

A budapesti szállodások, vendéglősök és keresmárosok ipartársulatának

# ÉRTESÍTŐJE.

EGYEDÜLI HIVATALOS SZAKKÖZLÖNY. — KIADJA AZ IPARTÁRSULAT.

Az „Értesítőt“ a társulat tagjai díjfizetés nélkül kapják.

**MEGJELENIK MINDEN HÓ UTOLSÓ NAPJÁN.**

Szerkeszti: Poppel Miklós ipartársulati titkár.

Kéziratok a szerkesztőséghez küldendők.

Budapest, IV. kerület, Ferencz József-rakpart 16. szám.

Hirdetéseket csak ajánlhatónak ismert cégektől fogadunk el.

## H I R D E T É S E K

a társulatnál: IV. ker., Ferencz József-rakpart 16. szám alatt vétetnek fel

EGYSZERI HIRDETÉS ÁRA:

Egész oldal . . . . .	40 korona
Fél oldal . . . . .	20 „
Negyed oldal . . . . .	12 „
Nyolcad oldal . . . . .	7 „

## A borhamisításról.

Az országban sehol nincsen annyi lebuja-koresma, mint Budapesten és sehol nem árulnak annyi hamis bort, mint az ország fővárosában. Az ipartársulat hiába küzdött, hiába szólalt fel majdnem minden esetben az úgynevezett *pálinkamérő korcsmák* engedélyezése ellen, a helybeli pénzügy-igazgatóság nem vette figyelembe az ipartársulat felszólalásait, hanem derűre-borúra engedélyezte ezeket a pálinkamérő korcsmákat, mert ezek olcsóságukkal félrevezették a hatóságokat és a 26 meg 28 krajcáros borokkal egyszerűen lépre csalták és becsapták a közönséget. Minden hozzáértő ember jól tudja, hogy Budapesten, ahol 14 fillér a bor fogyasztási adója, a mai borárak mellett, mikor 36—40 koronán alól nem lehet bort venni, lehetetlenség 26 meg 28 krajcárért valódi bort mérni. Nyilvánvaló tehát, hogy ezekben a lebujaokban mesterségesen készített bort mérnek. Ezen vakmerő manipulációk megakadályozására már a mesterséges borok készítésének és azok forgalomba hozatalának tilalmazásáról szóló 1893. évi XXIII. törvényekben foglalt rendelkezések is elégteleneknek bizonyultak. Belátja ezt maga a földművelésügyi miniszter is, mert a borhamisításnak és a hamisított bor forgalomba hozatalának tilalmazásáról új törvényjavaslatot készített. A javaslat, illetőleg tervezet előzetes tárgyalása végett kitűzött értekezletre, mely május hó 21-én tartatott a földművelésügyi miniszteriumban, ipartársulatunk is megvolt híva, s az értekezleten Gundel János elnök és Kommer Ferenc választmányi tag képviselték.

A törvényjavaslat egyik legfontosabb része az okszerű kezeléssel, mint következő:

2. §. Az okszerű pincekezelés szempontjából szükséges eljárások alkalmazása — ide értve a hibás bor vagy must helyreállítására vonatkozó eljárásokat is — amennyiben ez hamisítási, vagy a közönség megtévesztésére irányuló célzat nélkül történik s amennyiben ezáltal az egészségre ártalmas anyagok nem kerülnek a borba — a jelen törvény korlátai közt meg van engedve.

Nevezetesen meg van engedve:

- a must süritése befőzés által;
- a must cukrozása, a tokaji borvidéken termelt must kivételével (16. §.), és csakis a 4. §-ban megállapított korlátok között;
- a must és a bor kénezése tiszta kénnel;
- a must, valamint a bor savtalanítása tiszta szén-savas mézszel;
- a bor derítése a következő derítő szerekkel: vizahólyag, zselatin, csersav, tojásfehérje tej, casein, spanyolföld és kaolin;
- égetett cukor (karamel) használata a must vagy a bor színének javítása végett;
- a must vagy a bor szintelenítése tiszta csontszénnel vagy faszénnel;

h) a bor felfrissítése tiszta szén-savval;

i) élesztő használata a musthoz vagy a borhoz áterjesztés céljából;

j) ürmösbor készítése ürmöknek s az ürmösboroknál szokásos más fűszereknek felhasználásával;

k) a mustnak vagy a bornak valamely más bor törkölyére vagy seprőjére való felöntése, zamatosítás vagy áterjesztés céljából, a tokaji borvidékre nézve a 19. §-ban foglalt korlátozással;

l) a must, valamint bor fejtése, szűrése, hevítése (pasztörözése) s általában a must vagy a bor tartóssá tételére szolgáló minden olyan művelet, melylyel idegen anyagok nem jutnak a mustba, illetőleg a borba;

m) a házasítás vagy összevegyítés, úgy azonban, hogy a bort és a szőlőmustot csak borral vagy szőlőmusttal szabad összeházasítani. A tokaji borvidék borainak összeházasítására nézve a 18. §-ban megállapított kivételes rendelkezés az irányadó. Bort vagy szőlőmustot törkölyborral (csigerrrel, lőrével) vagy gyümölcsborral, illetőleg ezeknek mustjával összeházasítani (összevegyíteni) tilos.

3. §. A szesz használata csak az okszerű pincekezelésnél elismert eljárások korlátai közt (például hordók vagy palaekok tisztítására, bizonyos borderítő szerek előkészítésére, megvirágosodott bor kezelésére stb.) engedtetik meg.

E célra csak legalább 95<sup>0</sup>/<sub>0</sub>-os raffinált szeszt szabad használni és ezt is csak olyan mértékben, hogy ez úton 1 térfogat százaléknál több alkohol ne kerüljön a borba. Ellenben tisztán csak a bor szesztartalmának emelése végett a borhoz szeszt adni tilos.

4. §. Cukrozásnak csak a mustnál (2. §. b) pont) s ennél is csak előzetesen kikért hatósági engedély és a rendeleti úton megállapítandó feltételek és ellenőrzési rendszabályok mellett s kizárólag oly célból és oly mértékig van helye, hogy a kedvezőtlen évjáratok termésének mustjában a túlságosan alacsony cukortartalom legfeljebb annyira legyen felemelhető, amennyi, az adott viszonyok között normális években lenni szokott. Egy hektoliter mustba azonban 4 kilogramnál több cukrot adni tilos.

Az engedély megadására első fokban a törvényhatóság tisztviselője (alispán vagy polgármester), Horvát-Szlavonországokban a megyei hatóság, illetőleg a városi törvényhatóság polgármestere illetékes, aki ez ügyben hozott határozatát egyidejűleg az illetékes borellenőrző bizottsággal (61. §.) is tartozik közölni.

Az első foku határozat ellen mind az engedélyt kérő félnek, mind a borellenőrző bizottságnak 3 nap alatt felebezési joga van a földművelésügyi miniszterhez, illetve Horvát-Szlavonországokban a horvát-szlavon-dalmátországi bánhoz, akik végérvényesen határoznak.

A must cukrozására csakis finomított répa- vagy nád-cukor használható. Másféle cukorneműeknek, pl. keményítő-cukornak (szőlőcukornak, burgonyacukornak) invert cukornak,

zetek az európai államok kormányainak majdnem mindenütt nemcsak sok kellemetlenséget, de sok gondot is okoznak.

A szakszervezeti intézmény tudvalevően legerősebben Németországban van kifejlődve, ahol a különböző szakmájú egyesületek immár több mint 3 millió tagot számlálnak. Utánuk nyomban az osztrákok következnek, mintegy 200.000 taggal és magában Bécsben 43 központi egylet, 13 helyi egylet és 493 helyi csoport működik.

Hogy a szocializmus és a szövetségi eszme mennyire terjed Ausztriában, arra nézve jellemző, hogy még az ott-honi munkások is szakszervezetbe tömörültek és már 1906-ban 1 központtal, 22 helyi csoporttal működtek, és közülök 1176-an voltak szervezve. Az osztrák szakszervezetek öt fillértől kezdve 1 koronáig terjedő járulékot szednek tagjaiktól *hetenként*, de sztrájkok és kizárások esetén póttjárulékot is kivetnek a tagokra. Ez a rendszer egyébiránt minden államban uralkodik és a szakszervezetek vezetőiről *határozottan el lehet mondani, hogy bort isznak és vizet prédikálnak, mert hiszen ők kiabálnak legjobban a megadóztatás ellen és ők maguk is adót szabnak ki a tagjaikra.*

Hogy pedig ez a pártadó évről-évre emelkedik, mutatja, hogy pl nálunk a nemzetközi szociáldemokraták pártkasszájába 1905-ben 3535 korona, 1906-ban 13.000 korona és 1907-ben 27.000 korona folyt be pártadó fejében. Az osztrák szakszervezetek összes bevétele 1906-ban 6.982375 korona volt és ebből 1.855.313 koronát a sztrájkoló, 63.767 koronát a megrendszabályozott tagok kaptak, 2.237.739 koronát pedig segélyezési célokra fordítottak. Az egyesületi célokra szánt összeg (művelődés, *agitáció, szervezkedés, igazgatási költségek stb.*) közel **4 millió koronára** rugott. Ezen óriási kiadások mellett, melyekből egy balkáni kisebb állam budgetje majdnem kitelik, még mindig maradt az osztrák szakszervezeteknek feleslegük, vagyonuk pedig már 9–10 milliót képvisel.

