

MAGYAR VENDÉGLŐS

volt „FOGADÓ“

AZ „ORSZÁGOS VENDÉGLŐS EGYESÜLET“ HIVATALOS KÖZLÖNYE.

Előfizetési árak:

Egy évre 60 K
Fél évre 30 „
Egyes szám 4 „

Lapmegjelenés:

havonta 3-szor, a papirhiány miatt egyelőre 2-szer
M. k. postatakerékpénztár számla 38.990. sz.

Szerkesztőség és kiadóhivatal:

Bpest, VIII., Gyulai Pál-u. 9.
Telefon hívásra : J. 113-75.

Hirdetési árak:

Oldal nagyság szerint.
Többszöri hirdetésnél árkedvezmény. A legkisebb hirdetés díja: 80 kor.

A fogadás, vendéglős és kávésipar, borgazdaság és a pincérérdeket képviselő szaklap.

A vendéglősipar képesítéshez kötése.

Hosszas küzdelem után végre megjelent a kereskedelemügyi miniszter rendelete, mely kimondja, hogy a vendéglősipar kézműves természeténél fogva csak hosszabb gyakorlat után lévén elsajátítható: ezután önállóan csak az üzlet vendéglősipart, aki az erre vonatkozó szak-képzettségét igazolja.

Ezzel a rendelettel kétségtelenül egy régi kívánsága teljesül a vendéglősségnek, s osztatlan örömet okoz azoknak, akik eddig is gyakorolták a vendéglősipart. Elvégre tény az, hogy a vendéglősipar is van olyan fontos és nehéz mesterség, mint akármelyik más képesítéshez kötött iparág, ennél fogva méltó arra is, hogy ez az ipar is az előbb említettek között foglaljon helyet. Különösen fontos ez a rendelkezés a vendéglős iparban foglalkoztatott tanoncok és segédek szempontjából, akik így végre azzal a biztos reménnyel végezhetik nehéz hivatásukat, hogy majdan ők is önálló iparosokká lehetnek, mert megszabadulnak a szakképzettség nélküli tőke versenytől.

Egyelőre nem kívánunk a rendeletnek a meglévő üzletekre vonatkozó gazdasági hatásával foglalkozni, hiszen ez ugyis átmeneti természetű, hanem inkább abból a szempontból méltatjuk, hogy mennyiben befolyásolja ez a már iparengedélylyel bíró vendéglősök helyzetét?

Mint a képesítettséghez kötött más iparágak emberei is testületeket alkotnak; úgy a vendéglősöknek is ezután ipartestületekbe kell tömörülniök; Budapesten a szakipartestületbe, vidéki városokban pedig az általános ipartestületekbe. E szerint Budapesten meg kell alakítani a vendéglősök szakipartestületét, melyben köteles tagok lesznek mindazok, akik engedély alapján eddig is folytattak vendéglősipart, akár csak mint vendéglősök, akár mint kávéosok.

E szakipartestületekben a tagság nem önkéntes, hanem kötelező s éppen ebben van a rendeletnek legnagyobb előnye, mert a szervezkedni egyáltalán nem akaró és a közügyekkel mitsem törődő vendéglősök is bekapcsolódnak ezután a vendéglősöket közelről érdeklő ügyek figyelésébe és intézésébe.

Az ipartestület megalakítását az iparhatósági biztos készíti elő. Ő hívja össze azt a közgyűlést, mely el fogja határozni a vendéglős szakipartestület megalakulását, s megválasztja annak tisztikarát.

Ez a testület tehát bizonyos hivatalos jelleggel fog bírni, míg az eddigi ipartársulat szabad testület marad. Hogy a két testület ezután milyen álláspontot foglal el egymással szemben, az tagjaiknak elhatározásától függ. Elvégre a miniszteri rendelet csak a vendéglősökről intézkedik, akik ezután a vendéglős ipartestületnek kötelezőleg lesznek tagjai, míg az ipartársulatnak jószántukból. Ebből következik, hogy a régi ipartársulatok nem váltak e rendelet által feleslegessé, mert a korcsmárosok, fogadósok, kávéosok stb. érdekeit kizárólag azok lesznek hivatva képviselni és szolgálni. — A vendéglősipartestület a kötelező társulás elve szerint lévén szervezve, hatósági jogokat is fog gyakorolni a segédek, tanoncok ügyeinek rendezése, valamint a köztük és főnökeik között felmerülő vitás kérdések eldöntése, a hatóságok tájékoztatása stb. tekintetében. A tagsági járulékot közadók módjára hajtja be.

