

# FOGADÓ

## MAGYAR-VENDÉGLŐS



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

Film-  
kölcsönző

**MOZIT**  
akar berendezni  
villany-mesztény  
vagy acélgépre?  
Kérjen árajánlatot.

Telefon  
142-78

**HATSCHÉK és FARKAS**  
Bpest. Károly-körút 26

### Vendéglőket,

kávéházakat, fogadókat, minden-  
nemű üzleteket bérbe és eladásra.  
Bérházakat, családi házakat és  
birtokokat legelőnyösebben közvetít

**Peskó István** bizalmi adás-  
vételi irodája  
Budapest, VIII., Baross-utca 86. sz. (Szűz-utcai oldal).

Facsapok, fadugók,  
kénlap, ürmértékek,  
kádárszerszámok.

## CÍFKA JÓZSEF

PINCEGAZDÁSZATI CIKKEK SZAKÜZLETE  
BUDAPEST, VILMOS CSÁSZÁR-UT 43. SZ.  
(HAJNAL-UTCA SARKÁN.)

Palackok és parafa-  
dugók, valamint az összes  
pincegazdasági cikkek.

Patkány, egér,  
ruszni és sváb  
irtást jótállással vállalunk.

„RADIKÁL” méregmentes patkány- és egér-irtószer,  
egy adag, tömegirtásra . . . . . K 35.—  
„GLOBUS” sváb- és ruszni-irtószer, 1/2 kg. . . . . K 60.—  
szállítás postán, utánvétellel: STANDARD-TÁRSASÁG, Budapest, IV., Kossuth Lajos-u. 14. Telefon 82-74.

## GRÁD SÁMUEL bornagykereskedő

ajánlja házhoz szállítva fajborait kölesön hordókban.

Tranzitóborpincék Budafok.

Iroda: Budapest, VII., Aréna-ut 68. sz.  
Telefon: József 41-94.

# FOGAK ÉS FOGSOROK

**Singer Gyula** államilag vizsgázott fogász  
Budapest, Rákóczi-ut 38., I. em. 3.

Aranykoronák, szápadlás nélküli műfogak fogtömések, fog- és gyökérhuzások teljesen érzéketlenül Vidékiek 48 óra alatt kielégítetnek. Vendéglősök és pincérek 20% kedvezményben részesülnek 20 év óta fennálló műtermemben.

Jó bizonyítvánnyal rendelkező elsőrangú  
**pincemester állást vállal.**  
Leveleket a „Fogadó” kiadóhivatala továbbítja.

## CLUB-EXTRABIS és RIZ ABADIE

szivarkapapír és hüvely  
állandóan kapható:

### Freyberger Adolf és T<sup>a</sup>

wieni cég — magyarországi szivarkapapír és hüvely raktárban  
Budapest, VI. kerület, Gróf Zichy Jenő-utca 15. szám.

Csak nagybani eladás!

### Hölgyek figyelmébe!

Különféle kötőpamutok: olasz, francia, svájci, Hauschild-féle és D. M. C. horgoló-cérnák; D. M. C. fehér és színes himző-pamutok, selymek; svájci és D. M. C. gyöngypamutok; Makart horgoló-selymek, stb.

### Kézimunka-anyagok

a megállapított, illetve napiáraknál olcsóbban szállítok. Árlappal szolgálhatok.  
Vidéki rendelések utánvétellel.

**Tóth Ilona, Budapest**  
IX, Tompa-utca 19. II. em. 10

## Borkezelésről

kimerítő utbaigazítás található a múlt évi

„Vendéglős Naptár”-ban

Ára: K 12. Pénz előleges beküldése mellett  
— míg a készlet tart — kapható kiadó-  
hivatalunkban. :: :: ::

## SCHILLER ÉS LÁSZLÓ

lea, rum, cognac, bel- és külföldi borok és likörkülönle-  
gességek nagykereskedése

TELEFON  
175-72

BUDAPEST, VI., IZABELLA-U. 52.

## Budán

a Gellérthegy legforgalmasabb helyén levő

„Tündérlak” vendéglő  
bőséges teljes berendezéssel  
eladó!

Az üzlethelyiséghez tartozik egy földszinti és két elsőemeleti lakószoba és egy jól felszerelt kuglizó is. — Bővebbet **Kliment Gottlieb** tulajdonosnál Budapest, I., Szirtes-ut 11. szám alatt. (Gellérthegyen.)

## Kiváló minőségű keceli és fülöpszállási új borok

kisebb—nagyobb mennyiségben kaphatók. — Hához szállítva a legolcsóbb napi áron.  
**Ivanovszky A. bornagykereskedő.** Borpince és iroda: VIII., Baross-utca 98. sarokház, Bejárat a Koszoru-u. oldalán. Telefon: József 8—53.

BUDAPESTI VENDÉGLŐSÖK ÉS BORKERESKEDŐK BOR-  
ÉS SZESZÁRU-KERESKEDELMI RÉSZVÉNYTÁRSASÁGA  
BUDAPEST, VI., SZOBI-UTCA 6. szám (Eötvös-utca sarok)  
TELEFONSZÁM: 93—87.

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

TELEFONSZÁM: 93—87.

## Előfizetési árak:

Egy évre . . . . . 100 K

Fél évre . . . . . 60 ..

Egyes szám . . . . . 5 ..

M. k. postatakerékpénztár  
számla 38.990. sz.

# FOGADÓ

Szerkesztőség és  
kiadóhivatal:

Bpest, VIII., Gyulai Pál-u. 9.

Lapmegjelenés:

minden hó 1-én és 15-én

## Magyar Vendéglős

Az „Országos Vendéglős Egyesület“ hivatalos közlönye

### Felhívás

az összes vendéglősök és korcsmárosokhoz.

Az „Országos Vendéglős Egyesület“ közbejárására a m. kir. pincemesteri tanfolyam igazgatósága Budafokon a 1134/1921. számú értesítése szerint vendéglősök és korcsmárosok (főpincérek) részére f. é. február hó 14-től kezdődőleg egy harmadik két-hetes borgazdasági tanfolyamot fog tartani. A tanfolyam február hó 14-től 26-ig naponként délután 3-tól 6-ig fog megtartatni. A tanfolyamon részt vehet minden vendéglős és korcsmáros. A felvétel a jelentkezés sorrendjében történik. Felvételért vagy egyesületünk irodájába (Budapest, VIII. ker., Gyulai Pál-u. 9., II. em. 20.) vagy közvetlenül a budafoki pincemesteri tanfolyam igazgatóságához a név, lakhely, pontos cím, foglalkozás megjelölésével kell folyamodni.

Reméljük, hogy a kartársak ezt a kedvező alkalmat felhasználják és a tanfolyam szorgalmas látogatásával a szakképzettségüket gyarapítani fogják.

Fehér Ferenc, ü. elnök.

### Két gyűlés egy délután.

Két urnak nem lehet szolgálni. — tartja a közmondás.

Két gyűlést nem lehet egy délután tartani, — igazolja a tapasztalás.