Visszatérve a németországi szakszervezetekre, ezek egészen az utóbbi időkig a sztrájk körül fejtettek ki nagy tevékenységet és 1906-ban nem kevesebb mint 3184 támadó sztrájkot intéztek munkaadóik ellen. Ezek a sztrájkok nem kevesebb mint 16.240 üzemet sujtottak és az azokban résztvevett 685.539 munkás közül 113.021 *husz évnél fiatalabb volt.* A sztrájkok miatt a német birodalom sztrájkstatisztikája szerint **24.433 olyan munkás akadt, akik akarattalanul kénytelenek voltak szünetelni,** az elmaradt munkabérek pedig **25 millió márkát** tett ki.

A munkabeszüntetésekkel keletkezett zavargások miatt az ügyészség 590-szer, a rendőrség pedig 804-szer vetette magát közbe.

Eme szomorú viszonyok, melyek már Németország iparát kezdték veszélyeztetni, arra indították a birodalmi kancellárt, hogy a múlt év elején törvényjavaslatot nyújtott be a birodalmi gyűlésnek, melyben az ipari szakegyleteket szabályozza. Az indoklásban kiemelte a kancellár, hogy a polgári törvénykönyv rendelkezései a nem gazdasági üzletüzemre irányuló, hanem az eszményi célú szakegyletek és különösen a munkás szakegyletek szabályozásának már nem felelnek meg. A német polgári törvénykönyv szerint ugyanis az eszményi célokat követő egyletek a jogképességet bizonyos általános feltételek teljesítésével szerezték meg. A jogképességgel nem bíró egyletek helyzete sok tekintetben igen hátrányos volt a perrendtartásban, többek között perelhetők voltak, de nem perelhettek. A jogképesség tehát nagy értékkel bír a szakegyletekre és mindegyik iparkodik ezt megszerezni.

A német országos törvény rendelkezései szerint azonban az olyan szakegyesület, mely politikai célt követ, vagy hatósági engedély nélkül alakított, meg nem engedhető vagy betiltható. Az ipari szakegyuletekről szóló törvény tehát a jogi képességet csak azoknak a szakszervezeteknek adja meg, melyeknek a célja kizárólag csakis a tagok szakmájával közvetlenül összefüggő közös ipari érdekek védelmére és előmozdítására, vagy amellet a tagok segélyezésére irányul. Az egyesület alapszabályaiban megjegyzendő, hogy az egyesület mint szakegyelet alakult és annak 10 éven aluli munkások tagjai nem lehetnek.

A jogképességet a közigazgatási hatóság megvonja, ha az egyesület eltér az alapszabályokban foglalt és eredeti céljától, avagy ha oly munkabeszüntetést, vagy munkáskizárást idéz fel vagy mozdít elő, mely a birodalom, vagy valamely szövetséges állam biztonságát veszélyezteti, avagy közérdeket sért.

A szakegyletek előjárósága, ugyszintén az egyesületi szervek tagjai három hónapig terjedhető fogházzal és ezer márka pénzbírsággal büntetendők, ha a bejelentésekbe, kimutatásokba, tagjegyzékekbe tudva hamis adatot vesznek fel, vagy ha az egylet vagyonát oly pénz- vagy rendbűntetés kifizetésére használják fel, mely az egyesület vagy valamely szervének egy tagjára alkalmaztatott. Ezekhez a pontokhoz nem kell kommentár és világosan beszélnek. A birodalmi kancellár intenciója a törvényben az volt, hogy a politikát — amennyire csak lehetséges — kikapcsolja a szakszervezetek ügyköréből.

A nemrég lezajlott német szocialista utcai tüntetések azonban, melyek a választói jog kiszélesítését — akárcsak nálunk — célozták arra indították a német birodalmi kormányt, hogy a gyülekezést is szabályozza.

Az erre vonatkozó kormányjavaslat főbb pontjaiból, melyek érdekes fényt vetnek a német viszonyokra, kiemeljük a következőket:

A birodalom minden honosának joga van a büntető-törvénykönyvbe nem ütköző egyesületet alkotni és gyülekezni.

Aki a közügyek tárgyalása céljából nyilvános gyűlést kíván rendezni, köteles azt legalább 24 órával előbb a hely és idő megjelölésével a rendőrhatalóságnak bejelenteni.

A szabad ég alatt tartandó összejövettelhez a rendőrség engedélye szükséges.

Ugyanez áll a nyilvános utakon vagy tereken tartandó folvonulásokra is.

Az engedélyt a rendező a fölvonulás előtt legalább 48 órával köteles kérelmezni.

Ha a közrend és közbiztonság megzavarása várható, az engedély megtagadandó.

A vezető köteles a nyugalom és rendről gondoskodni.

Senki se jelenhetik meg fegyveresen nyilvános gyűlésen vagy fölvonuláson, hacsak az illető hivatásánál fogva nincs arra felhatalmazva.

A javaslat felsorolja, hogy a rendőrség meghatalmazottjai mely esetekben oszlatathatják fel a gyűlést, avagy mikor vonhatják meg a szónokoktól a szót. Ezek közé tartozik az az eset is, ha az illetők nem a német nyelvet használják.

Az ipari szakegyuletekre vonatkozó törvény megemlíti, hogy azoknak sokszor majdnem lehetetlen a politikai és szociálpolitikai kérdések elől elzárkózni és a törvényjavaslat nyújt is ebben az irányban bizonyos engedményeket, de viszont kiemeli, hogy a politikai egyesületek működése kivétel nélkül a legszűkebb korlátok közé szorítandó. Az államhatalom jogosítva van — mondja a javaslat indoklása — a gyűlések és egyesületek felett szigorú felügyeletet gyakorolni, azokat szükség esetén felosztatni.

Ezek az intézkedések ezideig a német szövetséges államokban különbözők voltak és hol gyengébben, hol pedig szigorubban bírálták el, most azonban a birodalmi kormány egységes törvényben akarja az egyesületi és gyülekezési jogokat szabályozni és a szövetségi államok partikuláris joga csupán a vallási gyűlésekre, a templomi fölvonulásokra, körmenetekre és zarándoklatokra lesz irányadó.

Mindezekből nyilvánvaló, hogy a német birodalmi kormány a legintenzívebb szociálpolitikát folytatja és hogy különösen az egyesülésre és gyülekezésekre fektet igen nagy súlyt. *Nincs igazuk tehát a mi nemzetközi szociálista vezetőknek, akik éppen most szóval és nyomtatásban hirdetik, hogy a szakszervezeteket rendszabályozni és felosztatni csak Magyarországon szabad és lehetséges, mert ime még a hatalmas és milliókat számláló német szakszervezetek ellen is megcselekszi azt az államhatalom, ha azok működése a közrend és közbiztonságba ütközik.*

(P. H.)



A budapesti szállodások, vendéglősök és korezmárosok ipartársulatának

# ÉRTESITŐJE.

EGYEDÜLI HIVATALOS SZAKKÖZLÖNY. — KIADJA AZ IPARTÁRSULAT.

Az „Értesítőt“ a társulat tagjai díjfizetés nélkül kapják.

 MEGJELENIK MINDEN HÓ UTOLSÓ NAPJÁN. 

Szerkeszti: Poppel Miklós ipartársulati titkár.

Kéziratok a szerkesztőséghez küldendők.

Budapest, IV. kerület, Ferencz József-rakpart 16. szám.

Hirdetéseket csak ajánlhatónak ismert cégektől fogadunk el.

## H I R D E T É S E K

a társulatnál: IV. ker., Ferencz József-rakpart 16. szám alatt vétetnek fel

EGYSZERI HIRDETÉS ÁRA:

Egész oldal . . . . .	40 korona
Fél oldal . . . . .	20 „
Negyed oldal . . . . .	12 „
Nyolcad oldal . . . . .	7 „

## A borhamisításról.

Az országban sehol nincsen annyi lebujs-korecsma, mint Budapesten és sehol nem árulnak annyi hamis bort, mint az ország fővárosában. Az ipartársulat hiába küzdött, hiába szólalt fel majdnem minden esetben az úgynevezett *pálinka-mérő korecsmák* engedélyezése ellen, a helybeli pénzügy-igazgatóság nem vette figyelembe az ipartársulat felszólalásait, hanem derűre-borúra engedélyezte ezeket a pálinkamérő korecsmákat, mert ezek olcsóságukkal félrevezették a hatóságokat és a 26 meg 28 krajcáros borokkal egyszerűen lépre csalták és becsapták a közönséget. Minden hozzáértő ember jól tudja, hogy Budapesten, ahol 14 fillér a bor fogyasztási adója, a mai borárak mellett, mikor 36—40 koronán alól nem lehet bort venni, lehetetlenség 26 meg 28 krajcárért valódi bort mérni. Nyilvánvaló tehát, hogy ezekben a lebujsokban mesterségesen készített bort mérnek. Ezen vakmerő manipulációk megakadályozására már a mesterséges borok készítésének és azok forgalomba hozatalának tilalmazásáról szóló 1893. évi XXIII. törvényekben foglalt rendelkezések is elégteleneknek bizonyultak. Belátja ezt maga a földművelésügyi miniszter is, mert a borhamisításnak és a hamisított bor forgalomba hozatalának tilalmazásáról új törvényjavaslatot készített. A javaslat, illetőleg tervezet előzetes tárgyalása végett kitűzött értekezletre, mely május hó 21-én tartatott a földművelésügyi miniszteriumban, ipartársulatunk is megvolt híva, s az értekezleten Gundel János elnök és Kommer Ferenc választmányi tag képviselték.

