

MAGYAR

SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS

HOTELIER ET RESTAURATEUR DE HONGRIE • UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETÉNEK, A MAGYAR SZÁLLODÁSOK, VENDÉGLŐSÖK ÉS KORCSMÁROSOK ORSZÁGOS SZÖVETSÉGÉNEK HIVATALOS LAPJA

Organe et propriété du Syndicat
des Hoteliers et Restaurateurs
de Budapest.SZERKESZTIK: — REDIGÉ PAR
KUTASSY LAJOS felelős szerkesztő,
BALLAI KÁROLY főmunkatárs.Organ und Verlag der
Budapester Hoteliers- und
Gastwirtegenossenschaft.

SZERKESZTŐSÉG (REDAKTION): BUDAPEST, V., FERENC JÓZSEF TÉR 5. • TELEFON: AUTOMATA 811—52.



A Magyar Szállodások és Vendéglősök Otthona Pécelen (Pestmegye)

*Heim der ungarischen Hoteliers und Gastwirte in Pécel (Kom. Pest).
Errichtet aus den Gaben und Sammlungen der ungarischen Hoteliers und Gastwirte.*

*Home des Hôtelières et des Restaurateurs Hongrois
Fondée des dotations et des quêtes des Hôtelières et des Restaurateurs Hongrois.*



Az Otthon a magyar szállodások és vendéglősök adományaiból és gyűjtéseiből létesült.

Célja, hogy a saját hibájukon kívül tönkrement, elszegényedett, keresetképtelen 60 évet betöltött egészséges Kartársainknak, akik a volt Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulatának, később Ipartestületünknek, vagy a Magyar Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Országos Szövetségének tagjai voltak, békés otthont nyújtson életük hátralevő napjaiban.

A folyamodványokat az előbbi feltételeket igazoló okmányokkal felszerelve az Ipartestületünk elnökségének kell megküldeni. (Budapest, V., Ferenc József tér 5.)

A mi naptárunk.

1928 augusztus	
1 Szerda	Este 7 órakor <i>Jóbarátok vacsorája</i> Nagy Zsigmondnál (IX., Soroksári-út 35.)
2 Csütörtök	
3 Péntek	Este 8 órakor <i>vendéglősök vacsorája</i> , Hoffmann Jánosnál (I. Pálya utca 3).
4 Szombat	<i>Az adóközösség tagjainak adóátalányuk befizetése.</i> Aki eddig adóátalányát be nem fizeti, az késedelmi kamatot fizet.
5 Vasárnap	
6 Hétfő	<i>Dél előtt 10 órakor békéltető bizottság ülése</i> az ipartestületben.
7 Kedd	<i>Az előljárási ülése</i> d. u. 4 órakor az ipartestület helyiségében.
8 Szerda	Este 7 órakor <i>Jóbarátok vacsorája</i> Dajka Ferencnél (L. Béla király-út 44.)
9 Csütörtök	
10 Péntek	D. e. 10 órakor Gundel János és Kommer Ferenc emlékét ápoló asztaltársaság összejövetele Kodra Károlynál (I. ker. Krisztina-tér 9.)
11 Szombat	
12 Vasárnap	
13 Hétfő	
14 Kedd	A június havi <i>fényüzési adóvallomás</i> benyújtása és a fényüzési adó befizetése 15-éig. — <i>Az alkalmazottak kereseti és rokkant adójuk</i> befizetése.
Szerda 15	
16 Csütörtök	Dél előtt 10 órakor <i>segédvizsgáló bizottsági</i> ülés az ipartestületben. Este 7 órakor <i>Jóbarátok vacsorája</i> Bischof Ignácánál (IX., Remete-utca 24.)

Kérjük
t. Kartársainkat, hogy lapunkat, a
MAGYAR
SZÁLLODÁS ÉS VENDEGLŐS-Í
tegyék szállójuk olvasószobáik asztalára,
éttermük ujságtartóiba.

Vásároljuk meg szakkönyveinket!

Szakkönyveink megszerzésével szaktudományunkat támogatjuk; azoknak tanulmányozásával nemcsak műveltségünket emeljük, hanem tanításaikat üzletvitelünkben hasznosíthatjuk és ezáltal üzletünket versenyképesebbé tesszük.

Az ipartestület irodájában kaphatók:

Ballai Károly: A magyar koresmák és fogadók a XIII—XVIII. században. Ára 5.— P.

Dittmayer Andor: Gastérea. Ára 3.20 P.

Gonda Béla: A terítés művészete. Ára 4.— P.

Gundel Károly—Reichard György: A vendéglői fel-
szolgálás kézikönyve. 6.40 P.

Marencsich Ottó: Szakszótár. Ára 3.20 P.

— Vezérfonal a szálloda- és vendéglőüzem megszervezéséhez és vezetéséhez. Ára 5.— P.

Palkovics Ede—Dittmayer Andor: A szakácsművészet kézikönyve. Ára 5.— P.

Ezekon kívül kapható még:

Illek Aladár—dr. Páll Béla: A rendőrfelügyeleti szolgálat és a rendőrhatalom engedélyek. Ára 12.— P.

Dr. Hetey Zoltán: Az italmérők tanácsadója. Ára 16 P.

Terjesszük lapunkat!

Szerezzünk előfizetőket!

Előfizetési díj egy évre 20 P

Segédeknek és tanulóknak 10 P

Italszükségletét

belföldi és külföldi italokban a legelőnyösebben

beszerző csoportunknál fedezheti.

*

VENDÉGLŐSÖK BESZERZŐ CSOPORTJA RT.

BUDAPEST, IV., VÁMHÁZ KÖRÚT 8. SZÁM.

Kivánatra árjegyzéket küldünk.

Közleményeinket csak a forrás megnevezésével lehet átvenni.

MAGYAR SZÁLLODÁS ÉS VENDÉGLŐS

Adjatok, adjatok – amit Isten adott!

Irta: Gundel Károly.

A vendéglősségnek régi álma valósul meg a menházzal. Az a kastélyszerű épület, amelynek homlokára a „Magyar Szállodások és Vendéglősök Otthona” címe kerül, méltó a magyar vendéglősipar számbeli és erkölcsi súlyához. Elnökünknek soha el nem vitatható érdeme, hogy a háborút és a forradalmakat követő legsúlyosabb években lelkes segítőtársaival elő tudta teremteni azt a hatalmas tőkét, amellyel ez az objektum megszerezhető volt. Jóvátette ezáltal a jelen generációnak azt a hibáján kívül elkövetett bűnét, hogy az elődök által összegyűjtött tőke a hadikölcsön, a záloglevelek elértéktelenedése és a korona romlása folytán nagyrészt elveszett.

Az álom megvalósult, az intézmény fennáll, de megnyitásával a fentartásnak súlyos gondja nehezedik ipartestületünk vezetőségére.

Soha nagyobb szükség iparunkban hasonló intézményre nem volt, mint ma, mert ha valaha megíródik a vendéglősipar utolsó éveinek története, tragédiák, súlyos katasztrófák regisztrálásától lesz fekete.

A gazdasági harcnak katonái nem kisebb hősök, mint a harctér vitézei. Ők is küzdenek, ők is véreznek, ők is elesnek. És hogyha ez az intézmény a gazdasági harctéren elesetteknek segítségére szolgál, akkor mindenkinek, aki ma még többé-kevésbé épen és egészségesen áll a gazdasági fronton, tartozó kötelessége ennek az intézménynek fentartásáról gondoskodni! Tudom nagyon jól, hisz látó szemmel, halló füllel áldott meg a Teremtő, hogy az egész vendéglős front inog. Tudom, hogy mindenkinek megvan a maga nagy gondja és nagyon sokan vannak sorainkban, akik elszoruló szívvel, gondoktól ráncolt homlokkal szemlélik az Otthon képét s valahol, be nem vallottan, az agynak legtitkosabb rekeszében olyanféle gondolataik támadnak, vajjon nem lesz-e nekik is valaha szükségük kartársaiknak a megértésére és irgalmasságára?!

Viharos időket éltünk és élünk. Hatalmas tölgyeket döntött le a vihar! A gazdasági életnek jól megalapozott, erősen megépített palotái, várai dőltek össze s olyanok is kopogtatnak az Otthon kapuján, akik szorgos munka, józan takarékoság és minden emberi erény jegyében élték le életüket s nem az ő hibájuk, hogy oda jutottak, ahol vannak.