Eddig szólottunk azokról a vendéglősökről, akik már is bírnak vendéglős iparengedéllyel, s ennek alapján a vendéglősipart folytatják is; minthogy azonban olvasóink között sokan vannak olyanok, akik még csak ezután akarnának maguknak ilyen szerepni, azoknak kedvéért elmondjuk azt is, hogy tulajdonképpen mit jelent a képesítéshez kötés és hogyan lehet azt igazolni. Ez azt jelenti, hogy ezután vendéglősipart csak az folytathat, aki magának tanoncbizonyítványt szerez, s azután még két évet tölt szakmunkával foglalatoskodva; vagy pedig 21

éves és 3 évi szaksterü foglalatokodását igazolja. Ha tehát valaki igazolja, hogy ő valamelyik vendéglősületben tanonc volt, és azután legalább 2 évig pincéreskedett, engedély nélkül nyithat üzletet, mert a törvény világosan kimondja, hogy a nagykorúság és a szakképzettség igazolása után az iparigazolvány kiadandó. Ez a kiadandó szó pedig azt is jelenti, hogy a vendéglői iparjogok számát a hatóság nem korlátozhatja, hanem annyinak tartozik azt kiadni, a hány képesített jelentkezik, — ami a konkurrencia szempontjából a vendéglősségre nézve éppen nem jelent előnyt.

Ennél nagyobb baj az, hogy míg eddig vendéglősipart bérlo utján gyakorolni nem lehetett, s minden újabb üzlet megnyitása külön engedélyhez volt kötve, addig ezután a vendéglősületet bérlo utján is lehet gyakorolni, s egy ember több üzletet is nyithat, ha a megkívánt képesítettsége megvan.

Legnagyobb baj azonban az, hogy az ipartörvény 8. §-a, melynek intézkedései ezután a vendéglősiparra is kiterjednek, megengedi, miszerint képesítéshez kötött ipart olyan is gyakorolhat, ki a maga képesítettséget ugyan nem tudja igazolni, de arra kötelezi magát, hogy üzletében képesített vezetőt alkalmaz. Vagyis eddig csak az lehetett vendéglős, aki erre engedélyt kapott, ezután pedig mindenki, aki szakképzettségét igazolja, vagy ilyen képzettségű üzletvezetőt állandóan tart.

Látnivaló ezekből, hogy a képesítéshez kötéssel még nem teljesültek a vendéglősségnek azon kívánságai, melyeket évtizedeken át hangoztatott, melyekért annyiszor deputációzott, s kitartással küzdött. Még talán a falusi, illetőleg vidéki vendéglősök nyertek legtöbbet a képesítettségek követelményének felállításától által, mert azok most megszabadulnak az ügyes spekulánsok s hajótörött exisztenciák versenyétől, de azért még az ő helyzetük sem tisztázódott teljesen, miért is méltán feltehetjük, hogy ők is sorakoznak fővárosi kartársaik, s a törvény utmutatása szerint megalakítani azt az iparistületet, mely a legalkalmasabb térnek kínálkozik a vendéglősök igazát kivívni.

Annyi bizonyos, hogy sok gond és fejtörés, sok beható eszmecsere szükséges még ahhoz, hogy a vendéglősök minden kívánsága teljesüljön: de az ne riasszon el senkit. A miniszter megnyitotta az utat, a vendéglősségen van most már a sor, hogy a megnyitott uton haladva, kitartó, céltudatos munkával előkészítse saját jobb jövőjét.

Mi mindenkor készen leszünk a vendéglősség igaz érdekeit teljes erőnk és legjobb tudásunk szerint munkálni.

Hivatalos közlemények.

Az «Országos Vendéglős Egyesület» intézőbizottsága folyó hó 14-én ülést tart.

Az Országos Vendéglős Egyesület igazolt tagjai minden szakipari ügyben ingyen kapnak felvilágosítást és jogi tanácsot az egyesület irodájában, Budapest, VIII., Gyulai Pál-u. 9., II.—20. Vidéki tagok levéllel (válaszbélyeg csatolendő) fordulhatnak oda. Felkérjük a kartársakat, hogy az egyesületbe való belépésüket jelentsék be. Beiratási díj 10 korona, évi tagdíj 30 korona.

Az Elnökség.

Új helyzet a vendéglősiparban.

Ki vendéglős és ki korcsmáros? — Szakiparistület — Vidéki vendéglősök az általános iparistületbe tartoznak. — Szakképzettség kimutatása.

Lapunk más helyén közöljük, hogy a m. kir. kereskedelemügyi miniszter ur a vendéglősipart a képesítés igazolásához kötött mesterségek közé sorozta.