A törvényjavaslat egyik legfontosabb része az okszerű kezelésről szól, mint következik:

2. §. Az okszerű pincekezelés szempontjából szükséges eljárások alkalmazása — ide értve a hibás bor vagy must helyreállítására vonatkozó eljárásokat is — amennyiben ez hamisítási, vagy a közönség megtévesztésére irányuló célzat nélkül történik s amennyiben ezáltal az egészségre ártalmas anyagok nem kerülnek a borba — a jelen törvény korlátai közt meg van engedve.

Nevezetesen meg van engedve:

- a) a must süritése befőzés által;
- b) a must cukrozása, a tokaji borvidéken termelt must kivételével (16. §.), és csakis a 4. §-ban megállapított korlátok között;
- c) a must és a bor kénezése tiszta kénnel;
- d) a must, valamint a bor savtalanítása tiszta szén-savas mézszel;
- e) a bor derítése a következő derítő szerekkel: vizahólyag, zselatin, csersav, tojásfehérje tej, casein, spanyolföld és kaolin;
- f) égetett cukor (karamel) használata a must vagy a bor színének javítása végett;
- g) a must vagy a bor szintelenítése tiszta csontszénnel vagy faszénnel;

h) a bor felfrissítése tiszta szén-savval;

i) élesztő használata a musthoz vagy a borhoz áterjesztés céljából;

j) ürmösbor készítése ürmöknek s az ürmösboroknál szokásos más fűszereknek felhasználásával;

k) a mustnak vagy a bornak valamely más bor törkölyére vagy seprőjére való felöntése, zamatosítás vagy áterjesztés céljából, a tokaji borvidékre nézve a 19. §-ban foglalt korlátozással;

l) a must, valamint bor fejtése, szűrése, hevítése (pasztörözése) s általában a must vagy a bor tartóssá tételére szolgáló minden olyan művelet, melylyel idegen anyagok nem jutnak a mustba, illetőleg a borba;

m) a házasítás vagy összevegyítés, úgy azonban, hogy a bort és a szőlőmustot csak borral vagy szőlőmusttal szabad összeházasítani. A tokaji borvidék borainak összeházasítására nézve a 18. §-ban megállapított kivételes rendelkezés az irányadó. Bort vagy szőlőmustot törkölyborral (esigerrel, lőrével) vagy gyümölcsborral, illetőleg ezeknek mustjával összeházasítani (összevegyíteni) tilos.

3. §. A szesz használata csak az okszerű pincekezelésnél elismert eljárások korlátai közt (például hordók vagy palackok tisztítására, bizonyos borderítő szerek előkészítésére, megvirágosodott bor kezelésére stb.) engedtetik meg.

E célra csak legalább 95<sup>o</sup>/o-os raffinált szeszt szabad használni és ezt is csak olyan mértékben, hogy ez úton 1 térfogat százalékánál több alkohol ne kerüljön a borba. Ellenben tisztán csak a bor szesztartalmának emelése végett a borhoz szeszt adni tilos.

4. §. Cukrozásnak csak a mustnál (2. §. b) pont) s ennél is csak előzetesen kikért hatósági engedély és a rendeleti úton megállapítandó feltételek és ellenőrzési rendszabályok mellett s kizárólag oly célból és oly mértékig van helye, hogy a kedvezőtlen évjáratok termésének mustjában a túlságosan alacsony cukortartalom legfeljebb annyira legyen felemelhető, amennyi, az adott viszonyok között normális években lenni szokott. Egy hektoliter mustba azonban 4 kilogramnál több cukrot adni tilos.

Az engedély megadására első fokban a törvényhatóság tisztviselője (alispán vagy polgármester), Horvát-Szlavonországokban a megyei hatóság, illetőleg a városi törvényhatóság polgármestere illetékes, aki ez ügyben hozott határozatát egyidejűleg az illetékes borellenőrző bizottsággal (61. §) is tartozik közölni.

Az első fokú határozat ellen mind az engedélyt kérő félnek, mind a borellenőrző bizottságnak 3 nap alatt felebezési joga van a földművelésügyi miniszterhez, illetve Horvát-Szlavonországokban a horvát-szlavon-dalmátországi bánhoz, akik végérvényesen határoznak.

A must cukrozására csakis finomított répa- vagy nád-cukor használható. Másféle cukorneműeknek, pl. keményítő-cukornak (szőlőcukornak, burgonyacukornak) invert cukornak,

vízben feloldott cukornak, cukorszörpnek stb. használata stb. tilos.

5. §. Olyan bort vagy mustot, a mely cukrozva van, tilos „természetes“, „valódi“ vagy más olyan jelzővel jelölni meg, a mely azon vélelem keltésére lehet alkalmas, mintha a cukrozás nem történt volna meg.

6. §. A 2 és a 4. §. szerint megengedett anyagokon kívül bármiféle más anyagot tilos a must vagy a bor készítéséhez vagy kezeléséhez használni.

Ilyen tilos anyagok például: a víz, mazsolaszőlő, szárított gyümölcs (füge, szentjánoskenyér stb.), vagy más cukortartalmú növény és növényrészek, úgyszintén ezeknek kivonatai vagy főzetei, édesítő anyagok (saccharin, dulcin stb.) glicerin, tamarinda s mindenféle tamarindakészítmények, mézga s a vonatanyagtartalom növelésére alkalmas más anyagok, salicylsav, borkősav, másféle savak, vagy savtartalmú anyagok, kátrányfestékek s más növényi vagy ásványi festőanyagok, zamatosító és szagosító anyagok vagy kivonatok, essenciák, mesterséges mustanyagok, alumíniumsók (timsó stb.), konyhasó, barium, strontium és magnesiumvegyületek, gipsz, bórsav, borax, formaldehyd, fluorvegyületek vagy olyan keverékek, a melyekben az itt felsorolt anyagok valamelyike van, úgyszintén a konyak-főzésre használt bor maradványai (bormoslék).

7. §. Azokra a gyógyászati célra szolgáló gyógyborokra nézve, melyek gyógyszerárakban vagy gyógyárú üzletekben árúsítatnak, ezen törvény rendelkezései annyiban módosulnak, hogy ezek a gyógyborok, az e törvényben megengedett anyagokon kívül, még az illető bor gyógyhatását biztosító s közegészségügyi szempontból kifogás alá nem eső egyéb anyagokat is tartalmazhatnak.

Egyebekben azonban e törvény rendelkezései a gyógyborokra is alkalmazandók.

(Folyt. következik.)

## Hatósági végzések.

Rendelet az ipari és kereskedelmi alkalmazottaknak betegség és baleset esetére való biztosításáról szóló 1907. évi XIX. törvénycikk életbeléptetése tárgyában. Kereskedelemügyi m. kir. miniszter 57.734/1907. szám. Valamennyi magyarországi törvényhatóságának.

(Folytatás.)

### XIV.

§Az állam munkásbiztosítási hivatal hivatalos lapja.

A m. kir. állami munkásbiztosítási hivatal a pénztárak összességének, vagy a pénztárak, illetve az érdekeltek szélesebb csoportjának szóló rendeleteit, utasításait és közleményeit a hivatalnál folyó évi augusztus hó 1-jétől kezdve szervezett és hivatalos lapot képező „Munkásbiztosítási Közlöny“ben teszi közzé. Az e lapban való közzététel mellett a munkásbiztosítási hivatal értesítéseinek és utasításainak körrendeletekben vagy más módon való közzétételét mellőzi, miért is a lap előfizetése minden pénztárra nézve kötelező.

A „Munkásbiztosítási Közlöny“ a hivatal kiadásában hetenként egyszer és a szükséghez képest többször is megjelenik, s előfizetési árát évenként tiz koronában állapítom meg.

### XV.

A rendelet életbeléptése.

E rendeletem kihirdetése napján azonnal hatályba lép.  
Budapest, 1907. július hó 12-én *Kossuth, s. k.*

M. kir. földmívelésügyi miniszter. 50.550/VIII. 2. sz.

A szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának. Budapest, Ferencz József-rakpart 16. sz.

A mesterséges borok készítésének és azok forgalomba hozatalának tilalmazásáról szóló 1893. évi XXIII. törvénycikk végrehajtása folyamán szerzett tapasztalatok ezen törvény módosítását és kiegészítését tették szükségessé.

Az e célból készült törvényjavaslati tervezetet azzal a

kéréssel küldöm meg az ipartársulatnak, hogy mielőtt azt alkotmányos tárgyalás alá bocsátanám, előbb alkalmat kívánok nyújtani az érdekelt köröknek ide vonatkozó nézeteik nyilvánítására.

Ennélfogva felkérem az ipartársulatot, hogy ezen ügyben folyó évi május hó 21-én, délután 4 órakor, a vezetésem alatt álló földmívelésügyi miniszterium tanácsstermében tartandó értekezleten magát egy kiküldöttje által képviseltetni sziveskedjék.

Budapest, 1908. évi május hó 5-én.

*Darányi s. k.* miniszter.

Budapest székesfőváros tanácsa 256537/1907-VI. ü. o.

T.

A mérnöki hivatalnak 20465/907. m. h. számú előterjesztése a Jánoshegyen létesítendő Erzsébet kilátótorony munkálatainak biztosítása iránt.