A Budapesti Szállodások, Vendéglősök és Korcsmárosok Ipartársulata január 20-án délután 3 órakor tartott egy rövidke gyűlést, melynek tárgysorozatát lapunk mult számában mi is közzétük. Ebből látható, hogy a gyűlés nem azért volt rövid, mert a tárgysorozat természete hozta azt magával, hanem azért, mert — elnöki kijelentés szerint, — a tagok nem jelentek meg határozatképes számban: így történt aztán, hogy az elnök háromnegyed négykor megnyitotta a gyűlést, megállapította a gyűlés határozatképtenségét, s nyomban be is zárta azt.

Ha fér is szó a vezetőség illetén való eljárásához, ezuttal szívesen elismerjük, hogy akkor már mást nem tehetett, mert a négy órára hirdetett ipartestületi gyűlésre oly nagy számban gyülekeztek a vendéglősök és szállodások, hogy a teremben komoly tanácskozást folytatni lehetetlen lett volna.

A négy órára hirdetett Budapesti Szállodások és Vendéglősök Ipartestületének gyűlése már tekintélyes számban megjelent tagok részvételével indult meg, s mindvégig magas nívón folyt. A gyűlést dr. Pertik Béla iparhatósági megbízott lendületes beszéddel nyitotta meg. Majd felhívta a közgyűlést az előljáróság megválasztására. Fehér Ferenc ügyes okfejtéssel kifogásolta, hogy az ipartestület választásába befolyást engedett a vezetőség az ipartársulat választmányának. Azonban nem hallgatták meg olyan türelemmel, mint amilyent az ilyen intelligens emberek gyűlekezetéből várni lehetett volna: így aztán vita nélkül, simán folyt le az előre összeállított listán felsorolt tagok megválasztása.

Elnök lett: Keszei Vince, alelnökök: Várady Gyula, Bandi Ferenc, Kuncze Ödön, szakosztályi alelnökök: Kittner Mihály, Malosik Ferenc, Hoffmann János, pénztáros: Potzmann Mátyás.

Számvizsgálóknak megválasztottak: Farkas Pál, Frenreisz István, Kommer Ferenc, Marenich Ottó és Palkovics Ede.

Elüljárósági tagok lettek: Andreics József, Avar László, Bagyik Vince, Bandl József, Bíró Dénes, Bischof Pál, Bauer János, Blaschka János, Bokor Ferenc, Bruckbauer Mátyás, Dökker Ferenc, Drozdjak Gusztáv, Élő József, Egyed György, Geller Mihály, German Jenő, Fekete Lajos, Gergits József, Glück E. János, Gundel Károly, Hack István, Holczer Leó, Holub Rezső, Horváth István, Illits Gyula, Irtzl István, Kuttassy Lajos, Leikam György, Mayer Pál, Márkus Imre, Mitrovácz Adolf, Mohos Ferenc, Musnyák Károly, Metzger János, Nemény Béla, Pantol Márton, Pálnoki István, Pázmán E. Jakab, Rettinger Márton, Schmidhoffer Vilmos, Schmidt János, Schwetz István, Spall Ferenc, Szabó Imre, Szabó Jenő, Szita Lajos, Szóke György, Wagner Béla, ifju Weber József, Wilburger Antal, Wrabetz Gusztáv és Wodák Lajos. Elüljárósági pótagok lettek: Ágoston János, ifju Appl János, Bauer

Károly, Blockner Izidor, Csengey Sándor, Gregorits Simon, Keresztes Ede, Mirth Ferenc, Ott Mihály, Páczer János, Pösch Mihály, Schmauder József, Schreil Győző, Schrettner Márton, Sipos Benő, Szép József, Wacsek János, Winkler Antal, Zeigler György és Zsin Lajos.

Ezután az újonnan megválasztott vezetőség elfoglalván helyét, a költségvetést tárgyalta le.

Legkimagaslóbb ténye volt a gyűlésnek az érdemeknek méltatása, melyet Gundel Károly az ő szokott ékesszólásával kezdett meg. A felszólalók mind a szakképzettség kivívásának előharcosait dicsőítették, s ezzel díszgyűlés jellegét adták a tárgyalásnak. Az ünneplő hangulatot Glück Frigyes fiatalos lelkeségű beszéde emelte tetőfokra, melyben az időközben elhunyt Gundel János és társainak fáradozásait méltatta.

A gyűlést az újonnan megválasztott elnök emelkedett hangulatban zárta be.

## Hivatalos közlemények.

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. Fordéki tagok levéllel (válaszbélyeg csatolando) fordulhatnak oda. Felkérjük a kartársakat, hogy az egyesületbe való belépésüket jelentsék be. Beíratási díj 10 korona, tagság idij 30 korona.

Az Elnökség.

## A bécsi próbafőzés eredménye.

Lapunk utolsó számában már röviden közöltük a próbafőzés eredményét. Most kimerítően közöljük, miként eszközöltetett a próbafőzés, milyen anyag került azzal együtt feldolgozásra és miképp állapított meg az eredmény. Tesszük ezt azért, mivel a mai nagy drágaság mellett csak most állapította meg az Árvizsgáló-Bizottság önkényesen egyes kiszolgálásra kerülő ételek árát. Talán e példával az illetékes vezető kartársak hatni tudnak majd a fentebb említett bizottságra, hogy a jövőben csak is ilyen nyilvános próbafőzés után foglalkozzon a vendéglői ételárak megállapításával. Ez az igazság. Az igazságnak mindig gyilkos ereje van. De nemcsak ezért közöljük most részletesen ezt az eredményt, hanem azért is, mivel mint szaklap hivatva érezzük magunkat minden oly szakcseményt közre adni, amely nemcsak a kartársak szakudását gyarapítja, hanem mint kipróbált jó utánzást is parancsol.

Ismételjük: az ár kalkulációban a tüzeti anyag és üzemi költség nem foglaltatik.

### I. Marhahus.

Angol roastbeőf vásárolva december 18-án 22 kg. á 180 koronáért, ennek sulya dec. 21-én 21'80 kg. sulyvesztésig beszáradás következtében 20 dkg., így ennek a husfajnak nyerssulya kilonként 181,66 K-ba kerül.

Fartőhegy vásárolva dec. 18-án 6.40 kg. á 160 korona, ennek sulya dec. 21-én 6.30 kg., sulyvesztésig 10 dkg., így ennek nyerssulya kilonként 162'54 K-ba kerül.

Konyhaszerű felosztás:		korona
Angol roastbeőf 10.62 kg. (nyers állapotban, zuvaggal) . . .	á K 181.66	1929.23
kg.		
2.12 zuvag . . . . .	á K 12.50	} 26.50 17.50 96.— —.— 88.—
1.38 kifejtett csont . . . . .	á K 12.50	
1.20 főzni való hus . . . . .	á K 80.—	
0.26 érték nélküli hulladék . . . . .	á K —.—	
1.76 faggyu hulladék . . . . .	á K 50.—	
3.90 kg. angol roastbeőf elkészítve . . . . .		1701.48
így 1 kg. angol roastbeőf felosztva K		436.28 kerül.