Az ipartörvény 10. szakaszának a) pontja azt mondja, hogy a «fogadó, vendéglő, (koresma, sörház, pálinkamérés) kávéház és kávéház» ipargyakorlása engedélyhez van kötve. A vendéglősiparnak vannak különböző ágazatai s azok közül a kereskedelemügyi miniszter most csak a vendéglősipart sorolta a képesítést követelő iparok közé. A vendéglősipar többi válfajai továbbra is engedélyhez kötött iparok maradnak. Kénytelenek vagyunk bevallani, hogy azt a célt, amelyet a vendéglősök az iparban a képesítéshez való kötésével elérni akartak, teljes mértékben nem érték el. A szakképzett személyeknek csak egy bizonyos része előtt nyílik meg majd a lehetősége annak, hogy tőkájükkal önállósíthassák magukat. Szállodás, kávé, korcsmáros ezentúl is engedély alapján lehet mindenki, csak rendelkezék pénzzel és erkölcsi megbízhatósággal.

Hogy mit értünk szállodás- és kávéipar alatt, azt nem kell itt körülírni, mert azzal mindenki tisztában van. De a vendéglős korcsmáros fogalmakat tisztázni kell. Vendéglős az az italmérő, aki az italmérésen kívül élelmicikkek keresetszerű eladásával foglalkozik és üzleti helyiségeiben ülő vendégek számára vendéglőszerűleg élelmiszereket, illetve ételeket kiszolgáltathat.

Korcsmáros pedig az az italmérő, aki bort, sört és pálinkát, az illetékes pénzügyi hatóságtól nyert italmérési engedélye alapján a megjelölt szeszesitalok kimérésével foglalkozik. Ily engedély alapján tehát semmiféle ételt vagy élelmiszert, illetve másnemű árucikket iparszerűleg ki nem szolgáltatathat.

Vendéglők részére az 1899. évi XXV. t.-c. 7. §-a értelmében a pénzügyi hatóság csak akkor adhat italmérési engedélyt, ha az illetékes iparhatóság az illető üzlet gyakorlására az ipar-

igazolványt már előzőleg megadta. Korcsmák részére, mint az előző sorokból kitűnik, ilyen iparigazolványt nem kell váltani.

Ha tehát a budapesti vendéglősök kétharmadrésze, — mert a 65.444—903. számú miniszteri rendelet a szakipar-testület alakításához emyi szakmabeli iparosnak a hozzájárulását követeli, — az ipartestület felállítását elhatározzák, úgy minden vendéglős köteles ennek tagjává lenni. A korcsmárosok, szállodások és kávéások az ipartestületbe nem vehetők fel. De köteles még az a kávéos is tagja lenni az ipartestületnek, akinek vendéglői iparendeléye van.

Az új rendelet tehát iparunkban, különösen a fővárosban, új helyzetet teremtett. Miután vendéglők átvételekor most már a szakképzettséget ki kell mutatni, a vendéglővevők száma alaposan meg fog csökkenni s így előreláthatólag a vendéglők értéke is alább fog szállni. A háboru okozta beszerzési nehézségek következtében különösen a fővárosban nagyon sok korcsmáros kiváltotta a vendéglői iparendélyt, nem azért, hogy kifőzzön, hanem hogy ennek révén könnyebben jusson élelmiszerhez és tüzelőanyaghoz. Az üzlet el- vagy átadásánál azonban a vendéglői jelleg most már hátrányos, így előre láthatólag igen sok vendéglős üzletét korcsmává fogja minősíteni és lemond a vendéglői iparendélyről, amelyet amugy sem igen gyakorolt. Ezzel könnyebb eladási lehetőséget teremtett, mert korcsmáros ezentul is lehet mindenki, — ha csak az italmérési törvényt meg nem változtatják. Miután a rendelet más intézkedést nem tartalmaz, az eddig kiadott iparendeléyek — feltéve, ha a revízió alkalmával nem vonatnak el, továbbra is érvényben maradnak.

Szakipartestület felállítása az ipartörvény rendelkezése értelmében csak a fővárosban lehetséges. Szállodások, korcsmárosok és vendéglői iparendéllyel nem rendelkező kávéások még önkéntes belépés alapján sem lehetnek ennek az ipartestületnek tagjai.

Vidéken a vendéglősöknek az általános ipartestületbe kell belépni, melynek kebelében egy önálló szakosztályt megalakíthatnak.

Különféle közlemények.