H.

A törvényhatósági bizottság a múlt évi július hó 10-én tartott közgyűléséből 1290/907. kgy. számú határozatával elrendelte, hogy a Pozsonyi illetve Jánoshegyen levő jelenlegi favázás messzelátó helyén boldogult Erzsébet királyné emlékére a műszakilag letárgyalt és elfogadott tervnek megfelelően kilátótorony építtessék, megtevéen az intézkedést egyúttal aziránt is, hogy az építésre igényelt 180.000 K. nyi költségösszeg részben a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata által e célra felajánlott 50.000 koronából, — részben pedig az egyes évek költségvetésében e célra már is felvett s végső részletként még az 1909. évi budgetbe e célra felveendő összegekből fedeztessék.

Miután a budget rendkívüli kiadásai között e célra felvett költségeknek felhasználását a közgyűlés egyúttal engedélyezte, sőt a munkálatnak végrehajtását is elrendelte és ezen közgyűlési határozatot a m. kir. belügyminiszter úr 91811/907. számú leiratával jóvá is hagyta, a tanács egyrészt felkéri már most a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatát, hogy az általuk felajánlott hozzájárulási összegből még be nem fizetett 50.000 koronát a székesfővárosi központi pénztárba lehetőleg mielőbb befizetni sziveskedjenek, másrészt pedig a munkálatnak kivételét elrendeli s e tekintetben a következőkben határoz:

Minthogy a szóbanforgó építkezésnél a munkák sikere illetve annak a célzatnak elérése, hogy maga az építmény kiváló technikai tudással és izléssel kidolgozott terveknek megfelelően legyen megalkotható, a mérnöki hivatal jelentése szerint attól függ, hogy az egyes munkálatok végrehajtása kiválóan szakképzett megbízható és lelkiismeretes vállalkozókra bizassék, ennélfogva utalással a 83000/907. számú belügyminiszteri rendelettel kibocsájtott közszállítási szabályrendelet 7. §-ának 1. pontjában foglalt azon rendelkezésére a mely szerint „olyan nagyobb szabású építmények, műtárgyak stb., a melyeknek kivételét a siker kockázatát nélkül korlátlan versenyre bocsájtani nem tanácsos“ nyilvános írásbeli versenytárgyalás mellőzésével korlátolt (szűkebb körű) írásbeli versenytárgyalás útján adhatók ki — a tanács elrendeli, hogy a szóbanforgó építkezésnél az egyelőre vállalatba adandó bontási föld, kőműves és elhelyező munkálatok, — valamint a kőfaragó munkálatok korlátolt írásbeli versenytárgyalás útján biztosíttassanak.

Felhívja ennélfogva a tanács a tan. VI. pénzügyi és gazdasági ügyosztályt, hogy a fentiek értelmében eljárva ajánlattételre azon vállalkozókat hívja fel, akiket a mérnöki hivatal 20465/907. m. h. számú jelentésében e célból megnevez; az árlejtést sürgősen tartsa meg s annak eredményéről annak idején tegyen jelentést.

A tervezett műalkotás sikerének minél jobb biztosítása érdekében a tanács építési végrehajtó bizottságot alakít; ennek elnökeül Dr. Bódy Tivadar tanácsnok urat mint a pénzügyi és gazdasági ügyosztály vezetőjét küldi ki, a bizottság tagjaiul pedig Schulek Frigyes műegyetemi tanár uron kívül a kit már a törvényhatósági bizottság közgyűlése is felkért arra, hogy szakszerű és művészi tanácsaival az építkezés,

folyamata alatt is közreműködni sziveskedjék, a következő urakat küldi ki illetve kéri fel és pedig:

Heuffel Adolf középítési igazgató, Eckermann Ede, Freund Vilmos, Hauszmann Alajos és Wellisch Alfréd biz. tag urakat, továbbá Glück Frigyes, Gundel János, Stadler Károly, Müller Antal és Petánovics József biz. tag urakat, — utóbbiakat úgy is — mint a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulatának képviselőit, végül Krátky János és Holl Jenő műszaki tanácsos urat; a bizottság jegyzői tisztjének ellátása iránt a bizottság elnöke fog intézkedni.

Felkéri a tanács az építési végrehajtó-bizottság összes tagjait, hogy a boldogult Erzsébet királyné emlékezetének megörökítésére hivatott mű megalkotásában ismert szaktudásukkal és önzetlen buzgalomukkal közreműködni méltóztassanak.

Felhívja végül a tanács a középítési igazgató urat, hogy a mű, illetve építészvezetőség, a főszámvevő urat pedig, hogy az ellenőrző számvevőségi közeg kirendelése iránt sürgősen tegyenek előterjesztést.

Erről a megnevezett urak, továbbá a tan. VI. ügyosztály az összes iratok kiadásával, a mérnöki hivatal, a számvevőség, az I. ker. előljáróság, Guckler Károly erdőmester úr felzetten, a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata átíratilag, a központi pénztár pedig utalvány kiadásával értesítetnek.

Kelt Budapesten, a székesfőváros tanácsának, 1908. évi április hó 11. napján tartott üléséből.

## Különfélék.

Az országos iparegyesülettől a következő levelet kapta az ipartársulat. Mint közgyűlési jelentésünkből bizonyára már értesülni méltóztatott, igazgatóságunk elhatározta, hogy a külföld mintájára felvilágosító irodát szervez, melynek célja hogy az egyesület tagjait, első sorban az iparosokat minden, őket érdeklő ipari vagy jogi kérdésekben, melyekre nézve

kételyeik vannak, ingyenesen tájékoztassa. Az egyesület irodája rendelkezésére áll t. tagjainak minden ipari, közigazgatási (ipartörvény, kereskedelmi törvény), iparfejlesztési és kiállítási ügyekben. Speciális ipar-jogi kérdésekben pedig különösen, adó- és illetékügyekben, szabadalmi, — védjegy — mintavételmi, továbbá a tisztességtelen verseny körébe vágó egyéb kérdésekben dr. Szente Lajos budapesti ügyvéd ur, mint e célra fölkért szakreferensünk adja meg a kívánt szakszerű felvilágosítást. Minthogy pedig ezen intézmény felvirágzása attól függ, hogy egyesületünk tagjai minél sűrűbben vegyék igénybe felvilágosító irodánkat, van szerencsénk t. tagtársainkat fölkérni, hogy minden adandó esetben akár direkte egyesületünkhöz, akár pedig a felsorolt speciális esetekben közvetlenül dr. Szente Lajos ügyvéd ur szakreferensünkhöz (lakik: VI., Nagymező-utca 49. Telefon 71—65.) fordulni méltóztassék, biztosítván t. tagtárs urat, hogy érdekeit kellően, gyors és szakszerű felvilágosítással megfogjuk óvni. Az Orsz. Iparegyesület nevében: Matlekovits Sándor s. k. v. b. t. t., elnök. Gelléri Mór s. k. igazgató. A gyáripari szakosztály nevében: Ullmann Adolf s. k. elnök. Dr. Kornfeld Mór s. k. titkár.

### Vendéglősök pénteki összejövetelei:

- Julius 3-án Hruska János vendéglőjében, VI., Kmetty-utca 13.  
 „ 10-én Gebauer F. vendéglőjében, VIII., József-körut 46.  
 „ 17-én Leyrer Károly vendéglőjében, VI., Király-u 110.  
 „ 24-én Kaszás Lajos vendéglőjében, VII., Rákóczy-ut 44.  
 „ 31-én Kovács E. M. Városligeti fővárosi Pavillon.  
 A „Jóbarátok társasága“ a következő sorrendben tartja szerdai társas összejöveteleit:  
 Julius 1-én Hegyi Sándor vendéglőjében, VIII., Futó-utca 19.  
 „ 8-án Winkler Antal vendéglőjében, X. Tisztviselőtelep, Delej-utca 27. sz.  
 „ 15-én Hajós Károly vendéglőjében, I.\* ker., Farkasvölgy, Csendőrlaktanya.  
 „ 22-én Steiner Imre vendéglőjében, VIII., Baross-u. 119.  
 „ 29-én Wolrab Ferenc vendéglőjében, IX., Ranolder-u. 5.