A sült elkészítése:

kg.		korona
3.90 angol roastbeőf sütésre készítve . . . . .	á K 436.28	1701.48
0.15 zsir . . . . .	á K 230.—	34.50
0.08 só . . . . .	á K 12.—	—.96
0.02 bors . . . . .	á K 280.—	5.60
2.48 (suly sütés után) így kerül . . . . .	K	1742.54

tehát egy adag á 10 dkg. K 70.26.

b) rostélyos hagymával		korona
kg.		
0.52 rostélyos . . . . .	á K 181.66	94.46
} 0.13 csont (mellékértékesítés) . . . . .	á K 12.50	} 1.63
0.29 rostélyos hus . . . . .		84.83
0.05 zsir . . . . .	á K 2.30	11.50
0.05 hagyma . . . . .	á K 12.—	—.60
só, bors . . . . .		1.52
0,19 kg. sütvé kerül . . . . .	K	98.45

így egy adag rostélyos á 12 dkg. kerül K 62.18

c) ramsteak		korona
kg.		
0.54 „zuwaggal“ . . . . .	á K 181.66	98.10
} 0.14 csont (mellékértékesítés) . . . . .	á K 12.50	} 1.75
0.30 sütésre elkészítve kerül a hus . . . . .		88.35
0.08 zsir . . . . .	á K 230.—	18.40

kg.		korona
0.01 só . . . . .	á K 12.—	—12
0.005 bors . . . . .	á K 280.—	1.40
0.25 kg. sütés után kerül . . . . .	K	108.27

**igy egy adag á 12 dkg. ramsteak kerül K 51.97.**

d) fartőhegy, főve

kg.		korona
6.30 fartőhegy . . . . .	á K 162.54	
le 1.40 hullad., 25% helyett (mellékértékesítés) á K 12.50	le	17.50
4.90 kg. főzésre elkészítve kerül . . . . .		1006.50
2.32 zöldség }		
0.44 zeller }		62.10
0.50 hagyma . . . . .	á K 12.—	6.—
0.10 zsir . . . . .	á K 230.—	23.—
0.10 só . . . . .	á K 12.—	1.20
2.80 kg. főve kerül . . . . .		1098.80

ebből levonásba kerül kilónként hus csonttal  
4 adag, üres leves 25 adag á 1.20 . . . . . 30.—  
1068.80

**igy egy adag á 12 dkg. főtt fartőhegy kerül K 45.81**

e) gulyás

kg.		korona
5.00 hus . . . . .	á K 170.—	850.—
1.00 csont (nem értékesíthető)		
0.20 hulladékhus (mellékértékesítés) . . . . .	á K 80.—	16.—
0.24 hullad. hus (nem értékesíthető)		
3.56 kg. elkészített hus . . . . .		834.—
3.00 hagyma . . . . .	á K 12.—	36.—
0.50 zsir . . . . .	á K 230.—	115.—
0.05 só . . . . .	á K 16.—	—60
0.01 paprika . . . . .	á K 280.—	2.80
0.08 liszt . . . . .	á K 60.—	4.80
2.80 kg. elkészített gulyás kerül . . . . .		992.20

**egy adag á 11 dkg. pedig kerül K 39.02.**

II. *Borjúhus.* 1. Borjúlapocka vásárolva december 18-án 5.25 kg. á 170.— K, sulya december 20-án 5.15 kg., sulyhiány 10 dkg., így 1 kg. 173.30 K-ba kerül.

2. Borjuvesés vásárolva december 18-án 9.60 kg. á 170.— K, sulya december 21-én 9.45 kg., sulyhiány 15 dkg., így 1 kg. borjuvesés (nyers hus) K 172.70 kerül.

Konyhaszerüen sütésre előkészítve:

a) borjúlapocka, sütvé

kg.		korona
5.15 hus (nem kifejtve) . . . . .	á K 173.30	892.50
le 1.85 hulladék és csont (nem értékesíthető)		
3.30 sütésre elkészítve . . . . .	á K 270.46	892.50
le 1.51 pörköltre . . . . .	á K 270.46	408.40
1.79 kg. hus sütésre . . . . .		484.10
0.10 zsir . . . . .	á K 230.—	23.—
0.03 só . . . . .	á K 12.—	—36
1.30 kg. sütvé kerül . . . . .		520.46

**egy adag kerül K 39.—**

b) borjúpörkölt:

kg.		korona
1.51 hus . . . . .	á K 270.46	408.40
0.25 hus, a borjuvesésből	á K 100.—	25.—
1.76		433.40
0.50 hagyma . . . . .	á K 12.—	6.—
0.03 só . . . . .	á K 12.—	—36
0.01 paprika . . . . .	á K 280.—	2.80
0.30 zsir . . . . .	á K 230.—	69.—
<sup>1</sup> / <sub>8</sub> liter tejfel . . . . .		10.—
1.21 kg. elkészítés után kerül . . . . .		521.56

**1 adag á 11 dkg. K 47.41**

c) borjuvesés (sütésre elkészítve):

kg.		korona
9.45 nyersen felosztva . . . . .	á K 172.70	1632.—
5.60 borjuvesés		
0.24 kotelette		
0.18 szelet		
0.30 2 filets		
6.32 teljes értékű hus és		
0.25 hulladékhus pörköltnek á K 100.—	le	25.—
2.88 zuwag . . . . .	á K 30.—	86.40
6.32 kg. teljes értékű hus kerül . . . . .		1520.60

**1 kg. kerül tehát K 240.60 elkészítés előtt.**

d) borjúkotelette (elkészítés):

0.18 dkg hus . . . . .	á K 240.60	K 43.31
0.05 dkg zsir . . . . .	á K 230.—	K 11.50
0.01 dkg só . . . . .	á K 12.—	K —12
		K 54.93

**10 dkg. kerül K 54.93**

Zuwag, illetve kifejtett csontok nem vétettek figyelembe, az önköltség ára tehát ennek következtében többé kerül.

# Steinberger Vilmos és Társa

„Központi“ adás-vételt közvetítő ügynökségi irodája  
Budapest, VIII, Rákóczi-ut 69. I. em. 35

Törvényszékileg  
bejegyzett cég.

Közvetítünk minden-  
nemű üzleteket, háza-  
kat, kisebb-nagyobb bir-  
tokokat gyorsan és pon-  
tosan. Bank-transzaktiok  
**Hivatalos órák:**  
d. e. 9-12-ig d. u. 3-6-ig

## III. Sertéshus.

1. Karaj vásárolva dec. 18-án 10 kg á 230.—  
koronáért, sulya december 21-én 9.60 kg, sulyvesz-  
teség tehát 40 dkg. 1 kg. karaj tehát 239.60 kerül.

2. Old. las vásárolva december 18-án 3.10 kg  
á K 210.—, sulya december 21-én 3 kg, sulyvesz-  
teség 10 dkg. Egy kg oldalas tehát 217.— koronába  
kerül.