Minék köszönhetjük a képesítéshez kötésre vonatkozó rendelet megjelenését. Közismert dolog, hogy a vendéglősiipar képesítéshez kötését minden vendéglős ipartársulat, ujabban pedig különösen az «Országos Vendéglős Egyesület» sürgette. Nem volt pár évtizede olyan kormány, a melyet fel ne keresett volna az ipari érdekesség előterjesztéseivel, javaslataival, nem volt gyűlés, ahol ne sürgették volna és szóval, tollal ne agítottak volna e rendelet kibocsátása mellett. Majdnem minden kormány meg is ígerte

a vendéglősség panaszainak figyelembevételét; de eddig mégis minden eredmény nélkül. Most aztán egészen váratlanul megjelent a rendelet a keresztényszocialista pincérek szakszervezetének kiváltására. Mert mint illetékes helyről értesültünk, az ő határozott fellépésüknek köszönhető a rendelet megjelenése. Lehet, hogy politikai okok is közrejátszottak, hogy az annyiszor sürgetett általános ipari revízió helyett, legalább ez a rövid, de a vendéglősiipar szempontjából nagyjelentőségű rendelet megjelent, mindamelllett örömmel üdvözljük mindazokat, a kik ebben a munkában segítkeztek s így a keresztényszocialista pincérszakszervezet agilis vezetőségét is, s reméljük, hogy a továbbiakban is együtt tud dolgozni a munkaadók érdekeltsége a munkásokéval, ami egyedül biztosíthatja a jövőben is az eredményes és mindegyik félre előnyös munkát.

A szeszadót újra fogják emelni. Már előre felhívjuk a kartársak figyelmét arra, hogy rövidesen a szeszkészleteket be kell jelenteni. Ha majd megjelenik az erről szóló hivatalos felhívás, úgy a bejelentést ne mulassza el senki.

Hymen. Tóth József csornai főpincér Bierbaum Laura urleányt Budafokról oltárhoz vezette.

Folyó évi szeptember hó elsején Császár Gyula szombathelyi főpincér Várady Ilonkával házasságot kötött.

Kenyérmizéria a vidéki vasuti vendéglőkben. Mig a kenyérellátást nem rendezték a vidéki vasuti vendéglőkben, az ott érkező utasok részére egy darab kenyeret 1 korona, vasutasoknak 50 fillér ellenében szolgáltatunk ki. Talán mondani is felesleges, hogy a kenyeret nem kaptuk hatóságilag megállapított árban. Ezt a rendszert a folyó évi szeptember hó elsején megjelent «árjegyzék» megsemmisítette s kötelezi a Máv.-vendéglősöket, hogy a kenyeret 50 filléres árban, jegy ellenében szolgálják ki. A pályaudvari vendéglősöknek ez ellen nem volna kifogásuk, ha az Államvasutak igazgatósága ennek ellenében intézkedne, hogy azok is kapjanak hatósági árban kenyeret, vagy kenyérlisztet. De a helyi hatóságok az utasok részére eddig sehol sem utalták ezt ki. Azt senki sem követelheti a pályaudvari vendéglősöktől, hogy az illegitim uton, uzsora-árban beszerzett kenyeret alapos ráfizetéssel szolgálják ki. Ha ebben az ügyben változás nem történik, úgy kénytelenek lesznek az étkezéshez a kenyér kiszolgáltatását beszüntetni.

Az utazóközönség, mint ismeretes, mindenütt a legdurvább formában követelődözve lép fel s nem ad hitelt szavainknak, hanem azt állítja, hogy ha a fővárosi pályaudvari vendéglőkben van kenyér minden utas részére, úgy a vidéki restauránokban is kell, hogy legyen. Ezen áldatlan helyzeten sürgősen kell segíteni, mert a mostani viszonyok mellett a vasuti vendéglősök újabb áldozatot már nem hozhatnak. Sürgős intézke-

dés céljából a máv. Igazgatóság figyelmébe ajánlom e sorokat.

Egy vidéki pályaudvari vendéglős.

*

Egy legutóbb megjelent miniszteri rendelet szerint a szállodák, vendéglők, stb. kenyérrrel való ellátása a hatóságok kötelessége. Hogy ez meg is történjen, a máv. Igazgatóságnak a közéletmezési minisztériumban kellene sürgősen eljárni.

Berlini vendéglők száma és idegenforgalma. Szénmegtakarítás céljából a berlini üzletek záróórját meg fogják rövidíteni. A berlini szállodás és vendéglős egyesület kimutatása szerint Berlinben 18.000 üzem van, 35.000 ipari és 5000 kereskedelmi alkalmazottal, ezenfelül 5000 zeneszerkesztő ott megélhetését. — Augusztus havában — a Zentral-Stelle für Fremdenverkehr Berlins kimutatása szerint, — 152.447 idegen fordult meg a német fővárosban, ezek között volt 11.800 külföldi. Nemzetiség szerint 1560 osztrák, 1355 orosz, 1181 svéd, 979 dán, 964 lengyel, 958 amerikai, 745 svájci, 591 hollandi, 573 angol, 468 magyar, 367 francia, 288 olasz, 184 ázsiai, 164 spanyol, 362 ukrán.