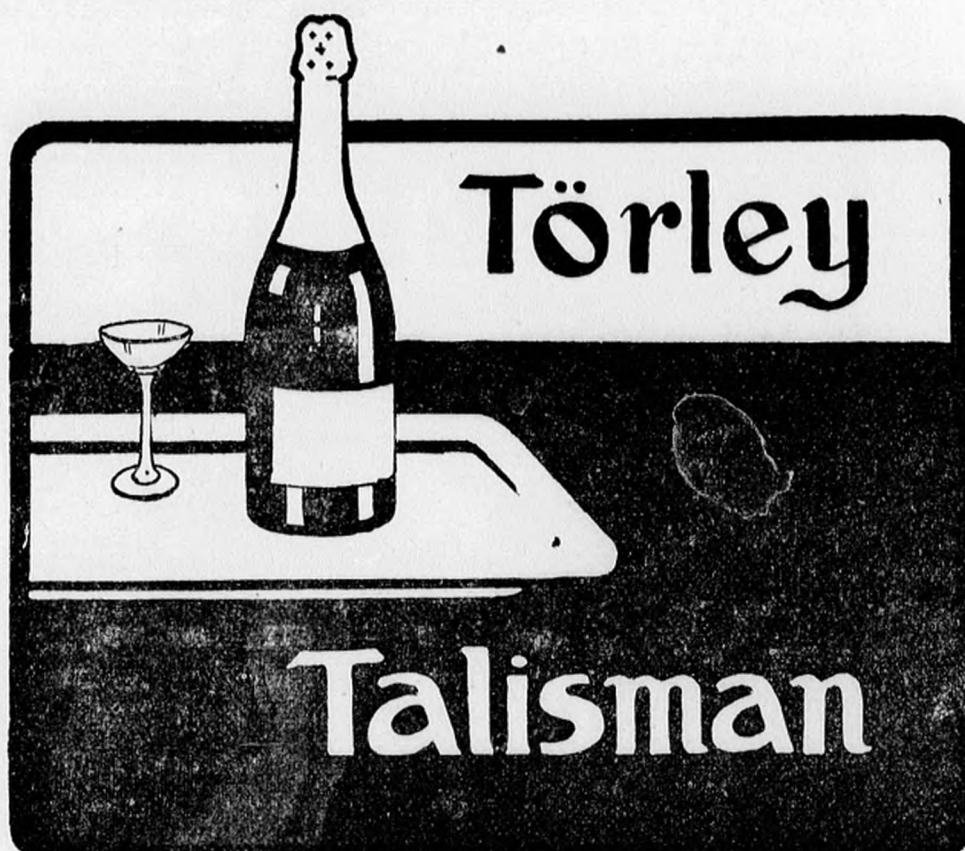
# Dr. SZÜLY ALADÁR

kávénagykereskedő

BUDAPEST,

IV. ker., Múzeum-körut 23—27. szám.

Cuba I. egy kgr. . . . .	3	korona	90	fillér.
„ finom egy kgr. . . . .	3	„	50	„
Mocca egy kgr. . . . .	3	„	30	„
Sárga jáva egy kgr. . . . .	3	„	30	„
Santoz egy kgr. . . . .	2	„	20	„



# ELSŐ MAGYAR RÉSZVÉNY SERFŐZŐDE

BUDAPEST—KÖBÁNYÁN.

Fennáll 1854 óta.

Az 1900. évi párisi világkiállításon collective a legnagyobb éremmel (Grand prix) kitüntetést nyert.

DISZOKMÁNY. 1885.

JURY-TAG 1896.

Városi iroda: VIII., ESZTERHAZY-UTCA 6. szám.

Ajánlja : ászok, király, márciusi világos, márciusi sötét, „bajor mód“, udvari „pilseni mód“, kétszeres márciusi világos és sötét, valamint bak-söreit, továbbá saját töltésű palacksöreit gőzpasteurizáló készülékkel s a legújabb technikai berendezésekkel felszerelt kőbányai palack-sör osztályából.

Ezen a legújabb technikai berendezésekkel felszerelt serfőzödénknak évi gyártási képessége 400.000 hektoliter.

Az ország minden részében sörraktárosok által vagyunk képviselve; nagyobb raktáraink Arad-, Szeged-, Miskolc-, Kolozsvár-, Nagyvárad-, Nyiregyháza, Temesvár- és Debrecenben vannak.

Hordósör-megrendelés : Budapestre, telefon-szám 52—59.

Hordósör-megrendelés : Vidékre, telefon-szám 52—60.

Palacksör-megrendelés : telefon-szám 56—58.

# WEISSENSTEIN MÓR

mészáros.

BUDAPEST LEGRÉGIBB CÉGE.

Alapítás éve: 1840.

Ajánlja az üzletében kapható csakis elsőrendű, hizott marha- és borjúhúsokat.

Különlegességek vendéglősök reggeljére és különös alkalmakra: hizott rostbeuf és borjúgerinc.

## „SZANDRIK”

magyar ezüst- és fémárugyár részvénytársaság

Központ: Budapest, IV., Városház-tér 2.

Detail üzlet: IV., Váci-utca 10.

Gyár: Alsóhárom (Barszegye).

Nagy választék saját gyártmányu **alpakka és alpakka-ezüst** szálloda, vendéglő és kávéházi berendezésekben, melyekről szívesen szolgálunk árjegyzék vagy költségvetéssel.

Az ezüst mennyiségeért szavatosságot vállalunk.

„E szakmában egyedüli gyár hazánkban.”

DREHER ANTAL SERFŐZŐDÉI RÉSZV. TÁRS.

**Aszok- Márciusi** | **Kiviteli Márciusi**

(világos és sötét)

(barna)

S E R

**Megrendeléseket**

a főzde mindenkor pontosan és a legnagyobb figyelemmel — az összeg előleges beküldése vagy utánvétele mellett — teljesít.

Nagyobb mennyiséget saját jégkocsijaiban szállít.

DREHER ANTAL SERFŐZŐDÉI RÉSZV. TÁRS.

**Korona-**

(a la Pilseni)

**Dupla Márciusi**  
és  
**Bakser.**

Ne hagyja magát reklámvizvel félrevezetni, hanem tartson az üzletében valódi „Ilona“ artézi savanyuvizet. Egy és félliter ára 12 fillér.



Rendelési cím: „Artesia“ budapesti vendéglősök szikviz és pezsgőitalok gyár részv.-társ., a városligeti artézi kút bérlői. VII., Egressy-ut 20/c.

Telefon 50—72.

Telefon 50—72.

## MATTONI GYÓGY- ÉS VIZGYÓGY-INTÉZETE

GISSHÜBLER-PUCHSTEIN

Karlsbad mellett.

A MATTONI-féle giesshübler savanyuviz eredési helye.

Pneumatikus- és belélegző-kurák.

Mell- és idegbetegek, üdülők, rheumatikusok stb. számára.

# TRANSYLVANIA SEC LOUIS FRANÇOIS & CO.

Budafok. császári és királyi udvari szállítók Fülöp Szász Coburg Góthai Herceg Ö Fensége szállítói. Budafok.

\* 15 elsőrendű kitüntetés \*



VÉ. JEGY.

\* \* Hors Concours \* \*

FŐRAKTÁR:

**BORHEGYI FERENC**  
Budapest, V., Gizella-tér I.

VEZÉRKÉPVISELŐK:

**RÜDA és BLOCHMANN**  
Budapest, V., Akadémia-utca 16.

Sürgöncim: FRANCOIS BUDAFOK.

Telefon BUDAFOK 15. szám.



A „Magyar Szakácsok Köre“

1908. évi július hó 1-én.

# ÉRTESÍTŐJE.

A KÖR EGYEDÜLI HIVATALOS KÖZLÖNYE.

**HELYKÖZVETÍTÉS.** Körünk uralági szakács-tagjait a kör maga, egyéb szakács-tagjait pedig a budapesti Szállodások és Vendéglősök ingyenes helyközvetítő irodája (Bpest, IV., Molnár-utca 5) helyezi el **DIJTALANUL.**

**HIVATALOS HELYSÉGÜNK** Budapesten, IV. ker., Hajó-utca 5. sz. a van, ahol a Szerb kávéházban (Márk Károly kávéháza) van tagjaink rendes gyülekező helye. Rendes összejöveteleinket itt, üléseinket és értekezleteinket pedig minden hét keddjének délutánján a kör hivatalos helyiségében tartjuk

**LEVELEK, MEGKERESÉSEK, ÉRTESÍTÉSEK** stb. akár az elnökségnek, akár pedig Beer József titkárnak címezve az Angol Királynő szállodába (Budapest, IV., Deák Ferenc-utca 1. sz.) küldendők. Választ váró levelekhez válaszbélyeg esatolandó.

## Szakácsok alkalmazása a kórházakban.

(Beküldetett).

Ma, amikor minden foglalkozási ágnál napról-napra jobban érvényre jut és kerestelik a szakképzettség, sajátságos jelenség, hogy nálunk vagy éppen nem vagy igen csekély súlyt fektetnek az intéző körök arra, hogy kórházak, városi vagy állami gyógy- és egyéb intézetek konyhái, egyszóval olyan konyhák élén, ahol nagyobb számú embereknek főznek, legalább mint vezető vagy intéző: egy szakács álljon.

Azt hiszszük, hogy csak hasznára válnék úgy az étellel ellátandó embereknek, mint magának az intézetnek az, ha konyháját valamely szakképzett szakács vezetné, mint sem valamely cseh szakácsné, aki talán a »Tök heteshel« vagy a »Vörös bakhol«, esetleg az „Unatkozó vasúti bakterhol“ címzett étterem konyhájában szita magába . . (nem akarok rosszat mondani) a főzés tudományát.

De különösen hasznát látnák a kórházak, ahol a beteg-koszt elkészítése egyik fontos faktor a gyógyulás terén. Maguk az orvosok se tagadhatják le ennek a célszerű és hasznos voltát, amit bizonyít különösen a német szak-orvosok körében mind élénkebben nyilvánuló azon óhajítás, hogy a kórházak konyháit bizzák szakavatott egyének, szakácsok kezére. Úgy látszik, a Németbirodalom is osztozik velünk abban a dicsőségben, hogy a kórházak konyháinak vezetése és kezelése reformra szorul.

Franciaország már elüljár. Ott a szakácsság a maga kebeléből indított ebben az irányban nagyobb mozgalmat, amely sikerrel biztat.