## Konyhaszerü elkészítés.

## a) Karaj:

kg.		korona
9.60	karaj . . . . . á K 239.60	2300.—
le 2.00	zuwag fej (mellék- értékesítés) . . . . . á K 100.—	le 200.—
0.31	nem értékesíthető hulladék	
7.29	kg elkészítve kerül . . . . .	2100.—

**1 kg kerül tehát K 288.07**

kg.		korona
7.29	felosztott	
4.00	karaj	
0.18	kotelette	
0.16	"	
2.95	sertéssültre	

## Elkészítés:

4.00	karaj . . . . . á K 288.07	1152.28
0.01	kömény . . . . . á K 90.—	—90
0.03	só . . . . . á K 12.—	—36
0.05	zsir . . . . . á K 230.—	11.50
2.92	kg sütés után kerül . . . . .	1165.04

**1 dkg. kerül K 3.99**

## b) sertéskarbondli:

0.18	hus . . . . . á K 288.07	51.85
0.025	zsir . . . . . á K 230.—	5.75
0.02	liszt . . . . . á K 60.—	1.20
0.01	só . . . . . á K 12.—	—12
0.005	kömény . . . . . á K 90.—	—45
		59.37

**12 dkg. sülvé kerül K 59.37**

## c) Oldalas:

kg.		korona
1.36	hus . . . . . á K 217.—	295.12
le 0.17	hulladék . . . . . á K 10.—	le 1.70
1.19	kg elkészítve kerül . . . . .	293.42
0.12	zsir . . . . . á K 230.—	27.60
0.40	hagyma . . . . . á K 12.—	4.80
0.50	burgonya . . . . . á K 12.—	6.—
0.01	paprika . . . . . á K 280.—	2.80
0.05	só . . . . . á K 12.—	—60
0.02	kömény . . . . . á K 90.—	1.80
2.00	káposzta . . . . . á K 6.40	12.80
1.00	kg főve, = 11 adag kerül . . . . .	349.82

**1 adag (9 dkg.) kerül K 31.80**

## d) Tormáshus:

kg.		korona
1.64	hus . . . . . á K 217.—	355.88
ab 0.21	hulladék . . . . . á K 10.—	le 2.10
1.43	hus elkészítve . . . . .	353.78
0.85	zöldség . . . . . á K 22.50	19.13
3.00	burgonya . . . . . á K 12.—	36.—
0.05	só . . . . . á K 12.—	—60
0.02	bors . . . . . á K 280.—	5.60
0.01	fűszer . . . . . á K 120.—	1.20
0.005	babérlevél . . . . . á K 200.—	1.—
0.005	só . . . . . á K 12.—	—60
1/4	liter ecet . . . . . á K 8.—	2.—
0.18	torma . . . . . á K 62.—	11.16
1.15	kg. főve, 11 adag kerül . . . . .	431.07

**1 adag á 10 dkg. kerül K 39.18**

Üzemköltségek (rezi kiadás). A gyakorlatból származó adatok alapján a rezi kiadások az üzem terjedelmétől függően, 30—60%, sok esetben 60—100 %-ik mozognak.

A rezi kiadások a vendéglőipari üzemekben 4 osztályba sorolható: a 4. osztály 30%, a 3. oszt., 40%, a 2. oszt. 50% és az 1. oszt. 60%-kal. A rezi kiadásokon kívül polgári haszon címén körülbelül 10—15% számításba vonandó.

Az üzem (rezi) költségeihez számítandó: 1. Az üzleti bér az összes üzleti helyiségek, pincék, raktárak és lakások után; 2. Ezen helyiségek fenntartása és tisztántartása; 3. Fűtő és tüzelőanyag, világítási kiadások, stb.; 4. Tűz-, betöréses-, baleset-, üveg-biztosítás, aggkori biztosítás, stb.; 5. Butor és service javítása, ezeknek utánpótlása és amortizációja; 6. Ruhanemű, asztalnemű, mosás utánpótlás; 7. Jég, szénsav; 8. Személyzet fizetése, étellemezése, beteg-segélyző járulék bezárólag a közreműködő családtagok után megtakarított összeggel; 9. Nyomatványok, stb.; 10. Szappan, szóda, pucoló eszközök; 11. Portódíjak, fuvar költségek, borralalók, stb.; 12. Általános kiadások és kis kiadások; 13. Adó- és illetékek; 14. Tőke- és kölcsönkamata.

## Két fontos rendelet.

A vendéglőkben, kávéházakban és egyéb nyilvános jellegű étkezési üzemekben az ételek és italok kiszolgáltatása és azok árának szabályozása.

(Folytatás)

## VII. A kiszolgáltató sör legmagasabb ára.

17. §. A hordósör és palacksör az összes nyilvános jellegű étkezési üzemekben, ideértve a vendéglői iparjogosultsággal nem rendelkező kávéházakat is, a következő legmagasabb áráért hozható forgalomba:

a) Király- és bajorsör (6 cukormérőfok-tartalma):

0.3 literes poharakban poharanként az A) csoportba tartozó étkezési üzemekben 3 K; a B) csoportban 2.80 K és a C) csoportban 2.60 K.

0.5 literes korsókban korsónként az A) csoportba tartozó étkezési üzemekben 5 K; a B) csoportban 4.80 és a C) csoportban 4.60 K.

0.45 literes palackokban palackonként az A) és B) csoportba tartozó étkezési üzemekben 8 K, a C) csoportban pedig 7 K.

0.35 literes palackokban palackonként az A) és B) csoportba tartozó étkezési üzemekben 9 K, a C) csoportban pedig 8 K.

b) A különleges világos- és duplamalátasörök (9.5 cukormérfoktartalommal, például Korona, Kiviteli márciusi, Szalon, Szent István, Mátyás király, Excelsior, Maltos, Góliát, Nádor-sör):

0.3 literes poharakban poharanként az A) csoportba tartozó étkezési üzemekben 4 K; a B) csoportban 3.80, és a C) csoportban 3.60 K.

0.5 literes korsókban korsónként az A) csoportba tartozó étkezési üzemekben 7 K; a B) csoportban 6.60 és a C) csoportban 6.40 K.

0.45 literes palackokban palackonként az A) és B) csoportba tartozó étkezési üzemekben 9.50 K, a C) csoportban pedig 8.50 K.

0.55 literes palackokban palackonként az A) és B) csoportba tartozó étkezési üzemekben 10.50 K, a C) csoportban pedig 9.50 K.

### VIII. Egyes kávéházi cikkek legmagasabb ára.

18. §. Az összes kávéházakban és egyéb nyilvános jellegű étkezési üzemekben — a kávémérések és tejivócsarnokok kivételével, amelyekre nézve továbbra is a 12.980/1920. OKAB. számú rendelet marad érvényben — az alább előírt összetételben és mennyiségben kiszolgáltatót kávéházi cikkekért legfeljebb a következő árak számíthatók fel:

#### 1. Fekete kávé:

a) szemes kávéból legkevesebb 1 dl., legmagasabb ára 2 K 50 f.

b) hadikávéból legkevesebb 1 dl., legmagasabb ára 1 K.