Hány ipartestület van Magyarországon. A kereskedelemügyi miniszter ur rendeletével a vendéglősipart a képesítéshez kötötte. Az törvény értelmében a vidéki vendéglősök kötelesek az ipartestületek tagjaivá lenni. A régi, csonkítatlan Magyarországon közel 400 ipartestület volt. A fővárosban 22 szakipartestület van és két vegyes ipartestület. Előreláthatólag Budapesten — mert a törvény szerint csak itt lehetséges — hamarosan megalakul a vendéglős-ipartestület. A vidéki vendéglősök pedig a kerületükben működő általános ipartestületbe tartoznak belépni, de ott megalakíthatják a vendéglős-szakosztályt. Korcsmáros, szállodás, vagy kávéos ipartestületnek nem lehet tagja.

Vendéglősipari szaktanfolyamok. A szállodás-, vendéglős- és kávéosipar magasabb szakiskolája folyó (évi október havában a következő tanfolyamokat rendezi: a) Szálloda- és idegenforgalmi tan (100 óra, az összes szakanyag összefoglalva), b) könyvvitel-kurzus (24 óra), c) pincemesteri tanfolyam (30 óra), d) felszolgálati tan (20 óra). Tervezések elkerülése végett még megemlítjük, hogy ezeket a kurzusokat nem a budapesti ipartársulat rendezi, hanem a bécsi szakiskola, természetesen ugyanott. — Nekünk először szaktanítókra volna szükségünk.

Gazdasági tárgyalások Bajorországgal. A napokban a fővárosban járt bajor kiküldöttek tárgyalást folytattak a magyar kormánnyal, a két állam közti gazdasági csereforgalom felvételéről. Ez alkalommal szóba került a magyar borexportkérdése is. Miután Bajorország egyelőre még a bor bevitelét nem engedi meg, a tárgyalás folyamán az a kívánság merült fel, hogy a bajor kormány ezt a tiltó rendelkezést a magyar borokra vonatkozóan függesse fel, ennek ellenében a magyar kormány megengedii a bajor sör behozatalát. — Bajorországban, vagyis Münchenben most csak kétféle sört gyártanak, a könnyebb és olesófajta sört belfogyasztásra, s a régi, háborúelőtti teljes foktartalmu «bajor-sört» exportra, utóbbival a bajorok a valutájukat igyekeznek javítani. A mai valutadifferencia mellett a bajor sör nem lesz olesó, de mindenesetre alkalmas arra, hogy a kőbányai sörgyárakat jobb minőségű sör előállítására serkentse. A kőbányai sörgyárak egyébként már megint a sör árák emelésének kezdenek hangulatot teremteni. Reméljük, ebből nem lesz semmi. Csodálatos, ha a bor ára emelkedő tendenciát mutat, a sörösök mindjárt az áremelésre gondolnak! Ugy értesülünk, a kőbányai sörfőzdek a kormánytól most kérték, hogy engedje meg, hogy exportra békebeli sört gyárthassanak.

A Csepeli Korcsmárosok Ipartársulata folyó évi augusztus hó 13-ikán tartott közgyűlésén Benes Károly elnök megállapítva a gyűlés határozatképességét, vázolta a közelmúlt forradalmi időknek káros befolyását az ipartársulatra, valamint annak anyagi veszteségét, melegen üdvözölve a megjelent kartársakat, megnyitja a közgyűlést.

A jegyzői és pénztárnoki jelentés (pénztári állomány 836 kor. 61 fill.) után a régi tisztikar felmentése megadott. Korelnöknek Endresz Ernő kartárs választott meg. Az új tisztikar megválasztása a következő eredménnyel végződött: Elnök: Benes Károly, alelnök: Papp József, jegyző: Meszmer Imre, pénztárnok: Niederkirchner Lőrinc, ellenőrök: Guttrai István és Elszász Ferenc. Választmányi tagok: Endresz Ernő, Held György, Frey János, Löke József, Uitz Antal és Kádár Menyhért. Pótlagok: Eki rich Antal, Petz Lőrinc.

Benes elnök szép szavakkal üdvözli a megválasztott tisztikart, együttműködésre és munkára kéri fel őket, utána Niederkirchner Lőrinc pénztárnok bejelenti, hogy a vagyon az utóbbi 2 év

SALGÓ TESTVÉREK

Bornagykereskedők. Budapest—Kőbánya, X. ker.,
Állomás-utca 2. szám. ☎ Telefon: József 59—03.

A jánlják ő és új fehér és vörös, valamint Muskotály fajboraikat hordókban és palackokban. Pincéinkben boraink megizelésre rendelkezésre állnak t. bevőinknek.

VERSENYKÉPES ÁRAK!

ELSŐRENDÜ MINŐSÉGEK!

alatt 866 korona 61 fillérre csökkent, indítványozza a tagdíjak felemelését, mit a közgyűlés egyhangulag 100 koronára emelt fel.