Különösen fontos a szakképzett ember vezette konyha a cukor- és gyomorhajos betegeknek és az azokat kezelő orvosokra, mert itt, a dietikus konyha egyik gyógyító eszköze a bajnak.

Hogy annak oka, amiért nem alkalmaznak szakácsokat kórházi konyhákban, miben rejlik? nem tudom.

Munkabírása, szakképzettsége, szakbeli felfogása nagyobb a szakácsnak, mint a szakácsnőnek. A szakács foglalkozását rendszeres, szakszerű oktatás révén sajátítja el, a szakácsné pedig úgy, hogy végig futja a legjobb esetben a fekete edényestől a szakács-kézi-leányságig terjedő, többé-kevésbé fényes karrieret talán 6 hónap, talán 1 év alatt, s amit úgy el les jól-rossz-

szul, persze csak a summában készülő u. n. személyzet-kosztnál, azt azután érvényesíti, hirtelen felcsapván, maga-magát kinevezve szakácsnőnek.

Egyetlen oka talán lehet a szakácsok ellen a kórházak vezetőségének, az, amely az intézet budgetjét terheli: a szakács fizetése, a mely természet-szerűleg nagyobb, mint Marcsáé vagy Katáé. De ha mérlegelik azt, hogy egy szakács, aki nagyobb konyhákban már dolgozott, a helyes munka- és anyagbeosztás révén a legkisebb jóakarattal mellett is mennyit tud takarítani a tömegellátáshoz és adagoláshoz nem szokott, mert nem szokhatott szakácsnéval szemben, aki nagy konyhát soha sem vezetett, mert ezt nem bizzák szakácsnőkre; ha meggondolják, hogy az anyagmegválasztáshoz gyakorlatilag és eméletileg értőbb szakács révén gátat vehetnek a szállították kisebb-nagyobb visszaéléseinek és ezzel a betegek javát mozdítják elő: befogják látni, hogy a szakács révén a budgetet tehelő többlet sokszorosan vissza térül.

Nincs tudomásom arról, hogy péld. a budapesti kórházakban vannak-e és hol szakácsok, — kérem, tanult „szakácsokat“ és nem egyéb munkaerőket értek, — alkalmazva; de annyit biztosan merek állítani, hogy mindenütt nincsenek; a vidéki városi vagy állami kórházakban vagy más nem magán gyógyintézetekben pedig egyáltalán sohol.

A Magyarországon létező egyetlen szakács-testületnek, a Magyar Szakácsok Körének agilis, és a szakácsok érdekét mindenkor szíven viselő, buzgón munkálkodó, már eddig is érdemdús vezetőségének és választmányának ezen a téren a szakácsokat nagy hálára kötelező tevékenységre lenne alkalma. Talán ha mindjárt nem is, mert hiszen lesz egyéb hasonló fontossága, már megkezdett akciója; de rövid idő múlva módját ejthetné annak, hogy kérelemmel forduljon a székesfővárosi tanácshoz, melyben kérné az itt felvetett ügy megfontolását és határozat hozatalát, hogy a fővárosi kórházi konyhák vezetésére szakképzett szakácsok szegődtetessenek.

De mivel pártfogó nélkül manapság a legjobb szándék, a legjobb akarat is csak papírra írott malaszt marad, talán sikerül a kör vezetőségének a város atyái között jóindulatu urakat találni, akiknek ügyünket pártfogásába ajánlva, az ő közvetítésük révén dülőre vihetik a folyamodást.

Ha ebbeli kérés sikerrel jár, akkor erre az eredményre támaszkodva, hasonló kérelemmel fordulhat az illetékes ministeriumhoz, hogy az állami gyógy- és közintézeteknél hasonló előny biztosítsák a magyar szakácsok számára.

Ennek a kérdésnek a megoldásával új foglalkozási teret nyitnának a szakácsoknak és emelnék azoknak anyagi jólétét.

De ha első kísérletre nem valósul meg a kívánság, ha a kérelem nem teljesítődik?

Ne hagyja abba a vezetőség akkor se a törekvést, hanem keressen módot, hogy erkölcsi pressióval egyengesse útját kívánsága teljesítésének, még pedig erkölcsi nemes pressióval.

A fővárosba bizonyynyal találkozni fog az ügy iránt érdeklődő orvos, belgyógyász, lehetőleg cukor- és gyomorhaj-specialista, aki megfelelő dotacio mellett vagy tart, vagy ír előadást a dietikus kósztról, mint specialis ágáról a kórházi konyhának. Ezt sajátítsák el a szakácsok, akik erre a speciális térre akarnak lépni. Mert én specialisnak tartom. Sajátítsák el akár a maguk, akár a kör anyagi áldozatával és vizsgáztassák meg magukat elméletileg, gyakorlatilag az illető orvosi szaktekintély által és adassanak maguknak erről bizonyosság-levelet.

Talán nehézségekbe ütközik a dolog, de nem kivihetetlen és érdemes egy kis áldozatra. Álljanak többen össze és hallgassák egyetemlegesen az előadást. Így kevesebb áldozat jut egyre-egyre. Ezek a képesítettek azután tanítsanak tovább a szakácsság jóvoltára.

Ezzel vagy ezekkel a bizonyosság-szavakkal döngessék meg újra a kórházak és egyéb közgyógyhelyek kapuit az illető felettes hatóságnál és bizom benne, hogy kinyílnak ezek a kapuk.

Sőt ne várják meg az első elutasítást, hanem

## Olasz főúri ebéd a XIV. században.

A Prot. Napt. után közli Klöcker Rezső szakács.

Tudvalevő, hogy a régi magyar urak szerették hatalmas lakomákat csapni, midőn, mint a közmondás tartja: „Hencidától-Boncidáig folyt a sárga lé”. Amde egyéb nemzetek urai sem igen maradtak e tekintetben hátra. Így többek közt Gian-Gakazzó herceg rendezett 1395. szept. 7-én egy takaros disz-ebédet, amelyet nem lesz érdektelen ismertetni. Ez alkalommal arannyal átszótt sátrakban, ezüst edényekben hordták föl az étkeket. Az étkezést megelőzőleg illatos vízzel megmosták a vendégek kezét, azután a zenészek játszottak. Erre mindjárt az étkeket hordták föl. Legelőször marcipánt hordtak és meg-aranyozott cukorsüteményeket, melyekre a császár és a herceg cimere volt illesztve; ezeket aranytányéron hordták fel és fehér bort adtak hozzá. Azután csirke következett kék mártással, minden csirke külön tányéron és meg-aranyozott kenyér hozzá. Azután két aranyozott disznó és két aranyozott borjú következett. Utóbb nagy tálakon két borjumell, négy darab ürü, azután ökröbördő, két gödölye, négy tyúk, négy kappan, egy sonka, két szál kolbász fehér mártással.

Ez volt a második fogás.

Ezután hoztak négy darab borjupecsenyét, négy gödölyét, két nyulat, hat galambot, négy tengeri nyulat, négy megfőtt és töltött pávát, két meg-aranyozott medvét sárga mártással és könnyebb borral, azután nagyobb tányérokra töltött fácánok következtek, tányéronként 4—4, azután ezüstedényeken egy aranyozott szarvas és egy dämvad, két őz és hozzá kocsonya. Hordtak fűjjet, foglyot, sárga mártással és aranyo-

fogjanak a tanuláshoz már akkor vagy még előbb, mint a kérvényt benyújtják. Így a siker sokkal biztatóbb első kérésre is.

És ebben megelőznénk a continens összes szakács-testületeit, sőt példaadás képpen páratlanul állnánk.

## A szakácsművészet stagnálása, visszaesése Magyarországon, ennek okai és orvoslása.

Le akarom szegzezi, hogy specialis magyar, nemzeti szakácsművészet soha sem volt Magyarországon, legalább nem a mai értelemben véve.

A szakácsművészet édes anyja a középkorban, a régi római birodalom, a sibirismus paradicsoma romjai fölé épült Olaszország volt, melyet utóbb hűtlenül elhagyott dédelgetett kedvence és átszökött Franciaországba, ahol tárt karokkal fogadták, ma asztalták, nevelték mind a mai napig; amikor már Németország is kacérkodik a kívánatos, ledér hölgyecskével.

A régi magyar szakácsművészet minden tartozékát Olaszországtól kapta, az innen hozzánk bejött olasz szakácsoktól, akik abban az időtájtban kerültek fejedelmek, egyes nagy uraink udvarához, amikor Magyarország sorsába a pápai hatalom is belejátszott.

A könnyen alkalmazkodni tudó, simulékony olasz, csakhamar ráaggatta az ő teremtményeire a mi nemzeti színű kokárdánkat, és így körül szállangozva jelentek meg a magyar konyhán a piros-fehér-zöld színű olasz alkotások.

Nem lehetetlen, hogy voltak oly magyar szakácsok, akik specialis magyar ételeket találtak ki; de ilyenekről sehol semmi említés nem tétetvén, a magyar nemzeti szakácsművészet létezéséhez okadatolásképpen nem használhatók fel. De igenis, van számos nyom arra, hogy olasz alapon állott a mi hazai konyhagyöngyörűségünk. Ezt bizonyítják a sokszorosan takart pecsenyék, amelyek olyanok voltak, mint a bűvész ismert doboza. Egy nagy gömbből mindig kisebbet húznak elő, amíg a végén kiténik, hogy a hordó tartama egy egyszerű tökmag. Egy egész marhát húztak nyársra és sütötték csak azért, hogy megsüljön vagy párolódjék a marhában levő borjú, az ebben levő birka, az ennek gyomrába temetett tűzok,

zott hustortákat befőtt körtével föl, mire azután ismét megmosták kezeiket. Utoljára ezüstözött süteményeket hoztak halformában, megezüstözött kenyeret és befőtt citromot, sült halat vörös mártással s ezüst tányéron ezüstös pástétomot ángolnából; pisztrángot fekete mártással s ezüstös tokot, végre zöld és ezüst tortákat, friss mandulát, barackot és különféle befőttet.