Ezek a gondolatok szállanak meg engem, Otthonunk sorsán elmélkedve, tudva és érezve azt, hogy nehéz időkben ér mindenkit ez a kérdés. Ha azonban sokan csak keveset adnak, akkor a sok kicsi is több lesz, mintha kevesen sokat adnának! Mutassuk meg, hogy sokan vagyunk és hogy egy közös akarat köt össze mindnyájunkat. Ajánljon fel ki-ki a maga tehetsége szerint bármily csekély havi hozzájárulást, olyant, amelyet fájdalom nélkül megbír és ha az nem lesz

több, mint naponta elfogyasztott egy szivarnak, egy pohár italnak az ára, ha mindnyájan megteszszük ezt, ezekből a fillérekből, garasokból is befolyhat annyi, hogy az Otthont benépesíthetjük és bennlakóinak nyugodt öregséget biztosíthatunk.

Jobb adni, mint elfogadni!

Adjon, aki adhat, mert adni, jót tenni, örömet szerezni a legnagyobb szerencse, a legnagyobb jó az életben!

Ne álljunk meg az első lépésnél, folytassuk az irgalmasságnak megkezdett rohamát, szerezzünk iparunk szerencsétlen hajótörötteinek nyugodt, békés otthont, biztos menedéket.

Mi, akik átértük az utolsó 2–3 évtizedet, láttuk hazánk millenáris ünnepét, láttuk hazánkat nagynak és dicsőségesnek, polgárait boldogoknak és elégedetteknek; majd láttuk a háborúban vérezni, éhezni, de diadalokat aratni is; szenvedtük a forradalmakat, a bolsevizmust és megértük a legnagyobb gyalázatot: a román megszállást és megértük Trianont: látnunk kellett, hogy válik semmivé eddigi életünk minden szorgalmának, takarékoságának eredménye: a hadikölcsön, a záloglevél s maga a korona. Sokat éltünk, sokat láttunk, tapasztaltunk. És újra kellett kezdenie kinek-kinek az életét. Évtizedek munkájának fáradtságával a vállán és a lábában, ezer gondnak, küzködésnek, gyásznak, veszteségnek a sebeivel a lelkében. Volt aki bírta, volt aki elesett!

Boldogok vagyunk, akiket aránylag ifjan ért a katasztrófa, akik meg tudtunk állani a gazdasági élet e példátlanul rettenetes viharában s így adósai lettünk a sorsnak!

A sors adósainak érezzük magunkat, akár a harctéren egy-egy megvívott s szerencsésen átért ütközet után, ahol ha imádkozva megállottunk elesett bajtársaink sírja előtt, az volt az érzésünk, hogy értünk helyettünk haltak hősi halált.

Adósok vagyunk, az adósságot pedig le kell róni becsülettel. Ki minél jobban úszta meg a nehéz időket, annál többel adósa a sorsnak: adjon annál többet; akinek nagyobb a gondja, adjon kevesebbet. De adjon mindenki!

Még csak egyet.

Meleg szívvel kívánom, kímélje meg minden adakozó kartársamat a jó Isten, hogy valaha is az Otthon menedékére legyen utalva. A sors útjai azonban kiszámíthatatlanok és ha valakiről az van megírva az odafönti nagykönyvben, hogy az Otthonban fejezze be életét, akkor elébb-utóbb oda kerül. A sorsát senki sem látja előre. Gondoljatok arra, mennyivel könnyebben fogadja az az ember az Otthon irgalmasságát, aki jobb napjaiban jó szívvel áldozott erre a nemes célra, mint az, aki ridegen elzárkózott e kérdés elől.

Gondoljatok erre és adjatok, adjatok – amit Isten adott!

Konyhaszabályzat a XVII. században.

Irta: Ballai Károly.

A régi fogadók, csárdák, koresmák elmúltak az idők folyamán, nyomuk sem maradt, hacsak egynek-egynek az emléke nem maradt fönt. Irásos megemlékezés, egy-egy utazás alkalmával tett utalás, bizony elég ritkák. Nem csoda, ezeket a helyiségeket az úrrend, akik utaztak és leveleztek, alig használta, rendes vendégük, a vándorló iparos, a marcona katona, a félős kereskedő volt s ezeknek elmulásával megszűnt az élmény is, nem örökítette meg senki.

Ezek a régi, évszázadok előtti fogadók, koresmák igen kis igények kielégítésére szorítkoztak. A rendszerint közös hálósobával az időjárás viszontagságai és egyéb bajok ellen nyújtottak oltalmat, az egyszerű étel-itallal, amit azokban kapni lehetett, a megszomjult, a megehült vándorok üdítették fel magukat.

Nagyon természetes, hogy ezekben a fogadókban és kocsimákban iparunk mai kultúrájának csirait sem találhatjuk meg. A terítés, a felszolgálat fogásai, a főzés, a tálalás rendje a főurak, a városok, sőt a jómódu polgárok háztartásaiban fejlődött ki az általános ipari kultúra fejlődésével párhuzamosan.

Néhány adatunk van ilyen nagy háztartás kezeiről, konyhai rendjéről, a felszolgálat és étkezés szabályairól, amelyekkel megismertetjük t. olvasóinkat. Ezek az adatok eléggé megvilágított képet fognak rajzolni iparunk azon idejéből, amikor az még nem volt ipar, hanem a családi, a társadalmi élet megnyilvánulásaival kapcsolatos házi szokás, házi rend, de amelyek viszont kulturális fejlettségünkről is tanúságot tesznek.

A következő sorokban bemutatjuk gróf Csáky István 1643. évi április 28-án kelt azon utasítását, amit hihetőleg az új konyhamesternek adott zsinórmértékül. (Az eredeti gr. Csákyak löcsei levéltárában K. 112. cs. 37. o. található.)

„Instructio pro egregio Paulo Rosnai (Rozsnyai) culinae magistro.

Kivántatik elsőben is, hogy konyhamesterünk tisztére szorgalmason vigyázzván, igaz és hív legyen minden dolgokba és az tékozlást eltávoztassa; arra is szorgalmas (figyelmes) legyen, hogy az szakácsok tisztán és jól főzzenek és így is adják föl (az ételeket), minden szerszámokat az étkeknek igazán megadassa vélek, az fazékra is reá vigyázzon, hogy minden este megmossák őket az kuchták és egyéb eszközök is tisztán tartassanak.

Ha ki találkoznék vagy az szakácsok közül vagy akar minimű rendek közül az, ki becsületét neki meg nem adná, szót nem fogadna és hivataljában akadékot tenne, ki miatt meg nem felelhetne tisztinek, azokat mindjárt értésére adjon főporkolábunknak; igazítsa el az porkoláb közöttök az dolgot.

Az asztalokra igen reá vigyázzon, hogy kinek-kinek igazon megadassa az rendelt tál étkeit; elsőben is az mi asztalunkra fogyatkozás nélkül legyen az étkek adás s napjában ötven tál étket adasson a mi asztalunkra.

Azután adasson étket az udvari biró asztalra illendőképén, mivel ott néha többen s néha keve-

sebben vadnak, ahhoz kelletik alkalmaztatni az étkek számát is. Ennél az asztalnál lesznek az uraim is, kik az mi asztalunkhoz be nem férnek.

Az öreg asszonyok és leányasszonyok asztalára is napjában tizenkét tál étket adasson. Ágotának is cselédestől adjon napjában négy tál étket, csak legyen megrakva illendőképén az tál.

Az muzsikuskoknak ételeket igazon adassa ki, úgymint napjában tizenkét tál étket és az tálokat jól megrakassa, mivel felesen vadnak.

Minden bokor (pár) kocsisnak napjában három tál étkek adassék, ezenképen az magunk főlovásznak is, affélének pedig az lovászmestertől igazán végére menjen, mert néha megtöbbülnek, néha megkevesednek azok is.

Az prebendásoknak is, hogy igazán kiadják ételeket, arra is vigyázásának kell lenni az konyhamesternek.

Az első fogás az mi asztalunkról legyen az inasoké és pohárnokoké, az másik fogás az jobbítással az étkefogóké.

Az konyhamester mindaddig jelen legyen az konyhán, miglen kinek-kinek az mi rendelésünk szerint az jó étket ki nem adatja és jó maga vigyázzon, hogy semmi alkalmatlanság ne történjék az étkek feladásba.