2. Tejes-fekete kávé: (kapuciner) (friss tej és szemes kávéból készült fekete kávé keverék) legkevesebb 1 dl., legmagasabb ára 2 K 50 f.

3. Tejes kávé: (friss tejből készítve) szemes kávéból készült fekete kávé hozzáadásával, legkevesebb 2 dl., legmagasabb ára 4 K 50 f.

#### 4. Tea:

a) kannában, legkevesebb 2 dl. (legalább 2.5 gramm tea felhasználásával), legmagasabb ára 2 korona.

b) pohárban vagy csészében, legkevesebb 2 dl., legmagasabb ára 1 K 50 f. A teához a fogyasztó kívánságára kiszolgáltatót 1.2 cl. rum vagy ¼ citrom legmagasabb ára 1 K 25 f.

A fent 1—4. alatt felsorolt cikkekhez a fogyasztó kívánságára kiszolgáltatót sacharin legmagasabb ára drb.-ként (0.07 gr.) 25 fillér.

### IX. Büntető rendelkezések.

19. §. Aki az ebben a rendeletben megállapított legmagasabb árakat túllépi, az 1920. évi XV. törvénycikkben meghatározott árdrágító visszaélés vétségét, illetőleg büntetést követi el és az ott megállapított büntetések alá esik.

Aki ezt a rendeletet egyébként megszegi vagy kijátssza, az kihágást követ el és hat hónapig terjedhető elzárással, valamint kétezer koronáig terjedhető pénzbüntetéssel büntetendő.

A kihágási eljárás a közigazgatási hatóságnak, mint rendőri büntetőbírósnak, a m. kir. államrendőrség működési területén a m. kir. államrendőrség hatáskörébe tartozik.

Az ételek és italok kiszolgáltatása körében elkövetett súlyosabb, vagy ismételt szabálytalan-

(Vége).

## Főpincérek egyesülése.

Január 6-án a budapesti kávéházakban alkalmazott főpincérek a Spolarits-féle kávéházban tartott értekezleten elhatározták, hogy anyagi és erkölcsi érdekeinek képviselőire — minden politikai kérdés kizárásával — egy szervezetet létesítenek. Az impulzust a szervezkedésre még a múlt év végén, midőn egy a főpincérek közül álló küldöttség a fényüzési adó beszedésének az egyszerűsítése végett járt a pénzügyminiszteriumban, adta. A főpincérek szervezkedését a kávéosok szívesen fogadták s midőn Karcagi Béla a Belvárosi kávéház főpincére, a többi kartársak megbízásából a kávéos ipartársulatnál egy küldöttség élén azt bejelentette és vázlatosan ismertette az egyesülés programját: a fényüzési adó végrehajtási rendszernek megváltoztatását, a tanonc-kérdés stb. megoldását s végül, hogy az egyesülés célja odairányul, hogy a főnökök és a főpincérek között egy összekötő kapocs létesüljön, mely a közös érdeket hivatva szolgálni. Reiner Mór ipartársulati elnök a bejelentést örömmel vette tudomásul s biztosította a küldöttséget arról, hogy addig, amíg gazdasági kérdések keretében mozognak, az ipartársulat az egyesületet szívesen támogatja. A munkaadók is már régen szükségesnek látják, hogy egy összekötő kapocs létesüljön, sőt a közös vacsorákat indítványozták, melyekre a főpincérek tényleg meg is hívtak, de e meghívásnak eleget nem tettek. Ha a viszonyok megengedik, az ipartársulat vezetőségének szándéka, hogy a közös vacsora intézményét ismét felelevenítsék; reméli, hogy a főpincérek az alkalmat ki is fogják használni, hogy főnökeikkel társadalmilag is érintkezhesse- nek. A tanonckérdésre vonatkozólag hangoztatja a maga részéről ennek fontosságát. A főpincérek mulasztást követnek el, ha tanoncaikkal ke- lően nem foglalkoznak. Az ipartársulat nagy anyagi áldozatokkal tartja fenn a tanoncciskolát, a gyakorlati nevelés azonban a főpincérek fel-

adatát képezi. A jövő generációról gondoskodni kell. Nagy megnyugvásra szolgál, hogy a főpincérek is a tanonckérdést programjukba vették fel és reméli, hogy ez az ipar létét és jövőjét érintő kérdés így megoldást is fog találni. Gárdonyi József szövetségi elnök örömmel veszi tudomásul az új egyesülés alakulását.

Január hó 25-én tartották a «Westend» kávéházban egy újabb értekezlete, amelyen jelen voltak:

Ádám Imre, Arvai Lipót, Berkes Ernő, Csekkó János, Deutsch Sándor, Fekete József, Fischer Ottó, Grünwald Jenő, Gyömrői István, Gézlinger Ernő, Gosztonyi K., Hajdu Vilmos, Hauser Károly, Holzer Géza, Holzer Agoston, Harami Tamás, Heringer József, Hajdu Hugó, Kukulán Károly, Kováts Kornél, Kötbaum Károly, Linenberg József, Lantos Ferenc, Müller Armin, Maszarits Agost, Milischütz István, Nagy Izidor, Oláh Károly, Posch József, Posch Károly, Paczinger Béla, Perl Dezső, Preiczner Károly, Pollák Ernő, Rosenkrantz József, Révész Ernő, Rédey Győző, Rédey István Szi. Ber. Sándor, Spitzer Jenő, Steinhaus Károly, Spitz Ödön, Szalamanka Jenő, Szabó Ferenc, Susik Károly, Schlesinger Miksa, Schwarcz Béla, Traginer János, Töttig Győző, Vajda Sándor.

Ádám Ferenc ismertette az értekezlet célját s felemlíti, hogy a főpincéreknek épp oly szükséges a gazdasági szervezkedése, mint akármilyen más szakiparosnak. Megemlíti, hogy milyen irányban kell majd a szervezetüknek munkálkodni. Indítványozza, hogy választassék meg egy 15 tagú bizottságot, amely az alapszabályokat a jövő összejöveteleig elkészítse. A nagy lelkesedéssel fogadott felszólalás után az indítvány elfogadtatott s mint a végrehajtóbizottság elnökké Ádám Ferenc, az asztaltársaság elnökké: Posch József, alelnökké: Hajdu Vilmos, Arvai Lipót és Francsik Károly, pénztárosnak: Vass Samu és még 11 tagot választottak meg.

Hajdu Vilmos hatásos beszédben reflektált Ádám felszólalására nagy sikerrel; Nagy Izidor a jövő generáció nevelésének fontosságát vázolja s hangsúlyozza, hogy csak úgy lehet az iparunkba betóduló idegen elemeket kiküszöbölni, ha a tanoncképzéssel a főpincérek a főnökökkel együtt intenzívben foglalkoznak. Az éljenzéssel fogadott szép beszédet még néhány felszólalás követte, ezzel az értekezlet záródott.