Gyászrovat. Láng Pál hegyeshalmi kartársunk felesége szeptemberben elhunyt. Erre vonatkozólag a következő sorok közlésére kértünk fel: Mindazoknak, kik forrón szeretett feleségem, Láng Pálné, szül. Bereczky Karolin elhunytá alkalmával részvétük nyilvánításával a temetésen való megjelenésével és koszoru küldésével nagy fájdalmamat enyhíteni szivesek voltak, ez uton mondok szívből fakadó hálás köszönetet.

Hegyeshalom, 1920. szept. 17.

Láng Pál vendéglős.

Ki fizeti a termelési adót? Szüretkor időszereinek tartjuk a kartársakkal közölni, hogy a termelési adót az fizeti, aki a mustot készíti. Miután többnyire a bortermelő sajtolja a szőlőt és készíti a mustot, úgy rendszerint ez tartozik termelési adót fizetni. Kivételt képez az eset, ha a szőlő mint gyümölcs kerül eladásra és a vevő esinál bort belőle, ez esetben ennek az adónak a megfizetése a vevőt terheli. A fizetett termelési adóról szóló nyugtát tanácsos jól eltenni.



nyeleslábas, fezők, habüst, pecsenyüst stb

raktárról jutányos árban kaphatók:
Szontágh Pál rézarugyár

Telefon
József 99-44

Budapest IX.,
Üllői-út 19. sz.

Telefon
József 99-44

VENDÉGLŐI FŐZŐ- EDÉNYEK

vörösrézből

Üzleti hírek.

Budapest. Wurglits Vilmos, az előnyösen ismert kartárs saját házában, a VIII., Kőfaragó-utca 10. szám alatt egy új és modern pincekorosztályt fog a hó közepe táján megnyitni.

Stojanov Antal ismert fővárosi vendéglős az Aréna-ut 3. szám alatt, a volt löverseny nagytribün helyén vendéglőt nyitott.

Feigl Gábor pestújhelyi vendéglős átvette az Erzsébet-királyné-úti ügetőpálya kantinját.

Schmidt Antal kartársunk megvette özv. Hoffmann M.-né vendéglőjét Kisdiófa-u. 6. sz. alatt s azt renoválva megnyitotta.

Csorna. Tóth Kálmán, a régi főpincérgárdának egyik agilis tagja, megvette Csornán (Sopronm.) a «Központi sörcsarnok»-ot, azt teljesen átalakítva, új butorizzattal ellátva, folyó évi szeptember hó elsején nyitotta meg.

Kaposvár. Rehling Gyula ismert főpincér megvette a «Vörös kereszt»-vendéglőt.

Győr. Schodits Ferenc, a «Lloyd»-vigadó tulajdonosa, az egész üzletét, úgy a kávéházat, mint az éttermeket továbbá a nagy és kis termelteljesen ujjonnan rendezte be és alakította át. Schodits kartársunk fáradságot és költséget nem sajnálva, 300,000 korona befektetéssel a Dunántul egyik legfényesebb üzletévé varázsolta a győri «Lloyd»-vigadót. A győri és vidéki üri közönség Schodits híres magyar konyhája és zamatos fajborai végett tömegesen látogatják üzletét. Az ünnepélyes megnyitás folyó évi szeptember hó 24-én volt.

*

Helyváltozás. Főző Lajos, a soproni Pannónia-kávéház főpincéri állását foglalta el. — Szombathelyen a Sabaria-étterem főpincéri állását Zelkó Lajos tölti be, mellette mint éthordó Mészáros József működik. — A Herceg-szálloda igazgatói állását Weber Károly foglalta el. — A Sabaria polgári étterem főpincéri állását Császár Gyula tölti be. — Sárváron a punitigani sörcsarnok főpincéri állását P. u m m e r György foglalta el.

A szerkesztésért felel: Pósch Gyula. Segédszerkesztő: Fekete Gyula
Kiadó és laptalajdonos:
a Fogadó-nyomda és lapkiadó vállalat r.-t.

„Merkantil“-nyomda Budapest.

BORHEGYI F.

borkereskedés Budapest, V., Gizella-tér 4. sz.
Transito borpincék: Budafok.
Telefon-szám: 35-79.

Két elsőrendű

vendéglő eladó!

Cim a kiadóban.

„AMBRA“ egyesült likőrgyárak és gyümölcsleparló r. t.



Ajánl mindennemű likőröket, rumot, kisüsti törkölyt és szilvoriomot. Legfigyelmesebb kiszolgálás!

Gyártelep BUDAFOK.
Közp. iroda Budapest
VIII., Kenyérmező-u. 6.
Telefon: József 22-44.