Az maga ételle, ha akarja külön lehet az konyhaházban, ha akarja a főszakácsokkal ehetik; hogy pedig tisztán tarthassa a konyhát, egy hites drabantot tartozzék adni az porkoláb az konyhára, az ki szavát fogadja az konyhamesternek és idegen embert s másokat is, az kiknek ott dolgok nem léssen, be ne bocsásson az konyhára.

Ezeket híven és igazán s jó rendet praestálván (megtartván) az konyhamester, úgy várhatja nekünk is jövődöbeli jóakaratumkat.

Datum in arce mee Scepusiensi die 28. aprilis 1643.

Comes Steph. Csiaki m. p.“

BORÁSZAT

A drága bor.

Irta: Petrányi Ferenc.

A bor fogyasztási adója ép úgy, mint más adó, szintén népszerűtlen. Minket, vendéglősöket ez az adó súlyosabban érint, mint a másfajta adó, mert ha a többit leróttuk, — bármilyen keservesen is, — békében hagynak bennünket. A boradónál nem elég, hogy fizetjük, de a tetejébe még szidnak is bennünket, mint a bokrot.

Nemrég a borkereskedők és a szőlősgazdák küldöttsége járt a pénzügyminiszternél és kérték a megígért borfogyasztási adó eltörlését, illetve leszállítását. Ez alkalommal a pénzügyminiszter igen súlyos kijelentéseket tett a vendéglősökre. Most a „Borászati Lapok“ legutóbbi számában dr. Baross Endre M. Sz. E. igazgatója, csatlakozik a miniszter úr kijelentéséhez és ugyancsak azt állítja, hogy azért nincs borfogyasztás, mert a vendéglősök óriási haszonnal árusítják a bort.

„Olesőbb ár — nagyobb forgalom“. Ezt ajánlja nekünk vendéglősöknek.

Saját magunkkal szemben kötelességünk az Otthon ügyét fölkarolni:

Allításainak bizonyítására bemutatja egyik előkelő nyári üzem számláját, amelyen egy liter szerinte állítólagos badacsonyi borért 4.80 pengőt számoltak. Továbbá azt írja, hogy a polgári kis vendéglőkben is drága a bor, mert a termelőnél 70 fillérért vásárolt bort 1.60 pengőért adják, holott a menüért csak 1.50 pengőt kérnek. Végeredményben arra a konklúzióra jut, hogy ilyen körülmények között nem lehet tömegfogyasztást elérni.

Mint duplán érdekeltek, (mert igen sok esetben a vendéglős termelő is, pláne vidéki kartársaink között van sok bortermelő, de akad akárhány a fővárosiak között is) ehhez a reánk nézve igen fontos kérdéshez kénytelenek vagyunk hozzászólni.

Mi nem harcot kívánunk indítani, amint azt nekiünk vindikálják, mert örülünk ha békében hagynak bennünket, ha békében maradhatunk, csupán védekezni óhajtunk a felmerült vád ellen, mert annak az ódiumát semmi esetre sem vagyunk hajlandók vállalni, hogy mi volnánk az okozói a borfogyasztás csökkenésének.

Az okot egészen máshol kell keresni, ott, ahol az tényleg feltalálható. Mert nem az a baj, hogy valamelyik nyári vendéglő talán túllőtt a célon, amikor a badacsonyi borának az árát túlmagasan állapította meg, sem az, hogy egyik-másik polgári vendéglő magasabb árért méri a bort, mert az legtöbb esetben attól függ, hogy melyik üzemnek mekkora a rezsiköltsége. Házbér, adó és még egy regement kiadása, melyeket nem lehet hasból, ötletszerűen megállapítani, hanem csakis az üzleti könyvek megtekintése után.

A borfogyasztás csökkenésének legfőbb oka a szegénység. Ez szülte a menüt, a tréfát, a pikolót. Ki enne menüt, ki inna tréfát vagy pikolót, ha elegendő pénze volna? Bizonyára senki. Ez a legjobb fokmérő! Csökkenti a borfogyasztást az alkoholelles propaganda is, amely bármily lassan, de mégis terjed. A sport, a mozi, mind elvonja az embereket az alkohol fogyasztástól. Az emberek életrendje megváltozott. Sohasem fogyasztottak annyi citrónadot, orangeádot, málnaszörpöt, mint manapság. A szegénység lendítette fel a tejivókat, ott nem kell bort fogyasztani, a joghurt, a savanyú tej járja.

Hogy a vendéglőkben drága a bor? Ugyan kérem! Akárhány kisebb vendéglőbe lehet 120—140 fillérért bort kapni. Söntésekben 90 fillérért is, ha kívánják szívesen szolgálunk céggel és címmel is. Sajnos, nagyon jól ismerjük a helyzetet. Valamikor békében a leghiresebb vendéglős is abban a szerencsés helyzetben volt, hogy egy évi bor szükségletét fedezni tudta, az nagy tehermentesítést jelentett a termelőknek, mert már szüret után megkapták a pénzt termékükért.

Ma sajnos, tőke hiányában a legtöbb vendéglős hitelre szorul, tehát a kereskedőkhöz megy vásárolni, mert ott hitelre talál. Tudjuk azt is, hogy a termelők sincsenek abban a helyzetben, hogy hosszú lejáratú árúhitelt tudnának nyújtani.

A bajon gerincesen csak egy segíthetne, ha néhány éven át bő termés lenne, ez leszállítaná a borárakat, miáltal a borfogyasztás emelkedne. A termelő is megtalálná a számítását, bő termésnél

több borért mégis csak többet kapna. Láttuk ezt 1924-ben, amikor a jobb fajta bor ára kisebb vendéglőkben 12.000 korona volt. Annyi bor fogyott, hogy nem győzték mérni.

A belföldi borfogyasztás csökkenéseért bennünket okoznak, de valjon ki az oka annak, hogy borkivitelünk csődbe jutott?

A napokban volt alkalmunk beszélgetni egy bécsi kollegánkkal, aki békében igen sok bort vásárolt Magyarországon. Szerinte azért nincs bor kivitelünk, mert a magyarországi borárok nem tudják felvenni a versenyt a spanyol, olasz, görög és francia borárakkal.

Fenti állítás valódiságát nincs módunkban megállapítani, de ez reánk nézve nem is fontos.

Szerintünk jobb lenne, ha nem acsarkodnánk egymásra, ha nem úgy tennénk, mint a rossz szomszédok, hogy hadonászunk, kiabálunk egymásra a kerítésen keresztül, ahelyett, hogy keresnénk a módját annak, hogy hogyan lehetne békésen a bajt orvosolni.

Ne egymás ellen harcoljunk, ne egymást okoljuk a bajokért, amelyekbe önhibánkból jutottunk, hanem egyesült erővel iparkodjunk fonák helyzetünkön javítani. Tegyük félre minden érdekelentétet, foglalkozzunk a dologgal komolyan, annak érdeme szerint.

A tokaji bor.

A híres magyar bortermelésnek koronája, a tokaji borvidék szintén válságos állapotban sanylik, amit részben a trianoni békeszerződés okozott, mely a tokaji borvidéket is kettéhasította. A tokaji bortermelés egységét megbontották, az évszázados magyar munka világhírét is megosztották, mert a nemzetközi borpiacon mostanában a csehek is szerepelnek tokaji borral.

A magyar *Iparjogvédelmi Egyesületben* a minap dr. Balás P. Elemér, min. osztálytanácsos foglalkozott a tokaji bor problémájával. Előadásában behatóan foglalkozott az iparjogi és a nemzetközi jogi szempontokkal s arra az eredményre jutott, hogy a „tokaji bor” elnevezést a békeszerződés után *elvileg* már csak a magyarnak maradt tokaji borvidéken termett és a szükséges feltételeknek megfelelő borra nézve szabadna használni. Ehhez képest, az előadó szerint, a magyar-cseh kereskedelmi szerződésnek az a rendelkezése, amely szerint egyelőre a jelenlegi állapot marad meg, *elvileg* annyit jelent, hogy a magyar állam hozzájárulása folytán használhatják a „tokaji” elnevezést a Csehszlovákiához került területen termett borokra vonatkozóan is, mert amiben az ülés egyhangulag megállapodott, „Tokaj” a magyar állam személyi tulajdonjogának tekinthető.

Hogy mennyire magyar tevékenységnek az eredménye a világhírű tokaji bor, azt a magyar bor története bizonyítja.