Az étlap ugyan egy kicsit különös volt s magyar gyomornak nem igen kívánatos, de hát a jelen volt olasz uraknak bizonyára nagyon jó lehetett s nyilván nem is maradt közülök éhen egy sem.

## Amerikai konyháról.

Egyik New-Yorkba szakadt német szaktársunk levelében a következő rövid ismertetést írja az amerikai konyháról:

Legkisebb nehézséget okoz a német nyelvű szakácsnak az angol nyelv nem tudása, mert New-Yorkban már annyi a német étterem, vendéglő, ahol legtöbbször csak németül beszélnek, hogy szinte bajjal jár az angol nyelv elsajátítása, ha csak nem fejeződik be a munka este korán, amikor aztán a tanulni akaró fölhasználja szabad idejét a nyelvészkedésre.

New-York üzleti negyedében a konyhákat legtöbbször helyen d. u. 5 órakor zárják; vasárnap egyáltalán szünetel a munka. Hasonló beosztás van olyan helyeken is, ahol francia szakács-személyzet dolgozik. Olyan pedig szintén sok van, köztük az óriási forgalmú szállodák, mint például az Astor, Waldorf Astoria Belmont, a Plaza-Hotel, amelyek a főszakácsot Franciaországból, a többi személyzetet pedig Európából hozatták. Az utóbbi

az ebbe belé helyezett ruca, az ebben szerényen meghúzódó csibe, amelynek belsejében volt egy tojás, vagy veréb, ami azután az inyenc asztalára került. Ez a tojás, veréb, vagy egyéb kisebb dolog volt az étel, a többi a hulladék. Az úré volt a mag, a többi a cselédségnek jutott.

Olasz ízlésről tanuskodnak a gross-piécek, az aranyozott-ezüstözött szarvasok, őzek, a tollas pávák, az aranyos-ezüstös marcipánok, édes tészták stb. Ezek a Borghesek a Borghiák stb. dáridóinak termékei. De ez volt a rendje, módja.

Az első magyar szakács nem lehetett más, mint olyan magyar férfi, aki olasz szakács mellett kuktáskodva, eleste ennek mesterségét s aztán a maga lábára állva csinálta azt, amit tudott és tanultak tőle azok, akik melléje kerültek.

A specialis magyar nemzeti konyha a magyar asszonyok, lányok megvetett vagy dicsőített, de általuk mindenkor féltékenyen őrzött birodalma volt. A magyar ételeket a magyar asszonyok találták fel, ők fejlesztették, főzték-sütötték a magok sajátos egyéni ízelelésük szerint, a maguk szeretete sugallata szerint. Mert a magyar asszony csak annak főzött, akit szeretett, annak pedig csak szeretettel főzött. Főzni pedig tudtak, mert a jól főzni tudás nagy erénye volt a ház asszonyának.

Az olasz, vagy legalább olaszos szokások nagy befolyása Mátyás király halálával tünedezni kezdett. A magyarnak az a veszedelmes virtusa, hogy imáadásig szereti, rajong azért, bálványozza, ami testének-lelkének idegen, a kényszerítő körülmények megszűntével nem tudta lekötve tartani az olaszhoz. Ebben sok rokon saját-ságot talált, de kevés idegenszerűt. Lángoló lelkesedésében elég az olaszért, mint sok mindenkiért, de szeretni, majmolni valami idegenebbet akart.

Amikor a francia királyok és nemesek udvara kezdett hírre kapni, volt magyar főúr nem egy, aki részint a saját kedvteléséből, részint küldötként vagy egyéb missiókban járván, alávetette magát az akkortájt rengeteg fáradtságba, költségbe kerülő, nem éppen veszélytelen útnak és ellátogatott Franciaország szívébe, már oda, ahol akkor vert: Párisba vagy Versaillesbe.

A franciák finomtabb faji ízlése már akkortájt régen levetette a Velencéből oda került olasz konyha brutalis modorait, és a saját találékonyságával, gazdagsága révén teljesen új irányt szabott a szakácsmesterségnek, megalapítva a francia konyhát és olyformán gazdagítva azt francia agyak

eset nem lehetett könnyű dolog, mert hiszen az amerikai törvények tiltják szerződéses munkásoknak a partra lépést.

Az amerikai gyakorlati észjárása, gondolkodása a konyhából is kivieszi a maga részét. A tüzhely sehol sem áll szabadon, hanem a falhoz van építve és légszeszszel tápláltatik. A tüzhely fölött a kész étkek melegén tartására egy-két rács van.

Mivel az amerikai üzletemberek igen kevés időt szánnak az esti 5 óráig egyhuzamban tartó üzleti munkálkodásuk közben az evésre, levén „az idő pénz“, az ételek legtöbbjét készen, kéznél kell tartani; teljesen kikészítve az elvitelre.

A tüzhely másik oldalán van a kikészítő asztal, melyben a melegén tartandó ételek számára a nedves melegítő mélyedése van. Ennél a melegítő anyagot gőz szolgáltatja. A főzelékek és burgonya pürée számára, melyek fehér emaillezott edényekben vannak előkészítve, egy másik kikészítő asztal áll mellette. A főzelék a maga természetes mivoltában főződik meg s kevés sóval meg vajjal szolgálják fel. A pincérek a kikészítő asztalokról hordják el az étkeket, amelyekhez a citromos vizet ők maguk rakják. Minden növényi táplálékot gőzzel főznek és tartanak melegén.

A munkaidőre nézve megjegyzi a levélíró, hogy ott általában meglehetősen be vannak fogva a szakácsok, és pedig reggeli 6 órától esti 8 óráig, közbe naponként 2-től 5-ig szabadok. Hetenkénti 6 vagy 24 órás pihenő idő nem létezik.

Levele végén a husokról tesz említést és azt mondja, hogy amit Európában Côte de boeuf-nek használnak, azt ott roastbeefnek vágják, hogy a borjúhús nem valami jó minőségű s legtöbbnyire sötétszínű és szívós, de annál kitünőbb a bány- és ürü hus.

szülte alkotásokkal, hogy teljesen eredetivé vált; az alakokba, a formákba és anyagokba pedig annyi tökélyt helyezett, hogy valóságos művészetté fejlesztette.

Persze, azért ez a konyha sem nélkülözte a legképtelenebb furcsaságokat és a legszemszedetebb raffineriákat, melyek fölött manapság csak mosolyogni, szörnyűködni, esetleg... undorodni tudunk.

De akkor így volt jól.

Azokra az urakra, vagy dámákra, akik mitőlünk oda szakadtak, vagy azokra a véreinkre, akik onnan vissza kerültek, ha nem is izlett nekik sok minden, egyes dolgok mégis rájuk tapadtak.

A maguk magyar szakácsa is, akit magukkal vittek, látásból el lesett egy két dolgot, amelyet azután a maga magyaros eszével itthon cultiválni kezdett.

A francia divatszokásokkal jöttek a konyha szokásai és megjelent, talán valamelyik, a minden franciáért lelkesülő zászlós urunk vagy főnemesünk házában az első importált francia szakács az ő mártásaival, fűszereivel, raffineriáival.

Hogy egy ilyen ember, aki oly messze földre elhagyja hazáját és idejön ebbe a barbár országba, amelyről most, évszázadok múlva is még az a fogalom él a francia köznépben, hogy fényes gatyával gyilkoljuk világos nappal a hűtlen szeretőket az utcán és hogy országos gyűléseinket egy nagy pusztán tartjuk, hogy a betyárok és kanászok nagy urak, mondom, hogy ide hozzák, ide csábítsák: akkor ahhoz súlyos pénz, sok csengő arany, királyi mód kellett.

De végre itt volt s akkor megjelent a: nő.

Nem egy nő, hanem egy másik főúrnak a felesége. Nem azért, hogy lássa, hanem, hogy legalább ő is láttassék olyan-nak, mind akinek a házában már van ilyen szakács. A hiúság a vetelkedési vágy: a nők velük született gyengesége nem hagyta nyugodni, amíg az ő konyhájában is nem forgolódott egy muszjő.

Ily módon, lassan, de következetesen vetette meg a lábát nálunk a francia főzési modor, amely ma már nemcsak jó részt teljesen átalakította, hanem el is pusztította nemzeti konyhánkat. Hogy célszerű, jó-e így: e fölött okoskodni nem tárgya mondani valómnak; hanem, kelletlenül bár, elfogadom a francia konyhát, mint általánosan bevettet.

Mi sem természetesebb, mint hogy a magyarországi szakácsok, talán mind, a francia konyha hívei, a francia módon főzést tanulták és kultiválják.