FOGAK ÉS FOGSOROK

Singer Gyula államilag vizsgá-
zott fogász
Budapest, Rákóczi-ut 38., I. em. 3.

Aranykoronák, szájpadlás nélküli műfogak fogtömések, fog- és gyökérhuzások teljesen érzéktelenül Vidékiek 48 óra alatt kielégíttetnek. Vendéglősök és pincérek 20% kedvezményben részesülnek 20 év óta fennálló műtermében.

Hordókat

Anger Antal kádármester
Budapest, VII. ker., Klauzál-tér 4. szám.

és mindennemű
kádármunkát
készíték és javítok,
helyben és vidéken. Levelezőlap értesítésre
jövök. *www*

Egy kisebb

kávéházi berendezés

és egy szalelli
eladó.

IX, Szvetenai-utca 27,
vendéglőben.

Éttermek, kávéházak villamos-
berendezését és karbantartását



előnyösen és pontosan végzi

Feigl László hat. eng. villanybe-
rendezési vállalata
Budapest, VI., Hegedüs Sándor-utca 7.

SCHILLER ÉS LÁSZLÓ
tea, rum, cognac, bel- és külföldi borok és pezsgőborok
nagykereskedése
BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

TELEFON
175-72

M. kir. Államv. Budapest Központi Üzletvezetősége
59415—1920. sz.

Pályázati hirdetmény.

Pándorfalu (Moson-m.) állomáson levő vasuti vendéglőnek 1920. december hó 1-től számitandó öt évi időtartamra leendő bérbe adására nyilvános versenytárgyalást hirdetünk.

A szabályszerű okmánybélyeggel felbélyegzett és „Ajánlat a m. kir. államvasutak Pándorfalu állomáson levő vendéglő üzletének bérbe vételére az 59415—1920 számhoz” felirattal ellátott borítékba zárt és lepecsételt ajánlatot 1920. október hó 25-dikének déli 12 óráig a fenti üzletvezetőség forgalmi és kereskedelmi osztályában (Kerepesi-ut 3. II. 67.) nyújtandó be. Bánatpénz 500 korona.

Bővebbet az üzletvezetőségnél vagy lapunk kiadóhivatalában tudható meg.

Budapest, 1920. szeptember hó. Az üzletvezetőség.

Önálló, ötven éven felüli özvegy asszony

vagyok, vendéglősné, némi ingó- és ingatlan
vagyonnal, férjhez mennék oly vidéki

50 éven felüli vendéglőshöz

vagy önálló iparoshoz, ki némi gazdasággal bír. Gazdálkodó, esetleg gazdasági tisztviselő is ajánkozhatnak. Csak komoly reflektáns ajánlatát kérem „Gazdaság” jellegre a lap kiadóhivatalába.

**BUDAPESTI VENDÉGLŐSÖK ÉS BORKERESKEDŐK BOR-
ÉS SZESZÁRU-KERESKEDELMI RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA**

BUDAPEST, VI., SZOBI-UTCA 6. szám (Eötvös-utca sarok)

TELEFONSZÁM: 31—65.

Pincéjéből a legjobb minőségű ó- és új fajborokat, továbbá mindennemű szeszesítalt a legelőnyösebb feltételekkel szállít.

TELEFONSZÁM: 31—65.

BOR- ÉS SÖRKIMÉRŐ KÉSZÜLÉKEKET, BORPULTOKAT, JÉGSZEKRÉNYEKET

és az összes vendéglői, kávéházi, buffet- és bar-berendezési tárgyakat a legmegbízhatóbban szállítja:

EGYESÜLT GÉP- ÉS FÉMÁRUGYÁRAK

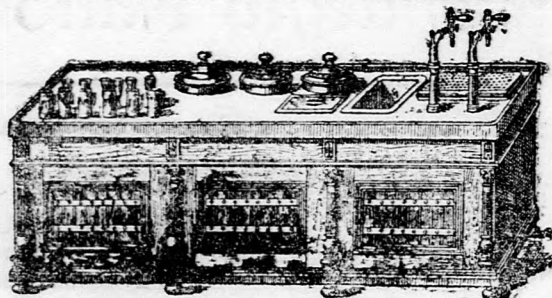
RÉSZVÉNYTÁRSÁG

BUDAPEST, IX., TINÓDY-UTCA 3. SZÁM.

Telefon (interurban) József 50—68. :: Sürgőncim: Gépfém.

Árjegyzékkel, költségvetésekkel

díjmentesen szolgálunk.



Király Sörfőzde Részv.-Társ.