Magyarország híres volt kitűnő borairól. Szent István korában a szerémi bor volt a legjobbnak tartott és a legismertebb bor, amelynek vesszeit Marcus Aurelius *Probus* római császár idejében (Kr. u. 276—282) ültették. Ezt a bort egy XV. századbeli tudós, *Cuspiniánus* édes és zamatosnak mondja, mely a krétai, a korzikai, sőt a világ legjobb borának tartott francia bornál is jobb.

Bár a tokaji szőlőművelés legrégebbi frott emlékét

IV. Béla király 1252-ben kelt alapítólevelében tekinthetjük, amely az olaszliszkai szőlőt a túróczi prépostság szerzeteseinek adományozta, Tokaj nedűje csak a XVI. században lett világhírű, amikor 1562. évi tridenti zsinat alkalmából *Draskovics György*, kalocsai bíboros érsek egy kis hordócskával vitt ajándékba *IV. Pius* pápának, akinek vendéglátó asztalán felszolgált más híres borok közül ez a tokaji bor vitte el a pálmát, a főpapok tetszését. Ettől az időtől meredeken emelkedett hírneve s tette híressé országunk szőlőkultúráját.

Majdnem nyolcszáz év verejtékes munkájának eredménye ez a világhír, nem is lehet más a tokaji bor, mint magyar bor.

Az üres hordók tisztántartása.

Általános a panasz, hogy a boroshordókat legtöbbször dohosan, ecetesen, penészesen, szóval gondozatlanul kapják vissza vevőiktől a bortermelők és kereskedők.

Szólás-mondás, hogy az, aki a máséra nem tud vagy nem akar vigyázni, a magáéra sem tud. Pedig csak egy kis jóakarattal kell hozzá és meggy a dolog.

Engedtesse meg nekem, hogy néhány szóval elmondjam azt, hogy milyen eljárást kell követnünk, ha azt akarjuk, hogy boros hordóink rendben legyenek.

Ha kiürül egy hordónk, mossuk ki azonnal hidegvízzel és pedig addig mossuk, amíg a hordóba töltött mosóvíz teljesen tisztán nem ömlik ki belőle. Ha nem vesszük azonnal használatba, csepegőre tesszük és néhány óra múlva, ha már teljesen kiszivárgott a víz, bekénezzük és lezárjuk a hordót.

A hordókat kiürítés után minden esetben ajánlatos megvizsgálni, bevilágítani, megszagolni, s így megállapítani, hogy a bekénezendő hordó tiszta szagú-e, nincs-e valamelyes hibája, pl. nem ecetes-e, penészes-e, bűdös-e stb.

Ha úgy találjuk, hogy nem egészen kifogástalan, úgy nem elég a hordót egyszerűen hideg vízzel kimosni, hanem azt ki is kell forrázni vagy ahol erre berendezkedés van, ki kell gőzölni.

Ecetes hordót forró szóda oldattal kell kiforráztatni és utána többször friss, hideg vízzel kiáztatni.

Szesszel is szokás kiégetni, ez az eljárás azonban szakavatott kezeket kíván, mert másként hozzáfogva könnyen megeshet az, hogy ha nagyobb mennyiségű szeszt töltenek a hordóba, mint amennyi szükséges, az könnyen robbanást idézhet elő.

Penészes hordót nem szabad forrázni, sem gőzölni, mert az mégjobban beviszi a hordó fájába a penészt. Az ilyen hordókat legjobb kifenekelni és hideg vízzel és erős sörtkefével jól kisúrolni, természetesen mindig a dongafa szálai irányában. Ha nagyon penészes a hordó, legjobb kádárhoz adni, aki a belsejét kigyalulja, kikaparja és utána, ha ismét befenekelte, szódás vízzel kiforrázza.

A hordók tisztántartása igen fontos, mert a felsorolt eljárásokkal rendbe lehet ugyan azokat tartani, de annyira mégsem, hogy a bele töltendő borra káros hatással ne legyen.

A kereskedő minden felmerülő kiadását kénytelen az árkalkulációba bevenni, így azokat is, amelyek a hordók tisztításának költségeiből származnak. Ezek is drágítják a bor árát.

Ugyanúgy van ez a saját pincegazdaságunkban is. A szóda, a szesz, a forró víz előállításához szükséges tüzelőanyag, a drága sörtkefe, a kádár munkája, mind

pénzbe kerül, de maga az idő, amely alatt a hordók rendbe hozattak, szintén pénzt jelent.

Legyen tehát pincegazdaságunk jelszava:

Ügyeljünk a tisztaságra!

Ez különösen a nyári hónapokban fontos, mert a meleg időkben nagyobb a hajlamosság a romlásra, aminek kellemetlen egészségügyi következményei lehetnek, amelyet gondosan el kell kerülnünk.

Malosik Ferenc.

S Z A K O K T A T Á S

Szakoktatásunk színvonala a statisztika fűkrében.

Irta: **Dr. Kritsfalussy István.**

Mindnyájunk előtt ismeretes az a nemes törekvés, amely iparunk szellemi színvonalát odaakarja emelni, hogy méltán magára terelje nemcsak az iparos, de az egész magyar társadalom figyelmét, igaz megbecsülését.

Jó magam, aki szerencsés valék szakiskolánk jubiláris történetét megírni, bepillantottam ennek a nemes törekvésnek történelmi mélyébe, s az események egymásutánjában egységes képpé egyesült bennem ennek a nemes buzgalomnak megismerése. E törekvésnek volt az eredménye a szakiskola fokozatos tökéletessége.

Az a munka, amelyet *Gundel János*, *Stadler Károly*, de leginkább és leggazdagabb sikerrel *Glück Frigyes* — ma kormányfőtanácsos — indítottak meg, úgy társadalmi téren, valamint a nevelés szolgálatában szép eredményt mutat, mert iparunk szellemi értékeinek növekedése, a szállodás és vendéglős ipar megbecsülése, a társadalom osztatlan elismerése támadt a nyomában.

A kitartó, elernyedést nem ismerő munka emelte ki iparunkat a meg nem ismerés ködéből, oszlatta fel a ferde megítélés és könnyelmű kritika homályát! Ez a kitartó munka adta az impulzust ahhoz, hogy hovatovább iparunkban mindinkább kiváló tehetségű és nagy műveltségű egyének igyekeztek elhelyezkedni, akik ennek az áramlatnak élő bizonyosságai lettek.

A múltban — szomorú igazság — ami pályánkra magasabb végzettséggel, képezéssel avagy szélesebb műveltséggel rendelkező ifjú ritkán lépett. Megemlítem e tényt csupán azért, hogy rávilágítsak ezzel arra a heroikus munkára, amire *Glück Frigyes* és nagynevű kortársai vállalkoztak.

Ma már az ifjúság szellemileg értékes és igen sok esetben magas végzettséggel rendelkező része áramlik pályánkra. Érdemes volna, ha ennek az átalakulásnak, fejlődésnek tényét szakiskolánk több évtizedes statisztikai adataival világítanók meg, de annak hatalmas arányai miatt legyen elég, ha az elmúlt 1927—28. tanév statisztikai számaival bizonyítom az elmondottak igazságát és iparunk nagyjainak sikeres munkáját.

Az 1927—28. tanévben szakiskolánknak a továbbképző tanfolyammal egyetemben 374 tanulója volt. Ebből a tanévben 177 olyan ifjú volt, aki a tanév alatt kötötte szerződését és *először iratkozott be*. Ebből a 177 először beiratkozó ifjúból az

I. osztályra esik

93 tanuló

Jelszavunk legyen: nélkülözhető fölöslegeinkből adjunk az Otthonra,

II. osztályra esik 39 tanuló
a továbbképzőre 45 tanuló

Ha előtanulmányaikat vesszük alapul, úgy a fenti számok az alábbi érdekes táblázatra bomlanak:

Az I. oszt. 93 tanulójaiból;

az elemi iskola 4. oszt. végezte	1 tan.	=	1.25%
" " " 6. " " "	44 "	=	45.75%
a középiskola 2-3. oszt. " " "	48 "	=	53. —%
összesen: 93 tan.			100.00%

A II. oszt. 39 tanulójaiból;

a középisk. 4. osztályát végezte	35 tan.	=	89.76%
" " " 6. " " "	2 "	=	5.12%
érettségit tett	2 "	=	5.12%
összesen: 39 tan.			100.00%