*Fekete Gyula.*

## Különféle közlemények.

**A pénzügyminiszter kijelentette, hogy mindenki helyesen cselekszik, ha pénzt takarékbba viszi, mert a betett összeg után a pénzkieserés alkalmával még az 5 százalékot sem fogják levonni. Célszerű tehát, hogy senki otthon ne tartson**

felesleges pénzt, hanem mindenki fizesse ki a mostani pénzzel mielőbb tartozását s csak a megmaradt pénzt vigye a takarékbba, onnan a pénzcseré után már csak jobb és új pénzt kap minden belevő kifizetve. Előnyös tehát most lapunk előfizetési díját is beküldeni. A beérkező előfizetési pénzeket a m. k. r. postatakarékpénztár folyó számlán kezeli.

**Halálozás.** Gregorits Ferenc kartársunkat súlyos csapás érte, neje szül. Varga Mária január hó 11-én 60 éves korában meghalt.

**A vendéglős és pincér nyugdíjgyesület** ügyében számtalan előfizető és olvasó fordul hozzánk felvilágosításért. Ebben az ügyben azonban mi a kívánt válaszokat nem adhatjuk meg, mivel az egyesület az igazgatósági ülésről szóló jegyzőkönyveket — noha mindenkor ingyen közöltük, — nem küldi be s így nem vagyunk tájékozva az intézet munkálkodásáról. Ugy halljuk, a nyugdíjgyesület egyik ipartestületi értesítőnek általányt fizet a közpénzből, hogy a nyugdíjgyesület vezetőségi közleményeit közölje. De abban az utóbbi hónapban sem olvastunk semmit a nyugdíjgyesületről, dacára annak, hogy minden hónapban tartanak igazgatósági ülést. A hozzánk forduló előfizetőinket és olvasóinkat kérjük, hogy a nyugdíjgyesület e sorokat tekintsék válasznak.

Egyben felhívjuk Frenreisz István alelnök ur figyelmét arra, hogy az összes szaklapok teljesén díjtalanul közölnek eme jótékony intézmény közleményeit, de az igazgatóság azokat rendelkezésre nem bocsátja. Az alelnök ural együtt mi azt hisszük, hogy ez az intézmény nem vallaná kárát, ha minél jobban átmenne a nagy nyilvánosság köztudatába.

**A gödöllői vendéglősök** január hó 21-én tartott ülésen, amelyen az «Országos Vendéglős Egyesület» is képviseltette magát, elhatározatottá, hogy a környékben levő községekben levő kartársakat is felhívja a gödöllői csoporthoz való csatlakozásra, e célból legközelebb egy értekezletre meghívják azokat a kartársakat. Az Árvizsgáló-Bizottság 17060—920. számú rendelete sérelmesnek tartják, ennek Gödöllőre való hatálytalanítása vagy módosítása iránt teendő lépések megtételére az O. V. E.-t kérték fel. A gödöllői zugkimérők jegyzékét összeállítják és illetékes helyre fogják juttatni, azzal a kérelemmel, hogy azokat az írtméréseket a hatóság szüntesse meg. Elhatározatott, hogy a gödöllői vendéglősök egy s a j á t s ö r l e r a k a t o t létesítenek, az előmunkálatok sűrűs elintézésére egy szűkebb bizottság küldetett ki. Ezzel kapcsolatban még határozatlanban ment, hogy bizonyos közszükségleti cikkek nagyban valóbevásárlásához egy bizottság küldessék ki, ki erre vonatkozólag gyakorlatilag is kivihető javaslatot fog tenni. Az ipartörvény módosítására vonatkozólag hosszabb eszmecsere indult meg. Beható vita után egyhangulag az a nézet jutott kifejezésre, miután a s z a k k é p z e t t s é g vidéken, speciális viszonyainál fogva, úgy sem lehet végre-



hajtani, ennél fogva a szakképzettség kimondását a törvényben nem kívánják. (Gödöllőn csak egy pincér tanuló van!) Felkéri az O. V. E., hogy az ipartörvény revíziós anketten a gödöllői vendéglősök állásfoglalását olyan értelemben képviselje, ellenben kéri, hogy a meglévő üzletek fennállása a revízió alatt álló ipar- és italmérési törvényben biztosítsák minden tisztességtelen és engedély nélküli versenytől. Több kisebb helyi érdeklődő megbeszélése után, elnök az ülést berekeszti.

**A pestujhelyi vendéglősök** utóbb tartott gyűléseken véglegesen megalakították az O. V. E. helyi csoportját. Továbbá tárgyalták az italadó-ügyet. Csekély emeléssel általánosságban kiegyeztek a községgel, miután az bérlő az italadót.

**Piszkos konkurrencia.** Ez a csunya dolog, amelynek indító oka a műveletlenség és kapzsiság meg van minden üzletben. A cél másnak, miután a nemes versenyben az sohasem sikerülne, szemtelen eszközzel kárt okozni, vagyis hazugsággal, bepizkolással — alattomban. Ki a bornak literjéért, akkor, midőn annak kimérési ára 40 korona, csak 25 koronáért adja piszkos versenyt folytat, melynek célja a másik kartársat anyagilag megromlítani; a szaklapoknak, — mert nemcsak rólunk beszélünk — is vannak piszkos konkurrenciái. Fiókunkban már egy egész rakás van azokból, a tanúk jelenlétében, felvett jegyzőkönyvekből, amelyben előfizetőink bemondták, hogy milyen szavakkal akarják lebeszélni, hogy lapunkat ne járassák. De nemcsak a mi lapunk ellen folytatnak ilyen aknamunkát, hanem a többi szaklapok ellen is. Nem kívántunk eddig ezzel a csunya dologgal nyilvánosan foglalkozni, de utóbbi időben túlmérszen kezdik ezt az eljárást gyakorolni. Nyilvánvaló az is a céljuk, hogy a független és szabad szót így akarják elnémítani. Ez nem fog sikerülni. A nemes versenytől nem félünk, mi minden erőnkkel és tudásunkkal egy személyi kultusztól mentes, tárgyilagos és jó szerkesztett szaklapot adunk előfizetőinknek kezébe. Tessék jobb vendéglős szaklapot csinálni. De a suba alatti pizkolódást sem mi, sem a többi szaklapok nem fogják tovább tűrni: nemcsak hogy publikálni fogjuk ezeket a csunya dolgokat, hanem a bíróság elé is állítjuk majd az irodalmi szerzőket. A független magyar bíróság pallósa hadd sújtsa őket, legalább látni fogják a vendéglősök a pörére vetkőzött kútmérgezöket!

**A budapesti szállodai, vendéglős és korcsmáros ipartársulat feloszlata.** A budapesti száll. stb. ipartársulat elnöksége a január 20-ikára összehívott közgyűlést határozatképtelenné találván, a kitűzött programmal új közgyűlést hívott össze a «Hungária» egyik termébe, január 27-ikére.

A sietség nyilván azért volt olyan nagy, hogy az ipartársulat tagjai ne is igen gondolkodhassanak többé arról, hogy az ipartársulatot fenntartsák-e, hanem feltétlenül kövessék a vezetőség programját, mely szerint az ipartestületteljesen feleslegessé teszi az ipartársulatot s így

ezen 58 éves multra visszatekintő szervezetet meg kell szüntetni.