Telefonszám 36 NAGYKANIZSÁN Telefonszám 36

Ajánlja elsőrendű minőségű: Aszok, Márciusi Duplamárciusi, valamint a hírneves nagykanizsai Szent Istvánsört, továbbá Bajor és Baksör különlegességeit. Betegeknek és lábadozóknak mint tápanyag-tartalaj ajánlja az elsőrendű Duplamaláta tápsör különlegességét. Gyárt ezenfelül legjobb minőségű malátát, etelési és hízalási celokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

Árjegyzékkel és fölvilágosítással készséggel szolgálunk.



Kesztli Karátsony Ádám
soltvadvadkerti szőlőbirtokos ajánlja

FAJBORAIT vendéglősöknek

Borpince a főváros közepén.
Német-u. 1. sz., Népszínház-u. sarok.

KASS-fogadó, Szeged,

Színház-tér, Stefánia-park mellett.

Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Központifűtés. Hideg melegvíz szolgáltató minden szobában. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lakosztályok 2—3 szobával. Előkélő nagy étterem. Pilseni sörház. — Nagy fényes kávéház. — Villamos megálló.

IPARSÓ

fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szállítására, valamint hűtőkészülékekhez. — Minden felvilágosítást és értesítést szóbeli vagy írásbeli kéredezőködésekre dímentesen nyújt a

Magyar Királyi Sójövődék

Vezérügynöksége
Budapest, V., Vilmos császár-ut 32.

CSIK KÁROLY BORNAGYFUVAROS

A cég fennáll 1884. óta.

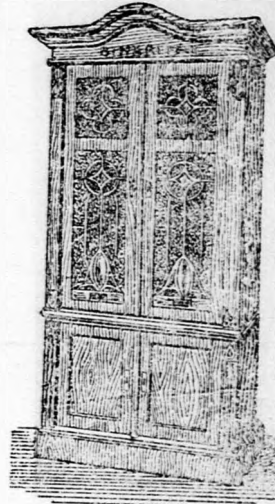
Elvállal fuvarozást vendéglősök és korcsmárosok részére.

Budapest, X. Külső Jászberényi-ut 5. sz.

Boroshordók

hasított tölgyfából új és használtak minden nagyságban kaphatók

Krausz Zsigmondnál Király-u. 32. az udvarban.



ARANYBÁNYÁT SZEREZ!
HA ÖN IS HOZAT
ÖT ÉVI JÓTÁLASSAL
kékpénzért v. postapénzért

„Bihari hangszergyár“
Budapest, Rákóci-ut 14. alól
Telefon: József 129—82. sz.

VENDÉGLŐI
ÖNMŰKÖDŐ ZENEKART
egy korona pénzbedobásra
játsszik — önmagát kifizeti.
Igen jó szórakozást nyújt!
Eljátsza a legkedveltebb népdalokat, csárdásokat, katona nótákat, valamint egyéb tánc és énekdarabokat.
Megrendelés végett levélhívásra lejárunk. Az érdeklődőknek dus mintaraktárunkon zenéinket bármikor működésben bemutatjuk.
VÉTEL NEM KÖTELEZŐ!

Vendéglősök, korcsmárosok és kávéosok figyelmébe!

Üveg és porcellán áruk nagy választékban és eredeti gyári áron kaphatók

IFJ. GRÜNWALD MÓR

üveg és porcellán nagy raktárában
Budapest, IV. Ferencz József-rakpart 6. sz.
(a Ferenc József-híd közelében.)

IMPERIAL nagyszálló éttermei

Budapest, VIII. Rákóczi-ut 90. sz.

Elsőrangú magyar konyha. Saját szüretelésű fajborok. Társas- és lakodalmi ebédekre külön termék. Pontos lelkiismeretes és figyelmes kiszolgálás. Számos látogatást kér SOVÁNKA NÁNDOR muzsikál esténként. KÁDAR MIKLÓS tulajdonos.

A Szent István Tápszerművek r.-t.
Budapest—Kőbánya gyártmányai:

SZENT-ISTVÁN malátakávé - SZIT pótkávé.
Kapható mindenhol!

Popper Mór és Lipót
bornagykereskedők

Budapest, X.,
Előd-utca 8. sz.



Telefon: József 59—78



Kremer F. utódai tulajdonos
Wörner Tivadar
borkereskedő Budafok

Ajánlja vendéglősöknek fajborait
hordókban. Kávésoknak palack-
borait házhoz szállítva. — Saját
termésű borok Kremer F. szőlő-
birtokairól. „Homokhegy” Uj-
Léta 100 hold, Vadkert 80 hold.

Magyarországi képviselő:

Grád Sámuel

Budapest, VII., Aréna-ut 68. szám

Telefon József 41—94. szám.

A



SZENT ISTVÁN
Duplamalátásör
világszerte utánozzák.

Gyártja a Kőbányai Polgári Serfőző R. T. Budapest-Kőbánya.