A továbbképző 45 tanulójaiból;

elemi iskola 6. osztályát végezte	1 tan.	=	2.23%
a középisk. 2-3. " " "	6 "	=	13.33%
" " " 4. " " "	9 "	=	20. —%
" " " 6. " " "	5 "	=	11.11%
érettségit tett	24 "	=	53.33%
összesen 45 tan.			100.00%

Ha az először beiratkozottak összesítését vesszük, úgy a 177 tanuló elővégzettsége után a következő képet nyerjük:

Az elemi iskola 4. oszt. végezte	1 tan.	=	1.5 %
" " " 6. " " "	45 "	=	26. —%
A középiskola 2-3. " " "	54 "	=	33. —%
" " " 4. " " "	44 "	=	24. —%
" " " 6. " " "	7 "	=	3. —%
Érettségit tett	26 "	=	12.5 %
összesen 177 tan.			100.00%

Ha a régi idők négy, hatosztályos elemi iskolai végzettségével szembe állítjuk a mai idők magasabb értékű középiskolai osztályok végzettségét, úgy az eredmény a következő:

Az elemi isk. 4-6. oszt. végezte	46 tan.	=	23. —%
A középisk. 2-6. " " "	105 "	=	62. —%
Érettségit tett	26 "	=	15. —%
összesen: 177 tan.			100.00%

Vegyük végül az elemi iskolai és középiskolai végzettséget az összehasonlítás alapjául, amely legbeszédesebben illusztrálja az erős irányú haladást, úgy az alábbi végső képet kapjuk:

177 először beiratkozott tanuló közül pályánkra lépett:

az elemi isk. végzettséggel	46 tan.	=	27%
a középisk. oszt. átlagos vég.	131 tan.	=	73%

Oly számok ezek, amelyek igazolják azt az emelkedést, amit ma szakiskolánk és iparunk szellemi színvonal tekintetében erre a pályára lépő ifjútól megkövetel.

Ennek a fejlődésnek, ennek az emelkedő tendenciának a budapesti szállodás és vendéglős társadalom és ipartestület kiváló tagjai ma is erős harcosai. A haladásnak, fejlődésnek az eredménye kizárólag az ő nevükhöz fűződik. Ennek a munkának mostani örei: *Glück Frigyes, Kommer Ferenc, Palkovics Ede* kormányfőtanácsosok, *Keszey Vince, Bandl Ferenc* és *József, Démusz János, Gundel Károly, Kömüves István, Kurcz Béla* és *János, Kutassy Lajos, Malosik Ferenc, Marenich Ottó, Patat Lajos, Potzmann Mátyás, Sturza Ká-*

roly, *Szabó Imre* szállodások és vendéglősök, mint a mai vezetőség tanügyi irányadói.

Munkásságuk, kitartásuk ime meghozta azt a sikert, amely szakiskolánkba beiratkozó ifjak szellemi értékének, alapismereteinek, elővégzettségének fokát felemelte s így a tanuló ifjúság szellemi színvonalát oda igyekszik emelni, *amelyen a valódi szakoktatás alapjait rakhatjuk le.*

Kiváncos, hogy ez a szívós munka tovább tartson, iparunkra lépő ifjaknak értelmi tekintetben való megrostálása állandó legyen, mert így teremtjük meg azt az alapot, amin a magyar társadalom elismerése, tisztelete s iparunkat megillető megbecsülése nyugszik.

A bécsi magasabb szakiskola.

Ismerteti: **Messner Jenő**, intézeti igazgató.

Kétségtelen, hogy a multban az alsófokú tanonciskoláknak a szakmai oktatás területén voltak érdemei, azonban ezen szakiskolák több okból nem nyújthattak oly keretben, oly alapos és oly hatékony elméleti és gyakorlati szakbavágó oktatást, amellyel meglehettünk volna elégedve. Mert a szállodás- és vendéglősiparban képzettebb művelőkre, vezetőkre és munkásokra van szükségünk, ha a fejlődő élet követelményeinek jobban megfelelni akarunk. Ennek a felismerése indított bennünket arra, hogy 1904-ben a „Höhere Fachschule für das Gastwirte-, Hotel- und Kaffeesiedergewerbe“ címen iparunkat teljesen felölelő szakiskolát szervezzünk. Ezen intézet alapításával közszükségletet elégítettünk ki, ezt legjobban az igazolja, hogy a tanulók nemcsak Ausztria területéről, hanem más országokból valók is évről-évre gyarapodtak, sőt a mi intézetünk mintájára több hasonló intézményt alapítottak különösen Németországban és Svájcban.

Intézetünkben az előadott ismeretek két csoportra oszlanak: 1. a szorosán vett szaktantárgyakra és 2. a kerskedelmi és általánosirányú tantárgyakra. Így az első csoportban behatóan, elméletileg és amennyiben lehetséges gyakorlatilag foglalkozunk az áru (élelmiszer) ismével, a borászattal, a felszolgálással, (terítéssel), a szállóépítéssel, a konyhával, az üzemtechnikával; a második csoportban a német nyelvvel és levelezéssel, számtannal, könyvitellel, forgalmi földrajzzal, a kereskedelmi és váltóismével, az ipari törvényhozással, egészséggtannal, gép- és gyorsírással. A fakultatív nyelvi tanfolyamainkon francia, angol, olasz és spanyol nyelvben lehet alaposan kiképzést szerezni.

Az előadások ugyan német nyelven tartatnak, de a németül gyengén beszélők különös támogatásban részesülnek, hogy az előadások anyagát alaposan elsajátíthassák.

A studiumokat 30 tanerő vezeti, akik részben kiváló szakemberek, részben pedig pedagógusok.

Az oktatás gyakorlati módját kitűnően felszerelt két iskolai konyha élelmiszerraktárral, borpince, négy felszolgáló terem teszi hatékonyabbá, nemkülönben az elsőrangú szállókba, sörgyárakba, borpincékbe, tejgazdaságokba, jéggyárakba és más szakmánkat érdeklő gyárakba és múzeumokba történő gyakori kirándulások tapasztalatai rögzítik meg.

mert nem tudjuk, hová jótéteményeire nem szorulunk-e rá!

Intézetünkkel szoros kapcsolatban számos nyelv és szakiskola is áll rendelkezésre oly felszabadult egyének részére, akik szakismereteiket pótolni, mélyíteni törekszenek.

Intézetünkbe, mely nyilvánossági joggal van felruházva és állami felügyelet alatt áll csak négy középiskolai előtanulmánnyal vétetnek fel tanulók, fiúk és lányok egyaránt. A tandíj belföldieknek (osztrákoknak) 22 S, külföldiek ennek kétszeresét fizetik ugyan, azonban az intézeti kuratórium indokolt esetekben tandíj kedvezményt is nyújt.

A külföldi tanulók ellátására lakást és kosztos helyeket ajánl a vezetőség.

Az iskolai év mindig október 1-én kezdődik és a következő év május 31-ével záródik. A szakiskola 2 éves tanfolyamú és az azt sikeresen elvégző tanulók Ausztriában segédlevelet kaphatnak, holott a tanonciskolások 3 év multán szabadulhatnak fel. Az előadások délelőtt 8—1 óráig tartanak. Az igazgatóság eddig a végzett tanulók nagy részét jól el tudta helyezni mind Ausztriában, mind külföldön, így például az idei július hó 1-éig 220 végzett tanítványa közül 140-nek szerzett helyet.

A felsőbb szállodás- és vendéglőszakiskolánk ez idén 25-ik évfolyamát kezdi meg s nagy elégtelével tekinthetünk vissza eddigi eredményes működésére. Minden évben voltak magyar tanulóink is és bízva reméljük, hogy ezek száma is évről-évre több lesz annyival is inkább, mert a fellendült magyar szállodai- és vendéglősiparnak is minél több magasabb kiképzést nyert fiatal erőkre van szüksége.

(Az iskola címe: Wien, I., Kurrentgasse 5.)

HIVATALOS ÜGYEK

A jövedéki büntetőjog új szabályozását

tartalmazza a f. é. július 20-án megjelent igazságügy- és két pénzügyminiszteri rendelet. Ezek a jogszabályok iparunk körében is kinos megdöbbenést váltottak ki.

Az ezen rendeletek által érintett jogterület oly széleskörű, hogy sem lapunk zártáig, sem f. é. aug. hó 1-én való életbelépésükig róluk végleges véleményt mondani nem lehet s nem lehet helyettük új, úgy a kincstári, mint az állampolgári érdekeket egyaránt megvédő jobb javaslatokat tenni.