Mi több ízben írtunk arról, hogy a nagy sietség nem helyes s az ipartársulatnak az ipartestület mellett is megvan a létjogosultsága, mert egyrészt a korcsmárosok, s így a legkisebb existenciák védelem nélkül maradnak, másrészt a szabad forgalom irányába hajló politika esetleg a csak rendelettel életbeléptetett képesítéshez kötöttséget elsodorja s a vendéglős-és szállodás-ipar éppúgy csak engedélyhez kötött ipar lesz, mint eddig volt, s akkor jó lenne a régi, kipróbált szervezet: az ipartársulat. — Nem hallgattak ránk. A vezetőséget vakon követték s a feloszlatast alig pár percnyi tárgyalás után elhatározta a január 27-iki közgyűlés, miután a tisztikarnak a felmentvényt megadta.

Lehet, hogy a mi aggályaink feleslegesek voltak s a vezetőségnek igaza volt, mikor minden eszközzel keresztülvitte az ipartársulat feloszlatast, de hogy az ipar ennek hiányát ne érezze; mi már most megállapítjuk, hogy a vezetőség olyan felelősséget vett magára, mellyel nemcsak a legközelebbi jövő, de az utókor előtt is számolnia kell, mert a budapesti szállodások, vendéglősök és korcsmárosok ipartársulata 58 éves múltjánál fogva igen erős tényezője volt a vendéglősipar önvédelmi harcában.

A Sternberg-cég postaosztálya a Rákóczi-ut 60. számú Zenepalotában immár teljes felkészültséggel működésbe lépett, s szerves kapcsolatban a világhírű Hangszer-gyár, Zongoraterem- és Gramofon-osztály raktáraival, a levélbeli rendeléseket a békeidőben megszokott pontossággal küldi szerte az országba vasuti küldeményekben (ládákban) és posta csomagokban.

## Erjedés után.\*)

Irta: László Ede műegyetemi rendkívüli tanár.

(Folytatás.)

Elérkeztünk tehát az új borhoz, mely azonban még a seprőn áll. A bor elválasztása a seprőtől mihamarább kell, hogy megtörténjék, mert a seprőben foglalt élesztősejtek és fehérjefélék könnyen bomló anyagok és a bomlásnál rossz szagú és esetleg rossz ízű anyagok jutnának a borba. Célszerű tehát az első fejtést az első nagy heves erjedés megszűnése után nemsokára megejteni. Természetesen a seprő leülepedését azért be kell várni és a seprő felett álló bor fehéresen megtört folyadék, de már nem olyan piszkosan zavaros, mint az erjedés alatt. Ezt tehát november közepén tul, vagy legfeljebb december elején végezhethetjük. A gyakorlott borszobozó keil, hogy megválasztani tudja az első fejtés idejét és nem szabad dátumhoz ragaszkodnia.

\*) A „Borászati Lapok”-ból vettük át a fenti közleményt.

Az első fejtés. Célja a bort a seprőtől elválasztani. A fejtést szokták kauesuktömlővel is eszközölni, akkor, mikor nagy erjesztőedényből kell a bort lefejtani. De abban az esetben gondoskodnunk kell, hogy a tömlőből a bor elszórva, vagyis úgy folyjon ki, hogy alkalma legyen levegővel érintkezni egyrészt, másrészt, hogy szénasavtartalmától a bor lehetőleg megszabaduljon.

A lefejtett ujbort most már a pincébe jut. Megjegyzem azonban, óvakodjunk képezett hordóba fejtani a bort, mert a kénessavak a bor möhön elnyeli, gátolja az élesztőgombák további hatását a borra, de egyben gátolja a levegő oxigénjének érlelő hatását a borra. Ez okból a hordók, ha kénezve voltak, akkor vízzel többször kimosandók és a vizet teljesen kicsepegtetni kell a hordóból. Nem tartom még feleslegesnek itt hangsúlyozni, hogy bármiféle idegen szaggal bíró hordóba bort fejtani nem szabad.

A seprőről lefejtett bor a hűvösebb pincébe kerül, ahol további változásokon megy keresztül. Lefejtés után a bor fehéres zavarodást mutat, akár fehér a bor, akár vörös. Ezt a zavarodást egyrészt a kevés lebegő élesztősejt, másrészt a bor hűlésénél folyton leváló borkórkristályok, végül pedig a levegő behatására még mindig kiváló nitrogéntartalmu anyagok (fehérjefélék) okozzák.

A pince hőmérséklete nagy befolyással bír a bor további fejlődésére. A hőfokváltozásoknak nagyon alávetett pincék nem alkalmasak a bor kezelésére. Csak azok a pincék, melyek télen nem nagyon hűlnek le, nyáron pedig nem nagyon melegszenek fel, alkalmasak a boriskolázására. Ez okból, ahol erre lehetőség van (dombos szőlőknél) a pincék a hegybe ásatnak, mert a fölöttük levő földréteg megóvja őket a nagy hőfokváltozásoktól. Sik területeken földfeletti borpincéket építenek, melyek dulpafallal bírnak, úgy, hogy a nagy hőfokváltozásokat a borok nem érzik meg.

Utóerjedés. Már megemlítettem, hogy a heves erjedésnél a legtöbb esetben nem az összes cukor erjed el, hanem a körülményektől függően több vagy kevesebb cukor marad meg a lefejtett borban. A hűvös pincében ezen visszamaradt cukor nem igen erjed el a tél alatt, miért is azt tapasztaljuk, hogy télen át a bor tetemesen meglisztul és szénasavfejlődés nem mutatkozik. A meglisztult bort a tavasz kezdetén újra célszerű lefejtani, főleg azért, hogy a beálló utóerjedés alkalmával fejlődő szénasav fel ne zavarja a már leülepedett seprőt. A lefejtés az utóerjedés előtt tehát igen ajánlatos, mert ha ezt nem tesszük, akkor az utóerjedés alkalmával megzavarodott bort csak nagyon hosszú idő múlva tudjuk lisztán lefejtani.

(Folyt. köv.)



**GRAMOFON ÉS ETOPHON**  
beszélőgépek tökéletesített  
új modelljei.

**STERNBERG**

királyi udvari hangszergyár  
**Budapest, VII.,**  
**Rákóczi-ut 60. sz.**  
saját palotájában.

Az egész világon létező

összes hangszerek legolcsóbb beszerzési forrása.

## Üzleti hírek.

**Budapest.** Mórocz István átvette a VI., Lázár-utca 11. szám alatti Somogyi-féle vendéglőt. Siegl József, a VII., Zugló-u. 3. szám alatt régi vendéglőt megnyitotta. Vadovics Ferenc főpincér megvette Kőbányán a Gyömrői-ut 51. szám alatti Szeifert-féle vendéglőt. Pál György átvette a VII., Cserhát-utca 3. sz. alatti régi vendéglőt. Balogh György kartársunk a pécsi Gambrinusz étterem volt tulajdonosa, megvette a Péterffy Sándor-utca 42. sz. alatti vendéglőt.