Ez az előbbi kijelentés alapján, még nem lenne baj. De baj az, hogy szakácsaink tudásban és képességben nem tartanak lépést a francia szakácsmesterség fejlődésével, úgy, hogy, ha így megy tovább, sajnos, mihamar elérkezik az az idő, amikor a Magyarországon tanult és működő, gyűjtő névben: magyar szakács, arra a fokra jut, hogy gyári munkássá válik. Nem egyszerű szakács lesz a szakácsművészből, hanem főző legény. Olyan kukta-féle.

Vajjon mi lehet ennek az oka?

Száz és egy oka van. Mindet nem mondhatok és nem mondok el, de nagyjában rámutatok azokra, melyek a főntebb említett degenerációs jelenségeket okozzák.

A sárga irigység fogja el az embert, ha látja a külföldi szakácsszervezetek működését, gyarapodását. A franciákról már beszélni sem kívánok, azok nagyhatalom ezen a téren, hanem a németekre sandítok.

Ezek, akik csak talán 2 évtized óta kezdik magukat emancipálni a francia befolyás nyüge alól és saját nemzeti és faji karakterű konyha megteremtésén fáradoznak úgy a magán, mint a közéletben is, oly szellemi életet és művészetük vagy szerényen: műiparuk oly megbecsülését érték el, ami féltékenynyé teheti a franciákat is.

Irodalmuk, hogy úgy mondjam: tudományos magaslaton áll. Orvosok, tudósok, magasrangú katonatisztek közleményeivel találkozunk lapjaik hasábjain, melyek többi részét szakácsok magvas, szakszerű közlései, fejtegetései, útmutatásai, leírásai és receptjei teszik változatossá. Ezeket olvasva, szinte érzi az ember a szakmájuk iránti odaadást, az iparkodást, amelylyel tudásukat társaik és a köz kincsévé teszik.

Ők már felfogták, hogy az egyesülés és a tömörülés hatalmas és egyetlen eszköze valamely testület felvirágoztatásának és felvirágozásának; hogy amit egyesek nem képesek megtenni vagyoni korlátoltság mellett, azt a szoros összetartásban élők, pályájukat becsülők összerakott filléreiből kikerülő kisebb-nagyobb tőke támogatásával végrehajthatják.

A francia, a német szakács ma már tudja, hogy reá nézve tulajdonképpen csak akkor kezdődik el a tanulás, a pályája által nyújtott és kívánt kutatás, felfedezés kora, amikor felszabadult ismereteinek gyarapítására csak ekkortól kezdve szentelhet időt. De törekszik is arra, hogy ezt hozzá férhetővé tegye a maga számára; törekszik pedig azzal, hogy szakcsajtót csinál, az ehhez való anyagi erőt egyesületei révén, a szellemit pedig a saját szakértelméből adja.

Mi történik mi nálunk:

A szakácsstanonc elszegődik 4 évre valamelyik konyhába és X. főszakács atyaskodó gondjai alá kerül; mert a tulajdonképpeni mester, az étterem ill. konyha tulajdonosa vagy maga sem ért a sütés-főzés mesterségéhez, vagy nincs ideje a tanonccal foglalkozni, egyszerűen: sehogy sem ér rá.

A főszakács tudására és taponcképző tehetségére bízott tanoncra nézve legtöbbször — elismerem, vannak jó kivételek is, de rendszerint így szokott történi — két eshetőség következik be u. m. vagy nagy forgalmú, változatos produktumokat szolgáltató a konyha, akkor a rendes foglalkozási időben nem ér rá a főszakács a tanoncot a mesterség alapos, szakszerű elsajátítására tanítani, tehát tőle közvetlenül nem tanul semmit, vagy kis forgalmú a konyha, csekély változatosságot nyújtó a produktumokban, akkor a főszakácsnak nincs módjában gyakorlati fejlettséget adni a tanoncnak, tehát közvetlenül a főszakácstól megint nem tanul semmit. A végeredmény, hogy alaposan nem tanul semmit. Mert, hogy a főszakács privát passzióból, a konyhai munkaidőn túl foglalkozzék a tanonccal, az már neveléses: ugy-e kérem!

Mindent, amit tud, amikor felszabadul, a saját szorgalmával sajátítja el a tanonc oly módon, hogy vakon majmolja azt, amit lát, ez megrögződik benne és aztán csinálja, ahogy látta és ha főszakács lesz, úgy csinálja utána az ő tanoncai, gazdagítván a generalszaftok szent birodalmát.

(Folytatjuk.)

## Határozatok.

Ezen cím alatt közöljük a t. tagtársakkal mindazon közgyűlési s választmányi határozatokat, a melyeknek közzétételét és ismerését körünk és tagjaink érdeke megkívánja\*)

1908. február 4-én:

53. h.) Bauer Károly azon indítványa ügyében, hogy a perselypénz f. évi január 1-től fordíttassék a Fonde Collegial (társalap) javára: kimondja a választmány, hogy a perselypénz, mint a kör vagyona felett nem rendelkezhetvén, hováfordításáról nem határozhat, hanem a döntést fenn tartja a legközelebbi közgyűlés határozatának.

55. h.) A választmány kimondja, hogy tudomásul véve elnök azon bejelentését, hogy ifj. Szekrényi Rezsőnek, tekintettel arra, hogy egy hónapnál tovább tartó idő alatt nem kapott állást ingyenes helyközvetítőkötől, a választmány utólagos jóváhagyásával megengedte, hogy helyszerző révén szerződtesse el, felhatalmazza az elnököt, hogy hasonló esetekben másoknak is megadhatja az engedélyt.

1908. február 11-én:

66. h.) Kimondja a választmány, hogy Nusser Henrik és Budai Károly szakácsokat az 1908. évi határozatok 8. pontja értelmében felveszi a kör tagjai közé.

1908. március 3-án:

79. h.) Kimondja a választmány, hogy annak meggátolására, hogy a kör helyiségében hirdetés alakjában közhírré

tett állás-üresedések illetéktelenek által felhasználtassanak, a következőket rendeli el:

a.) A kör hirdetései a hirdetés-táblán minden hétfőn, kedden, szerdán és csütörtökön d. u. 4-től 6-ig tétessenek csak köz szemlére a kör társalgó helyiségében.

b.) Minden körtag köteles a kör helyiségében való megjelenésekor a kör jelvényét viselni, és nevét az ezen célra kitett könyvbe beírni.

c.) Kötelesek a körgazdák ügyelni arra, hogy azok, akik a jelvényt nem viselik, vagy nevüket nem akarják beírni, a kör helyiségéből eltávolíttassanak.

Kötelesek gondoskodni a hirdetéseknek a jelzett időben közszemlére tételéről és bevételéről;

kötelesek személyes felelősség mellett gondoskodni a megjelent tagok kényelméről és a rendről, mely utóbbi tekintetében azonban minden tag engedelmeskedni tartozik az intézkedő körgazdának.

80. h.) Kimondja a választmány, hogy Dobos Károly választmányi tagot, aki az 1907. évi december hó 30-iki IV. rendes évi közgyűlésen történt megválasztása óta egyetlen ülésen sem jelent meg, s távol maradását soha ki nem mentette, az érvényben levő alapszabályok 11. §-a alapján tisztességéről lemondottnak tekinti és helyébe a választás sorrendje szerint Scherndorfer Frigyes póttagot hívja be.

81. h.) Kimondja a választmány, hogy Tobisch Miksa rendes tagnak, aki saját hibáján kívül kapott bőrbetegsége következtében hónapok óta keresetképtelen, az illető folyamódására, az alapszabályok 2. §-a értelmében 50 (ötven) korona segélyt ad és azt nyomban kiutalja.

## Aranyérem.

Örömmel közöljük, hogy Körünk és egyúttal választmányunk két tagját: *Wrabetz Gusztávot* és *ifj. Schvetz Mihályt* a magyar szakácsokra is megtisztelő kitüntetés érte. Résztvéve a most lezajlott párisi élelmiszer- és szakács-kiállításot, kiállított készítményeikért mindegyikük *aranyérmel* kapott.

Őszinte szívből gratulálunk választmányunk e két büszgő és szorgalmasan munkálkodó tagjának. Bár sokan akadnának közülünk, akik a szakácsművészet Mekkájában is fényes kitüntetés révén dicsőséget szereznek a magyar szakácságnak.

## Kérelem.

Az elökség kéri azon t. tagokat, akik a folyó évi első évnegyedi, vagy esetleg még előbbi időre szóló tagsági díjjal hátralékban vannak, hogy tartozásukat, további kellemetlenségek elkerülése végett mihamarább fizessék be.

Figyelmezteti egyúttal a hátralékosokat arra, hogy mindaddig nem számíthatnak állásközvetítésre, amíg tartozásban vannak.

A folyó évi január 1-től a tagdíj havonként 2 korona.

## Kérelem

»Értesítő«-nk t. olvasóihoz.

Szépen kérjük t. olvasóinkat és körünk tagjait, hogy lapunk szellemi tartalmát sziveskedjenek előmozdítani azzal, hogy írjanak bele való dolgokat, amelyek akár körünk beléletével, akár a magyar szakácság ügyének előmozdításával, szakismeretének tágitásával foglalkoznak.

Ne rettentse vissza őket az, hogy a tollnak nem mesterei. A nyomdafesték alá szivesen beigazítjuk az írott dolgokat. A fő az, hogy amit irnak, annak legyen veleje.

A kéziratok körünk titkárának, Beer Józsefnek küldendők (Bpest, IV., Angol királynő Szálloda)

A választmány.

\*) L. az „Értesítő” 2. számát.