Fel sem ocsúdva még abból a meglepetésből, melyet ezeknek a rendeleteknek szinte puccsszerű kibocsátása okozott, az ipari és jogász körök főleg két irányban érzik egyelőre az általuk okozott sérelmet, illetőleg fenyegetést.

Általánosságban tiltakozni kell az ellen, hogy egy szinte vésszesen begyökeresedő szokás szerint ismét anélkül intézkedett a kormány, hogy életbevágó fontos kérdésben a szakmai közületet meghallgatta volna.

Damoklesz-kardként függesztetett fölénk az a lehetőség, hogy a jövőben egyszerű pénzügyi szakaszvezetők is rendelkezhetnek el letartóztatáso-

kat. Hivatalos magyarázat szerint ez a lehetőség eddig is megvolt a 150 és 100 éves rendtartások alapján. Ez igaz. De éppen azért, mert e rendtartások ily régiek voltak, a jobbágyság, deres stb. korából származtak, ellentétben álltak újabb büntetőjogunk alapelveivel, csak ritkán jutott valakinek eszébe őket alkalmazni. Most azonban, hogy egy kis szentelt vízzel, fésüléssel stb. új életre keltettek, az alkalmazandó enyhébb szabályok, az eddig alkalmazott szigoruakkal szemben, vészes fenyegetéseket tartalmaznak. Hiába mondják, hogy e szabályoknak csak az a céljuk, hogy kikényszerítsék az állam iránti kötelességérzetnek mindenki által egyenlően való teljesítését. Ez ellen senki sem tiltakoznék. De a gyilkost sem azért zárhatja be a rendőrség, mert valaki tiltakoznék annak kikényszerítése ellen, hogy embertársának életét mindenki egyenlően tiszteletben tartsa. A védelmi intézkedéseknek az a céljuk, hogy lehetőleg megakadályozzák oly ember letartóztatását, aki csak látszik gyilkosnak, de nem az. De a legsúlyosabb büncselekményekkel gyanúsítottak személyi szabadsága elleni törvényes intézkedéseket is ép ezért évtizedek óta — amióta a középkori szellemet modern szellem váltotta fel — mindig birói hatáskörbe utaltattak. A szemlész is ember, a biró is ember, de azért nem közömbös, hogy közülük melyik intézkedik szabadságunkról. A biró a legmagasabb képesítésű tisztviselő, független, a vád és védelem egyaránt pártatlan meghallgatásában nevelődött stb. Ha tehát a hazaárulók, gyilkosok stb. szabadságát ily tisztviselő intézkedésére s a szellemének megfelelően megalkotott eljárási szabályokra bizzuk, akkor a fináncérdekek sem szorulnak erősebb védelemre. Nem vigasztaló, hogy a most alkotott szabályok nem rosszabbak a 150 év előtt hozottaknál. Sokkal jobbakat, modernebbeket kellett volna alkotni a szakkörök meghallgatása alapján. Egységesen kellett volna szabályozni az adócsalások s a kihágások ügyében való eljárást, ezt s az ezen cselekmények miatti büntetéseket összhangba s arányba hozni a más büncselekmények miatti büntetésekkel és eljárással s a kérdést törvényhozási úton rendezni. Akkor megnyugvás fakadhatott volna a jogalkotás nyomán s nem felzudulás.

Ebben a tárgyban f. é. július 25-én a Füszerkereskedők Egyesületében volt értekezlet, melyen testületünket Palkovics Ede alelnökünk, Patát Lajos tagtársunk és Dr. Kejzlár Gyula titkár képviselték s amelyen elnöklésre Palkovics Ede öméltségét kérték fel. F. é. július 26-án az Omkében tanácskoztak az érdekképviselők Halasi Fischer Ödön elnöklete alatt. Testületünk részéről ezen Palkovics Ede alelnök s Dr. Kejzlár Gyula titkár jelentek meg. Mindkét gyűlés határozatának lényege az volt, hogy erélyes mozgalmat indítanak az új rendeletek életbeléptetésének addig való felfüggesztése iránt, amíg a szakkörök hozzá szólhatnak a kérdéshez.

Dr. K. Gy.

A tanoncok orvosi bizonyítványát

a községi és körorvosok igazolt szegények és gyontalanok részére díjtalanul tartoznak kiállítani, egyébként pedig az orvosnak egy (1) pengő díj jár. (l. a népj. miniszter 63.018 1928. sz. körrendeletét.)

Ha jogtalanság vagy sérelem ért, közöld az elnökséggel, hogy érdekedben eljárhasson!

**Elöljárósági ülés aug. 2-án (csütörtök) d. u.
4 órakor.**

Lehner Oszkár

A bécsi Imperial Szálló vezérigazgatója, a Szállodaigazgatók Nemzetközi Egyesületének elnöke, akit az elöljáróság a magyar szállóipar érdekében kifejtett önzetlen támogatásáért ipartestületünk tiszteletbeli tagjává választott, meleg, megható levélben köszönte megválasztását, amelyből e néhány meleg mondatot közöljük:

Az a szerencsém volt, írja Lehner levelében, nem tudom megérdemelve vagy érdemtelenül, hogy Ausztriában különböző testületek kitüntettek. Azonban egyik ilyen kitüntetés sem töltött el oly örömmel, egyik által sem éreztem magamat annyira megtisztelve, mint az Önök választásával.

Szívből köszönöm ezt Önöknek és biztosítom magyar barátaimat, hogy ez a kitüntetés minden rendelkezésemre álló erőmet az Önök ügyeinek szolgálatába állítja. Így legalább módomban lesz megmutatni, hogy nem érdemtelenül tüntettek ki.

Néhány hónappal előbb, a Szállodaigazgatók Nemzetközi Egyesülete budapesti ülésére alkalmából oly élményeket szereztem körükben, amelyeket soha életemben nem fogok elfelejteni, amely érzéseket Önök ezzel a kitüntetéssel most megkoronázták. E tiszteleti tagsági oklevéllel érzéseimet gyermekeimre is átruházom, akik ugyancsak a szállóiparnak szentelték magukat, hogy mindenkor ébren tartsák magyar kartársaink iránt érzett tiszteletet és szeretetet.

Idegenforgalmi tanács.

A kormány az idegenforgalom egységes megszervezésére, irányítására és fejlesztésére *Országos Idegenforgalmi Tanácsot* állított föl. A tanács szervezéséről a kormány rendeletet adott ki, melyben megállapítja, hogy a tanácsnak a mindenkori kereskedelmi miniszter az elnöke, helyettese az általa kijelölt kereskedelmi államtitkár. A kereskedelmi miniszter már ki is nevezte a tanács alelnökeivé három évre *Némethy Károlyt*, *Rakovszky Ivánt*, *Tasnády-Szücs András*t.

A miniszter kinevezte három évre az Idegenforgalmi Tanács tagjaivá: gróf *Apponyi Antal* Lajost, *Bánlaky* András, a Duna-Szövetség ügyvezető igazgatóját, *Bánó Dezső* kormányfőtanácsos vezérigazgatót, *Bársony Oszkár* vezérigazgatót, *Belatiny-Braun Gézát*, gróf *Bethlen* András, *Domony Mór*ie miniszteri tanácsos vezérigazgatót, *Eöttevényi Olivér* ny. főispánt, a Külügyi Társaság alelnökét, *Forster Jenő* bárót, a Nemzetközi Hálókocsi Társaság igazgatóját, *Gáldy Nándor* MÁV főfelügyelőt, *Glück Frigyes* kormányfőtanácsost, *Gordon Róbert* miniszteri tanácsos vezérigazgatót, *Gömöri-Laiml László* miniszteri tanácsost, *Haich Károly* udvari tanácsos, vezérigazgatót, *Lobmayer Jenő* székesfővárosi tanácsnokot, *Marencich Ottó* vezérigazgatót, *Nendtvich Andor* pécsi polgármestert, *Óvári Ferenc* udvari tanácsost, a Balatoni Szövetség ügyvezető elnökét, *Pogány Ferenc*et, a Duna-Száva-Adria Vasút h. vezérigazgatóját, *Prém Loránt* miniszteri titkár, a Magyar Turista Szövetség és a Magyar Sí Szövetség alelnökét, *Ripka Ferenc* főpolgármestert, *Samarjay Lajost*, a MÁV elnökét, báró *Szalay Gábort*, a posta vezérigazgatóját, *Szigethy Já-*

nos felsőházi tagot, *Szukováthy Imrét*, az Országos Testnevelési Tanács főtitkárát, *Szviezsényi Zoltán* miniszteri tanácsos, igazgatót, dr. *Tausz Bélát*, az Idegenforgalmi Érdekeltségek Országos Szövetségének ügyvezető alelnökét, *Válkay Bertalan* miniszteri osztálytanácsost, dr. *Vámosy Zoltán* egyetemi tanárt, *Wild József* vezérigazgatót, *Wittich Andor* miskolci kereskedelmi és iparkamarai főtitkár, *Zilahy Dezsőt*, a székesfővárosi idegenforgalmi hivatal vezetőjét.