## Szerkesztői üzenetek.

**Miskolci érdeklődő.** A sörkartel megszüntetéséről mi is hallottunk beszélni. Tény, hogy a kőbányai sörfőzdek kartelszerűsük a múlt év végével lejárt, de valószínűleg módosítással ismét megújították. Dehogy is tekintenek el a „vevővédelemtől”.

**Zs. J.** Hogy az ön üzletét lefoglalták, ezt sajnálatlalt vettük tudomásul, de arról nem írhatunk. Azt mondták a minisztériumban, hogy sem erről, sem más lefoglalt szállodák visszaadásáról egyelőre szó sem lehet.

**Sch. A. Dombóvár.** Előfizetése 1920. április 15-én járt le, kérjük a hátralékot, valamint a megnyitáért járó összeget a január elseji számban küldött befizetőlapon számlánkra átutalni.

**Gambrinus, Debrecen.** Az összes megrendelt lapok innen pontosan mennek, kérjük az ottani postánál megreklamálni.

**K. F. Csorna.** A lap rendesen megy, tessék az ottani postán megreklamálni, annál is inkább, mert ott még egy hasonló nevű van.

**T. H. Szekszárd.** Naptárunk az idén, a papirhiányra való tekintettel, nem jelent meg. Ajánljuk azonban az 1921. évi «Borászati Zsebnaptár»-t, abban a kért dologokat megtalálja.

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

# Popper Mór és Lipót bornagykereskedők

Budapest, X.,  
Előd-utca 8. sz.



Telefon: József 59—78

Keszthelyi Karátsony Ádám  
soltvadkerti szőlőbirtokos ajánlja

## FAJBORAIT

vendéglősöknek

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

### KASS-fogadó, Szeged, Színház-tér, Stefánia-park mellett.

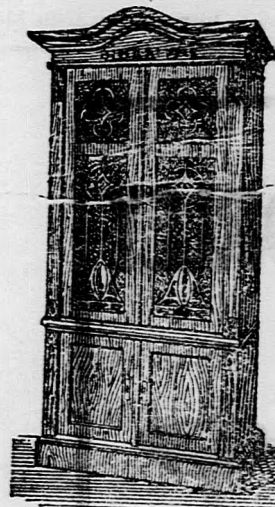
Minden kényelemmel berendezett 60 szoba. Köz-  
pontifűtés. Hideg melegvíz szolgáltató minden szobá-  
ban. Fürdővel ellátott szobák — külön fürdők. Lak-  
osztályok 2—3 szobával. Előkelő nagy étterem. Pilseni  
sörház. — Nagy fényes kávéház. — Villamos megálló.



**PALUGYAY PEZSGŐ**

## BORHEGYI F.

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



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

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

VENDEGLŐI  
ÖNMŰKÖDŐ ZENEKART  
egy korona pénzbedobásra  
játszik — önmagát kifizeti!  
Igen jó szórakozást nyújt!  
Eljátsza a legkedveltebb népdalokat, csárdásokat, katonanótákat, valamint egyéb tánc- és énekarabokat.  
Megrendelés végett levélhívtásra lejövünk. Az érdeklődőknek dus mintaraktárunkon zenéinket bármikor működésben bemutatjuk.  
VÉTEL NEM KÖTELEZŐ!!

Vendéglősök, korcsmárosok és  
kávések 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.)

## SALGÓ TESTVÉREK

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

A ajánlják ó és új fehér és vörös, valamint Muskotály fajboraikat hordókban és palackokban. Pincéinkben boraink megizelésre rendelkezésre állnak t. vevőinknek.

**VERSENYKÉPES ÁRAK!**

**ELSŐRENŰ MINŐSÉGEK!**



## Király Sörfözde Részv.-Társ.

Telefonszám 36 **NAGYKANIZSÁN** Telefonszám 36

Ajánlja elsőrendű minőségű: Aszok, Márciusi Duplamárciusi, valamint a hírneves nagykanizsai Szent Istvánt, továbbá Bajor és Baksör különlegességeit. Betegeknél és lábadozóknak mint tápanyag-ítalt ajánlja az elsőrendű Duplamalátá tápsör különlegességét. Gyárt ezenfelül legjobb minőségű malátát, etetési és hizlalási célokra pedig malátacsirát és sörtörkölyt.

Árjegyzékkel és főlvilágosítással készséggel szolgálunk.

## IPARSÓ

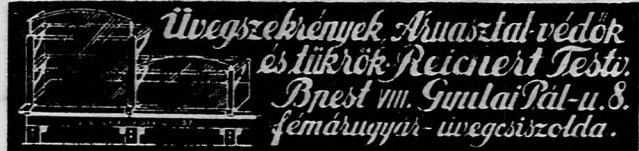
fagyalt, jegeskávé, hidegkészítmények előállításánál, a jég szószására, valamint hűtőkészülékekhez.

Minden felvilágosítást díjmentesen nyújt a

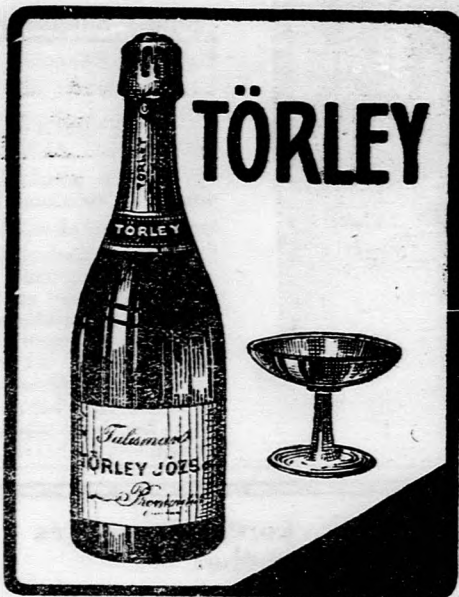


Magyar Királyi Sóstóvédék Vezérügynöksége

Budapest, V. Vilmos császár-ut 32

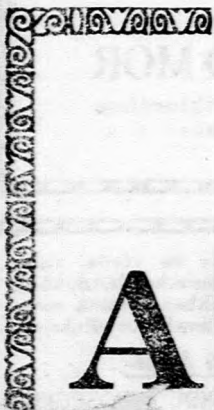


*Üvegszekrények, Áruasztal-védők és lámpák. Reichert Testvérek. Bpest III. Guulai Pál-u. 8. fémárnyaló-üvegszövőszoda.*



KREMER F. utódai tulajdonos  
**WÖRNER TIVADAR**  
BORKERESKEDŐ BUDAFOK  
SÖRHÁZ-U. 5. SZ. TELEFON SZ. 5

Ajánlja vendéglősöknek fajborait hordókban kávésoknak és kereskedőknek palack borait házhoz szállítva. :: :: ::



# A



# SZENT ISTVÁN

## Duplamalátásört

### világszerte utánozzák.

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