervezet körülírja azokat az eseteket, mely esetekben a szálló, *naqyszálloda, gyóqgyzálló, fogadó vagy megszállóhely elnevezést lehet használni.* A rendeletet főképp idegenforgalmi szempontok figyelembevételével kívánják megalkotni. Abban a kérdésben, hogy valamely üzem az idegenforgalmi követelményeknek megfelelő-e az elsőfokú iparhatóság. — a rendőrhatalóság, az illetékes kereskedelmi és iparkamara és az Orsz. Magy. Idegenforgalmi Hivatal meghallgatása után esetleg ezen szervek bevonásával tartott helyszíni szemle eszközlésével — határoz. A véghatározat jogerőre emelkedése után a hatóság köteles lesz az iparengedélyre rávezetni azt az elnevezést, amelyet esetenként megállapított. A rendelettervezettel kapcsolatban a miniszter a kamarákat sürgős javaslattelevélre hívta fel.

Málna, narancs és citromszörp

Békebeli minőségben kapható

„RÓZSA” szörpöző üzem

Budapest VII. ker., Csengery-u. 10.

Telefon: 424—111.

SYLVÁNIA BORPINCÉSZET

IX., LILIAM-UTCA 34

TELEFON: 137-684

Ürmös különlegességek

Palack borok

Hordós borok

Kecskeméti Mintapincészet és Kereskedelmi kft.

Vendéglősök és kocsmárosok részére

asztalok és székek

MAGYAR FA-ÉS GYERMEKJÁTÉK ÁRUGYAR KFT

VI. Bajcsy-Zsilinszky-ut 53. I. em. 5. Telefon: 325—783

GSCHWINDT

féle

Aqua vitae

*Nagykörös barackpálinka
Nagykörös óborpárlat
Konzervek*

változatlan minőségben

KÖVES és LÁSZLÓ

LIKÖR- ÉS RUMGYÁR

BUDAPEST, VIII., HAY ÁDÁM-U. 8.

(ALFÖLDI-UTCA SAROK.)

TELEFON: 135-879

Kiváló likörkészítményei valódi kisüsti és egyéb pálinkafélék általánosan elismertek.

SÖRPULT

Billiárd és javítások vendéglői berendezések

szék, asztal,

alpakka, hiteles üvegáru stb

FRIED Király-utca 44