A tanács ügyvezető főtitkárává a miniszter három évre *Miklós Elemért*, a Magyar Légiforgalmi Rt. ügyvezető igazgatóját nevezte ki.

Az IPOSz közgyűlése.

Az *Iparosok Országos Szövetsége* július hó 22-én tartotta meg népes közgyűlését, amelyen az elnöki széket *Papp Józseffel* töltötték be. A tárgysorozat (a jelentések, az iparosnyugdíj, a kézműveskamara stb.) leterjesztése után, nagyobb küldöttség ment a kereskedelmi és a népjóléti miniszterhez, hogy az iparos érdekek támogatását kérjék. *Hermann Miksa* kereskedelmi miniszter válaszában méltányosnak tartotta, hogy az iparoság kívánságai teljesüljenek és épp ezért szükségét látta annak, hogy az ipartestületek reformjáról és a kézműves kamarák felállításáról szóló törvényjavaslatokat minél előbb a képviselőház elé terjessze. Az új szervnek — mondotta a miniszter — kézműves kamarának kell lennie, mert az felel meg legjobban az iparoság érdekeinek. Minthogy a javaslatához a minisztertanács is hozzájárult, szeptemberben az érdekeltekkel is leterjesztje a javaslatokat úgy, hogy összel be is nyújthatja a Háznak e törvényjavaslatokat.

A népjóléti *Dréhr* államtitkár fogadta a küldöttséget, aki megígérte, hogy az iparoság aggkori biztosításáról szóló törvényjavaslatnál az iparosküldöttek előterjesztéseit figyelembe fogják venni.

*

Itt említjük meg, hogy *Bolgár Menyhért* e tárgyról szóló cikke helyszüke miatt a következő számra maradt.

Házasság.

Krajczár János ipartestületünk vendéglőstagjának bájos *Margit* leányát július hó 29-én vezette oltárhoz az erzsébetvárosi plébánia templomban *Henrick Károly* korcsmáros.

Halálozások.

Ipartestületünk elöljárósági tagjának, *Czifrák Antal*, a Bristol Szálló igazgatójának felesége, *Czifrák Antalné*, szül. *Rechtorsz Mária*, f. é. július hó 18-án, hosszú szenvedés után csendesen elhunyt. Nagy részvéttel a kerepesi-úti temetőben helyezték örök nyugvóhelyére.

Özv. Stojanov Antalné, ipartestületünk vendéglős tagja, f. é. július 13-án, nagy szenvedés után elhunyt.

Özv. Binder Alajosné, szül. *Mazuch Mária*, július 18-án, rövid ideig tartó betegség után meghalt.

Hartmann János, ipartestületünk vendéglős tagja, július 19-én, rövid szenvedés után csendesen elhunyt.

Neverkla Károlyné szül. *Pozsgay Róza*, július hó 21-én, súlyos betegség következtében elhunyt.

Öszinte szívvel gyászoljuk elhunyt tagtársainkat!

Köszönetnyilvánítás.

Néhai *özv. Binder Alajosné* elhalálása alkalmával oly sok részvétnyilatkozat érkezett, hogy szinte lehetetlenség azokért külön-külön köszönetet mondani, miért is ezúton fejezzük ki köszönetünket a küldött részvétnyilatkozatokért.

A gyászoló család.

UNGARISCHER HOTELIER UND GASTWIRT

Das Heim der ungarischen Hoteliers und Gastwirte.

(i) Die Budapester Hoteliers, Gast- und Schankwirte gründeten schon im Jahre 1859 ihre Genossenschaft, welche im Jahre 1883 neu umgestaltet wurde. Als nun im Jahre 1922 die Gewerbe-Gesetznovelle das Gewerbe der Hoteliers und Gastwirte an eine Befähigungsqualifikation knüpfte, hatte sich die bisherige Genossenschaft den gesetzlichen Verordnungen entsprechend, zu einer halbamtlichen Körperschaft zur „Gewerbe Korporation der Budapester Hoteliers und Gastwirte“ vollständig umgestaltet.

Schon die alte Genossenschaft war sich nebst der Kultivierung seiner eignen Berufsarbeiten, auch der sozialen Aufgaben völlig bewusst. Das wird u. a. auch dadurch bekundet, dass sie den Betrag von 2.368 Gulden und 65 Kreuzer (in heutiger Währung cca 5.500 pengő), welchen sie im Jahre 1877 gelegentlich einer feierlichen Genossenschafts-Fahnenweihe aufbrachten, als „Hilfsfonds“ fruktifizierte. Von diesem Fonds wurden Arbeitsgeber und verdienstvolle Arbeiter unterstützt, und damit er sich nicht erschöpfe, wurde er von Jahr zu Jahr durch Gaben ergänzt.

Dieser Fonds kann als Uridee des nunmehr verwirklichten Heimes betrachtet werden.

Viele Jahre mussten aber vergehen, bis dieses blasse Gefühl zu einem bewussten Streben wurde. Dieses soziale Gefühl wurde in 1897 durch Johann Gundel angeregt, der 35 Jahre hindurch an der Spitze der Genossenschaft stand und unter dessen Wirksamkeit nicht nur die Genossenschaft, sondern auch die Leistungsfähigkeit und das Niveau des Gewerbes sich besonders entwickelten. Nicht minder wurde auch das Ansehen sowie der sittliche Einfluss der Hoteliers und Gastwirte in städtischen Angelegenheiten zur Geltung gebracht. Mit einem Wort, Johann Gundel war es, der in der Generalversammlung 1897 den Antrag stellte, ein Asyl zu errichten, worin Schiffbrüchige unserer Branche und die durch die Verhältnisse und ohne ihr eigenes Verschulden verarmte Hoteliers und Gastwirte geeignete Unterkunft finden würden. Diesem Zwecke spendeten ausser ihm seine vorzüglichen Mitarbeiter Karl Stadler, Friedrich Glück, Eduard Palkovics sowie die jüngere Generation ansehnliche Beträge, gründeten einen Fonds, der bis zum Ausbruch des Krieges die Höhe von fast einer Halben Millionen Kronen erreichte.

Die Sammlung zugunsten des Versorgungshauses geriet infolge der absorbierenden Wirkung des Krieges und dadurch entstandenen Schwierigkeiten ins Strocken. Ja selbst das aufgebrachte Kapital, wofür man damals Immobilien ankaufen wollte, wurde durch die Inflation derart entwertet, dass einzelne die Angelegenheit des Asyls bereits für verloren betrachtet hatten. Doch wohl nur einzelne; denn die Leitung der Korporation, vornemlich Vinzenz Keszeý, streckte sich als Präses derselben das Lebensziel, das Asyl, oder wie es neuerdings mit mehr sozialen Gefühl, als Heim bezeichnet wird, ins Leben zu rufen. In diesem Bestreben

wurde er von mehreren seiner Mitarbeiter, besonders von Franz Malosik, kräftig unterstützt, der auch eine umfassende einschlägige Propaganda entfaltete. So setzten sie von neuem mit gesteigerter Kraft die Arbeit fort, um das nötige Kapital dennoch aufzubringen. Für diesen Zweck empfahl Vinzenz Keszeý schon 1921 und auch in den folgenden Jahren, die einst bekannten Bälle der Gastwirte wieder zu veranstalten. Von deren Reinertragnis, sowie von den Gaben der Lieferanten, die sich auch in der Vergangenheit als recht opferwillig bewährten, vermochte man den fast vollständig entwerteten Fonds wieder auf mehr als 70.000 Pengő zu erheben. Nunmehr wurde es ermöglicht, in der Nähe von Budapest, in Pécel, auf einem Komplex von 2.189 Quadratklaffern, ein einstöckiges Kastell mit 29 Zimmern und ein dazugehörendes ungefähr cca 40 Meter langes Wirtschafts-Gebäude, welche Räume sich zur Umgestaltung zu Wohnzimmern völlig eignen, für 100.000 Pengő zu erwerben.

Mit dieser Tatsache trat ein seit Menschenalter tiefgehegter Wunsch der Hoteliers und Gastwirte in das Stadium der Verwirklichung!

Das Heim der ungarischen Hoteliers und Gastwirte ist nun endlich da!

Leider fehlten vorläufig noch 30.000 Pengő und der zur Installation unentbehrliche Betrag. Obwohl es unter den heutigen Verhältnissen kein Leichtes ist, diese Summe herzuschaffen, hoffen wir dennoch mit Zuversicht, nicht vergebens an die Herzen unserer Kollegen heranzutreten, die trotz der schweren wirtschaftlichen Lage, zu Opfern bereit sein dürften.

Einige haben bereits die Möbel für je ein Zimmer zugesagt, nebst dem tauchte auch der Plan auf, dass die namhafteren Hotels Zimmer mit ihrer Firmenzeichnung versehen, einrichten werden, andere wieder steuern Spenden bei, um die restlichen Beträge zu entrichten.

Der Kauf war derartig günstig, das es nicht angezeigt gewesen wäre, wegen der Restschuld, das wohl ein Risiko bedeutet, davon abzulassen.

Ein lange Zeit, ein Menschenalter war nötig, um das gesetzte Ziel, die mit gutem Herzen und unter günstigeren Umständen begonnene Arbeit, mit unermüdlich zähem Willen und trotz unzähliger Schwierigkeiten und Hindernissen unter Dach zu bringen. Dieses Resultat ist in erster Reihe ein Werk der gegenwärtigen Leitung unserer Korporation.

Es steht nunmehr das Haus, dessen Tor in Bälde vor all denen sich öffnen wird, die das Schicksal schwächte und die das letzte grausame Jahrzehnt trotz ihres braven, emsigen und ausharrenden Lebens von der Ernte ihrer Arbeit vollends beraubte.

In diesem Hause verschmelzt sich der Geist der alten Meister mit den Anschauungen der heutigen Führer, und das Heim verkörpert am schönsten die edlen sozialen Gefühle, das Pflichtbewusstsein und die Opferwilligkeit der vorzüglichen Verteter unseres Gewerbes.

Budapesti Jégárusító

RT.

VII., NAGYDIÓFA UCCA 3. TELEFON: JÓZSEF 322-04.

**Szállít minden mennyiségben
vidékre is műjeget.**

HÜTTL TIVADAR

FORCELLÁNGYÁROS

Budapest, V., Dorottya ucca 14.

Telefon: 231-53. Nagy választék porcellán kávéházi
és éttermi edényekből.

260 kih. 1928. szám.

Ítélet kivonat.

A m. kir. állami rendőrség orosházai kirendeltségé-
nek alulírott büntető bírása 260/1928. kih. számú ítéle-
tével Janáki Béláné vendéglős orosházi lakost világos
bornak „Sillerbor“ elnevezéssel való forgalomba hozata-
lata által az 1924. évi IX. t.-c. 10. §-ába ütköző kihágás
miatt az 1924. évi IX. t.-c. 43. §. 2. pontja alapján a Bn.
II. 4. §-a alkalmazásával 10 pengő pénzbüntetésre
ítélte.

Orosháza, 1928. június hó 25.

Olvashatatlan aláírás,
m. kir. rendőrfogalmazó
mint rendőri büntető bíró.

KIADJA

A BUDAPESTI SZÁLLODÁSOK ÉS VENDÉGLŐSÖK IPARTESTÜLETE

A KIADÁSÉRT FELEL:

KUTASSY LAJOS

ELŐFIZETÉSI DÍJ:

EGY ÉVRE 20 PENGŐ.

SEGÉDEKNEK ÉS TANULÓKNAK 10 PENGŐ.



ÖZV. BERKOVITS KÁROLYNÉ

Budapest, VI., Sip ucca 4. szám.

Telefon: József 425-31.

*

Hektograph, papírszalvéta,

blokk, étlap, fogvájó,

billiárdgolyók, dá-

kók, dominók,

sakkok

és az összes vendéglői és kávéházi kellékek
legolcsóbban.

SZENT ISTVÁN PORTER SÖR

A POLGÁRI SERFŐZDE

PÁRATLAN KÜLÖNLEGESSÉGE

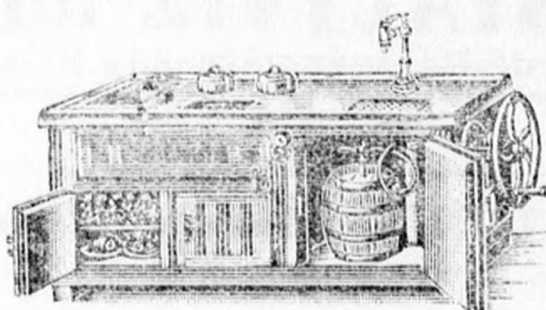
HENNEFELD

JÉGSZEKRÉNYGYÁRA

BUDAPEST

GRÓF ZICHY JENŐ-U. 5.

TELEFON: T. 114-29.



Szabadalmazott égszekerények
Sörkimérőkészülékek, sörszerel-
vények. Jégszekerények és sör-
kimérők javítása.

Árjegyzék ingyen és bérmentve.

Kedvező fizetési feltételek.



Főzőedény vásárlásnál kérje mindenütt a világ-
hírű szavatolt **fűz és saválló**

„SPHINX“-edényt

Főlerakat nagyban: **Holbik István** Bpest, Király u. 96.



**Püspöki uradalmi
bérpince r.t. Vác**
Központi iroda: Budapest V. Zrínyi-u. 7.
Telefon: 154-90, 219-40.
Magyar palackos-bor különlegességek.

ifj. GRÜNWARD MÓR

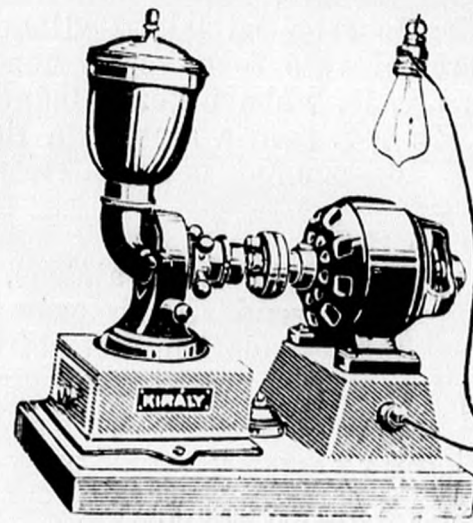
BUDAPEST, V., FERENC JÓZSEF RAKPART 6.
Ferenc József-hid közelében. Telefonszám: József 361-49.
Legnagyobb választék üveg- és porcellánedényekben
kávéházak, vendéglők és szállodák részére.

SCHAUMBURG LIPPE HERCEGI

Palackborok VILLÁNY Pezsgők

V., BÉLA UCCA 8.

TELEFON: 152-80.



**Kávé-, fűszer-,
cukor-, dió-,
morzsa- és
mákdarálók**

különléle nagyságban
kézi- és motorerőre
kaphatók

Király Alajos
utóda

Király Sándor
gépgyárában

Budapest, VI., Felsőerdősor 6.

Telefon: Teréz 271-50.

Nagyteljesítményű „Vivat” **torma darálók. Kávé pörkö-
lők** szesz és gázfűtésre, kézi és villanyhajtásra.!

Ajánlja kiváló söreit:

Király sör
Kivíteli
márciusi sör
Korona sör
Bajor sör
Dupla
márciusi sör

DREHER ANTAL
SERFŐZDÉI RT.

BUDAPEST—KŐBÁNYA

Telefon: József 358-10 és József 358-11.

Különlegességek:

Exelsior tápsör
(sötét)

Szt. János sör
(világos v. sötét)

Carneval sör
(sötét)

Világhírű KRISTÁLYVIZ mindenütt kapható!

Megrendelhető: **Szent Lukácsfürdő Részvénytársaság Kristály Kutvállalatánál.** Telefon: 243-90.

Jászberényi Bortermelők Első Pinceszövetkezete mint Rt.

Sajáttermésű prima olcsó fajborait minden mennyiségben szállítja.

Megrendeléseket elfogad.

Merkantil-nyomda (Havas Ödön) Budapest, VIII., Hunyadi ucca 43.